

JEAN-MARIE LANIO - THOMAS MARIE - PATRICE MITAILLÉ

Meilleur Ouvrier de France

LE GRAND LIVRE DE LA BOULANGERIE

PAINS - VIENNOISERIES - TRADITIONS



Photographies de Dylan Halff & Jérôme Lanier

JEAN-MARIE LANIO - THOMAS MARIE - PATRICE M

Meilleur Ouvrier de France

L E G R A N D L I V R

DE LA

B O U L A N G E R I E

PAINS - VIENNOISERIES - TRADIT

CD DUCASSE
EDITION

P R É F A C E

C'est avec un réel plaisir qu'il me revient d'écrire ces quelques mots pour présenter ce magnifique *Grand Livre de la Boulangerie* qui derrière un titre une somme importante de recettes élaborées avec maîtrise par trois trentenaires.

À travers ce grand livre, les auteurs nous déclinent une très belle boulangerie, dynamique et diversifiée. Tout y est : une alliance de traditions régionales, des fabrications françaises vendues partout dans l'Hexagone, des produits à découvrir sur tous les continents, des gourmandises variées, des brioches de France et du Nord, des douceurs boulangères. Pains ou recettes sucrées, toutes ces réalisations sont remarquables.



Ce trio boulangers n'a pas fini de faire parler d'excellents professionnels aux caractères bien trentenaires et ayant une réelle soif d'apprendre, et surtout de partager.

Nul doute que cet ouvrage écrit à six mains sa place dans la bibliothèque de tous les professionnels de la recherche d'un ouvrage exemplaire. Diversité, qualité, clarté des explications mais aussi qua

phique font de lui un véritable indispensable.

LETTRE DE PATRICK CASTAGNE MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE À THOMAS MARIE

Thomas,

C'est sans doute la pudeur qui m'a empêché de t'exprimer à quel point j'admire ton travail et de tes valeurs.

En te regardant travailler, j'ai pu observer ta maîtrise des techniques de la boulangerie (notamment la conduite des levains, pour n'en citer qu'une). Tu as un sens inné de l'artisanat et tu as conforté par un travail continu, rigoureux et d'incessants efforts.

Tu es né boulanger, amoureux de la vie du fournil. Tu sais partager ton savoir et découvrir de nouveaux talents, pour le bien commun de la boulangerie. Ton amour du métier te pousse à relever tous les défis et ton sens de l'entreprise est incontestable. Tu es capable de conjuguer toutes les techniques tout en restant logique dans tes productions, en ayant conscience de l'enjeu commercial, de l'autre côté, en boutique.

Notre métier n'a de sens qu'en régaland les autres. Les personnes les plus appréciées sont souvent celles qui ont à cœur de partager leurs connaissances : à travers ton travail, une fois encore, tu fais preuve de générosité envers tous les professionnels du métier. Je peux dire sans hésiter que ces pages portent les marques de votre savoir-faire, celle de Jean-Marie Lanio et Patrice Mitaille, dont tu as su t'entourer.



Je suis fier d'être le témoin d'une telle relève dans le métier. Toutes ces fabrications boulangères artisanales, qu'elles soient traditionnelles, régionales, inspirées de l'étranger ou modernes, sont le fruit d'un beau travail.



On connaît la valeur des paroles des formateurs. E
ouvrage, désormais, vos écrits resteront.

Merci à vous trois.

Pat



T H O M A S M A R I E

Connaissez-vous Thomas Marie? Lequel, me direz-vous?

Thomas, le bon vivant à l'humour parfois décapant, croquant la vie à pleines dents, amateur de bonnes tables, de bons mots et de franches rigolades avec les copains ? Ou l'autre Thomas qui, inlassablement, peut vous parler de son métier – du pain sous toutes ses formes – avec sérieux, passion et enthousiasme et l'exercer avec amour, rigueur et créativité?

Il faut dire qu'il tombe très tôt dans le pétrin, le petit Thomas. Dès l'âge de 6 ans, il s'échappe souvent de sa chambre pour rejoindre son père, découvrir son travail, toucher la pâte et s'imprégner de l'atmosphère du fournil : « C'était merveilleux d'être là, au milieu de la nuit, quand tout le monde dormait. » L'ambiance, les odeurs, les gestes vont désormais lui coller à la peau... la petite graine est semée.

Elle est abondamment nourrie par ses passages successifs à l'INBP de Rouen, d'abord comme élève, où il passe avec succès CAP, BEP, BM, puis comme formateur itinérant, sillonnant la France et l'étranger en observateur éclairé, sensible

Visant toujours plus haut, il s'inscrit au MOF et consacre l'intégralité de sa préparation. C'est la première fois qu'il déjouant les statistiques, il prestigieux col bleu, blanc que 26 ans. Sa passion, il la partage dans *Boulangerie-Pâtisserie*, un p de recettes coécrit avec Sé

et sous la houlette de l'INBP, un vrai succès auprès des pi Aujourd'hui maître d'enseig rieur à la prestigieuse École Lausanne, il a pour mission l'élaboration « de produits ha à des élèves novices ». Le cha relevé, les retours plus que

Thomas Marie, c'est tout ça de légèreté et de sérieux, d de fantaisie, de remise de boulimie d'apprendre, e jours. Quel sera son procha Gageons qu'il fermente déjà de petit virtuose de la bou

généraliste et de moments, sa passion d'artisan ne le laisse jamais en apprenant beaucoup. pétri de talent et qu'il n'est

Cette passion boulangère, il l'entretient et à s'encroûter !

la renforce en participant à de nombreux

concours dont il ressort avec plusieurs En attendant, partageons av

titres honorables : champion de France riture la plus fraternelle de

de la Boulangerie en 2005, catégorie l'humanité dans son nouve

«pain», vice-champion d'Europe en 2006. *Grand Livre de la Boulanger*

J E A N - M A R I E L A N

Bon grain ne saurait mentir...

Si ce n'est son arrière grand-père meunier (Moulin du Bignon en Bretagne), rien ne semblait prédestiner Jean-Marie Lanio à la boulangerie, et pourtant...

Après un premier cycle scolaire en classe européenne, il entre au lycée technique Marcel Callo à Redon (35). Toutefois, pendant les vacances, il fréquente assidûment

le fournil de Philippe Lanoe à Sévérac (44), situé à deux pas de la maison familiale. Il s'y sent bien, apprécie l'activité qui y règne, s'enivre de l'odeur du pain chaud et des viennoiseries qui sortent du four, « met la main à la pâte ». C'est sûr, il en a l'intime conviction : il sera boulanger.

Après son année de terminale, il quitte le lycée sans regret et entre enfin en apprentissage. Il obtient aisément CAP, BEP, puis BP. Devenu Chef Boulanger dans la région nantaise, il forme pendant quatre ans de

En 2010, il décide de passer le l'INBP (Institut National de la Pâtisserie) de Rouen, où il est la qualité de l'enseignement et l'engagement des formateurs. À la suite de sa formation, rejoignant lui-même d'enseignants, il accompagne,

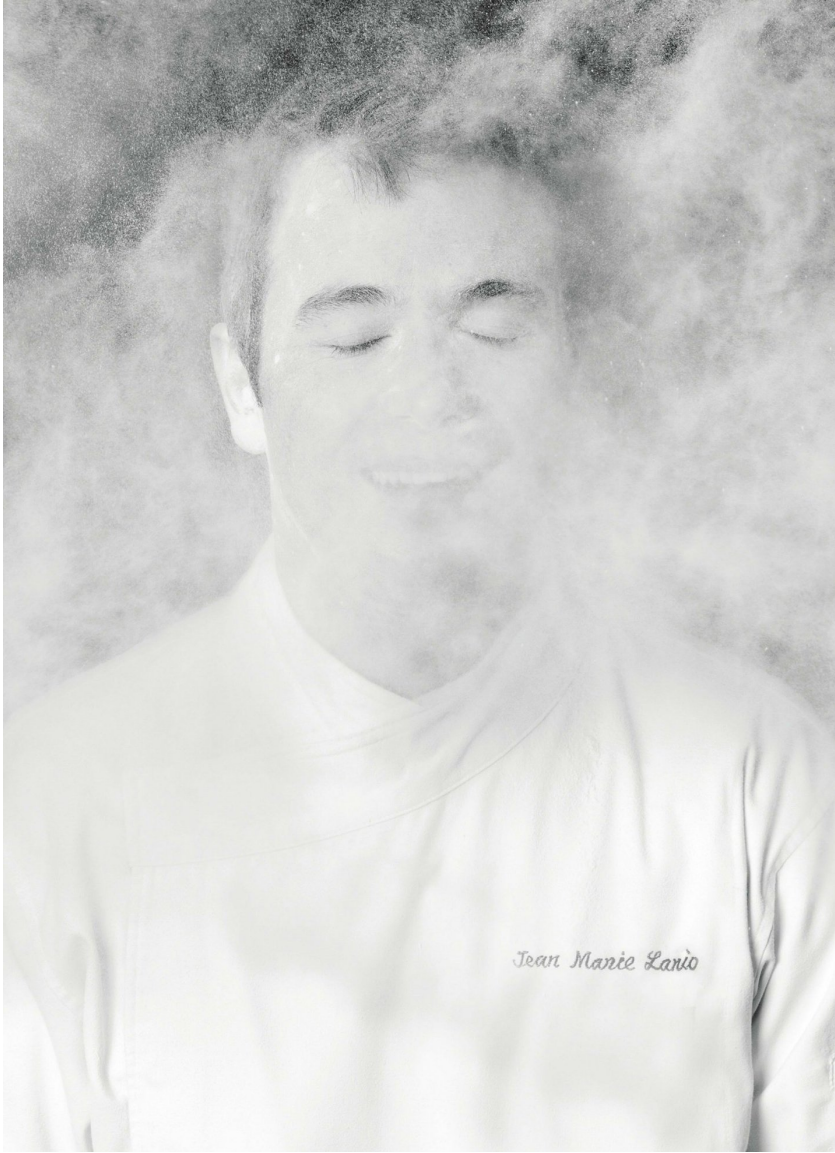
méthode et passionnés, il accompagne les élèves français et étrangers, ambition de leur transmettre le bon pain.

En 2012, à l'appel de Thorey, il rejoint la Suisse où il passe deux années à L'École hôtelière de Thorey. Il y apprend beaucoup, et y transmet sa passion à ses élèves tout en préparant le concours du Meilleur Ouvrier de France 2015... Autant dire qu'il

sur la planche » !

En novembre 2015, il s'expatrie avec Min Young, son épouse (ancienne élève de l'INBP)

je vous rappelle que le pain de France est apprécié dans ce pays où
le pain béni» dans ce pays où
rie française est appréciée





P A T R I C E M I T A I L

Issu d'une famille d'artisans comptant S'ensuivent dix-huit mois bouchers, boulangers et même un grand boulangerie à Paris, aux côtés de Chef Cuisinier en Californie, Patrice Mitailleux Chef Boulanger, maintenant Mitaille était voué à exercer un métier de boulanger connu : Eric Kayser. bouche.

Breton d'origine, né à Vannes en 1989, Patrice explore d'abord le monde de la pâtisserie au cours de ses années d'apprentissage à Ploemeur et à Vannes où il décroche avec succès BEP, Mention Complémentaire et BTM.

Non content de ces premiers titres, il enchaîne avec un BTM Chocolaterie et un BM Pâtisserie à l'INBP de Rouen où il rencontre Thomas Marie et Jean-Marie Lanio (son professeur de boulangerie qu'il retrouvera à l'École hôtelière de Lausanne), qui deviendront ses « mentors ».

Mais sa soif d'apprendre n'a pas de limites. Il met les bouchées doubles et s'attaque à la boulangerie, passe son CAP

C'est alors que Thomas Marie rejoint son équipe à Lausanne : Patrice Mitailleux fonce le monde de la pâtisserie. Après le départ de Lanio pour la Corée, il prend des cours de boulangerie à l'école hôtelière de Lausanne et accompagne des élèves français et étrangers.

Philippe, finissant major de sa promotion...

A

U

X

L

E

C

T

E

U

R

S

•

C H E R S L E C T E U R

Cet ouvrage va vous permettre de découvrir ou de redécouvrir des produits tant par leur origine, leur histoire, leur procédé de fabrication que par les premières entrant dans leur composition.

Au fil des pages, pour vous guider au mieux dans la réalisation des recettes, nous donnerons des indications diverses relatives à l'hydratation, aux temps de fermentation, de repos, de cuisson, aux températures, etc.

Mais, chacun le sait, notre métier n'est pas une science exacte, c'est ce qui en fait l'intérêt et la richesse. C'est pourquoi, il vous sera certainement utile d'adapter ces différentes indications en fonction de votre situation géographique, de vos équipements et de vos matières premières. Nos recettes de viennoiseries sont plus souvent réalisées à partir de farine ordinaire T55; si les produits nécessitent plus de force, vous pourrez utiliser en partie de la farine de gruau.

Concernant les méthodes de fermentation, quand un même produit peut être réalisé à partir de différentes pré-fermentations (levain ou pâte fermentée), nous avons posé celle qui nous a paru la plus pertinente.

Quant à l'utilisation des levains, nous utilisons des levains non salés. Certains sont mis en veille pour les produits fabriqués en direct et le jour même pour d'autres en différé. Vous pourrez retrouver leurs modes de préparation pp. 18 à 20.

l'architecture plus qu'à des traditions architecturales, oblige à plus sophistiquées...

		P A
		D U M
P. 3	PRÉFACE	
P. 5	LETTRE DE PATRICK CASTAGNA	
P. 7	THOMAS MARIE	
P. 8	JEAN-MARIE LANIO	
P. 11	PATRICE MITAILLÉ	
P. 13	NOTE AUX LECTEURS	

LEVAINS

P. 19	LEVAIN DUR	
P. 21	LEVAIN LIQUIDE	

PAINS RÉGIONAUX

P. 24	SÜBROT (Alsace)	
P. 26	COURONNE BORDELAISE (Aquitaine)	
P. 29	PAIN DE MÉTURE (Aquitaine)	
P. 30	TOURTE DE SEIGLE (Auvergne)	
P. 32	PAIN RENNAIS (Bretagne)	
P. 34	PLIÉ BRETON (Bretagne)	
P. 36	BAGUETTE COURANTE (Île-de-France)	
P. 39	BAGUETTE DE TRADITION FRANÇAISE (Île-de-France)	

P. 58	BRETZEL (Al)
P. 61	KARTOFFEL
P. 62	PAIN DE MIE
P. 65	PAIN EMPER
P. 67	PAIN VIENNI
P. 68	BAGEL (Can
P. 71	PAIN MANTO
P. 72	RUGBRØD (I
P. 75	BUN (États-L
P. 77	INJÉRA (Éthi
P. 78	CIABATTA (I
P. 81	FOCACCIA (I
P. 82	MANAKISH (
P. 85	TORTILLA (M
P. 87	PITA (Moyen
P. 88	BLINI (Russi

P A S P É C

P. 93	BAGUETTE /
P. 94	BAGUETTE /
P. 97	BAGUETTE /

- P. 41 **PAIN DE BEUCAIRE** (Languedoc-Roussillon)
P. 42 **PAIN DE LODEVE** (Languedoc-Roussillon)
P. 45 **PAIN BRIÉ** (Normandie)
P. 46 **PRÉFOU** (Pays de la Loire)
P. 48 **PAIN COLLIER** (Poitou-Charentes)
P. 50 **MAIN DE NICE**
(Provence-Alpes-Côte d'Azur)
P. 53 **FOUGASSE**
(Provence-Alpes-Côte d'Azur)
P. 54 **COURONNE LYONNAISE** (Rhône-Alpes)
P. 98 **BAGUETTE É**
P. 103 **BENOÏTON**
P. 104 **COURONNE**
P. 107 **COURONNE**
P. 108 **PAIN À LA C**
P. 111 **PAIN AUX IN**
P. 113 **PETIT PAIN I**
P. 114 **PAIN À L'AV**
P. 116 **PAIN À L'ÉP**
P. 119 **PAIN AU PE**
P. 121 **PAIN AU BLI**

P. 122 PAIN AU LEVAIN
P. 125 PAIN AU MAÏS
P. 127 PAIN AU MIEL DE SAPIN
P. 128 PAIN COMPLET
P. 131 PAIN DE MIE AVEC INCRUSTATIONS
P. 132 PAIN DE MIE ZEBRÉ
P. 134 PAIN DE MÉTURE REVISITÉ
P. 137 PAIN DE SEIGLE
P. 138 PAIN DE SEIGLE AUX FRUITS
P. 141 PAIN NUTRITIONNEL
COURGE-CRANBERRIES
P. 145 PAIN NUTRITIONNEL LIN-TOURNESOL
P. 147 PAIN AUX CÉRÉALES
P. 148 PAIN SANS GLUTEN AUX CÉRÉALES

P. 151 PAIN AUX NOIX TIGRÉ
P. 152 PAVÉ RUSTIQUE
P. 155 PAINS FANTAISIE

B R I O D U M

P. 191 MOUNA (Alg
P. 193 STOLLEN (Al
P. 194 CRAMIQUE (C
P. 197 GAUFRE LIÉ
P. 198 DONUT (État
P. 200 PANETTONE
P. 204 MELON PAN
P. 207 CONCHA (M
P. 208 PAIN DES M
P. 211 TRESSE AU
P. 213 TRESSE RUS

B R I O C H E S E T D O U C C L A S S I Q U E S B O U L A F R A N Ç A I S

P. 159 BRIOCHE FEUILLETÉE CITRON
P. 160 BEIGNET
P. 163 BRIOCHE ROYALE
P. 164 BRIOCHE COURONNE

P. 217 CAKE AU CITR
P. 218 CANNÉLÉ DI
P. 221 COOKIES AU
P. 222 CRÊPES
P. 225 CROQUANT
(croquant de

P. 166 KROISSANT OU PAIN AU CHOCOLAT

~~P. 170 ROI DE BORDEAUX (Aquitaine)~~

P. 173 KOUIGN-AMANN (Bretagne)

P. 174 GÂCHE (Pays de la Loire)

P. 177 TARTE AU SUCRE (Nord)

P. 179 BATTU PICARD (Picardie)

P. 180 POMPE À L'HUILE

(Provence-Alpes-Côte d'Azur)

P. 183 SAINT-GENIX (Rhône-Alpes)

P. 184 GALETTE AUX PRALINES (Rhône-Alpes)

P. 187 POGNE DE ROMANS (Rhône-Alpes)

~~P. 228 BÂTARD BRETON~~

~~P. 231 GAUFRE~~

P. 232 PAIN D'ÉPIC

P. 235 SCONE

P. 237 SPÉCULOOS

P. 239 LES PHOTO

P. 240 LES PARTEN

P. 242 GLOSSAIRE

P. 243 INGRÉDIENT

•

L

V

A

N

S



L E V A I N D U R

Il est possible de travailler le levain dur avec différentes farines (sa épeautre, épeautre, blé de Khorasan), qui apporteront différents ar préparations.

INGRÉDIENTS LEVAIN CHEF Farine de seigle T170 500G Eau à 30 °C 650G Miel 10G	Mélanger tous les ingréd Laisser fermenter de 24 à 48 heures à 30 °C.
PREMIER RAFRAÎCHI Levain chef 550G Farine de tradition française T65 500G Eau à 30 °C 75G	Mélanger tous les ingréd Laisser fermenter environ 12 heures à 30 °C.
DEUXIÈME RAFRAÎCHI Premier rafraîchi 500G Farine de tradition française T65 500G Eau à 30 °C 250G	Mélanger tous les ingréd Laisser fermenter environ 12 heures à 25 °C.
TROISIÈME RAFRAÎCHI Deuxième rafraîchi 500G Farine de tradition française T65 500G Eau à 30 °C 250G	Mélanger tous les ingréd Laisser fermenter environ 12 heures à 25 °C.
LEVAIN TOUT POINT Troisième rafraîchi 500G Farine de tradition française T65 1000G Eau à 30 °C 500G	Mélanger tous les ingréd Laisser fermenter entre 1 et 2 heures à 25 °C, puis 1: à 3°C.

À la stabilisation, le levain perd
il gagnera en caractère au
temps, jusqu'à sa stabilisa
Bien suivi, un levain peut
conserver et s'utiliser « à \

Pour les rafraîchis suivants
procéder de la même façon
pour un levain tout point (100 g
de levain + 2 000 g de farine
+ 1 000 g d'eau).

Si le levain perd en goût et
acidité, il est conseillé de
rafraîchir avec de la farine



L E V A I N L I Q U I D E

Comme pour le levain dur, il est possible d'utiliser différentes farines pour travailler le levain liquide, et ainsi varier les arômes de vos préparations.

INGRÉDIENTS LEVAIN CHEF Farine de seigle T170 500G Eau à 30 °C 650G Miel 10G	Mélanger tous les ingrédients Laisser fermenter de 24 à 48 heures à 30 °C.
PREMIER RAFRAÎCHI Levain chef 500G Farine de tradition française T65 500G Eau à 30 °C 500G	Mélanger tous les ingrédients Laisser fermenter environ 12 heures à 30 °C.
DEUXIÈME RAFRAÎCHI Premier rafraîchi 500G Farine de tradition française T65 500G Eau à 30 °C 500G	Mélanger tous les ingrédients Laisser fermenter environ 12 heures à 25 °C.
TROISIÈME RAFRAÎCHI	Mélanger tous les ingrédients

Farine de tradition française T65	500g	Laisser fermenter environ
Deuxième rafraîchi	1000g	à 25 °C.
Eau à 30 °C	500g	

LEVAIN TOUT POINT		Mélanger tous les ingrédients
Troisième rafraîchi	1000g	Laisser fermenter environ
Farine de tradition française T65	3000g	à 25 °C, puis 12 heures à 8
Eau à 30 °C	3000g	

Pour les rafraîchis suivants procéder de la même façon pour un levain tout point (de levain + 3 000 g de farine + 3 000 g d'eau).

P

A

I

N

S

.

R

É

C

I

O

F

A

U

S Ü B R O T

Originaire d'Alsace, son nom signifie « pain d'un sou », du fait de son prix à l'entre-deux guerres. Il s'agit d'un pain fantaisie. Né sous le Second Empire, il est devenu très populaire dans la région après le retour de l'Alsace dans le giron français.

POUR 6 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE		FINITION
Farine de tradition française T65	1000G	Beurre fondu QS
Eau	600G	Farine de seigle T85 QS
Sel	21G	
Levure	7G	
Levain liquide	250G	

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	56 °C à 60 °C.
Incorporation	Au pétrin à spirale, mettre tous les ingrédients du pétrissage dans la cuve.
Frasage	Environ 3 minutes en 1 ^e
Pétrissage	Environ 5 minutes en 2 ^e
Consistance	Pâte bâtarde.
Température de base	Pâte à 23 °C.
Pesage	Pâtons de 940 g.
Mise en forme	Bouler serré.
Pointage	Environ 1 heure.
Rabat	Carré après 1 heure de pointage.
Détente	Environ 30 minutes.
Façonnage	Dégazer la pâte à l'aide d'un rouleau et former un long rectangle. Plier la pâte comme

simple. Déposer sur le pâte mise à l'au
d'un pinceau, une fine épaisseur de be
fondu, puis retirer le surplus à l'aide d'
absorbant. Fleurer très légèrement à la
de seigle. Superposer le deuxième pâc
abaisser à l'aide du rouleau afin de for
un rectangle de 33 x 25 cm. Découper 12
de 8 cm de côté, puis les déposer sur c
tourne à clair, deux par deux sur la tra
les accolant pointe vers le haut.

Apprêt Environ 45 minutes.
Cuisson Environ 25 minutes, à 250 °C au four à s
Ressuage Sur une grille.



C O U R O N N E B O R D E L A I S E

Originaire de Gironde, il s'agit d'une spécialité très ancienne qui, autrefois, pèse 5 kg. Ce pain, très facile à partager, possède une esthétique sans pareille au monde. L'une des plus belles couronnes françaises.

POUR 1 PIÈCE (1650 G DE

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE
(PÂTE)
PÂTE À PAIN DE CAMPAGNE
Farine de tradition française T65 **800 G**
Farine de blé T150 **100 G**
Farine de seigle T170 **100 G**
Eau **650 G**
Sel **20 G**
Levure **5 G**
Pâte fermentée **150 G**
Levain dur **150 G**

FIN DE PÉTRISSAGE
Eau (bassinage) **QS**

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	56 °C à 60 °C.
Incorporation	Au pétrin à spirale, mettre tous les ingrédients dans la cuve.
Frasage	Environ 3 minutes en 1 ^e
Pétrissage	Environ 8 minutes en 1 ^e vitesse, puis 2 minutes en 2 ^e vitesse.
Incorporation	Ajouter l'eau de bassinage en filet si nécessaire.
Consistance	Pâte batarde.
Température	Pâte à 23 °C.
Pointage	Environ 1 heure 30 minutes.

Mise en	Pétrage	Bouler les pâtons de 200 g et 1 pâton de 250 g.
	Détente	Environ 20 minutes.
	Façonnage	Abaisser au rouleau le pâton de 250 g en un disque de diamètre. Bouler à nouveau les pâtons de 200 g de diamètre et fleurir légèrement de farine de blé. Déposer tour à tour les boules restantes. Découper le disque et replier les languettes sur les bords.
	Apprêt	Environ 12 heures à 5 °C.
	Finition	Sur le tapis d'enfournement, fariner la couronne.
	Cuisson	Environ 50 minutes, à 250 °C au four à sole, à température dégressive.
	Ressuage	Sur une grille.





P A I N D E M É T U R E

Originaire d'Aquitaine, il s'agit d'un pain rustique généralement réalisé par les paysans. Il était autrefois composé principalement de millet, lequel a été remplacé par le maïs. Il se caractérise par une mie jaune et humide, ainsi que sa cuisson dans une casserole chemisée de feuilles de chou cavalier ou de

POUR 7 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE

Farine de maïs **1000 G**
Eau à 100 °C **1400 G**
Sel **30 G**
Pâte fermentée **850 G**
Levain dur **850 G**

FINITION

Feuilles de chou **QS**

PRÉPARATION DES FEUILLES DE CHOU

Blanchir les feuilles de chou pendant 5 minutes dans une eau salée à ébullition.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base 144 °C à 148 °C.
Incorporation Au batteur, mettre la farine de maïs, l'eau bouillante et le sel dans la cuve.
Frasage Environ 3 minutes en 1^e

Refroidissement	Environ 30 minutes sur une grille.
Pétrissage	Environ 4 minutes en 1 ^{re} vitesse, 1 en 2 ^e vitesse.
Consistance	Pâte très souple, gélifiée.
Température	Pâte à 40 °C.
Pointage	Environ 1 heure 30 minutes.
Pesage	À l'aide d'une corne, déposer 590 g de pâte dans des cocottes de 14 cm de diamètre préalablement graissées et chemisées de feuilles de cuisson.
Apprêt	Environ 15 minutes.
Cuisson	Environ 45 minutes, à 240 °C au four à convection à température dégressive.
Ressuage	Sur une grille.

