

KOMPLET Préparation Façon Pain d'Épices

Sac de 10 kg

Réf. 21002.01

Recette

KOMPLET Préparation Façon Pain

d'Épices.....	1.000 g
Lait entier.....	300 g
Miel.....	1000 g
KOMPLET Huile Végétale.....	400 g



Temps de pétrissage (feuille) : Mélanger tous les ingrédients 1 min. en 1ère vitesse et 3 min. en 2ème vitesse

Façonnage : Mettre en moule (environ 450g par pièce)

Temps de cuisson : 55 min. (four à soles)

Température de cuisson : 170°C

C'est prêt !



KOMPLET Préparation Façon Pain d'Épices,
un pain d'épices gourmand aux saveurs festives garanties !
Déclinable sous différentes formes selon vos envies et avec une
longue conservation !



Avantages :

- Longue fraîcheur
- Facile à travailler
- Résiste à la congélation
- A décorer selon vos envies



NOTRE
PASSION,
LE SAVOIR-
FAIRE !