

Découvre les secrets du p



Pssst, par ici,
je vais te raconter
mon histoire !



ain d'épice

LIPS

**Bienvenue en Alsace !
Alice t'emmène visiter l'atelier Lips.
On y fabrique une délicieuse
spécialité de Noël : le pain d'épice.**

Une toque et un tablier,
je peux me faufiler
dans l'atelier !



Secret n° 1 *La pâte mystère*

Alice n'en revient pas : farine, sucre, miel et épices, c'est tout ce qu'il y a dans le pain d'épice ! Le secret de son bon goût ? Une pâte préparée 6 mois à l'avance, la pâte mère, mélangée ensuite avec de la pâte fraîche dans un grand robot, le pétrin.

Grâce à tous
ces ingrédients,
je sens très bon !



Ouh ! là là, elle pèse
une tonne, cette pâte !



Secret n° 2 *L'enfarinage*

La pâte colle aux doigts. Michel, le chef pâtissier, confie son astuce à Alice : il la saupoudre de farine. La pâte peut alors passer sous une sorte de rouleau à pâtisserie géant.



ATCHOUM !
Je suis tout
enfariné !



Secret n° 3 *Les formes*

Alice appuie sur la pâte avec un emporte-pièce en métal. Dans l'atelier, elle en a vus aussi en forme de cœur, d'étoile, de sapin. Hop : une ribambelle de bonshommes apparaît ! Alice les dépose ensuite sur la grande plaque... c'est une étape délicate !



Ils sont tout raplapla, les copains !



Secret n° 4 *Le caramel*

Hum... le flair d'Alice l'a menée au fond de l'atelier : ça sent très bon ! Les biscuits tout chauds sortent du four sur un tapis roulant et Michel les badigeonne de caramel doré.



Pff... Il fait chaud là-dedans, ça fait gonfler les copains !

Super, maintenant, ils sont tout brillants !



Secret n° 5

La décoration

Place aux artistes : Alice et Michel habillent les pains d'épice de glaçage coloré. Pas facile de dessiner avec une poche à douille... Mais ainsi fait à la main, chaque bonhomme est unique !

Voilà une grande bouche bleue !

Et des yeux orange !

Alice, tu me fais des boutons rouges ?



Et voilà le résultat !
Ils sont à croquer mes bonshommes...



Reviens ici, Petit biscuit !

Encore faut-il me rattraper !



Merci à Alice et sa maman, ainsi qu'à Michel Habsiger et à toute l'équipe de l'atelier de fabrication de pain d'épice Lips, à Gertwiller, pour leur accueil.
Plus d'informations sur : www.paindepices-lips.com

Coche les trois bonnes réponses.

Aide-toi de ce que tu as découvert dans les pages précédentes.

1 L'atelier de fabrication de pain d'épice Lips est situé :

A : dans la région alsacienne.

B : dans la forêt amazonienne.



2 "Enfariner", ça veut dire :

A : rouler le pâtissier dans la farine.

B : jeter de la farine sur la pâte.



3 Pour découper des formes dans la pâte, on utilise :

A : un emporte-pièce.

B : un emporte-manteau.

