

FERRANDI
PARIS

BOULANGERIE VIENNOISERIE

RECETTES ET TECHNIQUES
D'UNE ÉCOLE D'EXCELLENCE



Flammarion

BOULANGERIE
VIENNOISERIE

FERRANDI Paris

Chef de projet : Audrey Janet

Chefs boulangers : Didier Chaput et Arnaud Savina

Étudiants : Sum Yee Leung, Ravisankar Venus, Vassileios Xanthopoulos, Lauren Zahn, et les élèves en CAP connexe Boulanger

Département Art de vivre

Responsable éditoriale : Clélia Ozier-Lafontaine

assistée de Laurie Perbost

Collaboration rédactionnelle : Estérelle Payany

Conception graphique et mise en pages : Alice Leroy

Relecture : Sylvie Rouge-Pullon

Fabrication : Marylou Deserson et Louisa Hanifi

Photogravure : IGS-CP L'Isle d'Espagnac

© Flammarion, Paris, 2023

Tous droits réservés

ISBN : 978-2-0804-1518-9

N° d'édition : 556172

Dépôt légal : novembre 2023

editions.flammarion.com

FERRANDI
PARIS

BOULANGERIE VIENNOISERIE

RECETTES ET TECHNIQUES
D'UNE ÉCOLE D'EXCELLENCE

Photographies de Rina Nurra

Flammarion



ÉDITO

Depuis plus de cent ans, toutes les disciplines culinaires sont enseignées à **FERRANDI Paris**. Après le succès de nos ouvrages consacrés à la cuisine et à la pâtisserie, nous avons choisi d'apporter la connaissance de tous nos savoir-faire sur des sujets précis, comme le chocolat, les légumes, les fruits ou les produits traiteurs.

Il nous incombe désormais de mettre en avant les savoir-faire de la boulangerie et des viennoiseries, dont la diversité demande de déployer inventivité autant que technicité. Baguettes, miches, croissants et brioches font partie d'un patrimoine culinaire que nos enseignants ont à cœur de faire vivre et faire perdurer, l'enrichissant sans cesse de nouvelles recettes de nos régions françaises (kouglof, fougasse...) ou du monde (pita, panettone ou babka).

Au cœur de la pédagogie de notre école figurent les notions d'apprentissage des savoir-faire traditionnels mais aussi d'innovation créative. Cet équilibre subtil est maintenu par le lien unique que nous entretenons avec le milieu professionnel, qui a fait de notre école l'institution de référence qu'elle est aujourd'hui. C'est pourquoi cet ouvrage contient non seulement des recettes, mais également de nombreuses techniques fondamentales et des conseils précis qui seront utiles à celles et ceux qui ont l'envie d'explorer ce sujet passionnant, que ce soit à la maison ou dans un cadre professionnel.

Je remercie chaleureusement pour la réalisation de cet ouvrage les collaborateurs de **FERRANDI Paris**, en particulier Audrey Janet qui a assuré la coordination, ainsi que Didier Chaput et Arnaud Savina qui se sont investis pour transmettre leurs savoirs et ont su mêler leur technicité à leur imagination pour démontrer l'infinie richesse de l'art de la boulangerie.

Richard Ginioux
Directeur général de **FERRANDI Paris**

SOMMAIRE



10	Introduction
12	Les fondamentaux de la boulangerie et de la viennoiserie
24	Matériel

32	LES TECHNIQUES DE BASE
34	Pain
60	Viennoiserie
110	Crèmes et autres garnitures



124 LES RECETTES

- 126 Pains classiques
- 146 Pains spéciaux
- 208 Viennoiserie
- 264 Pains à garnir et snacking

298 ANNEXES

- 300 Index des techniques
- 301 Index des recettes
- 302 Remerciements





INTRODUCTION

FERRANDI Paris *en bref*

Cuisiner, pâtisser, boulanger, manager des équipes, gérer et développer un hôtel ou un restaurant, aussi bien en France qu'à l'étranger : toutes ces compétences sont au cœur des apprentissages de **FERRANDI Paris** qui forme l'élite des professionnels de la gastronomie et du management hôtelier. Surnommée à juste titre par la presse « le Harvard de la gastronomie », **FERRANDI Paris** est avant tout une grande école hôtelière française réunissant tous les savoir-faire de l'hôtellerie et de la restauration. Que ce soit sur son campus historique de Paris au cœur de Saint-Germain-des-Prés, à Saint-Gratien, à Bordeaux, à Rennes ou à Dijon, elle est la seule école en France à proposer toutes les formations de la gastronomie et de l'hôtellerie (restauration, arts de la table, boulangerie, pâtisserie et management hôtelier), du CAP au Master of Science (bac +5), sans oublier les programmes internationaux, affichant fièrement un taux de réussite aux examens de 98 %, le plus élevé en France pour les diplômes du secteur.

Créée il y a plus de cent ans par la Chambre de commerce et d'industrie de Paris Île-de-France, son nom est associé à plusieurs générations de chefs et d'entrepreneurs qui se sont distingués par leur signature culinaire et leur talent d'innovateurs. Reconnue pour déployer l'excellence en tous lieux et à tout moment, l'école développe une pédagogie axée sur la maîtrise des fondamentaux, la capacité à innover, l'acquisition de compétences managériales et entrepreneuriales, ainsi que la pratique en situation réelle.



Une relation unique avec le milieu professionnel

Espace de découverte, d'inspiration et d'échanges où se mêlent cuisine, management, art, science, technologie et innovation, **FERRANDI Paris** fédère les plus grands noms de l'industrie hôtelière et de la créativité culinaire. Les 2 200 apprentis et étudiants formés chaque année, ainsi que les 300 étudiants internationaux représentants plus de 30 nationalités et les 2 000 adultes en perfectionnement ou en reconversion professionnelle sont formés par une centaine d'enseignants, au profil bien spécifique. Si certains sont Meilleurs Ouvriers de France et gagnants de prix culinaires, tous ont travaillé au moins dix ans en entreprise, dans des maisons prestigieuses, en France et à l'international. D'autres institutions, comme l'ESCP Business School,



AgroPari Tech ou, à l'international, avec The Hong Kong Polytechnic University, ITHQ Canada, l'Institut of Tourism Studies of Macao, Baskent University, Johnson and Wales University... enrichissent également les formations grâce à des partenariats pédagogiques assurant l'ouverture sur le monde. Parce que la théorie et la pratique ne peuvent être dissociées et parce que la pédagogie **FERRANDI Paris** repose sur l'excellence, les élèves sont également associés à des manifestations officielles, grâce aux partenariats avec les principales associations du milieu culinaire, (Maîtres Cuisiniers de France, Société des Meilleurs Ouvriers de France, Euro-Toques...) et à l'organisation de nombreux concours et prix prestigieux au sein de l'école. Autant d'occasions de mettre en œuvre leur pratique ! Porteuse du savoir-recevoir à la française, membre du Conseil interministériel du Tourisme, du Collège Culinaire de France, du Comité Stratégique d'Atout France et de la Conférence d'excellence du Tourisme, l'école attire chaque année des étudiants du monde entier.

Des savoir-faire multiples

Les savoir-faire de **FERRANDI Paris**, associant pratique et collaboration étroite avec les professionnels, ont également été diffusés grâce à deux ouvrages de référence, consacrés à la cuisine puis à la pâtisserie. Traduits en plusieurs langues et vendus à de nombreux exemplaires,

et destinés aussi bien aux professionnels qu'au grand public, le succès de ces ouvrages nous a donné envie d'ouvrir encore plus les portes de notre école sur des savoir-faire plus spécifiques. Après avoir exploré les univers des légumes, des fruits, du chocolat et des produits traiteurs, place à la boulangerie et aux viennoiseries : baguette, tourte de meule, miches de pain de campagne ou complet, pain de mie, brioches, mais aussi fougasse, bretzel, panettone ou babka appellent à faire un tour du monde des savoir-faire boulangers.

Pains, viennoiseries et autres délices

Riche en symboles de partage, le pain est un aliment qui nourrit autant l'esprit que le corps. De la farine, de l'eau, du levain ou de la levure, un peu de sel mais surtout beaucoup de savoir-faire et de gestes précis qui se sont perfectionnés avec le temps, variant selon les pays : la boulangerie est aussi une affaire de temps et de fermentation maîtrisée. Que d'ingrédients aussi essentiels naissent une telle variété de recettes démontre la créativité et la dextérité de générations de boulangers qui ont ainsi démontré et transmis leur maestria. De blé, de seigle, d'épeautre ou d'autres céréales, les pains du quotidien ne manquent pas de diversité. Enrichis de lait, de beurre, d'œufs et associés à des techniques uniques, comme le tourage, les viennoiseries comme la brioche, le croissant, le cinnamon roll ou le cruffin, ne sont pas en reste. Que ce soit au petit déjeuner ou au goûter, on a toujours plaisir à les savourer. Les professionnels de l'école ont eu donc à cœur d'explorer dans cet ouvrage l'infinie palette de fermentations, façonnages, techniques et recettes de pains et viennoiseries de France et du monde, pour le plus grand plaisir de tous. À vous désormais de mettre la main à la pâte !







LES FONDAMENTAUX DE LA BOULANGERIE ET DE LA VIENNOISERIE



De la farine, de l'eau, un peu de sel et la magie de la fermentation : si les origines de la fabrication du pain se perdent dans la nuit du temps, ses ingrédients sont restés les mêmes. Ont été en revanche perfectionnés les savoir-faire et les processus de fabrication, faisant de la maîtrise des pains et des viennoiseries un véritable art qui n'a cessé de se perfectionner et auquel les professionnels de **FERRANDI Paris** sont heureux d'apporter leur expertise. Au programme de cette introduction : un tour d'horizon des ingrédients de base, les principales étapes de fabrication du pain ainsi que quelques définitions de base pour réussir parfaitement les recettes qui suivent. N'en perdez pas une miette !

Les ingrédients

Farine

Issue du latin *farina*, dérivé de *far* qui désigne le blé cultivé, la farine est l'ingrédient de base des pains. Lorsqu'elle n'est pas suivie d'un autre terme, la farine par défaut est toujours celle de blé. Par extension, le mot a été adopté pour désigner la poudre fine issue du broyage de graines et de céréales. Le blé tendre (*triticum aestivum*) est la céréale la plus utilisée pour faire du pain, car naturellement riche en gluten donc aisément panifiable. Première céréale produite en France et dans le monde, on le nomme aussi froment (du latin *frumentum*, qui signifie grain ou blé).

Un grain de blé se compose d'une enveloppe externe faite de cellulose (qualifiée de « son »), d'une amande qui contient l'amidon et le gluten, ainsi que d'un germe, riche en huile. On catégorise les farines de T150 (la plus complète) à la T45 (la plus blanche), le « T » désignant la teneur en minéraux de 100 g de farine. Plus la farine est blanche (donc raffinée) moins elle contient de son (enveloppe), donc de minéraux : de 0,45 % (farine T45) à 1,5 % (farine T150, dite complète). Ce « T » reflète le degré de pureté de la farine, tandis que l'utilisation de la farine est liée à la « force » de la farine, soit à la quantité de protéines qu'elle contient. L'appellation « farine de meule » est réservée aux farines obtenues par broyage des céréales entre deux meules de pierre, et non des cylindres en métal. Cette méthode conserve le germe du grain de blé et une partie du son, ce qui préserve la richesse nutritionnelle de la farine.

Les types de farine actuellement disponible pour le grand public en France sont :

Types de farine	Autres noms	Utilisations les plus fréquentes
T45	Farine blanche	Viennoiseries, pâtisserie, pizzas
T55	Farine blanche	Panification courante, feuilletage
T65	Farine blanche	Panification courante
T80	Farine bise	Pain de campagne, pain bis, tourte de meule
T110	Farine semi-complète	Tourte
T150	Farine complète	Pain complet

Autres farines

Nom	Panification	Caractéristiques	Goût et texture
Farine de seigle	Panifiable mais pauvre en gluten	Faible en gluten, le seigle contient un mucilage qui rend la levée du pain plus difficile à maîtriser. Voilà pourquoi on mélange souvent à parts égales farine de blé et farine de seigle, que l'on nomme aussi « farine de méteil ».	Belle profondeur aromatique, légère acidité. Utilisée aussi pour démarrer le levain.
Farine de sarrasin	Sans gluten	Malgré son autre nom de « blé noir », ce n'est pas du blé ! Surtout utilisé dans les galettes bretonnes car non panifiable, on l'associe à d'autres céréales sans gluten pour créer des pains sans gluten.	Couleur grisâtre, peut donner un goût un peu amer. S'oxyde rapidement.
Farine de petit épeautre ou engrain	Panifiable, faible en gluten	Céréale cousine du blé tendre, il ne faut pas confondre le petit épeautre (<i>triticum monococcum</i>) avec l'épeautre. De faible rendement, elle était tombée en désuétude mais revient à la mode grâce à son intérêt nutritionnel et la création d'une IGP « petit épeautre de Haute-Provence ». Pauvre en gluten, il peut néanmoins être panifié et donne un pain dense, peu levé mais nutritionnellement intéressant.	Légèrement jaune, petit goût de noisette. Rancit facilement.
Farine d'épeautre	Panifiable	Céréale de pays froids, le <i>triticum spelta</i> est surtout cultivé en Alsace et en Allemagne. Plus rustique que le blé et plus riche en fibres que lui, le grain d'épeautre doit être décortiqué avant d'être moulu. Les préparations l'utilisant requièrent moins d'eau et se tiennent bien à la cuisson.	Léger goût de noix.
Farine de maïs	Sans gluten	À utiliser de préférence en mélange. Légèrement torréfiée, on l'appelle « farine de gaudes » dans le Jura et en Bresse. Attention à ne pas la confondre avec l'amidon de maïs, commercialisé sous le nom de Maizena®, qui n'a pas les mêmes propriétés.	De couleur jaune vif ou blanche, selon le maïs utilisé. Légèrement sucrée, goût intense.
Farine de riz	Sans gluten	À base de riz complet ou de riz blanc, elle est particulièrement fine. Ne pas la confondre avec l'amidon de riz, vendu sous le nom de « crème de riz ».	Très neutre en goût, donne une texture friable et sablée.
Farine de châtaigne	Sans gluten	Si le châtaignier est aussi surnommé « arbre à pain » en Ardèche, c'est parce qu'il était aussi nutritif que lui. Non panifiable, on mélangeait la farine de châtaigne séchée à du blé et/ou du seigle pour en faire un pain nourrissant.	Douce et sucrée, parfum marqué. Essentiellement utilisée pour les crêpes, les galettes, les gâteaux...

Gluten et force

Découvert en 1745, le gluten se crée lorsque des protéines spécifiques (gliadines et gluténines) contenues dans certaines céréales, dont le blé, l'orge et le seigle, rentrent en contact avec de l'eau au moment du pétrissage. Son nom signifiant « colle » en latin explicite son rôle : il donne à la pâte son élasticité et sa viscosité, qui emprisonne le CO₂ se dégageant pendant la levée. Il permet donc de créer une mie élastique, moelleuse et aérée. La farine de blé contient 8 à 15 % de gluten : plus elle en contient, plus elle est dite « forte », c'est-à-dire résistante à la déformation qui va se produire pendant l'action du levain et des levures. Mesurée à l'aide d'un appareil spécial, sa valeur est comprise entre 100 et 300 W (son unité de mesure, absent hélas des paquets du commerce).

Taux de protéines	Usages recommandés
8 à 10 %	Pâtisseries, pâte feuilletée, sauce, crêpe...
10 à 12 %	Pains
12 à 15 %	Viennoiseries

En général, les farines plus blanches ont une force supérieure à celles plus complètes, riches en son et fibres. L'appellation « farine de gruau » désigne une farine riche en gluten et en protéines.

La maladie cœliaque ou intolérance au gluten est une maladie intestinale chronique et auto-immune liée à l'ingestion de gluten, qui nécessite de ne pas consommer de produits en contenant, y compris des traces infimes.

Levain

Point de départ de la panification, le levain est constitué d'un mélange de farine et d'eau, soumis à une fermentation naturelle et qui assure la levée de la pâte. Il contient des bactéries lactiques et des levures sauvages, naturellement présentes dans la farine. C'est leur développement qui joue un rôle dans la texture, le goût et la conservation du pain. En dégradant les glucides contenus dans la farine, les levures dégagent du gaz carbonique, ce qui permet à la pâte de lever, tandis que les bactéries apportent l'acidité typique des arômes du pain au levain. Le levain nécessite plusieurs jours de mise au point. Le levain-chef peut être constitué d'un reste de pâte de la fournée précédente de pain au levain ou devoir être démarré de zéro (voir p. 36). Il est prêt à être utilisé lorsqu'il commence à mousser et dégage de multiples arômes de fermentation, évoquant un peu la bière. Il faut alors le rafraîchir (voir p. 38 à 41), c'est-à-dire le nourrir d'eau et de farine puis le laisser à nouveau fermenter. Cette opération de fermentation/rafraîchi sera effectuée cinq



à six fois de suite, afin d'améliorer le temps de fermentation et d'affiner les saveurs du levain. On obtient alors le « levain tout point », qui signifie « bon en tout point » : au maximum de son activité fermentaire, mais aussi des saveurs qu'il va permettre de développer. Selon la quantité d'eau ajoutée, on obtient un « levain dur » (hydraté à 50 %, recommandé pour un pain rustique au caractère marqué et à la croûte épaisse) aux arômes acétiques ou bien un « levain liquide » (hydraté à 100 %, plus doux au goût), aux arômes lactiques.

Attention, veillez à rafraîchir votre levain au moment où il mousse, car si vous attendez trop longtemps pour le nourrir, cela nuirait au développement des arômes recherchés pour les fournées suivantes. Mais un levain ne meurt jamais. Un levain tout point se perpétue de génération en génération de boulangers, certains étant même historiquement vendus avec les murs des boulangeries. C'est la méthode la plus ancienne pour réaliser du pain, tombée en désuétude pendant les années 1920, et remise à l'honneur ces dernières années.

Levure

Également appelée « levure biologique », elle est fabriquée industriellement et constituée d'une multitude de champignons microscopiques de la famille des *Saccharomyces cerevisiae*. Elle peut être vendue fraîche (sous forme de cube) ou sèche (sous forme de granules). Elle ne doit pas être confondue avec la levure chimique. En présence de glucides (contenus dans la farine), d'eau et de chaleur (au minimum 24 °C), les champignons bourgeonnent et produisent une fermentation de la pâte plus rapide que celle du levain et particulièrement utilisée pour la réalisation de viennoiseries. Pour réaliser du pain, on l'utilise de deux façons : soit avec une pré-fermentation, soit en la mélangeant directement aux autres ingrédients.

La pré-fermentation consiste à préparer une petite quantité de pâte qu'on fait fermenter quelques heures avant de l'ajouter lors du pétrissage de la pâte principale, afin de développer ses arômes et de lui donner plus de force. Cela permet de renforcer une farine faible, ainsi que d'améliorer le goût et la conservation des produits.

Les principales techniques de pré-fermentation sont :

- **La pâte fermentée** conservée d'une fournée précédente (jusqu'à trois jours au maximum au réfrigérateur), elle servira d'améliorant naturel. Vous pouvez aussi la préparer exprès pour une recette, la veille mélangez 100 g de farine, 60 g d'eau, 1 g de levure fraîche et 2 g de sel fin.
- **La poolish** constituée de farine, d'eau, de levure (et éventuellement de sel). Cette pâte liquide fermente lentement pour développer arômes et acidité subtile. Il s'utilise de préférence pour des produits comme les croissants ou la baguette.
- **Le levain-levure** composé des mêmes ingrédients que la poolish, différent dans leur degré d'hydratation. Le levain-levure a une consistance ferme. Il est utilisé pour des produits type boule ou brioche.

Eau

Aussi importante que la farine, l'eau relie tous les ingrédients et permet à la magie de la création du gluten et de la fermentation d'apparaître. La quantité nécessaire pour chaque recette dépend du type de farine et du taux d'hydratation attendu de la pâte. Mieux vaut utiliser une eau filtrée, ou bien laisser s'éliminer le chlore, volatil, en laissant reposer l'eau 12 heures avant de s'en servir.

Bon à savoir : la température de l'eau est le paramètre le plus important à maîtriser pour permettre la fermentation (voir tableau p. 20).

Sel

Indispensable au goût, il l'est aussi à la panification. Il assure une meilleure résistance du gluten en favorisant les liaisons entre les protéines, raffermir les pâtes en limitant l'évaporation de l'eau, allonge le temps de fermentation donc améliore le développement des saveurs, permet d'obtenir une mie plus régulière, favorise la formation d'une croûte fine et colorée à la cuisson et enfin, aide à la conservation. En revanche, puisqu'il inhibe le développement des micro-organismes, ne jamais le mettre directement en contact avec le levain ou la levure, dont il contrarie l'action.

Et pour la viennoiserie...

Sucre

Ajouté à la pâte, il n'est pas là que pour l'adoucir. Sucre en poudre ou cristal, sucre glace ou miel, ils améliorent le moelleux de la mie, participent à la fermentation en nourrissant la levure, favorisent la conservation en retenant l'eau, et permettent à la croûte de dorer plus rapidement.

Lait

Remplaçant l'eau pour tout ou partie, il apporte du moelleux aux pâtes et les fait dorer plus rapidement au four. La dénomination « lait » sans indication de l'espèce est réservée au lait de vache, le plus communément utilisé. Sauf mention contraire, les recettes de cet ouvrage emploient du lait demi-écrémé. Utiliser du lait frais pasteurisé ou du lait UHT, et non du lait cru.

Beurre

Composé à 82 % de matières grasses laitières et à 16 % d'eau, la qualité du beurre est primordiale pour la réalisation des viennoiseries et feuilletages. Les professionnels utilisent de préférence un beurre de tourage, plus riche en matières grasses et contenant moins d'eau, qui fond moins facilement. À défaut, utiliser un beurre AOP, en particulier un beurre Charentes-Poitou, permet d'obtenir également un excellent résultat.

Œufs

La dénomination « œuf », sans indication de l'espèce, désigne exclusivement les œufs de poule. Les œufs dits « coquilles » sont utilisés frais moins de 28 jours après la ponte.

Plus un œuf est frais, plus son jaune sera bombé et son blanc gélatineux et épais. Indiqué sur la boîte et sur la coquille de l'œuf, le mode d'élevage conditionne également la qualité de l'œuf. Privilégier les œufs de type O (biologique) ou 1 (issus de poules élevées en plein air), et de calibre moyen (53 à 63 g).



Étapes de fabrication

Une fois le levain rafraîchi, place à l'action ! Chaque étape a son importance.

Pétrissage

Au robot ou à la main, tout commence par le mélange des ingrédients dans un ordre précis, qui permet d'hydrater la farine, d'incorporer de l'air et de commencer le développement du réseau de gluten, afin de retenir le gaz carbonique produit par la levure ou le levain. Un paramètre particulièrement important pour assurer le succès de la fermentation est la température de l'eau, qui joue sur la température de la pâte (voir encadré ci-contre). Le pétrissage commence par le **frasage**, mélange effectué à vitesse lente pendant 3 à 5 minutes. L'**autolyse** (facultative) consiste à laisser reposer pendant 30 minutes à 1 heure le mélange d'eau et de farine afin d'hydrater cette dernière pour assouplir le gluten et réduire le temps de pétrissage, ce qui est particulièrement intéressant pour les pains à longue fermentation. Vient ensuite le temps du **découpage, étirage et soufflage**, phase du pétrissage rapide qui permet de structurer la pâte en développant

le gluten et incorporant de l'air. Selon la texture obtenue, on peut ajuster la consistance de la pâte en ajoutant un liquide (**bassinage**) ou de la farine (**contre-frasage**). Selon les recettes, on peut obtenir une **pâte douce** (qui va nécessiter deux temps de fermentation et donnera une mie très alvéolée), une **pâte bâtarde** (avec plus de corps que la douce et des alvéoles de taille différentes dans la mie), ou bien une **pâte ferme** (à la mie serrée).

Température de l'eau

Pour le bon déroulement de la fermentation, la température de la pâte doit se situer entre 23 et 26 °C en fin de pétrissage. Afin d'obtenir la température de pâte souhaitée, le boulanger détermine d'abord la température de base qui lui permettra ensuite de calculer la température de l'eau de coulage.

La température de base se calcule en fonction de trois paramètres :

- le type de matériel utilisé (manuel, batteur, oblique, plongeant...) ;
- l'intensité du pétrissage ;
- la température de la pièce où l'on travaille.

Température de base

Température du fournil	Pétrissage vitesse lente (PVL)	Pétrissage amélioré (PA)	Pétrissage intensifié (PI)
24 à 26 °C	64 °C	54 °C	52 °C
21 à 23 °C	66 °C	56 °C	54 °C
18 à 20 °C	68 °C	58 °C	56 °C

Pour obtenir la température de l'eau de coulage, il faut soustraire à la « température de base » les températures du fournil et celle de la farine que l'on additionne, soit :

Température de base - (Température de l'air + Température de la farine) = Température de l'eau à ajouter à la pâte

Exemples de calcul de température d'eau de coulage

Température de base	PVL 64 °C	PA 54 °C	PI 52 °C
Température du fournil + Température de la farine	24 + 22 = 46 °C	24 + 22 = 46 °C	24 + 22 = 46 °C
Température de base - le résultat précédent	64 - 46	54 - 46	52 - 46
= Température de l'eau	18 °C	08 °C	06 °C

Fermentation(s)

Elle s'opère généralement en deux phases : le **pointage** (premier temps de pousse ou de levée) et l'**apprêt** (second temps). C'est le moment où le levain et/ou la levure entrent en jeu en agissant sur les sucres présents dans la farine, donnant en échange des composés alcooliques (jouant sur les arômes et la force de la pâte) et rejetant du CO_2 , donnant le volume nécessaire à la pâte. La gestion des temps de pousse et des températures est alors primordiale.

Façonnage et lamage

Le **façonnage** de la pâte s'effectue après le pointage, et est suivi le plus souvent d'un temps de repos, l'**apprêt**. Le façonnage sert non seulement à donner une forme spécifique à la pâte, mais aussi à redonner de la force à la pâte après la fermentation. Boule, baguette, bâtard, épis, buns, tout est affaire d'habitude et de répétition. Après l'**apprêt**, on entaille les pâtons, ce que l'on nomme « lamage », « grigne » ou « coupe ». Un geste précis non seulement esthétique, qui constitue la signature du boulanger mais qui permet aussi à la vapeur d'eau et au gaz carbonique de s'échapper à la cuisson, permettant au pain de se développer. Certains types de pain (ciabatta, focaccia, pain de mie, pains pauvres en gluten type seigle ou petit-épeautre) ne sont pas lamés.

Cuisson et ressuage

Moment crucial, la cuisson est délicate à réussir, de par la différence de puissance entre les fours ménagers et les fours professionnels. Les boulangers utilisant un four à sole à forte inertie thermique, il est difficile d'obtenir exactement le même résultat avec des fours à résistance où l'on ne peut pas cuire directement sur la sole. Néanmoins, à force d'essais, on peut tout à fait réussir une cuisson à la maison !

Le moment de la mise au four est particulièrement important : bien préchauffé, il doit également proposer une atmosphère légèrement humide, la « buée ». Simplet obtenu dans un four domestique en versant un verre d'eau chaude dans une lèchefrite placée sous la grille au moment d'enfourner le pain, cette humidité assouplit la surface des pâtons en train de cuire, leur permet de finir de lever tout en restant bien brillant et en donnant une belle couleur uniforme à la croûte.

Après la sortie du four, mieux vaut laisser refroidir pains et viennoiseries, ce que l'on nomme le **ressuage**. Il assure le croustillant de la croûte et permet aux arômes de la cuisson et de ceux de la fermentation de se fondre.

Le b.a.-ba de l'enfournage

- Placez dans le four une lèchefrite (gradin inférieur) et une plaque de cuisson (gradin du milieu). Vous pouvez aussi utiliser une pierre de cuisson : référez-vous à son mode d'emploi pour connaître le temps de préchauffage recommandé.
- Préchauffez le four suivant la température demandée pour la recette.
- Placez le pain sur une feuille de cuisson pour effectuer facilement les derniers gestes (lamage...).
- Faites glisser cette feuille de cuisson sur la plaque ou la pierre de cuisson dès la température requise atteinte.
- Versez immédiatement un bol d'eau dans la lèchefrite afin de produire de la buée et refermez aussitôt la porte. Veillez à porter des gants et à vous protéger car la production de vapeur va être immédiate.

Bon à savoir : plus la plaque ou pierre de cuisson est épaisse, meilleure sera la cuisson. Elle aura en effet emmagasiné plus de chaleur, lui permettant de mieux lever et d'obtenir un vrai croustillant.

Certains pains nécessitent de sécher, pour développer une croûte plus épaisse et craquante. Voilà pourquoi certaines recettes demandent à ouvrir parfois la porte du four en fin de cuisson afin d'en évacuer l'humidité, puis à baisser la température du four de 50 °C. Cela permet de finir la cuisson en douceur, sans colorer plus la croûte.

Conservation et congélation des pains et viennoiseries

Pour conserver le moelleux (pain de mie, buns, pita...), mieux vaut envelopper les pains dans du plastique (sac, film étirable). En revanche, pour préserver le croustillant, le torchon propre est une meilleure solution. Enfin, pour les produits secs, privilégier une boîte hermétique, en métal de préférence.

La congélation offre également des solutions intéressantes pour mieux gérer un surplus. Pour le pain, la pré-cuisson est recommandée : défournez-les dès les premiers signes de coloration. Laissez-les totalement refroidir sur une grille, entourez-les hermétiquement de film alimentaire et placez-les au congélateur. Pour les consommer, il suffira de finir leur cuisson dans un four préchauffé à la température recommandée dans la recette avec un peu de vapeur. Le pain sera alors frais et croustillant !

En revanche, pour les viennoiseries, mieux vaut les cuire complètement avant de les congeler. Filmez-les soigneusement sans les écraser, en particulier pour ne pas abîmer la texture des feuilletages. Faites-les décongeler sur une grille avant consommation puis chauffez-les 4 minutes dans un four préchauffé à 150 °C (th. 5).



Petit lexique boulanger

Certains termes des prochaines pages peuvent vous être inconnus, désignés par des termes précis de boulangerie. Voici quelques-uns de ceux que vous retrouverez plus loin dans l'ouvrage, afin de parler comme les pros !

APPRÊT : deuxième temps de repos après le façonnage du pain, étape finale de la fermentation.

AUTOLYSE : pâte non fermentée qu'on laisse reposer avant d'y incorporer tous les ingrédients (voir technique p. 44).

BASSINAGE : ajout d'eau en cours de pétrissage.

BOULAGE : façonnage du pain en forme de boule.

CLÉ : point de soudure du pain créé lors du façonnage, situé le plus souvent en-dessous afin d'être invisible.

DÉGAZAGE : action de chasser les gaz présents dans la pâte après une première levée en procédant au boulage par exemple.

DÉTENTE : temps de pause entre la division et le façonnage des pâtons.

DIVISION : découpe du pâton avant le façonnage.

FRASAGE : mélange des ingrédients avant le pétrissage.

POINTAGE : premier temps de repos après le pétrissage et première étape de la fermentation.

POOLISH : pâte préfermentée à la levure.

RAFRAÎCHI : Action qui consiste à nourrir le levain de farine et d'eau.

RESSUAGE : évaporation de l'eau du pain après défournement.





MATÉRIEL



1. Toile à couche
2. Brosse
3. Lame
4. Paire de ciseaux
5. Pique-vite
6. Coupe-pâte
7. Corne



1. Râpe
2. Rouleau à pâtisserie
3. Fouet
4. Pinceau
5. Thermomètre électronique



1. Palette coudée
2. Palette
3. Grande maryse
4. Petite maryse
5. Spatule



1. Couteau d'office
2. Couteau éminceur (ou couteau de tour)
3. Couteau-scie



- 1. Bannetons entoilés
- 2. Bannetons en rotin

- 3. Bocaux

- 4. Pelle à four
- 5. Planchette à pain

- 6. Découpoir ou emporte-pièce cannelé à chaussons aux pommes
- 7. Emporte-pièces en forme d'étoiles



1. Grille
2. Moule à kouglof
3. Moule à brioche
4. Moules à brioches individuels
5. Moule à pains de mie avec couvercle



1. Poche à douille
2. Différentes douilles



1. Robot pâtissier
avec ses accessoires :
A. Crochet à pâte
B. Fouet
C. Feuille





LES TECHNIQUES DE BASE





- 36 LEVAIN CHEF (OU LEVAIN MÈRE)
- 38 RAFRAÎCHIR UN LEVAIN CHEF EN LEVAIN DUR
- 40 RAFRAÎCHIR UN LEVAIN CHEF EN LEVAIN LIQUIDE
- 42 POOLISH
- 44 AUTOLYSE
- 45 PÉTRISSAGE À LA MACHINE
- 46 PÉTRISSAGE À LA MAIN
- 48 RABAT
- 50 FAÇONNER EN BOULE
- 51 FAÇONNER EN BAGUETTE
- 53 GRIGNER EN ÉPI
- 54 GRIGNER UNE BAGUETTE
- 55 GRIGNER SUR BOULE
- 56 GRIGNER EN CHEVRON
- 57 GRIGNER EN SAUCISSON
- 58 GRIGNER EN POLKA
- 59 PAIN EN COCOTTE



PAIN

Levain chef (ou levain mère)

Pour 190 g de levain

Préparation

5 minutes

Fermentation

24 à 48 heures

à température ambiante

Conservation

À rafraîchir à maturité

Matériel

Bocal

Fouet

Maryse

Ingédients

5 g de miel

100 g d'eau à 45°C

85 g de farine de seigle
(ou complète)



- 1 • Dans un saladier, versez le miel et l'eau puis mélangez pour dissoudre.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

- La durée de la fermentation dépend de la farine utilisée, de la température, de l'hygrométrie, de la saison... Ce qui explique le grand écart entre le temps minimal et maximal de fermentation.
- Pour activer la fermentation, nous utilisons ici du miel mais nous pourrions aussi utiliser une macération de fruits. Dans ce cas, découpez une pomme bio en cubes avec la peau ou 50 g de raisins secs, et placez-les dans 200 g d'eau pendant 2 jours. Lorsque des petites bulles se forment, filtrez le jus fermenté au tamis et utilisez-le pour préparer votre levain chef.



2 • Incorporez la farine à l'aide d'un fouet.



3 • Mettez dans un bocal propre et réservez dans un endroit chaud (idéalement à 35 °C) pour la fermentation. À défaut, celle-ci prendrait plus de temps.



4 • Le levain chef est prêt à être utilisé lorsqu'il commence à avoir une odeur marquée, que de grosses bulles apparaissent et sa texture ressemble à une mousse au chocolat.

ET APRÈS ?

Dès que le levain commence à mousser, il faut le rafraîchir 5 ou 6 fois, selon si l'on souhaite :

- un levain dur (suivre méthode p. 38)
 - un levain liquide (suivre méthode p. 40)
- pour obtenir au bout d'une semaine de fermentation un levain tout point (dur ou liquide).

Rafrâîchir un levain chef en levain dur (ou levain ferme)

Pour 300 g de levain

Préparation

5 minutes

Fermentation

5 heures à température ambiante ou 3 heures à température ambiante + toute la nuit au réfrigérateur

Conservation

Plusieurs jours au réfrigérateur

Matériel

Bocal
Fouet
Maryse
Robot pâtissier

Ingédients

60 g de levain tout point (voir p. 37)
80 g d'eau à 35 °C
160 g de farine de meule T80



- 1 • Dans la cuve du robot muni du crochet, versez le levain avec l'eau.



- 2 • Mélangez afin de diluer le levain et obtenir des petites bulles pour activer la reproduction des micro-organismes.



- 3 • Incorporez la farine et mélangez 5 minutes à vitesse lente.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

L'odeur et le goût doivent être acides, acétiques



- 4 • Débarrassez sur le plan de travail, pétrissez en rabattant la pâte, bords extérieurs vers l'intérieur, puis aplatissez.



- 5 • Tournez la pâte d'un quart de tour et ramenez les bords extérieurs vers l'intérieur.



- 6 • Faites rouler entre vos mains sur le plan de travail pour façonner une boule. La pâte doit être lisse. Conservez dans un bocal propre fermé hermétiquement. Réservez dans un endroit chaud (idéalement 28 °C) pour la fermentation. À défaut, elle prendrait plus de temps.



- 7 • Il est prêt à être utilisé lorsqu'il a doublé de volume, qu'il commence à s'affaisser légèrement et que des crevasses et des déchirures apparaissent à la surface.

Rafraîchir un levain chef en levain liquide

Pour 300 g de levain

Préparation

5 minutes

Fermentation

5 heures à température ambiante ou 3 heures à température ambiante + toute la nuit au réfrigérateur

Conservation

Plusieurs jours au réfrigérateur

Matériel

Bocal
Fouet
Maryse

Ingrédients

60 g de levain tout point (voir p. 37)
120 g d'eau à 45 °C
120 g de farine de tradition T65



- 1 • Versez l'eau dans le bocal du levain puis délayez-le légèrement à l'aide d'une maryse.



- 2 • Versez le levain dans un saladier et fouettez jusqu'à l'obtention de petites bulles pour activer la reproduction des micro-organismes du levain.



3 • Ajoutez la farine et mélangez au fouet.



4 • Versez dans un bocal propre et réservez dans un endroit chaud (idéalement à 35°C) pour la fermentation. À défaut, celle-ci prendrait plus de temps.



5 • Il est prêt à être utilisé lorsqu'il a triplé de volume, qu'il est couvert de grosses bulles et qu'il commence à crevasser.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

L'odeur et le goût doivent être légers, lactiques, légèrement sucrés, comme un yaourt.

Poolish

Préparation

5 minutes

Fermentation

3 heures

Conservation

La poolish ne se conserve pas, il faut l'utiliser quand elle est à maturité

Matériel

Bocal

Cul-de-poule

Fouet

Ingrédients

80 g d'eau

1 g de levure fraîche
de boulanger

80 g de farine



- 1 • À l'aide d'un fouet, mélangez l'eau et la levure émiettée jusqu'à complète dissolution.



- 2 • Ajoutez la farine et mélangez bien.



