

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 "boulangier".

L'identité visuelle "boulangier" 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 boulangier : Boulangier, c'est un métier !

## Le "Boulangier" en Pain au Lait



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



### Méthode

<b>Matériel utilisé</b>	Pétrin à axe oblique.
<b>Température de base</b>	48°C.
<b>Incorporation</b>	Mettre tous les ingrédients dans la cuve sauf le beurre. 5 minutes en première vitesse.
<b>Frasage</b>	Ferme.
<b>Consistance de pâte</b>	Intensifié (1000 brassages) soit environ 15 minutes en seconde vitesse.
<b>Pétrissage</b>	Incorporer le beurre progressivement en fin de pétrissage.
<b>Incorporation</b>	24°C.
<b>Température de pâte</b>	Environ 1h15 à 24°C.
<b>Pointage</b>	24 pâtons de 85 g.
<b>Pesage</b>	Bouler les pâtons et disposer les sur plaque aluminium.
<b>Boulage</b>	Au minimum 15 minutes à 4°C.
<b>Détente</b>	En petit pain allongé.
<b>Façonnage</b>	Diviser chaque petit pain en 2 parties : l'une un peu plus grosse que l'autre et disposer les 2 pâtons accolés l'un à l'autre en forme de "B" (la grosse portion en partie basse du "B"). Déposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
<b>Mise en forme de "B"</b>	Environ 1h15.
<b>Aprêt</b>	Dorer puis couper aux ciseaux en s'inspirant de l'identité visuelle.
<b>Scarification</b>	Déposer les grains de sucre sur le côté du produit.
<b>Cuisson</b>	Environ 20 minutes à 200°C.

\* 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.

### Ingrédients

Farine de gruau	1000 g
Lait	640 g
Sel	20 g
Sucre	120 g
Levure	30 g
Pâte fermentée viennoiserie	200 g
Beurre (en fin de pétrissage)	150 g

### Finition

Sucre grains	QS
--------------	----

[www.fetedupain.com](http://www.fetedupain.com)



le pain  
[www.le-pain.fr](http://www.le-pain.fr)

avec le concours du



**"bou  
lan  
ger"**  
C'est un métier.  
[www.boulangerie.org](http://www.boulangerie.org)