LIVRET DE RECETTES

COURS PRODUCTION C.A.P BOULANGER

NOM : _____ **Prénom :** _____ **Classe :** _____



PAIN COURANTS FRANÇAIS :

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

PAIN DE TRADITION FRANÇAISE :

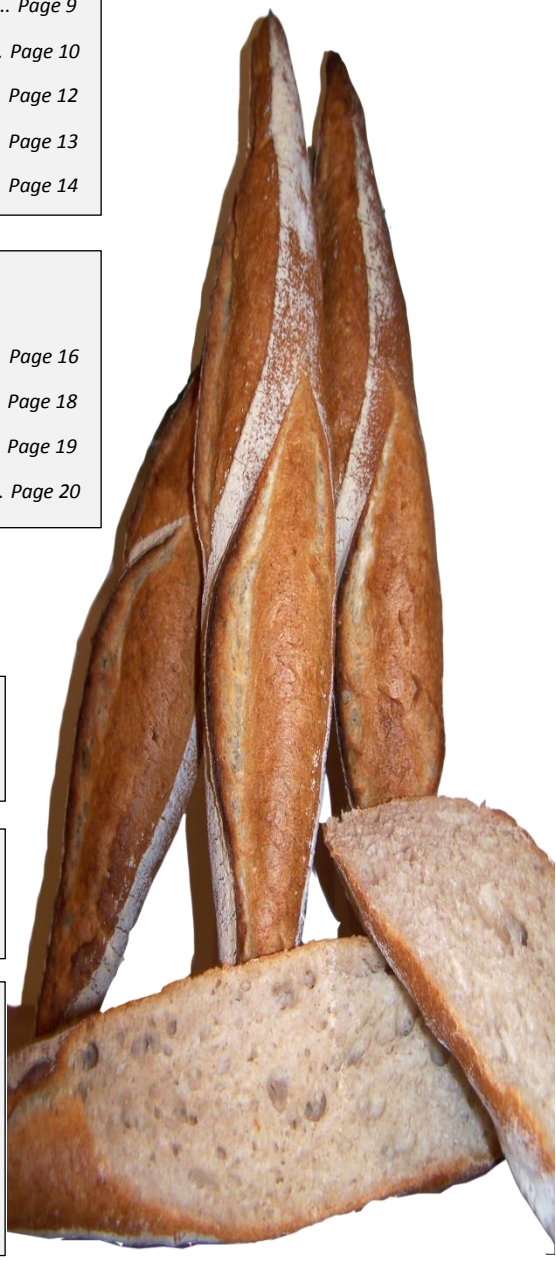
- ☐ PAIN DE TRADITION en Pétrissage Lent (P.L) ..... *Page 05*
- ☐ PAIN DE TRADITION en Pétrissage Amélioré (P.A) ..... *Page 06*
- ☐ PAIN DE TRADITION en P.A sur Poolish *(non évalué à l'examen)* ..... *Page 07*

PAIN SPÉCIAUX :

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

VIENNOISERIE :

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



LES AUTRES RECETTES (non évaluées à l'examen)

GARNITURE :

- ☐ CRÈME PATISSIÈRE ..... *Page 24*

SNACKING :

- ☐ PAIN GOURMAND ..... *Page 25*

DÉCOR :

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

PAINS

Pain courant, pétrissage amélioré (P.A)
Pain courant, pétrissage intensifié (P.I)
Pain de tradition française, pétrissage Lent (P.V.L)
Pain de tradition française, pétrissage Amélioré (P.A)
Pain de tradition française, pétrissage Amélioré sur Poolish (P.A)

TECHNO.BOULANGERIE.FREE.FR

PAIN COURANT

En **Pétrissage Amélioré**

Sur Pâte fermentée

COURANT



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

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

SPIRAL :



TECHNO BOULANGERIE







PAIN COURANT

En **Pétrissage Intensifié**

Sur Pâte fermentée

COURANT



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

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

SPIRAL :









TECHNO.BOULANGERIE.FR

Pain de TRADITION Française

En **Pétrissage Lent**

Sur Pâte fermentée

TRADITION



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

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

SPIRAL :









TECHNO BOULANGERIE FR

Pain de TRADITION Française

En **Pétrissage Amélioré**

Sur Pâte fermentée

TRADITION



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

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

SPIRAL :









