

Les recettes des pains et baguettes

Moulins Bourgeois

Sommaire

- 4-5 La baguette à partir de la Millésime
- 6-7 La baguette à partir de Painpille
- 8-9 La Bel Air
- 10-11 Reine des Blés
- 12-13 Sauvage
- 14-15 Tradition en vitesse lente
- 16-17 Tradition sur autolyse longue
- 18-19 Baguette aux graines (avec une farine de tradition)
- 20-21 Baguette de tradition pavot ou sésame
- 22-23 Recommandations pour le travail de la tradition française
- 24-25 Baguette des Prés
- 26-27 Baguette des Champs
- 28-29 Charpentier
- 30-31 Troubadour
- 32-33 Eclats de Lin
- 34-35 Saveur
- 36-37 Tourte de meule au levain naturel liquide
- 38-39 Tourte de meule avec Eclats de levain
- 40-41 Pain Baltik
- 42-43 Pain d'Olaf
- 44-45 El'Maïs
- 46-47 Le Pain de 14
- 48-49 Le Vaillant
- 50-51 Free Bread
- 52-53 Complet
- 54-55 Berlinois
- 56-57 Galopin et Fantine
- 58-59 Viennoise
- 60-61 Baguette des Labours
- 62-63 Pain des Labours
- 64-65 P'tit Morin
- 66-67 Pains du Sud
- 68-69 Pain de la Forêt Noire
- 70-71 Cakes et compagnies
- 72-73 Pain à la châtaigne
- 74-75 Pain d'épices
- 76-77 Croissant
- 78-79 Brioche au beurre
- 80-81 Berlinois muesli
- 82 Pain de campagne
- 83 Viennoise muesli
- 84 Baguette au sarrasin
- 85 Six céréales et graines
- 86 Son-fibres

La baguette à partir de la Millésime (pages 4-5)

Recette pousse lente

- Farine Millésime ou Verdeline : 1 kg
- Eau : 630 à 650 g
- Levure : 7 g (soit 12 g/l)
- Sel : 18 g (soit 28 g/l)
- Pâte fermentée : 300 g/l, 5 mn avant la fin du pétrissage (4h minimum en direct ou réalisée la veille)
- Améliorant froid (facultatif) : 8g/l selon dosage indiqué
- Température de base de l'eau de coulage : Axe oblique : 56°C / Batteur ou spiral : 52°C

Autolyse

30 mn.

Pétrissage (incorporer la levure au moment du pétrissage)

	Batteur	Spiral	Axe oblique
1ère vitesse	5 mn	5 mn	5 mn
2ème vitesse	5 mn	7 mn	12 mn

Pointage

30 mn en masse maximum.

Division

350 g pour la baguette.

300 g pour la « bouts pointus ».

Détente

20 mn.

Façonnage

Machine pour la baguette, à la main pour la « bouts pointus ».

Apprêt

10 h à 20 h à 10/12°C, hygrométrie 60 à 65%.

Cuisson

240°C pendant 18 à 20 mn.

Farinage avec 4 coups de lame (bouts pointus).

La baguette à partir de la farine Painpille (pages 6-7)

Méthode en pousse lente (8 à 10°C)

- Farine : 10 kg
- Eau : 6,2 kg à 6,4 kg
- Température de base : 52°C spiral / 54°C oblique
- Autolyse : si nécessaire de 30 mn
- Sel : 180 g
- Levure : 80 g à 100 g
- Améliorant froid (facultatif) : 50 g selon dosage préconisé sur l'emballage

Pétrissage (incorporer la levure au moment du pétrissage)

	Batteur ou Spiral	Axe oblique/artofex
1ère vitesse	5 mn	5 mn
2ème vitesse	5 mn	12 à 14 mn* (ajouter le sel en début de pétrissage)

Température de la pâte en fin de pétrissage : 24°/25°C

**Le sel est un antioxydant qui permet d'éviter le blanchiment de la pâte.*

Fermentation et façonnage

- Pointage : environ 45 mn à 1h entre la fin du pétrissage et le début du façonnage (paramètre variable selon la température ambiante).
- Façonnage : en baguettes de 350 g en pâte.
- Apprêt : de 12 à 24 heures en chambre à 10°C.

Mise au four

- Lamage : 6 à 7 coups de lames.
- Température de cuisson : 230 à 240 °C (selon la marque du four).
- Durée de cuisson* : 18 mn.

**Une bonne cuisson fait partie intégrante de la bonne qualité gustative d'une baguette.*

La Bel Air (pages 8-9)

Ingrédients

- Farine La Bel Air : 1 kg
- Eau (TB 55°C) : 700 g
- Levure : 5 à 6 g
- Sel : 20 g
- Bassinage : 10 à 50 g

Pétrissage

	Spiral
1ère vitesse	2 mn
2ème vitesse	7 à 10 mn

Température de la pâte en fin de pétrissage : 22 - 23°C

Décuvage

A l'eau, vaporiser le bac à l'aide d'un pulvérisateur.

Pointage

Pour du 24h : 1h à température ambiante puis stocker en chambre à 4°- 5°C.

Pour du 48h : 30 mn à température ambiante puis stocker en chambre à 4°- 5°C.

Pour du 72h : directement en chambre à 4°- 5°C.

Pesage

380 g en pâte.

Façonnage

Mettre les pâtons dans l'Eclats de Fleurage et mettre en façonneuse.

rouleau desserré. Tourner sur couche soudure apparente.

Apprêt

15 à 20 mn à température ambiante.

Cuisson

Pas de coup de lame. 260°C/270°C. 16 à 17 mn.