- 3 • Versez dans un bocal propre.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Pour un poolish, il faut autant de farine que d'eau.

La quantité de levure dépend de la durée de fermentation à température ambiante, voici la formule :

Quantité d'eau × 40 ÷ Nombre d'heures de fermentation

Donc pour :

1 litre d'eau × 40 ÷ 1 heure de fermentation = 40 g de levure

1 litre d'eau × 40 ÷ 10 heures de fermentation = 4 g de levure

½ litre d'eau × 40 ÷ 2 heures de fermentation = 10 g de levure

4 litres d'eau × 40 ÷ 8 heures de fermentation = 20 g de levure



- 4 • (Avant-Après) La poolish est prête à l'emploi quand elle a triplé de volume, elle commence à s'aplatir et quelques crevasses se forment sur le dessus.

Autolyse

Ingrédients

Eau
Farine
Levure de boulanger
Sel

Matériel

Robot pâtissier



- 1 • Dans la cuve du robot, muni du crochet, versez l'eau et la farine. Mélangez quelques minutes (3 à 5 minutes) jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène : non souple et non élastique. La pâte doit se déchirer lorsque l'on tire dessus.



- 2 • Laissez reposer la pâte au minimum 30 minutes et idéalement plusieurs heures, suivant le processus de pétrissage utilisé par la suite. Couvrez à l'aide d'un plastique ou d'un torchon humide sans contact direct avec la pâte. À la fin de l'autolyse, la pâte est plus lisse et plus extensible.



- 3 • Faites deux petits creux dans la pâte et ajoutez la levure émiettée et le sel. Ramenez un peu de pâte par-dessus afin que la levure et le sel commencent à fondre.

Pétrissage à la machine

Ingrédients

340 g d'eau
500 g de farine
5 g de levure fraîche
de boulanger
9 g de sel

Matériel

Robot pâtissier
Thermomètre

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Pour savoir si la pâte est bien frisée, il suffit de la toucher légèrement avec le dos de la main si elle colle, cela signifie que la farine n'a pas absorbé toute l'eau, il faut donc poursuivre le frasage.



1 • Dans la cuve du robot, versez l'eau et la farine.



2 • Émiettez la levure et ajoutez le sel.
Frasez avec le crochet à vitesse lente pendant environ 5 minutes jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène, qui ne colle pas.



3 • Pétrissez la pâte 5 à 8 minutes pour construire le réseau de gluten. Veillez à ce que la pâte ne dépasse pas les 24°C en fin de pétrissage et vérifiez le réseau de gluten en étirant la pâte. Elle doit être lisse et extensible sans se déchirer.

Pétrissage à la main

Ingrédients

340 g d'eau
500 g de farine
5 g de levure fraîche de boulanger
9 g de sel

Matériel

Corne
Fouet
Saladier
Thermomètre



- 1 • Dans un saladier, versez l'eau et le sel, émiettez la levure puis à l'aide d'un fouet délayez le tout.



- 2 • Ajoutez la farine puis mélangez avec les doigts pour amalgamer le tout. Vous pouvez vous aider d'une corne.



- 3 • Débarrassez sur le plan de travail, préalablement fariné, et commencez le pétrissage en étirant la pâte vers l'extérieur.



- 4 • Poursuivez le pétrissage en ramenant la pâte par en dessous.



- 5 • Répétez ces gestes jusqu'à l'obtention d'une pâte souple et élastique. Veillez à ce que la pâte ne dépasse pas les 24°C en fin de pétrissage et vérifiez le réseau de gluten en étirant la pâte. Elle doit être lisse et extensible sans déchirer.

Rabat

Ingrédients

Pâte à pain ou pâte à viennoiserie



- 1 • Sur un plan de travail fariné, déposez la pâte. Dégazez avec la paume de la main en essayant d'obtenir un rectangle.



- 2 • Repliez le bas de la pâte aux deux tiers (la partie basse a ainsi la même surface que la partie haute). Pressez légèrement afin de bien coller les deux parties.



- 3 • Repliez le haut de la pâte pour couvrir l'autre partie.



- 4 • Vérifiez la force de la pâte en effectuant une pression avec vos doigts. Si vos empreintes disparaissent, elle est assez forte et le rabat est terminé ; si les empreintes ne disparaissent pas, il faut effectuer un autre rabat.



- 5 • Répétez les opérations 1 à 4, mais de gauche à droite au lieu de haut en bas.



- 6 • Pressez légèrement afin de bien coller les deux parties.



- 7 • Placez la pâte dans un bol chemisé d'un film alimentaire et refermez jusqu'à utilisation.

Façonner en boule

Ingrédients

Pâte

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

- Si votre empreinte de doigt ne marque pas sur la pâte, c'est que la pâte a de la force.
- Pour une grosse boule, effectuez le même geste mais avec les deux mains : les deux auriculaires passent légèrement sous la pâte à chaque rotation.



- 1 • Aplatissez la pâte avec la paume de la main.



- 2 • Ramenez un bord vers l'intérieur. Il faut que le rabat soit deux fois plus long que le reste de la pâte. Prenez le coin du premier pli et repliez, et ainsi de suite. Vous pouvez faire 7 à 8 plis par boule. Le but est de faire un maximum de plis afin de donner du corps à la pâte.



- 3 • Retournez la pâte puis faites-la rouler sur le plan de travail. Le pouce et l'auriculaire touchent la table et passent légèrement sous la pâte en la faisant tourner pour finir de la lisser.

Façonner en baguette

Ingrédients

Pâte à baguette (voir recette p. 128)

Farine



- 1 • Sur un plan de travail fariné, posez le pâton puis avec la paume de la main aplatissez (dégazez) la pâte pour lui donner une forme allongée.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Vous pouvez utiliser cette même méthode de façonnage pour d'autres formats de pains :

- **Façonnage en ficelle :**
deux fois moins lourd, mais de même longueur et plus fin que la baguette.
- **Façonnage en bâtard :**
même poids qu'une baguette mais deux fois plus court.



- 2 • Ramenez le bord extérieur du haut vers l'intérieur avec une légère pression pour coller le rabat de pâte. Le pli formé doit représenter deux tiers de la hauteur de la baguette.



- 3 • Aplatissez la pâte pour la dégazer avec la paume de la main bien à plat.



- 4 • Ramenez le bord du bas vers l'intérieur aux deux tiers avec une légère pression pour coller le rabat de pâte. Puis dégazez de nouveau la pâte avec la main bien à plat.



- 5 • Pliez en deux pour effectuer la soudure. Placez le pouce gauche à l'extrémité gauche de la pâte au milieu de l'épaisseur pour servir de pivot puis avec l'autre main, repliez la pâte par-dessus le pouce en avançant et en appuyant légèrement sur la jointure du pli pour que l'ensemble colle bien.



- 6 • Roulez légèrement la pâte pour affiner les extrémités en pointes.

Grigner en épi

Ingrédients

Pâton de pâte avec une pousse légère

Matériel

Paire de ciseaux

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Soyez vigilant à la sortie du four, cette forme de pain est très fragile et peut facilement se casser.



- 1 • Sur un pâton prêt à être enfourné, à l'aide d'une paire de ciseaux, incisez profondément (aux trois quarts) la pâte par le dessus à un angle de 45 degrés, tous les 4 à 6 cm sans la couper complètement.



- 2 • Décalez les « grains » de pâte au fur et à mesure des incisions (sans retirer les ciseaux, sinon la pâte se recollerait) en alternant à droite puis à gauche pour obtenir un épi.

Grigner une baguette

Ingrédients

Pâton de baguette (voir recette p. 128)

Matériel

Lame

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Pain de 10 cm et plus = 1 coup de lame
 Pain de 20 cm et plus = 2 coups de lame
 Pain de 30 cm et plus = 3 coups de lame
 Pain de 40 cm et plus = 4 coups de lame
 Pain de 50 cm et plus = 5 coups de lame



1 • Juste avant de mettre au four, à l'aide du dos d'une lame, opérez une première marque en biais de 12 cm environ sur les pâtons, faites la deuxième marque bien parallèle en la commençant à environ un tiers de la précédente et faites de même avec la dernière.

2 • En tenant la lame bien droite, passez une nouvelle fois par-dessus en incisant la pâte de quelques millimètres.

Grigner sur boule



Ingrédients

Pâte

Matériel

Lame

En fin de fermentation (lorsque le pâton est prêt à aller au four), tamisez de la farine uniformément sur la pâte. À l'aide d'une lame, incisez une première ligne traversant le pain de part en part. Partez du centre pour tracer de part et d'autre la ligne perpendiculaire puis dans chaque quart obtenu, donnez un coup de lame en diagonale.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Veillez à ne jamais inciser deux fois au même endroit (au centre de la croix) car le pâton s'ouvrirait trop à la cuisson.

Grigner en chevron



Ingrédients

Pâte qui ne pousse pas beaucoup, du type pain complet, pain de seigle, méteil...

Matériel

Lame

Juste après le façonnage, tamisez de la farine uniformément sur les pâtons. À l'aide d'une lame, incisez profondément des lignes parallèles en chevron. Veillez à ce que l'espace sur la médiane ne soit pas trop petit (la largeur d'un doigt au milieu).

Grigner en saucisson



Ingrédients

Pâte fragile, poreuse comme un pain de seigle, complet ou bien si on souhaite des pains arrondis comme un pain viennois, par exemple.

Matériel

Lame

Juste après le façonnage, tamisez de la farine uniformément sur les pâtons. À l'aide d'une lame, incisez peu profondément des lignes parallèles en diagonale à 45 degrés avec des espaces bien réguliers entre elles.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Si les coups de lames sont très espacés, vous pouvez inciser plus profondément et ainsi obtenir plus de relief après cuisson.

Grigner en polka



Ingrédients

Pâte poreuse et fragile, peu pétrie, du type pain au levain surtout, pain de seigle, pain complet...

Matériel

Lame

En fin de fermentation (quand le pâton est prêt à aller au four), tamisez de la farine uniformément sur la pâte. À l'aide d'une lame, incisez des lignes en diagonale dans un sens puis dans l'autre afin d'obtenir des losanges réguliers.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Plus l'incision est profonde et plus le pain sera plat après cuisson.
Plus l'incision est légère et plus le pain sera bombé.

Pain en cocotte

Préparation

20 minutes

Cuisson

30 minutes

Ingrédients

1000 g de pâte à pain
de tradition ou pain au levain
Farine

Matériel

Cocotte de 30 x 20 cm
Grille
Lame



- 1 • Mettez en forme le pâton en fonction de la forme de votre cocotte. Placez-le sur une feuille de papier cuisson. Saupoudrez d'une fine couche de farine puis, grignez le dessus en chevrons (voir technique p. 56).



- 2 • Déposez le pain dans une cocotte préalablement préchauffée au four à 260 °C (th. 8/9). Refermez avec le couvercle et enfournez à 260 °C, sans buée pendant 30 minutes.



- 3 • Lorsque le pain est coloré, retirez le couvercle et poursuivez la cuisson. Débarrassez le pain sur une grille dès la sortie du four pour permettre le ressuage à température ambiante.





- 62 BEURRE DE TOURAGE
- 64 TOURAGE SIMPLE
- 65 TOURAGE PORTEFEUILLE
- 66 PÂTE FEUILLETÉE CLASSIQUE
- 70 PÂTE FEUILLETÉE INVERSÉE
- 74 PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE
- 77 CROISSANTS
- 79 PAINS AU CHOCOLAT
- 81 PAINS AUX RAISINS
- 85 CHAUSSONS AUX POMMES
- 87 PALMIERS
- 90 PÂTE À BRIOCHE
- 92 GROSSE BRIOCHE À TÊTE
- 96 PETITES BRIOCHES À TÊTE
- 98 COURONNE
- 102 FAÇONNER UNE TRESSE À UN BRIN
- 104 FAÇONNER UNE TRESSE À DEUX BRINS
- 106 FAÇONNER UNE TRESSE À TROIS BRINS
- 108 NAVETTES



VIENNOISERIE

Beurre de tourage

Préparation

5 minutes

Réfrigération

15 minutes

Conservation

1 nuit au maximum

Matériel

Papier cuisson

Rouleau à pâtisserie

Ingédients

Beurre sec

(1/3 du poids de la pâte)



- 1 • Pliez une feuille de papier cuisson de 40 × 30 cm en deux dans le sens de la longueur pour obtenir un rectangle de 20 × 30 cm.



- 2 • Pliez le rectangle en trois en marquant bien les plis. Vous obtenez un rectangle de 20 × 10 cm.



- 3 • Dépliez la feuille et posez le beurre vers le centre dans un des rectangles.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Il faut compter un tiers du poids de la pâte en beurre de tourage.
Donc pour 450 g de pâte, vous aurez besoin de 150 g de beurre.



- 4 • Farinez légèrement le beurre puis, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, tapez-le pour l'aplatir. Il doit s'approcher à quelques millimètres des marquages des pliures sans dépasser.



- 5 • Repliez la feuille sur le beurre en suivant les marquages.



- 6 • À l'aide du rouleau à pâtisserie, égalisez l'épaisseur du beurre dans l'enveloppe de papier.



- 7 • Placez le beurre au réfrigérateur pendant au moins 15 minutes avant de l'utiliser.

Tourage simple



1 • Fleurez votre plan de travail et abaissez le pâton en un rectangle de 60 × 25 cm.



2 • Rabattez un premier tiers vers l'intérieur puis le second par-dessus.



3 • Vous obtenez un pliage en trois, soit un tour simple.

Tourage portefeuille

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Marquez le pâton d'une légère marque de doigt pour chaque tour, vous saurez au premier coup d'œil combien de tours ont été effectués en cas d'oubli.

Les marques doivent être faites les unes en dessous des autres :

1 tour simple = 1 marque de doigt

2 tours simples = 2 marques de doigt



- 1 • Fleurez votre plan de travail et abaissez le pâton en un rectangle de 60 × 25 cm.



- 2 • Rabattez les extrémités vers le centre ($\frac{1}{3}$ - $\frac{2}{3}$).



- 3 • Repliez en deux. Vous obtenez un pliage en quatre, soit un tour portefeuille.

Pâte feuilletée classique

Pour un pâton de 600 g

Préparation

2 heures

Réfrigération

2 heures au minimum

Conservation

3 jours au réfrigérateur

Matériel

Tamis

Corne

Rouleau à pâtisserie

Ingédients

5 g de sel

125 g d'eau

250 g de farine T65

25 g de beurre fondu

200 g de beurre de tourage



- 1 • Dans un saladier, préparez une détrempe en mélangeant le sel, l'eau puis la farine tamisée et le beurre fondu.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

- Ajoutez un trait de vinaigre blanc dans le poids d'eau de la détrempe évite l'oxydation de la pâte, surtout si vous la conservez plusieurs jours.

- Marquez le pâton lors du tourage d'une légère marque de doigt pour chaque tour, vous saurez au premier coup d'œil combien de tours ont été effectués, en cas d'oubli.

Par exemple :

2 tours simples ou 1 tour simple

+ 1 tour portefeuille = 2 doigts.

Un pâton à 5 tours comporte donc cinq marques.



- 2 • À l'aide d'une corne, mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte. Ne la travaillez pas trop.



3 • Rassemblez et boulez la pâte obtenue.



4 • À l'aide d'un couteau, incisez la pâte en quadrillage pour la détendre.



5 • Filmez-la et réservez 20 minutes au minimum au réfrigérateur.



6 • Travaillez le beurre de tourage au rouleau pour l'assouplir et lui donner une forme carrée. Il est important que le beurre reste froid et que sa plasticité soit identique à la fermeté de la détrempe.



7 • Abaissez la pâte de manière qu'elle soit deux fois plus grande que la taille du beurre.



8 • Disposez et enfermez le beurre travaillé dans la pâte.



9 • Fleurez votre plan de travail et abaissez le pâton sur 60 × 25 cm.



10 • Pliez en trois (tour simple). Tournez votre pâton d'un quart de tour vers la droite.



- 11** • Abaissez de nouveau, puis pliez en trois (tour simple). Filmez le pâton et réservez-le au réfrigérateur une trentaine de minutes. À ce stade, le pâton est à 2 tours.



- 12** • Veillez à ce que l'ouverture du rabat soit sur le côté.



- 13** • Répétez les étapes 9 à 12. À ce stade, le pâton est à 4 tours. Répétez les étapes 9 à 10 pour le cinquième tour. Réservez au réfrigérateur une trentaine de minutes avant utilisation.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

- En général, on utilise la pâte feuilletée à 5 ou 6 tours. Un tourage à 5 tours aura un développement optimal.
 - Avec un tourage à :
 - 4 tours : vous pouvez préparer des pailles feuilletées.
 - 6 tours : vous pouvez préparer des vol-au-vent.

Pâte feuilletée inversée

Pour un pâton de 900 g

Réfrigération

2 heures au minimum

Conservation

4 jours au réfrigérateur

Matériel

Corne

Rouleau à pâtisserie

Ingédients

Beurre manié

130 g de farine

400 g de beurre de tourage

Détrempe

270 g de farine T65

140 g d'eau

6 g de sel



- 1 • Mélangez à la main le beurre et la farine pour obtenir un beurre manié.



- 2 • Abaissez le beurre pour lui donner une forme de rectangle. Filmez et réservez au réfrigérateur environ 20 minutes.



- 3 • Préparez une détrempe en formant un puits avec la farine sur le plan de travail. Ajoutez l'eau et le sel au centre.



- 4 • Du bout des doigts, ramenez un peu de farine vers le centre pour absorber l'eau.



- 5 • À l'aide de la corne, mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.



- 6 • Rassemblez et boulez la pâte obtenue. À l'aide d'un couteau, incisez-la en quadrillage pour la détendre. Réservez au frais dans du film alimentaire environ 20 minutes.



- 7 •** Abaissez le beurre manié sur 30 × 20 cm. Travaillez-le au rouleau pour l'assouplir et lui donner une forme rectangulaire, deux fois plus grande que la détrempe.



- 8 •** Rabattez le rectangle de beurre manié sur la détrempe et enfermez-le bien en soudant tous les côtés.



- 9 •** Fleurez votre plan de travail et abaissez le pâton à 60 × 25 cm de large pour un tourage classique à 5 tours.



- 10 •** Pliez en quatre (tour portefeuille) (voir étape 6 du feuilletage rapide p. 65). Filmez et réservez au réfrigérateur 30 minutes.



- 11 • Abaissez de nouveau et pliez en quatre. À ce stade votre pâton est à 4 tours. Réservez-le au frais pendant 30 minutes dans un film alimentaire pour éviter le croûtage.



- 12 • Abaissez la pâte et pliez-la en trois (tour simple) (voir étape 10 du feuilletage classique p. 64) pour le dernier et cinquième tour. Filmez et réservez au réfrigérateur 30 minutes avant utilisation.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Travaillez le beurre manié de tourage au rouleau pour l'assouplir et lui donner une forme rectangulaire, deux fois plus grande que la détrempe. Il est important que le beurre reste froid et que sa plasticité soit identique à la fermeté de la détrempe.

Pâte levée feuilletée

Pour 600 g de pâte

Préparation

2 heures

Pointage

15 minutes

Congélation

45 minutes

Conservation

Une nuit, filmée
avant le tourage

Matériel

Robot pâtissier
Rouleau à pâtisserie
Thermomètre

Ingrédients

125 g de farine de gruau
125 g de farine
de tradition T65
135 g d'eau à 4°C
15 g de poudre de lait
30 g de sucre semoule
10 g de beurre
12 g de levure fraîche
de boulanger
5 g de sel
150 g de beurre de tourage



- 1 • Dans la cuve du robot muni du crochet, frasez tous les ingrédients (sauf le beurre de tourage) en vitesse lente jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.



- 2 • Poursuivez le pétrissage en vitesse rapide pour obtenir une pâte souple et élastique. La pâte doit être autour de 21-23°C. Formez une boule, couvrez-la de film alimentaire et laissez pointer 15 minutes à température ambiante.



- 3 • Abaissez la pâte en un rectangle de 30 × 20 cm et 6 mm d'épaisseur. Filmez-la et placez-la 30 minutes au congélateur.



- 4 • Étalez le beurre de tourage en un rectangle de 20 × 15 cm puis réservez-le 15 minutes au réfrigérateur avant de placez au milieu de la pâte.



- 5 • Refermez la pâte sur le beurre.



- 6 • À l'aide d'un couteau, incisez la pâte de chaque côté dans l'épaisseur.



7 • Abaissez la pâte en un rectangle de 60 × 20 cm et 6 mm d'épaisseur.



8 • Rabattez les extrémités vers le centre, $\frac{1}{3}$ - $\frac{2}{3}$.



9 • Puis repliez en deux pour obtenir un tour double. Réservez 15 minutes au congélateur.



10 • Incisez la pâte de chaque côté dans l'épaisseur puis recommencez les étapes de 7 à 9 et faites refroidir au congélateur 30 minutes.

Croissants

Pour 8 croissants

Préparation

15 minutes

Pousse

2 h 30

Cuisson

15 minutes

Conservation

Quelques heures
dans un sac en papier
ou dans un torchon propre

Matériel

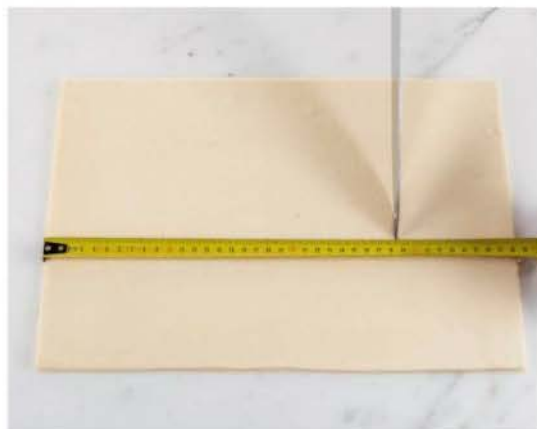
Pinceau
Rouleau à pâtisserie
Thermomètre

Ingrédients

600 g de pâte levée
feuilletée (voir recette p. 74)

Dorure

1 œuf
1 jaune d'œuf
10 g de lait entier



- 1 • Abaissez la pâte et détaillez-la en un rectangle de 42 × 30 cm. Parez les bordures à 1 cm tout autour, puis coupez en 4 rectangles de 10 cm de base.



- 2 • Détaillez chaque rectangle en diagonale pour obtenir des triangles.



- 3 • Roulez chaque triangle en commençant par la base et en veillant à ne pas trop écraser la pâte.



- 4 • Écrasez la pointe et placez-la sous le croissant pour le stabiliser.



- 5 • Disposez les croissants sur une plaque antiadhésive. Dorez-les une première fois. Laissez pousser 2 heures à 2 h 30 en étuve (ou dans un four éteint dans lequel vous placerez un récipient d'eau bouillante) à 26 °C.



- 6 • Dorez-les une nouvelle fois, puis faites-les cuire dans un four ventilé à 170 °C (th. 5/6) environ 15 minutes.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

- Si vous n'écrasez pas la pointe de pâte pour la fermentation et la cuisson, le croissant risque de se dérouler.
- Pour faciliter la seconde dorure, vous pouvez placer les croissants 5 minutes au réfrigérateur pour les raffermir.

Pains au chocolat

**Pour 8 pains
au chocolat**

Préparation
15 minutes

Pousse
2 h 30

Cuisson
15 minutes

Conservation
Quelques heures
dans un sac en papier
ou dans un torchon propre

Matériel
Pinceau
Rouleau à pâtisserie
Thermomètre

Ingédients
600 g de pâte levée
feuilletée (voir recette p. 74)
16 bâtons de chocolat

Dorure
1 œuf
1 jaune d'œuf
10 g de lait entier



- 1 • Détaillez la pâte à 3 mm d'épaisseur en un grand rectangle de 35 × 30 cm. Parez les bordures à 1 cm tout autour puis coupez-le en deux.



- 2 • Posez 2 barres de chocolat, espacées de 5 mm, en haut de chaque rectangle, et sur toute la longueur. Détaillez la pâte en 8 rectangles de 8 × 15 cm.



- 3 • Commencez par replier le haut de la pâte sur la première barre de chocolat puis roulez le reste.



- 4 • Appuyez légèrement sur le dessus en veillant à ce que la soudure soit bien en dessous et au milieu du pain au chocolat.



- 5 • Disposez-les sur une plaque antiadhésive. Dorez-les une première fois. Laissez pousser 2 heures à 2 h 30 en étuve (ou dans un four éteint dans lequel vous placerez un récipient d'eau bouillante) à 26°C.



- 6 • Dorez-les une nouvelle fois, puis faites-les cuire dans un four ventilé à 170°C (th. 5/6) environ 15 minutes.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Pour faciliter la seconde dorure, vous pouvez placer les pains au chocolat 5 minutes au réfrigérateur pour les raffermir.

Pains aux raisins

Pour 8 pains aux raisins

Préparation

15 minutes

Pousse

2 h 30

Cuisson

15 minutes

Conservation

Quelques heures
dans un sac en papier
ou dans un torchon propre

Matériel

Couteau-scie
Pinceau
Rouleau à pâtisserie
Spatule coudée

Ingrédients

600 g de pâte levée
feuilletée (voir recette p. 74)
180 g de crème pâtissière
(voir recette p. 112)
120 g de raisins noirs secs
40 g d'alcool au choix rhum,
kirsch, fleur d'oranger...
(facultatif)

Sirop

50 g d'eau
75 g de sucre



- 1 • Abaissez la pâte à 3 mm d'épaisseur et détaillez-la en un rectangle de 45 × 27 cm. Parez les bordures à 1 cm tout autour. Écrasez le bas du pâton, puis étalez finement la crème pâtissière.



- 2 • Répartissez les raisins égouttés préalablement macérés pendant 1 heure dans un peu d'eau tiède ou d'alcool.



- 3 • Roulez délicatement la pâte dans le sens de la longueur.



- 4 • Détaillez 8 tronçons d'environ 3 cm d'épaisseur.



- 5 • Disposez-les à plat sur une plaque antiadhésive (ou sur papier cuisson). Laissez pousser 1 h 30 à 2 heures en étuve (ou dans un four éteint dans lequel vous placerez un récipient d'eau bouillante) à 26°C.



- 6 • Faites-les cuire dans un four ventilé à 160°C (th. 5/6) environ 20 minutes. À la sortie du four, badigeonnez avec du sirop préalablement porté à ébullition dans une casserole.





Chaussons aux pommes

Pour 5 chaussons

Préparation

30 minutes

Réfrigération

30 minutes

Cuisson

30 minutes

Conservation

24 heures dans un sac en papier ou un torchon propre

Matériel

Couteau d'office

Emporte-pièce cannelé ovale de 16 × 12 cm

Rouleau à pâtisserie

Pinceau

Ingédients

560 g de pâte feuilletée

(voir recette p. 66)

400 g de compote de pommes (voir recette p. 116)

Sirop

50 g d'eau

75 g de sucre

Dorure

1 œuf

1 jaune d'œuf

10 g de lait entier



- 1 • Abaissez la pâte en un rectangle de 60 × 18 cm puis, à l'aide de l'emporte-pièce, détaillez 5 disques ovales.



- 2 • À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étirez le milieu de chaque disque pour lui donner une forme allongée d'environ 20 cm de longueur sans écraser les bords.



- 3 • Passez un peu d'eau avec un pinceau sur le pourtour de la moitié basse de chaque abaisse.



- 4 • Garnissez de compote de pommes chaque moitié de pâte. Rabattez et soudez la pâte en appuyant entre les bords et la compote.



- 5 • Posez les chaussons sur une plaque recouverte d'un papier cuisson et dorez-les. Réservez-les au réfrigérateur 30 minutes.



- 6 • Dorez une seconde fois puis, avec la pointe d'un couteau, rayez harmonieusement chaque chausson.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

- Veillez à travailler une pâte bien froide. Si le pâton commence à se réchauffer et à ramollir, n'hésitez pas à les placer au réfrigérateur ou au congélateur quelques minutes.
- Vous pouvez congeler les chaussons crus, mais il faudra les faire cuire encore congelés 7 minutes de plus.

- 7 • Enfournez à 190 °C (th. 6/7) pendant 30 minutes. Le dessous du chausson doit être coloré et ferme comme les feuilletés. À la sortie du four, badigeonnez de sirop préalablement porté à ébullition et refroidi.

Palmiers



Pour
10 palmiers

Préparation
30 minutes

Pousse
15 minutes

Congélation
1 heure

Conservation
3 jours dans
une boîte
hermétiquement
fermée

Pointage
15 minutes

Matériel
Rouleau
à pâtisserie

Ingédients
560 g de pâte
feuilletée (voir
recette p. 66)
soit 250 g
de farine
120 g de sucre
semoule

- 1 • Utilisez une pâte à mi-tourage (après deux tours). Fleurez le plan de travail de sucre, faites un tour double en saupoudrant de sucre, puis un autre tour simple, toujours avec du sucre (voir technique p. 64-65).



- 2 • Abaissez la pâte en un rectangle de 70 × 15 cm puis, à l'aide d'un couteau, taillez les extrémités pour obtenir des bords bien nets.



- 3 • Repliez les extrémités vers le centre en laissant la valeur d'un doigt entre les deux. Aplatissez légèrement avec le rouleau à pâtisserie.



- 4 • Pliez la pâte en deux puis détaillez des tranches d'environ 1 cm d'épaisseur.



- 5 • Disposez les palmiers sur une plaque recouverte de papier cuisson, enfournez à 180 °C (th. 6), pendant 20 minutes. Retournez-les quand la face du dessous est bien caramélisée, et poursuivez la cuisson 10 minutes pour dorer l'autre face.



Pâte à brioche

Pour 600 g de pâte

Préparation

30 minutes

Pointage

30 minutes

Réfrigération

2 heures au minimum

Cuisson

De 170 à 220 °C selon
le poids des pièces

Conservation

48 heures au réfrigérateur

Matériel

Corne

Robot pâtissier

Ingrédients

250 g de farine de gruau

125 g d'œufs

25 g de lait entier

35 g de sucre semoule

5 g de sel fin

8 g de levure fraîche
de boulanger

50 g de crème fraîche

120 g de beurre ramolli



- 1 • Dans la cuve du robot, réalisez le frasage avec tous les ingrédients sauf le beurre.



- 2 • À l'aide du robot muni du crochet, pétrissez 5 minutes à vitesse lente puis 15 minutes à vitesse moyenne. La pâte va commencer à se décoller. Cornez bien le fond de cuve pour bien mélanger l'ensemble. La pâte doit être élastique.



- 3 • Incorporez le beurre ramolli et pétrissez 5 minutes de plus jusqu'à ce que la pâte se détache des bords de la cuve.



- 4 • Filmez la pâte et laissez-la reposer 30 minutes (pointage) à température ambiante.



- 5 • Rompez la pâte pour la dégazer au maximum (voir technique du rabat p. 48). Cela lui apportera de la force.

Stockez idéalement une nuit au réfrigérateur ou au minimum 2 heures avant utilisation.

Grosse brioche à tête

**Pour 1 grosse brioche
de 300 g
pour 4 personnes**

Préparation
40 minutes

Pointage
30 minutes

Réfrigération
2 heures minimum

Pousse
1 h 30

Cuisson
20 minutes

Conservation
48 heures

Matériel

Corne
Coupe-pâte
Moule à brioche à tête
de 16 cm de Ø
Pinceau
Robot pâtissier

Ingédients

150 g de pâte à brioche
(voir recette p. 90)
Beurre pommade
pour le moule

Dorure

1 œuf
1 jaune d'œuf
10 g de lait entier



1 • Détaillez 5 pâtons carrés de 24 g et un de 30 g.



2 • Rabattez les coins du grand pâton vers le centre.



- 3 • Lorsque tous les coins sont rabattus, retournez la pâte...



- 4 • ... puis faites-la rouler sur le plan de travail entre votre paume et le pouce pour obtenir une boule.



- 5 • Procédez de la même façon pour les 5 autres pâtons.



- 6 • À l'aide d'un pinceau, beurrez soigneusement le moule.



- 7 • Rassemblez les 5 boules en couronne. Façonnez la grosse boule en forme de goutte, puis placez-la au centre en l'enfonçant bien.



- 8 • Disposez la brioche dans le moule.



- 9 • À l'aide d'un pinceau, dorez délicatement le dessus. Laissez pousser en étuve à 26 °C (ou dans un four éteint dans lequel vous placerez un récipient d'eau bouillante) environ 1 h 30.



- 10 • Dorez de nouveau. Enfourez sur une plaque bien chaude afin de faire ressortir la tête pendant 5 minutes à 180 °C (th. 6) puis 15 minutes à 165 °C (th. 6/7). Démoulez dès la sortie du four pour permettre le ressuage.



Petite brioche à tête

Pour 6 brioches individuelles

Préparation
40 minutes

Pointage
30 minutes

Réfrigération
2 heures au minimum

Pousse
1 h 30

Cuisson
20 minutes

Conservation
48 heures

Matériel

Corne
Coupe-pâte
6 moules individuels à brioche
6 cm de Ø
Pinceau
Robot pâtissier

Ingédients

270 g de pâte à brioche
(voir recette p. 90)
Beurre pommade
pour les moules

Dorure

1 œuf
1 jaune d'œuf
10 g de lait entier



- 1 • Détaillez 6 pâtons carrés de 30 g et 6 de 15 g. Rabattez les coins vers le centre et roulez pour obtenir des boules.



- 2 • À l'aide d'un pinceau, beurrez soigneusement les moules. Faites un trou dans les grosses boules pour obtenir des anneaux.



- 3 • Façonnez les petites boules en forme de gouttes. Assemblez les gouttes dans les anneaux pour former les petites brioches.



- 4 • Disposez-les dans les moules puis, à l'aide d'un pinceau, dorez délicatement le dessus. Laissez pousser en étuve à 26 °C (ou dans un four éteint dans lequel vous placerez un récipient d'eau bouillante) environ 1 h 30.



- 5 • Dorez de nouveau. Enfourez sur une plaque bien chaude afin de faire ressortir la tête pendant 8 minutes à 220 °C (th. 7/8).



- 6 • Démoulez dès la sortie du four pour permettre le ressuage.

Couronne

Pour 6 personnes

Préparation

10 minutes de manipulation
+ 5 minutes de repos

Détente

10 minutes

Pousse

1 h 30

Cuisson

25 minutes

Conservation

24 heures
dans un sac en papier
ou dans un torchon propre

Matériel

Ciseaux
Pinceau
Robot pâtissier

Ingédients

250 à 300 g de pâte
à brioche

Dorure

1 œuf
1 jaune d'œuf
10 g de lait entier

Finitions

Sucre en grains



- 1 • Pesez 250 g de pâte à brioche bien froide (après une nuit au réfrigérateur). Boulez le pâton suivant la technique p. 50. Laissez la pâte se détendre 10 minutes au réfrigérateur.



- 2 • Abaissez la pâte en un disque de 25 cm de diamètre et faites un trou au centre avec votre doigt.



- 3 • Agrandissez doucement le trou sans déchirer la pâte.



- 4 • Rabattez délicatement la bordure du trou vers l'extérieur.



- 5 • Poursuivez cette étape en faisant rouler ce nouveau boudin sous la paume de votre main pour obtenir une forme régulière et bien arrondie. Laissez la pâte se détendre quelques minutes si elle se déchire ou si elle est trop résistante.



- 6 • Rabattez l'extérieur du disque de pâte sur le boudin.



- 7 • Étirez et roulez la pâte pour lui donner la forme d'une couronne.



- 8 • Disposez la couronne sur une plaque recouverte d'un papier cuisson et dorez-la à l'aide d'un pinceau. Laissez pousser en étuve à 26 °C (ou dans un four éteint dans lequel vous placerez un récipient d'eau bouillante) environ 1 h 30.



- 9 • Dorez de nouveau puis, avec une paire de ciseaux, entaillez sur tout le pourtour de la couronne.



- 10 • Parsemez de sucre en grains et enfournez pendant 25 minutes à 150 °C (th. 5).



Façonner une tresse à un brin

Ingrédients

Pâte à brioche



- 1 • Prenez un boudin de pâte de 40 cm de longueur et visualisez environ trois parties égales.



- 2 • Ramenez la pointe du boudin vers le tiers restant en veillant bien à ce que la pointe soit sur le boudin.



- 3 • Faites passer le brin de gauche dans la boucle. Par-dessus le premier brin, puis par-dessous le second.



- 4 • Tenez le haut et effectuez une rotation pour obtenir un « 8 ».



- 5 • Insérez le bout de pâte de droite restant dans cette nouvelle petite boucle.



- 6 • Pincez les extrémités des brins.

Façonner une tresse à deux brins

Ingrédients

Pâte à brioche



- 1 • Disposez 2 brins de pâte de 50 à 60 cm de longueur environ, en croix : le brin vertical sur le brin horizontal.



- 2 • Rabattez le brin de droite vers la gauche en le plaçant au-dessous du brin de droite.



- 3 • Rabattez le brin de gauche vers la droite en le plaçant au-dessus du brin de gauche.



- 4 • Ramenez le brin du bas vers le haut (par la gauche) et celui du haut vers le bas (par la droite).



- 5 • Répétez les étapes 2 à 4 jusqu'au bout.



- 6 • Pincez les extrémités des brins pour finir la tresse à 2 brins.

Façonner une tresse à trois brins

Ingrédients

Pâte à brioche

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Veillez à ne pas trop serrer le tressage.
On doit pouvoir voir le plan de travail
entre chaque nœud afin de laisser de la place
pour la pousse et éviter ainsi toute déchirure
au moment de la cuisson.



- 1 • Prenez 3 brins de pâte aux bouts pointus que vous pincez ensemble à l'une des extrémités. Face à vous, disposez 2 brins côte à côte à droite et le troisième plus loin à gauche.



- 2 • Ramenez le brin le plus à droite par-dessus le deuxième vers le troisième.



- 3 • Prenez le brin complètement à gauche...



4 • ... passez-le par-dessus le deuxième et ramenez-les vers le troisième à droite.



5 • Répétez les mêmes étapes.



6 • Veillez à bien garder la tresse à plat.



7 • Pincez les extrémités des brins pour finaliser la tresse.

