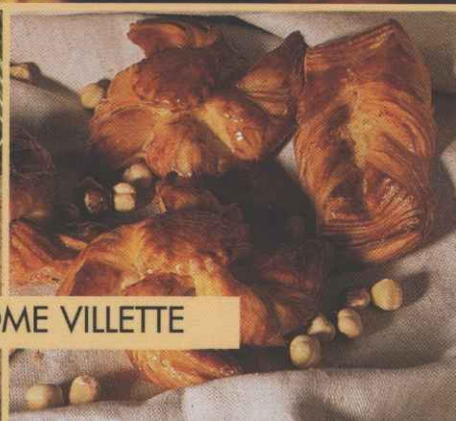
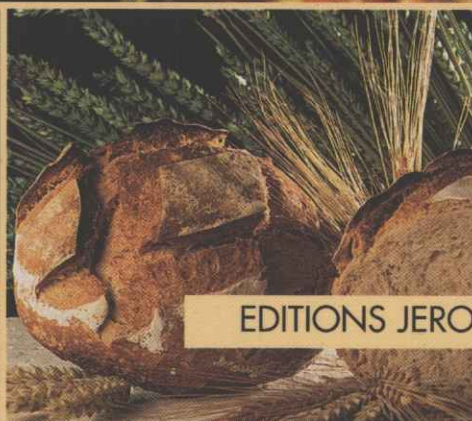
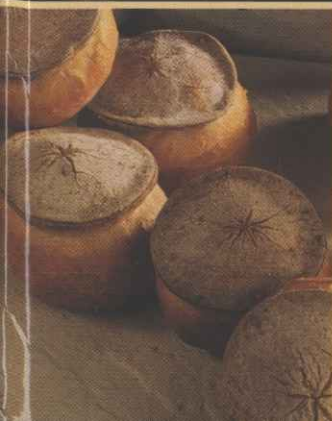




*les*  
*Pains et*  
*Viennoiseries*  
de  
L'ECOLE LENÔTRE



EDITIONS JEROME VILLETTE

*les*  
*Pains et*  
*Viennoiseries*

**PRIX DE  
LITTÉRATURE CULINAIRE  
1996**  
DE L'ACADÉMIE NATIONALE  
DE CUISINE



*Jean-Louis Clément*  
Méliès, Couron de France, 1986  
Musée Clément

## Préface Preface

*Le* pain, le bon pain, le vrai pain... Avant de vous présenter Jean-Louis Clément, le maître du vrai pain, je me permets un retour en arrière, ainsi vous comprendrez mieux pourquoi j'admire Jean-Louis.

Ayant fait mes premières armes en Normandie, mon pays natal, j'arrive à Paris, le cœur rempli d'espoir. J'eus la chance de travailler avec mon frère cadet d'un an, Marcel, qui m'avait rejoint,

et de devenir ce qu'on appelait alors des « pâtisseries-viennois ». Cela signifiait que l'on connaissait la pâtisserie et que l'on savait aussi faire le pain.

Je vous raconte tout cela, c'est simplement pour vous dire combien je me sens le père spirituel d'un homme comme Jean-Louis, aussi discret que grand professionnel. Il est né en 1950, en Touraine, au sein d'une grande et belle famille de dix enfants où il a puisé des qualités de courage, d'honnêteté et de bon sens. Apprentissage de boulanger-pâtisseries à 14 ans, meilleur de son département à 16 ans, dès 17 ans, il affine sa formation à Paris. Son métier est sa passion, son pain de demain doit encore être meilleur, plus beau que celui d'aujourd'hui. En 1982, il rencontre mon frère Marcel qui pressentira tout de suite les qualités de Jean-Louis. Après notre rencontre, il révolutionnera l'équipe Lenôtre, d'abord timidement mais avec passion. Chef de file de la section boulangerie, il prendra place dans le groupe de professeurs de notre école internationale. Sans la boulangerie et la viennoiserie, notre assistance technique dans le monde n'aurait pas eu la même dimension. Quel chemin parcouru depuis qu'il mit en place la section boulangerie au Kadewe, à Berlin, depuis que le pain arrive en tête du chiffre d'affaire des boutiques en franchise au Japon. En quatorze ans à l'ECOLE LENOTRE, Jean-Louis Clément a transmis son savoir à plus de 4 000 élèves. Récemment, l'approvisionnement en boulangerie et pâtisseries du Fururoscope de Poitiers a trouvé solution grâce à un laboratoire tout neuf ; des hommes et des femmes auparavant sans travail, désormais formés à notre école...

Nous étions tous très fiers lorsque le président, René Monory, a inauguré ce laboratoire de Loudun.

Merci Jean-Louis.

Je terminerai en évoquant l'une de ses qualités, et non des moindres : sa gentillesse. Grâce à lui, tous les apprentis, ouvriers, patrons qu'il a formés sauront un jour à leur tour transmettre notre savoir-faire, pour que la boulangerie, la vraie, demeure et s'épanouisse.

Pour Jean-Louis, mon amitié pour la vie.



*Bread*, good bread the real thing... Before introducing you to Jean-Louis Clément, the master of real bread, let me first take you back in time, and you will understand why I admire Jean-Louis so much.

Having made my debuts in the profession in Normandy, my native region, I was lucky enough to work with my brother Marcel, a year younger, who had joined me in the

capital, and we became what was known as "pâtisseries-viennois". This meant that we were familiar with cake-making and knew how to make bread too.

I am telling you all this just to say how much I have the impression of being the "spiritual father" of someone like Jean-Louis, a man as discreet as he is professional. He was born in 1950, in the Touraine region, into a fine family of ten children from which he acquired virtues of courage, honesty and common sense. He began his apprenticeship as a baker at 14 years old, was the best in his area by 16 years, and by the age of 17 he was in Paris to perfect his training. His trade is his passion, and tomorrow's bread must always be better, finer than today's. In 1982, he met my brother Marcel who immediately sensed Jean-Louis' inherent qualities. After our initial encounter, he went on to revolutionize the Lenôtre team, timidly at first, but with great passion. He joined the teaching staff at our international school as head of the bakery department. Without bread-making and Viennese breads, our technical assistance throughout the world would never have achieved the same dimension. Such a lot of ground has been covered since he set up the bakery department at the Kadewe, in Berlin, and since bread has been the biggest selling item in our franchise shops in Japan. In the space of fourteen years at the ECOLE LENOTRE, Jean-Louis Clément has passed his knowledge down to over 4,000 students.

Recently, problems with bakery and cake supplies at the Futuroscope complex near Poitiers were solved thanks to the introduction of a new type of laboratory, run by men and women who were previously unemployed and are now trained at our school. We were extremely proud when the president, René Monory, inaugurated the laboratory in Loudun. Thank you, Jean-Louis.

I will end by evoking one of his qualities, and by no means a minor one: his kindness. Thanks to him, all the apprentices, workers, shop managers he has trained will one day, in their turn, pass our knowledge on to others, ensuring that bread-making, real bread-making, will survive and flourish.

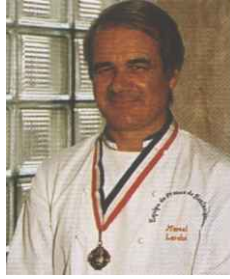
Jean-Louis can be sure of my life-long friendship.

### **Gaston Lenôtre**

Chevalier de la Légion d'honneur  
Meilleur Ouvrier de France *honoris causa*

Chevalier of the Legion of honour  
Meilleur Ouvrier de France *honoris causa*

# Préface Preface



*P*armi les ouvrages traitant de la boulangerie-viennoiserie, aucun n'égalé celui que vous tenez entre vos mains car il s'agit d'un véritable outil de formation et de perfectionnement permettant de mieux connaître notre beau métier. Même s'il est vrai que le progrès et la modernisation ont permis l'amélioration des conditions de vie des artisans boulangers, il n'en demeure pas moins que nulle machine, aussi sophistiquée soit-elle, ne percera jamais les secrets des lentes et mystérieuses fermentations. En revanche, acquérir suffisamment de connaissances techniques et savoir les utiliser à bon escient me semble aujourd'hui indispensable à la fois pour pérenniser notre métier mais aussi pour sauvegarder ses lettres de noblesse. C'est ce qu'a fait Jean-Louis Clément tout au long de sa carrière. Sa curiosité et sa passion, alliées à un tour de main rigoureux et à une exigence de chaque instant, l'ont amené à vous transmettre dans cet ouvrage les fruits de son expérience et je le remercie pour tant de générosité. Avec mon ami Marcel Derrien et les dynamiques professeurs de l'ECOLE LENOTRE, Jean-Louis ne compte ni son temps ni ses efforts, et je les félicite pour tout ce qu'ils apportent à notre profession.

*O*f the many works on bread-making and Viennese breads, none can match the one you are holding in your hands right now. It is a genuine aid in learning and developing baking skills and a means to become more familiar with our trade.

While progress and modernization might have led to an improvement in the conditions in which artisan bakers work, it is nevertheless true that no machine, however sophisticated, will ever pierce the secrets of the slow, mysterious process of fermentation. On the other hand, acquiring a sufficient amount of technical knowledge and being able to use it effectively is, it seems to me, indispensable today, both in ensuring the continuation of our trade, and in safeguarding its quality.

That is what Jean-Louis Clément has succeeded in doing throughout his career. His curiosity and passion, combined with precise dexterity and a constant demand for the very best, have led him to pass on the fruits of his experience to you by means of this book and I would like to thank him for his generosity. Like my friend, Marcel Derrien, and the dynamic team of teachers at the ECOLE LENOTRE, Jean-Louis counts neither his time nor his efforts, and my congratulations go out to them for everything they have given to our profession.

## **Marcel Larcher**

Meilleur Ouvrier de France 1986  
Compagnon du Devoir du Tour de France

Meilleur Ouvrier de France 1986 (French Champion)  
"Compagnon du Devoir", Tour de France

# Avant-propos Foreword



Chers amis,

Quelle joie pour moi de vous faire découvrir, à travers ce livre, ma passion : la *boulangerie*, mot magique, compagnon de mes premiers désirs. Je tiens, tout d'abord, à rendre hommage à mon frère Claude, boulanger lui aussi, grâce à qui j'ai commencé mes premiers pas dans ce métier ; à mes parents qui m'ont toujours aidé, encouragé et soutenu et, bien sûr, aussi à mes formateurs. Je remercie enfin, tout particulièrement et du fond du cœur, mon épouse, Carmen, pour ses trésors de patience et de compréhension. L'expérience m'a enseigné que la matière est vivante et qu'il faut l'aimer pour la comprendre. Sans amour, il n'y a pas de créativité. Le boulanger, le vrai, le sincère, enrichit ses connaissances par les années de travail et par l'amour qu'il porte à son métier jour après jour, dans un souci de perfection. Il a conscience qu'il restera *apprenti* toute sa vie, chaque jour lui apportant de l'imprévu.

Depuis une quinzaine d'années, j'enseigne la boulangerie et la viennoiserie à l'ECOLE LENÔTRE. Je suis heureux et fier d'avoir contribué à la réalisation d'un des ouvrages de la formidable équipe de Marcel Derrien, sans qui ce livre n'aurait sans doute pas vu le jour. Le pain, symbole de paix et de partage, n'a pas d'égal quand, dans la recette, on ajoute un peu de soi, un peu de son cœur. Essayez et, comme moi, vous comprendrez le message du Pain, celui des vraies valeurs et du bonheur des choses simples.

**Jean-Louis Clément**

Meilleur Ouvrier de France 1994  
Vase de Sèvres du président de la République 1988

Dear friends,

It is a great joy for me to introduce you — by means of this book — to my passion: bread-making, a magic word, and my constant companion. First of all, I would like to pay tribute to my brother Claude, another baker, thanks to whom I took my first steps in the trade; to my parents, who have always helped, encouraged and supported me and, of course, to those who trained me. Last of all, I would like to offer my special thanks to my wife, Carmen, for her immense patience and understanding. Experience has taught me that matter is a living thing, and that you must love it in order to understand it. Without love, there is no creativity. A baker, a genuine baker, enriches his knowledge through years of work and through the love he puts into it day after day, with a constant concern for perfection. He is aware that he will remain an apprentice all his life, with each day bringing something unexpected.

For the past fifteen years, I have been teaching bread-making and Viennese breads at the ECOLE LENOTRE. I am pleased and proud to have contributed to the creation of one of the works of the remarkable team led by Marcel Derrien, without whom this book would doubtless never have come into being. Bread, a symbol of peace and sharing, has no equal when you put a little of yourself, a little of your own heart, into the recipe. Try it for yourself and, like me, you will understand the message Bread brings, the message of real values and the pleasure of the simple things in life.

Meilleur Ouvrier de France 1994 (French Champion)  
Awarded the President of the Republic's Vase de Sèvres in 1988

## *Sommaire*

### *Technologie et matières premières*

La panification  
La farine  
Les agents levants  
l'eau  
Le sel  
Les sucres  
Le lait  
Les œufs  
Le beurre  
Les températures  
La fermentation  
La cuisson  
Comment présenter le pain  
Le façonnage  
Les marques à pain  
Le gueulard  
La râpe  
Le grille-pain suspendu, réversible  
La taille

### *Boulangerie*

Le levain naturel, le chef  
Fabrication du levain  
Pain sur levain type 65  
Pain complet  
Pain de seigle aux raisins  
Pain de seigle  
Gruau Auvergnat  
Pain de campagne sur levain naturel  
Pain sur levain  
Baguette paysanne  
Pain paysan  
Pain biologique  
Pain aux céréales sur levain  
Pain de tradition française  
Tougnole des Pyrénées - Tordu du Gers  
Baguette viennoise  
Baguette sur poolish

## *Summary*

### *Technology and raw materials*

Bread-making  
Flour  
Leavening agents  
Water  
Salt  
Sugars  
Milk  
Eggs  
Butter  
Temperatures  
Fermentation  
Baking  
How should bread be presented?  
Shaping  
Bread marks  
The "oven throat"  
The grater  
The suspended, réversible toaster  
The tally

### *Bread-making*

Natural starter, the "chef"  
Making the stater  
Bread with a Natural Starter (65-grade)  
Wholewheat Bread  
Rye Bread with Raisins  
Rye Bread  
Auvergne-style Gruau Bread  
Country Bread with a Natural Starter  
Bread with a Natural Starter  
Peasant baguette  
Peasant Bread  
Organic Bread  
Cereal Bread with a Natural Starter  
Traditional French Bread  
Pyrenean Tougnole - Gers-style Tordu  
Viennese Baguette  
Baguette with a Sponge Starter

Pain de mie, tomate et épinards	Sandwich Breads, Tomato and Spinach
Pain Brié	Brié bread
Pain à l'huile	Oil Bread
Pain au fromage	Cheese Bread
Pain de seigle rustique	Rustic Rye Bread
Pain anglais	English-style Bread
Pain de méteil	Mixed-grain Bread
Pain aux noix raisins	Walnut and Raisin Bread
Pain au citron	Lemon Bread
Pain à la menthe	Mint Bread
Pain à l'ail	Garlic Bread
Pain aux châtaignes	Chestnut Bread
Petits pains	Bread Rolls
Pain aux pruneaux et noisettes	Prune and Hazelnut Bread
Baguettes restaurant	Restaurant Baguettes
Pain au lard	Bacon Bread
Pain aux oignons	Onion Bread
Pain aux olives	Olive Bread
Pâte décor	Decorating Dough
Pâte morte	Yeastless Dough
Pâte morte chocolat	Chocolate-flavoured Yeastless Dough
Appareil chocolat pour écriture	Chocolaté Mixture for Writing



## *Les viennoiseries*

Pâte sablée aux amandes  
Cake à l'orange  
Gâteau aux noix  
Madeleine au miel  
Plum-cake  
Pain d'épice au miel de sapin  
Petit Prince  
Pain aux bananes  
Brioche, Masse à Streusel  
Brioche à l'orange  
Gâteau week-end  
Bombe aux amandes  
Bostock  
Pâte levée  
Danish abricot  
Danish pruneaux noisettes  
Roulade pistaches chocolat  
Dôme aux pommes  
Pain au riz abricot  
Cannelet  
Financier framboise  
Croissants feuilletés - Pains au chocolat

## *Vocabulaire technique professionnel et autres termes de métier*

Remerciements

## *Viennese Breads*

Orange Cake  
Walnut cake  
Walnut Gâteau  
Honey Madeleine  
Plum Cake  
Spice Bread with Fir-tree honey  
Petit Prince  
Banana Bread  
Brioche, Streusel Dough  
Orange Brioche  
Weekend Gâteau  
Almond Bombe  
Bostock  
Yeast Dough  
Danish Pastry  
Apricot Danish Pastry  
Prune and Flazelnut Danish Pastry  
Apple Dome  
Apricot Rice Bread  
Cannelet  
Raspberry Financier  
Flaky Croissants - Chocolaté Breakfast Rolls

## *Technical Vocabulary and other Terms of the Trade*

Acknowledgements

*Technologies*  
*et matières premières*  
*Technologies and raw*  
*materials*



# Bref historique *A brief history* du pain *of bread*

LE RÔLE DES GRAINES DE CÉRÉALES a pris une part importante dans l'alimentation des premiers hommes. La Chine connaissait déjà le blé en 2822 avant notre ère. L'Égypte semble avoir été le berceau de la boulangerie. Le blé était broyé entre deux pierres plates, concassé dans des mortiers ou moulu à bras. Les fragments de pain retrouvés dans les tombeaux portent les marques évidentes de fermentation. C'est également pendant leur captivité en Égypte que les Israélites apprirent la fabrication du pain sur levain.

On attribue l'invention des fours à l'Égyptien Aunus qui imagina de creuser des bancs d'argile où il fit des fours d'une pièce. On les construisit ensuite en briques et en pierres disposées en voûtes — le mot four vient du mot *fournix* qui veut dire voûte. Ces fours étaient toujours chauffés au bois.

Les Romains commencèrent par manger le blé en bouillie. On ne sait pas à quelle époque le pain remplaça cet élément liquide, mais il est certain qu'ils avaient l'usage du pain avant la prise de Rome par les Gaulois en l'an 365 de sa fondation. Sous Tarquin le superbe, les Romains bâtirent des fours fixes et solides qui étaient publics.

Jusqu'au 17<sup>e</sup> siècle, les pains eurent une forme ronde et c'est de cette forme que viendrait le verbe *boulangier*.

Jusqu'au milieu du siècle dernier, les fours étaient exclusivement chauffés au bois. Vers 1900, le boulanger Isambert mit au point un nouveau mode de chauffage, le chauffage indirect avec l'emploi du charbon. Les essais de cuisson « au gaz d'éclairage » commencèrent en 1903 et, au début de la Première Guerre mondiale, cette technique se développa.

Ensuite apparurent les fours à tubes vapeur puis, en 1936, les premiers fours « cyclothermes ». Plus près de nous, en 1958, le four à tubes annulaires fut proposé aux boulangers. Enfin, vers 1971, les Scandinaves mirent sur le marché les fours à « chariots rotatifs ».

CEREAL GRAINS played an important role in the eating habits of early man. The Chinese were using wheat as early as 2822 BC, while Egypt is thought to have been the birthplace of bread-making as we know it. At that time, the wheat was ground between two flat stones, crushed in a mortar or milled by hand. Fragments of bread found in tombs show clear signs of fermentation. And it was during their captivity in Egypt that the Israelites learned to make leavened bread.

The invention of ovens is attributed to an Egyptian called Aunus who first had the idea of hollowing out clay banks, inside of which he created an all-in-one oven. Later on, ovens were built from bricks and stones arranged in an arch shape; the French word "four" (oven) is in fact derived from *fournix*, meaning arch. These ovens were always wood-fired.

The Romans originally ate wheat in the form of gruel. We do not know exactly when bread replaced liquid, but it is certain that bread was being eaten before Rome was seized by the Gauls in the 365th year after its foundation. Under Tarquin the Magnificent, the Romans built fixed, solid ovens for public use.

Until the 17th century, loaves were round in shape (*boules*), and this is apparently the origin of the word *boulangier* (to bake).

Until the middle of the last century, all ovens were wood-fired. Around 1900, a baker called Isambert developed a new type of heating based on a coal-powered, indirect system. Attempts to bake using energy supplied by town gas began in 1903 and, by the start of the First World War, this technique had begun to develop. Next to appear were steamtube ovens followed, in 1936, by the first hot-air ovens. More recently, in 1958, reel ovens were made available for use in the baking industry. Finally, around 1971, the Scandinavians launched "rotary rack ovens" on the market.

Les fours modernes ont permis d'alléger la tâche du boulanger grâce à l'emploi de combustibles tels que le fuel et puis, surtout, le gaz naturel.

Modern ovens have made the baker's task much easier, thanks to the use of fuels such as heating oil and, in particular, natural gas.



## *La panification*

De nos jours, la panification est généralement réalisée avec une pâte à pain de composition moyenne (en volume) :

farine	62 %	flour
eau	36 %	water
sel	1,3 %	salt
levure	0,7 %	yeast

## *Bread-making*

Nowadays, bread-making is generally carried out along the following lines:

- Average composition of a bread dough (in volume):

## *La farine*

Selon le recueil des usages, « la dénomination de farine de froment, ou farine de blé ou farine sans autre qualificatif, désigne exclusivement le produit pulvérulent obtenu à partir d'un lot de blé sain, loyal et marchand, préparé pour la mouture et industriellement pur ».

### COMPOSITION CHIMIQUE DE LA FARINE ET DES PRODUITS DE LA MOUTURE

On retrouve, bien entendu, dans la farine et les produits de mouture les mêmes constituants (eau, matières minérale, protides, lipides, glucides et vitamines) que dans le grain, seules les proportions varient. Les farines de grains sont faites à partir de blé de force, c'est-à-dire, à haute teneur en protéines pour des pains de gruau ou des pâtes levées riches.

### LA QUALITÉ DE LA FARINE

La qualité d'une farine est définie dans ses généralités par des normes mais l'utilisation doit aussi prendre en compte la notion de qualité spécifique qui fait l'objet de caractéristiques particulières adaptées aux exigences de la fabrication d'un produit donné.

## *Les agents levants*

### LES POUDRES LEVANTES

Se sont des agents qui, en créant un dégagement gazeux pendant le processus de fabrication, donnent aux produits cuits un alvéolage et une texture particulières.

Le dégagement gazeux provient de deux phénomènes différents :

- biologique : dû la levure de boulangerie
- chimique : dû aux poudres levantes (voir additifs)

Ces dernières n'étant pas utilisées en Boulangerie-Viennoiserie, ce chapitre est limité à la levure.

### LA LEVURE

C'est un ensemble d'êtres vivants, unicellulaires, visibles

## *Flour*

According to the Compendium of Uses: "the name wheat flour, or flour with no other qualifying term, is used solely to designate the pulverulent product obtained from a batch of sound wheat of fair to average quality, prepared for milling and industrially pure".

### CHEMICAL COMPOSITION OF FLOUR AND MILLING PRODUCTS

It can be seen that flour and milling products do, of course, contain the same constituents (water, mineral, proteins, fats, sugars and vitamins) as the original grain, only in varying proportions. White wheat flours are made from strong wheat with a high protein content and are used in making gruau breads or rich yeast doughs.

### FLOUR QUALITY

The quality of a flour is determined on an overall level according to established norms, but its use must also take into account the notion of specific quality, which relates to particular characteristics adapted to the manufacturing demands of a given product.

## *Leavening agents*

### LEAVENING POWDERS

These agents are responsible for generating gases during the bread-making process, thus giving the bakery products a special, porous quality.

Gas production is caused by two different phenomena:

- biological: due to baker's yeast
- chemical: due to leavening powders (see additives)

Since chemical agents are not used in Bread-making/Vienna breads, this chapter will only deal with yeast.

### YEAST

This is an amalgum of living, single cells, which are only visible

uniquement au microscope et appartenant à la famille des champignons. Leur taille est environ égale à 5 ou 6/1 000 mm et il faut 10 milliards de cellules pour faire 1 g de levure fraîche. La levure de boulangerie est une espèce parmi des milliers d'autres. Son nom est *Saccharomyces cerevisiz*.

### Constitution d'une cellule de levure et composition chimique

La cellule comporte une double membrane entourant un cytoplasme (analogue au plasma sanguin).

