

RECETTE SAUTER 2022

TITRE : Le pain d'épices du meilleur ouvrier de france

FOUR

Défi de Bruno Cormerais

Matériel :

Moule de Bruno

Moule de pochoir flochage

TEMPS DE PREPARATION : 10 min

TEMPS DE CUISSON : 60 min

NOMBRE DE PERSONNE : 4P/6P/8P

INGREDIENTS	<p>Pain d'épices :</p> <ul style="list-style-type: none">100 g de farine tradition.100 g de farine de seigle.210 g de miel.125 g de crème liquide125 g d'œuf.30 g de beurre fondu50 g de sucre5 g cannelle2 g de 4 épices10 g de levure chimique <p>Glaçage :</p> <ul style="list-style-type: none">600 g Chocolat noir180 g d'huile de pépins de raisin30 g de pignons de pin30 g de graines de courges50 g de noix de cajou concassées	
ETAPE 1	<p>Le pain d'épice : Préchauffer le four à 150° C Commencer par mélanger les tous les éléments humides comme les œufs, le miel, la crème, le beurre fondu. Puis ajouter les poudres comme les farines, la levure, le sucre et les épices.</p>	
ETAPE 2	<p>Couler dans le moule à cake et cuire 1 heure à 150 °C (four ventilé). À la sortie du four, laisser refroidir.</p>	
ETAPE 3	<p>Le glaçage : Faire fondre le chocolat. Y tremper le bas du pain d'épices puis tremper dans le mélange de fruits secs sans attendre. Laisser durcir sur une grille avant de servir.</p>	
ETAPE 4		
ETAPE 5		
DRESSAGE		
ASTUCES		