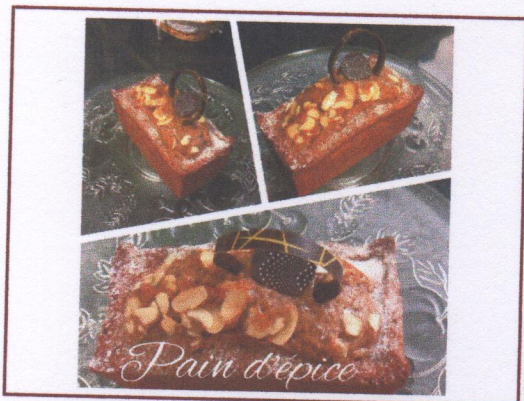


Pain d'épice

**Portions**

12

Temp.**Description**

Pain d'épice
Pour 2 moules de 16x8x7cm

Net-Recipe pour SANDRINE MAZEAU-ANGERAND

Note	Ingrédients de base	Quantité	Méthode
Pâte	Miel	250 g	Préchauffer le four à 140°C.
	Sucre	50 g	Chauffer le miel, le sucre et le lait à 40°C.
	Lait entier	175 g	Verser sur les œufs battus.
	Œuf (1=50 gr)	100 g	Mélanger ensemble les farines, les épices et la levure.
	Farine de seigle	150 g	Mélanger les farines à l'appareil à la feuille;
	Farine	100 g	ajouter la vanille et le zeste d'orange.
	Levure chimique	15 g	Garnir les moules graissés et faire un trait
	Cannelle poudre	2 g	avec le pommade au cornet le long du
	Muscade	1 g	cake. Parsemer d'amandes effilées.
	Anis vert en poudre	1 g	Cuire 40 minutes. Démouler.
	Vanille liquide	5 g	Filmer tiède et congeler ou napper au
	Zeste d'orange		nappage blond et décorer.

Finition	Beurre pommade		
	Amandes effilées		
	Nappage blond		