Reine des Blés (pages 10-11)

En direct		En froid
10 kg	Farine Reine des Blés Label Rouge	10 kg
70 à 100 g	Levure	70 à 100 g
7 à 7,4 kg (dont 0,2 à 0,4 kg en bassinage)	Eau	7 à 7,4 kg (dont 0,2 à 0,4 kg en bassinage)
180 g	Sel	180 g
Température de base		
63°C	Oblique	62°C
61°C	Pétrin spiral	60°C
Faire une autolyse de 30 mn à 1h		
Pétrissage		
1ère vitesse 12 mn	Oblique	1ère vitesse 12 mn
1ère vitesse 8 mn	Spiral	1ère vitesse 8 mn
22 à 24°C	Température de pâte	21 à 23°C
2h30 avec 2 ou 3 rabats dans la première heure	Pointage	1h avec 2 ou 3 rabats. Au froid : entre 4 et 6°C pendant un maximum de 40h
350 g en pâte	Division	Avant de diviser, laisser revenir les bacs à température ambiante, pendant un minimum de 1h30. 350 g en pâte
55 à 60 cm, avec les bouts ronds	Façonnage	55 à 60 cm, avec les bouts ronds
30 mn à température ambiante ou en froid (7 à 14°C) pendant un minimum de 45 mn et un maximum de 4h	Apprêt	35 à 50 mn à température ambiante. Possibilité de faire l'apprêt en froid (7 à 14°C) pendant un minimum de 45mn et un maximum de 4h
5 coups de lame non farinée	Scarification	5 coups de lame non farinée
25 mn à 260°C, avec buée	Cuisson	25 mn à 260°C, avec buée

La Sauvage (pages 12-13)

Méthode en pointage bac

Ingrédients PÂTE FERMENTEE

- Farine : 10 kg
- Eau : 6,7 kg + 200 g en bassinage
- T° de base : 63°C Spirale - 68°C Oblique
- Autolyse : 1h minimum
- Sel : 200 g
- Levure : 50 g
- Pâte Fermentée Sauvage : 10% du poids de farine max

Ingrédients LEVAIN LIQUIDE NATUREL

- Farine : 10 kg
- Eau : 6,6 kg
- T° de base : 63°C Spirale - 68°C Oblique
- Autolyse : 1h à 2h
- Sel : 220 g
- Levure : 50 g
- Levain liquide : 2 l

Pétrissage

	Spiral	Axe oblique
1ère vitesse	10 mn	15 à 17 mn

Température de la pâte en fin de pétrissage : 26 à 28°C (pour favoriser le développement des arômes)

Pointage

60 mn de pointage avec 3 rabats toutes les 20 mn.

Mettre à 4°C pendant 12 à 48 h.

Division 350 g sans réchauffe.

Mise en forme avec serrage modéré.

Détente 1h.

Façonnage rouleaux complètement desserrés et tapis écartés
allongement à 47 - 50 cm.

Apprêt 30 mn à température ambiante.

CONSEIL : Pour les opérations de division, façonnage et mise au four, nous vous conseillons d'utiliser l'Eclats de Fleurage particulièrement adapté au pain de tradition. Il type la baguette en renforçant son côté brut (Eclats de Fleurage - 15 kg).

Mise au four

Lamage : en polka « grossier ».

Température de cuisson : dans un four très chaud de 260 à 270°C.

Dose de buée : un peu moins que pour une baguette courante.

Durée de cuisson : 20-22 mn environ.

Tradition en vitesse lente (pages 14-15)

Ingrédients

- Farine de tradition française : 10 kg
- Levure : 100 g
- Eau : 7 à 7,4 kg (70 à 74%) - (dont 0,2 à 0,4 kg en bassinage)
- Sel : 180 g (dès le début du pétrissage)
- Température de base : 60°C, pour obtenir une pâte à 21-23°C

Autolyse

30 mn à 1h.

Pétrissage

	Batteur	Spiral	Axe oblique
1ère vitesse	6 mn	8 mn	12 mn

Pointage

En direct :

2h30 avec 2 rabats dans la première heure (à 30 et 60 mn).

Froid en masse :

1h avec 2 rabats dans la première heure (à 30 et 60 mn) puis 5 à 40h au froid en masse (4-6°C).

Division

En direct :

350 g en pâte. Détente de 15 mn.

Froid en masse :

Sortir les bacs 1h30 à 2h30 avant de diviser à 350 g. Détente de 30 mn.

Apprêt

30 à 45 mn selon la température ambiante.

En froid à 10-12°C pendant un maximum de 4 h.

Cuisson

25 mn dans un four à 260°C avec buée.

Tradition sur autolyse longue (pages 16-17)

Autolyse

Pétrir l'autolyse à 64-66%, pendant 5 mn en vitesse lente. Laisser reposer la pâte dans le pétrin pendant 10 à 15h, couverte d'une couche.

Pétrissage

Toute l'autolyse.

18 g de sel au kg de farine mise en oeuvre.

8 g de levure au kg de farine mise en oeuvre.

Stocker l'autolyse à environ 19-22°C pour obtenir une pâte à 21-23°C.

	Batteur	Spiral	Axe oblique
1ère vitesse	2 mn	2 mn	3 mn
2ème vitesse	6 mn	7 mn	10 mn

Pointage

En direct :

2h avec 2 rabats dans la première heure (à 30 et 60 mn).

Froid en masse :

1h avec 2 rabats dans la première heure (à 30 et 60 mn) puis 5 à 40h au froid en masse (4-6°C).

Division

En direct :

350 g en pâte. Détente de 15 mn.

Froid en masse :

Sortir les bacs 1h30 à 2h30 avant de diviser à 350 g. Détente de 15 mn.

Apprêt

15 à 30 mn selon la température ambiante.

En froid à 6-8°C pendant un maximum de 3 h.

Cuisson

25 mn dans un four à 260°C avec buée.

Baguettes aux graines (avec une farine de tradition)

(pages 18-19)

Préparation des graines

Prévoir la veille la quantité de graines nécessaire à la réalisation des baguettes aux graines (10% de graines par rapport au poids de pâte). Mettre les graines dans un cul de poule, verser dessus le même poids en eau (les graines vont se gorger d'eau).

Fabrication des baguettes aux graines

Pétrir de la farine de tradition en ne changeant rien au diagramme habituel : les baguettes aux graines sont réalisables quelque soit le diagramme utilisé.

