

Pain d'épices Crumbler

Par Mickaël MORIEUX, Meilleur Ouvrier de France



Préparation
15 min



Cuisson
30 à 40 min



PRÉPARATION

INGREDIENTS

MÉLANGE 1 :

- Sucre semoule : 200g
- Bicarbonate : 25g

MÉLANGE 2 :

- Poudre de viennoiseries ou pâtes à choux de la veille : 500g
- Farine : 1000g
- Mélange 4 épices : 15g
- Poudre à lever : 50g

MÉLANGE 3 :

- Beurre : 100g
- Lait : 600g
- Miel : 1000g

1 - Broyer vos viennoiseries, brioches ou pâtes à choux (au choix) de la veille au Crumbler (pas besoin de toaster)

2 – 3 mélanges sont nécessaires pour cette préparation (voir colonne de gauche). Préparer séparément les mélanges 1 et 2

3 – Pour le mélange 3 : faire fondre le beurre, ajouter le lait puis le miel. Faire chauffer la préparation à 60°C

4 – Au batteur avec une feuille, ajouter les mélanges 1 et 2, puis verser le 3

5 – Obtenir une pâte homogène

6 – Verser dans des moules préalablement graissés

7 – Cuisson à 160°C pendant 30 à 40 minutes.

Nota : Vous pouvez adapter cette recette selon vos préférences : Il est tout à fait possible de moduler les matières grasses et le sucre

Astuce : le mélange beurre fondu, lait et miel doit être à 60 degrés pour l'incorporer au reste des ingrédients.



[crumbler](#)



06 45 25 87 92



www.crumbler.fr



contact@explicat.fr

Ne pas diffuser - Document protégé réservé aux clients d'Explicat