

BLÜCHER

BRIOCHE AUX ÉPICES GRECQUES ET HUILE D'OLIVE

LISTE DES INGRÉDIENTS

- 2275 g de Fleuriane
- 20 g de levure
- 1750 g de levain au sésame
- 63 g de sel
- 350 g de sucre
- 75 ml de miel
- 1000 ml d'eau
- 2,5 g de mastiha
- 5 g de mathlepi
- 350 ml d'huile d'olive



PRÉPARATION

- Mélangez tous les ingrédients en une pâte, à l'exception de l'huile d'olive. Ajoutez ensuite l'huile d'olive et continuez à pétrir en une pâte souple.
- Portez la température de la pâte à environ 24 °C.
- Donnez un pointage de 30'.
- Pesez 16 pâtons de 350 g et boulez.
- Posez la pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson.
- Ensuite réservez une nuit dans un réfrigérateur à 12 °C.
- Humectez les pâtons quand la pâte est levée et saupoudrez de graines de sésame.
- Aplatissez la pâte et laissez encore lever 30'.
- Faites cuire 15' avec de la vapeur, dans un four 210 °C.

BON PLAN !

Bon plan levain : 200 g de levain Chef liquide, 1600 ml d'eau, 500 g de graines de sésame, 1600 g Bio Épeautre Crème T80. Versez l'eau bouillante sur les graines de sésame torréfiées et mélangez à la spatule.

Le mastiha (résine) et le mahlepi (graines de Prunus Mahaleb ou Cerisier de Sainte Lucie) sont écrasés dans un mortier.

On trouve ces produits dans des épicerie spécialisées en produits grecs.

CHEVAL BLANC

PAIN AUX FLOCONS D'AVOINE ET GRAINES DE SÉSAME TORRÉFIÉES

LISTE DES INGRÉDIENTS

- 2,5 kg de Tricol'OR Avoine (pour l'autolyse)
- 1750 ml d'eau (pour l'autolyse)
- 1850 g de levain au sésame
- 50 g de sel
- 5 g de levure



PRÉPARATION

- Mélangez l'eau et le Tricol'OR Avoine et laissez reposer au moins 20'.
- Ajoutez les autres ingrédients et pétrissez en une pâte souple et homogène.
- Portez la température de la pâte à environ 24 °C.
- Laissez reposer la pâte 30'. Donnez ensuite un rabat et posez la pâte dans un bac en plastique. Posez le couvercle sur le bac et laissez reposer une nuit au réfrigérateur.
- Pesez 12 pâtons de 500 g et laissez revenir à température ambiante.
- Façonnez les pâtons sans trop les dégazer.
- Roulez la pâte dans les flocons d'avoine et laissez lever 45'.
- Faites cuire environ 40' dans un four à sole avec vapeur à 230 °C et laissez descendre la température à 210 °C en cours de cuisson.

BON PLAN !

Bon plan levain : 200 g de levain Chef liquide, 1600 ml d'eau, 500 g de graines de sésame, 1600 g de Meule T80.

Versez l'eau bouillante sur les graines de sésame torréfiées et mélangez à la spatule.

Pour l'autolyse, mélangez l'eau et la farine et laissez reposer le mélange dans la cuve à pâte. N'ajoutez les autres ingrédients qu'après l'autolyse. Ainsi, la pâte devient plus souple et vous pouvez la conserver plus longtemps à température ambiante.

WELLINGTON

PAIN À L'ORANGE ET AU CHOCOLAT

LISTE DES INGRÉDIENTS

- 2,5 kg de Fleuriane
- 250 g de poudre de cacao
- 1000 g de levain au gruë
- 1800 ml d'eau
- 62 g de sel
- 75 g de sucre
- 8 g de levure
- 1000 g de perles de chocolat
- 500 g d'orangettes



PRÉPARATION

- Mélangez et pétrissez tous les ingrédients, à l'exception des perles de chocolat et des orangettes, en une pâte souple. Laissez refroidir et n'incorporez-les qu'en fin de pétrissage, à petite vitesse.
- Portez la température de la pâte à environ 24 °C.
- Laissez reposer 30'.
- Donnez un rabat à la pâte et laissez reposer une nuit au réfrigérateur.
- Pesez 13 pâtons de 500 g et étirez-les.
- Laissez reposer 30' sur table. Tournez-les ensuite dans les graines de pavot et posez-les dans des moules de cuisson.
- Donnez un apprêt de 60'.
- Saupoudrez de farine et incisez avant d'enfourner.
- Faites cuire 40' à 210 °C dans un four avec vapeur.

BON PLAN !

Bon plan levain : Eau avec du gruë de cacao : 81 g de gruë de cacao, 597 ml d'eau

Levain au cacao : 45 g de levain Chef liquide, 405 ml d'eau avec gruë de cacao, 225 g de Meule T80. Versez l'eau bouillante sur le gruë de cacao et mélangez à la spatule. Laissez refroidir.

Gruë de cacao : fèves de cacao torréfiées et concassées.

