



0309491690

Préparation pour bonhomme d'épices - 190 g

- Préparation rapide prête à l'emploi
- Mélange d'épices traditionnel
- Fabrication française



Préparez de délicieux bonhommes en pain d'épices maison

Retrouvez toute la magie des fêtes avec cette **préparation pour bonhommes d'épices de 190 g**. Facile à utiliser, elle vous permet de réaliser de savoureux biscuits aux épices, parfaits pour les goûters d'hiver, les décorations gourmandes ou les ateliers pâtisserie en famille. Son mélange d'épices offre un parfum chaleureux qui rappelle immédiatement les marchés de Noël et les traditions de fin d'année.

Quelques ingrédients suffisent pour transformer cette préparation en une pâte prête à façonner. Ajoutez simplement du lait, un œuf, du beurre fondu et du miel, puis laissez libre cours à votre créativité pour découper et décorer vos personnages en pain d'épices.

Cette préparation convient aussi bien aux pâtisseries débutants qu'aux amateurs de biscuits maison souhaitant gagner du temps sans renoncer au plaisir du fait maison. Une fois cuits, les biscuits développent une texture gourmande et des arômes généreux d'épices. Fabriquée en France, elle est idéale pour partager un moment convivial autour de la pâtisserie pendant les fêtes.

Caractéristiques techniques

- **Poids net** : 190 g
- **Origine** : France
- **Ingrédients** : farine de blé, sucre de canne, poudre à lever (féculé de pomme de terre, E500ii, E334), poudre de cacao, épices en poudre (cannelle, badiane, fenouil, girofle, cardamome, gingembre)
- **Allergènes** : contient du BLÉ.
- **Préparation** : ajouter 50 ml de lait, 1 œuf, 80 g de beurre fondu et 100 g de miel
- **Valeur énergétique** : 363 kcal pour 100 g
- **Conservation** : à conserver à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et sec

Une recette simple pour des biscuits de Noël réussis

Cette préparation vous permet de confectionner facilement des biscuits parfumés aux épices. Il suffit d'ajouter 50 ml de lait, 1 œuf, 80 g de beurre fondu et 100 g de miel avant de mélanger la pâte et de façonner vos bonhommes à l'aide d'un emporte-pièce.

Les notes de cannelle, badiane, fenouil, girofle, cardamome et gingembre offrent un équilibre aromatique typique du pain d'épices traditionnel. Les biscuits peuvent ensuite être dégustés tels quels ou décorés avec un glaçage royal, des décors en sucre ou des perles alimentaires.

Laissez refroidir complètement vos biscuits avant de les décorer. Le glaçage adhérera mieux et les motifs resteront parfaitement nets.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles



Allergènes	Gluten	Conditionnement	sachet de 190 g
------------	--------	-----------------	-----------------

Réf : 0309491690