

LIVRET DE RECETTES

COURS PRODUCTION C.A.P BOULANGER

NOM : _____ Prénom : _____ Classe : _____

PAIN COURANTS FRANÇAIS :

- PAIN COURANT en Pétrissage Amélioré (P.A) Page 03
- PAIN COURANT en Pétrissage Intensifié (P.I) Page 04

PAIN DE TRADITION FRANÇAISE :

- PAIN DE TRADITION en Pétrissage Lent (P.L) Page 05
- PAIN DE TRADITION en Pétrissage Amélioré (P.A) Page 06
- PAIN DE TRADITION en P.A sur Poolish (non évalué à l'examen) Page 07

PAIN SPÉCIAUX :

- PAIN COMPLET Page 9
- PAIN DE CAMPAGNE Page 10
- PAIN DE MIE Page 12
- PAIN VIENNOIS Page 13
- PAIN AUX CÉRÉALES (non évalué à l'examen) Page 14

VIENNOISERIE :

- PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE (P.L.F) Page 16
- PAIN BRIOCHÉ Page 18
- PAIN AU LAIT Page 19
- PÂTE À BRIOCHE (non évalué à l'examen) Page 20

LES AUTRES RECETTES (non évaluées à l'examen)

GARNITURE :

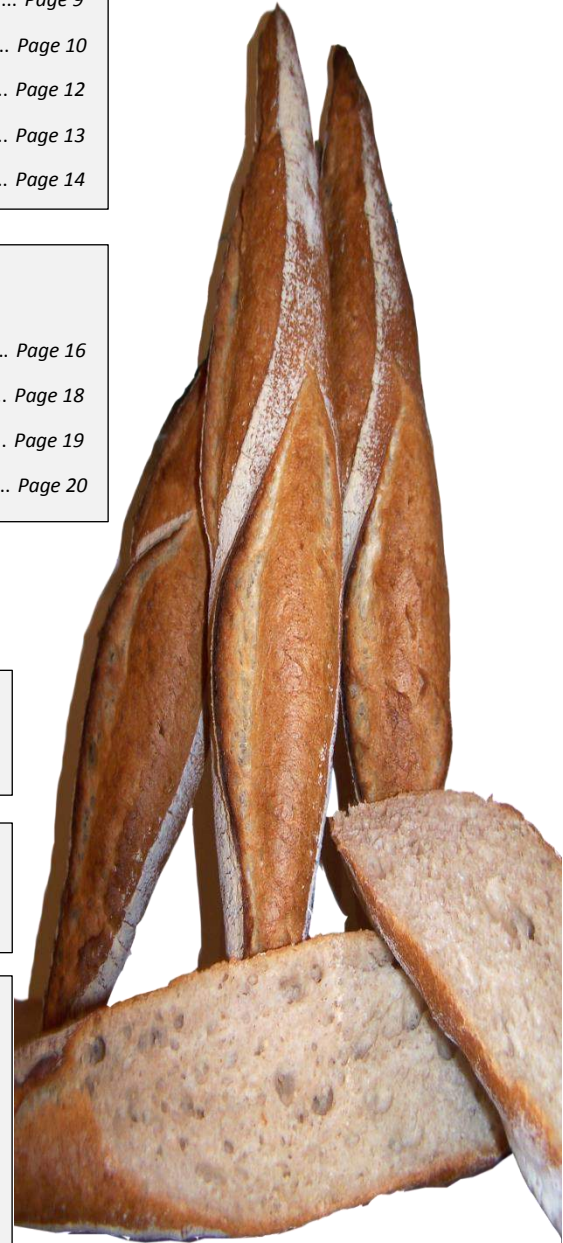
- CRÈME PATISSIÈRE Page 24

SNACKING :

- PAIN GOURMAND Page 25

DÉCOR :

- PÂTE MORTE CLAIRE Page 26
- PÂTE MORTE FONCÉE Page 26
- PÂTE À ÉCRITURE Page 27
- COLLE ALIMENTAIRE Page 27



PAINS

Pain courant, pétrissage amélioré (P.A)

Pain courant, pétrissage intensifié (P.I)

Pain de tradition française, pétrissage Lent (P.V.L)

Pain de tradition française, pétrissage Amélioré (P.A)

Pain de tradition française, pétrissage Amélioré sur Poolish (P.A)

PAIN COURANT

En Pétrissage Amélioré

Sur Pâte fermentée

COURANT

<u>RECETTE :</u>	
Farine courante :	1 000 gr
Eau :	650 ml
Sel :	018 gr
Levure :	007 gr
Pâte Fermentée :	250 gr
TOTAL PÂTE :	1.925 kg



<u>PROCÉDÉ DE FABRICATION :</u>	
<p><u>Pétrissage :</u></p> <p>Autolyse : <i>Facultatif</i></p> <p>Frasage (1^{ère} vitesse) : 04 minutes</p> <p>2^{ème} Vitesse : 04 minutes</p> <p>Consistance / T° pâte : Bâtarde / 24°c</p>	<p>Température de Base (TB) : 55°c</p> <p>Tous les ingrédients au début.</p> <p><u>SPIRAL :</u></p> 
<p><u>Pointage :</u></p> <p>Mise en Forme /Détente :</p>	<p>1H00 environ</p> <p>(pendant la période de pointage), mises en forme courtes pour façonnage court.</p> <p>Baguettes : 350 gr en olive</p> <p>Pains : 550 gr en olive</p> <p>Petits pains de table : 70 gr env. en boule.</p>
<p><u>Façonnage :</u></p>	<p>Baguettes : 65 cm env.</p> <p>Pains : 65 à 70 cm env.</p> <p>Déposer le produit à clair sur couche.</p>
<p><u>Apprêt :</u></p>	<p>1H30 environ à 24°c.</p>
<p><u>Enfournement :</u></p> <p>Durées :</p> <p>Ressuage :</p>	<p>250°c en four à sole.</p> <p>Scarifier de 4 à 7 coups de lame selon produit.</p> <p>10 à 30 minutes selon la taille des produits</p> <p>Sur grille a T° ambiante.</p>



