

PAIN D'ÉPICES 129

Préparation composée pour la fabrication de pain d'épices.

Cette préparation contient du miel et permet de confectionner des pains d'épices en pavé et des sujets décors.

Ingrédients

Farine de seigle, sucre, miel, *farine de froment*, poudre à lever (carbonate acide de sodium et d'ammonium, orthophosphate dicalcique, diphosphate disodique), extraits végétaux torréfiés, épices, arôme.



Sujets décors

Pavés

Pain d'épices : 1000 g
Huile : 80 g
Eau (50°C) : 160-180 g

Pain d'épices : 1000 g
Huile : 40 g
Eau (50°C) : 400 g
Œufs : 50 g

Conditionnement

Sac de 5kg
Palette de 100 sacs

Étiquetage

DLUO Date limite d'Utilisation optimale : 6 mois après la fabrication

Conditions de Stockage

A conserver au frais (20°C) et à l'abri de l'humidité

Mode d'emploi

Mélanger les ingrédients au batteur muni d'une feuille 2 min en 1ère vitesse et 1 min en 2^{ème} vitesse .
Mettre au froid pendant 2 heures ou même si possible préparer la pâte la veille, cela améliorera le dégagement des arômes
Étaler et allonger au laminoir
Découper les sujets désirés
Cuire à 180° pendant environ 10 min

Mélanger le mix pain d'épices avec l'huile, l'œuf et l'eau 3 min en 2^{ème} vitesse avec un batteur muni d'une feuille afin d'obtenir une pâte homogène.
Mouler et cuire à 180° C (exemple 45 min pour 400 g)

Rendement

Pour 1 sac de 10kg : 330 pièces de 50 g cuits

« A titre indicatif dans le respect du mode d'utilisation »

Contrôle Qualité Analyses régulières

Physico-chimiques
Micro Biologiques
Recherche contaminants

Allergènes

Sont indiqués en caractères *gras italiques* dans le pavé ingrédients



SOFRIA 13, Rue de l'Industrie 45250 BRIARE Tél. 02.38.31.30.19
www.sofria.fr

Dernière Mise à jour le 12/03/2008