LES FICHES TECHNIQUES DES COMPAGNONS DU DEVOIR DU TOUR DE FRANCE

CONNAITRE LE BON PAIN ARTISANAL FRANCAIS

Pays,

Comme vous le constaterez, l'élaboration de ces documents professionnels a suscité beaucoup de recherche dans son contenu et une grande imagination dans sa présentation.

Notre souci fut de mettre, à la disposition de tous, un soutien de travail concret, efficace et agréable à découvrir.

a) La diffusion impressionnante de données techniques : la viennoiserie, les pains spéciaux, les pains régionaux, les décors, représenteront, sans aucun doute, une richesse permanente d'informations, de découverte du savoir-faire, dans votre travail de tous les jours.

b) La présentation imaginative et soignée des fiches techniques "étapes de fabrication" permettront une utilisation pratique et facile de ces dernières, grâce à leur claretées et leur simplicitées de lecture.

c) Le décor, activité complémentaire devenant de plus en plus indispensable à notre métier, développera l'esprit de créativité, d'imagination et d'ouverture à la beauté des choses.

J'ai passé plus de 20 ans à poursuivre la maîtrise de mon art. Je veux dire ma libération, mon épanouissement par rapport au métier, à l'outil, à la maîtrise.

Encore adolescent, je rêvais du jour où les résistances de la pratique ne compteraient plus pour moi, où j'exprimerais ce que je veux exprimer sans être suspendu aux difficultées du doute, du savoir. J'imaginais que ce jour coïnciderait avec celui de la plénitude de mes forces.

Seul, l'enseignement par le Tour de France est en mesure de vous offrir un tel enrichissement.

Par un travail personnel, par une volontée de réussir, par une volontée de s'imposer, notre enseignement spécifique et personnalisé vous mènera à l'épanouissement et la réussite totale de vous même.

Pays Gimenez

VIENNOISERIE

1. Tresses n° 1
2. Tresses n° 2
3. Tresses n° 3
4. Tresses n° 4
5. Tresses n° 5
6. Schéma de tresses
7. Schéma de tresses
8. Schéma de tresses
9. Schéma de tresses
10. Schéma de tresses
11. Croissants directs
12. Croissants "sur froid"
13. Croissants "fermentation contrôlée"
14. Croissants "sur froid avec apport de levain naturel"
15. Croissants "sur pâte fermentée"
16. Croissants "sur pâte fermentée"
17. Pâte levée feuilletée
18. Pâte coucque
19. Schéma pâte à coucque
20 Schéma pâte à coucque
21. Schéma pâte à coucque
22. Schéma pâte à coucque
23. Feuilletage traditionnel
24. Feuilletage rapide
25. Feuilletage inversé
26. Feuilletage viennois
27. Schéma feuilletage
28. Schéma feuilletage
29. Brioche
30. Brioche "sur poolish 1/3"
31. Brioche "sur levain levure"
32. Brioche "dite fine"
33. Brioche
34. Diverses formes de brioche
35. Diverses formes de brioche
36. Diverses formes de brioche
37. Diverses formes de brioche
38. Diverses formes de brioche
39. Diverses formes de brioche
40. Contenance des moules
41. Brioche vendéenne
42. Brioche feuilletée
43. Brioche feuilletée
44. Kouglof "sur pâte fermentée"
45. Kouglof "levain levure"
46. Kouglof
47. Pain brioché
48. Pain au lait
49. Pain au lait
50. Saint Génix
51. Galette de Saint-Vincent
52. Mouna
53. Pastis landais

LES VIENNOISERIES

Tresses (recette n°1)

INGREDIENTS

Farine T.45	1 kg
Sucre	50 g
Poudre de lait	100 g
Matières grasses	100 g
Sel	20 g
Levure	10 g
Eau	550 g

Pointage	10 mn
Détente	
Apprêt	1 h à 1 h 30
Cuisson	15 à 30 mn à 210° C

FABRICATION

Pétrissage

10 mn, 1ère vitesse

FACONNAGE

Façonner les branches régulieres, puis suivre les schémas.

Tresses (recette n°2)

INGREDIENTS

Farine T.45 ou gruau	1 kg
Lait	450 g
Levure	50 g
Sel	20 g
Malt	10 g
Oeufs	2
Matières grasses	200 g

Pointage	30 mn
Détente	
Apprêt	1 h 00
Cuisson	15 à 30 mn à 220° C

FABRICATION

Pétrissage

4 mn, 1ère vitesse — 5mn, 2ème vitesse — 5mn avec le gras

FACONNAGE

Façonner les branches régulieres, puis suivre les schémas.
Dorer avant la cuisson.
Après la cuisson, napper au nappage chaud ou au sirop à 30°C.

Tresses (recetten°3)

INGREDIENTS

Farine T.45	1 kg
Sel	20 g
Matières grasses	100 g
Levure	50 g
Lockerine	20 g
Sucre	100 g
Eau	550 g

Pointage	1 h 00
Détente	
Apprêt	1 h 00 à 1 h 15
Cuisson	10 à 30 mn à 210° C

FABRICATION

Pétrissage

10 mn, 1ère vitesse

FACONNAGE

Façonner les branches régulières, puis suivre les schémas.

Tresses (recette n°4)

INGREDIENTS

Farine T.45 ou de gruau	1,1 kg
Farine T.55	1,1 kg
Sel	40 g
Levure	100 g
Eau	1 l
Poudre de lait	60 g
Malt	30 g
Oeufs	3
Matières grasses	310 g
Sucre	40 g

Farine de froment	450 g
Eau	0,276 l
Levure	9 g
Sel	9 g

→ Pâte fermentée de 5h à 20°C

Pointage	1 h 30
Détente	
Apprêt	1 h 00 à 1 h 15
Cuisson	15 à 30 mn à 200° C

FABRICATION

Pétrissage

10 mn, 1ère vitesse

Pâte ferme — Pâte fermentée

Ajouter la matière grasse en fin de pétrissage

FACONNAGE

Façonner les branches régulières puis suivre les shémas.
Dorer deux fois.

Tresses
(recette n°5)

INGREDIENTS

Farine T.45 ou gruau	1 kg
Lait	450 g
Matières grasses	120 g
Sucre	80 g
Levure	40 g
Sel	20 g
Malt	10 g
Oeufs	2

Pointage	30 mm
Détente	
Apprêt	1 h 00
Cuisson	15 à 30 mn à 230° C

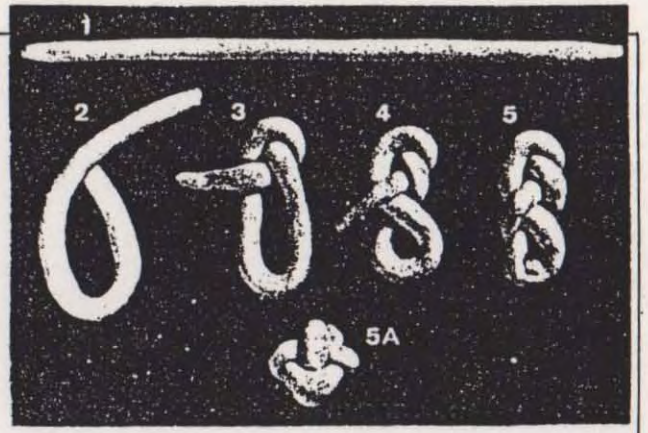
FABRICATION

Pétrissage

10 mn, 1ère vitesse — 4 mn, 2ème vitesse

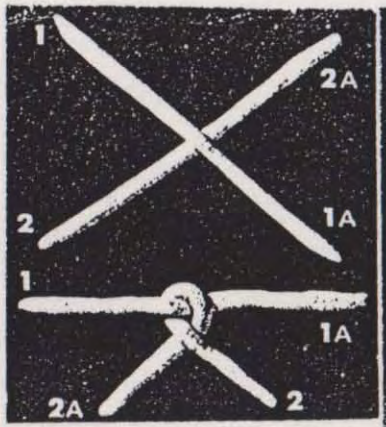
FACONNAGE

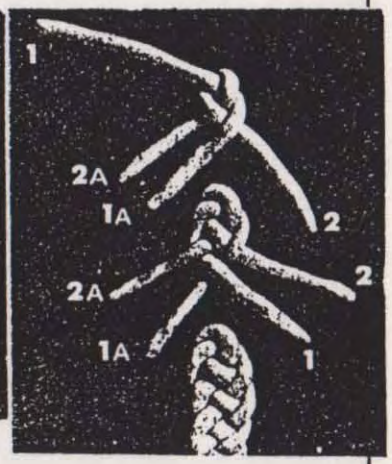
Façonner les branches régulières, puis suivre les schémas.
Décorer en parsement les tresses de graines de pavot sur le centre de la tresse.



