

Pain d'épices



Photo : D Michon - Sté ARTECHNIQUE - 04 76 48 12 20

**Recette pour 4 moules à cakes
évasés de 180.**



Marc Hemery

Recette proposée par Marc Hemery
Conseiller technique DISGROUP
Renseignements auprès de votre distributeur




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Ingédients



- 170 g de sucre
- 200 g de lait
- 6 g de café soluble
- 5 g de sel
- 400 g de miel Disgroup
- 125 g de glucose Disgroup
- 7 g de mélange 4 épices
- 5 g de cannelle en poudre
- 150 g de beurre fondu froid
- 225 g d'œufs
- 300 g d'oranges confites finement hachées
- 200 g d'Irca biscuits
- 200 g de farine de seigle Type 170



Astuces du Chef

Caraméliser à sec le sucre (assez brun) puis décuire avec le lait chaud. Mixer et laisser refroidir.

Mélanger tous les ingrédients dans l'ordre en finissant par les farines tamisées ensemble.

Garnir les moules au $\frac{3}{4}$ (préalablement graissés farinés ou chemisés de papier). Cuire 20 mn à 165° puis ramener le four à 150° durant 35-40 mn. Laisser refroidir avant de les napper avec du Covergel et de les décorer.



Retrouvez et téléchargez cette recette sur :
www.disgroup.fr