

# Pan de Jengibre

Mixes  
Premixes



## Mix Pan de Jengibre

N° 1368

Caramelizado con notas de canela, miel y especias

Otras aplicaciones:

Galleta, pan dulce, brioche



### INGREDIENTES

Mix Pan de Jengibre: 1000 g

Miel: 620 g

Mantequilla: 300 g

Huevos: 420 g

### Método con dosificación 100%

- ◇ Fundir la mantequilla y añadir la miel.
- ◇ Verter esta mezcla sobre el mix de Pan de Jengibre y añadir los huevos, mezclando nuevamente.
- ◇ Engrasar y enharinar los moldes para cake, o bien engrasarlos con mantequilla, y rellenarlos con 300 g de masa.
- ◇ Para un bonito corte en el centro del bizcocho, se puede hacer en el medio una línea de mantequilla pomada usando una manga pastelera.
- ◇ Hornear a 150 °C durante 45 minutos.

Estos datos son orientativos ya que dependen de las materias primas y equipos utilizados.  
No duden en contactar con nuestros especialistas para cualquier adaptación.

Philibert  
SAVOURS

LA REFERENCIA DE LA MASA MADRE  
FRANCESA DESDE 1984