On y distingue entre autre :

- un noyau, siège de la vie et de l'hérédité,
- des mitochondries, qui régissent l'activité cellulaire,
- des substances de réserve situées principalement dans les vacuoles.

La composition chimique d'une cellule de levure est approximativement la suivante :

eau	68 %	water
matières azotées	15 %	nitrogeneous matter
glucides	13 %	glucid
matières grasses	2 %	fats
matières minérales	2 %	mineral

### Propriétés de la levure

Elle peut, comme certains autres micro-organismes, vivre en présence ou en absence d'air donc d'oxygène. En présence d'air (vie aérobie), la levure respire et se multiplie. En absence d'air (vie anaérobie), elle provoque une fermentation.

## L'eau

### GÉNÉRALITÉS

L'eau couvre environ les 3/4 du globe terrestre. D'un point de vue chimique elle est composée de 2 atomes d'hydrogène associés à un atome d'oxygène, sa formule est  $H_2O$ . Dans la nature elle se présente sous trois formes : eau glace, eau liquide, eau vapeur. L'eau est indispensable à la vie : sans elle, aucune des fonctions vitales des organismes vivants ne peut avoir lieu. Ainsi, par exemple, le corps humain en contient plus de 60 %. Elle intervient à plusieurs niveaux : elle permet les échanges entre les cellules et participe à la structure et au maintien de la matière vivante.

### L'EAU DANS LA NATURE

**Eau glace** : il s'agit toujours d'eau douce (non salée). C'est une très importante réserve d'eau potable : neige, glaciers, banquises, calotte glaciaire.

**Eau liquide** : c'est l'eau qui ruisselle, qui s'infiltré, qui stagne : océans, fleuves, étangs, lacs, nappes souterraines. Cette eau est plus ou moins pure, plus ou moins chargée en minéraux, plus ou moins polluée.

**Eau vapeur** : elle est formée à partir des océans sous l'action du soleil. Ce sont les nuages et la vapeur d'eau contenue dans l'air. C'est une forme transitoire, l'eau vapeur retournant très vite à l'état liquide (pluie). C'est le cycle de l'eau.

under a microscope and belong to the fungus family. They are around 5 or 6/1,000 mm in size and 10 billion cells are needed to make a single gram of fresh yeast. Baker's yeast is just one of many kinds of yeast. It is known as *Saccharomyces cerevisiae*.

### Constitution of a yeast cell and its chemical composition

Each cell has a double membrane enveloping a cytoplasm (similar to blood plasma). It comprises, among others:

- a nucleus, the origin of life and heredity,
- mitochondria, which govern cell activity,
- reserve substances, most of which are located in the vacuoles.

The chemical composition of a yeast cell is approximately as follows:

### Yeast properties

Like certain other micro-organisms, yeast can survive with or without air, and therefore oxygen. In the presence of air (aerobic life), it breathes and multiplies. In the absence of air (anaerobic life), it gives rise to fermentation.

## Water

### GENERALITIES

Water covers around three quarters of the globe. In chemical terms, it is made up of two hydrogen atoms combined with one oxygen atom, and its formula is  $H_2O$ . In the natural environment, it exists in three forms: water ice, liquid water and water vapour. Water is indispensable to life; without it, none of the vital functions of living organisms could take place. The human body, for example, is made up of over 60 % water. It acts on several levels: enabling exchanges between cells and helping to structure and maintain living matter.

### WATER IN THE NATURAL ENVIRONMENT

**Water ice**: this is always fresh water (no salt). It represents a very important reserve of drinking water: snow, glaciers, ice-floes and ice-caps.

**Liquid water**: this is the water which flows, infiltrates and stagnates: oceans, rivers, ponds, lakes and underground water. This form of water can have varying degrees of purity, with differences also in mineral content and the level of pollution.

**Water vapour**: this develops from the ocean as a result of the sun's action and is transformed into clouds and water vapour contained in the atmosphere. It is only a transitory form, since water vapour quickly returns to its liquid state (rain). This process is known as the water cycle.

## L'EAU POTABLE

L'eau employée dans l'alimentation doit être potable. Pour être potable l'eau doit être : limpide, inodore, incolore et fraîche, et elle doit :

- contenir de 0,05 g à 0,5 g de matières minérales,
- renfermer 20 à 40 cm<sup>3</sup> de gaz dissous par litre,
- ne contenir aucune matière organique vivante ou résiduelle, aucune substance toxique.

Elle est dite pure si elle contient moins de 1 000 micro-organismes par cm<sup>3</sup>.

## ORIGINE DE L'EAU POTABLE

L'eau est principalement prélevée sur les cours d'eau existant dans la région. L'eau de source, cas idéal, représente la meilleure eau potable mais doit néanmoins être contrôlée en laboratoire.

L'ensemble des cours d'eau du territoire est surveillé par des agences de bassin qui étudient en même temps les meilleures solutions quant au prélèvement de l'eau pour l'alimentation des différents réseaux. Ensuite des sociétés ou compagnies des eaux assurent le prélèvement, le traitement et la distribution de l'eau potable à l'ensemble des usagers.

## TRAITEMENTS DES EAUX

Ce sont les stations d'épuration qui assurent le traitement qui transforme l'eau des fleuves en eau potable par :

- filtration : cette opération élimine la majorité des déchets physiques,
- traitement chimique : il permet la neutralisation de tous les micro-organismes dangereux et l'apport de gaz neutre (oxygène) à l'eau.
- stérilisation : ce traitement thermique ne laisse subsister aucune matière vivante.

## INFLUENCE DE L'EAU SUR LA PANIFICATION

L'eau potable peut présenter un taux important de sels de calcium (craie). C'est une eau dite *dure*. Son inconvénient bien connu est l'entartrage des canalisations et filtres de robinet. Lors de la cuisson du pain, elle peut perturber l'introduction de la buée dans le four et ainsi pénaliser la qualité du pain. Si ce problème est réel un adoucisseur d'eau peut s'imposer.

En panification, l'eau est le deuxième constituant après la farine. C'est elle qui provoque le gonflement des grains d'amidon et l'assouplissement du gluten pour sa transformation en réseau glutineux. Elle est donc totalement impliquée dans les qualités plastiques de la pâte. Elle intervient également pour créer le milieu humide nécessaire au développement de la fermentation panitaire.

## *Le sel*

### GÉNÉRALITÉS

Le sel utilisé en cuisine, et plus généralement dans l'alimentation, est le chlorure sodium pratiquement à l'état pur. Sa formule chimique est NaCl.

Le sel est un corps très répandu dans la nature. On le trouve sous deux formes, qu'il provienne de l'eau de mer (sel marin) ou de gisement dans le sol (sel gemme).

## DRINKING WATER

Water used in cooking must be certified fit for drinking. This means that it should be clear, odour-free, colourless and fresh, and must:

- contain between 0.05 g and 0.5 g of minerals,
- contain between 20 and 40 cm<sup>3</sup> of dissolved gas per litre,
- not contain any living or residual organic matter, nor any toxic substance.

It is said to be pure if it contains less than 1,000 micro-organisms per cm<sup>3</sup>.

## THE ORIGIN OF DRINKING WATER

Water is usually drawn from waterways existing in the region.

Spring water - the ideal case - is the best form of drinking water but must nevertheless be laboratory-controlled.

The waterways within each catchment area are controlled by reservoir authorities which also work out the best solutions for drawing water to supply the various networks. Water companies are then responsible for drawing, treating and distributing drinking water to users throughout the area.

## WATER TREATMENT

Purification stations carry out the treatment which transforms river water into drinking water by means of:

- filtration: this operation removes most physical debris,
- chemical treatment: this neutralizes all dangerous micro-organisms and introduces neutral gas (oxygen) into the water,
- sterilization: heat treatment which ensures that no living matter survives.

## THE EFFECT OF WATER ON BREAD-MAKING

Drinking water can contain a high level of calcium salts (chalk), in which case it is known as *hard water*. The most obvious disadvantage in this case lies in the scaling of taps and filters. In bread-baking, hard water can affect the introduction of steam into the oven and this can be detrimental to the final quality of the bread. If this is a real problem, a water softener might be required.

Water is the second most important ingredient in bread-making after flour. It provokes the puffing of the starch grains and softens the gluten so that it can be transformed into a glutinous network. It is therefore a key factor in the plasticity of the dough, and also helps in creating the humid environment necessary for the development of bread fermentation.

## *Salt*

### GENERALITIES

The salt used in baking, and in the food industry in general, is sodium chloride in an almost pure state. Its chemical formula is NaCl.

Salt is very widespread in the natural environment. It can be found in two forms, whether derived from sea salt or ground deposits (rock salt).

## LE SEL MARIN

L'eau de mer contient environ 25 g de sel par litre. Il est extrait à partir de marais salants. L'eau de mer est amenée dans des réservoirs de décantation. L'eau s'évapore sous l'action du soleil en laissant le sel. Cette technique d'extraction est lente, elle dure 6 mois, en général d'avril à septembre.

## LE SEL GEMME

Les gisements sont nombreux et importants en France. Son extraction se fait à partir des couches de sel situées à 80 m de profondeur environ dans le sol. Ce sel est pur à plus de 90 %.

## LA FABRICATION INDUSTRIELLE DU SEL

Le sel que nous utilisons est le plus fréquemment fabriqué par un procédé industriel qui peut donner soit des sels fins, soit des sels grenés. Les techniques consistent à porter une saumure (eau et sel) à ébullition. La cristallisation de sel se fait plus ou moins grossièrement. Selon les températures utilisées, la granulation est différente.

## LES PROPRIÉTÉS DU SEL

- le sel est soluble dans l'eau, son degré de saturation augmente avec la température.
- A 15°C un litre d'eau est saturé à 360 g par litre, et saturé à 403 g par litre, à 108°C.
- son point de fusion est de 800°C,
- le sel est hygroscopique,
- il a une saveur caractéristique.

## RÔLE ET ACTION DU SEL EN PANIFICATION

### Sur les pâtes :

- il leur donne une plus grande fermeté et une meilleure élasticité
- il contribue à une plus forte hydratation
- il freine l'action des levures.

### Sur le pain :

- il améliore le goût
- il agit sur la conservation en retardant le séchage ou le ramollissement selon les conditions extérieures
- il contribue à la coloration de la croûte et à son croustillant
- enfin, selon le moment d'incorporation au cours du pétrissage, il peut aussi avoir une action sur la couleur de la mie. Le sel ajouté en fin de pétrissage permet un blanchiment plus poussé de la pâte donc de la mie.

## *Les sucres*

La plupart des plantes produisent des sucres, mais il s'agit le plus souvent de glucose, de fructose ou d'amidon et quelquefois seulement de saccharose. Les principales plantes qui produisent le « sucre » (saccharose) sont la betterave et la canne à sucre. A l'exception du lactose (provenant du lait), les autres sucres sont issus du règne végétal.

## CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

La saccharose et les autres matières sucrantes font partie du groupe des glucides. Il est couramment admis que le terme

## SEA SALT

Seawater contains around 25 g of salt per litre. The salt is extracted from salterns: to start with, the seawater is introduced into settling tanks, then the water gradually evaporates in the sun, leaving the salt behind. This extraction technique is a slow one, lasting over a six-month period which usually runs from April to September.

## ROCK SALT

There are many large rock salt deposits in France. The salt is extracted from salt layers located 80 metres below ground. This type of salt is 90 % pure.

## INDUSTRIAL SALT MANUFACTURE

The salt we use is generally made by means of an industrial process which can produce either fine or coarse salt. The technique consists in bringing brine (a solution of water and salt) to the boil. The salt can be left to crystallize to varying degrees. Its coarseness differs according to the temperatures used.

## PROPERTIES OF SALT

- salt is water soluble, and its saturation level increases as the temperature is raised.
- At 15°C, a litre of water becomes saturated at 360 g per litre, while at 108°C the level reaches 403 g per litre,
- its fusion point is 800°C,
- salt is hygroscopic,
- and it has a characteristic flavour.

## THE ROLE AND ACTION OF SALT IN BREAD-MAKING

### On doughs:

- it gives them extra firmness and better elasticity,
- it helps in keeping the dough moist,
- it slows down the action of the yeast.

### On the bread:

- it improves taste,
- it influences storage life by delaying the drying-out or softening process according to external conditions
- it contributes to the colour of the crust and its crustiness
- last of all, and according to the time at which it is incorporated during kneading, it can also influence crumb colour. Salt added at the end of kneading leads to an increased whitening of the dough and therefore of the crumb.

## *Sugars*

Most plants produce sugars. However, these are usually in the form of glucose, fructose or starch, and only occasionally saccharose. The main sugar (i.e. saccharose) producing plants are sugar beet and sugar cane. With the exception of lactose (which comes from milk), the other sugars are all of plant origin.

## PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS

Saccharose and other sweetening substances are part of the glucids group. It is generally accepted that the term "sugar", where no other specification is given, always refers to saccharose. The latter

« sucre » sans autre précision désigne toujours le saccharose. Ce dernier se compose de cristaux durs et brillants et sa pureté se situe entre 99,7 et 99,9. La solubilité du sucre dans l'eau est importante et croît avec la chaleur, à froid, il se dissout dans 50 % de son poids en eau à température ambiante. A chaud, la quantité de sucre dissous augmente progressivement avec l'élévation de la température.

Chimiquement, le saccharose est constitué d'une molécule de glucose et d'une molécule de fructose.

Son pouvoir sucrant sert de référence pour tous les autres sucres. D'autres matières sucrantes sont parfois utilisées et leur pouvoir sucrant s'établit comme indiqué dans la table ci-contre :

Saccharose	1 (référence)	Saccharose
Glucose dextrose	0.75	Glucose dextrose
Glucose crista	0.4	Glucose crista
Sucre inverti	1.2	Invert sugar
Miel	1.2	Honey
Maltose	0.3 à 0.4	Maltose
Lactose	0.15 à 0.20	Lactose

### PROPRIÉTÉS TECHNOLOGIQUES

La présence de sucres dans les produits de boulangerie et de pâtisserie a pour effet :

#### au niveau des pâtes levées :

- de leur conférer une bonne tolérance mécanique et physique,
- de modifier leurs caractéristiques rhéologiques,
- d'accroître la rétention d'eau et augmenter le moelleux de la mie,
- d'améliorer le rendement car il permet dans une certaine mesure d'ajuster la température de cuisson, donc l'humidité résiduelle du produit fini.

#### au niveau des pâtes pâtisseries et des crèmes :

- favoriser le foisonnement,
- renforcer la stabilité des mousses (œufs, blancs),
- texturer le produit fini,
- valoriser les arômes,
- augmenter la conservation des produits finis,
- renforcer le goût des crèmes et des produits finis,
- abaisser le point de congélation des glaces, crèmes glacées et sorbets.

En résumé on peut dire que les sucres interviennent à plusieurs niveaux :

- agents de conservation** : ils empêchent le développement des micro-organismes, ils stabilisent l'humidité du produit fini,
- agents foisonnants** : combinés à la matière grasse, ils assurent une bonne dispersion de la phase gazeuse au cours du battage et la stabilité des mousses d'œuf ou de blancs d'œuf.
- agents de texture** : en fonction du pourcentage par rapport au poids de la farine, ils contribuent à la dureté, au cassant, à la tendreté de certains produits finis. Ils donnent de la texture aux glaces, crèmes glacées et sorbets.
- agents de coloration** : ils ont une action sur la coloration de la croûte.

### UTILISATION DES SUCRES

En boulangerie-pâtisserie, on les utilise :

- pour obtenir une saveur sucrée,
- une coloration de la croûte,
- comme effet décoratif de certains produits finis.

On les utilise pour cela sous plusieurs formes : sucre en poudre, sucre cristal, sucre en grain ou casson, sucre glace, fondant...

is composed of hard, shiny crystals with a purity level between 99.7 and 99.9. Sugar is very soluble in water, and its solubility increases with heat. When cold, it dissolves to a level of 50 % of its weight in water at room temperature. When hot, the quantity of sugar dissolved increases progressively with the rise in temperature.

In chemical terms, saccharose is made up of one molecule of glucose and one molecule of fructose.

Its sweetening power is used as a reference for all other sugars. Alternative sweetening substances are often used and their sweetening power is as shown in the opposite table:

### TECHNOLOGICAL PROPERTIES

The presence of sugars in baking and cake products has the following effects:

#### On yeast doughs:

- it gives them a high level of mechanical and physical resistance,
- it alters their rheological characteristics,
- it increases water retention and enhances the softness of the crumb,
- it improves productivity since, to a certain extent, it enables the baking temperature - and correspondingly the residual moisture in the finished product - to be adjusted.

#### On cake mixtures and creams:

- it encourages the incorporation of air,
- it reinforces the stability of foams (eggs, egg whites),
- it texturizes the finished product,
- it enhances flavourings,
- it increases the storage life of finished products,
- it reinforces the taste of creams and finished products,
- it lowers the freezing point of ices, ice-creams and sorbets.

In short, sugars can be said to act on several levels:

- conservation agents**: they prevent the development of micro-organisms and stabilize the moisture level of the finished product,
- whipping agents**: when combined with fats, they ensure the correct dispersion of gases during beating and also the stability of foams made with eggs or egg whites,
- texturizing agents**: according to the percentage used in proportion to the amount of flour, they contribute to the hardness, brittleness and tenderness of certain finished products. They give texture to ices, ice-creams and sorbets,
- colouring agents**: they have an effect on the colour of the crust.

### USING SUGARS

In bread-making and cake-making, sugars are used:

- to obtain a sweet flavour,
- to give colour to the crust,
- to create a decorative effect on certain finished products.

They are used for these purposes in several forms: caster sugar, granulated sugar, coarse sugar, icing sugar, fondant...



### **Le sucre cristallisé**

Le sucre cristallisé est issu directement de la cristallisation du sirop concentré et turbiné en sucrerie.

### **Le sucre semoule ou en poudre**

Se prépare à partir de sucre cristallisé, broyé puis tamisé. C'est le plus utilisé des sucres pour la préparation des pâtes parce qu'il se dissout rapidement.

### **Le sucre glace**

Le sucre glace est du sucre cristallisé broyé finement en une poudre impalpable. Sa présentation sous forme de poudre le rend fragile à l'humidité. Pour éviter la formation d'agglomérats il est additionné de 3 % d'amidon.

Le sucre glace sert à glacer et à décorer les produits finis pour les rendre plus attrayants.

### **Le sucre en grain**

Les grains de granulation variée sont faits à partir de sucre très pur pressé en plaques, broyées puis tamisées.

## *Le lait*

Le lait sans autre qualificatif est le lait de vache. Après la traite, assurée automatiquement par des machines à traire, le lait est stocké dans des cuves réfrigérées entre 2 et 4°C.

Le lait se contamine très vite et nécessite donc un traitement différent selon la durée et le mode de conservation utilisé.

### **LES DIFFÉRENTS TYPES DE LAIT**

- **Le lait cru** : conservation au réfrigérateur un jour maximum ; il doit être bouilli avant d'être utilisé.
- **Le lait pasteurisé** : lait chauffé à 75-80 °C puis refroidi très brusquement ; sa conservation est limitée à quelques jours au réfrigérateur.
- **Le lait stérilisé** : chauffé pendant 10 à 20 minutes à 103-112°C. C'est un produit stable qui se conserve à température ambiante plusieurs semaines avant ouverture.
- **Le lait U.H.T.** : stérilisé à ultra haute température soit 135-150°C pendant quelques secondes puis emballé sous vide à l'abri de la lumière ; le lait se conserve à température ambiante plusieurs semaines avant ouverture.

Dans tous les cas, le lait peut être partiellement ou totalement écrémé. La couleur de la capsule des bouteilles ou autre emballage permet de reconnaître :

- lait entier : 36 g de matières grasses minimum par litre (couleur rouge),
- lait demi-écrémé : entre 15,5 et 18,5 g de matières grasses par litre (couleur bleue),
- lait écrémé : moins de 3 g de matières grasses par litre (couleur verte).

La meilleure conservation du lait est obtenue par élimination de son eau :

- **le lait concentré** : lait pasteurisé ayant subi une évaporation

### **Granulated sugar**

Granulated sugar is the direct result of the crystallization of syrup which has been concentrated and spun in a sugar refinery.

### **Caster sugar**

This is prepared from granulated sugar which has been ground and sifted. It is the most commonly used sugar in the preparation of doughs since it dissolves rapidly.

### **Icing sugar**

Icing sugar is crystallized sugar which has been finely ground into an impalpable powder. Its presentation in the form of powder makes it fragile in relation to moisture. To prevent the formation of lumps, it contains 3% added starch.

Icing sugar is used for icing and decorating finished products to make them more attractive.

### **Coarse sugar**

Sugar grains with varying degrees of granulation can be made from very pure sugar which has been pressed into sheets, ground and then sifted.

## *Milk*

When no other qualifying term is given, «milk» refers to cow's milk. After the milking process, which is carried out automatically by machines, milk is stored in refrigerated tanks at between 2 and 4°C.

Milk can become contaminated very rapidly and therefore requires different types of treatment according to how long and by what means it is to be preserved.

### **THE DIFFERENT TYPES OF MILK**

- **Raw milk**: kept in the refrigerator for one day maximum; it must be boiled before being used.
- **Pasteurized milk**: milk heated to 75-80°C then rapidly cooled; it can be kept for just a few days in the refrigerator.
- **Sterilized milk**: heated for 10 to 20 minutes at 103-112°C. This is a stable product which can be kept at room temperature for several weeks before opening.
- **UHT milk**: sterilized at Ultra High Temperature, i.e. 135-150°C, for several seconds, then vacuum-packed in opaque containers; this form of milk can be kept at room temperature for several weeks before opening.

In all the above cases, the milk can be partially or totally skimmed. The various colours of bottle tops or other types of packaging make it possible to identify:

- whole milk: minimum of 36 g fat per litre (red colour),
- semi-skimmed milk: between 15.5 and 18.5 g per litre (blue colour),
- skimmed milk: less than 3 g fat per litre (green colour).

Milk can be best preserved when its water content has been removed:

- **Condensed milk**: pasteurized milk which has been subjected to varying degrees of water evaporation, with or without the

plus ou moins partielle de l'eau avec ou sans addition préalable de sucre (lait concentré sucré), puis stérilisé en boîte,  
**- le lait en poudre** : lait séché avec élimination quasi totale de l'eau.

**PROPRIÉTÉS TECHNOLOGIQUES DU LAIT**

Comme l'eau, il intervient dans l'hydratation.  
 Par sa composition c'est un agent important de moelleux.  
 Il joue également un rôle (léger) dans la coloration des produits à la cuisson.  
 Enfin, il influence sérieusement le goût du produit grâce aux sucres qu'il contient.

**CONSEILS D'UTILISATION**

La poudre de lait entier ou écrémé est de loin la forme de lait la plus utilisée en boulangerie.

*Les œufs*

Les œufs sont, avec les matières grasses, les ingrédients les plus couramment utilisés pour améliorer la qualité d'un produit de viennoiserie ou de pâtisserie.  
 En France, seul l'œuf de poule est autorisé pour la préparation des pâtes et des masses.

**CONSTITUTION**

L'œuf frais a un poids moyen de 50 g dont 32 g de blanc, 18 g de jaune.  
 L'œuf se compose du jaune, ou vitellus, et du blanc. L'ensemble est entouré d'une membrane protectrice, la membrane coquillière, dont le rôle est de les mettre à l'abri de toutes proliférations microbiennes favorisées par la porosité de la coquille calcaire.  
 Le jaune est également entouré d'une membrane, la « membrane vitelline ». Deux ligaments élastiques, les chalazes, le maintiennent au centre de l'œuf.

**COMPOSITION DE L'ŒUF**

Le jaune se différencie du blanc par :  
 - une teneur en matière grasse élevée,  
 - la présence de lécithine,  
 - une proportion de protéines supérieure à celle du blanc,  
 - une faible quantité d'eau.

Le blanc riche en eau contient, comme l'indique le tableau ci-dessus, des traces de matière grasse. Bien que les protéines des blancs soient à un taux inférieur à celui du jaune, elles possèdent une aptitude technologique très importante, le « pouvoir moussant », qui est bien souvent utilisé comme agent de développement.