En fin de pétrissage, incorporer le mélange de graines humides (10%) dans la pâte et pétrir 1 à 2 mn en 1 ère vitesse et 3 mn en 2 ème vitesse au batteur ou au spiral.

Prix de vente conseillé

Baguette aux graines : 0,15 euros de plus que la «tradition».

Ou baisser le poids en pâte de 50 g par rapport à la «tradition» pour maintenir le même prix de vente.

Baguette de tradition pavot ou sésame (pages 20-21)

Les traditions pavot ou tradition sésame sont réalisables quelque soit le diagramme de panification utilisé.

- Peser les pâtons de tradition sésame-pavot, entre 250 et 300 g en pâte.
- Une fois la détente des traditions terminée, procéder à un façonnage classique des baguettes de tradition.
- Humidifier les baguettes sur le dessus à l'aide d'un pinceau ou d'un torchon humide.
- Déposer le côté humide de la tradition sur un lit de pavot ou de sésame (ou un mélange des 2 graines).
- Le temps d'apprêt et de cuisson sont identiques à ceux de la fabrication des traditions «nature».

Prix de vente conseillé

Tradition pavot et sésame : 0,10 euros de plus que la tradition ou baisser le poids de pâte de 50 g par rapport à la tradition pour maintenir le même prix de vente.

Parlez-en à votre représentant : les graines sont en vente au moulin en sachets de 5 kg.

Recommandation pour le travail de la Tradition Française (pages 22-23)

Autolyse 30 à 90 mn :

Améliore la machinabilité.

Améliore l'alvéolage de la mie et le volume du pain.

Hydratation 70% :

Au delà de 74% la pâte est collante et relachante.

Trop d'hydratation entraîne un ramolissement de la croûte.

Pétrissage en 1ère vitesse :

Mie plus jaune et plus alvéolée.

Goût du froment plus prononcé.

Améliore la conservation du produit.

Pointage en bac 2h minimum avec 1 ou 2 tours :

Favorise la prise de force.

Développement des arômes.

Pointage au froid (4°C) :

Apporte flexibilité et régularité dans le travail et améliore la qualité du produit (goût et conservation).

Diminue le travail de nuit.

Division mécanique :

Laisser la pâte revenir à température ambiante soit dans le bac soit après division.

Façonner les baguettes à partir du moment où la pâte est à 15°C.

Façonnage :

Ne pas trop dégazer mais il faut serrer la baguette pour améliorer l'aspect du coup de lame et l'alvéolage de la mie.

Apprêt :

En froid à 8°C pendant 1h à 3h pour améliorer l'aspect de la croûte.

En direct, ne pas dépasser 1h pour ne pas pénaliser l'alvéolage.

Cuisson :

10°C plus chaud que les baguettes pour favoriser le développement des Traditions quand les pâtes sont fortement hydratées.

Bien cuire les baguettes pour que les croûtes soient croustillantes (pas assez cuites, la mâche des baguettes sera caoutchouteuse).

Le bassinage :

Action de rajouter de l'eau à une pâte pendant le pétrissage.

Baguette des Prés (pages 24-25)

Ingrédients

- Préparation Baguette des Prés : 1 kg
- Eau : 650 g (65%)
- Levure : 20 g

Pétrissage

	Batteur	Spiral	Axe oblique
1ère vitesse	5 mn	5 mn	5 mn
2ème vitesse	10 mn	12 mn	15 mn
Température de base	55°C	55°C	60°C

Température de la pâte en fin de pétrissage : 25°C.

Pointage

20 mn en masse.

Division

250 g en pâte.

Détente

20 mn.

Façonnage

En baguette farinée de 50 cm avec les bouts pointus et coups de lame en chevrons (épis) avant l'apprêt.

Apprêt

Entre 35 et 45 mn à température ambiante.

Cuisson

250°C pendant 10 mn puis laisser sécher à 220°C pendant 20 mn environ. Enfournier avec buée.

Baguette des Champs (pages 26-27)

Ingrédients

- Préparation Baguette des Champs : 1 kg
- Eau : 650 g (65%)
- Levure : 20 g

Pétrissage

	Batteur	Spiral	Axe oblique
1ère vitesse	5 mn	5 mn	5 mn
2ème vitesse	10 mn	12 mn	15 mn
Température de base	55°C	55°C	60°C

Température de la pâte en fin de pétrissage : 25°C.

Pointage

20 mn en masse.

Division

250 g en pâte.

Détente

20 mn.

Façonnage

En baguette farinée de 50 cm avec les bouts ronds et coups de lame en saucisson avant l'apprêt.

Apprêt

Entre 35 et 45 mn à température ambiante.

Cuisson

250°C pendant 10 mn puis laisser sécher à 220°C pendant 20 mn environ. Enfournier avec buée.

Charpentier (pages 28-29)

Ingrédients

- Préparation pain Charpentier : 1 kg
- Eau à 40°C : 800 g

Pétrissage

	Batteur
1ère vitesse	1 mn
2ème vitesse	3 mn
3 ème vitesse	6 à 8 mn (jusqu'au décollement de la pâte)

Température de la pâte en fin de pétrissage : 30°C à 33°C.

Pointage

2h en bac, avec 1 tour au bout d'une heure.

Division

Diviser en 3 morceaux et mettre en bannetons farinés sans façonner.

Apprêt

Entre 1/4 d'heure et 1/2 heure.

Cuisson

5 à 7 mn dans un four à 250°C, puis 30 à 40 mn à 210°C selon le poids des pains. Enfournier avec buée.

Troubadour (pages 30-31)

Ingrédients

- Préparation pain Troubadour : 1 kg
- Eau à 40°C : 800 g (80%)

Pétrissage

	Batteur
1ère vitesse	1 mn
2ème vitesse	3 mn
3 ème vitesse	6 à 8 mn (jusqu'au décollement de la pâte)

Température de la pâte en fin de pétrissage : 30°C à 33°C.

Pointage

1h.