* A une branche :
  1 - Allonger un morceau de pâte d'environ 20 cm
  2 - Former un 6
  3 - Passer la queue du 6 dans la boucle
  4 - Tourner la boucle du 6
  5 - Repasser le morceau restant de la queue du 6 dans la dernière boucle.
  5a - Afin de former un boule, replier les deux extrémités de la tresse sous elle-même.

* A deux branches plates :
  1 - Poser la branche 1-1A sur la branche 2-2A
  2 - Passer la bout du pâton 2A par dessus la branche 1-1A
  3 - Passer le bout du pâton 2 par dessus le bout du pâton 2A
  4 - Passer le bout de pâton 1A sur le bout du pâton 2
  5 - Passer le bout de pâton 1 sus le bout du pâton 2A et sur le bout de pâton 1A
  6 - Continuer ainsi, passer le pâton 2 sur le pâton 1
  7 - Passer le pâton 2A sous le pâton 1A et sur le pâton 2





* A deux branches hautes :

1 - Présenter deux morceaux de pâte parallèles

2 - Plier à l'angle droit le morceau 3-4 sur le morceau 1-2

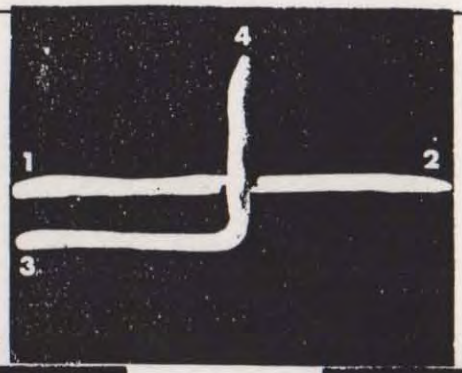
3 - Croiser le morceau 2 avec le morceau 1, le morceau 1 en premier puis le morceau 2

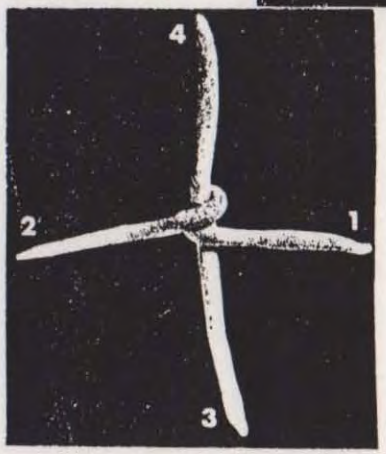
4 - Au cours de cette opération, le morceau 3 est presque revenu à la verticale

5 - Croiser le morceau 4 avec le morceau 3, le morceau 3 en oremier puis le morceau 3

6 - Continuer en croisant le morceau 2 avec le morceau 1, le morceau 1 en premier puis le morceau2

7 - Répéter le même mouvement jusqu'à la fin des branches





* A trois branches :

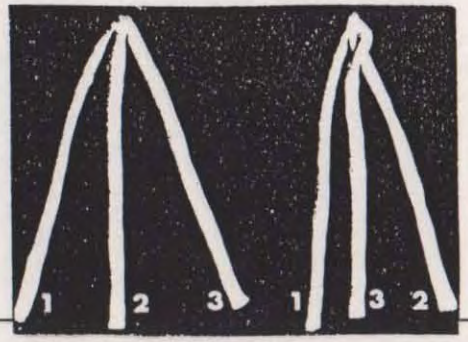
1 - Rassembler trois morceaux de pâte par leur extrémité

2 - Passer ensuite le morceau 3 entre les morceaux 1 et 2

4 - Passer le morceau 2 entre les morceaux 1 et 2

5 - Continuer ainsi de suite

Pour la tresse à trois branches, il est préférable de la commencer dans le milieu, lorsqu'une demi est tressée, retourner la tresse et finir de tresser l'autre moitié. Cela rend la tresse plus régulière.



* A cinq branches hautes :

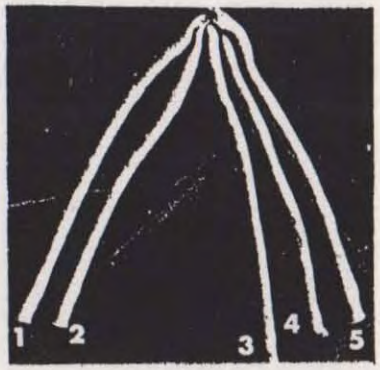
1 - Rassembler cinq pâtons par leur extrémité, trois à droite, deux à gauche

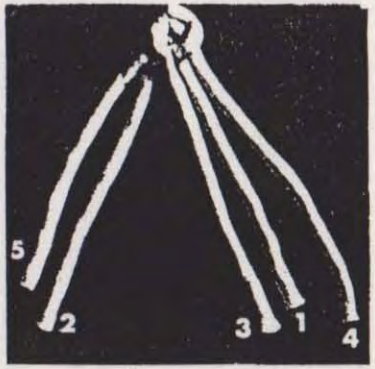
2 - Passer le pâton 5 sous le pâton 1 et poser le pâton 1 à côté du pâton 3

3 - Passer le pâton 1 sous le pâton 2, ce dernier prenant la place du pâton 1

4 - Continuer ainsi

5 - Passer le pâton 4 sous le pâton 5, poser ce dernier à côté du pâton 2 et le poser sous le pâton 1 (c'est-à-dire torsader ensemble le pâton 5 avec le pâton 1)





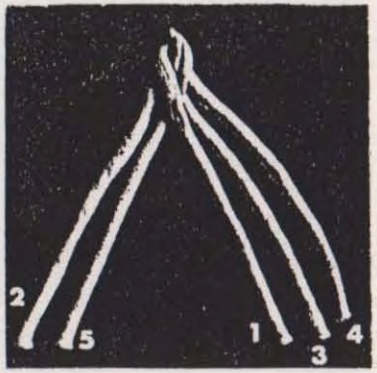
* A cinq branches plates :

1 - Rassembler cinq morceaux de pâte par leur extrémit, trois à droite, deux à gauche

2 - Passer le pâton 5 au-dessus des pâtons 3 et 4 puis le poser à côté du pâton 2

3 - Passer le pâton 1 au-dessus des pâtons 2 et 5 et le poser à côté du pâton 3

4 - Repéter le même mouvement jusqu'à la fin de la pâte disponible.



Ce que nous pouvons réaliser également :

* Le trèfle :

- prendre 3 tresses hautes à 5 branches et ramener les deux extrémités de chacune l'une contre l'autre afin d'obtenir des boucles

- sur une plaque, mettre les trois soudures les unes contre les autres et bien les souder

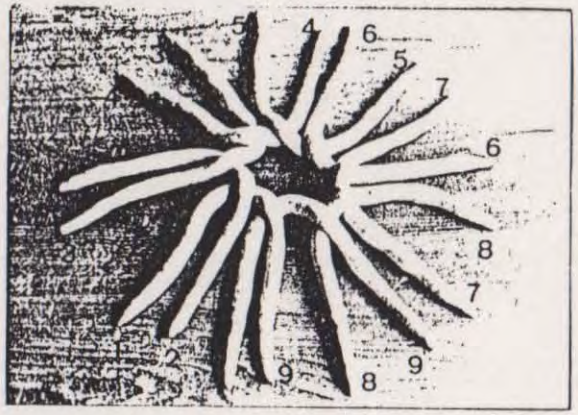
- de ce point, faire partir une torsade pour représenter la tige du trèfle, les boucles représentant les feuilles.

