

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 MITAILLÉ

Meilleur Ouvrier de France

LE GRAND LIVRE DE LA BOULANGERIE

PAINS - VIENNOISERIES - TRADITIONS

PRÉFACE

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

À travers ce grand livre, les auteurs nous déclinent une très belle image de la boulangerie, dynamique et diversifiée. Tout y est : une alliance de tradition et de modernisme, des fabrications françaises vendues partout dans l'Hexagone, des spécialités régionales qui font la richesse des terroirs, des produits à découvrir venus de tous les continents, des gourmandises variées, des brioches de France et du monde et autres douceurs boulangères. Pains ou recettes sucrées, toutes ces réalisations artisanales sont remarquables.



Ce trio boulanger n'a pas fini de faire parler de lui, composé d'excellents professionnels aux caractères bien trempés, passionnés et ayant une réelle soif d'apprendre, d'évoluer mais surtout de partager.

Nul doute que cet ouvrage écrit à six mains saura trouver sa place dans la bibliothèque de tous les professionnels à la recherche d'un ouvrage exemplaire. Diversité, qualité des fabrications, clarté des explications mais aussi qualité photographique font de lui un véritable indispensable.

Denis Fatet

LETTRE DE PATRICK CASTAGNA, MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE, À THOMAS MARIE

Thomas,

C'est sans doute la pudeur qui m'a empêché de t'exprimer à quel point je te sens proche de moi, dans l'expression de ton travail et de tes valeurs.

En te regardant travailler, j'ai pu observer ta maîtrise des techniques (dont la difficile conduite des levains, pour n'en citer qu'une). Tu as un sens inné de l'art boulanger, que 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 pour former de nouveaux talents, pour le bien commun de la boulangerie. Ton âme de baroudeur te pousse à relever tous les défis et ton sens de l'entreprise est incontestable : tu sais conjuguer toutes les techniques tout en restant logique dans tes productions, car tu as 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 douées sont souvent celles qui ont à cœur de partager leurs connaissances : à travers cet ouvrage, une fois encore, tu fais preuve de générosité envers tous les professionnels.

Je peux dire sans hésiter que ces pages portent les marques de votre expertise — la tienne, celle de Jean-Marie Lanio et Patrice Mitailé, dont tu as su t'entourer pour le projet.



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

On connaît la valeur des paroles des formateurs. En cosignant cet ouvrage, désormais, vos écrits resteront.

Merci à vous trois.

Patrick Castagna



ÉCOLE HÔTELIÈRE
LAUSANNE
— Since 1895 —

Thomas Marie

THOMAS MARIE

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 aux tendances du moment, dispensant généreusement ses connaissances tout en apprenant beaucoup.

Cette passion boulangère, il l'entretient et la renforce en participant à de nombreux concours dont il ressort avec plusieurs titres honorables : champion de France de la Boulangerie en 2005, catégorie « pain », vice-champion d'Europe en 2006.

Visant toujours plus loin, toujours plus haut, il s'inscrit au MOF et durant deux ans, consacre l'intégralité de son temps à sa préparation. C'est la consécration en 2007 : dès sa première participation, déjouant les statistiques, il décroche le prestigieux col bleu, blanc, rouge. Il n'a que 26 ans.

Sa passion, il la partage dans *60 succès de Boulangerie-Pâtisserie*, un premier livre de recettes coécrit avec Sébastien Odet et sous la houlette de l'INBP, qui rencontre un vrai succès auprès des professionnels.

Aujourd'hui maître d'enseignement supérieur à la prestigieuse École hôtelière de Lausanne, il a pour mission d'enseigner l'élaboration « de produits haut de gamme à des élèves novices ». Le challenge semble relevé, les retours plus que satisfaisants.

Thomas Marie, c'est tout ça! Un mélange de légèreté et de sérieux, de savoir-faire et de fantaisie, de remise en cause et de boulimie d'apprendre, encore et toujours. Quel sera son prochain challenge? Gageons qu'il fermente déjà dans sa tête de petit virtuose de la boulangerie. Ce dont on peut être sûr, c'est que Thomas n'a pas fini de nous surprendre, car il est pétri de talent et qu'il n'est pas du genre à s'encroûter !

En attendant, partageons avec lui la nourriture la plus fraternelle de l'histoire de l'humanité dans son nouvel ouvrage, *Le Grand Livre de la Boulangerie*.

JEAN-MARIE LANIO

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...

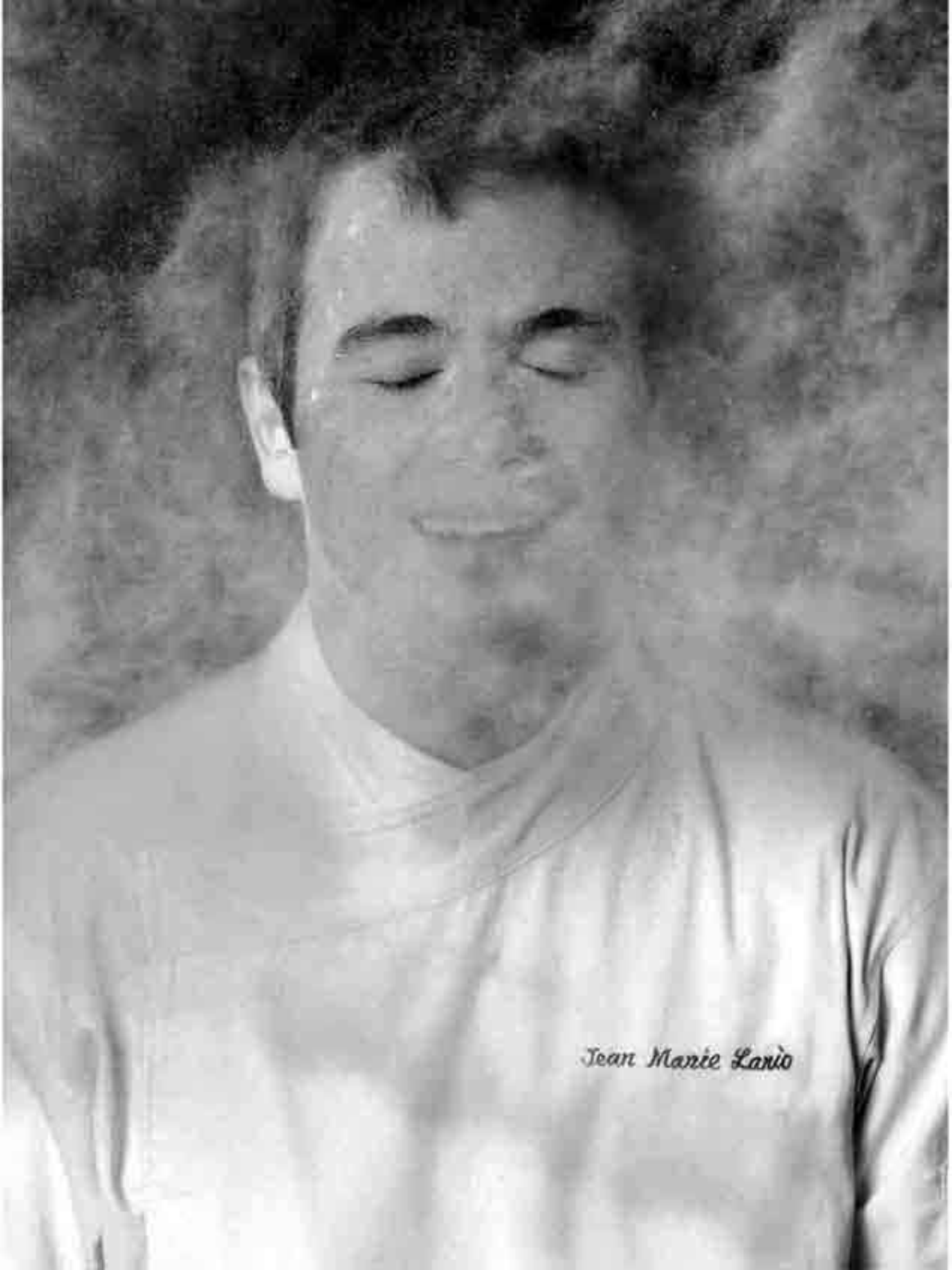
Après un premier cycle scolaire en classe européenne, il entre au lycée technique Marcel Callo à Redon (35). Toutefois, pendant les vacances, il fréquente assidûment le fournil de Philippe Lanoe à Sévérac (44), situé à deux pas de la maison familiale. Il s'y sent bien, apprécie l'activité qui y règne, 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 jeunes apprentis, leur transmettant son savoir-faire et sa passion pour le pain.

En 2010, il décide de passer le BM et intègre l'INBP (Institut National de la Boulangerie Pâtisserie) de Rouen, où il est séduit par la qualité de l'enseignement, l'innovation et l'engagement des formateurs. L'année suivante, rejoignant lui-même les équipes d'enseignants, il accompagne avec exigence, méthode et passion de jeunes élèves français et étrangers avec pour ambition de leur transmettre son amour du bon pain.

En 2012, à l'appel de Thomas Marie, il rejoint la Suisse où il passe trois belles années à L'École hôtelière de Lausanne. Il y apprend beaucoup, et y enseigne la boulangerie à ses élèves tout en préparant le concours du Meilleur Ouvrier de France 2015... Autant dire qu'il a du « pain sur la planche »

En novembre 2015, il s'expatrie à Séoul avec Min Young, son épouse coréenne (ancienne élève de l'INBP) et Ah-In, leur petite fille. Il est aujourd'hui responsable de la Master Class INBP chez SPC. «Du pain béni» dans ce pays où la boulangerie française est appréciée et reconnue.



Jean Marie Lanio




Ecole HÔTELIÈRE
LAUSANNE
— 1863 —
Patrice Mitailé

PATRICE MITAILLÉ

Issu d'une famille d'artisans comptant bouchers, boulangers et même un grand Chef Cuisinier en Californie, Patrice Mitailié était voué à exercer un métier de 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 D.

Mais sa soif d'apprendre n'a pas de limites. Il met les bouchées doubles et s'attaque à la boulangerie, passe son CAP à l'INBP, finissant major de sa promotion... Joli parcours!

S'ensuivent dix-huit mois de travail en boulangerie à Paris, aux côtés du prestigieux Chef Boulanger, mondialement connu : Eric Kayser.

C'est alors que Thomas Marie l'appelle pour rejoindre son équipe à L'École hôtelière de Lausanne : Patrice n'hésite pas une seconde et fonce le rejoindre en Suisse. Après le départ de Jean-Marie Lanio pour la Corée, il prendra sa place, accompagnant et dispensant avec passion des cours de boulangerie à des groupes d'élèves français et étrangers.

Droit, rigoureux, précis et adorant transmettre son savoir, Patrice a été sélectionné pour faire partie de l'équipe de France lors de la coupe du monde de Boulangerie en 2014. Certains pains et viennoiseries qu'il a réalisés lors de ces épreuves figurent dans cet ouvrage.

A U X

L E C

T E U

R S .

CHERS LECTEURS,

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

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

Mais, chacun le sait, notre métier n'est pas une science exacte, c'est d'ailleurs ce qui en fait l'intérêt et la richesse. C'est pourquoi, il vous sera certainement nécessaire d'adapter ces différentes indications en fonction de votre situation géographique, de vos équipements et de vos matières premières. Nos recettes de viennoiseries sont le plus souvent réalisées à partir de farine ordinaire T55; si les produits manquent 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 vous proposons celle qui nous a paru la plus pertinente.

Quant à l'utilisation des levains, nous utilisons des levains non salés. Ceux-ci sont rafraîchis la veille pour les produits fabriqués en direct et le jour même pour ceux réalisés en différé. Vous pourrez retrouver leurs modes de préparation pp. 18 à 21.

Il ne nous reste plus qu'à vous souhaiter une bonne lecture et de belles réussites dans la réalisation de ces recettes traditionnelles et authentiques, originales, simples ou plus sophistiquées...

-
- 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 (Ile-de-France)
 - P. 41 PAIN DE BEAUCAIRE (Languedoc-Roussillon)
 - P. 42 PAIN DE LODÈVE (Languedoc-Roussillon)
 - P. 45 PAIN BRIE (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)
-

PAINS DU MONDE

- P. 58 BRETZEL (Allemagne)
 - P. 61 KARTOFFELBROT (Allemagne)
 - P. 62 PAIN DE MIE (Angleterre)
 - P. 65 PAIN EMPEREUR (Autriche)
 - P. 67 PAIN VIENNOIS (Autriche)
 - P. 68 BAGEL (Canada)
 - P. 71 PAIN MANTOU (Chine)
 - P. 72 RUGBROD (Danemark)
 - P. 75 BUN (États-Unis)
 - P. 77 INJÉRA (Éthiopie)
 - P. 78 CIABATTA (Italie)
 - P. 81 FOCACCIA (Italie)
 - P. 82 MANAKISH (Liban)
 - P. 85 TORTILLA (Mexique)
 - P. 87 PITA (Moyen-Orient)
 - P. 88 BLINI (Russie)
-

PAINS SPÉCIAUX

- P. 93 BAGUETTE AUX GRAINES
 - P. 94 BAGUETTE AU SÉSAME
 - P. 97 BAGUETTE DE CAMPAGNE
 - P. 98 BAGUETTE ÉPI REVISITÉE
 - P. 100 BAGUETTE PAYSANNE
 - P. 103 BENOÎTON
 - P. 104 COURONNE AU SARRASIN
 - P. 107 COURONNE FLEUR
 - P. 108 PAIN À LA CHÂTAIGNE
 - P. 111 PAIN AUX INGRÉDIENTS À LA COUPE
 - P. 113 PETIT PAIN FEUILLETÉ
 - P. 114 PAIN À L'AVOINE
 - P. 116 PAIN À L'ÉPEAUTRE
 - P. 119 PAIN AU PETIT ÉPEAUTRE
 - P. 121 PAIN AU BLÉ DE KHORASAN
-

- P. 122 PAIN AU LEVAIN
- P. 125 PAIN AU MAIS
- 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

BRIOCHES ET CLASSIQUES FRANÇAIS

- P. 159 BRIOCHE FEUILLETÉE CITRON
- P. 160 BEIGNET
- P. 163 BRIOCHE ROYALE
- P. 164 BRIOCHE COURONNE
- P. 166 CROISSANT OU PAIN AU CHOCOLAT
- P. 169 KOUGLOF (Alsace)
- 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)

BRIOCHES DU MONDE

- P. 191 MOUNA (Algérie)
- P. 193 STOLLEN (Allemagne)
- P. 194 CRAMIQUE (Belgique)
- P. 197 GAUFRE LIÉGEOISE (Belgique)
- P. 198 DONUT (États-Unis)
- P. 200 PANETTONE (Italie)
- P. 204 MELON PAN (Japon)
- P. 207 CONCHA (Mexique)
- P. 208 PAIN DES MORTS (Mexique)
- P. 211 TRESSE AU BEURRE (Suisse)
- P. 213 TRESSE RUSSE (Suisse)

DOUCEURS BOULANGÈRES

- P. 217 CAKE AU CITRON
 - P. 218 CANNÉLÉ DE BORDEAUX
 - P. 221 COOKIES AU BEURRE DE CACAHUÈTE
 - P. 222 CRÊPES
 - P. 225 CROQUANT AUX AMANDES
(croquant de Cordes)
 - P. 226 FAR BRETON
 - P. 228 GÂTEAU NANTAIS
 - P. 231 GAUFRE
 - P. 232 PAIN D'ÉPICES
 - P. 235 SCONE
 - P. 237 SPÉCULOOS
-
- P. 239 LES PHOTOGRAPHES
 - P. 240 LES PARTENAIREs
 - P. 242 GLOSSAIRE TECHNIQUE
 - P. 243 INGRÉDIENTS SPÉCIFIQUES
-

• L E

V A I

N S •



LEVAIN DUR

Il est possible de travailler le levain dur avec différentes farines (sarrasin, petit épeautre, épeautre, blé de Khorasan), qui apporteront différents arômes à vos préparations.

INGRÉDIENTS

LEVAIN CHEF

Farine de seigle T170	500 G
Eau à 30 °C	650 G
Miel	10 G

Mélanger tous les ingrédients.
Laisser fermenter de 24 à 48 heures à 30 °C.

PREMIER RAFRAÎCHI

Levain chef	550 G
Farine de tradition française T65	500 G
Eau à 30 °C	75 G

Mélanger tous les ingrédients.
Laisser fermenter environ 12 heures à 30 °C.

DEUXIÈME RAFRAÎCHI

Premier rafraîchi	500 G
Farine de tradition française T65	500 G
Eau à 30 °C	250 G

Mélanger tous les ingrédients.
Laisser fermenter environ 12 heures à 25 °C.

TROISIÈME RAFRAÎCHI

Deuxième rafraîchi	500 G
Farine de tradition française T65	500 G
Eau à 30 °C	250 G

Mélanger tous les ingrédients.
Laisser fermenter environ 12 heures à 25 °C.

LEVAIN TOUT POINT

Troisième rafraîchi	500 G
Farine de tradition française T65	1000 G
Eau à 30 °C	500 G

Mélanger tous les ingrédients.
Laisser fermenter entre 1 heure et 2 heures à 25 °C, puis 12 heures à 3°C.

À ce stade, le levain peut déjà être utilisé, mais il offre peu de caractère au fil du temps, jusqu'à sa stabilisation. Bien suivi, un levain peut se conserver et s'utiliser « à vie ». Pour les rafraîchis suivants, procéder de la même façon que pour un levain tout point (1 000 g de levain + 2 000 g de farine + 1 000 g d'eau).

Si le levain perd en goût et en acidité, il est conseillé de le rafraîchir avec de la farine T80.



LEVAIN LIQUIDE

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 500 G Eau à 30 °C 650 G Miel 10 G	Mélanger tous les ingrédients. Laisser fermenter de 24 à 48 heures à 30 °C.
PREMIER RAFRAÎCHI Levain chef 500 G Farine de tradition française T65 500 G Eau à 30 °C 500 G	Mélanger tous les ingrédients. Laisser fermenter environ 12 heures à 30 °C.
DEUXIÈME RAFRAÎCHI Premier rafraîchi 500 G Farine de tradition française T65 500 G Eau à 30 °C 500 G	Mélanger tous les ingrédients. Laisser fermenter environ 12 heures à 25 °C.
TROISIÈME RAFRAÎCHI Deuxième rafraîchi 500 G Farine de tradition française T65 500 G Eau à 30 °C 500 G	Mélanger tous les ingrédients. Laisser fermenter environ 12 heures à 25 °C.
LEVAIN TOUT POINT Troisième rafraîchi 1000 G Farine de tradition française T65 3000 G Eau à 30 °C 3000 G	Mélanger tous les ingrédients. Laisser fermenter environ 3 heures à 25 °C, puis 12 heures à 8 °C. Pour les rafraîchis suivants, procéder de la même façon que pour un levain tout point (1 000 g de levain + 3 000 g de farine + 3 000 g d'eau).