TECHNO BOULANGERIE.FR

Pain de TRADITION Française

En Pétrissage Amélioré

Sur Poolish

TRADITION



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

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

SPIRAL :









TECHNO BOULANGERIE

SPÉCIAUX

Pain complet
Pain de campagne
Pain de mie
Pain Viennois
Pain aux céréales

TECHNO.BOULANGERIE.FREE.FR

PAIN COMPLET

Sur Pâte Fermentée

SPÉCIAUX



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

PROCÉDÉ DE FABRICATION :

Pétrissage :

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

SPIRAL :

Autolyse : *Facultatif*

Frasage (1ère vitesse) : **03** minutes
2ème Vitesse : **03** minutes



OU

BATTEUR :

Autolyse : *Facultatif*

Frasage (1ère vitesse) : **03** minutes
2ème Vitesse : **03** minutes
3ème Vitesse : **03** minutes



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

Pointage :
Mise en Forme /Détente : **45** minutes à **1H00.**
(pendant la période de pointage), mises en forme courtes pour façonnage court.
5 Pâtons de 400 gr en boule.

Façonnage :

Boulots : 18 à 20 cm env.
Bâtards : 28 à 30 cm env.
Fariner, scarifier avant l'apprêt.
Multiples coupes possible (saucisson, feuille, chevron, polka…)

Apprêt : **1H30** *environ* à 24°c.

Enfournement :
Durées : **240°c** en four à sole.
30 à 40 minutes env. (sécher le pain à mi-cuisson)
Ressuage : Sur grille a T° ambiante.







TECHNO BOULANGERIE FR

PAIN DE CAMPAGNE

Sur Pâte fermentée

SPÉCIAUX



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

PROCÉDÉ DE FABRICATION :

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

SPIRAL :

Autolyse : *Facultatif*

Frasage (1ère vitesse) : **03** minutes
2ème Vitesse : **05** minutes



OU

BATTEUR :

Autolyse : *Facultatif*

Frasage (1ère vitesse) : **03** minutes
2ème Vitesse : **06** minutes
3ème Vitesse : **06** minutes



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

Pointage :
Mise en Forme /Détente : **45** minutes à **1H00.**
(pendant la période de pointage), mises en forme courtes pour façonnage court.
5 Pâtons de 400 gr en boule.

Façonnage : **Formes diverses et variées.** (voir au dos de ce document)
Préférer mettre à gris sur couche farinée.

Apprêt : **2H00** *environ* à 24°c.

Enfournement :
Durées : **240°c** en four à sole.
30 à 40 minutes env.
Ressuage : Sur grille à T° ambiante.









TECHNO BOULANGERIE.FR

RÉALISATIONS :



✓ Le « S » :

Poids : variable (préféré 400 gr)
Longueur : 55 cm env.
Partir d'une baguette fendue.
Plier un tiers du produit sur sa partie haute et l'autre tiers sur sa partie basse.
Poser à gris sur couche farinée.



✓ Le Serpentin :

Poids : variable (préféré 400 gr)
Longueur : 60 cm env.
Partir d'une baguette fendue
Former des zigz*ags* avec le produit.
Une extrémité doit aller dans un sens et l'autre à l'inverse.
Poser à gris sur couche farinée.



✓ La clef (ou torsadé ou vis) :

Poids : variable (préféré 400 gr)
Longueur : 65 cm env.
Partir d'une baguette fendue.
Former une boucle à partir du centre du produit puis torsader les branches.
Poser à gris sur couche farinée.



✓ L'auvergnât :

Poids : variable (de 70 à 600 gr)
Longueur : boule.
Extraire un petit morceau de pâte et l'abaisser finement en disque.
Huiler le contour du disque et le placer sur la boule, enfoncer son centre.
Poser à gris sur couche farinée.



✓ Le Bâtard/languette :

Poids : variable (préféré 400 gr)
Longueur : 30 cm env
Abaisser 1/3 du produit aussi long que le bâtard.
Huiler les bords de la languette.
Aplatir le centre du bâtard pour maintenir la languette.
Poser à gris sur couche farinée.



