

MÉLANGE MEUNIER - PÂTISSERIES,  
VIENNOISERIES, TRAITEUR

# PAIN D'ÉPICES

Mélange équilibré pour la fabrication **de pain d'épices**

100% arômes d'origine  
naturelle 



## LES + PRODUITS

- Permet de réaliser des pains d'épices moelleux et typés (mélange de farines de blé et de seigle).
- Recette facile et rapide à mettre en œuvre : il suffit d'ajouter de l'eau et du miel à la préparation.
- Idéal pour animer sa boutique et booster ses ventes lors des fêtes de fin d'année.
- Bonne conservation.

## ASTUCES

- Pensez à commander le miel (Rf. 80480) pour l'incorporer à votre pâte.
- Variez les saveurs en réalisant un pain d'épices marbré (ajout de pépites de chocolat noir avant le pétrissage).
- Proposez 2 formats : familial et à la tranche (pour l'intégrer dans vos formules déjeuner).

# PAIN D'ÉPICES

Mélange équilibré pour la fabrication **de pain d'épices**

Ingrédients	<b>Pain d'épices</b>
	1000 g
	Miel
	500 g
	Eau à 50 °C
	600 g

Conseils de mise en œuvre	<b>Pour un pain d'épices</b>
	Mettre le miel et l'eau dans un récipient.
	Mélanger à la feuille (1 à 2 min. en 1 <sup>ère</sup> vitesse).
	Ajouter le mélange et continuer de mélanger (5 min. en 2 <sup>ème</sup> vitesse).
	Mouler selon le poids désiré (poids moyen 400 g pour un moule d'1 litre).

Mise au four	Four ventilé	Four à sole
	40 min à 170°C (+/- 20°C)	60 min à 200°C (+/- 20°C)

Les temps indiqués doivent être adaptés en fonction du matériel utilisé.

<b>Ingrédients</b>
Farine de <b>blé</b> , farine de <b>seigle</b> , sucre, poudre au <b>beurre (beurre (lait) 90%</b> , protéines de <b>lait</b> , perméat de <b>lactosérum (lait)</b> , <b>lait</b> entier en poudre, poudre à lever (E500, E450), fibre de lin, épices 0,3%, sel, arôme naturel d'orange.
<i>Présence éventuelle : fruits à coque, graines de sésame, œuf, soja</i>

<b>Déclaration nutritionnelle</b> pour 100 g de mélange	
Énergie (kJ)	1604
Énergie (kcal)	380
Matières grasses (g)	8,3
dont acides gras saturés (g)	4,9
Glucides (g)	66,2
dont sucres (g)	23,2
Fibres alimentaires (g)	4,2
Protéines (g)	8,1
Sel (g)	2,0