

Pain d'épices au chocolat



Ingrédients pour 8 dômes savarins + 12 petites demi-sphères:

- 200 g de pistoles de chocolat noir Gourmandises®
- 200 g de miel
- 60 g de sucre en poudre roux (cassonade)
- 10 g de mélange pains d'épices Gourmandises®
- 1 pincée de sel fin
- 250 ml de lait
- 250 g de farine
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 3 œufs

Préchauffer le four à 180°C – th6. Placer les empreintes Flexipan© sur la plaque alu perforée.

Dans le bol du Cook'in®, placer le fouet.

Mettre les pistoles de chocolat, le miel, le sucre, les épices et le lait, régler **2 min/40°C/vit 2**, puis **2 min/40°C/vit 3**.

Régler sur **vit 3 "sans température"**, verser les jaunes d'œufs battus au préalable à la cuillère magique par l'orifice du couvercle et à l'aide de l'entonnoir. Verser la farine, le sel et le bicarbonate de soude tamisés ensemble.








Fouetter environ **1 min/ vit 4**. Mélanger **5 min/vit 4**. (La ventilation du moteur peut se mettre en route)

Verser dans les empreintes à 1 cm en dessous du bord (plus que moi car ça lève bien). Couvrir avec la toile Silpat®.

Cuire environ 30 min à 180°C - th. 6.

Démouler une fois complètement refroidi du fait du chocolat.

Petit conseil: servir vos petits pains d'épices accompagnés d'une crème anglaise bien froide.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Pistoles de chocolat noir, miel, sucre, épices, lait	2 min	40°C	2	
		2 min	40°C	3	
	Jaunes d'œuf battus			3	
	Farine, sel, bicarbonate de soude	1 min		4	
		5 min		4	