



PETITS PAINS D'ÉPICE DE NOËL



La pâte à pain d'épice : avec mes modifications, 215g de cassonade (180g pour moi) 170g d'œufs entiers pesés sans la coquille, 5g de bicarbonate d'ammonium, 5g de bicarbonate de potassium, 15g d'épices à pain d'épices, 2g de cannelle de Ceylan en poudre, 55g de miel de sapin (j'ai mis du miel de rhododendron, moins fort), 100g d même miel tiède, 105g de farine T55, 50g de pâte d'amande 50% de fruits, 170 de farine T45, 95g de farine de seigle (toutes mes farines sont bio) 120g de d'oranges et de citrons confits hachés, 150g d'amandes et de noisettes brutes concassées (je les ai torréfiées un peu avant), 35g d'huile d'arachide (j'ai mis de l'huile de pépins de raisins), 35g de brisures de pain d'épice séchées (j'ai zappé), un peu de lait entier.

Plusieurs jours à l'avance monter au fouet dans la cuve du robot la cassonade, les œufs, les bicarbonates, les épices et les 55g de miel pour obtenir un appareil mousseux. Dans un cul de poule mélanger le miel tiède, les farines et la pâte d'amande, les ajouter dans la cuve du robot puis incorporer tous les autres ingrédients de la recette. Séparer l'appareil en 3 morceaux, les étaler chacun à environ 7mm d'épaisseur dans des feuilles guitare. Laisser reposer 4 à 5 jours au réfrigérateur, puis quelques heures au congélateur.

La finition : au moment de l'utilisation décoller le pâton de chaque côté de la feuille guitare, détailler les formes désirées, badigeonner de lait entier au pinceau et cuire environ 20min à 160° chaleur tournante. Laisser refroidir et décorer avec de la glace royale, entièrement ou en faisant des motifs au cornet.

La glace royale : 150g de sucre glace, 25g de blanc d'œuf frais, un peu de jus de citron.

Dans la cuve du robot faire mousser le blanc d'œuf. Ajouter progressivement le sucre glace tamisé, ajuster la consistance avec le jus de citron. Attention à consommer rapidement dans les 3 jours à cause de l'œuf cru.

Mes modifications : dans la recette il est conseillé d'envelopper les pâtons dans du papier film sans les étaler, et bien j'en ai bavé pour retirer le film surtout après le passage au congélateur, et le pâton n'était pas très facile à travailler, d'où le passage au congélateur.

Donc comme pour les pâtes sucrées j'ai étalé tout de suite dans des feuille guitare, tout se décolle parfaitement après et on gagne du temps ... Pour la seconde fournée je n'ai pas détaillé les formes avant cuisson j'ai carrément cuit le pâton étalé et j'ai découpé les différents pains à la sortie du four, certes cela fait des tombées mais elles se grignotent très facilement et les pains d'épices sont plus réguliers.

@La cuisine de Mercotte 2025

<https://www.mercotte.fr/>