T O U R T E D E S E I G L E

Originaire d'Auvergne, il s'agit d'un pain rustique, à la croûte épaisse, c veines profondes courant dans la farine blanche. Sa mie brune, dense son goût à la fois acidulé et sucré lui confèrent une saveur étonnante. l se conserve plusieurs jours et coupée en tranches fines, elle accompagn tous les plats du terroir, les fromages et les fruits de mer... À découvrir a

POUR 6 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU RAFRAÎCHI

Farine de seigle T85 **500G**
Farine de seigle T170 **500G**
Eau à 65 °C **950G**
Pâte fermentée **425G**
Levain dur **425G**

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSA

Farine de seigle T85 **500G**
Farine de seigle T170 **500G**
Eau à 65 °C **950G**
Sel **60G**
Pâte fermentée **425G**
Levain dur **425G**
Rafraîchi **2800G**

PRÉPARATION DU RAFRAÎCHI

Au batteur, mélanger tous les ingrédier du rafraîchi pendant 6 minutes e Température de la pâte à 35 °C. ~~lisser.~~ fermenter pendant 1 heure 30 n

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base
Incorporation

110 °C à 114 °C.
Au batteur, mettre tous les ingrédients du pétrissage dans la cuve.

Pétrissage	Environ 33 minutes en 1 ^{re} vitesse, puis en 2 ^e vitesse.
Consistance	Pâte collante, gélifiée.
Température	Pâte à 35 °C.
Pointage	Environ 1 heure.
Pesage	Pâtons de 940 g.
Façonnage	Former délicatement des boules dans les mains. Déposer dans des bannetons tournés à gris.
Apprêt	Environ 30 minutes.
Cuisson	Environ 50 minutes, à 250 °C au four à vapeur à température dégressive.
Ressuage	Sur une grille.



P A I N R E N N A I S

Originaire de Bretagne, ce pain se caractérise par sa faible épaisseur, son format et son lamage polka. Sa réalisation nécessite de grands bannets plats. Il était couramment consommé dans la soupe et sa croûte épaisse bien au crachin breton.

POUR 1 PIÈCE

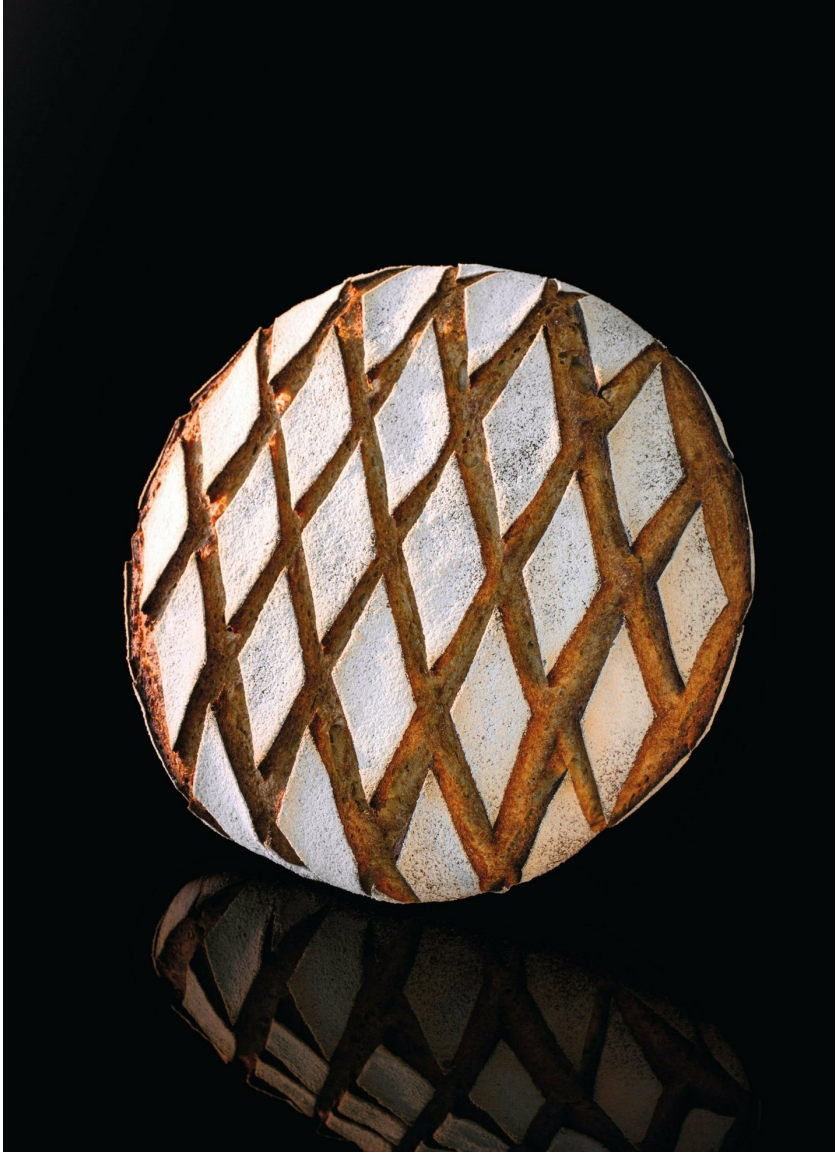
INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE

Farine de tradition française T65	500 G
Farine de seigle T85	330 G
Farine de blé T150	170 G
Eau	700 G
Sel	26 G
Levure	5 G
Levain dur	500 G

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	60 °C à 62 °C.
Incorporation	Au pétrin à spirale, mettre tous les ingrédients du pétrissage dans la cuve.
Frasage	Environ 3 minutes en 1 ^e
Pétrissage	Environ 8 minutes en 1 ^e
Consistance	Pâte ferme.

Tempérage	Pâtis à 2 heures.
Pesage	Pâton de 2,1 kg.
Façonnage	Bouler très légèrement et aplatir au roi à un diamètre d'environ 32 cm. Déposer les pâtons en banneton ou, à défaut, sur tourne à gris.
Apprêt	Environ 12 heures à 5 °C.
Finition	Sur le tapis d'enfournement, fariner les au tamis.
Lamage	Polka.
Cuisson	Environ 1 heure, à 240 °C au four à sole, à température dégressive.
Ressuage	Sur une grille.



P L I É B R E T O N

Originnaire de Bretagne, il contient exclusivement de la farine de blé térése par son façonnage qui consiste à le plier en portefeuille au mo mise au four. Ce façonnage, autrefois utilisé dans les fours de ferme po volumineux, permettait entre autres un gain de place dans le four.

POUR 4 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE

Farine de tradition française T65 **800G**
Farine de blé T150 **200G**
Eau **730G**
Sel **21G**
Levure **2G**
Levain dur **250G**

FIN DE PÉTRISSAGE

Eau (bassinage) **QS**

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	56 °C à 60 °C.
Incorporation	Au batteur, mettre tous les ingrédients du pétrissage dans la cuve.
Frasage	Environ 3 minutes en 1 ^e
Pétrissage	Environ 5 minutes en 2 ^e
Incorporation	Ajuster l'eau de bassinage en filet si né
Consistance	Pâte à bât.

Températures	Patons à 22 °C.
Pesage	Patons de 500 g.
Mise en forme	Bouler.
Détente	Environ 20 minutes.
Façonnage	En forme de poires d'environ 30 cm. Dis- couche, tourne à clair, puis replier les e- sur 5 cm.
Apprêt	Environ 12 heures à 5 °C.
Finition	Déposer sur le tapis d'enfournement, p- les pâtons sur eux-mêmes.
Cuisson	Environ 30 minutes, à 250 °C au four à s- à température dégressive.
Ressuage	Sur une grille.



B A G U E T T E
C O U R A N T E

Originnaire de Paris, il existe différents récits concernant sa création. L'une d'elles raconte que l'ingénieur Fulgence Bienvenüe, qui supervisa la construction du métro, avait des soucis de bagarres dans les galeries entre les ouvriers de différentes origines. Il demanda donc à un boulanger de créer un pain allongé (pour respecter le poids réglementé d'un pain), qui puisse se couper avec un couteau, évitant ainsi que ces armes potentielles descendent dans les

POUR 5 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE

Farine ordinaire T55 **1000G**
Eau **620G**

Sel **18G**
Levure **10G**
Pâte fermentée **150G**

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base 50 °C à 54 °C.
Incorporation Au pétrin à spirale, mettre la farine et l'eau dans la cuve.
Frasage Environ 3 minutes en 1^{er}
Autolyse 30 minutes.

Incorporation	Ajouter le sel, la levure et la pâte ferme
Consistance	Pâte batarde.
Température	Pâte à 23 °C.
Pointage	vitesse Environ 20 minutes.
Pesage	Pâtons de 335 g.
Mise en forme	Ovale.
Détente	Environ 30 minutes.
Façonnage	En baguettes. Déposer les baguettes sur couche, tour
Apprêt	Environ 12 heures à 8 °C.
Lamage	7 coups de lame.
Cuisson	Environ 20 minutes, à 250 °C au four à s
Ressuage	Sur une grille.





B A G U E T T E
D E T R A D I T I O
F R A N Ç A I S E

L'origine de cette baguette est relativement récente bien qu'elle fasse référence de fabrication d'avant guerre (d'où la référence à la tradition d'une mie irrégulière). Elle fut créée en 1993, afin de donner un nouvel essor à la boulangerie artisanale soumise à une concurrence jugée « déloyale » des grandes surfaces. Elle est faite avec un levain liquide, ce qui lui confère un goût inimitable. Sa composition et son élaboration sont soumises à des règles strictes définies par un décret (Décret n° 93-1074 du 13 septembre 1993).

POUR 5 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE

Farine de tradition française T65 1000 G
Eau 650 G
Sel 19 G
Levure 7 G
Levain liquide 100 G

FIN DE PÉTRISSAGE

Eau (bassinage) QS

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base 56 °C à 60 °C.
Incorporation Au pétrin à spirale, mettre la farine et l'eau dans le pétrin.
Frasage Environ 3 minutes en 1^{er} vitesse.
Autolyse 1 heure minimum.
Incorporation Ajuster le sel, la levure et le levain liquide.

Incubation	Après le bandage et le brossage enfilés et essai
Consistance	Pâte souple.
Température	Pâte à 23 °C.
Pointage	Environ 1 heure, puis 12 heures à 3 °C.
Rabat	Après 1 heure de pointage.
Pesage	Pâtons de 335 g.
Mise en forme	Ovale.
Détente	Environ 45 minutes.
Façonnage	En baguettes. Déposer les baguettes sur couche f:
Apprêt	Environ 1 heure.
Lamage	5 coups de lame.
Cuisson	Environ 20 minutes, à 250 °C au four à sole.
Ressuage	Sur une grille.



P A I N D E B E A U C A I R E

Originaire du Languedoc-Roussillon où il aurait été fabriqué par les « ancêtres des boulangers de Beaucaire, il trouve ses origines au xv^e s en son centre, il se caractérise par une mie alvéolée et une croûte fin

POUR 5 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE

Farine de tradition française T65	900 G
Farine de seigle T170	100 G
Eau	570 G
Sel	25 G
Levure	5 G
Levain liquide	600 G

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	56 °C à 60 °C.
Incorporation	Au pétrin à spirale, mettre tous les ingr du pétrissage dans la cuve.
Frasage	Environ 3 minutes en 1 ^e
Pétrissage	Environ 7 minutes en 1 ^e
Consistance	Pâte batarde.
Température	Pâte à 23 °C.
Pointage	Environ 1 heure 30 minutes, puis 12 heur
Rabat	Après 1 heure 30 minutes.
Façonnage	Déposer la pâte sur un feutre fariné. À d'un rouleau, réaliser un rectangle de 3 Abaisser finement la base du rectangle une légère pression au centre de la par

restant sur le plat. Mouiller à l'aide
puis rabattre la partie haute sur la part
mouillée. Souder l'ensemble à l'aide de
finement abaissée, préalablement humi
Enfermer le pâton dans le feutre fariné
veillant à ce qu'il soit bien maintenu.

- Apprêt** Environ 30 minutes.
- Détaillage** À l'aide d'un couteau de tour, découper
d'environ 6 cm de large. Déposer les pâ
sur la tranche, sur le tapis d'enfournem
- Cuisson** Environ 40 minutes, à 250 °C au four à s
à température dégressive.
- Ressuage** Sur une grille.
-

P A I N

D E L O D È V E

Né dans le Languedoc-Roussillon, il s'agit de la spécialité boulangère de Lodève, dont il porte le nom. Traditionnellement, ce pain n'est ni pesé et doit être manipulé au minimum. Sa forte hydratation lui confère une mie et alvéolée. Autrefois, son prix était écrit à la craie directement sur la

POUR 5 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE

Farine de tradition française T65	1000 G
Eau	550 G
Sel	25 G
Levure	5 G
Levain liquide	600 G

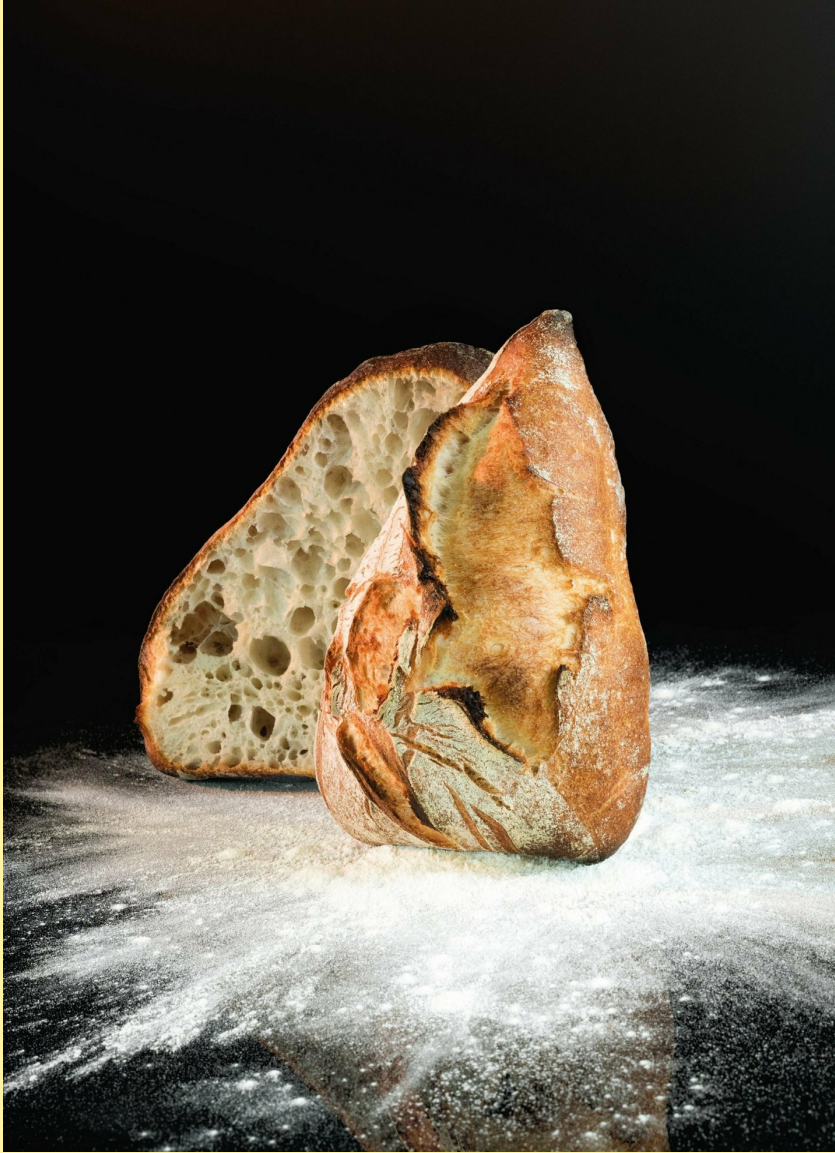
FIN DE PÉTRISSAGE

Eau (bassinage)	100 G
-----------------	--------------

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	52 °C à 56 °C.
Incorporation	Au pétrin à spirale, mettre tous les ingrédients du pétrissage dans la cuve.
Frasage	Environ 3 minutes en 1 ^e
Pétrissage	Environ 5 minutes en 2 ^e
Incorporation	Ajouter l'eau de bassinage en filet.
Consistance	Pâte souple.

Température	Environ 23 °C
Pétrissage	Pâter à 1 heure 30 minutes, puis 12 heures
Rabat	Après 1 heure 30 minutes.
Façonnage	Déposer la pâte sur feutre, puis la rabattre en deux plis de manière à obtenir un lozenge. Enfermer ce pâton dans une couche farineuse en s'assurant qu'il soit bien maintenu.
Détente	Environ 1 heure.
Détaillage	À l'aide d'un couteau, découper 5 triangles de même taille, puis les déposer sur la table, sur couche farinée, tourne à gris.
Apprêt	Environ 30 minutes.
Cuisson	Environ 35 minutes, à 250 °C au four à vapeur.
Ressuage	Sur une grille.





P A I N B R I É

Avec sa mie blanche très serrée et sa texture compacte, ce pain trouve son origine en Normandie au XIV^e siècle. Également appelé « pain du marin », il peut se conserver très longtemps, ce qui le rendait populaire auprès des pêcheurs et des g

POUR 8 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE

Farine de tradition française T65	1000 G
Eau	150 G
Sel	18 G
Levure	15 G
Pâte fermentée	2750 G
Beurre	150 G

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	70 °C à 74 °C.
Incorporation	Au pétrin à spirale, mettre tous les ingrédients du pétrissage dans la cuve.
Frasage	Environ 6 minutes en 1 ^e
Pétrissage	Environ 6 minutes en 2 ^e

Température	Pâte fermée
Poinçage	Environ 15 minutes.
Pesage	Pâtons de 500 g.
Mise en forme	Bouler.
Détente	Environ 15 minutes.
Façonnage	En bâtards. Déposer sur couche, tourne
Apprêt	Environ 2 heures (couvrir les bâtards afin qu'ils ne croûtent pas).
Lamage	1 coup de lame au centre dans la longueur, puis 3 coups de lame parallèles de chaque côté.
Cuisson	Environ 25 minutes, à 240 °C au four à vapeur avec beaucoup de buée.
Ressuage	Sur une grille.

P R É F O U

Originaire des Pays de la Loire, il s'agissait autrefois d'un morceau de pâte par les boulangers afin de savoir s'il était à bonne température pour la cuisson. L'enfournement a donné son nom au préfou. Afin de ne pas gâcher, et pour régaler les clients, les boulangers patientaient devant le four, il était traditionnellement consommé chaud, tartiné de beurre.

POUR 6 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE		FIN DE PÉTRISSAGE	
PÂTE À PAIN DE TRADITION FRANÇAISE		Eau (bassinage)	50G
Farine de tradition française	1000G	BEURRE À L'AIL	
Eau	600G	Beurre	500G
Sel	21G	Ail haché dégermé	125G
Levure	7G	Sel	15G
Levain liquide	250G	Persil haché	15G

PRÉPARATION DU BEURRE À L'AIL

Au batteur muni de la feuille, mélanger le beurre et le persil, ajouter le sel et l'ail.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	56 °C à 60 °C.
Incorporation	Au pétrin à spirale, mettre la farine et l'eau dans le pétrin.
Frasage	Environ 3 minutes en 1 ^{er} .
Autolyse	Environ 1 heure.
Incorporation	Ajouter le sel, la levure et le levain liquide.
Pétrissage	Environ 5 minutes en 1 ^{er} vitesse, puis 2 minutes en 2 ^{ème} .
Incorporation	Ajouter l'eau de bassinage en filet.
Consistance	Pâte ferme.
Température	Pâte à 23 °C.

Pâtage	Bâtons de 20 g.
Mise en forme	Ronde. 15 minutes.
Détente	Environ 15 minutes.
Façonnage	En baguettes courtes, déposer sur couche, tou
Apprêt	Environ 45 minutes.
Cuisson	Environ 12 minutes, à 250 °C au four à sole.
Ressuage	Sur une grille.
Montage	Après refroidissement, couper les baguettes en Étaler sur chaque face 50 g de beurre à l'ail, pu Avant dégustation, faire chauffer les préfous d cuisson pendant 10 minutes à 200 °C, en prenar les retourner après 5 minutes pour que le beur imbiber les deux faces.



P A I N

C O L L I E R

Originnaire du Poitou-Charentes, la forme de ce pain évoque celle d'un cheval. On peut le réaliser de deux façons : soit à partir d'un pain feuilleté au centre et dont l'apprêt se fait dans un banneton spécial (banneton à cheval) soit à l'aide de deux baguettes soudées aux extrémités.

POUR 4 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE

Farine de tradition française T65 **900 G**
 Farine de seigle T170 **100 G**
 Eau **650 G**
 Sel **21 G**
 Levure **5 G**
 Levain liquide **300 G**

FIN DE PÉTRISSAGE

Eau (bassinage) **50 G**

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	56 °C à 60 °C.
Incorporation	Au pétrin à spirale, mettre tous les ingrédients du pétrissage dans la cuve.
Frasage	Environ 3 minutes en 1 ^e
Pétrissage	Environ 5 minutes en 2 ^e
Incorporation	Ajouter l'eau de bassinage en filet si nécessaire.
Consistance	Pâte souple.
Température	Pâte à 23 °C.
Pointage	Environ 1 heure 30 minutes, puis 12 heures
Rabat	Après 1 heure 30 minutes.

Mise en	Préparation	Dans un sac à séché.
Détente		Environ 1 heure.
Façonnage		Réaliser des baguettes pointues et peu d'environ 30 cm de long. Souder les baguettes par deux en joignant les extrémités. Déposer sur couche farinée, soudures couvrir avec la farine. Écarter le centre de manière à former un trou.
Apprêt		Environ 1 heure 30 minutes.
Lavage		Pas de lavage, ouverture naturelle de la soudure.
Cuisson		Environ 30 minutes, à 250 °C au four à vapeur.
Ressuage		Sur une grille.



M A I N D E N I C E

Originaire de la ville de Nice en Provence-Alpes-Côte d'Azur, ce pain d à sa forme de main à quatre doigts. Aussi connu sous le nom de « mon il est notamment mis en scène dans un portrait de Picasso par Rober En Italie, on trouve un pain analogue, nommé « Manina Ferrarese ».

POUR 4 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE

Farine de tradition française T65	1000 G
Eau	560 G
Sel	20 G
Levure	10 G
Levain liquide	150 G
Huile d'olive	80 G

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	54 °C à 58 °C.
Incorporation	Au batteur, mettre tous les ingrédients du pétrissage dans la cuve.
Frasage	Environ 3 minutes en 1 ^e
Pétrissage	Environ 5 minutes en 2 ^e
Consistance	Pâte batarde.
Température	Pâte à 23 °C.
Pointage	Environ 1 heure 30 minutes, puis 12 heures
Rabat	Après 1 heure 30 minutes.

Mise en	Pilage	Pâtis de 125g.
Détente		Environ 1 heure.
Façonnage		Abaisser les pâtons au laminoir pour obtenir une bande d'environ 1 m x 15 cm de largeur. Entailler les deux extrémités, puis les rabattre comme un croissant vers le centre. Rabattre les deux doigts de gauche sur la partie droite en écartant de manière à former une rosace. Déposer sur couche, tourne à clair.
	Apprêt	Environ 1 heure.
	Cuisson	Environ 25 minutes, à 250 °C au four à souffler avec beaucoup de buée.
	Ressuage	Sur une grille.





F O U G A S S E

Originnaire de Provence-Alpes-Côte d'Azur et très courante en Italie, le Fougasse est un pain plat, alvéolé, ajouré à la manière d'une palme. Autrefois, elle était utilisée pour tester la température des fours à bois. C'est un pain facile à rompre et idéal pour un apéritif convivial.

POUR 4 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE

Farine de tradition française T65 **1000 G**
Eau **600 G**
Sel **21 G**
Levure **7 G**
Levain liquide **250 G**

FIN DE PÉTRISSAGE

Eau (bassinage) **60 G**
Huile d'olive (bassinage) **70 G**

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base 54 °C à 58 °C.
Incorporation Au batteur, mettre tous les ingrédients du pétrissage dans la cuve.
Frasage Environ 3 minutes en 1^e
Pétrissage Environ 5 minutes en 2^e
Incorporation Ajouter l'eau de bassinage en filet si nécessaire et l'huile d'olive.

Température	Pâte souple
Pointage	Environ 1 heure 30 minutes, puis 12 heures
Rabat	Après 1 heure 30 minutes.
Pesage	Pâtons de 500 g.
Mise en forme	En forme de goutte.
Détente	Environ 2 heures.
Façonnage	Glisser une planche sous le tapis d'enfer Aplatir délicatement les pâtons sur le tapis puis réaliser 7 entailles à l'aide d'un couteau Écarter les ouvertures de manière à former une fougasse.
Cuisson	Environ 14 minutes, à 260 °C au four à vapeur
Ressuage	Sur une grille.

C O U R O N N E L Y O N N A I S E

Cette couronne originaire de la ville de Lyon (Rhônes-Alpes) est réalisée à pa
Sa particularité réside dans l'ouverture de la soudure sur le dessus de la co
la cuisson.

POUR 1 PIÈCE (1 650 G DE

^{PÂTE)}
INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE

PÂTE À PAIN DE CAMPAGNE

Farine de tradition française T65 **800G**
Farine de blé T150 **200G**
Eau **650G**
Sel **20G**
Levure **5G**
Pâte fermentée **150G**
Levain dur **150G**

FIN DE PÉTRISSAGE

Eau (bassinage) **QS**

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	56 °C à 60 °C.
Incorporation	Au pétrin à spirale, mettre tous les ingrédients dans la cuve.
Frasage	Environ 3 minutes en 1 ^e
Pétrissage	Environ 8 minutes en 1 ^e vitesse, puis 2 mi
Incorporation	Ajuster l'eau de bassinage en filet si nécessaire
Consistance	Pâte batarde.
Température	Pâte à 23 °C.
Pointage	Environ 1 heure 30 minutes.
Pesage	Pâton de 1650 g.

Mise en forme	Bovium 40 minutes.
Façonnage	En couronne de 32 cm de diamètre. Fariner légèrement de la couronne avec de la farine de seigle. Avec les doigts, faire des pressions afin d'obtenir des plis de la couronne. Déposer en banneton à couronne fariné de 37 cm de diamètre, tourne à gris.
Apprêt	Environ 12 heures à 5 °C.
Lavage	Pas de lavage, ouverture naturelle des plis.
Finition	Sur le tapis d'enfournement, fariner la couronne.
Cuisson	Environ 50 minutes, à 250 °C au four à sole, à température dégressive.
Ressuage	Sur une grille.



P

A

I

N

S

.