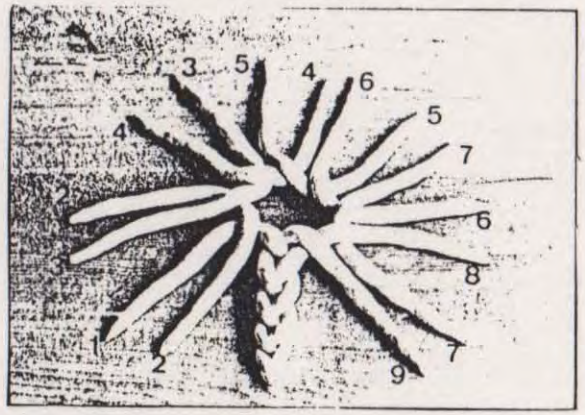
* L'étoile :

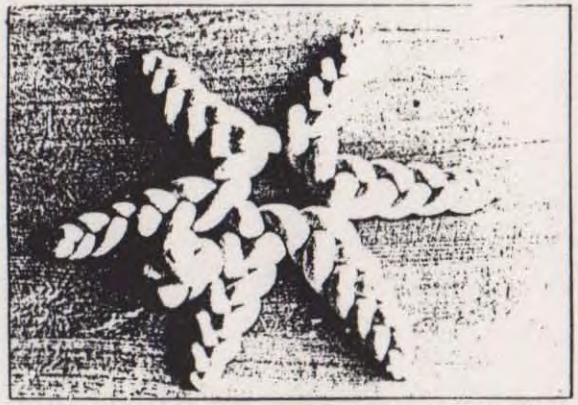
- placer une premiere bande repliée formant deux branches, puis une deuxième bande chevauchera la branche 1 de gauche

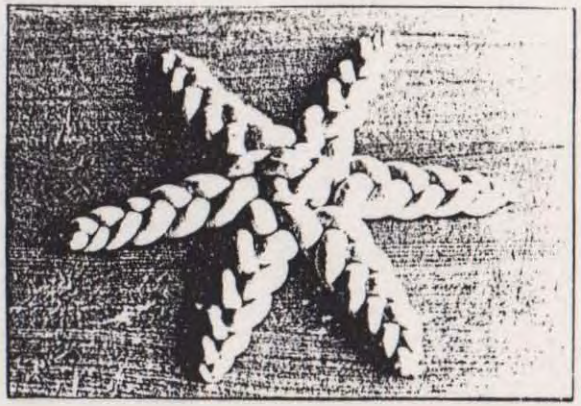
- prendre la 8, 9 et 1 puis faire un tressage avec trois branches, poursuivre avec la 2, 1, 3, etc...

- l'étoile est terminée, tresser une tresse à une branche, la replier sur elle-même et la placer dans le centre de l'étoile.









Il existe un tableau pour le tressage :

à 4 branches : (4.3), (2.1), (2.3) tresse plate

(4.2), (1.3), (2.1) tresse haute

à 5 branches : (5.2), (1.3), (2.3)

à 6 branches : (1.6), (5.1), à ne faire seulement au début

(2.5), (6.3), (5.2), (1.4)

à 8 branches : (1.8), (7.1) à ne faire seulement au début

(8.5), (2.8), (1.4), (7.1)

Croissants "directs"

INGREDIENTS

Farine T.45	1 kg
Lait ou eau	0,5 l
Levure	30 g
Sel	20 g
Sucre	100 g
Oeufs	1
Matières grasses	350 g au kg de pâte

FABRICATION

Pétrissage

5 mn, 1ère vitesse

Pointage	1 h 30
Tourage	3 tours simples
Détente	15 mn entre les tours
Apprêt	2 h à t° ambiante
Cuisson	15 mn à 230° C

FACONNAGE

Pour croissants à la confiture : à l'aide d'une poche, placer un peu de confiture à la base du triangle puis rouler..
Disposer sur plaque (comme les croissants au beurre).

Croissants

Historique :

La fabrication des croissants date de 1683, époque où les Turcs envahirent l'empire autrichien, et irent le siège de Vienne. Le 14 juillet de cette même année, le grand Vizir Turc essaya, mais en vain, e pénétrer dans la ville. Ne pouvant y parvenir, il tenta de l'occuper par la ruse.
Dans la nuit du 26 août 1683, les garçons boulangers, qui commençaient leur travail, entendirent des ruits suspects provenant du sol. Ils donnèrent l'alerte et découvrirent que des soldats turcs étaient ccupés à poser des mines sous les fortifications et sous la poudrière de la ville. Pris au piège, les turcs evèrent le siège et s'enfuirent.
En l'honneur de cette libération, les boulangers viennois décidèrent de confectionner un pain ayant a forme de l'emblème du drapeau turc (le croissant).
Le croissant ne fut, en réalité, connu des parisiens que lors de l'exposition universelle de 1889, à aquelle des boulangers viennois participèrent.
Le croissant typiquement viennois a disparu, sauf en Autriche. Il est remplacé à partir de 1920 par e croissant feuilleté.
C'est grâce à ce dernier que la renommée du croissant français dépassa nos frontières.

Croissants "sur froid"

INGREDIENTS

Farine T.45	1 kg
Sel	20 g
Sucre	120 g
Levure	15 g
Lait	250 g
Eau	250 g
Matières grasses	1/4 du poids de la pâte

FABRICATION

Pétrissage

5 mn, 1ère vitesse — 5 mn, 2ème vitesse

Pointage	18 à 20 h 00 à 4° C
Tourage	3 tours simples
Détente	20 mn entre les tours
Apprêt	12 h à 4° C - 2 h à 25° C
Cuisson	12 à 15 mn à 200° C

FACONNAGE

Pour les croissants pralinés :
à l'aide d'une poche, disposer du praliné à la base du triangle, puis rouler.
Laisser le croissant droit sur plaque et après cuisson, saupoudrer de sucre glace.

Croissant "fermentation contrôlée"

INGREDIENTS

Farine T.45	1 kg
Eau ou lait	± 500 g
Levure	30 g
Sel	20 g
Sucre	100 g
Oeufs	1
Améliorant	"pour froid"
Matières grasses	1/4 du poids de la pâte

FABRICATION

Pétrissage

5 mn, 1ère vitesse

Pointage	30 mn
Tourage	2 tours doubles
Détente	10 mn entre les tours
Apprêt	10-20 h à 0°C-14 h à 20°C
Cuisson	13 à 15 mn à 220° C

FACONNAGE

Croissants "sur froid avec apport de levain naturel"

INGREDIENTS

Farine T.55	1 kg
Sel	20 g
Sucre	120 g
Levure	20 g
Eau	550 g
Levain naturel	100 g
Matières grasses	1/4 du poids de la pâtes

FABRICATION

Pétrissage

10 mn, 1ère vitesse

FACONNAGE

Pointage	6 h 00 à 6° C
Tourage	2 tours doubles
Détente	10 mn entre les tours
Apprêt	10h à 8°-30 mn à1h à t°amb.
Cuisson	10 mn à 220° C

Croissants "sur pâte fermentée"

INGREDIENTS

Farine de gruau	2,1 kg
Sel	42 g
Levure	90 g
Sucre	270 g
Poudre de lait	60 g
Beurre	120 g
Oeufs	3
Lockerine	25 g
Matières grasses	1/4 du poids de la pâte

Farine de froment	900 g	→ Pâte fermentée de 5h à 20°C
Sel	18 g	
Levure	18 g	
Eau	585 g	

FABRICATION

Pétrissage

5 à 6mn, 1ère vitesse — 2 à 3mn, 2ème vitesse

Pâte fermentée

Pointage	30 à 45 mn à t° ambiante
Tourage	2 tours doubles ou 1 tour double et 1 tour simple
Détente	15 mn entre les tours
Apprêt	1 h 30 à 2 h 00
Cuisson	10 à 12 mn à 210° C

FACONNAGE

Pour croissants au noix: disposer la crème pâtissière sur la base du triangle et quelques morceaux de noix..
Rouler, puis pincer les bords. Après cuisson, mettre du fondant dessus et quelques morceaux de noix.

