

SPECIAL FETES DE FIN D'ANNEE

DES SAVEURS DE NOËL pour se faire plaisir ou à offrir pour un cadeau gourmand fait maison qui plaira à « tous les coups » !



MIX PAIN D'ÉPICES 9,80 €/2kg



MIX SPECULOOS 6,10 €/2kg



MIX PETITS GATEAUX DE NOËL 6,10 €/2kg

STOLLEN RHENAN (pain de Noël)

Ingrédients pour 3 pains :

- | | | |
|------------------------------|------------------------------------|--------------------------|
| - 500 g de raisins secs | - 200 g d'amande | - 100 g de citron confit |
| - 100 g d'orange confite | - zeste de citron | - 1 càc de sel |
| - 1 càc de cannelle | - 1 pointe de couteau de cardamome | |
| - 1 pincée de muscade | - 1 càc anis en poudre | - 3 gousses de vanille |
| - 125 ml de rhum ou kirsch | - 500 ml de lait | - 250 g de sucre |
| - 100 g levure boulangère | - 1,5 kg de farine | - 250 g de beurre |
| - 2 œufs | - 750 g pâte d'amande | - 100 g de beurre fondu |
| - 2 sachets de sucre vanillé | - 200 g de sucre en poudre | |

Préparation :

- La veille : broyer les amandes, les mélanger avec les raisins, toutes les épices, les fruits confits, les zestes et le rhum. Couvrir et laisser reposer une nuit
- Dans un grand saladier, délayer la levure dans une tasse de lait tiède, avec 2 c.à.c. de sucre et 3 c.à.s. de farine. Laisser travailler ¼ d'heure.
- Ajouter le restant de farine et de sucre, pétrir avec le beurre, le reste de lait et les œufs. Travailler la pâte jusqu'à la rendre molle et lisse (et non collante). Mêler enfin la pâte à la préparation de la veille.
- Laisser reposer sous un linge.
- Partager la pâte en 3 parts égales et former 3 pâtons ovales.
- Ouvrir chaque pâton dans le sens de la longueur à l'aide d'un couteau. Placer la pâte d'amande à l'intérieur puis rabattre le bord de la pâte.
- Laisser reposer encore les trois pains côte à côte sur une plaque pendant 30 min, puis cuire à feu moyen environ ½ heure.
- Badigeonner les pains sortant du four avec le beurre fondu, saupoudrer de sucre vanillé, puis largement de sucre en poudre

PAINS ET METS

Le plaisir des mariages : Pour les fêtes de fin d'année et pour accompagner vos plats de fêtes pensez-y : voici quelques idées de nos mix de pains que vous retrouverez dans notre magasin.

* Foie gras :

- Chât., figes, noisettes
- Pain d'épices
- Brioche
- Campagne

*Poissons fumés, saumons, fruits de mer

- 6 céréales / 4 graines
- Maxigraines
- 5 céréales
- Epeautre
- Seigle

* Pâtés, fromages à croûte, gibiers, civets, fondue bourguignonne ... :

- Forestier
- 5 céréales
- Complet
- Scandinave
- Pumpernickel

* Charcuteries :

- Paysan
- Campagne
- Campasine
- Scandinave
- Rustique



* Volailles, lapins :

- Paysan
- Vitalgraines
- Epeautre
- Rustique

* Fromages à pâte molle :

- 5 céréales
- Campagne
- Complet
- Seigle

NOUVEAU :

Retrouvez dans votre magasin les confitures extra de Mamilie, la plupart des fruits sont cueillis à la main et sont de 1^{ère} fraîcheur, confectionnées de façon artisanale et traditionnelle.

A l'occasion des fêtes de fin d'année, nous vous proposons de trouver différentes variétés aux saveurs de Noël dans votre magasin PETERSCHMITT :

- la gelée de pommes « Christkindela »
- la rhubarbe – pain d'épices
- la pomme – cannelle
- ... d'autres variétés (framboises, fruits rouges, ...)