Navettes

Pour 10 navettes	Cuisson 6 minutes	Ingédients 250 g de farine (de gruau de préférence) 10 g de levure fraîche de boulanger 5 g de sel 30 g de sucre 65 g d'œufs 75 g de lait entier 65 g de beurre	Dorure 1 œuf 1 jaune d'œuf 10 g de lait entier
Préparation 1 heure	Conservation 24 heures		Finitions Sucre en grains
Pointage 45 minutes	Matériel Ciseaux Corne Coupe-pâte Pinceau Robot pâtissier		
Pousse 1 h 30			



1 • Préparez la pâte au robot en suivant la méthode p. 45. Laissez-la pointer 45 minutes à température ambiante avant de la dégazer. Détaillez 10 pâtons de 55 g. Dégazez, repliez le haut de la pâte aux deux tiers, effectuez la même opération pour le bas, puis pliez la pâte en deux afin de la souder.

2 • Roulez-la pour obtenir la forme d'une navette d'environ 10 cm de long.



- 3 • Placez les navettes sur une plaque recouverte d'un papier cuisson et dorez-les à l'aide d'un pinceau. Laissez pousser en étuve à 26 °C (ou dans un four éteint dans lequel vous placerez un récipient d'eau bouillante) environ 1 h 30.



- 4 • Dorez de nouveau puis, avec une paire de ciseaux, entaillez sur toute la longueur pour former de petits épis.



- 5 • Parsemez de sucre en grains et enfournez pendant 6 minutes à 220 °C (th. 7/8).







- 112 CRÈME PÂTISSIÈRE
- 114 CRÈME D'AMANDE
- 116 COMPOTE DE POMMES
- 118 PRALINÉ PAR SABLAGE
- 120 PÂTE À TARTINER
- 122 BÉCHAMEL



CRÈMES ET AUTRES GARNITURES

Crème pâtissière

Pour 800 g

Préparation

15 minutes

Cuisson

2 à 3 minutes à ébullition

Conservation

24 heures au réfrigérateur

Matériel

Fouet

Tamis

Ingrédients

½ litre de lait entier

100 g de sucre

1 gousse de vanille

100 g d'œufs

25 g d'amidon de maïs

25 g de farine

50 g de beurre

Parfums

Café : 15 à 20 g d'extrait de café ou 15 à 20 g de café lyophilisé

(dans le lait) ou 70 g de café moulu (à faire infuser dans le lait tiède puis filtrer)

Alcools divers :

2 à 3 % du poids de la crème (crème froide)

Chocolat : 40 à 50 g de cacao pure pâte 100 % (crème chaude)

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Le cacao pure pâte 100 % peut être remplacé par le chocolat de votre choix. Dans ce cas, il faudra réduire la quantité de sucre pour éviter que la crème ne soit trop sucrée.



- 1 • Dans une casserole, mettez à chauffer le lait avec la moitié du sucre et la vanille fendue en deux et grattée.



- 2 • Dans une bassine, blanchissez au fouet les œufs avec le reste du sucre. Ajoutez l'amidon et la farine tamisés.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Pour les crèmes pâtisseries au chocolat, réduisez de 10 à 20 % la farine pour ne pas obtenir une crème pâtissière trop compacte.



- 3 • À ébullition, versez une partie du lait dans le mélange précédent, afin de le détendre et le monter en température.



- 4 • Reversez le tout dans la casserole tout en mélangeant énergiquement et procédez à la cuisson. Faites bouillir 2 à 3 minutes.



- 5 • Hors du feu, incorporez le beurre en morceaux en fin de cuisson.



- 6 • Pour faire refroidir rapidement la crème pâtissière, étalez-la sur une plaque recouverte de film alimentaire, puis filmez-la au contact.

Crème d'amande

Pour 200 g

Préparation

20 minutes

Conservation

48 heures au réfrigérateur

Ingrédients

50 g de beurre

50 g de sucre

45 à 50 g d'œuf

50 g de poudre d'amandes

5 g de poudre à crème

3 g de rhum

1 gousse de vanille



- 1 • Dans un saladier, mettez le beurre en pommade en le travaillant à l'aide d'une spatule.



- 2 • Crèmez le beurre avec le sucre.



- 3 • Ajoutez les œufs tempérés au fur et à mesure tout en mélangeant à la spatule pour émulsionner.



- 4 • Incorporez la poudre d'amandes et mélangez à nouveau pour homogénéiser la crème.



- 5 • Ajoutez la poudre à crème puis aromatisez avec la vanille, préalablement fendue en deux et grattée, puis le rhum tempéré. Débarrassez la crème dans un bac et réservez au réfrigérateur jusqu'à l'utilisation.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

- La crème d'amande subit la cuisson du dessert dans lequel elle est incorporée (par exemple : galette, croissant aux amandes, tartes...).
- Évitez de trop monter l'appareil car l'air incorporé fera gonfler la crème d'amande lors de la cuisson.

Compote de pommes

Pour 500 g

Préparation

30 minutes

Conservation

3 jours au réfrigérateur,
filmée au contact

Matériel

Couteau économe
Couteau d'office

Ingrédients

500 g de pommes
25 g de beurre
25 g de sucre selon l'acidité
des pommes



- 1 • À l'aide d'un couteau économe, pelez les pommes puis coupez-les en deux et retirez le pédoncule.



- 2 • Avec la pointe d'un couteau, videz la pomme (pépins et endocarpe).



3 • Détaillez-les en cubes de 1 cm environ.



4 • Dans une casserole, faites fondre le beurre.



5 • Ajoutez les dés de pommes et faites-les cuire environ 5 minutes jusqu'à ce qu'ils deviennent fondants. Ajoutez le sucre et poursuivez la cuisson 3 minutes.

La compote est prête lorsque les morceaux ont caramélisé.



Praliné par sablage

Pour 500 g

Préparation

40 minutes

Cuisson

15 minutes

Conservation

2 semaines bien filmé
dans une boîte
hermétiquement fermée

Matériel

Bassine en cuivre

Mixeur

Thermomètre

Ingédients

250 g de sucre

100 g d'eau

125 g d'amandes

125 g de noisettes



- 1 • Dans une bassine en cuivre, faites cuire à 117 °C le sucre.



- 2 • Ajoutez les fruits secs non grillés et mélangez à l'aide d'une spatule. Le sucre va devenir opaque et va commencer à sabler.



- 3 • Les cristaux de sucre vont se coller tout autour des fruits secs, en poursuivant la cuisson, le sucre va caraméliser et va en même temps torréfier les fruits secs.



- 4 • Vérifiez la qualité de la torréfaction en coupant un fruit sec en deux. Débarrassez la masse sur une plaque antiadhésive ou sur un tapis silicone.



- 5 • Après refroidissement, cassez grossièrement les fruits secs caramélisés.



- 6 • Mixez jusqu'à l'obtention d'une pâte onctueuse.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

- Veillez à ne pas trop torréfier et trop caraméliser car cela donne un goût amer et peu agréable au praliné.
- Pour plus de saveur, vous pouvez ajouter une demi-gousse de vanille au moment du sablage et laissez-la lors du mixage.
- Vous pouvez également ajouter des zestes de citron juste avant de mixer le praliné.

Pâte à tartiner au chocolat

Pour 6 bocaux de 25 cl

Préparation

15 minutes

Cristallisation

1 heure

Conservation

2 semaines

au réfrigérateur

Matériel

6 bocaux de 25 cl

Mixeur plongeant

Thermomètre

Ingédients

175 g de chocolat

de couverture au lait à 46 %

785 g de praliné noisettes
à 55 %

40 g de beurre clarifié

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Sortez les bocaux 1 heure avant dégustation afin que la pâte ne soit pas trop ferme.



- 1 • Versez le chocolat, préalablement fondu au bain-marie à 45-50 °C, sur le praliné noisettes.



- 2 • Mélangez à l'aide d'une maryse et ajoutez le beurre clarifié. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une texture lisse.



- 3 • Versez dans les bocaux et laissez refroidir avant de refermer. Terminez la cristallisation en plaçant les pots au réfrigérateur.



Béchamel

**Pour 500 g
de béchamel**

Préparation

15 minutes

Conservation

48 heures au réfrigérateur,
bien filmée

Matériel

Fouet
Maryse

Ingédients

50 g de beurre
50 g de farine
500 g de lait entier
Noix de muscade moulue
Sel, poivre du moulin



- 1 • Dans une casserole, sur feu moyen, faites fondre le beurre.



- 2 • Ajoutez la farine tout en fouettant et en veillant à ne pas laisser de grumeaux.



- 3 • Versez le lait en mélangeant sans cesse sur feu moyen afin d'éviter que la crème n'attache et faites cuire jusqu'à épaississement.



- 4 • Assaisonnez à votre convenance et ajoutez la muscade.



- 5 • Débarrassez la béchamel dans un bol pour la faire refroidir. Filmez au contact et réservez au réfrigérateur jusqu'à utilisation.





LES RECETTES





- 128 BAGUETTE DE TRADITION SUR POOLISH
- 130 BAGUETTE RUSTIQUE AU LEVAIN T80
- 132 BAGUETTE AUX GRAINES
- 134 PAIN DE CAMPAGNE
- 138 PAIN DE SEIGLE
- 140 PAIN BLANC SUR LEVAIN LIQUIDE
- 142 BAGUETTE VIENNOISE
- 144 PAIN DE MIE

PAINS CLASSIQUES

BAGUETTE DE TRADITION SUR POOLISH

Pour 5 baguettes de 200 g**Préparation**
1 h 30**Fermentation**
4 heures**Autolyse**
1 heure**Pointage**
1 heure**Détente**
30 minutes**Apprêt**
1 heure**Cuisson**
20 minutes**Conservation**
24 heures, enroulées
dans un torchon
propre**Matériel**Grille
Lame
Robot pâtissier
Thermomètre
Torchon propre**Ingédients**500 g de farine
de tradition T65
300 g d'eau
2 g de levure fraîche
de boulanger
9 g de sel
10 g d'eau de bassinage**Poolish**1 g de levure fraîche
de boulanger
100 g d'eau
100 g de farine
de tradition T65
2 g de sel**POOLISH**

À l'aide d'un fouet, diluez la levure émietée dans l'eau puis ajoutez la farine et le sel. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une texture très lisse. Filmez et laissez fermenter à température ambiante pendant 4 heures.

PÂTE À PAIN

Dans la cuve du robot muni du crochet, frasez la farine avec l'eau pendant 5 minutes. Filmez et laissez la pâte reposer (autolyse) 30 minutes à 1 heure à température ambiante. Ajoutez la poolish, la levure et le sel. Frasez à nouveau en pétrissant à vitesse lente 10 minutes, puis 2 minutes à vitesse rapide afin que la pâte se lisse (réseau souple et extensible). Versez l'eau de bassinage au fur et à mesure, et lissez la pâte à vitesse rapide. Veillez à ce que la température de la pâte ne dépasse pas les 25 °C. Filmez et laissez pointer 1 heure à température ambiante. Au bout de 30 minutes, effectuez un rabat (voir technique p. 48). Divisez la pâte en 5 pâtons de 200 g et boulez légèrement (voir technique p. 50). Laissez détendre une trentaine de minutes à température ambiante.

FAÇONNAGE

Façonnez en baguette (voir technique p. 51). Disposez les pâtons, soudure vers le bas, sur un torchon propre. Procédez à l'apprêt, en laissant reposer 45 minutes à 1 heure à température ambiante, à l'abri des courants d'air. Placez-les sur une plaque recouverte d'un papier cuisson puis faites 3 grignes sur le dessus (voir technique p. 54).

CUISON

Versez de l'eau bouillante dans un récipient dans le bas du four pour créer de la buée et enfournez, sur une plaque chaude, à 260 °C (th. 8/9) pendant 20 minutes. Placez sur une grille dès la sortie du four pour permettre le ressuage à température ambiante.



BAGUETTE RUSTIQUE AU LEVAIN T80

Pour 5 baguettes de 190 g**Préparation**
1 h 30**Autolyse**
1 heure**Pointage**
30 minutes + 1 nuit**Détente**
45 minutes**Apprêt**
1 heure**Cuisson**
20 minutes**Conservation**
24 heures, enroulées dans un torchon propre**Matériel**

Grille
Lame
Robot pâtissier
Thermomètre
Torchon propre

Ingédients

500 g de farine de meule T80
350 g d'eau
75 g de levain dur jeune (voir technique p. 38)
10 g de sel
25 g d'eau (bassinage)

PÂTE À PAIN

Dans la cuve du robot muni du crochet, frasez la farine avec l'eau pendant 5 minutes. Filmez et laissez la pâte reposer (autolyse) 1 heure à température ambiante. Ajoutez le levain et le sel. Frasez à nouveau en pétrissant à vitesse lente 10 minutes, puis 2 minutes à vitesse rapide afin que la pâte se lisse (réseau souple et extensible). Versez l'eau de bassinage en trois fois, et lissez la pâte à vitesse lente (la pâte doit être souple mais non liquide). Veillez à ce que la température de la pâte ne dépasse pas les 23-24 °C. Filmez et laissez pointer à température ambiante puis au bout de 1 heure, effectuez un rabat (voir technique p. 48) avant de réserver toute la nuit au réfrigérateur. Divisez la pâte en 5 pâtons de 190 g et boulez légèrement (voir technique p. 50). Filmez et laissez détendre 45 minutes à température ambiante.

FAÇONNAGE

Façonnez en baguettes légèrement pointues (voir technique p. 51). Disposez les pâtons, soudure vers le haut sur un torchon propre. Procédez à l'apprêt en laissant reposer 45 minutes à 1 heure à température ambiante, à l'abri des courants d'air. Retournez les baguettes sur un papier cuisson, donnez un coup de lame sur toute la longueur du pain (voir technique p. 54).

CUISON

Préchauffez le four à 270 °C (th. 9). Versez de l'eau bouillante dans un récipient dans le bas du four pour créer de la buée et enfournez, sur une plaque chaude, à 270 °C (th. 9) pendant 18 minutes environ. Si vous souhaitez une croûte épaisse et craquante, baissez la température du four à 200 °C (th. 6/7), ouvrez la porte du four pour évacuer la vapeur de cuisson, puis refermez-la et faites cuire pendant 5 à 10 minutes pour faire sécher.



BAGUETTE AUX GRAINES

Pour 6 baguettes de 200 g

Préparation

1 h 30

Fermentation

4 heures

Autolyse

30 minutes à 1 heure

Pointage

1 heure

Détente

30 minutes

Apprêt

1 heure

Cuisson

40 minutes

Conservation

24 heures enroulées dans un torchon

Matériel

Grille
Lame
Robot pâtissier
Thermomètre
Torchon propre

Ingrédients

Graines toastées

25 g de sésame torréfiées
25 g de graines de tournesol
25 g de graines de pavot
25 g de graines de lin

Poolish

1 g de levure fraîche de boulanger
2 g de sel
175 g d'eau
100 g de farine de tradition T65

Pâte à baguette

2 g de levure fraîche de boulanger
9 g de sel
500 g de farine de tradition T65
300 g d'eau
10 g d'eau de bassinage

GRAINES TORRÉFIÉES

Étalez les graines sur une plaque recouverte d'un papier cuisson et toastez-les au four à 180 °C (th. 6) pendant 16 minutes. Laissez refroidir à température ambiante.

POOLISH

À l'aide d'un fouet, diluez la levure et le sel dans l'eau puis ajoutez la farine et les graines torréfiées. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une texture très lisse. Couvrez avec un torchon propre et laissez fermenter à température ambiante pendant 4 heures.

PÂTE À BAGUETTE

Dans la cuve du robot muni du crochet, frasez la farine avec l'eau pendant 5 minutes. Couvrez la cuve avec un torchon propre et laissez la pâte reposer (autolyse) 30 minutes à 1 heure à température ambiante. Ajoutez la poolish, la levure et le sel. Frasez à nouveau en pétrissant à vitesse lente 10 minutes, puis 2 minutes à vitesse rapide afin que la pâte se lisse (réseau souple et extensible). Ajoutez l'eau de bassinage et lissez de nouveau la pâte à vitesse rapide. Veillez à ce que la température de la pâte ne dépasse pas les 25 °C. Filmez et laissez pointer 1 heure à température ambiante. Au bout de 30 minutes, effectuez un rabat (voir technique p. 48). Divisez la pâte en 6 pâtons de 200 g et boulez légèrement (voir technique p. 50). Laissez détendre une trentaine de minutes à température ambiante.

FAÇONNAGE

Façonnez les pâtons en forme de baguette (voir technique p. 51) puis placez-les, soudure vers le haut, sur un torchon propre. Procédez à l'apprêt en laissant reposer 45 minutes à 1 heure à température ambiante, à l'abri de courants d'air. Placez les pâtons sur une feuille de papier cuisson puis grignez la surface en donnant 3 coups de lame en diagonale (voir technique p. 54).

CUISON

Versez de l'eau bouillante dans un récipient dans le bas du four pour créer de la buée et enfournez, sur une plaque chaude, à 260 °C (th. 8/9) pendant 20 minutes. Débarrassez sur une grille dès la sortie du four pour permettre le ressuage.



PAIN DE CAMPAGNE

Pour 3 pains à 300 g

Préparation

1 h 30

Pointage

1 h 30

Détente

30 minutes

Apprêt

1 heure (ou 1 nuit
au réfrigérateur)

Cuisson

30 minutes

Conservation

48 heures, enroulées
dans un torchon
propre

Matériel

Lame

Robot pâtissier

Thermomètre

Torchon propre

Ingrédients

425 g de farine
de tradition T65
75 g de farine de seigle
315 g d'eau
9 g de sel
2 g de levure fraîche
de boulanger
75 g de levain liquide
(voir technique p. 40)
25 g d'eau
de bassinage

PÂTE À PAIN

Dans la cuve du robot muni du crochet, frasez tous les ingrédients, sauf l'eau de bassinage, à vitesse lente pendant 5 minutes, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Poursuivez à vitesse lente pour obtenir un léger réseau de gluten. Toujours à vitesse lente, incorporez petit à petit l'eau de bassinage, selon la texture de la pâte. Elle doit être souple mais pas trop liquide. Veillez à ce que la température de la pâte ne dépasse pas les 23-24 °C. Filmez et laissez pointer 30 minutes à température ambiante. Effectuez un rabat (voir technique p. 48), filmez et laissez pointer 1 heure supplémentaire. Divisez la pâte en 3 pâtons de 300 g chacun, boulez légèrement (voir technique p. 51) et laissez détendre 30 minutes au réfrigérateur.

FAÇONNAGE

Façonnez en bâlard (voir technique p. 51) et placez les pâtons (soudure vers le haut) sur un torchon propre fariné et procédez à l'apprêt, en laissant reposer environ 1 heure à température ambiante. Retournez les pâtons sur une feuille de cuisson, puis à l'aide d'une lame, grignez-les au centre sur toute la longueur, puis donnez des coups de lame en chevrons de part et d'autre (voir technique p. 56).

CUISON

Versez de l'eau bouillante dans un récipient dans le bas du four pour créer de la buée et enfournez les pains, sur une plaque chaude, à 250 °C (th. 8/9) pendant 25 minutes environ pour obtenir une belle coloration. Faites bien sécher la croûte en chaleur tombante. Pour cela, baissez la température du four à 200 °C (th. 6/7), ouvrez la porte du four pour évacuer la vapeur de cuisson, puis refermez-la et laissez sécher pendant 5 à 10 minutes. Il faut que le pain sonne creux et que la croûte soit épaisse et résistante.



PAIN COMPLET

Pour 3 pains de 320 g environ

Préparation

1 h 30

Autolyse

30 minutes

Pointage

30 minutes

Détente

30 minutes

Apprêt

10 à 12 heures
au réfrigérateur

Cuisson

30 à 40 minutes

Conservation

48 heures,
enroulés dans
un torchon propre

Matériel

3 moules
rectangulaires
de 18 × 7 cm et 8 cm
de hauteur
Grille
Lame
Robot pâtissier
Thermomètre

Ingrédients
500 g de farine
complète T150
340 g d'eau
13 g de sel
5 g de levure fraîche
de boulanger
100 g de levain liquide
(voir technique p. 40)

PÂTE À PAIN

Dans la cuve du robot muni du crochet, frasez tous les ingrédients, sauf le levain liquide à vitesse lente, pendant 3 minutes, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Laissez la pâte reposer (autolyse) 30 minutes à température ambiante. Poursuivez le pétrissage à vitesse lente 10 minutes puis 4 minutes à vitesse rapide pour que la pâte devienne souple. Veillez à ce que la température de la pâte ne dépasse pas les 24 °C. Filmez et laissez pointer 30 minutes à température ambiante. Effectuez un rabat (voir technique p. 48), divisez la pâte en 3 pâtons de 320 g et laissez détendre 30 minutes au réfrigérateur.

FAÇONNAGE

Façonnez en bâtard de 18 cm de longueur (voir technique p. 51), placez dans les moules, farinez puis grignez en saucisson (voir technique p. 57). Procédez à l'apprêt, en laissant reposer 10 à 12 heures au réfrigérateur. Le lendemain, laissez la pâte à température ambiante pendant 30 minutes.

CUISON

Versez de l'eau bouillante dans un récipient dans le bas du four pour créer de la buée et enfournez à 240 °C (th. 8) pendant 30 à 40 minutes environ. Démoulez sur une grille dès la sortie du four pour permettre le ressuage à température ambiante.



PAIN DE SEIGLE

**Pour 3 pains
de 335 g environ**

Préparation
1 h 30

Pointage
30 minutes

Détente
30 minutes
au réfrigérateur

Aprêt
1 heure

Cuisson
30 à 40 minutes

Conservation
48 heures,
enroulés dans
un torchon propre

Matériel
3 moules
rectangulaires
de 18 × 7 cm et 8 cm
de hauteur
Grille
Robot pâtissier
Thermomètre

Ingédients
400 g de farine
de seigle T130
100 g de farine
de tradition T65
340 g d'eau
11 g de sel
5 g de levure fraîche
de boulanger
150 g de levain dur
(voir technique p. 28)

PÂTE À PAIN

Dans la cuve du robot muni du crochet, frasez tous les ingrédients, sauf les cerneaux de noix à vitesse lente, pendant 8 minutes jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Poursuivez le pétrissage à vitesse moyenne 2 minutes. Veillez à ce que la température de la pâte ne dépasse pas les 24 °C. Filmez et laissez pointer 30 minutes à température ambiante. Divisez la pâte en 3 pâtons de 335 g, boulez (voir technique p. 51) et laissez détendre 30 minutes au réfrigérateur.

FAÇONNAGE

Façonnez en bâtons de 18 cm de longueur (voir technique p. 51), placez dans les moules, soudure vers le haut puis farinez. Procédez à l'apprêt, en laissant reposer 1 heure en étuve (ou dans un four éteint dans lequel vous placerez un récipient d'eau bouillante) à 24 °C.

CUISSON

Versez de l'eau bouillante dans un récipient dans le bas du four pour créer de la buée et enfournez à 240 °C (th. 8) pendant 30 à 40 minutes environ. Démoulez sur une grille dès la sortie du four pour permettre le ressuage à température ambiante.



PAIN BLANC SUR LEVAIN LIQUIDE

Pour 2 pains de 500 g environ

Préparation

1 h 30

Autolyse

30 minutes

Pointage

2 heures

Détente

30 minutes

Apprêt

12 heures
au réfrigérateur

Cuisson

25 minutes

Conservation

24 à 48 heures,
enroulés dans
un torchon propre

Matériel

Lame
Robot pâtissier
Thermomètre
Torchon propre

Ingédients
500 g de farine
de tradition
320 g d'eau
200 g de levain
liquide jeune
(voir technique p. 40)
11 g de sel

PÂTE À PAIN

Dans la cuve du robot muni du crochet, frasez la farine et l'eau, à vitesse lente, pendant 3 minutes, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Laissez la pâte reposer (autolyse) 30 minutes à température ambiante. Ajoutez le levain en deux fois et le sel puis poursuivez le pétrissage à vitesse lente 8 minutes jusqu'à l'obtention d'une texture homogène, puis 2 minutes à vitesse moyenne pour que la pâte devienne souple. Veillez à ce que la température de la pâte ne dépasse pas les 23-25 °C. Filmez et laissez pointer 20 minutes à température ambiante. Effectuez un premier rabat (voir technique p. 48) et laissez pointer 20 minutes à température ambiante, faites un deuxième rabat puis laissez pointer de nouveau 20 minutes et terminez avec un dernier rabat suivi d'un pointage de 1 heure. Divisez la pâte en deux pâtons égaux de 500 g, repliez les quatre côtés vers le centre de chaque pâton, retournez-les puis boulez-les légèrement entre vos mains. Laissez détendre une trentaine de minutes à température ambiante.

FAÇONNAGE

Dégazez puis remodelez la pâte comme précédemment. Placez sur un torchon propre fariné, suture vers le haut, et procédez à l'apprêt, en laissant reposer 2 heures à température ambiante ou au réfrigérateur toute la nuit. Disposez sur une plaque puis effectuez une grigne en polka sur la longueur des pains (voir technique p. 58).

CUISSON

Enfournez à 240-250 °C (th. 8/9) pendant 20 à 25 minutes environ afin d'obtenir une belle coloration de croûte. Faites bien sécher la croûte en baissant la température du four à 200 °C (th. 6/7) et en ouvrant la porte une ou deux fois afin d'évacuer la buée.



BAGUETTE VIENNOISE

**Pour 6 viennoises
de 165 g environ****Préparation**
1 h 30**Pointage**
45 minutes à 1 heure**Détente**
15 minutes**Apprêt**
1 h 15 à 1 h 30**Cuisson**
12 à 15 minutes**Conservation**
48 heures,
enroulées dans
un torchon propre**Matériel**
Gouttières pour
6 demi-baguettes
Grille
Lame
Pinceau
Robot pâtissier
Thermomètre**Ingrédients****Pâte fermentée**
50 g de farine
de tradition T65
30 g d'eau
1 g de sel
1 g de levure fraîche
de boulanger**Pâte à viennoise**
80 g de pâte
fermentée (ci-dessus)
400 g de farine
de tradition T65
100 g de farine
de gruau
1 œuf
230 g d'eau
27 g de poudre de lait
30 g de sucre
25 g de levure fraîche
de boulanger
10 g de sel
40 g de beurre**Dorure**
1 œuf
1 jaune d'œuf
10 g de lait entier**PÂTE FERMENTÉE**

Dans la cuve du robot, muni du crochet, mélangez tous les ingrédients à vitesse lente pendant 10 minutes.

PÂTE À VIENNOISE

Dans la cuve du robot muni du crochet, frasez tous les ingrédients, sauf le beurre à vitesse lente, pendant 4 minutes, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Poursuivez en pétrissant à vitesse rapide 4 minutes pour que la pâte devienne souple et sa texture résistante. Incorporez le beurre en mélangeant à vitesse lente encore 6 à 8 minutes. Veillez à ce que la température de la pâte ne dépasse pas les 24 °C. Filmez et laissez pointer 45 minutes à 1 heure à température ambiante.

FAÇONNAGE

Façonnez 6 demi-baguettes de 25 à 28 cm de longueur (soit environ 165 g), déposez-les sur les gouttières et laissez détendre une quinzaine de minutes. Dorez-les puis faites un grignage en saucisson (voir technique p. 57). Procédez à l'apprêt, en laissant reposer environ 1 h 15 à 1 h 30 en étuve (ou dans un four éteint dans lequel vous placerez un récipient d'eau bouillante) à 24 °C.

CUISON

Dorez une seconde fois puis enfournez à 220 °C (th. 7/8) pendant 12 à 15 minutes. Débarrassez sur une grille dès la sortie du four pour permettre le ressuage à température ambiante.



PAIN DE MIE

Pour 3 pains de 330 g

Préparation
1 h 30

Pointage
45 minutes

Détente
15 minutes

Apprêt
1 h 15 à 1 h 30

Cuisson
25 à 30 minutes

Conservation
Plusieurs jours
enfermés dans un sac
plastique

Matériel
3 moules rectangles
de 18 × 8 cm et 8 cm
de hauteur avec
couvercle
Grille
Pinceau
Robot pâtissier
Thermomètre

Ingrédients

Pâte fermentée
70 g de farine
de tradition T65
43 g d'eau
1 g de sel
1 g de levure fraîche
de boulanger

Pâte à pain de mie
500 g de farine
de tradition T65
250 g d'eau
10 g de sel
25 g de poudre de lait
25 g de levure fraîche
de boulanger
25 g de sucre semoule
115 g de pâte
fermentée (ci-dessus)
50 g de beurre

PÂTE FERMENTÉE

Dans la cuve du robot, muni du crochet, mélangez tous les ingrédients à vitesse lente pendant 10 minutes.

PÂTE À PAIN DE MIE

Dans la cuve du robot muni du crochet, frasez tous les ingrédients, à vitesse lente pendant 3 minutes, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Poursuivez le pétrissage à vitesse rapide pendant 7 minutes. Veillez à ce que la température de la pâte ne dépasse pas les 24 °C. Filmez et laissez pointer 45 minutes à température ambiante. Divisez la pâte en 3 pâtons de 330 g. Boulez-les légèrement (voir technique p. 50) et laissez détendre 15 minutes à température ambiante.

FAÇONNAGE

Façonnez les pâtons en bâtons de 15 cm de longueur (voir technique p. 51). Placez-les dans les moules et procédez à l'apprêt en laissant reposer 1 h 15 à 1 h 30 en étuve (ou dans un four éteint dans lequel vous placerez un récipient d'eau bouillante) à 24 °C.

CUISSON

Refermez les moules et enfournez à 220 °C (th. 7) pendant environ 25 à 30 minutes environ. Démoulez sur une grille dès la sortie du four pour permettre le ressuage à température ambiante.







- | | |
|---|---------------------------------|
| 148 PAIN AU LEVAIN DE RIZ
ET SARRASIN (SANS
GLUTEN) | 186 TOURTE DE MEULE |
| 150 INJERA (SANS GLUTEN) | 188 BRETZEL |
| 152 PAIN À LA CHÂTAIGNE
(SANS GLUTEN) | 190 ÉTOILES DE PAIN
D'ÉPICE |
| 154 PAIN NUTRITION
AU LEVAIN | 192 PAIN AU PETIT
ÉPEAUTRE |
| 156 PAIN NUTRITION
AUX GRAINES | 194 PAIN AU GRAND
ÉPEAUTRE |
| 158 PAVÉ AUX FRUITS | 196 GRESSINS |
| 160 PAIN AUX FUGUES | 198 CRUMPET |
| 162 PAIN AUX OLIVES | 200 PETITS PAINS
FEUILLETÉS |
| 164 PAIN AUX NOIX | 202 PAIN DE MÉTEIL
FEUILLETÉ |
| 166 PAIN AUX LARDONS | 204 NAANS |
| 168 PAIN AU CURCUMA | 206 FOUGASSE |
| 170 PAIN AU CACAO | |
| 172 PAIN À LA BIÈRE | |
| 174 CIABATTA | |
| 176 PAIN NOIR | |
| 178 BENOÎTON
AUX NOISETTES | |
| 180 PAIN AU SARRASIN | |
| 182 PAIN DE MIE BICOLORE | |
| 184 PAIN DE MIE
AU TANGZHONG | |

PAINS SPÉCIAUX

PAIN AU LEVAIN DE RIZ ET SARRASIN (SANS GLUTEN)

Pour 10 pains de 100 g

Préparation

1 h 30

Apprêt

20 à 40 minutes

Cuisson

40 à 45 minutes

Conservation

Plusieurs jours
dans une boîte
hermétiquement
fermée

Matériel

10 moules de forme
oblongue de 12 × 8 cm
et 4 cm de hauteur
Corne
Grille
Pinceau
Robot pâtissier
Thermomètre

Ingrédients

Levain de riz et sarrasin

60 g de levain
tout point
80 g d'eau à 45 °C
65 g de farine
de sarrasin
65 g de farine de riz

Pâte

200 g de levain
de riz et sarrasin
(ci-dessus)
7 g de levure fraîche
de boulanger
350 g de farine de riz
150 g de farine
de sarrasin
10 g de sel
350 g d'eau

Finitions

100 g de graines
de kasha

LEVAIN DE RIZ ET SARRASIN

Préparez le levain (voir technique p. 40).

PÂTE

Dans la cuve du robot muni de la feuille, car la pâte sera assez liquide, frasez tous les ingrédients pendant 5 minutes. Elle aura la consistance d'une pâte à crêpe. Veillez à ce que la température de la pâte ne dépasse pas les 30 °C.

FAÇONNAGE

Graissez les moules, remplissez-les de 100 g de pâte chacun puis à l'aide d'une corne humide, lissez le dessus. Répartissez sur la moitié de la surface les graines de kasha. Procédez à l'apprêt, en laissant reposer environ 20 à 40 minutes en étuve (ou dans un four éteint dans lequel vous placerez un récipient d'eau bouillante) à 30 °C jusqu'au craquèlement de la surface.

CUISSON

Versez de l'eau bouillante dans un récipient dans le bas du four pour créer de la buée et enfournez-les, sur une plaque chaude, à 230 °C (th. 7/8) pendant 20 à 25 minutes. Baissez la température du four à 210 °C (th. 7) pour faire sécher une vingtaine de minutes. Démoulez sur une grille pour permettre le ressuage à température ambiante.



INJERA (SANS GLUTEN)

**Pour 8 grandes
ou 16 petites
galettes**

Préparation
1 h 30

Fermentation
2 à 3 heures

Réfrigération
1 nuit au minimum
(72 heures
au maximum)

Pointage
2 heures

Cuisson
1 à 2 minutes

Conservation
Plusieurs jours
au réfrigérateur,
roulés dans du film
alimentaire

Matériel
Corne
Poêle de 20 cm de Ø
Robot pâtissier
Thermomètre
Torchons propres

Ingrédients

Levain chef sans gluten
5 g de miel
100 g d'eau à 45 °C
85 g de farine de teff

Rafrâichi du levain
50 g de levain liquide
sans gluten (ci-dessus)
250 g d'eau à 45 °C
250 g de farine de teff

Pâte à pain sans gluten
250 g d'eau à 45 °C
250 g de farine de teff

LEVAIN SANS GLUTEN

Préparez le levain (voir technique p. 37).

RAFRAÎCHI DU LEVAIN

Rafrâchissez le levain liquide (voir technique p. 40). Laissez fermenter 2 à 3 heures en étuve (ou dans un four éteint dans lequel vous placerez un récipient d'eau bouillante) à 30-35 °C. La pâte doit être gonflée et commencer à craqueler. Réservez au réfrigérateur au moins une nuit, voire 72 heures au maximum.

PÂTE À PAIN SANS GLUTEN

Le lendemain, dans la cuve du robot muni de la feuille, mélangez l'eau, la farine et le levain rafrâchi pendant 5 minutes à vitesse lente. La pâte ne doit pas dépasser les 20 °C. Laissez pointer 2 heures en étuve (ou dans un four éteint dans lequel vous placerez un récipient d'eau bouillante) à 35 °C. La pâte doit « buller ».

CUISSON

Dans une poêle de 20 cm de diamètre très chaude, légèrement graissée avec un peu d'huile, versez un peu de pâte pour obtenir une crêpe épaisse d'environ 1 cm. Couvrez avec un couvercle et faites cuire sur une seule face pendant 1 à 2 minutes jusqu'à coagulation. Débarrassez délicatement à l'aide d'une large spatule entre deux torchons propres pour conserver l'humidité.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

- Dans l'est de l'Afrique, on l'utilise pour « piocher » dans les plats, ce pain sert en quelque sorte de couverts.
- Il s'agit d'un pain très acide, donc pour atténuer cette saveur vous pouvez ajouter un peu de sucre à la dégustation.



PAIN À LA CHÂTAIGNE (SANS GLUTEN)

Pour 10 pains de 100 g

Préparation

1 h 30

Apprêt

1 h 30 à 2 heures

Cuisson

20 à 25 minutes

Conservation

48 heures dans une boîte hermétiquement fermée

Matériel

Corne
Fouet
Robot pâtissier
Thermomètre

Ingrédients

450 g d'eau
40 g de miel
40 g de vinaigre de cidre
40 g de psyllium blond en poudre
100 g de farine de châtaigne
8 g de poudre à lever
8 g de sel
100 g de flocons d'avoine
100 g de graines de lin
100 g de graines de tournesol
10 g de levure fraîche de boulanger
30 g d'huile

PÂTE À PAIN SANS GLUTEN

Dans un bol, mélangez à l'aide d'un fouet l'eau, le miel, le vinaigre et le psyllium. Laissez reposer 10 minutes, le mélange doit être de texture gélatineuse. Mélangez la farine avec la poudre à lever, le sel, les flocons d'avoine et les graines. Versez l'ensemble des ingrédients dans la cuve du robot muni de la feuille et mélangez jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois (elle est un peu gluante). La pâte ne doit pas dépasser les 30 °C.

FAÇONNAGE

Divisez la pâte en 10 pâtons de 80 à 100 g puis façonnez-les en petits pains. Disposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson et procédez à l'apprêt en laissant reposer entre 1 h 30 à 2 heures en étuve (ou dans un four éteint dans lequel vous placerez un récipient d'eau bouillante) à 30-35 °C. La pâte doit légèrement s'affaisser.

CUISON

Versez de l'eau dans un récipient dans le bas du four pour créer de la buée et enfournez à 190 °C (th. 6/7), faites cuire 35 minutes environ.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

- Le psyllium apporte une texture gélatineuse à la pâte, le pain produit est souple et la croûte reste molle.
- Vous pouvez préalablement faire légèrement torréfier les graines de lin et de tournesol pendant une vingtaine de minutes à 160 °C (th. 5/6) afin de développer leur saveur.



PAIN NUTRITION AU LEVAIN

Pour 2 pains de 425 g

Préparation

2 heures

Pointage

2 heures + 1 nuit

Détendre

30 minutes

Apprêt

1 heure

Cuisson

40 minutes

Conservation

72 heures, enroulés dans un torchon propre

Matériel

Grille
Lame
Pochoir en forme de rosace
Thermomètre
Torchon propre

Ingrédients

Pâte

500 g de farine de meule T80
350 g d'eau
7 g de sel
5 g de levain liquide (voir technique p. 40)

Finitions

Farine

PÂTE

Fraisez tous les ingrédients à la main jusqu'à l'obtention d'une texture homogène. Elle doit être collante. Veillez à ce que la température de la pâte ne dépasse pas les 24-25 °C. Filmez et laissez pointer :

- 30 minutes à température ambiante, effectuez un premier rabat (voir technique p. 48) ;
- 30 minutes à température ambiante, effectuez un deuxième rabat ;
- 30 minutes à température ambiante, effectuez un troisième rabat ;
- 30 minutes à température ambiante, effectuez un quatrième rabat ;
- Terminez par 1 nuit de pointage à température ambiante.

