

Par : Eric Rogard

Quantité :

**INGREDIENTS****EN GR****MODE D'EMPLOI****Pâte à cannelés****4001332 - Patis'Cannelé****450****PatisFrance**

Beurre frais

50

Eau chaude (50-60°)

500

Arôme orange

10

4105137 - Rhum**50****pâtissier 54%****PatisFrance**

Epices à pain d'épices

10

Mélanger les ingrédients au batteur muni d'un fouet pendant 10 minutes à vitesse moyenne. Refroidir minimum 1 heure à 5°C.

Garnir les moules et cuire à 200°C au four ventilé ou à 225°C au four à sol.