Dans la pratique, on admet que le blanc d'œuf représente environ les 2/3 du poids d'un œuf alors que le jaune n'en représente que le 1/3. Bien entendu la proportion du blanc augmentera parallèlement au poids de l'œuf.

	Entier	Jaune	Blanc	
Eau	73-75	48-50	80-88	Water
Protides	12-13	15-17	11-13	Protein
Lipides	10-12	30-35	traces	Fat
Glucides	0.7-1.5	0.5-2	0.5-1.5	Glucids
Mat. minérales	0.8-1	0.5-1.5	0.5-1	Minerals
	Whole	Yolk	White	

addition of sugar beforehand (sweetened condensed milk), and then sterilized in a can.  
**- Powdered milk:** dried milk with almost all the water removed.

**THE TECHNOLOGICAL PROPERTIES OF MILK**

Like water, milk contributes to adding moisture to a mixture. Its composition makes it an important agent in ensuring a soft texture.  
 It also plays a (slight) role in colouring products during baking. Last of all, it has a major influence on the taste of the product thanks to its sugar content.

**ADVICE ON USING MILK**

Whole or skimmed milk powder is by far the form of milk most widely used in baking.

*Eggs*

Along with fats, eggs are the ingredient most commonly used for improving the quality of Viennese bread products and cakes. In France, hen's eggs are the only type authorized for the preparation of doughs and masses.

**CONSTITUTION**

A fresh egg weighs 50 g on average, comprising 32 g of egg white and 18 g of egg yolk.  
 Each egg is made up of a yolk, or vitellus, and an egg white. These are surrounded by a protective membrane, the shell membrane, the purpose of which is to protect the contents from microbe proliferation which might occur due to the porosity of the calcium-based shell.  
 The yolk is also surrounded by a membrane known as the "vitelline membrane". Two elastic ligaments, the chalazae, keep it in place in the centre of the egg.

**EGG COMPOSITION**

The yolk differs from the white in that:  
 - it has a high fat content,  
 - it contains lecithin,  
 - it has a higher proportion of proteins than the whites,  
 - it contains little water.  
 The white has a high water content and, as the table above shows, contains traces of fat. Although less protein is present in the whites than in the yolks, egg white does have one very important technological faculty: its "foaming power" which is very often used as a developing agent.

In practice, it is considered that the white represents around two thirds of the weight of an egg, while the yolk only accounts for one third. The proportion of white does of course increase with the weight of the egg.

## DIFFÉRENTES PRÉSENTATIONS

C'est certainement sous la forme « œuf coquille » qu'il est le plus présent en boulangerie-pâtisserie. Il est également commercialisé : sans coquille sous le nom de « coule fraîche », surgelé ou en poudre soit : entier ou jaune et blanc séparés.

### La coule fraîche

C'est une formule d'utilisation pratique et économique. C'est l'équivalent de l'œuf frais mais sans la protection des membranes coquillières et de la coquille.

Néanmoins les risques d'altération de la « coule fraîche » sont plus importants que ceux de l'œuf. Conservés dans des récipients en acier inoxydable et réfrigérés à 4°C les œufs sans coquilles se conservent au moins 24 heures sans perdre leurs aptitudes technologiques.

### Les œufs « surgelés »

C'est sous cette forme que les œufs, jaunes et blancs, présentent un maximum de durée de conservation dans de bonnes conditions d'hygiène. Pour maintenir aux œufs toutes leurs qualités technologiques, il est nécessaire de les surgeler à - 30°C le plus rapidement possible. Le conditionnement des œufs, jaunes et blancs, se fait en berlingot de 1 kg et peut aller jusqu'au bidon de 20 kg.

La décongélation doit se faire progressivement dans une enceinte réfrigérée à 4-6°C. En aucun cas il faut avoir recours à la technique de bain-marie pour décongeler. Un traitement thermique intensif risque de dénaturer une partie des protéines donc de réduire les qualités technologiques de l'œuf.

### Les œufs en poudre

C'est incontestablement sous cette forme qu'ils présentent le plus d'avantages : un faible volume de stockage. Cependant, à l'exception des blancs d'œuf, l'emploi des œufs entiers et des jaunes desséchés par atomisation ne convient pas pour la préparation des pâtes.

## APTITUDES TECHNOLOGIQUES DE L'ŒUF

Le pouvoir émulsifiant du jaune améliore :

- la stabilité des émulsions, matière grasse/liquide,
- le « velouté » des crèmes glacées et des glaces,
- l'homogénéité des crèmes.

Les protéines du jaune ont l'aptitude de lier des liquides sous l'action de la chaleur. Ils colorent les pâtes, masses et crèmes dans lesquelles ils sont dispersés.

Les blancs forment sous l'action d'un fouet une mousse plus ou moins stable qui sert à la fabrication de produits très spécifiques comme les meringues.

## DIFFERENT FORMS OF EGG

Eggs are without doubt most widely used in baking and cake-making in the form of fresh eggs in their shells. They are also marketed out of their shells, in which case they are referred to as "liquid egg", and also in frozen or powdered form (whole eggs, yolks or separated whites).

### Liquid egg

This is a practical and economical way of using eggs. It is the equivalent of fresh egg, but minus the protection of the shell membrane and the shell itself.

However, the risks of liquid egg altering are greater than is the case with eggs in their shells. Kept in stainless steel containers and refrigerated at 4°C, eggs can be kept out of their shells for at least 24 hours without losing their technological faculties.

### "Frozen" egg

In the correct hygiene conditions, egg yolks and whites can be stored for the longest amount of time in this form. To maintain all the technological qualities of egg, it must be deep-frozen at - 30°C as rapidly as possible. Egg yolks and whites can be packed in anything from 1 kg cartons to 20 kg cans.

They should be left to thaw out gradually in a refrigerated container at 4-6°C. Under no circumstances should the bain-marie technique be used for thawing. Intensive heat treatment is likely to alter a part of the protein content, thereby diminishing the technological qualities of the egg.

### Powdered egg

This is undeniably the most advantageous form due to its low storage volume. However, although possible with egg whites, whole eggs and yolks dried by the atomization process are not suitable for use in the preparation of doughs.

## THE TECHNOLOGICAL FACULTIES OF EGGS

The emulsifying power of eggs improves:

- the stability of fat/liquid emulsions,
- the velvety texture of ice-creams and ices,
- the homogeneity of cream desserts.

The proteins present in yolks are able to bind liquids together under the action of heat. They colour the doughs, masses and creams into which they are mixed.

When whisked, egg whites turn into a foam with varying degrees of stability, and this is used in making very specific types of product such as meringues.



## Le beurre

### COMPOSITION MOYENNE

Matières grasses	82 - 86 %	Fat
Eau	13 - 16 %	Water
Non-gras	1 - 2 %	Nonfat

Le beurre est issu de la maturation et du barattage de la crème de lait.

## Les températures

Une qualité de pain suivie dépend, en grande partie, de la température de la pâte en fin de pétrissage, température qui elle-même est fonction de celle de la farine, du fournil et de l'eau de coulage. Comme les deux premières, soumises à des facteurs externes, ne peuvent être réglées, l'ajustement est fait en jouant sur la température de l'eau de coulage.

Il existe pour chaque pain une température théorique : la température de base. Elle est la somme de la température du fournil, de celle de la farine et de celle d'eau de coulage. Cette température de base fixée permet, en fonction des variations de température de la farine et du fournil, de déterminer la température de l'eau de coulage. Il suffit de relever les températures du fournil ainsi que celle de la farine, les additionner puis les soustraire de la température de base et le résultat donnera la température de l'eau de coulage, ex.

Température de base	64°C	Basic temperature
Température du fournil	24°C	Bakery temperature
Température de la farine	18°C	Flour temperature
a) on additionne	$24^{\circ} + 18^{\circ} = 42^{\circ}\text{C}$	a) add
b) on soustrait = température de l'eau de coulage	$64^{\circ} - 42^{\circ} = 22^{\circ}\text{C}$	b) subtract = the water temperature

## La fermentation

La fermentation panair est le résultat de la transformation de certaines substances organiques par des micro-organismes appelés *ferments*. Ces ferments peuvent être apportés à la pâte soit sous forme de levain (culture de levure sauvage chez l'artisan) soit sous forme de levure industrielle vendue dans le commerce en blocs de 500 g. Lors de la fermentation, le boulanger devra observer les réactions physiques de la pâte, principalement lors du pointage, afin de maîtriser le mieux possible la force de la pâte. Il sera donc amené à augmenter le temps de pointage en cas de manque de force et à le réduire dans le cas contraire.

Il est toutefois conseillé de laisser un temps de pointage au minimum de 45 à 60 minutes pour la fabrication du pain courant et ce pointage gagnera à être effectué en cuve. Le résultat de ces premières minutes de fermentation sera beaucoup plus satisfaisant au niveau du goût du pain.

La fermentation se poursuit pendant le pesage et la tourne ainsi que pendant l'apprêt ; elle doit se traduire par un développement

## Butter

### AVERAGE COMPOSITION

Matières grasses	82 - 86 %	Fat
Eau	13 - 16 %	Water
Non-gras	1 - 2 %	Nonfat

Butter is the end-product of the ripening and churning of cream.

## Temperatures

Maintaining good bread quality depends to a great extent upon the temperature of the dough at the end of the kneading stage, and this in itself is governed by the temperature of the flour, the bakery and the water used in the mix. As the first two cannot be altered since they are subject to external factors, adjustments are made by modifying the temperature of the water. There is a theoretical temperature for each loaf of bread, known as its "basic temperature". This is calculated by adding together the temperature of the bakery, the flour and the water in the mix. According to variations in the temperature of the flour and the bakery, this fixed basic temperature helps determine the temperature of the water. The temperatures of the bakery and the flour simply need to be measured, added up, and then subtracted from the basic temperature. The final result will indicate the required water temperature.

E.g.

Température de base	64°C	Basic temperature
Température du fournil	24°C	Bakery temperature
Température de la farine	18°C	Flour temperature
a) on additionne	$24^{\circ} + 18^{\circ} = 42^{\circ}\text{C}$	a) add
b) on soustrait = température de l'eau de coulage	$64^{\circ} - 42^{\circ} = 22^{\circ}\text{C}$	b) subtract = the water temperature

## Fermentation

Bread fermentation is the result of the transformation of certain organic substances by micro-organisms known as *fermenting agents*. These agents can be added to the dough either in the form of a natural starter or «levain» (a culture of wild yeast made by artisans) or in the form of industrial yeast available on the market in the form of 500 g compressed cakes. During fermentation, bakers should always observe the physical reactions taking place in the dough, especially during the first proof, so as to ensure maximum control over the strength of the dough. They will need to increase the rising time if it lacks strength, or reduce it in the opposite case.

It is however advisable to allow for a minimum time of 45-60 minutes for the first proof when baking ordinary bread, and the process will be improved if it takes place in a trough. The result of these first few minutes of fermentation will be much more satisfactory in terms of the taste of the bread.

Fermentation carries on during the weighing and shaping

gazeux optimum qui donnera au pain sa structure alvéolée et sa légèreté.

La durée de l'apprêt est variable suivant les méthodes de fabrication et les conditions ambiantes. En règle générale, au moment propice de la mise au four, la pâte doit réagir en ne conservant pas l'empreinte laissée par une légère pression du bout des doigts.

## *La cuisson*

La durée de cuisson varie en fonction de la grosseur des pains. Il est très important d'apprécier la cuisson d'après la résonance du pain, en le frappant du bout des doigts à sa partie inférieure et d'après le degré de résistance de la croûte et non pas par rapport à la couleur extérieure du pain.

## *Comment présenter le pain ?*

On dit souvent que le coup de lame est la signature du boulanger ! Selon sa réussite, plus ou moins évidente, l'on jugera de son habileté et de sa finesse. La coupe est donc un art auquel il faut apporter beaucoup de soins. Pour présenter le pain, la *grigne* toujours à gauche (voir sur la photo).

## *Le façonnage*

C'est la dernière manipulation avant l'enfournement. Elle a pour but de donner non seulement la forme générale des pains, mais aussi de corriger certains défauts de la pâte. On donne aussi à cette opération le nom de « tourne », qui correspond arbitrairement dans le jargon professionnel à un simple boudinage (baguette par exemple). Le façonnage proprement dit implique une mise en forme définitive à ce stade : c'est le cas du pain fendu.

C'est après la détente des pâtons, c'est-à-dire à l'issu du pointage, qu'ils sont repris un à un dans l'ordre où ils ont été pesés ou divisés, pour être mis en forme.

Autrefois réalisée exclusivement à la main, la mise en forme définitive se pratique désormais à l'aide d'une machine appelée « façonneuse ». Une bonne pratique « à la main » reste cependant l'une des bases du métier, indispensable pour les pâtes qui ne passent pas en machine et aussi pour une bonne compréhension du comportement des pâtes à la façonneuse.

### **FAÇONNAGE MANUEL**

(voir photos n° 1, n° 2, n° 3 et n° 4)

Quel que soit le type de pain, la pâte exige une mise en forme régulière et correcte. On doit éviter de l'écraser et de la déchirer. Par ailleurs, il est indispensable de tenir compte de son degré de fermentation, ainsi que de sa consistance pour agir sur le serrage des pâtons qui, selon les cas, doit être plus ou moins accentué. En effet, une pâte molle ou manquant de force demande un serrage plus important qu'une pâte ferme ou ayant trop de force. La mise en forme finale des pains de forme allongée comprend

processes and also during the final proof; it should lead to optimal gas production which will give the bread its porous structure and lightness.

The amount of time needed for the final proof can vary according to the methods used as well as external conditions. Generally speaking, when ready to be put in the oven, the dough should react by springing back when lightly pressed with the fingertips.

## *Baking*

The baking time can vary according to the size of the loaves. It is very important to be able to tell how well cooked the bread is by its resonance - this is done by tapping the bottom of the loaf with the fingertips - and by the hardness of the crust. It should not be judged in relation to the colour of the outer surface of the bread.

## *How should bread be presented?*

It is often said that the knife-cut is the baker's trademark! His skill and finesse will be judged according to how well it has been carried out. Bread-cutting is therefore an art which requires careful attention. In presenting bread, the undercut [*grigne* in French] should always be on the left (see photo).



## *Shaping*

This is the final operation before placing bread in the oven. Its aim is not only to give the loaves their overall shape, but also to correct certain faults in the

dough. In French, this operation is known as "*la tourne*" which, in professional jargon, corresponds more or less to the forming of elongated loaves (such as baguettes). Shaping in the strictest sense of the term means creating the final shape of the bread: this is the case with split bread for example.

After the dough pieces have been left to rise, i.e. after the first proof, they are taken one by one in the order in which they were weighed or divided, to be shaped.

Although this operation used to be carried out uniquely by hand, the final shaping process is now done with the help of a machine known as a "moulder". An ability to shape bread "by hand" is still however one of the basic skills of the trade; it is vital when working with doughs which cannot be put through a machine, and also in understanding how doughs react inside the moulder.

### **SHAPING BY HAND**

(see photos n° 1, n° 2, n° 3 and n° 4)

Whatever the type of bread, dough must have a correct, regular shape. It should not be crushed or torn. What is more, its degree of fermentation must always be taken into account, as must its consistency, in determining the extent to which the dough pieces should be deflated, as this varies depending on the situation.

A soft dough or one lacking in strength needs to be deflated more than a firm dough or one which is too strong.

The final shaping of long loaves comprises three successive phases:



1 ▲



2 ►



4 ▲

◀ 3

3 phases successives :

- l'applatissage
- le pliage
- l'allongement

Il y a ensuite la mise sur couches.

- sheeting

- folding

- rolling

The loaves are then stacked in layers.

### *Les marques à pain*

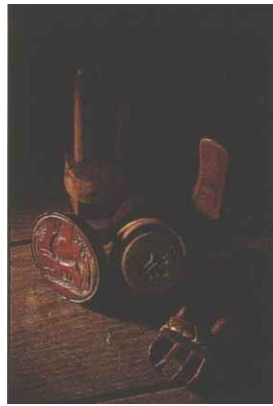
Autrefois, les marques à pain étaient en bois, souvent en noyer joliment travaillé, sculpté avec beaucoup d'imagination : soit gravé



5 ▲

### *Bread marks*

In the past, bread marks were made of wood, often finely worked walnut, sculpted with great imagination. They were either



◀ 6

d'ornements, soit avec les initiales de la famille. Ceci permettait au boulanger, lorsque l'on portait son pain à cuire au four commun, de reconnaître à qui le pain appartenait (**photos n° 5 et n° 6**).

engraved with decorative motifs, or bore the initials of the family.

This enabled the baker to recognize who the different loaves belonged to when townsfolk brought their bread to be baked in the communal oven (**photos n° 5 and n° 6**).

### *Le gueulard*

Dans les anciens fours, il n'y a qu'une ouverture qui sert à la fois à charger le four en bûches de bois, à enlever les braises quand il est



7 ►

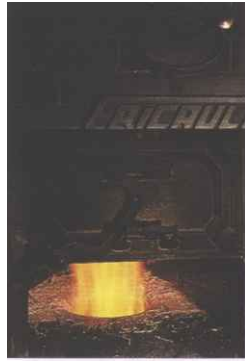
### *The "oven throat"*

In old-fashioned ovens, there was a single opening which was used for filling the oven with logs of wood, removing the embers



◀ 8

chaud, et à enfourner le pain. Dans les fours un peu plus perfectionnés, le bois est placé dans un foyer situé sous la sole, qui communique avec le four par une ouverture où on installe le gueulard, qui est orientable et qui permet de diriger les flammes vers tel ou tel endroit du four (photos n° 7, 8, 9,10).



◀ 9



10 ▲

once it was hot, and placing the bread in the oven. In slightly more sophisticated ovens, the wood was placed in a firebox situated under the sole, which was connected to the oven via an opening in which the *gueulard* ("oven throat") was positioned. This could be moved around so as to direct the flames towards particular areas of the oven (photos n° 7, 8, 9,10).

### *La râpe*

Utilisée à la fin du XIXe siècle, inconnue de nos jours. Les artisans boulangers attacheront de plus en plus d'importance au jet de cette grigne, assimilée à une signature et critère objectif de réussite de la panification. Malgré tout, pour certains clients difficiles, la boulangère utilisait une râpe spéciale de boulanger, afin de limer les arêtes trop vives des croûtes. Elle servait initialement à détacher la croûte carbonisée du dessous des pains (trop ferrés).

### *The grater*

This was used until the end of the 19th century and has now disappeared entirely from use. Artisan bakers came to attach increasing importance to how well the *grigne* WAS made, since it was considered to be a kind of trademark and was one of the criteria for judging successful bread-making. However, for certain difficult clients, the baker would use a special baker's grater to file away any edges of the crust which were too rough. It was initially used to remove the carbonized crust from the bottom of loaves (when burned).

### *Le grille-pain suspendu, réversible*

Faire griller un bon pain est une merveilleuse façon de le valoriser. Mais contrairement à ce que l'on pense peut-être, ce n'est pas une manipulation évidente. Il faut savoir qu'un pain frais grille beaucoup moins facilement qu'un pain rassis. Le pain rassis prend une couleur plus appétissante, et la bonne épaisseur pour une tranche de pain que l'on veut griller est de 8 à 10 millimètres.



### *The suspended, reversible toaster*

Toasting is a wonderful way of bringing out the qualities of good bread. However, contrary to what one might imagine, this is not a simple process. It is important to note that fresh bread toasts much less easily than stale bread, and stale bread develops a more appetizing colour. The optimal thickness for a slice of toasting bread is

between 8 and 10 millimetres.

### *La taille*

La comptabilité des boulangers était très limitée. On procédait par l'échange ou au moyen de la *taille*.

La taille était un petit bâton ou une règlette de 25 à 30 cm de long, fendu en 2 parties égales, s'adaptant donc parfaitement l'une sur l'autre. Lorsque le client venait chercher le pain, le boulanger faisait, au moyen d'un couteau ou d'une scie, en présence de l'acheteur, un ou plusieurs crans correspondant au nombre de pains. Le boulanger conservait une des tailles accrochée dans son magasin, avec l'indication du client. À la fin du mois, le client présentait sa taille et le boulanger rapprochait les 2 morceaux de bois indiquant les quantités livrées, et se faisait payer.

L'usage des tailles a disparu à Paris vers les années 1920.

En province, l'usage s'est amenuisé entre les deux guerres. Mais dans les boulangeries de campagne, l'usage de la taille a survécu jusqu'aux environ des années 1950.

### *The tally*

Accounting methods used to be very limited and consisted in a system of bartering or the use of a "tally" (or *taille* in French). The tally was a small stick or ruler around 25 to 30 cm long, split into two equal parts which fitted perfectly one on top of the other. When a client came to collect his bread, the baker used a knife or saw to make one of more notches in the tallies corresponding to the number of loaves bought; this was done in the presence of the purchaser. The baker would keep one of the tallies in his shop with the client's name on it. At the end of the month, the client came along with his tally, the baker compared the two pieces of wood showing the quantities delivered, and was paid accordingly.

The tally method ceased to be used in Paris in the 1920s. In provincial areas of France its use dwindled during the inter-war period. However, the system survived in country bakeries into the 1950s.

*Boulangerie*  
*Bread-making*





# Recettes Recipes

Le levain naturel, le chef	Natural Starter, Mother
Fabrication du levain	Making the Starter
Pain sur levain type 65	Bread with a Natural Starter (65-grade)
Pain complet	Wholewheat Bread
Pain de seigle aux raisins	Rye Bread with Raisins
Pain de seigle	Rye Bread
Gruau Auvergnat	Auvergne-style Gruau Bread
Pain de campagne sur levain naturel	Country Bread with a Natural Starter
Pain sur levain	Bread with a Natural Starter
Baguette paysanne	Peasant Baguette
Pain paysan	Peasant Bread
Pain biologique	Organic Bread
Pain aux céréales sur levain	Cereal Bread with a Natural Starter
Pain de tradition française	Traditional French Bread
Tougnole des Pyrénées - Tordu du Gers	Pyrenean Tougnole - Gers-style Tordu
Baguette viennoise	Viennese Baguette
Baguette sur poolish	Baguette with a Sponge Starter
Pain de mie (tomate, épinard)	Sandwich Bread (tomato, spinach)
Pain Brié	Brié Bread
Pain à l'huile	Oil Bread
Pain au fromage	Cheese Bread
Pain de seigle rustique	Rustic Rye Bread
Pain anglais	"English Bread"
Pain de méteil	Mixed-grain Bread
Pain aux noix raisins	Walnut and Raisin Bread
Pain au citron	Lemon Bread
Pain à la menthe	Mint Bread
Pain à l'ail	Garlic Bread
Pain aux châtaignes	Chestnut Bread
Petits pains	Bread Rolls
Pain aux pruneaux et noisettes	Prune and Hazelnut bread
Baguettes restaurant	Restaurant Baguettes
Pain au lard	Bacon Bread
Pain aux oignons	Onion Bread
Pain aux olives	Olive Bread
Pâte décor	Decorating Dough
Appareil chocolat pour écriture	Chocolate Mixture for Writing



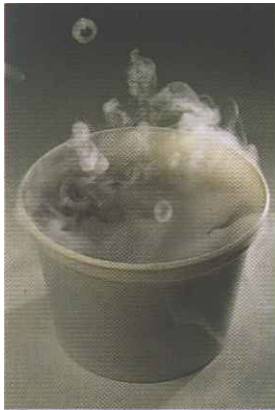
Recommandé pour  
déjeuners et dîners  
Recommended for  
lunches and dinners



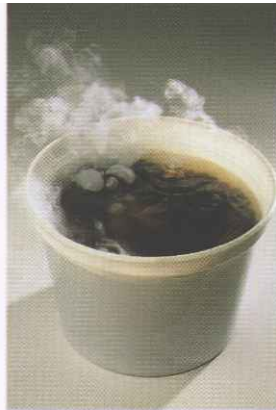
Recommandé pour  
les goûters  
Recommended for  
afternoon teas



Recommandé pour  
les petits déjeuners  
Recommended for  
breakfasts



1 ▲



2 ▲

## *Fabrication du chef*

### INGRÉDIENTS

500 g de raisins secs  
de Corinthe  
50 g de sucre  
500 g d'eau

### PROCÉDÉ

Laisser les raisins et le sucre dans un bocal, le tout recouvert d'eau, dans un endroit chaud, pendant 4 à 6 jours. Lorsque l'on constate une fermentation des raisins (photos n° 1, n° 2), presser les raisins et pétrir (photo n° 3).



