

Maison en pain d'épices

Temps de préparation: 15mn

Temps de cuisson: 30-40mn (*pour couper et cuire les différents éléments*)

Temps de repos: 12h

Temps de décoration et assemblage: 2-3h

Pour une maison en pain d'épices

Ingredients

PAIN D'ÉPICES:

- 1kg de farine
- 300g de beurre bien froid coupé en dés
- 3 cuillères à soupe de mélange pour pain d'épice (*anis en poudre, gingembre en poudre, muscade en poudre et clous de girofle réduits en poudre*)
- 1 cuillère à soupe de bicarbonate de soude (*ou de levure chimique*)
- 400g de vergeoise blonde (*ou de cassonade*)
- 3 gros œufs
- 1 pincée de sel
- 225g de Golden Syrup (*trouvable au rayon anglo-saxon de la plupart des supermarchés et remplaçable par du miel d'acacia*)

ASSEMBLAGE ET DÉCO:

- 750g de sucre glace
- 400g de sucre perlé (*ou sucre cristal*)
- 2 blancs d'œufs
- 20g de pâte d'amande ou de pâte à sucre

MATÉRIEL:

- Emportes-pièces: 1 rond de 3-4 mm de diamètre (*lisse ou cannelé*) obligatoire et les autres facultatifs selon vos décors: 1 ou 2 personnages, 1 sapin, 1 petite fleur...
- Poches à douille + douille de 1,5 ou 2 (*obligatoire*) et douille de 7 (*facultative*)
- Plaque cartonnée à gâteau pour fixer la maison

Instructions

1. *L'idéal est de cuire tous les éléments de la maison en pain d'épices la veille afin qu'ils aient eu le temps de bien durcir au moment de la construction.*

Préparer la pâte à pain d'épices:

1. Mettez la moitié de la farine et le beurre dans le bol d'un robot pâtissier jusqu'à l'obtention d'une texture sablée. Ajoutez-y le reste de la farine, les épices, le bicarbonate de soude et une pincée de sel. Mélangez à la feuille tout en versant le sucre.
2. Dans un autre saladier, battez les œufs et le golden syrup puis ajoutez-y le mélange sec tout en mélangeant avec une cuillère en bois. Dans un autre saladier, battez les œufs et le golden syrup puis ajoutez-y le mélange sec tout en mélangeant avec une cuillère en bois. Agglomérez ce mélange entre vos mains pour former une boule de pâte. Utilisez cette pâte immédiatement ou entourez-la de film alimentaire et conservez-la au frais jusqu'au moment de son utilisation.

Découpez les éléments de la maison:

1. Préchauffez le four à 180°. Imprimez le gabarit des murs et toit de la maison, décalquez les différentes formes dans du papier cuisson puis découpez-les en suivant les contours. Entourez la pâte à pain d'épices de film alimentaire et prélevez-en petit à petit des morceaux de la taille d'une orange pour les travailler. Abaissez cette pâte sur une planche farinée sur 5mm d'épaisseur à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et découpez-y 2 murs, 2 façades et 2 pans de toit en suivant le contour des gabarits à l'aide d'un couteau fin. Déposez les morceaux sur une feuille de papier cuisson sur la plaque du four et faites les cuire en plusieurs fois à raison de 8-12 mn à chaque fois jusqu'à ce que le pain d'épices soit bien doré. Laissez les morceaux refroidir sur une plaque à pâtisserie. Formez une boule avec les chutes de pâte et ajoutez-la au reste de pâte.
2. Abaissez à nouveau de la pâte cette fois sur 3 mm. Utilisez un emporte pièce rond (*lisse ou cannelé*) d'environ 4cm de diamètre pour découper une soixantaine de biscuits ronds qui formeront les tuiles du toit (*n'hésitez pas à en découper un peu plus en cas de casse*) et faites les cuire pendant 6-9 mn (*puisque ils sont plus fins que les murs*) puis laissez les refroidir. Utilisez aussi cette pâte abaissée sur 3 mm pour découper avec des emportes-pièces des personnages, des sapins ou tout autre élément de décor (*j'avais aussi découpé de mini-fleurs à coller sur la façade*) que vous souhaitez inclure dans votre maison pain d'épices. Faites les cuire et refroidir de même. Ne gâchez pas la pâte, utilisez le reste pour confectionner plein de personnages que vous pourrez offrir dans de petits sachets et présentez sur la table de réveillon en clin d'œil à vos invités.



