

Biscuits de Noël

Ma fournée de Noël _____ · nombre de boîtes : _____

olivi

LES SORTES ET LEUR CALENDRIER

SORTE	QUANTITÉ	PÂTE (JOUR)	CUISSON (JOUR)	DÉCORATION (JOUR)	SE GARDE	FAIT
						☐
						☐
						☐
						☐
						☐
						☐
						☐
						☐
						☐

Ordre conseillé : ce qui se bonifie d'abord (pain d'épices), ce qui craint l'humidité ou la garniture en dernier (meringues, biscuits fourrés).

BOÎTES À OFFRIR

POUR QUI	BISCUITS	ALLERGIES, CONTENU	REMISE LE

LISTE DE COURSES EN GROS, PAR RAYON

Crèmerie

Épicerie sucrée

Fruits secs

Épices et arômes

Pâtisserie

Emballage

Exemple : 6 sortes, 10 boîtes

Fournée de décembre 2026, environ 265 biscuits

olivi

LES SORTES ET LEUR CALENDRIER						
SORTE	QUANTITÉ	PÂTE (JOUR)	CUISSON (JOUR)	DÉCORATION (JOUR)	SE GARDE	FAIT
Sablés au beurre glacés	50	Sam. 28 nov., congelée	Sam. 12 déc.	Dim. 13 déc., glaçage royal	2 sem.	☐
Lunettes à la confiture	25 paires	Sam. 28 nov., congelée	Sam. 12 déc.	Dim. 20 déc., garnies	3 à 5 j	☐
Spritz	60	Sam. 12 déc.	Sam. 12 déc.	Aucune	2 à 3 sem.	☐
Biscuits au pain d'épices	50	Sam. 28 nov., congelée	Sam. 5 déc.	Dim. 13 déc., glaçage royal	3 à 4 sem.	☐
Étoiles à la cannelle	40	Dim. 13 déc.	Dim. 13 déc.	Glacées avant cuisson	3 sem.	☐
Meringues	40	Sam. 19 déc.	Sam. 19 déc.	Aucune	2 sem., au sec	☐

Ordre conseillé : ce qui se bonifie d'abord (pain d'épices), ce qui craint l'humidité ou la garniture en dernier (meringues, biscuits fourrés).

BOÎTES À OFFRIR			
POUR QUI	BISCUITS	ALLERGIES, CONTENU	REMISE LE
Voisins (4 boîtes)	24 chacune	Aucune	Lun. 21 déc.
École de Léa (2 boîtes)	24 chacune	Sans fruits à coque : sablés, pain d'épices, meringues	Ven. 18 déc.
Mamie et Papi (2 boîtes)	30 chacune	Aucune	Jeu. 24 déc.
Sophie, collègue (1 boîte)	16	Sans gluten : étoiles, meringues	Ven. 18 déc.
Boîte de secours (1)	24	Spritz et sablés non glacés, au congélateur	Au besoin

LISTE DE COURSES EN GROS, PAR RAYON		
Crèmerie au fil des semaines Beurre doux 1 kg (4 × 250 g) 12 œufs	Épicerie sucrée sam. 21 nov. Farine 2 kg Sucre en poudre 1 kg Sucre glace 750 g Miel 250 g Gelée de groseille, 1 pot	Fruits secs sam. 21 nov. Poudre d'amande 500 g
Épices et arômes sam. 21 nov. Cannelle, un pot entier Mélange pain d'épices Vanille 1 orange, 1 citron non traités	Pâtisserie sam. 21 nov. Bicarbonate Papier cuisson Douille cannellée ou presse	Emballage sam. 21 nov. 10 boîtes Sachets transparents Étiquettes, ruban

SORTE PAR SORTE						
SORTE	RENDEMENT	FOUR *	EN BOÎTE	PÂTE CRUE AU CONGÉLATEUR	CUITS AU CONGÉLATEUR	CUISSON AU PLUS TÔT
Sablés au beurre (base 1-2-3)	env. 50 de 5 cm	180 °C, 10 à 12 min	2 à 3 sem., boîte en fer	Oui, en plaques ou en boudin	Oui, non glacés	2 à 3 sem. avant
Spritz	env. 60	180 °C, 10 à 12 min	2 à 3 sem.	Non ; biscuits pochés crus, oui	Oui, non glacés	2 à 3 sem. avant
Biscuits au pain d'épices	env. 50	180 °C, 8 à 10 min	3 à 4 sem., boîte à part	Oui, disque filmé	Oui, non glacés	3 sem. avant
Étoiles à la cannelle	env. 40	140 à 150 °C, 10 min env.	env. 3 sem.	Non, rien à y gagner	Non	2 à 3 sem. avant
Meringues	env. 40	90 à 100 °C, 1 h 30 à 2 h	env. 2 sem. au sec	Non	Non, elles collent	1 à 2 sem. avant
Lunettes à la confiture	env. 25 paires	180 °C, 8 à 10 min	3 à 5 j une fois garnies	Oui (pâte sablée)	Coques oui	Garnies la veille