Division

Diviser en bande de 30 à 40 cm et vriller la pâte 1 fois avant l'apprêt et mettre sur couche farinée.

Apprêt

Entre 1/4 d'heure et 1/2 heure.

Cuisson

5 à 7 mn dans un four à 250°C, puis 30 à 40 mn à 210°C selon le poids des pains. Enfourner avec buée.

Eclats de Lin (pages 32-33)

Ingrédients

- Préparation Éclats de Lin : 1 kg
- Levure : 7 à 8 g
- Eau : 700 g (+ 20 g en bassinage)

Réaliser une autolyse de 30 mn, si besoin.

Pétrissage

	Spiral	Axe oblique
1ère vitesse	8 mn	10 mn
2ème vitesse	4 mn (jusqu'au décollement de la pâte)	8 mn (jusqu'au décollement de la pâte)

Température de la pâte en fin de pétrissage : 23 - 24°C.

Pointage

En direct : 2h avec 1 voir 2 rabats chaque 30 mn.

En froid pour le lendemain : 1h avec 1 ou 2 rabats, puis à 3-5°C pendant env. 12 à 48h.

Façonnage

En baguettes de 350 grs avec, ou non, du lin jaune sur le dessus*.

Apprêt

1h à température ambiante.

Cuisson

20 à 22 mn selon la cuisson désirée, dans un four à 250°C.

Prix de vente conseillé

Entre 1,10 et 1,20 euros.

* Article disponible par 5 kg, demandez à votre commercial ou au service “commande” du moulin.

Saveur (pages 34-35)

Recette conseillée pour 20 baguettes (ou pavés) de 350 g en pâte

- Prélever 6,5 kg de pâte «tradition» en fin de pétrissage, ajouter 250 g de Saveur et 250 g d'eau.
- Mélanger 2 à 3 mn en 1ère vitesse et 1 à 2 mn en 2ème vitesse (le pétrissage « spécial » Saveur peut se faire au batteur).
- Poursuivre ensuite votre diagramme «tradition» habituel.
- Poids baguette conseillé : 350 g en pâte.
- Prix de vente conseillé
Entre 5 et 10 centimes de plus que votre «tradition».

Tour de meule au levain naturel liquide (pages 36-37)

Ingrédients

- Farine Tour de Meule Label Rouge : 1 kg
- Levain liquide : 500 g
- Eau (base 66/70) : 750 à 770 g
(conserver 0,15 l d'eau à bassiner en fin de pétrissage)
- Gros sel gris : 25 g
(soit 80% d'hydratation avec le levain)

Il est conseillé de faire une autolyse de 1h.

Pétrissage

	Batteur ou spiral
Vitesse lente	15 mn (jusqu'au décollement de la pâte)

Température de la pâte en fin de pétrissage : 23 à 26°C.

Pointage en masse

2h30 à 3h selon la température ambiante, avec 2 rabats toutes les 45 mn.

Division/Façonnage

Entre 1 kg et 4 kg de pâte en bannetons ronds farinés.

Apprêt

A température ambiante ou en froid :

Température ambiante : 1h30 à 2h30.

En pousse lente 8°C : 10 à 15h.

Scarification

Soudure à gris non lamé. Soudure à clair, 4 coups de lame sur le champs de la tourte.

Cuisson

260°C pendant 15 mn, puis finir de cuire à 220°C pendant 35 à 45 mn selon le poids. Bien faire sécher les pains.

Prix de vente conseillé

Entre 4,80 et 5,20 euros / kg.

Tour de meule avec Eclats de Levain (pages 38-39)

Ingrédients

- Farine Tour de Meule Label Rouge : 1 kg
- Eau (TB 60 à 65) : 780 à 800 g
- Gros sel : 25 g
- Levure : 4 à 5 g
- Eclats de Levain : 30 g soit 3% du poids de la pâte

Possibilité de bassiner en gardant 4% de l'eau de coulage en fin de pétrissage.

Il est conseillé de faire une autolyse de 1h.

Pétrissage

	Batteur ou spiral
Vitesse lente	15 mn (jusqu'au décollement de la pâte)

Température de la pâte en fin de pétrissage : 22 à 24°C.

Pointage en masse

2h30 à 3h selon la température ambiante, avec 2 rabats toutes les 45 mn.

Division/Façonnage

Entre 1 kg et 2 kg en bannetons ronds farinés.

Apprêt

A température ambiante ou en froid (pour une plus grande qualité) :

Température ambiante : 1h30 à 2h30.

A froid : 7/8°C : 10 à 15h.

Scarification

Au choix : Soudure à gris, non lamé. Soudure à clair, 4 coups de lame sur le champs de la tourte.

Cuisson

260°C pendant 15 mn puis 230°C pendant 35 à 45 mn.

Prix de vente conseillé

Entre 4,80 et 5,20 euros / kg.

Pain Baltik (pages 40-41)

Ingrédients

- Préparation Pain Baltik : 1 kg
- Levure : 30 g
- Eau (TB 55°C) : 600 à 630 g

Pétrissage

	Batteur ou spiral
1ère vitesse	5 mn
2ème vitesse	6 mn (jusqu'au décollement de la pâte)

Température de la pâte en fin de pétrissage : 24°C.

Pointage

20 mn à température ambiante.

Détente

En boule de 400 g : 10 mn à température ambiante.

Façonnage

En bâtard court. Humidifier et mettre les graines «Baltik» dessus et dessous le pâton, en le roulant dans le mélange de graines, puis déposer dans une barquette “Artisan Boulanger”.

Apprêt

1h à 1h30 à 24°C.

Cuisson

10 mn à 245°C, puis 25 mn à 220°C.

Pain d'Olaf

Préparation pour pain nordique (pages 42-43)

Ingrédients

- Préparation Pain d'Olaf : 1 kg
- Eau (TB 55°C) : 600 à 630 g
- Levure : 30 g

Pétrissage

	Batteur ou spiral
1ère vitesse	5 mn
2ème vitesse	6 mn (jusqu'au décollement de la pâte)

Température de la pâte en fin de pétrissage : 24°C.

