

14.11.2023 - 08:01 Uhr

7 conseils pour des biscuits de Noël réussis



Communiqué de presse | Zurich, 14 novembre 2023

7 conseils pour des biscuits de Noël réussis

Si vous prenez le temps de faire vos propres biscuits de Noël, vous voulez évidemment qu'ils soient parfaits. Dans 7 vidéos, l'experte Betty Bossi en cuisine et pâtisserie Bettina Bernhardsgrütter explique toutes les étapes à suivre pour réussir ses biscuits à coup sûr.

1. Comment réussir sa pâte?

Lien Youtube vers la vidéo: <https://youtube.com/shorts/X94PkDjSwUk>

Texte alternatif:

Il existe des biscuits à base de beurre (milanais, miroirs) et des biscuits à base de blanc d'œuf (étoiles à la cannelle, bruns de Bâle). La pâte à biscuits à base de beurre peut parfaitement être préparée à l'avance et être conservée au congélateur durant deux mois, alors que la pâte à biscuits à base de blanc d'œuf doit être immédiatement utilisée. Diviser la pâte à biscuits à base de beurre et la mettre au frais environ une demi-heure pour éviter que la pâte ne reste collée aux emporte-pièces. La pâte pour les petits croissants à la vanille est une pâte difficile à travailler car elle s'émiette. Mais il suffit d'ajouter un peu de lait ou de blanc d'œuf pour rendre la pâte plus malléable.

2. Quels œufs utiliser pour réaliser ses biscuits?

Lien Youtube vers la vidéo: <https://youtube.com/shorts/wJTC59pg3Xk>

Texte alternatif:

Il est très important d'utiliser des œufs frais. Ils ne doivent pas avoir plus de deux semaines. La taille des œufs a également son importance pour des biscuits réussis. Il existe trois tailles: S, M et L. Pour des raisons de facilité, les œufs indiqués dans les recettes Betty Bossi sont des œufs de taille M (ce qui correspond à 53 g+). Pour les recettes très délicates, par exemple pour les crêtes de coq ou les biscuits à l'anis, nous indiquons cependant la quantité d'œufs à utiliser en grammes afin d'assurer la réussite de la préparation.

3. Conseils pour abaisser et découper la pâte à biscuits

Lien Youtube vers la vidéo: <https://youtu.be/D5fh6Otn3il>

Texte alternatif:

Les pâtes à base de beurre s'abaissent sur une surface farinée pour être ensuite découpées avec des emporte-pièces préalablement plongés dans de la farine. On procède de la même façon pour les pâtes à base de blanc d'œuf en remplaçant cependant la farine par du sucre ou des noix en poudre. Il est possible d'utiliser un sac de congélation découpé (de sorte à ce qu'il soit ouvert) pour éviter que la pâte ne colle. Les biscuits à base de beurre doivent être placés au réfrigérateur 10 minutes avant de les cuire afin qu'ils gardent bien leur forme durant la cuisson.

4. Comment réussir la cuisson de ses biscuits?

Lien Youtube vers la vidéo: <https://youtu.be/FiQL9xOCn30>

Texte alternatif:

Chaque four est différent. La température et le temps de cuisson sont uniquement des indications. Il faut toujours contrôler si les biscuits sont suffisamment cuits avant la fin du temps de cuisson. Si la plaque n'est qu'à moitié recouverte de biscuits, le temps de cuisson sera également plus court. Certains fours ne cuisent pas de façon homogène. Dans ce cas, il suffit de retourner les plaques. Il est également important de préchauffer le four pour que la pâte à biscuit ne fonde pas pendant qu'il four chauffe.

5. Idées pour des biscuits joliment décorés

Lien Youtube vers la vidéo: <https://youtu.be/ezrWka228Vk>

Texte alternatif:

Remplissez une poche à douille ou un sac de congélation dont vous aurez découpé un tout petit coin avec un glaçage au sucre ou du chocolat. Décorez ensuite les biscuits selon l'inspiration du moment. Il est également possible d'utiliser de la pâte à sucre: abaissez la pâte à sucre, découpez la forme souhaitée, modelez-la et collez-la ensuite sur le biscuit avec du glaçage au sucre. Ou mélangez des pâtes à sucre de différentes couleurs pour obtenir de beaux effets. Rappel: pour les étoiles à la cannelle, attendre qu'elles aient complètement refroidi avant de les décorer pour que le glaçage reste bien blanc et brillant.

6. Comment conserver les biscuits?

Lien Youtube vers la vidéo: <https://youtu.be/-PuTwPbewg8>

Texte alternatif:

Si les conditions sont réunies, les biscuits peuvent se conserver deux à quatre semaines. Quatre conseils: 1. Toujours laisser refroidir les biscuits sur une grille avant de les mettre dans une boîte. 2. Utiliser des boîtes métalliques plutôt que des boîtes en plastique. Le couvercle doit bien se fermer. 3. Conserver séparément les différents biscuits, idéalement placer du papier sulfurisé entre les différents étages. 4. Placer les crêtes de coq à l'anis dans un sac de congélation avant de les ranger dans une boîte hermétique afin d'éviter qu'elles ne durcissent.

7. Comment conserver encore plus longtemps ses biscuits de Noël?

Lien Youtube vers la vidéo: <https://youtu.be/dHVnevgaUo8>

Texte alternatif:

Le plus facile est de congeler les biscuits. Cela permet de les conserver jusqu'à deux mois. Les biscuits fragiles à base de blanc d'œuf ne peuvent pas être placés au congélateur. En revanche, même les étoiles à la cannelle qui ont été décorées après la cuisson et les bruns de Bâle peuvent parfaitement être congelés. Avant de les servir, il suffit de les laisser décongeler environ une heure sur une grille et éventuellement de les décorer. Pour les miroirs, il est conseillé de les garnir de confiture et de les saupoudrer de sucre glace juste avant de les servir.

Informations supplémentaires pour les médias

Vous pouvez également vous entretenir au sujet des biscuits avec notre experte en cuisine et pâtisserie Bettina Bernhardsgrütter.

Vers la page Betty Bossi consacrée aux conseils pour des biscuits de Noël réussis:

<https://www.bettybossi.ch/fr/Magazin/Display/1068709/7-conseils-pour-reussir-vos-biscuits-de-Noel>

Nouvelles idées de biscuits de Noël:

<https://www.bettybossi.ch/fr/Rezept/Dossier/104000028/Recettes-de-biscuits-de-Noel>

Contact de presse

Viviane Bühr, responsable Communication d'entreprise

Tél. +41 44 209 19 73, kommunikation@bettybossi.ch

À propos de Betty Bossi

Betty Bossi est une entreprise leader dans le domaine de l'art culinaire et est une Division de Coop Société Coopérative depuis 2021. Depuis 1956, la cuisinière fictive et personnage culte Betty Bossi nous guide de la manière la plus simple vers les plaisirs de la table. Aujourd'hui, l'entreprise emploie 120 personnes qui développent des produits culinaires et des services tout au long de la chaîne de valeur: des recettes faciles à réussir, des ustensiles de cuisine pratiques, des produits innovants et des mises en scène culinaires sur des photos et dans des vidéos.

[Betty Bossi](#), Division der Coop Genossenschaft, Baslerstr. 52, Postfach, CH-8021 Zürich

Medieninhalte



Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100068198/100913346> abgerufen werden.