

Cookies salés

beurre maître d'hôtel - noix roquefort
tomates confites chèvre - recette pour 9 pièces



- ❖ Farine de Tradition Française :150 g
- ❖ Beurre :130 g
- ❖ Œuf :70 g
- ❖ Levure chimique :5 g
- ❖ Fromage râpé :50 g
- ❖ Sel / poivre
- Beurre maître d'hôtel**
- ❖ Beurre persillé :200 g
- ❖ Farine :150 g
- ❖ Œuf :50 g
- ❖ Levure chimique :5 g
- ❖ Fromage râpé :50 g
- ❖ Sel / poivre
- ❖ Pignons :50 g

Noix - Roquefort

- ❖ Roquefort :75 g
- ❖ Noix :20 g

Tomate - Chèvre

- ❖ Tomates confites :30 g
- ❖ Chèvre :40 g
- ❖ Confit de tomates :20 g

Comté - Raisin blanc

- ❖ Comté :75 g
- ❖ Raisin blanc :30 g

Méthode de travail Mélanger la farine et la levure et sabler avec le beurre, le sel et le poivre. Ajouter les œufs et le fromage râpé. Ajouter la garniture. Faire un boudin de 17 cm de long et bien serrer avec une grille et feuille sulfurisée. Mettre le boudin au froid.

Détaillage Une fois bien refroidi, détailler des ronds de 50 g environ et de 2 cm d'épaisseur.

Cuisson 8 à 10 mn à 200°C au four à sole.



Prix de vente conseillé : 0,80 € pièce
Coût matière : 0,26 € pièce

Le Pogne de Romans

chocolat blanc et mélange de fruits rouges
(cranberries - fraises - myrtilles)

- ❖ Farine de Gruau :1 kg
- ❖ Œufs :375 g
- ❖ Sel :15 g
- ❖ Levure :15 g
- ❖ Beurre :350 g
- ❖ Sucre (en 2 fois) :300 g
- ❖ Pâte fermentée :500 g
- ❖ Mélange fruits rouges :510 g
- ❖ Pépites de chocolat blanc :255 g

Parfum

- ❖ Rhum :25 g
- ❖ Frontignan :50 g
- ❖ Vanille liquide :3 g
- ❖ Fleur d'oranger :50 g



Prix de vente conseillé : 21 € le kilo
Coût matière : 3,80 € le kilo

Pétrissage > Pétrin oblique

> Mélanger le beurre et la moitié du sucre > Incorporer la pâte fermentée. Mélanger 2 mn > Incorporer la farine, les œufs,

le sel et la levure > Pétrir en vitesse lente et incorporer le parfum en bassinant > Régler la consistance de la pâte > Incorporer le restant du sucre au cours du pétrissage > Pétrir en 1^{ère} vitesse la pâte pendant 1h15 environ jusqu'à obtenir une bonne élasticité.

Pointage 3h avec aucun rabat.

Pesage 1,2 kg ou plus, bien bouler et détente 1h. Bouler 2 fois (toutes les 30 mn).

Façonnage En couronne et mettre sur papier cuisson. Dorer les couronnes.

Apprêt 1h à température ambiante.

Blocage A 5°C pendant 16h.

Le lendemain Dorer les couronnes. Couper à la lame en 4. Cuire à 170°C à même la sole pendant 40 mn.



Le Bienveillant - Pain riche en fibres

figues - abricots



Préparation

- Le Bienveillant :1 kg
- ❖ Eau (TB 60°C) :660 à 680 g
- ❖ Levure :20 à 30 g
- ❖ Figues bio :100 g
- ❖ Abricots bio :300 g

Prix de vente conseillé : 2,65 € pièce
Coût matière : 0,66 € pièce

Pétrissage > Batteur ou spiral > T° de base : 50°C

> 5 mn en 1^{ère} vitesse > 6 à 8 mn en 2^{ème} vitesse jusqu'à décollement > T° de pâte en fin de pétrissage : 23 - 24°C.

Pointage 20 mn.

Division Pâton de 330 g avec mise en forme boule.

Détente 20 mn.

Façonnage En pain bâtard court.

Finition Humidifier les pâtons façonnés, les rouler dans le topping de votre choix puis mettre dans des moules à pain de mie.

Apprêt 60 à 90 mn.

Cuisson 30 à 40 mn à 230°C.



