

Pain d'épices

Mixes
Prémixes



Mix Pain d'Épices

N° 1368

Caramélisé avec des notes de
cannelle, miel et épices

Autres applications :

Biscuit, pain gourmand, brioche



INGRÉDIENTS

Mix Pain d'Épices : 1000 g

Miel : 620 g

Beurre : 300 g

Oeufs : 420 g

Méthode à 100% de dosage

- ◇ Faire fondre le beurre et ajouter le miel à celui-ci.
- ◇ Verser ce mélange sur le Mix Pain d'Épices puis ajouter les oeufs et mélanger à nouveau.
- ◇ Beurrer et fariner ou bien graisser des moules à cakes, et les garnir à 300 g.
- ◇ Pour une jolie ouverture du cake, vous pouvez faire un trait de beurre pommade au milieu de celui-ci à l'aide d'un cornet.
- ◇ Cuire à 150°C pendant 45 minutes.

Données indicatives, elles dépendent des matières premières et du matériel utilisés.
N'hésitez pas à contacter l'un de nos techniciens pour toute adaptation.