

Pain d'épices Bio

Mixes
Prémixes



Mix Pain d'Épices Bio

N° 1375

Caramélisé avec des notes de
cannelle, miel et épices

Autres applications :

Biscuit, pain gourmand, brioche



INGRÉDIENTS

Mix Pain d'Épices Bio : 1000 g

Miel bio : 500 g

Beurre bio fondu : 370 g

Oeufs bio : 320 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 Bio 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 au four ventilé à 150°C pendant 45-50 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.

Philibert
SAVOURS

LA RÉFÉRENCE DU LEVAIN
FRANÇAIS DEPUIS 1984