

- Arômes chauds et équilibrés
- Idéal pain d'épices maison
- Format 25 g pratique



Mélange d'épices pour pain d'épices maison

Ce mélange d'épices pour pain d'épices a été conçu pour retrouver toute l'intensité d'une recette maison réussie. Il développe des arômes chauds, enveloppants et équilibrés. Il parfume délicatement sans excès. Quelques pincées suffisent pour obtenir une saveur authentique.

Facile à utiliser, il ne se limite pas à la pâtisserie. Il permet aussi d'explorer des accords plus audacieux. Courges rôties, légumes d'hiver ou crustacés gagnent en profondeur. Un mélange polyvalent pour les cuisiniers curieux, amateurs de recettes gourmandes et maîtrisées.

Les avantages des épices à pain d'épices

- Mélange aromatique équilibré et chaleureux
- Idéal pour pain d'épices maison
- Arômes doux, sans amertume
- Polyvalent en sucré comme en salé
- Dosage précis, facile à maîtriser
- Apporte profondeur et rondeur aux recettes
- Format 25 g pratique au quotidien

Ces épices à pain d'épices sont parfaites pour réussir un gâteau moelleux et parfumé. Elles se mélangent facilement à une pâte, une crème ou un appareil. Leur diffusion est homogène, pour un goût constant à chaque bouchée. Elles conviennent aussi pour relever des biscuits, des compotes ou des desserts aux fruits.

Côté salé, elles surprennent agréablement. Une pincée suffit pour sublimer une courge rôtie, un velouté ou une purée. Elles apportent une note chaude et épicée à des crustacés poêlés ou à une sauce douce. Un excellent moyen de créer des accords originaux, sans déséquilibrer la recette.

Astuce de passionné : Incorporez les épices progressivement et goûtez. En pâtisserie, mélangez-les aux ingrédients secs pour une répartition uniforme. En salé, ajoutez-les en fin de cuisson pour préserver leurs arômes. Conservez le mélange dans un contenant hermétique, à l'abri de la lumière.

Ce mélange d'épices accompagne les cuisiniers amateurs exigeants. Il permet de réussir un pain d'épices maison tout en ouvrant la porte à des associations créatives. Un indispensable pour apporter chaleur et caractère à vos recettes.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Conditionnement	Pot de 25 g
-----------------	-------------

Référence : 0309487942