



LE PAIN D'ÉPICIER

Préparation prête à l'emploi pour l'élaboration de produit de boulangerie fine : Pain d'Épice

Blocs de Pain d'Épice ou Pavés

Dans un récipient, peser 500 g de miel puis ajouter 600 g d'eau chaude du robinet (50°C environ). Bien mélanger. Ajouter ensuite 1 kg de Mix Pain d'Épice. A la spatule, faire un mélange homogène, mouler selon le poids désiré.

Cuisson (poids moyen de 400 g) :

1 h 00 à 150°C : pour une mie alvéolée de couleur caramel blond

1 h 00 à 200°C : pour une mie plus serrée et une couleur caramel plus prononcée.

Sujets décors en pain d'épice

Mélanger 420 g de miel et 100 g d'eau. Incorporer 800 g de mix Pain d'Épice et 200 g de farine nature.

Étaler la pâte sur 1 cm d'épaisseur environ, la passer 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. Incorporer alors 300 g de farine nature au lieu de 200 g (et 700 g de Mix au lieu de 800 g).

Pour un sujet décor Pain d'Épice de texture moelleuse

Mélanger 420 g de miel et 100 g d'eau tempérée.

Incorporer 1 000 g de Mix Pain d'Épice, bien mélanger le tout.

Mettre au réfrigérateur.

Faire la veille sur plaque et bien étaler.

Allonger au laminoir épaisseur 2 cm, largeur du dessin St Nicolas.

Mettre sur feuille, huiler et cuire à 165-175°C maximum pendant 10 à 12 mn.

Couleur juste dorée.

Pour personnaliser vos pains d'épice, vous pouvez ajouter des épices (cannelle, 4 épices, de la cardamome, ou autres écorces d'oranges confites), des pépites de chocolat et/ou de figues ou autres fruits secs.

Vous pouvez également utiliser des fruits frais ou au sirop (ananas, abricot, etc...) mais dans ce cas, la durée de conservation est largement diminuée.

Conservation et présentation

Pour préserver les qualités sensorielles de vos produits, envelopper les avec du film étirable alimentaire, une fois les pains d'épice refroidis.

Miel

Ce miel a la particularité de rester liquide toute l'année.

Poids net à l'ensachage : 5 kg