

LA MAISON DE PAIN D'ÉPICES

THERMOMIX EN FAMILLE

LA MAISON PAIN D'ÉPICES

faire 2 fois la pâte

150 gr de farine complète T150 ou T160

200 gr de farine T80

150 gr de sucre roux

100 gr de beurre

1 c à café de levure chimique

2 c à café de mélange à pain d'épices

(voir recette en fin de document)

100 gr de miel

1 oeuf



GLACE ROYALE

2 blanc d'oeuf de 30 gr chacun

500 gr de sucre

glace Jus de citron

Colorant facultatif

5 bonbons acidules de couleur clairs

ÉLÉMENTS DE DÉCORS FACULTATIFS

Des bonbons pour décorer (smarties pour un toit multicolore) Langues de chat pour mettre des tuiles sur le toit

pâte à sucre (c'est le moment de jouer et de faire des essais)

ACCESSOIRES

Votre patron imprime ou dessiné sur une feuille une paire de ciseaux

Crayon papier

Une brochette en bois un cure dent

Une règle

Rouleau à pâtisserie

un couteau ou (et) une roulette à pizza

emporte pièces de petite taille (cœur, sapin, étoiles ...) 2 baguettes de bois

Du papier sulfuré

Plaques à

pâtisser

petites poches à douilles (sans douilles) ou cône d'écriture

cartons forts et bougies à led

☆ Pulvériser les bonbons 10 sec vit 10 réserver

☆ reportez les dessins de la façade sur une feuille de papier sulfu et en découper les contours
Prechauffer le four à 180°

☆ **La Pâte (à faire 2 fois)**

Mettre les farines, le sucre, les épices, la levure et le beurre,
Ajouter l'œuf, et le miel et programmer 2 mn fonction pétrin

Réserver et recommencer

☆ Etaler 1/3 de la pâte totale, y découper le socle (un cercle de 30 cm de diamètre ou un carré d'env 28x28 à l'aide d'un emporte pièce ou d'un verre, faire un trou au milieu pour y passer la bougie à led

☆ Etaler le reste de la pâte sur 5 mm d'épaisseur en une ou plusieurs fois, découper les contours des patrons, veillez à faire des coupes nettes et bien droites (l'astuce c'est de découper directement sur la feuille de papier ou vous allez cuire pour éviter de déformer vos éléments en les transportant)

marquer les fenêtres à travers le papier en utilisant votre petit emporte pièce que vous appliquez sur la feuille en appuyant

puis une fois ôtée la feuille, vous retrouverez facilement l'emplacement de la fenêtre pour la découper

découper la porte je ferme le bas de la porte pour faire une cavité grâce à un morceau de pâte que je ne collerais pas

mettre de la poudre de bonbons dans chaque fenêtre ou porte

☆ Faire cuire chaque plaque 10 mn (plus elles seront cuites plus le pain d'épice va se rétracter et plus il sera dur)

☆ Pour le sapin prendre un jeu d'emporte pièces en étoiles à 6 branches et faire 3 étoiles de chaque dimension cuire aussi 10 mn

☆ Avec les chutes de pâtes vous faites cuire un pavé (presque 1 cm d'épaisseur) qui vous permettra de découper des cales si vous en avez besoin

☆☆ LA GLACE ROYALE

☆ Mettre les 2 blancs dans le bol très propre et sec avec le fouet, programmer 2 mn, 37° vit 3, ajouter les 500 gr de sucre glace et mélangez 1.30 mn vit 3 sortir dans un bol, vérifier la consistance, votre glaçage royal doit être souple et brillant, mais épais comme une crème

si il est trop liquide rajoutez du sucre glace et si il est vraiment trop sec quelques gouttes de jus de citron

Mettre en poche à douilles et couper l'extrémité pour faire un boudin d'à peine un demi centimètre

☆ Si vous voulez faire des décors colorés sur la façade et les murs prélevez un peu de glaçage, colorez le et décorez selon votre envie

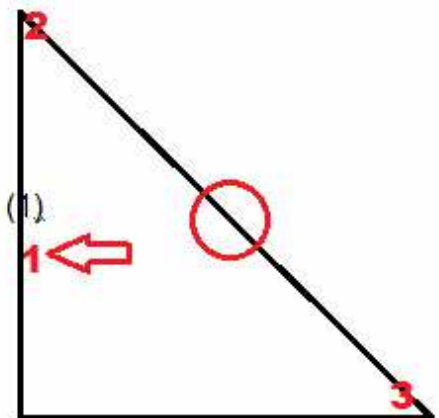
cornet d'écriture

1) Découpage d'un carré de papier sulfurisé pour éviter les chutes je fais un carré dont les côtés correspondent à la largeur de mon rouleau puis je recoupe le carré en 4 triangles comme sur le schéma 1