P A

I N

S .

R É G

I O N

A U X

SÜBROT

Originaire d'Alsace, son nom signifie « pain d'un sou », du fait de son prix pendant 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 1000 G	Beurre fondu QS
Eau 600 G	Farine de seigle T85 QS
Sel 21 G	
Levure 7 G	
Levain liquide 250 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 vitesse.
Pétrissage	Environ 5 minutes en 2 ^e vitesse.
Consistance	Pâte bâtarde.
Température	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 en réalisant un long rectangle. Plier la pâte comme un tour simple et former deux pâtons de 28 x 20 cm environ. Déposer sur le premier pâton, à l'aide d'un pinceau, une fine épaisseur de beurre fondu, puis retirer le surplus à l'aide d'un papier absorbant. Fleurer très légèrement à la farine de seigle. Superposer le deuxième pâton, puis abaisser à l'aide du rouleau afin de former un rectangle de 33 x 25 cm. Découper 12 carrés de 8 cm de côté, puis les déposer sur couche, tourne à clair, deux par deux sur la tranche, en les accolant pointe vers le haut.
Apprêt	Environ 45 minutes.
Cuisson	Environ 25 minutes, à 250 °C au four à sole.
Ressuage	Sur une grille.



COURONNE BORDELAISE

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

POUR 1 PIÈCE (1650 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 vitesse.
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	7 pâtons de 200 g et 1 pâton de 250 g.
Mise en forme	Bouler.
Détente	Environ 20 minutes.
Façonnage	Abaisser au rouleau le pâton de 250 g en un disque de 31 cm de diamètre. Bouler à nouveau les pâtons de 200 g. Déposer le disque de 250 g dans le fond d'un banneton à couronne de 37 cm de diamètre et fleurer légèrement de farine de seigle, puis déposer tourne à gris les boules restantes. Découper le centre du disque et replier les languettes sur les boules.
Apprêt	Environ 12 heures à 5 °C.
Finition	Sur le tapis d'enfournement, fariner la couronne au tamis.
Cuisson	Environ 50 minutes, à 250 °C au four à sole, à température dégressive.
Ressuage	Sur une grille.





PAIN DE MÉTURE

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

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 vitesse.
Refroidissement	Environ 30 minutes, afin d'obtenir la pâte à 60 °C.
Incorporation	Ajouter le levain dur et la pâte fermentée.
Pétrissage	Environ 4 minutes en 1 ^e vitesse, puis 1 minute 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 chou.
Aprêt	Environ 15 minutes.
Cuisson	Environ 45 minutes, à 240 °C au four à sole, à température dégressive.
Ressuage	Sur une grille.

TOURTE DE SEIGLE

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

POUR 6 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU RAFRAÎCHI

Farine de seigle T85	500 G
Farine de seigle T 170	500 G
Eau à 65 °C	950 G
Pâte fermentée	425 G
Levain dur	425 G

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE

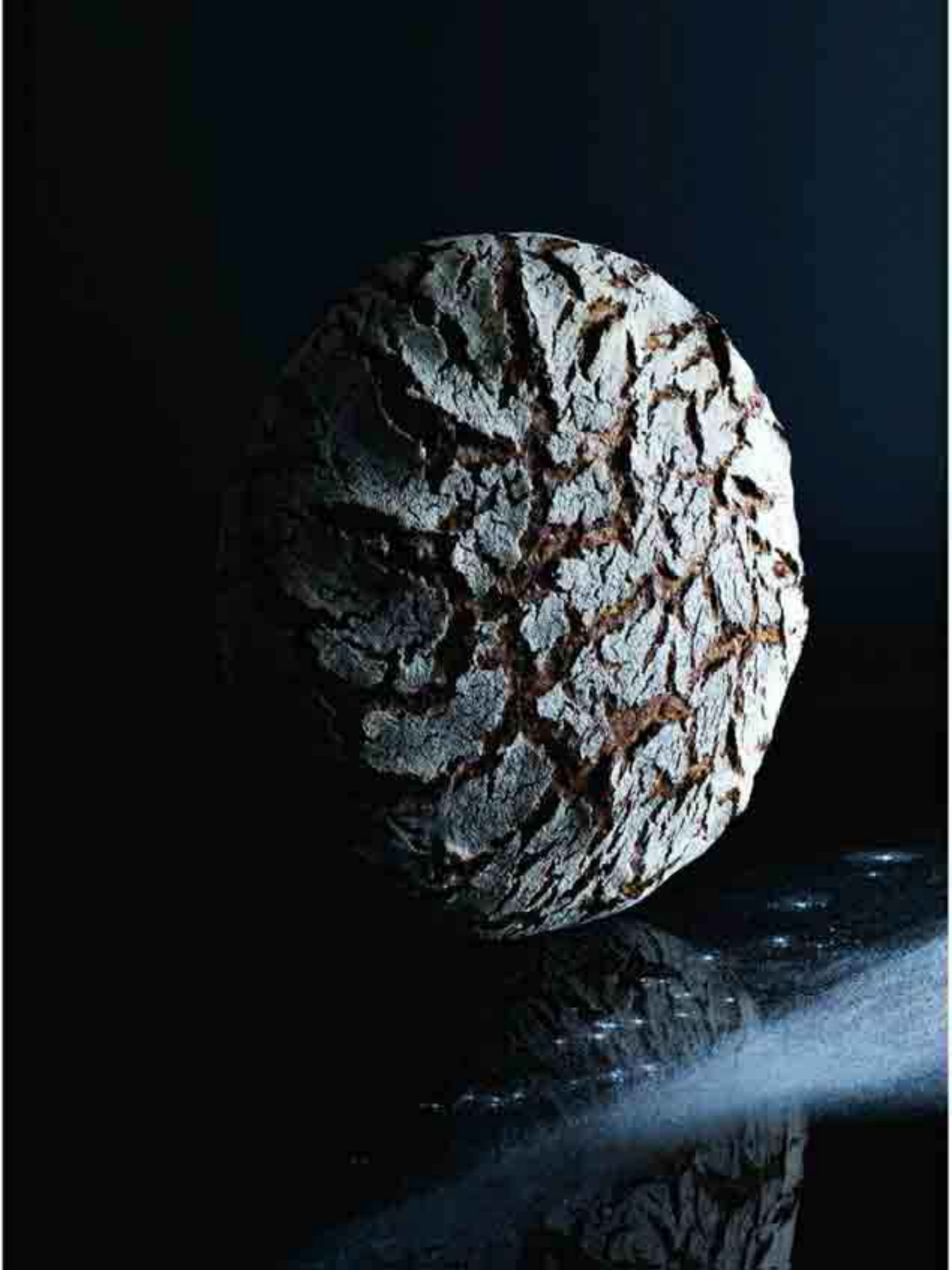
Farine de seigle T85	500 G
Farine de seigle T 170	500 G
Eau à 65 °C	950 G
Sel	60 G
Pâte fermentée	425 G
Levain dur	425 G
Rafraîchi	2800 G

PRÉPARATION DU RAFRAÎCHI

Au batteur, mélanger tous les ingrédients du rafraîchi pendant 6 minutes en 1^e vitesse.
Température de la pâte à 35 °C.
Laisser fermenter pendant 1 heure 30 minutes.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	110 °C à 114 °C.
Incorporation	Au batteur, mettre tous les ingrédients du pétrissage dans la cuve.
Frasage	Environ 3 minutes en 1 ^e vitesse.
Pétrissage	Environ 3 minutes en 1 ^e vitesse, puis 1 minute 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 le creux des mains. Déposer dans des bannetons farinés, tourner à gris.
Apprêt	Environ 30 minutes.
Cuisson	Environ 50 minutes, à 250 °C au four à sole, à température dégressive.
Ressuage	Sur une grille.



PAIN RENNAIS

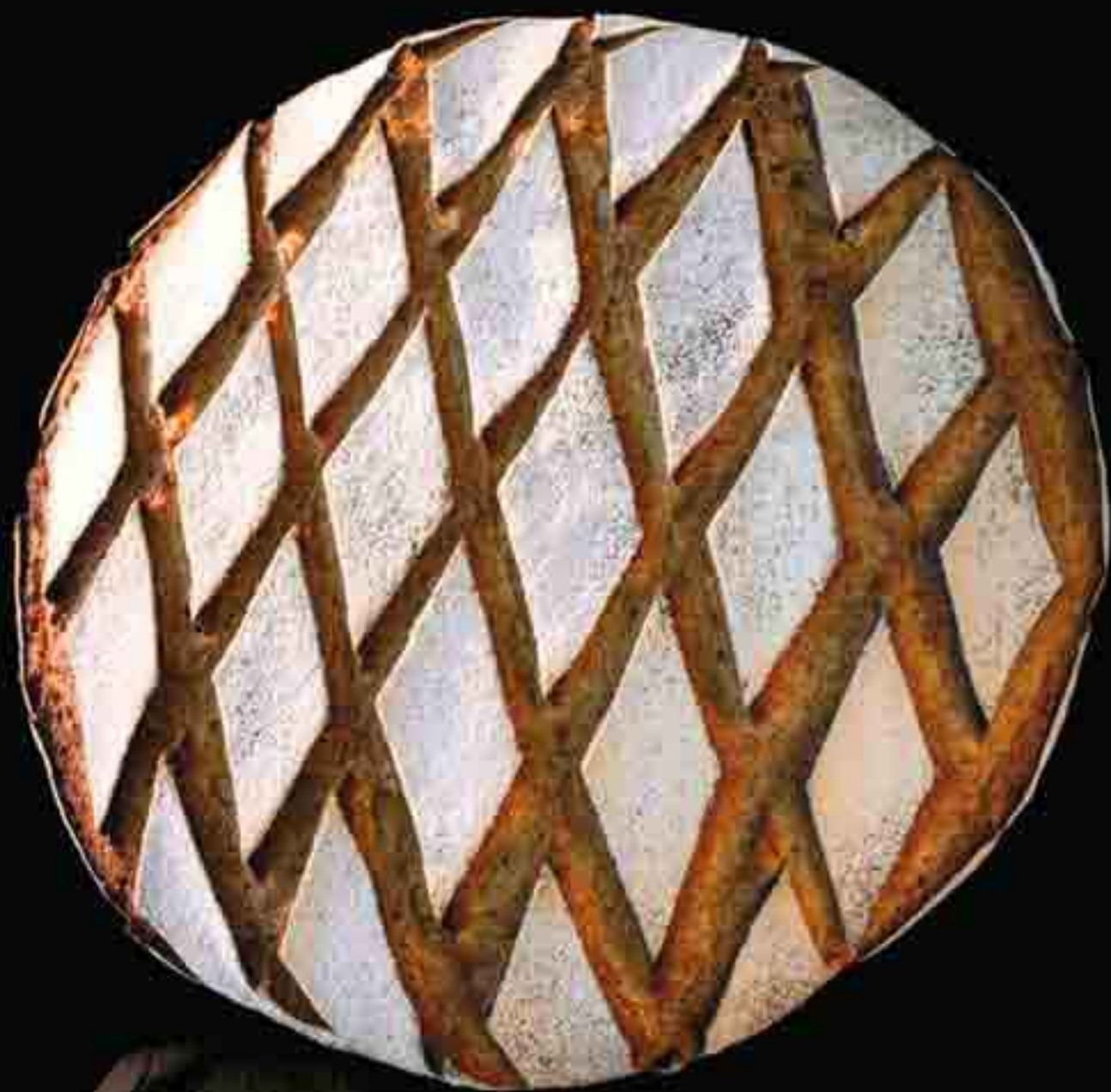
Originaire de Bretagne, ce pain se caractérise par sa faible épaisseur, son grand format et son lamage polka. Sa réalisation nécessite de grands bannetons ronds et plats. Il était couramment consommé dans la soupe et sa croûte épaisse résistait bien au crachin breton.

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
Frasage	Environ 3 minutes en 1 ^e vitesse.
Pétrissage	Environ 8 minutes en 1 ^e vitesse.
Consistance	Pâte ferme.
Température	Pâte à 23 °C.
Pointage	Environ 2 heures.
Pesage	Pâton de 2,1 kg.
Façonnage	Bouler très légèrement et aplatir au rouleau à un diamètre d'environ 32 cm. Déposer les pâtons en banneton ou, à défaut, sur couche, tourne à gris.
Apprêt	Environ 12 heures à 5 °C.
Finition	Sur le tapis d'enfournement, fariner les pâtons au tamis.
Lamage	Polka.
Cuisson	Environ 1 heure, à 240 °C au four à sole, à température
Ressuage	Sur une grille.



PLIÉ BRETON

Originaire de Bretagne, il contient exclusivement de la farine de blé. Il se caractérise par son façonnage qui consiste à le plier en portefeuille au moment de sa mise au four. Ce façonnage, autrefois utilisé dans les fours de ferme pour des pains volumineux, permettait entre autres un gain de place dans le four.

POUR 4 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE

Farine de tradition française T65	800 G
Farine de blé T150	200 G
Eau	730 G
Sel	21 G
Levure	2 G
Levain dur	250 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 vitesse.
Pétrissage	Environ 5 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 2 heures.
Pesage	Pâtons de 500 g.
Mise en forme	Bouler.
Détente	Environ 20 minutes.
Façonnage	En forme de poires d'environ 30 cm. Disposer sur couche, tourne à clair, puis replier les extrémités sur 5cm.
Apprêt	Environ 12 heures à 5 °C.
Finition	Déposer sur le tapis d'enfournement, puis replier les pâtons sur eux-mêmes.
Cuisson	Environ 30 minutes, à 250 °C au four à sole, à température dégressive.
Ressuage	Sur une grille.



BAGUETTE COURANTE

Originnaire de Paris, il existe différents récits concernant sa création. L'une d'entre-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 de forme allongée (pour respecter le poids réglementé d'un pain), qui puisse se rompre sans couteau, évitant ainsi que ces armes potentielles descendent dans les galeries.

POUR 5 PIÈCES

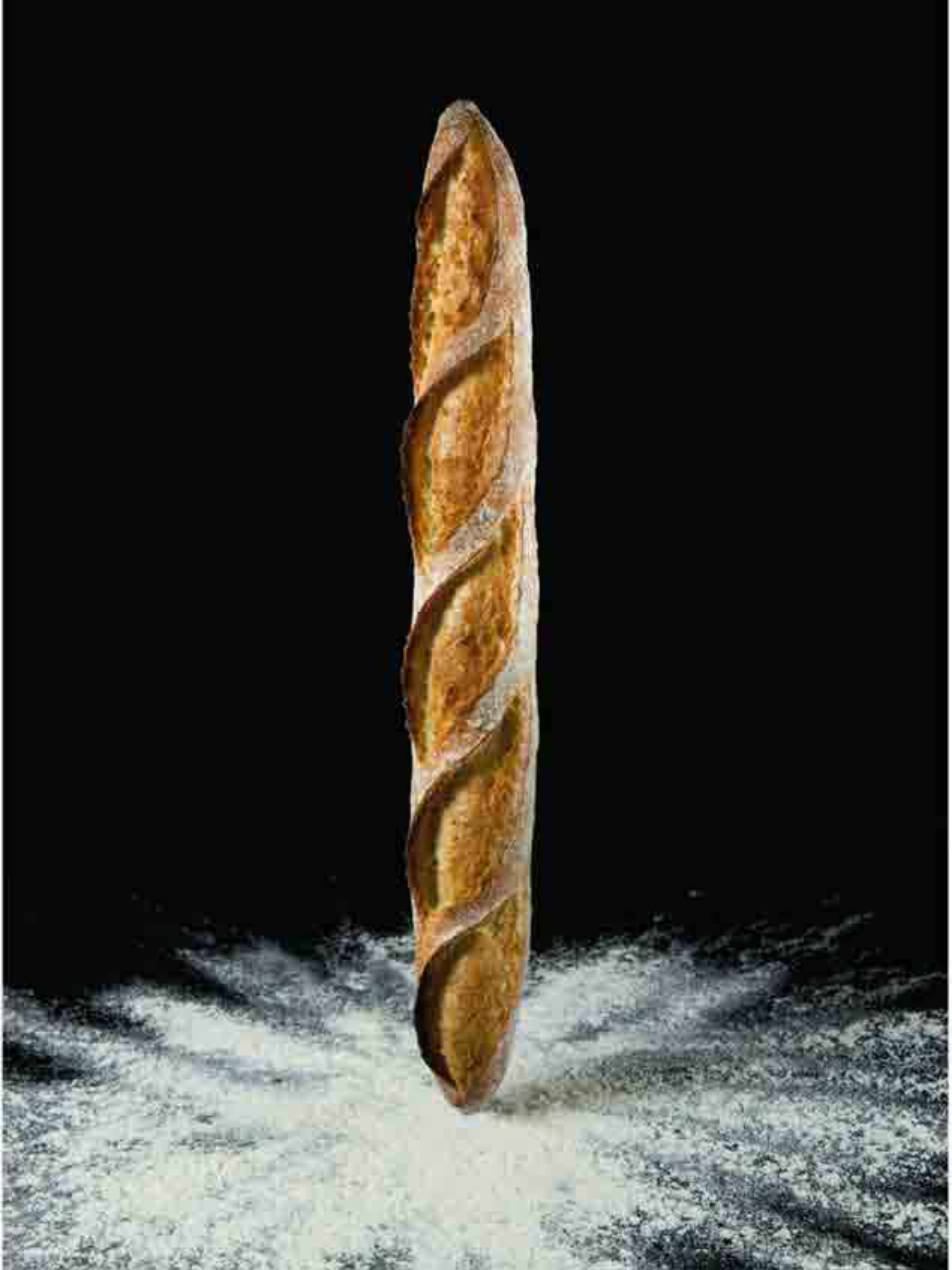
INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE

Farine ordinaire T55	1000 G
Eau	620 G
Sel	18 G
Levure	10 G
Pâte fermentée	150 G

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 vitesse.
Autolyse	30 minutes.
Incorporation	Ajouter le sel, la levure et la pâte fermentée.
Pétrissage	Environ 8 minutes en 2 ^e vitesse.
Consistance	Pâte bâtarde.
Température	Pâte à 23 °C.
Pointage	Environ 20 minutes.
Pesage	Pâtons de 335 g.
Mise en forme	Ovale.
Détente	Environ 30
Façonnage	En baguettes. Déposer les baguettes sur couche, tourne à gris
Apprêt	Environ 12 heures à 8 °C.
Lamage	7 coups de lame.
Cuisson	Environ 20 minutes, à 250 °C au four à sole.
Ressuage	Sur une grille.





