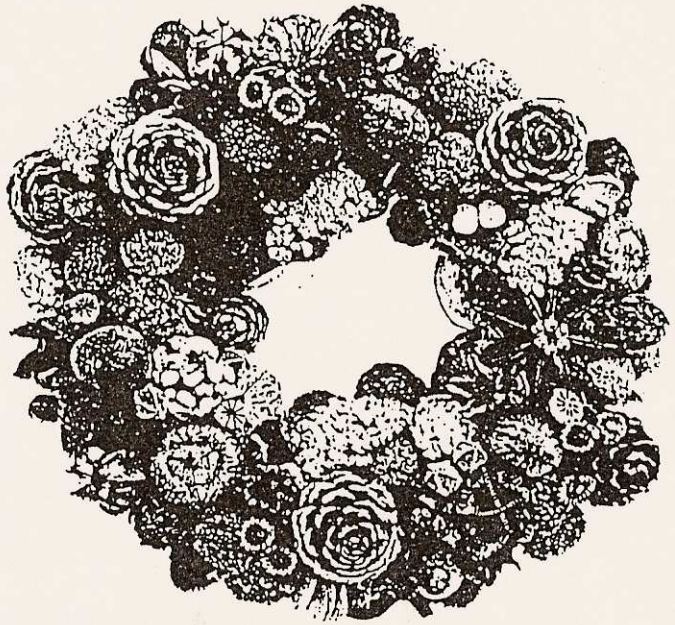
Les mélanges d'épices

L'odeur et le goût caractéristiques d'une épice sont souvent trop prononcés et, de ce fait, elle ressort si elle est utilisée seule pour épicer. Le caractère de nature différente des diverses épices peut être combiné dans les mélanges d'épices, en ce sens que l'impression sensorielle peut être affinée d'une manière optimale avec de bonnes proportions des quantités. Un mélange d'épices est équilibré lorsqu'aucune des épices utilisées ne prédomine et n'est reconnaissable à elle seule. Le mélange d'épices doit constituer un tout suscitant une impression harmonieuse.



Les mélanges d'épices pour la boulangerie-pâtisserie

Composition en %	Biber	Galette	Pain d'épices	Pain aux poires	Chausson aux poires	Stollen de Noël	Stollen de Dresde	Leckerlis	Pain des Alpes	Spéculatius
Anis	—	16	40	32	—	—	—	—	40	—
Fenouil	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—
Girofle	10	6	20	10	10	—	—	11	10	4
Gingembre	2	6	—	6	18	—	—	—	—	—
Cardamome	—	—	10	—	—	54	24	—	—	10
Coriandre	32	16	—	16	18	—	—	—	—	—
Macis	—	—	4	2	5	—	46	—	—	—
Muscade	8	—	6	2	5	18	—	23	—	4
Poivre	—	—	—	—	—	18	—	—	—	—
Piment	—	6	20	—	9	—	20	—	—	11
Anis étoilé	16	—	—	—	—	—	—	—	5	—
Vanille	—	—	—	—	—	10	10	—	—	17
Cannelle	32	48	—	32	35	—	—	66	45	54
Dosage g par kg de pâte	10-15	15-20	5-10	5-8	5-10	2-5	5	15-20	10-15	15-20

MELANGES D'EPICES POUR PAINS D'EPICES

Recette I

- 250 g cannelle
- 250 g anis étoilé
- 20 g girofle
- 20 g coriandre
- 10 g gingembre

Cette recette sera utilisée pour les pains de Lucerne.

Recette II

- 500 g cannelle
- 180 g anis
- 180 g coriandre
- 65 g girofle
- 65 g poivre blanc
- 65 g gingembre

Recette III

- 800 g cannelle
- 800 g coriandre
- 200 g muscat
- 400 g anis étoilé
- 250 g girofle
- 20 g gingembre

Recette IV

- 500 g cannelle
- 250 g coriandre
- 100 g noix de muscade
- 100 g clous de girofle
- 150 g anis étoilé
- 20 g gingembre

Cette recette servira à la pâte à Bibers.

DORURE A LA FECULE BRUNE POUR PAINS D'EPICES

- Pour dorer les pains d'épices et les bibers, on emploie beaucoup la gomme arabique dissoute.

- En remplacement de celle-ci, on peut très bien utiliser de la dorure faite avec de la fécule rôtie. Son usage est particulièrement recommandé, car les pains d'épices et les bibers formeront moins facilement des plis sur la surface.

PROCEDE

- Etendre de la fécule sur une plaque et la laisser brunir lentement au four. Elle doit être bien rôtie, mais sans exagération, car la dorure donnerait alors une teinte trop foncée aux pains d'épices.

- Dans 1 litre d'eau bouillante, mélanger 200 à 250 g de fécule rôtie et cuire encore un instant.

Observations