* Four : repère de cuisson courant, pas un chiffre du billet ; ta recette et ton four font foi, surveille la première plaque. Rendements : base 1-2-3 du billet (300 g de farine, biscuits de 5 cm, 4 mm, 10 à 12 g crus) et exemple de la page 2. Au congélateur, pâte crue bien emballée : 2 à 3 semaines sans souci ; biscuits cuits : 6 à 12 mois (Université du Nebraska à Lincoln). Glaçage royal : 1 blanc d'œuf pour environ 200 g de sucre glace, 24 h de séchage avant de fermer la boîte. Un lot ramolli : quelques minutes à 100 °C, puis refroidi.

ACHATS EN GROS, BASE 1-2-3				
INGRÉDIENT	1 FOURNÉE	4	6	8
Farine	300 g	1,2 kg	1,8 kg	2,4 kg
en paquets de 1 kg		2	2	3
Beurre	200 g	800 g	1,2 kg	1,6 kg
en plaquettes de 250 g	1	4	5	7
en blocs de 454 g (Québec)	½	2	3	4
Sucre	100 g	400 g	600 g	800 g
Jaunes d'œufs	1	4	6	8

Une fournée ≈ 50 biscuits. Les blancs restants servent aux étoiles, aux meringues et au glaçage. Au Québec, ½ tasse de beurre = 113 g, le quart d'un bloc. Exemple du billet pour 6 sortes et 10 boîtes : 2 kg de farine, 1 kg de beurre, 1 kg de sucre, 750 g de sucre glace, 500 g de poudre d'amande, 250 g de miel, 12 œufs.

COMBIEN EN FAIRE		
BOÎTES DE 24	BISCUITS	FOURNÉES D'ENV. 50
1 boîte	24	½
5 boîtes	120	3
10 boîtes	240 + casse	5 à 6
15 boîtes	360 + casse	8
20 boîtes	480 + casse	10 à 11

Boîte moyenne : 20 à 30 biscuits, soit 250 à 350 g ; 4 biscuits par sorte sur 6 sortes. À table : 3 ou 4 par personne avec le café. Famille de 4 pendant les fêtes : 80 à 100. Échange entre 6 personnes : 6 douzaines (72) d'une seule sorte.

MONTER ET OFFRIR LES BOÎTES	
- Chaque fournée froide jusqu'au cœur avant de fermer la boîte : la vapeur ramollit tout. - Croquants et moelleux jamais ensemble ; un pli de papier sulfurisé entre eux. - Les plus solides au fond, les plus fragiles dessus ; les meringues dans un sachet fermé. - Étiquette : sorte, allergènes, date, et « à garder au sec, à manger avant le ... ». - À poster ou à transporter loin : les sortes qui tiennent 2 semaines et plus (sablés, spritz, pain d'épices, étoiles), sans lunettes garnies. - Une boîte de secours au congélateur, en biscuits cuits non glacés.	

SÉCURITÉ ET ALLERGÈNES					
Pâte crue : ni goûtée, ni mangée. La farine crue peut contenir des bactéries comme E. coli (Agence de la santé publique du Canada). Les enfants décoront, ils ne goûtent pas la pâte.					
SORTE	GLUTEN	ŒUFS	LAIT	NOIX, AUTRE AMANDES	
Sablés au beurre (base 1-2-3)	☐	☐	☐	☐	☐
Spritz	☐	☐	☐	☐	☐
Biscuits au pain d'épices	☐	☐	☐	☐	☐
Étoiles à la cannelle	☐	☐	☐	☐	☐
Meringues	☐	☐	☐	☐	☐
Lunettes à la confiture	☐	☐	☐	☐	☐

À cocher selon tes recettes. Dans l'exemple de la page 2 : sans fruits à coque = sablés, pain d'épices, meringues ; sans gluten = étoiles, meringues. Le glaçage royal contient du blanc d'œuf.