

Link do produktu: <https://sklep.bioliwa.pl/mieszanka-korzenna-do-piernika-22-g-fiolka-w-prezentowym-opakowaniu-p-363.html>



Mieszanka korzenna do PIERNIKA 22 g fiolka w prezentowym opakowaniu

Cena	17,30 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	2 dni robocze
Kod EAN	3768116742771
Producent	Le Monde en Tube, Francja

Opis produktu

Mieszanka korzenna do PIERNIKA 22 g fiolka w prezentowym opakowaniu

Mieszanka najbardziej wonnych przypraw do przygotowania aromatycznych klasycznych pierników, pierniczków oraz innych ciast korzennych – marchwiowego, dyniowego, pomarańczowego lub też domowych rogalików nadziewanych powidłami śliwkowymi lub dżemem buraczkowo-figowym z dodatkiem korzennych przypraw.

Składniki:*

anyż, cynamon, imbir, goździki w różnych proporcjach
100 % naturalnych składników

* może zawierać gluten, orzechy, soję, seler i sezam

Opakowanie: 22 g

W kuchni:

Mieszanka do przyprawiania pierników, ale nie tylko. Smak anyżu połączony ze słodką nutą cynamonu i goździków oraz ostrością imbiru wspaniale komponuje się z francuskimi tostami, puddingiem ryżowym lub jako przyprawa do panierki do foie gras. W kuchni fusion można wykreować niepowtarzalny orientalny korzenny sos do białych mięs (kurczaka, indyka).

Przepis na francuski piernik

Składniki:

- 370 g mąki typu 450 (pszennej lub orkiszowej)
- 300g miodu tymiankowego z Monastynu Agia Triada
- 1 szklanka mleka tłustego
- 75 g cukru trzcinowego lub cukry jaggery
- 100 g masła
- 1 jajko
- 1 saszetka drożdży
- 1 i ½ łyżeczki sody oczyszczonej
- 1 szczypta soli drobnoziarnistej Le Guerandais
- 1 łyżeczka anyżu,
- 4 nasiona kardamonu,
- 1 łyżeczka mieszanki „cztery przyprawy”

-
- Do dekoracji ciasta:
 - kandyzowana skórka pomarańczy lub cytryny
 - obrane migdały
 - kandyzowane owoce (ananas, mango, banan, kiwi itp.).

Przygotowanie:

1. Wymieszaj mąkę z drożdżami, sodą i jajkiem. Dodaj zmielone lub zmiążdżone w młódku nasiona kardamonu, nasiona anyżu i mieszankę „cztery przyprawy”. Wymieszaj.
2. W rondlu rozpuść miód z cukrem, mlekiem i masłem. Połącz z ciastem.
3. Formę do ciasta wyłóż pergaminem. Wlej ciasto i odstaw je 1 lub 2 godziny.
4. Nagrzej piekarnik do 150 0C. Włóż ciasto do piekarnika i piecz przez 1 h i 15 minut.
5. Wyjmij piernik z piekarnika. Po 10 minutach wyjmij z formy i udekoruj owocami kandyzowanymi.

Smacznego!

Przechowywać w chłodnym miejscu, suchym miejscu z dala od bezpośredniego światła słonecznego.

Producent: Le Monde en Tube, Francja

Kraj pochodzenia składników: rolnictwo UE - Francja

Nasze artykuły powiązane z tym produktem

- [MELEGUETA – fałszywy pieprz z Liberii](#)
- [Pikantna historia czarnego pieprzu](#)