BAGUETTE DE TRADITION FRANÇAISE

L'origine de cette baguette est relativement récente bien qu'elle fasse référence à un procédé de fabrication d'avant-guerre (d'où la référence à la tradition d'une mie irrégulièrement alvéolée). Elle fut créée en 1993, afin de donner un nouvel essor à la boulangerie artisanale française alors soumise à une concurrence jugée « déloyale » des grandes surfaces. Elle est souvent réalisée sur 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 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 et 1 minute en 2 ^e vitesse.
Incorporation	Ajouter l'eau de bassinage en filet si nécessaire.
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 farinée, tourne à gris.
Apprêt	Environ 1 heure.
Lamage	5 coups de lame.
Cuisson	Environ 20 minutes, à 250 °C au four à sole.
Ressuage	Sur une grille.



PAIN DE BEAUCAIRE

Originaire du Languedoc-Roussillon où il aurait été fabriqué par les « fourniers », ancêtres des boulangers de Beaucaire, il trouve ses origines au XVe siècle. Fendu en son centre, il se caractérise par une mie alvéolée et une croûte fine.

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 ingrédients du pétrissage dans la cuve.
Frasage	Environ 3 minutes en 1 ^e vitesse.
Pétrissage	Environ 7 minutes en 1 ^e vitesse.
Consistance	Pâte bâtarde.
Température	Pâte à 23 °C.
Pointage	Environ 1 heure 30 minutes, puis 12 heures à 3 °C.
Rabat	Après 1 heure 30 minutes.
Façonnage	Déposer la pâte sur un feutre fariné. À l'aide d'un rouleau, réaliser un rectangle de 30 x 40 cm. Abaisser finement la base du rectangle. Exercer une légère pression au centre de la partie restante avec le rouleau. Mouiller à l'eau très généreusement la partie centrale du rectangle, puis rabattre la partie haute sur la partie mouillée. Souder l'ensemble à l'aide de la partie finement abaissée, préalablement humidifiée. Enfermer le pâton dans le feutre fariné en veillant à ce qu'il soit bien maintenu.
Apprêt	Environ 30 minutes.
Détaillage	À l'aide d'un couteau de tour, découper 5 bandes d'environ 6 cm de large. Déposer les pâtons, sur la tranche, sur le tapis d'enfournement.
Cuisson	Environ 40 minutes, à 250 °C au four à sole, à température dégressive.
Ressuage	Sur une grille.

PAIN DE LODÈVE

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

POUR 5 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE

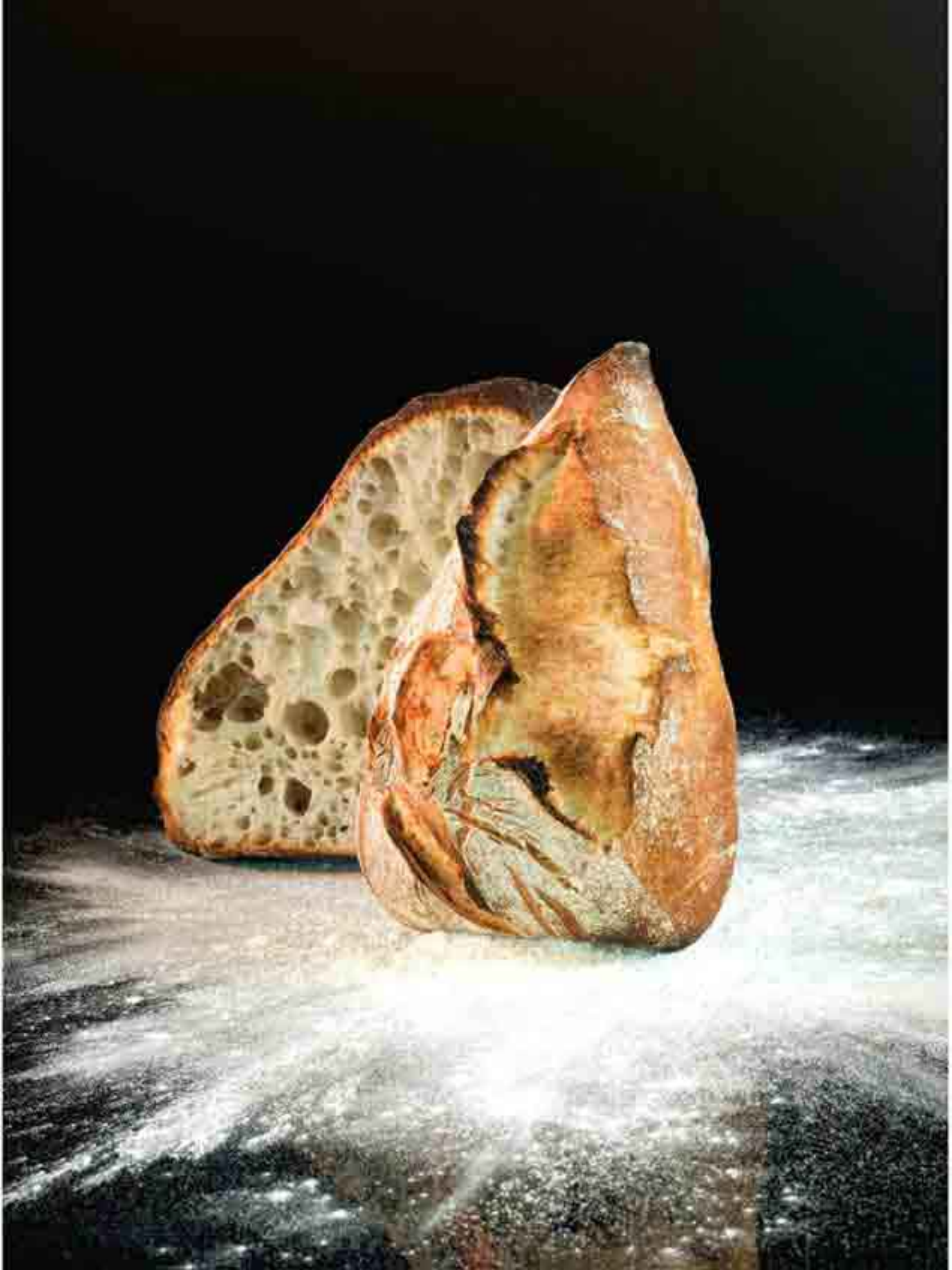
Farine de tradition française T65	1000 G
Eau	550 G
Sel	25 G
Levure	5 G
Levain liquide	600 G

FIN DE PÉTRISSAGE

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

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 vitesse.
Pétrissage	Environ 5 minutes en 2 ^e vitesse.
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 °C.
Rabat	Après 1 heure 30 minutes.
Façonnage	Déposer la pâte sur feutre, puis la rabattre en deux plis de manière à obtenir un long pâton. Enfermer ce pâton dans une couche farinée, 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 tranche de biais, sur couche farinée, tourne à gris.
Apprêt	Environ 30 minutes.
Cuisson	Environ 35 minutes, à 250 °C au four à sole.
Ressuage	Sur une grille.





PAIN BRIÉ

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

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 vitesse.
Pétrissage	Environ 6 minutes en 2 ^e vitesse.
Consistance	Pâte ferme.
Température	Pâte à 23 °C.
Pointage	Environ 15 minutes.
Pesage	Pâtons de 500 g.
Mise en forme	Bouler.
Détente	Environ 15 minutes.
Façonnage	En bâtards. Déposer sur couche, tourne à clair.
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 sole, avec beaucoup de buée.
Ressuage	Sur une grille.

PRÉFOU

Originaire des Pays de la Loire, il s'agissait autrefois d'un morceau de pâte placé dans le four par les boulangers afin de savoir s'il était à bonne température pour la cuisson du pain. Ce pré-enfournement a donné son nom au préfoou. Afin de ne pas gâcher, et pour régaler les gourmands qui patientaient devant le four, il était traditionnellement consommé chaud, tartiné de beurre et d'ail.

POUR 6 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE		FIN DE PÉTRISSAGE	
PÂTE À PAIN DE TRADITION FRANÇAISE		Eau (bassinage)	50 G
Farine de tradition française T65	1000 G	BEURRE À L'AIL	
Eau	600 G	Beurre	500 G
Sel	21 G	Ail haché dégermé	125 G
Levure	7 G	Sel	15 G
Levain liquide	250 G	Persil haché	15 G

PRÉPARATION DU BEURRE À L'AIL

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

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	Environ 1 heure.
Incorporation	Ajouter le sel, la levure et le levain liquide.
Pétrissage	Environ 5 minutes en 1 ^e vitesse, puis 2 minutes en 2 ^e vitesse.
Incorporation	Ajouter l'eau de bassinage en filet.
Consistance	Pâte bâtarde.
Température	Pâte à 23 °C.
Pointage	Environ 1 heure 15 minutes.
Pesage	Pâtons de 320 g.
Mise en forme	Ronde.
Détente	Environ 15 minutes.
Façonnage	En baguettes courtes, déposer sur couche, tourne à clair.
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 deux. Étaler sur chaque face 50 g de beurre à l'ail, puis refermer. Avant dégustation, faire chauffer les préfous dans un papier cuisson pendant 10 minutes à 200 °C, en prenant soin de les retourner après 5 minutes pour que le beurre puisse imbiber les deux faces.



PAIN COLLIER

Originnaire du Poitou-Charentes, la forme de ce pain évoque celle d'un collier de cheval. On peut le réaliser de deux façons : soit à partir d'un pain fendu en son centre et dont l'apprêt se fait dans un banneton spécial (banneton à pain collier), 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 vitesse.
Pétrissage	Environ 5 minutes en 2 ^e vitesse.
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 à 3 °C.
Rabat	Après 1 heure 30 minutes.
Pesage	Pâtons de 250 g.
Mise en forme	Ovale, peu serré.
Détente	Environ 1 heure.
Façonnage	Réaliser des baguettes pointues et peu serrées d'environ 30 cm de long. Souder les baguettes deux par deux en joignant les extrémités. Déposer sur couche farinée, soudures dans la farine.
Apprêt	Écarter le centre de manière à former un collier. Environ 1 heure 30 minutes.
Lamage	Pas de lamage, ouverture naturelle de la soudure.
Cuisson	Environ 30 minutes, à 250 °C au four à sole.
Ressuage	Sur une grille.



MAIN DE NICE

Originaire de la ville de Nice en Provence-Alpes-Côte d'Azur, ce pain doit son nom à sa forme de main à quatre doigts. Aussi connu sous le nom de « monte-dessus », il est notamment mis en scène dans un portrait de Picasso par Robert Doisneau. 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 vitesse.
Pétrissage	Environ 5 minutes en 2 ^e vitesse.
Consistance	Pâte bâtarde.
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 450 g.
Mise en forme	Ovale et longue.
Détente	Environ 1 heure.
Façonnage	Abaissier les pâtons au laminoir pour obtenir une bande d'environ 1 m x 15 cm de large. Entailler les deux extrémités, puis les rouler comme un croissant vers le centre. Rabattre les deux doigts de gauche sur la partie droite, en écartant de manière à former une main.
Apprêt	Déposer sur couche, tourne à clair. Environ 1 heure.
Cuisson	Environ 25 minutes, à 250 °C au four à sole, avec beaucoup de buée.
Ressuage	Sur une grille.





FOUGASSE

Originnaire de Provence-Alpes-Côte d'Azur et très courante en Italie, il s'agit d'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 à partager, 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 vitesse.
Pétrissage	Environ 5 minutes en 2 ^e vitesse.
Incorporation	Ajouter l'eau de bassinage en filet si nécessaire, puis l'huile d'olive.
Consistance	Pâte souple.
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 500 g.
Mise en forme	En forme de goutte.
Détente	Environ 2 heures.
Façonnage	Glisser une planche sous le tapis d'enfournement. Aplatir délicatement les pâtons sur le tapis, puis réaliser 7 entailles à l'aide d'un coupe-pâte. Écarter les ouvertures de manière à former une fougasse.
Cuisson	Environ 14 minutes, à 260 °C au four à sole.
Ressuage	Sur une grille.

COURONNE LYONNAISE

Cette couronne originaire de la ville de Lyon (Rhônes-Alpes) est réalisée à partir de farine de blé. Sa particularité réside dans l'ouverture de la soudure sur le dessus de la couronne, au cours de la cuisson.

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	200 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 vitesse.
Pétrissage	Environ 8 minutes en 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	Pâton de 1650 g.
Mise en forme	Bouler.
Détente	Environ 40 minutes.
Façonnage	En couronne de 32 cm de diamètre. Fariner légèrement la surface de la couronne avec de la farine de seigle. Avec la pointe des doigts, faire des pressions afin d'obtenir des plis sur la surface de la couronne.
	Déposer en banneton à couronne fariné de 37 cm de diamètre, tourne à gris.
Apprêt	Environ 12 heures à 5 °C.
Lamage	Pas de lamage, ouverture naturelle des plis.
Finition	Sur le tapis d'enfournement, fariner la couronne au tamis.
Cuisson	Environ 50 minutes, à 250 °C au four à sole, à température dégressive.
Ressuage	Sur une grille.



P A

I N

S .

DU

M

O

N

D

E

BRETZEL

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

POUR 18 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE

Farine ordinaire T55	1000 G
Lait	500 G
Sel	20 G
Sucre semoule	20 G
Levure	35 G
Levain liquide	250 G
Beurre	150 G
Huile de tournesol	50 G

FINITION

Solution à bretzel	QS
Fleur de sel	20 G
Sésame	80 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 vitesse.
Pétrissage	Environ 8 minutes en 2 ^e vitesse.
Consistance	Pâte bâtarde.
Température	Pâte à 23 °C.
Pointage	Environ 5 minutes.
Pesage	Pâtons de 110 g.
Mise en forme	Ovale.
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 bretzel, égoutter, puis les déposer sur des plaques recouvertes de papier cuisson préalablement graissé.
Lamage	À l'aide d'une lame, entailler la partie haute du bretzel.
Finition	Parsemer de sésame et de fleur de sel.
Cuisson	Environ 15 minutes, à 220 °C au four à sole.
Ressuage	Sur une grille.





KARTOFFELBROT

L'ancêtre du *kartoffelbrot* est le fruit du travail d'Antoine Augustin Parmentier qui, à son époque, cherchait 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 pommes de terre), était distribué aux prisonniers dans les camps allemands. De nos jours, ce pain léger et savoureux qui 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 dans la cuve.
Frasage	Environ 3 minutes en 1 ^e vitesse.
Pétrissage	Environ 8 minutes en 2 ^e vitesse.
Incorporation	Ajouter l'eau de bassinage en filet.
Consistance	Pâte souple.
Température	Pâte à 23 °C.
Pointage	Environ 1 heure 30 minutes.
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 température dégressive.
Ressuage	Sur une grille.



PAIN DE MIE

Originaire d'Angleterre, il se caractérise par sa mie fine et régulière. Ce pain, à l'origine essentiellement destiné à faire de la chapelure pour paner les viandes, devint rapidement très populaire chez les Anglais pour faire des sandwiches. L'histoire 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 ne pas interrompre sa partie. Il lança la mode des collations composées de deux tranches de pain de mie beurrées, intercalées de viande.

POUR 5 PIÈCES

INGRÉDIENTS POUR LA FARINE DE BLÉ ÉBOUILLANTÉE	INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE
Farine ordinaire T55 160 G	Farine ordinaire T55 840 G
Eau à 100 °C 320 G	Farine de blé ébouillantée 480 G
	Lait 290 G
	Sel 20 G
	Sucre semoule 110 G
	Levure 35 G
	Beurre 50 G

PRÉPARATION DE LA FARINE DE BLÉ ÉBOUILLANTÉE

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

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 vitesse.
Pétrissage	Environ 8 minutes en 2 ^e vitesse.
Consistance	Pâte ferme.
Température	Pâte à 23 °C.
Pointage	Environ 15 minutes.
Pesage	Pâtons de 175 g.
Mise en forme	Bouler.
Détente	Environ 45 minutes.
Façonnage	Dégazer les pâtons, puis les plier en tour simple. Abaisser dans l'autre sens, afin de former de longs rectangles. Enrouler les pâtons dans la longueur, puis les déposer deux par deux 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 sole.
Ressuage	Sur une grille.

PAIN EMPEREUR

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

POUR 4 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE

Farine de tradition française T65	850 G
Farine de blé T150	150 G
Eau	650 G
Sel	22 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 vitesse.
Pétrissage	Environ 5 minutes en 2 ^e vitesse.
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 °C.
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 diamètre. A l'aide d'un rouleau, abaisser un quart de chaque pâton sur le côté gauche. Plier la partie abaissée au centre du pâton et poser le pouce gauche (pour les droitiers) au centre. Tout en gardant le pouce gauche au centre, rabattre avec la main droite le bord de pâte situé au-dessus du pouce sur celui-ci et souder. Poursuivre l'opération 4 fois en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Le dernier pliage permet à la pâte, de prendre la place du pouce gauche.
Apprêt	Déposer en bannetons en rotin farinés, tourne à gris. Environ 1 heure 30 minutes.
Cuisson	Environ 40 minutes, à 250 °C au four à sole, à température dégressive.
Ressuage	Sur une grille.





PAIN VIENNOIS

Ce pain autrichien se différencie de la baguette française par l'ajout de lait et de matière grasse dans la recette, puis plus tard de sucre. C'est l'officier autrichien August Zang qui l'aurait introduit dans les années 1840 à Paris. Il était alors fabriqué 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 vitesse.
Pétrissage	Environ 8 minutes en 2 ^e vitesse.
Consistance	Pâte bâtarde.
Température	Pâte à 23 °C.
Pointage	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 heures à 27 °C.
Dorage	À l'œuf.
Cuisson	Environ 15 minutes, à 200 °C au four à sole.
Ressuage	Sur une grille.

BAGEL

Originaire d'Europe de l'est, il a été introduit en Amérique du Nord par les immigrants juifs. Il se caractérise par son façonnage en forme d'anneau et par sa double cuisson : une première très rapide dans de l'eau bouillante puis une deuxième 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 vitesse.
Pétrissage	Environ 8 minutes en 2 ^e vitesse.
Consistance	Pâte bâtarde.
Température	Pâte à 23 °C.
Pointage	Environ 10 minutes.
Pesage	Pâtons de 110 g.
Mise en forme	Ovale.
Détente	Environ 10 minutes.
Façonnage	Allonger les pâtons en boudins, accoler les deux 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 environ 45 secondes sur chaque face.
Finition	Badigeonner les bagels de blancs d'œufs. Déposer sur plaques recouvertes de papier cuisson. Parsemer de sésame.
Cuisson	Environ 16 minutes, à 220 °C au four à sole.
Ressuage	Sur une grille.





PAIN MANTOU

Ce petit pain chinois doit sa couleur blanche et son absence de croûte à la farine de blé et à sa cuisson vapeur. Traditionnellement, il accompagne les plats de viande et de légumes et peut être fourré de multiples garnitures en son centre.

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 du pétrissage dans la cuve.
Frasage	Environ 3 minutes en 1 ^e vitesse.
Pétrissage	Environ 5 minutes en 2 ^e vitesse.
Consistance	Pâte ferme.
Température	Pâte à 23 °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 plaques recouvertes de papier cuisson.
Apprêt	Environ 30 minutes à 27 °C.
Cuisson	Environ 12 minutes, à 100 °C au four vapeur.
Ressuage	Sur une grille.

