

LE PAIN D'ÉPICES ALSACIEN DE JACQUY PFEIFFER (J EN REPENDRAIS BIEN UNE AUTRE TRANCHE)

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/pain-epices-alsacien/>

Un pain d'épices qui m'a convaincu... que les pains d'épices peuvent être délicieux. Car avant cette recette, je n'aimais pas, ce qui n'est plus le cas à présent

Chef : Jacquy Pfeiffer

Parts : 10

Temps de préparation : 30 Minutes

Temps de cuisson : 50 Minutes

Temps de repos : 2 H

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Cake, Dessert, Petit-Déjeuner Et Goûter,

Ingrédients

Pour un moule de 20 cm x 10 cm

*Le Sucre cuit

525 grammes de Miel

60 grammes de Sucre Roux

*Les poudres

186 grammes de Farine de blé complète

186 grammes de Farine de Seigle

15 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

*Les épices

3/4 cuillère à café de Cannelle en poudre

1,5 cuillères à café de Noix de Muscade

3/4 cuillère à café de Gingembre en Poudre

1,5 cuillères à café d'Anis en Poudre

*Le liquide

150 grammes d'Oeufs ou 3 Oeufs

150 grammes de Lait 14,4 Centilitres/144 Millilitres

*Le fruit confit

111 grammes d'Oranges Confites Pour la recette, voir ICI

*Le Glaçage

LE PAIN D EPICES ALSACIEN DE JACQUY PFEIFFER (J EN REPENDRAIS BIEN UNE AUTRE TRANCHE)

40 grammes d'Eau 4 Centilitres/40 Millilitres
15 grammes de Jus de Citron pris de 0,3 Citron
150 grammes de Sucre Glace

Pour un moule de 30 cm x 11 cm

*Le Sucre cuit

866,2 grammes de Miel
99 grammes de Sucre Roux

*Les poudres

306,9 grammes de Farine de blé complète
306,9 grammes de Farine de Seigle
24,7 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

*Les épices

1,2 cuillères à café de Cannelle en poudre
2,4 cuillères à café de Noix de Muscade
1,2 cuillères à café de Gingembre en Poudre
2,4 cuillères à café d'Anis en Poudre

*Le liquide

247,5 grammes d'Oeufs ou 4,9 Oeufs
247,5 grammes de Lait 23,76 Centilitres/237,6 Millilitres

*Le fruit confit

183,1 grammes d'Oranges Confites Pour la recette, voir ICI

*Le Glaçage

66 grammes d'Eau 6,6 Centilitres/66 Millilitres
24,7 grammes de Jus de Citron pris de 0,4 Citron
247,5 grammes de Sucre Glace

Pour un moule de 26 cm x 11 cm

*Le Sucre cuit

750,7 grammes de Miel
85,8 grammes de Sucre Roux

*Les poudres

265,9 grammes de Farine de blé complète
265,9 grammes de Farine de Seigle
21,4 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

*Les épices

1 cuillère à café de Cannelle en poudre
2,1 cuillères à café de Noix de Muscade
1 cuillère à café de Gingembre en Poudre
2,1 cuillères à café d'Anis en Poudre

*Le liquide

LE PAIN D EPICES ALSACIEN DE JACQUY PFEIFFER (J EN REPENDRAIS BIEN UNE AUTRE TRANCHE)

214,5 grammes d'Oeufs ou 4,2 Oeufs

214,5 grammes de Lait 20,59 Centilitres/205,92 Millilitres

*Le fruit confit

158,7 grammes d'Oranges Confites Pour la recette, voir ICI

*Le Glaçage

57,2 grammes d'Eau 5,72 Centilitres/57,2 Millilitres

21,4 grammes de Jus de Citron pris de 0,4 Citron

214,5 grammes de Sucre Glace

Pour un moule de 24 cm x 10 cm

*Le Sucre cuit

630 grammes de Miel

72 grammes de Sucre Roux

*Les poudres

223,2 grammes de Farine de blé complète

223,2 grammes de Farine de Seigle

18 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

*Les épices

0,9 cuillère à café de Cannelle en poudre

1,8 cuillères à café de Noix de Muscade

0,9 cuillère à café de Gingembre en Poudre

1,8 cuillères à café d'Anis en Poudre

*Le liquide

180 grammes d'Oeufs ou 3,6 Oeufs

180 grammes de Lait 17,28 Centilitres/172,8 Millilitres

*Le fruit confit

133,2 grammes d'Oranges Confites Pour la recette, voir ICI

*Le Glaçage

48 grammes d'Eau 4,8 Centilitres/48 Millilitres

18 grammes de Jus de Citron pris de 0,3 Citron

180 grammes de Sucre Glace

Pour un moule de 18 cm x 8 cm

*Le Sucre cuit

378 grammes de Miel

43,1 grammes de Sucre Roux

*Les poudres

133,9 grammes de Farine de blé complète

133,9 grammes de Farine de Seigle

10,7 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

*Les épices

LE PAIN D'ÉPICES ALSACIEN DE JACQUY PFEIFFER (J EN REPENDRAIS BIEN UNE AUTRE TRANCHE)