D U M

O N

D

E

B R E T Z E L

Originaire d'Allemagne, il se caractérise par son façonnage en forme de lacés. C'est un produit emblématique des marchés de Noël allemands. Il saupoudré de gros sel et est très populaire et apprécié lors des fêtes

POUR 18 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE		FINITION	
Farine ordinaire T55	1000 G	Solution à bretzel	QS
Lait	500 G	Fleur de sel	20 G
Sel	20 G	Sésame	80 G
Sucre semoule	20 G		
Levure	35 G		
Levain liquide	250 G		
Beurre	150 G		
Huile de tournesol	50 G		

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	46 °C à 50 °C.
Incorporation	Au batteur, mettre tous les ingrédients du pétrissage dans la cuve.
Frasage	Environ 3 minutes en 1 ^e
Pétrissage	Environ 8 minutes en 2 ^e
Consistance	Pâte batarde.
Température	Pâte à 23 °C.
Pointage	Environ 5 minutes.

Mise en	Pesage	Pâtis de 110 g.
Détente		Environ 10 minutes.
Façonnage		En bretzels.
Apprêt		Environ 15 minutes, puis 1 heure à 3 °C.
Finition		Tremper les bretzels dans la solution à égoutter, puis les déposer sur des plaq recouvertes de papier cuisson préalable graissé.
Lamage		À l'aide d'une lame, entailler la partie h du bretzel.
Finition		Parsemer de sésame et de fleur de sel.
Cuisson		Environ 15 minutes, à 220 °C au four à s
Ressuage		Sur une grille.





K A R T O F F E L B R

L'ancêtre du *kartoffelbrot* est le fruit du travail d'Antoine Augustin Parmentier cherchant des solutions pour éradiquer les problèmes de disettes. Lors de la Première Guerre mondiale, le *kriegskartoffelbrot*, ou « pain K.K. » (pain de guerre à base de pomme de terre) distribué aux prisonniers dans les camps allemands. De nos jours, ce pain léger et se conserve bien est très apprécié en Allemagne.

POUR 4 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE

Farine de tradition française T65	775 G
Flocons de pomme de terre	125 G
Farine de blé T150	100 G
Eau	900 G
Sel	23 G
Levure	8 G
Levain dur	300 G

FIN DE PÉTRISSAGE

Eau (bassinage)	100 G
-----------------	-------

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	60 °C à 64 °C.
Incorporation	Au pétrin à spirale, mettre tous les ingrédients
Frasage	Environ 3 minutes en 1 ^e

Incrustage	Environ 18 minutes en filet.
Consistance	Pâte souple.
Température	Pâte à 23 °C.
Pointage	Environ 1 heure 30 minutes. vitesse
Pesage	Pâtons de 580 g.
Mise en forme	Bouler.
Détente	Environ 30 minutes.
Façonnage	En bâtards longs.
Apprêt	Environ 12 heures à 5 °C.
Lamage	4 coups de lame.
Cuisson	Environ 35 minutes, à 250 °C au four à sole, à te dégressive.
Ressuage	Sur une grille.



P A I N D E M I E

Originare d'Angleterre, il se caractérise par sa mie fine et régulière. Ce pain est essentiellement destiné à faire de la chapelure pour paner les viandes. Il est très populaire chez les Anglais pour faire des sandwichs. Une légende raconte que le comte John Montagu, quatrième comte de la petite ville de Sandwich dans le Kent et joueur de cartes, demanda à son majordome un encas pour interrompre sa partie. Il lança la mode des collations composées de tranches de pain de mie beurrées, intercalées de viande.

POUR 5 PIÈCES

INGRÉDIENTS POUR LA FARINE DE BLÉ ÉBOUILLANTÉE		INGRÉDIENTS DU PÉTRIS	
Farine ordinaire T55	160 g	Farine ordinaire T55	80 g
Eau à 100 °C	320 g	Farine de blé ébouillantée	80 g
		Lait	20 g
		Sel	2 g
		Sucre semoule	10 g
		Levure	3 g
		Beurre	5 g

PRÉPARATION DE LA FARINE DE BLÉ ÉBOUILLANTÉE

La veille, mélanger au batteur la farine et l'eau bouillante. Refroidir, puis réserver.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	50 °C à 54 °C.
Incorporation	Au batteur, mettre tous les ingrédients du pétrissage dans la cuve.
Frasage	Environ 3 minutes en 1 ^e
Pétrissage	Environ 8 minutes en 2 ^e
Consistance	Pâte ferme.

Température	Pâtis à 215 °C.
Pesage	Pâtons de 175 g.
Mise en forme	Bouler.
Détente	Environ 45 minutes.
Façonnage	Dégazer les pâtons, puis les plier en deux. Abaisser dans l'autre sens, afin de former des longs rectangles. Enrouler les pâtons dans le sens de la longueur, puis les déposer deux par deux dans en moules à pain de mie de 18 x 8 x 8 cm, préalablement graissés.
Apprêt	Environ 1 heure 45 minutes.
Cuisson	Environ 25 minutes, à 185 °C au four à vapeur.
Ressuage	Sur une grille.

P A I N E M P E R E

Originaire d'Autriche, il est aussi connu sous le nom de *kaiserbrot*. Il se caractérise par une forme atypique et complexe qui, selon la légende, représente les cinq piques de la croix. De nos jours il est fréquemment formé à l'emporte-pièce et enfourné je

POUR 4 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE

Farine de tradition française T65	850G
Farine de blé T150	150G
Eau	650G
Sel	22G
Levure	5G
Levain liquide	300G

FIN DE PÉTRISSAGE

Eau (bassinage)	50G
-----------------	-----

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	56 °C à 60 °C.
Incorporation	Au pétrin à spirale, mettre tous les ingrédients dans la cuve.
Frasage	Environ 3 minutes en 1 ^e
Pétrissage	Environ 5 minutes en 2 ^e
Incorporation	Ajouter l'eau de bassinage en filet.
Consistance	Pâte souple.
Température	Pâte à 23 °C.
Pointage	Environ 1 heure 30 minutes, puis 12 heures à 3 °
Rabat	Après 1 heure 30 minutes.
Pesage	Pâtons de 500 g.
Mise en forme	Bouler, peu serré.
Détente	Environ 1 heure 15 minutes.
Façonnage	Dégazer les pâtons en disques de 18 cm de dia

à l'aide d'un rouleau, abaisser un quart de pâte
Plier la partie abaissée au centre du paton et p
gauche (pour les droitiers) au centre. Tout en g
gauche au centre, rabattre avec la main droite
situé au-dessus du pouce sur celui-ci et souder
l'opération 4 fois en tournant dans le sens des
montre. Le dernier pliage permet à la pâte, de
du pouce gauche.

Déposer en bannetons en rotin farinés, tourne
Environ 1 heure 30 minutes.

Apprêt

Cuisson

Environ 40 minutes, à 250 °C au four à sole, à te
dégressive.

Ressuage

Sur une grille.





P A I N V I E N N O I S

Ce pain autrichien se différencie de la baguette française par l'ajout de matière grasse dans la recette, puis plus tard de sucre. C'est l'officier August Zang qui l'aurait introduit dans les années 1840 à Paris. Il était préparé avec une farine de gruau très blanche.

POUR 21 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE

Farine ordinaire T55	1000 G
Eau	275 G
Lait	275 G
Sel	18 G
Sucre semoule	100 G
Levure	30 G
Pâte fermentée viennoise	250 G
Beurre	150 G

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	48 °C à 52 °C.
Incorporation	Au batteur, mettre tous les ingrédients du pétrissage dans la cuve.
Frasage	Environ 3 minutes en 1 ^e
Pétrissage	Environ 8 minutes en 2 ^e

Température	Pâte à tarte.
Poinçage	Environ 45 minutes.
Pesage	Pâtons de 100 g.
Mise en forme	Bouler.
Détente	1 heure à 3 °C.
Façonnage	En navettes allongées.
Dorage	À l'œuf.
Lamage	Saucisson.
Apprêt	Environ 12 heures à 3 °C, puis environ 3 à 27°C.
Dorage	À l'œuf.
Cuisson	Environ 15 minutes, à 200 °C au four à s
Ressuage	Sur une grille.

B A G E L

Originaire d'Europe de l'est, il a été introduit en Amérique du Nord par des immigrants juifs. Il se caractérise par son façonnage en forme d'anneau et sa cuisson : une première très rapide dans de l'eau bouillante puis une seconde dans un four. Il est aussi reconnaissable par sa croûte vernie.

POUR 17 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE		FINITION	
Farine de gruau	1000 G	Blancs d'œufs	QS
Eau	300 G	Sésame	QS
Lait	300 G		
Sel	20 G		
Miel	15 G		
Levure	10 G		
Levain dur	200 G		
Beurre	70 G		

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	50 °C à 54 °C.
Incorporation	Au batteur, mettre tous les ingrédients du pétrissage dans la cuve.
Frasage	Environ 3 minutes en 1 ^e
Pétrissage	Environ 8 minutes en 2 ^e
Consistance	Pâte batarde.
Température	Pâte à 23 °C.
Pointage	Environ 10 minutes.
Pesage	Pâtons de 110 g.
Mise en forme	Ovale.

Façon	Roller des pâtes en boudins, accoler les extrémités et les souder afin d'obtenir des bagels d'environ 10 cm de diamètre. Déposer sur feuille guitare.
Apprêt	Environ 45 minutes.
Échaudage	Cuire les bagels dans de l'eau bouillante 45 secondes sur chaque face.
Finition	Badigeonner les bagels de blancs d'œuf. Déposer sur plaques recouvertes de papier cuisson. Parsemer de sésame.
Cuisson	Environ 16 minutes, à 220 °C au four à vapeur.
Ressuage	Sur une grille.





P A I N
M A N T O U

Ce petit pain chinois doit sa couleur blanche et son absence de croût de blé et à sa cuisson vapeur. Traditionnellement, il accompagne les pla et de légumes et peut être fourré de multiples garnitures en son cen

POUR 31 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE

Farine de tradition française T65	1000 G
Eau	550 G
Sel	18 G
Sucre semoule	50 G
Levure	25 G
Poudre à lever	15 G
Pâte fermentée	1000 G
Huile de soja	25 G

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	60 °C à 64 °C.
Incorporation	Au batteur, mettre tous les ingrédients

Frasage	En pétrissage dans la cuve
Pétrissage	Environ 3 minutes en 1 ^e
Consistance	Pâte ferme.
Température	Vitesse 30. à 33 °C.
Pointage	Environ 10 minutes.
Pesage	Pâtons de 85 g.
Mise en forme	Bouler.
Détente	Environ 15 minutes.
Façonnage	Bouler, puis déposer les boules sur plac recouvertes de papier cuisson.
Apprêt	Environ 30 minutes à 27 °C.
Cuisson	Environ 12 minutes, à 100 °C au four vap
Ressuage	Sur une grille.

R U G B R Ø D

Pain de seigle noir enrichi de nombreuses graines, il est le pain danois par excellence la base du plat national, le célèbre *mørrebrød*, cette tartine colorée, faite d'ur sur laquelle on dispose des garnitures variées. Autre atout, ce pain se conserve également être recyclé en chips croustillantes aux arômes de graines grillées:

POUR 9 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU RAFRAÎCHI

Farine de seigle T170	500G
Eau à 12 °C	500G
Malt noir	20G
Levain dur	10G

MÉLANGE DE GRAINES

Flocons d'avoine	500G
Graines de tournesol	500G
Graines de lin doré	300G
Eau à 60 °C	1200G

INGRÉDIENTS DU PÉTRISS.

Farine de blé T150
Farine de tradition française
Farine de seigle T170
Eau
Sel
Levure
Pâte fermentée
Rafraîchi

FIN DE PÉTRISSAGE

Mélange de graines

FINITION

Flocons d'avoine

PRÉPARATION DU RAFRAÎCHI

Au batteur, mélanger tous les ingrédients du r:
6 minutes en 1^{er}
Laisser fermenter pendant 15 heures à tempér:
vitesse.

PRÉPARATION DU MÉLANGE DE GRAINES

Mélanger tous les ingrédients et laisser repose

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base 72 °C à 76 °C.
Incorporation Au batteur, mettre tous les ingrédients du pétris

Pétrissage	Environ 6 minutes en 1 ^{re}
Incorporation	Ajouter le mélange de graines.
Consistance	Pâte souple, collante.
Température	Pâte à 35 °C.
Pointage	Environ 1 heure 30 minutes.
Pesage	À l'aide d'une corne, déposer 600 g de pâte dans des moules de 18 x 8 x 8 cm préalablement graissés.
Finition	Lisser la surface des pâtons avec la main humide et saupoudrer de flocons d'avoine.
Apprêt	Environ 1 heure 15 minutes.
Cuisson	Environ 50 minutes, à 240 °C au four à sole, à température dégressive.
Ressuage	Sur une grille.





B U N

Originaire de la ville d'Hambourg en Allemagne, le bun est directement au hamburger. Ce petit pain rond et moelleux, souvent agrémenté blanc sur le dessus sert de base pour la réalisation de ce célèbre Il est aujourd'hui emblématique de la culture américaine et connaît u fulgurante dans le monde entier.

POUR 20 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE

Farine ordinaire T55	1000G
Eau	250G
Lait	270G
Sel	18G
Sucre semoule	80G
Levure	30G
Pâte fermentée viennoise	375G
Beurre	200G

FINITION

Sésame **QS**

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	48 °C à 52 °C.
Incorporation	Au batteur, mettre tous les ingrédients

Frasage	En pétrissage dans la cuve.
Pétrissage	Environ 8 minutes en 1 ^e
Consistance	Pâte batarde.
Température	Pâte se presse à 30,3 °C.
Pointage	Environ 5 minutes.
Pesage	Pâtons de 110 g.
Façonnage	Bouler.
Finition	Humidifier la surface des boules, puis les dans les graines de sésame. Déposer les sur plaques recouvertes de papier cuis-
Apprêt	Environ 2 heures à 27 °C.
Cuisson	Environ 15 minutes, à 200 °C au four à s-
Ressuage	Sur une grille.



I N J É R A

Originnaire d'Éthiopie, l'injera est une fine galette de 35 à 50 cm de diamètre, base de farine de teff et non salée. Sa réalisation nécessite l'utilisation d'un four à injera. Servant à la fois d'assiette et de pain à la fois atypique et très goûteux est la base de nombreux repas

POUR 20 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU RAFRAÎCHI

Farine de teff **1000 G**
Eau à 25 °C **1000 G**
Levain liquide **100 G**

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE

Eau à 35 °C **1000 G**
Levure **20 G**
Rafraîchi **2100 G**

PRÉPARATION DU RAFRAÎCHI

Au batteur muni de la feuille, mélanger les ingrédients pendant 3 minutes à vitesse moyenne. Laisser fermenter pendant 12 heures.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de fermentation	26°C à 28°C
Mélange	À l'aide d'un fouet, mettre tous les ingrédients du pétrissage dans la cuve.
Frasage	Environ 3 minutes en 1 ^e vitesse.
Pétrissage	Environ 2 minutes en 1 ^e vitesse, puis 2 minutes en 2 ^e vitesse.
Consistance	Pâte liquide.
Température	Pâte à 28 °C.
Apprêt	Environ 3 heures.
Cuisson	Dans une poêle graissée, très chaude, verser 150 g de pâte. Laisser la pâte coaguler, puis couvrir pendant environ 1 minute, afin d'éviter le dessèchement.
Ressuage	Entre 2 linges.

C I A B A T T A

Originare d'Italie et désormais populaire dans de multiples pays, il se fait par une pâte au taux d'hydratation élevé, souvent complété par de l'huile. Sa cuisson dans un four très chaud lui confère une croûte fine et croustillante qu'une mie très alvéolée. C'est un pain de base, très utilisé pour la fabrication de sandwiches.

POUR 6 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE

Farine de tradition française T65 **1000 G**
Eau **600 G**
Sel **22 G**
Levure **7 G**
Levain liquide **300 G**

FIN DE PÉTRISSAGE

Eau (bassinage) **120 G**
Huile d'olive (bassinage) **70 G**

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base 54 °C à 58 °C.
Incorporation Au batteur, mettre tous les ingrédients du pétrissage dans la cuve.
Frasage Environ 3 minutes en 1^e vitesse.
Pétrissage Environ 5 minutes en 2^e vitesse, puis 3 minutes en 3^e vitesse.

Incorporation	Amalgamer l'eau, puis l'huile d'olive de basse température.
Consistance	Pâte souple.
Température	Pâte à 23 °C.
Pointage	Environ 1 heure 30 minutes, puis 12 heures.
Rabat	Après 1 heure 30 minutes.
Façonnage	Déposer la pâte sur un feutre fariné. Abaisser délicatement la pâte à la main en conservant la forme rectangulaire. Détailler, à l'aide d'un couteau, 6 rectangles de même taille. Déposer sur une couche légèrement farinée, tout sur une grille.
Apprêt	Environ 30 minutes.
Cuisson	Environ 14 minutes, à 260 °C au four à vapeur.
Ressuage	Sur une grille.





F O C C I A

Né en Italie, ce pain plat se caractérise par une texture moelleuse ment à l'ajout d'huile d'olive lors du pétrissage. Dans son pays d'origine se décline en différentes versions : quelquefois agrémentée de sel, fraîches et d'herbes aromatiques, d'autres fois saupoudrée d'oignons, de viande ou de légumes. On la trouve même, dans certaines régions sucrée.

POUR 4 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE		FIN DE PÉTRISSAGE	
Farine de tradition française T65	875G	Eau (bassinage)	5
Flocons de pomme de terre	125G	Huile d'olive (bassinage)	7!
Eau	700G	FINITION	
Sel	20G	Huile d'olive	Q
Levure	7G	Fleur de sel	Q
Levain liquide	150G		

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	54 °C à 56 °C.
Incorporation	Au batteur, mettre tous les ingrédients du pétrissage dans la cuve.
Frasage	Environ 3 minutes en 1 ^e
Pétrissage	Environ 6 minutes en 2 ^e
Incorporation	Ajouter l'eau et l'huile d'olive de bassinage.

Consistance	Pâte souple.
Température	Pâte à 23 °C.
Pointage	Environ 2 heures puis 12 heures à 3 °C.
Rabat	Après 1 heure de pointage.
Pesage	Pâtons de 500 g.
Façonnage	Allonger les pâtons en rectangles de 10 cm. Déposer les pâtons sur plaques recouvertes de papier cuisson huilé.
Apprêt	Environ 1 heure 30 minutes.
Finition	Faire des trous avec les doigts huilés, puis parsemer légèrement de fleur de semoule.
Cuisson	Environ 14 minutes, à 250 °C au four à vapeur.
Ressuage	Sur une grille.

M A N A K I S H

Originare du Liban, cette galette est réalisée à partir d'une pâte levée garnie d'huile d'olive et d'un mélange d'épices appelé zaatar. On les accompagne d'oignons, de tomates et de concombres. Faciles à préparer à toutes les bourses, cette galette est un mets très populaire dans tout le Moyen-Orient où on la déguste à toute heure de la journée.

POUR 14 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE		FINITION	
Farine de tradition française T65	1000 G	Zaatar	140 G
Eau	550 G	ZAATAR	
Sel	20 G	Thym	12 G
Miel	10 G	Sumac	4 G
Levure	10 G	Sésame toasté	12 G
Levain liquide	100 G	Huile d'olive	120 G
Huile d'olive	50 G	Sel	2 G
		Zeste de citron jaune	1/4

PRÉPARATION DU ZAATAR

Mélanger tous les ingrédients.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base 56 °C à 60 °C.
Incorporation Au batteur, mettre tous les ingrédients du pétrissage dans la cuve.

Pétrissage	Environ 3 minutes en 2 ^e
Consistance	Pâte ferme.
Température	Pâte à 24 °C.
Pointage	Environ 1 heure.
Pesage	Pâtons de 120 g.
Mise en forme	Bouler.
Détente	Environ 30 minutes, puis 1 heure à 3 °C.
Façonnage	Au laminoir, abaisser les pâtons en disc de 24 cm.
Finition	Sur le tapis d'enfournement, badigeonner les disques avec le zaatar.
Cuisson	Environ 3 minutes, à 280 °C au four à so
Ressuage	Entre 2 linges.





T O R T I L L A

Originnaire du Mexique, elle est initialement fabriquée à base de farine plus récemment de blé. C'est un produit omniprésent dans l'aliment caine dont l'origine remonte à plusieurs milliers d'années. Les tortillas d'enrouler de multiples garnitures.

POUR 13 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE

Farine de tradition française T65	1000 G
Eau	335 G
Sel	18 G
Miel	95 G
Poudre à lever	5 G
Levain liquide	200 G
Huile de tournesol	130 G

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	54 °C à 58 °C.
Incorporation	Au batteur, mettre tous les ingrédients

Frasage	En pétrissage dans la cuve.
Pétrissage	Environ 8 minutes en 1 ^e
Consistance	Pâte ferme.
Température	Vitesse 304 °C.
Pointage	Pas de fermentation.
Pesage	Pâtons de 130 g
Mise en forme	Bouler.
Façonnage	Au laminoir, abaisser les pâtons, afin d'i des galettes d'1 mm d'épaisseur et d'en 35 cm de diamètre.
Cuisson	Environ 10 secondes par face, dans une bien chaude, non graissée.
Ressuage	Entre 2 linges.



P I T A

Né au Moyen-Orient, le pain pita (ou pitta) est un pain arrondi et creux garnit l'intérieur de viande et de légumes. Il porte aussi le nom de pita turc, syrien ou arabe, mais aussi de *khubz* ou *baladi*. On l'appelle aussi par « grec » car il est servi dans les restaurants comme base de sandwich.

POUR 19 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE

Farine de tradition française T65 **1000 G**
Eau **600 G**
Sel **20 G**
Levure **7 G**
Levain liquide **150 G**

FIN DE PÉTRISSAGE

Eau (bassinage) **120 G**
Huile d'olive (bassinage) **50 G**

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base 54 °C à 58 °C.
Incorporation Au batteur, mettre tous les ingrédients du pétrissage dans la cuve.
Frasage Environ 3 minutes en 1^e
Pétrissage Environ 6 minutes en 2^e

Incorporation	À la main, l'eau et l'huile d'olive de bassin;
Consistance	Pâte souple.
Température	Pâte à 23 °C.
Pointage	Environ 1 heure, puis 12 heures à 3 °C.
Rabat	Après 1 heure.
Pesage	Pâtons de 100 g.
Mise en forme	Bouler.
Détente	Environ 2 heures.
Façonnage	Dégazer délicatement les pâtons tout e les abaissant en disques d'environ 16 cm de diamètre.
Cuisson	Environ 4 minutes, à 280 °C au four à so
Ressuage	Entre 2 linges.

B L I N I

Le mot singulier français « blini » vient de la forme pluriel russe блин (*bliny* ou *blin*). Le pluriel français est « blinis ». Petites galettes épaisses étaient à l'ère préchrétienne un symbole solaire, à cause de leur couleur, et avaient pour les Slaves une signification rituelle. On les faisait traditionnellement à la fin de l'hiver pour honorer la renaissance du retour de la chaleur. Cette coutume fut adoptée par l'Église orthodoxe et célébrée encore aujourd'hui. On les servait également lors des veilles pour commémorer les morts.

POUR 32 PIÈCES

INGRÉDIENTS DE LA PRÉPARATION

Farine de tradition française T65	500 G
Farine de sarrasin	500 G
Lait	1560 G
Sel	18 G
Levure	40 G
Jaunes d'œufs	240 G
Blancs d'œufs	360 G

MÉTHODE DE TRAVAIL

Préparer la pâte à blinis, mélanger les ingrédients sauf les jaunes et les blancs.

Laisser fermenter 1 heure.

Incorporer les jaunes d'œufs à la pâte en fermentation.

Monter les blancs d'œufs en neige, puis incorporer délicatement à la préparation.

Préchauffer une poêle à blinis de 12 cm de diamètre, légèrement graissée.

Verser 100 g d'appareil dans la poêle.

Cuire le blini environ 3 minutes, puis le retourner.

Continuer la cuisson environ 2 minutes.

Laisser refroidir sur une grille.



P

A

I

N

S

.

•

S

É

C

A

U



B A G U E T T E A U X G R A I N E

POUR 6 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE		FIN DE PÉTRISSAGE	
Farine de tradition française T65	1000G	Mélange de graines	200G
Eau	650G	Eau (bassinage)	QS
Sel	19G	MÉLANGE DE GRAINES	
Levure	7G	Sésame	22G
Levain liquide	100G	Lin brun	22G
		Lin doré	22G
		Millet	22G
		Pavot	12G
		Eau	100G

PRÉPARATION DU MÉLANGE DE GRAINES

Faire légèrement toaster le mélange de graines pendant 15 minutes, à 200 °C au four ve Plonger les graines dans l'eau. Réserver

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	56 °C à 60 °C.
Incorporation	Au pétrin à spirale, mettre la farine et l'eau dans la cuve.
Frasage	Environ 3 minutes en 1 ^e vitesse.
Autolyse	1 heure minimum.
Incorporation	Ajouter le sel, la levure et le levain liquide.
Pétrissage	Environ 8 minutes en 1 ^e vitesse puis en 2 ^e vitesse.
Incorporation	Ajouter le mélange de graines toastées.

Consistance	Pâte souple
Température	Pâte à 25 °C.
Pointage	Environ 1 heure, puis 12 heures à 3 °C.
Rabat	Après 1 heure de pointage.
Pesage	Pâtons de 300 g.
Mise en forme	Ovale.
Détente	Environ 45 minutes.
Façonnage	En baguettes. Déposer les baguettes sur farine, tourner à gris.
Apprêt	Environ 1 heure.
Lamage	Un coup de lame.
Cuisson	Environ 20 minutes, à 250 °C au four à vapeur.
Ressuage	Sur une grille.

B A G U E T T E
A U S É S A M E

POUR 6 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE		FIN DE PÉTRISSAGE	
Farine de tradition française T65	1000 G	Sésame	120 G
Eau	650 G	Eau	50 G
Sel	19 G	Eau (bassinage)	QS
Levure	7 G		
Levain liquide	100 G		

PRÉPARATION DES GRAINES DE SÉS

Faire légèrement toaster le sésame per 15 minutes, à 200 °C au four ventilé.

Mixer légèrement 40 g du sésame toast

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	56 °C à 60 °C.
Incorporation	Au pétrin à spirale, mettre la farine et l dans la cuve.
Frasage	Environ 3 minutes en 1 ^e
Autolyse	1 heure minimum.
Incorporation	Ajouter le sel, la levure et le levain liqui
Pétrissage	Environ 8 minutes en 1 ^e vitesse et 1 r 2 ^e vitesse.
Incorporation	Ajouter le sésame toasté, le sésame toa les 50 g d'eau, puis l'eau de bassinage e si nécessaire.

Consistance	Pâte souple
Pointage	Environ 1 heure, puis 12 heures à 3 °C.
Rabat	Après 1 heure de pointage.
Pesage	Pâtons de 300 g.
Mise en forme	Ovale.
Détente	Environ 45 minutes.
Façonnage	En baguettes. Déposer les baguettes sur farine, tourne à gris.
Apprêt	Environ 1 heure.
Lamage	Un grand coup de lame avec 3 coups de en épi sur le haut de la baguette.
Cuisson	Environ 20 minutes, à 250 °C au four à s
Ressuage	Sur une grille.





