

# PAIN D'ÉPICE



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Beurre ou Margarine	64	8
Lait ou Lait de soja	72	9
Badiane (en pièce)	4	0,5
Marmelade d'orange	164	20,5
Sucre inverti ou Miel	164	20,5
Sirop de glucose	64	8
Farine de blé T65	20	2,5
Farine de seigle T30	124	15,5
Levure chimique	8	1
Sucre cassonade	8	1
Fécule de pomme de terre	20	2,5
Cannelle en poudre	4	0,5
Mélange 4 épices	1,6	0,2
Sel	2,4	0,3
<b>Yumgo ENTIER POWDRE</b>	<b>12,8</b>	<b>1,6</b>
Eau (pour hydrater la poudre)	67,2	8,4
<b>Total</b>	<b>800</b>	<b>100</b>

Pour toutes vos questions et vos projets [innovation@yumgo.fr](mailto:innovation@yumgo.fr)  
Retrouvez-nous sur [www.yumgo.fr/conseil-innovation](http://www.yumgo.fr/conseil-innovation)

# PAIN D'ÉPICE



## PROCESSUS

- Porter le lait et la badiane à frémissement.
- Laisser infuser 10 minutes, chinoiser et laisser tiédir à 30° C.
- Mélanger ensemble la cassonade, la cannelle, les 4 épices, ainsi que les farines (farine de blé et farine de seigle), la fécula et la levure chimique.
- Incorporer la marmelade, le sucre inverti ou le miel et le glucose préalablement tiédés ensemble à 30°C.
- Mélanger Yumgo Entier Poudre et l'eau afin de le réhydrater.
- Incorporer Yumgo Entier Poudre réhydraté petit à petit, le sel et enfin le lait tiédi à 30°C.
- Ajouter pour finir la margarine ou le beurre pommade.
- Couler 400g d'appareil par moule à cake de 18x6cm.
- Cuire 40 à 50 minutes à 160°C.



## CONSEILS

- Pocher un trait de margarine ou de beurre pommade au centre de chaque cake, sur toute la longueur pour un beau craquage.