Je fais donc 4 cônes dedans



2) Prenez un triangle, posez le pouce au milieu d'un petit côté (1) prenez l'angle 3 et emmenez le par-dessus l'angle 2 la pointe du cornet sera dans le rond cette opération vous laisse déjà entrevoir le cornet les vous devez avoir 2 points du triangle qui se chevauchent presque dans la partie évasée du cône



il faut que votre cône soit le plus pointu possible en fait on ne devrait pas avoir de trou à ce stade

3) Ces deux pointes vous les rabattez à l'intérieur du cône ce qui fixera l'ensemble



☆☆☆☆☆ LE MONTAGE ☆☆☆☆☆

☆☆☆ disposer les murs et façades sur la base autour du trou, Les murs de côtés doivent s'insérer entre les façades

mettre un boudin de glace royale sous les pans de murs et sur les cotés des murs rectangulaires coller une façade avec un mur de coté, puis le deuxième mur de coté puis la deuxième façade

☆ si nécessaire faire des calages par l'intérieur, Pour le toit il faudra trouver des calles le temps que la glace royale prenne bien ou les maintenir jusqu'à séchage complet

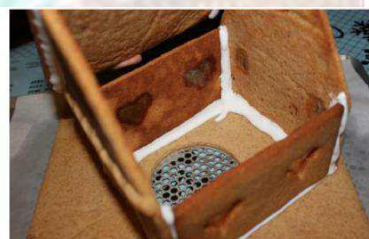
☆ pour le sapin empiler les 3 étoiles les plus grandes en mettant les branches en quinconce (si on veut on peut enfiler une brochette en bois au milieu des étoiles) chaque étoile sera collée à celle du dessous avec un peu de glaçage royal

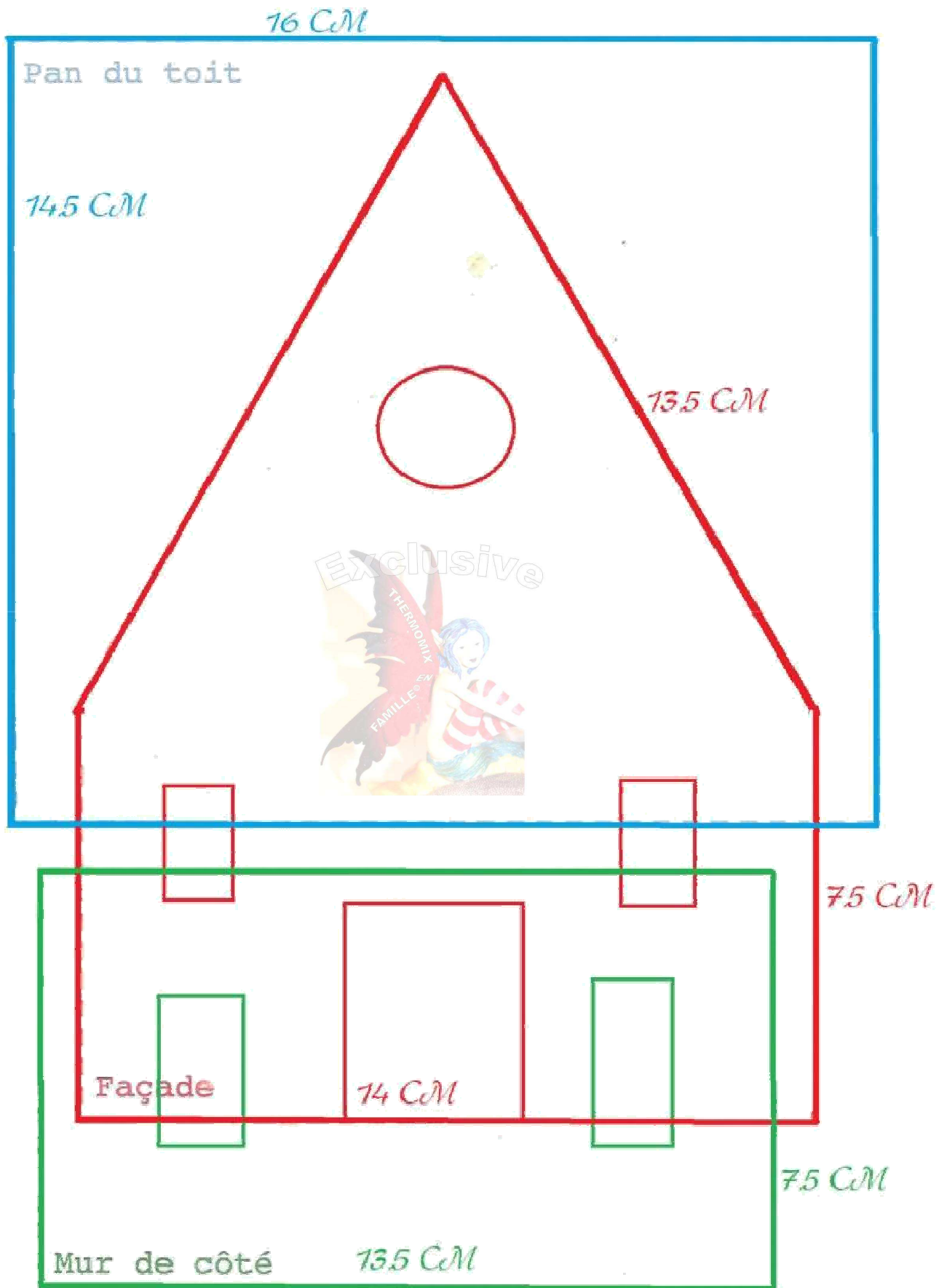
on monte les séries de 3 étoiles des plus grandes aux plus petites sauf la dernière taille on ne mettra qu'une étoile à plat et une debout

