

Pain d'épices

avec Herbst 1924



QUANTITÉ RECETTE 2500 g

N° RECETTE

GB60221

Pâte d'épices avec Herbst 1924

390 g Herbst 1924, Mélange pour
pâtisserie sucré
290 g sucre
60 g eau
75 g oeufs frais
25 g sucre
25 g Bicarbonate de soude
125 g lait 3.5%
25 g Rhoda, Mélanges d'épices
985 g farine blanche type 400

Chauffer Herbst 1924, la première quantité de sucre et l'eau jusqu'à dissolution complète du sucre. Laisser refroidir à 30°C. Battre les œufs et la deuxième quantité de sucre en mousse. Dissoudre le bicarbonate de soude dans le lait tiède. Bien mélanger le tout sauf la farine, puis incorporer la farine en pétrissant. Laisser reposer la pâte pendant au moins une journée.

Solution de gomme arabique

60 g gomme arabique en poudre
340 g eau

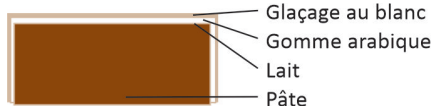
Porter les ingrédients ensemble à ébullition.

Glaçage royal blanc

300 g sucre glace
60 g blanc d'œuf liquide
pasteurisé
36 g fécule pommes de terre

Mousser légèrement le sucre glace, le blanc d'œuf et la fécule.

Montage



Pain d'épices

2000 g Pâte d'épices avec Herbst 1924

200 g lait 3.5%

400 g Solution de gomme arabique

396 g Glaçage royal blanc

Finition

Abaissier la pâte à 5 mm et la couper en morceaux de 15 x 10 cm. Badigeonner deux fois les morceaux d'une fine couche de lait, 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. Laisser refroidir et décorer individuellement avec du glaçage royal blanc.

PRODUITS FELCHLIN

HA03 Rhoda, Mélanges d'épices
KH02 Herbst 1924, Mélange pour
pâtisserie sucré

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

Pain d'épices

avec Herbst 1924



Numéro de recette : GB60221

Description : Pain d'épices à base de Herbst 1924 avec avec glaçage blanc

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	56 jours	Kilo calorie (kcal)	261
Jours de vente	42 jours	Kilo joule (kJ)	1092
Prix de vente		Lipides	0.99 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	0.37 g
		Glucides	56.37 g
		dont sucre	32.09 g
		Protéines	6.23 g
		Sel	0.03 g

Composition :

Farine blanche, sucre, eau, **lait entier**, **oeufs**, **blancs d'oeuf**, gélifiant (Gummi arabicum), fécule de pomme de terre, poudre à lever (carbonates de sodium), épices (cannelle, coriandre, anis, clou de girofle, noix de muscade, poivre), extrait d'herbes, acidifiant (acide tartrique (L+)), caramel

État 16.07.2024

Les indications sur la durée de conservation et les jours de vente sont des valeurs de référence

Les informations sur les allergènes sont conformes à la législation suisse