

# MELLA PAIN D'ÉPICES « lingot »



PÂTISSERIES



# MELLA PAIN D'ÉPICES



## INGRÉDIENTS

MELLA PAIN D'ÉPICES	1000 g
Beurre	400 g
Oeufs	500 g
Miel	900 g



## PRÉPARATION

Mélange	Mélanger l'ensemble des ingrédients 6 min en 1 <sup>ère</sup> vitesse à la feuille
Cuisson	Four ventilé à 135°C ou four à sole à 170°C Compter 50 min pour des pièces de 280 g



Photos non contractuelles. Suggestions de présentation. Création : 12/2022.



## AVANTAGES

Polyvalence pour réalisation de lingot, laminables, läckerliss, cake en moule, à la coupe

Un goût marqué et typé de pain d'épices

Mie moelleuse et légère

Très bonne conservation

Rapidité et facilité de mise en oeuvre



## LISTE DES INGRÉDIENTS

Farine de **seigle**, sucre, amidon de **blé**, huile de colza, sirop de glucose, **lait** écrémé en poudre, épices (1,2%), poudres à lever: diphosphate disodique, carbonate acide de sodium; amidon de maïs, sel, dextrose, protéines de **lait**, arôme naturel, enzymes (alpha-amylase).



Code article : 328.0



Emploi : 100 %



DDM : 9 mois



Conditionnement : sac de 10 Kg

  
**IREKS**

IREKS FRANCE SARL | 269, rue des Brasseries | 54320 Maxéville | FRANCE  
Tél. +33 (0)3 83 17 49 49 | Fax +33 (0)3 83 35 18 62 | produits@ireksfrance.fr | www.ireks.fr