✓ Le Bâtard tressé :

Poids : variable (préféré 400 gr)
Longueur : 30 cm env
Abaisser 1/3 du produit plus long et plus large que le bâtard.
Faire une tresse de 3 ou **4 branches**.
Huiler les bords du bâtard et aplatir son centre pour maintenir la tresse en son centre.
Poser à gris sur couche farinée..

TECHNO.BOULANGERIE.FREE.FR

PAIN DE MIE

Sur Pâte fermentée

SPÉCIAUX

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



PROCEDE DE FABRICATION :

Pétrissage :

Température de Base (TB) : **48°c**

Tous les ingrédients au début.

SPIRAL :

Autolyse : *Facultatif*

Frasage (1ère vitesse) : **03** minutes

2ème Vitesse : **08** minutes



OU

BATTEUR :

Autolyse : *Facultatif*

Frasage (1ère vitesse) : **03** minutes

2ème Vitesse : **06** minutes

3ème Vitesse : **09** minutes



Consistance / T° pâte : **Ferme / 24°c**

Pointage :

Mise en Forme /Détente : **45** minutes à **1H00.**
(pendant la période de pointage), mises en forme courtes pour façonnage court.
Pièces à 330 gr en boule
Pièces à 250 gr en boule
Pièces à 100 gr en boule

Façonnage :

Formes diverses et variées.
Graisser les moules.
Formes longues de 330gr de la taille du moule.
En boule pour buns…

Apprêt :

1H15 *environ* à 24°c. (enfourner quand la pâte arrive à 1cm du couvercle)

Enfournement :

T°/Durées : Four à sole : **230°c pendant 35 minutes env.**
Four ventilé **: 200°c pendant 30 minutes env.**

Ressuage : Démouler tout de suite et mettre sur grille a T° ambiante.

TECHNO.BOULANGERIE.FREE...

PAIN VIENNOIS

Sur Pâte fermentée

SPÉCIAUX

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



PROCÉDÉ DE FABRICATION :

Pétrissage :

Température de Base (TB) : **48°c**
Tous les ingrédients au début **SAUF le beurre**.

SPIRAL :

Autolyse : *Facultatif*

Frasage (1ère vitesse) : **03** minutes
2ème Vitesse : **03** minutes
+ 03 minutes
avec le Beurre !



OU

BATTEUR :

Autolyse : *Facultatif*

Frasage (1ère vitesse) : **03** minutes
2ème Vitesse : **06** minutes
3ème Vitesse : **06** minutes
avec le Beurre !



Consistance / T° pâte : **Ferme / 24°c**

Pointage :
Mise en Forme /Détente :

1H00 *environ*
(pendant la période de pointage), mises en forme courtes pour façonnage court.
04 pâtons longs de 300 gr
06 pâtons courts de 150 gr
Couvert et au frais (si possible 30 minutes).

Façonnage :

Déposer les pièces sur plaque viennoise.
04 baguettes de 50 à 55 cm, dorer, coupe saucisson directement
06 demi-baguettes de 25 à 28 cm, dorer, coupe zigzag directement

Apprêt :

1H30 environ à 24°c

Enfournement :
T°/Durées :
Ressuage :

Redorer.
220°c en four à sole. 20 minutes env.
180°c en four ventilé. 15 minutes env.
Démouler tout de suite et mettre sur grille a T° ambiante.

TECHNO-BOULANGERIE.FR

PAIN AUX CÉRÉALES

SPÉCIAUX

Sur Pâte fermentée

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



PROCÉDÉ DE FABRICATION :

Préparation :

La veille :
Torréfier les graines 10 à 15 minutes à 150°c et les tremper dans de l'eau (Tant Pour Tant). Réserver au frais.

Pétrissage :

Température de Base (TB) : **65°c**

SPIRAL :



Tous les ingrédients au début **SAUF LES GRAINES.**

Autolyse : *Facultatif*
Frasage (1ère vitesse) : **04** minutes
2ème Vitesse : **04** minutes
02 minutes en 2nd vitesse **AVEC LES GRAINES**
Consistance / T° pâte : **Bâtarde / 24°c**

Pointage :

Mise en Forme /Détente :
45 minutes à **1H00.**
(pendant la période de pointage), mises en forme courtes pour façonnage court.
Petits Pains de Table : 70 à 100 gr en boule
Baguettes : 350 gr en olive
Pains : 550 gr en olive
Boulots : 350 à 500 gr en boules
Bâtards : 350 à 500 gr en Boules

Façonnage :

Baguettes : 60 cm max
Pains : 65 cm env.
Boulots : 18 à 20 cm env
Bâtards : 28 à 30 cm env.
Déposer le produit à clair sur couche.