Divisez la pâte en 2 pâtons de 425 g. Boulez (voir technique p. 50) et laissez détendre 30 minutes à température ambiante.

FAÇONNAGE

Façonnez en bâtons légèrement pointus aux extrémités (voir technique p. 51). Placez-les, soudure vers le bas, sur un torchon propre. Procédez à l'apprêt en laissant reposer 1 heure à température ambiante, à l'abri des courants d'air. Retournez les baguettes sur une plaque recouverte d'un papier cuisson. Placez le pochoir et saupoudrez la farine en très fine couche. Effectuez une grigne au milieu sur toute la longueur (voir technique p. 54).

CUISSON

Versez de l'eau bouillante dans un récipient dans le bas du four pour créer de la buée et enfournez, sur une plaque chaude, pendant 25 minutes à 260 °C (th. 8/9). Quand les pains ont une jolie couleur, baissez la température du four à 180 °C (th. 6), ouvrez la porte pour évacuer la vapeur, refermez-la et poursuivez la cuisson pendant 5 à 10 minutes pour faire sécher la croûte. Débarrassez sur une grille dès la sortie du four pour permettre le ressuyage.



PAIN NUTRITION AUX GRAINES

Pour 10 pains de 110 g

Préparation

2 heures

Trempage

1 nuit

Pointage

2 h 30

Détente

30 minutes

Apprêt

1 heure

Cuisson

20 minutes

Conservation

48 heures, enroulés dans un torchon propre

Matériel

Blender
Pinceau
Thermomètre

Ingrédients

Graines

25 g de graines de chanvre
25 g de graines d'amaranthe
25 g de graines de nigelle
125 g d'eau à 35 °C
10 g de levain liquide

Pâte

500 g de farine de meule T80
350 g d'eau
10 g de sel
1 g de levure fraîche de boulanger

Finitions

Graines de pavot
Huile d'olive

GRAINES

À l'aide d'un blender, faites légèrement éclater l'ensemble des graines, sans les réduire en poudre. Ajoutez l'eau et le levain. Mélangez bien et laissez fermenter toute une nuit au réfrigérateur.

PÂTE

Le lendemain, frasez tous les ingrédients à la main jusqu'à l'obtention d'une texture homogène. Elle doit être collante. Veillez à ce que la température de la pâte ne dépasse pas les 24-25 °C. Filmez et laissez pointer :

- 10 minutes à température ambiante, effectuez un premier rabat (voir technique p. 48) ;
- 10 minutes à température ambiante, effectuez un deuxième rabat ;
- 10 minutes à température ambiante, effectuez un troisième rabat ;
- 30 minutes à température ambiante, effectuez un quatrième rabat ;
- 30 minutes à température ambiante, effectuez un cinquième rabat ;
- Terminez par 1 heure de pointage à température ambiante.

Divisez la pâte en 10 pâtons de 20 g (chapeaux) et 10 pâtons de 90 g (bases). Boulez légèrement (voir technique p. 50) et laissez détendre 30 minutes à température ambiante.

FAÇONNAGE

Façonnez en boules les pâtons de 90 g et abaissez en disques les pâtons de 20 g, un peu moins large que les bases. Humidifiez la surface des chapeaux avec un peu d'eau et plongez-les dans les graines de pavot. Déposez-les, face avec les graines, contre un torchon propre puis à l'aide d'un pinceau, passez un peu d'huile d'olive sur le pourtour et posez-les sur les boules de pâte. Appuyez légèrement pour bien les souder. Procédez à l'apprêt en laissant reposer 1 heure en étuve (ou dans un four éteint dans lequel vous placerez un récipient d'eau bouillante) à 24 °C. Disposez les petits pains à l'envers (graines de pavot vers le bas) sur une plaque recouverte d'un papier cuisson.

CUISSON

Versez de l'eau bouillante dans un récipient dans le bas du four pour créer de la buée et enfournez pendant 20 minutes à 260 °C (th. 8/9).

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Le trempage préalable est important pour éclater les graines et permettre leur bonne digestion.



PAVÉ AUX FRUITS

Pour 1 pain de 1 kg environ

Préparation

1 h 30

Pointage

1 h 30

Détente

30 minutes

Apprêt

12 à 16 heures

Cuisson

40 à 45 minutes

Conservation

48 heures, enroulés dans un torchon propre

Matériel

Grille

Lame

Robot pâtissier

Thermomètre

Torchon propre

Ingrédients

350 g de farine

de tradition T65

150 g de farine T80

375 g d'eau

12 g de sel

2 g de levure fraîche

de boulanger

100 g de levain dur

(voir technique p. 38)

50 g d'eau

de bassinage

Fruits

150 g de noisettes

150 g de cranberries

150 g d'abricots secs

Finitions

Farine

PÂTE À PAIN

Dans la cuve du robot muni du crochet, frasez tous les ingrédients, sauf l'eau de bassinage et les fruits, à vitesse lente, pendant 3 minutes, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Poursuivez le pétrissage à vitesse moyenne 6 minutes pour que la pâte devienne souple. Ajoutez les fruits et mélangez 1 à 2 minutes. Incorporez petit à petit l'eau de bassinage, selon la texture de la pâte. Cette dernière doit être souple. Veillez à ce que la température de la pâte ne dépasse pas les 25 °C. Filmez et laissez pointer 45 minutes à température ambiante. Effectuez un premier rabat (voir technique p. 48), filmez et laissez pointer 45 minutes avant de procéder au deuxième rabat. Boulez (voir technique p. 50) et laissez détendre 30 minutes au réfrigérateur.

FAÇONNAGE

Rabattez en quatre et façonnez en forme de pavé de 40 × 25 cm et placez sur un torchon propre. Procédez à l'apprêt, en laissant reposer 12 à 16 heures au réfrigérateur. Farinez le pâton puis effectuez un grignage en polka (voir technique p. 58).

CUISON

Préchauffez le four à 250 °C (th. 8/9). Versez de l'eau bouillante dans un récipient dans le bas du four pour créer de la buée et enfournez à 230 °C (th. 7/8) pendant 40 à 45 minutes. Débarrassez sur une grille dès la sortie du four pour permettre le ressuage à température ambiante.



PAIN AUX FIGUES

**Pour 3 pains
de 400 g environ**

Préparation
1 h 30

Pointage
1 heure

Détente
10 à 12 heures
au réfrigérateur

Apprêt
45 minutes

Cuisson
30 à 40 minutes

Conservation
48 heures, enroulés
dans un torchon
propre

Matériel
3 barquettes en bois
de 15 × 19 cm et 4 cm
de hauteur
Grille
Lame
Robot pâtissier
Thermomètre

Ingrédients

Pâte fermentée
120 g de farine
de tradition T65
75 g d'eau
2 g de sel
2 g de levure fraîche
de boulanger

Pâte à pain
400 g de farine
de tradition T65
50 g de farine de blé
T150
50 g de farine
de seigle T130
340 g d'eau
5 g de sel
10 g de levure fraîche
de boulanger
200 g de pâte
fermentée (ci-dessus)

Fruits
150 g de figues
séchées

PÂTE FERMENTÉE

Dans la cuve du robot, muni du crochet, mélangez tous les ingrédients à vitesse lente pendant 10 minutes.

PÂTE À PAIN

Dans la cuve du robot muni du crochet, frasez tous les ingrédients, sauf les figues, pendant 5 minutes jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Poursuivez le pétrissage à vitesse moyenne 4 minutes. Ajoutez les figues en mélangeant à vitesse lente encore 4 minutes. Veillez à ce que la température de la pâte ne dépasse pas les 24 °C. Filmez, laissez pointer pendant 1 heure à température ambiante puis effectuez un rabat au bout de 30 minutes (voir technique p. 48). Filmez et laissez détendre 10 à 12 heures au réfrigérateur.

FAÇONNAGE

Le lendemain, divisez la pâte en 3 pâtons de 400 g et façonnez en bâtards de 15 cm de longueur (voir technique p. 51). Déposez-les dans des barquettes en bois. Procédez à l'apprêt, en laissant reposer 45 minutes en étuve (ou dans un four éteint dans lequel vous placerez un récipient d'eau bouillante) à 24 °C.

CUISSON

Versez de l'eau bouillante dans un récipient dans le bas du four pour créer de la buée avant enfournement. Grignez en polka (voir technique p. 58), puis enfournez à 250 °C (th. 8/9) pendant 30 à 40 minutes environ. Démoulez sur une grille dès la sortie du four pour permettre le ressuage à température ambiante.



PAIN AUX OLIVES

**Pour 3 pains
de 400 g environ**

Préparation
1 h 30

Pointage
30 minutes

Détente
10 à 12 heures
au réfrigérateur

Apprêt
45 minutes

Cuisson
30 à 40 minutes

Conservation
48 heures, enroulés
dans un torchon
propre

Matériel
Grille
Lame
Robot pâtissier
Thermomètre

Ingrédients

Pâte fermentée
180 g de farine
de tradition T65
112 g d'eau
3 g de sel
3 g de levure fraîche
de boulanger

Pâte à pain
500 g de farine
de tradition T65
325 g d'eau
10 g de sel
5 g de levure fraîche
de boulanger
300 g de pâte
fermentée (ci-dessus)

Mélange d'olives
50 g d'olives noires
50 g d'olives vertes
5 g de basilic
25 g d'huile d'olive

PÂTE FERMENTÉE

Dans la cuve du robot, muni du crochet, mélangez tous les ingrédients à vitesse lente pendant 10 minutes.

PÂTE À PAIN

Dans la cuve du robot muni du crochet, frasez tous les ingrédients, sauf le mélange d'olives, pendant 5 minutes jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Poursuivez le pétrissage à vitesse moyenne 6 minutes. Ajoutez le mélange d'olives en mélangeant à vitesse lente encore 2 minutes. Veillez à ce que la température de la pâte ne dépasse pas les 24 °C. Filmez et laissez pointer 30 minutes à température ambiante. Effectuez un rabat (voir technique p. 48), filmez et laissez détendre 10 à 12 heures au réfrigérateur.

FAÇONNAGE

Le lendemain, divisez la pâte en 3 pâtons de 400 g et façonnez en bâtons de 20 cm de longueur (voir technique p. 51). Procédez à l'apprêt, en laissant reposer 45 minutes en étuve (ou dans un four éteint dans lequel vous placerez un récipient d'eau bouillante) à 24 °C.

CUISON

Versez de l'eau bouillante dans un récipient dans le bas du four pour créer de la buée avant enfournement. Disposez sur une plaque et donnez un coup de lame sur la longueur (voir technique p. 54). Enfourez à 250 °C (th. 8/9) pendant 30 à 40 minutes environ. Débarrassez sur une grille dès la sortie du four pour permettre le ressuage à température ambiante.



PAIN AUX NOIX

**Pour 3 pains
de 385 g environ**

Préparation
1 h 30

Pointage
30 minutes

Détente
30 minutes
au réfrigérateur

Apprêt
1 heure

Cuisson
30 à 40 minutes

Conservation
72 heures, enroulés
dans un torchon
propre

Matériel
3 moules
rectangulaires
de 18 × 7 cm et 8 cm
de hauteur
Grille
Robot pâtissier
Thermomètre

Ingrédients
400 g de farine
de seigle T130
100 g de farine
de tradition T65
340 g d'eau
11 g de sel
5 g de levure fraîche
de boulanger
150 g de levain dur
(voir technique p. 38)
150 g de cerneaux
de noix

PÂTE À PAIN

Dans la cuve du robot muni du crochet, frasez tous les ingrédients, sauf les cerneaux de noix à vitesse lente, pendant 8 minutes jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Poursuivez le pétrissage à vitesse moyenne 2 minutes. Ajoutez les noix en mélangeant à vitesse lente encore 2 minutes. Veillez à ce que la température de la pâte ne dépasse pas les 24 °C. Filmez et laissez pointer 30 minutes à température ambiante. Divisez la pâte en 3 pâtons de 385 g, boulez (voir technique p. 50) et laissez détendre 30 minutes au réfrigérateur.

FAÇONNAGE

Façonnez en 3 bâtons de 18 cm de longueur, farinez, grignez en saucisson (voir technique p. 57) et placez dans les moules. Procédez à l'apprêt, en laissant reposer 1 heure en étuve (ou dans un four éteint dans lequel vous placerez un récipient d'eau bouillante) à 24 °C.

CUISON

Versez de l'eau bouillante dans un récipient dans le bas du four pour créer de la buée et enfournez à 240 °C (th. 8) pendant 30 à 40 minutes environ. Démoulez sur une grille dès la sortie du four pour permettre le ressuage à température ambiante.



PAINS AUX LARDONS

Pour 9 pains de 100 g

Préparation
1 h 30

Autolyse
30 minutes

Pointage
1 heure

Détente
30 minutes

Aprêt
1 heure

Cuisson
14 minutes

Conservation
24 heures, enroulés dans un torchon propre

Matériel
Grille
Lame
Robot pâtissier
Thermomètre

Ingrédients
200 g de lardons

Pâte à pain
250 g de farine de tradition T65
250 g de farine T80
330 g d'eau
100 g de levain liquide (voir technique p. 40)
5 g de levure fraîche de boulanger
9 g de sel

LARDONS

Dégreaissez les lardons en les plongeant dans l'eau bouillante quelques minutes ou en les passant rapidement à la poêle.

PÂTE À PAIN

Dans la cuve du robot muni du crochet, frasez les deux farines avec l'eau pendant 5 minutes jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Couvrez la cuve avec un torchon propre et laissez la pâte reposer (autolyse) 30 minutes à 1 heure à température ambiante. Ajoutez le levain liquide, la levure et le sel. Frasez à nouveau en pétrissant à vitesse lente 5 minutes, puis pétrissez 3 minutes à vitesse rapide afin que la pâte se lisse. Veillez à ce que la température de la pâte ne dépasse pas les 25 °C. Filmez et laissez pointer 30 minutes à température ambiante. Effectuez un rabat (voir technique p. 48) et laissez pointer 30 minutes supplémentaires. Divisez la pâte en 9 pâtons de 100 g, puis repliez la pâte sur la longueur afin d'obtenir des rectangles de 10 x 4 cm. Filmez et laissez détendre pendant 30 minutes.

FAÇONNAGE

Boulez légèrement les pâtons (voir technique p. 50), répartissez les lardons sur chacun, puis façonnez-les comme des baguettes (voir technique p. 51). Disposez-les sur une plaque recouverte d'un papier cuisson, soudure vers le bas. Procédez à l'apprêt en laissant reposer 1 heure à température ambiante à l'abri des courants d'air. À l'aide d'une lame, pratiquez une grigne profonde (afin que l'on voie les lardons) sur toute la longueur des pains (voir technique p. 54).

CUISSON

Versez de l'eau bouillante dans un récipient dans le bas du four pour créer de la buée et enfournez les petits pains à 260 °C (th. 8/9) pendant 14 minutes. Veillez à ne pas trop les cuire, ils doivent rester moelleux. Débarrassez sur une grille dès la sortie du four pour permettre le ressuage à température ambiante. Servez tiède avec un bon apéritif !



PAIN AU CURCUMA

**Pour 2 pains
de 370 g environ**

Préparation
1 h 30

Pointage
1 heure

Détente
30 minutes

Apprêt
45 minutes

Cuisson
30 à 40 minutes

Conservation
48 heures, enroulés
dans un torchon
propre

Matériel
Coupe-pâte
Grille
Pinceau
Robot pâtissier
Rouleau à pâtisserie
Thermomètre

Ingédients
10 g de curcuma
420 g de farine
de tradition T65
260 g d'eau
8 g de sel
5 g de levure fraîche
de boulanger
40 g de levain liquide
(voir technique p. 40)

Finitions
Huile d'olive
100 g de graines
de pavot

PÂTE À PAIN

Dans la cuve du robot muni du crochet, frasez tous les ingrédients, pendant 8 minutes jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Poursuivez le pétrissage à vitesse moyenne 2 minutes. Veillez à ce que la température de la pâte ne dépasse pas les 24 °C. Filmez, laissez pointer pendant 1 heure à température ambiante puis effectuez un rabat au bout de 30 minutes (voir technique p. 48). Divisez la pâte en 2 pâtons de 270 g et 2 de 100 g. Boulez-les (voir technique p. 50) puis laissez détendre 30 minutes à température ambiante.

FAÇONNAGE

Abaissez les pâtons de 100 g en disques de 18 cm de diamètre. À l'aide d'un pinceau, humidifiez-les, couvrez de graines de pavot et avec un coupe-pâte incisez une croix (section de 10 cm) au centre de chacun. Boulez de nouveau les pâtons de 270 g, badigeonnez-les d'huile d'olive, posez-les, soudure vers le haut, sur les disques puis enfermez-les. Procédez à l'apprêt, en laissant reposer 45 minutes en étuve (ou dans un four éteint dans lequel vous placerez un récipient d'eau bouillante) à 24 °C.

CUISON

Versez de l'eau dans un récipient dans le bas du four pour créer de la buée avant enfournement. Disposez les pâtons, croix vers le haut, sur une plaque recouverte de papier cuisson. Enfourez à 240 °C (th. 8) pendant 30 à 40 minutes environ. Débarrassez sur une grille dès la sortie du four pour permettre le ressuage à température ambiante.



PAIN AU CACAO

Pour 6 pains de 220 g

Préparation

1 h 30

Autolyse

30 minutes

Pointage

1 heure

Détente

30 minutes

Apprêt

45 minutes à 1 heure

Cuisson

14 minutes

Conservation

24 heures, enroulés dans un torchon propre

Matériel

Lame
Robot pâtissier
Thermomètre

Ingrédients

Poolish

100 g de farine de tradition T65
100 g d'eau
2 g de sel
2 g de levure fraîche de boulanger

Pain de tradition

500 g de farine de tradition T65
315 g d'eau
9 g de sel
2 g de levure fraîche de boulanger
10 g d'eau de bassinage

Aromatisation

1 g de levure fraîche de boulanger
40 g de cacao en poudre
25 g de sucre
90 g d'eau de bassinage
200 g de chocolat noir de couverture 70 %

PÂTE À PAIN DE TRADITION

Commencez à préparer la pâte à pain de tradition (voir recette p. 128) jusqu'à la fin du pétrissage. En vitesse lente, ajoutez la levure, le cacao en poudre et le sucre, puis l'eau de bassinage progressivement jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Poursuivez le pétrissage à vitesse rapide pour bien lisser la pâte. Ajoutez le chocolat coupé en morceaux de 1 cm environ et mélangez brièvement (1 minute) à vitesse lente. Si la répartition du chocolat prend trop de temps, finissez le mélange à la main pour éviter que le chocolat ne se casse en morceaux trop petits. Veillez à ce que la température de la pâte ne dépasse pas les 25 °C. Filmez et laissez pointer 1 heure à température ambiante. Au bout de 30 minutes, effectuez un rabat (voir technique p. 48). Après 30 minutes, divisez la pâte en 6 pâtons de 220 g et boulez légèrement (voir technique p. 50). Filmez et laissez détendre 30 minutes à température ambiante.

FAÇONNAGE

Dégazez, repliez le haut de la pâte aux deux tiers, effectuez la même opération pour le bas, puis pliez la pâte en deux afin de la souder. Roulez et appuyez un peu plus sur les bouts pour fermer le façonnage en pointe. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, disposez les pains au cacao et procédez à l'apprêt en laissant reposer entre 45 minutes et 1 heure en étuve (ou dans un four éteint dans lequel vous placerez un récipient d'eau bouillante) à 24 °C.

CUISON

À l'aide d'une lame, grignez le centre du pain sur toute la longueur (voir technique p. 54). Versez de l'eau bouillante dans un récipient dans le bas du four pour créer de la buée et enfournez à 230-240 °C (th. 7/8) pendant 14 minutes.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

- Veillez à ne pas trop cuire le pain, comme il est impossible de se fier à la coloration.
- La pâte doit avoir coagulé sans être dure. Le pain ne doit pas avoir de croûte, c'est une viennoiserie légère.



PAIN À LA BIÈRE

Pour 2 pains de 450 g environ

Préparation

1 h 30

Repos

30 minutes

Pointage

1 h 30

Détente

20 minutes

Apprêt

1 heure à 1 h 15

Cuisson

30 à 40 minutes

Conservation

48 heures, enroulés
dans un torchon
propre

Matériel

Grille
Palette
Robot pâtissier
Rouleau à pâtisserie
Thermomètre

Ingrédients

Poolish
225 g de farine
de tradition T65
225 g de bière
2 g de levure fraîche
de boulanger

Pâte à pain à la bière
225 g de farine
de tradition T65
50 g de farine
de meule T80
447 g de poolish
(ci-dessus)
3 g de levure fraîche
de boulanger
100 g de bière
9 g de sel
50 g d'eau
de bassinage

Appareil à pain tigré
50 g de farine
de seigle T130
85 g d'eau
5 g de sucre
2 g de levure fraîche
de boulanger
1 g de sel

Finitions
Farine

POOLISH

La veille, préparez la poolish et réservez au réfrigérateur (voir technique p. 42).

APPAREIL À PAIN TIGRÉ

Mélangez l'ensemble des ingrédients à la main puis laissez reposer 30 minutes à température ambiante avant utilisation.

PÂTE À PAIN

Dans la cuve du robot muni du crochet, frasez tous les ingrédients avec la poolish, sauf l'eau de bassinage, pendant 8 minutes jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Poursuivez le pétrissage à vitesse moyenne 2 minutes. Incorporez petit à petit l'eau de bassinage, selon la texture de la pâte. Cette dernière doit être souple. Veillez à ce que la température de la pâte ne dépasse pas les 24 °C. Filmez, laissez pointer pendant 1 h 30 à température ambiante en effectuant un rabat au bout de 45 minutes (voir technique p. 48). Boulez la pâte (voir technique p. 50) puis laissez détendre 20 minutes à température ambiante.

FAÇONNAGE

Boulez les pâtons et abaissez-les en carrés de 20 cm de côté et 5 mm d'épaisseur (les angles doivent rester arrondis). Ramenez le bord du haut et le côté adjacent de droite vers le centre pour former une partie du triangle, puis rabattez la partie restante vers l'intérieur. Procédez à l'apprêt, en laissant reposer 1 heure à 1 h 15 à température ambiante.

CUISON

Placez les triangles, soudure vers le bas, sur une plaque. Appliquez l'appareil à pain tigré à l'aide d'une palette sur la surface, farinez puis enfournez à 250 °C (th. 8/9) pendant 30 à 40 minutes environ. Débarrassez sur une grille dès la sortie du four pour permettre le ressuage à température ambiante.



CIABATTA

Pour 5 ciabattas de 200 g

Préparation

1 h 30

Autolyse

30 minutes à 1 heure

Pointage

2 heures

Apprêt

20 minutes

Cuisson

14 minutes

Conservation

24 heures, enroulés dans un torchon propre

Matériel

Coupe pâte
Grille
Robot pâtissier
Thermomètre
Torchon propre

Ingrédients

Pâte à ciabatta

500 g de farine de tradition T65
320 g d'eau
100 g de levain liquide (voir technique p. 40)
9 g de sel
5 g de levure fraîche de boulanger

Bassinage

35 g d'eau
35 g d'huile d'olive

Finitions

Huile d'olive
Semoule fine

PÂTE À CIABATTA

Dans la cuve du robot muni du crochet, frasez la farine avec l'eau pendant 5 minutes. Couvrez la cuve avec un film alimentaire ou un torchon et laissez la pâte reposer (autolyse) 30 minutes à 1 heure à température ambiante. Ajoutez le levain liquide, la levure et le sel. Pétrissez à nouveau à vitesse lente 5 minutes, puis 3 minutes à vitesse rapide afin que la pâte se lisse (réseau souple et extensible). Ajoutez l'eau et l'huile de bassinage petit à petit. Lissez la pâte à vitesse rapide après chaque ajout. Veillez à ce que la température de la pâte ne dépasse pas les 25 °C. Déposez la pâte dans un bol avec un filet d'huile d'olive sur le fond. Filmez et laissez pointer 30 minutes à température ambiante. Effectuez un rabat (voir technique p. 48). Laissez pointer 30 minutes et faites à nouveau un rabat. Laissez pointer pendant 1 heure de plus à température ambiante.

FAÇONNAGE

Saupoudrez votre plan de travail de semoule fine. Versez-y la pâte et saupoudrez également le dessus de semoule. Divisez la pâte en 5 pâtons de 200 g. Aplatissez-les légèrement puis du bout des doigts « fripez-les » afin de former des petits plis à la surface. Placez les pâtons sur un torchon propre, face lisse au-dessus. Procédez à l'apprêt, en laissant reposer 20 minutes (ou dans un four éteint dans lequel vous placerez un récipient d'eau bouillante) à 24 °C.

CUISON

Retournez les pâtons sur une plaque chaude recouverte de papier cuisson. Versez de l'eau bouillante dans un récipient dans le bas du four pour créer de la buée et enfournez les pains à 250 °C (th. 8/9) pendant 12 minutes. Sortez du four dès la première apparition de coloration et débarrassez-les aussitôt sur grille pour permettre le ressuage à température ambiante.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

- Avec une granulométrie plus importante que celle de la farine, l'usage de la semoule fine permet à la pâte d'être moins en contact avec le plan de travail et donc de moins coller.
- De plus, la semoule apportera du croustillant au pain après la cuisson.



PAIN NOIR

Pour 3 pains de 630 g

Préparation 1 h 30

Trempage 1 heure au minimum à 1 nuit

Pointage 1 heure

Apprêt 20 minutes

Cuisson 50 minutes à 1 h 15

Conservation Plusieurs jours au réfrigérateur dans du film alimentaire

Matériel 3 moules rectangles de 18 x 8 cm et 8 cm de hauteur Corne Robot pâtissier Thermomètre

Ingrédients
300 g de farine
de seigle
200 g de farine
complète T150
400 g d'eau à 70 °C
14 g de sel
7 g de levure fraîche
de boulanger
200 g de levain liquide
(voir technique p. 40)

**Mélange de graines
et fruits**
75 g de graines
de tournesol
75 g de graines
de courge
200 g de noix de
200 g de fruits séchés
moelleux (cranberries,
pruneaux, abricot...)
250 g d'eau

Finitions
80 g de flocons
d'avoine
Un peu de farine

MÉLANGE DE GRAINES ET DE FRUITS

Sur une plaque recouverte d'un papier cuisson, faites griller légèrement les graines et les noix de séparément 15 minutes à 180 °C (th. 6), puis réhydratez-les toutes avec les fruits séchés dans l'eau. Laissez tremper au minimum 1 heure, voire une nuit.

PÂTE À PAIN

Dans la cuve du robot muni du crochet, frappez tous les ingrédients, sauf la levure et le levain liquide à vitesse lente, pendant 3 minutes. Ajoutez la levure et le levain lorsque la température est en dessous de 50 °C. Poursuivez le pétrissage à vitesse lente jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. La pâte est très collante et gluante. Lissez la surface à l'aide d'une corne humide puis tamisez un peu de farine par-dessus pour évaluer la maturité de la fermentation. Si la couche de farine reste lisse, la pâte est trop jeune mais si elle craquelle, la pâte est donc prête à être moulée. Veillez à ce que sa température ne dépasse pas les 35 °C. Filmez et laissez pointer 1 heure à température ambiante jusqu'au craquellement de la surface.

FAÇONNAGE

Graissez les moules et chemisez-les de flocons d'avoine. À l'aide d'une corne humide, répartissez 630 g de pâte dans chaque moule (rempli environ aux deux tiers) et recouvrez de flocons d'avoine. Procédez à l'apprêt, en laissant reposer 20 minutes jusqu'au craquellement de la surface.

CUISON

Versez de l'eau dans un récipient dans le bas du four pour créer de la buée et enfournez à 260 °C (th. 8/9), faites cuire 20 minutes puis baissez la température du four à 220 °C (th. 7/8) pendant 20 minutes de plus. Démoulez-les puis remettez-les dans le four à 180 °C (th. 6) et faites sécher pendant 10 à 15 minutes (ouvrez une à deux fois la porte afin d'évacuer la buée de cuisson).

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Lorsqu'elle est fraîche, la mie est très collante et difficile à trancher. Le mieux est d'attendre le lendemain avant de consommer ce pain noir, car en vieillissant, il perd sa texture collante.



BENOÎTON AUX NOISETTES

Pour 16 benoîtions

Préparation

1 h 30

Pointage

30 minutes

Détente

30 minutes

Apprêt

1 h 30 minutes

Cuisson

12 à 15 minutes

Conservation

48 heures dans un sac en plastique

Matériel

Lame

Pinceau

Robot pâtissier

Thermomètre

Torchon propre

Ingrédients

Noisettes

100 g de poudre de noisettes

100 g de noisettes

Pâte

400 g de farine de tradition T65

100 g d'œufs froids

150 g de lait entier froid

15 g de levure fraîche de boulanger

9 g de sel

60 g de sucre

50 g d'huile de noisettes

50 g de lait entier froid (bassinage)

100 g de cranberries

NOISETTES

Répartissez la poudre de noisettes sur une plaque recouverte d'un papier cuisson et faites toaster la poudre de noisettes à 180 °C (th. 6), pendant 20 minutes environ. Elle doit être colorée mais sans trace noire de torréfaction car elle deviendrait amère. Sur une plaque recouverte d'un papier cuisson, toastiez les noisettes 15 minutes environ à 180 °C (th. 6). Vérifiez la cuisson en en cassant une, elle doit être sèche, croquante et colorée à cœur. Lorsqu'elles ont refroidi, réduisez-les en brisures. Laissez complètement refroidir avant utilisation.

PÂTE

Dans la cuve du robot muni du crochet, frasez à vitesse lente la farine, la poudre de noisettes toastées, les œufs, le lait, la levure émiettée et le sel pendant 5 minutes jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Poursuivez à vitesse rapide 7 à 8 minutes pour obtenir un réseau de gluten lisse et extensible. Ajoutez le sucre, puis l'huile de noisettes et lissez de nouveau bien la pâte. Incorporez petit à petit le lait de bassinage, selon la texture de la pâte. La pâte doit être souple et collante. À vitesse lente, ajoutez les noisettes et les cranberries puis mélangez pendant 1 minute au maximum afin d'obtenir une bonne répartition sans écraser les fruits. S'ils ne sont pas bien répartis, finissez le mélange à la main en repliant la pâte plusieurs fois. Veillez à ce que la température de la pâte ne dépasse pas les 25-26 °C. Filmez et laissez pointer 30 minutes à température ambiante.

FAÇONNAGE

Aplatissez la pâte en un rectangle de 30 × 24 cm et 5 mm d'épaisseur, posez sur un torchon propre fariné et laissez détendre 30 minutes au réfrigérateur. Détaillez des rectangles de 15 × 3 cm, placez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson, face farinée au-dessus, et procédez à l'apprêt en laissant reposer environ 1 h 30 en étuve (ou dans un four éteint dans lequel vous placerez un récipient d'eau bouillante) à 24 °C.

CUISON

Versez de l'eau dans un récipient dans le bas du four pour créer de la buée et enfournez à 240 °C (th. 8) pendant 8 à 10 minutes. Retirez du four dès le début de la coloration, les benoîtions doivent rester moelleux.



PAIN AU SARRASIN

Pour 2 pains de 500 g

Préparation
1 h 30

Fermentation
2 h 30

Pointage
30 minutes

Détente
10 à 12 heures
au réfrigérateur

Apprêt
1 heure

Cuisson
30 à 40 minutes

Conservation
3 jours

Matériel
Grille
Lame
Robot pâtissier
Thermomètre

Ingrédients

350 g de farine
de tradition T65
150 g de farine
de meule T80
350 g d'eau
10 g de sel
2 g de levure fraîche
de boulanger
140 g de levain
de sarrasin (recette
ci-dessous)

Levain de sarrasin
40 g de levain tout
point (voir p. 37)
50 g de farine
de sarrasin
50 g d'eau à 35 °C

LEVAIN DE SARRASIN

Dans la cuve du robot muni du crochet, frasez tous les ingrédients. Laissez maturer dans la cuve à température ambiante pendant 2 h 30.

PÂTE À PAIN

Dans la cuve du robot muni du crochet, frasez tous les ingrédients avec le levain de sarrasin fermenté à vitesse lente pendant 15 minutes jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Veillez à ce que la température de la pâte ne dépasse pas les 24 °C. Filmez et laissez pointer 30 minutes à température ambiante. Effectuez un rabat (voir technique p. 48), filmez et laissez détendre au réfrigérateur pendant 10 à 12 heures.

FAÇONNAGE

Le lendemain, divisez la pâte en 2 pâtons de 500 g et façonnez en pavés de 20 × 15 cm environ. Passez au dernier temps de repos (apprêt) pendant environ 1 heure à température ambiante. Farinez les pavés puis griguez-les en polka (voir technique p. 48).

CUISON

Versez de l'eau bouillante dans un récipient dans le bas du four pour créer de la buée et enfournez à 250 °C (th. 8/9) pendant 30 à 40 minutes environ. Démoulez sur une grille dès la sortie du four pour permettre le ressuage à température ambiante.



PAIN DE MIE BICOLORE

Pour 3 pains de mie de 340 g environ

Préparation

2 heures

Pointage

45 minutes

Détente

30 minutes

Apprêt

1 h 15 à 1 h 30

Cuisson

30 minutes

Conservation

72 heures, enroulés dans un torchon propre

Matériel

3 moules rectangulaires avec couvercle de 18 × 7 cm et 8 cm de hauteur
Grille
Robot pâtissier
Rouleau à pâtisserie
Thermomètre

Ingrédients

Pâte fermentée

70 g de farine de tradition T65
43 g d'eau
1 g de sel
1 g de levure fraîche de boulanger

Pâte à pain de mie

500 g de farine de tradition T65
250 g d'eau
25 g de poudre de lait
25 g de sucre
25 g de levure fraîche de boulanger
10 g de sel
50 g de beurre
115 g de pâte fermentée (voir ci-dessus)
25 g de charbon de bambou

PÂTE FERMENTÉE

Dans la cuve du robot, muni du crochet, mélangez tous les ingrédients à vitesse lente pendant 10 minutes.

PÂTE À PAIN DE MIE

Dans la cuve du robot muni du crochet, frasez tous les ingrédients, sauf le charbon à vitesse lente, pendant 3 minutes, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Poursuivez en pétrissant à vitesse rapide 7 minutes pour que la pâte devienne souple et sa texture résistante. Prélevez 500 g de pâte et incorporez le charbon, mélangez à vitesse lente 2 minutes. Veillez à ce que la température de la pâte ne dépasse pas les 24 °C. Filmez et laissez pointer 45 minutes à température ambiante. Abaissez la pâte nature et la pâte au charbon en deux rectangles de 50 × 30 cm. Laissez détendre 30 minutes au réfrigérateur.

FAÇONNAGE

Superposez la pâte au charbon sur la pâte nature, préalablement humidifiée à l'aide d'un pinceau. Roulez-les sur elles-mêmes pour obtenir un boudin puis coupez en trois parts égales. Disposez dans les moules à pain avec couvercle. Procédez à l'apprêt, en laissant reposer environ 1 h 15 à 1 h 30 en étuve (ou dans un four éteint dans lequel vous placerez un récipient d'eau bouillante) à 24 °C.

CUISON

Enfournez à 220 °C (th. 7/8) pendant 25 à 30 minutes. Démoulez sur une grille dès la sortie du four pour permettre le ressuage à température ambiante.



PAIN DE MIE AU TANGZHONG

Pour 3 pains de 330 g

Préparation

1 h 30

Réfrigération

1 heure à 1 nuit

Pointage

30 minutes

Détente

15 minutes

Cuisson

18 minutes

Conservation

Plusieurs jours
enfermés dans un sac
plastique

Matériel

3 moules rectangles
de 18 × 8 cm et 8 cm
de hauteur
Grille
Robot pâtissier
Thermomètre

Ingrédients

Tangzhong
50 g de farine de gruau
300 g de lait entier

Pâte à pain de mie
500 g de farine
de gruau
55 g de lait entier froid
350 g de tangzhong
(ci-dessus)
25 g de sucre
25 g de levure fraîche
de boulanger
25 g de beurre
10 g de sel

TANGZHONG

Dans une casserole, faites cuire à 60 °C le lait et la farine en mélangeant jusqu'à épaississement. Couvrez et laissez reposer au réfrigérateur au minimum 1 heure ou idéalement toute une nuit. Ce mélange gélatineux, peut relâcher un peu d'eau sur la surface.

PÂTE À PAIN DE MIE

Dans la cuve du robot muni du crochet, frasez tous les ingrédients, à vitesse lente pendant 5 minutes, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Poursuivez le pétrissage à vitesse rapide 6 minutes pour obtenir un réseau de gluten souple et résistant. Veillez à ce que la température de la pâte ne dépasse pas les 23-25 °C. Filmez et laissez pointer 30 minutes à température ambiante. Divisez la pâte en 9 pâtons de 110 g. Repliez les quatre côtés vers le centre de chaque pâton, retournez-les puis boulez-les légèrement (voir technique p. 50). Laissez détendre 15 minutes à température ambiante.

FAÇONNAGE

Dégazez les pâtons, puis étalez-les en rectangles de 15 × 5 cm et 2 mm d'épaisseur. Pliez-les en trois comme pour un tour simple. Faites un quart de tour, étalez de nouveau en rectangles de mêmes tailles puis roulez-les pâtons sur eux-mêmes et disposez-les par trois dans les moules préalablement graissés. Procédez à l'apprêt, en laissant lever 1 heure en étuve (ou dans un four éteint dans lequel vous placerez un récipient d'eau bouillante) à 24 °C.

CUISSON

Versez de l'eau dans un récipient dans le bas du four pour créer de la buée et enfournez à 220 °C (th. 7/8) pendant 18 minutes. Démoulez sur une grille dès la sortie du four pour permettre le ressuage à température ambiante.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Le tangzhong permet de fixer plus d'eau dans la recette. Lors de la cuisson du tangzhong, les granules d'amidon s'empêsent et absorbent beaucoup d'eau.

