

Du 10 au 17 mai,
c'est la **Fête du Pain** !

**Boulangier,
c'est un métier !**

Votre métier est réglementé, vous l'exercez dans le respect de la qualité et de l'innovation mais vos clients le savent-ils ?
Au travers d'une identité visuelle générique et institutionnelle, vous disposez d'un repère pour vous identifier.



A l'occasion de la Fête du Pain, étonnez et régalez vos clients en confectionnant des pains et des viennoiseries qui reproduisent le signe graphique "boulanger".

L'identité visuelle "boulanger" est la traduction de la Loi n° 98-405 du 25 mai 1998 du Code de la Consommation qui détermine les conditions juridiques de l'exercice de la profession de boulanger : Boulanger, c'est un métier !

Pain "boulanger" sur tradition française en pointage retardé



Recette proposée par Arnaud Jacques - boulanger d'essais, responsable du fournil du LEMPA.



Ingrédients

Farine de tradition française	1000 g
Eau	Environ 650 g
Autolyse 30 à 45 minutes	
Sel	18 g
Levure	7 g
Pâte fermentée	100 g

Méthode

Matériel utilisé	Pétrin à axe oblique.
Température de base	53°C.
Incorporation	Mettre la farine et l'eau dans la cuve.
Autolyse	30 à 45 minutes.
Incorporation	Ajouter le sel, la levure et la pâte fermentée.
Frasage	5 minutes en première vitesse.
Consistance de la pâte	Souple.
Pétrissage	Amélioré (1000 brassages), soit environ 10 minutes en seconde vitesse.
Température de la pâte	22°C.
Pointage	Environ 14 h à 4°C.
Pesage	5 pâtons de 350 g.
Mise en forme	Allongée.
Détente	Environ 20 minutes.
Façonnage	En baguettes courtes.
Mise en forme de "l'identité visuelle"	Diviser chaque baguette en 2 parties : l'une un peu plus grosse que l'autre. Fariner légèrement la couche et disposer les 2 pâtons accolés l'un à l'autre selon la forme de "l'identité visuelle" (la grosse portion en partie basse).
Apprêt	Environ 1h à 25°C.
Lamage	2 coups de lame tels que représentés sur l'identité visuelle.
Cuisson	Environ 25 minutes à 250°C (four tombant).
Ressuage	Sur grille.

* Les temps sont ici donnés à titre indicatif. Ils sont susceptibles de varier selon 3 paramètres : le matériel, la quantité de pâte pétrie et les caractéristiques de la farine.

www.fetedupain.com



le pain
www.le-pain.fr

