

# Biberli

## Pain d'épices



QUANTITÉ RECETTE 200 pièces

N° RECETTE GB60218

### Pâte à Biber avec Herbst 1924

- 770 g Herbst 1924, Mélange pour pâtisserie sucré
- 30 g Rhoda, Mélange d'épices
- 40 g jaune d'œuf liquide pasteurisé
- 60 g sucre glace
- 25 g Bicarbonate de soude
- 75 g lait 3.5%
- 1000 g farine blanche type 400

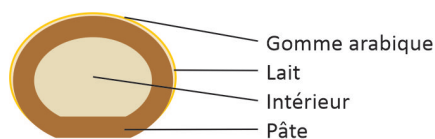
Chauffer Herbst 1924 à 40°C, ajouter le mélange d'épices et bien mélanger. Mousse les jaunes d'œufs et le sucre. Dissoudre le bicarbonate de soude dans le lait tiède. Mélanger le tout et pétrir avec la farine pour obtenir une pâte. Stocker pendant 5 - 10 jours à une température comprise entre 14 - 18°C avant d'utiliser la pâte.

### Solution de gomme arabique

- 60 g gomme arabique en poudre
- 340 g eau

Porter les ingrédients ensemble à ébullition.

### Montage



### Biberli

- 2000 g Pâte à Biber avec Herbst 1924
- 1500 g Biberlifüllung 1:1, Masse à cuire amande
- 200 g lait 3.5%
- 400 g Solution de gomme arabique

### Finition

Abaissier la pâte à 2.5 mm et découper en morceaux de 8 x 50 cm. Peser 150 g d'intérieur à Biber par morceau et rouler des barres de 50 cm. Badigeonner la pâte d'une fine couche de lait, poser l'intérieur à Biber et l'enrouler sans faire de bulles. Appuyer sur la fin qui se chevauche légèrement. Badigeonner deux fois les rouleaux d'une fine couche de lait, les couper à la taille souhaitée et les faire cuire.

Température de cuisson:  
205°C chaleur de voûte  
200°C chaleur de sole  
dans le four à sole  
Pas de vapeur, tirage ouvert  
Temps de cuisson: env. 12 - 14 minutes

Après la cuisson, badigeonner immédiatement de gomme arabique.

### PRODUITS FELCHLIN

- HA03 Rhoda, Mélange d'épices
- KH02 Herbst 1924, Mélange pour pâtisserie sucré
- KK46 Biberlifüllung 1:1, Masse à cuire amande

Remarque: Tous les produits ne sont pas disponibles sur tous les marchés