

# Pain d'épices

(Préparation pour pain d'épices)



## ■ Blocs de pain d'épices ou Pavés

Dans un récipient, peser 500 grs de miel puis ajouter 600 grs d'eau chaude du robinet (50°C environ). Bien mélanger. Ajouter ensuite 1 kg de préparation pain d'épices. A la spatule, faire un mélange homogène, mouler selon le poids désiré.

### Cuisson (poids moyen de 400 grs) :

- 1h00 à 150°C : pour une mie alvéolée de couleur caramel blond.
- 1h00 à 200°C : pour une mie plus serrée et une couleur caramel plus prononcée.

## ■ Sujets décors en pain d'épices

Mélanger 420 grs de miel et 100 grs d'eau. Incorporer 800 grs de préparation pain d'épices et 200 grs de farine nature. Étaler la pâte sur 1 cm d'épaisseur environ, la passer au froid. Allonger au laminoir et découper les sujets désirés. Cuire à 180 / 200°C pendant 12 à 15 mn. Décorer après refroidissement.

### Remarque :

*Suivant le type de four, les sujets peuvent avoir tendance à trop développer et à se déformer. Incorporer alors 300 grs de farine nature au lieu de 200 grs (et 700 grs de préparation au lieu de 800 grs).*

## ■ Pour un sujet décor en pain d'épices de texture moelleuse

Mélanger 420 grs de miel et 100 grs d'eau tempérée. Incorporer 1 kg de préparation pain d'épices, bien mélanger le tout. Mettre au réfrigérateur. Faire la veille sur plaque et bien étaler. Allonger au laminoir épaisseur 2 cm, largeur du dessin St Nicolas. Mettre sur feuille, huiler et cuire à 165 / 175°C maximum pendant 10 à 12 mn. Couleur juste dorée.

Pour personnaliser vos pains d'épices, vous pouvez ajouter des épices (cannelle, 4 épices, de la cardamome, ou autres écorces d'oranges confites), des pépites de chocolat et/ou de figues ou autres fruits secs. Vous pouvez également utiliser des fruits frais ou au sirop (ananas, abricot, etc...) mais dans ce cas, la durée de conservation est largement diminuée.

## ■ Conservation et présentation

Pour préserver les qualités sensorielles de vos produits, envelopper les avec du film étirable alimentaire, une fois les pains d'épice refroidis.

## ■ Miel

Si vous avez fait le choix de prendre le miel que l'on vous recommande, il a la particularité de rester liquide toute l'année.

