

LE REPAS BOULANGER

SALÉ ET SUCRÉ,
DE L'ENTRÉE AU DESSERT

Les Journées Techniques
des Ambassadeurs



2016

Journée Technique des Ambassadeurs du Pain

Le Repas Boulanger : Sucré et Salé, de l'entrée au dessert

TABLE DES MATIERES

QUICHE CARAMELISEE AUX OIGNONS	4
BROWNIE CHOCOLAT	6
CRUFFIN.....	8
SAVOUREUX LOSANGES.....	10
CIABATTA	12
LE LOMBARDIA	14
LE BOLO.....	16
LE DOMBISTE.....	18
FOCACCIA Poire et Miel	20
FOCACCIA Crème et Cannelle.....	22
GRESSINS Parmesan & Curry	24
VARIANTES DE FOCCACIA.....	26
IDEES PIZZA.....	26
PIZZA ALLA PALA	28
PIZZA IN TEGLIA A LA ROMANA	29
PIZZA CHAMPIONNE D'EUROPE.....	30
GACHAS (bouillie)	31
FLORES (fleurs).....	32
ROSCON DE REYES SALADO (couronne des rois salée)	33
BRIOCHE CON MANTEQUILLA DE CABRA.....	34
TARTINE Saucisson Beaujolais	36
CROQUE MONSIEUR CAVIAR AUBERGINE & CHEVRE	38
FLAN AUX CROISSANTS.....	40
FRITES DE BRIOCHE PERDUE.....	41

QUICHE CARAMELISEE AUX OIGNONS

Par Mickaël Jahan



Ingrédients de la pâte

Farine à gâteau	500g
Beurre	250g
Lait frais	10g
Sel	8g
Origan	1g
Flocons de chili	1g

Ingrédients de l'appareil 1

Double crème	320g
Œufs frais	220g
Lait frais	253g
Sel	6g
Poivre noir	2g

Ingrédients de l'appareil 2

Oignons rouges	760g
Sucre	44g
Thym frais	29g
Sel	6g
Poivre vert	2g
Vinaigre balsamique	44g
Huile d'olive	15g

Procédé de fabrication

Préparer l'appareil 1 en fouettant tous les ingrédients ensemble jusqu'à obtenir un mélange homogène (et utiliser immédiatement ou stockez au froid)

Préparer l'appareil 2 en éminçant les oignons rouges et en les faisant revenir dans de l'huile d'olive. Ajouter les épices et terminer par le vinaigre balsamique. Réserver.

Préparer la pâte en mélangeant tous les ingrédients. Ajouter le lait en dernier pour modifier l'élasticité de la pâte. Réserver au froid.

Étaler la pâte à 2mm. Couper et foncer les moules. Réserver au froid.

Une fois refroidie, ajouter 40g d'oignons caramélisés par quiche, et 40g d'appareil à quiche

Mettre à cuire à 185°C jusqu'à ce que ce soit doré. Assurez-vous que la pâte soit cuite au-dessous.

BROWNIE CHOCOLAT

Par Mickael Jahan

Ingrédients

Beurre	185g
Chocolat noir	185g
Farine T55	85g
Cacao en poudre	40g
Pépites de chocolat au lait	50g
Pépites de chocolat noir	50g
Œufs	175g
Sucre	270g
Pistaches caramélisées	150g



Procédé de fabrication

Incorporer le chocolat et le beurre. Réserver.

Tamiser le chocolat en poudre et la farine ensemble. Réserver.

Préchauffer le four à 170°C.

Chemiser la plaque à brownie avec du papier cuisson.

Mélanger les œufs et le sucre jusqu'à obtenir un ruban. Ajouter au mélange chocolat/beurre, puis le mélange farine/cacao.

Répartir sur la plaque à brownie. Ajouter les pépites de chocolat et les pistaches caramélisées.