Croissant "sur pâte fermentée"

INGREDIENTS

Farine T 55	1,2 kg
Sel	30 g
Levure	69 g
Eau	450 g
Sucre	270 g
Poudre de lait	60 g
Beurre	120 g
Matière grasse	1/4 du poids de pâte

Farine de froment	900 g	→ Pâte fermentée de 5h à 20°C
Sel	18 g	
Levure	18 g	
Eau	585 g	

FABRICATION

Pétrissage

10 mn, 1ère vitesse

Pâte fermentée

Pointage	1 h 30 à 2 h 00
Tourage	3 tours simples
Détente	15 mn entre les tours
Apprêt	1 h 30
Cuisson	13 à 15 mn à 200° C

FACONNAGE

Pour les croissants aux amandes: étaler de la crème d'amande sur l'ensemble du triangle puis roulez.
Dorez et disposez des amandes effilées dessus avant la cuisson.

illetée

Pâte levée feuilletée

INGREDIENTS

Farine T.45 ou de gruau	1 kg
Lait	0,4 l
Levure	50 g
Sel	20 g
Oeufs	4
Sucre	100 g
Matières grasses (tourage)	400 g

FABRICATION

Pétrissage

5 mn, 1ère vitesse

Pointage	20 mn
Tourage	3 tours simples ou 2 tours doubles
Détente	15 mn entre les tours
Apprêt	1 h 00
Cuisson	15 mn à 230° C

FACONNAGE

- Bretzel feuilletés garnis
- Noeuds papillons
- Moulin à vent
- Chauve-souris
- pattes d'ours
- coupes garnies aux fruits
- cravates
- carrés aux raisins

PATE A COUQUE

INGREDIENTS

Farine de gruau	500 g
Farine de froment	500 g
Lait	400 g
Sucre	100 g
Levure	50 g
Sel	20 g
Oeufs	4
Matières grasses pour tourage	400 g

FABRICATION

Pétrissage — 4 mn - 1ere Vit. | 3 mn - 2ème Vit.

Pointage	20 à 25 mn
Tourage	3 tours simples
Détente	1er tour : 10 mn
	2ème tour :10 mn
	3ème tour :10 mn
Apprêt	1 h 00
Cuisson	230°C - 14 mn

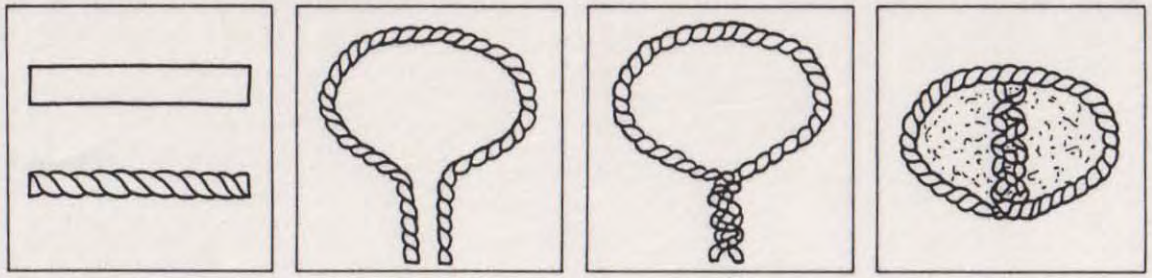
FACONNAGE

Après la détente en :

- moulins,
- ours,
- noeuds papillons,
- etc...

1. Les bretzels feuilletés garnis:

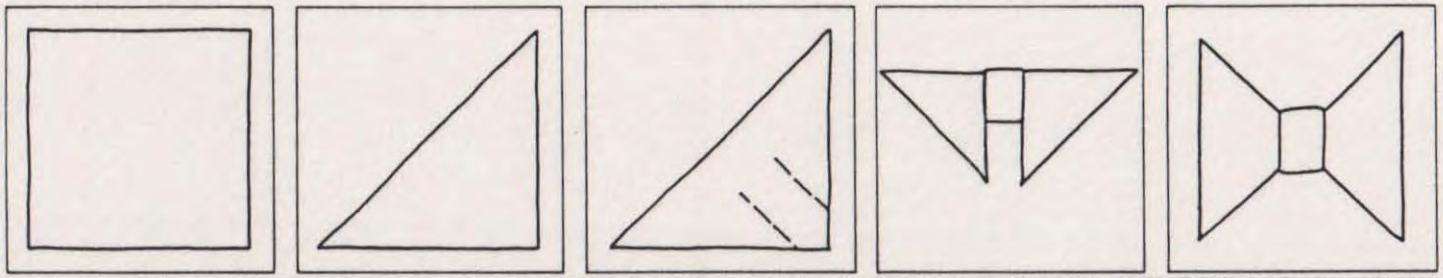
Abaisser la pâte tourée jusqu' à environ 5 mm d'épaisseur et 40cm de largeur.Découper des bandelettes de 8 cm de largeur,torsader ces derniers en les roulant,les deux mains tournant chacunes dans un sens opposé.Laisser un apprêt de 1h environ,.puis les dorer puis garnir les deux boucles de crème pâtissière et cuire. Dès la sortie du four, soit les napper au nappage chaud, soit au sirop à 30°.



2. Les noeuds papillon :

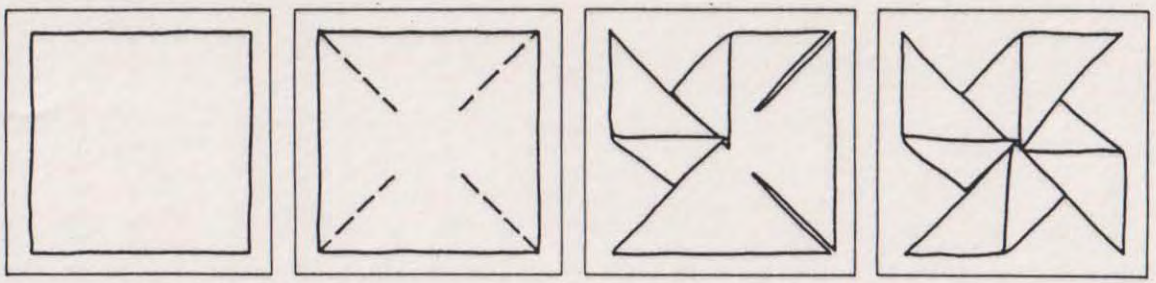
Découper des carrés dans la pâte tourée et abaisser à 5 mm, dorer les deux côtés formant l'angle du bas à droite, replier la pâte sur elle-même, de façon à obtenir un triangle. Dans la pointe de ce triangle découper une petite bande de 4 mm de largeur, l'étirer légèrement puis la faire passer sur la pâte, puis cacher le morceau restant sous la pâte. Ecarter les deux extrêmités inférieures, de façon à obtenir un noeud papillon. Dorer et mettre à l'étuve, cuire pendant 15 mm environ et napper à la sortie du four.

Il est possible d'ajouter soit de la crème d'amandes, soit de la crème pâtissière en la déposant avant pliage en triangle (la garniture doit se situer au niveau des deux "ailes" du noeud papillon).



