

## Préparation CREA'PAIN D'ÉPICES



GOURMAND  
ET MOELLEUX

TRÈS BONNE  
CONSERVATION

SIMPLE  
ET RAPIDE  
À METTRE  
EN OEUVRE

**CREA'PAIN D'ÉPICES** est une préparation en poudre, simple et rapide d'utilisation permettant la réalisation de savoureux Pain d'épices, moelleux et gourmands.

### RECETTES pour Pain d'épices

	MOULES	DÉCOR
<b>CREA'PAIN D'ÉPICES</b>	1 000 g	1 000 g
Miel très chaud	900 g	400 g
Oeufs entiers	500 g	200 g
Beurre	400 g	/
Farine T55	/	200 g

**RECETTE PAIN D'ÉPICES MOULES** : Mélanger à la feuille, 1 minute en petite vitesse et 4 minutes en vitesse moyenne, l'ensemble des ingrédients avec le miel très chaud. Garnir les moules au 2/3 dans un moule graissé. Cuire à 135°C au four ventilé pendant 45 à 55 minutes suivant la masse dans le moule. Cuire à 160°C au four à sole pendant 50 à 60 minutes suivant la masse dans le moule.

**RECETTE DÉCOR** : Mélanger la veille de l'utilisation l'ensemble des ingrédients et CREA'PAIN D'ÉPICES au crochet jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène. Filmer ensuite la masse jusqu'au lendemain. Le jour de l'utilisation étaler la masse suivant l'épaisseur désirée et détailler à l'emporte-pièce. Cuire à 200°C au four ventilé. Cuire à 240/250°C au four à sole.



Pour une meilleure conservation, il est conseillé de filmer votre pain d'épices.

**ASTUCE** : une fois filmé, passer le produit quelques secondes au four afin que le film épouse les formes du produit.

DISPONIBLE EN SAC DE 10 KILOS REF : 36097 (sac de 5 kilos disponible sur demande)  
Conditions de commande et de livraison : merci de contacter votre commercial  
Nos produits sont fabriqués sur notre site de Saint-Apollinaire (FRANCE)

CONSULTEZ VOTRE DISTRIBUTEUR