Cuire 25 minutes

Laisser refroidir avant la dégustation

CRUFFIN

Par Mickael Jahan

Ingrédients

Farine blanche de force	1000g
Eau froide	470g
Levure fraîche	40g
Sel	18g
Sucre	120g
Lait en poudre	30g
Pâte fermentée	100g
Malt	10g
Beurre de tourage	450g
Ganache chocolat	556g
Framboises	185g



Procédé de fabrication

Peser tous les ingrédients dans l'ordre de la recette et le mettre dans une cuve (sauf le beurre). Mélanger la ganache chocolat avec les framboises (fraîches ou surgelées). Réserver en poche à douille.

Mélanger au crochet en vitesse 1 pendant 2/3 minutes, puis 5 minutes en vitesse 2.

Étaler la pâte en rectangle, mettre un sac plastique et placer au froid 12h

Sortir la pâte du froid et étaler la jusqu'à couvrir le beurre.

Faire un rabat puis un tour simple

Couvrir la pâte et replacer au froid pendant 1h.

Étaler la pâte jusqu'à 3/4mm d'épaisseur sur 30cm de long.

Couper tous les 2.5cm et placer dans les moules à muffins.

Badigeonner d'œuf et mettre à fermenter

Laisser fermenter 2h30 à 24°C (72% d'humidité)

Sortir les plaques, badigeonner d'œuf et apposer les toppings.

Mettre les plaques dans un four préchauffé (210°C pour un four à sole, 180°C pour un four ventilé) jusqu'à obtenir une croûte dorée (~15min)

Laisser refroidir et injecter à la poche à douille 20g de garniture par Cruffin.

SAVOUREUX LOSANGES

Par Mickael Jahan

Ingrédients

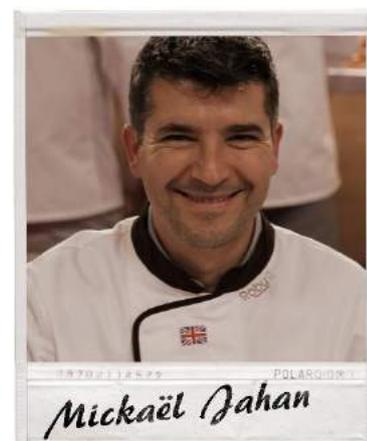
Farine blanche de force	1000g
Eau	470g
Levure fraîche	40g
Sel	18g
Sucre	140g
Lait en poudre	30g
Pâte fermentée	100g
Malt	10g
Beurre de tourage	450g

Ingrédients de l'appareil

Filet de poulet	620g
Romarin frais	20g
Gingembre frais	20g
Flocons de chili	2g
Poivre noir	2g
Béchamel	320g

Procédé de fabrication

Peser tous les ingrédients dans l'ordre la recette, et les placer dans la cuve (sauf le beurre).
Couper les filets de poulet en dés et ajouter le romarin émincé, ajouter le gingembre, les flocons de chili et le poivre noir. Réserver au froid.
Mélanger au crochet en vitesse 1 pendant 2/3 minutes, puis 5 minutes en vitesse 2.
Étaler la pâte en rectangle, mettre un sac plastique et placer au froid 12h
Sortir la pâte du froid et étaler la jusqu'à couvrir le beurre.
Faire un rabat puis un tour simple
Couvrir la pâte et replacer au froid pendant 1h.
Étaler la pâte jusqu'à 3/4mm d'épaisseur sur 30cm de long.
Couper tous les 2.5cm et placer dans les moules à muffins.
Badigeonner d'œuf et mettre à fermenter
Laisser fermenter 2h30 à 24°C (72% d'humidité)
Sortir les plaques, badigeonner d'œuf.
Introduire 10g de béchamel au fond, puis 20g de mélange au poulet.
Mettre les plaques dans un four préchauffé (210°C pour un four à sole, 180°C pour un four ventilé) jusqu'à obtenir une croûte dorée (~18min)



CIABATTA

Par Mickael Jahan

Ingrédients

Farine T65	970g
Semoule	30g
Eau	770g
Levure fraîche	4g
Sel	18g
Levain dur	200g
Huile d'olives	50g

Garniture

Cives fraîches	150g
Sésame toasté	30g
Poivrons rouges	150g
Poivrons jaunes	150g
Sauce aigre douce	180g
Poivre noir	5g

Procédé de fabrication

Couper les cives et les poivrons. Réserver

Mélanger tous les ingrédients (sauf l'huile d'olive) en 1ère vitesse quelques minutes, puis en 2nde vitesse jusqu'à ce que la pâte claque contre la paroi du pétrin. Réduire la vitesse et ajouter l'huile d'olive.