3 ▲

## *Making the "chef"*

### INGREDIENTS

500 g raisins  
50 g sugar  
500 g water

### METHOD

Cover the raisins and sugar with water and leave in a jar in a warm place for between 4 and 6 days. When the raisins can be seen to be fermenting (photos n° 1 and 2), press the raisins and knead (photo n° 3).



4 ▲

## *Le Levain naturel*

Nous conseillons d'utiliser une farine de bonne qualité, qui ait un bon gluten, et une eau qui soit privée de chlore autant que possible, à environ 20°C, et pas trop riche en sels minéraux, ceux-ci risquent de ralentir le processus de fermentation. L'élément activateur du processus de fermentation peut être un jus de fruits abricot, raisin, pomme.

## *Natural Starter*

We would recommend using a good quality flour, with a high gluten content, and water at about 20°C, which has no added chlorine where possible, and is not too rich in minerals since the latter might slow down the fermentation process. The activating element in the fermentation process can be apricot, grape or apple juice.

### INGRÉDIENTS

500 g de jus de raisins  
700 g de farine type 65

### PROCÉDÉ

Pétrir 5 min en première vitesse (photo n° 4). Pâte ferme. Fermentation : 4 h. Rafraîchir le levain mère avec la farine eau.

### LA MÈRE

500 g d'eau  
700 g de farine

Pétrir 5 min en première vitesse.

### CHEF

Conservation du chef une semaine au réfrigérateur entre 2 et 4°C.

### INGREDIENTS

500 g grape juice  
700 g 65-grade flour

### METHOD

Knead for 5 min at low speed (photo n° 4). Firm dough. Fermentation: 4 hours. Refresh the mother with flour and water.

### MOTHER

500 g water  
700 g flour

Knead for 5 min at low speed.

### "CHEF"

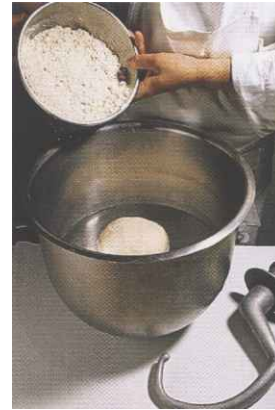
The "chef" can be kept for a week in the refrigerator at a temperature between 2 and 4°C.

## *Fabrication du levain*

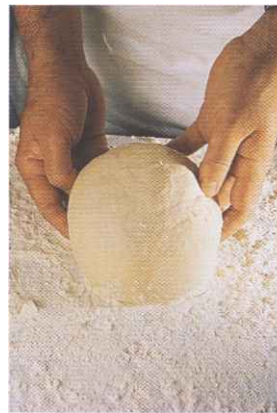
**INGRÉDIENTS**  
3 000 g d'eau  
1 000 g de chef  
5 400 g de farine type 65  
meule de pierre

## *Making the Starter*

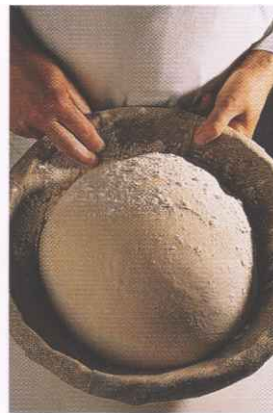
**INGREDIENTS**  
3,000 g water  
1,000 g "chef"  
5,400 g stoneground 65-grade  
flour



1 ▲



2 ▲



3 ▲

### **MÉTHODE**

Représente un coulage de  
13½ l d'eau pour le  
campagne (voir p. 39).  
Température de base : 64°C.  
5 min pétrissage en première  
vitesse.  
6 heures de pointage  
à 23-24°C.

Au départ, bien mettre le chef  
dans le bras du pétrin, pour  
éviter de perdre des gaz  
carboniques (**photo n° 1**).  
Après pétrissage, mettre

### **METHOD**

Represents a pouring quantity  
of 13½ litres of water for  
country bread (see p. 39).  
Basic temperature: 64°C.  
Knead for 5 min at low  
speed.  
First proof: 6 hours between  
23 and 24°C.

To start with, transfer the  
mother to the kneader very  
carefully to avoid any loss of  
carbonic gas (**photo n° 1**).  
After kneading, place a large

quantity of flour under the  
levains (**photo n° 2**) pour  
qu'ils n'attachent pas aux  
corbeilles (sinon perte de gaz).

Suivre la fermentation du  
levain 5 à 6 heures environ : il  
est bon lorsqu'il a doublé de  
volume (**photo n° 3**).

Le temps est donc plus ou  
moins long.

Levain pouvant servir au  
pétrissage de baguettes  
paysannes + pain de  
campagne sur levain. Couvrir  
les levains.

quantity of flour under the  
starter (**photo n° 2**) so that it  
does not stick to the  
basketwork (otherwise gas  
will escape). Survey the  
fermentation of the starter for  
around 5 to 6 hours. It is  
ready for use when doubled  
in volume (**photo n° 3**). The  
time taken can therefore vary.  
This starter can be used for  
kneading peasant baguettes  
and country bread based on a  
natural starter. Keep the  
starter covered.



*Pain sur levain  
type 65*

**INGRÉDIENTS**

1 000 g d'eau  
43 g de sel  
20 g de germe de blé  
700 g de levain  
1 600 g de farine type 65

**PROCÉDÉ**

Température de base : 64°C.  
Pétrissage : mettre le levain dans l'eau avec le sel et la farine. Pétrissage pendant 13 min en première vitesse.  
Pointage : 2 heures.

*Bread with a  
Natural Starter  
(65-grade)*

**INGREDIENTS**

1,000 g water  
43 g salt  
20 g wheatgerm  
700 g starter  
1,600 g 65-grade flour

**METHOD**

Basic temperature: 64°C.  
Kneading: place the starter in the water with the salt and flour. Knead for 13 min at low speed.  
First proof: 2 hours.

Pesée : boule de 2 kg, légèrement farinée, en hannetons.

Détente : 15 min.

Apprêt : 16 heures à 14°C.

Enfournement et cuisson : 2 heures à 220°C, à chaleur tombante 200°C.

Weight: 2 kg ball, lightly dusted, in bread baskets.

Resting time: 15 min.

Final proof: 16 hours at 14°C.

Baking time: 2 hours at 220°C, then lower to 200°C.



*Pain complet* | *Wholewheat Bread*

## *Pain complet*

## *Wholewheat Bread*

### INGRÉDIENTS

1 000 g d'eau  
1 550 g de farine complète  
700 g de levain de pain de campagne  
35 g de sel  
25 g de levure

### INGREDIENTS

1,000 g water  
1,550 g wholewheat flour  
700 g country bread starter  
35 g salt  
25 g yeast



1 ▲



2 ▲

### PROCÉDÉ

Température de base : 64°C.

Pétrissage : mettre l'eau, le levain, la farine, la levure et incorporer le sel au bout de 2 min.

Temps de pétrissage : 15 min en première vitesse.

Pointage : 60 min.

Pesée : pâtons de 400 g.

Façonnage : en bâtard coupé à la lame de rasoir (**photo n° 1**), en saucisson (**photo n° 2**).

Apprêt : 1 h 30.

Enfournement et cuisson : 250°C en présence de buée pendant 45 min.

### METHOD

Basic temperature: 64°C.

Kneading: Place the water, starter, flour and yeast in the kneader and incorporate the salt after 2 min.

Kneading time: 15 min at low speed.

First proof: 60 min.

Weight: 400 g dough pieces.

Shaping: in "bâtard" form (short, fat baguette shapes), scored with a razor-sharp blade (**photo n° 1**), or in a sausage shape (**photo n° 2**).

Final proof: 1 1/2 hours.

Baking time: 45 min at 250°C with steam.





*Pain de seigle aux raisins | Rye Bread with Raisins*

*Pain de seigle  
aux raisins*

*Rye Bread  
with Raisins*



1 ▲

**INGRÉDIENTS**

1 000 g d'eau  
1 425 g de farine de seigle  
35 g de sel  
25 g de levure  
700 g de levain de campagne  
640 g de raisins

**INGREDIENTS**

1,000 g water  
1,425 g rye flour  
35 g salt  
25 g yeast  
700 g country bread starter  
640 g raisins



2 ▲

**PROCÉDÉ**

Température de base : 64°C.

Mettre le levain dans l'eau,  
puis la levure, la farine puis le  
sel au bout de 2 min.

Temps de pétrissage : 15 min  
en première vitesse.

Incorporer les raisins de  
Corinthe en fin de pétrissage  
(photos n° 1 et 2).

Pointage : 45 min.

Pesée : 100 g.

Façonnage : en boule  
légèrement farinée (photo  
n° 3).

Aprêt : 60 min.

Enfournement (photo n° 4)  
et cuisson : 160 min à 240°C.

**METHOD**

Basic temperature: 64°C.

Place the starter in the water,  
followed by the yeast and  
flour, and then the salt 2 min  
later.

Kneading time: 15 min  
at low speed.

Incorporate the raisins during  
the final stage of kneading,  
(photos n° 1 and 2).

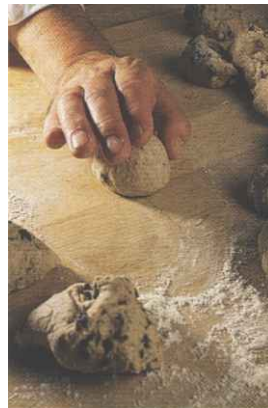
First proof: 45 min.

Weight: 100 g.

Shaping: in a lightly dusted  
ball (photo n° 3).

Final proof: 60 min.

Baking time (photo n° 4):  
160 min at 240°C.



3 ▲



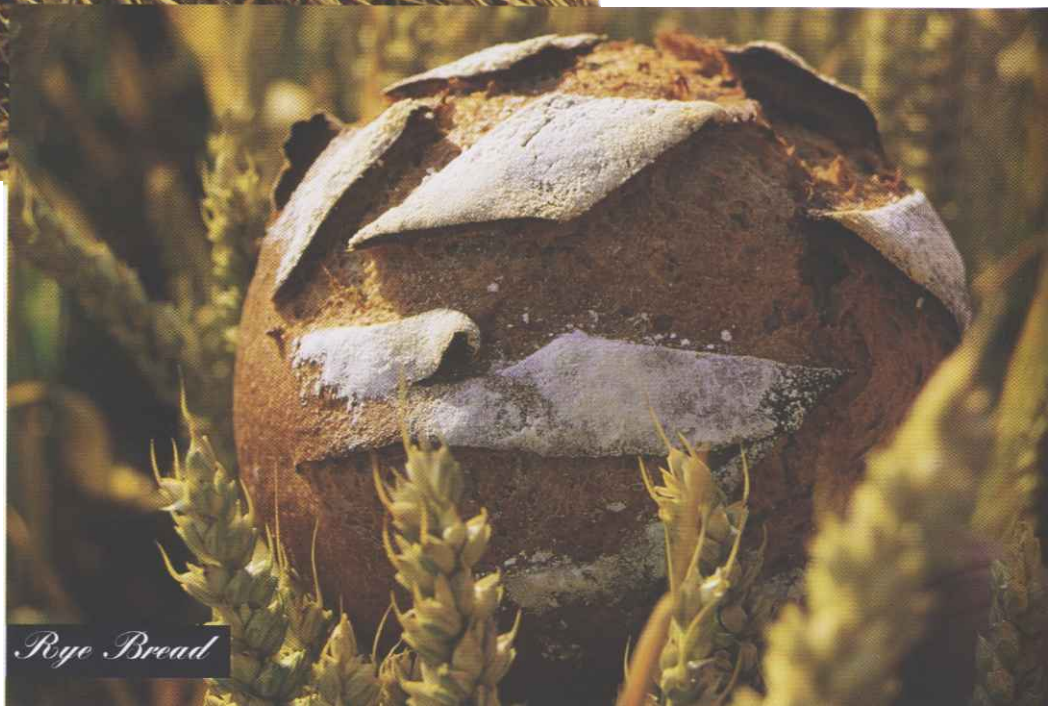
4 ▲





*Pain de seigle*

*Rye Bread*



*Pain de seigle*

*Rye Bread*

## *Pain de seigle* *Rye Bread*

### INGRÉDIENTS

1 000 g d'eau  
1 425 g de farine de seigle  
35 g de sel  
25 g de levure  
700 g de levain de campagne

### INGREDIENTS

1,000 g water  
1,425 g rye flour  
35 g salt  
25 g yeast  
700 g country bread starter



1 ▲

### PROCÉDÉ

Pétrissage.  
Température de base : 64°C.  
Temps de pétrissage : 15 min  
en première vitesse.  
Mettre l'eau, le levain, la  
farine, la levure, puis  
incorporer le sel au bout  
de 2 min.  
Pointage : 60 min.  
Pesée : 400 g.  
Façonnage : en boule  
légèrement farinée ou en long  
(photos n° 1 et n° 2).  
Apprêt : 60 min.  
Enfournement et cuisson :  
240°C pendant 45 min.

### METHOD

Kneading.  
Basic temperature: 64 °C.  
Kneading time: 15 min  
at low speed.  
Place the water, starter, flour  
and yeast in the kneader, then  
add the salt after 2 min.  
First proof: 60 min.  
Weight: 400 g.  
Shaping: in a lightly dusted  
ball or long loaf  
(photos n° 1 and 2).  
Final proof: 60 min.  
Baking time: 45 min at  
240°C.



2 ▲





*Gruau  
auvergnat*

*Auvergne-style  
Gruau Bread*



## Gruau auvergnat

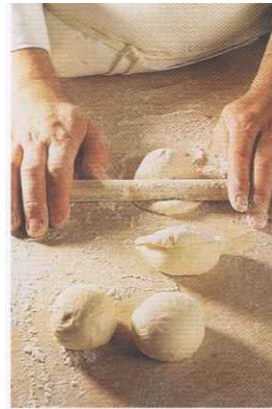
## Auvergne-style Gruau Bread

### INGRÉDIENTS

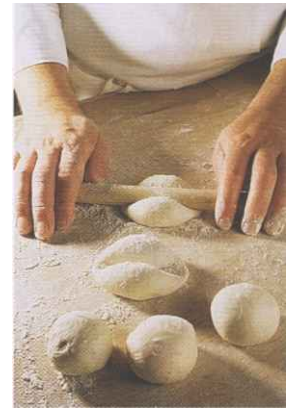
1 000 g d'eau  
1 500 g de farine gruau  
type 45  
35 g de sel  
25 g de levure  
25 g de poudre de lait 30 %  
matières grasses  
100 g de Manitoba

### INGREDIENTS

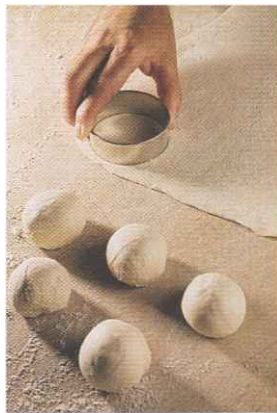
1,000 g water  
1,500 g 45-grade white wheat  
flour  
35 g salt  
25 g yeast  
25 g milk powder - 30 % fat  
100 g Manitoba (strong wheat  
flour)



1 ▲



2 ▲



3 ▲



4 ▲

### PROCÉDÉ

Température de base : 66°C.  
Temps de pétrissage : 9 min  
en première vitesse.  
Mettre l'eau, la levure, la  
poudre de lait et la farine,  
puis ajouter le sel au bout  
de 2 min.  
Pointage : 3 heures.  
Pesée : 50 g en pâte.

Fabrication pour : Pistolet,  
Auvergnat, Tabatière  
Prélever 400 g de pâte. Etaler  
à 3 mm au laminoir avec de  
la farine de seigle (**photos**  
**n° 1 et 2**).

Emporte-pièces : 7 cm.  
Détailler (**photo n° 3**). Poser  
sur couche farinée avec seigle.  
Poser les boules de 50 g pour  
Auvergnat (**photo n° 4**).

Pistolet : même principe  
qu'un pain fendu.  
Apprêt : 60 min.

Enfournement et cuisson :  
250°C pendant 15 min avec  
buée.

### METHOD

Basic temperature: 66°C.  
Kneading time: 9 min at low  
speed.  
Place the water, yeast, milk  
powder and flour in the  
kneader, then add the salt  
after 2 min.  
First proof: 3 hours.  
Weight: 50 g dough.

Method for: Pistol loaf  
("Pistolet"), Auvergne-style  
loaf ("Auvergnat"), Pouch loaf  
("Tabatière")

Take 400 g of the dough. Roll  
out to 3 mm thick using rye  
flour (**photos n° 1 and 2**).

Cutter: 7 cm. Cut the dough  
into shapes (**photo n° 3**).  
Place on a canvas cloth  
dusted with rye flour.

Place 50 g balls on top for the  
Auvergne-style loaf  
(**photo n° 4**).

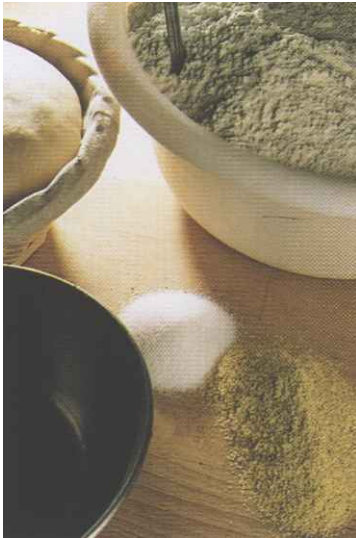
Pistol: same principle as a  
split loaf.

Final proof: 60 min.  
Baking time: 15 min at  
250°C with steam.



*Pain de campagne sur levain naturel*

*Country Bread with a Natural Starter*



1 ▲

*Pain de  
campagne sur  
levain naturel*

*Country Bread  
with a Natural  
Starter*

**INGRÉDIENTS**

1 000 g d'eau  
43 g de sel  
20 g de germe de blé  
700 g de levain  
1 400 g de farine type 55  
160 g de seigle

**INGREDIENTS**

1,000 g water  
43 g salt  
20 g wheatgerm  
700 g starter  
1,400 g 55-grade flour  
160 g rye

2 ▼



**PROCÉDÉ**  
Température de base : 64°C.  
Pétrissage : mettre le levain dans l'eau avec le sel, le germe de blé, la farine et le seigle (photo n° 1). Pétrir pendant 13 min en première vitesse (photo n° 2).  
Pointage : 1 heure (photo n° 3).  
Pesée : 600 g.  
Détente : 10 min.  
Façonnage : en bâtard sur couche farinée ou en bannetons soudure dessus (photo n° 4).  
Apprêt : 16 heures à 14°C et 80 % d'humidité.  
Enfournement et cuisson : 45 min à 230°C.

**METHOD**  
Basic temperature: 64 °C.  
Kneading: place the starter in the water with the salt, wheatgerm, flour and rye, (photo n° 1). Knead for 13 min at low speed (photo n° 2).  
First proof: 1 hour (photo n° 3).  
Weight: 600 g.  
Resting time: 10 min.  
Shaping: in "bâtard" shapes on a dusted linen cloth, or in bread baskets, seam-side up (photo n° 4).  
Final proof: 16 hours at 14°C and 80 % humidity.  
Baking time: 45 min at 230°C.



3 ▲



4 ▲



*Pain sur levain* | *Bread with a Natural Starter*



## Pain sur levain

## Bread with a Natural Starter

### INGRÉDIENTS

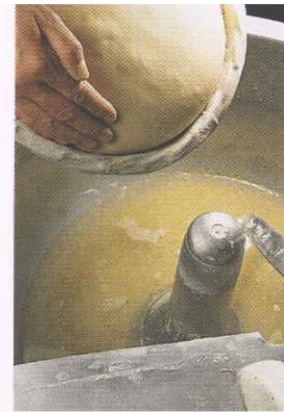
1 000 g d'eau  
43 g de sel  
20 g de germe de blé  
700 g de levain  
1 600 g de farine type 55

### INGREDIENTS

1,000 g water  
43 g salt  
20 g wheatgerm  
700 g starter  
1,600 g 55-grade flour



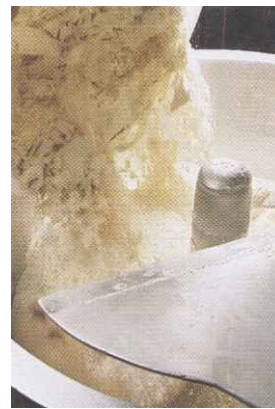
1 ▲



2 ▲



4 ▲



3 ▼



5 ▼



6 ▲

### PROCÉDÉ

Température de base : 64°C.

Pétrissage : mettre le levain dans l'eau avec le sel, le germe de blé (photos n° 1 et 2) et la farine. Pétrissage pendant 13 min en première vitesse (photo n° 3).

Pointage : 1 heure (photo n° 4).

Pesée : 600 g.

Détente : 10 min.

Façonnage : en bâtard sur couche farinée (photo n° 5) ou en hannetons, soudure dessus.

Apprêt : 16 heures à 14°C et 80 % d'humidité.

Grigne (photo n° 6).

Enfournement et cuisson : 45 min à 230°C.

### METHOD

Basic temperature: 64°C.

Kneading: place the starter in the water with the salt, wheatgerm and flour (photos n° 1 and 2). Knead for 13 min at low speed (photo n° 3).

First proof: 1 hour (photo n° 4).

Weight: 600 g.

Resting time: 10 min.

Shaping: in "bâtard" shapes on a dusted linen cloth (photo n° 5) or in bread baskets, seam-side up.

Final proof: 16 hours at 14°C and 80 % humidity.

Grigne (photo n° 6).

Baking time: 45 min at 230°C.





*Baguette paysanne | Peasant Baguette*

## *Baguette paysanne*

### **INGRÉDIENTS**

1 000 g d'eau  
1 600 g de farine type 55  
40 g de sel  
600 g de levain  
10 g de germe de blé

### **PROCÉDÉ**

Température de base : 54°C.  
Pétrissage (pétrin axe oblique) :  
mettre le levain dans l'eau  
avec le germe de blé et la  
farine. Fraser 3 min en  
première vitesse, puis 10 min  
en deuxième vitesse. Ajouter  
le sel, puis pétrir encore  
5 min. Au total : 18 min de  
pétrissage.  
Température de la pâte en fin  
de pétrissage : 23°C.  
Pointage : 1 heure.  
Pesée : 350 g.  
Détente : 10 min.  
Façonnage : baguette sur  
couche farinée, soudure  
dessus.  
Apprêt : 18 heures à 14°C.  
Enfournement et cuisson :  
20 min à 250°C.

## *Peasant Baguette*

### **INGREDIENTS**

1,000 g water  
1,600 g 55-grade flour  
40 g salt  
600 g starter  
10 g wheatgerm

### **METHOD**

Basic temperature: 54°C.  
Kneading: place the starter in  
the water with the wheatgerm  
and flour. Begin by kneading  
for 3 min at low speed, then  
10 min at medium speed.  
Add the salt, then knead for  
another 5 min. Total  
kneading time: 18 min.  
Dough temperature at end of  
kneading: 23°C.  
First proof: 1 hour.  
Weight: 350 g.  
Resting time: 10 min.  
Shaping: baguette on a dusted  
linen cloth, seam-side up.  
Final proof: 18 hours  
at 14°C.  
Baking time: 20 min  
at 250°C.





*Pain paysan Peasant Bread*

## *Pain paysan*

## *Peasant Bread*

### INGRÉDIENTS

1 000 g d'eau  
1 600 g de farine type 55  
40 g de sel  
600 g de levain  
10 g de germe de blé  
50 g de seigle

### PROCÉDÉ

Température de base : 54°C.  
Pétrissage (pétrin axe oblique) :  
mettre le levain dans l'eau  
avec le germe de blé et la  
farine. Fraser 3 min en  
première vitesse, puis 10 min  
en deuxième vitesse. Ajouter  
le sel, puis pétrir encore  
5 min. Au total : 18 min de  
pétrissage.  
Température de la pâte en fin  
de pétrissage : 23°C.  
Pointage : 2 heures.  
Pesée : gros pain de 1,650 kg  
coupé en 3 coups de lame.  
Détente : 10 min.  
Façonnage : sur couche  
farinée soudure dessus.  
Apprêt : 18 heures à 14°C.  
Enfournement et cuisson :  
1 h 30 à 240°C, à chaleur  
tombante 200°C.