PAIN COURANT

COURANT

En **Pétrissage Intensifié**

Sur Pâte fermentée

RECETTE :	
Farine courante :	1 000 gr
Eau :	620 ml
Levure :	012 gr
Pâte Fermentée :	250 gr
Sel :	018 gr
TOTAL PÂTE :	1.900 kg



PROCÉDÉ DE FABRICATION :

<u>Pétrissage :</u> Autolyse : <i>Facultatif</i> Frasage (1 ^{ère} vitesse) : 03 minutes 2 ^{ème} Vitesse : 03 minutes Consistance / T° pâte : Ferme / 24°C	Température de Base (TB) : 50°C Tous les ingrédients au début <u>SAUF le sel.</u> + 03 minutes <u>AVEC le sel</u>	<u>SPIRAL :</u> 
<u>Pointage :</u> Mise en Forme /Détente :	00 à 30 minutes max. (pendant la période de pointage), mises en forme courtes pour façonnage court. Baguettes : 350 gr en olive Pains : 550 gr en olive Petits pains de table : 70 gr env. en boule.	
<u>Façonnage :</u>	Baguettes : 65 cm env. Pains : 70 cm env. Déposer le produit à clair sur couche.	
<u>Apprêt :</u>	1H30 à 2H00 à 24°C	
<u>Enfournement :</u> Durées : Ressuage :	250°C en four à sole. Scarifier de 4 à 7 coups de lame selon produit. 10 à 30 minutes selon la taille des produits Sur grille a T° ambiante.	



Pain de TRADITION Française

En Pétrissage Lent


Sur Pâte fermentée

TRADITION

<u>RECETTE :</u>	
Farine TRADITION :	1 000 gr
Eau :	650 ml
Sel :	018 gr
Levure :	007 gr
Pâte Fermentée :	250 gr
Eau de Bassinage :	050 ml
TOTAL PÂTE :	1.975 kg



PROCÉDÉ DE FABRICATION :

<u>Pétrissage :</u> Autolyse : Frasage (1 ^{ère} vitesse) : 1 ^{ère} Vitesse : Bassinage : Consistance/T° pâte :	Température de Base (TB) : 60°c Tous les ingrédients au début SAUF Eau de bassinage. <i>Facultatif</i> 03 minutes 03 minutes + 02 minutes <u>en 2nd vitesse</u> <i>en filet</i> Douce / 24°c	<u>SPIRAL :</u> 
<u>Pointage :</u> Mise en Forme : Détente :	2H00. Donner 1 à 3 rabats sur la 1 ^{ère} heure selon texture de la pâte. (pendant la période de pointage), mises en forme courtes pour façonnage court. Petits pains de table : 70 gr env. en boule. Baguettes : 350 gr en olive. Pains : 550 gr en olive. 15 minutes minimum	
<u>Façonnage :</u>	Baguettes : 45 cm max. Pains : 50 cm max. Fariner la couche ou non et déposer le produit à gris sur couche.	
<u>Apprêt :</u>	30 minutes à 1H00 à 24°c	
<u>Enfournement :</u> Ressuage :	250 à 260°c en four à sole. Scarifier de 1 à 5 coups de lame selon produit. 10 à 30 minutes selon la taille des produits Sur grille a T° ambiante.	



Pain de TRADITION Française

En Pétrissage Amélioré


Sur Pâte fermentée

TRADITION

<u>RECETTE :</u>	
Farine TRADITION :	1 000 gr
Eau :	680 ml
Sel :	018 gr
Levure :	007 gr
Pâte Fermentée :	250 gr
TOTAL PÂTE :	1.955 kg



PROCÉDÉ DE FABRICATION :

<u>Pétrissage :</u> Autolyse : Frasage (1 ^{ère} vitesse) : 2 ^{ème} Vitesse : Consistance / T° pâte :	Température de Base (TB) : 55°c Tous les ingrédients au début. <i>Facultatif</i> 04 minutes 04 minutes Bâtarde / 24°c	<u>SPIRAL :</u> 
<u>Pointage :</u> Mise en Forme /Détente :	1H00 environ (pendant la période de pointage), mises en forme courtes pour façonnage court. Petits pains de table : 70 gr env. en boule. Baguettes : 350 gr en olive Pains : 550 gr en olive	
<u>Façonnage :</u>	Baguettes : 45 cm env. Pains : 50 cm env. Déposer le produit à gris sur couche farinée.	
<u>Apprêt :</u>	1H30 environ à 24°c.	
<u>Enfournement :</u> Durées : Ressuage :	250 à 260°c en four à sole. Scarifier de 4 à 7 coups de lame selon produit. 10 à 30 minutes selon la taille des produits Sur grille a T° ambiante.	



Pain de TRADITION Française

En Pétrissage Amélioré


Sur Poolish

TRADITION

<u>RECETTE :</u>	
Farine TRADITION :	660 gr
Eau :	340 ml
Sel :	18 gr
Levure :	07 gr
Poolish de 24h :	680 gr
TOTAL PÂTE :	1.705 kg



PROCÉDÉ DE FABRICATION :

Préfermentation :	(une poolish c'est autant d'eau que de farine + une dose de levure). <u>La veille :</u> Mélanger 340 gr de farine de tradition et 340 ml d'eau + 1 gr de levure. Réserver 24H à 12°C
<u>Pétrissage :</u> Autolyse : <i>Facultatif</i> Frasage (1 ^{ère} vitesse) : 04 minutes 2 ^{ème} Vitesse : 04 minutes Consistance / T° pâte : Bâtarde / 24°C	Température de Base (TB) : 65°C Tous les ingrédients au début. SPIRAL : 
<u>Pointage :</u> Mise en Forme / Détente :	1H00 environ (pendant la période de pointage), mises en forme courtes pour façonnage court. Petits pains de table : 70 gr env. en boule. Baguettes : 350 gr en long. Pains : 550 gr en long.
<u>Façonnage :</u>	Baguettes : 45 cm env. Pains : 50 cm env. Fariner la couche ou non. Déposer le produit à gris ou non sur couche.
<u>Apprêt :</u>	1H30 environ à 24°C
<u>Enfournement :</u> Durées : 10 à 30 minutes selon la taille des produits Ressuage : Sur grille a T° ambiante.	250 à 260°C en four à sole. Scarifier de 1 à 5 coups de lame selon produit.