0,5 cuillère à café de Cannelle en poudre

1 cuillère à café de Noix de Muscade

0,5 cuillère à café de Gingembre en Poudre

1 cuillère à café d'Anis en Poudre

*Le liquide

108 grammes d'Oeufs ou 2,1 Oeufs

108 grammes de Lait 10,37 Centilitres/103,68 Millilitres

*Le fruit confit

79,9 grammes d'Oranges Confites Pour la recette, voir ICI

*Le Glaçage

28,8 grammes d'Eau 2,88 Centilitres/28,8 Millilitres

10,7 grammes de Jus de Citron pris de 0,2 Citron

108 grammes de Sucre Glace

Pour un moule de 15 cm x 8 cm

*Le Sucre cuit

315 grammes de Miel

36 grammes de Sucre Roux

*Les poudres

111,6 grammes de Farine de blé complète

111,6 grammes de Farine de Seigle

9 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

*Les épices

0,4 cuillère à café de Cannelle en poudre

0,9 cuillère à café de Noix de Muscade

0,4 cuillère à café de Gingembre en Poudre

0,9 cuillère à café d'Anis en Poudre

*Le liquide

90 grammes d'Oeufs ou 1,8 Oeufs

90 grammes de Lait 8,64 Centilitres/86,4 Millilitres

*Le fruit confit

66,6 grammes d'Oranges Confites Pour la recette, voir ICI

*Le Glaçage

24 grammes d'Eau 2,4 Centilitres/24 Millilitres

9 grammes de Jus de Citron pris de 0,1 Citron

90 grammes de Sucre Glace

Instructions

LE PAIN D EPICES ALSACIEN DE JACQUY PFEIFFER (J EN REPENDRAIS BIEN UNE AUTRE TRANCHE)

Les poudres

1. Réunir dans un grand bol toutes les poudres : la Farine de blé complète (186 g), la Farine de Seigle (186 g), la Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec) (15 g)
2. Ajouter les épices : la Cannelle en poudre (3/4 c. à café), la Noix de Muscade (1,5 c. à café), le Gingembre en Poudre (3/4 c. à café) et l'Anis en Poudre (1,5 c. à café), puis mélanger toutes ces poudres
3. Tamiser ces poudres sur un grand bol ou une cuve de robot (genre Kitchen Aid)
4. Dans un bol, verser les Oeufs (150 g ou 3 Oeufs) et le Lait (150 g ou 14,4 Centilitres/144 Millilitres)
5. Mélanger les poudres et verser en filet le liquide tout en mélangeant
6. On peut mélanger manuellement à la spatule ou au robot (genre Kitchen Aid), en utilisant la 'feuille' (appelé parfois le 'K')

Le sucre cuit

7. Commencer par faire chauffer le Miel (525 g) et le Sucre Roux (60 g) à feu moyen dans une casserole à fond épais
8. On doit contrôler la température du mélange Miel et Sucre Roux
9. Attention à ce sucre : Tout comme le caramel, il brule ! Attention aux projections !
10. Prévoir une grande casserole car le liquide mousse et augmente en volume, et risque de déborder
11. Retirer du feu dès que la température atteint 158 C
12. Ajouter le liquide lentement en filet pendant qu'on mélange permet d'éviter les grumeaux
13. La pâte refroidit et épaissit...
14. Jacky recommande d'arrêter de battre, puis de racler les bords et le fond... (une corne ou une maryse)
15. Puis continuer à battre jusqu'à ce que l'appareil soit homogène
16. On obtient une pâte un peu épaisse
17. On peut faire les Oranges Confites soi-même ou les acheter dans le commerce (facile à trouver en période d'hiver)
18. Pour les faire vous-mêmes : La recette est ICI
19. Couper ces Oranges Confites (111 g) en dés
20. Mélanger à la maryse

Le moule

21. Pour le moule, j'ai indiqué diverses proportions pour différentes tailles de moules
22. Je vous conseille de le chemiser en pulvérisant un peu d'huile et en tapissant de papier sulfurisé : cela évite de "noircir" ou "bruler"
23. Verser l'appareil dans le moule
24. Il ne faut pas que la pâte recouvre plus que les 3/4 de la hauteur du moule
25. Egaliser

Cuisson

LE PAIN D EPICES ALSACIEN DE JACQUY PFEIFFER (J EN REPENDRAIS BIEN UNE AUTRE TRANCHE)

26. Enfourner au four préchauffé à 180 C (Thermostat 6), pendant au moins 50 minutes, temps à ajuster en fonction de votre four et de votre moule !
27. Après 15 minutes, sortir le cake et entailler sur la longueur, puis continuer la cuisson
28. J'ai du cuire 1 heure...
29. Pour savoir si la cuisson est terminée, faire le test du couteau : Pour vérifier si la cuisson est parfaite, le meilleur indicateur reste le test du couteau : en l'insérant, il doit ressortir propre, sans trace de pâte. Sinon, prolonger la cuisson.
30. Sortir du four, démouler et faire refroidir sur une grille

Le glaçage

31. Pendant la cuisson, préparer le glaçage : Dans un bol, mélanger l'Eau (40 g ou 4 Centilitres/40 Millilitres), le Jus de Citron (15 g pris de 0,3 Citron) et le Sucre Glace (150 g)
32. Jacky mentionne qu'il faut attendre que le Sucre Glace se dissolve dans le liquide, mais j'ai tout simplement mélangé à l' aide d' un fouet à main, puis laisser à température ambiante
33. Une fois le cake sorti du four et démoulé, glacer en versant le glaçage sur le cake. Comme vous voyez sur la photo, j'ai placé la grille sur une plaque qui va récolter le glaçage (que je vais ré-utiliser pour la 2ème couche de glaçage)
34. Attendre 5 minutes, puis re-glacer une 2ème fois

Décoration

35. Pour décorer, j'ai utilisé des oranges confites, des fruits secs et des billes décoratives pour apporter un peu de couleur. A votre choix !