



PAIN D'EPICES



Présentation

Préparation prête à l'emploi destinée à la fabrication de pain d'épices en cake – pavé – bloc – sujets décoratifs.

Ingrédients

Préparation Pain d'épices	1 kg	500 g
Miel liquide (de préférence toutes fleurs ou clair)	500 g	250 g
Eau chaude (50°C)	600 g	300 g

Procédé

Pour des pains d'épices en : CAKE – PAVÉ - BLOC

- Dans la cuve d'un batteur (ou à la main), verser le miel et l'eau chaude. Puis, ajouter la préparation pain d'épices.
- Mélanger à la feuille (ou à la spatule) jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène (1^{ère} vitesse : 5 minutes). Puis verser dans un ou plusieurs moules selon la taille et le poids désirés.
- Vous pouvez si vous le souhaitez ajouter des raisins secs, pépites de chocolat, figes, zestes d'orange, petits morceaux de pruneaux, noix, abricots secs...
- Cuisson :
1h00 à 160°C : poids moyen 400 g pour une texture alvéolée de couleur caramel blond.
45 minutes à 200°C : poids moyen 400 g pour une texture plus serrée et une couleur caramel blond.
- Conservation : une fois votre ou vos pains d'épices refroidis, emballez-les à l'aide d'un film étirable alimentaire.

[Recettes sujets décoratifs au dos de la feuille](#)



PAIN D'EPICES



Présentation

Préparation prête à l'emploi destinée à la fabrication de pain d'épices en cake – pavé – bloc – sujets décoratifs.

Ingrédients

Préparation Pain d'épices	1 kg	500 g
Miel liquide (de préférence toutes fleurs ou clair)	500 g	250 g
Eau chaude (50°C)	600 g	300 g

Procédé

Pour des pains d'épices en : CAKE – PAVÉ - BLOC

- Dans la cuve d'un batteur (ou à la main), verser le miel et l'eau chaude. Puis, ajouter la préparation pain d'épices.
- Mélanger à la feuille (ou à la spatule) jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène (1^{ère} vitesse : 5 minutes). Puis verser dans un ou plusieurs moules selon la taille et le poids désirés.
- Vous pouvez si vous le souhaitez ajouter des raisins secs, pépites de chocolat, figes, zestes d'orange, petits morceaux de pruneaux, noix, abricots secs...
- Cuisson :
1h00 à 160°C : poids moyen 400 g pour une texture alvéolée de couleur caramel blond.
45 minutes à 200°C : poids moyen 400 g pour une texture plus serrée et une couleur caramel blond.
- Conservation : une fois votre ou vos pains d'épices refroidis, emballez-les à l'aide d'un film étirable alimentaire.

[Recettes sujets décoratifs au dos de la feuille](#)

SUJETS DÉCORATIFS

Préparation Pain d'épices :	800 g
Miel liquide (de préférence toutes fleurs ou clair) :	420 g
Eau :	100 g
Farine de blé (type 45 ou 55) :	200 g

- Dans la cuve d'un batteur (ou à la main), verser le miel et l'eau. Puis, ajouter la préparation pain d'épices et la farine de blé.
- Mélanger à la feuille (ou à la spatule) jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- Etaler la pâte sur 1 cm d'épaisseur environ et la mettre au froid.
- Allonger au laminoir (ou au rouleau) et découper les sujets désirés.
- Cuisson : 180-200°C pendant 12 à 15 minutes.
- Décorer après refroidissement.
- Remarque : suivant les types de four, les sujets peuvent avoir tendance à trop se développer et se déformer. Incorporez alors 300 g de farine de blé (au lieu de 200 g) et 700 g de préparation Pain d'épices (au lieu de 800 g)

SUJETS DÉCORATIFS À TEXTURE MOELLEUSE

Préparation Pain d'épices :	1 kg
Miel liquide (de préférence toutes fleurs ou clair) :	420 g
Eau tempérée :	100 g

- Dans la cuve d'un batteur (ou à la main), verser le miel et l'eau. Puis, ajouter la préparation pain d'épices.
- Mélanger à la feuille (ou à la spatule) jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- Etaler la pâte sur plaque la veille et la mettre au froid.
- Allonger au laminoir (ou au rouleau) épaisseur 2 cm et découper les sujets désirés.
- Mettre sur feuille, huiler et cuir 160-175°C maximum pendant 10 à 12 minutes, couleur juste dorée.
- Décorer après refroidissement.

SUJETS DÉCORATIFS

Préparation Pain d'épices :	800 g
Miel liquide (de préférence toutes fleurs ou clair) :	420 g
Eau :	100 g
Farine de blé (type 45 ou 55) :	200 g

- Dans la cuve d'un batteur (ou à la main), verser le miel et l'eau. Puis, ajouter la préparation pain d'épices et la farine de blé.
- Mélanger à la feuille (ou à la spatule) jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- Etaler la pâte sur 1 cm d'épaisseur environ et la mettre au froid.
- Allonger au laminoir (ou au rouleau) et découper les sujets désirés.
- Cuisson : 180-200°C pendant 12 à 15 minutes.
- Décorer après refroidissement.
- Remarque : suivant les types de four, les sujets peuvent avoir tendance à trop se développer et se déformer. Incorporez alors 300 g de farine de blé (au lieu de 200 g) et 700 g de préparation Pain d'épices (au lieu de 800 g)

SUJETS DÉCORATIFS À TEXTURE MOELLEUSE

Préparation Pain d'épices :	1 kg
Miel liquide (de préférence toutes fleurs ou clair) :	420 g
Eau tempérée :	100 g

- Dans la cuve d'un batteur (ou à la main), verser le miel et l'eau. Puis, ajouter la préparation pain d'épices.
- Mélanger à la feuille (ou à la spatule) jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- Etaler la pâte sur plaque la veille et la mettre au froid.
- Allonger au laminoir (ou au rouleau) épaisseur 2 cm et découper les sujets désirés.
- Mettre sur feuille, huiler et cuir 160-175°C maximum pendant 10 à 12 minutes, couleur juste dorée.
- Décorer après refroidissement.