Apprêt :

1H30 *environ* **à 24°c**

Enfournement :

250 à 260°c en four à sole.
Scarifier de 1 à 3 coups de lame selon produit.
Durées : **10 à 30 minutes** selon la taille des produits
Ressuage : Sur grille à T° ambiante.

TECHNO BOULANGERIE.FR

VIENNOISERIES

PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE *(P.L.F)*

Croissant / Pain au chocolat / Pain aux raisins

PÂTE LEVÉE

Pain brioché

Pain au lait

Pâte à brioche

Réalisations petites pièces

Réalisations grosses pièces

TECHNO.BOULANGERIE.FREE.FR

Pâte Levée Feuilletée (P.L.F)

VIENNOISERIE

(Pour réaliser 36 pièces à 60-70 gr)
12 croissants + 12 pains au chocolat +12 Pains aux raisins.

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



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

PROCÉDÉ DE FABRICATION :

Pétrissage :

Température de Base (TB) : **46°c**
Tous les ingrédients pour la pâte au début.

BATTEUR :



Autolyse : *Facultatif*
Frasage (1ère vitesse) : **03** minutes
2ème Vitesse : **06** minutes
3ème Vitesse : **06** minutes
Consistance / T° pâte : **douce /24°c**

Pointage :

30 minutes au frais
(dans un plastique, le + plat possible)
OU
20 minutes à température ambiante
+ 10 minutes au congélateur

Couper :



12 croissants — 12 Pains au Chocolat — 12 Pains aux raisins

Manipulations :

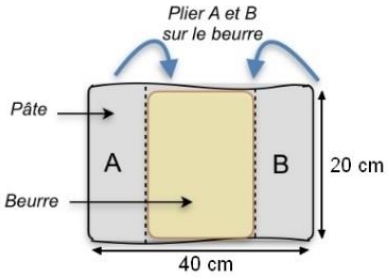
Taper la Matière grasse de tourage :

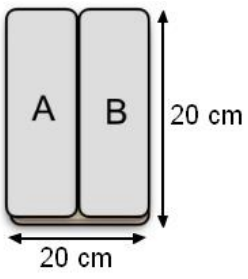
200 gr = 12 croissants (20x20cm environ).
200 gr = 12 P. Choc (20x20cm environ).
200 gr = 12 P. raisins (20x20cm environ).



Manipulations :

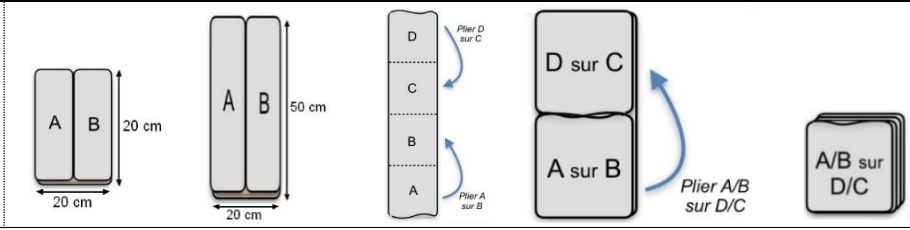
Etaler la détrempe 40x20 cm env.
Placer la M. Grasse au centre.
Recouvrir la M. Grasse.





Tourage :
1 tour **double**

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



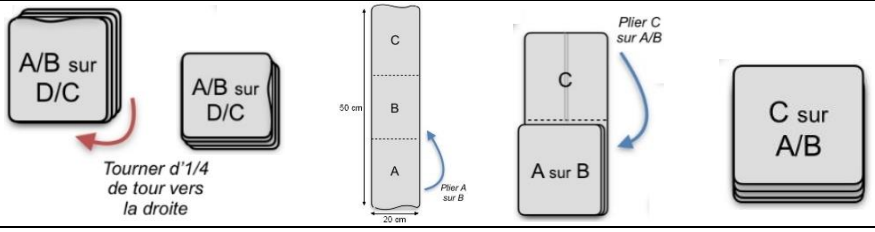
Détente au frais :
15 à 30 minutes au frais



