

Du 9 au 16 mai,
c'est



la Fête du Pain!

Boulangier, c'est un métier !



Le métier de boulanger est réglementé par la loi n° 98-405 du 25 mai 1998 du Code de la Consommation. Vous êtes boulanger car vous exercez votre métier dans le respect des conditions juridiques de cette loi mais vos clients le savent-ils ?

Pour la Fête du Pain, étonnez et régalez vos clients en confectionnant des pains "Boulangier" qui reproduisent le signe graphique.

Feuilleté "Boulangier" Framboise / Abricot



Recette proposée par
Arnaud Jacques



Méthode

Matériel utilisé : pétrin axe oblique.
Température de base : environ 58°C.
Incorporation : mettre tous les ingrédients dans la cuve, sauf le beurre de tourage.
Frasage : environ 5 minutes en première vitesse.
Consistance de la pâte : bâtarde.
Pétrissage : amélioré (1000 brassages) soit environ 10 minutes en deuxième vitesse.
Température en fin de pétrissage : environ 24°C.
Division : diviser la pâte en 2 pâtons de même poids puis les bouler légèrement.
Pointage : environ 15 minutes puis les allonger légèrement et disposer sur une plaque.
Détente : à 4°C jusqu'à utilisation.
Beurrage : à 250 g de matière grasse par pâton.
Tourage : 1 tour double + 1 tour simple puis détente à 4°C.
Laminage : allonger les pâtons (forme rectangulaire d'environ 4 mm d'épaisseur).
Détaillage : détailler en forme de "B" à l'aide d'un gabarit.
Dorage : à l'œuf.
Apprêt : environ 2 heures à 25°C.
Dorure et finition : dorer une seconde fois à l'œuf et parsemer du streusel sur le dessus des viennoiseries.
Garniture : au rouleau, marquer 2 cercles dans le centre du "B" et les garnir de crème pâtissière.
Cuisson : environ 20 minutes à 200°C.
Finition : disposer les fruits (faire cuire les abricots sur plaque à 150°C pendant 10 minutes au four jusqu'à caramélisation) tels que représentés sur la photographie ainsi qu'une feuille en pâte d'amande sur chaque viennoiserie et saupoudrer la périphérie du "B" de sucre glace.

* 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.

Préparation du streusel

Sucre 50 g
Beurre pommade 50 g
Farine 50 g
Poudre d'amande 50 g

Méthode

Mélanger le sucre et le beurre pommade.
Ajouter la farine et la poudre d'amande.
Sabler le tout modérément.
Réserver au réfrigérateur jusqu'à utilisation.

Ingrédients de la pâte feuilletée

(Pour 32 viennoiseries)

Farine courante	1000 g
Eau	environ 480 g
Œufs	120 g
Sel	20 g
Levure	40 g
Sucre	100 g
Poudre de lait	30 g
Beurre	50 g
Pâte fermentée	200 g
Beurre de tourage	500 g
Finition :	
Sucre glace	Q5
Oreillons d'abricot	16
Framboises	500 g

www.fetedupain.com

avec le concours du



le pain

www.le-pain.fr



www.boulangerie.org