SPÉCIAUX

Pain complet

Pain de campagne

Pain de mie

Pain Viennois

Pain aux céréales

TECHNO.BOULANGERIE.FREE.FR

PAIN COMPLET



Sur Pâte Fermentée

SPÉCIAUX

<u>RECETTE :</u>	
Farine COURANTE :	1 000 gr
Eau :	800 ml
Sel :	018 gr
Levure :	010 gr
Sons Fins :	150 gr
Pate Fermentée :	200 gr
TOTAL PÂTE :	2.178 kg



PROCÉDÉ DE FABRICATION :

<u>Pétrissage :</u>	Température de Base (TB) : 60°c Tous les ingrédients au début.
<u>SPIRAL :</u> Autolyse : <i>Facultatif</i> Frasage (1 ^{ère} vitesse) : 03 minutes 2 ^{ème} Vitesse : 03 minutes	 OU
<u>BATTEUR :</u> Autolyse : <i>Facultatif</i> Frasage (1 ^{ère} vitesse) : 03 minutes 2 ^{ème} Vitesse : 03 minutes 3 ^{ème} Vitesse : 03 minutes	
Consistance / T° pâte :	Bâtarde / 24°c
<u>Pointage :</u> Mise en Forme / Détente :	45 minutes à 1H00 . (pendant la période de pointage), mises en forme courtes pour façonnage court. 5 Pâtons de 400 gr en boule.
<u>Façonnage :</u>	Boulots : 18 à 20 cm env. Bâtards : 28 à 30 cm env. Fariner, scarifier avant l'apprêt. Multiples coupes possible (saucisson, feuille, chevron, polka...)
<u>Apprêt :</u>	1H30 environ à 24°c.
<u>Enfournement :</u> Durées : Ressuage :	240°c en four à sole. 30 à 40 minutes env. (sécher le pain à mi-cuisson) Sur grille a T° ambiante.



PAIN DE CAMPAGNE

Sur Pâte fermentée

SPÉCIAUX

RECETTE :	
Farine COURANTE :	900 gr
Farine de seigle T170 :	100 gr
Eau :	680 ml
Sel :	018 gr
Levure :	005 gr
Pâte Fermentée :	400 gr
TOTAL PÂTE :	2.103 kg



PROCÉDÉ DE FABRICATION :

Pétrissage :

Température de Base (TB) : **60°C**
Tous les ingrédients au début.

SPIRAL :

Autolyse : *Facultatif*

Frasage (1^{ère} vitesse) : **03** minutes

2^{ème} Vitesse : **05** minutes



OU

BATTEUR :

Autolyse : *Facultatif*

Frasage (1^{ère} vitesse) : **03** minutes

2^{ème} Vitesse : **06** minutes

3^{ème} Vitesse : **06** minutes



Consistance / T° pâte : **Bâtarde / 24°C**

Pointage :

Mise en Forme / Détente :

45 minutes à **1H00**.

(pendant la période de pointage), mises en forme courtes pour façonnage court.

5 Pâtons de 400 gr en boule.

Façonnage :

Formes diverses et variées. (voir au dos de ce document)

Préférer mettre à gris sur couche farinée.

Apprêt :

2H00 environ à 24°C.

Enfournement :

240°C en four à sole.

Durées : **30 à 40 minutes env.**

Ressuage : Sur grille à T° ambiante.



RÉALISATIONS :

✓ Le « S » :

Poids : variable (préférée 400 gr)

Longueur : 55 cm env.

Partir d'une baguette fendue.

Plier un tiers du produit sur sa partie haute et l'autre tiers sur sa partie basse.

Poser à gris sur couche farinée.



✓ Le Serpentin :

Poids : variable (préférée 400 gr)

Longueur : 60 cm env.

Partir d'une baguette fendue

Former des zigzags avec le produit.

Une extrémité doit aller dans un sens et l'autre à l'inverse.

Poser à gris sur couche farinée.



✓ La clef (ou torsadé ou vis) :

Poids : variable (préférée 400 gr)

Longueur : 65 cm env.

Partir d'une baguette fendue.

Former une boucle à partir du centre du produit puis torsader les branches.

Poser à gris sur couche farinée.



✓ L'auvergnât :

Poids : variable (de 70 à 600 gr)

Longueur : boule.

Extraire un petit morceau de pâte et l'abaisser finement en disque.

Huiler le contour du disque et le placer sur la boule, enfoncer son centre.

Poser à gris sur couche farinée.



✓ Le Bâtard/languette :

Poids : variable (préférée 400 gr)

Longueur : 30 cm env

Abaisser 1/3 du produit aussi long que le bâtard.

Huiler les bords de la languette.

Aplatir le centre du bâtard pour maintenir la languette.

Poser à gris sur couche farinée.



✓ Le Bâtard tressé :

Poids : variable (préférée 400 gr)

Longueur : 30 cm env

Abaisser 1/3 du produit plus long et plus large que le bâtard.

Faire une tresse de 3 ou 4 branches.

Huiler les bords du bâtard et aplatir son centre pour maintenir la tresse en son centre.

Poser à gris sur couche farinée..