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

Tourage :
1 tour **simple**

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



Détente au frais :
30 minutes au frais



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

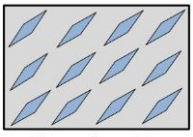
Détaillage :

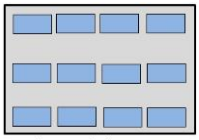
Abaisser de 3.5 mm (50 x 30 cm).
Réserver au frais.
- Schéma 1 = **12 croissants**
- Schéma 2 = **12 pains choc**
- Schéma 3 = **12 pains aux raisins***

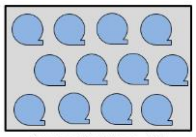
Détailler, rouler, plaquer.

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

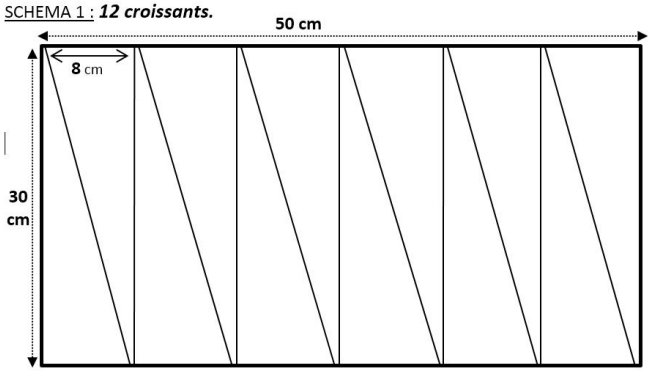
Plaquage :


Plaquage croissant = 4x3

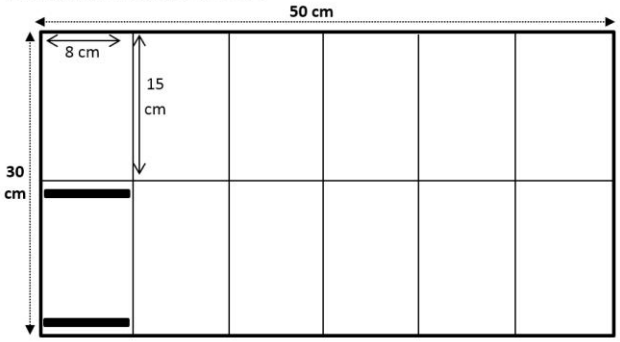

Plaquage Pain Choc = 4x3


Plaquage Pain Raisins = 4x3

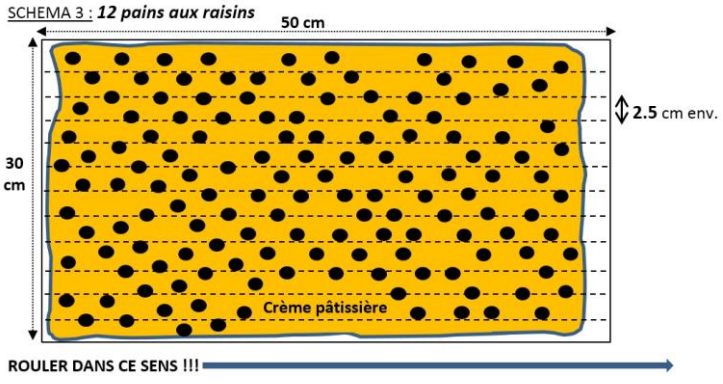
SCHEMA 1 : ***12 croissants.***



SCHEMA 2 : ***12 pains au chocolat.***



SCHEMA 3 : ***12 pains aux raisins***



Apprêt :
2H30 environ à **28°c.**

Enfournement :
Durées :

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

Ressuage : Sur grille

PAIN BRIOCHÉ

Sur Pâte fermentée

VIENNOISERIE

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



PROCÉDÉ DE FABRICATION :

Pétrissage :

BATTEUR :



Température de Base (TB) : **48°c**

Tous les ingrédients au début **SAUF le beurre**.