Le pain brié

aux pommes



- ❖ Farine de Tradition Française :1 kg
- ❖ Jus de Pomme (TB 40°C) :370 g
- ❖ Pâte fermentée :1 kg
- ❖ Sel :20 g
- ❖ Levure :5 g
- ❖ Beurre :20 g

Prix de vente conseillé : 1,80 € pièce
Coût matière : 0,40 € pièce

Pétrissage > Axe oblique ou spiral > 15 mn en 1^{ère} vitesse > 15 mn en 2^{ème} vitesse > Température de pâte en fin de pétrissage : 24°C.

Pesage 400 g.

Détente 5 mn.

Façonnage En bâtons légèrement dodus.

Apprêt 3h30 à 26°C.

Cuisson badigeonner sur le dessus du pain l'appareil à tigré. Cuire 30 mn à 230°C.

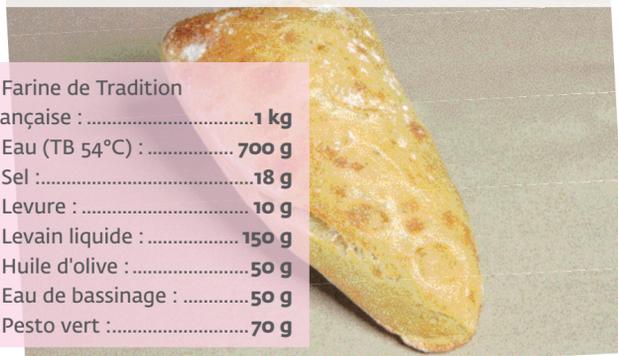
Appareil à tigré aux pommes Farine de riz : 500 g, sel : 10 g, levure : 80 g, sucre : 75 g, huile végétale : 75 g, jus de pomme : 400 g.

Conseil Possibilité de rajouter 200 g de cubes de pommes congelées au kilo de pâte.



Ciabatta

au pesto



- ❖ Farine de Tradition Française :1 kg
- ❖ Eau (TB 54°C) :700 g
- ❖ Sel :18 g
- ❖ Levure :10 g
- ❖ Levain liquide :150 g
- ❖ Huile d'olive :50 g
- ❖ Eau de bassinage :50 g
- ❖ Pesto vert :70 g

Prix de vente conseillé : 8,20 € le kilo
Coût matière : 1,20 € le kilo

Pétrissage > 5 mn en 1^{ère} vitesse > 8 mn en 2^{ème} vitesse > Dès que la pâte se décolle de la cuve, faire le bassinage eau et huile d'olive en même temps (possibilité de mettre le pesto dès le frassage ou au bassinage).

Pointage En froid : 30 mn avec un rabat et stocker à 4°C jusqu'au lendemain. En direct : 1h30 avec un rabat au bout de 45 mn à T° ambiante.

Détaillage En pavé sans dégazer la pâte.

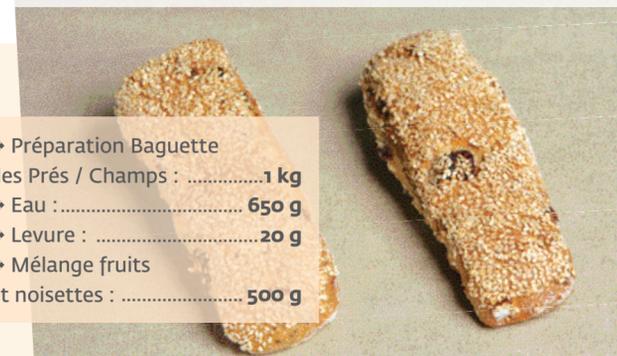
Apprêt 15 à 20 mn.

Cuisson 15 à 18 mn selon le poids du pâton. 250 à 260°C.



Barre de céréales

aux fruits et noisettes



- ❖ Préparation Baguette des Prés / Champs :1 kg
- ❖ Eau :650 g
- ❖ Levure :20 g
- ❖ Mélange fruits et noisettes :500 g

Prix de vente conseillé : 1,10 € pièce
Coût matière : 0,22 € pièce

Pétrissage > Batteur ou spiral > 5 mn en 1^{ère} vitesse > 10 mn en 2^{ème} vitesse puis incorporer les fruits 2 à 3 mn en 1^{ère} vitesse > T° de base : 25°C.

