Le moment pain d'épices de Giulia

- Farine type 00 : 300 g
- Sucre glace : 230 g
- Beurre : 130 g
- Jaune d'œuf : 1
- Miel : 80 g
- Sel : une pincée
- Cannelle : 2 c. à café
- Noix de muscade : ½ c. à café
- Gingembre moulu : 2 c. à café
- Clous de girofle moulus : 1 c. à café
- Blanc d'œuf pasteurisé : 30 g
- Jus de citron : quelques gouttes



Préparation

1. Mélange la farine avec le beurre ramolli dans un saladier, puis ajoute tous les autres ingrédients : le miel, le sucre glace (80 g), le gingembre, la cannelle, la noix de muscade, les clous de girofle moulus, le jaune d'œuf et le sel.

2. Dépose la pâte sur un plan de travail et pétris-la brièvement, juste jusqu'à ce qu'elle soit lisse et homogène.

3. Étale immédiatement la pâte au rouleau à pâtisserie entre deux feuilles de papier cuisson, sur une épaisseur de 4 à 5 mm. Laisse-la reposer au réfrigérateur pendant une demi-heure.

4. Retire la feuille de papier cuisson supérieure et découpe les formes à l'aide d'emporte-pièces. Dispose les biscuits en les espaçant légèrement sur une plaque recouverte de papier cuisson et fais-les cuire au four à 170 °C (chaleur traditionnelle, voûte et sole) pendant environ 13 à 14 minutes.

5. Prépare le glaçage : fouette le blanc d'œuf à température ambiante. Dès qu'il mousse, ajoute progressivement le sucre glace tamisé (150 g) et quelques gouttes de jus de citron. Le glaçage est prêt lorsqu'il est blanc, brillant et épais. Décore les biscuits une fois refroidis et laisse sécher à l'air libre, sans les couvrir, jusqu'à ce que le glaçage soit bien dur.

Giulia's Gingerbread Moment

- Type 00 flour: 300 g
- Icing sugar: 230 g
- Butter: 130 g
- Egg yolk: 1
- Honey: 80 g
- Salt: a pinch
- Cinnamon: 2 tsp
- Ground nutmeg: ½ tsp
- Ground ginger: 2 tsp
- Ground cloves: 1 tsp
- Pasteurised egg white: 30 g
- Lemon juice: a few drops



Method

1. Mix the flour with the softened butter in a bowl, then add all the remaining ingredients: honey, icing sugar (80 g), ginger, cinnamon, nutmeg, ground cloves, egg yolk and salt.

2. Transfer the mixture to a work surface and knead briefly, just until the dough is smooth and evenly combined.

3. Immediately roll out the dough between two sheets of baking paper using a rolling pin, to a thickness of 4–5 mm. Leave to rest in the refrigerator for 30 minutes.

4. Remove the top sheet of baking paper and cut out shapes using cookie cutters. Place the biscuits slightly apart on a baking tray lined with baking paper and bake at 170°C (conventional oven, top and bottom heat) for approximately 13–14 minutes.

5. Prepare the icing: Whisk the egg white at room temperature. Once frothy, gradually add the sifted icing sugar (150 g) and a few drops of lemon juice. The icing is ready when it is white, glossy and thick. Decorate the gingerbread biscuits once completely cooled. Leave the icing to dry uncovered at room temperature until firm and hard to the touch.