Autolyse : *Facultatif*

Frasage (1ère vitesse) : **03** minutes

2ème Vitesse : **06** minutes

3ème Vitesse : **06** minutes **avec Beurre !!!**

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

Pointage :

Mise en Forme /Détente : **1H30 avec un rabat**

Mettre 30 minutes minimum au froid avant façonnage !!!

pendant la période de pointage

Préférer des mises en forme courtes pour un façonnage court.

Tresse 3 branches de 300 gr = 3 pâtons de 100 gr en olive

Couronne = une boule de 250 gr

Grosse brioche tête (parisienne) de 250 gr = 5 boules de 50 gr

Nanterre de 200 gr = : 6 boules de 40 gr

Façonnage :

Tresser les tresses à 3 branches.

Couronne = Aplatir la boule et façonner un disque de 20 cm par son centre.

Parisienne = Rebouler et mettre en moule (4 au fond, une au-dessus)

Nanterre = Rebouler et mettre en moule (6 en quinconce)

Couvrir d'un plastique

Nb : *Les formes avec cette pâte sont facilement réalisables en pain au lait.*

Apprêt :

1H30 *environ* à 28°c.

Enfournement :

DORER.

160°c en four ventilé.

200°c en four à sole.

Durées : **20 à 30 minutes env.** (selon le poids des pièces et le four choisi)

Ressuage : Démouler tout de suite et mettre sur grille a T° ambiante.

TECHNO.BOULANGERIE.FREE.FR

PAIN AU LAIT

Sur Pâte fermentée

VIENNOISERIE



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

PROCÉDÉ DE FABRICATION :

Pétrissage :

BATTEUR :



Température de Base (TB) : **48°c**
Tous les ingrédients au début **SAUF le beurre**.
Autolyse : *Facultatif*
Frasage (1ère vitesse) : **03** minutes
2ème Vitesse : **06** minutes
3ème Vitesse : **06** minutes **AVEC Beurre !!!**
Consistance / T° pâte : **douce /24°c**

Pointage :
Mise en Forme /Détente : **2H00 avec un rabat**
Mettre 30 minutes minimum au froid avant façonnage !!!
(pendant la période de pointage), mises en forme courtes pour façonnage court.
Pièces de 50 à 100 gr = boule (pour pain picots, brioche tête, galette etc.).

Façonnage :
Pains picots = *18 cm environ, coupe ciseau au four*
Galette au sucre = *(disque diamètre 10-12 cm, rajout sucre semoule et beurre au four)*.
Boule sucrée = *(coup de ciseau en croix, ajout sucre grain au four)*. ETC.
Nb : *Les formes avec cette pâte sont facilement réalisables en pain brioché.*

Apprêt :
1H15 *environ* à **28°c.**

Enfournement :
DORER.
Faire les coupes picots, finir les tartelettes au sucre etc.
180°c en four ventilé.
220°c en four à sole.
Durées : **10 à 15 minutes env.** (selon le poids des pièces et le four choisi)
Ressuage : Démouler tout de suite et mettre sur grille a T° ambiante.

TECHNO BOULANGERIE

pâte à **BRIOCHE**

VIENNOISERIE

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



PROCÉDÉ DE FABRICATION :

Pétrissage :

Température de Base (TB) : œufs au frais…
Tous les ingrédients au début **SAUF le beurre**.

BATTEUR :



Autolyse : Facultatif
Frasage (1ère vitesse) : **03** minutes
2ème Vitesse : **08** minutes
3ème Vitesse : **04** minutes
PUIS **AJOUTER BEURRE** Jusqu'à décollement !

Consistance / T° pâte : **Douce /24°c**

Pointage : **1H30**

Mise en Forme /Détente :
Faire un rabat
Puis 12H au frais
Couronne = une boule de 250 gr
Brioche tête (parisienne) de 250 gr = 5 boules de 50 gr
Nanterre de 200 gr = : 6 boules de 40 gr

Façonnage :
pour la Couronne = Aplatir la boule et façonner un disque de 20 cm par son centre.
brioche parisienne = Rebouler, mettre en moule (4 au fond, une au-dessus)
Nanterre = Rebouler et mettre en moule (6 en quinconce)
Nb : *Les formes avec cette pâte sont facilement réalisables en pain au lait.*

Apprêt : **1H30** *environ* à 28°c.