Orangette : languettes d'écorce d'orange confites dans du sucre.

thème

AIR

SAVEURS UNIQUES

venues du
septième ciel

Le pain réunit en lui les quatre éléments de la nature : les céréales poussent dans la terre, l'eau aide à mélanger les ingrédients, l'air veille à ce que la mie soit bien tendre et le feu est indispensable à la cuisson de la pâte. Dans ce folder, tout est axé sur l'élément air, parallèlement au levain.

LEVAIN : MODE D'EMPLOI

Le levain est à la base d'un pain réussi. Il est donc important de suivre minutieusement sa recette.

Quels ingrédients devez-vous prévoir ? Du levain Chef liquide, de l'eau, du Bio Épeautre Crème T80 ou du Meule T80, et un ingrédient typique pour le pain que vous souhaitez panifier. Les quantités exactes varient selon la variété du pain. C'est avec plaisir que nous les mentionnons dans les différentes recettes.

Lisez donc attentivement les étapes successives de la préparation avant de vous mettre au travail !

Bon boulot !

DONC...

Élargissez vos horizons et découvrez de nouvelles saveurs uniques. Que diriez-vous par exemple de proposer un petit pain léger d'épeautre à la pomme à vos clients ? Ou un pain au chocolat et à l'orange craquant de fraîcheur ? Ils seront aux anges de découvrir ces superbes créations.

Prêt ? Emportez nos recettes à la boulangerie et mettez-vous au boulot sans attendre. Un plaisir gourmand exceptionnel vous attend...

Bon amusement !
Et surtout, bon appétit...

AVANT DE COMMENCER...

Avant de vous lancer avec enthousiasme dans la panification, lisez d'abord ceci :

1. Pour les levains que nous vous proposons ici, il est conseillé de les préparer un jour à l'avance. Ensuite, vous les conservez à température ambiante (entre 18 °C et 23 °C).
2. Si les levains mettent du temps à démarrer, augmentez la quantité de liquide recommandé pour le Levain Chef.
3. Vous pouvez aussi ajouter 1 % de sel pour freiner l'action des levures sauvages.

BIVOUC PAIN D'ÉPEAUTRE À LA POMME

LISTE DES INGRÉDIENTS

- 2 kg de Bio Épeautre Crème T80
 - 1400 ml d'eau
 - 1200 g de levain à la pomme
 - 8 g de levure
 - 72 g de sel
 - 2 kg d'empois
- Pour l'empois :**
- 500 ml d'eau
 - 500 ml de jus de pomme
 - 1 kg d'épeautre bio



PRÉPARATION

- Versez le jus de pomme bouillant sur le Bio Épeautre Crème T80 et mélangez en une pâte homogène. Laissez refroidir l'empois. Mélangez et pétrissez tous les autres ingrédients en une pâte homogène dans le pétrisseur. Réservez-en environ 400 ml pour le bassinage. Ajoutez l'empois à la fin du pétrissage et mélangez à petite vitesse.
- Portez la température de la pâte à environ 24 °C.
- Laissez reposer la pâte 30' et donnez 2 fois un rabat après 15'.
- Pesez 12 pâtons de 50Q g. Boulez et laissez reposer 30'. Façonnez les pâtons en les disposant dans des bannetons et laissez lever lentement au frais, par ex. dans un réfrigérateur.
- Saupoudrez de farine et scarifiez. Faites cuire 40 - 45' à 230 °C avec vapeur. Laissez descendre la température à 210 °C en cours de cuisson.

BON PLAN !

Bon plan levain : 45 g de levain Chef liquide, 405 ml d'eau, 225 ml de jus de pomme, 630 g de Bio Épeautre Crème T80. Mélangez les ingrédients à la spatule.

Pour l'emploi, mélangez et cuisez une partie de la farine avec l'eau. Vous influencez ainsi la structure et la souplesse de la pâte.

En incorporant l'empois à petite vitesse, vous créez un réseau de gluten optimal.

Bassinage : l'eau qui est incorporée progressivement pendant le pétrissage.

La quantité de levure dépend de la température du réfrigérateur.

MOUSQUET BAGUETTE AU LEVAIN ET MIEL

LISTE DES INGRÉDIENTS

- 2,5 kg de Graine de Talmière
- 50 g de sel
- 5 g de levure
- 1000 g de levain au miel
- 1500 ml d'eau



PRÉPARATION

- Mélangez les ingrédients dans le pétrisseur, jusqu'à obtention d'une pâte homogène et souple.
- Prévoyez un pointage de 60' et donnez un rabat après 30'.
- Réservez une nuit au réfrigérateur.
- Étalez la pâte sur la table. Coupez-la dans la longueur et 14 pâtons d'environ 350 g.
- Placez les pâtons sur une toile à couche et laissez-les reposer 30'.
- Ensuite, posez-les sur des tapis d'enfournement. Incisez et laissez cuire 20 - 30' à 220 °C avec de la vapeur.

BON PLAN !

Bon plan levain : 50 g de levain Chef liquide, 500 ml d'eau, 50 ml de miel de thym, 450 g de Meule T80. Mélangez tous les ingrédients à la spatule.