B A G U E T T E
D E C A M P A G N

POUR 6 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE

Farine de tradition française T65 **850G**
Farine de seigle T170 **150G**
Eau **700G**
Sel **18G**
Levure **6G**
Pâte fermentée **250G**

FIN DE PÉTRISSAGE

Eau (bassinage) **QS**

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base 62 °C à 66 °C.
Incorporation Au pétrin à spirale, mettre les ingrédients du pétrissage dans la cuve.
Frasage Environ 3 minutes en 1^e
Pétrissage Environ 8 minutes en 1^e

Consistance	Pâte souple.
Température	Pâte à 23 °C.
Pointage	Environ 1 heure, puis 12 heures à 3 °C.
Rabat	Après 1 heure de pointage.
Pesage	Pâtons de 335 g.
Mise en forme	Ovale.
Détente	Environ 45 minutes.
Façonnage	En baguettes pointues. Déposer les bag sur couche farinée, tourne à gris.
Apprêt	Environ 1 heure.
Lamage	4 coups de lame.
Cuisson	Environ 20 minutes, à 250 °C au four à s
Ressuage	Sur une grille.

B A G U E T T E

É P I R E V I S I T É

POUR 5 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE

PÂTE À PAIN COURANT

Farine ordinaire T55 **1000 G**

Eau **650 G**

Sel **18 G**

Levure **10 G**

Pâte fermentée **200 G**

FINITION

Pavot **QS**

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	50 °C à 54 °C.
Incorporation	Au pétrin à spirale, mettre la farine et l'eau dans la cuve.
Frasage	Environ 3 minutes en 1 ^e
Autolyse	30 minutes.
Incorporation	Ajouter le sel, la levure et la pâte ferme
Pétrissage	Environ 7 minutes en 2 ^e
Consistance	Pâte bâtarde.
Température	Pâte à 23 °C.
Pointage	Environ 45 minutes.
Pesage	5 pâtons de 200 g et 5 pâtons de 150 g.
Mise en forme	Ovale.
Détente	Environ 30 minutes.

Façonnage Façonner les pâtons, déposer sur baguette à clair. Aplatir ces baguettes à l'aide d'un rouleau. Avec un coupe-pâte, faire 9 entailles de 1 cm de large sur la longueur, en épi. Ouvrir les entailles à l'aide d'un couteau. Façonner les pâtons de 150 g en baguettes de 35 cm. Avec des ciseaux, couper de travers les 9 morceaux. Humidifier la surface de chaque morceau de pâte, puis les rouler dans la farine de pavot. Insérer un morceau de pâte roulée dans chaque entaille de la baguette.

Apprêt Environ 1 heure 30 minutes.

Cuisson Environ 15 minutes, à 250 °C au four à vapeur.

Ressuage Sur une grille.



B A G U E T T E
P A Y S A N N E

POUR 6 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE

Farine de tradition française T65 **850G**
Farine de petit épeautre complète **150G**
Eau **650G**
Sel **20G**
Levure **6G**
Levain liquide **150G**

FIN DE PÉTRISSAGE

Eau (bassinage) **QS**

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base 62 °C à 66 °C.
Incorporation Au pétrin à spirale, mettre les ingrédients du pétrissage dans la cuve.
Frasage Environ 3 minutes en 1^e
Pétrissage Environ 8 minutes en 1^e

Consistance	Pâte à tarte
Température	Pâte à 23 °C.
Pointage	Environ 1 heure 30 minutes, puis 12 heures.
Rabat	Après 1 heure 30 minutes de pointage.
Pesage	Pâtons de 300 g.
Mise en forme	Ovale.
Détente	Environ 1 heure.
Façonnage	En baguettes. Déposer les baguettes sur une surface farinée, tourne à gris.
Apprêt	Environ 1 heure.
Lamage	Polka.
Cuisson	Environ 20 minutes, à 250 °C au four à vapeur.
Ressuage	Sur une grille.





B E N O Î T O N

POUR 50 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE

Farine de seigle T85	750G
Farine de tradition française T65	250G
Eau	700G
Sel	22G
Levure	20G
Pâte fermentée	300G
Levain liquide	300G

FIN DE PÉTRISSAGE

Raisins de Corinthe	800G
Anis vert	5G

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	70 °C à 74 °C.
Incorporation	Au batteur, mettre tous les ingrédients du pétrissage dans la cuve.
Frasage	Environ 3 minutes en 1 ^e
Pétrissage	Environ 3 minutes en 1 ^e vitesse, p
	vitesse.
Incorporation	Ajouter les raisins de Corinthe et l'anis

Consistance	Pâte solide.
Température	Pâte à 25 °C.
Pointage	Environ 1 heure.
Rabat	Après 1 heure de pointage.
Mise en forme	Allonger en un rectangle de 30 x 75 cm.
Détaillage	Couper le pâton en deux, dans le sens de la longueur. Détailler des bâtonnets de 15 x 3 cm. Déposer les bâtonnets sur plaques recouvertes de papier cuisson.
Apprêt	Environ 1 heure.
Cuisson	Environ 15 minutes, à 250 °C au four à vapeur.
Ressuage	Sur une grille.

C O U R O N N E
A U S A R R A S I

POUR 5 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE

Farine de tradition française T65	400G
Farine de sarrasin complète	400G
Farine de blé T150	200G
Eau	650G
Sel	21G
Levure	12G
Pâte fermentée	250G
Levain liquide	250G

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	68 °C à 72 °C.
Incorporation	Au batteur, mettre tous les ingrédients du pétrissage dans la cuve.
Frasage	Environ 3 minutes en 1 ^e
Pétrissage	Environ 3 minutes en 1 ^e vitesse, p

Consistance	Pâte bûche.
Température	Pâte à 25 °C.
Pointage	Environ 1 heure.
Pesage	Pâtons de 430 g.
Mise en forme	Bouler.
Détente	Environ 15 minutes.
Façonnage	En couronnes. Déposer en bannetons et farinés, tourne à gris.
Apprêt	Environ 1 heure.
Lamage	5 coups de lame.
Cuisson	Environ 35 minutes, à 250 °C au four à s à température dégressive.
Ressuage	Sur une grille.





C O U R O N N E F L E U R

POUR 1 PIÈCE (1 650 G DE

^{PÂTE)}
INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE

PÂTE À PAIN DE CAMPAGNE

Farine de tradition française T65	800 G
Farine de blé T150	100 G
Farine de seigle T170	100 G
Eau	650 G
Sel	20 G
Levure	5 G
Pâte fermentée	150 G
Levain dur	150 G

FIN DE PÉTRISSAGE

Eau (bassinage) QS

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	56 °C à 60 °C.
Incorporation	Au pétrin à spirale, mettre tous les ingrédients du pétrissage dans la cuve.
Frasage	Environ 3 minutes en 1 ^e
Pétrissage	Environ 8 minutes en 1 ^e vitesse, puis 2 minutes en 2 ^e vitesse.
Incorporation	Ajouter l'eau de bassinage en filet si nécessaire.
Consistance	Pâte bâtarde.
Température	Pâte à 23 °C.
Pointage	Environ 1 heure 30 minutes.
Pesage	1 pâton de 1300 g et 1 pâton de 350 g.
Mise en forme	Bouler.
Détente	Environ 20 minutes.
Façonnage	Abaisser au rouleau le pâton de 350 g en 1 de 34 cm de diamètre. À l'aide d'un empor

conchumi de fleur, fécule de patate douce
couronne de 32 cm de diamètre. Déposer
350 g dans le fond d'un banneton à couron
de diamètre et fleurer légèrement de fari
puis déposer tourne à gris la couronne. De
le centre du disque et replier les languett
couronne.

Apprêt Environ 12 heures à 5 °C.

Finition Sur le tapis d'enfournement, fariner la cou
au tamis.

Cuisson Environ 50 minutes, à 250 °C au four à sol
à température dégressive.

Ressuage Sur une grille.

P A I N À

L A C H Â T A I G N

POUR 4 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE

Farine de tradition française T65	900G
Farine de châtaigne	100G
Pâte de marron	150G
Eau	650G
Sel	21G
Levure	10G
Pâte fermentée	200G
Levain dur	200G
Beurre	70G

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	56 °C à 60 °C.
Incorporation	Au batteur, mettre tous les ingrédients dans la cuve.
Frasage	Environ 3 minutes en 1 ^e
Pétrissage	Environ 5 minutes en 2 ^e
Consistance	Pâte batarde.
Température	Pâte à 23 °C.
Pointage	Environ 2 heures.
Pesage	4 pâtons de 350 g et 4 pâtons de 200 g.
Mise en forme	Bouler.
Détente	Environ 20 minutes.

Façonnage	Abaisser au rouleau les pâtons de 350 g, en disques de 17 cm de diamètre. Huiler légèrement le centre des disques puis tourner à gris, les boules sur les disques. Rubaniser les bords des disques vers le centre afin d'en faire des pâtons de 350 g. Déposer les pâtons en bannetons en rotin et tourner à gris.
Apprêt	Environ 1 heure 30 minutes.
Lavage	En croix.
Cuisson	Environ 35 minutes, à 230 °C au four à sole à température dégressive.
Ressuage	Sur une grille.





P A I N A U X
I N G R É D I E N T
À L A C O U P E

POUR 1 PIÈCE

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE	FIN DE PÉTRISSAGE
Farine de tradition française T65 700G	Figues sèches 200G
Farine de blé T150 200G	Pruneaux 200G
Farine de sarrasin complète 100G	Eau (bassinage) QS
Eau 750G	
Sel 25G	
Levure 5G	
Levain dur 200G	

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	56 °C à 60 °C.
Incorporation	Au batteur, mettre tous les ingrédients du pétrissage dans la cuve.
Frasage	Environ 3 minutes en 1 ^e

Incorporation	Ajouter l'eau de pain séché en filet si nécessaire puis les figues et les pruneaux.
Consistance	Pâte bâtarde.
Température	Pâte à 23 °C.
Pointage	Environ 2 heures.
Façonnage	Rabattre la pâte en quatre et abaisser l'afin d'obtenir un pâton de 22 x 38 cm. D sur couche farinée, tourne à gris.
Apprêt	Environ 12 heures à 5 °C.
Lamage	Polka.
Cuisson	Environ 50 minutes, à 250 °C au four à s à température dégressive.
Ressuage	Sur une grille.



P E T I T P A I N F E U I L L E T É

POUR 31 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE		TOURAGE	
Farine de tradition française T65	1000 G	Beurre de tourage	360 G
Eau	540 G	FINITION	
Sel	18 G	Fleur de sel	QS
Levure	10 G	Beurre	100 G

PRÉPARATION DE LA FINITION

Faire chauffer le beurre jusqu'à l'obtention d'un beurre noisette.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	56 °C à 60 °C.
Incorporation	Au batteur, mettre tous les ingrédients du pétrissage dans la cuve.
Frasage	Environ 3 minutes en 1 ^e
Pétrissage	Environ 3 minutes en 1 ^e
Consistance	Pâte ferme.
Température	Pâte à 23 °C.
Pesage	1 pâton de 1560 g.
Mise en forme	Ovale.
Pointage	Environ 1 heure.
Mise en forme	Dégazer les pâtons en forme rectangle.
Détente	Environ 2 heures à 3 °C.
Tourage	Enchâsser le beurre de tourage dans le Donner 2 tours simples.
Détente	Environ 45 minutes à 3 °C.

Détaillage	Sur laminoir, abaisser la pâte à une épai Détailer 31 rectangles de 3,5 x 26 cm.
Façonnage	Enrouler les rectangles dans la longueu Déposer les pains feuilletés dans des m de 6,5 cm de diamètre.
Apprêt	Environ 2 heures à 27 °C.
Finition	Parsemer légèrement les pains feuillet de sel.
Cuisson	Environ 20 minutes, à 230 °C au four à s buée.
Finition	Badigeonner les pains feuilletés de beu noisette.
Ressuage	Sur une grille.

P A I N À L ' A V O I N E

POUR 5 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE		FIN DE PÉTRISSAGE
Farine de tradition française T65	800G	Eau (bassinage) 150G
Farine d'avoine	200G	FINITION
Eau	700G	Flocons d'avoine QS
Sel	21G	
Levure	6G	
Pâte fermentée	200G	
Levain dur	200G	

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	56 °C à 60 °C.
Incorporation	Au batteur, mettre tous les ingrédients du pétrissage dans la cuve.
Frasage	Environ 3 minutes en 1 ^e
Pétrissage	Environ 6 minutes en 2 ^e
Incorporation	Ajuster l'eau de bassinage en filet.

Température	Pâte bûche
Poinçage	Environ 1 heure, puis 12 heures à 3 °C.
Pesage	Pâtons de 450 g.
Façonnage	En bûches (pas de mise en forme).
Finition	Humidifier la surface des bûches, puis dans les flocons d'avoine.
Lamage	Un coup de lame. Déposer en moules de 18 x 8 x 8 cm préalablement graissés.
Apprêt	Environ 1 heure 30 minutes.
Cuisson	Environ 35 minutes, à 250 °C au four à s à température dégressive.
Ressuage	Sur une grille.



P A I N

À L'ÉPEAUTRE

POUR 3 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE

Farine d'épeautre blanche	500 G
Farine d'épeautre complète	500 G
Eau	700 G
Sel	22 G
Levure	2 G
Pâte fermentée	200 G
Levain dur	300 G

FIN DE PÉTRISSAGE

Eau (bassinage)	QS
-----------------	----

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	56 °C à 60 °C.
Incorporation	Au batteur, mettre tous les ingrédients du pétrissage dans la cuve.
Frasage	Environ 3 minutes en 1 ^e
Pétrissage	Environ 6 minutes en 1 ^e vitesse, vitesse.
Incorporation	Ajouter l'eau de bassinage en filet si né
Consistance	Pâte bâtarde.
Température	Pâte à 24 °C.
Pointage	Environ 2 heures.

Mise en	Pisage	Pâtons de 700 g.
Déente		Environ 45 minutes.
Façonnage		Fariner légèrement la surface des pâtons de la farine de seigle. Avec la pointe de faire des pressions afin d'obtenir des p la surface des pâtons.
		Déposer en bannetons en rotin farinés, à gris.
	Apprêt	Environ 12 heures à 5 °C.
	Lamage	Pas de lamage, ouverture naturelle des
	Cuisson	Environ 40 minutes, à 250 °C au four à s à température dégressive.
	Ressuage	Sur une grille.





P A I N
A U P E T I T
É P E A U T R E

POUR 3 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE

Farine de petit épeautre complète **1000G**
Eau à 50 °C **800G**
Sel **30G**
Levain dur au petit épeautre **600G**

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base 85 °C à 95 °C.
Incorporation Au batteur, mettre tous les ingrédients

Frasage	En pétrissage dans la cuve.
Pétrissage	Environ 25 minutes en 1 ^e vitesse.
Consistance	Pâte souple, gélifiée.
Température	Entre 30 °C.
Pointage	Environ 1 heure 30 minutes.
Pesage	Pâtons de 800 g.
Façonnage	Bouler, très peu serré. Déposer les boules en bannetons fariné tourne à gris.
Apprêt	Environ 45 minutes.
Cuisson	Environ 45 minutes, à 250 °C au four à s à température dégressive.
Ressuage	Sur une grille.



P A I N A U B L I
D E K H O R A S A

POUR 6 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE

Farine de Khorasan blanche **600G**
Farine de Khorasan complète **400G**
Eau **800G**
Sel **21G**
Levure **5G**
Pâte fermentée **200G**
Levain dur **200G**

FIN DE PÉTRISSAGE

Eau (bassinage) **QS**

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base 60 °C à 64 °C.
Incorporation Au batteur, mettre tous les ingrédients dans la cuve.
Frasage Environ 3 minutes en 1^e
Pétrissage Environ 6 minutes en 1^e vitesse, puis en 2^e vitesse.

Consistance	Pâte molle
Température	Bain-marie de bassinage en filet si nécessaire à 23 °C.
Pointage	Environ 1 heure 30 minutes.
Pesage	Pâtons de 350 g.
Mise en forme	Bouler.
Détente	Environ 20 minutes.
Façonnage	En triangles, déposer dans des bannetons farinés, tourne à gris.
Apprêt	Environ 12 heures à 5 °C.
Lamage	En triangle.
Cuisson	Environ 30 minutes, à 250 °C au four à sol à température dégressive.
Ressuage	Sur une grille.

P A I N A U L E V A I N

Seuls peuvent être vendus sous la dénomination « pain au levain », les pains à partir de levain (voir glossaire p. 242) et présentant un potentiel hydrique (pH) maximal de 4,3 et une teneur en acide acétique endogène de 900 µg par million). (Article 3 du Décret Pain du 13 septembre 1993.)

POUR 3 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE

Farine de meule T80 **1000 G**
Eau **800 G**
Sel **25 G**
Levain dur **400 G**

FIN DE PÉTRISSAGE

Eau (bassinage) **QS**

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	60 °C à 64 °C.
Incorporation	Au pétrin à spirale, mettre la farine et l'eau dans la cuve.
Frasage	Environ 3 minutes en 1 ^e .
Autolyse	Environ 1 heure.
Incorporation	Ajuster le sel et le levain dur.
Pétrissage	Environ 8 minutes en 1 ^e .

Consistance	Pâte à tarte de bassinage en filet si né
Température	Pâte à 24 °C.
Pointage	Environ 2 heures.
Pesage	Pâtons de 700 g.
Façonnage	En bâtards (pas de mise en forme).
Détente	Environ 15 minutes sur planche afin de fermer la soudure. Déposer les pâtons bannetons en rotin farinés, tourne à gri
Apprêt	Environ 12 heures à 13 °C.
Lamage	Un coup de lame.
Cuisson	Environ 50 minutes, à 250 °C au four à s à température dégressive.
Ressuage	Sur une grille.





P A I N
A U M A Ï S

POUR 4 PIÈCES

**INGRÉDIENTS POUR LA FARINE
DE MAÏS ÉBOUILLANTÉE**

Farine de maïs 250g
Eau à 100 °C 250g

INGRÉDIENTS DU PÉTRIS

Farine de tradition
française T65
Farine de maïs ébouillanté
Maïs doux mixé
Eau
Sel
Levure
Pâte fermentée
Levain dur

FINITION

Semoule de maïs

**PRÉPARATION DE LA FARINE
DE MAÏS ÉBOUILLANTÉE**

La veille, mélanger au batteur la farine
et l'eau bouillante. Refroidir, puis réserver.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base

56 °C à 60 °C.

Incorporation

Au batteur, mettre tous les ingrédients
du pétrissage dans la cuve.

Frasage

Environ 3 minutes en 1^e

Pétrissage

Environ 6 minutes en 2^e

Température	Pâte bûche
Poinçage	Environ 1 heure, puis 12 heures à 3 °C.
Pesage	Pâtons de 500 g.
Façonnage	En bâtards (pas de mise en forme).
Finition	Humidifier la surface des bâtards, puis dans la semoule de maïs.
Lamage	Saucisson. Déposer en moules de 18 x 8 x 8 cm préalablement graissés.
Apprêt	Environ 1 heure 30 minutes.
Cuisson	Environ 35 minutes, à 250 °C au four à s à température dégressive.
Ressuage	Sur une grille.



P A I N A U M I E D E S A P I N

POUR 3 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU LEVAIN DE SEIGLE AU MIEL

Farine de seigle T85	200G
Eau à 12 °C	200G
Miel	75G
Levain liquide	10G

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE

Farine de tradition française T65	850G
Eau	500G
Sel	20G
Levure	10G
Levain de seigle au miel	20G

FIN DE PÉTRISSAGE

Eau (bassinage)	100G
-----------------	------

PRÉPARATION DU LEVAIN DE SEIGLE

La veille, mélanger au batteur la farine de seigle, l'eau à 12 °C, le miel et le levain liquide. Laisser lever 12 heures à 24 °C.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	56 °C à 60 °C.
Incorporation	Au batteur, mettre tous les ingrédients du pétrissage dans la cuve.
Frasage	Environ 3 minutes en 1 ^e .
Pétrissage	Environ 5 minutes en 2 ^e .
Incorporation	Ajouter l'eau de bassinage en filet si nécessaire.
Consistance	Pâte ferme.
Température	Pâte à 23 °C.
Pointage	Environ 1 heure 15 minutes.
Pesage	3 pâtons de 480 g et 3 pâtons de 120 g.
Mise en forme	Bouler les pâtons de 480 g et mettre en forme les pâtons de 120 g.
Détente	Environ 20 minutes.
Façonnage	Réaliser des chapelets de 7 boules de tailles égales.

les caractéristiques de la pâte. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler la pâte sur une couche légèrement farinée, la bouler à la plus grande dimension possible. Pincer les deux côtés de la plus grosse boule très légèrement et tirer vers le bord. Répéter sur toutes les boules suivantes en les rapprochant de la précédente.

Façonner les pâtons de 480 g en forme de galette et les déposer sur les sapins, tourne à gris.

Apprêt Environ 1 heure.

Finition Sur le tapis d'enfournement, fariner les pâtons.

Cuisson Environ 30 minutes, à 240 °C au four à sole, à feu dégressif.

Ressuage Sur une grille.

P A I N C O M P L E T

La dénomination « pain complet » est réservée à un pain préparé à l'aide de blé dite « complète » ou « intégrale », obtenue soit par la mouture c grain de blé, soit après regroupement de l'intégralité des produits de

POUR 5 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE

Farine de blé T150	1000 G
Eau	820 G
Sel	23 G
Levure	2 G
Levain dur complet	400 G

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	58 °C à 62 °C.
Incorporation	Au pétrin à spirale, mettre tous les ingr du pétrissage dans la cuve.
Frasage	Environ 3 minutes en 1 ^e
Pétrissage	Environ 5 minutes en 2 ^e

Température	Pâte bûche
Poinçage	Environ 1 heure 30 minutes.
Pesage	Pâtons de 440 g.
Mise en forme	Bouler.
Détente	Environ 20 minutes.
Façonnage	En bâtons courts, déposer sur couche, à clair.
Finition	Fariner les pâtons au tamis.
Lamage	Saucisson.
Apprêt	Environ 12 heures à 10 °C.
Cuisson	Environ 40 minutes, à 250 °C au four à s température dégressive.
Ressuage	Sur une grille.





P A I N D E M I E

AVEC INCRUSTATIONS

POUR 5 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE

Farine ordinaire T55	1000 G
Lait	275 G
Eau	275 G
Sel	18 G
Sucre semoule	60 G
Levure	30 G
Pâte fermentée viennoise	250 G
Beurre	150 G

FIN DE PÉTRISSAGE

Encre de seiche	5 G
-----------------	-----

PRÉPARATION DE LA PÂTE À INCRUSTATIONS

Étaler la pâte à l'encre de seiche sans frottement de pointage entre 2 feuilles siliconées et cuire pendant 25 secondes, à 250 °C au four à micro-ondes. Réserver à 3 °C. Détailler les motifs et les appliquer sur la pâte avec le pochoir de votre choix.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	50 °C à 54 °C.
Incorporation	Au batteur, mettre tous les ingrédients du pétrissage dans la cuve.
Frasage	Environ 3 minutes en 1 ^e
Pétrissage	Environ 8 minutes en 2 ^e
Incorporation	Prélever 200 g de pâte et la mélanger avec l'encre de seiche.

Conservation	Pâte bâtarde
Poinçage	Environ 1 heure.
Pesage	Pâtons de 350 g.
Mise en forme	Bouler.
Détente	Environ 45 minutes.
Façonnage	En bâtards bien serrés. Déposer les pâtons dans des moules à de mie de 18 x 8 x 8 cm préalablement §
Apprêt	Environ 1 heure 15 minutes.
Finition	Disposer les motifs de pâte à l'encre de sur les pâtons, puis refermer les moule
Cuisson	Environ 35 minutes, à 165 °C au four ver
Ressuage	Sur une grille.

P A I N D E M I E ZÉBRÉ

POUR 1 PIÈCE (1 800 G DE

^{PÂTE)}
INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE

Farine ordinaire T55	1000G
Lait	275G
Eau	275G
Sel	18G
Sucre semoule	60G
Levure	30G
Pâte fermentée viennoise	250G
Beurre	150G

FIN DE PÉTRISSAGE

Encre de seiche 25G

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	50 °C à 54 °C.
Incorporation	Au batteur, mettre tous les ingrédients du pétrissage dans la cuve.
Frasage	Environ 3 minutes en 1 ^e
Pétrissage	Environ 8 minutes en 2 ^e
Incorporation	Prélever 900 g de pâte et la mélanger avec l'encre de seiche.
Consistance	Pâte bâtarde.
Température	Pâte à 23 °C.
Pointage	Environ 1 heure.

Pesage	à l'aide d'une balance, 900 g et 1 pâton de 90 g.
Mise en forme	Bouler.
Détente	Environ 45 minutes.
Façonnage	Dégazer les 2 pâtons au laminoir. Les superposer, puis les enrôler. Couper le boudin en deux dans la longueur et le torsader. Déposer le pâton torsadé dans un moule de mie de 40 x 12 x 12 cm préalablement graissé puis fermer le moule à l'aide d'un couvercle.
Apprêt	Environ 1 heure 15 minutes.
Cuisson	Environ 1 heure, à 165 °C au four ventilé.
Ressuage	Sur une grille.



P A I N D E M É T U REVISITÉ

POUR 4 PIÈCES

INGRÉDIENTS POUR LA FARINE DE MAÏS ÉCHAUDÉE

Farine de maïs **400G**
Eau à 65 °C **650G**

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE

Farine de tradition française T65 **600G**
Farine de maïs échaudée **1050G**
Eau **100G**
Sel **21G**
Levure **30G**
Levain dur **200G**

FIN DE PÉTRISS

Graines de millet

GRAINES DE MI

Graines de millet
Eau

FINITION

Feuilles de châtaignier
ou feuilles de chou

PRÉPARATION DE LA FARINE DE MAÏS ÉCHAUDÉE

La veille, mélanger au batteur la farine de maïs et l'eau.
Refroidir, puis réserver à 3 °C.

PRÉPARATION DES GRAINES

Faire légèrement toaster les graines de millet en
à 200 °C au four ventilé. Plonger les graines dans
l'eau.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base 64 °C à 68 °C.
Incorporation Au batteur, mettre tous les ingrédients du pétrissage.
Frasage Environ 3 minutes en 1^e.
Pétrissage Environ 6 minutes en 2^e.
Incorporation Prélever 1 200 g de pâte et ajouter les graines de millet.
Consistance Pâte baveuse.
Température Pâte à 23 °C.
Pointage Environ 30 minutes.
Pesage 4 pâtons de 350 g dans la pâte contenant les graines.

Mise en forme	Bouler des pâtons de 200 g dans la pâte nature.
Détente	Environ 20 minutes.
Façonnage	Bouler à nouveau les pâtons de 350 g. Abaisser au de 200 g, en disques de 17 cm de diamètre. Huiler des disques puis déposer, tourne à gris, les boules. Replier les bords des disques vers le centre afin de former des pâtons. Déposer tourne à clair, directement dans des moules de diamètre préalablement chemisées de feuilles ou de feuilles de chou.
Apprêt	Environ 45 minutes.
Lavage	En étoile.
Cuisson	Environ 35 minutes, à 250 °C au four à sole, à température constante.
Ressuage	Sur une grille.





