

### **Transcription vidéo:**

Un cœur en pain est un produit à base de pâte décoré d'ornements colorés. Il est fabriqué par des mains habiles de fabricants expérimentés de pain et de pain d'épices. La pâte à pain d'épices est composée de sucre, de farine, d'eau et de levure de pain. La préparation du pain d'épice suit la préparation et le reste de la pâte. Il est ensuite déroulé à plat sur la table, d'abord avec un rouleau à pâtisserie épais, puis avec un rouleau fin. Les cœurs en pain d'épice sont ensuite façonnés dans des moules en pain d'épice, empilés sur un support en étain et placés dans le four. Les boîtes sont extraites par des pelle pour four en bois sur lesquelles le pain d'épices est refroidi.

Tous les fabricants de pâte à pain et d'épices utilisent le même processus de fabrication du pain d'épice et les mêmes recettes, mais chaque artisan façonne le pain d'épice à sa manière. Les moules métalliques utilisés pour couper la pâte se présentent sous différentes formes et tailles. Les artisans les utilisent pour obtenir la forme désirée. Le travail doit être effectué rapidement et avec habileté, sinon le pain d'épice risque de brûler au four. Une fois cuits, ils sont empilés sur des étagères appelées "garbovi" où ils sont refroidis et séchés.

Une trentaine de fabricants de pain d'épice et de pain d'épice sont actifs dans le nord de la Croatie, de Karlovac à Samobor en passant par Marija Bistrica, Varaždin et Osijek. Variété de motifs, art du pain d'épices, qualité et beauté des produits prouvent le caractère unique de chaque pain d'épices.

Après cuisson, les pains d'épices individuels sont mélangés de manière à être collés avec de la farine et une solution aqueuse. Une fois séchées, elles sont immergées dans la gélatine fondue dans laquelle la couleur souhaitée a été ajoutée.

Puis ils arrosent pendant un jour ou deux. Ce qui suit est la procédure la plus exigeante qui distingue chaque artisan et son travail - la décoration de pain d'épice. Différentes formes de moules en étain et le mélange de gélatine, sirop, farine de pomme de terre et couleurs vives de bonbons sont placés dans des cônes en papier parchemin. Lorsque le cône est pressé, le mélange tombe sur une base déjà peinte et un fabricant de pâte à épices et de pain d'épices peint le pain d'épices.