

Moulin FRITZ
Meuniers depuis 1827



La Farinière
18, chemin de l'étang SOUFFLENHEIM
03 88 86 60 19

PAIN D'ÉPICES

Conseils & idées recettes

Recette de base du pain d'épices :

pour un moule à cake de 26 cm

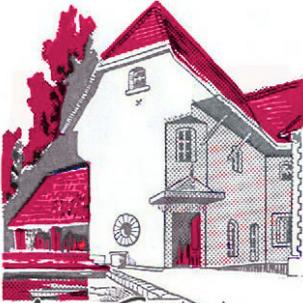
380gr de mélange à PAIN D'ÉPICES, 180 gr de miel (fleurs ou acacia), 6 cl d'eau, 8cl d'huile, 2 œufs. Mélanger le tout au batteur pendant 1 min vitesse lente puis 3 min vitesse rapide. Mettre dans un moule à cake et cuire à 160° pendant 50 mn. Laisser refroidir avant de couper.

Idées recettes:

Pain d'épices chocolat : à la fin du mélange, ajouter à la base 120 gr de pépites de chocolat. Lorsque le pain d'épices est complètement refroidi recouvrir celui-ci d'un glaçage au chocolat

Pain d'épices aux fruits : selon vos goûts ajoutez des fruits divers confits, des cranberries, ou du gingembre confit à votre base pain d'épice

Moulin FRITZ
Meuniers depuis 1827



La Farinière
18, chemin de l'étang SOUFFLENHEIM
03 88 86 60 19

Pain d'épices yaourt: pour changer, remplacer un pot de farine T45 de votre gâteau au yaourt par un pot de mélange pain d'épices.

Pain d'épices fourré: faire cuire votre pain d'épices nature dans un moule à manquer. Après cuisson et refroidissement couper le pain d'épices en deux dans le sens de la hauteur et tartiner la face inférieure de confiture d'oranges, replacer la partie supérieure.

Carrés de pain d'épices: ajouter à votre base pain d'épices des amandes effilées, des écorces de citron ou d'orange et faire cuire sur une plaque à pâtisserie d'une profondeur de 5 mm pendant 10 à 15 min. Après refroidissement badigeonner le biscuit d'un glaçage au sucre glace. Laisser sécher et découper des carrés.

Glaçage au sucre glace: mélanger 200gr de sucre glace avec ½ verre de jus d'orange.