



# Pain d'épices

Mélange fin prêt-à-cuisiner  
Ready-to-cook fine mix



Préparation/processing : 5 min  
Personnes/servings : 6 - 8

*Format familial à la texture fondante, sans sucre ajouté*  
*Family-sized French gingerbread with no added sugar*

Ajouter : miel liquide toutes fleurs 220g ; eau 100ml.

To add : multiflower honey 220g ; water 100ml.

Recette : **a)** Préchauffer le four à 150°C, chaleur tournante. **b)** Mélanger tous les ingrédients puis verser dans un moule à cake d'env. 20cm, tapissé de papier sulfurisé. **c)** Cuire env. 45 min ou jusqu'à ce que la pointe d'un couteau sorte sèche. Décorer.

*Dans le respect de la recette traditionnelle  
des pains d'épices au miel ou de Dijon*  
*Following the traditional recipe of French  
gingerbreads from Dijon, Burgundy*

Recipe : **a)** Preheat the convection oven to 300°F. **b)** Whisk together all ingredients. Line with parchment paper an approx. 8-inch cake pan. Pour the batter. **c)** Bake for approx. 45 min or until a tooth pick comes out clean. Decorate. Bon appétit !

Ingrédients : farine de **froment**, amidon de **froment**, poudre de **beurre**, poudre de **lait** entier, levain de **froment** dévitalisé, émulsifiants (mono- et diglycérides d'acides gras, lactylate de sodium), poudre à lever (bicarbonate de sodium, diphosphate disodique), blanc d'**oeuf** en poudre, sel, épices (0,4%), arôme naturel. *Traces possibles de fruits secs, soja (lécithine).*

Ingredients : **wheat** flour, **wheat** starch, **butter** powder, whole **milk** powder, devitalized **wheat** sourdough, emulsifiers (mono- and diglycerides of fatty acids, sodium lactylate), raising agents (sodium bicarbonate, disodium diphosphate), white **egg** powder, salt, spices (0.4%), natural aroma. *May contain traces of shell fruits, soya (lecithin).*

Valeurs nutritionnelles Nutrition information	Pour/per 100g
Valeur énergétique Energy value	1737kJ 415kcal
Matières grasses / fat	12.9g
dont saturées / of which saturates	8.8g
Glucides / carbohydrates	63g
dont sucres / of which sugars	2.7g
Protéines / proteins	10.5g
Sel / salt	1.9g

Poids net : **200g**  
Net weight : **7.05oz**



A consommer de préférence avant :  
Best before :

Conserver dans un endroit frais, sec  
Bien refermer après utilisation



Store cool and dry  
Close well after use

Poche souple à jeter



Création produit / product design : Emmanuel Allasia

<http://affairespatisseries.com> - 34 Grande Rue 69490 Les Olmes, France