PAIN DE MIE

Sur Pâte fermentée

SPÉCIAUX

RECETTE :	
Farine courante :	500 gr
Farine Gruau :	500 gr
Eau :	600 ml
Sel :	018 gr
Levure :	030 gr
Poudre de lait :	030 gr
Sucre :	030 gr
Beurre :	060 gr
Pâte Fermentée Viennoise :	232 gr
TOTAL PÂTE :	2.000 kg



PROCEDE DE FABRICATION :

<u>Pétrissage :</u>	Température de Base (TB) : 48°C Tous les ingrédients au début.
<u>SPIRAL :</u> Autolyse : <i>Facultatif</i> Frasage (1 ^{ère} vitesse) : 03 minutes 2 ^{ème} Vitesse : 08 minutes	OU <u>BATTEUR :</u> Autolyse : <i>Facultatif</i> Frasage (1 ^{ère} vitesse) : 03 minutes 2 ^{ème} Vitesse : 06 minutes 3 ^{ème} Vitesse : 09 minutes
Consistance / T° pâte :	Ferme / 24°C
<u>Pointage :</u> Mise en Forme /Détente :	45 minutes à 1H00 . (pendant la période de pointage), mises en forme courtes pour façonnage court. Pièces à 330 gr en boule Pièces à 250 gr en boule Pièces à 100 gr en boule
<u>Façonnage :</u>	Formes diverses et variées. Graisser les moules. Formes longues de 330gr de la taille du moule. En boule pour buns...
<u>Apprêt :</u>	1H15 environ à 24°C. (enfournier quand la pâte arrive à 1cm du couvercle)
<u>Enfournement :</u> T°/Durées :	<u>Four à sole</u> : 230°C pendant 35 minutes env. <u>Four ventilé</u> : 200°C pendant 30 minutes env.
Ressuage :	Démouler tout de suite et mettre sur grille a T° ambiante.

PAIN VIENNOIS

Sur Pâte fermentée

SPÉCIAUX

RECETTE :	
Farine T45 :	1000 gr
Eau :	500 ml
Œufs :	150 gr
Sel :	018 gr
Levure :	030 gr
Poudre de lait :	040 gr
Sucre :	060 gr
Pâte Fermentée Viennoise :	200 gr
Beurre d'incorporation (mou) :	125 gr
TOTAL PÂTE :	2.123 kg



PROCÉDÉ DE FABRICATION :

<u>Pétrissage :</u>	Température de Base (TB) : 48°C Tous les ingrédients au début SAUF le beurre.
<u>SPIRAL :</u> Autolyse : <i>Facultatif</i> Frasage (1 ^{ère} vitesse) : 03 minutes 2 ^{ème} Vitesse : 03 minutes + 03 minutes avec le Beurre !	OU <u>BATTEUR :</u> Autolyse : <i>Facultatif</i> Frasage (1 ^{ère} vitesse) : 03 minutes 2 ^{ème} Vitesse : 06 minutes 3 ^{ème} Vitesse : 06 minutes avec le Beurre !
Consistance / T° pâte :	Ferme / 24°C
<u>Pointage :</u> Mise en Forme / Détente :	1H00 environ (pendant la période de pointage), mises en forme courtes pour façonnage court. 04 pâtons longs de 300 gr 06 pâtons courts de 150 gr Couvert et au frais (si possible 30 minutes).
<u>Façonnage :</u>	Déposer les pièces sur plaque viennoise. 04 baguettes de 50 à 55 cm , dorer, coupe saucisson directement 06 demi-baguettes de 25 à 28 cm , dorer, coupe zigzag directement
<u>Apprêt :</u>	1H30 environ à 24°C
<u>Enfournement :</u> T°/Durées :	Redorer. 220°C en four à sole. 20 minutes env. 180°C en four ventilé. 15 minutes env.
Ressuage :	Démouler tout de suite et mettre sur grille à T° ambiante.

PAIN AUX CÉRÉALES


Sur Pâte fermentée

SPÉCIAUX

RECETTE :	
Farine courante :	1 000 gr
Eau :	630 ml
Sel :	020 gr
Levure :	007 gr
Pâte Fermentée :	250 gr
Céréales :	400 gr <small>(200gr graines + 200gr Eau)</small>
TOTAL PÂTE :	2.307 kg



PROCÉDÉ DE FABRICATION :

Préparation :	La veille : Torréfier les graines 10 à 15 minutes à 150°C et les tremper dans de l'eau (Tant Pour Tant). Réserver au frais.
Pétrissage : Autolyse : <i>Facultatif</i> Frasage (1 ^{ère} vitesse) : 04 minutes 2 ^{ème} Vitesse : 04 minutes Consistance / T° pâte : Bâtarde / 24°C	Température de Base (TB) : 65°C Tous les ingrédients au début SAUF LES GRAINES. SPIRAL :  02 minutes en 2 nd vitesse AVEC LES GRAINES
Pointage : Mise en Forme /Détente :	45 minutes à 1H00. (pendant la période de pointage), mises en forme courtes pour façonnage court. Petits Pains de Table : 70 à 100 gr en boule Baguettes : 350 gr en olive Pains : 550 gr en olive Boulots : 350 à 500 gr en boules Bâtards : 350 à 500 gr en Boules
Façonnage :	Baguettes : 60 cm max Pains : 65 cm env. Boulots : 18 à 20 cm env Bâtards : 28 à 30 cm env. Déposer le produit à clair sur couche.
Apprêt :	1H30 environ à 24°C
Enfournement : Durées : Ressuage :	250 à 260°C en four à sole. Scarifier de 1 à 3 coups de lame selon produit. 10 à 30 minutes selon la taille des produits Sur grille à T° ambiante.

VIENNOISERIES

PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE (P.L.F)

Croissant / Pain au chocolat / Pain aux raisins

PÂTE LEVÉE

Pain brioché

Pain au lait

Pâte à brioche

Réalisations petites pièces

Réalisations grosses pièces

Pâte Levée Feuilletée (P.L.F)

(Pour réaliser 36 pièces à 60-70 gr)

12 croissants + 12 pains au chocolat + 12 Pains aux raisins.

