

nant mieux, paraît-il, à nos temps pressés. Le lecteur se souviendra de l'essentiel : le meilleur biscaume est celui qu'un soir de magie, il y a si longtemps ! on a ramassé sur le trottoir, dans la bousculade, au passage de saint Nicolas.

Recette de biscaume, version familiale

750 g farine de froment ou de seigle (ou mélange des deux)
275 g sucre
320 g miel
1/4 l lait
2 œufs
15 g carbonate d'ammoniaque
10 g potasse
40 g épices pour biscaume (mélange: anis, fenouil, gingembre, cardamome, coriandre, vanille, muscade, clou de girofle, piment, anis étoilé, cannelle etc., mais pas de poivre)
150 g beurre
sucre glace

un peu d'histoire
mélange de culture
diminué

- Ramollir le beurre, ajouter 250 g de sucre et le miel délayé dans une partie du lait. On doit veiller à ne pas cuire le miel lorsqu'on le chauffe avant l'emploi (60° max.); la cuisson affaiblit son arôme et diminue sa faculté de faire fermenter les pâtes, fermentation qui est indispensable pour l'obtention de pains d'épices bien réussis. D'autre part, le chauffage, même peu poussé, ne doit pas être prolongé, car le miel perd alors sa fluidité et devient gommeux; il ne donne plus que des pâtes dures et coriaces.
(Si l'on préfère une variante sans beurre: faire d'abord chauffer doucement le miel pour le liquéfier complètement, puis ajouter le sucre. Ainsi, le miel se liquéfiant facilement, il n'y a pas lieu de chauffer beaucoup; il conserve toute sa qualité et toute ses propriétés. Le sucre garde également toute sa force. On obtient aussi un bon résultat en mouillant le sucre avec un peu d'eau, avant de verser le miel et de faire chauffer les deux produits ensemble.)

miel apiculteur

- Faire mousser les deux œufs et 25 g de sucre
- Mélanger les 15 g de carbonate d'ammoniaque avec l'autre partie du lait
- Mélanger les 10 g de potasse avec 25 g d'eau
(Il est aussi possible de n'utiliser que 20 g de carbonate d'ammoniaque et pas de potasse.)
- Mélanger 25 g d'épices pour biscaume (plus éventuellement 5 g de cannelle, si le mélange d'épices en contient trop peu) avec la farine.
- Mélanger tous les ingrédients et bien pétrir.
- Rouler la pâte en boule et la laisser reposer au frais un jour ou deux.
- Bien travailler la pâte et l'abaisser sur 4 à 5 mm.
- Découper les formes et déposer sur une plaque légèrement farinée.
- Badigeonner avec du lait.

- Cuire à four pas trop chaud (190-200°) env. 8 à 10 min.
(On ne met jamais de pains d'épices au four durant la période de chauffage ou dès que celle-ci est terminée. On n'utilise pas non plus un four insuffisamment chaud. Le meilleur four pour les pains au miel est le four bien reposé et sans vapeur; si la chaleur est trop forte, la croûte se forme trop rapidement; cuite à four trop froid, les biscaumes perdent une grande partie de leur arôme et deviennent secs et cassants. Autre point important: ne pas toucher les pains d'épices et ne pas les sortir du four avant qu'ils soient entièrement cuits, sinon ils «retombent».)

- Au sortir du four, badigeonner les biscaumes avec de l'eau sucrée cuite ou du sucre glace, ou les briller avec de la gomme arabique dans le même poids d'eau tiède et brasser pour faire disparaître tous les grumeaux. Ajouter de l'eau à volonté. Passer au travers d'un tamis.

Remarque: la meilleure façon de faire briller les biscaumes pour les non-professionnels: rôtir 20 g de fécule au four jusqu'à ce qu'elle devienne brune; refroidir. Mélanger à 100 g d'eau bouillante, ce qui donne la gomme. Au moment d'utiliser, chauffer cette gomme au bain-marie et faire briller les biscaumes.

Si les biscaumes deviennent durs, les placer dans une boîte (hermétique) avec une carotte crue, sans que celle-ci les touche.



un peu de miel

comité