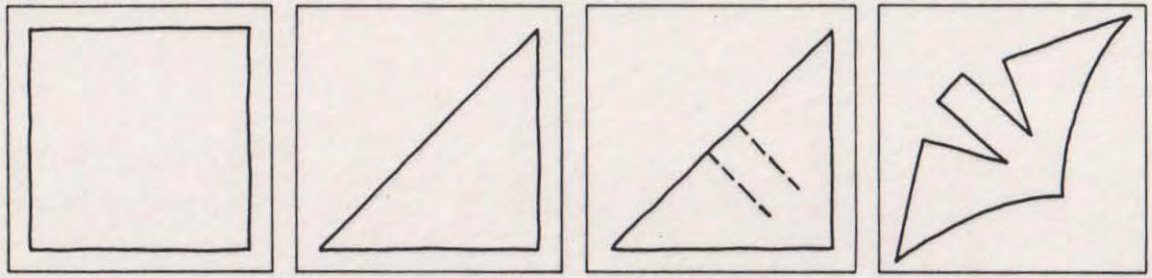
3. Les moulins à vent

Découper des carrés dans la pâte tourée et abaissée à 5 mm, couper chaque carré à partir des pointes, en diagonale, jusqu'à 1 cm du centre, ramener 4 des 8 pointes obtenues vers le centre en les alternant, bien souder les pointes ensemble au centre de la pièce, déposer sur plaques, dorer puis mettre à l'étuve. Avant cuisson, on peut ajouter un oreillon d'abricot au centre du moulin, ou une pointe de crème pâtissière sur laquelle on dépose une cerise au sirop après cuisson.



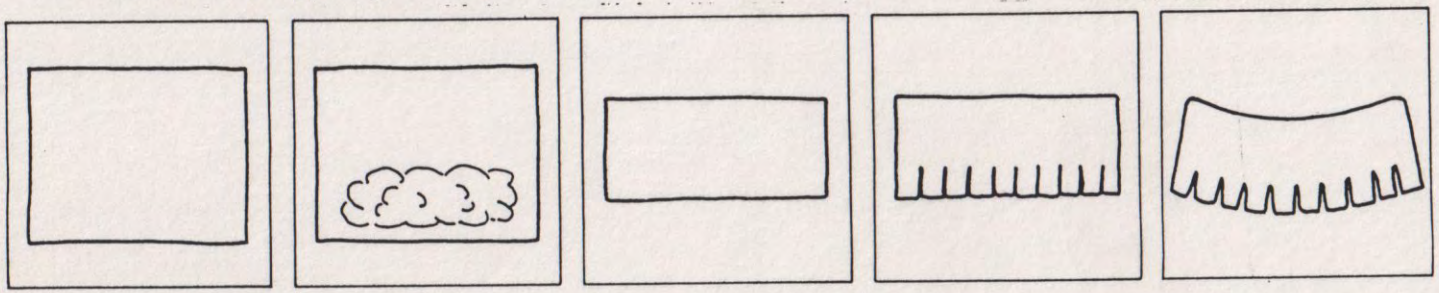
4. Des chauves-souris

Détailler des carrés en triangles, faire une incision, côté dos, au centre, écarter l'entaille en disposant les pièces sur plaques.



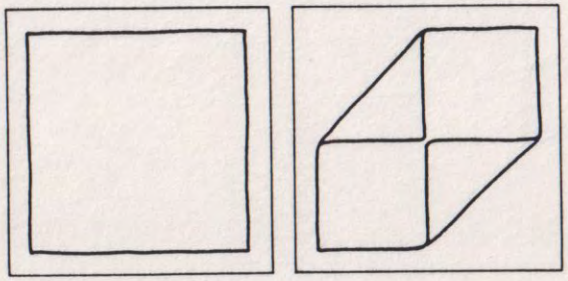
5. Les pâtes d'ours

Découper des rectangles de 11 cm sur 10 cm environ dans la pâte tourée et les présenter longueur verticale, ajouter de la crème d'amandes sur ce rectangle, sur sa moitié inférieure de préférence, dorer les côtés inférieurs du rectangle et replier la pâte sur elle-même presque bord à bord, presser du plat de la main les parties devant coller, retourner la pièce et pratiquer des entailles verticales sur toute la longueur. Placer sur plaques, remonter les deux angles supérieurs de la pièce de façon à écarter les incisions pratiquées, dorer et mettre à l'étuve, napper après cuisson.



6. Les couques garnies aux fruits

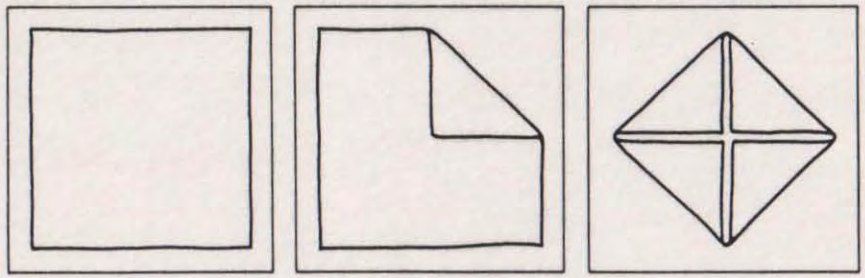
Découper des carrés dans la pâte tourée et abaissée à 5 mm, replier les deux pointes posées de chaque carré vers le centre, puis appuyer dessus afin de bien les souder, ajouter trois petits oreillons d'abricot, un au centre, deux sur les côtés. Dorer, puis mettre à l'étuve, napper après cuisson.



7. Les couques garnies de Bruxelles

Abaisser la pâte, après le dernier tour, en un rectangle d'environ 1 cm d'épaisseur, diviser ce dernier en pièces carrées.

Prendre chaque carré et replier deux coins opposés de chaque carré vers le centre, et appuyer avec le pouce sur les pointes rassemblées pour souder le milieu. Mettre de la crème d'amandes sur les deux pointes, dorer et cuire, après cuisson napper et mettre quelques amandes grillées.



ée remonte au 17ème siècle. Certain l'attribuèrent à feuillet, pâtissier
, le premier aurait réalisé cette pâte tout en lui donnant son nom de

eintre français célèbre, Claude Gellée, dit le Lorrain (1600 - 1682),
suite d'une expérience, aurait crée tout à fait par hasard, la pâte

nt cette invention ne manquent pas, certaines sont mêmes très
origine est controversée, une chose est certaine : il fallut attendre le
tonin Carème (1784 - 1833) reprenne l'invention de ses illustres
feuilletage à cinq tours que nous utilisons depuis.

Feuilletage traditionnel

INGREDIENTS

Farine T.45	1 kg
Eau	500 g
Sel fin	20 g
Matières grasses	50 g dans la détrempe
	750 g au tourage

FABRICATION

Pétrissage
3 à 4mn, 1ère vitesse

Boulez et inciser en croix

Pointage	15 à 20 mn
Tourage	5 tours simples
Détente	20 mn entre les tours
Apprêt	30 à 60 mn
Cuisson	Selon grosseur à 200° C

FACONNAGE

Palmier
Chaussons aux pommes
Papillon
Abaisse pour mille-feuille

Feuilletage rapide

INGREDIENTS

Farine T.45	1 kg
Eau	500 g
Sel fin	20 g
Matières grasses	50 g dans la détrempe
	750 g au tourage

FABRICATION

Pétrissage

10 mn, 1ère vitesse — 5 mn, 2ème vitesse

Pointage	
Tourage	5 tours simples à suivre
Détente	
Apprêt	15 mn
Cuisson	Selon grosseur à 200° C

FACONNAGE

Feuilletage inversé

INGREDIENTS

Farine T.45	1,3 kg
Sel	24 g
Eau	600 à 650 g (environ)
Matières grasses	1 kg (tourage)

Pointage	20 mn
Tourage	un tour simple un tour double un tour simple
Détente	15 mn entre les tours
Apprêt	1 h 00
Cuisson	Selon grosseur à 200° C

FABRICATION

Pétrissage
3 à 4 mn, 1ère vitesse

Manier 150 g de farine avec la matière grasse. Poser l'abaisse de détrempe sur l'abaisse de matière grasse un tiers plus grande,puis replier ce tiers sur la détrempe puis l'autre partie afin de donner le premier tour simple.Puis un tour double et un tour simple et repos.

FACONNAGE

Feuilletage viennois

INGREDIENTS

Farine T.45	1 kg
Sel	15 g
Sucre	20 g
Jaune d'oeuf	2
Lait	200 g
Eau	100 g à 200 g
Rhum	20 g
Matières grasses	1 kg

FABRICATION

Pétrissage
3 à 4 mn, 1ère vitesse

Malaxer la matière grasse avec 350 g de farine.