La texture de pâte est la même qu'un pain de mie classique, alors que la recette contient 10 % d'hydratation en plus.

Le pain, qui contient plus d'humidité, est plus souple, plus moelleux et restera moelleux plus longtemps.



TOURTE DE MEULE

**Pour 2 pains
de 550 g environ****Préparation**
1 h 30**Autolyse**
30 minutes**Pointage**
2 heures**Détente**
30 minutes**Apprêt**
12 heures**Cuisson**
50 minutes**Conservation**
72 heures, enroulées
dans un torchon
propre**Matériel**
Bannetons ronds
de 20 cm de Ø
Grille
Lame
Robot pâtissier
Thermomètre**Ingrédients**
500 g de farine T80
375 g d'eau
10 g de sel
2 g de levure fraîche
de boulanger
200 g de levain dur
(voir technique p. 38)
50 g d'eau
de bassinage**PÂTE À PAIN**

Dans la cuve du robot muni du crochet, frasez tous les ingrédients, sauf le levain dur et l'eau de bassinage à vitesse lente, pendant 3 minutes, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Laissez la pâte reposer (autolyse) 30 minutes à température ambiante. Poursuivez le frasage en pétrissant à vitesse lente 10 minutes puis 2 minutes à vitesse moyenne pour que la pâte devienne souple. Incorporez petit à petit l'eau de bassinage, selon la texture de la pâte. Cette dernière doit être souple. Veillez à ce que la température de la pâte ne dépasse pas les 25 °C. Filmez et laissez pointer 2 heures à température ambiante. Au bout de 45 minutes, effectuez le premier rabat (voir technique p. 48) et 30 minutes plus tard procédez au second rabat. Après 30 minutes, divisez la pâte en 2 pâtons de 550 g et boulez légèrement (voir technique p. 50). Laissez détendre une trentaine de minutes à température ambiante.

FAÇONNAGE

Façonnez une nouvelle fois légèrement en boule, disposez dans les bannetons avec la soudure visible vers le haut puis procédez à l'apprêt, en laissant reposer environ 12 heures au réfrigérateur. À l'aide d'une lame, grignez en forme de carré, par exemple, le dessus des pâtes.

CUISON

Versez de l'eau bouillante dans un récipient dans le bas du four pour créer de la buée et enfournez à 250 °C (th. 8/9) pendant 30 minutes environ puis 20 minutes à 220 °C (th. 7/8). Démoulez sur une grille dès la sortie du four pour permettre le ressuage.



BRETZEL

**Pour 8 bretzels
de 105 g****Préparation**

2 heures

Pointage

15 minutes

Détente

15 minutes

Apprêt

1 h 15

Cuisson

15 minutes

Conservation48 heures, enroulés
dans un torchon
propre**Matériel**Pinceau
Robot pâtissier**Ingédients****Pâte à bretzels**500 g de farine
de tradition (T65)
250 g de lait entier
9 g de sel
80 g de beurre
20 g de levure fraîche
de boulanger
10 g de sucre semoule
150 g de levain liquide
(voir technique p. 40)
20 g d'huile
de tournesol**Solution de trempage**1000 g d'eau
55 g de bicarbonate
alimentaire**Dorure**

1 blanc d'œuf

Finitions

Fleur de sel

PÂTE À BRETZELS

Dans la cuve du robot muni du crochet, frasez tous les ingrédients à vitesse lente, pendant 3 minutes, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Poursuivez en pétrissant à vitesse moyenne 10 minutes pour que la pâte devienne souple avec une texture résistante. Veillez à ce que la température de la pâte ne dépasse pas les 24 °C. Filmez et laissez pointer 15 minutes à température ambiante. Divisez la pâte en 8 pâtons de 105 g. Boulez-les (voir technique p. 50) puis laissez détendre 15 minutes à température ambiante.

FAÇONNAGE

Allongez chaque pâton en boudins de 25 à 30 cm de longueur. Façonnez en forme de bretzel. Pour cela, tenez les deux extrémités d'un boudin, croisez-les une première de façon à obtenir une boucle puis croisez une seconde fois et rabattez les pointes vers le haut sur le bord de la boucle. Soudez bien. Déposez les bretzels sur une plaque recouverte d'un papier cuisson et procédez à l'apprêt en laissant pousser à 15 à 30 minutes en étuve (ou dans un four éteint dans lequel vous placerez un récipient d'eau bouillante) à 24 °C puis 45 minutes au réfrigérateur.

CUISON

Dans une casserole, portez à ébullition la solution de trempage puis maintenez-la à feu doux. Pochez les bretzels environ 30 secondes de chaque côté et redéposez-les sur le papier cuisson. À l'aide d'un pinceau, dorez-les et parsemez-les de fleur de sel. Enfournez à 220 °C (th. 7/8) pendant 15 minutes environ.



ÉTOILE DE PAIN D'ÉPICE

Pour 16 étoiles

Préparation

1 h 30

Fermentation

1 nuit à plus
de 3 semaines

Congélation

30 minutes

Cuisson

10 minutes

Conservation

Plusieurs jours
dans une boîte
hermétiquement
fermée

Matériel

Emporte-pièce
en forme d'étoile
Pinceau
Robot pâtissier
Rouleau à pâtisserie
Tamis
Thermomètre

Ingrédients

Pâte mère

300 g de miel
180 g de levain liquide
250 g de farine
de seigle

Pain d'épice

4 g de gingembre
4 g de quatre-épices
4 g de cannelle
100 g de farine
de tradition
6 g de bicarbonate
de soude
50 g d'œuf
100 g de beurre
noisette
Zeste d'orange

Dorure

Un peu de lait

Sirop de glaçage

300 g de sucre glace
80 g de jus de citron

PÂTE MÈRE

Dans une casserole, faites chauffer le miel à 45 °C. Dans la cuve du robot muni de la feuille ou manuellement à l'aide d'une spatule, mélangez tous les ingrédients. Laissez cette pâte mère fermenter le plus longtemps possible : 1 nuit au minimum jusqu'à deux ou trois semaines...

PAIN D'ÉPICE

Tamisez les épices, la farine et le bicarbonate. Diluez la pâte mère avec l'œuf et le beurre noisette. Incorporez les poudres tamisées et mélangez bien au robot muni de la feuille pour obtenir une masse homogène. La texture doit être pâteuse et très collante. Graissez le recto de deux feuilles de papier cuisson avec un peu de beurre puis déposez la pâte entre elles (gras contre la pâte) et à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaissez à 8 mm d'épaisseur en un carré de 30 cm de côté environ. Placez-la 30 minutes au congélateur pour qu'elle durcisse (elle est trop collante pour être détaillée à ce moment-là).

FAÇONNAGE ET CUISSON

Lorsqu'elle est suffisamment dure, détaillez des étoiles à l'aide d'un emporte-pièce. Disposez-les sur une plaque recouverte d'un papier cuisson puis dorez-les avec un peu de lait. Enfournez à 150 °C (th. 5) pendant 8 minutes environ.

SIROP DE GLAÇAGE

Mélangez bien l'ensemble des ingrédients. Réservez à température ambiante.

FINITIONS

Dès la sortie du four, nappez les étoiles de glaçage puis mettez-les de nouveau au four à 90 °C (th. 3) 2 à 3 minutes pour qu'il ne colle plus.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Lorsque la fermentation est longue, le goût des épices est naturellement renforcé par la fermentation. Le pain sera plus moelleux et sa conservation sera améliorée.



PAIN AU PETIT ÉPEAUTRE

Pour 3 pains
de 385 g environ

Préparation
1 h 30

Autolyse
30 minutes

Pointage
30 minutes

Réfrigération
1 nuit

Repos
45 minutes

Apprêt
45 minutes à 1 heure

Cuisson
30 minutes

Conservation
48 heures, enroulés
dans un torchon
propre

Matériel
3 moules
rectangulaires
de 18 × 7 cm et 8 cm
de hauteur
Grille
Lame
Robot pâtissier
Thermomètre

Ingrédients

Pâte fermentée
90 g de farine
de tradition T65
56 g d'eau
1,5 g de sel
1,5 g de levure fraîche
de boulanger

Pâte à pain
500 g de farine
de petit épeautre
360 g d'eau à 70 °C
10 g de sel
3 g de levure fraîche
de boulanger
150 g de levain dur
150 g de pâte
fermentée (voir ci-dessus)

PÂTE FERMENTÉE

Dans la cuve du robot, muni du crochet, mélangez tous les ingrédients à vitesse lente pendant 10 minutes.

PÂTE À PAIN

Dans la cuve du robot muni du crochet, frasez tous les ingrédients, sauf la pâte fermentée à vitesse lente, pendant 3 minutes, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Laissez la pâte reposer (autolyse) 30 minutes à température ambiante. Poursuivez le pétrissage à vitesse lente 8 minutes puis 2 minutes à vitesse rapide pour que la pâte devienne souple. Veillez à ce que la température de la pâte ne dépasse pas les 25 °C. Filmez et laissez pointer 30 minutes à température ambiante. Effectuez un rabat (voir technique p. 48), filmez et réservez au réfrigérateur toute une nuit.

FAÇONNAGE

Le lendemain, laissez la pâte à température ambiante pendant 45 minutes. Divisez-la en 3 pâtons puis façonnez-les en bâtons (voir technique p. 51). Placez dans les moules et procédez à l'apprêt, en laissant reposer environ 45 minutes à 1 heure en étuve (ou dans un four éteint dans lequel vous placerez un récipient d'eau bouillante) à 24 °C.

CUISON

Grignez en diagonale le dessus des pâtes pour obtenir une croix (voir technique p. 54). Versez de l'eau dans un récipient dans le bas du four pour créer de la buée et enfournez à 250 °C (th. 8/9) pendant 20 minutes environ puis 10 minutes à 220 °C (th. 7/8). Démoulez sur une grille dès la sortie du four pour permettre le ressuage.



PAIN AU GRAND ÉPEAUTRE

Pour 2 pains
de 550 g environ

Préparation
1 h 30

Pointage
1 h 30

Détente
30 minutes

Apprêt
12 à 16 heures

Cuisson
40 à 45 minutes

Conservation
72 heures, enroulés
dans un torchon
propre

Matériel
2 bannetons ronds
Grille
Robot pâtissier
Thermomètre

Ingrédients

Pâte fermentée
90 g de farine
de tradition T65
56 g d'eau
1,5 g de sel
1,5 g de levure fraîche
de boulanger

Pâte à pain
500 g de farine
d'épeautre T110
350 g d'eau à 70 °C
11 g de sel
1 g de levure fraîche
de boulanger
150 g de levain dur
(voir technique p. 38)
150 g de pâte
fermentée (voir ci-dessus)
50 g d'eau
de bassinage

Finitions
Farine de seigle

PÂTE FERMENTÉE

Dans la cuve du robot, muni du crochet, mélangez tous les ingrédients à vitesse lente pendant 10 minutes.

PÂTE À PAIN

Dans la cuve du robot muni du crochet, frasez tous les ingrédients, sauf l'eau de bassinage, à vitesse lente, pendant 6 minutes, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Poursuivez le pétrissage à vitesse moyenne 3 minutes pour que la pâte devienne souple. Incorporez petit à petit l'eau de bassinage, selon la texture de la pâte. Cette dernière doit être souple. Veillez à ce que la température de la pâte ne dépasse pas les 25 °C. Filmez et laissez pointer 45 minutes à température ambiante. Effectuez un premier rabat (voir technique p. 48), filmez et laissez pointer 45 minutes avant de procéder au deuxième rabat. Boulez (voir technique p. 50) et laissez détendre 30 minutes au réfrigérateur.

FAÇONNAGE

Séparez la pâte en deux, façonnez en boules avec un peu de farine de seigle et disposez-les, soudures vers le bas, dans les bannetons. Procédez à l'apprêt, en laissant reposer 12 à 16 heures au réfrigérateur.

CUISON

Préchauffez le four à 250 °C (th. 8/9). Versez de l'eau bouillante dans un récipient dans le bas du four pour créer de la buée et enfournez à 230 °C (th. 7/8) pendant 40 à 45 minutes. Démoulez sur une grille dès la sortie du four pour permettre le ressuage.



GRESSINS

Pour environ 20 gressins

Préparation 1 h 30

Pointage 30 minutes

Apprêt 30 minutes

Cuisson 35 minutes

Conservation Plusieurs jours dans une boîte hermétiquement fermée

Matériel Pinceau Robot pâtissier Thermomètre

Ingrédients

500 g de farine
de tradition T65
160 g d'eau froide
100 g de levain liquide
(voir technique p. 40)
75 g d'huile d'olive
10 g de sucre
10 g de levure fraîche
9 g de sel

Finitions

Huile d'olive
Graines de sésame,
graines de pavot,
herbes de Provence...

PÂTE À GRESSIN

Dans la cuve du robot muni du crochet, frasez tous les ingrédients à vitesse lente, pendant 4 minutes, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Ne travaillez pas trop la pâte, il ne faut pas qu'elle ait trop de corps car elle sera difficile à allonger et se rétractera lors de la cuisson. Veillez à ce que la température de la pâte ne dépasse pas les 20 °C. Filmez et laissez pointer 30 minutes à température ambiante.

FAÇONNAGE

Divisez la pâte en 20 pâtons de 40 g puis roulez-les en longs boudins de 40 cm de longueur. Disposez-les sur une plaque préalablement graissée avec de l'huile d'olive. À l'aide d'un pinceau, brossez les gressins avec un peu d'eau et parsemez-les de graines de sésame, de pavot, d'herbes de Provence ou du topping de votre choix. Procédez à l'apprêt, en laissant reposer environ 30 minutes en étuve (ou dans un four éteint dans lequel vous placerez un récipient d'eau bouillante) à 24 °C.

CUISON

Enfournez à 150 °C (th. 5) pendant 30 à 35 minutes. Les bâtonnets doivent être secs. Si le diamètre est important, le cœur du pain peut être moelleux, mais la croûte doit être craquante.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Veillez à ne pas trop travailler la pâte car après cuisson, les gressins risquent d'être trop denses et pas assez friables.



CRUMPET

Pour 5 crumpets de 60 g

Préparation

10 minutes

Cuisson

8 minutes

Conservation

72 heures, filmés au réfrigérateur

Matériel

5 cercles de 10 cm de Ø et 2,5 cm de hauteur

Ingrédients

300 g de levain liquide (non rafraîchi) (voir technique p. 40)
6 g de sucre
4 g de sel
4 g de levure chimique
Quelques gouttes d'huile neutre de votre choix
1 noix de beurre

Dans un bol, versez le levain puis ajoutez le sucre et le sel. Mélangez bien à l'aide d'un fouet.

Ajoutez la levure. Patientez quelques minutes, la pâte doit commencer à buller légèrement.

Pendant ce temps, faites chauffer une grande poêle à feu moyen, graissez un peu la surface avec de l'huile.

Graissez légèrement les cercles avec la noix de beurre et placez-les dans la poêle. Répartissez la pâte de façon égale dans les cercles.

Couvrez, puis faites cuire à feu doux pendant environ 5 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit pris et que des petits trous apparaissent. Retournez délicatement les crumpets, retirez les cercles (ils devraient se détacher facilement) et poursuivez la cuisson pendant environ 3 minutes, jusqu'à ce que le dessous soit doré.

Dégustez les crumpets chauds. Vous pouvez les tartiner de beurre et de confiture, de pâte à tartiner (voir technique p. 120) ou bien les passer au grille-pain pour les dorer et les rendre croustillants.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Le levain doit être relativement doux, comme un yaourt. S'il est trop acide, vous pouvez augmenter la dose de levure et de sucre.



PETITS PAINS FEUILLETÉS

Pour 16 petits pains de 60 g environ

Préparation

2 heures

Pointage

1 heure

Détente

10 à 12 heures
au réfrigérateur
+ 1 heure

Apprêt

1 h 30

Cuisson

20 minutes

Conservation

24 heures, enroulés
dans un torchon
propre

Matériel

16 moules ronds
de 6,5 cm de Ø
et 3,5 cm de hauteur
Pinceau
Robot pâtissier
Rouleau à pâtisserie
Thermomètre

Ingrédients

Détrempe

500 g de farine
de gruau
270 g d'eau
9 g de sel
5 g de levure fraîche
de boulanger

Beurre de tourage

150 g de beurre

Finitions

50 g de beurre
noisette
Fleur de sel

PÂTE

Dans la cuve du robot muni du crochet, frasez tous les ingrédients, à vitesse lente, pendant 5 minutes, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Poursuivez en pétrissant à vitesse moyenne 5 minutes pour que la pâte devienne souple et sa texture résistante. Veillez à ce que la température de la pâte ne dépasse pas les 24 °C. Filmez et laissez pointer 1 heure à température ambiante. Effectuez un rabat (voir technique p. 48), boulez (voir technique p. 50) puis laissez détendre 10 à 12 heures au réfrigérateur.

LE LENDEMAIN

Abaissez la pâte en un rectangle de 30 × 15 cm. Étalez le beurre de tourage en un carré de 15 cm de côté (voir technique p. 62). Placez-le sur la pâte et refermez-la sur le beurre. Étalez la détrempe en un rectangle de 40 × 20 cm environ. Placez le carré de beurre de tourage au centre puis rabattez les extrémités de la pâte vers le centre afin de couvrir le beurre. Abaissez la détrempe à 50 × 20 cm environ et procédez à un tour double (voir technique p. 65) en rabattant respectivement les extrémités de la pâte sur un quart vers l'intérieur puis pliez en deux. Laissez détendre au réfrigérateur pendant 15 à 30 minutes. Tournez le pâton d'un quart vers la droite. Abaissez la détrempe à 50 × 20 cm environ et rabattez la pâte en trois pour obtenir un tour simple (voir technique p. 64) : repliez vers le centre l'extrémité du bas à un tiers puis celle du haut. Laissez détendre au réfrigérateur pendant 30 minutes.

FAÇONNAGE

Abaissez la pâte en un rectangle de 54 × 32 cm. Parez les bords tout autour et roulez en boudin dans le sens de la longueur. Détaillez-le en 16 tronçons de 2,5 cm d'épaisseur. Placez-les dans les moules ronds légèrement graissés. Procédez à l'apprêt en laissant pousser 1 h 30 en étuve (ou dans un four éteint dans lequel vous placerez un récipient d'eau bouillante) à 28 °C.

CUISON

Enfournez à 230 °C (th. 7/8) pendant 20 minutes. À la sortie du four, badigeonnez de beurre noisette et saupoudrez d'une pointe de fleur de sel. Laissez refroidir 10 minutes avant de démouler.



PAIN DE MÉTEIL FEUILLETÉ

Pour 3 pains de 360 g

Préparation
2 heures

Pointage
30 minutes

Détente
30 minutes

Réfrigération
30 minutes

Apprêt
1 h 30

Cuisson
30 minutes

Conservation
48 heures, enroulés
dans un torchon
propre

Matériel
3 moules
rectangulaires
de 18 × 7 cm et 8 cm
de hauteur
Grille
Paire de ciseaux
Robot pâtissier
Rouleau à pâtisserie
Thermomètre

Ingrédients

250 g de farine
de seigle T130
250 g de farine
de gruau T55
310 g d'eau
9 g de sel
15 g de levure fraîche
de boulanger
150 g de pâte
fermentée (voir p. 192)

Beurre de tourage
125 g de beurre
de tourage

PÂTE À PAIN

Dans la cuve du robot muni du crochet, frasez tous les ingrédients, sauf le beurre de tourage, pendant 6 minutes, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Poursuivez en pétrissant à vitesse rapide pendant 5 minutes pour que la pâte devienne souple et sa texture résistante. Veillez à ce que la température de la pâte ne dépasse pas les 24 °C. Filmez et laissez pointer 30 minutes à température ambiante. Abaissez la pâte en un rectangle de 30 × 15 cm. Laissez détendre 30 minutes au réfrigérateur. Abaissez le beurre de tourage en un carré de 15 cm de côté (voir technique p. 62). Lorsque la pâte est détendue, donnez un tour portefeuille (voir technique p. 65) avec le beurre de tourage et un tour simple (voir technique p. 64) puis réservez au réfrigérateur pendant 30 minutes.

FAÇONNAGE

Abaissez la pâte en un rectangle de 50 × 40 cm, roulez-la sur elle-même pour obtenir un boudin, coupez en 3 tronçons puis disposez-les dans les moules. À l'aide d'une paire de ciseaux, coupez en zigzag sur le dessus jusqu'au cœur de chaque rouleau. Procédez à l'apprêt, en laissant reposer environ 1 h 30 en étuve (ou dans un four éteint dans lequel vous placerez un récipient d'eau bouillante) à 24 °C.

CUISON

Enfournez à 220 °C (th. 7/8) pendant 30 à 40 minutes. Démoulez sur une grille dès la sortie du four pour permettre le ressuage à température ambiante.



NAANS

Pour 12 naans de 80 g

Préparation

1 h 30

Pointage

1 heure

Détente

30 minutes

Cuisson

4 minutes par naan

Conservation

1 à 2 heures, dans un torchon propre humide

Matériel

Écumoire
Pinceau
Robot pâtissier
Rouleau à pâtisserie
Thermomètre
Torchon propre

Ingrédients

Pâte à naans

500 g de farine de tradition T65
270 g d'eau
100 g de levain liquide (voir technique p. 40)
60 g de yaourt ou de fromage frais
9 g de sel
1 g de levure fraîche de boulanger

Garniture fromage

12 gousses d'ail
600 g de mozzarella

Ghee à l'ail

50 g de beurre
1 gousse d'ail

Finitions

Huile
Quelques feuilles de coriandre

PÂTE À NAANS

Dans la cuve du robot muni du crochet, frasez tous les ingrédients à vitesse lente pendant 5 minutes jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Poursuivez le pétrissage à vitesse rapide pendant 8 minutes pour obtenir une pâte souple et élastique. La pâte doit être autour de 24-25 °C. Filmez le bol et laissez pointer 1 heure à température ambiante. Divisez la pâte en 12 pâtons de 80 g environ et boulez-les légèrement (voir technique p. 50). Filmez et laissez détendre 30 minutes à température ambiante.

FAÇONNAGE

Étalez chaque pâton en disques de 18 cm de diamètre environ et 2 mm d'épaisseur. Garnissez le centre de 50 g de mozzarella et d'une gousse d'ail émincée. Repliez la pâte en deux, fermez bien puis abaissez en forme ovale (environ 30 × 10 cm). Déposez sur une feuille de papier cuisson.

GHEE À L'AIL

Dans une casserole, faites fondre le beurre à feu doux. Lorsqu'il mousse, écumez la surface afin d'enlever tout ce qui n'est pas liquide. Quand le beurre est translucide, donc clarifié, versez-le tout doucement dans un bol. Attention, il reste souvent du petit lait dans le fond de la casserole qu'il faut également éliminer. Hachez très finement l'ail et mélangez-le au beurre clarifié.

CUISSON

Dans une poêle chaude légèrement graissée à l'aide d'un tampon de papier imbibé d'huile. Placez un naan dans la poêle en le retournant à l'aide du papier cuisson. Faites cuire à couvert, pour garder l'humidité, environ 2 minutes de chaque côté à chaleur moyenne jusqu'à ce qu'il commence à colorer. Juste après cuisson, passez un peu de ghee à l'ail, à l'aide d'un pinceau et parsemez de feuilles de coriandre. Servez immédiatement ou superposez les pains les uns sur les autres et couvrez-les d'un torchon propre humidifié si vous ne les servez pas tout de suite.



FOUGASSE

**Pour 3 fougasses
de 330 g environ****Préparation**

1 h 30

Pointage

1 h 30

Détente

10 à 12 heures

Apprêt

30 minutes

Cuisson

14 à 16 minutes

Conservation

24 heures filmés

Matériel

Coupe-pâte

Pinceau

Robot pâtissier

Thermomètre

Ingédients

500 g de farine

de tradition T65

325 g d'eau

10 g de sel

5 g de levure fraîche

de boulanger

100 g de levain liquide

(voir technique p. 40)

Bassinage

30 g d'eau

35 g d'huile d'olive

Finitions

Huile d'olive

PÂTE

Dans la cuve du robot muni du crochet, frasez tous les ingrédients, sauf les éléments de bassinage, à vitesse lente, pendant 3 minutes, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Poursuivez le pétrissage à vitesse moyenne 5 minutes pour que la pâte devienne souple. Incorporez petit à petit l'eau et l'huile de bassinage, selon la texture de la pâte. Cette dernière doit être souple. Veillez à ce que la température de la pâte ne dépasse pas les 24 °C. Filmez et laissez pointer 1 h 30 à température ambiante puis effectuez un rabat (voir technique p. 48) au bout de 45 minutes. Boulez (voir technique p. 50), filmez et laissez détendre 10 à 12 heures au réfrigérateur.

FAÇONNAGE

Le lendemain, divisez la pâte en 3 pâtons de 330 g, puis façonnez-les en forme de triangles comme une feuille de 30 × 20 cm sur environ 1 cm d'épaisseur. À l'aide d'un coupe-pâte, faites sept entailles pour représenter les nervures. Procédez à l'apprêt, en laissant reposer environ 30 minutes en étuve (ou dans un four éteint dans lequel vous placerez un récipient d'eau bouillante) à 24 °C.

CUISON

Versez de l'eau bouillante dans un récipient dans le bas du four pour créer de la buée et enfournez les fougasses à 260 °C (th. 8/9) pendant 14 à 16 minutes. À la sortie du four, badigeonnez d'huile d'olive.







- | | |
|---------------------------------------|---|
| 210 CROISSANT
AUX AMANDES | 238 BRIOCHE VEGAN |
| 212 CROISSANT BICOLORE
AU CHOCOLAT | 240 KOUGLOF |
| 214 ROULÉ PISTACHE
ET CHOCOLAT | 242 PANETTONE |
| 216 CINNAMON ROLL | 244 VIENNOISE
AUX PÉPITES
DE CHOCOLAT |
| 218 BRIOCHE FEUILLETÉE | 246 BRIOCHE
À LA CARDAMOME |
| 220 CRUFFIN | 248 ÉCRIN FEUILLETÉ
AUX NOISETTES |
| 222 GALETTE DES ROIS | 250 POMPE À HUILE |
| 224 KOUIGN AMANN | 252 BEIGNET |
| 226 NEW YORK ROLLS | 254 BUGNES |
| 228 BABKA | 256 DONUTS |
| 230 BRIOCHE DES ROIS | 258 PAIN PERDU
SAUCE SUZETTE |
| 232 BRIOCHETTES
AUX PRALINES ROSES | 260 BREAD PUDDING |
| 234 GÂCHE | 262 TARTE AU SUCRE |
| 236 BRIOCHE VENDÉENNE | |



VIENNOISERIE

CROISSANT AUX AMANDES

Pour 6 croissants**Préparation**

30 minutes

Cuisson

15 minutes

Conservation

24 heures

Matériel

Couteau-scie

Grille

Poche + douille unie

Ingédients6 croissants de la veille
(voir technique p. 77)240 g de crème
d'amande (voir technique
p. 114)

100 g d'amandes

effilées

Sucre glace

Sirop

500 g d'eau

500 g de sucre

semoule

1 gousse de vanille

SIROP

Fendez la gousse de vanille en deux et grattez-la pour récupérer les grains. Dans une casserole, portez à ébullition l'eau, le sucre et les grains de vanille. Laissez tiédir.

MONTAGE

À l'aide d'un grand couteau-scie, ouvrez les croissants en deux dans le sens de la longueur. Faites tremper rapidement chaque moitié dans le sirop tiédi, puis laissez-les égoutter quelques instants sur une grille. Mettez la crème d'amande en poche munie d'une douille unie, puis déposez-la sur chaque moitié inférieure de croissant. Refermez les croissants avec la partie supérieure. Mettez un peu de crème d'amande sur le dessus des croissants et parsemez-les d'amandes effilées.

CUISSON

Enfournez 15 minutes à 180 °C (th. 6) et saupoudrez de sucre glace.



CROISSANT BICOLORE AU CHOCOLAT

Pour 8 croissants de 75 g**Préparation**

2 heures

Pointage

30 minutes

Détente

45 minutes à 1 h 15

Apprêt

2 h 30

Cuisson

22 à 24 minutes

Conservation

24 heures

Matériel

Pinceau

Robot pâtissier

Rouleau à pâtisserie

Thermomètre

Ingrédients**Pâte à croissants****Détrempe**

250 g de farine

type 45

125 g de lait

5 g de sel

10 g de levure fraîche

de boulanger

10 g de miel

25 g de sucre

25 g de beurre

Beurre de tourage

150 g de beurre

Mélange chocolat

80 g de détrempe

à croissant (ci-dessus)

10 g de cacao

en poudre

10 g d'eau

5 g de beurre

Dorure

1 œuf

1 jaune d'œuf

10 g de lait entier

PÂTE À CROISSANTS

Dans la cuve du robot muni du crochet, frasez tous les ingrédients de la détrempe à vitesse lente pendant 5 minutes jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Poursuivez le pétrissage à vitesse rapide pendant 8 minutes pour obtenir une pâte souple et élastique. La pâte doit être autour de 21-23 °C. Prélevez 80 g de détrempe et pétrissez-la avec le cacao en poudre, l'eau et le beurre à vitesse lente pour obtenir une pâte homogène. Abaissez cette pâte chocolatée en un carré de 15 cm de côté, filmez et réservez au réfrigérateur jusqu'à utilisation.

Étalez la détrempe nature en un rectangle de 30 × 15 cm (3 à 4 mm d'épaisseur environ), filmez et laissez pointer 30 minutes au réfrigérateur. Étalez le beurre de tourage en un carré de 15 cm de côté puis placez-le au centre de la détrempe nature et rabattez les extrémités de la pâte vers le centre afin de couvrir le beurre. Abaissez le tout à 50 × 15 cm (3 à 4 mm d'épaisseur environ) et procédez à un tour double en rabattant respectivement les extrémités de la pâte sur un quart vers l'intérieur puis pliez-en deux. Laissez détendre au réfrigérateur pendant 15 à 30 minutes.

Tournez le pâton d'un quart vers la droite. Abaissez la détrempe à 50 × 15 cm environ et rabattez la pâte en trois pour obtenir un tour simple : repliez vers le centre l'extrémité du bas à un tiers puis celle du haut. Déposez la détrempe au chocolat par-dessus. Laissez détendre au réfrigérateur pendant 30 minutes.

FAÇONNAGE

Abaissez la pâte en un rectangle de 35 × 25 cm. Parez les bordures tout autour, puis coupez en quatre rectangles d'environ 8,5 cm de base. Détaillez chaque rectangle en diagonale pour obtenir des triangles puis roulez chaque triangle en commençant par la base et de manière à avoir la partie chocolatée vers l'extérieur.

Disposez-les sur une plaque recouverte d'un papier cuisson et procédez à l'apprêt en laissant pousser 2 h 30 en étuve (ou dans un four éteint dans lequel vous placerez un récipient d'eau bouillante) à 28 °C.

CUISON

À l'aide d'un pinceau, dorez les croissants avant de les enfourner à 200 °C (th. 6/7) pendant 22 à 24 minutes.



ROULÉ PISTACHE ET CHOCOLAT

Pour 8 roulés

Préparation

2 heures

Pointage

30 minutes

Détente

45 minutes à 1 h 15

Apprêt

2 heures

Cuisson

22 à 24 minutes

Conservation

24 heures

Matériel

Fouet
Pinceau
Robot pâtissier
Rouleau à pâtisserie
Thermomètre

Ingrédients

Pâte levée feuilletée

Détrempe

250 g de farine T45
125 g de lait entier
5 g de sel
10 g de levure fraîche
de boulanger
10 g de miel
25 g de sucre
25 g de beurre
Beurre de tourage
150 g de beurre

Crème pistache

100 g de lait entier
25 g de pâte
de pistaches
1 jaune d'œuf
15 g de sucre
10 g de fécule de maïs
10 g de beurre

Finitions

160 g de pépites
de chocolat

Dorure

1 œuf
1 jaune d'œuf
10 g de lait entier

CRÈME PISTACHE

Dans une casserole, portez à ébullition le lait et la pâte de pistaches. Dans un saladier, blanchissez le jaune d'œuf avec le sucre et ajoutez la fécule de maïs. Versez par-dessus un tiers du lait chaud tout en mélangeant, remettez le tout dans la casserole et portez à ébullition en remuant très soigneusement. Arrêtez la cuisson dès les premiers bouillonnements. Hors du feu, incorporez le beurre en morceaux et mélangez pour obtenir une texture bien lisse. Couvrez au contact et réservez au réfrigérateur jusqu'à utilisation.

PÂTE

Dans la cuve du robot muni du crochet, frasez tous les ingrédients de la détrempe à vitesse lente pendant 5 minutes jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Poursuivez le pétrissage à vitesse rapide pendant 8 minutes pour obtenir une pâte souple et élastique. La pâte doit être autour de 21-23 °C. Abaissez la pâte en un rectangle de 30 × 15 cm, filmez et laissez pointer 30 minutes au réfrigérateur. Étalez le beurre de tourage en un carré de 15 cm de côté. Placez le carré de beurre de tourage au centre puis rabattez les extrémités de la pâte vers le centre afin de couvrir le beurre. Abaissez la détrempe à 50 × 20 cm environ et procédez à un tour double en rabattant respectivement les extrémités de la pâte sur un quart vers l'intérieur puis pliez-en deux. Laissez détendre au réfrigérateur pendant 15 à 30 minutes. Tournez le pâton d'un quart vers la droite. Abaissez la détrempe à 50 × 20 cm environ et rabattez la pâte en trois pour obtenir un tour simple : repliez vers le centre l'extrémité du bas à un tiers puis celle du haut. Laissez détendre au réfrigérateur pendant 30 minutes.

FAÇONNAGE

Abaissez la pâte en un rectangle de 35 × 20 cm. Parez les bordures tout autour, puis étalez sur l'abaisse l'ensemble de la crème pistache préalablement assouplie à l'aide d'une maryse. Répartissez harmonieusement les pépites de chocolat avant de rouler le tout en boudin dans le sens de la largeur. Détaillez-le en 8 tronçons de 2,5 cm d'épaisseur. Disposez les tranches sur une plaque recouverte d'un papier cuisson et procédez à l'apprêt en laissant pousser 2 heures en étuve (ou dans un four éteint dans lequel vous placerez un récipient d'eau bouillante) à 28 °C.

CUISON

À l'aide d'un pinceau, dorez les roulés avant de les enfourner à 200 °C (th. 6/7) pendant 22 à 24 minutes.



CINNAMON ROLL

Pour 8 cinnamon rolls

Préparation

2 heures

Pointage

30 minutes

Congélation

30 minutes

Détente

30 minutes

Apprêt

1 h 30 à 2 heures

Cuisson

20 minutes

Conservation

48 heures dans un sac en plastique

Matériel

8 moules ronds
de 10 cm de Ø et 4 cm
de hauteur
Grille
Robot pâtissier
Rouleau à pâtisserie
Thermomètre

Ingédients**Pâte à pain brioché**

150 g de farine
de gruau
350 g de farine
de tradition T65
150 g d'œufs froids
150 g de lait entier
60 g de sucre
20 g de levure fraîche
de boulanger
9 g de sel
150 g de beurre

Crème à la cannelle

150 g de beurre
40 g de cassonade
18 g de cannelle
en poudre
45 g de fécule de maïs
(facultatif)

Glace à l'eau

375 g de sucre glace
90 g d'eau
4 g de cannelle
en poudre

PÂTE À PAIN BRIOCHÉ

Dans la cuve du robot muni du crochet, frasez tous les ingrédients, sauf le beurre à vitesse lente, pendant 5 minutes, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Poursuivez en pétrissant à vitesse rapide 6 à 8 minutes pour que la pâte devienne souple et sa texture résistante. Incorporez le beurre en mélangeant à vitesse lente encore 6 à 8 minutes. Veillez à ce que la température de la pâte ne dépasse pas les 25-26 °C. Filmez et laissez pointer 30 minutes à température ambiante. Effectuez un rabat (voir technique p. 48), filmez et réservez au congélateur une trentaine de minutes. Abaissez la pâte en un rectangle de 40 × 24 cm et 4 mm d'épaisseur. Laissez détendre 30 minutes au réfrigérateur avant façonnage.

CRÈME À LA CANNELLE

Faites légèrement ramollir le beurre pour le rendre pommade au four à micro-ondes pendant 30 secondes à puissance moyenne ou bien sortez-le 1 heure avant. Ajoutez la cannelle et la fécule de maïs, mélangez bien à l'aide d'une maryse. Conservez l'appareil à température ambiante.

FAÇONNAGE

À l'aide d'une spatule, répartissez rapidement la crème sur le rectangle de pâte avant qu'elle ne fige au contact de la pâte froide. Pliez le rectangle de pâte en deux (24 × 20 cm). Coupez 8 bandes de 20 × 3 cm, étirez-les d'une dizaine de centimètres, twistez-les et enroulez-les autour de deux doigts. Placez l'extrémité de la bande de pâte au cœur du nœud, par le dessus. Disposez-les dans des moules de 10 cm de diamètre, préalablement graissés. Procédez à l'apprêt, en laissant reposer environ 1 h 30 à 2 heures à température ambiante. Il faut que la pâte se relâche.

GLACE À L'EAU

Placez tous les ingrédients dans une casserole, faites chauffer et mélangez pour diluer le sucre. Laissez tiédir.

FINITIONS

Enfournez à 150 °C (th. 5) pendant 15 minutes environ. À la sortie du four, laissez les cinnamon rolls refroidir sur une grille avant de démouler. Plongez-les dans la glace à l'eau, face vers le bas, secouez-les pour retirer l'excédent et passez 5 minutes au four à 90 °C (th. 3) pour faire sécher.