Enfournement :
Dorer
160°c en four ventilé.
200°c en four à sole.
Durées : **15 à 30 minutes env.** *(selon le poids des pièces et le four choisi)*
Ressuage : Démouler tout de suite et mettre sur grille a T° ambiante.

TECHNO.BOULANGERIE.FREE

PETITES FORMES EN PÂTES LEVÉES

TRAVAILLER LE PLUS FROID POSSIBLE

VIENNOISERIE



✓ Boule sucrée :

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



✓ Galette sucrée (bressane) :

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



✓ Petit pain coupe picot :

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



✓ Tresse à 01 branche :

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



✓ Petite brioche tête :

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



✓ Forme Bretzel :

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



✓ Le « S » :

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

PHOTO

✓ Le Palmier :

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



✓ Le ciseau :

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



✓ Le tire bouchon :

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





TECHNO.BOULANGERIE.FREE

GROSSES FORMES EN PÂTES LEVÉES

VIENNOISERIE

TRAVAILLER LE PLUS FROID POSSIBLE

✓ La nanterre :

Poids : 240 gr env (selon taille du moule)
Longueur : Boule (6 boule de 40 gr)
Forme : Placer dans le moule les unes à côté des autres, les boules légèrement ovalisées.



✓ Tresse à 01 branche :

Poids : 250 à 350 gr
Longueur : 55 cm env. en fuseau
Forme : Former un « P ». Etrangler la petite pointe. Faire un « 8 ». Repasser la 2nde pointe dans la 2nde boucle.



✓ Galette Bressane (ou sucrée) :

Poids : 250 à 300 gr
Longueur : disque de 18 cm env.
Forme : En fin d'apprêt, placer du beurre et saupoudrer de sucre semoule



✓ Tresse à 02 branches :

Poids : 300 gr env (150 gr chaque branche)
Longueur : 60 cm env. en fuseau
Forme : Faire une croix. (br D>G et dessus br G>D)
Tresser D>G et G>D Puis G>D et D>G etc…



✓ La couronne (classique) :

Poids : variable (préféré 250 gr)
Longueur : disque de 20 cm max
Forme : Faire un trou au centre et boudiner en partant du milieu. Bien souder et plaquer. En fin d'apprêt, faire une coupe picot.



✓ La vrille :

Poids : variable (préféré 250 gr)
Longueur : 1M50 minimum !
Plier la branche en é, vriller et rouler.
Placer les extrémités en dessous.
En fin d'apprêt, saupoudrer de sucre grain.



✓ Tresse à 03 branches :

Poids : 300 gr (100 gr chaque branche)
Longueur : 30 cm env.
Forme : Mettre 2 br au Gauche et 1 br à Droite en ligne. Souder le centre.
br 1 en 2, br 3 en 2… Etc…

(br = branche).



✓ La Parisiennes :

Poids : 250 gr (5x50gr)
Longueur : 5 boules.
Forme : Placer 4 boules au fond du moule et enfoncer une boule au centre.



TECHNO.BOULANGERIE.FREE.FR

AUTRES RECETTES

CRÈME

la crème pâtissière

SNACKING

Pain gourmand

DÉCOR

Pâte morte claire

Pâte morte foncée

Pâte à écriture

Colle alimentaire

TECHNO.BOULANGERIE.FREE.FR

CRÈME PATISSIÈRE

CRÈME

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

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

PROCÉDÉ DE FABRICATION :

Méthode :

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



TECHNO BOULANGERIE.FREE.FR

Pains gourmands

(10 Pièces)

SNACKING

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



PROCÉDÉ DE FABRICATION :	
Préparation de la pâte :	- couper la pâte en portions de 100 gr. - Etaler la pâte en rectangle (15x15 cm env.). - laisser détendre.
Préparation de la crème :	Dans un récipient : - Mélanger la crème fraiche, la ciboulette et quelques pincées d'ail en poudre. - saler, poivrer légèrement.
Préparation des fougasses :	Sur la partie basse du rectangle de pâte : - A l'aide d'une cuillère, étaler un peu de crème. - déposer sur la crème 3 à 4 lamelles de pomme de terre - Déposer quelques lardons sur les lamelles - déposer du gruyère sur les lardons - appliquer une pincée légère de sel. - recouvrir les ingrédients avec la partie haute du rectangle de pâte. - bien souder les extrémités. - disposer sur plaque/feuille de cuisson
Enfournement :	- A l'aide d'un ciseau couper profondément le dessus de la fougasse afin de créer des cheminées. - Enfourner à 250°c pendant 10 minutes environ.
Ressuage :	- sur grille a T° ambiante. - A consommer de préférence tiède.

