BOULANGERIE-PÂTISSERIE + MÉLASSE

GRANDMA PUR À 100 %

Le livre des fêtes

La mélasse, au cœur des recettes des Fêtes

L'AUTHENTIQUE GRANDMA THE ORIGINAL

UNE TRADITION À PARTAGER

CUISINER AVEC LA MÉLASSE GRANDMA

La période des Fêtes a toujours été pour nous synonyme de bonnes choses à manger. L'odeur alléchante des pâtisseries au four, la décoration des biscuits au gingembre, la confection de délicieux petits cadeaux faits maison…

Nous esprons que ce livre vous donnera plus de raisons, et plus de façons, de partager pendant cette saison où il fait bon donner et se réunir.

La cuisine de la Mélasse Grandma

Publié par et copyright
Décembre 2018 Les Produits alimentaires Grandma Ltée

Tous droits réservés.

Toute reproduction, transmission ou saisie automatique de cette publication, en tout ou en partie, sous quelque forme ou par quelque procédé que ce soit, est interdite sans autorisation écrite préalable écrite préalable de l'éditeur.

BOULANGERIE-PÂTISSERIE MÉLASSE
GRANDMA PUR À 100 %

TABLE OF CONTENTS

Pacanes caramélisées à l'érable et à la mélasse 5
Biscuits à la mélasse et aux truffes de chocolat blanc 5
Biscuits fondants aux noix et à la mélasse 7
Biscuits à la mélasse et au beurre d'arachide 7
Biscuits épicés façon allemande (Pfeffernusse) 9
Biscuits au gingembre parfumés à la cardamome 11
Biscuits au pain d'épices 11
Biscuits au pain d'épices et chocolat 13
Biscuits de formes variées au chocolat et au gingembre 13
Barres aux pacanes caramélisées 15
Biscuits sablés à la mélasse 15
Biscuits à l'orange, aux épices et à la mélasse – Idée de cadeau fait maison 17
Sauce maison aux canneberges 17
Amandes au goût de pain d'épices 19
Noix confites aux cinq épices 19
Latte au pain d'épices 21
Lait chaud aux épices au pain d'épice 21

PACANES CARAMÉLISÉES À L'ÉRABLE ET À LA MÉLASSE

BISCUITS À LA MÉLASSE ET AUX TRUFFES DE CHOCOLAT BLANC

BOULANGERIE-PÂTISSERIE × MÉLASSE

GRANDMA PUR À 100 %

PACANES CARAMÉLISÉES À L'ÉRABLE ET À LA MÉLASSE

DONNE 2 TASSES

- Préchauffer le four à 325 °F. Tapisser une plaque de papier parchemin. Placer un deuxième morceau de papier parchemin sur une surface de travail.
- Dans un bol de taille moyenne, mélanger tous les ingrédients sauf les pacanes. Remuer pour bien mélanger, puis incorporer les pacanes.
- Chauffer à feu moyen jusqu'à ce que le mélange soit très liquide, en remuant constamment. Cuire 1 ou 2 minutes (ne pas faire bouillir).
- Verser le mélange et étaler en une couche sur la plaque préparée.
- Cuire 10 minutes. Retirer du four, bien remuer, puis étaler à nouveau en une seule couche. Continuer la cuisson jusqu'à l'obtention d'une couleur dorée foncée (8 à 12 minutes de plus). Surveiller bien les pacanes pour ne pas trop les cuire.
- Retirer du four, remuer à nouveau, puis étendre sur l'autre feuille de parchemin pour faire refroidir.

3 c. à soupe de sirop d'érable pur
2 c. à soupe de mélasse Grandma
1 c. à soupe d'huile d'olive
½ c. à thé de cannelle
½ c. à thé de sel kascher
2 tasses de pacanes

