Le grand compte à rebours Voici à quel moment commencer à préparer

Voici à quel moment commencer à préparer vos différents petits biscuits pour qu'ils soient encore bien frais à Noël.



5 semaines avant

Trier tous les ingrédients dans le placard à provisions, dresser la liste de ce qui manque et faire les courses. Préparer la pâte au beurre, emballer à plat dans un sachet de congélation, étiqueter et congeler.

Congeler par portions les restes de blancs d'œufs pour les petits biscuits aux blancs d'œufs.



3 semaines avant

C'est la Saint-Nicolas. Cuire les pains d'épice et les décorer avec du glaçage au blanc d'œuf, laisser sécher. Les garder dans une boîte à biscuits en métal, dans un endroit frais.



1 semaine avant

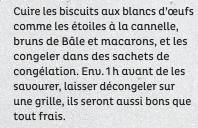
Faire cuire les macarons, petits croissants à la vanille et biscuits à l'anis et les ranger dans une boîte à biscuits en métal.



2 jours avant

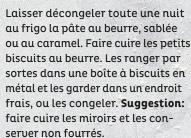
Fourrer les miroirs de gelée et les poudrer de sucre glace. Préparer les autres biscuits avec garnitures ou glaçages délicats. Préparer les pralinés, garder au réfrigérateur.







2 semaines avant





5 jours avant

Préparer les petits rochers de corn-flakes au chocolat et les florentins, et les garder dans une boîte hermétique en intercalant du papier cuisson.



À Noël

Laisser décongeler les biscuits congelés sur une grille à température ambiante (compter 1 à 2 heures).