BRIOCHE FEUILLETÉE

Pour 2 brioches de 350 g environ

Préparation

2 heures

Pointage

1 heure

Détente

10 à 12 heures
au réfrigérateur
+ 1 heure

Apprêt

2 heures

Cuisson

25 à 30 minutes

Conservation

48 heures

Matériel

2 moules à cake
de 18 × 7 cm et 8 cm
de hauteur
Pinceau
Robot pâtissier
Rouleau à pâtisserie
Thermomètre

Ingrédients

Détrempe

250 g de farine
de gruau
150 g d'œufs
5 g de sel
10 g de levure fraîche
de boulanger
30 g de sucre
90 g de beurre

Beurre de tourage

150 g de beurre

Sirop

250 g d'eau
125 g de sucre

PÂTE À BRIOCHE

Dans la cuve du robot muni du crochet, frasez tous les ingrédients, sauf le beurre et le sucre à vitesse lente, pendant 5 minutes, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Poursuivez en pétrissant à vitesse moyenne 6 à 8 minutes pour que la pâte devienne souple et sa texture résistante. Incorporez le beurre et le sucre en mélangeant à vitesse moyenne encore 6 à 8 minutes. Veillez à ce que la température de la pâte ne dépasse pas les 24 °C. Filmez et laissez pointer 1 heure à température ambiante. Effectuez un rabat (voir technique p. 48), boulez puis laissez détendre 10 à 12 heures au réfrigérateur.

LE LENDEMAIN

Abaissez la pâte en un rectangle de 30 × 15 cm. Étalez le beurre de tourage en un carré de 15 cm de côté. Placez-le sur la pâte et refermez-la sur le beurre. Étalez la détrempe en un rectangle de 40 × 20 cm environ. Placez le carré de beurre de tourage au centre puis rabattez les extrémités de la pâte vers le centre afin de couvrir le beurre. Abaissez la détrempe à 50 × 20 cm environ et procédez à un tour double en rabattant respectivement les extrémités de la pâte sur un quart vers l'intérieur, puis pliez en deux. Laissez détendre au réfrigérateur pendant 15 à 30 minutes. Tournez le pâton d'un quart vers la droite. Abaissez la détrempe à 50 × 20 cm environ et rabattez la pâte en trois pour obtenir un tour simple : repliez vers le centre l'extrémité du bas à un tiers, puis celle du haut. Laissez détendre au réfrigérateur pendant 30 minutes.

FAÇONNAGE

Abaissez la pâte en un rectangle de 54 × 20 cm. Parez les bordures tout autour et détaillez 2 bandes de 10 × 54 cm. Humidifiez légèrement chaque bande puis pliez-les en deux pour obtenir des bandes de 5 × 54 cm. Façonnez chacune en accordéon et déposez-les dans les moules préalablement graissés. Procédez à l'apprêt en laissant pousser 2 heures en étuve (ou dans un four éteint dans lequel vous placerez un récipient d'eau bouillante) à 28 °C.

SIROP

Dans une casserole, portez à ébullition l'eau avec le sucre. Laissez refroidir avant utilisation.

CUISSON

Enfournez à 180 °C (th. 6) pendant 25 à 30 minutes. À la sortie du four, à l'aide d'un pinceau, badigeonnez-les de sirop pour leur donner un aspect brillant.



CRUFFIN

Pour 8 cruffins

Préparation

3 heures

Pointage

15 minutes

Détente

45 minutes

Congélation

45 minutes

Apprêt

2 heures

Cuisson

20 minutes

Conservation

Quelques heures,
enroulés dans
un torchon

Matériel

8 moules de 8 cm de Ø
et 4 cm de hauteur
Pinceau
Robot pâtissier
Rouleau à pâtisserie
Thermomètre

Ingrédients

Pâte levée feuilletée

Détrempe

125 g de farine
de gruau
125 g de farine
de tradition
150 g de lait entier
5 g de sel
12 g de levure fraîche
de boulanger
30 g de sucre
10 g de beurre
1 pointe de couteau
de colorant rouge
en poudre
Beurre de tourage
150 g de beurre

Sirop

100 g d'eau
120 g de sucre

Finitions

Quantité suffisante
de sucre semoule
Confiture de votre
choix

PÂTE FEUILLETÉE

Dans la cuve du robot muni du crochet, frasez tous les ingrédients de la détrempe à vitesse lente pendant 5 minutes jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Poursuivez le pétrissage à vitesse rapide pendant 8 minutes pour obtenir une pâte souple et élastique. La pâte doit être autour de 21-23 °C. Abaissez grossièrement la détrempe, repliez les extrémités vers le centre, retournez le pâton puis filmez et laissez pointer 15 minutes au réfrigérateur. Étalez le beurre de tourage en un carré de 15 cm de côté. Abaissez la détrempe en un rectangle de 30 × 15 cm, filmez et laissez refroidir 30 minutes au congélateur. Placez le carré de beurre de tourage au centre puis rabattez les extrémités de la pâte vers le centre afin de couvrir le beurre. Abaissez la pâte en un rectangle de 30 × 15 cm et procédez à un tour simple (voir technique p. 64). Laissez détendre au congélateur pendant 15 minutes. Tournez le pâton d'un quart vers la droite. Faites de nouveau un tour simple et laissez détendre 30 minutes au congélateur.

FAÇONNAGE

Étalez la pâte en un rectangle de 32 × 25 cm et 4,5 mm d'épaisseur. Parez les bords puis coupez 8 rectangles de 12 × 7,5 cm. Détaillez 3 bandes de 12 × 2,5 cm dans chaque rectangle. Filmez les 24 bandes et réservez-les au congélateur 15 minutes afin de raffermir le beurre. Sur votre plan de travail, superposez 3 bandes les unes sur les autres en les décalant de 1 cm à chaque fois. Pressez du bout des doigts pour bien coller les bandes entre elles puis enroulez-les sur elles-mêmes. Rabattez les bords de chaque bande vers le bas, en veillant à garder le même espace entre elles. Placez les cruffins dans les moules, préalablement graissés puis avec votre index fariné, faites un gros trou au centre de chacun. Procédez à l'apprêt en laissant pousser 2 heures à température ambiante, à l'abri des courants d'air.

SIROP

Dans une casserole, portez à ébullition l'eau avec le sucre.

CUISSON

Faites cuire les cruffins dans un four ventilé à 160 °C (th. 5/6) pendant 20 minutes. À l'aide d'un pinceau, passez du sirop sur les cruffins dès la sortie du four. Lorsqu'ils ont refroidi, roulez-les dans le sucre semoule.

FINITIONS

Avec la pointe d'un couteau, faites un petit trou au milieu des cruffins et garnissez-les de confiture en vous aidant d'une poche à douille.



GALETTE DES ROIS

Pour 8 personnes**Préparation**

3 heures

Réfrigération

24 heures

Congélation

1 nuit

Repos

30 minutes

Cuisson

40 minutes

Conservation

48 heures

Matériel

Couteau d'office

Fève

Fouet

Pinceau

Poche + douille unie

de 10 mm de Ø

Rouleau à pâtisserie

Tamis

Ingédients**Pâte feuilletée**

200 g de farine T55

4 g de sel

10 g de sucre glace

40 g de beurre fondu

100 g d'eau froide

140 g de beurre

de tourage

Crème frangipane

50 g de beurre

50 g de sucre

40 g d'œuf

10 g de crème liquide

à 35 % de MG

50 g de poudre

d'amandes

Quantité suffisante

de vanille liquide

5 g de rhum

25 g de crème

pâtissière (voir recette

p. 112)

Dorure

50 g d'œuf

Sirop

50 g d'eau

50 g de sucre semoule

10 g de rhum

PÂTE FEUILLETÉE

Préparez le feuilletage à 5 tours (voir technique p. 66). Séparez le pâton obtenu en deux carrés de 250 g. Ramenez chaque angle au centre, retournez-les sur le plan de travail et boulez-les. Aplatissez les boules pour obtenir deux galets. Filmez et laissez reposer 24 heures au réfrigérateur.

CRÈME FRANGIPANE

Préparez un beurre pommade en mélangeant le beurre et le sucre dans une bassine. Ajoutez l'œuf et la crème liquide, mélangez, puis incorporez la poudre d'amandes, la vanille et le rhum. Terminez en ajoutant la crème pâtissière. Mettez la crème en poche et dressez un cordon en spirale de 20 cm de diamètre sur une feuille de cuisson. N'oubliez pas de placer la fève. Réservez au congélateur toute la nuit.

MONTAGE

Le lendemain, abaissez les galets de pâte feuilletée en deux disques de 23 cm de diamètre en gardant la soudure des angles sur le dessous. Retournez sur le plan de travail une des abaisses de pâte bien ronde, et faites la soudure cette fois sur le dessus (pour être au contact de la crème). À l'aide d'un pinceau, mouillez le pourtour avec de l'eau et posez le palet de crème frangipane congelée au centre. Recouvrez avec la seconde abaisse de pâte en prenant soin de mettre la soudure au contact de la crème. Soudez les bords en les chiquetant à l'aide d'un couteau d'office pour empêcher la garniture de s'échapper lors de la cuisson. Humidifiez la plaque de cuisson avec un pinceau et de l'eau. Retournez et posez la galette. Dorez une première fois le dessus bien lisse et laissez reposer 30 minutes au réfrigérateur. Dorez une deuxième fois, puis rayez avec la lame du couteau d'office.

SIROP

Dans une casserole, portez à ébullition l'eau et le sucre. Ajoutez le rhum et réservez à température ambiante jusqu'à utilisation.

CUISSON

Enfournez dans un four préchauffé à 190 °C (th. 6/7) puis baissez à 170 °C (th. 5/6) et faites cuire pendant 40 minutes. À la sortie du four, passez un peu de sirop à l'aide d'un pinceau.



KOIGN AMANN

Pour 10 kouign amann individuels

Préparation

3 heures

Pointage

15 à 20 minutes

Détente

1 nuit

Réfrigération

30 minutes

Apprêt

2 h 30

Cuisson

16 à 20 minutes

Conservation

48 heures

Matériel

Grille

10 moules en silicone

de 10 cm de Ø

Robot pâtissier

Rouleau à pâtisserie

Ingrédients

Détrempe

500 g de farine

de tradition T65

300 g de lait entier

20 g de sel

15 g de levure fraîche

de boulanger

15 g de sucre

50 g de beurre

Beurre de tourage

400 g de beurre

de tourage

200 g de sucre

PÂTE

Dans la cuve du robot muni du crochet, versez la farine, la levure émiettée, le sucre, le sel, le beurre et le lait. Pétrissez 3 minutes à vitesse lente puis 7 minutes à vitesse moyenne. Sortez la pâte de la cuve, faites une légère boule, filmez et laissez pointer 15 à 20 minutes à température ambiante. Abaissez en un rectangle de 40 × 20 cm, filmez et laissez détendre au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Préparez le beurre de tourage (voir technique p. 62). Abaissez-le en un carré de 30 cm de côté et réservez 30 minutes au réfrigérateur. Saupoudrez le sucre sur le beurre et rabattez les 4 coins vers le centre. Abaissez le beurre en un carré de 20 cm de côté. Disposez le carré de beurre de tourage au centre du rectangle de la détrempe. Vous devez avoir 20 cm de détrempe à gauche et à droite, rabattez-les sur le beurre pour obtenir un carré. Abaissez l'ensemble en un rectangle de 60 × 20 cm puis procédez à un tour simple en rabattant les deux tiers de pâte du bas vers l'intérieur et le tiers du haut par-dessus. Filmez et laissez reposer 30 minutes au réfrigérateur. Recommencez ces étapes à deux reprises.

FAÇONNAGE

Étalez le pâton pour obtenir un rectangle de 62 × 38 cm. Détaillez 3 bandes dans la longueur puis 5 bandes dans la largeur pour obtenir 15 carrés de 12 cm de côté. Ramenez les 4 angles de chaque carré vers le centre puis disposez-les dans les moules préalablement beurrés et sucrés pour obtenir une belle caramélisation à la cuisson. Procédez à l'apprêt, en laissant reposer environ 2 h 30 en étuve (ou dans un four éteint dans lequel vous placerez un récipient d'eau bouillante) à 28 °C.

CUISON

Faites-les cuire dans un four ventilé à 160 °C (th. 5/6) pendant 16 à 20 minutes. Démoulez sur une grille dès la sortie du four pour permettre le ressuage.



NEW YORK ROLLS

Pour 12 rolls
de 75 à 85 g

Préparation
3 heures

Pointage
30 minutes

Détente
45 minutes à 1 h 15

Apprêt
1 h 30

Cuisson
12 à 15 minutes

Conservation
24 heures

Matériel
12 cercles de 10 cm
de Ø et 3 cm
de hauteur
Fouet
Poches + douille
à garnir + douille
à ruban
Robot pâtissier
Rouleau à pâtisserie
Thermomètre

Ingrédients

Pâte levée feuilletée

Détrempe
270 g de farine
type 45
135 g de lait entier
6 g de sel
14 g de levure fraîche
de boulanger
10 g de miel
30 g de sucre
30 g de beurre
Beurre de tourage
150 g de beurre

Ganache chocolat noir
160 g de crème liquide
à 35 % de MG
200 g de chocolat noir
70 %
40 g de beurre

Crème vanille
350 g de lait entier
150 g de crème liquide
à 35 % de MG
100 g de sucre
1 gousse de vanille
1 œuf
1 jaune d'œuf
30 g d'amidon de maïs
60 g de beurre

Finitions
Quelques bâtonnets
d'amandes effilées et
torréfiées (facultatif)



GANACHE CHOCOLAT NOIR

Dans une casserole, portez à ébullition la crème puis versez-la sur le chocolat préalablement coupé en petits morceaux et mélangez le tout afin d'obtenir un mélange homogène. Incorporez le beurre en morceaux et mélangez jusqu'à l'obtention d'une texture lisse.

CRÈME VANILLE

Dans une casserole, portez à ébullition le lait et la crème avec la moitié du sucre. Ajoutez les grains de la gousse de vanille préalablement fendue en deux et grattée. Blanchissez l'œuf et le jaune d'œuf avec le reste de sucre, puis ajoutez l'amidon de maïs. Versez par-dessus un tiers du lait chaud tout en mélangeant, remettez le tout dans la casserole et portez à ébullition en remuant très soigneusement. Arrêtez la cuisson dès les premiers bouillonnements. Hors du feu, incorporez le beurre en morceaux et mélangez pour obtenir une texture bien lisse. Couvrez au contact et réservez au réfrigérateur jusqu'à utilisation.

ROLL

Dans la cuve du robot muni du crochet, frasez tous les ingrédients de la détrempe à vitesse lente pendant 5 minutes jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Poursuivez le pétrissage à vitesse rapide pendant 8 minutes pour obtenir une pâte souple et élastique. La pâte doit être autour de 21-23 °C. Abaissez la pâte en un rectangle de 30 x 15 cm, filmez et laissez pointer 30 minutes au réfrigérateur. Étalez le beurre de tourage en un carré de 20 cm de côté. Placez-le sur la pâte et refermez-la sur le beurre. Étalez la détrempe en un rectangle de 40 x 20 cm environ. Placez le carré de beurre de tourage au centre puis rabattez les extrémités de la pâte vers le centre afin de couvrir le beurre. Abaissez la détrempe à 50 x 20 cm environ et procédez à un tour double en rabattant respectivement les extrémités de la pâte sur un quart vers l'intérieur puis pliez en deux. Laissez détendre au réfrigérateur pendant 15 à 30 minutes. Tournez le pâton d'un quart vers la droite. Abaissez la détrempe à 50 x 20 cm environ et rabattez la pâte en trois pour obtenir un tour simple : repliez vers le centre l'extrémité du bas à un tiers puis celle du haut. Laissez détendre au réfrigérateur pendant 30 minutes.

FAÇONNAGE

Abaissez la pâte en un rectangle de 50 x 30 cm. Parez les bordures tout autour, roulez en boudin dans le sens de la largeur. Détaillez-le en 12 tronçons de 2,5 cm d'épaisseur. Disposez-les dans les cercles, placez sur une plaque recouverte d'un papier cuisson et procédez à l'apprêt en laissant pousser 1 h 30 en étuve (ou dans un four éteint dans lequel vous placerez un récipient d'eau bouillante) à 28 °C.

CUISON

Enfournez à 180 °C (th. 6) pendant 12 à 15 minutes.

FINITIONS

Après refroidissement, garnissez les New York rolls de crème vanille à l'aide de la poche munie d'une douille à garnir en piquant au niveau de la base. Puis pochez avec la douille à ruban la ganache sur le pourtour et parsemez d'amandes effilées.

BABKA

**Pour 2 babkas
de 350 g****Préparation**
1 h 30**Pointage**
1 heure**Détente**
30 minutes**Réfrigération**
30 minutes**Apprêt**
1 h 30**Cuisson**
12 à 15 minutes**Conservation**
48 heures**Matériel**
2 moules à cake
de 22 × 17 cm
et 8 cm de hauteur
Pinceau
Robot pâtissier
Rouleau à pâtisserie**Ingrédients****Pâte à brioche**
250 g de farine
de gruau
90 g d'eau
60 g d'œufs
5 g de sel
10 g de levure fraîche
de boulanger
25 g de sucre
65 g de beurre**Ganache**
80 g de crème liquide
à 35 % de MG
100 g de chocolat noir
70 %
20 g de beurre**Dorure**
1 œuf
1 jaune d'œuf
10 g de lait entier**PÂTE À BRIOCHE**

Dans la cuve du robot muni du crochet, frasez tous les ingrédients, sauf le beurre et le sucre, à vitesse lente, pendant 5 minutes, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Incorporez le beurre et le sucre en mélangeant à vitesse moyenne 6 à 8 minutes. Veillez à ce que la température de la pâte ne dépasse pas les 24 °C. Filmez et laissez pointer 1 heure à température ambiante. Effectuez un rabat (voir technique p. 48), filmez et laissez détendre au réfrigérateur 30 minutes.

FAÇONNAGE

Abaissez la pâte en un rectangle de 40 × 35 cm et de 3 à 4 mm d'épaisseur environ puis parez les bordures. Réservez 30 minutes au réfrigérateur. Répartissez harmonieusement la ganache sur la pâte et roulez en boudin dans le sens de la longueur. Divisez-le en deux puis coupez chacun des boudins en deux dans le sens de la longueur. Faites deux tresses à deux brins, face coupée vers le haut. Placez chaque tresse dans un moule préalablement graissé. Disposez les moules sur une plaque et procédez à l'apprêt en laissant pousser 1 h 30 en étuve (ou dans un four éteint dans lequel vous placerez un récipient d'eau bouillante) à 28 °C.

GANACHE

Dans une casserole, portez à ébullition la crème puis versez-la sur le chocolat préalablement coupé en petits morceaux et mélangez le tout afin d'obtenir un mélange homogène. Incorporez le beurre en morceaux et mélangez jusqu'à l'obtention d'une texture lisse.

CUISSON

À l'aide d'un pinceau, dorez les babkas avant de les enfourner à 180 °C (th. 6) pendant 25 à 30 minutes.



BRIOCHE DES ROIS

Pour 2 brioches de 300 g environ

Préparation

1 h 30

Pointage

1 heure

Détente

10 à 12 heures
au réfrigérateur

Apprêt

1 h 30

Cuisson

25 minutes

Conservation

48 heures

Matériel

Pinceau
Robot pâtissier
Thermomètre

Ingrédients

250 g de farine
de gruau
165 g d'œufs
5 g de sel
10 g de levure fraîche
de boulanger
30 g de sucre
140 g de beurre
5 à 10 g d'eau de fleur
d'oranger

Dorure

1 œuf
1 jaune d'œuf
10 g de lait entier

Sirop

250 g d'eau
125 g de sucre

Finitions

160 g de fruits confits
de votre choix
Sucre en grains

PÂTE À BRIOCHE

Dans la cuve du robot muni du crochet, frasez tous les ingrédients, sauf le beurre, le sucre et l'eau de fleur d'oranger à vitesse lente, pendant 5 minutes, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Poursuivez en pétrissant à vitesse moyenne 6 à 8 minutes pour que la pâte devienne souple avec une texture résistante. Incorporez le beurre, le sucre et l'eau de fleur d'oranger en mélangeant à vitesse moyenne encore 6 à 8 minutes. Veillez à ce que la température de la pâte ne dépasse pas les 24 °C. Filmez et laissez pointer 1 heure à température ambiante puis effectuez un rabat au bout de 30 minutes (voir technique p. 48). Boulez la pâte (voir technique p. 50) puis laissez détendre 10 à 12 heures au réfrigérateur.

FAÇONNAGE

Le lendemain, façonnez deux baguettes de 55 cm de longueur (soit environ 150 g). Rassemblez les extrémités entre elles pour former deux couronnes. Dorez-les puis procédez à l'apprêt, en laissant reposer environ 1 h 30 en étuve (ou dans un four éteint dans lequel vous placerez un récipient d'eau bouillante) à 28 °C.

SIROP

Dans une casserole, portez à ébullition l'eau avec le sucre. Laissez refroidir avant utilisation.

CUISON

Dorez une seconde fois et enfournez à 180 °C (th. 6) pendant 25 minutes environ. À la sortie du four, à l'aide d'un pinceau, badigeonnez de sirop pour leur donner un aspect brillant, disposez harmonieusement les fruits confits sur le dessus des couronnes et parsemez tout autour du sucre en grains.



BRIOCHETTES AUX PRALINES ROSES

Pour 10 briochettes

Préparation

1 h 30

Pointage

30 minutes + 1 nuit

Apprêt

1 h 30

Cuisson

20 minutes

Conservation

24 heures
dans une boîte
hermétiquement
fermée

Matériel

10 moules à muffins
de 8 cm de Ø
et 4 cm de hauteur
Pinceau
Robot pâtissier
Rouleau à pâtisserie
Thermomètre

Ingrédients

125 g de farine
de gruau
125 g de farine
de tradition (T65)
150 g d'œufs froids
10 g de sucre semoule
10 g de levure fraîche
de boulanger
5 g de sel
125 g de beurre

Finitions

440 g de pralines
roses brisées

Dorure

1 œuf

PÂTE

Dans la cuve du robot muni du crochet, frasez tous les ingrédients, sauf le beurre à vitesse lente, pendant 5 minutes, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Poursuivez en pétrissant à vitesse rapide 5 minutes pour que la pâte devienne souple avec une texture résistante. Incorporez le beurre en mélangeant à vitesse lente encore 5 minutes. Veillez à ce que la température de la pâte ne dépasse pas les 25-26 °C. Filmez et laissez pointer 30 minutes à température ambiante. Effectuez un rabat (voir technique p. 48), filmez et réservez au réfrigérateur toute une nuit.

FAÇONNAGE

Le lendemain, séparez la pâte en 10 pâtons de 55 g. Abaissez-les au rouleau en rectangles de 15 × 5 cm et 3 mm d'épaisseur environ. Ajoutez 25 g de pralines roses sur l'un des pâtons, repliez comme pour effectuer un tour simple (voir technique p. 64). Faites un quart de tour vers la droite puis étalez la pâte, ajoutez 15 g de pralines. Effectuez à nouveau un tour simple et boulez-la. Faites la même chose avec les autres pâtons et placez-les dans les moules préalablement graissés. Procédez à l'apprêt en laissant pousser 1 h 30 à l'abri des courants d'air.

CUISON

À l'aide d'un pinceau, dorez les petites brioches avec l'œuf battu. Faites cuire à 140 °C (th. 4/5) dans un four ventilé pendant 20 minutes environ. La température est basse afin d'éviter que les pralines ne caramélisent. Laissez tiédir avant de démouler.



GÂCHE

**Pour 2 brioches
de 6 personnes****Préparation**

45 minutes

Maturation

3 heures

Pointage

1 heure

Réfrigération

1 nuit

Apprêt

1 h 30

Cuisson

20 à 30 minutes

Conservation

48 heures

Matériel

Grille

Lame

Pinceau

Robot pâtissier

Thermomètre

Ingrédients**Levain de pâte**

200 g de farine

de gruau T55

125 g de lait entier

froid

8 g de levure fraîche

de boulanger

Pâte à gâche

200 g de farine

de gruau T55

100 g d'œufs

100 g de crème fraîche

12 g de levure fraîche

de boulanger

10 g de sel

20 g de rhum

125 g de beurre

75 g de sucre

Dorure

1 œuf

1 jaune d'œuf

10 g de lait entier

LEVAIN DE PÂTE

À l'aide d'un fouet, mélangez la farine, la levure émiettée et le lait. Filmez et laissez maturer 3 heures à température ambiante.

PÂTE À GÂCHE

Dans la cuve du robot muni du crochet, frasez tous les ingrédients, sauf le beurre et le sucre à vitesse lente, pendant 5 minutes, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Poursuivez en pétrissant à vitesse moyenne 6 à 8 minutes pour que la pâte devienne souple et sa texture résistante. Incorporez le beurre et le sucre en mélangeant à vitesse moyenne encore 6 à 8 minutes. Veillez à ce que la température de la pâte ne dépasse pas les 24 °C. Filmez et laissez pointer 1 heure à température ambiante. Effectuez un rabat (voir technique p. 48), filmez et réservez au réfrigérateur toute une nuit.

FAÇONNAGE

Le lendemain, séparez la pâte en deux pâtons. Boulez-les avant de les mettre 30 minutes au réfrigérateur. Façonnez chaque pâton en bâtard (voir technique p. 51). Disposez-les sur une plaque recouverte d'un papier cuisson puis dorez-les. Procédez à l'apprêt, en laissant reposer environ 1 h 30 en étuve (ou dans un four éteint dans lequel vous placerez un récipient d'eau bouillante) à 28 °C.

CUISON

Faites un grignage sur le dessus sur toute la longueur (voir technique p. 54) et enfournez dans un four à 180-200 °C (th. 6/7) pendant 20 à 30 minutes. Démoulez sur une grille dès la sortie du four pour permettre le ressuage à température ambiante.



BRIOCHE VENDÉENNE

Pour 2 brioches de 6 à 8 personnes

Préparation

1 heure

Maturation

3 heures

Pointage

1 heure

Réfrigération

1 nuit

Apprêt

1 h 30

Cuisson

20 à 30 minutes

Conservation

48 heures

Matériel

Grille

Pinceau

Robot pâtissier

Thermomètre

Ingrédients

Pâte fermentée

90 g de farine

de tradition T65

56 g d'eau

1,5 g de sel

1,5 g de levure fraîche

de boulanger

Pâte à brioche

150 g de pâte

fermentée (ci-dessus)

500 g de farine

de gruau T55

250 g d'œufs

80 g de lait entier

20 g de levure fraîche

de boulanger

10 g de sel

60 g de sucre

150 g de beurre

10 g de rhum

5 g d'eau de fleur

d'oranger

5 g de vanille

en poudre

Dorure

1 œuf

1 jaune d'œuf

10 g de lait entier

PÂTE FERMENTÉE

Dans la cuve du robot muni du crochet, mélangez tous les ingrédients à vitesse lente pendant 10 minutes.

PÂTE À BRIOCHE

Dans la cuve du robot muni du crochet, frasez tous les ingrédients, sauf le beurre, le sucre et les arômes à vitesse lente, pendant 5 minutes, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Poursuivez en pétrissant à vitesse moyenne 6 à 8 minutes pour que la pâte devienne souple et sa texture résistante. Incorporez le beurre et le sucre en mélangeant à vitesse moyenne encore 6 à 8 minutes. Ajoutez l'ensemble des arômes et mélangez encore 1 à 2 minutes. Veillez à ce que la température de la pâte ne dépasse pas les 24 °C. Filmez et laissez pointer 1 heure à température ambiante. Effectuez un rabat (voir technique p. 48), filmez et réservez au réfrigérateur toute une nuit.

FAÇONNAGE

Le lendemain, divisez la pâte en six pâtons. Façonnez six brins de 50 cm de longueur et faites deux tresses à trois brins (voir technique p. 106). Disposez-les sur une plaque recouverte d'un papier cuisson puis dorez-les. Procédez à l'apprêt, en laissant reposer environ 1 h 30 en étuve (ou dans un four éteint dans lequel vous placerez un récipient d'eau bouillante) à 28 °C.

CUISON

Dorez les tresses une seconde fois puis enfournez à 180-190 °C (th. 6/7) pendant 20 à 30 minutes. Démoulez sur une grille dès la sortie du four pour permettre le ressuage à température ambiante.



BRIOCHE VEGAN

5 brioches de 120 g

Préparation

45 minutes

Pointage

30 minutes

Réfrigération

1 heure au minimum

Détente

30 minutes

Apprêt

1 h 30

Cuisson

20 minutes

Conservation

48 heures bien
enveloppées dans
un sac papier ou dans
un torchon propre

Matériel

Corne
5 moules de 18 x 8 cm
et 8 cm de hauteur
Pinceau
Robot pâtissier

Ingrédients

Pâte à brioche vegan

200 g de farine
de gruau
50 g de farine de pois
chiche
50 + 25 g de lait
de soja
75 g de potiron
1 banane écrasée
5 g de sel
10 g de levure fraîche
de boulanger
30 g de sucre
105 g d'huile
Un peu de lait de soja
pour la dorure

Crumble vegan

30 g de cassonade
40 g de farine
complète
30 g de margarine
20 g de poudre
d'amandes
1 g de sel
Quantité suffisante
de cannelle en poudre

PÂTE À BRIOCHE VEGAN

Dans une casserole, préparez l'empois en portant les 50 g de lait de soja à ébullition puis versez-le sur la farine de pois chiche, tout en mélangeant bien afin d'obtenir une pâte homogène. Laissez reposer au réfrigérateur pendant 1 heure au minimum ou toute une nuit. Épluchez et découpez le potiron en morceaux puis retirez les graines. Placez-le dans une casserole, couvrez d'eau et faites cuire à feu doux jusqu'à ce qu'il soit bien tendre. Épluchez la banane puis à l'aide d'une fourchette, écrasez-la avec les morceaux de potiron et mettez dans la cuve du robot muni de la feuille. Ajoutez l'empois froid, la farine de gruau, les 25 g de lait de soja, le sel et la levure émiettée. Frasez à vitesse lente pour obtenir un mélange homogène. Poursuivez jusqu'au lissage de la pâte, cela peut prendre une trentaine de minutes. Ajoutez le sucre et pétrissez quelques minutes pour bien le dissoudre. Ajoutez un peu d'huile, attendez que la pâte l'absorbe puis renouvelez ce bassinage cinq fois. Filmez et laissez pointer 30 minutes à température ambiante. Effectuez un rabat léger (voir technique p. 48), placez un film alimentaire par-dessus et réservez au réfrigérateur pendant 1 heure au minimum ou toute une nuit.

FAÇONNAGE

Divisez la pâte en 30 pâtons de 20 g puis roulez-les pour façonner des boules (voir technique p. 50). Filmez et laissez détendre 30 minutes au réfrigérateur. Boulez de nouveau puis disposez 6 boules en quinconce dans chaque moule et passez au dernier temps de repos (apprêt) pendant environ 1 h 30 en étuve (ou dans un four éteint dans lequel vous placerez un récipient d'eau bouillante) à 25 °C. Après ce temps de repos, réservez 5 minutes au réfrigérateur avant de dorer la brioche avec du lait de soja.

CRUMBLE VEGAN

Mélangez avec les doigts tous les ingrédients et la margarine bien froide préalablement coupée en dés afin d'obtenir une texture de sable grossier. Veillez à ne pas trop mélanger au risque d'obtenir une pâte. Parsemez la brioche de crumble, pressez légèrement pour bien le faire adhérer, puis faites cuire à 160 °C (th. 5/6) pendant 20 minutes environ. Démoulez dès la sortie du four.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

- La transformation de l'amidon lorsqu'il entre en contact avec un liquide chaud s'appelle l'empois. Cela permet de fixer plus d'humidité dans la pâte. La brioche sera plus moelleuse et cela compensera l'absence de matières grasses et d'œufs.
- La pâte peut être un peu difficile à lisser en vitesse lente mais cela permet de ne pas trop la chauffer.



KOUGLOF

Pour 2 kouglofs de 6 à 8 personnes

Préparation

1 heure

Fermentation

3 heures

Pointage

1 heure

Réfrigération

1 nuit

Apprêt

1 h 30

Cuisson

20 à 30 minutes

Conservation

48 heures

Matériel

Grille

2 moules à kouglof
en silicone de 20 cm
de Ø

Robot pâtissier

Thermomètre

Ingrédients

Levain de pâte

100 g de farine

de gruau T55

60 g de lait entier froid

8 g de levure fraîche

de boulanger

Pâte à kouglof

400 g de farine

de gruau T55

100 g d'œufs

110 g de lait entier

12 g de levure fraîche

de boulanger

10 g de sel

100 g de beurre

80 g de sucre

Finitions

Beurre pour le moule

20 g d'amandes

entières

Sucre glace

LEVAIN DE PÂTE

À l'aide d'un fouet, mélangez la farine, la levure émiettée et le lait. Couvrez et laissez maturer 3 heures à température ambiante.

PÂTE À KOUGLOF

Dans la cuve du robot muni du crochet, frasez tous les ingrédients avec le levain de pâte, sauf le beurre et le sucre à vitesse lente, pendant 5 minutes, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Poursuivez en pétrissant à vitesse moyenne 6 à 8 minutes pour que la pâte devienne souple et sa texture résistante. Incorporez le beurre et le sucre en mélangeant à vitesse moyenne encore 6 à 8 minutes. Veillez à ce que la température de la pâte ne dépasse pas les 24 °C. Couvrez et laissez pointer 1 heure à température ambiante. Effectuez un rabat (voir technique p. 48), filmez et réservez au réfrigérateur toute une nuit.

FAÇONNAGE

Le lendemain, divisez la pâte en deux pâtons. Boulez-les avant de les mettre 30 minutes au réfrigérateur. Graissez les moules à kouglof avec un peu de beurre et disposez les amandes entières dans le fond de chacun. Façonnez les boules de pâte en petites couronnes en faisant un trou au milieu (voir technique p. 98), puis déposez-les dans les moules en veillant à ne pas déplacer les amandes. Procédez à l'apprêt, en laissant reposer environ 1 h 30 en étuve (ou dans un four éteint dans lequel vous placerez un récipient d'eau bouillante) à 28 °C.

CUISSON

Enfournez dans un four à 180 °C (th. 6) pendant 30 à 35 minutes. Démoulez sur une grille dès la sortie du four pour permettre le ressuage. Lorsque les kouglofs ont refroidi, saupoudrez de sucre glace.



PANETTONE

**Pour 2 panettonnes
de 450 g**

Préparation
2 heures

Macération
4 heures

Fermentation
3 heures

Pointage
2 heures

Apprêt
3 heures

Cuisson
35 minutes

Conservation
1 semaine, bien filmés

Matériel
2 moules à panettone
de 14 cm de Ø et 12 cm
de hauteur
Corne
Piques en bois
Poche à douille
Robot pâtissier
Thermomètre

Ingrédients

Fruits secs
70 g de raisins secs
70 g de noixettes
70 g de cranberries
40 g de rhum

Laver le levain
90 g de levain dur
(voir technique p. 38)
230 g d'eau à 38 °C
3 g de sucre semoule

Rafrâchi du levain
75 g de levain lavé
75 g de farine de grau
35 g de lait entier
à 30 °C

**Base de la pâte
à panettone**
185 g de levain rafrâchi
(ci-dessus)
3 g de sel
80 g de sucre
4 g de levure fraîche
de boulanger
120 g de jaunes d'œufs
froids
175 g de farine
de gruau
115 g de beurre ramolli

Bassinage
150 g d'œufs froids

Macaronade
90 g de poudre
d'amandes
60 g de sucre
60 g de blancs d'œufs



FRUITS SECS

Dans un bol, faites macérer, l'ensemble des fruits secs dans le rhum pendant 4 heures.

LAVÉ LE LEVAIN

Coupez le levain en cubes de 2 cm. Dissolvez le sucre dans l'eau puis plongez-y les cubes de levain. Laissez-les se « laver » de l'acidité pendant 30 minutes.

RAFRAÎCHI DU LEVAIN

Mélangez tous les ingrédients à vitesse lente pendant 5 minutes. Ajoutez un peu de lait si le levain est trop ferme et a du mal à se former. Étalez la pâte au rouleau et repliez-la plusieurs fois (en effectuant un quart de tour sur la droite à chaque fois) afin de lisser le levain. Sur du film alimentaire graissé avec un peu d'huile ou de beurre, roulez le levain de façon très serrée. Laissez fermenter 3 heures en étuve (ou dans un four éteint dans lequel vous placerez un récipient d'eau bouillante) à 30 °C.

BASE DE LA PÂTE À PANETTONE

Dans la cuve du robot muni du crochet, dissolvez le levain, le sel, le sucre et la levure avec les jaunes d'œufs. Incorporez la farine et frasez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Pétrissez à vitesse rapide jusqu'au lissage de la pâte (attention, la pâte peut être lisse, tout en restant collée à la cuve !). Ajoutez la deuxième partie du sucre, pétrissez de nouveau pour lisser la pâte. Ajoutez le beurre et lissez une nouvelle fois. Incorporez en cinq fois les œufs pour le bassinage selon la texture de la pâte. Cette dernière doit être lisse, très souple et collante. Ajoutez les fruits macérés dans la pâte. Veillez à ce que la température de la pâte ne dépasse pas les 26-27 °C. Placez la pâte dans un saladier, filmez (pas au contact) et laissez pointer 1 heure en étuve (ou dans un four éteint dans lequel vous placerez un récipient d'eau bouillante) à 28 °C. Effectuez un rabat (voir technique p. 48) puis filmez et laissez pointer 1 heure de plus en étuve (ou dans un four éteint dans lequel vous placerez un récipient d'eau bouillante) à 28 °C.

MACARONADE

Mélangez tous les ingrédients et mettez en poche à douille.

FAÇONNAGE

Divisez la pâte en 2 pâtons de 450 g et boulez-les bien serrés à l'aide d'une corne. Pour cela, graissez légèrement le plan de travail et passez la corne sous le pâton tout en roulant la pâte. Placez chaque pâton dans les moules à panettone et procédez à l'apprêt en laissant pousser environ 3 heures en étuve (ou dans un four éteint dans lequel vous placerez un récipient d'eau bouillante) à 27 °C.

CUISSON

Étalez la macaronade à l'aide d'une poche à douille, parsemez d'amandes effilées et saupoudrez de sucre glace. Faites cuire dans un four ventilé à 150 °C (th.5) pendant environ 35 minutes. À la fin de la cuisson, le panettone est très fragile et peut facilement retomber. Pour éviter cela, à l'aide d'un pique, on le transperce de part en part dans la largeur à la base, puis on le renverse le temps du ressuage pendant 40 minutes.

