

Pain d'épices

Tranche de pain d'épices, emballée par 1 ou 2 unités, portion de 40 à 55 g.

Les tranches de pain d'épices sont le plus souvent proposées en collation lors du goûter. Elles peuvent être accompagnées d'un fruit ou d'une barre de chocolat.

Contrairement aux gâteaux et autres biscuits qui contiennent en général de la farine de blé, notre sélection de pains d'épices est confectionnée avec de la farine de seigle (34,5 à 40 %). Nos offres se rapprochent ainsi de la recette originelle du pain d'épices de Reims. La farine de seigle provient d'une céréale (*Secale céréale*), botaniquement proche du blé, mais dont la teneur en gluten est moindre. Nutritionnellement, cette céréale est bien pourvue en minéraux, notamment calcium, potassium et fer, et en fibres alimentaires. Ces propriétés se retrouvent dans la farine, à condition que celle-ci soit peu raffinée. Toutefois, l'ingrédient principal de nos offres n'est pas la farine, mais le sucre (45 à 53 %). Comme on peut le constater, il s'agit essentiellement de sirop de glucose-fructose. Ce dernier est issu de l'hydrolyse de céréales¹ et possède de nombreuses propriétés technologiques. Il favorise entre autres le brunissement de la pâte, indispensable pour donner au pain d'épices sa couleur si particulière. D'un point de vue financier, il est également moins cher que certains produits sucrants, notamment le miel, qui fut longtemps l'un des ingrédients majeurs du pain d'épices, et que l'on retrouve encore dans les produits vendus généralement en épicerie fine.

¹ En France, on utilise principalement du sirop de glucose-fructose issu de blé ou de maïs



Le saviez-vous

L'histoire du pain d'épices remonte à l'Antiquité. A cette époque, Grecs, Egyptiens et Romains avaient pour habitude de consommer une sorte de pain tremper dans du miel. Toutefois, il semble que ce soit les chinois qui aient amélioré la recette et eu l'idée de confectionner ce produit sucré sous forme de gâteau. Son introduction en Europe ne date quant à elle que du Moyen-Âge et Reims semble être la capitale du 1^{er} pain d'épices français. Aujourd'hui, deux régions se distinguent pour leurs pains d'épices : l'Alsace et la Bourgogne.

Suggestions du chef

Astuces/Idees

Servez-vous du pain d'épices pour aromatiser votre chapelure, celle-ci accompagnera à merveille certains potages ou gratins.

Thèmes & Recettes

Le Printemps : Navets primeurs gratinés

Le goût : Pain d'épices à la marmelade

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Fibres	Sel	Industriels Marque
BDG+	PAIN004	326 kcal	3,2 %	75,0 %	38,0 %	0,8 %	0,2 %	3,4 g	0,49 g	BDG+ BDG+
BRAKE	14770	326 kcal	3,2 %	75,0 %	38,0 %	0,8 %	0,2 %	3,4 g	0,49 g	VONDELMOLEN Vondelmolen
EPISAVEURS	131342	326 kcal	3,2 %	75,0 %	38,0 %	0,8 %	0,2 %	3,4 g	0,49 g	VONDELMOLEN Vondelmolen
LA TRIADE	GGM18	284 kcal	2,8 %	66,2 %	38,4 %	0,9 %	0,1 %	< 2 g	0,50 g	LA TRIADE marque NC
PRO A PRO	87476	326 kcal	3,2 %	75,0 %	38,0 %	0,8 %	0,2 %	3,4 g	0,49 g	VONDELMOLEN Vondelmolen

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de féculent et %	Type de sucre et %	Type de matière grasse et %	Arômes et % Epices et %	Industriels Marque
BDG+	PAIN004	tranche, L 9,2 à 9,7 cm, la 5,5 à 6,5 cm, H 0,8 à 1,1 cm	farine de seigle 40 %, son de seigle 4 %	sirop de glucose-fructose 53 %	/	cannelle < 2 %, arômes < 2 %	BDG+ BDG+
BRAKE	14770	tranche, L 9,2 à 9,7 cm, la 5,5 à 6,5 cm, H 0,8 à 1,1 cm	farine de seigle 40 %, son de seigle 4 %	sirop de glucose-fructose 53 %	/	cannelle < 2 %, arômes < 2 %	VONDELMOLEN Vondelmolen
EPISAVEURS	131342	tranche, L 9,2 à 9,7 cm, la 5,5 à 6,5 cm, H 0,8 à 1,1 cm	farine de seigle 40 %, son de seigle 4 %	sirop de glucose-fructose 53 %	/	cannelle < 2 %, arômes < 2 %	VONDELMOLEN Vondelmolen
LA TRIADE	GGM18	tranche, L 16 cm, la 6,5 cm, H 1,5 cm	farine de seigle 34,5 %, son de seigle < 2 %, farine de blé malte < 1 %	sirop de glucose-fructose 41,9 %, sucre de canne < 2 %, sucre < 2 %, sirop de sucre caramélisé < 2 %	huile de colza < 2 %	épices 2 % (cannelle 0,62 %, clou de girofle % NC, noix de muscade % NC, gingembre % NC, coriandre % NC, macis % NC, cardamome % NC)	LA TRIADE marque NC
PRO A PRO	87476	tranche, L 9,2 à 9,7 cm, la 5,5 à 6,5 cm, H 0,8 à 1,1 cm	farine de seigle 40 %, son de seigle 4 %	sirop de glucose-fructose 53 %	/	cannelle < 2 %, arômes < 2 %	VONDELMOLEN Vondelmolen

	Référence	Additifs	Allergènes majeurs	Pays de transformation	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BDG+	PAIN004	poudre à lever	gluten	Belgique	totale 210 jours, garantie client 70 jours	sachet de 2 tranches, 40 g, 108 x 40 g	BDG+ BDG+
BRAKE	14770	poudre à lever	gluten	Belgique	totale 217 jours, garantie client 155 jours	sachet de 2 tranches, 40 g, 108 x 40 g	VONDELMOLEN Vondelmolen
EPISAVEURS	131342	poudre à lever	gluten	Belgique	totale 210 jours, garantie client NC	sachet de 2 tranches, 40 g, 108 x 40 g	VONDELMOLEN Vondelmolen
LA TRIADE	GGM18	acide ascorbique, fibre végétale, poudre à lever	gluten	UE	totale 100 jours, garantie client 60 jours	sachet de 1 tranche, 55 g, 40 x 55 g	LA TRIADE marque NC
PRO A PRO	87476	poudre à lever	gluten	Belgique	totale 210 jours, garantie client 155 jours	sachet de 2 tranches, 40 g, 108 x 40 g	VONDELMOLEN Vondelmolen

Contenues en petites quantités, les épices sont des ingrédients indispensables à la fabrication de cette spécialité. Elles sont en général nombreuses, mais pas toujours facile d'obtenir leur liste. On le constate par rapport à notre tableau comparatif où seul un industriel a bien voulu nous communiquer le détail. On retrouve des

épices classiques, telle que la cannelle, le clou de girofle et le gingembre, ou moins courantes, comme le macis, qui n'est autre que l'enveloppe de la noix de muscade. Toutefois, toutes ces épices n'entrent pas forcément dans la composition de ce gâteau, d'où les différences de parfums parfois observées.