### INGREDIENTS

1,000 g water  
1,600 g 55-grade flour  
40 g salt  
600 g starter  
10 g wheatgerm  
50 g rye

### METHOD

Basic temperature: 54°C.  
Kneading: place the starter in  
the water with the wheatgerm  
and flour.  
Begin by kneading for 3 min  
at low speed, then 10 min at  
medium speed.  
Add the salt, then knead for  
another 5 min.  
Total kneading time: 18 min.  
First proof: 2 hours.  
Weight: large 1.650 kg loaf  
scored with 3 knife cuts.  
Resting time: 10 min.  
Shaping: on a dusted linen  
cloth, seam-side up.  
Final proof: 18 hours  
at 14°C.  
Baking time: 1 1/2 hours at  
240°C, then lower to 200°C.





*Pain biologique* | *Organic Bread*

## *Pain biologique*

### **INGRÉDIENTS**

1 000 g d'eau  
35 g de sel marin  
1 350 g de farine biologique  
700 g de levain biologique  
8 g de sel pour le levain

### **PROCÉDÉ**

Température de base : 64°C.  
Pétrissage : mettre le levain dans l'eau avec la farine et le sel marin. Pétrir pendant 14 min en première vitesse.  
Température de la pâte en fin de pétrissage : 25°C.  
Pointage : 1 heure en cuve.  
Pesée : 600 g.  
Détente : 10 min.  
Façonnage : en hanneton de bois fariné avec farine biologique.  
Apprêt : 18 heures à 14°C.  
Enfourner les pains pour la mise au four.  
Cuisson : 45 min à 250°C en début de cuisson, puis terminer à 220°C.

## *Organic Bread*

### **INGREDIENTS**

1,000 g water  
35 g sea salt  
1,350 organic flour  
700 g organic starter  
8 g salt for starter

### **METHOD**

Basic temperature: 64°C.  
Kneading: place the starter in the water with the flour and sea salt. Knead for 14 min at low speed.  
Dough temperature after kneading: 25°C.  
First proof: 1 hour in a trough.  
Weight: 600 g.  
Resting time: 10 min.  
Shaping: in wooden bread baskets dusted with organic flour.  
Final proof: 18 hours at 14°C.  
Place the loaves on the peel for loading.  
Baking time: 45 min at 250°C at the start of baking, then finish at 220°C.



*Pain aux céréales sur levain*

*Cereal Bread with a Natural Starter*

## *Pain aux céréales sur levain*

### **INGRÉDIENTS**

1 000 g d'eau  
1 700 g de farine type 55  
40 g de sel  
600 g de levain  
10 g de germe de blé  
100 g de sésame  
75 g de lin  
75 g de flocons d'avoine

### **PROCÉDÉ**

Température de base : 54°C.  
Pétrissage (pétrin axe oblique) :  
mettre le levain dans l'eau  
avec le germe de blé et la  
farine. Fraser pendant 3 min  
en première vitesse. Ajouter  
les céréales et pétrir 10 min  
en deuxième vitesse. Puis  
ajouter le sel et pétrir 5 min.  
Total : 18 min de pétrissage.  
Pointage : 50 min  
ou 2 heures pour 2 kg.  
Pesée : 500 g.  
Détente : 10 min.  
Façonnage : soudure dessus,  
farinée.  
Apprêt : 18 heures à 14°C.  
Enfourner à 250°C.  
Enfournement et cuisson :  
45 min à 240°C pour 550 g,  
et 1 h 30 pour 2 kg.

## *Cereal Bread with a Natural Starter*

### **INGREDIENTS**

1,000 g water  
1,700 g 55-grade flour  
40 g salt  
600 g starter  
10 g wheatgerm  
100 g sesame  
75 g linseed  
75 g rolled oats

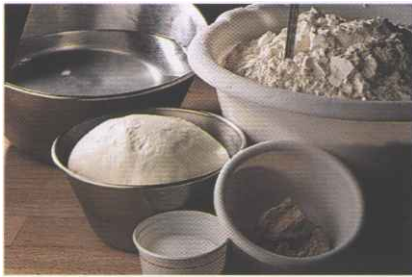
### **METHOD**

Basic temperature: 54°C.  
Kneading: place the starter in  
the water with the wheatgerm  
and flour. Begin by kneading  
for 3 min at low speed.  
Add the cereals and knead for  
10 min at medium speed.  
Then add the salt and knead  
for 5 min. Total kneading  
time: 18 min.  
First proof: 50 min  
or 2 hours for 2 kg.  
Weight: 500 g.  
Resting time: 10 min.  
Shaping: seam-side up,  
dusted.  
Final proof: 18 hours at  
14°C.  
Place in an oven pre-heated  
to 250°C.  
Baking time: 45 min at  
240°C for 550 g,  
and 1 1/2 hours for 2 kg.





*Pain de tradition française | Traditional French Bread*



1 ▲

## *Pain de tradition française*

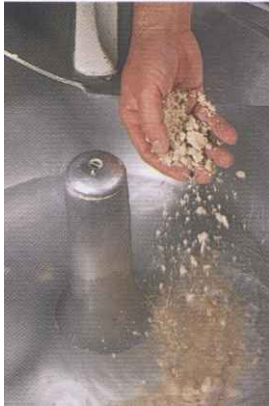
## *Traditional French Bread*

### INGRÉDIENTS

7 000 g d'eau  
11 000 g de farine  
140 g de levure  
245 g de sel  
1 750 g de pâte fermentée

### INGREDIENTS

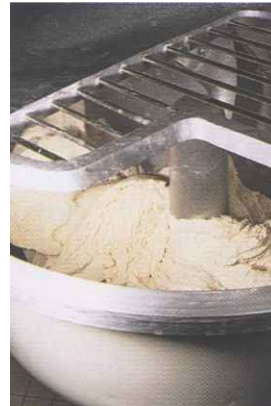
7,000 g water  
11,000 g flour  
140 g yeast  
245 g salt  
1,750 g fermented, dough



2 ▲



3 ▲



4 ▲



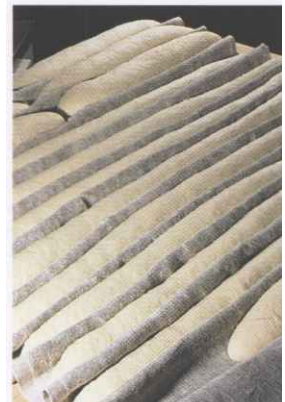
5 ▲



6 ▲



7 ▲



8 ▲

### PROCÉDÉ

Température de base : 54°C.

Pétrissage : délayer la levure dans l'eau, puis ajouter la farine (photos n° 1, 2 et 3).

Pétrir pendant 3 min en première vitesse, puis 10 min en deuxième vitesse (photos n° 4 et 5). Ajouter le sel et pétrir encore 5 min en deuxième vitesse (photo n° 6).

Pointage : 60 min.

Pesée : 350 g.

Détente : 60 min.

### METHOD

Basic temperature: 54°C.

Kneading: mix the yeast in the water, then add the flour (photos n° 1, 2 and 3).

Knead for 3 min at low speed, then 10 min at medium speed (photos n° 4 and 5). Add the salt and knead for another 5 min at medium speed (photo n° 6).

First proof: 60 min.

Weight: 350 g.

Resting time: 60 min.

Shaping: on a canvas cloth



9 ▲

Façonnage : sur toile (photos n° 7, 8 et 9).

Apprêt : 1 h 30.

Enfournement et cuisson : 20 min à 250°C avec buée.

(photos n° 7, 8 and 9).

Final proof: 1 1/2 hours.

Baking time: 20 min at 250°C with steam.

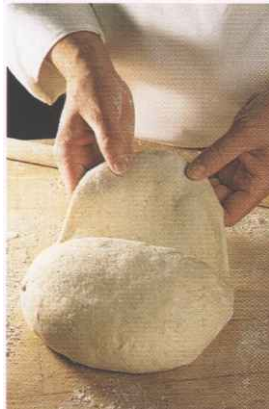
*Tordou du Gers*

*Gers-style Tordou*



*Tougnole des  
Pyrénées*

*Pyrénéen  
Tougnole*



1 ▲

*Tougnole des  
Pyrénées  
Tordu du Gers*

*Pyrenean  
Tougnole  
Gers-style Tordu*

**INGRÉDIENTS**

1 000 g d'eau  
1 150 g de farine type 55  
400 g de seigle  
700 g de levain de  
campagne  
35 g de sel  
25 g de levure

**INGREDIENTS**

1,000 g water  
1,150 g 55-grade flour  
400 g rye  
700 g country bread starter  
35 g salt  
25 g yeast



2 ▲



3 ▲

**PROCÉDÉ**

Température de base : 64°C.  
Pétrissage : pétrir, pendant  
15 min en première vitesse,  
tous les ingrédients sauf le sel  
que l'on ajoute au bout  
de 2 min.  
Pointage : 60 min.  
Pesée : 800 g pour la  
tougnole.  
Détente : 10 min.  
Façonnage : étaler 1/3 de la  
pâte avec la farine de seigle  
(photos n° 1, 2 et 3).

**Tordu du Gers**

Apprêt : 60 min.  
Façonnage (photos n° 4, 5  
et 6).  
Enfournement et cuisson :  
60 min à 240°C.

**METHOD**

Basic temperature: 64°C.  
Kneading: knead all the  
ingredients except the salt for  
15 min at low speed. Add the  
salt after 2 min.  
First proof: 60 min.  
Weight: 800 g for the  
"tougnole".  
Resting time: 10 min.  
Shaping: roll out 1/3 of the  
dough with the rye flour  
(photos n° 1, 2 and 3).

**Gers-style Tordu**

Final proof: 60 min.  
Shaping (photos n° 4, 5  
and 6)  
Baking time: 60 min at  
240°C.

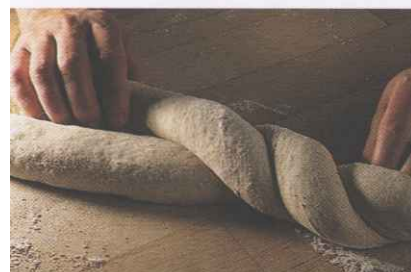


4 ▲



5 ▲

6 ▼





*Baguette viennoise*    *Viennese Baguette*

*Baguette  
viennoise*

*Viennese  
Baguette*

**INGRÉDIENTS**

(photo n° 1)

1 000 g d'eau  
1 750g de farine de gruau  
type 45  
40 g de sel  
40 g de sucre  
200 g de beurre  
50 g de levure  
2 œufs

**INGREDIENTS**

(photo n° 1)

1,000 g water  
1,750g 45-grade white  
wheat flour  
40 g salt  
40 g sugar  
200 g butter  
50 g yeast  
2 egg



1 ▲



2 ▲



3 ▲



4 ▲

**PROCÉDÉ**

Température de base : 54°C  
Pétrissage : incorporer tous les ingrédients dans la cuve du batteur. Pétrir pendant 10 min en première vitesse, puis 5 min en deuxième vitesse.  
Pointage : 50 min.  
Détente : 10 min.  
Façonner les baguettes sur plaques (photos n° 2 et 3) et couper à la lame de rasoir (photo n° 4).  
Aprêt : 50 min.  
Enfournement et cuisson : 15 min à 220°C.

**METHOD**

Basic temperature: 54°C.  
Kneading: incorporate all the ingredients in the kneading trough. Knead for 10 min at low speed, then 5 min at medium speed.  
First proof: 50 min.  
Resting time: 10 min.  
Shaping: form baguette shapes on an oven sheet (photos n° 2 and 3) and score with a razor-sharp blade (photo n° 4).  
Secondary proof: 50 min.  
Baking time: 15 min at 220°C.





*Baguette sur poolish*

*Baguette with a Sponge Starter*

## *Baguette sur poolish*

## *Baguette with a Sponge Starter*



1 ▲



2 ▲

### 1. Fabrication de la poolish

#### INGRÉDIENTS

3 750 g d'eau  
3 750 g de farine  
30 g de levure

### 1. Making the sponge starter

#### INGREDIENTS

3,750g water  
3,750 g flour  
30 g yeast



3 ▲

#### PROCÉDÉ

Température de base : 66°C.  
Pétrissage : délayer la levure dans l'eau, puis ajouter la farine. Le pétrissage de la poolish peut se faire à la main. La poolish sera mise à fermenter pendant un minimum de 4 heures. Lorsque la poolish se creusera en son milieu, on pourra alors l'utiliser.

#### METHOD

Basic temperature: 66°C.  
Kneading: mix the yeast into the water, then add the flour. The sponge can be kneaded by hand and should be left to ferment for at least 4 hours. When the sponge becomes hollow in the centre, it is ready for use.

3 min en première vitesse, puis 10 min en deuxième vitesse. Ajouter le sel, et pétrir encore 5 min en deuxième vitesse.

Pointage : 1 h 30.

Pesée : 350 g.

Détente : 15 min.

Façonnage : sur toile (**photos n° 2 et 3**).

Apprêt : 1 h 30.

Enfournement et cuisson : 20 min à 250°C avec buée (**photo n° 4**).

3 min at low speed, then 10 min at medium speed. Add the salt and knead for another 5 min at medium

First proof: 1 1/2 hours.

Weight: 350 g.

Resting time: 15 min.

Shaping: on a canvas cloth (**photos n° 2 and 3**).

Final proof: 1V2 hours.

Baking time: 20 min at 250°C with steam (**photo n° 4**).

### 2. Fabrication de la pâte

#### INGRÉDIENTS

7 530 g de poolish  
13 000 g de farine type 55  
7 000 g d'eau  
175 g de levure  
385 g de sel

#### PROCÉDÉ

Mettre l'eau sur la poolish, puis verser celle-ci délicatement dans le pétrin (**photo n° 1**). Pétrir pendant

### 2. Making the dough

#### INGREDIENTS

7,530 g sponge starter  
13,000 g 55-grade flour  
7,000 g water  
175 g yeast  
385 g salt

#### METHOD

Pour the water onto the sponge, then in turn pour this delicately into the kneader, (**photo n° 1**). Knead for

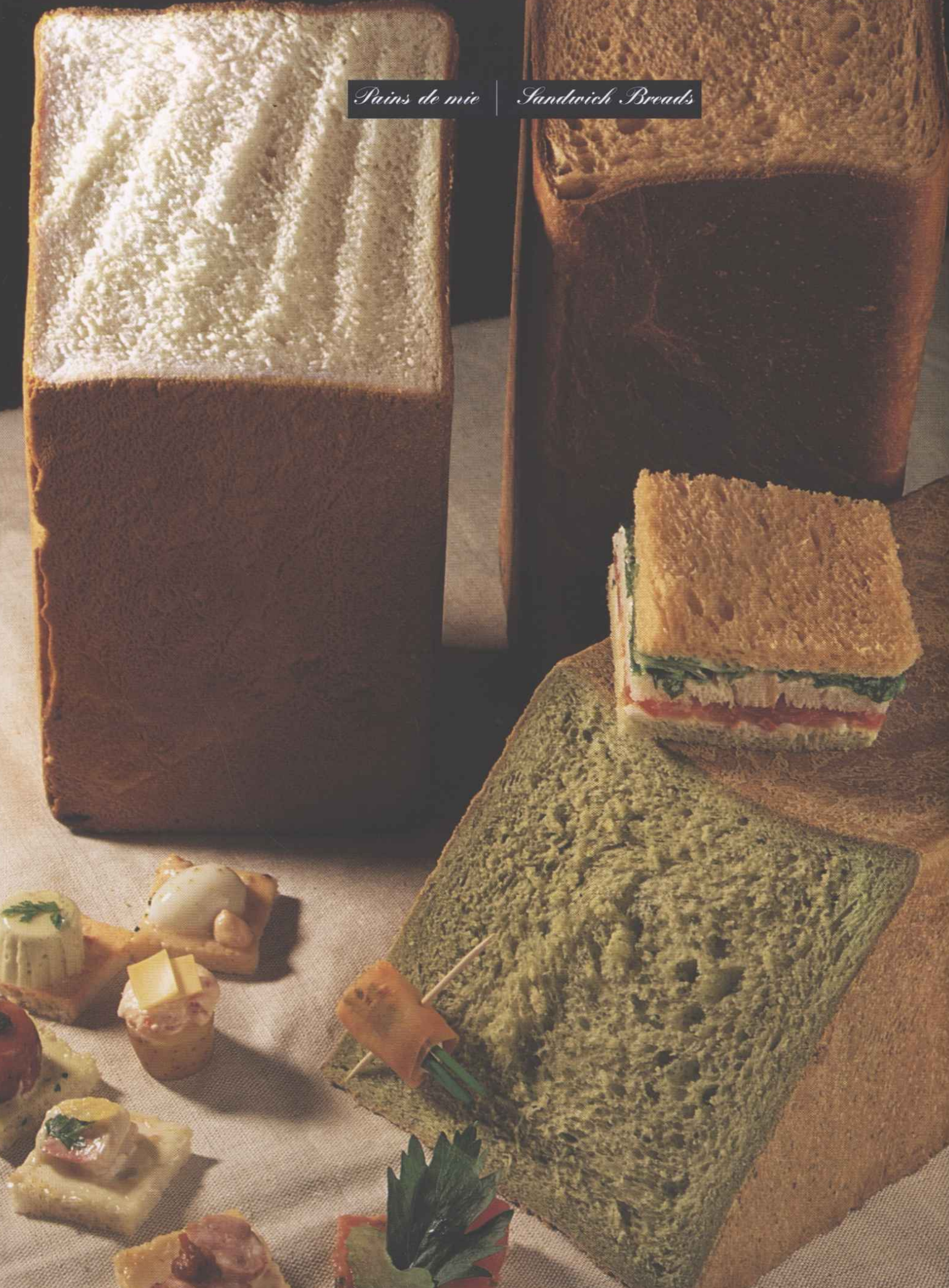


4 ▲



*Pains de mie*

*Sandwich Breads*



## *Pain de mie*

### INGRÉDIENTS

750 g de farine gruau type 45  
750 g de farine ordinaire  
45 g de sucre  
40 g de levure  
30 g de sel  
30 g de poudre de lait  
40 g de matières grasses  
(beurre)  
900 g d'eau (environ)

### PROCÉDÉ

Température de base : 64°C.  
Pétrissage : pétrir l'eau, la levure, la farine, la poudre de lait, puis ajouter le sucre, le beurre et le sel au bout de 2 min (**photo n° 1**). Pétrir pendant 15 min.  
Pointage : 1 heure.  
Pesée : 2 kg.  
Détente : 10 min.  
Façonnage : en moule.  
Apprêt : 1 heure.  
Enfournement et cuisson : 60 min à 180°C.

## *Pain de mie tomate*

### INGRÉDIENTS

750 g de farine gruau type 45  
750 g de farine ordinaire  
45 g de sucre  
40 g de levure  
30 g de sel  
30 g de poudre de lait  
40 g de matières grasses  
(beurre)  
700 g d'eau (environ)  
200 g de tomates

### PROCÉDÉ

Température de base : 64°C.  
Pétrissage : pétrir l'eau et la levure. Broyer les tomates fraîches, les ajouter dans l'eau avec la farine. Au bout de 2 min, ajouter le sucre, le

## *Sandwich Bread*

### INGREDIENTS

750 g 45-grade white wheat flour  
750 g ordinary flour  
45 g sugar  
40 g yeast  
30 g salt  
30 g milk powder  
40 g fat (butter)  
900 g water (approximately)

### METHOD

Basic temperature: 64°C.  
Kneading: knead the water, yeast, flour and milk powder, then add the sugar, butter and salt after 2 min, (**photo n° 1**). Knead for 15 min.  
First proof: 1 hour.  
Weight: 2 kg.  
Resting time: 10 min.  
Shaping: in a mould.  
Final proof: 1 hour.  
Baking time: 60 min at 180°C.

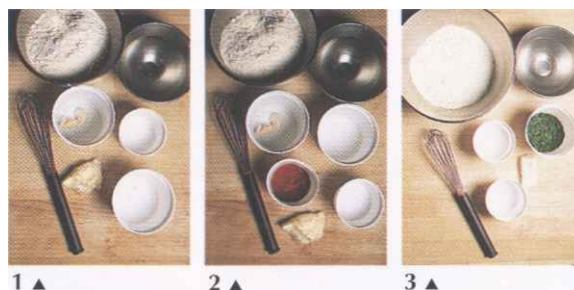
## *Tomato Sandwich Bread*

### INGREDIENTS

750g 45-grade white wheat flour  
750 g ordinary flour  
45 g sugar  
40 g yeast  
30 g salt  
30 g milk powder  
40 g fat (butter)  
700 g water (approximately)  
200 g tomatoes

### METHOD

Basic temperature: 64°C.  
Kneading: knead the water and yeast. Mash up the fresh tomatoes, add them to the water with the flour. After 2 min, add the sugar, butter



beurre et le sel (**photo n° 2**).  
Pétrir pendant 15 min.  
Pointage : 1 heure.  
Pesée : 2 kg.  
Détente : 10 min.  
Façonnage : en moule.  
Apprêt : 1 heure.  
Enfournement et cuisson : 60 min à 180°C.

and salt (**photo n° 2**). Knead for 15 min.  
First proof: 1 hour.  
Weight: 2 kg.  
Resting time: 10 min.  
Shaping: in a mould.  
Final proof: 1 hour.  
Baking time: 60 min at 180°C.

## *Pain de mie épinards*

### INGRÉDIENTS

750 g de farine gruau type 45  
750 g de farine ordinaire  
45 g de sucre  
40 g de levure  
30 g de sel  
30 g de poudre de lait  
40 g de matières grasses  
(beurre)  
700 g d'eau (environ)  
200 g de épinards

### PROCÉDÉ

Température de base : 64°C.  
Pétrissage : pétrir l'eau et la levure. Broyer les épinards frais, les ajouter dans l'eau avec la farine. Au bout de 2 min, ajouter le sucre, le beurre et le sel (**photo n° 3**). Pétrir pendant 15 min.  
Pointage : 1 heure.  
Pesée : 2 kg.  
Détente : 10 min.  
Façonnage : en moule.  
Apprêt : 1 heure.  
Enfournement et cuisson : 60 min à 180°C.

## *Spinach Sandwich Bread*

### INGREDIENTS

750 g 45-grade wheat flour  
750 g ordinary flour  
45 g sugar  
40 g yeast  
30 g salt  
30 g milk powder  
40 g fat (butter)  
700 g water (approximately)  
200 g spinach

### METHOD

Basic temperature: 64°C.  
Kneading: knead the water and yeast. Mash up the fresh spinach, add to the water with the flour. After 2 min, add the sugar, butter and salt (**photo n° 3**). Knead for 15 min.  
First proof: 1 hour.  
Weight: 2 kg.  
Resting time: 10 min.  
Shaping: in a mould.  
Final proof: 1 hour.  
Baking time: 60 min at 180°C.





*Pain brié | Brié bread*

## *Pain brié*

## *Brié bread*

### INGRÉDIENTS

1 500 g de pâte à pain  
ayant 4 h de pointage  
1 000 g de farine type 55  
400 à 450 g d'eau (suivant  
la qualité de la farine)  
200 g de beurre  
15 g de sel

### PROCÉDÉ

Température de base : 66°C.  
Pétrissage : fraser la pâte, la  
farine, le sel et l'eau (**photo  
n° 1**). Pétrir pendant **15** min  
en première vitesse, puis  
incorporer le beurre et pétrir  
5 min pour lisser la pâte.  
Pointage : 30 min.  
Pesée : 400 g.  
Détente : 10 min.  
Façonnage : en bâtards.  
Apprêt : 2 heures.  
Enfournement : 4 coups de  
lame (**photo n° 2**).  
Cuisson : 40 min à 240°C,  
avec buée.