BISCUITS À LA MÉLASSE ET AUX TRUFFES DE CHOCOLAT BLANC

- Préchauffer le four à 350 °F. Tapisser une plaque de cuisson de papier parchemin.
- Dans un grand bol, battre le sucre et le beurre jusqu'à homogénéité. Incorporer l'œuf et la mélasse en remuant.
- Ajouter la farine, le gingembre, le bicarbonate et la cannelle en battant jusqu'à ce que le mélange soit combiné.
- Couvrir et réfrigérer de 20 à 60 minutes.
- Former des boules de 1½ po et creuser le milieu avec le pouce. Mettre un morceau de truffe dans le creux et rouler la pâte par-dessus, en veillant à ne pas laisser de trous ou d'espaces d'où la pâte pourrait s'écouler. Rouler les biscuits dans du sucre à glacer et les disposer sur la plaque à biscuits en les espaçant d'environ 2 po. Si possible, réfrigérer pendant 10 minutes.
- Cuire de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que le tout soit pris. Laisser refroidir légèrement avant de retirer les biscuits de la plaque et de les déposer sur une grille.

1 tasse de cassonade
¾ tasse de beurre, fondu
1 œuf
¼ tasse de mélasse Grandma
2 ¼ tasses de farine
1 c. à thé de gingembre
1 c. à thé de bicarbonate de soude
1 c. à thé de cannelle
¼ tasse de sucre pour rouler
6 à 8 truffes au chocolat blanc Lindt, coupées en quartiers

BISCUITS FONDANTS AUX NOIX ET À LA MÉLASSE

BISCUITS À LA MÉLASSE ET AU BEURRE D'ARACHIDE

BOULANGERIE-PÂTISSERIE MÉLASSE

GRANDMA PUR À 100 %

BISCUITS FONDANTS AUX NOIX ET À LA MÉLASSE

DONNE 2½ DOUZAINES DE BISCUITS

- Battre le beurre jusqu'à consistance crémeuse, puis incorporer en fouettant la mélasse et la vanille.
- Mêler les épices à la farine et l'ajouter en trois temps au mélange de beurre, mélasse et vanille.
- Incorporer les noix hachées.
- Façonner la pâte en boule, lui donner une forme de disque et la réfrigérer pendant une heure.
- Préchauffer le four à 300 °F.
- Façonner la pâte en boules de 1 po et les déposer sur une plaque tapissée de papier parchemin en les espaçant de 1½ po.
- Cuire au four pendant 30 minutes.
- Lorsqu'ils sont refroidis, enrober les biscuits de sucre à glacer (on peut aussi les enrober à chaud et les saupoudrer de sucre une fois refroidis).

1 tasse de farine
Pincée de gingembre et de cannelle
½ tasse de beurre ramolli
¼ tasse de mélasse Grandma
2 c. à thé d'extrait de vanille
À peine 1 tasse de noix de Grenoble rôties (1 tasse de morceaux de noix passées au robot culinaire jusqu'à l'obtention d'une texture grumeleuse)
Environ ½ tasse de sucre à glacer tamisé (pour enrober les biscuits)

BISCUITS À LA MÉLASSE ET AU BEURRE D'ARACHIDE

DONNE ENVIRON 30 BISCUITS

- Préchauffer le four à 325 °F. Tapisser une plaque à biscuits de papier parchemin.
- Dans un grand bol, fouetter ensemble 2 tasses de la farine, le bicarbonate de soude, la cannelle, le gingembre, le clou de girofle et le sel.
- Dans un autre grand bol, battre la mélasse, le beurre, la cassonade et le beurre d'arachide jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse. Ajouter l'œuf.
- Incorporer le mélange de farine une tasse à la fois et bien mélanger; ajouter le ¼ t. de farine seulement si la pâte semble trop molle.
- Former des boules de 1 ½ po et les disposer sur la plaque à biscuits en les espaçant d'environ 2 po. À l'aide des dents d'une fourchette, dessiner des croisillons.
- Cuire de 11 à 13 minutes ou jusqu'à ce que les bords soient fermes. **
- Transférer les biscuits sur une grille pour qu'ils refroidissent.

* Commencer par les 2 tasses de farine et ajouter le reste (¼ t.) au besoin si la pâte est trop molle.

** Ajout de chocolat : Cinq minutes avant la fin de la cuisson, retirer la plaque du four et déposer rapidement les chocolats. Remettre au four pour terminer la cuisson.

