

# MELLA PAIN D'ÉPICES « à la coupe »



PÂTISSERIES



# MELLA PAIN D'ÉPICES vendu « à la coupe »



## INGRÉDIENTS

| MELLA PAIN D'ÉPICES | 1500 g |
|---------------------|--------|
| Miel                | 1350 g |
| Oeufs               | 750 g  |
| Beurre              | 600 g  |



## PRÉPARATION

|                      |   |
|----------------------|---|
| <b>Etape 1</b>       | Faire bouillir 1350 g de miel et 600 g de beurre  |
| <b>Etape 2</b>       | Préparer dans un cul de poule 1500 g de Mella Pain d'Épices et 750 g d'oeufs  |
| <b>Etape 3</b>       | Ajouter miel et beurre au mélange de Mella Pain d'Épices et oeufs   |
| <b>Etape 4</b>       | Mélanger aussitôt au fouet  |
| <b>Mise en forme</b> | Mettre une feuille de cuisson au fond du moule rectangulaire IREKS et couler l'appareil dans le moule (référence IREKS : 789.5 dimension 58 cm x 14 cm) |
| <b>Cuisson</b>       | 150°C - 90 min  |



## AVANTAGES

**GAIN DE TEMPS :** mise en oeuvre simple et très rapide à réaliser

**RENTABILITÉ :** zéro perte grâce à la vente au poids et une conservation longue

**FLEXIBILITÉ DE COMMUNICATION :** présenter le prix aux « 100 grammes » plutôt qu'au kilo

**TRÈS TENDANCE :** la vente au poids fait partie des demandes des consommateurs



Code article : 328.0



Emploi : 100 %



DDM : 9 mois



Conditionnement : en sac de 10 Kg