RUGBRØD

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

POUR 9 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU RAFRAÎCHI		INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE	
Farine de seigle T170	500 G	Farine de blé T150	400 G
Eau à 12 °C	500 G	Farine de tradition française T65	300 G
Malt noir	20 G	Farine de seigle T170	150 G
Levain dur	10 G	Eau	750 G
		Sel	50 G
MÉLANGE DE GRAINES		Levure	10 G
Flocons d'avoine	500 G	Pâte fermentée	400 G
Graines de tournesol	500 G	Rafraîchi	1030 G
Graines de lin doré	300 G		
Eau à 60 °C	1200 G	FIN DE PÉTRISSAGE	
		Mélange de graines	2500 G
		FINITION	
		Flocons d'avoine	QS

PRÉPARATION DU RAFRAÎCHI

Au batteur, mélanger tous les ingrédients du rafraîchi pendant 6 minutes en 1^e vitesse.
Laisser fermenter pendant 15 heures à température ambiante.

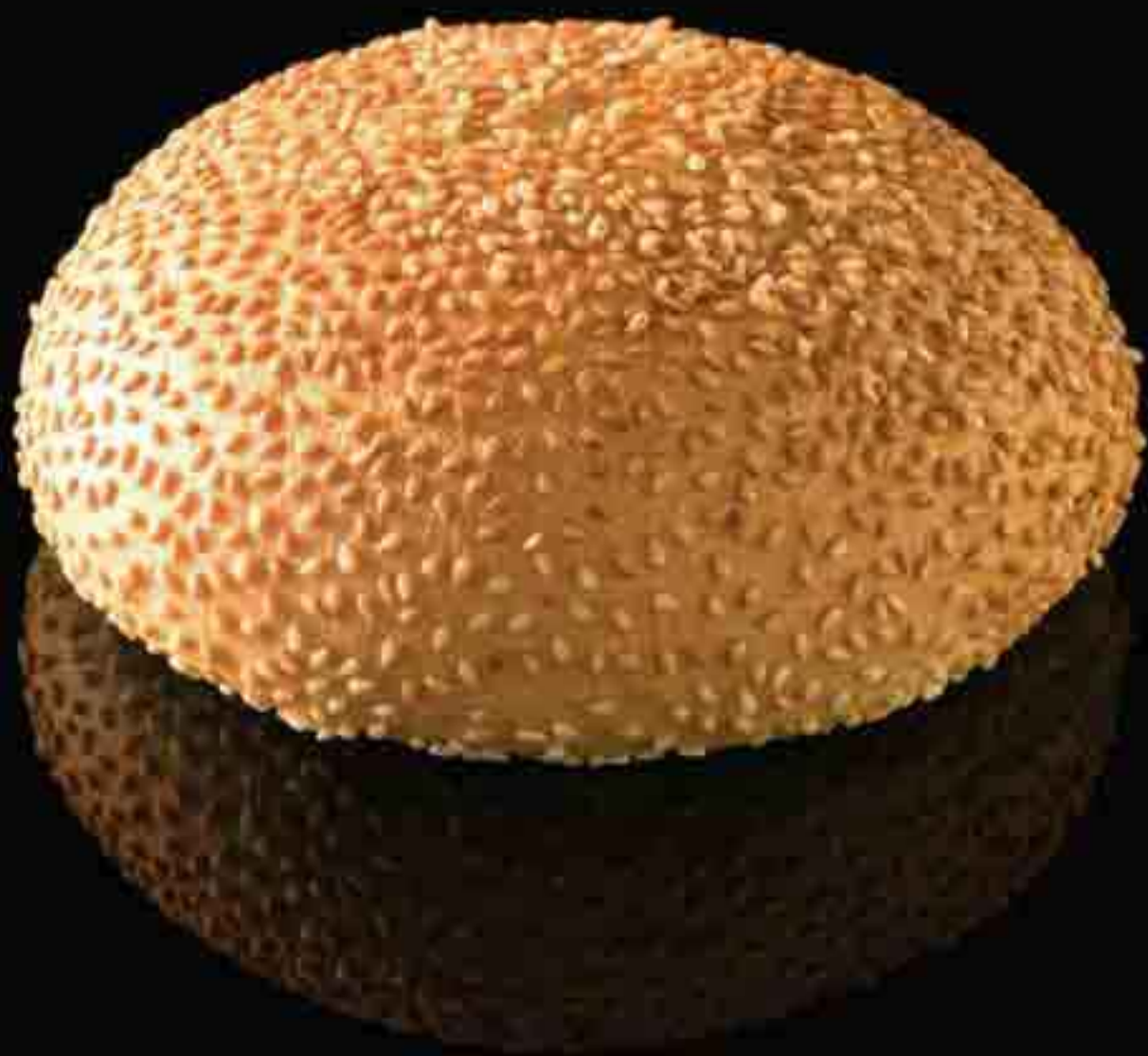
PRÉPARATION DU MÉLANGE DE GRAINES

Mélanger tous les ingrédients et laisser reposer 1 heure.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	72 °C à 76 °C.
Incorporation	Au batteur, mettre tous les ingrédients du pétrissage dans la cuve.
Frasage	Environ 3 minutes en 1 ^e vitesse.
Pétrissage	Environ 6 minutes en 2 ^e vitesse.
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 humidifiée et parsemer 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.





BUN

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

POUR 20 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE

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

FINITION

Sésame	QS
--------	----

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	48 °C à 52
Incorporation	Au batteur, mettre tous les ingrédients du pétrissage dans la cuve.
Frasage	Environ 3 minutes en 1 ^e vitesse.
Pétrissage	Environ 8 minutes en 2 ^e vitesse.
Consistance	Pâte bâtarde.
Température	Pâte à 23 °C.
Pointage	Environ 5 minutes.
Pesage	Pâtons de 110 g.
Façonnage	Bouler.
Finition	Humidifier la surface des boules, puis les rouler dans les graines de sésame. Déposer les boules sur plaques recouvertes de papier cuisson.
Apprêt	Environ 2 heures à 27 °C.
Cuisson	Environ 15 minutes, à 200 °C au four à sole.
Ressuage	Sur une grille.



INJÉRA

Originnaire d'Éthiopie, l'injéra est une fine galette de 35 à 50 cm de diamètre faite à base de farine de teff et non salée. Sa réalisation nécessite l'utilisation d'une poêle de grande taille ou d'un four à injéra. Servant à la fois d'assiette et de couverts, ce pain à la fois atypique et très goûteux est la base de nombreux repas en Éthiopie.

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 tous les ingrédients pendant 3 minutes en 1^e vitesse.
Laisser fermenter pendant 12 heures.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	76 °C à 80 °C.
Incorporation	Au batteur muni du 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 1 minute 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.

CIABATTA

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

POUR 6 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE

Farine de tradition française T65	7000 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 1 minute en 3 ^e vitesse.
Incorporation	Ajouter l'eau, puis l'huile d'olive de bassinage en filet.
Consistance	Pâte souple.
Température	Pâte à 23 °C.
Pointage	Environ 1 heure 30 minutes, puis 12 heures à 3 °C.
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, tourne à gris.
Apprêt	Environ 30 minutes.
Cuisson	Environ 14 minutes, à 260 °C au four à sole.
Ressuage	Sur une grille.





FOCACCIA

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

POUR 4 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE		FIN DE PÉTRISSAGE	
Farine de tradition Française T65	875 G	Eau (bassinage)	50 G
Flocons de pomme de terre	125 G	Huile d'olive (bassinage)	75 G
Eau	700 G	FINITION	
Sel	20 G	Huile d'olive	QS
Levure	7 G	Fleur de sel	QS
Levain liquide	150 G		

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 vitesse.
Pétrissage	Environ 6 minutes en 2 ^e vitesse.
Incorporation	Ajouter l'eau et l'huile d'olive de bassinage en filet.
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 x 34 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 sel.
Cuisson	Environ 14 minutes, à 250 °C au four à sole.
Ressuage	Sur une grille.

MANAKISH

Originnaire du Liban, cette galette est réalisée à partir d'une pâte levée, étalée puis garnie d'huile d'olive et d'un mélange d'épices appelé zaatar. On les sert pliées, accompagnées d'oignons, de tomates et de concombres. Faciles à préparer, accessibles à toutes les bourses, cette galette est un mets très populaire au Liban et 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.
Frasage	Environ 3 minutes en 1 ^e vitesse.
Pétrissage	Environ 3 minutes en 2 ^e vitesse.
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 disques 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 sole.
Ressuage	Entre 2 linges.





TORTILLA

Originnaire du Mexique, elle est initialement fabriquée à base de farine de maïs et plus récemment de blé. C'est un produit omniprésent dans l'alimentation mexicaine dont l'origine remonte à plusieurs milliers d'années. Les tortillas permettent 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 du pétrissage dans la cuve.
Frasage	Environ 3 minutes en 1 ^e vitesse.
Pétrissage	Environ 6 minutes en 2 ^e vitesse.
Consistance	Pâte ferme.
Température	Pâte à 24 °C.
Pointage	Pas de fermentation.
Pesage	Pâtons de 130 g
Mise en forme	Bouler.
Façonnage	Au laminoir, abaisser les pâtons, afin d'obtenir des galettes d'1 mm d'épaisseur et d'environ 35 cm de diamètre.
Cuisson	Environ 10 secondes par face, dans une poêle bien chaude, non graissée.
Ressuage	Entre 2 linges.



PITA

Né au Moyen-Orient, le pain pita (ou pitta) est un pain arrondi et creux dont on garnit l'intérieur de viande et de légumes. Il porte aussi le nom de pain libanais, turc, syrien ou arabe, mais aussi de *khubzou baladi*. On l'appelle aussi parfois « pain 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 vitesse.
Pétrissage	Environ 6 minutes en 2 ^e vitesse.
Incorporation	Ajouter l'eau et l'huile d'olive de bassinage en filet.
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 en les abaissant en disques d'environ 16 cm de diamètre.
Cuisson	Environ 4 minutes, à 280 °C au four à sole.
Ressuage	Entre 2 linges.

BLINI

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

Au batteur muni de la feuille, mélanger tous les ingrédients sauf les jaunes et les blancs d'œufs. Laisser fermenter 1 heure.

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

Monter les blancs d'œufs en neige, puis les 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 P

É C I

A U X



BAGUETTE AUX GRAINES

POUR 6 PIÈCES

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

PRÉPARATION DU MÉLANGE DE GRAINES

Faire légèrement toaster le mélange de graines pendant 15 minutes, à 200 °C au four ventilé. Plonger les graines dans

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 1 minute en 2 ^e vitesse.
Incorporation	Ajouter le mélange de graines toastées, puis l'eau de bassinage en filet si nécessaire.
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 300 g.
Mise en forme	Ovale.
Détente	Environ 45 minutes.
Façonnage	En baguettes. Déposer les baguettes sur couche farinée, tourne à gris.
Apprêt	Environ 1 heure.
Lamage	Un coup de lame.
Cuisson	Environ 20 minutes, à 250 °C au four à sole.
Ressuage	Sur une grille.

BAGUETTE AU SÉSAME

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	QS
Levure	7 G		
Levain liquide	100 G		

PRÉPARATION DES GRAINES DE SÉSAME

Faire légèrement toaster le sésame pendant 15 minutes, à 200 °C au four ventilé. Mixer légèrement 40 g du sésame toasté.

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 et 1 minute en 2 ^e vitesse.
Incorporation	Ajouter le sésame toasté, le sésame toasté mixé, les 50 g d'eau, puis l'eau de bassinage en filet si nécessaire.
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 300 g.
Mise en forme	Ovale.
Détente	Environ 45 minutes.
Façonnage	En baguettes. Déposer les baguettes sur couche farinée, tourne à gris.
Apprêt	Environ 1 heure.
Lamage	Un grand coup de lame avec 3 coups de lame en épi sur le haut de la baguette.
Cuisson	Environ 20 minutes, à 250 °C au four à sole.
Ressuage	Sur une grille.





BAGUETTE DE CAMPAGNE

POUR 6 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE

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

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 vitesse.
Pétrissage	Environ 8 minutes en 1 ^e vitesse.
Incorporation	Ajouter l'eau de bassinage en filet si nécessaire.
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 baguettes sur couche farinée, tourne à gris.
Aprêt	Environ 1 heure.
Lamage	4 coups de lame.
Cuisson	Environ 20 minutes, à 250 °C au four à sole.
Ressuage	Sur une grille.

BAGUETTE ÉPI REVISITÉE

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 vitesse.
Autolyse	30 minutes.
Incorporation	Ajouter le sel, la levure et la pâte fermentée.
Pétrissage	Environ 7 minutes en 2 ^e vitesse.
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 de 200 g en baguettes de 60 cm de long et les déposer sur couche, tourne à clair. Aplatir ces baguettes à l'aide d'une patine. Avec un coupe-pâte, faire 9 entailles de 11 cm sur la longueur, en épi. Ouvrir les entailles. Façonner les pâtons de 150 g en baguettes de 35 cm. Avec des ciseaux, couper de biais 9 morceaux. Humidifier la surface de chaque morceau de pâte, puis les rouler dans les graines de pavot. Insérer un morceau de pâte recouvert de pavot dans chaque entaille de la baguette.
Apprêt	Environ 1 heure 30 minutes.
Cuisson	Environ 15 minutes, à 250 °C au four à sole.
Ressuage	Sur une grille.



BAGUETTE PAYSANNE

POUR 6 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE

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

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 vitesse.
Pétrissage	Environ 8 minutes en 1 ^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, puis 12 heures à 3 °C.
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 couche farinée, tourne à gris.
Apprêt	Environ 1 heure.
Lamage	Polka.
Cuisson	Environ 20 minutes, à 250 °C au four à sole.
Ressuage	Sur une grille.





BENOÎTON

POUR 50 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE

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

FIN DE PÉTRISSAGE

Raisins de Corinthe	800 G
Anis vert	5 G

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 vitesse.
Pétrissage	Environ 3 minutes en 1 ^e vitesse, puis 1 minute en 2 ^e vitesse.
Incorporation	Ajouter les raisins de Corinthe et l'anis vert en 1 ^e vitesse.
Consistance	Pâte souple.
Température	Pâte à 23 °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 sole.
Ressuage	Sur une grille.

COURONNE AU SARRASIN

POUR 5 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE

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

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 vitesse.
Pétrissage	Environ 3 minutes en 1 ^e vitesse, puis 1 minute en 2 ^e vitesse.
Consistance	Pâte bâtarde.
Température	Pâte à 23 °C.
Pointage	Environ 1 heure.
Pesage	Pâtons de 430 g.
Mise en forme	Bouler.
Détente	Environ 15 minutes.
Façonnage	En couronnes. Déposer en bannetons en rotin farinés, tourne à gris.
Apprêt	Environ 1 heure.
Lamage	5 coups de lame.
Cuisson	Environ 35 minutes, à 250 °C au four à sole, à température dégressive.
Ressuage	Sur une grille.





COURONNE FLEUR

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 vitesse.
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 un disque de 34 cm de diamètre. À l'aide d'un emporte-pièce rond uni de 6 cm, détailler le bord du disque de pâte comme une fleur. Façonner le pâton de 1300 g en couronne de 32 cm de diamètre. Déposer la fleur de 350 g dans le fond d'un banneton à couronne de 37 cm de diamètre et fleurer légèrement de farine de seigle, puis déposer tourne à gris la couronne. Découper le centre du disque et replier les languettes sur la couronne.
Apprêt	Environ 12 heures à 5 °C.
Finition	Sur le tapis d'enfournement, fariner la couronne au tamis.
Cuisson	Environ 50 minutes, à 250 °C au four à sole, à température dégressive.
Ressuage	Sur une grille.

PAIN À LA CHÂTAIGNE

POUR 4 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE

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

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 vitesse.
Pétrissage	Environ 5 minutes en 2 ^e vitesse.
Consistance	Pâte bâtarde.
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	Bouler à nouveau les pâtons de 350 g. Abaisser au rouleau les pâtons de 200 g, en disques de 17 cm de diamètre. Huiler légèrement le centre des disques puis déposer, tourne à gris, les boules sur les disques. Replier les bords des disques vers le centre afin d'enfermer les 350 g. Déposer les pâtons en bannetons en rotin farinés, tourne à gris.
Apprêt	Environ 1 heure 30 minutes.
Lamage	En croix.
Cuisson	Environ 35 minutes, à 230 °C au four à sole, à température dégressive.
Ressuage	Sur une grille.





PAIN AUX INGRÉDIENTS À LA COUPE

POUR 1 PIECE

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE

Farine de tradition	
Française T65	700 G
Farine de blé T150	200 G
Farine de sarrasin complète	100 G
Eau	750 G
Sel	25 G
Levure	5 G
Levain dur	200 G

FIN DE PÉTRISSAGE

Figues sèches	200 G
Pruneaux	200 G
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 vitesse.
Pétrissage	Environ 4 minutes en 2 ^e vitesse.
Incorporation	Ajouter l'eau de bassinage 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 la pâte afin d'obtenir un pâton de 22 x 38 cm. Déposer 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 sole, à température dégressive.
Ressuage	Sur une grille.



PETIT PAIN FEUILLETÉ

Pour 31 pièces

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE	TOURAGE
Farine de tradition française T65 1000 G	Beurre de tourage 360 G
Eau 540 G	
Sel 18 G	FINITION
Levure 10 G	Fleur de sel QS
	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 vitesse.
Pétrissage	Environ 3 minutes en 1 ^e vitesse.
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 pâton. Donner 2 tours simples.
Détente	Environ 45 minutes à 3 °C.
Maillage	Au laminoir, abaisser la pâte à une épaisseur de 3,5mm.
Façonnage	Détailler 31 rectangles de 3,5 x 26 cm. Enrouler les rectangles dans la longueur. Déposer les pains feuilletés dans des moules de 6,5 cm de diamètre.
Apprêt	Environ 2 heures à 27 °C.
Finition	Parsemer légèrement les pains feuilletés de fleur de sel.
Cuisson	Environ 20 minutes, à 230 °C au four à sole sans buée.
Finition	Badigeonner les pains feuilletés de beurre noisette.
Ressuage	Sur une grille.

PAIN À L'AVOINE

POUR 5 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE

Farine de tradition
Française T65 **800 G**
Farine d'avoine **200 G**
Eau **700 G**
Sel **21 G**
Levure **6 G**
Pâte fermentée **200 G**
Levain dur **200 G**

FIN DE PÉTRISSAGE

Eau (bassinage) **150 G**

FINITION

Flocons d'avoine **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 vitesse.
Pétrissage Environ 6 minutes en 2^e vitesse.
Incorporation Ajouter l'eau de bassinage en filet.
Consistance Pâte bâtarde.
Température Pâte à 23 °C.
Pointage Environ 1 heure, puis 12 heures à 3 °C.
Pesage Pâtons de 450 g.
Façonnage En bâtards (pas de mise en forme).
Finition Humidifier la surface des bâtards, puis les rouler 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 sole, à température dégressive.
Ressuage Sur une grille.