Transvaser la pâte dans un contenant huilé et laisser reposer pendant 60min à température ambiante

Faire un rabat et laisser de nouveau reposer pendant 1h.

Aplatir la pâte et diviser en 10 pièces allongées.

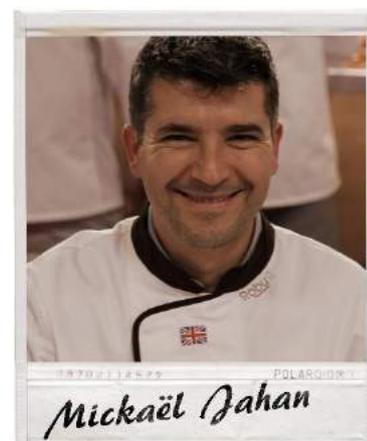
Aplatir de nouveau en utilisant de la semoule

Laisser reposer 45minutes à température ambiante

Garnir d'oignons frais, de poivrons, de sauce aigre douce et de poivre, sésame.

Mettre à dorer à 250°C.

Disposer de l'huile d'olive à la sortie du four



LE LOMBARDIA

Par François Pozzoli

Ingrédients

Farine T65	835g
Sel	15g
Levure	8g
Eau	560g
Beurre	83g
Dinde panée	600g
Gorgonzola	400g
Citron	2
Crème	250g
Sel	
Poivre	



Procédé de fabrication

Mettre tous les ingrédients dans une cuve de batteur

Procéder au frasage 2min

Puis lancer le pétrissage de la pâte à panini 8minutes en 1^{ère} puis 4 à 5 minutes en 2^{ème}

Incorporer le beurre petit à petit en fin de pétrissage

Partir sur une température de base de 60°C

Cuire les filets de dinde panés

Débiter et réserver le gorgonzola en tranche

Faire réduire à glace les jus de citron dans une poêle

Déglacer avec la crème liquide, faire réduire

Assaisonner et réserver

Montage

Ouvrir les pains. Déposer la sauce citron dans les sandwiches

Mettre les filets de dinde panés

Disposer les tranches de gorgonzola

Passer les sandwiches en presse avant de servir

S'assurer que les garnitures soient chaudes.

Journée Technique des Ambassadeurs du Pain

Le Repas Boulanger : Sucré et Salé, de l'entrée au dessert

LE BOLO

Par François Pozzoli

Ingrédients

Farine T65	835g
Sel	15g
Levure	8g
Eau	560g
Beurre	83g
Emincé de boeuf	400g
Tomate arrabiata	800g
Oignons	2
Mozzarella en tranches	20

Procédé de fabrication

Mettre tous les ingrédients dans une cuve de batteur.

Procéder au frasage 2minutes

Puis lancer le pétrissage de la pâte à panini pendant 8 minutes en 1^{ère} vitesse, puis 4 à 5 minutes en 2^{ème}

Incorporer le beurre petit à petit en fin de pétrissage

Partir sur une température de base de 60°C

Marquer l'émincé de viande de bœuf en cuisson

Couvrir avec le coulis de tomates épicé

Porter à ébullition.

Couler sur une plaque à rebord et faire prendre au frais

Détailler des rectangles de 120 g. Réserver.

Débiter les oignons en fines rondelles

Préparer les tranches de mozzarella.

Montage

Ouvrir les pains

Disposer les rectangles de bolognaise

Parsemer de rondelles d'oignons

Déposer les tranches de mozzarella

Passer les sandwiches en presse avant de servir

S'assurer que les garnitures soient chaudes.