VIENNOISE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

Pour 6 viennoises de 190 g environ

Préparation

1 heure

Pointage

45 minutes à 1 heure

Détente

15 minutes

Apprêt

1 h 15 à 1 h 30

Cuisson

12 à 15 minutes

Conservation

48 heures

Matériel

Gouttières pour
6 demi-baguettes
Grille
Lame
Pinceau
Robot pâtissier
Thermomètre

Ingrédients

80 g de pâte
fermentée (voir p. 142)
400 g de farine T65
100 g de farine
de gruau
1 œuf
230 g d'eau
27 g de poudre de lait
30 g de sucre
25 g de levure fraîche
de boulanger
10 g de sel
40 g de beurre
150 g de pépites
de chocolat

Dorure

1 œuf
1 jaune d'œuf
10 g de lait entier

PÂTE À VIENNOISE

Dans la cuve du robot muni du crochet, frasez tous les ingrédients, sauf le beurre et les pépites de chocolat, à vitesse lente, pendant 4 minutes, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Poursuivez en pétrissant à vitesse rapide 4 minutes pour que la pâte devienne souple et sa texture résistante. Incorporez le beurre en mélangeant à vitesse lente encore 6 à 8 minutes puis ajoutez les pépites de chocolat et mélangez pendant quelques secondes. Veillez à ce que la température de la pâte ne dépasse pas les 24 °C. Filmez et laissez pointer 45 minutes à 1 heure à température ambiante.

FAÇONNAGE

Façonnez 6 demi-baguettes de 25 à 28 cm de longueur (soit environ 190 g), déposez-les sur les gouttières et laissez détendre une quinzaine de minutes. Dorez-les puis faites un grignage en saucisson (voir technique p. 57). Procédez à l'apprêt, en laissant reposer environ 1 h 15 à 1 h 30 en étuve (ou dans un four éteint dans lequel vous placerez un récipient d'eau bouillante) à 24 °C.

CUISON

Dorez une seconde fois puis enfournez dans un four à 220 °C (th. 7/8) pendant 12 à 15 minutes. Démoulez sur une grille dès la sortie du four pour permettre le ressuage à température ambiante.



BRIOCHE À LA CARDAMOME

Pour 2 brioches de 4 personnes

Préparation

2 heures

Fermentation

3 heures

Pointage

2 heures

Détente

30 minutes

Apprêt

1 h 30

Cuisson

20 minutes

Conservation

1 semaine, bien filmés

Matériel

Fouet
Pinceau
Robot pâtissier
Thermomètre

Ingrédients

Levain de lait

30 g de lait à 45 °C
25 g de levain liquide
(voir technique p. 40)
75 g de farine
de tradition (T65)

Pâte à brioche

250 g de farine
de tradition (T65)
100 g d'œufs froids
50 g de lait entier froid
6 g de sel
30 g de sucre
100 g de beurre
30 g de sucre semoule

Beurre cardamome

100 g de beurre
pommade
100 g de sucre
cassonade
16 g de cardamome
en poudre

LEVAIN DE LAIT

Diluez le levain dans le lait tiède, fouettez bien afin d'aérer le levain et le faire mousser. Ajoutez la farine et frasez 5 minutes à vitesse lente. Formez une boule très serrée et incisez une croix sur le dessus. Placez dans un bol filmé et laissez fermenter 3 heures en étuve (ou dans un four éteint dans lequel vous placerez un récipient d'eau bouillante) à 35 °C.

PÂTE À BRIOCHE

Dans la cuve du robot muni du crochet, frasez le levain de lait, la farine, les œufs, le lait, le sel et la moitié du sucre, à vitesse lente pendant 5 minutes, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Poursuivez le pétrissage à vitesse rapide pour obtenir un réseau de gluten souple et résistant. La pâte doit être lisse. À vitesse lente, ajoutez le reste du sucre et pétrissez puis incorporez le beurre afin d'obtenir un réseau lisse. Veillez à ce que la température de la pâte ne dépasse pas les 25 °C. Filmez et laissez pointer à température ambiante. Au bout de 1 heure, effectuez un rabat (voir technique p. 48), et laissez pointer 1 heure de plus. Divisez la pâte en 8 pâtons de 90 g. Boulez-les légèrement (voir technique p. 50), filmez et laissez détendre 30 minutes au réfrigérateur.

BEURRE CARDAMOME

Dans un bol, mélangez le beurre avec la cassonade et la cardamome en poudre. Réservez à température ambiante pour la suite. Ne placez pas au réfrigérateur, le mélange serait trop dur à étaler.

FAÇONNAGE

Étalez chaque pâton en disques de 18 cm de diamètre (si la pâte colle ou résiste, n'hésitez pas à la mettre quelques minutes au réfrigérateur). À l'aide d'un pinceau, humidifiez les bordures de 6 disques, puis répartissez le beurre cardamome. Superposez 3 disques en finissant par un autre disque de pâte sans garniture. Faites la même chose avec le reste des disques. Coupez-les en douze parts égales en laissant au centre 2 cm de diamètre non coupés. Dans chaque part, incisez dans la longueur, au centre en laissant quelques millimètres au niveau de la bordure. Puis faites apparaître les épaisseurs visibles dans cette incision en les tournant vers le haut et en les rapprochant. Procédez à l'apprêt, en laissant lever 1 h 30 en étuve (ou dans un four éteint dans lequel vous placerez un récipient d'eau bouillante) à 24 °C.

CUISON

Enfourez à 150 °C (th. 5) pendant 20 minutes.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Le levain de lait combine les avantages des levains dur et liquide :

- la texture du levain dur qui va donner beaucoup de force à la pâte ;
- le goût du levain liquide qui est très lactique.



ÉCRIN FEUILLETÉ AUX NOISETTES

Pour 8 personnes

Préparation

3 heures

Pointage

15 minutes

Congélation

1 h 15

Détente

30 minutes

Apprêt

1 h 30

Cuisson

20 minutes

Conservation

Quelques heures,
enroulés dans
un torchon propre

Matériel

8 cercles de 10 cm
de Ø et 2 cm
de hauteur
Corne
Poche à douille
Robot pâtissier
Rouleau à pâtisserie

Ingrédients

Pâte feuilletée nature

250 g de farine
de gruau
250 g de farine
de tradition (T65)
270 g de lait entier
froid
25 g de beurre
60 g de sucre semoule
20 g de levure fraîche
de boulanger
10 g de sel

Pâte feuilletée noisette

225 g de pâte nature
(ci-dessus)
10 g de pâte
de noisettes
3 g de cacao en poudre

Pâte feuilletée cacao

225 g de pâte nature
(ci-dessus)
15 g de cacao
en poudre
10 g de beurre
10 g de lait entier froid

Beurre de tourage

300 g de beurre

Pâte à financier noisette

55 g de beurre
50 g de poudre
de noisettes
35 g de farine
de tradition (T65)
80 g de sucre glace
65 g de blancs d'œufs

Ganache au grué de cacao

150 g de chocolat
noir 70 %
95 g de crème liquide
à 35 % de MG
40 g de grué de cacao

Sirop

60 g d'eau
90 g de sucre



PÂTES LEVÉES FEUILLETÉES

Dans la cuve du robot muni du crochet, frasez tous les ingrédients de la pâte feuilletée nature, à vitesse lente pendant 5 minutes, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Poursuivez le pétrissage à vitesse rapide pendant 5 minutes pour obtenir un réseau de gluten souple et résistant. En fin de pétrissage, divisez la pâte en 4 pâtons de 225 g. Deux resteront nature. Ajoutez au troisième, la pâte de noisettes ainsi que la poudre de cacao et mélangez au robot. Lissez bien la pâte à vitesse moyenne et débarrassez. Ajoutez le cacao en poudre, le beurre et le lait au quatrième pâton. Mélangez au robot et lissez bien la pâte à vitesse moyenne. Veillez à ce que la température des pâtes ne dépasse pas les 21-23 °C. Aplatissez légèrement chaque pâton en forme ovale, puis repliez le haut et le bas vers le milieu et retournez-les. Filmez-les et laissez pointer 15 minutes à température ambiante. Abaissez chaque pâton en rectangles de 20 × 10 cm et 5 mm d'épaisseur. Filmez et réservez 30 minutes au congélateur pour les refroidir.

TOURAGE

Divisez le beurre de tourage en 4 morceaux de 75 g puis abaissez-les en carrés de 10 cm de côté. Réservez 15 minutes au congélateur. Disposez les carrés de beurre au centre des rectangles de pâte. Ramenez les rabats de pâte sur le beurre pour obtenir un carré. Abaissez l'ensemble en un rectangle de 40 × 10 cm et 4 mm d'épaisseur puis procédez à un tour simple en rabattant les deux tiers de pâte du bas vers l'intérieur et le tiers du haut par-dessus. Filmez et laissez reposer 15 minutes au congélateur. Recommencez ces étapes une nouvelle fois. Veillez à ce que les 4 pâtons aient la même largeur. Filmez et laissez détendre 30 minutes au congélateur.

PÂTE À FINANCIER NOISETTE

Dans une casserole, faites fondre le beurre jusqu'à ce qu'il devienne noisette, puis laissez refroidir. Mélangez les poudres, puis incorporez les blancs d'œufs petit à petit au fouet. Versez le beurre noisette refroidi, mélangez bien et mettez en poche.

FAÇONNAGE

Abaissez une pâte nature à 40 × 10 cm et 4 mm d'épaisseur et humidifiez légèrement sa surface. Détaillez les trois autres pâtons en bandes de 1 cm de largeur et collez-les entre elles, feuillets visibles vers le haut, en alternant les couleurs. Abaissez l'ensemble à 2,5 mm d'épaisseur pour obtenir un rectangle de 60 × 40 cm. Détaillez 8 disques de 12 cm de diamètre. Foncez-les dans les cercles préalablement graissés (les bords de la pâte doivent arriver au milieu de la hauteur des cercles).

GANACHE AU GRUÉ DE CACAO

Dans une casserole, faites chauffer la crème. À frémissement, versez-la sur le chocolat coupé en morceaux et laissez fondre. Ajoutez le grué et mélangez.

MONTAGE

Garnissez chaque fond de tarte avec 35 g de ganache et 35 g de pâte à financier. Détaillez 8 disques de 10 cm de diamètre dans la pâte multicolore puis couvrez les tartelettes avec. Procédez à l'apprêt en laissant reposer 1 h 30 à température ambiante, à l'abri des courants d'air.

SIROP

Dans une casserole, portez à ébullition, l'eau et le sucre puis réservez à température ambiante.

CUISSON

Couvrez les cercles avec une feuille de papier sulfurisé et posez une plaque par-dessus afin qu'ils restent bien plats lors de la cuisson. Enfouez à 160 °C (th. 5/6) dans un four ventilé pendant 20 minutes. Démoulez et à l'aide d'un pinceau, passez un peu de sirop dès la sortie du four.

POMPE À HUILE

Pour 3 pompes de 320 g environ

Préparation

1 heure

Pointage

2 heures

Détente

10 à 12 heures
+ 30 minutes

Apprêt

1 heure

Cuisson

18 à 20 minutes

Conservation

24 heures

Matériel

Coupe-pâte
Pinceau
Robot pâtissier
Thermomètre

Ingrédients

500 g de farine T55
200 g d'eau
9 g de sel
20 g de levure fraîche
de boulanger
40 g d'huile d'olive
35 g de jus d'orange
15 g de jus de citron
75 g d'œufs
3 g d'anis vert
Zeste de citron
Zeste d'orange

Bassinage

40 g d'huile d'olive

Finitions

Huile d'olive

PÂTE

Dans la cuve du robot muni du crochet, frasez tous les ingrédients, sauf l'huile de bassinage, à vitesse lente, pendant 3 minutes, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Poursuivez le pétrissage à vitesse moyenne 10 minutes pour que la pâte devienne souple. Incorporez petit à petit l'huile de bassinage, selon la texture de la pâte. Cette dernière doit être souple. Veillez à ce que la température de la pâte ne dépasse pas les 25 °C. Filmez et laissez pointer 2 heures à température ambiante puis effectuez un rabat (voir technique p. 48) au bout de 1 heure. Boulez (voir technique p. 50), filmez et laissez détendre 10 à 12 heures au réfrigérateur.

FAÇONNAGE

Le lendemain, divisez la pâte en 3 pâtons de 320 g, boulez et laissez détendre 30 minutes. Façonnez les pâtons en 3 disques de 30 cm de diamètre et 5 mm d'épaisseur. À l'aide d'un coupe-pâte, faites huit entailles à l'intérieur des disques. Procédez à l'apprêt, en laissant reposer environ 1 heure en étuve (ou dans un four éteint dans lequel vous placerez un récipient d'eau bouillante) à 24 °C.

CUISON

Versez de l'eau bouillante dans un récipient dans le bas du four pour créer de la buée et enfournez à 220 °C (th. 7/8) pendant 18 à 20 minutes. À la sortie du four, badigeonnez d'huile d'olive.



BEIGNET

Pour 6 beignets**Préparation**

1 heure

Pointage

30 minutes

Congélation

1 heure

Apprêt

30 minutes

Cuisson

3 minutes par beignet

Conservation

48 heures
dans une boîte
hermétiquement
fermée

Matériel

Emporte-pièce rond
de 8 cm de Ø
Friteuse
Pinceau
Robot mélangeur
Rouleau à pâtisserie
Thermomètre

Ingrédients**Pâte à beignets**

250 g de farine
de tradition T65
60 g d'œufs
75 g de lait froid entier
20 g de sucre
50 g de levure fraîche
de boulanger
5 g de sel
50 g de beurre

Garniture

Confiture de votre
choix ou pâte à tartiner
(voir technique p. 120)

Finitions

Huile neutre
pour friture
Sucre

PÂTE À BEIGNETS

Dans la cuve du robot, muni du crochet, mélangez tous les ingrédients, sauf le beurre, à vitesse lente jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Poursuivez à vitesse rapide pour que la pâte devienne souple et sa texture résistante. Incorporez le beurre en mélangeant à vitesse lente. Augmentez la vitesse pour maintenir sa souplesse. Veillez à ce que la température de la pâte ne dépasse pas les 25-26 °C. Placez la pâte dans un bol couvert d'un film alimentaire ou d'un torchon propre et laissez pointer 30 minutes à température ambiante. Effectuez un rabat léger (voir technique p. 48), placez un film alimentaire par-dessus puis étalez à 2 cm d'épaisseur et réservez au congélateur pendant 30 minutes.

FAÇONNAGE

Abaissez la pâte en un rectangle de 35 × 25 cm de côté et à 2,5 mm d'épaisseur. Réservez de nouveau au congélateur pendant 30 minutes. Détaillez 12 disques à l'emporte-pièce rond de 8 cm de diamètre.

GARNITURE

Disposez la moitié d'entre eux sur une plaque recouverte d'une feuille de papier cuisson puis à l'aide d'un pinceau, humidifiez le pourtour avec de l'eau. Pochez au centre de la confiture ou de la pâte à tartiner et couvrez d'un autre disque de pâte. Soudez bien tout le tour en appuyant puis procédez à l'apprêt en laissant reposer une trentaine de minutes, sur une plaque légèrement farinée, à température ambiante, à l'abri des courants d'air.

CUISSON

Dans une friteuse, faites cuire les beignets à 170 °C en les retournant lorsque la première face est dorée. Débarrassez-les sur du papier absorbant puis roulez-les dans du sucre.



BUGNES

Pour 6 personnes**Préparation**

1 h 30

Pointage

30 minutes

Congélation

30 minutes

Apprêt

30 minutes

Cuisson

3 minutes par bugne

Conservation

24 heures
dans une boîte
hermétiquement
fermée

Matériel

Friteuse
Robot mélangeur
Rouleau à pâtisserie
Thermomètre

Ingédients**Pâte à bugnes**

250 g de farine
de tradition T65
75 g d'œufs
60 g de lait froid entier
30 g de sucre
5 g de levure fraîche
de boulanger
5 g de sel
50 g de beurre
10 g d'eau de fleur
d'oranger
10 g de rhum ambré
Zestes d'orange
Zestes de citron

Finitions

Huile neutre
pour friture
Sucre glace

PÂTE À BUGNES

Dans la cuve du robot, muni du crochet, mélangez tous les ingrédients, sauf le beurre, l'eau de fleur d'oranger, le rhum et les zestes d'agrumes, à vitesse lente jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Poursuivez à vitesse rapide pour que la pâte devienne souple et sa texture résistante. Incorporez le beurre en mélangeant à vitesse lente. Augmentez la vitesse pour maintenir une texture souple puis ajoutez le reste des ingrédients. Veillez à ce que la température de la pâte ne dépasse pas les 25-26 °C. Placez la pâte dans un bol couvert d'un film alimentaire ou d'un torchon propre et laissez pointer 30 minutes à température ambiante. Effectuez un rabat léger (voir technique p. 48), placez un film alimentaire par-dessus puis étalez à 2 cm d'épaisseur et réservez au congélateur pendant 30 minutes.

FAÇONNAGE

Abaissez la pâte en un carré de 40 cm de côté et à 3,5 mm d'épaisseur. À l'aide d'un couteau ou d'une roulette, découpez des bandes de 7 cm de largeur, puis des losanges de 4 cm de côté. Faites une entaille au centre en diagonale de chaque losange et passez une pointe par ce trou. Procédez à l'apprêt en laissant reposer une trentaine de minutes, sur une plaque légèrement farinée, à température ambiante, à l'abri des courants d'air.

CUISON

Dans une friteuse, faites cuire les bugnes à 180 °C en les retournant lorsque la première face est légèrement dorée. Débarrassez-les sur du papier absorbant et saupoudrez de sucre glace.



DONUTS

Pour 12 donuts**Préparation**

1 h 30

Pointage

30 minutes

Congélation

30 minutes

Apprêt

30 minutes

Cuisson

3 minutes

Conservation

Quelques heures

Matériel

Emporte-pièces ronds

de 4 et 8 cm de Ø

Friteuse

Robot pâtissier

Rouleau à pâtisserie

Thermomètre

Ingédients

250 g de farine
de tradition T65
50 g d'œufs froids
90 g de lait entier
10 g de sucre
5 g de levure
5 g de sel
50 g de beurre

Glaçage au sucre

100 g de beurre
300 g de sucre glace
20 g d'eau

Glaçage au chocolat

200 g de chocolat
noir 70 %
225 g de crème liquide
à 35 % de MG
30 g de beurre

Toppings de votre choix

Sucre semoule
Riz soufflé
Vermicelles
de chocolat
Éclats de noisettes

PÂTE

Dans la cuve du robot muni du crochet, frasez tous les ingrédients, sauf le beurre à vitesse lente, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Poursuivez en pétrissant à vitesse rapide pour que la pâte devienne souple et sa texture résistante. Incorporez le beurre en mélangeant à vitesse lente. Augmentez la vitesse pour maintenir une texture souple. Veillez à ce que la température de la pâte ne dépasse pas les 25-26 °C. Placez la pâte dans un bol couvert d'un film alimentaire ou d'un torchon propre et laissez pointer 30 minutes à température ambiante. Effectuez un rabat léger (voir technique p. 48), placez un film alimentaire par-dessus puis étalez à 2 cm d'épaisseur et réservez au congélateur pendant 30 minutes. Abaissez la pâte en un rectangle de 35 x 25 cm de côté et à 2,5 mm d'épaisseur. Réservez de nouveau au congélateur pendant 30 minutes.

GLAÇAGE AU SUCRE

Dans une casserole, faites fondre à feu doux le beurre et le sucre. Ajoutez l'eau en plusieurs fois puis mélangez pour obtenir un glaçage bien lisse. Laissez tiédir à température ambiante jusqu'à utilisation.

GLAÇAGE AU CHOCOLAT

Coupez le chocolat en petits morceaux. Dans une casserole, portez la crème à ébullition puis versez la moitié sur le chocolat. Laissez fondre quelques instants et mélangez. Versez le reste de la crème et mélangez pour obtenir une texture bien lisse. Laissez refroidir à température ambiante, le glaçage doit s'épaissir, mais pas figer.

FAÇONNAGE

Détaillez 12 disques à l'emporte-pièce rond de 8 cm de diamètre puis évidez le centre avec un emporte-pièce de 4 cm de diamètre. Découpez des rectangles de papier cuisson de 15 x 10 cm puis posez-y les anneaux de pâte près d'un des bords. Procédez à l'apprêt en laissant reposer environ 30 minutes en étuve (ou dans un four éteint dans lequel vous placerez un récipient d'eau bouillante) à 24 °C.

CUISSON

Dans une friteuse à 170 °C, placez un donut avec son papier dans l'huile. Après quelques secondes de cuisson, le donut va glisser et vous pourrez retirer le papier. Retournez-le lorsque la première face est légèrement dorée. Débarrassez-les sur du papier absorbant.

FINITIONS

Glacez le dessus de quelques donuts dans le glaçage au chocolat ou au sucre, laissez croûter une trentaine de secondes puis recouvrez du topping de votre choix.



PAIN PERDU SAUCE SUZETTE

Pour 2 personnes

Préparation

30 minutes

Cuisson

4 minutes par tranche

Conservation

À consommer
immédiatement

Matériel

Fouet

Ingrédients

Pain perdu

2 œufs
25 cl de lait entier
40 g de sucre semoule
1 cuillerée à soupe
de zestes d'orange
2 tranches de pain
au levain de 2 cm
d'épaisseur
1 noisette de beurre

Sauce suzette

125 g de sucre semoule
55 g d'eau
250 g de jus d'orange
40 g de beurre
6 g de fécule de maïs
Quantité suffisante
de Grand Marnier

Garniture

1 orange
1 pamplemousse
1 citron vert
1 cuillerée à soupe
de poudre de pistaches
ou de sucre glace
(facultatif)

PAIN PERDU

Dans un saladier, mélangez au fouet les œufs, le lait, le sucre et les zestes d'orange. Imbibez les tranches de pain des deux côtés avec ce mélange. Égouttez puis faites cuire dans une poêle avec une noisette de beurre, à température moyenne, afin de colorer la surface des deux côtés.

SAUCE SUZETTE

Dans une casserole, faites cuire le sucre et l'eau pour former un caramel brun. Versez le jus d'orange pour arrêter sa cuisson, puis ajoutez le beurre. Mélangez pour lisser le caramel. Ajoutez la fécule de maïs et le Grand Marnier, mélangez jusqu'à épaississement de la sauce. Laissez refroidir à température ambiante.

GARNITURE

Pelez à vif tous les agrumes puis prélevez délicatement les suprêmes.

DRESSAGE

Déposez une tranche de pain perdu encore tiède sur une assiette. Versez la sauce Suzette par-dessus. Disposez harmonieusement les suprêmes d'agrumes. Si vous le souhaitez, vous pouvez décorer avec de la poudre de pistache ou du sucre glace.



BREAD PUDDING

Pour 6 personnes**Préparation**

30 minutes

Infusion

15 minutes

Cuisson

15 minutes

Conservation

24 heures

Matériel

6 moules triangulaires
de 8 cm de côté
et 4 cm de hauteur
Fouet

Ingédients

35 cl de lait entier
20 cl de crème liquide
à 35 % de MG
1 gousse de vanille
5 cl de rhum
1 cuillerée à café
de cannelle en poudre
50 g de beurre
200 g de pain rassis
4 œufs
100 g de sucre
cassonade
50 g de raisins secs
25 g d'écorces
d'orange confites

Dans une casserole, portez à ébullition le lait, la crème, la gousse de vanille fendue en deux et grattée, le rhum, la cannelle et le beurre en morceaux. Laissez infuser 15 minutes.

Découpez le pain en cubes de 1 cm de côté environ.

Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Versez le mélange de lait infusé sur les œufs blanchis, ôtez la gousse de vanille. Mélangez.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6) pendant 15 minutes.

Dans les moules triangulaires préalablement graissés, répartissez une couche de pain, parsemez de raisins secs et d'écorces d'orange puis d'une nouvelle couche de pain.

Recouvrez avec la préparation au lait et écrasez légèrement à l'aide d'une fourchette.

Placez les moules dans un plat avec un fond d'eau pour une cuisson au four au bain-marie pendant 1 heure.

Démoulez à froid.



TARTE AU SUCRE

Pour 8 tartes

Préparation

1 heure

Pointage

1 heure

Réfrigération

30 minutes

Détente

30 minutes

Apprêt

1 h 30

Cuisson

12 à 15 minutes

Conservation

24 heures

Matériel

Grille

Pinceau

Robot pâtissier

Rouleau à pâtisserie

Thermomètre

Ingrédients

250 g de farine

de gruau

60 g d'œufs

90 g d'eau

10 g de levure fraîche

de boulanger

5 g de sel

65 g de beurre

25 g de sucre

Dorure

1 œuf

1 jaune d'œuf

10 g de lait entier

Finitions

120 g de beurre

80 g de sucre

cassonade

PÂTE

Dans la cuve du robot muni du crochet, frasez tous les ingrédients, sauf le beurre et le sucre à vitesse lente, pendant 5 minutes, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Poursuivez en pétrissant à vitesse rapide 6 à 8 minutes pour que la pâte devienne souple et sa texture résistante. Incorporez le beurre et le sucre en mélangeant à vitesse lente encore 6 à 8 minutes. Veillez à ce que la température de la pâte ne dépasse pas les 24 °C. Filmez et laissez pointer 1 heure à température ambiante. Effectuez un rabat (voir technique p. 48), filmez et réservez au réfrigérateur une trentaine de minutes. Divisez la pâte en 8 pâtons de 60 g chacun, boulez-les (voir technique p. 50) puis laissez détendre 30 minutes au réfrigérateur avant façonnage.

FAÇONNAGE

À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez les boules de pâte afin d'obtenir des disques de 10 cm de diamètre chacun. Procédez à l'apprêt, en laissant reposer environ 1 h 30 en étuve (ou dans un four éteint dans lequel vous placerez un récipient d'eau bouillante) à 28 °C.

CUISSON

Effectuez quatre ou cinq empreintes de doigts sur chaque disque de pâte. Dorez-les, posez un petit cube de beurre dans les creux et saupoudrez de cassonade sur l'ensemble des disques. Enfournez à 220 °C (th. 7/8) pendant 8 à 10 minutes. Démoulez sur une grille dès la sortie du four pour permettre le ressuage à température ambiante.







- 266 FOCACCIA
- 268 FLAMMEKUECHE
- 270 PIZZA JAMBON TOMATE
- 272 BAGEL AU PASTRAMI
- 274 PAIN POLAIRE AU SAUMON
- 276 PITA AUX FALAFELS
- 278 PANINI TOMATE, MOZZARELLA ET PESTO
- 280 BLACK BURGER VÉGÉTARIEN
- 282 GUA BAO AU POULET
- 284 PAN BAGNAT
- 286 WRAP AU FROMAGE ET LÉGUMES
- 288 PARISIEN REVISITÉ
- 290 CROQUE-MONSIEUR REVISITÉ
- 292 PAIN SURPRISE
- 294 HOT-DOG
- 296 CROISSANT AU JAMBON



PAINS À GARNIR ET SNACKING

FOCACCIA

Pour 4 focaccias de 250 g**Préparation**

1 h 30

Autolyse

30 minutes

Pointage

2 heures

Détente

20 minutes

Apprêt

1 heure

Cuisson

14 minutes

Conservation

24 heures

Matériel

4 cercles à entremets de 16 cm de Ø et 4,5 cm de hauteur
Pinceau
Robot pâtissier
Rouleau à pâtisserie
Thermomètre
Torchon propre

Ingédients

500 g de farine de tradition T65
330 g d'eau
100 g de levain liquide
10 g de sel
4 g de levure fraîche de boulanger
100 g d'huile d'olive de bassinage
7 g de romarin séché

Garniture

Quelques tomates séchées
1/2 oignon rouge
2 artichauts poivrades cuits
1 brin de romarin
Fromage de votre choix
Quelques olives noires

Finitions

Huile d'olive
Sel

PÂTE

Dans la cuve du robot muni du crochet, frasez la farine et l'eau pendant 5 minutes jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Couvrez la cuve avec un torchon propre et laissez la pâte reposer (autolyse) 30 minutes ambiante. Ajoutez le levain, le sel et la levure et pétrissez à vitesse rapide 5 minutes pour que la pâte devienne souple et homogène. Incorporez petit à petit l'huile de bassinage, selon la texture de la pâte. Cette dernière doit être souple. À la fin du pétrissage, ajoutez le romarin. Veillez à ce que la température de la pâte ne dépasse pas les 23-24 °C. Placez la pâte dans un saladier avec un filet d'huile d'olive, couvrez le saladier avec un torchon propre et laissez pointer 30 minutes à température ambiante. Effectuez un premier rabat (voir technique p. 48) puis filmez et laissez pointer 30 minutes à température ambiante. Faites un deuxième rabat et laissez pointer 1 heure à température ambiante.

FAÇONNAGE

Sur une plaque recouverte d'un papier cuisson, disposez les cercles à entremets chemisés également de papier sulfurisé. Badigeonnez d'huile d'olive l'intérieur et le dessus de chaque cercle. Divisez la pâte en 4 pâtons de 250 g. Boulez-les (voir technique p. 50) très légèrement puis déposez-les à l'intérieur des cercles. Filmez et laissez détendre 20 minutes à température ambiante. Étalez du bout des doigts la pâte dans le cercle. Procédez à l'apprêt, en laissant reposer 1 heure à température ambiante, à l'abri des courants d'air.

GARNITURE

Recouvrez d'un généreux filet d'huile d'olive. Avec les doigts, faites de profonds trous sur toute la surface et parsemez de sel. Répartissez sur les focaccias des tranches d'artichaut, de tomates séchées et des lamelles d'oignon. Ajoutez des petits cubes de fromage, quelques olives et des feuilles de romarin.

CUISON

Versez de l'eau bouillante dans un récipient dans le bas du four pour créer de la buée et enfournez les focaccias à 270 °C (th. 9) pendant 14 minutes. Retirez du four dès que les bulles du dessus commencent à colorer.



FLAMMEKUECHE

**Pour 3 flammekueche
pour 6 personnes****Préparation**

1 heure

Pointage

1 heure + 1 nuit

Détente

15 minutes

Apprêt

30 minutes

Cuisson

10 à 15 minutes

Conservation

24 heures

Matériel

Robot pâtissier
Rouleau à pâtisserie
Thermomètre

Ingrédients**Pâte à flammekueche**

500 g de farine
de tradition T65
320 g d'eau
9 g de sel
5 g de levure fraîche
de boulanger
20 g d'huile d'olive

Garniture

200 g de crème
fraîche épaisse
150 g de fromage
blanc
2 gros oignons
Huile d'olive
150 g de lardons fumés
Muscade
Sel, poivre

PÂTE À FLAMMEKUECHE

Dans la cuve du robot muni du crochet, frasez tous les ingrédients, à vitesse lente pendant 5 minutes, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Poursuivez le pétrissage à vitesse rapide pendant 5 minutes pour obtenir un réseau de gluten souple et résistant. Veillez à ce que la température de la pâte ne dépasse pas les 24 °C. Filmez et laissez pointer 1 heure à température ambiante. Effectuez un rabat (voir technique p. 48) puis filmez et laissez au réfrigérateur toute la nuit. Le lendemain, divisez la pâte en 3 pâtons. Boulez-les légèrement (voir technique p. 50) et laissez détendre 15 minutes à température ambiante.

FAÇONNAGE

À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez les trois pâtes en forme ovale d'environ 30 × 20 cm. Déposez-les sur des plaques de cuisson. Procédez à l'apprêt en laissant pousser 30 minutes en étuve (ou dans un four éteint dans lequel vous placerez un récipient d'eau bouillante) à 28 °C.

GARNITURE

Mélangez la crème et le fromage blanc. Assaisonnez avec un peu de muscade, du sel et du poivre. Émincez les oignons très finement et faites-les cuire dans une poêle avec un peu d'huile jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Préchauffez le four à 270 °C (th. 8/9). Étalez le mélange de crème sur les fonds de pâte puis répartissez les oignons et les lardons.

CUISON

Enfournez dans un four très chaud à 270 °C (th. 8/9) pendant 10 à 15 minutes. La crème doit à peine commencer à roussir et la pâte juste colorer sur les bords.



PIZZA JAMBON TOMATE

Pour 3 pizzas
de 25 à 30 cm
de Ø de 280 g

Préparation
1 heure

Pointage
1 heure + 1 nuit

Détente
15 minutes

Apprêt
30 minutes

Cuisson
8 à 10 minutes

Conservation
24 heures

Matériel
Pinceau
Robot pâtissier
Thermomètre

Ingrédients

Pâte à pizza
500 g de farine
de tradition T65
320 g d'eau
9 g de sel
5 g de levure fraîche
de boulanger
20 g d'huile d'olive

Garniture pour 1 pizza
200 g de sauce tomate
1 boule de mozzarella
Quelques champignons
de Paris
4 tranches de jambon
italien
Quelques tomates
cerises
Quelques pousses
de roquette et
de basilic

PÂTE À PIZZA

Dans la cuve du robot muni du crochet, frasez tous les ingrédients à vitesse lente, pendant 5 minutes, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Poursuivez le pétrissage à vitesse moyenne 5 minutes pour que la pâte devienne souple. Veillez à ce que la température de la pâte ne dépasse pas les 24 °C. Filmez et laissez pointer 1 heure à température ambiante puis effectuez un rabat (voir technique p. 48). Boulez (voir technique p. 50), filmez et laissez pointer une nuit au réfrigérateur.

FAÇONNAGE

Divisez la pâte en 3 pâtons de 280 g. Boulez-les, filmez et laissez détendre 15 minutes à température ambiante. Façonnez les pâtons en 3 disques de 25 à 30 cm de diamètre. Déposez-les sur une plaque de cuisson et procédez à l'apprêt en laissant pousser 30 minutes en étuve (ou dans un four éteint dans lequel vous placerez un récipient d'eau bouillante) à 28 °C.

GARNITURE

Répartissez la sauce tomate sur la pâte. Découpez la mozzarella et les champignons en lamelles et disposez-les de façon homogène sur la sauce. Placez les tomates coupées en deux et le jambon en chiffonnade.

CUISON

Enfournez sur une plaque très chaude et faites cuire entre 270 °C et 280 °C (th. 9/10) pendant 8 à 10 minutes. À la sortie du four, disposez quelques feuilles de roquette et de basilic.



BAGEL AU PASTRAMI

Pour 8 bagels de 120 g

Préparation

1 h 30

Pointage

15 minutes

Détente

15 minutes

Apprêt

45 minutes

Cuisson

15 à 20 minutes

Conservation

24 heures et les pains plusieurs jours enroulés dans du film alimentaire

Matériel

Pinceau
Robot pâtissier

Ingrédients

Pâte à bagels

500 g de farine de gruau T55
200 g de lait entier
100 g d'eau
9 g de sel
40 g de beurre
5 g de levure fraîche de boulanger
10 g de miel de votre choix
100 g de levain dur (voir technique p. 38)

Finitions

1 blanc d'œuf
Graines de sésame ou de pavot

Garniture

1 concombre
Quelques feuilles de salade de votre choix
2 oignons rouges
250 g de fromage frais à tartiner (St-Môret, Philadelphia...)
16 belles tranches de pastrami
2 cuillerées à café de moutarde
Quelques cornichons

PÂTE À BAGELS

Dans la cuve du robot muni du crochet, frasez tous les ingrédients, à vitesse lente pendant 3 minutes, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Poursuivez le pétrissage à vitesse rapide pendant 8 minutes pour obtenir un réseau de gluten souple et résistant. Veillez à ce que la température de la pâte ne dépasse pas les 24 °C. Filmez et laissez pointer 15 minutes à température ambiante. Divisez la pâte en 8 pâtons de 120 g. Boulez-les légèrement (voir technique p. 50) et laissez détendre 15 minutes à température ambiante.

FAÇONNAGE

Allongez chaque pâton en forme de mini-baguettes de 15 cm de long puis soudez les extrémités pour former 8 couronnes. Disposez sur une plaque recouverte d'une feuille de papier cuisson et procédez à l'apprêt en laissant reposer 45 minutes en étuve (ou dans un four éteint dans lequel vous placerez un récipient d'eau bouillante) à 24 °C.

CUISSON

Dans une casserole d'eau bouillante, pochez les bagels pendant environ 30 secondes de chaque côté, égouttez-les et redéposez-les sur le papier cuisson. À l'aide d'un pinceau, dorez chaque bagel au blanc d'œuf battu et parsemez-les de graines de sésame ou de pavot. Enfourez à 220 °C (th. 7/8) pendant 15 à 20 minutes environ.

GARNITURE

Lavez le concombre et la salade. Coupez-les en fines lamelles puis émincez l'oignon rouge. Écrasez à la fourchette le fromage frais et ajoutez la moutarde. Coupez les bagels en deux dans l'épaisseur. Tartinez généreusement le bas et le haut des bagels de fromage frais, ajoutez quelques lamelles d'oignon, la salade, le pastrami, les rondelles de concombre et les cornichons coupés en deux.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Si vous souhaitez proposer des bagels noirs, il vous suffit d'ajouter 25 g de charbon végétal dans la pâte à bagels.



PAIN POLAIRE AU SAUMON

Pour 12 pains de 80 g

Préparation

1 h 30

Pointage

1 heure

Détente

30 minutes

Cuisson

2 minutes par pain

Conservation

24 heures et les pains plusieurs jours au réfrigérateur, roulés dans du film alimentaire

Matériel

Pique-vite
Robot pâtissier
Rouleau à pâtisserie

Ingrédients

Pâte

350 g de farine de tradition T65
150 g de farine de seigle
250 g d'eau à 4 °C
75 g de levain liquide (voir technique p. 40)
75 g de crème liquide à 35 % de MG
50 g de sirop de glucose
10 g de levure fraîche
5 g de poudre à lever
1 g de poudre de fenouil (facultatif)
12 g de sel

Garniture

250 g de fromage frais à tartiner (St-Môret, Philadelphia...)
1 citron jaune
1/2 botte d'aneth
Quelques baies roses
1 concombre
8 tranches de saumon
Quelques feuilles de pourpier

PÂTE

Dans la cuve du robot, muni du crochet, mélangez tous les ingrédients 5 minutes à vitesse lente jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Pétrissez à vitesse rapide 4 minutes pour que la pâte devienne lisse. Boulez (voir technique p. 50), filmez et laissez pointer 1 heure à température ambiante.

