

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

 Cooking By Cath

*Pour une activité ludique avec les enfants qui adorent mettre les mains à la pâte, je vous conseille la version SANS le Companion*

## 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**. C'est une solution plus onéreuse mais la plus adaptée aux jeunes enfants.

☆☆☆☆☆  
Soyez le premier à voter !



  
Préparation  
**40 min**

  
Cuisson  
**15 min**

  
Temps de pause  
**2 h**

  
Durée totale  
**2 h 55 min**

 **Catégorie :** BISCUIT - DESSERT - GOUTER

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

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

## MATERIEL

- [ROBOT COMPANION](#)
- [PETRIN CONCASSEUR](#)
- [MINI BOL](#)
- [ENTONNOIR Hausprofi \(Compatible Companion\)](#)
- [Tamis](#)
- [ROULEAU A PATISSERIE AVEC BAGUES DE CALIBRAGE](#) (bague de 6mm)
- [Emporte-pièce de Noël](#) (7 à 8 cm de hauteur, en forme d'**étoile**, de **sapin**, de **bonhomme**...)
- [Feuille de cuisson réutilisable](#) (ou **papier de cuisson sulfurisé**)
- [Plaque à pâtisserie perforée](#)
- [GRILLE A PATISSERIE](#)
- [Poche à douille à usage unique](#) (ou **stylo prêt à l'emploi Scrapcooking**)
- [Douilles](#) (droite, 1 à 2 mm ou fantaisie selon le décor désiré)

## INGREDIENTS

### PÂTE 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)
- 1/2 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](#)

## DECORS SUPPLEMENTAIRES :

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



## PREPARATION

### Pré requis

1. Couper le beurre en petits dés, les étaler et les laisser ramollir à température ambiante pour qu'ils soient bien mou.

### Étape 1 – Réaliser la pâte à biscuits

1. Positionner le pétrin dans la cuve du robot.
2. Ajouter le beurre mou, le sucre et le miel.
3. Fermer le couvercle et lancer le robot : vitesse 4 pendant 30 secondes.

### ÉTAPE N°2 – Réaliser la pâte à biscuits

1. Casser l'œuf et le battre en omelette.
2. Ajouter l'œuf dans la cuve du robot
3. Fermer le couvercle et lancer le robot : vitesse 5 pendant 30 secondes.

### ÉTAPE N°3 – Réaliser la pâte à biscuits

1. Tamiser les poudres : la farine, la levure et les épices pour pain d'épices.
2. Mélanger soigneusement les poudres ensemble.
3. Oter le bouchon du couvercle du Companion et installer l'entonnoir.
4. Lancer le robot à la vitesse 5 pendant 2 minutes.
5. Ajouter les poudres petit à petit à la préparation par l'entonnoir.

### ÉTAPE N°4 – Réaliser la pâte à biscuits

1. Sortir la pâte : elle reste un peu collante, c'est normal, le beurre étant mou. Fariner légèrement vos mains et saupoudrer un peu de farine sur les parois de la cuve du Companion pour en décoller la pâte plus facilement

### 2. **Fraiser la pâte.**

3. Former une boule et l'envelopper de film alimentaire
4. Réserver la pâte au frigo avant de l'étaler, au minimum 1heure, voire plus longtemps. Cette étape est nécessaire et va permettre de faire réduire le beurre, ce qui facilitera l'étalement de la pâte.

### ÉTAPE N°5 – 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. Enfourner 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 N°6 – 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. Installer le mini bol et son couteau dans la cuve du Companion
3. Ajouter le blanc d'œuf
4. Fermer les couvercles et ôter le bouchon du couvercle du Companion
5. Lancer le robot à la vitesse 6 pendant 3 minutes.
6. Installer l'entonnoir sur l'orifice du couvercle.
7. Au bout de 30 secondes, ajouter petit à petit le sucre glace.

*La pâte obtenue doit être homogène et brillante. Si ce n'est pas le cas, relancer le robot pendant 30 secondes à la vitesse 7.*