TECHNO BOULANGERIE.FR

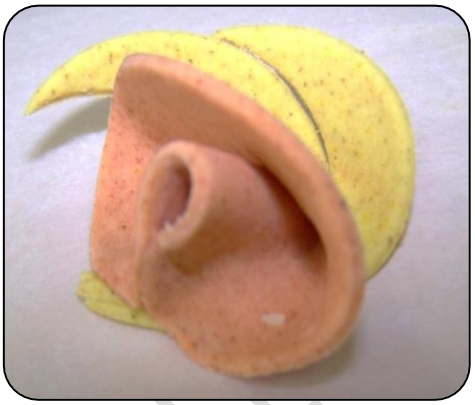
PÂTE À DÉCOR

DÉCOR

*Pâte morte **CLAIRE :***

⚠ Recette pour **4** apprentis

RECETTE :	
Farine de Tradition :	**1 kg**
Sirop :	**550 gr**
Bassinage au sirop :	**50 gr**
Oxyde de titane *(facultatif)* :	**10 gr**
TOTAL PÂTE :	**1.610 kg**



PÉTRISSAGE :

Dans une casserole :
Porter à ébullition 200 gr d'eau, 300gr de sucre semoule et 100 gr de glucose.
Ou bien :
Pour obtenir **3L de sirop :** Porter à ébullition 1L d'eau, 1.5 kg de sucre semoule et 500 gr de glucose.

Dans un batteur avec feuille :
Verser le sirop puis la farine et le colorant.
Fraser 3 minutes
En 2ème vitesse, mélanger jusqu'à obtenir un sablage.
Bassinez et continuer en 2ème vitesse jusqu'à obtention d'une pâte à modeler *(environ 10 minutes)*.
A la sortie du batteur, effectuer 2 à 3 pliages successifs afin de lisser la pâte.
Ne pas utiliser de farine. Préférer de l'amidon.
Filmer et réserver au frais jusqu'à utilisation.



*Pâte morte **FONCÉE :***

⚠ Recette pour **4** apprentis

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



PÉTRISSAGE :

Dans une casserole :
Porter à ébullition 200 gr d'eau, 300gr de sucre semoule et 100 gr de glucose.
Ou bien :
Pour obtenir **3L de sirop :** Porter à ébullition 1L d'eau, 1.5 kg de sucre semoule et 500 gr de glucose.

Dans un batteur avec feuille :
Verser le sirop puis la farine et le colorant.
Fraser 3 minutes
En 2ème vitesse, mélanger jusqu'à obtenir un sablage.
Bassinez et continuer en 2ème vitesse jusqu'à obtention d'une pâte à modeler *(environ 10 minutes)*.
A la sortie du batteur, effectuer 2 à 3 pliages successifs afin de lisser la pâte.
Ne pas utiliser de farine. Préférer de l'amidon.
Filmer et réserver au frais jusqu'à utilisation.



TECHNO.BOULANGERIE.FREE

PÂTE À DÉCOR

DÉCOR

Pâte à écriture :



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

PROCEDE DE FABRICATION :	
Mélange :	Dans un récipient : Mélanger le cacao avec la poudre crème pâtissière. Ajouter l'eau et fouetter jusqu'à homogénéisation. Filmer et réserver jusqu'à utilisation.
utilisation :	Remplir un cornet au 2/3. Couper l'extrémité au diamètre voulu (pas trop gros). Ecrire sur une plaque de pâte morte. *Ps : peut très bien être utilisée comme pâte pour pochoir.*

Colle alimentaire :



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

PROCEDE DE FABRICATION :	
Mélange :	Dans une casserole : Porter à ébullition l'eau et le sucre Dans un récipient : Verser le sirop chaud sur la farine Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène Filmer et réserver jusqu'à utilisation.
utilisation :	A l'aide de se mélange et de la pointe d'un couteau, placer les fleurs et autres pièces sur les pains (ou support de pâte)

TECHNO BOULANGERIE.FREE.FR