*2 à 2 ¼ tasses de farine**
2 c. à thé de bicarbonate de soude
1 c. à thé de cannelle
1 c. à thé de gingembre
½ c. à thé de clou de girofle
¼ c. à thé de sel
¼ tasse de mélasse Grandma
¼ tasse de beurre ramolli
½ tasse de beurre d'arachide
1 tasse de cassonade bien tassée
1 œuf
*30 chocolats Hershey kisses ou hugs (facultatif) ***

BOULANGERIE-PÂTISSERIE MÉLASSE

GRANDMA PUR À 100 %

BISCUITS ÉPICÉS FAÇON ALLEMANDE (PFEFFERNUSSE)

- Dans un bol moyen, mélanger les ingrédients secs (c.-à-d., sur la liste, de la farine aux amandes).
- Dans un grand bol, mélanger le beurre et le zeste de citron et d'orange. Ajouter la cassonade en trois fois et bien remuer.
- En battant, ajouter l'œuf, puis la mélasse.
- Ajouter le mélange de farine en trois étapes, en remuant jusqu'à ce que le tout soit à peine lié.
- Couvrir et réfrigérer la pâte jusqu'à ce qu'elle soit ferme, soit pendant au moins une heure.
- Former des boules de 1 po et les déposer sur une plaque à biscuits tapissée de papier parchemin en laissant au moins 1 po entre les pointes.
- Cuire 12 minutes à 350 °F (la base des biscuits ne doit pas trop brunir).
- Laisser refroidir les biscuits légèrement, puis les rouler, encore tièdes, dans le sucre à glacer épicé. Laisser refroidir sur une grille.

Pour les biscuits :

3 tasses de farine (ou 1 tasse de farine à pâtisserie de blé entier et 2 tasses de farine blanche)
1 c. à thé de cannelle moulue
½ c. à thé de bicarbonate de soude
½ c. à thé de poudre à pâte
½ c. à thé de gingembre moulu
½ c. à thé de muscade moulue
¼ c. à thé de piment de la Jamaïque moulu
¼ c. à thé de poivre noir fraîchement moulu
½ c. à thé de sel
½ tasse d'amandes moulues
½ tasse de beurre, à température ambiante
2 c. à thé combles de zeste de citron (environ 2 citrons de taille moyenne)
2 c. à thé combles de zeste d'orange (1 orange moyenne)
1 tasse de cassonade foncée tassée
1 gros œuf
¾ tasse de mélasse Grandma

Pour le sucre épicé :

1 tasse de sucre à glacer
1 c. à thé de cannelle moulue
1 c. à thé de gingembre moulu
½ c. à thé de muscade moulue
¼ c. à thé de piment de la Jamaïque moulu

BISCUITS AU GINGEMBRE PARFUMÉS À LA CARDAMOME

BOULANGERIE-PÂTISSERIE MÉLASSE

GRANDMA PUR À 100 %

BISCUITS AU GINGEMBRE PARFUMÉS À LA CARDAMOME

(THIS RECIPE CAN BE HALVED)

- Mélanger le beurre et la mélasse.
- En remuant, ajouter le sucre et les épices.
- Avec une cuillère de bois, incorporer la crème fouettée.
- Mélanger au fouet la farine et le bicarbonate, puis ajouter, en trois étapes, les ingrédients secs au mélange crémeux.
- Remuer juste assez pour lier le tout.
- Réfrigérer au moins une heure, ou toute la nuit.
- Mettre la pâte sur une surface légèrement enfarinée et couper en deux.
- Rouler pour obtenir une épaisseur de ¼ po. Découper en formes typiques des Fêtes.
- Préchauffer le four à 400 °F.
- Cuire 5 ou 6 minutes sur une plaque à pâtisserie couverte de papier parchemin en surveillant de près.

