

KOMPLET

Préparation

Façon Pain d'Epices

Sac de 10 kg

Réf. 21002.01

Recette

KOMPLET Préparation Façon Pain

d'Epices.....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'Epices,
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 !

KOMPLET Préparation Façon Pain d'Epices

Zak van 10 kg

Ref. 21002.01

Recept

KOMPLET Préparation Façon Pain

d'Epices.....1.000 g

Volle melk.....300 g

Honing.....1000 g

KOMPLET Plantaardige Olie.....400 g



Kneettijd (vlindergard) : Meng alle ingrediënten 1 min. in 1ste versnelling en 3 min. in 2de versnelling.

Bereiding : In een bakvorm plaatsen (ongeveer 450 g per stuk)

Baktijd: 55 min. (vloeroven)

Baktemperatuur : 170°C

Het is klaar



KOMPLET Préparation Façon Pain d'Epices,
een heerlijke peperkoek met gegarandeerd feestelijke smaken !
Veelzijdig naar wens in verschillende vormen en met een lange
houdbaarheid!



Voordelen :

- Lange houdbaarheid
- Gemakkelijk te verwerken
- Geschikt om in te vriezen
- Te decoreren naar wens



UIT HET
GOEDE
HET BESTE
BAKKEN!