

Maison en Pain d'épices



Mix Pain d'Épices Bio

N° 1375

Autres applications :
Pain d'épices, biscuiterie



1. Préparation de la base pain d'épices

Mix Pain d'Épices Bio : 1000 g
Beurre bio : 140 g
Miel bio : 210 g

Oeufs bio : 60 g
Jaunes d'oeufs bio : 25 g

Fondre le beurre et ajouter le miel.

Dans un mélangeur avec la feuille, verser ce mélange sur le mix pain d'épices puis ajouter les oeufs et les jaunes. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte.

Laisser reposer 1h.

2. Glace royale

Blanc d'oeufs bio : 60 g
Sucre glace bio : 400 g

Vinaigre blanc bio : 5 g

Mettre les blancs dans la cuve du batteur avec le fouet, ajouter le sucre glace progressivement, puis le vinaigre. Mélanger jusqu'à obtenir une texture assez consistante.

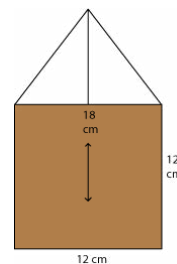
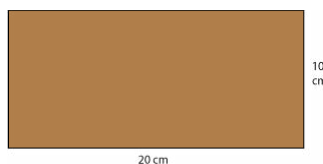
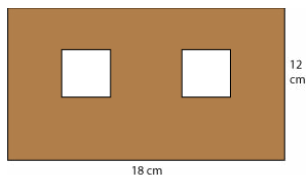
Procédé avant cuisson

Étendre la pâte à 4 mm d'épaisseur et détailler les patrons nécessaires (voir schéma ci-dessous).

Remettre au réfrigérateur quelques instants avant la cuisson.

Cuire à 175°C pendant 15 à 20 minutes.

Une fois refroidi, bien poncer les pièces pour réaliser le montage plus facilement.



Montage

Assembler les deux façades avec les deux côtés de maison à l'aide de la glace royale, et laisser sécher pendant une dizaine de minutes avant de mettre le toit.

Décorer selon votre inspiration, possibilité de détailler fenêtre et portes pour les couler en sucre ou en bonbon.

Le toit peut être réalisé en glace royale, en céréales ou en bonbon. Libre à la créativité pour étonner !