

# Biscuits de Noël en pain d'épices By Cath & Célestine

 Cooking By Cath

Une activité ludique pour les enfants qui adorent mettre les mains à la pâte !

## Plusieurs options pour décorer les biscuits :

- le glaçage royal fait maison (Cf. Etape 3), très facile et peu couteux !

- le **glaçage royal prêt à l'emploi**, la solution simple, rapide et efficace mais le prix est plus élevé.

Dans les 2 cas, on peut ajouter des **colorants alimentaires** au glaçage pour lui donner les couleurs de Noël.

- les **stylos décors tout prêts**, disponible chez **ScrapCooking** en différentes couleurs. C'est une solution plus onéreuse mais c'est aussi la plus adaptée aux jeunes enfants car la manipulation est beaucoup plus simple pour eux que la poche à douille

☆☆☆☆☆  
Soyez le premier à voter !

 **Catégorie :** BISCUIT - DESSERT - GOUTER

 **Cuisine :** CUISINE DES ENFANTS - FETES DE FIN D'ANNEE

 **Nombre :** 24 biscuits (7 x 6 cm environ)

## MATERIEL

- o Cuillère en bois et vos petites mains !
- o [Tamis](#)
- o [ROULEAU A PATISSERIE AVEC BAGUES DE CALIBRAGE](#) (bague de 6mm)
- o [Emporte-pièce de Noël](#) (7 à 8 cm de hauteur, en forme d'**étoile**, de **sapin**, de **bonhomme**...)
- o [Feuille de cuisson réutilisable](#) (ou **papier de cuisson sulfurisé**).
- o [Plaque à pâtisserie perforée](#)
- o [GRILLE A PATISSERIE](#)
- o [Poche à douille à usage unique](#) (ou **stylo prêt à l'emploi Scrapcooking**).
- o [Douilles](#) (droite, 1 à 2 mm ou fantaisie selon le décor désiré)

## INGREDIENTS

### PATE A BISCUITS

- 300 g [farine T65](#) (de préférence)
- 80 g sucre
- 100 g [miel](#)
- 1 œuf (gros)
- 125 g beurre
- 1 tsp [levure chimique](#)
- 1 tsp [mélange d'épices pour pain d'épices](#)

### OPTION 1 – Décor au Glaçage royal :

- 1 blanc d'œuf (30g)
- ½ tsp jus de citron
- 170 g [sucre glace](#) (**Réaliser son sucre glace au Companion**)
- [Colorants alimentaires](#) (facultatif)

### OPTION 2 – Décor au stylo tout prêt :

- [Stylo tout prêt Scrapcooking](#)



  
Préparation  
40 min

  
Cuisson  
15 min

  
Temps de pause  
2 h

  
Durée totale  
2 h 55 min

## DECORS SUPPLEMENTAIRES :

- [Vermicelles](#)
- [Perles en sucre](#)
- [Paillettes](#)

## PREPARATION

### Pré requis

1. Sortir le beurre du frigo afin qu'il soit très mou

**Astuces By Cath** : couper le beurre en petits dés et les étaler afin que le beurre ramollisse plus rapidement

### Étape 1 - Réaliser la pâte à biscuits

1. Dans un saladier, travailler le beurre en pommade à l'aide de la cuillère en bois.
2. Ajouter le sucre et le miel et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
3. Casser l'œuf et le battre en omelette.
4. Ajouter l'œuf à la préparation et mélanger.
5. Tamiser les poudres : la farine, la levure et les épices pour pain d'épices.
6. Mélanger soigneusement les poudres ensemble.
7. Ajouter les poudres petit à petit à la préparation en mélangeant avec la cuillère.
8. Lorsque la préparation devient trop épaisse, poursuivre le pétrissage à la main.
9. **Fraiser la pâte.**
10. Former une boule avec la pâte (elle reste un peu collante, c'est normal, le beurre ayant fondu avec la chaleur de vos mains)
11. Emballer la boule de pâte dans un film alimentaire et la réserver au frigo au minimum une heure, voire plus longtemps, cela va permettre au beurre de durcir à nouveau et de rendre la pâte moins collante et donc plus facile à étaler.

### Étape 2 - Réaliser les biscuits

1. Préchauffer le four à 180°C

2. Fariner légèrement votre plan de travail ainsi que le **rouleau à pâtisserie muni d'une bague de calibrage de 6 mm d'épaisseur.**
3. Sortir la pâte du frigo et la retravailler légèrement avec les mains farinées pour l'assouplir
4. Abaisser la pâte avec le rouleau muni de sa bague de calibrage.
5. Découper les biscuits à l'aide des **emporte-pièces.**
6. Déposer les biscuits sur une plaque à four recouverte d'une feuille de papier cuisson.
7. Enfournier les biscuits pour 10 à 15 minutes
8. Dès la sortie du four, transférer les biscuits sur une grille et laisser refroidir au minimum une heure.

### Étape 3 - Réalisation du glaçage royal

1. **Pour décorer vos biscuits, vous pouvez :**
  - utiliser des stylos prêts à l'emploi ; la **marque ScrapCooking** propose un **lot de stylos aux couleurs de Noël**
  - utiliser un **glaçage royal prêt à l'emploi**
  - réaliser votre propre glaçage en suivant la recette ci-dessous :
2. Battre le blanc d'œuf
3. Ajouter le sucre glace et continuer de fouetter jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et brillante.

### Étape 4 - Décoration des biscuits

1. Facultatif, vous pouvez ajouter du **colorant alimentaire** au glaçage pour lui donner les couleurs de Noël (vert, rouge ...)
2. Transférer le glaçage dans une poche à douille de préférence à usage unique munie d'une douille droite très fine et décorer vos biscuits au grès de vos envies.
3. Ajouter des **perles de sucre**, du **vermicelle** ... laissez libre cours à votre imagination !
4. Laisser sécher les biscuits sur la grille sans les chevaucher.
5. Dès le glaçage est bien sec, ranger les biscuits dans une boîte hermétique, à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

*Si vous laissez trainer vos biscuits trop longtemps à l'air libre, ils vont absorber l'humidité ambiante et ramollir*

=> **Conservation de la pâte à biscuit crue :**

• **Au frigo :** 24 à 48 heures maximum (car elle contient un œuf), en boule emballée dans un film alimentaire.

• **Au congélateur :** 3 à 4 mois, enveloppée dans du film alimentaire.

Laisser décongeler une nuit au frigo avant de l'utiliser

=> **Conservation des biscuits :**

Dans une boîte hermétique à l'abri de la chaleur et l'humidité pendant plusieurs semaines.

\*\*\*\*\*

Rejoignez une communauté de Passionnés : [www.passionsbycath.fr](http://www.passionsbycath.fr)



[@Copyright : Reproduction interdite sans accord préalable](#)

\*\*\*\*\*