### INGREDIENTS

1,500 g bread dough which  
has been left to prove  
for 4 hours  
1,000 g 55-grade flour  
400 to 450 g water  
(depending on quality of flour)  
200 g butter  
15 g salt

### METHOD

Basic temperature: 66°C.  
Kneading: begin by kneading  
the dough, flour, salt and  
water for 15 min at low speed  
(**photo n° 1**), then  
incorporate the butter and  
knead for another 5 min to  
smooth out the dough.  
First proof: 30 min.  
Weight: 400 g.  
Resting time: 10 min.  
Shaping: in "bâtards".  
Final proof: 2 hours.  
Preparation for baking: make  
four knife cuts (**photo n° 2**).  
Baking time: 40 min at  
240°C, with steam.



1 ▲

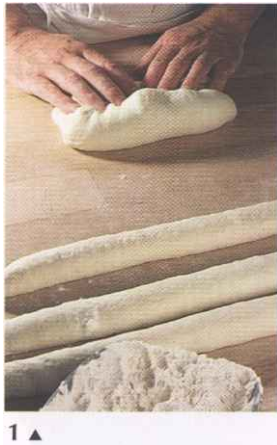


2 ▲

*Pain à l'huile* | *Oil Bread*



*Pain à l'huile*      *Oil Bread*



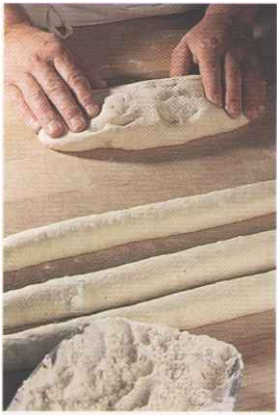
1 ▲

**INGRÉDIENTS**

750 g de farine type 55  
250 g de farine gruau  
100 g de huile  
30 g de sel  
25 g de levure  
500 g d'eau

**INGREDIENTS**

750 g 55-grade flour  
250 g white wheat flour  
100 g oil  
30 g salt  
25 g yeast  
500 g water



2 ▲



3 ▲



4 ▲

**PROCÉDÉ**  
Température de base : 56°C.  
Pétrissage : pétrir tous les ingrédients sauf l'huile : l'ajouter dans les 5 dernières minutes. Pétrir pendant 15 min.  
Pointage : 50 min.  
Pesée : 400 g.  
Détente : 10 min.  
Façonnage : sur plaque avec graines de sésames (**photos n° 1, 2, 3, 4, 5**).  
Aprêt : 1 heure.  
Enfournement et cuisson : 35 min à 240°C.

**METHOD**  
Basic temperature: 56°C.  
Kneading: knead all the ingredients except the oil: add this during the final 5 minutes. Knead for 15 min.  
First proof: 50 min.  
Weight: 400 g.  
Resting time: 10 min.  
Shaping: on an oven sheet with sesame seeds (**photos n° 1, 2, 3, 4 and 5**).  
Final proof: 1 hour.  
Baking time: 35 min at 240°C.



5 ▲



*Pain au fromage*

*Cheese Bread*

## *Pain au fromage*

### **INGRÉDIENTS**

1 000 g de farine force gruau  
20 g de sucre  
100 g de lait  
1 œuf entier  
30 g de beurre  
550 g d'eau  
16 g de sel  
25 g de levure  
100 g de parmesan

### **PROCÉDÉ**

Température de base : 56°C.  
Pétrissage : pétrir tous les ingrédients sauf le parmesan pendant 4 min en première vitesse, puis pendant 8 min en deuxième vitesse. Ajouter le fromage en fin de pétrissage.  
Pointage : 1 h 40.  
Pesée : 300 g.  
Détente : 10 min.  
Façonnage : sur plaque.  
Aprêt : 1 heure.  
Enfournement : ajouter du fromage sur les pains.  
Cuisson : 35 min à 220°C.

## *Cheese Bread*

### **INGREDIENTS**

1,000 g strong white wheat flour  
20 g sugar  
100 g milk  
1 whole egg  
30 g butter  
550 g water  
16 g salt  
25 g yeast  
100 g Parmesan

### **METHOD**

Basic temperature: 56°C.  
Kneading: knead all the ingredients except the Parmesan for 4 min at low speed, then for another 8 min at medium speed. Add the cheese at the end of kneading.  
First proof: 1 hour 40 min.  
Weight: 300 g.  
Resting time: 10 min.  
Shaping: on an oven sheet.  
Final proof: 1 hour.  
Before placing in the oven, sprinkle the loaves with cheese.  
Baking time: 35 min at 220°C.



*Pain de seigle rustique*

*Rustic Rye Bread*





1 ▲

## *Pain de seigle rustique*

## *Rustic Rye Bread*

### INGRÉDIENTS

7 000 g d'eau  
1 150 g de farine type 55  
25 g de levure  
35 g de sel  
600 g de levain  
400 g de seigle  
300 g de raisins blonds  
600 g de noix  
300 g de raisins de  
Corinthe

### INGREDIENTS

1,000 g water  
1,150 g 55-grade flour  
25 g yeast  
35 g salt  
600 g starter  
400 g rye  
300 g sultanas  
600 g walnuts  
300 g raisins



2 ▲



3 ▲



4 ▲

### PROCÉDÉ

Température de base : 64°C.

Pétrissage : pétrir tous les ingrédients sauf le sel.

Pétrissage : 15 min en première vitesse. Ajouter le sel au bout de 2 min (**photo n° 1**), puis les noix et les raisins dans les dernières minutes du pétrissage (**photos n° 2 et 3**).

Pointage : 60 min (**photo n° 4**)

Pesée : 600 g.

Détente : 10 min.

Façonnage : en long (**photo n° 5**).

Apprêt : 1 heure.

Enfournement et cuisson : 50 min à 240°C.

### METHOD

Basic temperature: 64°C.

Kneading: knead all the ingredients except the salt.

Knead for 15 min at low speed. Add the salt after 2 min (**photo n° 1**), followed by the walnuts and raisins during the last few minutes of kneading (**photos n° 2 and 3**).

First proof: 60 min (**photo n° 4**).

Weight: 600 g.

Resting time: 10 min.

Shaping: long loaf (**photo n° 5**).

Final proof: 1 hour.

Baking time: 50 min at 240°C.



5 ▲





*Pain anglais*

*English-style Bread*

**INGRÉDIENTS**

- 1 000 g de farine de gruau
- 36 g de sucre
- 22 g de sel
- 20 g de levure
- 140 g de lait
- 1 œuf entier
- 50 g de beurre
- 500 g d'eau

**PROCÉDÉ**

Mélanger tous les ingrédients sauf le beurre (**photos n° 1 et 2**). Faire absorber tout le liquide, donner du corps. Incorporer le beurre, consistance normale, pétrir 15 min en première vitesse. Débarrasser, le pétrin. Pause de 1 h 40. Rabattre. Nouvelle pause de 15 min. Détailler et mettre en forme (**photo n° 3**), repos 10 min à couvert.

**INGREDIENTS**

- 1,000 g fine white wheat flour
- 36 g sugar
- 22 g salt
- 20 g yeast
- 140 g milk
- 1 whole egg
- 50 g butter
- 500 g water

**METHOD**

Mix together all the ingredients except the butter (**photos n° 1 and 2**). Make sure that all the liquid is absorbed and work the dough to add body. Incorporate the butter, normal consistency, and knead for 15 min at low speed. Remove from kneader. Leave to stand for 1 hour 40 min. Beat again. Leave to stand for another 15 min. Cut up the dough and shape

Façonnage en moule de 400 g ou 2 boules de 185 g. Mettre à l'étuve ou en chambre de pousse (1 h 10). Cuisson : 190 à 200°C.

it (**photo n° 3**). Leave to rest for 10 min, covered. Shape in a 400 g mould or in 2 x 185 g round loaves. Place in a drying oven or a rising chamber for 1 hour 10 min. Baking time: 190 min at 200°C.



1 ▲



2 ▲



3 ▲

## *Pain de méteil*

### INGRÉDIENTS

2 000 g de farine de méteil  
3 200 g de pâte fermentée  
1 400 g d'eau  
40 g de levure  
40 g de sel

### PROCÉDÉ

Température de base : 64°C.

Pétrissage : pétrir tous les ingrédients pendant 4 min en première vitesse, sauf la pâte fermentée et le sel. Ajouter pâte fermentée et sel. Pétrir pendant 8 min en deuxième vitesse.

Pointage : 45 min.

Pesée : 3 boules de 175 g.

Détente : 10 min.

Façonnage : hannetons en osier farinés (photos n° 1 et 2).

Aprêt : 1 heure.

Enfournement et cuisson :  
45 min à 240°C.

## *Mixed-grain Bread*

### INGREDIENTS

2,000 g mixed-grain flour  
3,200 g fermented dough  
1,400 g water  
40 g yeast  
40 g salt

### METHOD

Basic temperature: 64°C.

Kneading: knead all the ingredients except the fermented dough and the salt for 4 min at low speed. Add the fermented dough and salt. Knead for 8 min at medium speed.

First proof: 45 min.

Weight: 3 x 175 g balls.

Resting time: 10 min.

Shaping: in dusted wicker bread baskets (photos n° 1 and 2).

Final proof: 1 hour.

Baking time: 45 min at 240°C.



1 ▲



2 ▲



*Pain aux noix raisins* | *Walnut and Raisin Bread*



## *Pain aux noix et raisins*

### **INGRÉDIENTS**

70 g d'améliorant  
1 000 g d'eau  
1 050 g de farine type 55  
65 g de levure  
45 g de sel  
170 g de pâte fermentée  
375 g de seigle  
25 g de sucre  
105 g de poudre de lait

### **PROCÉDÉ**

Température de base : 54°C.  
Pétrissage : pétrir tous les ingrédients sauf le beurre, les noix et les raisins. 5 min en première vitesse, puis ajouter le beurre. Pétrir 13 min en deuxième vitesse, puis ajouter les noix et les raisins en dernière minute.  
Pointage : 1 h 15.  
Pesée : 400 g.  
Détente : 10 min.  
Façonnage : en moule.  
Apprêt : 1 heure.  
Enfournement et cuisson : 35 min à 180°C.

## *Walnut and Raisin Bread*

### **INGREDIENTS**

70 g improver  
1,000 g water  
1,050 g 55-grade flour  
65 g yeast  
45 g salt  
170 g fermented dough  
375 g rye  
25 g sugar  
105 g milk powder

### **METHOD**

Basic temperature: 54 °C.  
Kneading: knead all the ingredients except the butter, walnuts and raisins. Knead for 5 min at low speed, then add the butter. Knead for 13 min at medium speed, then add the walnuts and raisins at the last minute.  
First proof: 1 hour 15 min.  
Weight: 400 g.  
Resting time: 10 min.  
Shaping: in a mould.  
Final proof: 1 hour.  
Baking time: 35 min at 180°C.





*Pain au citron | Lemon Bread*

## *Pain au citron*

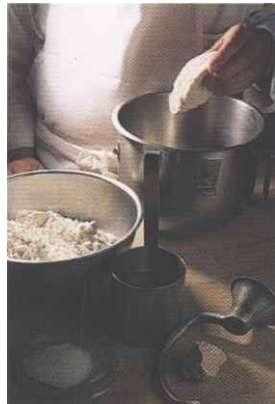
## *Lemon Bread*

### INGRÉDIENTS

900 g d'eau  
1 700 g de farine type 55  
25 g de levure  
35 g de sel  
200 g de pâte fermentée  
1 zeste haché  
100 g de jus de citron

### INGREDIENTS

900 g water  
1,700 g 55-grade flour  
25 g yeast  
35 g salt  
200 g fermented dough  
1 chopped lemon rind  
100 g lemon juice



1 ▲

### PROCÉDÉ

Température de base : 54°C.  
Pétrissage : Pétrir 3 min en première vitesse, puis 13 min en deuxième vitesse (**photo n° 1**), tous les ingrédients sauf le sel que l'on ajoutera au bout de 3 min.  
Pointage : 60 min.  
Pesée : 50 g.  
Détente : 10 min.  
Façonnage : en long.  
Apprêt : 1 heure.  
Enfournement : ajouter un zeste de citron.  
Cuisson : 13 min à 240°C.

### METHOD

Basic temperature: 54°C.  
Knead all the ingredients except the salt, which should be added after 3 min. Knead for 3 min at low speed, then 13 min at medium speed (**photo n° 1**).  
First proof: 60 min.  
Weight: 50 g.  
Resting time: 10 min.  
Shaping: long loaf.  
Final proof: 1 hour.  
Before placing in the oven, add the chopped lemon rind.  
Baking time: 13 min at 240°C.



fruits de mer  
poisson



*Pain à la menthe* | *Mint Bread*



## *Pain à la menthe*

### **INGRÉDIENTS**

7 g d'infusion de menthe  
(10 min)  
500 g d'eau  
850 g de farine type 55  
15 g de levure  
17 g de sel  
200 g de pâte fermentée  
4 g de menthe fraîche

### **PROCÉDÉ**

Température de base : 54°C.  
Pétrissage : pétrir avec  
l'infusion de menthe tous les  
ingrédients sauf le sel, que  
l'on ajoutera au bout  
de 3 min.  
Pétrissage : 3 min en première  
vitesse, puis 13 min en  
deuxième vitesse.  
Pointage : 60 min.  
Pesée : 50 g.  
Détente : 10 min.  
Façonnage : en long.  
Aprêt : 1 heure.  
Enfournement : mettre une  
petite feuille de menthe sur le  
dessus du pain.  
Cuisson : 13 min à 240°C.

## *Mint Bread*

### **INGREDIENTS**

7 g mint infusion (left for  
10 min)  
500 g water  
850 g 55-grade flour  
15 g yeast  
17 g salt  
200 g fermented dough  
4 g fresh mint

### **METHOD**

Basic temperature: 54°C.  
Kneading: knead all the  
ingredients with the mint  
infusion, except the salt,  
which should be added after  
3 min. Knead for 3 min at  
low speed, then 13 min at  
medium speed.  
First proof: 60 min.  
Weight: 50 g.  
Resting time: 10 min.  
Shaping: long loaf.  
Final proof: 1 hour.  
Preparation for baking: place  
a small mint leaf on top of  
the bread.  
Baking time: 13 min  
at 240°C.



*Pain à l'ail* | *Garlic Bread*



## *Pain à l'ail*

### **INGRÉDIENTS**

1 000 g d'eau  
1 700 g de farine type 55  
30 g de levure  
35 g de sel  
600 g de pâte fermentée  
40 g d'ail

### **PROCÉDÉ**

Température de base : 54°C.  
Pétrissage : pétrir, 3 min en première vitesse, puis 13 min en deuxième vitesse, tous les ingrédients sauf le sel que l'on ajoutera au bout de 3 min.  
Pointage : 60 min.  
Pesée : 50 g.  
Détente : 10 min.  
Façonnage : en long.  
Apprêt : 1 heure.  
Enfournement et cuisson : 13 min à 240°C.

## *Garlic Bread*

### **INGREDIENTS**

1,000 g water  
1,700 g 55-grade flour  
30 g yeast  
35 g salt  
600 g fermented dough  
40 g garlic

### **METHOD**

Basic temperature: 54°C.  
Kneading: knead all the ingredients together except the salt, which should be added after 3 min. Knead for 3 min at low speed, then for 13 min at medium speed.  
First proof: 60 min.  
Weight: 50 g.  
Resting time: 10 min.  
Shaping: long loaf.  
Final proof: 1 hour.  
Baking time: 13 min at 240°C.



soupe de poisson



*Pain aux châtaignes*

*Chestnut Bread*

## *Pain aux châtaignes*

### **INGRÉDIENTS**

1 000 g d'eau  
1 200 g de farine type 55  
30 g de levure  
35 g de sel  
700 g de pâte fermentée  
325 g de farine de  
châtaigne

### **PROCÉDÉ**

Température de base : 64°C.  
Pétrissage : pétrir, 15 min en  
première vitesse, tous les  
ingrédients sauf le sel, que  
l'on ajoutera au bout  
de 2 min.  
Pointage : 50 min.  
Pesée : petites boules de 50 g.  
Détente : 5 min.  
Façonnage : en boule  
légèrement farinée.  
Apprêt : 50 min.  
Enfourner les boules coupées  
aux ciseaux légèrement  
farinés.  
Cuisson : 15 min à 240°C.

## *Chestnut Bread*

### **INGREDIENTS**

1,000 g water  
1,200 g 55-grade flour  
30 g yeast  
35 g salt  
700 g fermented dough  
325 g chestnut flour

### **METHOD**

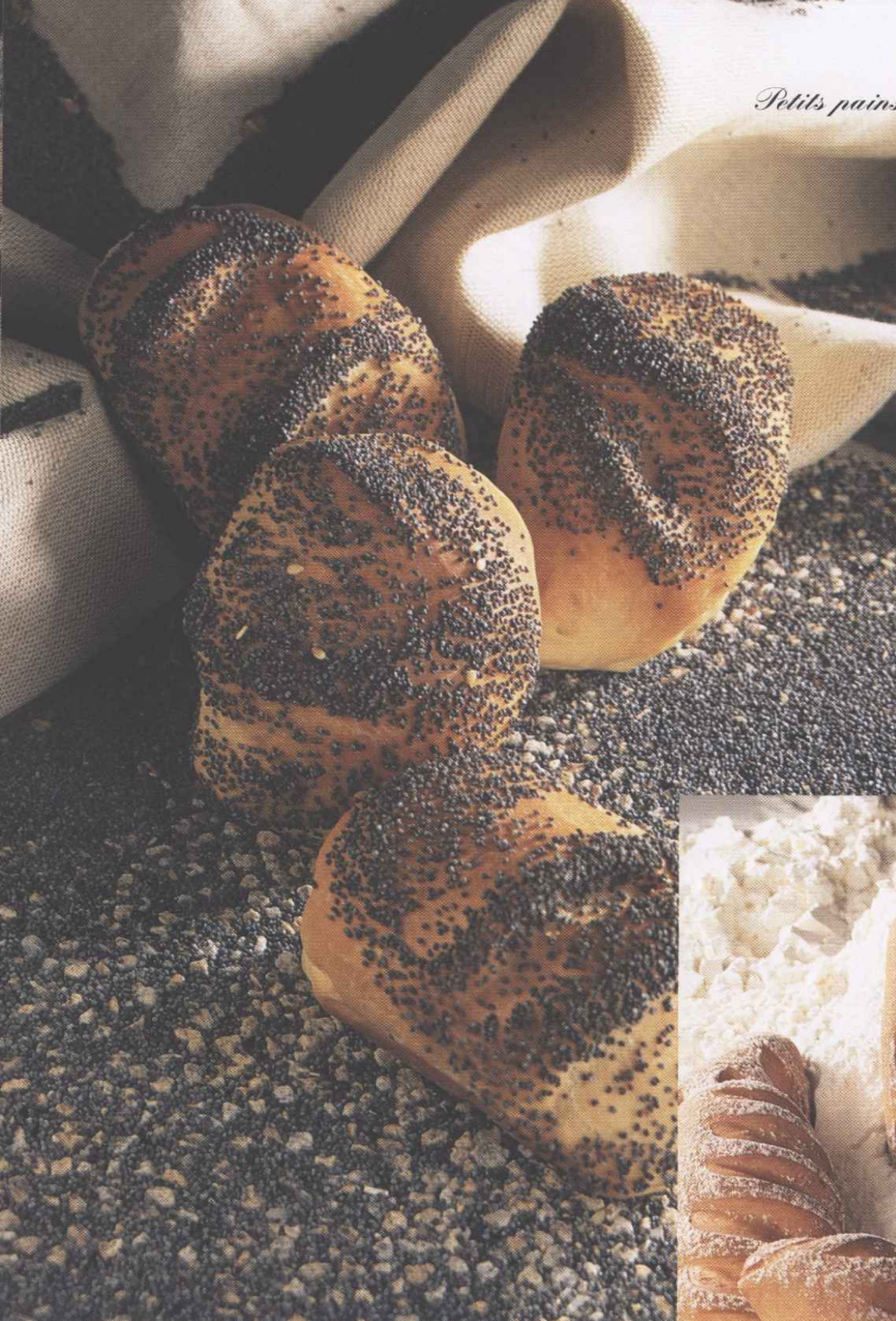
Basic temperature: 64°C.  
Kneading: knead all the  
ingredients together except  
the salt, which should be  
added after 2 min. Knead for  
15 min at low speed.  
First proof: 50 min.  
Weight: small 50 g balls.  
Resting time: 5 min.  
Shaping: in a lightly dusted  
ball.  
Final proof: 50 min.  
Preparation for baking: score  
the balls using lightly dusted  
scissors.  
Baking time: 15 min  
at 240°C.



avec gibier,  
boudin blanc

*Petits pains*

*Bread Rolls*



*Petits pains*

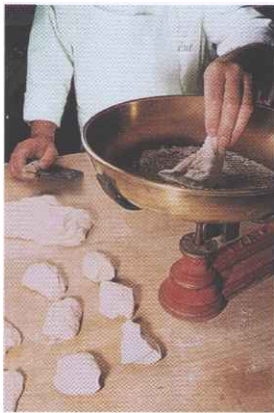
*Bread Rolls*



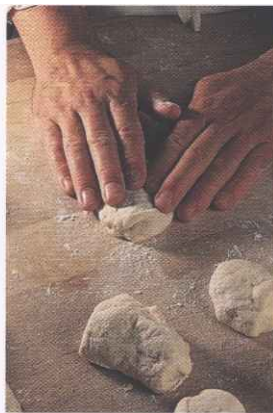
## *Petits pains*

## *Bread Rolls*

INGRÉDIENTS	INGREDIENTS
1 000 g d'eau	1,000 g water
1 250 g de farine type 55	1,250 g 55-grade flour
60 g de levure	60 g yeast
40 g de sel	40 g salt
120 g de sucre	120 g sugar
600 g de gruau	600 g white wheat flour
100 g de poudre de lait	100 g milk powder
30 g de malt	30 g malt



1 ▲



2 ▲



3 ▲

### PROCÉDÉ

Température de base : 60°C.  
Pétrissage : mélanger tous les ingrédients sauf le sel et le beurre.  
Pétrissage : 5 min en première vitesse. Ajouter le sel et le beurre, puis pétrir 10 min en deuxième vitesse.  
Pointage : 30 min.  
Pesée : 50 g (**photo n° 1**).  
Détente : 10 min.  
Façonnage : en boule ou en long (**photos n° 2, 3**).  
Apprêt : 60 min.  
Enfournement et cuisson : 14 min à 180°C.

### METHOD

Basic temperature: 60°C.  
Kneading: mix together all the ingredients except the salt and butter. Knead for 5 min at low speed. Add the salt and butter, then knead for 10 min at medium speed.  
First proof: 30 min.  
Weight: 50 g (**photo n° 1**).  
Resting time: 10 min.  
Shaping: in a ball or long loaf (**photos n° 2 and 3**).  
Final proof: 60 min.  
Baking time: 14 min at 180°C.





*Pain aux pruneaux et noisettes*

*Prune and Hazelnut Bread*

*Pain aux  
pruneaux et  
noisettes*

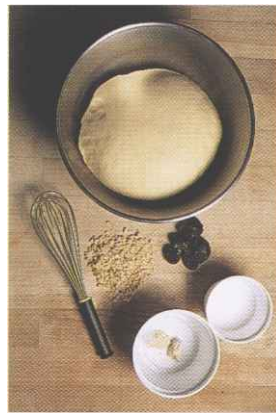
*Prune and  
Hazelnut  
Bread*

**INGRÉDIENTS**

650 g d'eau  
500 g de farine type 55  
25 g de levure  
20 g de sel  
350 g de pâte fermentée  
50 g de beurre  
500 g de farine complète  
150 g de noisettes  
150 g de pruneaux

**INGREDIENTS**

650 g water  
500 g 55-grade flour  
25 g yeast  
20 g salt  
350 g fermented dough  
50 g butter  
500 g wholewheat flour  
150 g hazelnuts  
150 g prunes



1 ▲

**PROCÉDÉ**

Température de base : 58°C.  
Pétrissage : mélanger tous les ingrédients sauf le sel, que l'on ajoutera au bout de 4 min (**photo n° 1**).  
Pétrissage : 4 min en première vitesse, puis 10 min en deuxième vitesse. Ajouter les jsruneaux et les noisettes.  
Pointage : 60 min.  
Pesée : 600 g.  
Détente : 10 min.  
Façonnage : en long.  
Apprêt : 60 min.  
Enfournement et cuisson : 40 min à 240°C.

