

PAIN D'ÉPICE

Ingrédients :

250g de farine
30 g de beurre
50 g de sucre en poudre
2 cuillères à café de miel
2 œufs
1 cuillère à soupe de poudre d'amande
1 sachet de sucre vanillé
1 sachet de levure chimique
3 cuillères à café de 4 épices
1 cuillère à café de cannelle en poudre
11 cuillères à soupe de lait

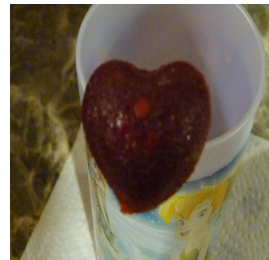


Mélangez le lait tiède avec le beurre, le miel, le sucre, le sucre vanillé, les 4 épices et la cannelle en poudre. Ajoutez les œufs puis mélangez avec la farine et la levure. Disposez dans le moule.
Enfournez Thermostat 6 (180°) environ 30mn

SUCETTES BARBE A PAPA

Ingrédients :

600 grammes de sucre
9 cuillerées à soupe d'eau
6 cuillères à soupe de sirop
2 gouttes de colorant alimentaire

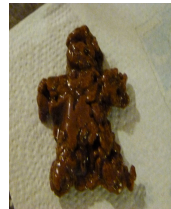


Dans une casserole, versez le sucre, l'eau, le sirop et le colorant alimentaire. Portez à ébullition jusqu'à ce que votre thermomètre à sucre indique 180°C. Ne traînez pas et précautionneusement, versez lentement la préparation dans les moules après quelques minutes mettre les bâtonnets. Laissez refroidir, durcir (environ 10 minutes) et démoulez.

CROUSTILLANTS

Ingrédients :

200 grammes de carambar
200 grammes de guimauve
100 grammes de beurre
200 grammes de rice krispies ou coco pops



Dans une casserole, mettre les carambars, la guimauve et le beurre. Laissez fondre, retirer du feu puis ajouter les rice krispies ou coco pops. Versez la préparation dans les moules et tasser avec une cuillère humide. Laissez refroidir, durcir (environ 30 minutes) et démoulez.

PÂTES DE FRUITS

Ingrédients :

380 g de purée Capfruit
400 g de sucre
70 g de sirop de glucose déshydraté Gourmandises®
1 sachet de Vitpris ou pectine de fruits (40 g)
40 g de sucre
1 cuillère à café de jus de citron jaune
60 g de sucre cristal

Dans une casserole, faites chauffer la purée. Dans le cul-de-poule, mélangez les 400 g de sucre avec le sirop de glucose déshydraté. Mélangez le sachet de Vitpris et les 40 g de sucre puis versez-les petit à petit dans la purée de fraises en mélangeant au fouet. Ajoutez le sucre et le glucose en pluie puis portez l'ensemble à 106°C à l'aide d'une sonde. Ajoutez le jus de citron en fin de cuisson et versez dans le cadre. Saupoudrez légèrement le dessus de sucre puis laissez prendre 30 minutes à température ambiante. A froid, saupoudrez de sucre cristallisé.