PAIN À L'ÉPEAUTRE

POUR 3 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU	
PÉTRISSAGE Farine	500 G
Farine d'épeautre	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 vitesse.
Pétrissage	Environ 6 minutes en 1 ^e vitesse, puis 3 minutes en 2 ^e vitesse.
Incorporation	Ajouter l'eau de bassinage en filet si nécessaire.
Consistance	Pâte bâtarde.
Température	Pâte à 24 °C.
Pointage	Environ 2 heures.
Pesage	Pâtons de 700 g.
Mise en forme	Bouler.
Détente	Environ 45 minutes.
Façonnage	Fariner légèrement la surface des pâtons avec de la farine de seigle. Avec la pointe des doigts, faire des pressions afin d'obtenir des plis sur la surface des pâtons.
	Déposer en bannetons en rotin farinés, tourne à gris.
Apprêt	Environ 12 heures à 5 °C.
Lamage	Pas de lamage, ouverture naturelle des plis.
Cuisson	Environ 40 minutes, à 250 °C au four à sole, à température dégressive.
Ressuage	Sur une grille.





PAIN AU PETIT ÉPEAUTRE

POUR 3 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE

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

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	85 °C à 95 °C.
Incorporation	Au batteur, mettre tous les ingrédients du pétrissage dans la cuve.
Frasage	Environ 3 minutes en 1 ^e vitesse.
Pétrissage	Environ 4 minutes en 1 ^e vitesse.
Consistance	Pâte souple, gélifiée.
Température	Pâte à 30 °C.
Pointage	Environ 1 heure 30 minutes.
Pesage	Pâtons de 800 g.
Façonnage	Bouler, très peu serré. Déposer les boules en bannetons farinés, tourne à gris.
Apprêt	Environ 45 minutes.
Cuisson	Environ 45 minutes, à 250 °C au four à sole, à température dégressive.
Ressuage	Sur une grille.



PAIN AU BLÉ DE KHORASAN

POUR 6 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE

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

FIN DE PÉTRISSAGE

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

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	60 °C à 64 °C.
Incorporation	Au batteur, mettre tous les ingrédients du pétrissage dans la cuve.
Frasage	Environ 3 minutes en 1 ^e vitesse.
Pétrissage	Environ 6 minutes en 1 ^e vitesse, puis 1 minute en 2 ^e vitesse.
Incorporation	Ajouter l'eau de bassinage en filet si nécessaire.
Consistance	Pâte souple.
Température	Pâte 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 en rotin farinés, tourne à gris.
Apprêt	Environ 12 heures à 5 °C.
Lamage	En triangle.
Cuisson	Environ 30 minutes, à 250 °C au four à sole, à température dégressive.
Ressuage	Sur une grille.

PAIN AU LEVAIN

Seuls peuvent être vendus sous la dénomination « pain au levain », les pains fabriqués à partir de levain (voir glossaire p. 242) et présentant un potentiel hydrogène (pH) maximal de 4,3 et une teneur en acide acétique endogène de 900 ppm (parties 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 vitesse.
Autolyse	Environ 1 heure.
Incorporation	Ajouter le sel et le levain dur.
Pétrissage	Environ 8 minutes en 1 ^e vitesse.
Incorporation	Ajouter l'eau de bassinage en filet si nécessaire.
Consistance	Pâte bâtarde.
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 bien fermer la soudure. Déposer les pâtons en bannetons en rotin farinés, tourne à gris.
Apprêt	Environ 12 heures à 13 °C.
Lamage	Un coup de lame.
Cuisson	Environ 50 minutes, à 250 °C au four à sole, à température dégressive.
Ressuage	Sur une grille.





PAIN AU MAÏS

POUR 4 PIÈCES

INGRÉDIENTS POUR LA FARINE DE MAÏS		INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE	
Farine de maïs	250 G	Farine de tradition française T65	750 G
Eau à 100 °C	250 G	Farine de maïs ébouillantée	500 G
		Maïs doux mixé	150 G
		Eau	450 G
		Sel	21 G
		Levure	5 G
		Pâte fermentée	200 G
		Levain dur	200 G
		FINITION	
		Semoule de maïs	QS

PRÉPARATION DE LA FARINE DE MAÏS ÉBOUILLANTÉE

La veille, mélanger au batteur la farine de maïs et l'eau bouillante. Refroidir, puis réserver à 3 °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 vitesse.
Pétrissage	Environ 6 minutes en 2 ^e vitesse.
Consistance	Pâte bâtarde.
Température	Pâte à 23 °C.
Pointage	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 les rouler 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 sole, à température dégressive.
Ressuage	Sur une grille.



PAIN AU MIEL DE SAPIN

POUR 3 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU LEVAIN DE SEIGLE AU MIEL		INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE	
Farine de seigle T85	200 G	Farine de tradition française T65	800 G
Eau à 12 °C	200 G	Eau	500 G
Miel	75 G	Sel	22 G
Levain liquide	10 G	Levure	10 G
		Levain de seigle au miel	485 G
		FIN DE PÉTRISSAGE	
		Eau (bassinage)	QS

PRÉPARATION DU LEVAIN DE SEIGLE

La veille, mélanger au batteur la farine de seigle T85, l'eau à 12 °C, le miel et le levain liquide. Laisser fermenter 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 vitesse.
Pétrissage	Environ 5 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 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 de gouttes les pâtons de 120 g.
Détente	Environ 20 minutes.
Façonnage	Réaliser des chapelets de 7 boules de tailles décroissantes avec chaque pâton de 120 g. À l'aide d'un rouleau, abaisser les chapelets dans la largeur. Disposer les chapelets sur couche légèrement farinée, la boule la plus grosse près du bord. Pincer les deux côtés de la plus grosse boule, lever très légèrement et tirer vers le bord. Répéter l'opération sur toutes les boules suivantes en les rapprochant de la précédente.
	Façonner les pâtons de 480 g en forme de gouttes et les déposer sur les sapins, tourne à gris.
Apprêt	Environ 1 heure.
Finition	Sur le tapis d'enfournement, fariner les pâtons au tamis.
Cuisson	Environ 30 minutes, à 240 °C au four à sole, à température dégressive.
Ressuage	Sur une grille.

PAIN COMPLET

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

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 ingrédients du pétrissage dans la cuve.
Frasage	Environ 3 minutes en 1 ^e vitesse.
Pétrissage	Environ 5 minutes en 2 ^e vitesse.
Consistance	Pâte bâtarde.
Température	Pâte à 23 °C.
Pointage	Environ 1 heure 30 minutes.
Pesage	Pâtons de 440 g.
Mise en forme	Bouler.
Détente	Environ 20 minutes.
Façonnage	En bâtards courts, déposer sur couche, tourne 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 sole, température dégressive.
Ressuage	Sur une grille.





PAIN DE MIE

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 faire de pointage entre 2 feuilles siliconées et précuire durant 25 secondes, à 250 °C au four à sole. Réserver à 3 °C. Détailler les motifs et les fariner 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 vitesse.
Pétrissage	Environ 8 minutes en 2 ^e vitesse.
Incorporation	Prélever 200 g de pâte et la mélanger avec l'encre de seiche.
Consistance	Pâte bâtarde.
Température	Pâte à 23 °C.
Pointage	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 pain de mie de 18 x 8 x 8 cm préalablement graissés.
Apprêt	Environ 1 heure 15 minutes.
Finition	Disposer les motifs de pâte à l'encre de seiche sur les pâtons, puis refermer les moules.
Cuisson	Environ 35 minutes, à 165 °C au four ventilé.
Ressuage	Sur une grille.

PAIN DE MIE

ZÉBRÉ

POUR 1 PIECE (1 800 G DE PÂTE)

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	25 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 vitesse.
Pétrissage	Environ 8 minutes en 2 ^e vitesse.
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	1 pâton nature de 900 g et 1 pâton de 900 g à l'encre de seiche.
Mise en forme	Bouler.
Détente	Environ 45 minutes.
Façonnage	Dégazer les 2 pâtons au laminoir. Les superposer, puis les enrrouler. Couper le boudin en deux dans la longueur et le torsader. Déposer le pâton torsadé dans un moule à pain 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.



PAIN DE MÉTURE

REVISITÉ

POUR 4 PIÈCES

INGRÉDIENTS POUR LA FARINE DE MAÏS ÉCHAUDÉE

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

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE

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

FIN DE PÉTRISSAGE

Graines de millet toastées 200 G

GRAINES DE MILLET TOASTÉES

Graines de millet 120 G
Eau 80 G

FINITION

Feuilles de châtaigner
ou feuilles de chou QS

PRÉPARATION DE LA FARINE DE MAÏS ÉCHAUDÉE La veille, mélanger au batteur la farine de maïs et l'eau à 65 °C. Refroidir, puis réserver à 3 °C.

PRÉPARATION DES GRAINES

Faire légèrement toaster les graines de millet environ 15 minutes, 200 °C au four ventilé. Plonger les graines dans l'eau. Réserver à 3 °C.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	64 °C à 68 °C.
Incorporation	Au batteur, mettre tous les ingrédients du pétrissage dans la cuve.
Frasage	Environ 3 minutes en 1 ^e vitesse.
Pétrissage	Environ 6 minutes en 2 ^e vitesse.
Incorporation	Prélever 1 200 g de pâte et ajouter les graines de millet toastées.
Consistance	Pâte bâtarde.
Température	Pâte à 23 °C.
Pointage	Environ 30 minutes.
Pesage	4 pâtons de 350 g dans la pâte contenant les graines de millet, 4 pâtons de 200 g dans la pâte nature.
Mise en forme	Bouler.
Détente	Environ 20 minutes.
Façonnage	Bouler à nouveau les pâtons de 350 g. Abaisser au rouleau les pâtons de 200 g, en disques de 17 cm de diamètre. Huiler légèrement le centre des disques puis déposer, tourne à gris, les boules sur les disques. Replier les bords des disques vers le centre afin d'enfermer les pâtons. Déposer tourne à clair, directement dans des cocottes de 16 cm de diamètre préalablement chemisées de feuilles de châtaigner ou de feuilles de chou.
Apprêt	Environ 45 minutes.
Lamage	En étoile.
Cuisson	Environ 35 minutes, à 250 °C au four à sole, à température dégressive.
Ressuage	Sur une grille.





PAIN DE SEIGLE

La dénomination « pain de seigle » est réservée à un pain préparé à l'aide d'un mélange de farine de blé et de farine de seigle dans lequel « la proportion de farine de blé doit être inférieure ou 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	325 G
Eau à 24 °C	210 G	Farine de tradition française T65	350 G
Levure	1 G	Eau	530 G
		Sel	18 G
		Levure	12 G
		Levain Levure	536 G

PRÉPARATION DU LEVAIN LEVURE

La veille, mélanger au batteur la farine de seigle, l'eau à 24 °C 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 du pétrissage dans la cuve.
Frasage	Environ 3 minutes en 1 ^e vitesse.
Pétrissage	Environ 3 minutes en 1 ^e vitesse, puis 1 minute en 2 ^e vitesse.
Consistance	Pâte bâtarde.
Température	Pâte à 23 °C.
Pointage	Environ 30 minutes.
Pesage	Pâtons de 440 g.
Mise en forme	Bouler.
Détente	Environ 15 minutes, tourne à gris.
Façonnage	À l'aide d'un rouleau, abaisser légèrement les 4 côtés des boules, puis les rabattre les uns sur les autres de manière à former des pavés. Déposer sur une couche, tourne à gris.
Aprêt	Environ 45 minutes.
Finition	Sur le tapis d'enfournement, fariner les pâtons au tamis.
Lamage	Polka.
Cuisson	Environ 45 minutes, à 250 °C au four à sole, à température dégressive.
Ressuage	Sur une grille.

PAIN DE SEIGLE

AUX FRUITS

POUR 6 PIÈCES

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

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 vitesse.
Pétrissage	Environ 3 minutes en 1 ^e vitesse, puis 1 minute en 2 ^e vitesse.
Incorporation	Ajouter les fruits secs en 1 ^e vitesse.
Consistance	Pâte collante, gélifiée.
Température	Pâte à 35 °C.
Pointage	Environ 2 heures.
Pesage	À l'aide d'une corne, déposer 550 g de pâte dans des moules de 18 x 8 x 8 cm, préalablement graissés.
Finition	Lisser la surface des pâtons avec la main 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.





PAIN

NUTRITIONNEL

COURGE-CRANBERRIES

La composition de ce pain à l'huile de graines de courges et aux canneberges (ou cranberries) est un véritable atout santé. En effet, ce pain fabriqué à partir de farine de seigle et de farine T65 est riche en fibres, en minéraux et en vitamines. L'ajout de graines de courge et de lin permet un apport en acides gras essentiels, lipides indispensables à notre organisme qui ne peut les synthétiser seul, et qui permettent de prévenir les maladies cardio-vasculaires. Quant à la canneberge, 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	200 G

FIN DE PÉTRISSAGE

Eau (bassinage)	70 G
Huile de graines de courge (bassinage)	70 G
Cranberries séchées	125 G
Graines de lin brun	60 G
Graines de courge	60 G
Eau	120 G

FINITION

Graines de courge **QS**

PRÉPARATION DES GRAINS

Faire légèrement toaster les graines de lin et les graines de courge pendant 15 minutes, à 150 °C au four ventilé. Plonger les graines 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 vitesse.
Pétrissage	Environ 6 minutes en 2 ^e vitesse.
Incorporation	Ajouter l'eau, puis l'huile de graines de courge de bassinage en filet. Ajouter les cranberries et le mélange de graines en 1 ^e vitesse.
Consistance	Pâte souple.
Température	Pâte à 23 °C.
Pointage	Environ 1 heure 30 minutes, puis 12 heures à 3 °C.
Rabat	Après 1 heure 30 minutes.
Détaillage	Déposer la pâte sur un feutre fariné. Abaisser délicatement la pâte à la main en conservant sa forme rectangulaire. 6 longs rectangles de même taille. Déposer sur plaques recouvertes de papier cuisson.
Aprêt	Environ 1 heure 15 minutes.
Finition	Parsemer les pâtons de graines de courge.
Cuisson	Environ 14 minutes, à 250 °C au four à sole.
Ressuage	Sur une grille.





PAIN

NUTRITIONNEL

LIN-TOURNESOL

Ce pain aux graines de lin et de tournesol est fabriqué à partir de différentes farines complètes. Il est par conséquent très riche en fibres, en minéraux et en vitamines. La grande quantité de graines de lin et de tournesol ajoutées permet un apport important en acides gras essentiels, lipides indispensables à notre organisme qui ne peut les synthétiser seul, et qui permettent de prévenir les maladies cardio-vasculaires.

POUR 3 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE		FIN DE PÉTRISSAGE	
Farine de tradition française T65	400 G	Graines de lin brun	200 G
Farine d'épeautre blanche	200 G	Graines de tournesol	200 G
Farine de Khorasan complète	200 G	Eau (bassinage)	200 G
Farine de seigle T170	100 G		
Farine de blé T150	100 G	FINITION	
Eau	800 G	Flocons d'avoine	QS
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 ingrédients du pétrissage dans la cuve.
Frasage	Environ 3 minutes en 1 ^e vitesse.
Pétrissage	Environ 8 minutes en 2 ^e vitesse.
Incorporation	Ajouter les graines et l'eau de bassinage en filet.
Consistance	Pâte bâtarde.
Température	Pâte à 23 °C.
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, puis 12 heures à 3 °C.
Détaillage	Au couteau scie, détailler des pâtons d'environ 1 kg.
Cuisson	Environ 45 minutes, à 250 °C au four à sole, à température dégressive.
Ressuage	Sur une grille.



PAIN AUX CÉRÉALES

POUR 4 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE

Farine de tradition française T65	800 G
Farine d'épeautre T150	100 G
Farine de seigle T170	100 G
Eau	650 G
Sel	20 G
Levure	5 G
Pâte fermentée	150 G
Levain liquide	150 G

FIN DE PÉTRISSAGE

Mélange de graines	150 G
Graines de tournesol	35 G
Eau (bassinage)	QS

MÉLANGE DE GRAINES

Sésame	17 G
Lin brun	17 G
Lin doré	17 G
Millet	17 G
Pavot	8 G
Eau	75 G

FINITION

Sésame	QS
--------	----

PRÉPARATION DES GRAINES

Faire légèrement toaster le mélange de graines pendant 15 minutes, à 200 °C au four ventilé. Plonger les graines 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 du pétrissage dans la cuve.
Frasage	Environ 3 minutes en 1 ^e vitesse.
Pétrissage	Environ 5 minutes en 2 ^e vitesse.
Incorporation	Ajouter le mélange de graines toastées et les graines de tournesol, puis l'eau de bassinage en filet si nécessaire
Consistance	Pâte bâtarde.
Température	Pâte à 23 °C.
Pointage	Environ 1 heure 30 minutes.
Pesage	Pâtons de 500 g.
Mise en forme	Bouler.
Détente	Environ 20 minutes.
Façonnage	En bâtards.
Finition	Humidifier la surface des bâtards, puis les rouler dans les graines de sésame. Déposer les pâtons en 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, à température dégressive.
Ressuage	Sur une grille.

PAIN SANS GLUTEN

AUX CÉRÉALES

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

POUR 4 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE		MÉLANGE DE GRAINES	
Amidon de maïs	600 G	Sésame	22 G
Crème de riz	300 G	Lin brun	22 G
Farine de châtaigne	100 G	Lin doré	22 G
Gomme de xanthane	15 G	Millet	22 G
Eau à 35 °C	930 G	Pavot	12 G
Sel	18 G	Eau	100 G
Levure	20 G		
Pâte fermentée sans gluten	250 G		
Mélange de graines	200 G		

PRÉPARATION DU MÉLANGE DE GRAINES

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

PRÉPARATION

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

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	76 °C à 80 °C.
Incorporation	Au batteur muni de la feuille, mettre tous les ingrédients du pétrissage dans la cuve.
Frasage	Environ 3 minutes en 1 ^e vitesse.
Pétrissage	Environ 1 minute en 2 ^e vitesse.
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 des moules de 18 x 8 x 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 température dégressive.
Ressuage	Sur une grille.





PAIN AUX NOIX TIGRÉ

POUR 6 PIÈCES

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

PRÉPARATION DES NOIX

Torréfier les noix pendant 15 minutes à 150 °C au four ventilé. Mélanger les noix torréfiées et 850 g d'eau froide. Laisser macérer, au minimum 4 heures. Égoutter les noix et garder l'eau de macération 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. Filmer et réserver à température ambiante.

