

PRÉPARATION POUR PAINS D'ÉPICES



Agrano – Pour les professionnels de la boulangerie.

Sac de 10 kg

DLUO : 12 mois

UTILISATIONS

Pains d'épices

MISE EN ŒUVRE

1000 g de mix
400 g de beurre
900 g de miel
500 g d'oeufs

Mettre le beurre, ajouter la préparation pour pain d'épices et le miel.

Mélanger 1 min à la feuille à vitesse lente, rajouter les oeufs au fur et à mesure puis battre le tout 4 min à vitesse moyenne.

Garnir les moules préalablement graissés à la corne à mi-hauteur (env. 400 g par moule).

Cuisson : four à sole 160°C (durant environ 60min) / four ventilé : 130°C (durant environ 60 min).

AVANTAGES

Mise en oeuvre simple, en direct.

Beau visuel doré.

Mie moelleuse et fondante.

Bel équilibre entre le sucre et les épices.

Plusieurs variantes possibles et personnalisables avec des fourrages fruits et/ou des inclusions.