Pointage

20 mn à température ambiante.

Détente

En boule de 400 grs : 10 mn à température ambiante.

Façonnage

En bâtard court. Humidifier et mettre le mélange de graines au dessus et au dessous du pâton, en le roulant dans le mélange de graines, puis déposer dans une barquette "Artisan Boulanger".

Apprêt

1h à 1h30 à 24°C.

Cuisson

10 mn à 245°C, puis 25 mn à 220°C.

El'Maïs (pages 44-45)

Ingrédients

- Préparation El'Maïs : 1 kg
- Eau TB 52°C : 610 à 630 g
- Levure : 30 g

Pétrissage

	Batteur ou spiral
1ère vitesse	4 mn
2ème vitesse	8 mn

Température de la pâte en fin de pétrissage : 25°C.

Pointage

20 à 30 mn.

Division/boulage

350 g en pâte.

Détente

15 mn.

Façonnage

En baguette recouverte d'Eclats de maïs Bourgeois puis lamer en feuille sur le dessus (ou en barquette).

Apprêt

1h à 1h15.

Enfournement/Cuisson

Réaliser avec les baguettes une forme de fer à cheval. 230°C pendant 23 à 25mn.

Pain de 14 (pages 46-47)

Ingrédients

- Préparation Pain de 14 : 1 kg
- Eau (TB 60°C) : 700 à 720 g
- Levure : 7 à 8 g

Diagramme en froid exclusivement

Pétrissage

	Batteur ou spiral
1ère vitesse	8 mn
2ème vitesse	2 mn

Température de la pâte en fin de pétrissage : 23 - 24°C.

Pointage

30 mn à température ambiante avec 1 rabat puis mettre au froid à 4°C pendant 24h (avec un maximum de 48h).

Pesage

350 g en pâte, bouler très légèrement la pâte sans la dégazer.

Détente

40 mn à température ambiante.

Façonnage

Aplatir très légèrement la boule sans la dégazer puis lui donner un aspect plat et mettre sur couche ("pain qui doit avoir une forme ronde et être plat...").

Apprêt

30 mn à température ambiante ou de 1 à 6h à 10°C.

Scarification

En polka "grossier" (3 coups de lame dans un sens, 3 coups de lame dans l'autre sens).

Cuisson

18 à 20 mn à 240°C pour avoir un pain bien cuit avec une couleur brun foncé.

Prix

300 g cuit - 5,90 euros / kg - 1,80 euros avec son sachet - Coefficient : 7,5

Le Vaillant (pages 48-49)

Ingrédients

- Préparation Le Vaillant : 1 kg (sel incorporé)
- Eau (TB 58°C) : 700 g
- Levure : 7 à 8 g
- Bassinage : 20 à 30 g

Mélanger eau et préparation 3 à 4 mn en première vitesse. Autolyse de 30 mn.

Pétrissage

1ère vitesse	6 mn
2ème vitesse	3 à 4 mn (jusqu'au décollement)

Température de la pâte en fin de pétrissage : 24°C.

Pointage

30 mn à température ambiante et donner 1 rabat puis stocker à 4°C jusqu'au lendemain.

Pesage

400 g en pâte, puis léger boulage.

Détente

20 mn à température ambiante.

Façonnage

Aplatir 3 côtés de la boule puis les replier au centre de façon à obtenir un triangle et mettre sur couche.

Apprêt

1h à température ambiante.

Scarification

Fariner légèrement puis réaliser un lamage en feuille.

Cuisson

25 mn à 250°C.

Free Bread

Préparation pour pain spécial sans blé (pages 50-51)

Ingrédients

- Préparation Free Bread : 1 kg
- Eau (entre 25 et 30°C) : 900 g
- Levure : entre 20 et 25 g au kg

Pétrissage

	Batteur avec la feuille
1ère vitesse	6 à 7 mn

Pointage

Aucun.

Pesage et Façonnage

500 g en moules à pain de mie ou 240 g en Moulalu.

Apprêt

Entre 1h30 et 2h à 25°C.

Cuisson

210 à 220°C entre 30 et 45 mn.

Conseil

Pour améliorer l'esthétique, possibilité de mettre un appareil à tigré sur le dessus au moment de l'enfournement.

Recette de l'appareil à tigré :

Farine de riz 500 g / Sel 25 g / Sucre 75 g / Levure 100 g / Huile 75 g / Eau 0,55 l.

Mélanger tous les ingrédients, laisser pousser 1 ou 2 h, faire retomber comme une poolish.

Déclinaisons possibles

Free Bread aux céréales / Free Bread au chocolat et cranberries/ Free Bread 100% chocolat.

Complet (pages 52-53)

Ingrédients

- Préparation Complet : 1 kg
- Eau : 710 à 730 g
- Levure : 30 à 40 g

Pétrissage

	Batteur	Spiral	Axe oblique
Température de base	50°C	52°C	54°C
1ère vitesse	5 mn	5 mn	5 mn
2ème vitesse	7 mn	9 mn	12 mn

Température de la pâte en fin de pétrissage : 25°C.

Pointage

20 mn en masse.

Façonnage

Bâtard court et scarifier en saucisson au moment du façonnage ou en moule à pain de mie :
300 g en pâte.

Apprêt

En direct : 45 mn selon la température ambiante.

En froid : En pousse contrôlée avec 20 g de levure. En pousse lente avec 10 g de levure.

Cuisson

20 mn à 240°C avec de la buée, puis faire sécher.

Berlinois (pages 54-55)

Ingrédients

- Préparation Berlinois : 1 kg
- Eau : 740 à 760 g
- Levure : 30 à 40 g

Pétrissage

	Batteur	Spiral	Axe oblique
1ère vitesse	5 mn	5 mn	5 mn
2ème vitesse	7 mn	9 mn	12 mn

Température de la pâte en fin de pétrissage : 24°C.

Pointage

15 mn en masse.

Façonnage

En bâlard court ou en boule. Fariner et scarifier au moment du façonnage.