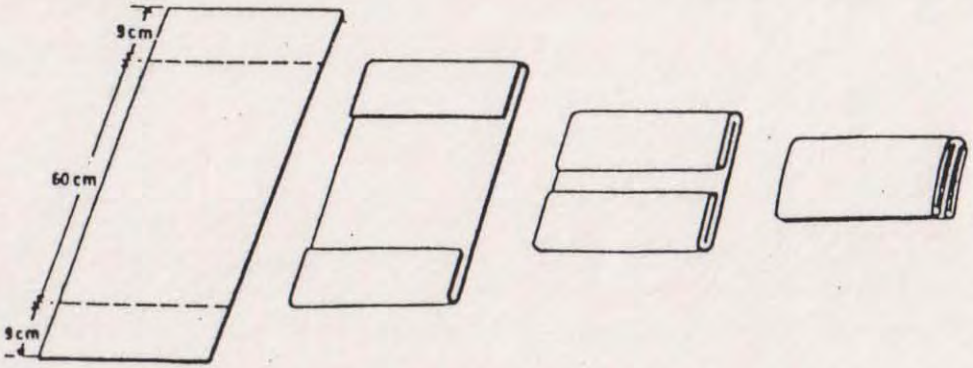
FACONNAGE

Pointage	10 à 20 mn
Tourage	3 tours doubles ou 2 tours simples et 2 tours doubles.
Détente	15 mn entre les tours
Apprêt	30 mn
Cuisson	Selon grosseur à 200° C

* - Les palmiers

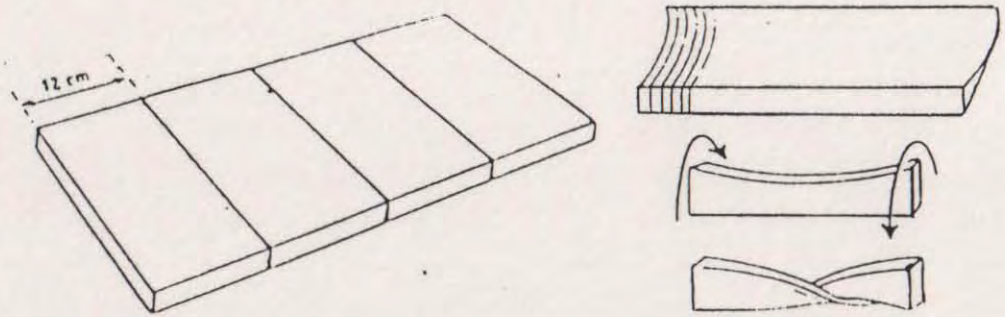
Donnez les deux derniers tours d'un pâton de feuilletage sur une bonne couche de sucre semoule étalée sur le tour. En même temps, parsemez le pâton abondamment de sucre avant de le plier pour chacun des deux tours.

Abaissez à 5 mm. Laissez un léger espace d'environ 2 cm entre les 2 parties pliées avant le dernier pliage. Dorez ou mouillez tet terminez le pliage. On obtient un pâton d'environ 10 cm de large et de 3 cm d'épaisseur. Pressez le dessus du pâton avec un rouleau. Débitez des tranches d'environ 1 cm d'épaisseur. Les poser sur plaques légèrement graissées. Les espacer suffisamment pour qu'elles ne se touchent pas en s'élargissant au four. Laissez reposer avant de cuire. A mi cuisson, retournez les palmiers afin qu'ils soient légèrement caramélisés et bien dorés des deux côtés. Enlevez des plaques aussitôt après cuisson.



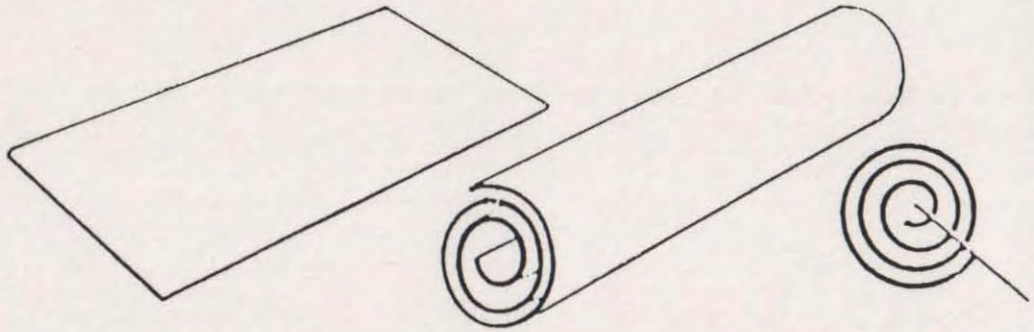
* - Les papillons

Abaissez un pâton à 2,5 cm d'épaisseur. Egalisez les bords du pâton en tranchant la pâte afin d'éliminer et diviser en bandes de 12 à 15 cm de largeur. Pressez le milieu de chaque bande avec un rouleau et débitez en tranches d'un bon demi-centimètre d'épaisseur. Tordez le milieu de chaque tranche avant de le poser sur plaques graissées. Retournez à mi cuisson comme pour les palmiers.



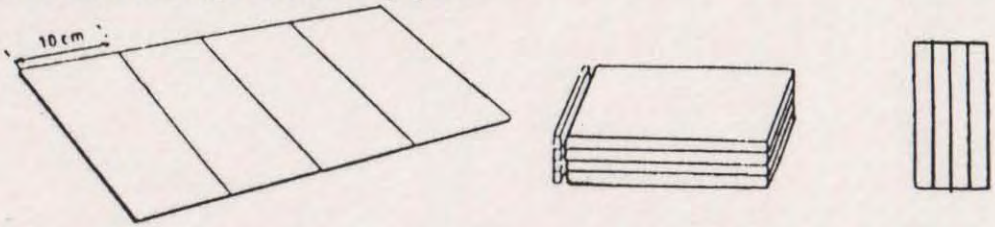
`* - Les quartiers

Roulez une abaisse de 3à cm de large et de 4 mm d'épaisseur indiqué. On obtient un rouleau de 5 cm de diamètre. Faire prendre au froid avant de détailler en tranches minces que vous posez sur plaques. Pour obtenir en cours de cuisson la forme de quartiers en partant de tranches rondelles, incisez tout simplement chaque rondelle du centre à l'extérieur. Au four, la pâte se contractera et prendra la forme de quartiers. Cuire comme les palmiers.



* - Les tartines grecques

Abaissez un pâton à 4 cm d'épaisseur, dorez la surface de l'abaisse et la diviser en bandes de 10 cm de largeur. Posez quatre bandes l'une sur l'autre. Pressez pour faire adhérer et débiter en tranches d'un demi-centimètre d'épaisseur. Cuire les tranches, bien espacées les unes des autres, sur plaques pas trop sèches, et retourner à mi cuisson. Après refroidissement, les accoler deux à deux, côtés caramélisés à l'extérieur, avec de la confiture framboise pépins.



Brioches "sur poolish 1/3"

INGREDIENTS

Farine	1 kg
Sel	20 g
Levure	13 g
Sucre	150 g
Oeufs	600 g
Beurre	400 g

Farine	350 g
Eau	250 g
Levure	7 g

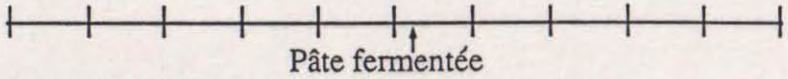
→ Pâte fermentée de 5h à 20°C

Pointage	1 h à 1 h 30
Détente	24 h à 3-5° C
Apprêt	2 h 00
Cuisson	15 à 30 mn à 210° C

FABRICATION

Pétrissage

10 mn, 1ère vitesse



Pâte fermentée

Incorporez le beurre en fin de pétrissage

FACONNAGE

- petites têtes
- petites brioches sucrées
- pains aux raisins...

us vient du Moyen-Age. D'après certains historiques, elle serait
tres prétendent qu'elle aurait été fabriquée pour la première fois
ville, en effet, s'appellent les briochins).
pagnes où les traditions restent vivaces, l'invitée privilégiée de
euses.

