



# Comment réussir pâtisseries et biscuits de Noël : nos astuces et conseils utiles

Pains d'épices, étoiles de Noël, stollen, bûches, la période des fêtes de fin d'année est pleine de douceurs sucrées et une invitation à faire de la pâtisserie. Il suffit souvent de peu de chose pour faire toute la différence : choix des ingrédients de saison, des moules ou ustensiles adaptés. Avec nos trucs et astuces, chacun peut devenir un véritable professionnel des gâteaux et biscuits de Noël.

## 1. Des ingrédients frais et de saison

Les préparations sucrées ont d'autant plus de goût qu'elles font appel à des produits frais. En optant pour les fruits de saison, on en gagne en fraîcheur et en arôme tout en faisant des économies d'argent. Et si vous prépariez un strudel aux pommes et à la cannelle au lieu d'une tarte aux framboises ? De plus, les produits frais que l'on trouve pendant la saison hivernale embaument la maison de leurs arômes typiques indispensables de cette ambiance festive de fin d'année.

## 2. Des ustensiles pratiques

Pour réussir les gâteaux traditionnels, tartes de saison, crèmes parfumées et biscuits aux formes les plus diverses, un bon pâtissier doit posséder les bons outils. Dans une cuisine bien équipée, il y a toujours un pinceau pour beurrer les moules ou recouvrir de glaçage les biscuits ou le dessus d'un gâteau. Une spatule est également utile pour vider le bol mixeur de la pâte ou de la crème qu'il contient. Cette même spatule est idéale aussi pour étaler et lisser la crème fouettée, le fourrage au chocolat et toutes les garnitures de gâteau. Une poche à douilles est un must pour décorer vos cupcakes et gâteaux festifs. En un tour de main, vos gâteaux deviendront des créations artistiques qui resteront gravées dans toutes les mémoires.

Contact presse :

Corinne Lienhart • RP 4 avenue Lorne • F-92700 COLOMBES • Tél: +33 6 11 74 04 96 corinne.lienhart.rp@free.fr  
EMSA GmbH • Grevenener Damm 215-225 • D-48282 Emsdetten • +49 (0)2572 13 390 • www.emsa.com



### **3. Une conservation adéquate**

Et pour préserver ces saveurs gourmandes le plus longtemps possible, il faut choisir les bons moyens de les conserver. Les biscuits faits maison garderont leur fraîcheur dans une boîte en aluminium. Leurs arômes seront préservés encore plus longtemps si vous posez du papier sulfurisé au fond de cette boîte. Les petits gâteaux (muffins ou madeleines) conserveront leur moelleux dans des boîtes alimentaires hermétiques comme la Clip & Close Muffinbox d'Emsa.

Certains gâteaux, comme le stollen, ont une durée de vie très longue : emballé dans un torchon de cuisine en lin ou en coton et placé dans un endroit sec et frais, le stollen peut se conserver plusieurs semaines.

### **4. Un transport sûr**

Qu'il s'agisse de biscuits confectionnés avec amour, de cake pops ou de cupcakes aux décorations variées, la période des fêtes est propice aux invitations et au partage de ces pâtisseries chez les uns et les autres. Pour que ces petits chefs d'œuvre restent appétissants après leur transport, Emsa vous propose le Partybutler rétractable de la gamme myBakery. Petites pâtisseries, cupcakes, cake pops, tartes et gâteaux y seront en lieu sûr. Doté d'une étagère décorative, ce présentoir à pâtisseries ajoutera un élément d'ornement à votre table.

*Emsdetten, septembre 2015*