

# *Pain d'Épices*

L'incontournable gâteau de voyage



# Pain d'Épices

Moelleux et savoureux



Le grand classique des gâteaux de voyage s'apprécie pour son moelleux et ses notes d'épices. La préparation pour pain d'épices Agrano vous permet de le proposer dans sa version «classique» en cake, nature ou agrémenté d'inclusions ou encore décliné en nonettes, versions laminées...



## Avantages

- Une mise en œuvre simple, en direct.
- Un beau visuel doré.
- Une mie moelleuse et fondante.
- Un bel équilibre entre le sucre et les épices.
- Plusieurs variantes possibles et personnalisables avec des fourrages fruits et/ou des inclusions.

| Produit                        | Réf.        | Poids |
|--------------------------------|-------------|-------|
| Préparation pour pain d'épices | 1-42-011534 | 10 kg |

## Recette de base au miel

Pour un résultat plus développé, chauffez le miel !

|                  |   |  |
|------------------|---|--|
| Pain d'épices    | 1000 g  | Mélanger à la feuille, à vitesse lente, le beurre pommade, la préparation pour pain d'épices et le miel pendant 1 min. |
| Beurre pommade   | 400 g   |  |
| Miel *           | 900 g   |  |
| Œufs entiers     | 500 g   | Ajouter les œufs au fur et à mesure puis battre le tout 4 min à vitesse moyenne.                                       |
| Poids des pièces | Environ 450 g / pièce.  |  |
| Cuisson          | Environ 60 min en four à sole à 160°C.<br>Environ 60 min en four ventilé à 130°C. |  |

\* Chauffer le miel au préalable si le produit est cristallisé. La qualité du miel est importante dans le résultat final. Les temps de mélange et de cuisson sont donnés à titre indicatif et peuvent varier selon le matériel utilisé.

## Personnalisation de la recette de base

Pour l'ajout d'inclusions : incorporer, à la spatule, 10% du poids de pâte en fruits secs, fruits confits, pépites de chocolat, ...

### Pain d'épices Aux noisettes



La recette de base  
+ des noisettes

### Pain d'épices Au chocolat



La recette de base  
+ des pépites de chocolat

### Pain d'épices À l'orange



La recette de base  
+ des écorces d'oranges  
confites

### Pain d'épices Citron-gingembre



La recette de base  
+ du citron et du gingembre  
confits



## *Pavés Fondants aux Pommes*

Recette pour 1 cadre de 40x60 cm (environ 48 pièces)

### Pavé fondant

- 2000 g de **Pain d'Épices Agrano**
- 400 g d'huile
- 200 g de sirop de glucose
- 800 g d'œufs
- 240 g d'eau

Mélanger tous les ingrédients au batteur, à l'aide de la feuille, à vitesse moyenne, jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène.



### Pommes en morceaux

- 1000 g de **Fourrage Pomme en Morceaux ancel**

A l'aide d'une spatule, mélanger le fourrage pomme en morceaux au pavé fondant puis étaler uniformément la masse dans un cadre 40 x 60 cm posé sur une plaque recouverte de papier cuisson.



### Crumble

- 250 g de beurre ramolli
- 150 g de sucre semoule
- 100 g de cassonade
- 350 g de farine

Mélanger tous les ingrédients, au batteur à l'aide de la feuille, jusqu'à obtention d'un crumble. Répartir uniformément sur la masse.

### Cuisson

Cuire à 180°C environ 25 min en four ventilé ou 30 min en four à sole.



## *Pain d'Épices Oursons*

**Recette pour environ 30 oursons**

### **Pain d'épices nature**

- 1000 g de **Pain d'Épices Agrano**
- 400 g de miel
- 200 g d'œufs
- 200 g de farine
- 12 g de **Baking Powder ancel**

Pétrir tous les ingrédients, au batteur, à vitesse lente jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène. Laisser au frais durant une nuit avant utilisation.



### **Cuisson**

Étaler la pâte sur 6 mm d'épaisseur puis cuire à 180°C environ 10 min en four ventilé ou 15 min en four à sole. Décorer avec du chocolat ou de la glace royale. Emballer après refroidissement pour une conservation optimale.



## Nonettes

Recette pour environ 30 nonettes

### Nonettes nature

- 1000 g de **Pain d'Épices Agrano**
- 180 g de beurre pommade
- 250 g de miel
- 350 g d'œufs

Au batteur à la feuille, mélanger la préparation pour pain d'épices, le beurre et le miel. Ajouter progressivement les œufs jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Répartir la pâte dans des moules Flexipan® et remplir à 3 cm de hauteur.



