ARTISAL
René GUERAND
Représentant
MBP
DIVISION UTILISATEURS ARTISANS
SOCIETE ASTRA-CALVE

SUJET PAIN D'EPICES CHOCOLAT

1500 g farine - 750 g miel
500 g sucre - 30 g d'épices
10 g carbonate - 10 g potasse
lait - 100 g amandes hâchées
100 g orangeadee hâchée
coeurs-étoiles-gros coeurs
décoration amandes-
fruits confits

GERTWILLER

3000 g farine - 2000 g miel
600 g sucre - 1/2 dcl kirsch
5 jaunes d'oeufs - 4 oeufs
500 g amandes
500 g noisettes
500 g citronat
500 g orangeat
60 g carbonate
40 g potasse
50 g cannelle
60 g épices (mélange)

LECKERLIS

3000 g farine - 2000 g miel
700 g sucre - 60 g épices
pour pain d'épices
30 g carbonate
1 dcl kirsch
500 g amandes hâchées
500 g orangeat/citronat hâché
glaçage : cuire 500 g sucre
2 dcl eau au filé 107°-fondant

PATE POUR PAIN D'EPICES ARTISTIQUE

faire dissoudre :
2500 g miel - 500 g sucre
250 g eau - 4000 g farine
1/2 blanche 1/2 seigle
12 g cannelle
1 zeste citron
40 g épices
1 dcl eau pour faire
dissoudre séparément
30 g carbonate
15 g de potasse

PETITS FOURS AUX EPICES

200 g farine
150 g amandes râpées fines
150 g ruban moka (Beurre)
150 g sucre glace
150 g raisins Corynthe
4 jaunes d'oeufs - 1 oeuf
10 g mélange pain d'épices
2 g cardamone
1 g gingembre
1 g cannelle
3 g levure chimique

PAIN D'EPICES DE NUREMBERG

1,5 dcl de blancs d'oeufs - 200 g de sucre
600 g de tant pour tant - 150 g de farine
5 g de bicarbonate de soude
10 g de mélange d'épices - 80 g d'orangeade
150 g de Noisettes moulues

GARNITURE A CHAUD : 1000 g sucre glace - 5 blancs d'oeufs -
3 feuilles gélatine - 1/4 l d'eau. Battre chaud puis à froid.

PATE MERE : 1,200 kg farine / 1 kg miel

Mélange spécial d'épices : 1 partie de gingembre en poudre
1 partie de girofle - 3 parties de coriandre
3 parties d'anis étoilé - 6 parties de cannelle

CFA ESCHAU

METIERS DE LA GASTRONOMIE

21, rue des Fusiliers Marins - Boîte Postale 26 - 67114 Eschau - Tél. 88 59 00 88 - Fax 88 59 00 76

Fédération de la Boulangerie de la Moselle

PETITS FOURS DE NOEL
ET
PAINS D'EPICES

Les 19 et 20 octobre 1994

Animateur : Alfred BLORTZ (M.O.F.)

LES PETITS FOURS ET PAINS D'EPICES

Introduction :

. les sensations gustatives
. les mélanges d'épices

1. LES PAINS D'EPICES

. 4 Recettes de mélanges d'épices pour pains d'épices
. Dorure à la fécule brune pour pains d'épices
. Pains d'épices pour langues et décors
. Gertwiller
. Leckerlis de Bâle
. Bibers de St Gallen
. Pains d'Epices "Haut" (recettes n° 1 et 2)
. Pains aux Fruits

2. STOLLEN DE NOEL

. Christollen

3. LES PETITS FOURS DE NOEL

Les différentes masses ou pâtes

1.1. Chauffées :
. Rochers aux Amandes
. Macarons à la noix de coco

1.2. Au sucre cuit :
. Macarons meringués à la noix de coco

1.3. Sablées
. Sablés Arlequins
. Sablés au Citron
. Spritz de Hollande
. Linzettes
. Chemin de Fer
. Croquettes Suisses
. Gauffres de Vienne

1.4. A Macaronage
. Etoiles à la Cannelle

1.5. Crémées
. Moëlleux au Chocolat

1.6. Aux Blancs d'Oeufs Battus
. Rocher Coco