Retaillez les éléments de la maison après cuisson:

1. Comme le pain d'épices gonfle un peu en cuisant, il faut retailler les morceaux en suivant les gabarits découpés. Posez le gabarit sur l'élément et retailliez au couteau en suivant les contours. C'est également le moment de tailler des ouvertures dans la façade (*porte, fenêtre*) avant au couteau ou avec des emporte-pièces. Vous pouvez aussi découper un rectangle dans la façade arrière pour insérer des petites bougies électriques dans la maison une fois qu'elle sera construite. Deux solutions, soit vous retailliez les éléments 15mn après leur sortie du four, c'est moins périlleux car le pain d'épices est encore un peu mou et à donc moins de chance de casser, soit vous attendez le lendemain que le pain d'épices ait bien durci car le résultat est plus net mais dans ce cas, attention à ne pas donner de coup sec au risque de briser le pain d'épices. La solution de l'emporte-pièce pour les ouvertures, ne marche qu'à la sortie du four, le lendemain, il faut tailler les ouvertures au couteau uniquement. Quelle que soit la solution, n'oubliez pas de bien raclez les bords avec un couteau le lendemain pour qu'ils soient bien lisses. Attendez bien le lendemain que le pain d'épices ait bien durci pour commencer à décorer et assembler les différents éléments de la maison.

Décorez les tuiles du toit:

1. Mettez 250 g de sucre glace dans un petit saladier et ajoutez-y quelques cuillères à soupe de jus de citron ou d'eau petit à petit (*en fouettant bien entre chaque ajout*) jusqu'à l'obtention d'un glaçage bien lisse et un peu liquide (*si vous tracez un trait au couteau au centre du glaçage, il doit mettre 12 sec à disparaître complètement, s'il disparaît plus vite, ajoutez un peu de sucre glace, s'il ne disparaît pas vraiment ajoutez un petit peu d'eau*). Trempez l'extrémité des biscuits ronds (*soit environ un quart du biscuit*) dans le glaçage (*en ôtant l'excédent sur le côté d'une cuillère*), puis trempez la face supérieure du biscuit dans une petite assiette de sucre perlé qui va adhérer au glaçage. Faites ensuite sécher les biscuits sur une grille à pâtisserie. S'il vous reste du glaçage,

Préparez les glaçages:

1. Mettez les blancs d'œufs dans le bol du robot pâtissier ou dans un saladier et battez les avec le reste du sucre glace pendant 1 mn jusqu'à l'obtention d'un glaçage moelleux mais bien épais (*lorsque vous retirez une cuillère de glaçage un pic doit se former*). Mettez une ou 2 cuillère à soupe de ce glaçage dans une petite poche à douille munie d'une douille de 1,5 ou 2 pour dessiner les décors fins. Mettez ensuite la moitié du glaçage dans une poche à douille munie d'une douille de 7 environ (*sinon coupez une petite ouverture dans la poche à douille*) à utiliser pour faire le ciment des murs de la maison ainsi que les décorations plus importantes; fermez la bien et couvrez l'embout de la douille avec du film alimentaire. Enfin, couvrez le reste du glaçage de film alimentaire posé à même le glaçage puis d'un torchon mouillé posé par dessus et couvrez en plus le bol d'un film alimentaire par dessus, il servira de colle pour les tuiles du toit.

Décorez la façade avant:

1. Commencez par décorer la façade selon votre goût à l'aide de la douille de 2, vous pouvez dessiner de petits points autour des portes et fenêtres par exemple et coller de petits éléments en pain d'épices avec un peu de glaçage. Utilisez également cette douille pour dessiner des décors sur les personnages en pain d'épices. Puis laissez sécher.

