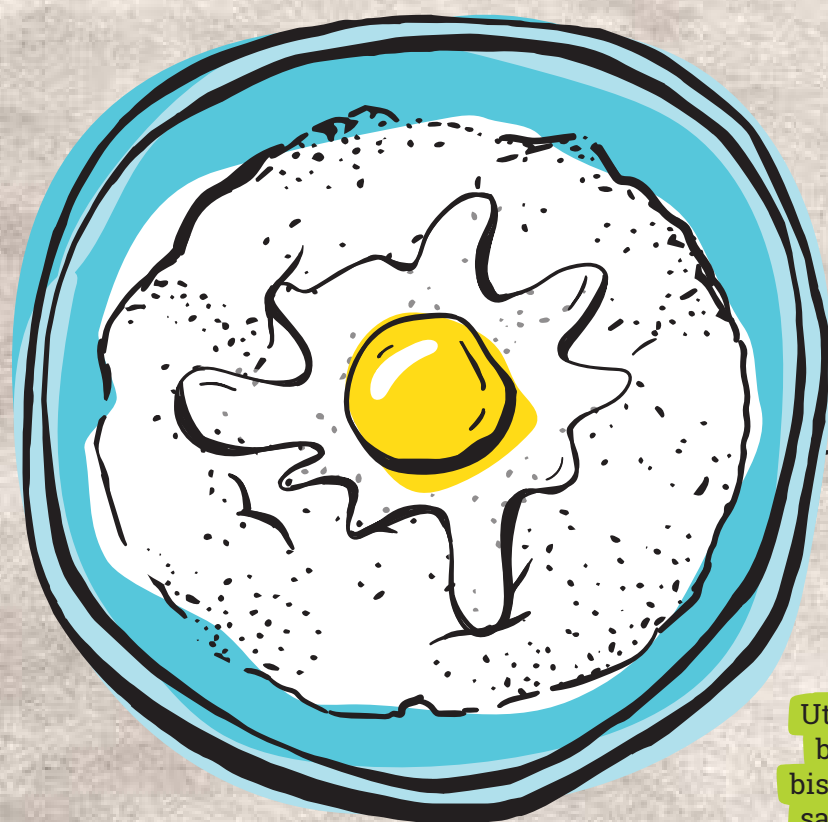


FAIRE DES BISCUITS comme les pros

Le fait maison, c'est tout simplement délicieux. Quand on fait soi-même ses biscuits de Noël, on peut dire qu'on goûte la joie de Noël au sens propre du terme! Et tous les petits pâtisseries en herbe peuvent mettre la main à la pâte, il y en a pour tous les âges.



L'astuce de
little FOOBY

Utilisez toujours des œufs bien frais pour faire des biscuits. Ainsi, vous pouvez sans risque goûter la pâte!

UN DONNE DEUX OU TROIS

Souvent, on n'a pas besoin de faire plusieurs pâtes pour faire plusieurs sortes de biscuits. Prenez par exemple la pâte pour sablés, il suffit d'ajouter des arômes ou des épices et le tour est joué! Régalez-vous!

Pâtes et astuces

Faire des biscuits demande de l'entraînement et un peu de patience. Ces astuces vous aideront sûrement à affirmer vos talents de pâtisseries.

CHAUD ET FROID

Il est plus facile de travailler la pâte quand elle est froide: elle colle moins quand on l'aplatit au rouleau et les biscuits conservent leur jolie forme à la cuisson. Aussi, lorsque la plaque est recouverte de biscuits prêts à être enfournés, mettez-la d'abord un petit moment dehors dans le froid avant de la glisser dans le four chaud.

CE N'EST PAS LA GRANDE FORME!

Il est plus facile de découper des cœurs ou des ronds à l'emporte-pièce que des formes complexes. Mais il est aussi possible de ne pas du tout utiliser d'emporte-pièces: prélevez des morceaux de pâte avec une cuillère ou formez des boules, puis aplatissez-les. Et voilà de délicieux cookies!

ÇA COLLE AUX DOIGTS?

Selon la pâte, plongez l'emporte-pièce dans l'eau, le sucre ou la farine avant de découper votre biscuit. La pâte se détachera comme par magie.

UNE AFFAIRE RONDEMENT MENÉE

Lorsqu'on aplatit la pâte au rouleau, il arrive qu'elle soit plus épaisse que ce qu'on voudrait. Pour éviter cela, prélevez toujours de petites portions de pâte froide. Vous pouvez aussi poser du papier cuisson ou un film plastique en dessous et au-dessus de la pâte.

Si vous placez deux baguettes de part et d'autre de la pâte pour guider le rouleau, vous pourrez ainsi l'abaisser de façon uniforme.

Retrouvez encore plus d'infos sur littlefooby.ch/savoir-faire