1 ½ tasse de beurre, à température ambiante
1 tasse de mélasse Grandma
2 tasses de sucre
1 c. à soupe + 1 c. à thé de gingembre moulu
1 c. à soupe + 1 c. à thé de cannelle
2 c. à thé de clou de girofle moulu
1 ½ c. à thé de cardamome moulue
1 tasse de crème épaisse, battre jusqu'à formation de pics fermes
9 tasses de farine (déposer délicatement la farine dans les tasses)
1 c à soupe de bicarbonate de soude

BISCUITS AU PAIN D'ÉPICES

BISCUITS AU PAIN D'ÉPICES

- Dans un grand bol, mélanger le beurre et le sucre jusqu'à consistance crémeuse.
- En battant, incorporer l'œuf et la mélasse.
- Verser le jus de citron.
- Tamiser ensemble les ingrédients secs et les ajouter graduellement au mélange crémeux. Une fois le mélange de farine complètement incorporé, former une boule avec la pâte, la couper en deux et l'aplatir pour obtenir deux disques.
- Réfrigérer pendant une heure.
- Préchauffer le four à 350 °F.
- Sur une surface légèrement enfarinée, rouler la pâte pour qu'elle ait une épaisseur de ¼ po à ½ po, puis découper les formes.
- Faire cuire sur une plaque à pâtisserie couverte de papier parchemin pendant 8 ou 10 minutes.

1 tasse de beurre
1 tasse de sucre
1 œuf battu
½ tasse de mélasse Grandma
2 c. à soupe de jus de citron
3 tasses de farine (tout usage)
1 tasse de farine de blé entier
1 c. à thé de bicarbonate de soude
½ c. à thé de sel
2 c. à thé de gingembre
2 c. à thé de cannelle
½ c. à thé de piment de la Jamaïque
¼ c. à thé des deux, muscade et clou de girofle

BISCUITS AU PAIN D'ÉPICES ET CHOCOLAT

BISCUITS DE FORMES VARIÉES AU CHOCOLAT ET AU GINGEMBRE

BISCUITS AU PAIN D'ÉPICES ET CHOCOLAT

- Couvrir deux plaques à pâtisserie de papier parchemin.
- Dans un bol moyen, tamiser ensemble la farine, le gingembre moulu, la cannelle, le clou de girofle, la muscade et le cacao.
- Dans un autre bol, battre le beurre et le gingembre râpé.
- Ajouter la cassonade et battre jusqu'à ce le tout soit combiné.
- Verser la mélasse; battre jusqu'à ce que le tout soit mélangé.
- Dans un petit bol, dissoudre le bicarbonate dans 1½ c. à thé d'eau bouillante.
- Battre la moitié du mélange de farine dans celui à base de beurre.
- En battant, incorporer le mélange de bicarbonate, puis le reste du mélange de farine.
- Ajouter le chocolat. Réfrigérer si vous avez le temps.
- Rouler la pâte en boules de 1½ pouce; rouler dans le sucre granulé.
- Faire cuire au four à 325 °F jusqu'à ce que la surface se fissure légèrement, soit de 10 à 12 minutes.
- Laisser refroidir et tremper dans le chocolat fondu.

½ tasse de brisures de chocolat (les plus foncées possible
1½ tasse et 1 c. à soupe de farine
1¼ c. à thé de gingembre moulu
1 c. à thé de cannelle moulue
¼ c. à thé de clou de girofle moulu
¼ c. à thé de muscade moulue
1 c. à soupe de poudre de cacao non sucré
½ tasse de beurre
1 c. à soupe de gingembre fraîchement râpé
½ tasse de cassonade foncée, tassée
½ tasse de mélasse Grandma
1 c. à thé de bicarbonate de soude ½ tasse de sucre granulé (pour rouler)
1 tasse de brisures de chocolat blanc, fondues (pour tremper)

BISCUITS DE FORMES VARIÉES AU CHOCOLAT ET AU GINGEMBRE

- Dans un bol moyen, mélanger la farine avec le cacao, le gingembre, la cannelle, le clou de girofle, le bicarbonate, la poudre à pâte et le sel.
- Dans un grand bol, battre le beurre ramolli avec la cassonade jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.
- Incorporer l'œuf, la mélasse, puis le chocolat fondu.
- Ajouter le mélange à base de farine en trois étapes, en mélangeant bien après chaque ajout.
- Verser la pâte sur un plan de travail en raclant les parois du bol, former un disque et l'envelopper dans une pellicule plastique. Laisser refroidir complètement au réfrigérateur.
- Abaisser la pâte sur une surface légèrement farinée jusqu'à l'obtention d'une épaisseur d'environ ¼ po (il n'est pas nécessaire d'utiliser beaucoup de farine.)
- Découper en formes typiques des Fêtes.
- Déposer les biscuits sur une plaque tapissée de papier parchemin.
- Cuire environ 7 minutes à 350 °F.

