

Le pain d'épices



Pour un pain d'épice pour 6 personnes ou 6 individuels

La pâte à pain d'épices :

50g sucre

75g œufs

175g lait

250g miel

125g farine de seigle

125g farine T55

10g poudre à lever

5 g mélange 4 épices

1 zeste orange

1 zeste citron

Mélanger les œufs et le sucre.

Ajouter le lait, et le miel tiède (40°C).

Ajouter petit à petit les farines (seigle et blé) tout en remuant.

Terminer en ajoutant les zestes et les épices.

Mouler directement dans un moule.

Débuter la cuisson à 170°C pendant 10 minutes, puis terminer par environ 25 minutes à 160°C.

Le sirop d'imbibage

*200g eau
100g miel
1 zeste d'orange
5g mélange 4 épices*

Mélanger les ingrédients dans une casserole, faire bouillir.

Imbiber le pain d'épices à la sortie du four avec un sirop chaud.

Garnir les moules « gianduia » de silikomart aux $\frac{3}{4}$ avec la pâte pain d'épices, cuire à 165°C environ 20 minutes.

Imbiber légèrement puis filmer et surgeler directement à la sortie du four.

Couper la partie du cake ressortie du moule afin d'obtenir une forme propre.

Tremper les pains d'épices surgelés dans le glaçage neutre chauffé à 45°C.

Gratter un bâton de cannelle au-dessus des pains d'épices.

Décorer avec un morceau d'anis étoilé, un morceau de bâton de cannelle, une graine de cardamome et un grain d'anis.