Apprêt

En direct : 45 à 50 mn selon la température ambiante.

En froid : En pousse contrôlée avec 20 g de levure. En pousse lente avec 10 g de levure.

Cuisson

25 mn à 240°C puis faire sécher pendant 10 mn. Enfournier avec beaucoup de buée.

Galopin et Fantine (pages 56-57)

Ingrédients

- Préparation Galopin-Fantine : 1 kg
- Eau à 40°C : 700 à 720 g

Pétrissage

	Batteur	Spiral
1ère vitesse	3 mn	5 mn
2ème vitesse	3 mn	20 mn environ
3ème vitesse	5 à 7 mn	

Bien laisser la pâte se décoller de la cuve.

	Galopin	Fantine
Pointage	De 30 à 45 mn selon la température ambiante du fournil.	
Division	En pavés de 300 g divisés à la machine ou à la main.	300 g avec légère mise en forme.
Façonnage	Mise sur couche sans fariner.	Manuel, avec bouts pointus. Ne pas serrer, ne pas fariner le dessus des baguettes.
Apprêt	De 30 à 45 mn selon la température ambiante du fournil.	
Scarification	1 coup de lame sur le dessus du Galopin. Ne pas fariner.	1 coup de lame sur la longueur de la Fantine. Ne pas fariner.
Cuisson	25 mn à 250°C puis laisser sécher au four. Mise au four avec buée.	20 à 25 mn à 250°C. Mise au four avec buée.

Viennoise (pages 58-59)

Ingrédients

- Préparation Viennoise : 1 kg
- Eau : 560 g
- Levure : 30 à 40 g

Pétrissage

	Batteur	Spiral	Axe oblique
Température de base	54°C	55°C	56°C
1ère vitesse	5 mn	5 mn	5 mn
2ème vitesse	8 mn (jusqu'à décollement de la pâte)	10 mn (jusqu'à décollement de la pâte)	15 mn (jusqu'à décollement de la pâte)

Température de la pâte en fin de pétrissage : 25°C.

Pointage

20 mn en masse.

Façonnage

Selon la forme voulue, baguette, pain au lait, pain de mie, briochette.

Apprêt

En direct : 75 à 90 mn selon la température ambiante.

En froid : En pousse contrôlée avec 30 g de levure. En pousse lente avec 15 g de levure.

Cuisson

Dorer puis 15 mn à 220°C avec beaucoup de buée.

Baguette des Labours (pages 60-61)

En direct		En froid
1 kg	Préparation Labours	1 kg
500 g	Pâte fermentée	500 g
30 g	Levure	10 g
640 à 660 g	Eau	Environ 630 g
	Améliorant froid	10 g
Température de base		
52°C	Oblique	51°C
54°C	Pétrin spiral	53°C
Pétrissage (bateur ou spiral)		
5 mn	1ère vitesse	5 mn
jusqu'à décollement (environ 8 mn à ajuster en fonction du matériel utilisé)	2ème vitesse	jusqu'à décollement (environ 8 mn à ajuster en fonction du matériel utilisé)
24 à 25°C	Température de pâte	23 à 24°C
30 mn en bac	Pointage	20 mn en bac
250 g en pâte	Division	250 g en pâte
En baguette bouts ronds de 40 cm scarifiée en «saucisson». Très légèrement farinée	Façonnage	En baguette bouts ronds de 40 cm scarifiée en «saucisson». Très légèrement farinée
45 à 60 mn	Apprêt	Blocage à 2-3°C. Réchauffe 2h30-3h à 16-17°C
22 à 25 mn à 250°C avec buée	Cuisson	22 à 25 mn à 250°C avec buée

Pain des Labours (pages 62-63)

En direct		En chambre de pousse contrôlée
1 kg	Préparation Labours	1 kg
500 g	Pâte fermentée	500 g
30 g	Levure	10 g
640 à 660 g	Eau	Environ 630 g
	Améliorant froid	10 g
Température de base		
52°C	Oblique	51°C
54°C	Pétrin spiral	53°C
Pétrissage (batteur ou spiral)		
5 mn	1ère vitesse	5 mn
jusqu'à décollement (environ 8 mn à ajuster en fonction du matériel utilisé)	2ème vitesse	jusqu'à décollement (environ 8 mn à ajuster en fonction du matériel utilisé)
24 à 25°C	Température de pâte	23 à 24°C
30 mn	Pointage	20 mn en bac
En pâton de 400 g	Division	En pâton de 400 g
En bâtards courts, déposés dans une barquette en bois tapissée de papier sulfurisé	Façonnage	En bâtards courts, déposés dans une barquette en bois tapissée de papier sulfurisé
45 à 60 mn	Apprêt	Blocage à 2-3°C. Réchauffe 2h30-3h à 16-17°C
22 à 25 mn à 250°C avec buée	Cuisson	22 à 25 mn à 250°C avec buée

P'tit Morin (pages 64-65)

En direct		Froid - masse
1 kg	Préparation P'tit Morin	1 kg
10 g	Levure	10 g
800 à 840 g	Eau	800 à 820 g
Température de base		
52°C	Batteur	51°C
54°C	Pétrin spiral	53°C
Pétrissage (batteur ou spiral)		
5 mn	1ère vitesse	5 mn
jusqu'à décollement (environ 8 mn à ajuster en fonction du matériel utilisé)	2ème vitesse	jusqu'à décollement (environ 8 mn à ajuster en fonction du matériel utilisé)
26°C	Température finale de pâte	24°C
2h à T° ambiante avec 1 rabat au bout d'1h	Pointage	Laisser fermenter 1h en bac Donner 1 rabat
-	Blocage	En bac à 3°C, de 5 à 15h
30 mn à température ambiante	Détente	30 mn à température ambiante
Verser la pâte sur le tapis d'enfournement ou sur une planche Détailler au coupe-pâte en formes irrégulières	Division	Verser la pâte sur le tapis d'enfournement ou sur une planche Détailler au coupe-pâte en formes irrégulières
45 à 50 mn à 230°C, avec buée	Cuisson	45 à 50 mn à 230°C, avec buée