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.
Incorporation	Ajouter l'eau de bassinage en filet. Ajouter les noix égouttées.
Consistance	Pâte souple.
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 pinceau l'appareil à pain tigré, puis fariner les pâtons au tamis.
Cuisson	Environ 35 minutes, à 250 °C au four à sole, à température dégressive.
Ressuage	Sur une grille.

PAVÉ RUSTIQUE

POUR 4 PIÈCES

INGREDIENTS 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 ingrédients du pétrissage dans la cuve.

Frasage Environ 3 minutes en 1^e vitesse.

Pétrissage Environ 8 minutes en 2^e vitesse.

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, tourne à gris.

Apprêt Environ 45 minutes.

Lamage Polka.

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

Ressuage Sur une grille.





PAINS FANTASIE

POUR 3 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE

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

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 vitesse.
Autolyse	1 heure.
Incorporation	Ajouter le sel, la levure et le levain liquide.
Pétrissage	Environ 8 minutes en 2 ^e vitesse, puis 2 minutes en 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 3 pâtons de 450 g et 6 pâtons de 50 g.
Mise en forme	Bouler les pâtons de 450 g et former des rectangles 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 20 cm, les aplatir légèrement au rouleau et les déposer deux par deux sur la couche en les torsadant. Déposer les bâtards tourne à gris sur les torsades et replier les extrémités des torsades sur les bâtards.
	Abaisser les pâtons de 100 g en rectangles de 7 x 24 cm et détailler les 2 côtés les plus longs à l'aide d'un emporte-pièce à bordure cannelée, puis les déposer sur une couche en les disposant de biais. Déposer les bâtards tourne à gris en travers des rectangles et replier les extrémités des rectangles encore visibles sur les bâtards.
Apprêt	Environ 1 heure.
Finition	Sur le tapis d'enfournement, fariner légèrement les pâtons au tamis.
Cuisson	Environ 35 minutes, à 250 °C au four à sole.
Ressuage	Sur une grille.

B

R

I

O

C

H

E

S

&

C L A S

S I Q U

E S . .

F R A N

Ç A I S



BRIOCHE FEUILLETÉE

CITRON

POUR 6 PIÈCES

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

PRÉPARATION DU SIROP AUX CITRONS

Laver, zester puis presser les citrons. Porter l'eau et le sucre à ébullition. Ajouter les zestes, filmer et réserver au réfrigérateur. 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 dans la cuve.
Frasage	Environ 7 minutes en 1 ^e vitesse.
Incorporation	Ajouter les 80 g de sucre et la pâte fermentée.
Pétrissage	Environ 7 minutes en 1 ^e 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	Rectangle.
Détente	Environ 30 minutes, puis 12 heures à 3 °C.
Tourage	Dégazer le pâton. Enchâsser 460 g beurre de tourage dans le pâton. 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 et superposer les deux parties. Abaisser la pâte au laminoir en un rectangle d'environ 100 x 28 cm. Détailler 6 bandes dans la longueur.
Façonnage	Plier les bandes de pâte en accordéon, déposer sur la tranche dans des moules de 30 x 8 x 8 cm, préalablement graissés.
Apprêt	Environ 2 heures 30 minutes.
Cuisson	Environ 30 minutes, à 155 °C au four ventilé.
Finition	Imbiber généreusement les brioches de sirop aux citrons.
Ressuage	Sur une grille.

BEIGNET

Dans les pays de religion chrétienne, avant la période de privation du carême, il était de tradition de faire la fête et de manger « gras » (d'où le fameux « mardi gras »). Comme la fête rassemblait un grand nombre de personnes, il fallait confectionner des pâtisseries vite préparées et bon marché. Il s'agissait aussi d'utiliser les réserves de beurre, huile, œufs avant les quarante jours de jeûne qui allaient suivre : c'est ainsi que naquit le beignet. Selon les régions, les beignets ont des appellations et des formes différentes: bugnes dans le Lyonnais, merveilles à Bordeaux, bottereaux 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 vitesse.
Pétrissage	Environ 6 minutes en 2 ^e vitesse.
Incorporation	Ajouter le beurre en 1 ^e vitesse jusqu'au lissage de la pâte. Ajouter les zestes.
Consistance	Pâte bâtarde.
Température	Pâte à 23 °C.
Pointage	Environ 1 heure, puis 12 heures à 3 °C.
Détaillage	Au laminoir, abaisser la pâte à une épaisseur de 4mm.
Façonnage	Détailler des losanges de 5 cm de côté. Faire une incision au milieu du losange et faire une torsade en passant l'une des extrémités par l'entaille.
Apprêt	Environ 2 heures à 24 °C sur feuille guitare légèrement graissée.
Cuisson	Environ 1 minute sur chaque face dans une huile à 180°C.
Ressuage	Sur une grille.
Finition	Saupoudrer de sucre glace.





BRIOCHE ROYALE

POUR 10 PIÈCES

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

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 vitesse.
Pétrissage	Environ 5 minutes en 2 ^e vitesse.
Incorporation	Ajouter le beurre en 1 ^e vitesse jusqu'au lissage de la pâte. Ajouter les pistoles, les cubes d'orange et les noisettes.
Consistance	Pâte bâtarde.
Température	Pâte à 23 °C.
Pointage	Environ 1 heure 30 minutes.
Pesage	Pâtons de 350 g.
Mise en forme	Bouler.
Détente	Environ 30 minutes.
Façonnage	En bâtards. Déposer en moules de 18 x 8 x 8 cm préalablement graissés.
Apprêt	Environ 12 heures à 3 °C, puis 3 heures à 27 °C.
Finition	Recouvrir les brioches avec la macaronade, puis parsemer d'amandes effilées et saupoudrer de sucre glace.
Cuisson	Environ 20 minutes, à 180 °C au four à sole.
Ressuage	Sur une grille.

BRIOCHE COURONNE

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

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 vitesse.
Pétrissage	Environ 5 minutes en 2 ^e vitesse.
Incorporation	Ajouter le beurre en 1 ^e vitesse jusqu'au lissage de la pâte.
Consistance	Pâte bâtarde.
Température	Pâte à 23 °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 27 °C.
Dorage	À l'œuf.
Lamage	Aux ciseaux.
Cuisson	Environ 20 minutes, à 180 °C au four à sole.
Ressuage	Sur une grille.



CROISSANT

OU PAIN AU CHOCOLAT

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

POUR 30 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE

PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

Farine ordinaire T55	1000 G
Eau	420 G
Œuf	50 G
Sel	18 G
Sucre semoule	120 G
Levure	40 G
Pâte fermentée viennoise	200 G
Beurre	70 G

TOURAGE

Beurre de tourage **500 G**

GARNITURE

(POUR LES PAINS AU CHOCOLAT)

Barre de chocolat (5 G) **60**

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 vitesse.
Pétrissage	Environ 8 minutes en 1 ^e vitesse, puis 1 minute en 2 ^e vitesse.
Consistance	Pâte bâtarde.
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 tourage dans le pâton. Donner 1 tour double et 1 tour simple.
Détente	Environ 45 minutes à 3 °C.
Détaillage	Au laminoir, abaisser la pâte à une épaisseur de 3,5 mm. Détailler 30 triangles de 9 x 25 cm ou 30 rectangles de 8,5x15cm.
Façonnage	Enrouler les croissants ou plier les pains au chocolat en deux fois en incorporant une barre à chaque pli. Déposer les croissants ou les pains au chocolat sur plaques recouvertes de papier cuisson.
Dorage	A l'œuf.
Apprêt	Environ 2 heures à 27 °C.
Dorage	À l'œuf.
Cuisson	Environ 20 minutes, à 200 °C dans un four à sole, ou à 170 °C dans un four ventilé.
Ressuage	Sur une grille.





KOUGLOF

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

POUR 8 PIÈCES

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

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, puis réserver.

PRÉPARATION DE LA FINITION

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

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 vitesse.
Pétrissage	Environ 5 minutes en 2 ^e vitesse.
Incorporation	Ajouter le beurre en 1 ^e vitesse jusqu'au lissage de la pâte. Ajouter les raisins macérés.
Consistance	Pâte souple.
Température	Pâte à 23 °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 couronnes puis déposer dans les moules.
Apprêt	Environ 12 heures à 3 °C, puis environ 2 heures à 27 °C.
Cuisson	Environ 25 minutes, à 145°C au four ventilé ou à 180°C au four à sole.
Ressuage	Sur une grille.
Finition	Tremper les kouglofs dans le beurre fondu, puis les laisser s'imprégner du beurre durant 5 minutes. Les rouler dans le sucre cristal.

ROI DE BORDEAUX

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

POUR 8 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE

Farine ordinaire T55	1000 G
Œufs	450 G
Sel	18 G
Sirop	450 G
Levure	10 G
Pâte fermentée viennoise	400 G

FIN DE PÉTRISSAGE

Sirop	280 G
-------	-------

SIROP

Beurre	300 G
Jus d'orange	50 G
Sucre semoule	250 G
Eau de fleur d'oranger	100 G
Rhum	30 G
Zestes d'orange	2
Zeste de citron jaune	1
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 à 3 °C.

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 vitesse.
Pétrissage	Environ 25 minutes en 1 ^e vitesse.
Incorporation	Ajouter le reste du sirop en 1 ^e vitesse en filet.
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 de papier cuisson.
Apprêt	Environ 1 heure 30 minutes, puis 12 heures à 3 °C.
Dorage	À l'œuf.
Finition	Déposer harmonieusement des tranches de melon confit, puis parsemer les bords de la couronne avec le sucre grain.
Cuisson	Environ 25 minutes, à 180 °C au four à sole.
Ressuage	Sur une grille.





KOUIGN-AMANN

Originaire de la ville de Douarnenez en Bretagne, il aurait été inventé par hasard vers 1860 par le boulanger, Yves-René Scordia. Il s'agit d'une pâte à pain fortement enrichie en beurre et en sucre. 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 dans la cuve.
Frasage	Environ 3 minutes en 1 ^e vitesse.
Pétrissage	Environ 6 minutes en 2 ^e vitesse.
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 réalisé un carré de 30 x 30 cm avec le beurre de tourage, enfermer le sucre vanillé à l'intérieur du beurre en réalisant un pliage en enveloppe. Enchâsser le beurre à l'intérieur de la pâte préalablement abaissée. Réaliser un tour simple puis un tour double.
Détaillage	Au laminoir, abaisser la pâte à 6 mm d'épaisseur afin d'obtenir un rectangle de 26 x 130 cm. Détailler 5 carrés de 25 x 25 cm.
Façonnage	Rabattre les angles de chaque carré au centre et retourner 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 180 °C au four à sole.
Ressuage	En moule. Après refroidissement, retourner les kouign-amanns sur grille.

GÂCHE

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

POUR 7 PIÈCES

INGRÉDIENTS POUR LE LEVAIN LEVURE

Farine de gruau	400 G
Lait	250 G
Levure	10 G

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE

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

FIN DE PÉTRISSAGE

Sucre semoule	150 G
Beurre	250 G
Rhum	50 G

PRÉPARATION DU LEVAIN LEVURE

3 heures avant le pétrissage, mélanger au batteur la farine, le lait froid et la levure. Laisser fermenter 3 heures à température ambiante.

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 vitesse.
Pétrissage	Environ 5 minutes en 2 ^e vitesse.
Incorporation	Ajouter progressivement, le sucre, le beurre et le rhum en 1 ^e vitesse, jusqu'au lissage de la pâte.
Consistance	Pâte bâtarde.
Température	Pâte à 23 °C.
Pointage	Environ 2 heures 30 minutes.
Pesage	Pâtons de 325 g.
Mise en forme	Bouler.
Détente	Environ 30 minutes.
Façonnage	En bâtards courts. Déposer les pâtons sur plaques recouvertes de 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 faciliter le lamage.
Dorage	À l'œuf.
Lamage	1 coup de lame.
Cuisson	Environ 25 minutes, à 160 °C au four à sole.
Ressuage	Sur une grille.





TARTE AU SUCRE

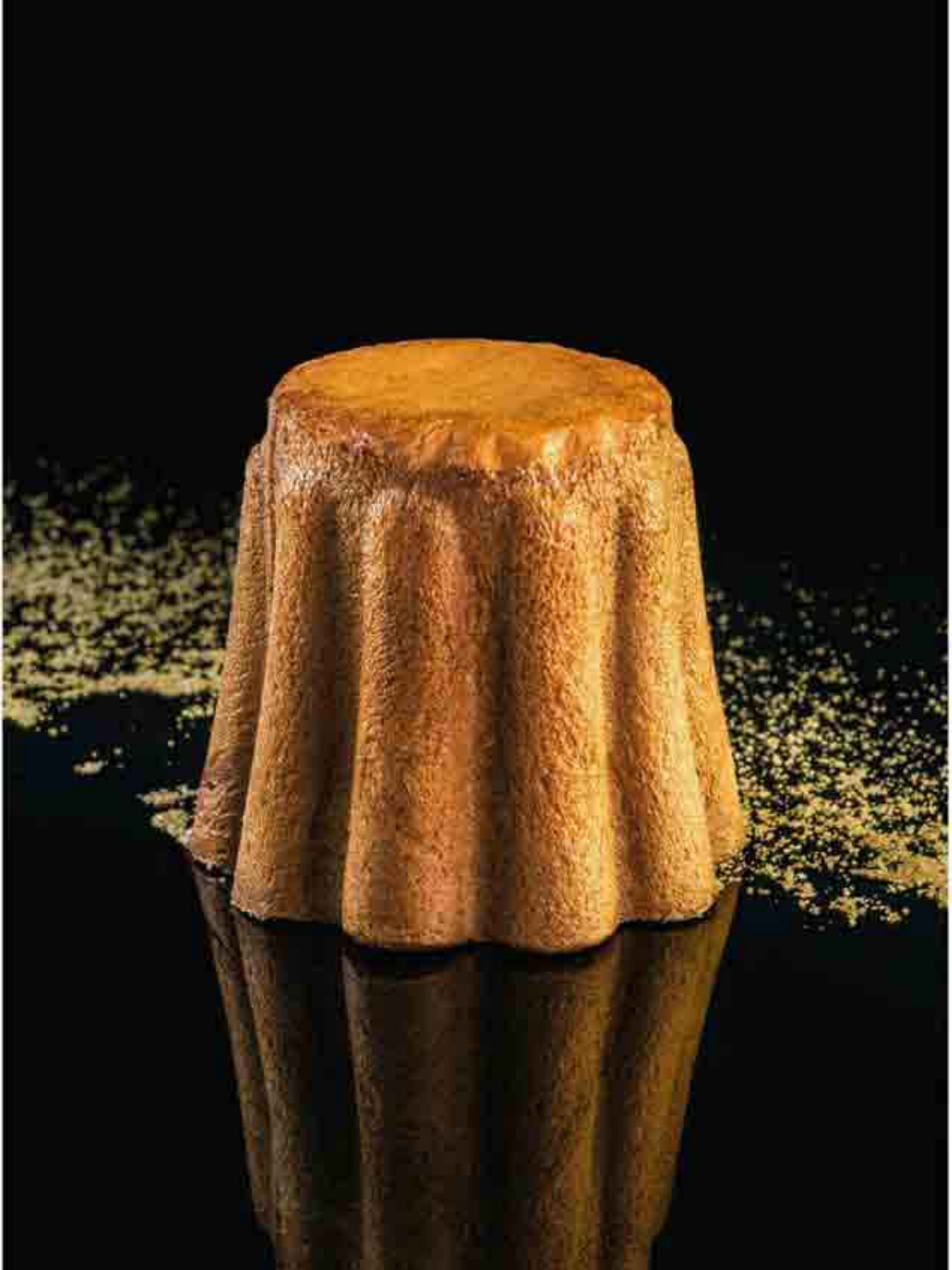
Originnaire du nord de la France, elle est le plus souvent confectionnée à base de pâte briochée garnie de beurre et de sucre. L'abondance de beurre forme des creux dans la pâte, appelés *goffes* ou *glaus*. Lorsque le sucre était une denrée rare, on sucrant avec du miel.

POUR 10 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE		FIN DE PÉTRISSAGE	
PÂTE À BRIOCHE		Beurre	500 G
Farine ordinaire T55	1000 G	GARNITURE	
Œufs	650 G	Beurre	350 G
Sel	18 G	Sucre semoule	450 G
Sucre semoule	15 G		
Levure	25 G		
Pâte fermentée viennoise	250 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 vitesse.
Pétrissage	Environ 5 minutes en 2 ^e vitesse.
Incorporation	Ajouter le beurre en e vitesse jusqu'au lissage de la pâte.
Consistance	Pâte bâtarde.
Température	Pâte à 23 °C.
Pointage	Environ 1 heure, puis 12 heures à 3 °C.
Pesage	Pâtons 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.
Garnissage	Insérer des petits cubes de beurre dans les galettes et les saupoudrer de sucre. Pas de dorure.
Cuisson	Environ 15 minutes, à 200 °C au four à sole.
Ressuage	Sur une grille.



BATTU PICARD

Originaire de Picardie, il fut reconnu comme spécialité régionale en 1900. La pâte est longuement battue, d'où son nom, ce qui explique la consistance très légère du produit. Le battu picard est couramment servi lors des fêtes de village, ou des grandes fêtes familiales, telles que les baptêmes et les communions. Sa cuisson dans un moule cannelé et cylindrique lui donne la forme d'une toque de cuisinier.

POUR 8 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE

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

FIN DE PÉTRISSAGE

Sucre semoule	430 G
Beurre	650 G

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 ^e vitesse.
Pétrissage	Environ 10 minutes en 3 ^e vitesse.
Incorporation	En 1 ^e vitesse, ajouter le sucre progressivement, puis le beurre ramolli. 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 ventilé, ou environ 45 minutes, à 165 °C au four à sole.
Ressuage	Sur une grille.

POMPE À L'HUILE

Originnaire de Provence-Alpes-Côte d'Azur, il s'agit d'un pain plat et sucré parfumé à l'huile d'olive et aux agrumes. Elle fait partie des treize desserts provençaux de Noël 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
Oeufs	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 vitesse.
Pétrissage	Environ 10 minutes en 2 ^e vitesse.
Incorporation	En 1 ^e vitesse, ajouter les zestes et l'anis vert, puis l'huile d'olive jusqu'au lissage de la pâte.
Consistance	Pâte souple.
Température	Pâte à 23 °C.
Pointage	Environ 2 heures.
Pesage	Pâtons de 300 g.
Mise en forme	Bouler.
Détente	Environ 1 heure.
Façonnage	Abaisser en disques de 22 cm de diamètre. Faire 6 entailles à l'aide d'une corne puis déposer sur plaques recouvertes de papier cuisson.
Apprêt	Environ 2 heures à 27 °C.
Cuisson	Environ 20 minutes, à 200 °C au four à sole.
Finition	Badigeonner les pompes d'huile d'olive.
Ressuage	Sur une grille.