3 ¼ tasses de farine
⅓ tasse de poudre de cacao
1 c. à soupe de gingembre moulu
2 c. à thé de cannelle
1 c. à thé de clou de girofle
1 c à soupe de bicarbonate de soude
½ c. à thé de poudre à pâte
1 c. à thé de sel
½ tasse + 2 c. à soupe de beurre
½ tasse de cassonade foncée (tassée)
1 œuf
½ tasse de mélasse Grandma
2 oz de chocolat mi-sucré fondu

BARRES AUX PACANES CARAMÉLISÉES

BISCUITS SABLÉS À LA MÉLASSE

BARRES AUX PACANES CARAMÉLISÉES

Préparation de la croûte :

- Battre le beurre et le sucre avant d'incorporer l'œuf et la vanille.
- Mélanger au fouet la farine, la poudre à pâte, le gingembre et le sel et incorporer au mélange crémeux pour lier le tout.
- Presser au fond d'un moule de 9 po x 13 po tapissé de papier parchemin (veiller à ce que le papier remonte sur les côtés).
- Cuire 15 minutes au four à 350 °F.
- Laisser le four en marche.

Préparation de la garniture :

- Dans une casserole moyenne, mélanger le beurre, la cassonade et la mélasse à petit feu en remuant jusqu'à ce que le beurre fonde. Augmenter la température à moyen pour porter à ébullition. Bouillir trois minutes, retirer du feu et incorporer la crème et les pacanes.
- Avec une spatule en caoutchouc, bien mélanger, puis verser doucement sur la croûte cuite en raclant pour l'étaler.
- Remettre au four 30 ou 35 minutes, puis laisser refroidir avant de couper.

Croûte

1 tasse + 4 c. à soupe de beurre, ramolli
6 c. à soupe de sucre
1 gros œuf
½ c. à thé de vanille
2 t. de farine
¼ c. à thé de poudre à pâte
½ c. à thé de gingembre moulu
Pincée de sel

Garniture

1 tasse de beurre coupé en morceaux
1½ tasse de cassonade dorée, tassée
½ tasse de mélasse Grandma
2 c. à soupe de crème riche en matière grasse
1 lb de pacanes en moitiés

BISCUITS SABLÉS À LA MÉLASSE

- Préchauffer le four à 325 °F. Dans un grand bol, combiner la farine, le sucre en poudre et les épices.
- Couper le beurre pour l'incorporer avec un mélangeur à pâtisserie ou avec vos doigts, jusqu'à ce que le mélange soit grumeleux.
- Incorporer la mélasse et mélanger à la fourchette ou à la main. Pétrir jusqu'à former une boule. Couper en deux.
- Rouler pour avoir une épaisseur de ¼ po à ½ po et découper les formes. Piquer avec les dents d'une fourchette, badigeonner d'un peu de lait et saupoudrer d'un peu de sucre granulé.
- Faire cuire au four de 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce que le dessous commence à dorer (faire attention de ne pas trop cuire).

2 tasses de farine
½ tasse de sucre à glacer
1 c. à thé de gingembre moulu
1 c. à thé de cannelle (facultative)
⅛ c. à thé de clou de girofle (facultatif)
1 tasse de beurre froid
¼ tasse de mélasse Grandma
Sucre granulé à saupoudrer

BISCUITS À L'ORANGE, AUX ÉPICES ET À LA MÉLASSE – IDÉE DE CADEAU FAIT MAISON

SAUCE MAISON AUX CANNEBERGES

BISCUITS À L'ORANGE, AUX ÉPICES ET À LA MÉLASSE – IDÉE DE CADEAU FAIT MAISON

Préparation du pot :

- Déposer la cassonade dans un pot de 1 pinte et tasser fermement et uniformément.
- Dans un bol moyen, combiner la farine, le bicarbonate, le zeste d'orange, la cannelle, le gingembre, le clou de girofle et le piment de la Jamaïque. Bien mélanger.
- Déposer à la cuillère le mélange de farine sur la cassonade, en pressant bien à chaque ajout.
- Déposer les canneberges sur le mélange de farine et presser pour faire tout entrer dans le pot. Fermer le pot.