Brioche "sur levain levure"

INGREDIENTS

Farine	2,560 kg
Sel	58 g
Levure	130 g
Sucre	400 g
Oeuf	1,920 kg
Beurre	1,800 kg

Farine	720 g
Sel	15 g
Levure	15 g
Lait	440 g

→ Pâte fermentée de 5h à 20°C

Pointage	2 h 10 avec rupture
Détente	15 mn
Apprêt	90 mn à 27° C
Cuisson	15 à 30 mn à 200° C

FABRICATION

Pétrissage sur autolyse 15 à 20 mn avec : farine, oeufs, sucre, beurre.

4 mn, 1ère vitesse — 12 mn, 2ème vitesse

Puis incorporer : sel, levure, et 5 à 6 mn de la fin, ajouter le levain.

FACONNAGE

- Grosses têtes
- Tresses
- Nanterres

Brioche "dite fine"

INGREDIENTS

Farine T.45	1 kg
Oeufs	10 à 12
Levure	30 g
Sel	20 g
Sucre	100 g
Lait (si nécessaire)	0,1 l
Matières grasses	600 g

FABRICATION

Pétrissage

4 mn, 1ère vitesse — 5 mn, 2ème vitesse

avec le beurre

Pointage	2 h à 2 h 30 avec rabat
Détente	15 mn
Apprêt	2 h à 2 h 30 à 25° C
Cuisson	Selon grosseur à 210° C

FACONNAGE

- Nid d'abeille
- Brioche au chocolat
- Brioche suisse

Brioche

INGREDIENTS

Farine T.45	1 kg
Sucre	150 g
Sel	20 g
Levure	20 g
Oeufs	8
Eau	selon consistance
Matières grasses	250 g

Pointage	2 h 00
Détente	15 mn
Apprêt	2 h 00 à 2 h 30
Cuisson	15 à 30 mn à 210° C

FABRICATION

Pétrissage

3-4 mn, 1ère vitesse — 2ème vitesse jusqu'à décollement de la matière grasse

Pointage: 15 mn en cuve, donnez un tour 1 h 30 à 12° C.
La rabattre, puis au froid pour le lendemain.

FACONNAGE

- couronne
- roulé au chocolat
- couronne plate garnie

* Les petites brioches à tête :

- peser et bouler des morceaux de 40 g
- après un repos de 5 mn, basculer la boule sur le côté, et l'allonger
- à l'aide du tranchant de la main, pratiquer un étranglement en roulant le morceau de pâte en va-et-vient
- introduire la partie la plus importante de la brioche, que nous appellerons corps, dans le moule, tenir la tête de la main droite et préparer un espace dans le corps, à l'aide de l'index gauche
- laisser descendre la tête dans l'espace pratiqué (il ne faut pas hésiter à pratiquer un important espace dans le "corps" de la brioche, afin que la tête ne bascule pas à la cuisson)

* Les grosses brioches à tête :

- bouler deux morceaux de pâte, l'un représentant 1/4 du poids total de la pâte, ce sera la tête et l'autre, les 3/4, ce sera le corps
- laisser un repos de 15 mn
- faire un trou dans la boule corps et la poser dans le moule
- rouler la boule tête en pointe et la déposer au centre de la boule corps
- presser légèrement sur la tête, mettre à l'étuve

se ou chinoise :

noule à génoise avec de la pâte à brioche

nd de ce moule, une couche de crème pâtissière ou de crèmes d'amandes

morceau de pâte à brioche en carré de 2 mm d'épaisseur

r d'une couche de crème pâtissière parfumée au kirsch

e raisins secs et fruits confits

arré en un boudin serré, couper des tranches et les disposer à plat dans le moule
es serrer

tuve

on et refroidissement, badigeonner la brioche suisse de fondant blanc, et y disposer
u sirop, accompagnées d'amandes grillées

:

ne préparation que pour la brioche granite, mais étaler sur la pâte, préalablement
teau et mouillée, la composition suivante :

atières grasses, 100 g de sucre, 100 g de miel, 60 g de lait, 200 g d'amandes

ensemble le sucre, le lait, la matière grasse et le miel

mandes et faire bouillir à nouveau, jusqu'à obtenir une masse bien liée

omposition à chaud sur la pâte avant introduction à l'étuve

che ainsi garnie à four doux, car la composition ajoutée prend rapidement de la

n, fendre horizontalement par la milieu et garnir de crème pâtissière parfumée au

nite ou "streusel" :

un rouleau, aplatir une boule de pâte à brioche jusqu'à 1 cm d'épaisseur (150 g de
n cercle de 20 cm de diamètre)

l'intérieur d'un cercle à tarte posé sur une plaque

l'étuve ; laisser lever aux 3/4 environ, puis dorer et saupoudrer la pâte avec la
n suivante :

matières grasses, 250 g de sucre, 500 g de farine

la matière grasse et le sucre puis la farine

mélange avant formation d'une pâte

semble dans les mains jusqu'à ce que cette composition forme des grumaux plus ou
lière

ioche ainsi parsemée à four doux (la brioche granite peut se faire en petite mais aussi

lernières peuvent être vendues telle qu'elles ou coupées horizontalement en deux et
crème pâtissière parfumée au kirsch.

at :

e boule de pâte en rond

: mettre du sucre semoule sur le dessus

une poche, mettre de la crème pâtissière, et y déposer un oreillon d'abricot

pousse

cuisson, napper l'abricot et la crème pâtissière (à partir d'un ovale, procéder de la
n, mais y mettre deux oreillons à la place d'un).

personnes vont en mettre trois, mais cela n'est pas nécessaire)

e crème :

etites boules et les mettre en pousse

se, percer le dessus avec une poche munie d'une douille unie remplie de crème

la crème jusqu'à limite du déchirement

sse

on, dorer et mettre un demi bigarreau confit

S MOULES :

Poids de pâte à utiliser
150 g
300 g
400g
550 g

Poids de pâte à utiliser
80 g (60 g corps, 20 g tête)
160 g (120 g, 40 g)
200 g (150 g, 50 g)
300 g (225 g, 75 g)
480 g (360 g, 120 g)
640g (480g,160g)
800 g (600 g, 200 g)
1000 g (750 g, 250 g)

oule rectangulaire)

Poids de pâte à utiliser
150g en 6 boules
250g en 8 boules
300g en 10 boules
350g en 12 boules

es moulées dans un moule à cake de forme évasée

Poids de pâte à utiliser
100 g
150 g
250 g
300 g
400 g
500 g
600 g
700 g
800 g

Brioche vendéenne

INGREDIENTS

Farine	5,7 kg
Sel	114 g
Levure	230 g
Sucre	1,5 kg
Eau	1,770 l
Oeufs	1,200 kg
Beurre	1,500 kg

Farine	1,8 kg	→ Pâte fermentée de 5h à 20°C
Sel	36 g	
Levure	70 g	
Eau	1,080 l	

Pointage	2 h 00
Détente	30 mn
Apprêt	3 h à 4 h 00
Cuisson	25 mn à 180° C

FABRICATION

Pétrissage

30 mn, 1ère vitesse

Pâte fermentée

FACONNAGE

- Nanterre
- En moule
- Couronne

Brioche feuilletée

Brioche feuilletée

INGREDIENTS

Farine	1 kg
Sel	20 g
Sucre	100 g
Oeufs	12
Eau	facultatif
Levure	25 g
Beurre	25 g au début du pétrissage

FABRICATION

Pétrissage

3 mn, 1ère vitesse — 6 mn, 2ème vitesse

Tourage: matières grasses: 1/3 du poids de pâte
Laisser la brioche 24 h au froid

Pointage	1 h 30 à 2 h 00
Tourage	3 tours simples
Détente	15 mn entre les tours
Apprêt	1 h 30 à 2 h 00
Cuisson	Selon grosseur à 200° C

FACONNAGE

Laminer une abaisse 0,5 cm.
Faire un boudin, puis détailler, garnir de parts suivant la grosseur des moules.
Possibilité d'ajouter : raisins, pralines.