Pointage 20 mn dans un bac.

Division Par 20 (bac à 4,4 kg).

Recouper en 2 dans le sens de la longueur.

Apprêt 30 mn.

Cuisson 16 mn à 250°C.



Pain d'antan

aux graines



- ❖ Farine de meule T80 :800 g
- ❖ Farine de seigle T130 :200 g
- ❖ Eau (TB 60°C) :700 g
- ❖ Levain dur :400 g
- ❖ Sel de Guérande :22 g
- ❖ Levure :2 à 3 g
- ❖ Mélange graines trempées :180 g (90 g de graines + 90 g d'eau)

Prix de vente conseillé : 2,80 € pièce
Coût matière : 0,46 € pièce

Autolyse > 1 h.

Pétrissage > 10 mn en 1^{ère} vitesse jusqu'au lissage.

> Température de pâte en fin de pétrissage : 23 - 25°C.

Pointage 1h30 avec 1 rabat au bout de 30 mn.

Pesage 400 g.

Détente 20 mn.

Façonnage En bâtard sans trop serré sur couche.

Apprêt 12 à 15 h à 6 - 7°C.

Cuisson 30 à 35 mn à 250°C puis à chaleur tombante, après 25 mn descendre le four à 220°C.



Baguette feuilletée

sésame-pavot



- ❖ Farine de Tradition Française :1 kg
- ❖ Eau (TB 52°C) :620 g
- ❖ Sel :18 g
- ❖ Levure :20 g

Prix de vente conseillé : 2,40 € pièce
Coût matière : 0,60 € pièce

Pétrissage > Spiral > 5 mn en 1^{ère} vitesse > 5 mn en 2^{ème} vitesse > Température de pâte en fin de pétrissage : 22°C.

Pointage 10 mn puis étaler sur plaque et stocker au froid négatif pendant 45 mn.

Pesage 2,5 Kg de pâte.

Tourage avec 500 g de beurre (20% de la pâte), donner un tour double puis un tour simple.

Détaillage laminier jusqu'à 15 d'épaisseur (1,5 cm).

Faire des bandes de 2 cm. Les humidifier et parsemer le dessus de sésame ou de pavot. Les torsader et disposer sur plaque à viennoise avec papier sulfurisé.

Apprêt 1h30 à 25°C.

Cuisson 220°C pendant 15 mn, four à sole.



Tourte aux 3 céréales Bio

recette pour 2 pièces

Pâte à tourte aux 3 céréales

- ❖ Farine de seigle T130 bio : ... 500 g
- ❖ Farine de petit épeautre bio : 250 g
- ❖ Farine de sarrasin bio : 250 g
- ❖ Eau (TB 110°C) : 800 g
- ❖ Sel : 25 g
- ❖ Levain dur : 750 g

Prix de vente conseillé : 10 € le kilo
Coût matière : 1,60 € le kilo

Pétrissage > Batteur > Mettre tous les ingrédients dans la cuve sauf le levain liquide > Frassage d'environ 3 mn en 1^{ère} vitesse (consistance : pâte bâtarde). Ajouter le levain liquide > Environ 7 mn en 1^{ère} vitesse (consistance : pâte très douce) > Température : pâte à 31°C.

Pointage Environ 1h30

Pesage En pâtons de 1,280 kg.

Façonnage Bouler très légèrement les pâtons et les déposer dans les bannetons farinés soudure à gris.

Apprêt 45 mn à température ambiante.

Cuisson 20 mn à 250°C, puis environ 40 mn à 220°C. Ressuage : sur une grille.



Pain scandinave Bio

au cumin

- ❖ Préparation Bio pour pain scandinave: 1 kg
- ❖ Eau (TB 70 °C) : 600 g
- ❖ Levure : 10 g
- ❖ Malt d'orge torréfié : 20 g
- ❖ Sel : 22 g
- ❖ Bassinage : 150 à 200 g
- ❖ Levain liquide : 150 g
- ❖ Cumin : 5 g

Prix de vente conseillé : 2,10 € pièce
Coût matière : 0,31 € pièce

Pétrissage > 5 mn en 1^{ère} vitesse. Bassiner au bout de 10 mn.

Pointage Aucun.

Pesage et façonnage : 300g. A l'aide d'une corne, déposer dans les moules « Carrés Bourgeois ».