Cuisson :

- Préchauffer le four à 375 °F.
- Vider le contenu du pot dans un grand bol à mélanger. Ajouter l'œuf, le beurre, la mélasse et la vanille.
- Battre à faible vitesse ou à la main jusqu'à ce que la pâte soit bien mélangée.
- Déposer des cuillérées combles de pâte sur une plaque à biscuits tapissée de papier parchemin. Ou, si vous préférez un biscuit au dessus plus croustillant, former des boules et les rouler dans le sucre.*
- Mettre au four de 7 à 9 minutes ou jusqu'à ce que la préparation ait pris. Donne environ 4 douzaines.

1 tasse de cassonade foncée tassée
3 tasses de farine
1½ c. à thé de bicarbonate de soude
Zeste râpé d'une orange (environ 1 c. à thé)
1 c. à thé de cannelle
½ c. à thé de gingembre
⅛ c. à thé de clou de girofle moulu
¼ c. à thé de piment de la Jamaïque
⅓ tasse de canneberges séchées

Ingrédients pour les biscuits
1 tasse de beurre amolli
½ tasse de mélasse Grandma
1 c. à thé de vanille
*Sucre pour rouler (facultatif)**

SAUCE MAISON AUX CANNEBERGES

- Dans une casserole moyenne, combiner les canneberges, le sucre, la mélasse et les pommes.
- Couvrir et mettre à feu moyen, en remuant de temps en temps.
- Porter à ébullition et faire cuire pendant environ 10 minutes, en remuant souvent.
- Enlever le couvercle, réduire le feu et laisser mijoter 15 minutes.
- En remuant, incorporer les épices.

1 lb de canneberges triées et lavées
1½ tasse de sucre
½ tasse de mélasse Grandma
2 pommes, pelées, évidées et coupées en dés
½ c. à thé de cannelle
⅛ c. à thé de piment de la Jamaïque
⅛ c. à thé de clou de girofle moulu

AMANDES AU GOÛT DE PAIN D'ÉPICES

NOIX CONFITES AUX CINQ ÉPICES

AMANDES AU GOÛT DE PAIN D'ÉPICES

Dans une casserole moyenne, à feu moyen, faire fondre le beurre avec la mélasse, le sucre, les épices et le sel. Bien mélanger et continuer à remuer jusqu'à ce que le sucre se soit dissous. Quand le mélange commence à faire des bulles, ajouter les noix et remuer jusqu'à ce qu'elles soient bien enrobées. Déposer les noix, en une seule couche, sur une plaque couverte de papier parchemin et les mettre au four à 300 °F jusqu'à ce qu'elles soient bien rôties, environ 20 minutes. Remuer de temps en temps pendant la cuisson et commencer à tester après 15 minutes (on ne veut pas que les noix deviennent trop brunes). Laisser refroidir et casser en morceaux. Se conserve jusqu'à deux semaines dans un contenant hermétique.

1 c. à soupe de beurre
2 c. à soupe de mélasse Grandma
1 c. à soupe de sucre
1 ½ c. à thé de gingembre
1 ½ c. à thé de cannelle
¼ c. à thé de clou de girofle
Pincée de poivre de Cayenne ou quelques tours de moulin à poivre noir
⅓ c. à thé de sel
2 tasses d'amandes crues (ou de vos noix préférées)

NOIX CONFITES AUX CINQ ÉPICES

Dans une grande casserole ou un wok, faire fondre le beurre. Ajouter le sucre, la mélasse, l'eau, le sel et les épices et remuer jusqu'à ce que le sucre se dissolve. Incorporer les noix au mélange et faire cuire jusqu'à ce qu'elles soient très bien enrobées de sirop, en remuant souvent (environ 5 minutes). Transférer sur une plaque à pâtisserie couverte de papier parchemin. Mettre au four à 350 °F jusqu'à ce que les noix soient légèrement grillées et un peu croustillantes (10-15 minutes). Faire un test pendant la cuisson pour veiller à ce qu'elles ne soient pas trop cuites et que le sirop ne brûle pas.