Brioche feuilletée

INGREDIENTS

Farine	1 kg
Levure	50 g
Sel	15 g
Sucre	100 g
Beurre	100 g
Oeufs	7 à 8
Eau	Pour obtenir une pâte à croissant

FABRICATION

Pétrissage

5 mn, 1ère vitesse

Tourage: matiéres grasses d'1/3 du poids de pâte

Pointage	24 h 00 au froid
Tourage	2 tours simples, repos de 15 à 20 mn; 1 tour simple et détailler
Détente	15 mn
Apprêt	1 h 30 environ
Cuisson	Selon grosseur à 200° C

FACONNAGE

Laminer une abaisse de 0,5 cm.
Faire un boudin, puis détailler, garnir de parts suivant la grosseur des moules.

Kouglof

Le kouglof "sur pâte fermentée"

INGREDIENTS

Farine	2,1 kg
Sel	60 g
Levure	100 g
Beurre	1,350 g
Sucre	750 g
Oeufs	960 g
Lait	200 g
Raisins	600 g
Schnaps	75 g
Fleur d'oranger	75 g

Farine	900 g	Pointage: 4 h 00 à t° ambiante
Lait	550 g	
Levure	35 g	
5 mn	1ère	

Pointage	2 h 20 avec rupture
Détente	15 mn
Apprêt	3 h à 30° C
Cuisson	35 mn à 200° C

FABRICATION

Pétrissage
3 mn, 1ère vitesse — 12 mn, 2ème vitesse

Pâte fermentée

FACONNAGE

Faire macérer les raisins la veille dans du rhum ou du schnaps.
Après cuisson, saupoudrer avec du sucre glace.

Le kouglof "levain levure"

INGREDIENTS

Farine T.45	750 g
Sucre	100 g
Sel	20 g
Oeufs	10
Beurre	500 g
Raisins	200 g
Levain - levure	425 g

Pointage	2 h avec rabat
Détente	15 mn
Apprêt	1 h 30 à 2 h 00
Cuisson	30 mn à 200° C

FABRICATION

Pétrissage

4 mn, 1ère vit. — 2 mn, 2ème vit. — 4 mn, 3ème vit. — 4 mn, 2ème vit.

levain-levure — avec beurre

FACONNAGE

Dans le fond du moule, disposer des amandes entières.
Faires macérer les raisins la veille dans du rhum.

Kouglof au lard

INGREDIENTS

Farine	1 kg
Sel	20 g
Oeufs	8
Sucre	100 g
Levure	40 g
Lard fumé	400 g
Oignons	400 g
Noix	50 g
Persil	10 g

Farine	150 g	→ Pâte fermentée de 5h à 20°C
Eau	92 g	
Sel	3 g	
Levure	3 g	

Pointage	2 h avec rabat
Détente	15 mn
Apprêt	2 h 30 à 3 h
Cuisson	30 mn à 210° C

FABRICATION

Pétrissage

8 mn, 1ère vitesse — 7 mn, 2ème vitesse

Pâte fermentée

Faire frire le lard et les oignons et les incorporer en fin de pétrissage avec les noix et le persil

FACONNAGE

Dans des moules à terre cuite réfractaire ou métal.

Pain brioché

INGREDIENTS

Farine de gruau	1 kg
Eau	500 g
Matières grasses	320 g
Sucre	120 g
Levure	40 g
Sel	20 g
Poudre de lait	50 g
Oeufs	4

Pointage	45 mn
Tourte	10 mn
Repos	1 h à 1 h 30
Cuisson	30 à 40 mn à 230° C

FABRICATION

Pétrissage

14 mn, 1ère vitesse — 2 mn, 2ème vit.

Adjonction de la matière grasse, 5 mn avant la fin

FACONNAGE

Suivre la liste des contenances des moules.
En petite boule.
En petit pain collé.

Pain au lait

Pain au lait

INGREDIENTS

Farine	1 kg
Lait	400 g
Oeufs	200 g
Sel	20 g
Sucre	100 g
Matières grasses	250 g
Levure	40 g

Pointage	1 h 30 avec rabat
Détente	24 h au froid
Apprêt	1 h à 1 h 30
Cuisson	10 à 15 mn à 200° C

FABRICATION

Pétrissage

5 mn, 1ère vitesse — 6 mn, 2ème vitesse

FACONNAGE

Petit pain
Petite boule
Petit pain pistolet.

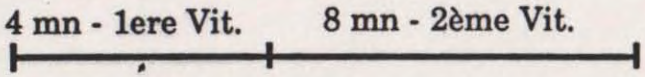
PAIN AU LAIT

INGREDIENTS

Farine	1000 g
Eau	500 à 550 g
Matières grasses	250 g
Sucre	60 g
Poudre de lait	50 g
Levure	40 g
Sel	20 g
Malt	10 g
Oeufs	3

PANIFICATION

Pétrissage



Pointage	1 h
Détente	10 mn
Apprêt	1 h 15
Cuisson	220°C - 30 mn

FACONNAGE

Petits pains de 50 g.

Saint-génix

INGREDIENTS

Farine T.45	1 kg
Oeufs	10 à 12
Levure	30 g
Sel	20 g
Sucre	100 g
Lait	0,1 l
Matières grasses	600 g

Pointage	2 h à 2 h 30 avec rabat
Détente	10 mn
Apprêt	1 h à 1 h 30
Cuisson	30 à 45 mn à 200° C

FABRICATION

Pétrissage

4 mn, 1ère vitesse — 10 mn, 2ème vitesse,dont 5 mn avec la matière grasse

Peser entre 200 g et 500 g

FACONNAGE

Dans chaque pâton, incorporer des pralines rouges concassées, puis bouler et poser sur plaque.

Galette de Saint-Vincent

INGREDIENTS

Farine	1 kg
Oeufs	2
Sel	20 g
Levure	30 g
Beurre	250 g
Lait	0,250 l

Pointage	1 h à 1 h 30 avec rabat
[illegible]	[illegible] au froid
Apprêt	1 h 30 à 2 h 00
Cuisson	15 mn à 210° C

FABRICATION

Pétrissage

4 mn, 1ère vitesse — 6 mn, 2ème vitesse

Incorporez le beurre an départ

FACONNAGE

Galette de 0,5 cm d'épaisseur.
Dorer avant l'enfournement, étrayer à la fourchette.
Piquer à quelques endroits avec un couteau.

Mouna

INGREDIENTS

Farine T.45	3,5 kg
Sel	90 g
Levure	75 g
Sucre	1,4 kg
Beurre	1,6 kg
Oeufs	1,750 kg
Fleur d'oranger	300 g
Essence d'oranger	7 gouttes
Ecorce d'orange	800 g
Améliorant	12,5 g vitamine C

Farine T.45	1,5 kg
Levure	10 g
Oeufs	250 g
Lait	800 g

→ Pointage 4 h à t° ambiante

Pointage	3 h 45 avec rabat à 2 h 30
Détente	10 mn
Apprêt	2 h 30 à 30° C
Cuisson	25 mn à 180° C

FABRICATION

Pétrissage

3 mn, 1ère vitesse — 17 mn, 2ème vitesse

Pâte fermentée

L'incorporation du beurre se fait lorsque la pâte se décolle,
et les écorces d'orange à la fin de pétrissage en 1ère vitesse.

FACONNAGE

En couronne de 700 g

Pastis Landais

INGREDIENTS

Farine	2 kg
Sel	40 g
Levure	80 g
Oeufs	640 g
Lait	600 g
Fleur d'oranger	100 g
Sucre	500 g
Sucre vanillé	40 g
Rhum	40 g
Beurre	800 g

Pointage	2 h 20
Détente	15 mn
Apprêt	1 h 00
Cuisson	30 mn à 210° C

FABRICATION

Pétrissage

5 mn, 1ère vitesse — 80 mn de repos — 6 mn, 1 ère vitesse

rhum et beurre

Pétrissage à la main

Pointage: 1er rabat après 1 h 20

FACONNAGE

- Nanterre
- En moule