SAINT-GENIX

Originaire de Saint-Genix-sur-Guiers en Rhône-Alpes, il s'agit d'une brioche garnie de pralines rouges. À la cuisson, les pralines fondent légèrement, ajoutant du goût et du fondant à la brioche. Elle fut créée vers 1880 par Pierre Labully, dont 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	400 G
Œufs	300 G	Pralines roses concassées	400 G
Lait	250 G	Zestes de citrons	2
Sel	22 G		
Sucre semoule	200 G	FINITION	
Levure	20 G	Pralines roses concassées	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 vitesse.
Pétrissage	Environ 5 minutes en 2 ^e vitesse.
Incorporation	Ajouter le beurre en 1 ^e vitesse jusqu'au lissage de la pâte. Ajouter les zestes, puis les pralines roses.
Consistance	Pâte bâtarde.
Température	Pâte à 23 °C.
Pointage	Environ 3 heures.
Pesage	Pâtons de 480 g.
Mise en forme	Ovale.
Détente	30 minutes.
Façonnage	En boudins de 30 cm. Déposer en moules de 30x 8 x 8 cm préalablement graissés et chemisés de papier cuisson.
Apprêt	Environ 12 heures à 3 °C, puis environ 3 heures 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.

GALETTE AUX PRALINES

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

POUR 8 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE		FIN DE PÉTRISSAGE	
PÂTE À BRIOCHE		Beurre	500 G
Farine ordinaire T55	1000 G	GARNITURE	
Œufs	650 G	Crème épaisse	800 G
Sel	18 G	Pralines roses concassées	1120 G
Sucre semoule	150 G		
Levure	25 G		
Pâte fermentée viennoise	250 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 vitesse.
Pétrissage	Environ 5 minutes en 2 ^e vitesse.
Incorporation	Ajouter le beurre en 1 ^e vitesse jusqu'au lissage de la pâte.
Consistance	Pâte bâtarde.
Température	Pâte à 23 °C.
Pointage	Environ 1 heure, puis 12 heures à 3 °C.
Pesage	Pâtons de 320 g.
Mise en forme	Bouler.
Détente	Environ 1 heure à 3 °C.
Façonnage	Abaisser les pâtons en disques de 28 cm de diamètre et déposer sur plaques recouvertes de papier cuisson.
Apprêt	Environ 2 heures 30 minutes à 27 °C.
Garnissage	Avec la pointe des doigts, dégazer légèrement le pourtour des galettes, puis passer un coup de pic-vite sur leur centre. Garnir chaque galette avec 100 g de crème épaisse, puis parsemer 140 g 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.





POGNE DE ROMANS

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

POUR 3 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE

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

FIN DE PÉTRISSAGE

Sucre semoule	300 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 25 minutes en 1 ^e vitesse.
Incorporation	Ajouter le sucre en 1 ^e vitesse jusqu'au lissage de la pâte.
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 à 3 °C.
Dorage	À l'œuf.
Lamage	En carré.
Cuisson	Environ 40 minutes, à 180 °C au four à sole.
Ressuage	Sur une grille.

B R I

O C H

E S .

DU

M

O

N

D

E



MOUNA

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

POUR 1 PIÈCE (1 500 G DE PÂTE)

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE		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 vitesse.
Pétrissage	Environ 5 minutes en 2 ^e vitesse.
Incorporation	Ajouter le beurre fondu en 1 ^e vitesse jusqu'au lissage de la pâte. Ajouter les zestes et l'anis vert.
Consistance	Pâte bâtarde.
Température	Pâte à 23 °C.
Pointage	Environ 2 heures 30 minutes.
Pesage	Pâtons de 1500 g.
Mise en forme	Ovale.
Détente	2 heures à 3 °C.
Façonnage	En boudin de 40 cm. Déposer le pâton en moule de 40 x 12 x 12 cm, préalablement graissé.
Apprêt	Environ 12 heures à 3 °C, puis environ 3 heures à 27°C.
Dorage	À l'œuf.
Finition	À l'aide d'une lame, réaliser une coupe saucisson à la surface de la brioche puis parsemer de sucre grain.
Cuisson	Environ 50 minutes, à 145 °C au four ventilé ou à 180 °C au four à sole.
Ressuage	Sur une grille.



STOLLEN

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

POUR 8 PIÈCES

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

PRÉPARATION DES FRUITS MACÉRÉS

Laisser macérer les raisins, les cubes d'orange et de citron confits 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 pétrissage dans la cuve.
Frasage	Environ 3 minutes en 1 ^e vitesse.
Pétrissage	Environ 20 minutes en 1 ^e vitesse.
Incorporation	Ajouter le beurre en 1 ^e vitesse jusqu'au lissage de la pâte. Ajouter les raisins et les fruits confits.
Consistance	Pâte bâtarde.
Température	Pâte à 23 °C.
Pointage	Environ 2 heures.
Pesage	Pâtons de 430 g.
Mise en forme	Bouler.
Détente	Environ 45 minutes.
Façonnage	Au rouleau, fendre légèrement les pâtons aux deux tiers, déposer un boudin de pâte d'amande dans ce creux. Plier la plus petite partie sur la pâte d'amande et fendre à nouveau au milieu du pâton. Déposer en moules de 18 x 8 x 8 cm préalablement graissés.
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 laisser s'imprégner du beurre durant 5 minutes. Rouler les Stollens dans le sucre semoule, puis les saupoudrer de sucre glace.
Ressuage	Sur une grille.

CRAMIQUE

Le cramique belge est aussi connu sous le nom de *kramiek*, en flamand. Également très présente dans le nord de la France, cette brioche garnie de raisins secs et de sucre perlé est fortement 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 réserver.

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 vitesse.
Pétrissage	Environ 5 minutes en 2 ^e vitesse.
Incorporation	Ajouter le beurre en 1 ^e vitesse jusqu'au lissage de la pâte. Ajouter les raisins macérés, puis le sucre casson.
Consistance	Pâte bâtarde.
Température	Pâte à 23 °C.
Pointage	Environ 2 heures 30 minutes.
Pesage	Pâtons de 345 g.
Mise en forme	Bouler.
Détente	Environ 30 minutes.
Façonnage	Bouler légèrement et déposer en moules de 10 x 10 x 10 cm préalablement graissés et chemisés de papier cuisson.
Apprêt	Environ 2 heures 30 minutes à 27 °C.
Dorage	A l'œuf.
Lamage	À l'aide d'une lame, faire une croix sur la surface des boules et parsemer de sucre casson.
Cuisson	Environ 25 minutes, à 145 °C au four ventilé, ou à 180 °C au four à sole.
Ressuage	Sur une grille.





GAUFRE LIÉGEOISE

La recette de la gaufre liégeoise aurait été inventée au XVIII^e siècle par le cuisinier du Prince de Liège. Celui-ci aurait eu l'idée de faire cuire dans un gaufrier une pâte briochée parsemée de grains de sucre perlé, créant ainsi cette gourmandise fondante et croustillante à souhait. Cette recette connut un vif succès, et fait désormais 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 vitesse.
Pétrissage	Environ 5 minutes en 2 ^e vitesse.
Incorporation	Ajouter le beurre en 1 ^e vitesse jusqu'au lissage 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.

DONUT

Originaire des États-Unis, ce petit anneau de pâte briochée frit à l'huile y est incroyablement populaire. Il se décline en de multiples versions avec des glaçages de toutes les couleurs... Peu de boulangers nord-américains utilisent aujourd'hui leurs propres recettes, car les farines prêtes à l'emploi se sont imposées depuis des décennies.

POUR 22 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE		FIN DE PÉTRISSAGE	
Farine ordinaire T55	1000 G	Beurre	200 G
Œufs	250 G	FINITION	
Lait	350 G	Sucre semoule	QS
Sel	20 G		
Sucre semoule	100 G		
Levure	10 G		
Pâte fermentée viennoise	200 G		
Poudre à lever	10 G		
Vanille liquide	5 G		
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 vitesse.
Pétrissage	Environ 5 minutes en 2 ^e vitesse.
Incorporation	Ajouter le beurre en 1 ^e vitesse jusqu'au lissage de la pâte.
Consistance	Pâte bâtarde.
Température	Pâte à 23 °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 pâtons sur feuilles guitare.
Apprêt	1 heure à 27 °C.
Cuisson	Environ 1 minute sur chaque face, dans une huile à 180°C.
Ressuage	Sur une grille.
Finition	Rouler les donuts dans le sucre semoule.



PANETTONE

Originare d'Italie, ce gâteau se caractérise par une fermentation exclusivement à base de levain. Sa composition riche en fruits confits, ses arômes et sa texture incomparables font de lui la brioche de Noël préférée des Italiens et de toutes les communautés italiennes expatriées.

POUR 17 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE		3E RAFRAÎCHI	
LAVAGE DU LEVAIN		Levain dur du 2 ^e	1000 G
Levain dur	600 G	rafaîchi Farine de gruau	1000 G
Eau à 38 °C	1000 G	Eau à 30 °C	500 G
Sucre semoule	5 G		
1 ^{ER} RAFRAÎCHI		4E RAFRAÎCHI	
Levain dur lavé	600 G	Sucre semoule	875 G
Farine de gruau	600 G	Eau à 30 °C	500 G
Eau à 30 °C	180 G	Jaunes d'œufs	625 G
2E RAFRAÎCHI		Levain dur du 3 ^e rafaîchi	1500 G
Levain dur du 1 ^{er} rafaîchi	600 G	Farine de gruau	2000 G
Farine de gruau	600 G	Jaunes d'œufs	500 G
Eau à 30 °C	300 G	Eau	350 G
		Beurre	1125 G

LAVAGE DU LEVAIN

Tremper le levain dans l'eau préalablement mélangée au sucre pendant 30 minutes.

1^{ER} RAFRAÎCHI

Mélanger tous les ingrédients au batteur en e vitesse. Laisser fermenter environ 3 heures à 30°C.

2E RAFRAÎCHI

Mélanger tous les ingrédients au batteur en e vitesse. Laisser fermenter environ 3 heures à 30°C.

3E RAFRAÎCHI

Mélanger tous les ingrédients au batteur en e vitesse. Laisser fermenter entre 2 et 3 heures.

4E RAFRAÎCHI

Mélanger au pétrin en 1^e vitesse les 875 g de sucre, les 500 g d'eau à 30 °C. Ajouter les 625 g de jaunes d'œufs, puis les 1 500 g de levain du 3^e rafaîchi et mélanger 2 minutes en 1^e vitesse. Ajouter les 2 kg de farine et pétrir en 2^e vitesse jusqu'au décollement. Ajouter en e vitesse les 500 g de jaunes d'œufs puis les 350 g d'eau. Une fois que la pâte est lisse, ajouter le beurre et lisser la pâte de nouveau. Mettre dans un bac beurré et donner un rabat. Badigeonner de beurre fondu la surface de la pâte et laisser fermenter à 27 °C, jusqu'à ce qu'elle triple de volume (environ 12 heures).



BRIOCHES DU MONDE

PÉTRISSAGE FINAL		GARNITURE	
PÂTE À PANETTONE		Cédrat confit en cubes	1000 G
Levain du 4 ^e rafraîchi	7475 G	Orange confite en cubes	1000 G
Farine de gruau	1125 G	Raisins secs macérés	1300 G
Jaunes d'œuf	450 G	MACARONADE	
Sucre semoule	325 G	Poudre de noisette	800 G
Miel	100 G	Amidon	100 G
Beurre	600 G	Sucre semoule	650 G
Sel	90 G	Blancs d'œufs	600 G
Vanille gousses	5	FINITION	
Crème pâtissière	170 G	Sucre glace	QS
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 rafraîchi et la farine dans la cuve.
Frasage	Environ 3 minutes en 1 ^e vitesse.
Incorporation	Ajouter les jaunes d'œufs.
Pétrissage	Environ 5 minutes en 2 ^e vitesse, jusqu'au décollement de la pâte.
Incorporation	Ajouter un à un, le sucre, le miel, le beurre, le sel, la vanille fendue et grattée et la crème pâtissière en 1 ^e vitesse. Une fois la pâte bien lisse, ajouter la garniture en deux fois, en 1 ^e vitesse.
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 moules à panettone de 21 cm de diamètre et 6 cm de hauteur.
Apprêt	Environ 6 à 7 heures à 27 °C.
Finition	Étaler la macaronade sur la surface des panettones et saupoudrer généreusement de sucre glace.
Cuisson	Environ 40 minutes, à 150 °C au four ventilé.
Ressuage	À l'envers pendant 2 heures minimum. Piquer la base des panettones à l'aide de broches prévues à cet effet.

MELON PAN

Le melon pan est l'une des spécialités boulangères les plus appréciées au Japon. On en trouve partout et on en mange à toute heure. Il s'agit d'un petit pain moelleux à l'intérieur, et croustillant à l'extérieur, dont la forme ronde et quadrillée fait penser à un demi melon cantaloup, d'où son nom.

POUR 60 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE		PÂTE SUCRÉE	
Farine ordinaire T55	1000 G	Farine ordinaire T55	875 G
Eau	450 G	Poudre à lever	9 G
Œufs	150 G	Beurre	310 G
Sel	18 G	Sucre semoule	310 G
Sucre semoule	200 G	Œufs	310 G
Levure	30 G		
Pâte fermentée viennoise	400 G		
Poudre de lait	30 G		
Beurre	150 G		

PRÉPARATION DE LA PÂTE SUCRÉE

Tamiser ensemble la farine et la poudre à lever. Au batteur muni de la feuille, mélanger le beurre et le sucre. Ajouter les œufs, puis la farine et la poudre à lever. Peser des pâtons de 30 g. Bouler, puis aplatir entre 2 feuilles guitare à un diamètre de 7cm.

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 vitesse.
Pétrissage	Environ 8 minutes en 2 ^e vitesse.
Consistance	Pâte bâtarde.
Température	Pâte à 23 °C.
Pointage	Environ 1 heure.
Pesage	Pâtons de 40 g.
Mise en forme	Bouler.
Détente	Environ 15 minutes.
Façonnage	Bouler, puis recouvrir les pâtons avec les disques 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 corne ou d'une empreinte à melon pan. Déposer sur plaques recouvertes de papier cuisson.
Apprêt	Environ 2 heures à 27 °C.
Cuisson	Environ 15 minutes, à 200 °C au four à sole.
Ressuage	Sur une grille.





CONCHA

Originnaire du Mexique, elle se caractérise par une forme rappelant celle d'un coquillage, *concha* signifiant « coquille » en espagnol. Cette brioche, pouvant être de toutes les couleurs, est l'une des plus consommées au Mexique. À noter qu'il existe pour faciliter sa réalisation un « découpoir ».

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
Oeufs	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 tous les ingrédients. Peser des pâtons de 15 g. Bouler puis 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 vitesse.
Pétrissage	Environ 9 minutes en 2 ^e vitesse.
Consistance	Pâte bâtarde.
Température	Pâte à 23 °C.
Pointage	Environ 1 heure.
Pesage	Pâtons de 45 g.
Mise en forme	Bouler.
Détente	30 minutes.
Façonnage	Bouler, puis disposer sur le dessus la pâte sucrée au cacao. Appuyer légèrement afin d'ajuster les deux pâtes au même diamètre. Marquer la pâte sucrée au cacao, au motif d'une coquille Saint-Jacques, à l'aide d'une corne ou d'un découpoir à conchas. Déposer sur plaques recouvertes de papier cuisson.
Apprêt	Environ 2 heures à 27 °C.
Cuisson	Environ 15 minutes, à 200 °C au four à sole.
Ressuage	Sur une grille.

PAIN DES MORTS

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

POUR 6 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE		FIN DE PÉTRISSAGE	
Farine ordinaire T55	1000 G	Beurre	200 G
Œufs	250 G		
Jaunes d'œufs	80 G	FINITION	
Lait	200 G	Beurre fondu	QS
Eau de fleur d'oranger	30 G	Sucre semoule	QS
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 vitesse.
Pétrissage	Environ 6 minutes en 2 ^e vitesse.
Incorporation	Ajouter le beurre en 1 ^e vitesse jusqu'au lissage de la pâte.
Consistance	Pâte bâtarde.
Température	Pâte à 23 °C.
Pointage	Environ 1 heure.
Pesage	6 pâtons de 225 g, 18 pâtons de 300 g et 6 pâtons de 10 g.
Mise en forme	Bouler les pâtons de 225 g et de 10 g. Allonger les pâtons de 30g.
Détente	Environ 30 minutes.
Façonnage	Bouler légèrement les pâtons de 225 g et les déposer sur plaques recouvertes de papier cuisson. Façonner des chapelets de 6 boules avec les pâtons de 30 g. Déposer ensuite 3 chapelets en étoile sur les boules de 225 g.
Aprêt	Déposer une boule de 10 g au croisement des chapelets. Environ 2 heures à 27 °C.
Cuisson	Environ 25 minutes, à 150 °C au four ventilé.
Ressuage	Sur une grille.
Finition	Tremper les pains dans le beurre fondu et les laisser s'imprégner du beurre durant 5 minutes. Les rouler dans le sucre semoule.





TRESSE AU BEURRE

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

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 vitesse.
Pétrissage	Environ 6 minutes en 2 ^e vitesse.
Consistance	Pâte bâtarde.
Température	Pâte à 23 °C.
Pointage	Environ 45 minutes.
Pesage	Pâtons de 250 g.
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 tresse haute 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 sole.
Ressuage	Sur une grille.



TRESSE RUSSE

POUR 8 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE		APPAREIL À L'AMANDE	
PÂTE À BRIOCHE		Sucre glace	650 G
Farine ordinaire T55	1000 G	Poudre d'amande brute	650 G
Œufs	650 G	Farine ordinaire T55	200 G
Sel	18 G	Œufs	500 G
Sucre semoule	150 G	Rhum	50 G
Levure	25 G		
Pâte fermentée viennoise	250 G	GLACE À L'EAU	
		Eau	240 G
FIN DE PÉTRISSAGE		Rhum	30 G
Beurre	500 G	Sucre glace	1350 G

PRÉPARATION DE L'APPAREIL À L'AMANDE

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

PRÉPARATION DE LA GLACE À L'EAU

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

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 vitesse.
Pétrissage	Environ 5 minutes en 2 ^e vitesse.
Incorporation	Ajouter le beurre en 1 ^e vitesse jusqu'au lissage de la pâte.
Consistance	Pâte bâtarde.
Température	Pâte à 23 °C.
Pointage	Environ 30 minutes.
Pesage	Pâtons de 320 g.
Mise en forme	Détailler les pâtons en rectangles les plus réguliers possible.
Détente	Environ 2 heures à 3 °C.
Façonnage	Abaisser les pâtons en rectangles de 40 x 30 cm. Garnir les pâtons avec 250g d'appareil à l'amande, en gardant une bande libre pour la soudure. Rouler les pâtons dans la largeur. Couper les boudins en deux dans la longueur et torsader les 2 branches ensemble. Déposer dans des moules de 30 x 8 x 8cm, préalablement graissés et chemisés de papier cuisson.
Apprêt	Environ 12 heures à 3 °C, puis environ 3 heures à 27 °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, à 90 °C au four ventilé, oura ouvert.
Ressuage	Sur une grille.

