

## SYNTHESE DES RECETTES DE PATES AU MIEL

Ces comparaisons sont basées sur 1000 g de farine et à partir des recettes de pâtes au miel de base. Pour obtenir les calculs en %, divisez les quantités par 10.

	Pain d'épices		Biber		Leckerli		Aux noisettes de Berne	
	Quantité	Spécificité	Quantité	Spécificité	Quantité	Spécificité	Quantité	Spécificité
Farine	1000	Type 400	1000	Type 400	1000	Type 400		
Miel	750		1000		1500		1000	
Epices	25		30		25		10	
Développement	15 10	Carbonate Potasse	5 10	Carbonate Potasse				
Adjonction	75 100	1.5 œufs Liquide pour dissoudre	50	Liquide pour dissoudre	600 300	Amandes Orangeat/Citronat	1000 200 200	Noisettes/Amandes 8 Blancs d'œufs Orangeat
Remarques	<p>La farine ne doit pas avoir un gluten trop coriace. Sinon il faut la mélanger avec de la farine d'épeautre ou de seigle On peut remplacer la moitié du miel par du sucre et un peu d'eau (le miel contient 20 % d'eau). Plus il y a du miel, plus le produit devient stable à la cuisson. Le biber ne doit pas trop développer afin de conserver le motif décoratif donné. Les leckerlis et les pains d'épices aux noisettes de Berne n'ont pas de produit de développement. Le pain d'épices aux noisettes, spécialité bernoise, est un macaronnage 1:1 (1p. de sucre, 1p. de fruits à coque et du blanc d'œufs) : sans farine</p>							