Pains du Sud (pages 66-67)

	Ciabatta	Pain pour sandwichs méditerranéens	Pizza/fougasse	Panini
Préparation Pains du Sud	1 kg	1 kg	1 kg	1 kg
Levure	15 g	40 g	40 g	20 g
Eau	700 g (à 52°C)	630 g (à 58°C)	580 g (à 52°C)	630 g
Huile d'olive (en fin de pétrissage)	50 g	-	-	-
Pétrissage				
1ère vitesse	5 mn	5 mn	5 mn	5 mn
2ème vitesse	5 mn	5 mn	3 mn	8 mn
3ème vitesse	jusqu'au décollement	-	-	-
Température de pâte	24°C	26°C	24°C	25°C
Pointage	1h30 avec 1 rabat à 45 mn. Etaler la pâte sur une couche en formant un rectangle de 3 cm d'épaisseur	20 mn	20 mn	20 mn
Division	Couper au coupe-pâte des formes aléatoires	150 g	80 à 100 g	150 g
Façonnage	-	Former un rectangle avec le pâton puis aplatis	Forme ronde pour la pizza, forme ovale pour la fougasse Garniture au choix	En 1/2 baguette
Apprêt	-	1h	15 mn	1h
Cuisson	14 mn à 250°C	14 mn à 250°C	14 mn à 250°C	12 mn à 230°C

Pain de la Forêt Noire (pages 68-69)

D'origine allemande, cette recette vous donnera un pain riche en graines de couleur brune à la saveur typée.

Macération de 2h à 12h

- Préparation Forêt Noire : 500 g
- Eau à 30°C : 500 g

Pétrissage final

- La totalité de la macération : 1 kg
- Farine de la Forêt Noire : 500 g
- Eau à 30°C : 120 g
- Levure : 20 g
- Pâte fermentée (facultatif) : 200 g

Pétrissage

	Batteur ou spiral
1ère vitesse	10 à 15 mn
2ème vitesse	2 mn

Température de la pâte en fin de pétrissage : 26-27°C.

Pointage

30 mn en masse.

Division

300 g en barquinette. 300 g en moulalu.

Avant de mettre en moule ou en barquinette, humidifier le pâton à l'aide d'un pinceau ou d'un vaporisateur, puis déposer le côté humide du pâton sur un lit de sésame.

Apprêt

40 à 50 mn.

Cuisson

45 à 50 mn à 250°C avec buée, puis finir de cuire à four tombant.

Prix de vente conseillé

1,65 euros pièce soit 6,85 euros le kg.

Cakes et Compagnie (pages 70-71)

Ingrédients

- Préparation Cakes et compagnie : 1 kg
- Eau : 400 g
- Œuf : 100 g
- Huile : 400 g

Mélanger tous les ingrédients à la feuille :

1ère vitesse	1 mn
2ème vitesse	3 mn

Possibilité d'incorporer le mélange duo de fruits figues/abricots, cranberries, gouttes de chocolat ...

Incorporer les ingrédients sucrés de votre choix à 20% du poids de pâte à la feuille pendant 1mn en première vitesse.

Remplir au 3/4 des moules.

Inciser le cake dans le sens de la longueur à l'aide d'une corne huilée.

Cuisson

180°C pendant 30 à 45 mn selon le poids du cake.

Possibilité de surgeler les cakes crus, les laisser décongeler avant de les cuire.

Prix de vente conseillé

9,40 euros le kg / coeff 4 + prix du moule en aluminium si vous le vendez avec.

En mini-moule et/ou moules à muffins : ajouter entre 0,08 euros et 0,10 euros au prix de vente.

Pain à la châtaigne (pages 72-73)

Ingrédients

- Préparation Châtaigne : 1 kg
- Eau : 580 g
- Levure : 30 g
- Pâte fermentée (facultatif) : 200 g

Pétrissage :

	Batteur ou spiral
1ère vitesse	7 mn
2ème vitesse	5 mn

Pointage

20 à 30 mn à température ambiante.

Division

400 g puis boulage.

Détente

10 mn.

Façonnage

En bâtard court ou en boule.

Apprêt

Environ 1h à température ambiante.

Cuisson

35 à 40 mn avec buée, faire attention la prise de couleur est assez importante.

Pain d'épices (pages 74-75)

Ingrédients

- Préparation pour Pain d'épices : 1 kg
- Œufs : 500 g
- Miel : 900 g
- Beurre frais : 400 g
- Poids de masse : 2,8 kg

Mettre le beurre (non fondu) en pommade.

Ajouter le mix, les œufs et le miel.

Mélanger le tout 6 mn en 1ère vitesse à la feuille (ne pas foisonner).

Garnir les moules préalablement graissés à mi-hauteur.

Espacer les moules sur la plaque pour une cuisson uniforme.

Cuisson*

Four à sole : 160°C.

Four ventilé : 140° C.

Durée

45 mn pour des masses de 330 à 350 g.

* Les températures et durées de cuisson sont données à titre indicatif et sont à adapter en fonction du matériel utilisé.

Croissant (pages 76-77)

Ingrédients

- Préparation Croissant : 1 kg
- Levure : 30 g (50 g pour la surgélation)
- Eau : 500 g à 520 g

Température de la pâte : 20 à 22°C.

Pétrissage :

	Batteur ou spiral
1ère vitesse	5 mn
2ème vitesse	5 mn

Pointage

Au froid (4°C) pendant 2 à 12 h.

Tourrage

2 tours double ou 3 tours simples, incorporer 25% de beurre par rapport au poids du pâton.
Mettre au froid (4°C) pendant un minimum de 20 mn entre chaque tour.

Détaillage

Détailler selon la forme de viennoiserie souhaitée.
Poids conseillé : 60 à 65 g après cuisson.

Apprêt

1h30 à 2h30 à 24°C.