P A I N D E S E I G

La dénomination « pain de seigle » est réservée à un pain préparé à l'aide d'un de blé et de farine de seigle dans lequel « la proportion de farine de blé doit égale à 35 % du mélange des deux farines (65 % de farine de seigle minimum) ».

POUR 4 PIÈCES

INGRÉDIENTS POUR LE LEVAIN LEVURE		INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE	
Farine de seigle T85	325 G	Farine de seigle T85	350 G
Eau à 24 °C	210 G	Farine de tradition française T65	350 G
Levure	1 G	Eau	50 G
		Sel	18 G
		Levure	12 G
		Levain Levure	50 G

PRÉPARATION DU LEVAIN LEVURE

La veille, mélanger au batteur la farine de seigle et la levure.

Laisser fermenter 1 heure 30 minutes à température ambiante, puis 12 heures à 10 °C.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	68 °C à 72 °C.
Incorporation	Au batteur, mettre tous les ingrédients dans la cuve.
Frasage	Environ 3 minutes en 1 ^{er} vitesse.
Pétrissage	Environ 3 minutes en 1 ^{er} vitesse, puis 1 minute en 2 ^{ème} vitesse.
Consistance	Pâte ferme.

Température	Pâtis à 230 °C.
Pesage	Pâtis de 440 g.
Mise en forme	Bouler.
Détente	Environ 15 minutes, tourne à gris.
Façonnage	À l'aide d'un rouleau, abaisser légèrement les boules, puis les rabattre les uns sur les autres à former des pavés. Déposer sur une couche,
Apprêt	Environ 45 minutes.
Finition	Sur le tapis d'enfournement, fariner les pâtis
Lavage	Polka.
Cuisson	Environ 45 minutes, à 250 °C au four à sole, à dégressive.
Ressuage	Sur une grille.

P A I N
D E S E I G L E
AUX FRUITS

POUR 6 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE		FIN DE PÉTRISSAGE	
Farine de seigle T170	500G	Eau	50G
Farine de seigle T85	500G	Raisins secs	150G
Eau à 65 °C	950G	Abricots secs	150G
Sel	25G	Figues sèches	150G
Pâte fermentée	420G	Pruneaux	150G
Levain dur	420G		

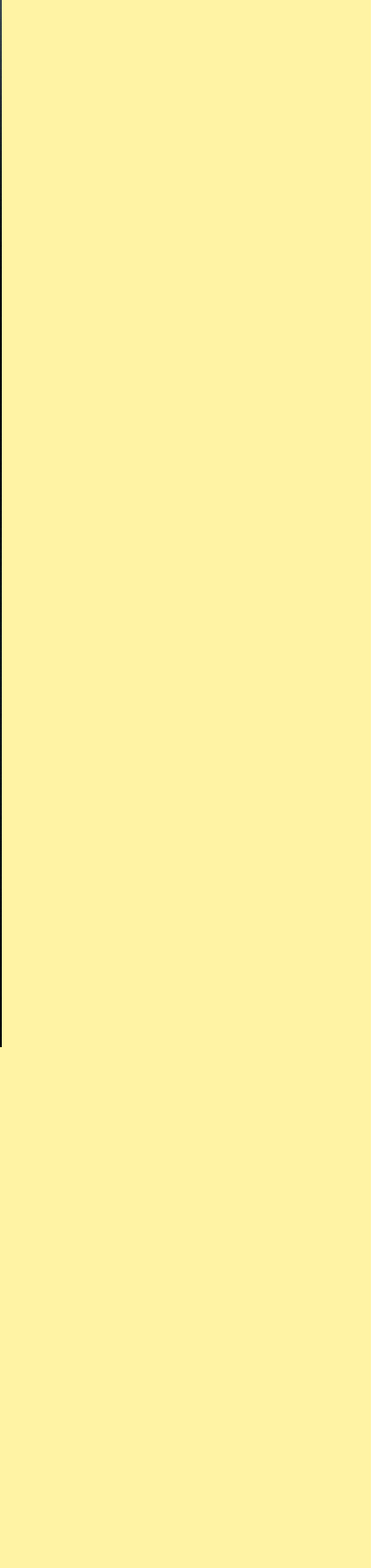
PRÉPARATION

Faire macérer les raisins secs dans l'eau.
Couper grossièrement les abricots, les figues et les pruneaux.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base 95 °C à 105 °C.
Incorporation Au batteur, mettre tous les ingrédients du pétrissage dans la cuve.
Frasage Environ 3 minutes en 1^e
Pétrissage Environ 3 minutes en 1^e vitesse, p

Incorporation	À la vitesse 1, fruits secs en 1 ^e
Consistance	Pâte collante, gelifiée.
Température	Pâte à 35 °C.
Pointage	À vitesse 1, environ 2 heures.
Pesage	À l'aide d'une corne, déposer 550 g de p dans des moules de 18 x 8 x 8 cm, préal graissés.
Finition	Lisser la surface des pâtons avec la ma humidifiée.
Apprêt	Environ 1 heure 15 minutes.
Cuisson	Environ 1 heure, à 250 °C au four à sole, à température dégressive.
Ressuage	Sur une grille.





P A I N
N U T R I T I O N N E
COURGE-CRANBERRIES

La composition de ce pain à l'huile de graines de courges et aux cannanberries) est un véritable atout santé. En effet, ce pain fabriqué farine de seigle et de farine T65 est riche en fibres, en minéraux et e L'ajout de graines de courge et de lin permet un apport en acides gra lipides indispensables à notre organisme qui ne peut les synthétiser permettent de prévenir les maladies cardio-vasculaires. Quant à la c c'est une source riche en antioxydants très puissants.

POUR 6 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE

Farine de tradition
française T65 **900 G**
Farine de seigle T170 **100 G**
Eau **650 G**
Sel **21 G**
Levure **8 G**

Levain liquide	200G
FIN DE PÉTRISSAGE	
Eau (bassinage)	70G
Huile de graines de courge (bassinage)	70G
Cranberries séchées	125G
Graines de lin brun	60G
Graines de courge	60G
Eau	120G

FINITION

Graines de courge	QS
-------------------	-----------

PRÉPARATION DES GRAINES

Faire légèrement toaster les graines de
les graines de courge pendant 15 minut
à 150 °C au four ventilé. Plonger les grai
dans l'eau, réserver à 3 °C.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	54 °C à 58 °C.
Incorporation	Au batteur, mettre tous les ingrédients du pétrissage dans la cuve.
Frasage	Environ 3 minutes en 1 ^e
Pétrissage	Environ 6 minutes en 2 ^e
Incorporation	Ajouter l'eau, puis l'huile de graines de base en filet. Ajouter les cranberr mélange de graines en 1 ^e

Consistance	Pâte souple
Poinçage	Environ 1 heure 30 minutes, puis 12 heures
Rabat	Après 1 heure 30 minutes.
Détaillage	Déposer la pâte sur un feutre fariné. Aplatir délicatement la pâte à la main en conservant sa forme rectangulaire. Détailler à l'aide d'un couteau 6 longs rectangles de même taille. Déposer sur plaques recouvertes de papier cuisson.
Apprêt	Environ 1 heure 15 minutes.
Finition	Parsemer les pâtons de graines de courge.
Cuisson	Environ 14 minutes, à 250 °C au four à vapeur.
Ressuage	Sur une grille.





P A I N

N U T R I T I O N N E

LIN-TOURNESOL

Ce pain aux graines de lin et de tournesol est fabriqué à partir de différé complètes. Il est par conséquent très riche en fibres, en minéraux et en grande quantité de graines de lin et de tournesol ajoutées permet un ap en acides gras essentiels, lipides indispensables à notre organisme qui r thétiser seul, et qui permettent de prévenir les maladies cardio-vascula

POUR 3 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE		FIN DE PÉTRISSAGE	
Farine de tradition française T65	400 G	Graines de lin brun	20 G
Farine d'épeautre blanche	200 G	Graines de tournesol	20 G
Farine de Khorasan complète	200 G	Eau (bassinage)	20 G
Farine de seigle T170	100 G		
Farine de blé T150	100 G	FINITION	
Eau	800 G	Flocons d'avoine	Q
Sel	30 G		
Levure	5 G		
Levain dur	600 G		

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	50 °C à 52 °C.
Incorporation	Au pétrin à spirale, mettre tous les ingréc pétrissage dans la cuve.
Frasage	Environ 3 minutes en 1 ^e
Pétrissage	Environ 8 minutes en 2 ^e
Incorporation	Ajouter les graines et l'eau de bassinage €

Température	Pâte à tarte.
Pointage	Environ 2 heures.
Rabat	Après 1 heure.
Mise en forme	Abaisser la pâte sur planche à environ 4 cm d'épaisseur. Humidifier la surface de la pâte et la recouvrir de flocons d'avoine.
Apprêt	Environ 2 heures à température ambiante 12 heures à 3 °C.
Détaillage	Au couteau scie, détailler des pâtons d'environ 10 g.
Cuisson	Environ 45 minutes, à 250 °C au four à sole, à température dégressive.
Ressuage	Sur une grille.



P A I N

A U X C É R É A L E

POUR 4 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE		MÉLANGE DE GRAIN	
Farine de tradition française T65	800G	Sésame	17G
Farine d'épeautre T150	100G	Lin brun	17G
Farine de seigle T170	100G	Lin doré	17G
Eau	650G	Millet	17G
Sel	20G	Pavot	8G
Levure	5G	Eau	75G
Pâte fermentée	150G		
Levain liquide	150G	FINITION	
		Sésame	QS
FIN DE PÉTRISSAGE			
Mélange de graines	150G		
Graines de tournesol	35G		
Eau (bassinage)	QS		

PRÉPARATION DES GRAINES

Faire légèrement toaster le mélange de grains pendant 15 minutes, à 200 °C au four ventilé. Réserver dans l'eau. Réserver à 3 °C.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	56 °C à 60 °C.
Incorporation	Au batteur, mettre tous les ingrédients dans la cuve.
Frasage	Environ 3 minutes en 1 ^e
Pétrissage	Environ 5 minutes en 2 ^e
Incorporation	Ajouter le mélange de graines toastées et le tournesol, puis l'eau de bassinage en fin nécessaire.
Consistance	Pâte bâtarde.

Température	Bâter à 231 °C pendant 30 minutes.
Pesage	Patons de 500 g.
Mise en forme	Bouler.
Détente	Environ 20 minutes.
Façonnage	En bâtards.
Finition	Humidifier la surface des bâtards, puis les dans les graines de sésame. Déposer les p bannetons, tourne à gris.
Apprêt	Environ 12 heures à 5 °C.
Lamage	Un coup de lame.
Cuisson	Environ 35 minutes, à 250 °C au four à sole température dégressive.
Ressuage	Sur une grille.

P A I N S A N S G L U AUX CÉRÉALES

Ce pain est destiné aux personnes atteintes de la maladie cœliaque, appelée également L'ensemble des produits portant la dénomination « sans gluten » doit faire l'objet d'un résiduel en gluten ne doit pas dépasser 20 mg/kg de produit fini. En conséquence les produits traditionnels ne sont pas les plus appropriés pour la fabrication de ce pain à cause des risques importants de contamination par les farines de blé.

POUR 4 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE

Amidon de maïs	600G
Crème de riz	300G
Farine de châtaigne	100G
Gomme de xanthane	15G
Eau à 35 °C	930G
Sel	18G
Levure	20G
Pâte fermentée sans gluten	250G
Mélange de graines	200G

MÉLANGE DE GRAINES

Sésame	22G
Lin brun	22G
Lin doré	22G
Millet	22G
Pavot	12G
Eau	100G

PRÉPARATION DU MÉLANGE DE GRAINES

Faire légèrement toaster le mélange de graines pendant 10 minutes à 200 °C au four ventilé. Plonger les graines dans l'eau pendant 10 minutes.

PRÉPARATION

Tamiser ensemble l'amidon de maïs, la crème de riz et la gomme de xanthane.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base 76 °C à 80 °C.

Incorporation	Dans le pétrin muni de la feuille, mettre tous les ingrédients.
Frasage	Environ 3 minutes en 1 ^{er} .
Pétrissage	Environ 1 minute en 2 ^e .
Consistance	Pâte souple gélifiée.
Température	Pâte à 30 °C.
Pointage	Environ 1 heure.
Dégazage	Mélanger la pâte au fouet afin de la faire retomber.
Pesage	À l'aide d'une corne, déposer 550 g de pâte dans de 8 cm préalablement graissés.
Finition	Lisser la surface des pâtons avec la main humidifiée.
Apprêt	Environ 45 minutes.
Cuisson	Environ 45 minutes, à 250 °C au four à sole, à tempéré.
Ressuage	Sur une grille.





P A I N A U X N O T I G R É

POUR 6 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE		NOIX TOASTÉES MACÉRÉES	
Farine de tradition française T65	900G	Noix	400G
Farine de seigle T170	100G	Eau	850G
Eau de macération des noix	630G		
Sel	20G	APPAREIL À PAIN TIGRÉ	
Levure	5G	Farine de seigle T170	100G
Pâte fermentée	150G	Eau	170G
Levain liquide	150G	Sucre semoule	10G
		Levure	5G
		Sel	1G
FIN DE PÉTRISSAGE			
Eau de macération des noix (bassinage)	50G		
Noix toastées macérées	500G		

PRÉPARATION DES NOIX

Torréfier les noix pendant 15 minutes à 150 °C au
Mélanger les noix torréfiées et 850 g d'eau froide
au minimum 4 heures. Égoutter les noix et garder
pour l'hydratation du pétrissage.

PRÉPARATION DE L'APPAREIL À PAIN TIGRÉ

(À RÉALISER APRÈS LE PESAGE DE LA PÂTE)
Mélanger tous les ingrédients à l'aide d'un fouet.
à température ambiante.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	54 °C à 58 °C.
Incorporation	Au batteur, mettre tous les ingrédients du pétriss.
Frasage	Environ 3 minutes en 1 ^e
Pétrissage	Environ 5 minutes en 2 ^e

Consistance	Pâte au lait.
Température	Pâte à 23 °C.
Pointage	Environ 1 heure 30 minutes, puis 12 heures à 3 °C.
Rabat	Après 1 heure 30 minutes.
Pesage	Pâtons de 400 g.
Mise en forme	Bouler.
Détente	Environ 30 minutes.
Façonnage	En forme de goutte.
Apprêt	Environ 1 heure 30 minutes.
Finition	Sur le tapis d'enfournement, déposer à l'aide d'un à pain tigré, puis fariner les pâtons au tamis.
Cuisson	Environ 35 minutes, à 250 °C au four à sole, à tem
Ressuage	Sur une grille.

P A V É
R U S T I Q U E

POUR 4 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE

Farine de tradition française T65 **900 G**
Farine de seigle T170 **100 G**
Eau **700 G**
Sel **30 G**
Levure **5 G**
Levain dur **600 G**

FIN DE PÉTRISSAGE

Eau (bassinage) **200 G**

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base 50 °C à 54 °C.
Incorporation Au pétrin à spirale, mettre tous les ingr
du pétrissage dans la cuve.

Pétrissage	Environ 8 minutes en 1 ^{er} .
Incorporation	Ajouter l'eau de bassinage en filet.
Consistance	Pâte souple.
Température	Pâte à 22 °C.
Pointage	Environ 1 heure, puis 12 heures à 3 °C.
Rabat	Après 1 heure.
Détaillage	Pâtons d'environ 630 g. Déposer les pâtons sur couche farinée, à gris.
Apprêt	Environ 45 minutes.
Lavage	Polka.
Cuisson	Environ 40 minutes, à 250 °C au four à s
Ressuage	Sur une grille.





P A I N S

F A N T A I S I E

POUR 3 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE

Farine de tradition française T65	900G
Farine de blé T150	100G
Eau	650G
Sel	22G
Levure	6G
Levain liquide	250G

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	56 °C à 60 °C.
Incorporation	Au pétrin à spirale, mettre tous les ingrédients dans la cuve.
Frasage	Environ 3 minutes en 1 ^e
Autolyse	1 heure.
Incorporation	Ajouter le sel, la levure et le levain liquide
Pétrissage	Environ 8 minutes en 1 ^e vitesse, puis 2 à 2 ^e vitesse.
Consistance	Pâte bâtarde.
Température	Pâte à 23 °C.
Pointage	Environ 1 heure 30 minutes.
Pesage	3 pâtons de 450 g et 3 pâtons de 100 g, ou de 450 g et 6 pâtons de 50 g.
Mise en forme	Bouler les pâtons de 450 g et former des 1 avec les pâtons de 50 g et de 100 g.
Détente	Environ 20 minutes.
Façonnage	En bâtards pour les pâtons de 450 g. Allonger les pâtons de 50 g en boudins de les aplatir légèrement au rouleau et les diviser par deux sur la couche en les torsadant. C

les bûches de pain, les bûches
Abaisser les pâtons de 100 g en rectangles
et détailler les 2 côtés les plus longs à l'ai
emporte-pièce à bordure cannelée, puis le
sur une couche en les disposant de biais.
bâtards tourne à gris en travers des recta
replier les extrémités des rectangles enc
sur les bâtards.

Apprêt Environ 1 heure.

Finition Sur le tapis d'enfournement, fariner légèr
les pâtons au tamis.

Cuisson Environ 35 minutes, à 250 °C au four à sole

Ressuage Sur une grille.

B

R

O

C

F

E

S

C L A S

S I Q U

E S .

F R A N

Ç

A

I

S



B R I O C H E

F E U I L L E T É E

CITRON

POUR 6 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE		FIN DE PÉTRISSAGE	
Farine ordinaire T55	1000 G	Sucre semoule	80 G
Oufs	420 G	Pâte fermentée viennoise	300
Lait	100 G		
Sel	18 G	TOURAGE	
Sucre semoule	40 G	Beurre de tourage	460
Levure	30 G		
Beurre	250 G	SIROP AUX CITRONS	
		Sucre semoule	300
		Eau	200
		Citrons jaunes	2
		Citrons verts	2

PRÉPARATION DU SIROP AUX CITRONS

Laver, zester puis presser les citrons. Porter l'eau à ébullition. Ajouter les zestes, filmer et réserver au chaud. Ajouter le jus de citron dans le sirop froid.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	50 °C à 54 °C.
Incorporation	Au batteur, mettre tous les ingrédients du pétrissage.
Frasage	Environ 7 minutes en 1 ^{re} vitesse.
Incorporation	Ajouter les 80 g de sucre et la pâte fermentée.
Pétrissage	Environ 7 minutes en 1 ^{re} vitesse, puis 1 minute en 2 ^e vitesse.
Consistance	Pâte ferme.
Température	Pâte à 23 °C.
Pointage	Environ 20 minutes.
Pesage	1 pâton de 2,2 kg.

Mise en forme	Environ 30 minutes, puis 12 heures à 3 °C
Tourage	Dégazer le pâton. Enchâsser 400 g beurre de tour Donner 1 tour simple, puis 1 tour double.
Détente	Environ 45 minutes à 3 °C.
Détaillage	Couper le pâton en deux dans le sens de la longueur les deux parties. Abaisser la pâte au laminoir en un 100 x 28 cm. Détailler 6 bandes dans la longueur.
Façonnage	Plier les bandes de pâte en accordéon, déposer s des moules de 30 x 8 x 8 cm, préalablement grais
Apprêt	Environ 2 heures 30 minutes.
Cuisson	Environ 30 minutes, à 155 °C au four ventilé.
Finition	Imbiber généreusement les brioches de sirop aux
Ressuage	Sur une grille.

B E I G N E T

Dans les pays de religion chrétienne, avant la période de privation du carême, il y avait la tradition de faire la fête et de manger « gras » (d'où le fameux « manger gras »). Comme la fête rassemblait un grand nombre de personnes, il fallait des pâtisseries vite préparées et bon marché. Il s'agissait aussi d'utiliser des ingrédients de saison : beurre, huile, œufs avant les quarante jours de jeûne qui allaient commencer ainsi que naquit le beignet. Selon les régions, les beignets ont des appellations différentes : bugnes dans le Lyonnais, merveilles à Bordeaux, à Nantes, roussettes en Provence, tourtisseaux dans le Poitou...

POUR 120 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE		FIN DE PÉTRISSAGE	
Farine ordinaire T55	1000 G	Beurre	400 G
Œufs	200 G	Zestes de citron	2
Lait	250 G	Zestes d'orange	2
Eau de fleur d'oranger	50 G		
Sel	22 G	FINITION	
Sucre semoule	200 G	Sucre glace	QS
Levure	25 G		
Levain liquide	300 G		

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	48 °C à 52 °C.
Incorporation	Au batteur, mettre tous les ingrédients du pétrissage dans la cuve.
Frasage	Environ 3 minutes en 1 ^e
Pétrissage	Environ 6 minutes en 2 ^e
Incorporation	Ajouter le beurre en 1 ^{re} vitesse jusqu'au lis de la pâte. Ajouter les zestes.
Consistance	Pâte bâtarde.

Températures	Pâtes à 23 °C, puis 12 heures à 3 °C.
Détailage	Au laminoir, abaisser la pâte à une épaisseur de 4 mm.
Façonnage	Détailler des losanges de 5 cm de côté. Faire une incision au milieu du losange, une torsade en passant l'une des extrémités par l'entaille.
Apprêt	Environ 2 heures à 24 °C sur feuille légèrement graissée.
Cuisson	Environ 1 minute sur chaque face dans un four préchauffé à 180°C.
Ressuage	Sur une grille.
Finition	Saupoudrer de sucre glace.





B R I O C H E

R O Y A L E

POUR 10 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE		MACARONADE	
Farine ordinaire T55	1000G	Poudre d'amande	330G
Œufs	650G	Sucre semoule	230G
Sel	18G	Blancs d'œufs	230G
Sucre semoule	150G		
Levure	25G	FINITION	
Pâte fermentée viennoise	250G	Amandes effilées	QS
		Sucre glace	QS
FIN DE PÉTRISSAGE			
Beurre	500G		
Pistoles de chocolat 64 %	350G		
Orange confite en cubes	350G		
Noisettes émondées grillées	250G		

PRÉPARATION DE LA MACARONADE

Mixer le sucre et la poudre d'amande.
Mélanger tous les ingrédients.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	48 °C à 52 °C.
Incorporation	Au batteur, mettre tous les ingrédients du pétrissage dans la cuve.
Frasage	Environ 5 minutes en 1 ^e
Pétrissage	Environ 5 minutes en 2 ^e
Incorporation	Ajouter le beurre en 1 ^{re} vitesse jusqu'au lis de la pâte. Ajouter les pistoles, les cubes d'orange et les noisettes.

Température	Pâte bûche
Poinçage	Environ 1 heure 30 minutes.
Pesage	Pâtons de 350 g.
Mise en forme	Bouler.
Détente	Environ 30 minutes.
Façonnage	En bâtons. Déposer en moules de 18 x préalablement graissés.
Apprêt	Environ 12 heures à 3 °C, puis 3 heures à
Finition	Recouvrir les brioches avec la macaron; puis parsemer d'amandes effilées et sa de sucre glace.
Cuisson	Environ 20 minutes, à 180 °C au four à s
Ressuage	Sur une grille.

B R I O C H E

C O U R O N N E

L'origine de la brioche remonte au Moyen Âge, où l'on retrouve de base de farine, de levure, de beurre, de lait et d'œufs. Elle faisait alors gâteaux de fête que l'on servait aux grandes occasions : baptêmes, mariages... La brioche fait aujourd'hui partie des produits emblématiques de la pâtisserie française.

POUR 10 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE

Farine ordinaire T55	1000 G
Œufs	650 G
Sel	18 G
Sucre semoule	150 G
Levure	25 G
Pâte fermentée viennoise	250 G

FIN DE PÉTRISSAGE

Beurre	500 G
--------	--------------

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	48 °C à 52 °C.
Incorporation	Au batteur, mettre tous les ingrédients du pétrissage dans la cuve.
Frasage	Environ 5 minutes en 1 ^e
Pétrissage	Environ 5 minutes en 2 ^e
Incorporation	Ajouter le beurre en 1 ^{re} vitesse jusqu'au lis

Consistance	Pâte tendre.
Température	Pâte à 25 °C.
Pointage	Environ 1 heure, puis 2 heures à 3 °C.
Pesage	Pâtons de 250 g.
Mise en forme	Bouler.
Détente	Environ 1 heure à 3 °C.
Façonnage	En couronnes. Déposer sur plaques recouvertes de papier cuisson.
Apprêt	Environ 12 heures à 3 °C, puis 3 heures à 18 °C.
Dorage	À l'œuf.
Lamage	Aux ciseaux.
Cuisson	Environ 20 minutes, à 180 °C au four à vapeur.
Ressuage	Sur une grille.



C R O I S S A N T

OU PAIN AU CHOCOLAT

Connu comme une spécialité française, le croissant aurait en fait été inventé lors par les Turcs en 1683. Pour célébrer la victoire sur les troupes ennemies, les b qui avaient donné l'alarme auraient eu le privilège de façonner une pâtisserie r figurant sur les drapeaux ottomans. C'est en France qu'il a acquis ses lettres d son feuilleté inégalable. Droit ou courbé, il fait toujours l'unanimité.

POUR 30 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE		TOURAGE	
PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE		Beurre de tourage	500G
Farine ordinaire T55	1000G	GARNITURE	
Eau	420G	(POUR LES PAINS AU CHOCOLAT)	
Ouf	50G	Barre de chocolat (5 g)	60
Sel	18G		
Sucre semoule	120G		
Levure	40G		
Pâte fermentée viennoise	200G		
Beurre	70G		

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	46 °C à 50 °C.
Incorporation	Au batteur, mettre tous les ingrédients du pétris
Frasage	Environ 3 minutes en 1 ^e
Pétrissage	Environ 8 minutes en 1 ^e vitesse, puis 1 mi
Consistance	Pâte batarde.
Température	Pâte à 23 °C.
Pesage	2 pâtons de 950 g.
Mise en forme	Bouler.
Pointage	Environ 30 minutes.
Rabat	Après 15 minutes de pointage.
Mise en forme	Ovale.
Pointage	Environ 12 heures à 3 °C.
Tourage	Dégazer les pâtons. Enchâsser le beurre de tou dans le pâton. Donner 1 tour double et 1 tour si

Déroulage	Environ 15 minutes à la pâte à une épaisseur d'au moins 1 cm. Détailer 30 triangles de 9 x 25 cm ou 30 rectangles de 8,5 x 15 cm.
Façonnage	Enrouler les croissants ou plier les pains au chocolat deux fois en incorporant une barre à chaque pli. Croissants ou les pains au chocolat sur plaques de papier cuisson.
Dorage	À l'œuf.
Apprêt	Environ 2 heures à 27 °C.
Dorage	À l'œuf.
Cuisson	Environ 20 minutes, à 200 °C dans un four à soleil dans un four ventilé.
Ressuage	Sur une grille.





