

Le grand compte à rebours

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.

4 semaines avant

Cuire les biscuits aux blancs d'œufs comme les étoiles à la cannelle, bruns de Bâle et macarons, et les congeler dans des sachets de congélation. Env. 1h avant de les savourer, laisser décongeler sur une grille, ils seront aussi bons que tout frais.

2 semaines avant

Laisser décongeler toute une nuit au frigo la pâte au beurre, sablée ou au caramel. Faire cuire les petits biscuits au beurre. Les ranger par sortes dans une boîte à biscuits en métal et les garder dans un endroit frais, ou les congeler. **Suggestion:** faire cuire les miroirs et les conserver non fourrés.

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).