Brioche au beurre (pages 78-79)

Ingrédients

- Préparation Brioche au beurre : 1 kg
- Levure : 40 g (50 g pour la surgélation)
- Eau : 150 g
- Œufs : 400 g

Possibilité d'aromatiser vos brioches avec le produit de votre choix (exemple : rhum, fleur d'oranger, arôme... incorporer 25 g/kg)

Température de la pâte : 20 à 22°C.

Pétrissage :

	Batteur ou spiral
1ère vitesse	10 mn
2ème vitesse	8 mn

Pointage

30 mn à température ambiante ou 2 à 12 h en froid (4°C).

Division

Manuelle ou machine.

Façonnage

Manuel, selon les formes souhaitées.

Apprêt

1h30 à 2h30 à 24°C.

Berlinois muesli (pages 80-81)

Ingrédients

- Préparation Berlinois : 1 kg
- Levure : 40 g
- Eau (TB : 50°C) : 750 g
- Préparation muesli : 500 g

Composition muesli

Raisins secs, ananas, papayes, noisettes, flocons de blé, flocons d'avoine.

Pétrissage :

	Batteur ou spiral
1ère vitesse	5 mn
2ème vitesse	5 mn

à la fin du pétrissage, remettre en vitesse 1, incorporer la préparation muesli et laisser tourner 1 à 2 mn.

Pointage

20 mn.

Division

250 g en pâte, bouler.

Détente

15 mn.

Façonnage

Bâtard court puis scarifier en chevrons (épis).

Apprêt

45 mn à 1h.

Cuisson

Enfourner avec buée et laisser cuire 30 à 35 mn à 230°C.

Attention : il est préférable de cuire les pains sur la plaque (60 x 40) ou en barquinette pour éviter de salir la sole.

Coût de revient du pain de 250 g en pâte : 0,33 euros.

Prix de vente conseillé du pain avec la barquinette : 1,85 euros.

Coeff 5

Campagne (page 82)

Ingrédients

- Préparation Campagne : 1 kg
- Eau : 640 à 670 g
- Levure : 30 à 40 g en direct / 20 g en pousse contrôlée / 10 g en pousse lente

Pétrissage

	Batteur	Spiral	Axe oblique
Température de base	54°C	54°C	54°C
1ère vitesse	5 mn	5 mn	5 mn
2ème vitesse	5 mn	7 mn	10 mn

Température de la pâte en fin de pétrissage : 24°C.

Pointage

20 mn en masse.

Façonnage

Selon la forme voulue, baguette ou bâtard court.

Apprêt en direct

45 mn selon la température ambiante.

Cuisson

20 mn à 240°C avec de la buée puis faire sécher.

Viennoise muesli (page 83)

Ingrédients

- Préparation Viennoise : 1 kg
- Levure : 50 g
- Eau (TB : 48°C) : 600 g
- Préparation Muesli : 500 g

Composition muesli

Raisins secs, ananas, papayes, noisettes, flocons de blé, flocons d'avoine.

Pétrissage :

	Batteur ou spiral
1ère vitesse	5 mn
2ème vitesse	6 mn (jusqu'au décollement de la pâte)

Une fois la pâte décollée de la cuve, remettre en 1ère vitesse et incorporer la préparation muesli, laisser tourner 1 à 2 mn.

Pointage

20 mn.

Division

200 g.

Façonnage

En bâlard court pour mettre en barquinette.

Apprêt

60 à 90 mn à température ambiante.

Cuisson

Dorer les viennoises muesli puis mettre au four pendant 17 mn à 220 °C.

Coût de revient du pain de 200 g : 0,34 euros.

Prix de vente conseillé du pain avec la barquinette : 1,85 euros.

Coeff 5

Baguette au sarrasin (page 84)

Ingrédients

- Farine de tradition : 850 g
- Farine de sarrasin : 150 g
- Sel : 20 g
- Levure : 10 g
- Eau (TB : 52°C) : 650 à 660 g

Pétrissage :

	Batteur ou spiral
1ère vitesse	7 mn
2ème vitesse	6 mn

Pointage

1h30 avec 2 rabats dans les 40 premières minutes.

Division

350 g en pâte.

Façonnage

Manuel, baguette de 50 cm avec les bouts pointus.

Apprêt

20 à 30 mn.

Cuisson

22 à 25 mn à 250°C avec buée.

Prix de vente conseillé de la baguette de 250 g cuite : 1,10 euros

Six céréales et graines (page 85)

Ingrédients

- Préparation six céréales et graines : 1 kg
- Eau : 630 à 650 g
- Levure : 30 à 40 g

Pétrissage

	Batteur	Spiral	Axe oblique
Température de base	50°C	52°C	54°C
1ère vitesse	5 mn	5 mn	5 mn
2ème vitesse	7 mn	9 mn	12 mn

Température de la pâte en fin de pétrissage : 25°C.

Pointage

20 mn en masse.

Façonnage

Bâtard court avec des flocons d'avoine sur le dessus ou en barquette en bois (400 g en pâte).

Apprêt

En direct : 45 mn selon la température ambiante.

En froid : En pousse contrôlée avec 20 g de levure. En pousse lente avec 10 g de levure.

Cuisson

20 mn à 240°C avec de la buée, puis faire sécher.

Son-fibres (page 86)

Ingrédients

- Préparation Son-fibres : 1 kg
- Eau : 720 g
- Levure : 30 à 40 g

Pétrissage

	Batteur	Spiral	Axe oblique
Température de base	50°C	52°C	54°C
1ère vitesse	5 mn	5 mn	5 mn
2ème vitesse	7 mn	9 mn	12 mn

Température de la pâte en fin de pétrissage : 25°C.

Pointage

20 mn en masse.

Façonnage

Bâtard court et scarifier en saucisson au moment du façonnage.

Apprêt

En direct : 45 mn selon la température ambiante.

En froid : En pousse contrôlée avec 20 g de levure. En pousse lente avec 10 g de levure.

Cuisson

20 mn à 240°C avec de la buée, puis faire sécher.