10499 / 5 kg

PAIN D'ÉPICES

Mélange équilibré pour la fabrication de pain d'épices

LES + DU PRODUIT

› Permet de réaliser des pains d'épices moelleux et typés (mélange de farines de blé et de seigle).

› Recette facile et rapide à mettre en œuvre : il suffit d'ajouter de l'eau et du miel à la préparation.

› Idéal pour animer sa boutique et booster ses ventes lors des fêtes de fin d'année.

› Très bonne conservation.

ASTUCES

- Pensez à commander le miel Moul-Bie (80480) pour l'incorporer à votre pâte.
- Variez les saveurs en réalisant un pain d'épices marbré (ajout de pépites de chocolat noir avant le pétrissage).
- Proposez 2 formats : familial et à la tranche (pour l'intégrer dans vos formules déjeuner).

PAIN D'ÉPICES

1 000 g

Pain d'Épices

600 g

50°C

Eau

500 g

Miel

Mise en œuvre

Mettre le miel et l'eau dans un récipient puis mélanger à la feuille (1 à 2 min. en 1ère vitesse).
Ajouter le mixe et continuer de mélanger (5 min. en 2ème vitesse).
Mouler selon le poids désiré (poids moyen 400 g pour un moule d'1 litre).

Four à sole : 60 min.

200°C (+/- 20°C)

Four ventilé : 40 min.

170°C (+/- 20°C)

Les temps indiqués doivent être adaptés en fonction du matériel utilisé.

Ingrédients

Farine de **blé** - Farine de **seigle** - Sucre - Poudre au **beurre** (**beurre** 90%, protéines de **lait**, perméat de **lactosérum (lait)**, émulsifiant : E471) - **Lait** entier en poudre - Poudre à lever : E500 E450 - **Gluten de blé** - Épices 0,3% - Épaississant : E415 - Arôme naturel d'orange - Sel.

Présence éventuelle d'œuf, de soja, de graines de sésame et de fruits à coque.

Déclaration nutritionnelle

pour 100 g de mixe

Énergie (kJ)	1 608
Énergie (kcal)	381
Matières grasses (g)	8,4
dont acides gras saturés (g)	5,1
Glucides (g)	64,2
dont sucres (g)	22,9
dont amidon (g)	41,0
Fibres alimentaires (g)	4,4
Protéines (g)	10,1
Sel (g)	1,9

GRANDS MOULINS DE PARIS

UNIS POUR LE GOÛT

Visuels non contractuels - Suggestion de présentation - Grands Moulins de Paris SA au capital de 4 416 816 € - Siège social : 99 rue Mirabeau 94200 Ivry sur Seine - 351 466 495 RCS Créteil - 07/2015 - V1 - IPNS