LE DOMBISTE

Par François Pozzoli

Ingrédients

Œufs	24
Champignons de Paris	1000g
Beurre	100g
Tranches de magrets canard	96
Pain déjeunette Campagne	24

Procédé de fabrication

Casser les 24 œufs et les battre en omelette

Ajouter les champignons préalablement sautés à la poêle afin d'en extraire le maximum d'humidité

Incorporer le beurre fondu

Verser la préparation dans une plaque à rebord

Cuire au four à 160°C pendant 10 à 12 minutes

Réserver au congélateur pour pouvoir découper des rectangles de garniture.

Montage

Ouvrir les pains

Insérer un rectangle d'omelette aux champignons

Disposer quatre morceaux de magret fumé

Mettre un tour de moulin de poivre



FOCACCIA Poire et Miel

Par Fabrizio Zucchi

Ingrédients

Farine	1000g
Pâte fermentée	250g
Sucre	270g
Beurre	250g
Sel	16g
Oeufs	550g
Levure	50g
Pâte d'orange confite	50g
1 gousse de vanille	
Orange et citron râpé	

Préparation des poires

Poires Martin	12 unités
bouteille de moscato	1
Gousse de vanille	1
Eau	500g
Sucre	200g
Cannelle	4g

Procédé

Cuire les poires la veille et les laisser au froid dans le liquide de cuisson jusqu'à ce que le lendemain

Procédé de fabrication

Commencez la pâte avec de la farine, la pâte fermentée, de la levure et les œufs

Après quelques minutes, ajouter le sel, le sucre et enfin le beurre et les épices.

Laisser reposer le mélange pendant environ 15 minutes.

Diviser en morceaux par 800g pour la partie inférieure et 600g pour la partie supérieure (pour des plateaux de 60x40)

Laisser reposer encore 15/20 min.

Étaler les pâtons de 800g sur une plaque.

Couvrir de poires parfaitement tranchées et le miel.

Couvrir avec 600 grammes de pâte.

Laisser poser 1 heure et 30 minutes.

Cuire au four à 200 degrés pendant environ 18-20 minutes.



Fabrizio Zucchi

FOCACCIA Crème et Cannelle

Par Fabrizio Zucchi

Ingrédients

Farine	1000g
Pâte fermentée	200g
Sucre	270g
Beurre	300g
Sel	16g
Œufs	550g
Levure	40g
Pâte d'orange confite	50g
1 gousse de vanille	
Orange et citron râpé	



Procédé de fabrication

Commencez la pâte avec de la farine, la pâte fermentée, de la levure et les œufs

Après quelques minutes, ajouter le sel, le sucre et enfin le beurre et les épices.

Laisser reposer le mélange pendant environ 15 minutes.

Diviser en morceaux de 1400g (pour des plateaux de 60x40)

Laisser reposer encore 15/20 min.

Étaler les pâtons sur une plaque.

Laisser lever 60 minutes

Couvrir de crème (180g) et de sucre (150g) mélangé avec 4g de cannelle

Laisser poser 30 minutes.

Cuire au four à 200 degrés pendant environ 15-16 minutes.

GRESSINS Parmesan & Curry

Par Fabrizio Zucchi

Ingrédients de la pâte

Farine	1000g
Pâte de curry	300g
Saindoux	100g
Huile	50g
Eau	500g
Levure	30g
Malt	10g

Ingrédients « Sésame Parmesan »

Pâte (de base)	2000g
Beurre de tourage	500g
Parmesan râpé	150g
Sésame	70g
Sésame noir	30g

Ingrédients « Parmesan curry »

Pâte (de base)	2000g
Beurre de tourage	500g
Parmesan râpé	170g
Curry	10g

Procédé de fabrication

Commencez la pâte avec de la farine, la pâte de curry, le saindoux, l'huile, la levure, malt, et une partie d'eau.

Au milieu de la pâte ajouter du sel à l'eau restante.

Étaler la pâte et mettre au réfrigérateur à 0 degrés pendant environ 12-15 heures.

Pendant ce temps, mettre dans le beurre, fromage parmesan et graines de sésame, bien mélanger et rouler 1,5 / 2 cm.

