

Conseils et astuces pour les biscuits

Préparatifs

Lire attentivement la recette. Contrôler les réserves, écrire la liste des achats.

Préparation de la pâte

Pour les biscuits, toujours utiliser des œufs *frais*, car la pâte est souvent grignotée lors de la préparation.

Important: les recettes sont basées sur des œufs de taille moyenne (53 g+).

Mélanger les pâtes qui s'effritent avec 1 à 2 c. à soupe de lait ou un peu de blanc d'œuf battu, rassembler sans pétrir.

Mise au frais de la pâte

Pâtes contenant du beurre: aplâtrir, emballer dans un sachet plastique ou du film alimentaire, mettre au frais env. 30 min.



Abaisse

Pour les pâtes au beurre mises au frais toute la nuit, les sortir du réfrigérateur env. 15 min avant de les abaisser.

Abaisser ces pâtes par portions, sur un peu de farine ou entre deux sachets plastique coupés. Abaisser les pâtes au blanc d'œuf sur un peu de sucre, des noisettes moulues ou entre deux sachets plastique coupés.

Suggestion: humidifier le plan de travail, y poser un sachet.

Grâce aux baguettes à pâte, on obtient des abaisses d'épaisseur égale.



Détacher quelques fois l'abaisse du plan de travail avec une spatule métallique posée à plat, *notamment* avant de découper les biscuits.



Façonnage

Découper les biscuits en serrant. Pour que les emporte-pièce ne collent pas:

pâte au beurre: les passer dans un peu de farine. Enlever les traces de farine des biscuits avec un pinceau.

pâte au blanc d'œuf: les plonger dans du sucre ou de l'eau. Rassembler les chutes de pâte, les abaisser à nouveau sur un peu de farine resp. de sucre. Poser les biscuits avec une spatule sur une plaque chemisée, mettre au frais.

Remarque: toujours refroidir entièrement une plaque avant de la garnir à nouveau et de la mettre au frais.

Suggestion: le papier sulfurisé peut s'utiliser plusieurs fois.

Transporter la pâte

Si la pâte a été abaissée entre deux sachets plastique, utiliser le sachet du dessous pour la transporter.

Pour une pâte abaissée sur de la farine ou du sucre, la détacher du plan de travail avec une spatule, la tirer sur un papier à pâtisserie et la transporter avec ce dernier. Ainsi, le plan de travail est prêt pour la portion suivante et les biscuits peuvent déjà être découpés à l'emporte-pièce.



Mise au frais des biscuits

Poser les biscuits préparés sur une plaque chemisée de papier à pâtisserie, remettre au frais env. 10 min. Ainsi, ils gardent leur forme lors de la cuisson. **Suggestion:** si la plaque ne rentre pas dans le réfrigérateur, la mettre avec les biscuits au frais sur le balcon. Recouvrir les biscuits d'un linge.

Cuisson au four

La diversité des fours est grande. Chaque four a des propriétés de cuisson différentes. Les températures et les temps de cuisson figurant dans les recettes sont donc des valeurs indicatives. Les températures indiquées sont valables pour la cuisson avec chaleur du haut et du bas. Avec un four à chaleur tournante ou à air chaud, la température peut être abaissée d'env. 20 °C. Tenir compte des indications du fabricant. Toujours préchauffer le four à la température désirée. Il est recommandé d'utiliser un thermomètre à four pour contrôler la température. L'ouverture de la porte du four pendant la cuisson fait tomber la température. C'est pourquoi il faut éviter de l'ouvrir inutilement.

Le temps de cuisson des biscuits correspond toujours à des plaques pleines. S'il n'y a que quelques biscuits sur une plaque, le temps de cuisson s'en trouve raccourci.

Surveiller les biscuits au four. Tourner évent. la plaque si le four chauffe différemment devant et derrière et cuit ainsi de manière irrégulière.

Laisser refroidir

Après la cuisson, faire glisser les biscuits avec le papier à pâtisserie sur une grille, les laisser refroidir. Ne les mettre en boîte qu'une fois entièrement refroidis.

Conservation

Conserver les biscuits par sortes dans une boîte bien fermée, avec du papier à pâtisserie pour séparer les couches. Pour les biscuits qui doivent rester tendres (p. ex. biscuits au poivre), les mettre dans une boîte et couvrir avec le couvercle sans fermer, ajouter évent. un bout de pomme ou d'écorce de citron frais. **Conservation:** voir les indications de la recette.

Congélation

On peut congeler séparément les jaunes et les blancs d'œuf frais. Les mettre dans de petites boîtes ou des bocaux, noter le nombre de pièces et la date, couvrir et congeler. **Conservation:** env. 3 mois. Décongeler au réfrigérateur.



Pâtes au beurre: on peut les congeler env. 2 mois; décongeler durant la nuit au réfrigérateur.

Biscuits: à part ceux au blanc d'œuf, tous les biscuits peuvent être congelés, une fois refroidis et bien emballés; pour les biscuits au beurre, les séparer avec du papier à pâtisserie.

Conservation: 1 à 2 mois. Laisser décongeler les biscuits sur une assiette env. 30 min à température ambiante.

Remarque: ne glacer ou décorer les biscuits qu'après décongélation.