Recettes en pot pour cadeaux gourmands

fiche créative n° 1302

Degré de difficulté : Débutants 

Voici la dernière tendance en cuisine créative : **les préparations pour biscuits et gâteaux dans des bouteilles ou bocaux en verre**. Pour ce faire, il suffit de disposer de **quelques recettes simples** de **muffins**, **cookies** et **barres céréalières faites maison**, d'une **bouteille** ou d'un **bocal en verre** et de quelques **accessoires de décoration**. En – pour ainsi dire – deux coups de cuillère à pot, **ces préparations sont prêtes à offrir**.
Si cela vous tente, **nous vous disons comment faire.**



C'est aussi simple :

Superposer les ingrédients

1. Choisissez une recette de biscuit ou de gâteau. Ce faisant, pensez aux **ingrédients que vous allez pouvoir superposer**, **plus leurs consistances et leurs couleurs différent**, **plus votre préparation en bocal sera visuellement intéressante**. Vous pouvez par exemple utiliser du sucre roux, différentes pistoles de chocolat, du cacao en poudre, des noix, des fruits secs, des **décors en sucre à saupoudrer**, des bonbons et bien d'autres choses encore.

2. Ensuite, **choisissez le récipient adéquat : un bocal ou une bouteille en verre**. Pour cette **fiche créative**, nous avons utilisé les **bouteilles VBS « Milk »** et les **bocaux VBS « Mini »**.
Avant tout autre chose, **assurez-vous que votre récipient ait été bien lavé et qu'il soit parfaitement sec**. Il est important que votre récipient soit r**empli à ras bord** car sinon, les ingrédients risquent de se mélanger. **Si votre**

récipient était un petit peu trop grand, soyez simplement un petit peu **plus généreux en décors en sucre, bonbons, mini-guimauves, etc**. Ainsi, vous ne risquerez pas de modifier la consistance de vos biscuits ou gâteaux.

3. Maintenant, **remplissez votre récipient ingrédient par ingrédient en pensant à l'effet visuel que vous souhaitez obtenir**. Superposez de préférence des ingrédients de couleurs différentes. Si, dans votre recette, vous deviez avoir **un ingrédient en grande quantité** – de la farine par exemple –, p**ensez à en faire plusieurs couches**. Quant aux autres ingrédients dont les quantités sont tellement minimes qu'ils ne peuvent à eux seuls constituer une couche « visible », – ceci est valable notamment pour le sel, la levure, le bicarbonate de soude – mélangez-les à la farine.

Deuxlème règle pour le remplissage des bocaux ou des bouteilles : privilégiez les **ingrédients légers et peu volumineux pour les couches inférieures** et les **ingrédients plus lourds pour les couches supérieures**. Conseil : utilisez un pilon pour bien tasser une « couche » d'ingrédients avec de verser la prochaine.

4. Essuyez de temps à autre les parois de votre bocal avec un chiffon car certains aliments (farine, cacao en poudre, etc) s'y déposent volontiers même si l'on prend toutes les précautions nécessaires **en les versant doucement à l'aide d'un entonnoir**. Ainsi, **les différents couches d'ingrédients n'en seront que plus distinctes.**

Décorer :

Fermez votre récipient et décorez-le avec des matériaux tendance ; ici, **avec du liège et papier kraft** mais aussi des étiquettes à nouer, des rubans déco et différents motifs de tampon.

5. À l'aide de la perforatrice Fiskars, estampez plusieurs étiquettes dans du **papier liège** que vous personnaliserez par la suite **en y tamponnant les inscriptions de votre choix**. Vous pouvez pour cela **utiliser des tampons déjà prêts ou les confectionner vous-même**. **Collez** ensuite **les étiquettes** sur vos récipients **ou attachez-les à l'aide d'une cordelette en coton** après les avoir dotées d'**œillets en métal**. Vous pouvez jouer également avec différentes matières et coller par exemple un morceau de **tissu tableau** sur les récipients. Si vous le souhaitez, **vous pouvez même effilocher ses bords, vous obtiendrez un joli effet.**

6. Variez un peu la forme et la composition des étiquettes en utilisant les **étiquettes en papier mâché rondes du set « Etiquettes pour paquets cadeaux ». Servez-vous en comme support pour d'autres étiquettes rondes** que vous estamperez dans du papier liège. Une fois vos étiquettes superposées, fixez -y un **œillet en métal**, enfilez dans ce dernier un morceau de cordelette en coton et attachez-les à vos récipients. Maintenant, il ne vous reste plus qu'à **décorer vos récipients** ainsi que leurs couvercles ou bouchons **de différents accessoires comme ces ustensiles de cuisine miniatures, de galon de dentelle, de boutons, de perles déco, etc.** Avec un peu de colle, tout tiendra parfaitement.

Conseil : Pensez à donner la recette de vos biscuits ou gâteaux en pot aux personnes à qui vous les offrez. Pour cela, prévoyez **une étiquette supplémentaire suffisamment grande en papier kraft, en papier liège** – comme il vous plaira – **ou** bien encore **un morceau de tissu tableau** un peu plus important. **L'avantage du tissu-tableau** est

qu'une fois le récipient vidé de ses ingrédients et lavé, il suffira de passer **un coup d'éponge sur son étiquette pour pouvoir l'utiliser une nouvelle fois**.

Must Have



Bouteilles VBS « Milk », set de 3

Contenance: 350 ml
Contenu: 3 pièces
Diamètre (extérieur): 6 cm
Hauteur: 20 cm
Matériau: Verre

5,99 €

Détails de l'article

Quantité : 1

Ajouter au panier



Bocaux VBS « Mini », 2 pc.

Contenance: 250 ml
Contenu: 2 pièces
Diamètre (extérieur): 6.5 cm
Hauteur: 12 cm
Matériau: Verre transparent

3,99 €

Détails de l'article

Quantité : 1

Ajouter au panier

Liste d'articles :

Réf.	Nom de l'article	Quantité
686303	Bouteilles VBS « Milk », set de 3	1
686280	Bocaux VBS « Mini », 2 pc.	1
860123-01	Bloc de papier kraft, 100 feuillesA4	1
418577-03	Cordelette en coton VBS, 100 mBrun/Blanc	1
418447	Galon dentelle VBS « Crème », 20 mm, 10 m	1
692083	Miniatures « Ustensiles de cuisine », 8 pc.	1