VIENNOISERIE

RECETTE Pâte :	
Farine T45 :	500 gr
Farine de tradition :	500 gr
Eau :	400 ml
Œufs :	100 ml
Sel :	020 gr
Levure :	050 gr
Poudre de Lait :	040 gr
Sucre :	120 gr
Beurre d'incorporation (mou) :	100 gr
Pâte Ferm. Viennoise :	200 gr
TOTAL PÂTE :	2.030 kg



INGRÉDIENTS APRÈS PÉTRISSAGE :	
Matière Grasse TOURAGE :	600 gr
Œufs entiers (dorure) :	100 ml
Barre de chocolat :	24 pièces
Crème pâtissière :	250 gr
Raisins :	200 gr

PROCÉDÉ DE FABRICATION :

Pétrissage :

Température de Base (TB) : **46°C**
 Tous les ingrédients pour la pâte au début.
Facultatif
 Autolyse :
 Frasage (1^{ère} vitesse) : **03** minutes
 2^{ème} Vitesse : **06** minutes
 3^{ème} Vitesse : **06** minutes
 Consistance / T° pâte : **douce /24°C**

BATTEUR :



Pointage :

30 minutes au frais

(dans un plastique, le + plat possible)
 OU

20 minutes à température ambiante
 + 10 minutes au congélateur

Couper :



12 croissants



12 Pains au Chocolat



12 Pains aux raisins

Manipulations :

taper la Matière grasse de tourage :

200 gr = 12 croissants (20x20cm environ).

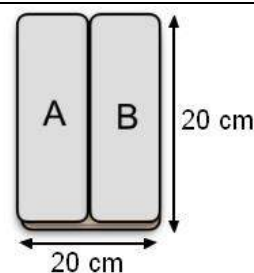
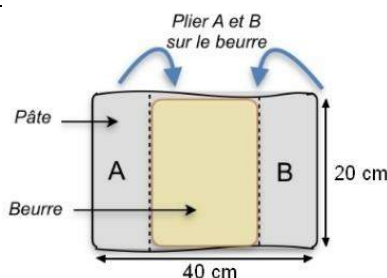
200 gr = 12 P. Choc (20x20cm environ).

200 gr = 12 P. raisins (20x20cm environ).



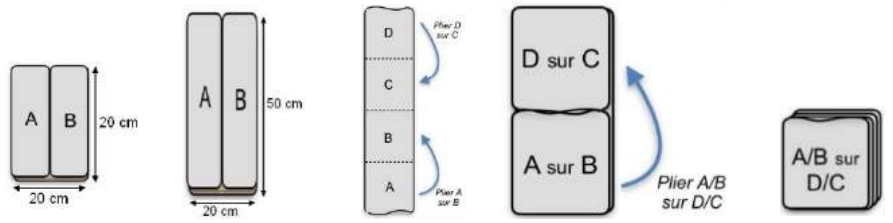
Manipulations :

Etaler la détrempe 40x20 cm env.
 Placer la M. Grasse au centre.
 Recouvrir la M. Grasse.



Tourage :
1 tour double

Abaisser la détrempe 20x50 cm env.
puis plier la pâte sur 4 épaisseurs.



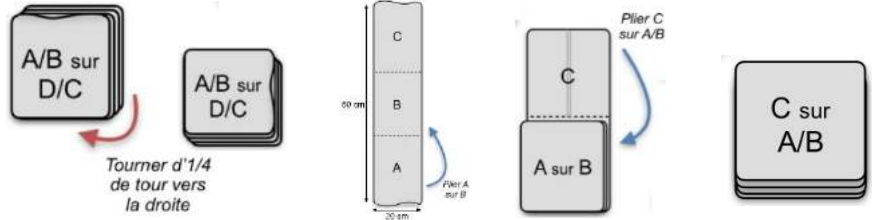
Détente au frais :
15 à 30 minutes au frais



15 à 30 minutes en froid positif
Si manque de temps, 5 minutes en froid négatif.

Tourage :
1 tour simple

Abaisser la détrempe 20x50 cm env.
puis plier la pâte sur 3 épaisseurs.



Détente au frais :
30 minutes au frais



15 à 30 minutes en froid positif
30 minutes conseillées avant détaillage.

Détaillage :

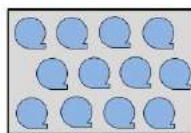
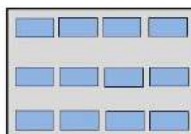
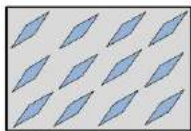
Abaisser de 3.5 mm (50 x 30 cm).
Réserver au frais.

- Schéma 1 = 12 croissants
- Schéma 2 = 12 pains choc
- Schéma 3 = 12 pains aux raisins*

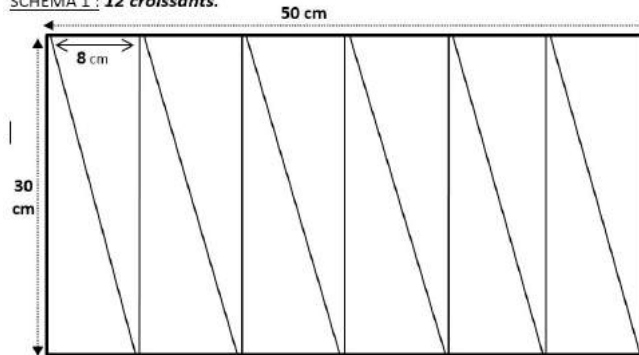
Détailler, rouler, plaquer.

*Pains aux raisins = étaler de crème pâtissière, éparpiller les raisins avant de rouler et détailler.

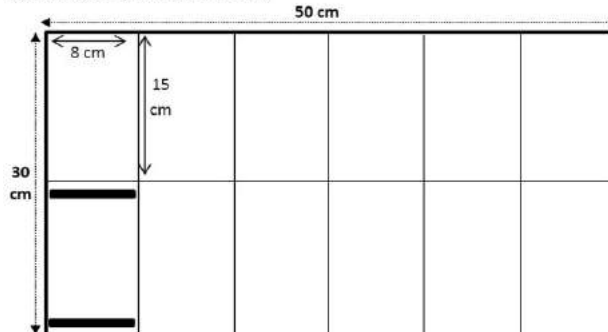
Plaquage :



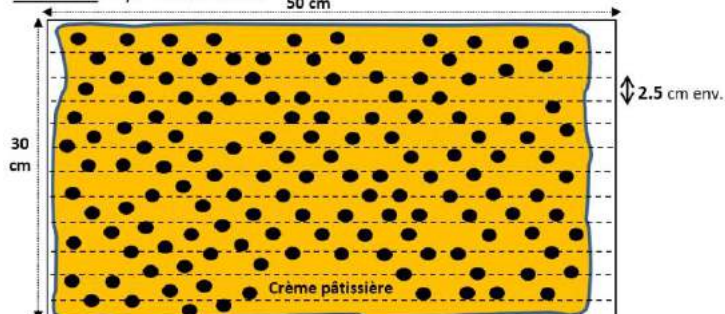
SCHEMA 1 : 12 croissants.



