



Grillé avec du
beurre demi-sel pour le
goûter, il accompagnera
également parfaitement
le foie gras ou les
fromages de
caractère.

PAIN D'ÉPICES

*Un pain d'épices de caractère à la saveur et l'aspect authentiques, grâce à un subtil mariage d'épices et de miel.
Ses notes de cannelle, d'anis et de coriandre et sa texture très moelleuse enchanteront les gourmands !*



Filière blé
100% France



Bonnes pratiques
agricoles



Sans traitement des blés
après récolte



Traçabilité
garantie

PAIN D'ÉPICES

Préparation prête à l'emploi (avec sel)
pour la fabrication le pain d'épices.

Ingrédients : Farine de **blé** - Sucre - Farine de **seigle** - Poudre de **lait** écrémé - Cannelle (1,65 %) - Colorant : caramel ordinaire - Poudres à lever : E450(i) et E500(ii) - Émulsifiant : E471 - Sel (0,5 %) - Épaississants : E466 et E415 - Arôme - Coriandre - Anis - Enzyme* : amylase (**blé**).

*Les enzymes sont des auxiliaires technologiques et ne doivent pas être déclarés dans les produits cuits.

Allergènes : Céréales contenant du gluten (blé, seigle) et produits à base de lait.



Conditionnement :
sac de 10 kg.

SPÉCIFICITÉS ORGANOLEPTIQUES	VALEURS NUTRITIONNELLES	Pour 100 g de produit fini
SAVEURS	VALEURS ÉNERGÉTIQUES	1888 kJ / 451 kcal
La douceur du miel associée à l'exotisme des épices.	Graisses	29 g
	dont acides gras saturés	3,4 g
	Glucides	57 g
	dont sucres	28 g
TEXTURE	Fibres alimentaires	2,0 g
Une texture très souple et moelleuse pour un gâteau fondant.	Protéines	5,1 g
	Sel	0,9 g



MODE D'EMPLOI			
RECETTE			
MÉLIOR PAIN D'ÉPICES		1000 g	100 %
Miel liquide		150 g	15 %
Beurre fondu ou huile		300 g	30 %
Œufs		120 g (2 œufs)	12 %
Eau		220 g	22 %
DIAGRAMME			
		Verser tous les ingrédients ensemble, en commençant par les liquides puis les solides.	
		Vitesse lente	Vitesse rapide
Pétrissage**	Batteur feuille	1 min	3/5 min
Mise en forme		Remplir les moules à cake aux deux tiers	
Cuisson**	Four ventilé	45 min à 165°C	
	Four à sole	60 min à 185°C	

** Les temps de pétrissage et de cuisson sont indicatifs et dépendent du matériel et du volume de pâte mis en œuvre. Ils doivent être adaptés aux conditions de travail.

DES IDÉES D'INCORPORATIONS	
INCLUSIONS	DÉCORS
Agrumes confits	Sucre perlé
Caramel	Sucre glace
Fruits secs	Fruits confits
Pépites de chocolat	Amandes effilées
Pommes Caramélisées	

L'ASTUCE DU BOULANGER !

Ajouter 15-20 % d'inclusions en fin de pétrissage.
Chemiser les agrumes confits avec de la farine pour éviter les amas et les dépôts lors de la cuisson.