K O U G L O F

L'histoire du kouglof, cette délicieuse pâtisserie alsacienne, n'est pas facile à légendes à son sujet sont nombreuses. La plus ancienne attribuerait son origine dont le *Kugelhopf* (le « turban ») aurait inspiré la forme.

POUR 8 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE		RAISINS MACÉRÉS	
Farine ordinaire T55	1000G	Eau	140G
Oufs	275G	Raisins secs	400G
Lait	275G	Vanille gousse	1
Sel	22G		
Sucre semoule	180G	FINITION	
Levure	20G	Amandes brutes	90G
Levain liquide	300G	Beurre	300G
		Sucre cristal	QS
FIN DE PÉTRISSAGE			
Beurre	350G		
Raisins macérés	500G		

PRÉPARATION DES RAISINS MACÉRÉS

Porter l'eau à ébullition. Verser l'eau chaude sur les raisins secs et la gousse de vanille coupée en deux et grattée.

PRÉPARATION DE LA FINITION

Disposer les amandes dans le fond des moules graissés. Faire chauffer le beurre jusqu'à l'obtention d'une noisette.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	48 °C à 52 °C.
Incorporation	Au batteur, mettre tous les ingrédients du pétrissage.
Frasage	Environ 5 minutes en 1 ^e .
Pétrissage	Environ 5 minutes en 2 ^e .
Incorporation	Ajouter le beurre en 1 ^{re} vitesse jusqu'au lissage complet des raisins macérés.

Température	Pâte à 30°C
Pointage	Environ 3 heures.
Pesage	Pâtons de 360 g.
Mise en forme	Bouler.
Détente	30 minutes à 3 °C.
Façonnage	Percer le centre des boules, réaliser de petites déposer dans les moules.
Apprêt	Environ 12 heures à 3 °C, puis environ 2 heures à
Cuisson	Environ 25 minutes, à 145°C au four ventilé ou à 18
Ressuage	Sur une grille.
Finition	Tremper les kouglofs dans le beurre fondu, puis s'imprégner du beurre durant 5 minutes. Les r cristal.

R O I

D E B O R D E A U

À Bordeaux, *exit* la frangipane, que l'on appelle d'ailleurs la « galette parisienne » est ronde, dorée à souhait, briochée, surmontée de fruits confits et de sucre. Toute personne qui trouve la fève devient le roi ou la reine de la journée.

POUR 8 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE		SIROP	
Farine ordinaire T55	1000G	Beurre	300G
Œufs	450G	Jus d'orange	50G
Sel	18G	Sucre semoule	250G
Sirop	450G	Eau de fleur d'oranger	100G
Levure	10G	Rhum	30G
Pâte fermentée viennoise	400G	Zestes d'orange	2
FIN DE PÉTRISSAGE		Zeste de citron jaune	1
Sirop	280G	Vanille gousse	1
		FINITION	
		Melon confit vert	QS
		Melon confit rouge	QS
		Sucre grain	QS

PRÉPARATION DU SIROP

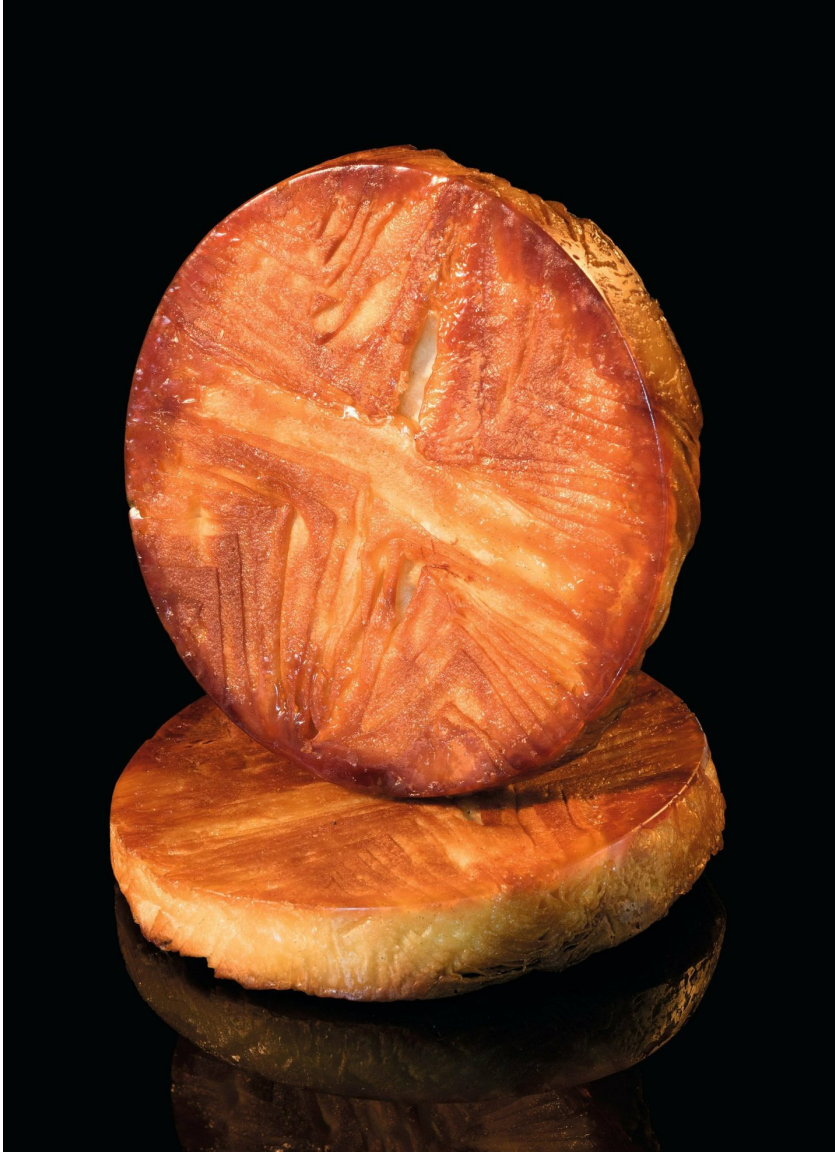
Faire chauffer les ingrédients. Filmer et réserver.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	48 °C à 52 °C.
Incorporation	Au batteur, mettre tous les ingrédients du pétrissage.
Frasage	Environ 3 minutes en 1 ^{er} .
Pétrissage	Environ 25 minutes en 1 ^{er} .

Consistance	Pâte souple.
Température	Pâte à 23 °C.
Pointage	Environ 2 heures.
Pesage	Pâtons de 325 g.
Mise en forme	Bouler.
Détente	Environ 30 minutes.
Façonnage	En couronnes, déposer sur plaques recouvertes c
Apprêt	Environ 1 heure 30 minutes, puis 12 heures à 3 °
Dorage	À l'œuf.
Finition	Déposer harmonieusement des tranches de me puis parsemer les bords de la couronne avec le
Cuisson	Environ 25 minutes, à 180 °C au four à sole.
Ressuage	Sur une grille.





K O U I G N - A M A I

Originaire de la ville de Douarnenez en Bretagne, il aurait été inventé par un boulanger, Yves-René Scordia. Il s'agit d'une pâte à pain fortement enrichie en beurre. En breton, *kouign* signifie « gâteau » ou « brioche » et *amann* « beurre ».

POUR 5 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE		FIN DE PÉTRISSAGE	
Farine ordinaire T55	1000 G	Lait (bassinage)	150 G
Lait	700 G	INGRÉDIENTS DU TOURAGE	
Sel	25 G	Beurre de tourage	800 G
Levure	20 G	Sucre semoule	800 G
Beurre	100 G	Vanille gousse	1

PRÉPARATION DES INGRÉDIENTS DU TOURAGE

Gratter la gousse de vanille et l'incorporer au sucre. Bien mélanger et réserver.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	48 °C à 52 °C.
Incorporation	Au batteur, mettre tous les ingrédients du pétrissage.
Frasage	Environ 3 minutes en 1 ^e .
Pétrissage	Environ 6 minutes en 2 ^e .
Incorporation	Ajouter le lait de bassinage en filet.
Consistance	Pâte souple.
Température	Pâte à 23 °C.
Pointage	Environ 1 heure.
Pesage	Pâton de 2 kg.
Mise en forme	Bouler serré.
Détente	Environ 12 heures à 3 °C.

Tourage	Après avoir façonné les carrés de pâte à l'intérieur de la pâte préalablement abaissée. Réaliser un tour double.
Détaillage	Au laminoir, abaisser la pâte à 6 mm d'épaisseur. Détailler 5 carrés de 26 x 26 cm.
Façonnage	Rabattre les angles de chaque carré au centre à l'intérieur d'un moule siliconé de 22 cm de diamètre.
Apprêt	Environ 1 heure.
Cuisson	Environ 45 minutes, à 165 °C au four ventilé ou à sole.
Ressuage	En moule. Après refroidissement, retourner les biscuits sur grille.

G Â C H E

Originare de Vendée, il s'agit d'une brioche régionale d'origine ménagère, traditionnelle pour les fêtes de Pâques et les mariages où il revenait au parrain et à la jeune mariée. Reconnaisable à sa forme ovale et à son lamage dans la longueur, elle est très appréciée et généralement parfumée au rhum est extrêmement onctueuse qui entre dans sa composition.

POUR 7 PIÈCES

INGRÉDIENTS POUR LE LEVAIN LEVURE

Farine de gruau	400G
Lait	250G
Levure	10G

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE

Farine de gruau	600G
Oufs	200G
Crème épaisse	200G
Sel	18G
Sucre semoule	150G
Levure	10G
Levain Levure	660G

FIN DE PÉTRISSAGE

Sucre semoule	150G
Beurre	250G
Rhum	50G

PRÉPARATION DU LEVAIN LEVURE

3 heures avant le pétrissage, mélanger au batteur froid et la levure. Laisser fermenter 3 heures à te

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	48 °C à 52 °C.
Incorporation	Au batteur, mettre tous les ingrédients du pétrissage
Frasage	Environ 3 minutes en 1 ^e
Pétrissage	Environ 5 minutes en 2 ^e
Incorporation	Ajouter progressivement, le sucre, le beurre juste au lissage de la pâte.

Température	Pâte à bûche
Poinçage	Environ 2 heures 30 minutes.
Pesage	Pâtons de 325 g.
Mise en forme	Bouler.
Détente	Environ 30 minutes.
Façonnage	En bâtons courts. Déposer les pâtons sur plaque papier cuisson.
Apprêt	Environ 12 heures à 3 °C, puis 4 heures à 27 °C.
Finition	Passer les pâtons quelques minutes à 3 °C afin de fa
Dorage	À l'œuf.
Lamage	1 coup de lame.
Cuisson	Environ 25 minutes, à 160 °C au four à sole.
Ressuage	Sur une grille.





T A R T E

A U S U C R E

Originnaire du nord de la France, elle est le plus souvent confectionnée en pâte briochée garnie de beurre et de sucre. L'abondance de beurre et de sucre dans la pâte, appelés *goffes* ou *glaus*. Lorsque le sucre était rare, on sucrant avec du miel.

POUR 10 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE		FIN DE PÉTRISSAGE	
PÂTE À BRIOCHE		Beurre	500G
Farine ordinaire T55	1000G	GARNITURE	
Œufs	650G	Beurre	350G
Sel	18G	Sucre semoule	450G
Sucre semoule	150G		
Levure	25G		
Pâte fermentée viennoise	250G		

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	48 °C à 52 °C.
Incorporation	Au batteur, mettre tous les ingrédients du pétrissage dans la cuve.
Frasage	Environ 5 minutes en 1 ^e
Pétrissage	Environ 5 minutes en 2 ^e
Incorporation	Ajouter le beurre en 1 ^{re} vitesse jusqu'au lis de la pâte.
Consistance	Pâte bâtarde.

Tempérage	Pâtes à 23 °C, puis 12 heures à 3 °C.
Pesage	Patons de 250 g.
Mise en forme	Bouler.
Détente	Environ 1 heure à 3 °C.
Façonnage	Abaisser les pâtons en disques de 24 cm de diamètre et les déposer sur plaques recouvertes de papier cuisson.
Apprêt	Environ 3 heures à 27 °C.
Gamissage	Insérer des petits cubes de beurre dans les galettes et les saupoudrer de sucre. Pâtes dorées.
Cuisson	Environ 15 minutes, à 200 °C au four à vapeur.
Ressuage	Sur une grille.



B A T T U

P I C A R D

Originaire de Picardie, il fut reconnu comme spécialité régionale en 1911. Il est longuement battu, d'où son nom, ce qui explique la consistance du produit. Le battu picard est couramment servi lors des fêtes de vil- lages, des grandes fêtes familiales, telles que les baptêmes et les communions. Dans un moule cannelé et cylindrique lui donne la forme d'une toque

POUR 8 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE

Farine ordinaire T55	1000G
Œufs	750G
Jaunes d'œufs	250G
Sel	18G
Levure	100G

FIN DE PÉTRISSAGE

Sucre semoule	430G
Beurre	650G

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	48 °C à 52 °C.
Incorporation	Au batteur muni de la feuille, mettre tous les ingrédients du pétrissage dans la cuve.
Frasage	Environ 3 minutes en 1 ^{er}

Incubation	En vitesse, ajouter le sucre progressivement puis le beurre ramolli.
Déposage	Lisser en 2 ^e vitesse.
Consistance	Pâte très souple.
Température	Pâte à 23 °C.
Pointage	Environ 40 minutes.
Pesage	À l'aide d'une corne, déposer 400 g de pâte dans des moules à battu picard de 160 mm de diamètre préalablement graissés.
Apprêt	Environ 3 heures.
Cuisson	Environ 35 minutes, à 145 °C au four vertical ou environ 45 minutes, à 165 °C au four horizontal.
Ressuage	Sur une grille.

P O M P E

À L ' H U I L E

Originnaire de Provence-Alpes-Côte d'Azur, il s'agit d'un pain plat et sué à l'huile d'olive et aux agrumes. Elle fait partie des treize desserts pro Noél et se rompt comme le Christ a rompu le pain.

POUR 7 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE		FIN DE PÉTRISSAGE	
Farine ordinaire T55	1000 G	Zeste de citron	1
Eau	400 G	Zeste d'orange	1
Œufs	150 G	Anis vert	5 G
Jus d'orange	70 G	Huile d'olive (bassinage)	100 G
Jus de citron	30 G		
Sel	18 G	FINITION	
Sucre semoule	200 G	Huile d'olive	100 G
Levure	40 G		
Huile d'olive	100 G		

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	46 °C à 50 °C.
Incorporation	Au batteur, mettre tous les ingrédients du pétrissage dans la cuve.
Frasage	Environ 3 minutes en 1 ^e
Pétrissage	Environ 10 minutes en 2 ^e
Incorporation	En vitesse, ajouter les zestes et l

Consistance	Pâte souple d'olive jusqu'au lissage de la pâte à 23 °C.
Température	
Pointage	Environ 2 heures.
Pesage	Pâtons de 300 g.
Mise en forme	Bouler.
Détente	Environ 1 heure.
Façonnage	Abaïsser en disques de 22 cm de diamètre Faire 6 entailles à l'aide d'une corne pu sur plaques recouvertes de papier cuis:
Apprêt	Environ 2 heures à 27 °C.
Cuisson	Environ 20 minutes, à 200 °C au four à s
Finition	Badigeonner les pompes d'huile d'olive.
Ressuage	Sur une grille.





S A I N T - G E N I X

Originnaire de Saint-Genix-sur-Guiers en Rhône-Alpes, il s'agit d'une brioche de pralines rouges. À la cuisson, les pralines fondent légèrement, ajoutant du fondant à la brioche. Elle fut créée vers 1880 par Pierre Labu. Le magasin existe toujours sur la place de l'église du village.

POUR 6 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE		FIN DE PÉTRISSAGE
Farine ordinaire T55	1000 G	Beurre
Œufs	300 G	Pralines roses concassées
Lait	250 G	Zestes de citrons
Sel	22 G	
Sucre semoule	200 G	FINITION
Levure	20 G	Pralines roses concassées
Levain liquide	300 G	

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	48 °C à 52 °C.
Incorporation	Au batteur, mettre tous les ingrédients du pétrissage dans la cuve.
Frasage	Environ 5 minutes en 1 ^e
Pétrissage	Environ 5 minutes en 2 ^e
Incorporation	Ajouter le beurre en 1 ^e vitesse jusqu'à la lisse de la pâte. Ajouter les zestes, puis les pralines.
Consistance	Pâte bâtarde.
Température	Pâte à 23 °C.
Pointage	Environ 3 heures.
Pesage	Pâtons de 480 g.

Mise en forme	30 minutes.
Façonnage	En boudins de 30 cm. Déposer en moule 30 x 8 x 8 cm préalablement graissés et de papier cuisson.
Apprêt	Environ 12 heures à 3 °C, puis environ 3 à 27 °C.
Dorage	À l'œuf.
Finition	Aux ciseaux, réaliser une découpe en zigzag à la surface de la brioche puis parsemer de pralines roses concassées.
Cuisson	Environ 25 minutes, à 145 °C au four ventilé ou à 180 °C au four à sole.
Ressuage	Sur une grille.

G A L E T T E

A U X P R A L I N E

Originnaire de la région Rhône-Alpes, il s'agit d'une tarte briochée garnie de pralines et de crème fraîche.

POUR 8 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE	FIN DE PÉTRISSAGE
PÂTE À BRIOCHE	
Farine ordinaire T55	Beurre
Oufs	5
Sel	GARNITURE
Sucre semoule	Crème épaisse
Levure	8
Pâte fermentée viennoise	Pralines roses concassées
	1

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	48 °C à 52 °C.
Incorporation	Au batteur, mettre tous les ingrédients du pétris
Frasage	Environ 5 minutes en 1 ^e
Pétrissage	Environ 5 minutes en 2 ^e
Incorporation	Ajouter le beurre en 1 ^{re} vitesse jusqu'au lissage c
Consistance	Pâte bête.
Température	Pâte à 23 °C.

Pâtissage	Pâtons de 20 g, puis 12 heures à 3 °C.
Mise en forme	Bouter.
Détente	Environ 1 heure à 3 °C.
Façonnage	Abaisser les pâtons en disques de 28 cm de dia sur plaques recouvertes de papier cuisson.
Apprêt	Environ 2 heures 30 minutes à 27 °C.
Garnissage	Avec la pointe des doigts, dégazer légèrement galettes, puis passer un coup de pic-vite sur la chaque galette avec 100 g de crème épaisse, pu de pralines concassées.
Dorage	À l'œuf, sur le pourtour des galettes.
Cuisson	Environ 18 minutes, à 180 °C au four ventilé.
Ressuage	Sur une grille.





P O G N E

D E R O M A N S

Originnaire de la ville de Romans-sur-Isère dans la Drôme, elle se caractérise par sa base de levain. Son origine remonte au Moyen Âge, où elle était traditionnelle pour Pâques. L'origine de son nom viendrait de la poignée de pâte que l'on prend pour faire du pain et que l'on améliorait en lui ajoutant des œufs, du beurre, etc.

POUR 3 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE

Farine ordinaire T55	500G
Farine de gruau	500G
Œufs	350G
Eau de fleur d'oranger	70G
Rhum	40G
Jus d'orange	70G
Sel	24G
Levure	2G
Levain dur	450G
Beurre	250G
Zestes de citron jaune	2
Zestes d'orange	2

FIN DE PÉTRISSAGE

Sucre semoule	300G
---------------	-------------

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	54 °C à 58 °C.
Incorporation	Au batteur, mettre tous les ingrédients du pétrissage.
Frasage	Environ 3 minutes en 1 ^{er} .

Incorporation	Environ 25 minutes en jusqu'au lissage de
Consistance	Pâte ferme.
Température	Pâte à 25 °C.
Pointage	Environ 4 heures.
Pesage	Pâtons de 850 g.
Mise en forme	Bouler, peu serré.
Détente	Environ 45 minutes.
Façonnage	En couronne.
Apprêt	Entre 12 et 24 heures à 24 °C, puis 24 à 48 heures
Dorage	À l'œuf.
Lamage	En carré.
Cuisson	Environ 40 minutes, à 180 °C au four à sole.
Ressuage	Sur une grille.

B

R

O

C

F

E

S

D U M

O N

D

E



M O U N A

Issue de la cuisine pied-noir et algérienne, plus particulièrement oran, traditionnellement confectionnée pour les fêtes de Pâques. En effet, se réunissaient le lundi de Pâques sur la montagne avoisinant le foir mangeaient sur l'herbe et en dessert, ils dégustaient cette merveille aux parfums d'agrumes et de fleur d'oranger. La mouna est arrivée en France dans les années 1960 avec le rapatriement des Pieds-Noirs.

POUR 1 PIÈCE (1 500 G DE

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE (PÂTE)		FIN DE PÉTRISSAGE	
Farine ordinaire T55	1000 G	Beurre fondu	400 G
Œufs	200 G	Zestes de citron	2
Lait	250 G	Zestes d'orange	2
Eau de fleur d'oranger	50 G	Anis vert	10 G
Sel	22 G		
Sucre semoule	200 G	FINITION	
Levure	25 G	Sucre grain	QS
Levain liquide	300 G		

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	48 °C à 52 °C.
Incorporation	Au batteur, mettre tous les ingrédients du pétrissage dans la cuve.
Frasage	Environ 5 minutes en 1 ^e
Pétrissage	Environ 5 minutes en 2 ^e
Incorporation	Ajouter le beurre fondu en 1 ^e vitesse de la pâte. Ajouter les zestes et l'anis.
Consistance	Pâte à larder.
Température	Pâte à 23 °C.
Pointage	Environ 2 heures 30 minutes.

Mise en	Pisage	Pâtons de 1500 g.
Détente		2 heures à 3 °C.
Façonnage		En boudin de 40 cm. Déposer le pâton e de 40 x 12 x 12 cm, préalablement graiss
Apprêt		Environ 12 heures à 3 °C, puis environ 3 à 27 °C.
Dorage		À l'œuf.
Finition		À l'aide d'une lame, réaliser une coupe à la surface de la brioche puis parseme grain.
Cuisson		Environ 50 minutes, à 145 °C au four ver ou à 180 °C au four à sole.
Ressuage		Sur une grille.



S T O L L E N

Originaire d'Allemagne, ce gâteau est également connu sous le nom de *Christstollen* traditionnel très dense a la particularité de se conserver plusieurs semaines. S fruits confits, d'alcool et de pâte d'amande fait de lui l'un des desserts de Noël p

POUR 8 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE		FRUITS MACÉRÉS	
Farine ordinaire T55	1000G	Raisins de Corinthe	500G
Lait	450G	Orange confite en cubes	250G
Sel	22G	Citron confit en cubes	250G
Sucre semoule	80G	Kirsch	130G
Miel	40G	Zeste d'orange	1
Levure	20G	Zeste de citron	1
Levain liquide	300G		
Beurre	100G	PÂTE D'AMANDE	
		Pâte d'amande 50 %	400G
FIN DE PÉTRISSAGE		FINITION	
Beurre	300G	Beurre fondu	200G
Fruits macérés	1125G	Sucre semoule	100G
		Sucre glace	QS

PRÉPARATION DES FRUITS MACÉRÉS

Laisser macérer les raisins, les cubes d'orange et avec le kirsch et les zestes pendant 12 heures.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	48 °C à 52 °C.
Incorporation	Au batteur, mettre tous les ingrédients du pétriss.
Frasage	Environ 3 minutes en 1 ^e
Pétrissage	Environ 20 minutes en 1 ^e
Incorporation	Ajouter le beurre en 1 ^{re} vitesse jusqu'au lissage de la pâte.
Consistance	Pâte batarde.
Température	Pâte à 23 °C.

Pétrissage	Pâtons de 49 g.
Mise en forme	Bouter.
Détente	Environ 45 minutes.
Façonnage	Au rouleau, fendre légèrement les pâtons aux de boudin de pâte d'amande dans ce creux. Plier la p la pâte d'amande et fendre à nouveau au milieu c en moules de 18 x 8 x 8 cm préalablement graissé
Apprêt	Environ 3 heures.
Cuisson	Environ 35 minutes, à 170 °C au four à sole.
Finition	Tremper les stollens dans le beurre fondu et les l du beurre durant 5 minutes. Rouler les stollens d semoule, puis les saupoudrer de sucre glace.
Ressuage	Sur une grille.

C R A M I Q U E

Le cramiq belge est aussi connu sous le nom de *kramiék*, en flamand. Également dans le nord de la France, cette brioche garnie de raisins secs et de sucre p appréciée au petit-déjeuner chez nos « voisins » belges.

POUR 10 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE		FIN DE PÉTRISSAGE	
Farine ordinaire T55	1000 G	Beurre	400 G
Œufs	600 G	Raisins secs macérés	630 G
Sel	22 G	Sucre casson	400 G
Sucre semoule	100 G	RAISINS SECS MACÉRÉS	
Levure	20 G	Raisins secs	500 G
Levain liquide	300 G	Eau	180 G
		FINITION	
		Sucre casson	QS

PRÉPARATION DES RAISINS

Porter l'eau à ébullition.

Verser l'eau chaude sur les raisins secs, puis r

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	48 °C à 52 °C.
Incorporation	Au batteur, mettre tous les ingrédients du pé la cuve.
Frasage	Environ 5 minutes en 1 ^e
Pétrissage	Environ 5 minutes en 2 ^e
Incorporation	Ajuster le beurre en 1 ^{re} vitesse jusqu'au lissage
	Ajuster les raisins macérés, puis le sucre cass
Consistance	Pâte bâtarde.
Température	Pâte à 23 °C.

Pâtissage	Environ 2 heures 30 minutes.
Mise en forme	Bouler.
Détente	Environ 30 minutes.
Façonnage	Bouler légèrement et déposer en moules de 1 préalablement graissés et chemisés de papier cuisson.
Apprêt	Environ 2 heures 30 minutes à 27 °C.
Dorage	À l'œuf.
Lamage	À l'aide d'une lame, faire une croix sur la surf et parsemer de sucre casson.
Cuisson	Environ 25 minutes, à 145 °C au four ventilé, ou à sole.
Ressuage	Sur une grille.





G A U F R E L I É G E O I S E

La recette de la gaufre liégeoise aurait été inventée au XVIII^e siècle par le Prince de Liège. Celui-ci aurait eu l'idée de faire cuire dans un gâche briochée parsemée de grains de sucre perlé, créant ainsi cette gaufre fondante et croustillante à souhait. Cette recette connut un vif succès dès lors qu'elle fit partie des traditions culinaires de la région de Liège.

