

Pain d'Épices

Préparation pour pain d'épices



Pain d'Épices

Moelleux et savoureux



Le grand classique des gâteaux de voyage s'apprécie pour son moelleux et ses notes d'épices. La préparation pour pain d'épices Agrano vous permet de le proposer dans sa version «classique» en cake, nature ou agrémenté d'inclusions ou encore décliné en nonettes, versions laminées...



Avantages

- Une mise en œuvre simple, en direct.
- Un beau visuel doré.
- Une mie moelleuse et fondante.
- Un bel équilibre entre le sucre et les épices.
- Plusieurs variantes possibles et personnalisables avec des fourrages fruits et/ou des inclusions.

Produit	Réf.	Poids
Préparation pour pain d'épices	1-42-011534	10 kg

Recette de base au miel

Pain d'épices	1000 g	Mélanger à la feuille, à vitesse lente, le beurre pommade, la préparation pour pain d'épices et le miel pendant 1 min.
Beurre pommade	400 g	
Miel *	900 g	
Oufs entiers	500 g	Ajouter les œufs au fur et à mesure puis battre le tout 4 min à vitesse moyenne.
Poids des pièces	Environ 450 g / pièce.	
Cuisson	Environ 60 min en four à sole à 160°C. Environ 60 min en four ventilé à 130°C.	

* Chauffer le miel au préalable si le produit est cristallisé. La qualité du miel est importante dans le résultat final. Les temps de mélange et de cuisson sont donnés à titre indicatif et peuvent varier selon le matériel utilisé.

Personnalisation de la recette de base

Pour l'ajout d'inclusions : incorporer, à la spatule, 10% du poids de pâte en fruits secs, fruits confits, pépites de chocolat, ...

Pain d'épices Aux noisettes



La recette de base
+ des noisettes

Pain d'épices Au chocolat



La recette de base
+ des pépites de chocolat

Pain d'épices À l'orange



La recette de base
+ des écorces d'oranges
confites

Pain d'épices Citron-gingembre



La recette de base
+ du citron et du gingembre
confits



Pavés Fondants aux Pommes

Recette pour 1 cadre de 40x60 cm (environ 48 pièces)

Pavé fondant

- 2000 g de **Pain d'Épices Agrano**
- 400 g d'huile
- 200 g de sirop de glucose
- 800 g d'œufs
- 240 g d'eau

Mélanger tous les ingrédients au batteur, à l'aide de la feuille, à vitesse moyenne, jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène.



Pommes en morceaux

- 1000 g de **Fourrage Pomme en Morceaux ancel**

A l'aide d'une spatule, mélanger le fourrage pomme en morceaux au pavé fondant puis étaler uniformément la masse dans un cadre 40 x 60 cm posé sur une plaque recouverte de papier cuisson.



Crumble

- 250 g de beurre ramolli
- 150 g de sucre semoule
- 100 g de cassonade
- 350 g de farine

Mélanger tous les ingrédients, au batteur à l'aide de la feuille, jusqu'à obtention d'un crumble. Répartir uniformément sur la masse.

Cuisson

Cuire à 180°C environ 25 min en four ventilé ou 30 min en four à sole.



Pain d'Epices Oursons

Recette pour environ 30 oursons

Pain d'épices nature

- 1000 g de **Pain d'Epices Agrano**
- 400 g de miel
- 200 g d'oeufs
- 200 g de farine
- 12 g de **Baking Powder ancel**

Pétrir tous les ingrédients, au batteur, à vitesse lente jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène. Laisser au frais durant une nuit avant utilisation.



Cuisson

Étaler la pâte sur 6 mm d'épaisseur puis cuire à 180°C environ 10 min en four ventilé ou 15 min en four à sole. Décorer avec du chocolat ou de la glace royale. Emballer après refroidissement pour une conservation optimale.



Nonettes

Recette pour environ 30 nonettes

Nonettes nature

- 1000 g de **Pain d'Epices Agrano**
- 180 g de beurre pommade
- 250 g de miel
- 350 g d'oeufs

Au batteur à la feuille, mélanger la préparation pour pain d'épices, le beurre et le miel. Ajouter progressivement les oeufs jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Répartir la pâte dans des moules Flexipan® et remplir à 3 cm de hauteur.



Fourrage framboise Linzer

- QS de **Framboise Linzer avec pépins ancel**

Injecter du fourrage framboise Linzer à la poche sans douille dans chaque moule.



Cuisson

Cuire à 180°C environ 15 min en four ventilé ou 20 min en four à sole. À la sortie du four, glacer immédiatement les nonettes avec du fondant blanc dilué à l'eau et chauffé. Après refroidissement, emballer les nonettes pour une conservation optimale.

Les farines élaborées Agrano

Des produits adaptés à vos différentes méthodes de travail.
Une offre variée pour satisfaire les exigences de goûts de vos clients.



Farines élaborées 100%	Réf.	Poids
Ardéchois Châtaigne et Miel - Pain à la châtaigne et au miel	1-42-009014	10 kg
Bio Artisette Graines - Baguette au froment et aux graines	1-42-008944	10 kg
Bio Epeautre et Levain - Pain à l'épeautre	1-42-009017	25 kg
Mexicain Maïs et Graines de Tournesol - Pain au maïs et graines de tournesol	1-42-009001	25 kg
Monvillage - Pain rustique à la saveur maltée	1-42-009010	25 kg
Silhouet Muesli et Fruits - Pain aux fruits secs et exotiques	1-42-009013	10 kg
Tournesol - Pain malté aux graines de tournesol	1-42-008854	25 kg
Vitalis Graines de Lin - Pain aux graines de lin	1-42-009055	25 kg
Farines élaborées 50%	Réf.	Poids
5 Céréales et Graines - Pain à base de flocons de blé, seigle, orge, avoine et millet	1-42-009018	10 kg
Agrakorn Graines - Pain foncé aux graines de tournesol, lin et sésame	1-42-010678	10 kg
Bûcheron - Pain malté aux graines de tournesol, lin et sésame	1-42-009030	10 kg
Campagne Caractère - Pain de campagne de caractère	1-42-009021	10 kg
Complet Meule de Pierre - Pain à base de farine de blé complète moulue sur meule de pierre	1-42-009023	10 kg
Maïsano Maïs et Graines de Tournesol - Pain au maïs et graines de tournesol	1-42-010151	10 kg
	1-42-009028	25 kg
Maxigrain Multi-céréales et Graines - Pain aux céréales (blé, seigle) et graines (tournesol, lin)	1-42-009027	25 kg
Miche de Bavière - Pain malté aux graines de lin, de tournesol et au levain	1-42-009026	25 kg
Pain Suisse aux flocons de pomme de terre - Pain à base de flocons de pomme de terre	1-42-009024	10 kg
Seigle Extra - Pain au seigle	1-42-009019	10 kg
Vitalis Graines de Lin - Pain aux graines de lin	1-42-008939	10 kg
Gâteaux de voyage	Réf.	Poids
Pain d'épices - Préparation pour pain d'épices	1-42-011534	10 kg
Panettone - Préparation pour panettonnes	1-42-011462	15 kg
Produits spéciaux	Réf.	Poids
Barquettes bois	1-42-011361	x20
Décor Maïs	1-42-009050	1,5 kg

Tous les mois, de nouvelles recettes sur www.condifa.fr



fédère les marques

