

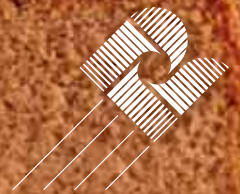
Moelleux Pain d'épices



Suggestion de présentation

• Un seul mélange pour une multitude de recettes •

www.rietmann.fr



RIETMANN

Recette de base

• Moelleux Pain d'épices •

Moelleux pain d'épices.....	1,000 kg
Miel	0,900 kg
Oeufs entiers.....	0,500 kg
Beurre Pommade.....	0,400 kg

Mélanger les ingrédients :
5 min en vitesse lente 1 à 2 min
en vitesse moyenne.

Beurrer les moules et laisser figer
puis graisser une seconde fois
à l'aide de graisse de démoulage.

Verser la masse dans le moule (env.
mi hauteur)

Four à sole : 150-160°C

Four ventilé : 135°C

Cuisson 50 à 55 minutes.



Variante Cup Cake

(Même recette)



Pâte sablée

Moelleux pain d'épices.....	1,000kg
Beurre.....	0,500kg
Farine de blé.....	0,200kg
Oeufs entiers.....	0,150kg



Stollen

Moelleux pain d'épices.....	1,000kg
Miel.....	0,900kg
Oeufs entiers.....	0,500kg
Beurre Pommade.....	0,400kg

• Glaçage pour stollen •

Couverture noire.....	0,400 kg
Crème fraîche.....	0,200 kg
Beurre.....	0,050 kg
Miel.....	0,050 kg



Crumble d'épices

Moelleux pain d'épices.....	1,000 kg
Farine de blé.....	0,150 kg
Beurre.....	0,350 kg



Rietmann France
1a rue du Castel - 67260 Keskastel
Tél.: +33 (0)9 72 44 16 87
Fax: +33 (0)9 72 44 16 88
contact@rietmann.fr

Votre distributeur :