

PAIN D'ÉPICES

Gourmand

FACILE
À UTILISER

LONGUE
CONSERVATION

SAVEUR
SUCRÉE

PROFIL ORGANOLEPTIQUE



DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	POUR 100 G DE MIX
Valeur énergétique	362,3 kcal (1527,3 kJ)
Matières grasses	2,2 g
dont acides gras saturés	1,4 g
Glucides	82,5 g
dont sucres	43,2 g
Protéines	6,15 g
Fibres alimentaires	9,3 g
Sel	0,5 g

Données théoriques calculées à partir des données fournisseurs du tableau des Valeurs Nutritionnelles (sous réserve de la tenue à jour de la table de composition nutritionnelle des aliments, Copal 2013)



Le **PAIN D'ÉPICES**
Gourmand est
idéal avec des tranches
de foie gras pour un
apéritif original.

Essentiels

Rustiques

Découvertes

PLAISIRS SUCRÉS

Inclusions

Améliorants



PAIN D'ÉPICES

Gourmand

INGRÉDIENTS

MIX	MIEL LIQUIDE	ŒUFS	BEURRE POMMADE
PAIN D'ÉPICES Gourmand			
1 kg	900 g	500 g	400 g

Conseil : diminuer la dose de miel à 600g

RECETTE

Verser les liquides dans la cuve du batteur puis ajouter le reste des ingrédients. Mélanger à la feuille :

1ère vitesse : 6 min

Mettre en moule selon le poids désiré

Cuire en four à sole à 170°C 50-60 min selon le poids des pièces.



CALCUL DU PRIX DE VENTE

Mix PAIN D'ÉPICES Gourmand kg.....	€
Miel liquide kg.....	€
Oeufs kg.....	€
Beurre pommade kg.....	€
TOTAL kg.....	€

CALCUL DU NOMBRE DE PIÈCES :

$$\frac{\text{poids total (en g)}}{\text{poids des pièces (en g)}} = \text{nombre de pièces}$$

COÛT UNITAIRE DE LA PIÈCE :

$$\frac{\text{coût total, €}}{\text{nombre de pièces}} = \text{€} \times \text{coef de 5 à 7}$$

= **Prix de vente conseillé**
€

Coefficient généralement appliqué : entre 5 et 7

LISTE DES INGRÉDIENTS

Sucre - farine de SEIGLE - Amidon de BLÉ - Amidon modifié - Emulsifiants : E471, E472b, E477 (contient sirop de glucose, farine de SOJA) - Poudres à lever : pyrophosphate de soude, bicarbonate de soude - Épices - Sel - farine de SEIGLE malté - Arôme - Amylase maltogène.

Mix élaboré dans un atelier utilisant : gluten, oeufs, soja, lait, fruits à coque, moutarde, sésame, lupin
Transformation de ce mix dans un fournil manipulant

ASTUCE DU BOULANGER

- ◆ Variez le **PAIN D'ÉPICES** en ajoutant des inclusions Baker Duo de Fruits, Baker Choconuts ou encore du Baker Pépites de Chocolat.
- ◆ Utilisez de préférence un miel «Origine CE».