**METHOD**

Basic temperature: 58°C.  
Kneading: mix together all the ingredients except the salt, which should be added after 4 min (**photo n° 1**). Knead for 4 min at low speed, then for 10 min at medium speed.  
Add the prunes and hazelnuts.  
First proof: 60 min.  
Weight: 600 g.  
Resting time: 10 min.  
Shaping: long loaf.  
Final proof: 60 min.  
Baking time: 40 min at 240°C.

*Baquettes restaurant | Restaurant Baquettes*





1 ▲



2 ▲



3 ▲



4 ▲



5 ▲

**PROCÉDÉ**  
Température de base : 58°C.  
Pétrir 7 min en première vitesse l'eau, la farine et la semoule de blé dur. Faire une autolyse pendant 15 min. Ajouter la levure et la pâte fermentée.  
Pétrissage : 10 min en deuxième vitesse. Ajouter le sel dans les 5 dernières minutes.  
Pointage : 1 h 30.  
Pesée : 50 g (**photo n° 1**).  
Façonnage : en longueur de 15 cm légèrement farinée (**photos n° 2, 3, 4 et 5**).  
Apprêt : 1 h 30.  
Enfournement et cuisson : 10 min à 260°C.

**METHOD**  
Basic temperature: 58°C.  
Kneading: knead the water, flour and wheat semolina for 7 min at low speed. Leave for 15 min. Add the yeast and the fermented dough. Knead for 10 min at medium speed. Add the salt during the final 5 min of kneading.  
First proof: 1 hour 30 min.  
Weight: 50 g (**photo n° 1**).  
Shaping: 15 cm-long sticks, lightly dusted (**photos n° 2, 3, 4 and 5**).  
Final proof: 1 hour 30 min.  
Baking time: 10 min at 260°C.

INGRÉDIENTS	INGREDIENTS
3 500 g de farine	• 3,500 g flour
100 g de semoule de blé dur	100 g hard wheat semolina
2 150 g d'eau	2,150 g water
900 g de pâte fermentée	900 g fermented dough
85 g de sel	85 g salt
25 g de levure	25 g yeast



*Pain au lard* | *Bacon Bread*

## *Pain au lard*

### **INGRÉDIENTS**

1 000 g d'eau  
1 150 g de farine type 55  
400 g de seigle  
700 g de levain de  
campagne  
35 g de levure

### **PROCÉDÉ**

Température de base : 64°C.  
Pétrissage : mettre le levain  
dans l'eau avec la levure.  
Ajouter la farine puis le sel au  
bout de 2 min.  
Pétrir pendant 15 min en  
première vitesse. Incorporer,  
à la fin, 30 % de lard.  
Pointage : 60 min.  
Pesée : 400 g.  
Détente : 10 min.  
Façonnage : en long.  
Apprêt : 60 min.  
Enfournement et cuisson :  
45 min à 230°C, chaleur  
tombante.

## *Bacon Bread*

### **INGREDIENTS**

1,000 g water  
1,150 g 55-grade flour  
400 g rye  
700 g country bread starter  
35 g yeast

### **METHOD**

Basic temperature: 64°C.  
Kneading: place the starter in  
the water with the yeast. Add  
the flour then the salt after  
2 min. Knead for 15 min at  
low speed. At the end,  
incorporate 30 % bacon.  
First proof: 60 min.  
Weight: 400 g.  
Resting time: 10 min.  
Shaping: long loaf.  
Final proof: 60 min.  
Baking time: 45 min at  
230°C, allowing the heat to  
drop.



*Pain aux oignons* | *Onion Bread*

## *Pain aux oignons*

## *Onion Bread*

### INGRÉDIENTS

1 000 g d'eau  
1 150 g de farine type 55  
400 g de seigle  
700 g de levain de  
campagne  
35 g de levure  
35 g de sel

### INGREDIENTS

1,000 g water  
1,150 g 55-grade flour  
400 g rye  
700 g country bread starter  
35 g yeast  
35 g salt



1 ▲



2 ▲

### PROCÉDÉ

Température de base : 64°C.  
Pétrissage : mettre le levain dans l'eau avec la levure, la farine et le sel au bout de 2 min.  
Pétrissage : 15 min en première vitesse. Incorporer 5 % d'oignons déshydratés frits à la fin.  
Pointage : 60 min.  
Pesée : 400 g.  
Détente : 10 min.  
Façonnage : en long (**photos n° 1, 2**).  
Apprêt : 60 min.  
Enfournement et cuisson : 45 min à 230°C, chaleur tombante (**photo n° 3**).

### METHOD

Basic temperature: 64°C.  
Kneading: place the starter in the water with the yeast and flour, then add the salt after 2 min. Knead for 15 min. at low speed. Incorporate 5 % fried dried onions at the end.  
First proof: 60 min.  
Weight: 400 g.  
Resting time: 10 min.  
Shaping: long loaf (**photos n° 1 and 2**).  
Final proof: 60 min.  
Baking time: 45 min at 230°C, allowing the heat to drop (**photo n° 3**).



3 ▲



*Pain aux olives*

*Olive Bread*



## *Pain aux olives*

## *Olive Bread*

### **INGRÉDIENTS**

1 000 g d'eau  
1 150 g de farine type 55  
400 g de seigle  
700 g de levain de  
campagne  
35 g de levure  
35 g de sel

### **PROCÉDÉ**

Température de base : 64°C.  
Pétrissage : mettre le levain dans l'eau avec la levure, la farine et le sel au bout de 2 min.  
Pétrissage : 15 min en première vitesse. Incorporer 20 % d'olives à la fin.  
Pointage : 60 min.  
Pesée : 400 g.  
Détente : 10 min.  
Façonnage : en long.  
Apprêt : 60 min.  
Enfournement et cuisson : 45 min à 230°C, chaleur tombante.

### **INGREDIENTS**

1,000 g water  
1,150 g 55-grade flour  
400 g rye  
700 g country bread starter  
35 g yeast  
35 g salt

### **METHOD**

Basic temperature: 64°C  
Kneading: place the starter in the water with the yeast and flour, then add the salt after 2 min. Knead for 15 min at low speed. Incorporate 20 % olives at the end.  
First proof: 60 min.  
Weight: 400 g.  
Resting time: 10 min.  
Shaping: long loaf.  
Final proof: 60 min.  
Baking time: 45 min at 230°C, allowing the heat to drop.



avec roquefort



*La Bacchanalia*

*Bacchanalia*



*La richesse*

*Opulence*

## Pâte décor

### INGRÉDIENTS

1 000 g de farine type 55  
10 g de sel  
100 g de beurre  
400 g d'eau

### PROCÉDÉ

Pétrissage : 5 min en première vitesse. On peut faire les décors à l'avance, et les congeler pour les sortir à la demande.

### Disposition des décors

Pour toutes les boules, faire une bande de 40 cm de long, grosseur 20 mm de diamètre.

Coller la bande autour de la boule en coupant aux ciseaux en forme d'épis (photos n° 1 et 2).

## Decorating Dough

### INGREDIENTS

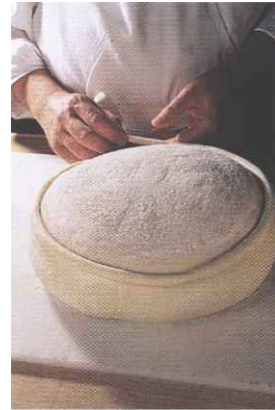
1,000 g 55-grade flour  
10 g salt  
100 g butter  
400 g water

### METHOD

Kneading: 5 min at low speed. Decorations can be prepared in advance and then frozen so that they can be used when required.

### Arranging decorations

For round loaves, make a band 40 cm long and 20 cm wide. Stick the band around the edge of the loaf, then trim with scissors to make "ear of wheat" shapes (photos n° 1 and 2).



1 ▲



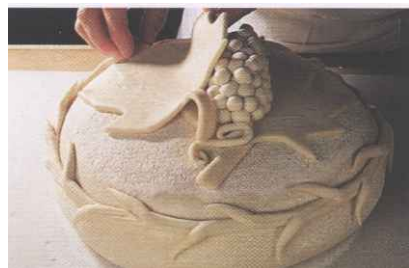
2 ▲



3 ▲



4 ▲



5 ▲

**Boule grappe de raisins**  
Humidifier l'emplacement de la feuille et de la grappe, puis poser les décors (photos n° 3, 4 et 5).

**Round loaf with bunch of grapes**  
Moisten the place where the leaf and bunch of grapes are to go, then arrange the decorations on top (photos n° 3, 4 and 5).



*La déclaration*

*Declaration*



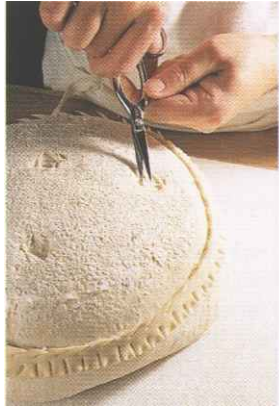
*La bucolique*



*Pastoral*



6 ▲



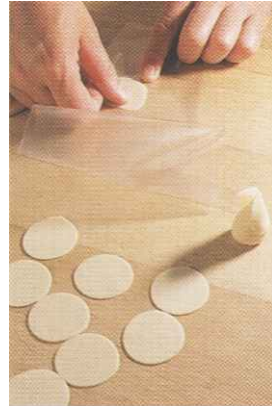
7 ▲

**Boule rose**  
 Entourer la boule d'une bande plate coupée aux ciseaux (**photo n° 6**). Prélever au centre un petit morceau de pâte (**photo n° 7**) pour disposer les roses (**photos n° 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14**).

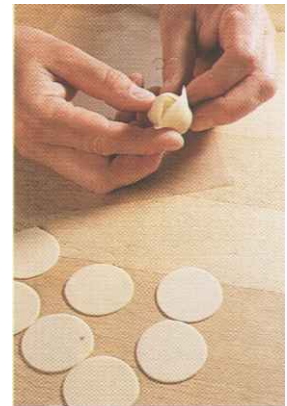
**Round rose loaf**  
 Wrap a flat band trimmed into shape with scissors around the loaf (**photo n° 6**). Remove a small piece of dough from the centre (**photo n° 7**) so that the roses can be arranged on top (**photos n° 8, 9, 10, 11, 12, 13 and 14**).



8 ▲



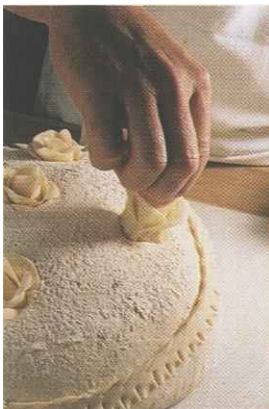
9 ▲



10 ▲



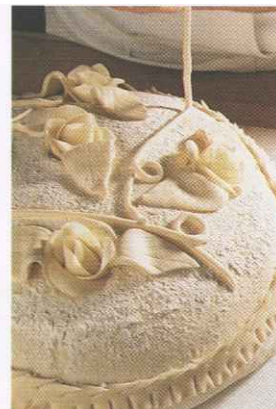
11 ▲



12 ▲



13 ▲



14 ▲



*Pyramide de  
fruits en pain*

*Fruit Pyramid  
Made of Bread*



*Le renard  
et les raisins*

*The Fox  
and the Grapes*

#### **Boule épis**

Entourer la boule d'une bande coupée aux ciseaux (voir page 93, photos n° 1 et 2). Mettre un peu d'eau sous les épis, et non sous les tiges. Cela permet aux tiges de blé de se décoller de la boule (photos n° 17, 18, 19).

#### **Fabrication d'un panier**

Prendre un cul de poule beurré. Recouvrir d'un papier aluminium. Recouvrir de pâte, puis tresser le panier. Cuire à 230°C avec buée.

#### **Round loaf with ears of wheat**

Wrap a flat band trimmed into shape with scissors around the loaf (see page 93 photos n° 1 and 2). Place a little water under the ears of wheat but not under the stems. This will allow the stems of wheat to stick up from the loaf (photos n° 17, 18 and 19).

#### **Making a basket**

Take a deep, buttered basin. Cover with aluminium foil. Cover this in turn with dough, then plait the basketwork. Bake at 230°C with steam.



17 ▲



18 ▲



19 ▲



## *Pâte morte*

### INGRÉDIENTS

500 g d'eau  
80 g de sel  
300 g de fécule  
400 g de farine

### PROCÉDÉ

Faire bouillir l'eau et le sel, ajouter la farine. Après ébullition, incorporer la fécule avec la feuille.



1 ▲

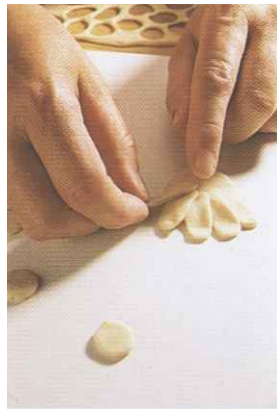
## *Yeastless dough*

### INGREDIENTS

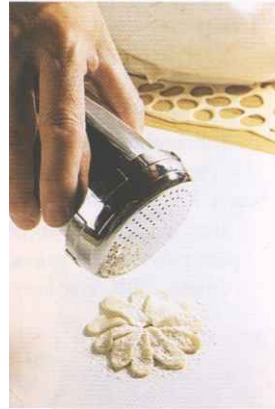
500 g water  
80 g salt  
300 g starch  
400 g flour

### METHOD

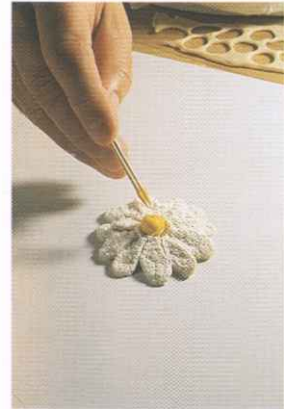
Bring the water to the boil with the salt, then add the flour. Once boiling, mix in the starch using a flat beater.



2 ▲



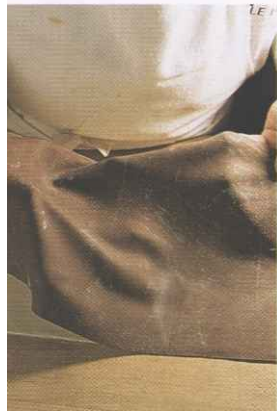
3 ▲



4 ▲



5 ▲



6 ▲



7 ▲

## *Pâte morte chocolat*

### INGRÉDIENTS

500 g d'eau  
80 g de sel  
220 g de fécule  
80 g de cacao en poudre  
400 g de farine

## *Chocolate-flavoured yeastless dough*

### INGREDIENTS

500 g water  
80 g salt  
220 g starch  
80 g cocoa powder  
400 g flour

**RÉALISATION DES FLEURS**

Étaler la pâte au laminoir à 1 mm d'épaisseur en faisant deux bandes (1 blanche et 1 chocolat) de même épaisseur. Les rouler en forme de boudin.  
Couper à l'aide d'un couteau pour avoir la forme de la fleur désirée (photos n° 2 et 3). Déposer le tout sur la grille de pâte (photos n° 1 et 4).

**MAKING THE FLOWERS**

Roll ou the dough to a thickness of 1 mm, and make 2 bands (one white and one chocolate) of equal thickness. Roll these into fat finger shapes.  
Trim with a knife to create the desired flower shape (photos n° 2 and 3). Place on the top of the latticework (photos n° 1 and 4).



1 ▲



2 ▲



3 ▲



4 ▲

*Appareil  
chocolat pour  
écriture*

*Chocolate  
Mixture for  
Writing*

**INGRÉDIENTS**

80 g de beurre en pommade  
80 g de farine  
20 g de cacao  
80 g de sucre glace  
50 g de blancs d'œufs

**INGREDIENTS**

80 g softened butter  
80 g flour  
20 g cocoa  
80 g icing sugar  
50 g egg white

**PROCÉDÉ**

Mélanger le beurre pommade avec le sucre glace. Incorporer les blancs d'œufs. Mélanger farine et cacao.

**METHOD**

Mix the softened butter with the icing sugar. Incorporate the egg white. Mix in the flour and cocoa.

*Viennoiserie*  
*Viennese Breads and*  
*Pastries*



*Roulade pistache  
chocolat*

*Pistachio and  
Chocolate Rolls*

# *Recettes* *Recipes*

Pâte sablée aux amandes	Sablé Pastry
Cake à l'orange	Orange Cake
Gâteau aux noix	Walnut Gâteau
Madeleine au miel	Honey Madeleine
Plum-cake	Plum Cake
Pain d'épice au miel de sapin	Spice Bread with Fir-tree Honey
Croissants feuilletés - Pains au chocolat	Flaky Croissants - Chocolate Breakfast Rolls
Pâte levée	Yeast Dough
Petit Prince	Petit Prince
Pain aux bananes	Banana Bread
Brioche, masse à Streusel	Brioche, Streusel Dough
Brioche à l'orange	Orange Brioche
Gâteau week-end	Weekend Gâteau
Bombe aux amandes	Almond Bombe
Bostock	Bostock
Danish	Danish Pastry
Danish abricot	Apricot Danish Pastry
Danish pruneaux noisettes	Prune and Hazelnut Danish Pastry
Roulade pistache chocolat	Chocolate and Pistachio Roll
Dôme aux pommes	Apple Dome
Pain au riz abricot	Apricot Rice Bread
Cannelet	Cannelet
Financier framboise	Raspberry Financier



Recommandé pour  
déjeuners et dîners  
Recommended for  
lunches and dinners



Recommandé pour  
les goûters  
Recommended for  
afternoon teas



Recommandé pour  
les petits déjeuners  
Recommended for  
breakfasts

*Pâte sablée aux  
amandes*

*Almond Sablé  
Pastry*

**INGRÉDIENTS**

(photo n° 1)

1 200 g de beurre  
20 g de sel  
500 g de sucre glace  
500 g de tant-pour-tant blanc  
20 g de vanille en poudre  
400 g d'œufs  
500 g de farine  
1500 g de farine

**INGREDIENTS**

(photo n° 1)

1,200 g butter  
20 g salt  
500 g icing sugar  
500 g equal mix icing  
sugar/ground almonds  
20 g vanilla powder  
400g egg  
500 g flour  
1,500 g flour



1 ▲



2 ▲



3 ▲

**PROCÉDÉ**

Malaxer le beurre et le sel.  
Ajouter le sucre glace, le tant-  
pour-tant, la vanille, les œufs  
et les 500 g de farine.

Incorporer la deuxième  
quantité de farine. Mélanger  
sans corser (photos n° 2, 3).

Poids total : 4 620 g

**Exemples d'utilisation**

avec bords de 2 cm :

\* bombes amandes

\* tartes sablées aux myrtilles,  
fraises, poires, citrons

**METHOD**

Knead the butter and salt.

Add the icing sugar,  
sugar/almond mix, vanilla  
powder, eggs and the 500 g  
flour. Incorporate the 1,500 g  
flour. Mix without adding  
body (photos n° 2, 3).

Total weight: 4,620 g

**Possible uses**

with a 2 cm edge:

\* almond bombes

\* fruit tarts with blueberry,  
strawberry, pear, lemon





*Cake à l'orange | Orange Cake*

## *Cake à l'orange* | *Orange Cake*

### INGRÉDIENTS

300 g d'oranges confites  
40 g de Cointreau  
4 zestes d'orange  
2 g de sel  
300 g de beurre  
300 g de sucre glace  
340 g d'œuf  
500 g de farine  
20 g de poudre à lever

### INGREDIENTS

300 g candied oranges  
40 g Cointreau  
4 orange zests  
2 g salt  
300 g butter  
300 g icing sugar  
340 g egg  
500 g flour  
20 g baking powder



1 ▲



2 ▲

### PROCÉDÉ

Faire macérer les oranges confites au Cointreau. Moussez le beurre, le sel, le sucre glace et les œufs au robot-coupe (**photo n° 1**). Ajouter la farine et les oranges confites. Laisser reposer 4 heures au frigo. Cuisson : 15 minutes à 170°C. Moule à bouchon (**photo n° 2**).

### METHOD

Macerate the candied oranges in Cointreau. Beat together the butter, salt, icing sugar and eggs in a mixer to a foamy consistency (**photo n° 1**). Add the flour and candied oranges. Leave to stand for 4 hours in the refrigerator. Bake at 170°C for 15 min. Cork-shaped mould (**photo n° 2**).





*Gâteau aux noix*

*Walnut Cake*



## Gâteau aux noix

## Walnut Cake

### INGRÉDIENTS

500 g de beurre  
875 g de sucre glace  
650 g d'œufs  
875 g de farine  
20 g de poudre à lever  
225 g de lait  
65 g de cacao en poudre  
200 g de noix  
zeste de citron

### INGREDIENTS

500 g butter  
875 g icing sugar  
650 g egg  
875 g flour  
20 g baking powder  
225 g milk  
65 g cocoa powder  
200 g walnuts  
lemon zest



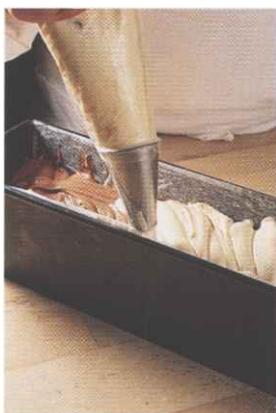
1 ▲



2 ▲



3 ▲



4 ▲

### PROCÉDÉ

Monter le beurre en pommade et ajouter le sucre glace puis, introduire les œufs et la farine. Mélanger le lait, le cacao et le zeste (**photo n° 1**). Prélever 1/3 de la masse blanche (la première) et le mélanger avec la deuxième au cacao. Dresser à la poche par deux fois, alternativement une couche d'appareil blanc puis une couche d'appareil cacao parsemé de noix et terminer par une couche de « blanc ».

Cuisson : 160°C pendant 1 h 15.

2 moules à cake (**photos n° 2, 3, 4**).

### METHOD

Whisk the softened butter and add the icing sugar then introduce the eggs and flour. Mix in the milk, cocoa and zest, (**photo n° 1**). Take 1/3 of the white dough (the first) and mix with the second dough (cocoa). Pipe out alternate layers of white mixture (to start with) followed by cocoa mixture sprinkled with walnuts. Do this twice, then finish with a layer of "white".

Bake at 160°C for 1<sup>1</sup>/<sub>4</sub> hours. 2 cake moulds (**photos n° 2, 3, 4**).

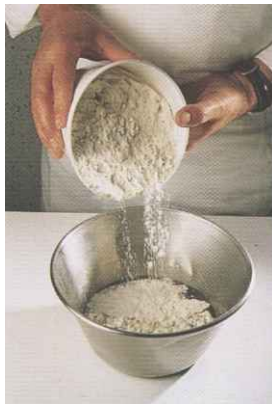




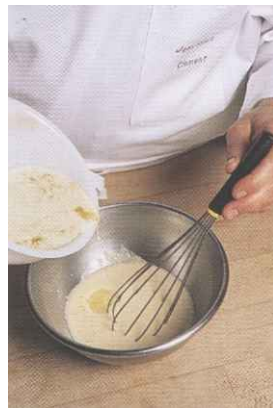
au café



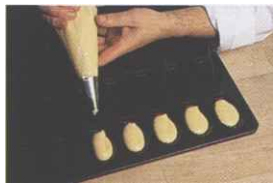
1 ▲



2 ▲



3 ▲



4 ▲

### Madeleine au miel

### Honey Madeleine

#### INGRÉDIENTS

4 œufs  
180 g de sucre  
5 g de Trimoline (sucre inverti)  
50 g de miel de sapin  
275 g de farine ordinaire  
15 g de poudre à lever  
225 g de beurre  
1/2 zeste de citron

#### PROCÉDÉ

Blanchir les œufs avec le sucre et la Trimoline. Incorporer la farine et le miel (**photos n° 1 et 2**). Laisser reposer une heure. Ajouter le beurre froid et le zeste de citron (**photo n° 3**). Garnir les moules à madeleines (**photo n° 4**). Cuisson : 220°C pendant 7 minutes.

