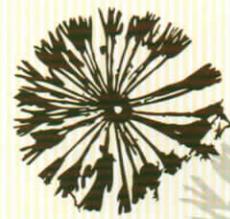


# Le Lingot d'Épices



Avec Mella Pain d'Épices



# Le Lingot d'Épices



‘Avec Mella Pain d'Épices, à utiliser suivant 2 recettes’



## Lingot d'épices à base de miel

Mella Pain d'épices.....	10,000 kg
Beurre (pommade).....	4,000 kg
Oeufs.....	5,000 kg
Miel.....	9,000 kg

Mélanger l'ensemble des ingrédients 6 min. en 1<sup>ère</sup> vitesse à la feuille.

Cuisson de 50 min pour des pièces de 0,290 kg :

- Four ventilé 135°C
- Four à sole 170°C



## Lingot d'épices à base de sirop de Malt

Mella Pain d'épices.....	10,000 kg
Beurre (pommade).....	4,000 kg
Oeufs.....	5,000 kg
Sirop de malt.....	9,000 kg

Mélanger l'ensemble des ingrédients 6 min. en 1<sup>ère</sup> vitesse à la feuille.

Cuisson :

- Four ventilé 110°C (55 min. pour des pièces de 0,290 kg)
- Four à sole 150°C (50 min. pour des pièces de 0,290 kg)

## AVANTAGES ET QUALITÉS

- . Produit super polyvalent, facile à réaliser.
- . Permet la fabrication de nombreuses variantes, des recettes créatives et gourmandes à votre disposition.
- . Un pain d'épices maison déclinable en petits biscuits.
- . En ajoutant des écorces d'oranges, c'est une tout autre gourmandise maison !

## Conditionnement

Sac de 10 kg, emploi à 100%

**IREKS**

IREKS FRANCE SARL  
269, rue des Brasseries  
BP 14 - Maxéville  
54 527 LAXOU Cedex  
Tél. 03 83 17 49 49  
Fax 03 83 35 18 62  
produits@ireksfrance.fr  
www.ireks.fr