SCHEMA 2 : 12 pains au chocolat.



SCHEMA 3 : 12 pains aux raisins



ROULER DANS CE SENS !!!

Aprêt :

2H30 environ à 28°C.

Enfournement :

Durées :

Dorer
12 à 15 minutes à 180°C en four ventilé.
15 à 20 minutes à 220°C en four à sole.

Ressuage :

Sur grille

PAIN BRIOCHÉ

Sur Pâte fermentée


VIENNOISERIE

RECETTE :

Farine Courante :	1 000 gr
Eau :	250 ml
Œufs :	300 gr
Sel :	018 gr
Levure :	030 gr
Sucre :	100 gr
Pâte Fermentée Viennoise :	300 gr
Beurre d'incorporation (mou) :	250 gr
TOTAL PÂTE :	2.248 kg



PROCÉDÉ DE FABRICATION :

<u>Pétrissage :</u> Autolyse : Frasage (1 ^{ère} vitesse) : 2 ^{ème} Vitesse : 3 ^{ème} Vitesse : Consistance / T° pâte :	Température de Base (TB) : 48°c Tous les ingrédients au début SAUF le beurre. <i>Facultatif</i> 03 minutes 06 minutes 06 minutes avec Beurre !!! Bâtarde /24°c	<u>BATTEUR :</u> 
<u>Pointage :</u> Mise en Forme /Détente :	1H30 avec un rabat Mettre 30 minutes minimum au froid avant façonnage !!! pendant la période de pointage Préférer des mises en forme courtes pour un façonnage court. Tresse 3 branches de 300 gr = 3 pâtons de 100 gr en olive Couronne = une boule de 250 gr Grosse brioche tête (parisienne) de 250 gr = 5 boules de 50 gr Nanterre de 200 gr = : 6 boules de 40 gr	
<u>Façonnage :</u>	Tresser les tresses à 3 branches. Couronne = Aplatir la boule et façonner un disque de 20 cm par son centre. Parisienne = Rebouler et mettre en moule (4 au fond, une au-dessus) Nanterre = Rebouler et mettre en moule (6 en quinconce) Couvrir d'un plastique Nb : Les formes avec cette pâte sont facilement réalisables en pain au lait.	
<u>Apprêt :</u>	1H30 environ à 28°c.	
<u>Enfournement :</u> Durées : Ressuage :	DORER. 160°c en four ventilé. 200°c en four à sole. 20 à 30 minutes env. (selon le poids des pièces et le four choisi) Démouler tout de suite et mettre sur grille a T° ambiante.	

PAIN AU LAIT


Sur Pâte fermentée

VIENNOISERIE

<u>RECETTE :</u>	
Farine T45 :	1 000 gr
Eau :	600 gr
Sel :	018 gr
Levure :	030 gr
Poudre de lait :	060 gr
Sucre :	120 gr
Pâte Fermentée Viennoise :	200 gr
Beurre <i>d'incorporation (mou)</i> :	250 gr
TOTAL PÂTE :	2.278 kg



PROCÉDÉ DE FABRICATION :

<u>Pétrissage :</u> Autolyse : Frasage (1 ^{ère} vitesse) : 2 ^{ème} Vitesse : 3 ^{ème} Vitesse : Consistance / T° pâte :	Température de Base (TB) : 48°C Tous les ingrédients au début SAUF le beurre. <i>Facultatif</i> 03 minutes 06 minutes 06 minutes AVEC Beurre !!! douce /24°C	<u>BATTEUR :</u> 
<u>Pointage :</u> Mise en Forme /Détente :	2H00 avec un rabat Mettre 30 minutes minimum au froid avant façonnage !!! (pendant la période de pointage), mises en forme courtes pour façonnage court. Pièces de 50 à 100 gr = boule (pour pain picots, brioche tête, galette etc.).	
<u>Façonnage :</u>	Pains picots = 18 cm environ, coupe ciseau au four Galette au sucre = (disque diamètre 10-12 cm, rajout sucre semoule et beurre au four). Boule sucrée = (coup de ciseau en croix, ajout sucre grain au four). ETC. Nb : Les formes avec cette pâte sont facilement réalisables en pain brioché.	
<u>Apprêt :</u>	1H15 environ à 28°C .	
<u>Enfournement :</u> Durées : Ressuage :	DORER. Faire les coupes picots, finir les tartelettes au sucre etc. 180°C en four ventilé. 220°C en four à sole. 10 à 15 minutes env. (selon le poids des pièces et le four choisi) Démouler tout de suite et mettre sur grille a T° ambiante.	


pâte à **BRIOCHE**

VIENNOISERIE

RECETTE :	
Farine T45 :	1 000 gr
Œufs :	650 gr
Sel :	018 gr
Levure :	040 gr
Sucre :	150 gr
Beurre d'incorporation (mou) :	500 gr
TOTAL PÂTE :	2.248 kg



PROCÉDÉ DE FABRICATION :