FAÇONNAGE

Façonnez 12 boules de 80 à 90 g environ. Filmez et laissez détendre au moins 30 minutes au réfrigérateur. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez chaque pâton en un disque de 15 à 18 cm de diamètre. Faites plein de trous sur chaque abaisse avec un pique-vite ou une fourchette.

CUISSON

Dans une poêle, préalablement graissée avec un essuie-tout imbibé d'huile, faites cuire à feu moyen chaque disque environ 1 minute sur chaque face. Débarrassez les pains sur une plaque recouverte d'une feuille de papier cuisson pour faire refroidir, puis conservez-les dans une boîte hermétiquement fermée ou enveloppez-les dans du film alimentaire pour qu'ils restent bien souples.

GARNITURE

Dans un petit bol, mélangez le fromage avec le jus d'un demi-citron, l'aneth ciselé et les baies roses. Coupez le concombre en fines lamelles et le reste du citron en quartiers. Faites chauffer les pains polaires. Tartinez généreusement le dessus d'un pain du mélange de fromage frais. Disposez des rondelles de concombre puis une tranche de saumon. Recouvrez avec un autre pain, pressez légèrement avec la main, puis étalez de nouveau du fromage frais et garnissez de concombre et d'une tranche de saumon. Couvrez d'un autre pain, pressez légèrement puis à l'aide d'un couteau-scie, coupez les sandwiches en quatre. Renouvelez l'opération pour les autres pains.



PITA AUX FALAFELS

Pour 10 pitas de 100 g

Préparation

1 h 30

Pointage

1 heure

Détente

30 minutes

Cuisson

2 minutes par pita

Conservation

48 heures, filmées au réfrigérateur ou plus longtemps au congélateur

Matériel

Robot pâtissier
Rouleau à pâtisserie
Thermomètre
Torchon propre

Ingrédients

Pâte à pita

500 g de farine de tradition T65
300 g d'eau
200 g de levain liquide (voir technique p. 40)
9 g de sel

Façonnage

Farine ou semoule de votre choix

Garniture

30 falafels
2 tomates
1 concombre
2 oignons rouges
500 g de houmous
1 bouquet de coriandre

PÂTE À PITA

Dans la cuve du robot muni du crochet, frasez tous les ingrédients, à vitesse lente, pendant 3 minutes, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Poursuivez le pétrissage à vitesse moyenne 5 minutes pour que la pâte devienne souple. Veillez à ce que la température de la pâte ne dépasse pas les 23-24 °C. Filmez et laissez pointer 1 heure à température ambiante. Divisez la pâte en 10 pâtons de 100 g. Boulez-les (voir technique p. 50), recouvrez-les de farine ou de semoule, puis couvrez-les avec un torchon propre. Laissez détendre 30 minutes à température ambiante.

FAÇONNAGE

Fleurez abondamment le plan de travail et le rouleau à pâtisserie de semoule pour éviter que la pâte ne colle et se déchire. Étalez très finement les pâtons en disques de 20 cm de diamètre.

CUISSON

Placez les pitas sur une plaque chaude recouverte d'une feuille de papier cuisson et faites cuire au four à 270 °C (th. 9). La pâte forme quelques petites bulles qui grossissent et se rejoignent pour former un ballon. Sortez les pitas du four à ce moment-là. Veillez à ne pas obtenir de coloration ni de trop les cuire car ils ne seraient plus souples. Vous pouvez aussi les cuire dans une poêle très chaude. Empilez les pitas et couvrez-les avec un torchon humide afin de conserver l'humidité et la souplesse du pain.

GARNITURE

Faites chauffer les falafels dans une poêle à feu doux. Coupez les tomates, le concombre en lamelles et émincez l'oignon. Faites chauffer quelques minutes sous le gril du four les pitas. Coupez-les dans le sens de la longueur. Tartinez généreusement l'intérieur de houmous, ajoutez le concombre, les tomates, l'oignon, les falafels et ajoutez quelques feuilles de coriandre. Dégustez.



PANINI TOMATE, MOZZARELLA ET PESTO

Pour 8 paninis de 105 g

Préparation

1 h 30

Pointage

1 heure

Détente

10 à 12 heures

Apprêt

1 heure

Cuisson

18 minutes

Conservation

24 heures et les pains plusieurs jours enroulés dans du film alimentaire

Matériel

Poêle à griller
Robot pâtissier
Thermomètre

Ingrédients

Pâte à panini

500 g de farine de tradition T65
320 g d'eau
9 g de sel
5 g de levure fraîche de boulanger
20 g d'huile d'olive

Garniture

4 mozzarellas de 125 g
8 tomates cocktail
1 pot de pesto de roquette ou de basilic
Quelques feuilles de roquette

PÂTE À PANINI

Dans la cuve du robot muni du crochet, frasez tous les ingrédients, à vitesse lente, pendant 5 minutes, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Poursuivez le pétrissage à vitesse moyenne 5 minutes pour que la pâte devienne souple. Veillez à ce que la température de la pâte ne dépasse pas les 24 °C. Filmez et laissez pointer 1 heure à température ambiante. Effectuez un rabat (voir technique p. 48) puis filmez et laissez détendre 10 à 12 heures au réfrigérateur.

FAÇONNAGE

Divisez la pâte en 8 pâtons de 105 g et boulez. Laissez détendre 15 minutes à température ambiante. Façonnez-les en petites baguettes de 18 cm de long et déposez-les sur une plaque de cuisson. Procédez à l'apprêt en laissant pousser 1 heure en étuve (ou dans un four éteint dans lequel vous placerez un récipient d'eau bouillante) à 28 °C.

CUISSON

Versez de l'eau bouillante dans un récipient dans le bas du four pour créer de la buée et enfournez à 240 °C (th. 8) pendant 6 à 8 minutes environ. Attention, les pains ne doivent pas prendre de coloration, ils doivent rester blancs.

GARNITURE

Lavez et coupez les tomates. Coupez les mozzarellas en tranches régulières. Coupez en deux les pains paninis dans le sens de la longueur. Tartinez l'intérieur des pains avec une cuillerée à soupe de pesto. Ajoutez les tranches de tomate et de mozzarella, refermez les pains et placez-les sous le gril du four à environ 250 °C (th. 8/9) ou dans une poêle à griller pendant 10 minutes.



BLACK BURGER VÉGÉTARIEN

Pour 8 buns de 125 g

Préparation

1 h 30

Pointage

45 minutes

Détente

15 minutes

Apprêt

1 h 15 à 1 h 30

Cuisson

20 à 25 minutes

Conservation

24 heures et les
pains plusieurs jours
enroulés dans du film
alimentaire

Matériel

3 moules ronds ou
cercles de 10 cm de Ø
Pinceau
Robot pâtissier

Ingrédients

500 g de farine
de tradition (T65)
25 g de charbon
végétal
250 g d'eau
10 g de sel
25 g de poudre de lait
25 g de levure fraîche
de boulanger
25 g de sucre semoule
115 g de pâte
fermentée (voir p. 144)
50 g de beurre

Dorure

1 œuf
1 jaune d'œuf
10 g de lait entier

Finitions

Quantité suffisante
de graines de sésame

Garniture

Quelques feuilles
de salade de votre
choix
1 concombre
2 oignons rouges
4 cébettes
2 cuillerées à soupe
d'huile de sésame
500 g de yaourt grec
8 galettes végétales
1 barquette de tomates
confites
Poivre

PÂTE À BUN

Dans la cuve du robot muni du crochet, frasez tous les ingrédients, à vitesse lente pendant 3 minutes, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Poursuivez le pétrissage à vitesse rapide pendant 7 minutes pour obtenir un réseau de gluten souple et résistant. Veillez à ce que la température de la pâte ne dépasse pas les 24 °C. Filmez et laissez pointer 45 minutes à température ambiante. Divisez la pâte en 8 pâtons de 105 g. Boulez-les légèrement (voir technique p. 50) et laissez détendre 15 minutes à température ambiante. Divisez la pâte en 3 pâtons de 110 g. Boulez-les légèrement puis laissez détendre 15 minutes à température ambiante.

FAÇONNAGE

Façonnez les pâtons en boules et disposez-les dans les moules ronds ou les cercles. Procédez à l'apprêt en laissant reposer 1 h 15 à 1 h 30 en étuve (ou dans un four éteint dans lequel vous placerez un récipient d'eau bouillante) à 24 °C.

CUISSON

À l'aide d'un pinceau, dorez chaque bun et parsemez-les de graines de sésame. Versez de l'eau bouillante dans un récipient dans le bas du four pour créer de la buée et enfournez à 220 °C (th. 7/8) pendant 20 à 25 minutes environ. Démoulez les pains dès la sortie du four.

GARNITURE

Lavez les feuilles de salade et le concombre. Coupez en lamelles le concombre et émincez l'oignon. Dans un bol, mélangez les cébettes émincées avec l'huile et le yaourt. Salez poivrez. Faites chauffer le four sur gril. Coupez les buns en deux dans l'épaisseur puis enfournez-les quelques minutes. Dans une poêle, faites chauffer les galettes végétales des deux côtés à feu moyen. Tartinez les pains de sauce au yaourt, ajoutez la salade, les tomates, le concombre, l'oignon puis la galette, tartinez de nouveau de sauce au yaourt et finissez par la salade. Fermez le burger et dégustez sans attendre.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Pour une version de bun classique,
il vous suffit de supprimer le charbon végétal.



GUA BAO AU POULET

Pour 10 baos**Préparation**

1 heure

Pointage

30 minutes

Apprêt

10 minutes

Marinade

30 minutes

Cuisson

13 minutes

Conservation

24 heures
et les pains plusieurs
jours, enroulés dans
un torchon propre

Matériel

Emporte-pièce rond
de 8 cm de Ø
Panier vapeur
en bambou
Pinceau
Robot pâtissier
Rouleau à pâtisserie
Thermomètre

Ingédients

225 g de lait demi-
écrémé
5 g de levure
de boulanger
4 g de levure chimique
37,5 g de sucre
75 g d'huile de pépins
de raisin
187 g de farine T55
187 g de farine T45

Garniture

4 cuillerées de sauce
soja
2 cuillerées à café
de miel
2 gousses d'ail
2 filets de poulet
1/2 concombre
300 g de salade
de choux blancs
et carotte
Quelques feuilles
de salade
Quelques brins
de coriandre

PÂTE À BAO

Dans une casserole, faites chauffer le lait à 33 °C. Mettez la farine, la levure de boulanger, la levure chimique, le sucre et l'huile dans la cuve d'un robot pâtissier puis mélangez à vitesse lente. Versez le lait et mixez à vitesse rapide afin d'obtenir un mélange homogène. Débarrassez la pâte puis couvrez-la de film alimentaire et laissez pointer à température ambiante environ 30 minutes afin qu'elle double de volume.

FAÇONNAGE

Abaissez la pâte sur une épaisseur d'environ 0,5 cm. À l'aide d'un emporte-pièce rond de 8 cm de diamètre, détaillez 10 cercles dans la pâte et badigeonnez-les d'huile de pépins de raisin. Pliez-les en deux et posez-les sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Procédez à l'apprêt en laissant pousser environ 10 minutes en étuve (ou dans un four éteint dans lequel vous placerez un récipient d'eau bouillante) à 35 °C.

CUISSON

Faites cuire une première fois dans un panier vapeur à couvert ou un couscoussier pendant 3 minutes. Ouvrez pour libérer de la vapeur puis remettez le couvercle et poursuivez la cuisson pendant 2 minutes. Ouvrez une nouvelle fois, remettez le couvercle et faites cuire encore 8 minutes.

GARNITURE

Dans un bol, mélangez la sauce soja, le miel et l'ail écrasé puis faites-y mariner le poulet pendant une trentaine de minutes. Dans une poêle à feu doux, faites cuire les filets de poulet égouttés quelques minutes en les retournant. Faites chauffer les baos quelques minutes sous le gril du four. Coupez le poulet en morceaux, arrosez-le de jus de cuisson. Taillez le concombre en lamelles. Garnissez les baos avec le poulet, la salade de chou et carotte, le concombre, les feuilles de salade et la coriandre. Enfournes 5 minutes à 180 °C (th. 6) avant de déguster tiède.



PAN BAGNAT

Pour 8 pans de 150 g

Préparation

1 h 30

Fermentation du levain

3 heures

Pointage

1 h 30

Détente

30 minutes

Apprêt

1 heure

Cuisson

16 minutes

Conservation

Plusieurs jours,
enroulés dans
un torchon

Matériel

Lame
Robot pâtissier
Thermomètre
Torchon propre

Ingrédients

Levain de lait

30 g de lait à 45 °C
100 g de farine
de tradition T65
150 g de levain liquide
(voir technique p. 40)

Pâte à pan

250 g de farine
de tradition T65
250 g de farine
complète
375 g d'eau
280 g de levain de lait
(ci-dessus)
12 g de sel
Bassinage
50 g d'huile d'olive

Garniture

10 œufs durs
400 g de filet de thon
au naturel
40 olives noires
dénoyautées
30 filets d'anchois
à l'huile d'olive
10 petites tomates
2 oignons rouges
2 gousses d'ail
2 piments verts
10 feuilles de salade
Huile d'olive
Quelques feuilles
de basilique



LEVAIN DE LAIT

Dans la cuve du robot muni du crochet, frasez tous les ingrédients pendant 5 minutes à vitesse lente. Boulez bien (voir technique p. 50). Incisez une croix sur la surface, placez le levain dans un bol, couvrez d'un torchon propre et laissez fermenter 3 heures à 35 °C (dans un four préchauffé à 30-40 °C (th. 1), puis arrêté), jusqu'au craquement de la surface.

PÂTE À PAIN

Dans la cuve du robot muni du crochet, frasez tous les ingrédients pendant 5 minutes à vitesse lente jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Poursuivez le pétrissage à vitesse rapide 6 minutes pour obtenir une texture souple, lisse et élastique. Incorporez l'huile de bassinage en filet, en trois fois et lissez la pâte entre chaque ajout. Cette dernière doit être souple. Veillez à ce que la température de la pâte ne dépasse pas les 24-25 °C. Placez dans un bol, filmez-le et laissez pointer 1 h 30 à température ambiante. Divisez la pâte en 8 pâtons de 150 g, boulez légèrement (voir technique p. 50). Filmez et laissez détendre 30 minutes à température ambiante.

FAÇONNAGE

Applatissez les pâtons en disques épais de 16 cm de diamètre. Déposez-le sur un torchon propre, soudez au-dessus. Procédez à l'apprêt, en laissant reposer 1 heure à température ambiante, à l'abri des courants d'air. Retournez les pâtons puis à l'aide d'une lame, faites une grande incision en croix sur le dessus.

CUISON

Versez de l'eau bouillante dans un récipient dans le bas du four pour créer de la buée et enfournez les pains à 250 °C (th. 8/9), sur une plaque chaude, pendant 16 minutes environ. Veillez à ne pas trop les sécher.

GARNITURE

Coupez les pains en deux dans l'épaisseur. Coupez les tomates et les œufs en tranches. Écrasez l'ail, émincez l'oignon et le piment. Dans un bol, mélangez 10 cuillerées à soupe d'huile d'olive avec l'ail, l'oignon et le piment émincés. Salez, poivrez. Mélangez et répartissez sur la base de chaque pain. Ajoutez les feuilles de salade, les tomates, les œufs, les olives, le thon et les anchois. Garnissez de quelques feuilles de basilic. Recouvrez avec les chapeaux. Laissez reposer 2 heures avant dégustation.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

- Le levain de lait apporte la même force et une fermentation équivalente que le levain dur classique mais avec des arômes beaucoup plus doux et sans acidité forte. Si vous préférez des goûts plus typés, utilisez simplement un levain dur.
- Laissez le pain rassir une journée avant de le garnir (le pan Bagnat doit être sec au moment de la garniture, les ingrédients réhydrateront le pan).

WRAP AU FROMAGE ET LÉGUMES

Pour 20 wraps

Préparation

1 heure

Repos

30 minutes

Cuisson

40 secondes à 1 minute
par wrap

Conservation

24 heures

Matériel

Robot pâtissier
Rouleau à pâtisserie
Torchon propre

Ingédients

Pâte à wraps

500 g de farine
de tradition T65
50 g de semoule
(grains moyens)
320 g d'eau froide
75 g d'huile de pépins
de raisin
9 g de sel

Finitions

Quantité suffisante
de farine
Quantité suffisante
de semoule

Garniture

8 carottes
4 cuillerées à soupe
d'huile de sésame
4 cuillerées à café
de vinaigre de cidre
1 barquette de graines
germées
10 cornichons malossol
20 tranches de
fromage (type comté)
Sel, poivre

PÂTE À WRAPS

Dans la cuve du robot, muni du crochet, mélangez tous les ingrédients à vitesse lente jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Façonnez 20 boules de 45 g. Farinez-les, couvrez d'un film alimentaire et laissez reposer au moins 30 minutes au réfrigérateur.

FAÇONNAGE

Avec beaucoup de farine et de semoule et à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez très finement chaque pâton en un disque de 20 à 25 cm de diamètre.

CUISSON

Dans une poêle très chaude, préalablement graissée avec un essuie-tout imbibé d'huile, faites cuire chaque disque environ 20 secondes de chaque côté. Retournez et retirez au premier signe de coloration. Après cuisson, empilez les wraps et couvrez-les d'un torchon propre humide afin de conserver l'humidité des pains.

GARNITURE

Râpez les carottes, ajoutez l'huile, le vinaigre, le sel, le poivre et la moitié des graines germées. Mélangez. Coupez les cornichons en lamelles dans le sens de la longueur. Faites chauffer les wraps quelques minutes au four, puis garnissez-les avec le fromage, les carottes râpées et les cornichons. Roulez les wraps et présentez-les coupés en deux.



PARISIEN REVISITÉ

Pour 8 sandwiches

Préparation

2 heures

Pointage

1 heure + 1 nuit

Détente

1 h 30

Apprêt

1 h 30

Cuisson

22 à 24 minutes

Conservation

24 heures et les
pains plusieurs jours
enroulés dans un
torchon propre

Matériel

Couteau-scie
Fouet
Lame
Pinceau
Robot pâtissier
Rouleau à pâtisserie
Thermomètre

Ingrédients

Pâte levée feuilletée

Détrempe

500 g de farine
de tradition T65
270 g d'eau
9 g de sel
5 g de levure fraîche
de boulanger
100 g de levain dur
(voir technique p. 38)
Beurre de tourage
200 g de beurre

Beurre moutarde

200 g de beurre
pommade
50 g de moutarde
à l'ancienne

Finitions

8 tranches de jambon
blanc
Quelques cornichons

PÂTE

Dans la cuve du robot muni du crochet, frasez tous les ingrédients de la détrempe à vitesse lente pendant 5 minutes jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Poursuivez le pétrissage à vitesse rapide pendant 5 minutes pour obtenir une pâte souple et élastique. La pâte doit être autour de 24 °C. Abaissez la pâte en un rectangle de 30 × 15 cm, filmez et laissez pointer 30 minutes au réfrigérateur. Étalez le beurre de tourage en un carré de 15 cm de côté. Placez le carré de beurre de tourage au centre puis rabattez les extrémités de la pâte vers le centre afin de couvrir le beurre. Abaissez la détrempe à 50 × 20 cm environ et procédez à un tour double en rabattant respectivement les extrémités de la pâte sur un quart vers l'intérieur puis pliez-en deux (voir technique p. 65). Laissez détendre au réfrigérateur pendant 15 à 30 minutes. Tournez le pâton d'un quart vers la droite. Abaissez la détrempe à 50 × 20 cm environ et rabattez la pâte en trois pour obtenir un tour simple (voir technique p. 64) : repliez vers le centre l'extrémité du bas à un tiers puis celle du haut. Laissez détendre au réfrigérateur pendant 30 minutes.

FAÇONNAGE

Détaillez la pâte en 8 pâtons. Boulez (voir technique p. 50) et laissez détendre 30 minutes au réfrigérateur. Façonnez les pâtons en baguettes de 20 cm de longueur puis à l'aide d'une lame, faites une grigne au milieu sur toute la longueur (voir technique p. 54). Procédez à l'apprêt en laissant reposer 1 h 30 en étuve (ou dans un four éteint dans lequel vous placerez un récipient d'eau bouillante) à 28 °C.

CUISSON

Enfournez les pains à 200 °C (th. 6/7) pendant 22 à 24 minutes.

BEURRE MOUTARDE

Dans un bol, mélangez le beurre et la moutarde.

MONTAGE

À l'aide d'un couteau-scie, ouvrez les pains dans le sens de la longueur. Étalez le beurre moutarde à l'intérieur, déposez une tranche de jambon et ajoutez si vous le souhaitez des lamelles de cornichon.



CROQUE-MONSIEUR REVISITÉ

Pour 6 croques

Préparation

30 minutes

Cuisson

20 minutes

Conservation

24 heures

Matériel

Palette

Ingrédients

6 tranches de pain
au levain (voir recette
p. 140)
6 tranches de jambon
blanc

Beurre moutarde

180 g de beurre
pommade
20 g de moutarde
à l'ancienne

Tartinade emmental

400 g d'emmental
râpé
200 g de crème liquide
à 35 % de MG

BEURRE MOUTARDE

Dans un bol, mélangez le beurre pommade avec la moutarde.

TARTINADE EMMENTAL

Mélangez l'emmental avec la crème.

MONTAGE

À l'aide d'une palette, étalez le beurre moutarde sur les tranches de pain, puis passez au four à 240 °C (th. 8) pendant 5 minutes. Disposez une tranche de jambon coupée en deux sur chaque tranche de pain puis de la tartinade emmental.

CUISSON

Enfournez à 180 °C (th. 6) pendant 15 à 20 minutes.



PAIN SURPRISE

**1 pain pour
8 à 10 personnes**

Préparation
3 heures

Pointage
30 minutes

Détente
15 minutes

Apprêt
1 heure

Cuisson
50 minutes

Congélation
30 minutes

Conservation
24 heures

Matériel
Cercle de 15 cm
de Ø et 20 à 25 cm
de hauteur
Couteau-scie
Lame
Robot pâtissier
Thermomètre

Ingrédients

Pâte fermentée
60 g de farine
de tradition T65
37 g d'eau
1 g de sel
1 g de levure fraîche
de boulanger

Pâte à pain
250 g de farine
de seigle T130
250 g de farine
de tradition T65
25 g de beurre
10 g de sel
15 g de levure fraîche
de boulanger
340 g d'eau
100 g de pâte
fermentée (ci-dessus)

Finitions
Garniture de votre
choix (saucisson,
jambon, tapenade...)

PÂTE FERMENTÉE

Dans la cuve du robot muni du crochet, mélangez tous les ingrédients à vitesse lente pendant 10 minutes.

PÂTE À PAIN

Dans la cuve du robot muni du crochet, frasez tous les ingrédients, à vitesse lente, pendant 4 minutes jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Poursuivez le pétrissage à vitesse moyenne 6 minutes. Veillez à ce que la température de la pâte ne dépasse pas les 24 °C. Filmez et laissez pointer 30 minutes à température ambiante. Boulez la pâte (voir technique p. 50) et laissez détendre 15 minutes à température ambiante.

FAÇONNAGE

Chemisez le moule de papier cuisson. Façonnez la pâte en forme de boule puis déposez-la dans le cercle. Farinez et grignez en polka (voir technique p. 58). Procédez à l'apprêt en laissant reposer 45 minutes à 1 heure en étuve (ou dans un four éteint dans lequel vous placerez un récipient d'eau bouillante) à 24 °C.

CUISSON

Versez de l'eau bouillante dans un récipient dans le bas du four pour créer de la buée et enfournez le pain à 240 °C (th. 8) pendant 35 à 40 minutes environ et 5 à 10 minutes après avoir retiré le cercle.

DÉCOUPE DU PAIN SURPRISE

Découpez à l'aide d'un couteau-scie la partie supérieure du pain surprise (le couvercle) juste en-dessous du grignage. Retirez la mie en passant la lame du couteau le long de la paroi à environ 1 cm du bord et veillez à laisser également 1 cm avec le fond. Pour décoller la mie du fond, enfoncez la lame du couteau horizontalement à 1 cm de hauteur de la base du pain en veillant à ne pas transpercer la croûte à l'opposé puis incisez la mie par cet orifice en faisant avancer la lame délicatement. Retournez le pain et ôtez la mie. Placez la mie au congélateur une trentaine de minutes afin de faciliter la découpe. Découpez-la en disques fins de 0,5 cm d'épaisseur. Garnissez les tranches de pain par paire avec les garnitures de votre choix. Découpez-les en triangles et reconstituez l'intérieur en plaçant les mini-sandwichs dans le pain évidé.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Prévoyez de faire le pain surprise la veille afin de faciliter la découpe le lendemain.



HOT-DOG

Pour 8 mauricettes de 105 g**Préparation**

1 h 30

Pointage

15 minutes

Détente

15 minutes

Apprêt

1 h 30

Cuisson

15 à 20 minutes

Conservation

24 heures et les pains plusieurs jours enroulés dans un torchon propre

Matériel

Lame
Pinceau
Robot pâtissier
Thermomètre

Ingrédients**Pâte à mauricette**

500 g de farine de tradition T65
250 g de lait
9 g de sel
80 g de beurre
20 g de levure
10 g de sucre
150 g de levain liquide (voir technique p. 40)
20 g d'huile de tournesol

Solution de trempage

1000 g d'eau
55 g de bicarbonate alimentaire

Dorure

1 blanc d'œuf

Garniture

8 saucisses de Frankfort
8 cuillerées à café de moutarde
8 cuillerées à café de ketchup
8 cuillerées à soupe d'oignons frits

PÂTE À MAURICETTE

Dans la cuve du robot muni du crochet, frasez tous les ingrédients, à vitesse lente pendant 3 minutes, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Poursuivez le pétrissage à vitesse rapide pendant 10 minutes pour obtenir un réseau de gluten souple et résistant. Veillez à ce que la température de la pâte ne dépasse pas les 24 °C. Filmez et laissez pointer 15 minutes à température ambiante. Divisez la pâte en 8 pâtons de 105 g. Boulez-les légèrement (voir technique p. 50) et laissez détendre 15 minutes à température ambiante.

FAÇONNAGE

Allongez chaque pâton en forme de mini-baguettes de 15 cm. Disposez sur une plaque recouverte d'un papier cuisson et procédez à l'apprêt en laissant reposer 15 à 30 minutes en étuve (ou dans un four éteint dans lequel vous placerez un récipient d'eau bouillante) à 24 °C puis 45 minutes au réfrigérateur. Dans une casserole, portez à ébullition la solution de trempage. Maintenez à feu doux puis pochez les pâtons environ 30 secondes de chaque côté et redéposez-les sur le papier cuisson.

CUISSON

À l'aide d'un pinceau, dorez les pains au blanc d'œuf puis faites une grigne en saucisson (voir technique p. 57). Enfournez à 220 °C (th. 7/8) pendant 15 à 20 minutes environ.

GARNITURE

Pochez les saucisses de Frankfort pendant 10 minutes dans de l'eau frémissante. Préchauffez le gril du four. Fendez les mauricettes en deux dans le sens de la longueur et tartinez l'intérieur de moutarde. Insérez les saucisses puis passez les pains garnis quelques minutes sous le gril. Ajoutez le ketchup et parsemez d'oignons frits.



CROISSANT AU JAMBON

Pour 8 croissants

Préparation

2 heures

Cuisson

15 minutes

Conservation

12 heures

Matériel

Couteau-scie

Poche + douille unie

Ingédients

Pâte à croissant

600 g de pâte levée
feuilletée (voir technique
p. 74)

5 g d'ail déshydraté

5 g d'herbes

de Provence

Garniture

500 g de béchamel

(voir technique p. 122)

8 tranches de jambon
blanc

Emmental râpé

PÂTE À CROISSANT

Préparez la pâte (voir technique p. 74) et incorporez l'ail et les herbes de Provence à la deuxième phase de pétrissage. Façonnez les croissants (voir technique p. 77).

MONTAGE

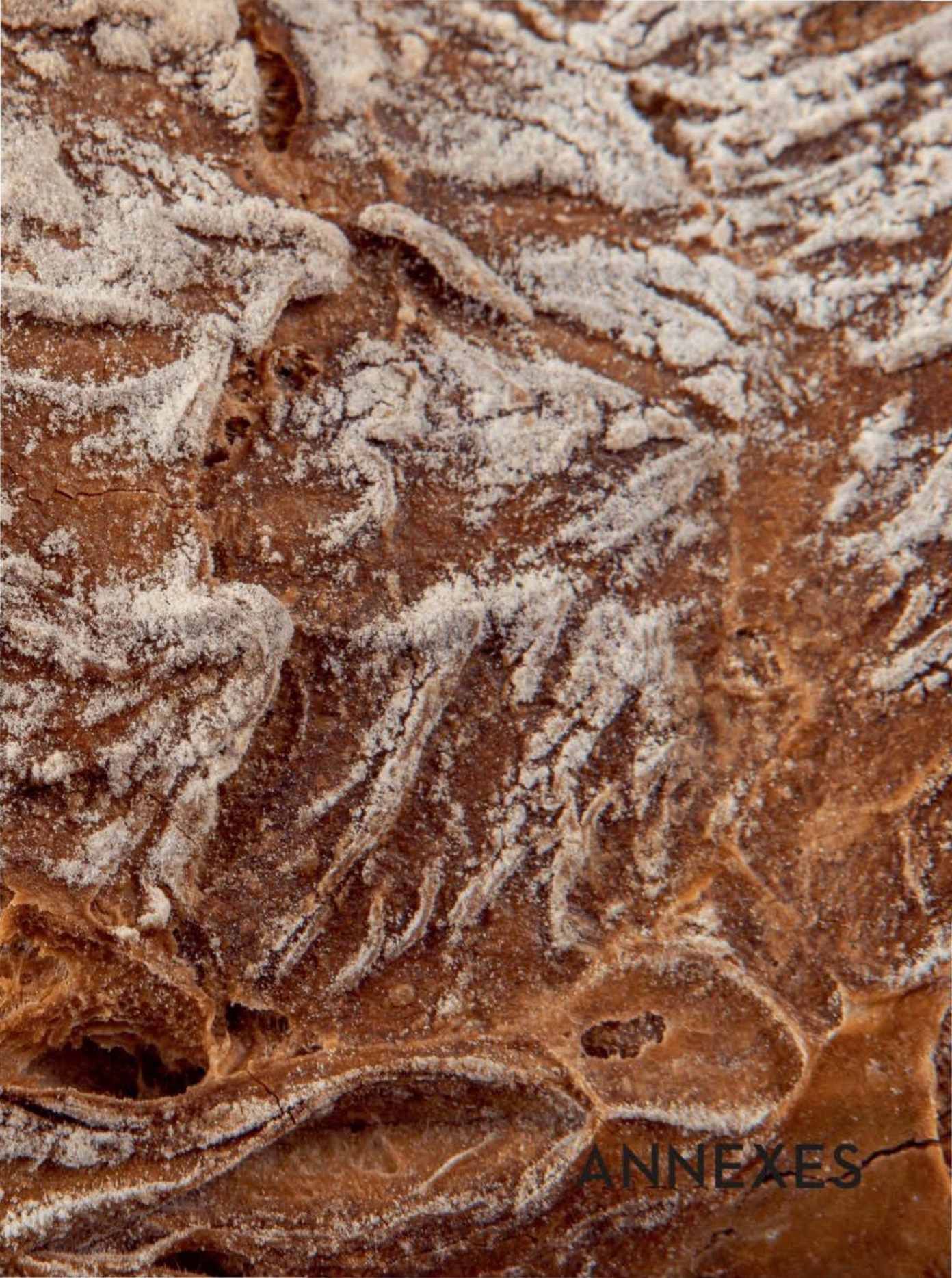
À l'aide d'un grand couteau-scie, ouvrez les croissants en deux dans le sens de la longueur. Mettez la béchamel en poche munie d'une douille unie. Déposez-la sur chaque moitié inférieure de croissant, placez une tranche de jambon puis couvrez de nouveau de béchamel. Refermez les croissants avec la partie supérieure. Mettez un peu de béchamel sur le dessus des croissants et parsemez-les d'emmental râpé.

CUISSON

Enfournez-les 15 minutes à 180 °C (th. 6).







ANNEXES

Index des techniques

A

Autolyse, 44

B

Bagel (pâte), 272
Béchamel, 122
Beurre de tourage, 62
Brioche à tête (grosse), 92
Brioques à tête (petites), 96
Bun, 280

C

Chaussons aux pommes, 85
Compote de pommes, 116
Couronne, 98
Crème d'amande, 114
Crème pâtissière, 112
Croissants, 77

F

Façonner en baguette, 51
Façonner en boule, 50
Façonner une tresse à deux brins, 104
Façonner une tresse à trois brins, 106
Façonner une tresse à un brin, 102
Flammekueche (pâte), 268
Focaccia (pâte), 266

G

Grigner en chevron, 56
Grigner en épi, 53
Grigner en polka, 58
Grigner en saucisson, 57
Grigner sur boule, 55
Grigner une baguette, 54
Grosse brioche à tête, 92
Gua bao (pâte), 282

L

Levain chef (ou levain mère), 36
Levain dur
(rafraîchir un levain chef en), 38
Levain ferme
(rafraîchir un levain chef en), 38
Levain liquide
(rafraîchir un levain chef en), 40
Levain mère, 36
Levain tout point, 37

M/N

Mauricette, 294
Navettes, 108

P

Pain en cocotte, 59
Pain polaire (pâte), 274
Pains au chocolat, 79
Pains aux raisins, 81
Palmiers, 87
Pan (pâte), 284
Panini (pâte), 278
Pâte à bagel, 272
Pâte à brioche, 90
Pâte à flammekueche, 268
Pâte à focaccia, 266
Pâte à gua bao, 282
Pâte à pain polaire, 274
Pâte à pan, 284
Pâte à panini, 278
Pâte à pita, 276
Pâte à pizza, 270
Pâte à tartiner, 120
Pâte à wrap, 286
Pâte feuilletée classique, 66
Pâte feuilletée inversée, 70
Pâte levée feuilletée, 74
Petites brioques à tête, 96
Pétrissage à la machine, 45
Pétrissage à la main, 46
Pita (pâte), 276
Pizza (pâte), 270
Poolish, 42
Praliné par sablage, 118

R

Rabat, 48
Rafraîchir un levain chef
en levain dur, 38
Rafraîchir un levain chef
en levain liquide, 40
Rafraîchir un levain, 38, 40

T

Tourage (beurre de), 62
Tourage portefeuille, 65
Tourage simple, 64
Tresse à deux brins, 104
Tresse à trois brins, 106
Tresse à un brin, 102

W

Wrap (pâte), 286

Index des recettes

B

Babka, 228
Bagel au pastrami, 272
Baguette aux graines, 132
Baguette de tradition sur poolish, 128
Baguette rustique au levain T80, 130
Baguette viennoise, 142
Beignet, 252
Benoiton aux noisettes, 178
Black burger végétarien, 280
Bread pudding, 260
Bretzel, 188
Brioche à la cardamome, 246
Brioche des rois, 230
Brioche feuilletée, 218
Brioche vegan, 238
Brioche vendéenne, 236
Briochettes aux pralines roses, 232
Bugnes, 254

C

Ciabatta, 174
Cinnamon roll, 216
Croissant au jambon, 296
Croissant aux amandes, 210
Croissant bicolore au chocolat, 212
Croque-monsieur revisité, 290
Cruffin, 220
Crumpet, 198

D

Donut, 256

E

Écrin feuilleté aux noisettes, 248
Étoiles de pain d'épice, 190

F

Flammekueche, 268
Focaccia, 266
Fougasse, 206

G

Gâche, 234
Galette des rois, 222
Gressins, 196
Gua bao au poulet, 282

H

Hot-dog, 294

I

Injera (sans gluten), 150

K

Kouglof, 240
Kouign amann, 224
Naans, 204

N

New York rolls, 226

P

Pain à la bière, 172
Pain à la châtaigne (sans gluten), 152
Pain au cacao, 170
Pain au curcuma, 168
Pain au grand épeautre, 194
Pain au levain de riz et sarrasin (sans gluten), 148
Pain au petit épeautre, 192
Pain au sarrasin, 180
Pain aux figues, 160
Pain aux lardons, 166
Pain aux noix, 164
Pain aux olives, 162
Pain blanc sur levain liquide, 140
Pain de campagne, 134
Pain de méteil feuilleté, 202
Pain de mie au tangzhong, 184
Pain de mie bicolore, 182
Pain de mie, 144
Pain de seigle, 138
Pain noir, 176
Pain nutrition au levain, 154
Pain nutrition aux graines, 156
Pain perdu, sauce Suzette, 258
Pain polaire au saumon, 274
Pain surprise, 292
Pains feuilletés (petits), 200
Pan bagnat, 284
Panettone, 242
Panini tomate, mozzarella et pesto, 278
Parisien revisité, 288
Pavé aux fruits, 158
Petits pains feuilletés, 200
Pita aux falafels, 276
Pizza jambon tomate, 270
Pompe à huile, 250

R

Roulé pistache et chocolat, 214

T

Tarte au sucre, 262
Tourte de meule, 186

V

Viennoise aux pépites de chocolat, 244

W

Wrap au fromage, 286

Remerciements

Nous remercions **Marine Mora** et le Groupe **Matfer Bourgeat** ainsi que le magasin **Mora** pour les ustensiles et le matériel.

www.matferbourgeat.com

www.mora.fr

UN GRAND COURS DE BOULANGERIE ET DE VIENNOISERIE



TOUT LE SAVOIR-FAIRE TECHNIQUE ET GOURMAND D'UNE ÉCOLE D'EXCEPTION

Préparer un levain ; Procéder à l'autolyse ; Tourer ; Grigner ; Façonner une tresse...

Découvrez toutes les bases essentielles grâce à plus
de **40 techniques** expliquées en plus de **200 gestes en pas à pas**.

Baguette ; Pain de campagne ; Pain au curcuma ; Gressin ;

Croissant ; New York roll ; Brioche aux pralines roses...

Préparez plus de **80 recettes** incontournables, classiques
ou originales mais également des recettes gourmandes de snacking :

Panini ; Black burger végétarien ; Bagel au pastrami ;
croissant au jambon... pour épater et régaler votre entourage.

Flammarion