### Fourrage framboise Linzer

- QS de **Framboise Linzer avec pépins ancel**

Injecter du fourrage framboise Linzer à la poche sans douille dans chaque moule.




### Cuisson

Cuire à 180°C environ 15 min en four ventilé ou 20 min en four à sole. À la sortie du four, glacer immédiatement les nonettes avec du fondant blanc dilué à l'eau et chauffé. Après refroidissement, emballer les nonettes pour une conservation optimale.

# Les farines élaborées Agrano

Des produits adaptés à vos différentes méthodes de travail.  
Une offre variée pour satisfaire les exigences de goûts de vos clients.



| Farines élaborées 100%  | Réf.                       | Poids          |
|---|----------------------------|----------------|
| <b>Ardéchois</b> - Pain à la châtaigne et au miel   | 1-42-009014                | 10 kg          |
| <b>Mexicain</b> - Pain au maïs, graines de tournesol et épices douces   | 1-42-009001                | 25 kg          |
| <b>Monvillage</b> - Pain rustique à la saveur maltée  | 1-42-009010                | 25 kg          |
| <b>Monvillage Graines</b> - Pain rustique à la saveur maltée contenant des graines de sésame, courge et lin                     | 1-42-011767                | 25 kg          |
| <b>Silhouet Muesli &amp; Fruits</b> - Pain moelleux aux fruits secs et exotiques  | 1-42-009013                | 10 kg          |
| <b>Tomatini</b> - Pain à la tomates séchée et à l'origan  | 1-42-012478                | 10 kg          |
| <b>Tournesol</b> - Pain malté aux graines de tournesol  | 1-42-008854                | 25 kg          |
| <b>Vitalis</b> - Pain aux graines de lin, riche en oméga 3  | 1-42-009055                | 25 kg          |
| Farines élaborées biologiques 100%           | Réf.                       | Poids          |
| <b>Bio-Artisette Graines</b> - Baguette Bio aux graines de lin, de tournesol et sésame  | 1-42-008944                | 10 kg          |
| <b>Bio-Epeautre</b> - Pain Bio à la farine complète d'épeautre et au levain de blé  | 1-42-009017                | 25 kg          |
| Gâteaux de voyage   | Réf.                       | Poids          |
| <b>Pain d'épices</b> - Préparation pour pain d'épices   | 1-42-011534                | 10 kg          |
| <b>Panettone</b> - Préparation pour panettones  | 1-42-011462                | 15 kg          |
| Farines élaborées 50%   | Réf.                       | Poids          |
| <b>Agrakorn Graines</b> - Pain foncé malté aux graines de tournesol, lin et sésame  | 1-42-010678                | 10 kg          |
| <b>Bûcheron</b> - Pain malté aux graines de tournesol, lin et sésame  | 1-42-009030                | 10 kg          |
| <b>Campagne</b> - Pain de campagne de caractère à base de farine de seigle  | 1-42-009021                | 10 kg          |
| <b>Complet Meule de Pierre</b> - Pain à base de farine de blé complète moulue sur meule de pierre                               | 1-42-009023                | 10 kg          |
| <b>5 Céréales</b> - Pain à base de flocons de céréales (blé, seigle, orge, avoine millet doré) et de graines (lin et tournesol) | 1-42-009018                | 10 kg          |
| <b>Maïsano</b> - Pain au maïs aux graines de tournesol et épices douces   | 1-42-010151<br>1-42-009028 | 10 kg<br>25 kg |
| <b>Maxigrain</b> - Pain à base de farines de blé, de seigle et d'épeautre avec des graines (tournesol, lin)                     | 1-42-009027                | 25 kg          |
| <b>Miche de Bavière</b> - Pain malté à base de farine de seigle, de levain et de graines (tournesol, lin, sésame)               | 1-42-009026                | 25 kg          |
| <b>Pain Suisse</b> - Pain moelleux à base de flocons de pomme de terre  | 1-42-009024                | 10 kg          |
| <b>Seigle Extra</b> - Pain riche en farine de seigle et à l'orge toasté   | 1-42-009019                | 10 kg          |
| <b>Vitalis</b> - Pain aux graines de lin, riche en oméga 3  | 1-42-008939                | 10 kg          |
| Décor   | Réf.                       | Poids          |
| <b>Décor Maïs</b> (s'emploie avec les farines élaborées Mexicain et Maïsano)  | 1-42-009050                | 1,5 kg         |

Tous les mois, de nouvelles recettes sur  
[www.condifa.fr](http://www.condifa.fr)



fédère les marques