POUR 31 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE

Farine ordinaire T55	1000 G
Œufs	300 G
Lait	300 G
Sel	18 G
Sucre inverti	80 G
Levure	60 G
Pâte fermentée viennoise	250 G

FIN DE PÉTRISSAGE

Beurre	500 G
Sucre casson	600 G

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	46 °C à 50 °C.
Incorporation	Au batteur, mettre tous les ingrédients du pétrissage dans la cuve.
Frasage	Environ 3 minutes en 1 ^e

Incubation	5 minutes, le beurre est versé jusqu'au lis de la pâte.
Consistance	Pâte bâtarde.
Température	Pâte à 23 °C.
Incorporation	Ajouter le sucre casson après 20 minutes de pointage.
Pointage	Environ 1 heure.
Pesage	Pâtons de 100 g.
Mise en forme	Bouler.
Apprêt	Environ 1 heure.
Cuisson	Environ 3 minutes, dans des fers à gaufre à grosses mailles, préchauffés à 180 °C.
Ressuage	Sur une grille.

D O N U T

Originnaire des États-Unis, ce petit anneau de pâte briochée frit à incroyablement populaire. Il se décline en de multiples versions avec c de toutes les couleurs... Peu de boulangers nord-américains utilisent leurs propres recettes, car les farines prêtes à l'emploi se sont impo des décennies.

POUR 22 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE		FIN DE PÉTRISSAGE	
Farine ordinaire T55	1000G	Beurre	20G
Œufs	250G	FINITION	
Lait	350G	Sucre semoule	QS
Sel	20G		
Sucre semoule	100G		
Levure	10G		
Pâte fermentée viennoise	200G		
Poudre à lever	10G		
Vanille liquide	5G		
Vanille gousse	1		

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	48 °C à 52 °C.
Incorporation	Au batteur, mettre tous les ingrédients du pétrissage dans la cuve.
Frasage	Environ 5 minutes en 1 ^e
Pétrissage	Environ 5 minutes en 2 ^e
Incorporation	Ajouter le beurre en 1 ^e vitesse jusqu'au lis

Consistance	Pâte tendre.
Température	Pâte à 25 °C.
Pointage	Environ 40 minutes.
Mise en forme	Au laminoir, abaisser la pâte à 6 mm d'épaisseur.
Détaillage	Découper des disques à l'aide d'un emporte-pièce de 9 cm, évider ensuite les disques à l'aide d'un emporte-pièce de 4 cm, déposer les disques sur feuilles guitare.
Apprêt	1 heure à 27 °C.
Cuisson	Environ 1 minute sur chaque face, dans un four préchauffé à 180 °C.
Ressuage	Sur une grille.
Finition	Rouler les donuts dans le sucre semoule.



P A N E T T O N E

Originnaire d'Italie, ce gâteau se caractérise par une fermentation exclusiv levain. Sa composition riche en fruits confits, ses arômes et sa texture inconnu lui la brioche de Noël préférée des Italiens et de toutes les communautés italiennes.

POUR 17 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE			3 ^E RAFRAÎCHI	
LAVAGE DU LEVAIN			Levain dur du 2 ^e rafraîchi	
Levain dur	600G		Farine de gruau	
Eau à 38 °C	1000G		Eau à 30 °C	
Sucre semoule	5G		4 ^E RAFRAÎCHI	
1 ^{ER} RAFRAÎCHI			Sucre semoule	
Levain dur lavé	600G		Eau à 30 °C	
Farine de gruau	600G		Jaunes d'œufs	
Eau à 30 °C	180G		Levain dur du 3 ^e	
2 ^E RAFRAÎCHI			Farine de gruau	
Levain dur du 1 ^{er}	600G		Jaunes d'œufs	
Farine de gruau	600G		Eau	
Levain dur du 2 ^e	300G		Beurre	
rafraîchi				
Eau à 30 °C				

LAVAGE DU LEVAIN

Tremper le levain dans l'eau préalablement mélangée au sucre pendant 3

1^{ER} RAFRAÎCHI

Mélanger tous les ingrédients au batteur en 1^e vitesse. Laisser fermenter à 30 °C.

heures

2^E RAFRAÎCHI

Mélanger tous les ingrédients au batteur en 1^e vitesse. Laisser fermenter en à 30 °C.

3^E RAFRAÎCHI

Mélanger tous les ingrédients au batteur en 1^{er} vitesse. Laisser fermenter 3 heures.

et

4^E RAFRAÎCHI

Mélanger au pétrin en 1^{er} vitesse les 875 g de sucre, les 500 g d'eau à 30 °C. / 625 g de jaunes d'œufs, puis les 1 500 g de levain du 3^e rafraîchi et mélanger 1^{er} vitesse. Ajouter les 2 kg de farine et pétrir en 2^{er} vitesse jusqu'au décollement en 1^{er} vitesse les 500 g de jaunes d'œufs puis les 350 g d'eau. Une fois que l'on a ajouté le beurre et lisser la pâte de nouveau. Mettre dans un bac beurré et rabattu. Badigeonner de beurre fondu la surface de la pâte et laisser fermenter jusqu'à ce qu'elle triple de volume (environ 12 heures).



PÉTRISSAGE FINAL		GARNITURE	
PÂTE À PANETTONE		Cédrat confit en cubes	1
Levain du 4 ^e	7475 G	Orange confite en cubes	1
Farine de gruau	1125 G	Raisins secs macérés	1
Jaunes d'œufs	450 G	MACARONADE	
Sucre semoule	325 G	Poudre de noisette	8
Miel	100 G	Amidon	1
Beurre	600 G	Sucre semoule	6
Sel	90 G	Blancs d'œufs	6
Vanille gousses	5	FINITION	
Crème pâtissière	170 G	Sucre glace	6
RAISINS SECS MACÉRÉS			
Raisins secs	1000 G		
Jus d'orange	300 G		
Zestes d'orange	5		

PRÉPARATION DES RAISINS SECS MACÉRÉS

Faire macérer les raisins secs, l'eau et les zestes d'orange au minimum 12 heures.

PRÉPARATION DE LA MACARONADE
Mélanger tous les ingrédients.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	48 °C à 52 °C.
Incorporation	Au pétrin à spirale, mettre le 4 ^e raffra farine dans la cuve.
Frasage	Environ 3 minutes en 1 ^e
Incorporation	Ajouter les jaunes d'œufs.
Pétrissage	Vitesse en 5 minutes en 2 ^e vitesse décoller de la pâte.
Incorporation	Ajouter un à un, le sucre, le miel, le beurre, la vanille fendue et grattée et la crème en 1 ^e vitesse. Une fois la pâte bien liss garniture en deux fois, en 1 ^e
Consistance	Pâte souple.
Température	Pâte à 24 °C.
Pointage	Environ 1 heure.
Pesage	Pâtons de 800 g.
Mise en forme	Bouler.
Détente	Environ 15 minutes.
Façonnage	Bouler et déposer les pâtons dans des à panettone de 21 cm de diamètre et 6 cm hauteur.

Apprêt Étaler la pâte sur la surface des panettones et saupoudrer généreusement de sucre glace.

Cuisson Environ 40 minutes, à 150 °C au four vert.

Ressuage À l'envers pendant 2 heures minimum. Laisser sécher à l'aide de broche à cet effet.

Pâtage	Pâtons de pain.
Mise en forme	Bouler.
Détente	Environ 15 minutes.
Façonnage	Bouler, puis recouvrir les pâtons avec le de pâte sucrée. Bouler légèrement afin que la pâte sucrée recouvre parfaitement le pâton. Marquer la pâte sucrée, en losange, à l'aide d'une roulette ou d'une empreinte à melon pan. Déposer sur des plaques recouvertes de papier cuisson.
Apprêt	Environ 2 heures à 27 °C.
Cuisson	Environ 15 minutes, à 200 °C au four à vapeur.
Ressuage	Sur une grille.





C O N C H A

Originnaire du Mexique, elle se caractérise par une forme rappelant le coquillage, *concha* signifiant « coquille » en espagnol. Cette brioche, proposée dans de toutes les couleurs, est l'une des plus consommées au Mexique. Un « découpoir » existe pour faciliter sa réalisation.

POUR 50 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE		PÂTE SUCRÉE AU CACAO	
Farine ordinaire T55	1000 G	Farine ordinaire T55	200 G
Lait	300 G	Poudre de cacao	50 G
Œufs	250 G	Sucre glace	250 G
Jaunes d'œufs	40 G	Beurre	250 G
Sel	18 G	Piment	QS
Sucre semoule	150 G	Cannelle	QS
Levure	40 G		
Pâte fermentée viennoise	250 G		
Beurre	200 G		

PRÉPARATION DE LA PÂTE SUCRÉE AU CACAO

Au batteur muni de la feuille, mélanger les ingrédients. Peser des pâtons de 15 g. Bien aplatir légèrement à un diamètre de 6 cm.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	44 °C à 48 °C.
Incorporation	Au batteur, mettre tous les ingrédients du pétrissage dans la cuve.
Frasage	Environ 3 minutes en 1 ^e
Pétrissage	Environ 9 minutes en 2 ^e
Consistance	Pâte batarde.
Température	Pâte à 23 °C.
Pointage	Environ 1 heure.

Mise en	Pilage	Bâtons de 45 g.
Détente		30 minutes.
Façonnage		Bouler, puis disposer sur le dessus la pâte au cacao. Appuyer légèrement afin d'ajuster les côtes au même diamètre. Marquer la pâte sur le dessus au motif d'une coquille Saint-Jacques à l'aide d'une corne ou d'un découpoir à coudre. Déposer sur plaques recouvertes de papier cuisson.
Apprêt		Environ 2 heures à 27 °C.
Cuisson		Environ 15 minutes, à 200 °C au four à souffler.
Ressuage		Sur une grille.

P A I N D E S M O R T S

Originaire du Mexique, il est également connu sous le nom de *pan de Muerto*. C'est à l'occasion du « jour des Morts », cette brioche est réalisée et donnée en offrande. Le pain représente le corps, le cercle central un crâne et les reliefs évoquent

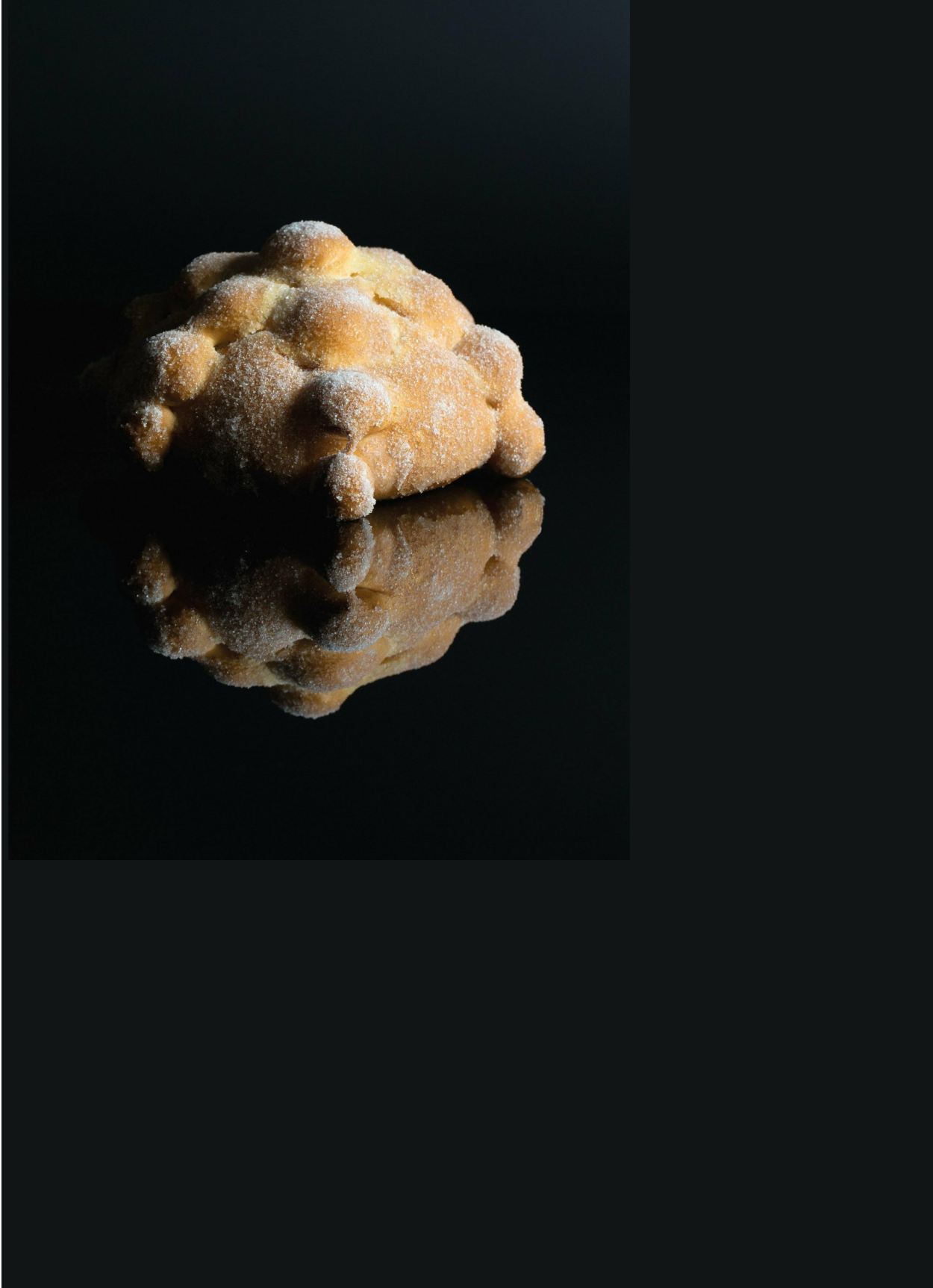
POUR 6 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE		FIN DE PÉTRISSAGE	
Farine ordinaire T55	1000 G	Beurre	200 G
Oufs	250 G	FINITION	
Jaunes d'œufs	80 G	Beurre fondu	QS
Lait	200 G	Sucre semoule	QS
Eau de fleur d'oranger	30 G		
Sel	18 G		
Sucre semoule	150 G		
Levure	40 G		
Zeste d'orange	1		

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	48 °C à 52 °C.
Incorporation	Au batteur, mettre tous les ingrédients du pétrissage dans la cuve.
Frasage	Environ 3 minutes en 1 ^e
Pétrissage	Environ 6 minutes en 2 ^e
Incorporation	Ajouter le beurre en 1 ^{re} vitesse jusqu'au lissage de la pâte.
Consistance	Pâte à bâtir.
Température	Pâte à 23 °C.
Pointage	Environ 1 heure.
Pesage	6 pâtons de 225 g, 18 pâtons de 30 g et 6 pâtons

Mise en forme	Bouler les pâtons de 225 g et de 10 g. Allonger
Détente	Environ 30 minutes.
Façonnage	Bouler légèrement les pâtons de 225 g et les déposer sur plaques recouvertes de papier cuisson. Faire 6 chapelets de 6 boules avec les pâtons de 30 g puis ensuite 3 chapelets en étoile sur les boules de 10 g.
Apprêt	Déposer une boule de 10 g au croisement des chapelets.
Cuisson	Environ 2 heures à 27 °C.
Ressuage	Environ 25 minutes, à 150 °C au four ventilé.
Finition	Sur une grille. Tremper les pains dans le beurre fondu et les laisser s'imprégner du beurre durant 5 minutes. Les saupoudrer de sucre semoule.







T R E S S E

A U B E U R R E

Très populaire en Suisse, c'est, de nos jours, un incontournable du pe dominical. La légende raconte que les tresses au beurre furent inventées pour placer les offrandes de chevelures de jeunes femmes faites aux divinités.

POUR 4 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE

Farine ordinaire T55	1000 G
Eau	275 G
Lait	275 G
Sel	18 G
Sucre semoule	40 G
Levure	30 G
Pâte fermentée viennoise	250 G
Beurre	200 G

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	46 °C à 50 °C.
Incorporation	Au batteur, mettre tous les ingrédients du pétrissage dans la cuve.
Frasage	Environ 3 minutes en 1 ^e
Pétrissage	Environ 6 minutes en 2 ^e
Consistance	Pâte batarde.
Température	Pâte à 23 °C.

Poissage	Environ 25 minutes.
Mise en forme	Allongée, de 15 cm de long.
Détente	Environ 1 heure à 3 °C.
Façonnage	En boudins de 55 cm de long affinés aux extrémités. Utiliser deux pâtons pour réaliser une tarte à deux branches.
Dorage	À l'œuf.
Apprêt	Environ 12 heures à 3 °C, puis environ 30 minutes à 27 °C.
Dorage	À l'œuf.
Cuisson	Environ 30 minutes, à 220 °C au four à vapeur.
Ressuage	Sur une grille.



T R E S S E R U S S

POUR 8 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE		APPAREIL À L'AMANDE	
PÂTE À BRIOCHE		Sucre glace	650
Farine ordinaire T55	1000 G	Poudre d'amande brute	650
Œufs	650 G	Farine ordinaire T55	200
Sel	18 G	Œufs	500
Sucre semoule	150 G	Rhum	500
Levure	25 G	GLACE À L'EAU	
Pâte fermentée viennoise	250 G	Eau	240
FIN DE PÉTRISSAGE		Rhum	300
Beurre	500 G	Sucre glace	135

PRÉPARATION DE L'APPAREIL À L'AMANDE

Mixer le sucre et la poudre d'amande. Mélanger les ingrédients.

PRÉPARATION DE LA GLACE À L'EAU

Mélanger tous les ingrédients et finir avec un plongeant. **N.B.** : il est préférable de préparer glace à l'eau plus importante que nécessaire : le glaçage des brioches.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	48 °C à 52 °C.
Incorporation	Au batteur, mettre tous les ingrédients du pé la cuve.
Frasage	Environ 5 minutes en 1 ^e
Pétrissage	Environ 5 minutes en 2 ^e
Incorporation	Ajouter le beurre en 1 ^{re} vitesse jusqu'au lissage
Consistance	Pâte bête.
Température	Pâte à 23 °C.
Pointage	Environ 30 minutes.
Pesage	Pâtons de 320 g.

Mise en forme	Détaillez les pâtons en 6 rectangles les plus réguliers possibles.
Façonnage	Abaisser les pâtons en rectangles de 40 x 30 cm avec 250g d'appareil à l'amande, en gardant une la soudure. Rouler les pâtons dans la largeur. Couper en deux dans la longueur et torsader les 2 branches.
Apprêt	Déposer dans des moules de 30 x 8 x 8cm, préalablement graissés et chemisés de papier cuisson. Environ 12 heures à 3 °C, puis environ 3 heures à 15 °C.
Cuisson	Environ 30 minutes, à 150 °C au four ventilé.
Finition	À chaud, glacer les brioches avec la glace à l'eau.
Cuisson	Sécher la glace à l'eau environ 4 minutes, au four ventilé, porte ouverte.
Ressuage	Sur une grille.

D

O

U

C

E

U

R

S

B

O

U

L

A

N

G

È

R

E

S

•



C A K E

A U C I T R O N

POUR 9 PIÈCES

INGRÉDIENTS DE LA PRÉPARATION

Farine ordinaire T55	750G
Poudre à lever	12G
Sucre semoule	600G
Sucre inverti	200G
Zestes de citron jaune	4
Zestes de citron vert	2
Œufs	600G
Crème liquide	200G
Rhum	20G
Sel	1G
Beurre noisette	350G

SIROP AU CITRON

Sucre semoule	130G
Eau	90G
Jus de citron vert	40G
Jus de citron jaune	90G

GLACE AU CITRON

Sucre glace	800G
Jus de citron vert	80G
Jus de citron jaune	180G
Rhum	20G

PRÉPARATION DU SIROP AU CITRON

Laver, zester puis presser les citrons. P et le sucre à ébullition. Ajouter les zest et réserver au réfrigérateur. Ajouter le citron dans le sirop froid.

PRÉPARATION DE LA GLACE AU CIT

Mélanger tous les ingrédients.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Tamiser la farine et la poudre à lever. Au batteur muni du fouet, mélanger le

Ajouter les œufs et les faire monter le plus possible.
Ajouter la crème, le rhum et le sel.
Ajouter le beurre noisette.
Ajouter délicatement la farine et la poudre à lever.
Verser 300 g de masse par moule de 24 cm de diamètre préalablement beurré.
Cuire environ 20 minutes, à 155 °C au four préchauffé.
Imbiber les cakes avec le sirop au citron.
Refroidir les cakes sur une grille.
Glacer les cakes avec la glace au citron.
Faire sécher la glace au citron environ 2 heures à 90 °C au four ventilé, porte ouverte.

C A N N E L É D I B O R D E A U X

L'origine du cannelé remonterait à 1519. À cette époque, les religieuses des Annonciades à Bordeaux fabriquaient des pâtisseries à partir de péree sur les quais, de rhum provenant des îles et de jaunes d'œufs pour le filtrage du vin. Elles distribuaient ces gâteaux aux pauvres. Et la recette fut reprise par un pâtissier bordelais et devint alors la spécialité que nous connaissons : une délicieuse mignardise à la croûte dorée et cachant en son milieu un cœur moelleux délicatement rhumé.

POUR 24 PIÈCES

INGRÉDIENTS DE LA PRÉPARATION

Lait	1000 G
Beurre	50 G
Vanille gousse	2
Farine ordinaire T55	180 G
Sucre semoule	500 G
Jaunes d'œufs	100 G
Œufs	100 G
Rhum	50 G

APPAREIL DE GRAISSAGE

Beurre	200 G
Cire d'abeille	100 G

PRÉPARATION DE L'APPAREIL DE GRAISSAGE

Faire fondre le beurre et la cire ensemble.
Graisser les moules.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Gratter la vanille. Faire bouillir le lait avec le beurre et les grains de vanille.

Mélanger la farine avec le sucre, puis ajouter les œufs, les jaunes d'œufs et le rhum.

Ajouter le lait tiède progressivement tout en remuant.

Laisser la pâte reposer 12 à 24 heures à

Garnir les moules jusqu'à 5 mm du bord

Cuire environ 45 minutes, à 185 °C au four ouvert.

Laisser tiédir en moules, puis démouler





C O O K I E S

AU BEURRE DE CACAHUÈTE

Originaires du Massachusetts aux États-Unis, ces petits biscuits furent découverts par hasard par Ruth Graves Wakefield en 1930 dans son auberge *Fall House*. Un jour, alors qu'elle préparait une tournée de biscuits au beurre, elle se retrouva à mélanger à la préparation des petits morceaux de chocolat Nestlé®, pensant qu'ils allaient donner plus de forme et leur consistance après cuisson, pour le plus grand bonheur de ses clients. Le produit eut un tel succès que Nestlé® vit ses ventes exploser dans le Massachusetts et décida de commercialiser la nouvelle recette en élargissant son approvisionnement à vie de chocolat en faveur de l'inventrice.

POUR 20 PIÈCES

INGRÉDIENTS DE LA PRÉPARATION

Farine ordinaire T55	300G
Poudre à lever	5G
Beurre	225G
Sucre semoule	200G
Sucre roux	220G
Sel	3G
Œufs	100G
Beurre de cacahuète	300G
Pistoles de chocolat 64 %	90G

MÉTHODE DE TRAVAIL

7. Ajouter la farine et la poudre à lever. Ajouter les sucres et le sel.

Ajouter les œufs.

Ajouter la farine et la poudre à lever.

Ajouter le beurre de cacahuète, puis les de chocolat.

Former des boules de 70 g.

Déposer les boules sur plaques recouvertes de papier cuisson.

Faire une légère pression à la main sur les boules.

Cuire environ 12 minutes, à 170 °C au four.

Ressuage sur plaque 15 minutes, puis si

C R Ê P E S

L'origine de la crêpe remonterait à 7 000 ans avant J.-C., à l'époque où d'une grosse galette épaisse qui était cuite sur une pierre plate bien fait son apparition en Bretagne au XIII^e siècle avec le sarrasin découvert par les croisés. L'avènement de la farine blanche de froment, au début du XVIII^e siècle, donnera la crêpe que l'on connaît aujourd'hui. Elle est traditionnellement servie à la Chandeleur ou au Mardi Gras.

POUR 23 PIÈCES

INGRÉDIENTS DE LA PRÉPARATION

Farine ordinaire T55	500G
Sel	5G
Sucre semoule	25G
Œufs	250G
Lait	1000G
Huile	15G
Vanille gousse	1

MÉTHODE DE TRAVAIL

Gratter la gousse de vanille.
Au fouet, mélanger tous les ingrédients

Laisser reposer la pâte au minimum 3 h
Faire chauffer une poêle de 26 cm, jusqu'
ce qu'elle soit légèrement fumante.
Graisser légèrement la poêle.
Verser une louche d'environ 75 g de pâte
à crêpes dans la poêle, afin d'en couvrir l
intérieur d'une fine couche.
Cuire chaque crêpe pendant 30 secondes
et la retourner.
Continuer la cuisson pendant 10 secondes
et déposer les crêpes sur un plat et les en
lever au fur et à mesure de la cuisson afin qu
elles restent moelleuses.





C R O Q U A N T

A U X

A M A N D E S

(CROQUANT DE CORDES)

Originnaire de la charmante ville de Cordes-sur-Ciel dans le Tarn, la recette de ce petit gâteau croustillant aux amandes remonterait au XVII^e siècle. À cette époque, les amandiers étaient nombreux dans la région, regorgeaient d'amandes et les Cordois ne savaient que faire de l'excédent. La légende raconte qu'une aubergine de Cordes prépara des « couques » à base d'amandes, de sucre et de blé pour accompagner le vin de Gaillac, donnant ainsi naissance à cette petite croquante, fragile et délicate, dorée et caramélisée...

POUR 31 PIÈCES**INGRÉDIENTS DE LA PRÉPARATION**

Amandes broyées ~~70g~~ **70g**
Sucre semoule ~~230g~~ **230g**
Farine de tradition française T65 ~~50g~~ **50g**

MÉTHODE DE TRAVAIL

Concasser grossièrement les amandes.
Mélanger tous les ingrédients.
Déposer des portions de 15 g d'appareil
siliconée.
Cuire à 170 °C, environ 15 minutes au fou
Laisser refroidir.
Décoller de la toile siliconée.

F A R B R E T O N

Le far breton est la spécialité « phare » de la Bretagne. Il est à l'origine pauvre, un gruau salé qui constitue la nourriture quasi quotidienne. Mais pour les fêtes, il s'endimanche, devient sucré et s'enrichit de fruits (pommes ou raisins) ou d'autres parfums (rhum, fleur d'oranger, vanille). Le far aux pruneaux restant la plus répandue.

POUR 3 PIÈCES

INGRÉDIENTS DE LA PRÉPARATION

Farine ordinaire T55	150G
Œufs	150G
Sucre semoule	100G
Vanille gousse	1
Lait	500G
Pruneaux	180G

MÉTHODE DE TRAVAIL. mélanger la
les œufs, le sucre et les grains de vanille
Ajouter progressivement le lait.
Réserver au minimum 12 heures à 3 °C.
Beurrer généreusement 3 plats de 15 x
Déposer de manière homogène 60 g de
au fond de chaque moule.
Mélanger l'appareil délicatement avec u
puis le verser dans le moule sans dépla
les pruneaux.
Cuire environ 25 minutes à 165 °C puis 8
à 200 °C, au four ventilé.
Laisser refroidir en moule.