D O U

C E U

R S .

**B O U
L A N
G È R
E S .**



CAKE AU CITRON

POUR 9 PIÈCES

INGRÉDIENTS DE LA PRÉPARATION		SIROP AU CITRON	
Farine ordinaire T55	750 G	Sucre semoule	130 G
Poudre à lever	12 G	Eau	90 G
Sucre semoule	600 G	Jus de citron vert	40 G
Sucre inversé	200 G	Jus de citron jaune	90 G
Zestes de citron jaune	4	GLACE AU CITRON	
Zestes de citron vert	2	Sucre glace	800 G
Œufs	600 G	Jus de citron vert	80 G
Crème liquide	200 G	Jus de citron jaune	180 G
Rhum	20 G	Rhum	20 G
Sel	1 G		
Beurre noisette	350 G		

PRÉPARATION DU SIROP AU CITRON

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

PRÉPARATION DE LA GLACE AU CITRON

Mélanger tous les ingrédients.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Tamiser la farine et la poudre à lever.
Au batteur muni du fouet, mélanger le sucre, le sucre inversé et les zestes de citrons.
Ajouter les œufs et faire monter la préparation.
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 x 5 x 5 cm, préalablement beurré.
Cuire environ 20 minutes, à 155 °C au four ventilé.
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 4 minutes, à 90 °C au four ventilé, ours ouvert.

CANNELÉ DE BORDEAUX

L'origine du cannelé remonterait à 1519. À cette époque, les religieuses du couvent des Annonciades à Bordeaux fabriquaient des pâtisseries à partir de farine récupérée sur les quais, de rhum provenant des îles et de jaunes d'œufs non utilisés pour le filtrage du vin. Elles distribuaient ces gâteaux aux pauvres. En 1830, cette recette fut reprise par un pâtissier bordelais et devint alors la spécialité régionale que nous connaissons : une délicieuse mignardise à la croûte dorée et craquante 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 3 °C.
Garnir les moules jusqu'à 5 mm du bord.
Cuire environ 45 minutes, à 185 °C au four ventilé, aura ouvert.
Laisser tiédir en moules, puis démouler sur grille.





COOKIES

AU BEURRE DE CACAHUÈTE

Originaires du Massachusetts aux États-Unis, ces petits biscuits furent créés par hasard par Ruth Graves Wakefield en 1930 dans son auberge «*Toll House*». Un jour, alors qu'elle préparait une tournée de biscuits au beurre, elle ajouta à sa pâte des petits morceaux de chocolat Nestlé®, pensant qu'ils allaient fondre et se mélanger à la préparation. Il n'en fut rien : les morceaux de chocolat gardèrent leur forme et leur consistance après cuisson, pour le plus grand bonheur des clients ! Le produit eut un tel succès que Nestlé® vit ses ventes exploser dans la région du Massachusetts et décida de commercialiser la nouvelle recette en échange d'un approvisionnement à vie de chocolat en faveur de l'inventrice.

POUR 20 PIÈCES

INGRÉDIENTS DE LA PRÉPARATION

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

MÉTHODE DE TRAVAIL

Tamiser la farine et la poudre à lever.
Au batteur muni de la feuille, crémier le beurre, les sucres et le sel.
Ajouter les œufs.
Ajouter la farine et la poudre à lever.
Ajouter le beurre de cacahuète, puis les pistoles 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 ventilé.
Ressuage sur plaque 15 minutes, puis sur grille.

CRÊPES

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

POUR 23 PIÈCES

INGRÉDIENTS DE LA PRÉPARATION

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

MÉTHODE DE TRAVAIL

Gratter la gousse de vanille.

Au fouet, mélanger tous les ingrédients. Laisser reposer la pâte au minimum 3 heures à 3 °C.

Faire chauffer une poêle de 26 cm, jusqu'à 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 le fond d'une fine couche.

Cuire chaque crêpe pendant 30 secondes puis la retourner.

Continuer la cuisson durant 10 secondes. Déposer les crêpes sur un plat et les empiler au fur et à mesure de la cuisson afin qu'elles restent moelleuses.





CROQUANT AUX AMANDES

(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 l'on ne savait que faire de l'excédent. La légende raconte qu'une aubergiste du vieux Cordes prépara des « couques » à base d'amandes, de sucre et de blancs d'œufs pour accompagner le vin de Gaillac, donnant ainsi naissance à cette petite merveille croquante, fragile et délicate, dorée et caramélisée...

POUR 31 PIÈCES

INGRÉDIENTS DE LA PRÉPARATION

Amandes brutes	125 G
Blancs d'œufs	70 G
Sucre semoule	230 G
Farine de tradition française T65	50 G

MÉTHODE DE TRAVAIL

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

FAR BRETON

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

POUR 3 PIÈCES

INGREDIENTS DE LA PRÉPARATION

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

MÉTHODE DE TRAVAIL

Gratter la vanille. Au fouet, mélanger la farine, 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 10 cm.
Déposer de manière homogène 60 g de pruneaux au fond de chaque moule.
Mélanger l'appareil délicatement avec un fouet, puis le verser dans le moule sans déplacer les pruneaux.
Cuire environ 25 minutes à 165 °C puis 8 minutes à 200 °C, au four ventilé.
Laisser refroidir en moule.



GÂTEAU NANTAIS

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

POUR 18 PIÈCES

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

PRÉPARATION DU GLAÇAGE

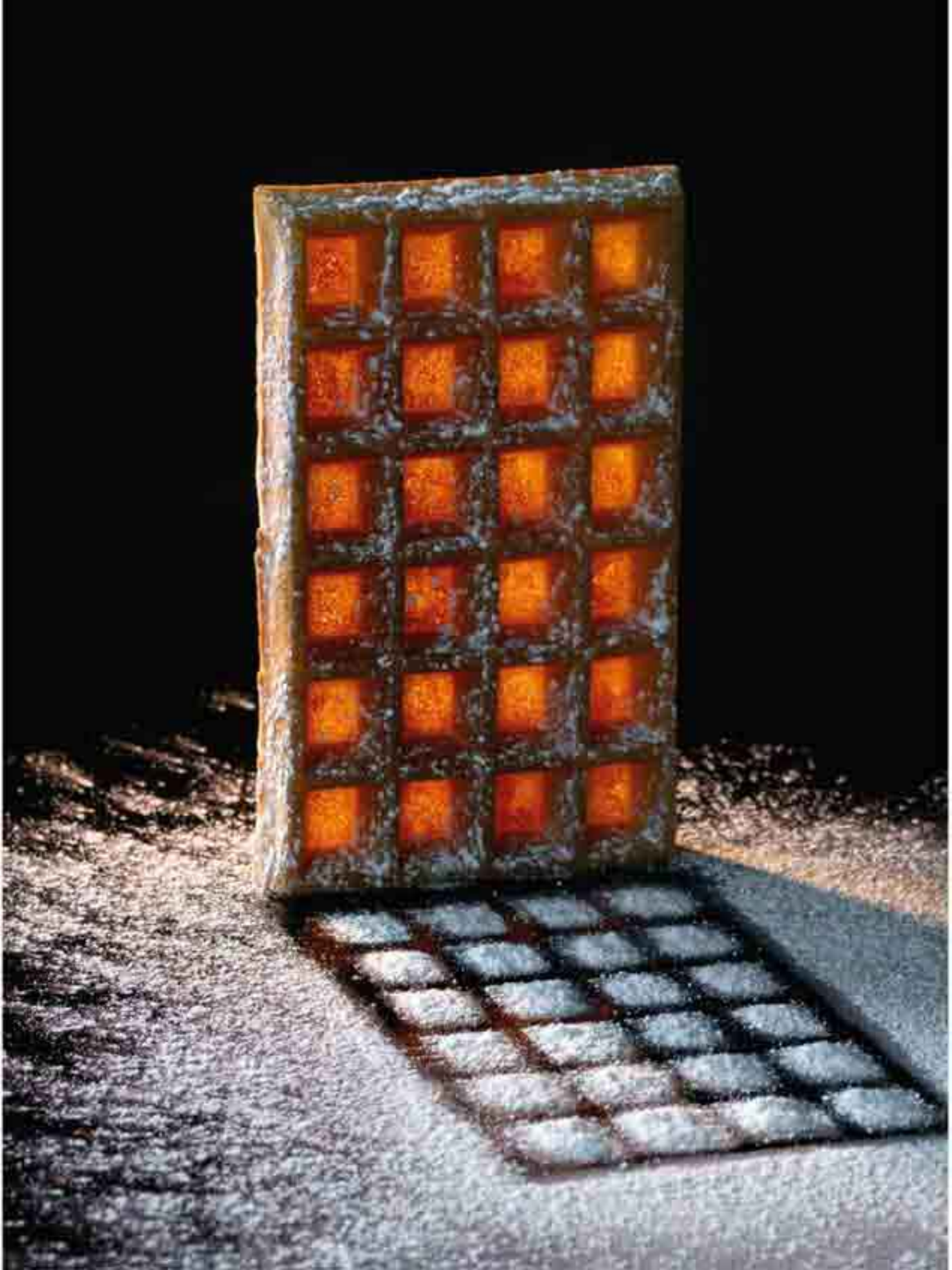
Mélanger tous les ingrédients.

MÉTHODE DE TRAVAIL

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

Ajouter la poudre d'amande, puis les œufs.
Incorporer la farine et la poudre à lever.
Ajouter le rhum.
Verser 100 g d'appareil par moule rond de 10 cm de diamètre, préalablement graissé.
Cuire environ 20 minutes, à 180 °C au four ventilé.
Refroidir les gâteaux sur une grille.
Glacer chaque gâteau nantais avec 25 g de glaçage.





GAUFRE

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

POUR 15 PIÈCES

INGRÉDIENTS DE LA PRÉPARATION	
Œufs	200 G
Farine de tradition française T65	600 G
Sucre semoule	150 G
Beurre noisette	200 G
Lait	1000 G
Poudre à lever	20 G
Sel	1 G
FINITION	
Sucre glace	QS

MÉTHODE DE TRAVAIL

Clarifier les œufs.
Mélanger tous les ingrédients, sauf les blancs 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 mailles à 220°C.
Déposer 140 g de pâte à gaufre dans les fers.
Refermer les fers et les retourner.
Cuire environ 1 minute et retourner à nouveau.
Cuire environ 2 minutes.
Saupoudrer de sucre glace.

PAIN D'ÉPICES

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

POUR 1 PIECE

INGRÉDIENTS DE LA PRÉPARATION		SIROP A L'ORANGE	
Farine de tradition française T65	270 G	Miel	25 G
Sorbitol	15 G	Jus d'orange	100 G
Bicarbonate de soude	5 G		
Sel	1 G		
Cannelle en poudre	6 G		
Gingembre en poudre	3 G		
Quatre-épices	2 G		
Lait	150 G		
Miel	320 G		
Beurre noisette	150 G		
Zeste d'orange	1		

PRÉPARATION DU SIROP A L'ORANGE

Porter le miel et le jus d'orange à ébullition.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Tamiser la farine, le sorbitol, le bicarbonate de soude, le sel et les épices.

Faire chauffer le miel à 45 °C.

Mélanger le lait, le miel, le beurre noisette et le zeste d'orange.

Mélanger la préparation liquide et la préparation 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 au four ventilé.

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





SCONE

Originare d'Écosse, très apprécié des Britanniques, le scone est un petit gâteau, entre pain et brioche, qui se déguste à l'heure du *breakfast* ou du *tea time*. Il se mange nature, agrémenté de raisins secs, ou ouvert en deux dans le sens de la hauteur et garni de beurre, de confiture, de crème fouettée... Ou les trois à la fois!

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



SPÉCULOOS

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

POUR 120 PIÈCES

INGRÉDIENTS DE LA PRÉPARATION

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

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 cassonade, le beurre ramolli, la cannelle, les clous de girofle et le sel.
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.
Détailler 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 ventilé.
Refroidir les spéculoos sur une grille.



DYLAN HALFF

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.

JÉRÔME LANIER

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 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 gourmand, il est autant consulté pour sa maîtrise du « design produit » que pour son talent dans la mise en images des 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 des artisans, des boulangers Meilleurs Ouvriers de France, ou des pâtisseries Champions du Monde, qu'il l'exerce!

AXIANE MEUNERIE

CS 10019
28008 Chartres Cedex
FRANCE
+33 (0)2 37 88 78 87
www.axiane.com

S.A.R.L. FORICHER

30, rue Godot de Mauroy
75009 Paris
FRANCE
+33 (0)1 42 68 08 47
www.foricher.com

CLÉMENT 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-MÈRE COOPÉRATIVE

2, rue du Docteur Boutrois
14230 Isigny-Sur-Mer
FRANCE
+33 (0)2 31 51 33 33
www.isigny-ste-mere.com

**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

LEMPA

Laboratoire National de la Boulangerie Pâtisserie
150, boulevard de l'Europe
BP1032
76171FRANCE cedex 1
+33 (0)2 35 58 17 75
www.lempa.org

ÉCOLE HÔTELIÈRE DE LAUSANNE

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

LESAFFRE FRANCE

103, rue Jean Jaurès
BP17
94704 Maisons-Alfort
France
+33 (0)1 49 77 19 01
www.lesaffre.com

MAX FELCHLIN AG

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

MOULIN DE LA VAUX

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

PANEMEX

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

PI TEC S.A.

La Pierreire 6
1029 Villars-Sainte-Croix
SUISSE
+41 (0)21 632 94 94
www.pitec.ch

SASA

ZI n°1
Route de Pommereuil - BP g
59360 Le Cateau-Cambrésis
FRANCE
+33 (0)3 27 84 23 38
www.sasa.fr

SCHNEIDER DESIGN ET PACKAGING

5, avenue de la Foire aux Vins
68000 Colmar
FRANCE
+33 (0)3 89 21 63 00
www.schneider-packaging.fr

WERNER & PFLEIDERER FRANCE

Boulevard de l'Océan
ZAC Port Launay - BP 8
44220 Couëron
FRANCE
+33 (0)2 40 85 50 34
www.wpbakerygroup.com

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.

CROOTAGE

Dessèchement de la surface d'une pâte.

DÉGAZER

Opération qui consiste à chasser des pâtons le gaz produit par la fermentation en les aplatissant légèrement.

DÉTAILLER

Découpage d'une abaisse de pâte à l'aide 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.

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 le tour ou 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 du coup de lame.

HYDRATATION

Quantité d'eau incorporée à la farine au cours du frasage.

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.

MISE EN FORME

Action qui consiste à donner une forme régulière au pâton afin de préparer le façonnage.

PÂTON

Morceau de pâte obtenu après la division.

PÉTRISSAGE

Action mécanique se situant entre le frasage et le pointage et qui consiste à transmettre ses qualités à la pâte.

POINTAGE

Première période de fermentation, qui débute à la fin du pétrissage et se termine au début de la division des pâtons.

RABATTE

Action qui consiste à replier à la main la pâte sur elle-même pour donner de la force à la pâte.

RAFRAÎCHIR

Action qui consiste à ajouter de l'eau et de la farine à un levain.

RESSUAGE

Période après la cuisson, pendant laquelle le pain refroidit et perd une partie de son eau par évaporation.

SERRER

Action de presser ou de rouler la pâte lors du façonnage, qui a pour but de lui donner plus de ténacité.

SIROP

Solution concentrée de sucre et d'eau, préparée à froid ou à chaud.

TÉNACITÉ

Capacité d'une pâte à résister aux déformations.

TOURAGE

Procédé utilisé en viennoiserie et boulangerie, qui consiste à superposer des couches de pâte et de matière grasse.

ZESTER

Enlever la fine pellicule colorée d'un agrume en vue d'en extraire l'arôme.

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 160, 170, 187, 191, 208
Encre de seiche 131, 132

F

Feuilles de châtaigner 134
Feuilles de chou 29
Figues sèches 111,138
Flocons d'avoine 72, 114, 145
Flocons de pomme de terre 61, 81
Fruits macérés 193

G

Gingembre 232
Gomme de xanthane (E 415) 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

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

P

Pâte d'amande 193
Pâte de marron 108
Pavot 93, 98, 147, 148
Persil haché 46
Piment 207
Pistoles de chocolat 163, 221
Poudre d'amande 163, 228, 213
Poudre de cacao 207
Poudre de lait 204
Poudre de noisette 202
Praline rose 183, 184
Pruneau 111, 138, 226

Q

Quatre-épices 232

R

Raisin de Corinthe 103, 193
Raisin macéré 169
Raisin sec 138, 169, 194, 202
Rhum 170, 174, 187, 213, 217, 218, 228
Rhum blanc 228

S

Semoule de maïs 125
Sésame 58, 68, 75, 93, 94, 147, 148,
Sésame toasté 82
Sésame toasté mixé 94
Sirop 170
Solution à bretzel 58
Sorbitol 232
Sumac 82

T

Thym 82

V

Vanille gousse 169, 170, 173, 198, 218, 222, 226, 202
Vanille liquide 198

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 Half, 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 Mitailié, 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 Thomas Marie **D'OUVRAGE**

www.thomas-marie.com

**DIRECTRICE**

Aurore Charoy

RESPONSABLE ÉDITORIALE

Alice Gouget

ÉDITRICE

Fanny Morgensztern

PHOTOGRAPHIES

© Dylan Half (pages 6, 10, 18, 21, 27, 28, 31, 35, 37, 38, 40, 43, 46, 49, 51, 59, 63, 64, 66, 69, 73, 74, 79, 80, 83, 84, 89, 99, 105, 106, 109, 110, 112, 115, 117, 120, 129, 130, 136, 139, 140, 144, 146, 149, 154, 161, 165, 167, 168, 172, 175, 181, 182, 185, 190, 192, 196, 198, 209, 210, 216, 219, 223, 224, 227, 229, 233, 234, 236, 238 et couverture)

© Jérôme Lanier (pages 3, 25, 33, 44, 52, 55, 60, 70, 76, 86, 92, 95, 96, 101, 102, 118, 123, 124, 126, 133, 135, 150, 153, 158, 162, 171, 176, 186, 195, 201, 205, 206, 212, 220, 230 et quatrième de couverture)

© Patrick Castagna/Tous droits réservés (page 5)

© Ji Yeoun Lee (page 9)

© Farid Itani (page 143)

DIRECTION ARTISTIQUE/ CONCEPTION

Soins Graphiques

Pierre Tachon, Camille Demaimay
& Sophie Brice

EXÉCUTION & PHOTOGRAVURE

Nord Compo

MARKETING & COMMUNICATION

Camille Gonnet

camille.gonnet@alain-ducasse.com

ISBN 978-2-84123-939-9

© Alain Ducasse Édition 2017
2, rue Paul-Vaillant-Couturier
92532 Levallois-Perret Cedex