



Nonettes Mandarine

Par Eric Rogard
Quantité : pour 90 pièces

Pain d'épices en g

Patis'Pain d'épices PatisFrance 1000

Miel 550

Eau 250

Mélanger les 3 ingrédients au batteur muni d'une feuille pendant 3 minutes à vitesse moyenne.

Marmelade mandarine en g

Mandarines confites 400

Mandarine impériale 25

Au robot coupe, broyer les mandarines avec la mandarine impériale

Glaçage à l'eau en g

Fondant Véga PatisFrance 250

Sucre glace 450

Glucose 150

Starfruit Mandarine PatisFrance 100

Mandarine impériale 30

Chauffer le Starfruit et le glucose puis mélanger avec le reste des ingrédients.

Montage et finitions :

Dresser le pain d'épices dans des moules à nonettes cubiques puis à l'intérieur la marmelade.

Cuire à 160°C pendant environ 20 minutes.

Glacer les nonettes avec le glaçage à l'eau.

Application Règlement INCO.

Allergènes présents à déclarer () : Gluten (blé) - Lait et dérivés - Œufs*

Présence possible de sulfites selon les mandarines confites utilisées

Patis'Pain d'Épices PatisFrance

Préparation pâtissière pour la réalisation de pains d'épices moelleux.

AVANTAGES :

- Le vrai fondant d'un pain d'épices.
- Texture moelleuse et fondante en bouche
- Note de miel
- Dosage d'épices équilibré (cannelle ou anis étoilé, clous de girofle et cardamome)

APPLICATIONS PRINCIPALES :

- Pains d'épices
- Petits goûters individuels type nonettes
- Bases d'entremets

Disponible en sac de 5 kg.

Date de durabilité minimale de 9 mois.

