

# alimentarium



## Biscôme nounours

# Biscôme nounours

## Biscôme nounours

Recette pour 1 personne



### Ingrédients

#### PÂTE À PAIN D'ÉPICES

700 g de farine

160 ml de miel fondu

130 g de sucre

50 ml d'œuf

90 ml de lait

10 ml d'eau

20 g de mélange d'épices pour pain d'épices

6 g de carbonate d'ammonium

4 g de carbonate de potasse

#### BISCÔME

250 g de pâte à pain d'épice

15 ml de lait

5 g de gomme arabique

#### GLAÇURE ROYALE

30 g de blanc d'œuf

150 g de sucre glace

1 ml de jus de citron

1 ml de colorant alimentaire

### Réalisation

#### PÂTE À PAIN D'ÉPICES

- Mélanger les épices et la farine
- Mélanger le miel fondu, le sucre et l'œuf
- Dissoudre le carbonate de potasse dans le lait
- Dissoudre le carbonate d'ammonium dans l'eau
- Ajouter les deux produits dissous au mélange de miel, sucre et œuf
- Verser le mélange sur la farine et les épices
- Pétrir la pâte à la spatule
- Stocker cette pâte au minimum une semaine et jusqu'à deux mois (mais pas au réfrigérateur)

#### NOUNOURS

- Bien travailler la pâte pour l'assouplir et la lisser
- Abaisser la pâte avec les règles Betty Bossi numéro 7
- Découper la forme du nounours
- Abaisser le reste de pâte avec les règles numéro 4 et découper les petits nounours
- Poser sur une feuille de papier cuisson
- Badigeonner légèrement avec le lait (séparer les grands des petits nounours)
- Cuire 10 à 12 minutes à 180°C
- À la sortie du four, badigeonner avec la gomme arabique diluée
- Laisser refroidir et décorer avec la glaçure royale