Même chose si vous voulez faire ceux avec du parmesan et le curry.

Continuer en donnant 3 à 3 plis.

Former des gressins à volonté.

Cuire



VARIANTES DE FOCCACCIA

Par Fabrizio Zucchi

Focaccia PARMIGIANA

Base de focaccia avec ajout de mozzarella, cuire les aubergines, sauce tomate, saupoudrez de parmesan

Focaccia LA TOMATE FRAICHE

Base de focaccia, mozzarella, tomates en tranches le sel et l'origan.

Focaccia POUR LES TOMATES

Base de focaccia, des tomates cerise coupées en deux, le sel et la croissance de l'origan.

Focaccia AVEC SAUCISSES ET GRUYERE

Base de focaccia, saucisse en petits morceaux, le gruyère, le sel et l'huile.

Focaccia aux POMMES DE TERRE

Base de focaccia, les pommes de terre en fines tranches et les mettre dans l'huile et le romarin.

Focaccia FARCIES AU JAMBON

Étendre dans un plat de cuisson première couche de pâte pour pizza et focaccia, farcies avec des tranches de jambon et fromage, ou Robiola, à proximité d'une autre couche de pâtes, ponction SuperVice, et cuire au four à 190 ° + 200C.

IDEES PIZZA

Par Fabrizio Zucchi

SUMMER PIZZA

Déjà cuit base de pizza à la tomate, mince couche de gruyère mélangée avec de la mayonnaise ou de fromage à la crème, viande séchée, copeaux de fromage parmesan et roquette.

FARCIE ÉPINARDS

500g fromage cottage
250g épinards frais
80g parmesan
60g oeufs
40g jaunes d'oeufs
15g l'amidon de maïs
6g chambres

Hacher finement les épinards et ajouter tous les autres ingrédients.



PIZZA ALLA PALA

Par Mehdi Douimry

Ingrédients

Farine de force	1000g
Sel	20g-25g
Huile d'olive	20g-30g
Eau	750g-800g

Procédé de fabrication

NOTES :

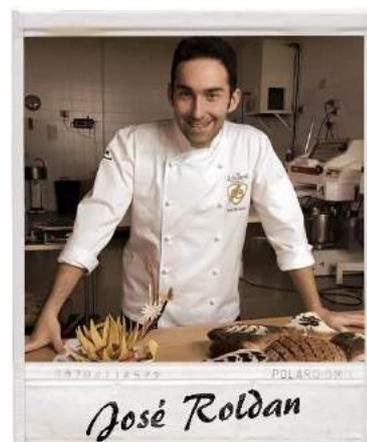


GACHAS (bouillie)

Par José Roldan

Ingrédients

Lait	1L
Huile d'olive	80g
Farine	100g
Sucre	300g
Anis en grains	QS
Sel	5g
Bâtons de cannelle	1
Zest de citron	1



Procédé de fabrication

Faire frire une partie du zest de citron dans l'huile d'olive.

Ajouter l'anis et rapidement le lait froid pour que l'anis ne brûle pas.

Ajouter le reste de zest de citron et la cannelle jusqu'à ce que ça bout.

Mélanger la farine, le sucre et le sel, et ajouter une partie du mélange précédent quand elle sera tempérée et délayer.

Passer au chinois puis ajouter au premier mélange sans cesser de remuer jusqu'à la reprise de l'ébullition et jusqu'à épaississement.

Servir frais.