<u>Pétrissage :</u> Autolyse : Frasage (1 ^{ère} vitesse) : 2 ^{ème} Vitesse : 3 ^{ème} Vitesse :	Température de Base (TB) : œufs au frais... Tous les ingrédients au début SAUF le beurre. Facultatif 03 minutes 08 minutes 04 minutes PUIS AJOUTER BEURRE Jusqu'à décollement !	<u>BATTEUR :</u> 
Consistance / T° pâte :	Douce /24°c	
<u>Pointage :</u> Mise en Forme /Détente :	1H30 Faire un rabat Puis 12H au frais Couronne = une boule de 250 gr Brioche tête (parisienne) de 250 gr = 5 boules de 50 gr Nanterre de 200 gr = : 6 boules de 40 gr	
<u>Façonnage :</u>	pour la Couronne = Aplatir la boule et façonner un disque de 20 cm par son centre. brioche parisienne = Rebouler, mettre en moule (4 au fond, une au-dessus) Nanterre = Rebouler et mettre en moule (6 en quinconce) Nb : Les formes avec cette pâte sont facilement réalisables en pain au lait.	
<u>Apprêt :</u>	1H30 environ à 28°c.	
<u>Enfournement :</u> Durées : Ressuage :	Dorer 160°c en four ventilé. 200°c en four à sole. 15 à 30 minutes env. (selon le poids des pièces et le four choisi) Démouler tout de suite et mettre sur grille a T° ambiante.	

PETITES FORMES EN PÂTES LEVÉES

VIENNOISERIE



TRAVAILLER LE PLUS FROID POSSIBLE



✓ Boule sucrée :

Poids : 70 ou 100 gr
Longueur : Boule
Coupe : ciseaux + sucre grain



✓ Galette sucrée (bressane) :

Poids : 70 ou 100 gr
Longueur : disque de 12 cm env.
Forme : En fin d'apprêt, placer du beurre et saupoudrer de sucre semoule

✓ Petit pain coupe picot :

Poids : 70 ou 100 gr
Longueur : 15 cm env
Coupe : ciseaux, petits picots



✓ Tresse à 01 branche :

Poids : 70 à 100 gr
Longueur : 40 cm env. en fuseau
Forme : faire un « P », étrangler la pointe, vriller et repasser la branche dans la boucle.



✓ Petite brioche tête :

Poids : 50 à 100 gr (selon taille moule)
Longueur : Boule
Forme : étrangler une partie de la boule. Poser dans le moule et bien insérer la tête jusqu'au fond.



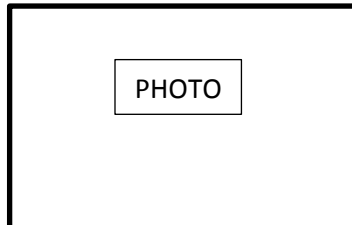
✓ Forme Bretzel :

Poids : 70 à 100 gr
Longueur : 60 cm env (fuseau)
Forme : former une boucle large, vriller les extrémités et les poser dans la boucle.



✓ Le « S » :

Poids : 70 à 100 gr
Longueur : 60 cm env en fuseau
Forme : Rouler l'extrémité de la branche dans un sens et l'autre extrémité dans l'autre sens.



✓ Le Palmier :

Poids : 70 à 100 gr
Longueur : 60 cm env en fuseau
Forme : Rouler les extrémités dans le même sens.



✓ Le ciseau :

Poids : 70 à 100 gr
Longueur : 60 cm env en fuseau
Forme : Former 2 boucles puis les vriller.



✓ Le tire bouchon :

Poids : 70 à 100 gr
Longueur : 80 cm env en fuseau
Forme : Former 3 boucles puis les 2 extrémités.





TRAVAILLER LE PLUS FROID POSSIBLE



✓ La nanterre :

Poids : 240 gr env (selon taille du moule)

Longueur : Boule (6 boules de 40 gr)

Forme : Placer dans le moule les unes à côté des autres, les boules légèrement ovalisées.



✓ Tresse à 01 branche :

Poids : 250 à 350 gr

Longueur : 55 cm env. en fuseau

Forme : Former un « P ». Etrangler la petite pointe. Faire un « 8 ». Repasser la 2nde pointe dans la 2nde boucle.



✓ Galette Bressane (ou sucrée) :

Poids : 250 à 300 gr

Longueur : disque de 18 cm env.

Forme : En fin d'apprêt, placer du beurre et saupoudrer de sucre semoule



✓ Tresse à 02 branches :

Poids : 300 gr env (150 gr chaque branche)

Longueur : 60 cm env. en fuseau

Forme : Faire une croix. (br D>G et dessus br G>D)
Tresser D>G et G>D Puis G>D et D>G etc...



✓ La couronne (classique) :

Poids : variable (préfééré 250 gr)

Longueur : disque de 20 cm max

Forme : Faire un trou au centre et boudiner en partant du milieu. Bien souder et plaquer. En fin d'apprêt, faire une coupe picot.



✓ La vrille :

Poids : variable (préfééré 250 gr)

Longueur : 1M50 minimum !

Plier la branche en é, vriller et rouler.

Placer les extrémités en dessous.

En fin d'apprêt, saupoudrer de sucre grain.



✓ Tresse à 03 branches :

Poids : 300 gr (100 gr chaque branche)

Longueur : 30 cm env.

Forme : Mettre 2 br au Gauche et 1 br à Droite en ligne. Souder le centre.
br 1 en 2, br 3 en 2... Etc...

(br = branche).



✓ La Parisiennes :

Poids : 250 gr (5x50gr)

Longueur : 5 boules.

Forme : Placer 4 boules au fond du moule et enfoncer une boule au centre.



AUTRES RECETTES

CRÈME

la crème pâtissière

SNACKING

Pain gourmand

DÉCOR

Pâte morte claire

Pâte morte foncée


Pâte à écriture

Colle alimentaire

CRÈME PATISSIÈRE

CRÈME

<u>RECETTE :</u>	<u>De base :</u>	<u>Pour 12 pains aux raisins :</u>
Lait :	1 L	200 ml
Jaune d'Œufs :	16 cl	030 gr
Sucre :	200 gr	040 gr
Poudre à crème :	80 gr	015 gr
Gousse de vanille (<i>facultatif</i>) :	1 P.	1/5 p.
TOTAL PÂTE :	1.440 gr	0.285 L

 Attention : Réaliser une recette de **285 gr** pour **250 gr** au final (évaporation du lait lors de l'ébullition)

PROCÉDÉ DE FABRICATION :

Méthode :

- Mettre la moitié du sucre dans le lait.
- Faire bouillir le Lait.
- Blanchir les jaunes d'œuf avec le sucre.
- Ajouter la poudre à crème et bien mélanger.
- Verser la moitié du lait bouillant dans les œufs blanchis.
- Bien délayer l'appareil.
- Verser l'appareil dans le reste du lait.
- porter à ébullition pendant 2 minutes sans arrêter de remuer.
- Débarrasser la crème cuite sur plaque filmée.
- Refroidir le plus rapidement possible en froid positif
- Réserver au frais jusqu'à utilisation.