Collez les tuiles du toit:

1. Utilisez le glaçage conservé dans un saladier. A l'aide d'une petite cuillère, déposez une noix de glaçage sur la face inférieure des biscuits et sur l'extrémité non sucrée et collez 4 biscuits sur la longueur du pan d'un toit en les faisant dépasser d'1 cm. Coupez ensuite 1 biscuit en 2 dans la hauteur (pas de panique si ça casse un peu trop, c'est pour ça que vous avez prévu des tuiles en rab) et collez par aux extrémités de la deuxième rangée de biscuits en les faisant chevaucher sur la première rangée. Colle ensuite 3 biscuits entre les 2 biscuits coupés. Continuez ainsi (*1 rangée de 4 biscuits pleins puis une rangée de 3 biscuits + 2 demis sur les côtés*) sur 7 rangées en terminant pas une rangée pleine jusqu'au bout du pan de toit, la dernière rangée de biscuits ne doit dépasser que de 2-3mm. Puis faites de même sur le deuxième pan de toit puis laissez sécher. Couvrez-le reste du glaçage de film alimentaire posé à même le glaçage puis d'un torchon mouillé posé par dessus et couvrez en plus le bol d'un film alimentaire par dessus.

Assemblez la maison en pain d'épice:

1. A l'aide de la douille de 7, déposez une bonne ligne de glaçage le long de la hauteur des murs puis collez les à l'intérieur de la façade arrière (*voir vidéo*). Attention à bien mettre la face supérieure des murs vers l'extérieur de la maison. Faites de même le long des autres côtés du mur puis collez la façade avant dessus. Maintenez le tout entre vos mains quelques instants, le temps que le glaçage commence à sécher. Déposez ensuite la maison sur une plaque en carton (*recouverte de papier alu scotché en dessous si celle-ci n'est pas prévue pour le contact alimentaire*), centrez-la puis tracez des lignes de glaçage au ras des murs de la maison pour solidifier l'édifice. Laissez sécher 1 h pour que le glaçage durcisse.

Ajoutez le toit de la maison:

1. Préparez 2 boules de papier alu d'environ 5cm de hauteur pour soutenir le toit lors du séchage. A l'aide de la douille de 7, déposez du glaçage le long des bords inclinés de la façade et sur l'arrête des côtés du mur. Déposez un pan de toit de chaque côté au ras du haut du triangle formé par les façades et faites le reposer sur les boules de papier alu. Une fois les 2 pans de toit collés, remontez les légèrement vers le haut si ils ont glissés et maintenez-les fermement entre vos mains quelques instants le temps que le glaçage commence à sécher. Cette opération est plus simple à faire à deux si c'est possible.

Décorez la maison:

1. Terminez la décoration de la maison à l'aide de la douille de 7 en couvrant les extrémités du toit de glaçage (*en forme de stalactites par exemple*) et remplissez également le dessus du toit de glaçage. Si vous avez fait des sapins, tracez de petites banderoles de glaçage avec la douille de 7 puis trempez-les dans du sucre perlé.

Glacez la plaque:

1. Si vous la souhaitez, ajoutez un peu d'eau au glaçage restant pour obtenir un glaçage liquide (*si vous tracez un trait au couteau au centre du glaçage, il doit mettre 10 sec à disparaître complètement, s'il disparaît plus vite, ajoutez un peu de sucre glaçage, s'il ne disparaît pas vraiment ajoutez un petit peu d'eau*) et étalez le finement à l'aide d'une spatule puis parsemez de sucre perlé et laissez sécher. Si le glaçage n'adhère pas très bien sur le papier alu, mélangez le glaçage à du sucre perlé et déposez ce mélange sur la plaque de façon un peu plus grossière, l'effet sera joli aussi.
2. Enfin lorsque tout est bien sec, collez les personnages et les sapins sur la plaque avec un peu de glaçage et éventuellement de petits morceaux de pâte à sucre ou de pâte d'amandes par derrière s'ils sont trop lourds.
3. Admirez longuement votre œuvre avant de décider si vous la dégusterez ou pas... La maison en pain d'épices et consommable pendant 2 semaines si vous la protégez de la poussière. Si vous ne la mangez pas, elle se conservera comme objet décoratif pendant de longs mois dans un endroit sec à l'abri de la poussière.

Recipe by Anne-Sophie - Fashion Cooking at <http://www.fashioncooking.fr/2012/12/maison-pain-epices-video/>