

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.

Le "Boulangier" en Pain au Lait



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



Méthode

Matériel utilisé	Pétrin à axe oblique.
Température de base	48°C.
Incorporation	Mettre tous les ingrédients dans la cuve sauf le beurre.
Frasage	5 minutes en première vitesse.
Consistance de pâte	Ferme.
Pétrissage	Intensifié (1000 brassages) soit environ 15 minutes en seconde vitesse.
Incorporation	Incorporer le beurre progressivement en fin de pétrissage.
Température de pâte	24°C.
Pointage	Environ 1h15 à 24°C.
Pesage	24 pâtons de 85 g.
Boulage	Bouler les pâtons et disposer les sur plaque aluminium.
Détente	Au minimum 15 minutes à 4°C.
Façonnage	En petit pain allongé.
Mise en forme de "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.
Apprêt	Environ 1h15.
Scarification	Dorer puis couper aux ciseaux en s'inspirant de l'identité visuelle.
Cuisson	Déposer les grains de sucre sur le côté du produit. 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

le pain
www.le-pain.fr

avec le concours du



"boulan ger"
C'est un métier.
www.boulangerie.org