Lisser le dessus avec de l'eau et parmeser avec les graines de courges bio.

Apprêt 1h30 à 25°C.

Cuisson 25 mn à 235°C

+ 10 mn à four tombant.



Pain intégral

aux lentilles vertes

- ❖ Farine de meule T150 : ... 700 g
- ❖ Farine de meule T80 : ... 300 g
- ❖ Eau (TB 58°C) : 700 à 750 g
- ❖ Levain liquide : 300 g
- ❖ Levure : 4 g
- ❖ Sel : 22 g
- ❖ Bassinage : 50 g
- ❖ Lentilles trempées* : 360 g

* la veille : 180 g de lentilles + 180 g d'eau

Prix de vente conseillé : 2,90 € pièce
Coût matière : 0,41 € pièce

Pétrissage

> 8 mn en 1^{ère} vitesse > 3 mn en 2^{ème} vitesse > Température de pâte en fin de pétrissage : 23 - 24°C.

Pointage 1h avec 1 rabat puis stocker à 4°C jusqu'au lendemain.

Division 450 g en pâte.

Détente 20 mn.

Façonnage En bâtarde court puis disposer en barquette bois.

Apprêt 1h30.

Cuisson 1 coup de lame.

30 à 35 mn à 250°C.



Meule

aux graines germées

- ❖ Farine de meule T80 : 1 kg
- ❖ Eau : 700 à 750 g
- ❖ Levure : 2 g
- ❖ Sel : 20 g
- ❖ Levain liquide : 400 g
- ❖ Eclats de grains : 200 g

Prix de vente conseillé : 2,60 € pièce
Coût matière : 0,43 € pièce

Autolyse 30 mn (farine + eau).

Pétrissage > Spiral > 10 mn 1^{ère} vitesse jusqu'au décollement > Température de pâte en fin de pétrissage : 23°C.

Pointage 1h avec 2 rabats toutes les 30 mn selon la force de la pâte et stocker à 4°C jusqu'au lendemain.

Pesage 400 g et bouler.

Détente 45 mn environ.

Façonnage En pavé avec soudure à gris.

Apprêt 45 mn à 1h.

Cuisson 45 mn à 250°C.



Tarte de Noël

recette pour 6 tartes

Pâte à brioche

- ❖ Farine de gruau : 1 kg
- ❖ Œufs entiers : 700 g
- ❖ Sel : 20 g
- ❖ Sucre : 150 g
- ❖ Levure : 30 g
- ❖ Beurre : 500 g

Appareil pain d'épices

- ❖ Farine de seigle T130 : 125 g
- ❖ Farine de blé T55 : 125 g
- ❖ Levure chimique : 15 g
- ❖ Quatre épices : 4 g
- ❖ Œufs : 150 g
- ❖ Miel : 250 g
- ❖ Sucre semoule : 100 g
- ❖ Beurre : 60 g
- ❖ Crème liquide : 150 g



Mélange de pralines rouges et framboises

- ❖ Pralines rouges : 200 g
- ❖ Framboises
- ❖ billes congelées : 200 g

Finition

- ❖ Sucre glace : 150 g

Prix de vente conseillé : 5,75 € pièce
Coût matière : 1,15 € pièce

Préparations des garnitures Faire chauffer le miel, le sucre, le beurre, et la crème à environ 60 °C. Ajouter le liquide obtenu sur les farines, la levure chimique, les 4 épices et les œufs. Mélanger à la feuille. Réserver l'appareil. Concasser les pralines et les mélanger avec les framboises congelées. Réserver au congélateur.

Pétrissage Batteur > Incorporer tous les ingrédients sauf le beurre > Frassage en 5 mn. Pâte bâtarde > 12 mn. Incorporation du beurre > 5 mn. Pâte douce en fin de pétrissage > Pâte à 24°C.

Pointage 1h donner un rabat et stocker la pâte au froid 24h.

Pesage 6 pâtons de 250 g. **Détente** Au froid 20 mn.

Façonnage Allonger les pâtons en forme de galettes et disposer des cercles à entremets préalablement graissés.

Apprêt 2h30 à 25°C.

Montage Dégazer le centre de tartes, dorer et couler l'appareil à pain d'épices et le mélange pralines cassées framboises billes. Saupoudrer de sucre glace.

