

Petits Bethmann

Préparation (pour 30 petits fours)

Commencer par la décoration: plonger les 200 g amandes entières env. 5 mn dans de l'eau bouillante. Cela permet ensuite d'enlever sans difficultés la peau brune avec les doigts. Les séparer en deux.

- * Préchauffer le four à 170 °C (haut et bas). Déposer du papier cuisson sur deux plaques.
- * Malaxer la pâte d'amandes, le sucre en poudre, la farine, le blanc d'œuf et l'eau de rose pour obtenir une pâte ferme. Former un rouleau d'env. 2,5 cm d'épaisseur. Couper des morceaux de la taille d'une noix et en faire de petites boules. Si la pâte est trop collante, saupoudrer des morceaux avant de les rouler.
- * Appuyer trois demi-amandes sur les côtés de chaque boule et déposer les boules sur la plaque cuisson préparée.
- * Diluer un peu d'eau dans le jaune d'œuf, mélanger et passer au pinceau sur les petits Bethmann.
- * Faire cuire dans le four préchauffé env. 20 mn jusqu'à obtention d'une couleur brun doré.



Ingrédients

250 g pâte d'amandes
65 g sucre en poudre
65 g amandes moulues
1 cuill à soupe eau de rose
1 blanc d'œuf
1 cuill à soupe farine pour étaler

Son histoire

Les petits Bethmann sont une spécialité de petits fours de la ville de Francfort sur le Main. Il s'agit de petites boules formées à partir de pâte d'amandes, de sucre en poudre et d'eau de rose, décorées de trois demi-amandes, glacées au jaune d'œuf et passées au four.

Ils portent le nom de la famille Bethmann de Francfort et on les fabrique (et les consomme) de nos jours essentiellement au moment de Noël. La recette est une variante de la recette connue depuis le Moyen-Age sous le nom de **Brenten de Francfort**.

La légende raconte que les petits Bethmann ont été créés en 1838 par le pâtissier parisien *Jean Jacques Gautenier* qui était depuis de début du XIXème siècle chef cuisinier chez le banquier et sénateur Simon Moritz von Bethmann. Initialement les petits Bethmann étaient décorés de quatre demi-amandes, une pour chacun des quatre fils des Bethmann (Moritz, Karl, Alexander et Heinrich). Après le décès de Heinrich en 1845 on utilisa une demi-amande en moins.

Décoration

1 jaune d'œuf
1 cuill à soupe eau
200 g amandes entières





Hildesheim est située en Basse Saxe, à 30 km de Hanovre, et compte 105 000 habitants. Elle fut fondée par Louis Le Pieux qui y établit en 815 le siège de l'évêché près du célèbre « rosier millénaire ».

Hildesheim bénéficie de la proximité de Hanovre, capitale de l'état, et déploie dans cette zone d'influence des activités industrielles d'électronique, électrotechnique et chimie. Mais elle est aussi une ville de culture et de savoir grâce à l'université et aux nombreux établissements scolaires. Deux églises de la ville sont inscrites au Patrimoine Mondial de l'UNESCO : la cathédrale romane, connue pour ses portes en bronze, et l'église Saint Michel qui a célébré son millénaire en 2010.

Théâtres, spectacles, concerts, tout concourt à faire de Hildesheim une ville où il fait bon vivre et s'attarder à la terrasse des nombreux cafés et restaurants.

Projets courants

- Un échange de jeunes soutenu par l'Office Franco-Allemand pour la jeunesse
- Soutien aux appariements scolaires et aux relations déjà existantes
- Soutien aux échanges thématiques entre collectivités locales
- Etablissement de relations nouvelles entre les musées
- Participation d'Angoulême aux événements internationaux à Hildesheim
- Appui aux initiatives nouvelles (échanges musicaux)

gastronomades
angoulême

Atelier culinaire

Animée par

le Chef Olivier Schubert

Délégation de l'école professionnelle
Walter Gropius Schule de Hildesheim
(Allemagne)

Ville jumelée avec Angoulême



Comité des Jumelages Angoulême - Villes Etrangères

2 avenue de Cognac - 16000 ANGOULEME

05 45 95 54 72 | | cdj.ang@wanadoo.fr