Recette pain d’épices de Noël traditionnel en cake

Père Noël

Un pain d’épices au miel, moelleux et prêt à trancher

Cette recette de pain d’épices de Noël traditionnel prépare un cake au miel et aux épices, cuit dans un moule puis dégusté en tranches. La clé d’un résultat moelleux tient à une pâte homogène, une cuisson surveillée, un refroidissement complet et un emballage soigneux après démoulage.

Le mot « traditionnel » recouvre de nombreuses habitudes familiales et régionales : il n’existe pas une composition unique d’épices ou une seule façon de parfumer le gâteau. Cette version associe miel, farine, lait, beurre, orange et quatre-épices pour offrir un cake généreux à partager au petit-déjeuner, au goûter ou sur la table de Noël.

La recette en bref : un pain d’épices en moule

Le résultat attendu est un pain d’épices en une seule pièce, avec une croûte délicatement dorée et une mie souple. Il ne s’agit pas de petits biscuits façonnés : la pâte est versée dans un moule à cake et la cuisson lente permet aux arômes de se développer sans dessécher le centre.

Préparation

La base chaude de miel, lait et beurre est incorporée aux ingrédients secs.

Cuisson

Le cake est cuit à 160 °C dans un moule chemisé de papier cuisson.

Texture

La lame de couteau ressort sèche, mais le gâteau ne doit pas être surcuit.

Repos

Le refroidissement et l’emballage aident à préserver le moelleux avant dégustation.

Pain d’épices de Noël traditionnel au miel

Quelles sont les quatre épices ?

Dans cette recette, il s’agit de cannelle, gingembre, muscade et girofle.
D’autres mélanges existent : quatre-épices désigne souvent un assemblage, pas une formule identique partout.

Les chiffres de la fiche recette

10Éléments à préparerLa liste comprend le sel et le zeste d’orange.

7Étapes de recetteElles couvrent la pâte, le moule, la cuisson et le repos.

4Épices du mélangeCannelle, gingembre, muscade et girofle sont énumérés.

1Format de cuissonLa pâte cuit dans un moule à cake chemisé.

Pour garder un cake moelleux

Surveillez la fin de cuisson, laissez-le refroidir complètement avant de l’emballer et évitez de le laisser découvert sur le plan de travail.

Si le dessus colore trop vite

Ne changez pas la recette en cours de route. Surveillez le cake et fiez-vous surtout au test de la lame et à l’aspect du centre pour éviter une cuisson excessive.

En bref

Ingrédients réunis

25

Base au miel tiédie

50

Pâte au moule

75

Cake reposé

100

Repos, conservation et idées pour la table de Noël

Après cuisson, la patience est une alliée : démoulez seulement lorsque le cake a refroidi, puis emballez-le dans un linge propre. Cette protection limite le dessèchement et permet de servir des tranches nettes, au parfum bien installé. Une tranche nature accompagne volontiers un chocolat chaud ; elle peut aussi être proposée avec un peu de beurre selon les habitudes de chacun.

Pour une déclinaison déjà conçue autour d’une garniture festive, découvrez le pain d’épices aux fruits confits pour Noël. Sur un buffet sucré, la brioche aux raisins de Noël Rosinenzopf apporte une autre texture, tandis qu’une bûche chocolat et poire peut compléter le dessert de fête.

Le cake aux épices festif, moelleux et parfumé, fait la joie des petits et des grands à chaque repas partagé pendant la période des fêtes. Cake aux épices festif C’est aussi une belle occasion d’inviter les enfants à participer en mesurant, mélangeant ou décorant la pâte, pour un moment complice et gourmand.

Un pain d’épices traditionnel réussi se reconnaît moins à une formule prétendument unique

qu’à son équilibre : le miel, les épices et une mie souple se répondent sans se masquer.

Pour finir, gardez ce repère simple : cette recette est celle d’un cake au miel cuit en moule. Les Lebkuchen, eux, appartiennent à une autre préparation en petits biscuits individuels ; les deux douceurs peuvent partager l’esprit de Noël sans suivre la même méthode.

Questions fréquentes

Quelle est la recette traditionnelle du pain d’épices de Noël ?

Cette recette traditionnelle de Noël consiste à préparer une pâte au miel, lait, farine et épices, à la verser dans un moule à cake puis à la cuire doucement avant de la laisser refroidir et reposer.

Quelles sont les quatre épices du pain d’épices ?

Dans cette recette, les quatre épices sont la cannelle, le gingembre, la muscade et le girofle. Les compositions peuvent varier selon les habitudes, mais ce mélange donne un parfum équilibré.

Quel miel choisir pour un pain d’épices ?

La recette prévoit du miel de fleurs. Son parfum accompagne les épices sans les écraser et permet de conserver une saveur douce dans le cake.

Comment savoir si le pain d’épices est cuit ?

Plantez la pointe d’un couteau au centre du cake : elle doit ressortir sèche. Le dessus doit être doré, sans devenir trop foncé, afin de préserver une mie moelleuse.

Pourquoi mon pain d’épices est-il sec ?

Un pain d’épices peut sécher lorsqu’il cuit trop longtemps ou reste découvert après refroidissement. Surveillez la cuisson et emballez le cake froid dans un linge propre.

Faut-il laisser reposer le pain d’épices ?

Oui, laissez-le d’abord refroidir avant de le démouler, puis conservez-le emballé. Ce temps permet de protéger son moelleux et de laisser les parfums se poser.

Peut-on utiliser de la farine de blé ou de seigle ?

Oui, la recette indique de la farine de seigle ou de blé. Choisissez celle que vous avez prévue pour la pâte et conservez les autres proportions de la recette.

Peut-on ajouter des fruits confits ?

Oui, les fruits confits constituent une variation festive possible. Pour une recette conçue autour de cette garniture, il est préférable de suivre une préparation dédiée.

Quelle différence avec les Lebkuchen ?

Le pain d’épices de cette page est un cake cuit en moule et servi en tranches. Les Lebkuchen sont des petites douceurs individuelles façonnées et cuites sur plaque.

Les enfants peuvent-ils aider à préparer le cake ?

Oui, avec un adulte pour les étapes chaudes et le four. Ils peuvent peser les ingrédients, mélanger les poudres, zester l’orange avec aide et préparer le moule.