Cuisson Dans un four à sole 180°C pendant 15 mn Ressuage sur grille.



Tartine sardines

Sauce suédoise

- ❖ Yaourt Grec : 670 g
- ❖ Mascarpone : 270 g
- ❖ Ciboulette fraîche : 55 g
- ❖ Sel : 3 g
- ❖ Poivre : QS

Assaisonnement échalote

- ❖ Persil : 15 g
- ❖ Sel : 2 g
- ❖ Poivre : 1 g
- ❖ Huile d'olive : 100 g
- ❖ Vinaigre balsamique : 50 g
- ❖ Echalote : 50 g

Rillettes sardines

- ❖ Sauce suédoise : 500 g
- ❖ Sardines à l'huile : 500 g
- ❖ Echalote assaisonnée : 50 g



Prix de vente conseillé : 4,20 € pièce
Coût matière : 1,40 € pièce

Recette sauce suédoise : Rincer, sécher et ciseler la ciboulette. Mélanger tous les ingrédients et saler à votre convenance. Mettre au frais au moins 2h avant de servir.

Recette assaisonnement échalote : Eplucher et couper l'échalote en lamelles. Dans un mixeur, ajouter tous les ingrédients sauf l'huile et hacher. Pour finir, ajouter l'huile à la préparation.

Recette rillettes sardines : Mixer le tout.

Montage Tartine Scandinave : 80 g, rillettes de sardines : 25 g, mélange mâche et roquette : 15 g, 2 sardines à l'huile coupées en deux, rillettes de sardines : 25 g, tartine scandinave : 80g.

P'tit Morin

aux 3 fruits

NOUVELLE
RECETTE

- ❖ Préparation P'tit Morin : .. 1 kg
- ❖ Eau (TB 50°C) : 660 à 680 g
- ❖ Levure : 10 g
- ❖ Pâte fermentée : 500 g

Prise sur un pétrin la veille

- ❖ Mélange de fruits Raisins - Noisettes - Pistaches..... 600 g

Prix de vente conseillé : 7,50 € le kilo
Coût matière : 1,16 € le kilo

Pétrissage > Batteur ou spiral > 6 mn en 1^{ère} vitesse > 12 à 15 mn en 2^{ème} vitesse jusqu'au décollement. Puis incorporer en 1^{ère} vitesse 2 à 3 mn le mélange de fruits > Température de pâte en fin de pétrissage : 24°C.

Pointage 15 mn. **Division** 3,2 kg. **Façonnage** Bouler normalement.

Détente Etaler sur une planche 40 x 60 cm au rouleau. Fariner le dessus et le dessous.

Apprêt 45 mn. **Blocage** 2°C.

Réchauffe 4h à 17°C.

Cuisson Découper des bandes de pâte dans le sens de la largeur (40 cm).

Avec un couteau de tour, les déposer sur le tapis d'enfournement et fariner. 26 mn à 240°C à four tombant.



Pain de mie extra moelleux

avec empois d'amidon

- ❖ Farine T45 : 1 kg
- ❖ Eau (TB 56°C) : 600 g
- ❖ Levure : 40 g
- ❖ Sel : 20 g
- ❖ Huile de colza : 50 g
- ❖ Trimoline 50 g
- ❖ Poudre de lait : 50 g
- ❖ Empois d'amidon* : 300 g

* à incorporer 5 mn avant la fin du pétrissage

Empois d'amidon :

- ❖ Farine T45..... 100 g
- ❖ Eau à 100°C : 200 g

Chauffer l'eau et la farine dans une

casserole à 100°C puis stocker au frigo

jusqu'à refroidissement.

Pétrissage > Batteur ou spiral > 5 mn en 1^{ère} vitesse

> 10 mn en 2^{ème} vitesse > Température de la pâte en fin de pétrissage : 22°C.

Pointage 10 mn à température ambiante.

Pesage Selon le moule utilisé.

Détente 15 mn en boule à température ambiante.

Façonnage En bâtarde. Mettre en barquette bois (300 g) ou :

- En moules "Carrés Bourgeois" (140 g en pâte)

- En moules à pain de mie (selon la taille).

Apprêt 1h à 1h30.

Cuisson 200°C pendant 40 mn (selon le poids).



Prix de vente conseillé : 6,50 € le kilo
Coût matière : 0,92 € le kilo