G Â T E A U N A N T A I S

Indissociable de l'histoire de la ville de Nantes et de son port, ce gâteau le commerce et les échanges maritimes reliant Nantes aux Antilles. inventé vers 1820 par un maître fouacier qui aurait élaboré sa recette utilisant le sucre de canne et le rhum en provenance des îles. Un dessert aux parfums exotiques qui se conserve très longtemps, jusqu'à un an, tenu au frais et bien emballé.

POUR 18 PIÈCES

INGRÉDIENTS DE LA PRÉPARATION		GLAÇAGE	
Farine ordinaire T55	120G	Sucre glace	390G
Poudre à lever	10G	Eau	60G
Beurre	380G	Rhum blanc	5G
Sucre semoule	450G		
Poudre d'amande blanche	300G		
Œufs	450G		
Rhum	90G		

PRÉPARATION DU GLAÇAGE

Mélanger tous les ingrédients.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Tamiser la farine et la poudre à lever.
Au batteur muni de la feuille, crémier le
et le sucre.

Ajouter la poudre d'amande, puis les œ

Incorporer la farine et la poudre à lever

Ajouter le rhum.

Verser 100 g d'appareil par moule rond
de diamètre, préalablement graissé.

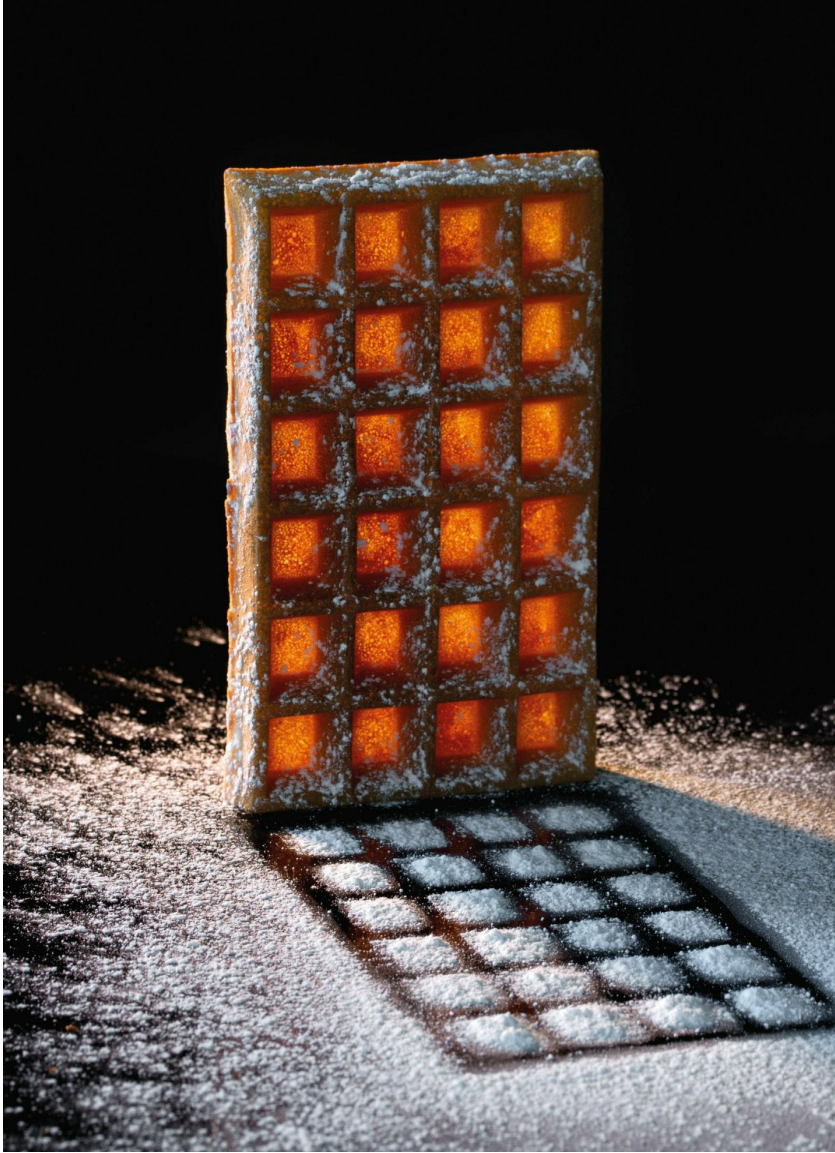
Cuire environ 20 minutes, à 180 °C au fo

Refroidir les gâteaux sur une grille.

Glacer chaque gâteau nantais avec 25 g
de glaçage.







G A U F R E

Les gaufres font partie des plus anciennes pâtisseries de France. Au elles ressemblent à de fines pâtisseries rondes et croustillantes, cuites sur des plaques de métal chauffées : « les oublés ». À la même époque, on forge un moule inspiré des alvéoles fabriquées par les abeilles, d'où le nom qui vient de l'ancien français *valfre* qui signifie « rayons de miel ».

POUR 15 PIÈCES

INGRÉDIENTS DE LA PRÉPARATION

Œufs	200G
Farine de tradition française T65	600G
Sucre semoule	150G
Beurre noisette	200G
Lait	1000G
Poudre à lever	20G
Sel	1G

FINITION

Sucre glace	QS
-------------	----

MÉTHODE DE TRAVAIL

Mélanger tous les ingrédients, sauf les
d'œufs

Monter les blancs d'œufs.

Incorporer les blancs d'œufs montés à
la préparation.

Mixer la pâte.

Préchauffer les fers à gaufre à grosses
220°C.

Déposer 140 g de pâte à gaufre dans le:

Refermer les fers et les retourner.

Cuire environ 1 minute et retourner à n

Cuire environ 2 minutes.

Saupoudrer de sucre glace.

P A I N

D ' É P I C E S

Le pain d'épices ne date pas d'hier ! Les Égyptiens, les Grecs et les Romains maient déjà un pain au miel et aux épices. Mais le véritable ancêtre de d'épices serait chinois. Il faisait partie des rations de guerre des cavaliers Khan qui le répandirent chez les Arabes. Les Occidentaux le découvrirent Sainte durant les croisades et en rapportèrent la recette ainsi que l se diffusa alors très largement en Allemagne et en Alsace où la tradition d'épices est bien connue, puis continua son chemin jusque chez nous, la spécialité des pains d'épiciers, un métier à part entière au xv^e siècle

POUR 1 PIÈCE

INGRÉDIENTS DE LA PRÉPARATION

Farine de tradition française T65	270G
Sorbitol	15G
Bicarbonate de soude	5G
Sel	1G
Cannelle en poudre	6G
Gingembre en poudre	3G
Quatre-épices	2G
Lait	150G
Miel	320G
Beurre noisette	150G
Zeste d'orange	1

SIROP À L'ORANGE

Miel	25G
Jus d'orange	100G

PRÉPARATION DU SIROP À L'ORANGE

Porter le miel et le jus d'orange à ébulli

MÉTHODE DE TRAVAIL bitol, le bicarbo
de soude, le sel et les épices.

Faire chauffer le miel à 45 °C.

Mélanger le lait, le miel, le beurre noise
le zeste d'orange.

Mélanger la préparation liquide et la pr
poudreuse.

Verser 900 g de masse dans un moule
de 30 x 8 x 8 cm préalablement beurré.

Faire cuire environ 40 minutes, à 155 °C
ventilé.

Imbiber la surface du pain d'épices à fr
le sirop à l'orange tiède.





S C O N E

Originaire d'Écosse, très apprécié des Britanniques, le scone est un pain entre pain et brioche, qui se déguste à l'heure *breakfast* ou du *tea time*. On le mange nature, agrémenté de raisins secs, ou ouvert en deux dans la longueur et garni de beurre, de confiture, de crème fouettée... Ou les tr

POUR 25 PIÈCES

INGRÉDIENTS DE LA PRÉPARATION

Farine de tradition française T65	1000 G
Poudre à lever	50 G
Sel	10 G
Beurre	160 G
Sucre semoule	180 G
Œufs	210 G
Lait fermenté	300 G

FINITION

Jaunes d'œufs	QS
---------------	----

MÉTHODE DE TRAVAIL

Tamiser ensemble la farine, la poudre à lever et le sel.

Au batteur muni de la feuille, crémser le
Ajouter les œufs et le lait fermenté.
Ajouter les ingrédients poudreux.
Laisser reposer la pâte 5 minutes.
Abaisser la pâte à 13 mm d'épaisseur.
Détailer des scones de 6 cm de diamètre
les déposer à l'envers sur plaques de cuisson
recouvertes de feuille siliconée.
Dorer la partie supérieure une première
avec les jaunes d'œufs, puis une deuxième
5 minutes plus tard.
Faire cuire environ 15 minutes, à 200 °C
à sole.



S P É C U L O O S

Biscuit traditionnel du nord de l'Europe et en particulier du nord de la France, il est traditionnellement consommé à la Saint-Nicolas, le spéculoos avait la forme du saint. Aujourd'hui, on a abandonné cette forme traditionnelle de formes plus simples et non figuratives. Il se déguste désormais toute l'année et chacun peut apprécier sa texture croquante, son goût de cassonade. Son succès est devenu planétaire.

POUR 120 PIÈCES

INGRÉDIENTS DE LA PRÉPARATION

Farine de tradition française T65	1000G
Poudre à lever	15G
Clous de girofle	10
Sucre cassonade	750G
Beurre	500G
Cannelle en poudre	50G
Sel	1G
Œufs	150G

MÉTHODE DE TRAVAIL

Tamiser la farine et la poudre à lever.
Écraser les clous de girofle avec le plat du couteau.

Au batteur muni de la feuille, blanchir

la saison de la fleur de farine, la canne
Ajouter les œufs un à un.
Ajouter la farine et la poudre à lever.
Abaisser un rectangle de 4 cm d'épaisseur
sur 10 cm de large.
Faire reposer au réfrigérateur au minimum
2 heures sous film.
Détailer des tranches tous les 4 mm, afin
d'obtenir des rectangles de 4 x 10 cm.
Poser les rectangles sur plaques recouvertes
de papier cuisson.
Cuire environ 15 minutes, à 170 °C au four.
Refroidir les spéculoos sur une grille.



D Y L A N H A L F F

Né en 1993, Dylan Halff est un artiste suisse passionné par la nature. Parallèlement à ses études de commerce et de management, le jeune homme se découvre un intérêt pour la photographie lors d'un voyage en Alaska où il étrenne son premier appareil photo. Depuis, il apprend en autodidacte. Grand lecteur d'ouvrages spécialisés, il cherche constamment à maîtriser davantage les techniques de photographie et les logiciels de retouche.

Il se dit amateur, mais ses clichés sont dignes d'un professionnel. Ses efforts ont porté leurs fruits, et après avoir expérimenté divers réglages sur le terrain, Dylan s'est fait un nom parmi les plus grands.

J É R Ô M E L A N I E R

Né un crayon à la main à Rouen en 1977, Jérôme Lanier se rêvait illustrateur chez Disney ! Formé au graphisme, sa vie prend un tournant lorsqu'il intègre l'univers de la gastronomie française. Dans les salles de restaurants, où l'excellence rime avec exigence, il joue la partition des chefs étoilés comme celle des audacieux. Arts de la table et design culinaire viennent nourrir sa fibre créatrice. Définitivement curieux et

goodman, il est tout à fait adapté pour la maîtrise de ces créations.

Le Normand exprime alors sa passion de l'image dans sa vie privée par le biais de la photographie, et plus spécialement la photographie urbaine.

En rejoignant l'Institut National de la Boulangerie Pâtisserie en 2004 Jérôme devient le « reporter » du monde des boulangers. La photographie, c'est désormais au contact de artisans, des boulangers Meilleurs Ouvriers de France, ou de pâtisseries Champions du Monde, qu'il l'exerce !

AXIANE MEUNERIE

CS10019
28008 Chartres Cedex
FRANCE
+33 (0)2 37 88 78 87
www.axiane.com

S.A.R.L. F

30, rue Godi
75009
FRA
+33 (0)1 4
www.foric

CLEMENT DESIGN

61 bis, avenue Maréchal Lyautey
06000 Nice
FRANCE
+33 (0)4 92 47 75 50
www.clementdesign.com
Born in the futur

ISIGNY SAINTE-MÈ

2, rue du Doc
14230 Isigny
FRA
+33 (0)2 3
www.isigny-s

**COMPAGNIE DES SALINS DU MIDI
ET DES SALINES DE L'EST**

92-98, boulevard Victor Hugo
92115 Clichy
FRANCE
+33 (0)1 75 61 78 00
www.salins-iaa.com
Fournisel, le sel n°1 des artisans boulangers

LEM

Laboratoire National d
150, boulevard
BP1
76171 Rou
FRA
+33 (0)2 3
www.len

ÉCOLE HÔTELIÈRE DE LAUSANNE

LESAFFRE

Route de Cojonnex 18
1000 Lausanne 25
SUISSE
+41 (0)21 785 11 11
www.ehl.edu

103, rue BP
94704 Mals
Frar
+33 (0)1 4
www.lesa

241
LES PARTENAIRES

MAX FELCHLIN AG

Bahnhofstrasse 63
CH-6431 Schwyz
SUISSE
+41 (0)41 819 65 65
www.felchlin.com

SAI

ZI r
Route de Pon
59360 Le Cate
FRAN
+33 (0)3 2
www.S

MOULIN DE LA VAUX

1170 Aubonne (VD)
SUISSE
+41 (0)21 808 54 73
www.moulindeLavaux.ch

SCHNEIDER DESIG

5, avenue de l.
68000 C
FRAN
+33 (0)3 8
www.schneider

PANEMEX

Route de Limerzel
56220 Caden
FRANCE
+33 (0)2 97 66 16 18
www.panemex.com

WERNER & PFLE

Boulevard c
ZAC Port L.
44220 C
FRAN
+33 (0)2 4
www.wpbakei

PITEC S.A.

La Pierreire 6
1029 Villars-Sainte-Croix
SUISSE

+41(0)2163294 94

ABAISSÉ DE PÂTE

Pâte que l'on étend à l'aide d'un rouleau afin de lui donner l'épaisseur souhaitée.

APPRÊT

Période de fermentation se situant entre le façonnage et la mise au four.

AUTOLYSE

Temps de repos d'une pâte faite de farine et d'eau exclusivement. Cette étape a pour but d'accélérer la dégradation du gluten et de faciliter ainsi le pétrissage et l'extensibilité de la pâte.

BASSINER

Action qui consiste à ajouter de l'eau en fin de pétrissage.

BEURRE POMMADE

Beurre frais ramolli et travaillé à la spatule jusqu'à la consistance d'une pommade.

BOULER

Opération qui consiste à donner une forme ronde et régulière à un pâton.

COUP DE LAME

Fine incision à la surface du pâton résultant du lamage.

COUPE POLKA

Coups de lame qui se recoupent en quadrillage.

CROÛTAGE

Dessèchement de la surface d'une pâte.

DÉGAZER

Opération qui consiste à chasser des

DORER

Opération consistant à déposer une fine couche d'œuf battu sur diverses pâtes ou viennoiseries avant la mise au four pour favoriser leur coloration pendant la cuisson.

ÉLASTICITÉ

Capacité d'une pâte à reprendre sa forme initiale après une déformation.

EXTENSIBILITÉ

Capacité d'une pâte à subir un étirement.

FAÇONNER

Opération qui consiste à donner leur forme définitive aux pâtons.

FLEURER

Mettre une très fine couche de farine sur une pâte pour empêcher celle-ci de coller.

FOISONNER

Fouetter énergiquement une préparation pour que son volume augmente.

FRASAGE

Première étape du pétrissage qui a pour but d'obtenir un mélange homogène des ingrédients.

GLUTEN

L'un des composants du grain de blé. En présence d'eau, il forme un réseau élastique et empêche les gaz de s'échapper. Le gluten est une protéine.

GRIGNE

Crête fine qui se décolle de la surface du pain pendant sa cuisson, provenant

MISE EN F

Action qui consiste à donner une forme régulière à une pâte.

PÂTON

Morceau

PÉTRISSA

Action qui consiste à mélanger les ingrédients et à transmettre l'énergie.

POINTAGE

Première étape du pétrissage qui a pour but de donner leur forme définitive aux pâtons.

RABATTE

Action qui consiste à donner une forme régulière à une pâte pour empêcher celle-ci de coller.

RAFRÂCH

Action qui consiste à donner une forme régulière à une pâte.

RESSUAG

Période de repos de la pâte pendant laquelle l'eau par évaporation

SERRER

Action qui consiste à donner une forme régulière à une pâte.

SIROP

Solution de sucre préparée

pâtes saupoudrées de farine et de levure.

DÉTAILLER

Découpage d'une abaisse de pâte à l'aide d'un rasoir ou d'un emporte-pièce ou d'un couteau.

DÉTENTE

Période de repos des pâtons entre la mise en forme et le façonnage.

DIVISER

Opération intervenant après le pointage et consistant à diviser la pâte au poids désiré.

HYDRATATION

Quantité d'eau incorporée à la farine au

LAMAGE

Action d'inciser le pâton.

LEVAIN

Mélange d'eau et de farine qui fermente naturellement.

LEVURE

Ingrédient de boulangerie provoquant la fermentation de la pâte.

TÉNACITÉ

deformati

TOURAGE

Procédé de boulangerie consistant à étaler la pâte en couches.

ZESTER

Enlever la partie extérieure d'un agrume.

A

Abricot sec 138
 Ail 46
 Amande brute 169, 225
 Amande effilée 163
 Amidon 202
 Amidon de maïs 148
 Anis vert 103, 180, 191

B

Barre de chocolat 166
 Beurre de cacahuète 221
 Bicarbonate de soude 232

C

Cannelle 207, 232, 237
 Cédrat confit 202
 Cire d'abeille 218
 Citron confit 193
 Citron jaune (jus) 159, 180, 217
 Citron jaune (zeste) 82, 160, 170, 180, 183, 187, 191, 193, 217
 Citron vert 159
 Citron vert (jus) 217
 Citron vert (zeste) 217
 Clou de girofle 237
 Cranberries 141
 Crème de riz 148
 Crème épaisse 174, 184
 Crème liquide 217
 Crème pâtissière 202

E

Eau de fleur d'oranger 60, 170, 187, 191,

G

Gingembre 232
 Gomme de xanthane 148
 Graines de courge 141
 Graines de lin brun 141, 145
 Graines de lin doré 72
 Graines de millet 134
 Graines de tournesol 72, 145, 147, 222

H

Huile 222
 Huile d'olive 50, 81, 82, 180
 Huile de graines de courge 141
 Huile de soja 71
 Huile de tournesol 58, 85

K

Kirsch 193

L

Lait 58, 65, 67, 68, 75, 88, 131, 132, 159, 160, 169, 173, 174, 183, 191, 193, 197, 198, 207, 208, 211, 218, 222, 226, 231, 232
 Lait fermenté 235
 Lin brun 93, 147, 148
 Lin doré 93, 147, 148

M

Maïs doux mixé 125
 Malt noir 72
 Melon confit 170
 Miel 19, 21, 68, 82, 85, 127, 193, 202, 232
 Millet 93, 147, 148

N**P**

Pâte d'arr
 Pâte de n
 Pavot 93,
 Persil hac
 Piment 20
 Pistoles d
 Poudre d'
 Poudre d
 Poudre d
 Poudre d
 Pralinier c
 Pruneau

Q

Quatre-ép

R

Raisin de
 Raisin ma
 Raisin se
 Rhum 170
 Rhum bla

S

Semoule
 Sésame 5
 Sésame t
 Sésame t
 Sirop 170
 Solution n
 Sorbitol 2
 Sumac 82

T

F
Fondre de seiche 131, 132

Feuilles de châtaigner 134

Feuilles de chou 29

Figuessèches 111, 138

Flocons d'avoine 72, 114, 145

Flocons de pomme de terre 61, 81

Fruits macérés 193

Noisettes 163

Noix 151

O

Orange(jus) 170, 180, 187, 202, 232

Orange(zeste) 160, 170, 180, 187, 191, 193,
202, 208, 232

Orange confite 163, 193, 202

V
Thym 82

Vanille glacée 226, 202

Vanille liquide

Z

Zaatar 82

REMERCIEMENTS

Nous adressons tous nos remerciements à :

La direction de l'École hôtelière de Lausanne,
pour la mise à disposition des locaux, du matériel
et des matières premières ;

Jérôme Lanier et Dylan Halff,
pour leur beau travail photographique ;

Jérôme Lanier, pour l'infographie ;

Hubert Chiron, Denis Fatet et Élisabeth Marie,
pour leur relecture attentive ;

**Jean Aubry, Domenico Barassi, Valentin Bruneau
et Benoit Laage,** pour l'aide à la réalisation des
produits ;

Aymeric Erulin, Farid Itani et Ji Yeoun Lee,
pour l'aide à la photographie ;

Annie Lanio, Éléonore Marie et Élisabeth Marie,
pour leur aide précieuse à l'écriture des textes ;

**Thibault Briançon, Philippe Gobet, Fabio Nava
et Patrick Ogheard,** pour la logistique
et l'assistance dans tous les domaines ;

**Alain Ducasse, Aurore Charoy, Alice Gouget
et Fanny Morgensztern,** pour l'efficacité,
la qualité du travail effectué et la confiance
qu'ils nous ont accordée ;

Nos épouses : Éléonore Marie et Min Young Lanio
pour leur soutien et leur présence indispensable
au quotidien ;

**Nos parents : Patrick et Annie Lanio,
Jacques et Élisabeth Marie et Patrick et Céline Mitailé,**
pour l'éducation qu'ils ont su nous donner
et les valeurs qu'ils nous ont transmises.

Nous remercions également chaleureusement
tous nos partenaires, ainsi que tous ceux
qui ont œuvré à la réalisation de ce livre.

CRÉDITS**DIRECTEUR DE COLLECTION**

Alain Ducasse

DIRECTEUR D'OUVRAGE

Thomas Marie

www.thomas-marie.com

**DIRECTRICE**

Aurore Charoy

RESPONSABLE ÉDITORIALE

Alice Gouget

ÉDITRICE

Fanny Morgensztern

PHOTOGRAPHIES

© DylanHalff (pages 6, 10,
40, 43, 46, 49, 51, 59, 63, 64,
84, 89, 99, 105, 106, 109, 110,
136, 139, 140, 144, 146, 149, 1
181, 182, 185, 190, 192, 196, 19
224, 227, 229, 233, 234, 236,

© JérômeLanier (pages 3, 1
86, 92, 95, 96, 101, 102, 118, 1
158, 162, 171, 176, 186, 195, 20
quatrième de couverture)

© PatrickCastagna/Toussaint

© Ji YeounLee (page 9)

© FaridItani (page 143)

DIRECTION ARTISTIQUE / CO

Soins Graphiques

Pierre Tachon, Camille D
& Sophie Brice

EXÉCUTION & PHOTOGRAV

Nord Compo
MARKETING & COMMUNICA
Camille Gonnet
camille.gonnet@alain-ducas

ISBN 978-2-84123-939-9

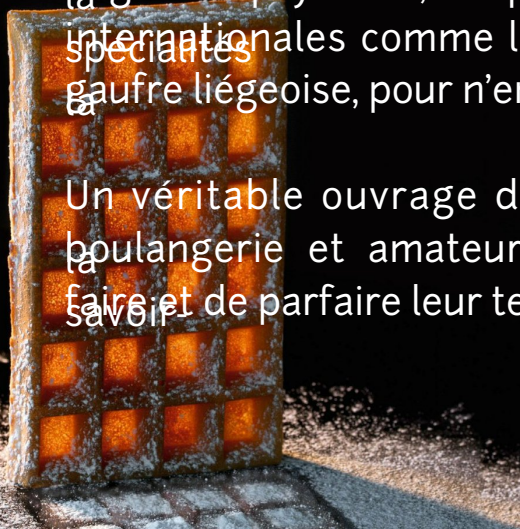
© Alain Ducasse Édition
2, rue Paul-Vaillant-Couturi
92532 Levallois-Perret Cede

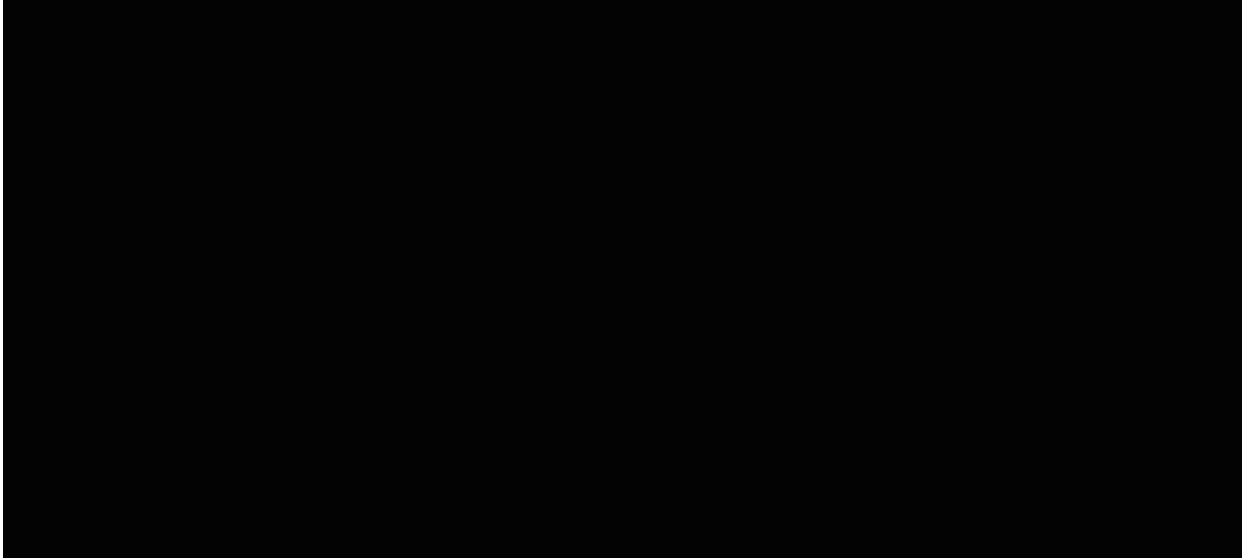
LE NOUVEL OUTIL INDISPENSABLE DES BOULANGERS

Avec ses 100 recettes techniques et précises de délicates du monde, *Le Grand Livre de la Boulangerie* ouvre d'horizon des plus grands classiques de la viennoiserie.

Découvrez non seulement les recettes traditionnelles comme la baguette paysanne, le pain au levain ou le pain de campagne, mais aussi des spécialités internationales comme le manakish libanais, le pain de mie, le gaufre liégeoise, pour n'en citer que quelques-unes.

Un véritable ouvrage de référence pour tous les professionnels de la boulangerie et amateurs de bon pain, soucieux de faire et de parfaire leur technique !





JEAN-MARIE LANIO - THOMAS MARIE - PATRICE MITAILLÉ
Meilleur Ouvrier de France

LE GRAND LIVRE DE LA BOULANGERIE

PAINS - VIENNOISERIES - TRADITIONS



Photographies de Dylan Halff & Jérôme Lanier
