

Préparation prête à l'emploi pour l'élaboration de produits de boulangerie fine

*Pain d'épice, manelles, gingerbread,
biscuits Saint Nicolas...*

R E C E T T E S

PAIN D'ÉPICE : CAKE, PAVÉ, BLOC

- Dans un récipient, peser 500 g de miel puis ajouter 600 g d'eau chaude (50°C).
- Bien mélanger
- Ajouter ensuite 1 kg de préparation PAIN d'ÉPICIER
- À la spatule, faire un mélange homogène, mouler selon le poids désiré.
- Vous pouvez ajouter raisins, pépites de chocolat, carrés de figues, zestes d'orange, petits morceaux de pruneaux, noix, abricots secs selon ; forcez ou changez la note aromatique des épices en complétant le cas échéant.
- Cuisson :
 - 1 h00 à 150°C ,
poids moyen 400 g en vue d'une texture alvéolée de couleur caramel blond.
 - 1 h00 à 200°C,
poids moyen 400 g en vue d'une texture plus serrée et de couleur caramel foncé.
- Conservation : une fois vos PAINS d'ÉPICIERS refroidis, emballez-les à l'aide de film étirable.

SUJETS DÉCORS

- Mélanger 420 g de miel et 100 g d'eau.
- Incorporer 800 g de préparation PAIN d'ÉPICIER et 200 g de farine de pur froment.
- Étaler la pâte sur 1 cm d'épaisseur environ, la mettre au froid.
- Allonger au laminoir et découper les sujets désirés.
- Cuire à 180/200°C pendant 12 à 15 mn.
- Décorer après refroidissement.
- Remarque : suivant le type de four, les sujets peuvent avoir tendance à trop développer et à se déformer ; incorporez alors 300 g de farine nature au lieu de 200 g (et 700 g de préparation PAIN d'ÉPICIER au lieu de 800 g).

POUR UN SUJET DÉCOR À TEXTURE MOELLEUSE

- Mélanger 420 g de miel et 100 g d'eau tempérée.
- Incorporer 1000 g de préparation PAIN d'ÉPICIER, bien mélanger le tout
- Mettre au réfrigérateur.
- Faire la veille sur plaque et bien étaler.
- Allonger au laminoir épaisseur 2 cm, largeur du dessin Saint Nicolas.
- Mettre sur feuille, huiler et cuire à 160-175°C maximum pendant 10 à 12 mn, couleur juste dorée.

