



La Maison en Pain d'Épices

Pour 4 maisons / Moule cake 24 x 8 x 8 cm

PAIN ÉPICES

Patis'Pain d'Épices PatisFrance	770 g
Miel	846 g
Eau	384 g
POIDS TOTAL	2000 g

Mélanger les poudres, le miel et l'eau à la feuille à vitesse moyenne. Graisser les deux moules et garnir avec 950 g d'appareil. Cuire (compresser à l'aide de plaques à four sur le dessus) pendant 1h à 150°C. Un ajout de fruits secs ou fruits confits est possible pour apporter plus de gourmandise : ajouter 20% du poids de pâte avant de mouler.

CROUSTILLANT

Pralicrac Chocolait PatisFrance	800 g
Gianduja Noir PatisFrance	300 g
Noisettes PatisFrance torréfiées écrasées	250 g
Belcolade Selection Noir 45,5%	500 g
Huile	100 g
POIDS TOTAL	1350 g

Fondre le Gianduja et le Pralicrac, ajouter les noisettes et mélanger. Verser dans un cadre 40 x 30 cm et laisser prendre. Une fois pris, découper 4 semelles de 22 x 8 cm. Mettre au congélateur. Fondre le chocolat et l'huile puis glacer à 40°C les semelles congelées.

COMPOTÉE ORANGE

Oranges confites	225 g
Starfruit Mandarine PatisFrance	165 g
Sucre	90 g
Pectine NH PatisFrance	9 g
Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance	4,5 g
Eau	27 g
Gingembre frais	9 g
POIDS TOTAL	529,5 g

Couper les oranges en petit morceaux, ajouter le Starfruit, le mélange sucre et pectine et le gingembre râpé. Porter à ébullition, ajouter la gélatine hydratée et mixer le tout. Une fois refroidi, ajuster la texture avec un peu de Starfruit et étaler 100 g par cake.

GUIMAUVE

Sucre	373 g
Eau	150 g
Sirop de Glucose PatisFrance	77 g
Blancs d'œufs	247 g
Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance	18 g
Eau d'hydratation	108 g
Trimoline	100 g
Arome Naturel de Vanille PatisFrance	QS
POIDS TOTAL	1073 g

Cuire le sucre, l'eau et le glucose à 140°C. Verser sur les blancs montés. Ajouter la gélatine hydratée fondue, la trimoline et l'arôme de vanille. Monter jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et épaisse. Couler dans un cadre 40 x 60 cm de 1 cm sur une feuille guitare. Saupoudrer de sucre glace et stocker au réfrigérateur. Découper 4 bandes de 22 x 15 cm (couper la feuille guitare en même temps.) Réserver au frais.

BISCUIT POUR CHEMINÉE

Beurre	35 g
Sucre glace	26 g
Cannelle en poudre	4 g
Farine	63 g
Amande Poudre PatisFrance	10 g
Fleur de sel	1 g
Œufs entiers	13 g
POIDS TOTAL	148 g

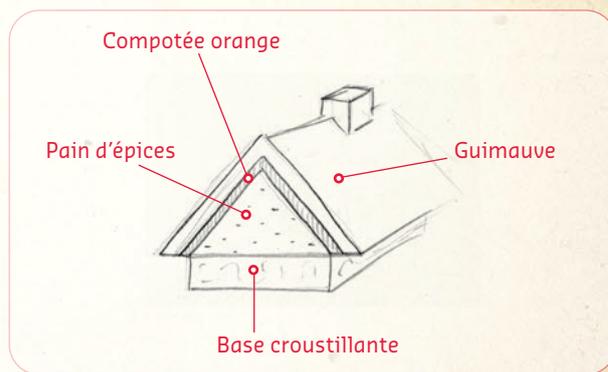
Mélanger tous les ingrédients ensemble à la feuille. Etaler à 2 mm et laisser 2 heures au réfrigérateur. Détailler 8 rectangles de 4 x 3 cm et 8 rectangles de 4 x 3 cm ajourés d'un triangle isocèle rectangle de 2 cm de côté. Cuire sur Silpain® 10 minutes à 160°C.

MONTAGE

- Démouler les pains d'épices et laisser refroidir au réfrigérateur.
- Une fois bien froid, les couper en 2 en diagonal pour former 4 « triangles ».
- Etaler sur 2 côtés du « triangle » 100 g de compotée orange.
- Placer la guimauve découpée sur une feuille sulfurisée face sucrée contre la feuille et chauffé la feuille guitare à l'aide d'un décapeur pour la décoller, déposer le pain d'épices et faire « rouler » sur la guimauve pour la coller à la compotée.
- Parer les bords pour avoir une maison bien nette et déposer sur le croustillant enrobé.

FINITIONS

- Coller les cheminées à l'aide de Patis'Omalt PatisFrance, puis enfoncer légèrement dans la guimauve
- Saupoudrer le tout à l'aide de Sucraneige PatisFrance pour faire un effet neige.
- Conserver en boîte fermée.



PATIS'PAIN D'ÉPICES

Un mélange d'épices équilibré et une texture moelleuse et fondante pour faire des pains d'épices traditionnels.

Cette préparation pâtissière contient la technologie Acti-Fresh pour une longue conservation du produit fini (cake, nonette ...)

Vous pouvez utiliser l'appellation «pain d'épices au miel» ou «pain d'épices de Dijon».