☆ pour le toit utiliser la glace royale pour y coller des bonbons, ou des langues de chat, ou simplement dessinez des lignes de U pour représenter les tuiles

☆ pensez à faire des coulées de neige le long du toit à mettre de la neige sur le sapin

il devrait vous rester de la pâte et un peu de glace royale dont vous pouvez faire des bonhommes de pain d'épices





*imprimer sur ne feuille A4 , décalquer sur un papier sulfuré et découper deux formes de chaque couleur
ne pas oublier les ouvertures*

☆☆☆☆☆ **LE CHARIOT DU PERE NOEL** ☆☆☆☆☆

Refaire 2 fois la pâte
150 gr de farine complète T150 ou T160
200 gr de farine T80
150 gr de sucre roux
100 gr de beurre
1 c à café de levure chimique
2 c à café de mélange a pain d'épices
100 gr de miel
1 oeuf

GLACE ROYALE

2 blanc d'oeuf de 30 gr chacun
500 gr de sucre glace Jus
de citron Colorant facultatif

ÉLÉMENTS DE DÉCORS FACULTATIFS

Des bonbons pour décorer (smarties Langues de chat ...)
pâte à sucre

ACCESSOIRES

Votre patron imprime ou dessiné sur une feuille
une paire de ciseaux
Crayon papier
Une brochette en bois Un
cure dent
Une règle
Rouleau a pâtisserie
un couteau ou (et) une roulette a pizza
emporte pièces de petite taille (cœur, sapin, étoiles ...) 2
baguettes de bois
Du papier sulfu Plaques à
pâtisser
petites poches à douilles (sans douilles) ou cône d'écriture

Reprendre la recette de la maison de pain d'épices

LE CHARIOT

découper 2 fois le gabarit du chariot

pour le plancher; le dos et le devant ,

prendre la dimension telle qu'indiqué le schémat et faire un rectangle de la longueur
du plancher et pour la largeur d'1/3 de la longueur
pour le dos et le devant prendre les longueur et utiliser la même largeur que pour le
plancher

vous vous retrouverez avec 3 rectangles de plancher et 2 côtés

avant le montage je vous conseille de faire la décoration avec la glace royale colorée
attention à ne pas "peindre" le même côté du chariot et à bien penser à décorer
l'extérieur



☆☆☆☆☆ **les rennes** ☆☆☆☆☆

Découper 4 fois les rennes , les décorer, attention ils sont fragiles !!

☆☆☆☆☆ **LE SOCLE** ☆☆☆☆☆

Faire un rectangle de pâte ou de nougatine assez long et large pour faire le montage
penser à faire des cales rectangulaires pour tout renforcer

une fois chaque morceaux cuits
vous avez
une base
4 rennes
2 côtés de chariot
3 rectangles de plancher

il ne vous reste plus qu'à faire la glace royale pour "peindre" puis monter les différents morceaux

☆☆☆☆☆ **VOTRE MELANGE A PAIN D'EPICES** ☆☆☆☆☆

pulvériser a vitesse 10
20 gr de cannelle,
2 étoiles de badianes,
10 clous de girofle,
2 graines de coriandre,
1 c à c de gingembre en poudre,
1 quart de cuil a café de muscade

LE CHARIOT DU PERE NOEL

