

Patis'Pain d'épices

Préparation pour pains d'épices

PATISFRANCE
SOURCE DE SÉDUCTION

*Souvenir gourmand
de notre enfance*



Puratos
Partenaire pour l'innovation

Patis'Pain d'épices

Faites revivre les souvenirs gourmands de vos clients avec un délicieux pain d'épices grâce à notre préparation pour pains d'épices.



Avantages

- Un dosage d'épices équilibré : cannelle, badiane (anis étoilé), clous de girofle et cardamome
- Contient du levain
- Longue conservation des produits finis
- Gain de temps de la fabrication avec seulement 3 pesées
- Texture moelleuse pour votre pain d'épices
- Une seule préparation pour réaliser différentes sortes de pains d'épices (type cake, décor, nonette ...)
- En respectant la recette indiquée l'appellation pain d'épices au miel ou pain d'épices de Dijon est possible

Conditionnement

Sac de 5 kg



Conservation

A conserver dans un endroit frais et sec (5-20°C, hygrométrie = 60 % maximum). Se conserve 9 mois à partir de sa date de fabrication.

Mode d'emploi version cake

Patis'Pain d'Epices	1000 g
Miel	1100 g
Eau	500 g

Mélanger les 3 ingrédients 3 min à la feuille, vitesse moyenne.

Cuire en moules d'aluminium de 20 cm (325 g par moule) :

- au four à sole environ 55 min à 160°C ou

- au four ventilé environ 45 min à 150°C.

A la sortie du four, glacer au Puratos Sublimo Neutre et décorer de fruits secs et autres. Pour augmenter son fondant, le pain d'épices peut être emballé à chaud dans du film alimentaire. Avant cuisson vous pouvez rajouter des marquants de petites tailles (pépites, pommes, figues, abricots secs, fruits secs ...).

Mode d'emploi version laminée pour décoration, décors ...

Patis'Pain d'Epices	1000 g
Miel	560 g
Eau	240 g

Mélanger les 3 ingrédients 3 min à la feuille, vitesse moyenne.

Réserver cette pâte sous film alimentaire 2 h au frais. Étaler à 0,6 cm et détailler les formes de votre choix (étoiles, père Noël ...).

Cuire au four à sole environ 10 min à 160°C. A la sortie du four glacer avec une glace à l'eau ou une glace royale.

Décorer de lamelles d'écorces d'orange par exemple.

Recette :

Nonettes d'un Autre Siècle

PAIN D'ÉPICES

Patis' Pain d'Epices	1000 g
Miel de Châtaignier	1200 g
Eau	500 g

Mélanger les 3 ingrédients 3 min à la feuille, vitesse moyenne.

Couler en moules silicone à savarins.

Cuire au four à sole environ 40 min à 160°C avec une feuille et une plaque dessus (à retirer aux trois quarts de la cuisson).

GELÉE À L'ORANGE

Jus d'orange	500 g
Glucose	200 g
Sucre	30 g
Pectine NH	6 g
Aiguillettes d'orange Sabaton	200 g

Bouillir le jus d'orange et le glucose, ajouter le mélange sucre et pectine, bouillir 2 min. Ajouter les aiguillettes d'orange et mixer. Garnir les nonettes.

FINITION :

Garnir le trou des moules à savarins avec la Gelée à l'Orange et glacer le tout au Sublimo Neutre.

Astuce :

Importance du choix du miel

Chaque terroir possède son miel et chaque miel possède ses caractéristiques organoleptiques propres. En choisissant un miel de qualité, typique de votre région, vous apporterez un cachet particulier à votre pain d'épices. Nous vous conseillons le miel de châtaignier, de garrigue ou d'acacia.

www.puratos.fr

PatisFrance - Puratos

Parc d'affaires Silic - 40 rue de Montlhéry BP 80179

94 563 Rungis Cedex - France

T : 01 45 60 83 83 - F : 01 45 60 40 30

E : patisfrance@puratos.com


PATISFRANCE[®]
SOURCE DE SÉDUCTION


Puratos
Partenaire pour l'innovation