



& BISCUITS DE NOËL
EMBALLAGE ECOLOGIQUE



Recette de biscuits de Noël

Première recette

Temps de repos : 20 min

Portions: 30 biscuits

Temps de préparation: 10 min Temps de cuisson: 15 min

INGRÉDIENTS

Biscuits :

220 g de farine
50 g d'arrow root ou féculé
2 c-à-c de levure un sachet
1 pincée de sel
1 c-à-s de mélange 4 épices
1 c-à-s de cannelle
100 g de sucre muscovado
80 g de margarine
1 orange bio

Glaçage :

100 g de sucre glace
1 à 2 c-à-s de jus de citron



INSTRUCTIONS

- Dans un saladier, tamiser la farine, la fécule, la levure, les épices et le sel.
- Dans un grand bol, mélanger la margarine fondue avec le sucre, le jus d'orange et son zeste.
- Verser le mélange liquide dans le premier saladier, bien mélanger jusqu'à obtenir un mélange bien homogène (la pâte est un peu collante mais rassurez-vous, après un petit passage au frais, ça sera beaucoup mieux). Réserver au frais pendant 20 min.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Etaler la pâte sur 3 à 4 mm d'épaisseur et réaliser les biscuits à l'aide d'emporte-pièces.
- Placer les biscuits sur une plaque allant au four recouvert de papier cuisson.
- Enfourner et cuire les biscuits pendant 15 minutes.
- Sortir du four et laisser refroidir complètement.
- Réaliser le glaçage en mélangeant le jus de citron avec le sucre glace (ajouter le citron petit à petit, le glaçage ne doit pas être trop liquide mais pas trop épais non plus pour faciliter la déco).
- A l'aide d'une poche à douille avec un embout fin, décorer les biscuits.
- Les biscuits se conservent plusieurs jours dans une boîte hermétique.

Deuxième recette

Temps de préparation : 15 min Temps de cuisson : 12 min

Temps de décoration: 15 min Portion: 30 biscuits

INGREDIENTS

110g de beurre doux bien froid, coupé en morceaux

110g de sucre en poudre

Une pincée de sel

1 œuf

1 cuillère à café d'extrait de vanille

275g de farine

45g de Maïzena

Décoration :

20g de chocolat

Un cornet

(<https://youtu.be/iEmYh2YIIQI>)

Pour le nez des bonbons rouges



INSTRUCTIONS

Préparez les biscuits :

- Préchauffez le four à 180°. Dans le bol du robot pâtissier, mélangez à la feuille le beurre, le sucre et le sel. Ajoutez l'œuf et la vanille, puis la farine et la Maïzena. Mélangez à vitesse lente jusqu'à obtenir une texture homogène et que la pâte forme une boule.
- Etalez la pâte sur 4mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier cuisson ou sur un tapis de silicone. Emporte-pièces les formes de votre choix, ici des cercles de 7cm de diamètre puis déposez-les sur une feuille de papier cuisson ou un tapis silicone en les espaçant légèrement. Si la pâte est trop molle et que les formes ne se décolle pas facilement, pré-découpez les biscuits sur le papier cuisson puis mettez la pâte au réfrigérateur. Au bout de 15mn les biscuits se décolleront au top !

- Enfournez pour 10-12mn et laissez ensuite refroidir complètement sur une grille.

Décorez les biscuits :

Faites fondre un peu de chocolat pendant 1mn à puissance 50% au micro-ondes puis terminez la fonte du chocolat en mélangeant avec une spatule.

Versez le chocolat fondu dans une cornet et dessinez 2 yeux et 2 bois de rennes sur chaque biscuit.

Collez un bonbon rouge avec une pointe de chocolat pour former le nez.

Toisième recette

Temps de préparation : 20 min Temps de cuisson: 8 min

Temps de repos: 30 min Portion: 40 biscuits

INGREDIENTS

Pour le biscuit :

150 g de farine

100 g de beurre

85 g de sucre

30 g de cacao en
poudre

1 œuf

1 demie c. à café de
levure chimique

1 demie c. à café de
cannelle

1 pincée de sel

Pour le glaçage :

100 g de sucre glace

1 demi-blanc d'œuf



INSTRUCTIONS

1.
Préchauffez le four th.6 (180 °C).
2.
Dans un bol, rassemblez le cacao, la farine, la levure, la cannelle et le sel.
3.
Battez l'œuf.
4.
Ajoutez-le à la préparation précédente avec le sucre et le beurre ramolli.
5.
Laissez de côté pendant 30 min à une température ambiante.
6.
Sur du papier sulfurisé, disposez la pâte obtenue.
7.
À l'aide d'emporte-pièces, découpez des formes de biscuits.
8.
Enfournez pendant 8 min.
9.
Pour le glaçage, mélangez le sucre glace et le demi-blanc d'œuf.
10.
Mettez-le dans une poche à douille et décorez les biscuits.

A collection of natural food colorants and ingredients. In the foreground, there are several small glass jars containing powders and liquids in various colors: red, yellow, green, and dark blue/black. Behind them are fresh ingredients: a whole purple onion, a bowl of blueberries, a bunch of green leafy vegetables, and a bunch of red beets. The background is a light-colored wooden surface.

**Pour faire des colorants alimentaires naturels pour
les glaçages :**

<https://www.cuisineaz.com/articles/comment-faire-ses-colorants-alimentaires-bio-maison-2031.aspx>

Favoriser les produits locaux et bio.



Emballages Eco-responsable

Bee Wrap

Emballage en cire d'abeille



Furoshiki

Emballage en tissu avec des torchons,
tissus ou tabliers.



Sac en tissu

Sac en toile de jute ou sac à vrac



Sac en papier

Emballage bio dégradable





Danier en osier



Boîte à œufs



Bocal en verre

Tupperwares ou récipient en métal



Boîte kraft

ice : un avant

France s'est pour amener...
Paris. Il est vrai qu'il co...
farouchement Kadhaf...
juré de l'époque...
de terreur qu'i...
(40 000 hommes...
quidés dans ses...
200 000 torturés) rendai...
même acrobatique le sout...
France de Mitterrand.
Difficile, alors, d'affirm...
n'avait pas : la DGSE...
Amnesty Intern...
En revanche, c...
bureaux ostentatoire a...
lasser. L'Enscet les « se...
se sont résolus à souten...
ennemi de Habré :...
major, Idriss Déby...
régime tchadien de...
! En décembre 199...
ce dernier a renversé le che...
témoin présent dans le



Sachet en papier journal