

Comment faut-il faire pour conserver les gâteaux et biscuits ?

écrit par Karim

On se pose systématiquement la même question lorsqu'on termine un gâteau : Que dois-je utiliser pour conserver mon gâteau ?

Pour conserver de manière optimale les gâteaux et biscuits, il faut un emballage différent en fonction du type de gâteau que vous avez préparé.

Vous devez, tout d'abord, respecter une règle d'or : Laisser refroidir vos gâteaux avant d'envisager la mise en conservation. Si vous ne respectez cette règle, l'humidité prendra le dessus sur vos préparations. L'ustensile idéale est **la grille de refroidissement** à utiliser tout de suite dès la sortie du four. Déposez vos gâteaux sur une grille de refroidissement pour qu'ils sèchent et refroidissent complètement.

Il existe 2 types de gâteaux (biscuits) :

-> **Gâteaux secs sans crème (cookies, sablés, génoises, muffins, meringues, etc...)** : De préférence à température ambiante dans une boîte métallique non hermétique avec entre les couches du papier sulfurisé. En cas de forte chaleur, rangez vos pâtisseries dans un endroit frais et sec (arrière cuisine, buanderie ou tout autre pièce à l'abri du soleil). N'oubliez pas que vous pouvez également les congeler. Personnellement, je le fait systématiquement pour les cookies, les sablés en tout genre et les muffins sucrés ou salés.

Pour les gâteaux secs (type cookies et sablés), on peut aussi ajouter des fruits secs ou des morceaux de sucre dans la boîte pour assurer leur longévité. Personnellement, je n'ai jamais testé ces astuces. Le meilleur endroit pour la conservation des biscuits, c'est le ventre de mon fils.

-> **Exemple** : Si vos cookies sont trop secs, placez un morceau de pomme dans la boîte. La pomme restaurera le moelleux.

-> **Exemple** : Si vos cookies ramollissent, placez un morceau de pain frais dans la boîte. Le pain absorbera l'humidité.

-> **Gâteaux moelleux avec ou sans crème (Entremets, tout gâteaux à base**

de crème et de chantilly, choux à la crème, etc...) : Au frais, dans une boîte hermétique style Tupperware ou plat de service avec du film alimentaire.

Même conservé au frais, ne dépassez pas 2 jours pour ne pas risquer l'intoxication alimentaire.

Prenez le temps de cuisiner et surtout, faites-vous plaisir ...