Pains gourmands

(10 Pièces)

SNACKING

RECETTE :

Pâte :	1 kg
Pomme de terre en lamelle :	250 gr
Lardons :	300 gr
Crème fraîche épaisse :	150 gr
Gruyère râpée :	250 gr
ciboulette :	QS
Sel :	QS
Poivre :	QS
Ail en poudre :	QS
TOTAL PÂTE :	1.950 kg environ




PROCÉDÉ DE FABRICATION :

Préparation de la pâte :	<ul style="list-style-type: none">- couper la pâte en portions de 100 gr.- Etaler la pâte en rectangle (15x15 cm env.).- laisser détendre.
Préparation de la crème :	<p><u>Dans un récipient :</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Mélanger la crème fraîche, la ciboulette et quelques pincées d'ail en poudre.- saler, poivrer légèrement.
Préparation des fougasses :	<p><u>Sur la partie basse du rectangle de pâte :</u></p> <ul style="list-style-type: none">- A l'aide d'une cuillère, étaler un peu de crème.- déposer sur la crème 3 à 4 lamelles de pomme de terre- Déposer quelques lardons sur les lamelles- déposer du gruyère sur les lardons- appliquer une pincée légère de sel.- recouvrir les ingrédients avec la partie haute du rectangle de pâte.- bien souder les extrémités.- disposer sur plaque/feuille de cuisson
Enfournement :	<ul style="list-style-type: none">- A l'aide d'un ciseau couper profondément le dessus de la fougasse afin de créer des cheminées.- Enfournement à 250°C pendant 10 minutes environ.
Ressuage :	<ul style="list-style-type: none">- sur grille à T° ambiante.- A consommer de préférence tiède.

PÂTE À DÉCOR

DÉCOR

Pâte morte **CLAIRE** :

 Recette
pour 4 apprentis

<u>RECETTE :</u>	
Farine de Tradition :	1 kg
Sirop :	550 gr
Bassinage au sirop :	50 gr
Oxyde de titane (<i>facultatif</i>) :	10 gr
TOTAL PÂTE :	1.610 kg



PÉTRISSAGE :

Dans une casserole :

Porter à ébullition 200 gr d'eau, 300gr de sucre semoule et 100 gr de glucose.

Ou bien :

Pour obtenir **3L de sirop** : Porter à ébullition 1L d'eau, 1.5 kg de sucre semoule et 500 gr de glucose.

Dans un batteur avec feuille :

Verser le sirop puis la farine et le colorant.

Fraser 3 minutes

En 2^{ème} vitesse, mélanger jusqu'à obtenir un sablage.

Bassinez et continuer en 2^{ème} vitesse jusqu'à obtention d'une pâte à modeler (*environ 10 minutes*).


A la sortie du batteur, effectuer 2 à 3 pliages successifs afin de lisser la pâte.

Ne pas utiliser de farine. Préférer de l'amidon.

Filmer et réserver au frais jusqu'à utilisation.



Pâte morte **FONCÉE** :

 Recette
pour 4 apprentis

<u>RECETTE :</u>	
Farine de Tradition :	1 kg
Sirop :	540 gr
Bassinage au sirop :	50 gr
Encre de seiche :	10 gr
TOTAL PÂTE :	1.600 kg



PÉTRISSAGE :

Dans une casserole :

Porter à ébullition 200 gr d'eau, 300gr de sucre semoule et 100 gr de glucose.

Ou bien :

Pour obtenir **3L de sirop** : Porter à ébullition 1L d'eau, 1.5 kg de sucre semoule et 500 gr de glucose.

Dans un batteur avec feuille :

Verser le sirop puis la farine et le colorant.

Fraser 3 minutes

En 2^{ème} vitesse, mélanger jusqu'à obtenir un sablage.

Bassinez et continuer en 2^{ème} vitesse jusqu'à obtention d'une pâte à modeler (*environ 10 minutes*).

A la sortie du batteur, effectuer 2 à 3 pliages successifs afin de lisser la pâte.

Ne pas utiliser de farine. Préférer de l'amidon.

Filmer et réserver au frais jusqu'à utilisation.



PÂTE À DÉCOR

DÉCOR

Pâte à écriture :



RECETTE :

Poudre de cacao :	05 gr
Poudre Crème Pâtissière A FROID :	10 gr
Eau :	30 gr
TOTAL PÂTE :	45 gr

PROCEDE DE FABRICATION :

Mélange : Dans un récipient :
Mélanger le cacao avec la poudre crème pâtissière.
Ajouter l'eau et fouetter jusqu'à homogénéisation.
Filmer et réserver jusqu'à utilisation.

utilisation : Remplir un cornet au 2/3.
Couper l'extrémité au diamètre voulu (pas trop gros).
Ecrire sur une plaque de pâte morte.
Ps : peut très bien être utilisée comme pâte pour pochoir.

Colle alimentaire :

RECETTE :

Eau :	25 gr
Sucre :	25 gr
Farine de seigle T85 :	25 gr
TOTAL PÂTE :	75 gr



PROCEDE DE FABRICATION :

Mélange : Dans une casserole :
Porter à ébullition l'eau et le sucre
Dans un récipient :
Verser le sirop chaud sur la farine
Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène
Filmer et réserver jusqu'à utilisation.

utilisation : A l'aide de se mélange et de la pointe d'un couteau, placer les fleurs et autres pièces sur les pains (ou support de pâte)