

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.

Pain "Boulangier" sur pâte levée feuilletée à la groseille



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



Ingrédients de la pâte levée feuilletée

Préparation de la crème pâtissière

- Faire bouillir le lait.
- Mélanger le sucre et la poudre à crème dans un cul de poule, puis incorporer les œufs.
- Verser un tiers du lait bouillant dans cette préparation et bien remuer.
- Remettre le tout dans la casserole et porter à ébullition pendant 3 minutes.
- Incorporer le beurre, hors du gaz.
- Verser la crème cuite sur une plaque en inox recouverte de film alimentaire, puis filmer la crème.
- Faire refroidir rapidement 30 minutes au surgélateur.
- Conserver au réfrigérateur jusqu'à utilisation.
- Lisser la crème avant utilisation.

Méthode

Matériel utilisé	Pétrin à axe oblique.
Température de base	58°C.
Incorporation	Mettre tous les ingrédients dans la cuve, sauf le beurre de tourage.
Frasage	Environ 5 minutes en 1ère vitesse.
Consistance de la pâte	Bâtarde.
Pétrissage	Amélioré (1000 brassages), soit environ 10 minutes en seconde vitesse.
Température de la pâte	24°C.
Division	Diviser la pâte en 2 pâtons de même poids.
Boulage	Léger.
Pointage	Environ 15 minutes, puis allonger légèrement et disposer sur une plaque.
Mise au froid	A 4°C jusqu'à utilisation.
Beurrage	250 g de matière grasse par pâton.
Tourage	1 tour double + 1 tour simple, avec passage au froid à 4°C.
Laminage	Allonger les pâtons en forme rectangulaire d'environ 3,5 mm d'épaisseur.
Détaillage	Détailler en forme de "B", à l'aide d'un gabarit.
Dorage	A l'œuf.
Apprêt	Environ 2h à 25°C.
Garniture	Au rouleau, marquer 2 cercles dans le centre du "B" et les garnir de crème pâtissière.
Cuisson	Environ 20 minutes à 200°C.
Ressuage	Sur grille.
Finition	Disposer les groseilles et saupoudrer le côté gauche 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.

Ingrédients de la crème pâtissière

Lait	1 litre
Œufs	240 g
Sucre	200 g
Poudre à crème	80 g
Beurre	50 g

Farine courante	1000 g
Eau	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 :	
Groseilles	QS
Sucre glace	QS

www.fetedupain.com