Pain d'épices de Lucerne

Recette de V-ZUG SA



Préparation	30 min
Temps de cuisson	1 h
Portions	12
Appareil	Combair SE à partir de 2015

Préparation

Un peu Beurre

Beurrer le fond et les bordures d'un moule démontable.

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 160 °C avec Air chaud

300 ml de crème entière

300 g de yoghourt

200 g de sucre

3 cs d'épices pour pain d'épices

140 g de concentré de jus de poire

1½ cc de bicarbonate de soude en poudre

1 pincée de sel

500 g de farine de blé

Mélanger la crème entière, le yoghourt, le sucre, le concentré de jus de poire et les épices pour pain d'épices dans un bol mélangeur. Bien mélanger la farine, le bicarbonate de soude et le sel, ajouter par cuillerées le mélange de yogourt et mélanger à nouveau. Verser la pâte dans le moule démontable préparé et lisser. Enfourner le moule démontable sur la grille dans l'espace de cuisson préchauffé. Cuire.

Enfourner le mets à cuire

Air chaud 160 °C pendant 1 h

Laisser refroidir le pain d'épices et servir avec du beurre ou de la crème fouettée.

Conseils

Pour obtenir une surface brillante, enduire finement le gâteau avec du concentré de jus de poire à la sortie du four. Le pain d'épices peut également être coupé en diagonale, après la cuisson, et fourré avec de la crème fouettée aromatisée à la poire Williams.

Accessoires

Moule démontable ø26 cm

Grille

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019