

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.

Sandwich fraîcheur "Boulangier"



Recette proposée
par Arnaud Jacques



Ingrédients du pain viennois

(Pour 16 pains)

Farine ordinaire :	1000 g
Eau :	500 g
Ceufs :	100 g
Sucre :	60 g
Levure :	30 g
Sel :	18 g
Poudre de lait :	20 g
Pâte fermentée :	100 g
Beurre :	120 g
Graines de sésame :	40 g

Finition :	
Graines de sésame	QS

Méthode

Matériel utilisé :	pétrin axe oblique.
Température de base :	environ 48°C.
Incorporation :	mettre tous les ingrédients dans la cuve, sauf le beurre et les graines de sésame.
Frasage :	environ 5 minutes en 1 ^{ère} vitesse.
Consistance de la pâte :	ferme.
Pétrissage :	intensif soit environ 15 minutes en deuxième vitesse.
Incorporation du beurre :	incorporer le beurre progressivement en fin de pétrissage.
Incorporation des graines :	incorporer les graines de sésame en 1 ^{ère} vitesse à l'issue du pétrissage.
Température de la pâte :	environ 23 °C.
Pointage :	environ 1 heure 30 à 25°C.
Pesage :	16 pâtons de 120 g.
Mise en forme :	bouler les pâtons.
Détente :	20 minutes.
Façonage :	en baguettes courtes.
Mise en forme de B :	diviser chaque baguette en deux parties : l'une un peu plus grosse que l'autre. Disposer les deux pâtons accolés l'un à l'autre en forme de « B » sur plaque recouverte d'un papier cuisson (la grosse portion en partie basse du « B »).
Finissage :	à l'œuf, puis lamer les « B » tel que représenté sur l'identité visuelle.
Apprêt :	ajouter des graines de sésame sur le côté gauche du « B ».
Dorure :	environ 1 heure 30 à 25°C.
Cuisson :	dorer une seconde fois à l'œuf.
Ressuage :	environ 18 minutes à 220 °C sur une grille.

Ingrédients pour la garniture

(Pour 16 sandwiches)

Crevette décortiquée cuite :	440 g
Pamplemousse :	4
Concombre :	1
Saint Môret :	160 g
Feuille de salade :	QS

Montage

Eplucher le concombre et le couper en fines rondelles.
Couper les pamplemousses en deux et prélever en quartiers.
Ouvrir les pains dans le sens de la longueur.
Étaler le saint Môret.
Disposer des feuilles de salade.
Disposer une rondelle de concombre, une crevette et un morceau de pamplemousse en les chevauchant légèrement.
Refermer le sandwich.
Les présenter dans une vitrine réfrigérée.

www.fetedupain.com

avec le concours du



le pain
www.le-pain.fr

"boulangier"
C'est un métier.
www.boulangerie.org