¼ tasse de beurre
5 c. à soupe de cassonade
3 c. à soupe de mélasse Grandma
¼ tasse d'eau
1 c. à thé de sel de mer
2 c. à thé de poudre cinq-épices chinoise
1 c. à thé de cumin
½ c. à thé de poivre noir
4 tasses de noix mélangées (crues)

LATTE AU PAIN D'ÉPICES

BOULANGERIE-PÂTISSERIE MÉLASSE
GRANDMA PUR À 100 %

LATTE AU PAIN D'ÉPICES

DONNE UNE PORTION

- Dans une tasse, mélanger le café, la mélasse et les épices.
- Porter le lait juste au point d'ébullition sur la cuisinière ou au four micro-ondes.
- Faire mousser le lait avec un fouet ou un appareil spécial.
- Verser la mousse de lait sur le café, saupoudrer légèrement du mélange d'épices.

½ tasse d'espresso ou de café fort
½ c. à soupe de mélasse Grandma
⅛ c. à thé ou généreuse pincée d'épices pour pain d'épices (recette ci-dessous)
½ tasse de lait

MÉLANGE D'ÉPICES POUR PAIN D'ÉPICES

Mélanger les épices et les garder au frais et au sec.

2 c. à thé de gingembre
2 c. à thé de cannelle
½ c. à thé de quatre-épices
¼ c. à thé de noix de muscade
½ c. à thé de clou de girofle

LAIT CHAUD AUX ÉPICES AU PAIN D'ÉPICE

LAIT CHAUD AUX ÉPICES AU PAIN D'ÉPICE

- Dans un petit chaudron, porter le lait juste au point d'ébullition.
- Retirer du feu et incorporer la mélasse et les épices.
- Versez dans votre tasse préférée.

1 tasse de lait (ou du lait de coco)
1 c. à soupe de mélasse Grandma
Pincée généreuse d'épices au pain d'épice

Nutrition Facts
Valeur nutritive
Per 1 tbsp (20 g) / pour 1 c. à soupe (20 g)

Amount / Teneur	% Daily Value / % valeur quotidienne
Calories / Calories 60	
Fat / Lipides 0 g	**0 %**
Saturated / saturés 0 g + Trans / trans 0 g	**0 %**
Cholesterol / Cholestérol 0 mg	**0 %**
Sodium / Sodium 0 mg	**0 %**
Potassium / Potassium 190 mg	**5 %**
Carbohydrate / Glucides 15 g	**5 %**
Fibre / Fibres 0 g	**0 %**
Sugars / Sucres 13 g	
Protein / Protéines 0.2 g	
Vitamin A / Vitamine A	0 %
Vitamin C / Vitamine C	0 %
Calcium / Calcium	2 %
Iron / Fer	6 %
Riboflavin / Riboflavine	25 %
Vitamin B_6 / Vitamine B_6	4 %
Magnesium / Magnésium	4 %
Copper / Cuivre	2 %
Manganese / Manganèse	4 %

Mélasse de qualité fantaisie

La plus raffinée des mélasses sur le marché, la mélasse de qualité fantaisie est faite à partir de la sève pure de la canne à sucre, condensée, invertie et purifiée. Elle est 100 % naturelle et ne contient aucun additif ou agent de conservation. Elle est un peu plus pâle que les autres mélasses produites et sa saveur est douce et tonique. Toutes les recettes présentées dans ce livre de cuisine sont préparées à l'aide de mélasse de qualité fantaisie.

LA MÉLASSE 100 % NATURELLE

- **Délicieuse au goût**
- **Faite de canne à sucre pure**
- **Source de fer, de magnésium et de potassium**
- **Sans agent de conservation**
- **Sans gluten**
- **Sans OGM**

BOULANGERIE-PÂTISSERIE + MÉLASSE

GRANDMA PUR À 100 %

UNE TRADITION À PARTAGER

POUR OBTENIR D'AUTRES RECETTES ET DES RENSEIGNEMENTS SUR LA MÉLASSE, CONSULTEZ WWW.MELASSEGRANDMA.COM.

Les Produits alimentaires Grandma Ltée
327 Rothesay Ave.
Saint John, NB
Canada E2J 2C3