NOTES :

ROSCON DE REYES

SALADO (couronne des rois salée)

Par José Roldan

Ingrédients

Pâte à brioche	1200g
Rondelles de tomates	12 unités
Lamelles de poivrons vert confits	12 unités
Lamelles de poivrons rouge confits	12 unités
Crème fouettée	500g
Sel	10g

Ingrédients de la mousse

Béchamel	250g
Gélatine	12g
Saumon fumé	150g

Procédé de fabrication

Diviser la pâte à brioche en pâtons de 400g

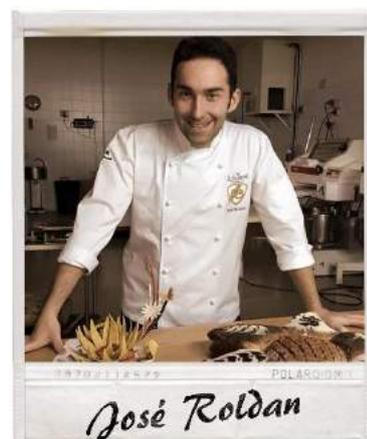
Former une couronne et laisser poser

Enfourner à 180°C pendant 20 minutes

Pour la mousse, ajouter la gélatine à la béchamel préalablement humidifiée dans de la béchamel chaude.

Une fois la béchamel prise, ajouter délicatement la crème, le sel et continuer en ajoutant le saumon coupés en petits morceaux.

Remplir la couronne et décorer à souhait



NOTES :

TARTINE Saucisson Beaujolais

Par Fabien Poncet

Ingrédients

Belle tranche de Pain à la Farine de Meule de Pierre au Levain	
Saucisson cuit	6 tranches de 8g
Pommes de Terre Ratte	10 rondelles (env 35g)
Echalote	1
Beaujolais Nouveau	30cl

Procédé de fabrication

Cuire le saucisson départ eau froide et laisser cuire 30 minutes après frémissements. Tailler des rondelles assez fines et les réserver au chaud.

Cuire les pommes de terre à l'eau, les laisser refroidir, tailler des rondelles fines puis les réchauffer avec le saucisson.

Cuire l'échalote détaillée en rondelle au beurre dans une casserole, puis ajouter le Beaujolais Nouveau et laisser réduire à feu doux.

Tailler une belle tranche de pain

La faire légèrement dorer au four ou au grille-pain

Déposer une poignée de roquette

Disposer les rondelles fines de saucisson et pommes de terre en alternant

Ajouter la réduction sur la tartine pour agrémenter.



CROQUE MONSIEUR CAVIAR AUBERGINE & CHEVRE

Par Fabien Poncet

Ingrédients

Tranches de Pain de Mie aux Olives Noires	2
Noisette de Beurre	
Aubergine	1
Ail haché	
Huile d'Olive	
Sel et Poivre	
Fines tranches de chèvre affiné	3

Procédé de fabrication

Cuire l'aubergine entière à four chaud pendant 30 minutes

Récupérer la chair de l'aubergine et la mélanger à l'ail haché et l'huile d'olive pour obtenir le caviar. Saler et poivrer

Beurrer les tranches de pain de mie à l'extérieur

Garnir le croque-monsieur de caviar d'aubergine et disposer les tranches de chèvre sur le caviar puis refermer le croque-monsieur.

Passer le tout au four pendant 5 minutes ou à l'appareil à croque pendant 3 minutes.



Journée Technique des Ambassadeurs du Pain

Le Repas Boulanger : Sucré et Salé, de l'entrée au dessert

Journée Technique des Ambassadeurs du Pain

Le Repas Boulanger : Sucré et Salé, de l'entrée au dessert

EUROLABU
La passion en partage

appa
Rhône-Alpes-Auvergne

St AUVENT
Source d'omega 3

VALRHONA
ALX SOURCES DU GRAND CHOCOLAT®

Campagne
de France

REAL FORNI

SIMPLEX FROID

CAMPUS
des métiers du Pain

AGRANO

GECOMA

M.D.C.
Minoterie Dupuy Couturier

R9
Robu9

wnl

MECNOSUD
Pizza, bakery and pastry equipment

UNOX®

MenloG

Scaritech
INTERNATIONAL

poulichette
Minoterie Planchot

MERCI A TOUS NOS PARTENAIRES

Journée Technique des Ambassadeurs du Pain

Le Repas Boulanger : Sucré et Salé, de l'entrée au dessert



Association des Ambassadeurs du Pain
17 rue de l'industrie – ZI de la Guerche
85500 Les Herbiers
www.ambassadeursdupain.com