#### INGREDIENTS

4 eggs  
180 g sugar  
5 g Trimoline (invert sugar)  
50 g fir-tree honey  
275 g ordinary flour  
15 g baking powder  
225 g butter  
112 lemon zest

#### METHOD

Blanch the eggs with the sugar and invert sugar. Incorporate the flour and honey (**photos n° 1 and 2**). Leave to stand for one hour. Add the cold butter and the lemon zest (**photo n° 3**). Pipe out into madeleine moulds (**photo n° 4**). Bake at 220°C for 7 min.

## *Mum-Cake*

### INGRÉDIENTS

(photo n° 1)

600 g de pâte d'amandes  
50/50 crue  
100 g d'eau  
300 g de beurre  
600 g d'œufs  
400 g de farine tamisée  
10 g de poudre à lever  
tamisée  
2 zestes de citron

### PROCÉDÉ

Faire mousser la pâte d'amandes avec l'eau. Ajouter le beurre, les œufs, la farine et les 2 zestes de citron. Dresser 60 g de masse par caissette aluminium (photo n° 2). Laisser reposer 4 heures au frigo. Cuire à 170°C pendant 15 minutes.

## *Mum Cake*

### INGREDIENTS

(photo n° 1)

600 g raw 50/50 marzipan  
100 g water  
300 g butter  
600 g egg  
400 g sifted flour  
10 g sifted baking powder  
2 lemon zests

### METHOD

Mix the marzipan with the water until a foamy consistency is obtained. Add the butter, eggs, flour and 2 lemon zests. Place 60 g of mixture in each aluminium baking case (photo n° 2). Leave to stand in the refrigerator for 4 hours. Bake at 170°C for 15 min.



1 ▲



2 ▲





*Pain d'épice au miel de sapin* | *Spice Bread with Fir-Tree Honey*

## *Pain d'épice au miel de sapin*

## *Spice Bread with Fir-Tree Honey*

### INGRÉDIENTS

350 g de miel de sapin  
125 g de farine de froment  
125 g de farine de seigle  
10 g de poudre à lever  
2 œuf entiers  
100 g de lait  
40 g de sucre roux en poudre  
1 g de cannelle en poudre  
1 g de noix muscade râpée  
1 g de poudre d'anis  
1 clou de girofle en poudre  
1 goutte extrait de réglisse

### INGREDIENTS

350 g fir-tree honey  
125 g wheat flour  
125 g rye flour  
10 g baking powder  
2 whole eggs  
100 g milk  
40 g brown caster sugar  
1 g powdered cinnamon  
1 g grated nutmeg  
1 g aniseed powder  
1 powdered clove  
1 drop liquorice extract



1 ▲

### PROCÉDÉ

#### Pâte

Faire fondre le miel avec le sucre à 70°C. Mélanger les farines et la poudre à lever, faire une fontaine, casser les œufs au centre, ajouter le lait froid et les épices, verser le miel à 70°C et l'incorporer progressivement au fouet (photos n° 1 et 2). Finir de pétrir avec une spatule.

#### Moulage

Verser l'appareil dans des moules à cake beurrés ou chemisés de papier cuisson, les remplir jusqu'aux 3/4.

#### Cuisson

Cuire le pain d'épice au four à 180°C pendant 1 heure environ. Démouler dès la sortie du four et réserver sur grille.

#### À savoir

Pour donner plus de moelleux et d'arôme, envelopper le pain d'épice (froid) de papier film.

Réserver au froid et consommer 24 heures après.

### METHOD

#### Mixture

Melt the honey with the sugar at 70°C. Mix the flours and baking powder together, make a bay, break the eggs into the centre, add the cold milk and spices, then whisk in the honey gradually at 70°C (photos n° 1 and 2). Finish mixing with a spatula.

#### Mould

Pour the mixture into cake moulds which have been buttered or lined with cooking paper, filling them to 3/4 of the way up.

#### Baking

Bake the spice bread in a 180°C oven for at least one hour. Once out of the oven, remove from the mould and place on a wire rack.

#### N.B.

To make the spice-bread moister and more flavoursome, wrap it (once cooled) in foil. Keep in a cold place and eat 24 hours later.



2 ▲





*Petit Prince* | *Petit Prince*

**INGRÉDIENTS**

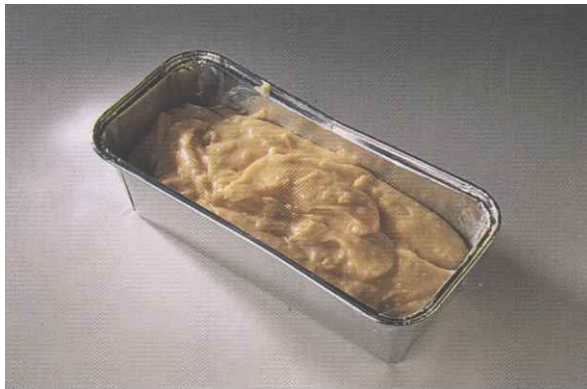
- 1 000 g de beurre fondu
- 750 g de sucre glace
- 50 g d'oranges confites  
broyées
- 900 g d'œufs
- 100 g de lait chaud
- 1 000 g de farine de gruau
- 400 g de tant-pour-tant  
blanc
- 20 g de poudre à lever
- 50 g de zeste d'orange  
haché

**INGREDIENTS**

- 1,000 g melted butter
- 750 g icing sugar
- 50 g ground candied oranges
- 900 g egg
- 100 g hot milk
- 1,000 g white wheat flour
- 400 g equal mix icing  
sugar/ground almonds
- 20 g baking powder
- 50 g chopped orange zest



1 ▲



2 ▲

Puncher le petit Prince à la sortie du four avec :  
50 cl d'eau  
50 cl de sirop à 1 260°C  
50 cl de Grand Marnier

Soak the "Petit Prince" in punch once out of the oven:  
50 cl water  
50 cl syrup at 1,260°C  
50 cl Grand Marnier

**PROCÉDÉ**

Faire fondre du beurre au bain-marie pour le mélange (25/30°C l'été et 30/35°C l'hiver). Prélever du beurre fondu pour le mélanger avec les oranges confites (**photo n° 1**). Mettre le restant de beurre fondu dans une cuve et, à la feuille, incorporer en première vitesse le sucre glace tamisé. Ajouter le tant-pour-tant blanc doucement. Mettre la moitié de la farine tamisée avec la poudre à lever. Ajouter les oranges confites broyées ramollies avec le beurre. Incorporer les œufs puis le lait chaud. Mélanger le reste de farine. Ajouter les zestes d'orange en dernier. Bien corner la cuve après chaque incorporation. Faire monter et descendre la cuve deux fois, pour un mélange correct (**photo n° 2**).

Puis mélanger le tout à la main.  
Cuisson : 170°C pendant 35 min.

**METHOD**

Melt the butter in a bain-marie for use in the mixture (25/30°C in summer and 30/35°C in winter). Take some of the melted butter to mix with the candied oranges (**photo n° 1**). Place the rest of the melted butter in a bowl and incorporate the sifted icing sugar at low speed using a flat beater. Delicately add the sugar/almond mix. Mix half of the sifted flour with the baking powder. Add the ground candied oranges, softened in the butter. Incorporate the eggs, then the hot milk. Mix in the rest of the flour. Add the orange zests last of all. Make sure the bowl is completely scraped out after each set of ingredients has been added. Raise and lower the bowl twice, to ensure thorough mixing (**photo n° 2**). Then mix by hand.  
Baking: 170°C for 35 min.





*Pain aux bananes* | *Banana Bread*



*Pain aux  
bananes*

*Banana  
Bread*

**INGREDIENTS**

560 g de farine  
280 g de beurre  
440 g de sucre glace  
4 œufs  
120 g de noix de pécan  
200 g de raisins secs  
600 g de chair de bananes  
20 g de poudre à lever  
4 g de sel  
4 g de muscade  
zeste de citron

**INGREDIENTS**

560 g flour  
280 g butter  
440 g icing sugar  
4 eggs  
120 g pecan nuts  
200 g raisins  
600 g banana pulp  
20 g baking powder  
4 g salt  
4 g nutmeg  
lemon zest



1 ▲

**PROCÉDÉ**

Mélanger le beurre pommade, le sel et le sucre glace. Ajouter la farine, les chairs de bananes, les raisins, les noix de pécan, la muscade et le zeste de citron (**photo n° 1**). Moule à cake (**photo n° 2**). Cuisson à 170°C pendant 60 minutes. Finition : glaçage et noix de pécan.

**METHOD**

Mix together the softened butter, salt and icing sugar. Add the flour, banana pulp, raisins, pecan nuts, nutmeg and lemon zest (**photo n° 1**). Cake mould (**photo n° 2**). Bake at 170°C for 60 min. Finish: icing and pecan nuts.



2 ▲



## Brioche

### INGRÉDIENTS

60 g de levure  
 1 500 g de gruau  
 75 g d'améliorant  
 900 g d'œufs  
 140 g de sucre  
 22 g de sel  
 450 g de beurre demi-sel  
 700 g de beurre doux

### PROCÉDÉ

Diluer la levure avec 60 g d'eau. Ajouter la farine de gruau à l'améliorant et délayer avec 75 g d'eau. Mélanger les œufs avec 90 g de sucre et le sel. Pétrir et corser la pâte. Ajouter le beurre demi-sel et le beurre doux. Laisser pousser 1 h 30 à la température du laboratoire (photo n° 1). Rompre et mettre au frigo pendant

## Brioche

### INGREDIENTS

60 g yeast  
 1,500 g white wheat flour  
 75 g improver  
 900 g egg  
 140 g sugar  
 22 g salt  
 450 g slightly salted butter  
 700 g unsalted butter

### METHOD

Mix the yeast with 60 g water. Add the white wheat flour and the improver diluted with 75 g water. Mix the eggs with 90 g sugar and the salt. Knead the dough, giving extra body. Add the slightly salted butter and the unsalted butter. Leave to rise for 1V2 hours at laboratory temperature (photo n° 1). Knock back and place in the

3 heures. Rompre une 2e fois et mettre au frigo pour la nuit à 3°C. Peser et façonner (photo n° 2).

Pour la brioche au sucre : rajouter du sucre semoule

refrigerator for 3 hours. Knock back again and place in the refrigerator overnight at 3 °C. Weight and shape (photo n° 2). For a sugar brioche: add caster sugar.

## Masse à Streusel

### INGRÉDIENTS

100 g de beurre  
 125 g de farine  
 50 g de sucre

### PROCÉDÉ

Mélanger rapidement sur le feu : le beurre fondu, la farine et le sucre. Refroidir sur plaque et passer au crible.

## Streusel Dough

### INGREDIENTS

100 g butter  
 125 g flour  
 50 g sugar

### METHOD

Mix the melted butter, flour and sugar rapidly over the heat. Cool on an oven sheet and put through a sieve.



1 ▲



2 ▲





## *Brioche à l'orange*

### INGRÉDIENTS

60 g de levure  
1 500 g de gruau  
75 g d'améliorant  
900 g d'œufs  
140 g de sucre  
22 g de sel  
450 g de beurre demi sel  
600 g de beurre doux  
50 g de zeste d'orange blanchi

### PROCÉDÉ

Diluer la levure avec 60 g d'eau. Ajouter la farine de gruau à l'améliorant et délayer avec 75 g d'eau. Mélanger les œufs, 90 g de sucre et le sel.

Pétrir et corser la pâte. Ajouter le beurre demi sel et le beurre doux. Laisser pousser 1 h 30 à la température du laboratoire (photos n° 1 et 2). Rompre et mettre au frigo pendant 3 heures. Rompre une 2e fois et mettre au frigo pour la nuit à 3°C. Ajouter les zestes d'orange dans le reste des ingrédients de la brioche. Mettre l'appareil à florentin sur la brioche.

## *Orange Brioche*

### INGREDIENTS

60 g yeast  
1,500 white wheat flour  
75 g improver  
900 g egg  
140 g sugar  
22 g salt  
450 g slightly salted butter  
600 g unsalted butter  
50 g blanched orange zest

### METHOD

Mix the yeast with 60 g water. Add the white wheat flour and the improver diluted with 75 g water. Mix in the eggs, 90 g sugar and salt. Knead the dough, giving extra body. Add the salted butter and the unsalted butter. Leave to rise for 1 1/2 hours at laboratory temperature (photos n° 1 and 2). Knock back and place in the refrigerator for 3 hours. Knock back again and place in the refrigerator overnight at 3°C. Add the orange zests to the other brioche ingredients. Spread the florentine mixture over the brioche.

### POUR LA FINITION: APPAREIL À FLORENTIN

125 g de beurre  
125 g de glucose  
125 g de sucre semoule  
125 g d'amandes hachées

### PROCÉDÉ

Faire bouillir le beurre, le sucre semoule et le glucose. Ajouter les amandes hachées. Faire refroidir l'appareil. Détailler à l'emporte-pièces de 3 cm de diamètre.

### FLORENTINE MIXTURE (USED AS A FINISH)

125 g butter  
125 g glucose  
125 g caster sugar  
125 g chopped almonds

### PROCÉDÉ

Boil the butter, caster sugar and glucose together. Add the chopped almonds. Cool the mixture. Cut out shapes using a 3 cm cutter.



1 ▲



2 ▲





*Gâteau week-end | Weekend Gâteau*

## *Gâteau week-end*

## *Weekend Gâteau*

### **INGRÉDIENTS** **(photo n° 1)**

500 g d'œufs  
700 g de sucre semoule  
1 pincée de sel  
300 g de crème double  
540 g de farine  
10 g de poudre à lever  
5 zestes de citron  
200 g de beurre fondu  
et clarifié

### **INGREDIENTS** **(photo n° 1)**

500 g egg  
700 g caster sugar  
1 pinch salt  
300 g double cream  
540 g flour  
10 g baking powder  
5 lemon zests  
200 g melted, clarified butter



1 ▲

### **PROCÉDÉ**

Mélanger œufs, sucre semoule, sel et crème double. Ajouter farine, poudre à lever, zestes de citron et beurre clarifié. Cuire à 150°C au four ventilé, ou à 180°C au four traditionnel, pendant environ 50 minutes.

Glaçage à l'abricot et glace à l'eau citron.

Quantité : 4 moules à cake.

### **METHOD**

Mix together the eggs, caster sugar, salt and double cream. Add the flour, baking powder, lemon zests and clarified butter. Bake at 150°C in a fan-oven, or at 180°C in a traditional oven, for around 50 min.

Glaze with apricot sauce and lemon water icing.

Quantity: 4 cake moulds.





*Bombe aux amandes* | *Almond Bombe*

## *Bombe aux amandes*

### **PÂTE CITRON**

60 g de citrons non traités  
60 g de sucre glace  
30 g de fondant

### **PROCÉDÉ**

Laver les citrons et les couper en 4. Oter les pépins et la mouche. Hacher fin au mixer avec le sucre glace et le fondant.

## *Almond Bombe*

### **LEMON PASTE**

60 g non-processed lemons  
60 g icing sugar  
30 g frosting

### **METHOD**

Wash the lemons and cut them into 4. Remove the pips and the eye. Chop finely in the mixer with the icing sugar and frosting.

### **GLACE À L'EAU**

1 000 g de fondant blanc  
300 g de glucose  
300 g de sirop à 30°C

### **PROCÉDÉ**

Chauffer au bain-marie à 35°C le fondant, le glucose et le sirop. Conserver à l'abri de l'air.

### **WATER ICING**

1,000 white frosting  
300 g glucose  
300 g syrup at 30°C

### **METHOD**

Heat the frosting, glucose and syrup together in a bain-marie at 35°C. Keep in an airtight container.

### **BOMBE AMANDES**

1 000 g de tant-pour-tant amandes  
175 g de fécule  
450 g d'oeuf  
175 g de beurre bouillant et décanté  
100 g de pâte citron

### **PROCÉDÉ**

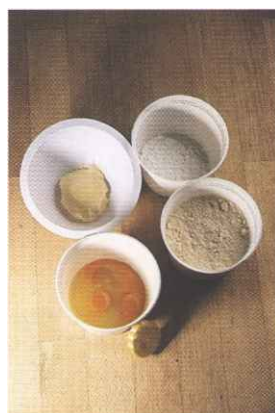
Mélanger à la spatule le tant-pour-tant, la fécule et les œufs (3/4 au début, 1/4 à la fin), puis le beurre et la pâte citron. Chemiser les moules en pâte sablée et déposer la framboise pépins. Garnir les moules individuels à 55 g. Croûter à 250°C et inciser la croûte afin que la bombe se développe. Finir de cuire à 180°C - 200°C. Glaçage à l'abricot et glace à l'eau citron.

### **ALMOND BOMBE**

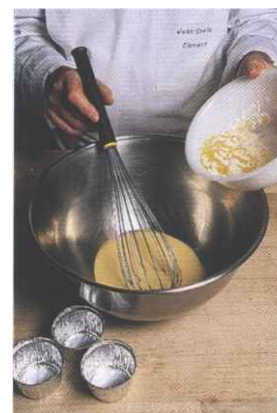
1,000 g equal mix sugar/ground almonds  
175 g starch  
450 g egg  
175 g boiling, clarified butter  
100 g lemon paste

### **METHOD**

Mix the almond/sugar mix with the starch and eggs (3/4 at the start, 1/4 at the end), then add the butter and lemon paste. Line the moulds with sablé pastry and spread some raspberry seed jam on top. Fill each individual mould with 55 g of mixture. Bake to a crust at 250°C and cut the crust open so that the bombe can develop. Finish baking at 180°C-200°C. Glaze with apricot sauce and lemon water icing.



1 ▲



2 ▲



3 ▲



**SIROP D'AMANDES**

500 g de sucre  
300 g d'eau  
50 g d'amandes douces  
5 g d'amandes amères  
50 g d'eau  
125 g de sucre glace  
20 gouttes de fleur d'oranger

**PROCÉDÉ**

Cuire sucre et eau. Monder les amandes, puis les mixer avec 50 g d'eau et le sucre glace. Ajouter le sirop bouillant sur les amandes. Remettre sur le feu en maintenant à 80°C pendant 20 minutes. Ajouter l'eau de fleur d'oranger. Stocker à 6°C. Poids du sirop : 1 025 g.

**CRÈME D'AMANDES**

800 g de beurre  
1 600 g de tant-pour-tant blanc  
20 g de poudre à crème  
480 g d'œufs  
160 g de rhum

**PROCÉDÉ**

Malaxer beurre, tant-pour-tant et poudre à crème. Ajouter, à la feuille, les œufs et, progressivement, le rhum. Ajouter au moment de l'utilisation 50 % de crème pâtissière.

**ALMOND SYRUP**

500 g sugar  
300 g water  
50 g sweet almonds  
5 g bitter almonds  
50 g water  
125 g icing sugar  
20 drops of orange-flower water

**METHOD**

Cook the sugar and 300 g water together. Blanch the almonds, then mix them with the 50 g water and the icing sugar. Pour the boiling syrup onto the almonds. Boil again and keep at 80°C for 20 min. Add the orange-flower water and store at 6°C. Weight of syrup: 1,025 g.

**ALMOND CREAM**

800 g butter  
1,600 g equal mix icing sugar/ground almonds  
20 g cream powder-  
480 g egg  
160 g rum

**METHOD**

Knead the butter with the sugar/almond mix and cream powder. Add egg the using a flat beater followed, little by little by the rum. Add 50 % cream filling when ready for use.



**BOSTOCK (photo n° 1)**

Couper des tranches de brioche mousseline de 1,5 cm d'épaisseur. Les tremper dans le sirop d'amande (photos n° 2 et 3).

Garnir de crème d'amandes mélangée (photo n° 4). Décor : amandes effilées - sucre glace (photo n° 5)

Passer à four moyen, puis sortir une fois la couleur désirée obtenue.

**BOSTOCK (photo n° 1)**

Cut some mousseline brioche into slices 1.5 cm thick.

Soak these in almond syrup (photos n° 2 and 3).

Garnish with almond cream (photo n° 4).

Decoration: slivered almonds - icing sugar (photo n° 5).

Place in a medium oven and remove once the desired colour has been reached.



2 ▲



3 ▲



4 ▲



5 ▲



## Danish | Danish Pastry

### INGRÉDIENTS

600 g de lait froid  
75 g de levure  
1 650 g de farine (1/2 gruau,  
1/2 ordinaire)  
300 g d'œufs  
150 g de beurre fondu froid  
20 g de sel  
100 g de sucre  
1 000 g de beurre ramolli  
à la main

### PROCÉDÉ

Délayer à part lait froid et levure. Ajouter farines, œufs, beurre fondu, sel, sucre. Pétrir sans corser. Mettre au froid 60 minutes. Étendre la pâte en rectangle de 40/60, épaisseur 6 au laminoir. Beurrer les 2/3 de la surface avec le beurre ramolli. Plier en 3 (tour simple). Redonner immédiatement un deuxième tour simple. Mettre au frigo à 4°C environ une heure. Redonner 2 tours simples. Étendre au laminoir. Façonner la pâte (**photos n° 1 et 2**). Faire lever à température 28°C pendant 1 h-1 h 30. Poids de la pâte : 4 080 g. Moule : diamètre 8 cm, hauteur 2 cm.

### INGREDIENTS

600 g cold milk  
75 g yeast  
1,650 g flour (1/2 white wheat, 1/2 ordinary)  
300 g egg  
150 g cold melted butter  
20 g salt  
100 g sugar  
1,000 g butter softened by hand

### METHOD

Mix the cold milk and yeast separately. Add the flour, eggs, melted butter, salt and sugar. Knead without adding body. Place in the refrigerator for 60 min. Roll the dough out to form a 40 x 60 mm rectangle, 6 mm thick. Place the softened butter over 2/3 of the surface. Fold in three (single layer). Make another layer straight away. Place in the refrigerator at 4°C for around one hour. Make another 2 single layers. Spread out using a roller. Shape the dough (**photos n° 1 and 2**). Leave to rise for 1 to 1 1/2 hours at 28°C. Weight of the dough: 4,080 g. Mould: 8 cm in diameter, 2 cm in height.



1 ▲



2 ▲



## Pâte levée | Yeast Dough

### FAÇONNAGE

#### TORTILLONS

Abaisse au laminoir Rondo 3  
Rectangle 6/12 - Dorer.  
Parsemer de sucre grains.  
Couper au centre - entrelacer.

### FAÇONNAGE COUQUES DANOISES

Même abaisse.  
2 bandes de 10 cm.  
Détailer 6 pièces par bandes.  
Rouler en diagonales 2  
pointes couchées sur la plaque.

### SHAPING

#### TORTILLONS

Roll out a dough sheet to 3 mm thick. 6 x 12 cm rectangle - Glaze. Sprinkle with granulated sugar. Cut in the centre - intertwine.

### SHAPING DANISH SHELLS

Same size dough sheet.  
2 strips, 10 cm long. Cut out  
6 pieces per strip. Roll out  
diagonally with 2 corners  
on the oven sheet.

### FAÇONNAGE

#### MOULINS À VENT

Même abaisse - carrés de 9/9.  
Dorer sur les côtés.  
Dresser un point de crème  
noisettes ou d'amandes au centre  
à la poche (douille lisse n° 10).  
Replier les 4 coins vers le centre.

### FAÇONNAGE « BOLLUS »

À faire éventuellement avec  
des chutes en mélangeant des  
raisins macérés au rhum.  
Poids de la pièce :  
40 g environ.  
Mouler dans des petits  
moules à brioche individuels.  
Beurrer et sucrer (cassonade).

### SHAPING

#### WINDMILLS

Same size dough sheet - 9 x 9  
cm squares. Glaze the sides.  
Place a knob of hazelnut or  
almond cream in the centre  
using a piping bag (plain n° 10  
nozzle). Fold the 4 corners into  
the centre.

### SHAPING "BOLUS"

This can be made from scrap  
dough, mixed with raisins  
macerated in rum. Weight of  
the piece: around 40 g.  
Mould in small, individual  
brioche moulds. Butter and  
sprinkle brown sugar on top.

## Danish abricot

**INGRÉDIENTS**  
250 g de crème pâtissière  
250 g d'abricots

### PROCÉDÉ

Abaissier au laminoir à 2 (photo n° 1). Détailler des fonds de 10 cm de diamètre. Foncer dans des moules de 8 cm de diamètre, hauteur 2 cm. Garnir avec la crème pâtissière et des abricots (photo n° 2). Mélanger le tout. Garnir et laisser fermenter à 28°C pendant 45 minutes (photos n° 3 et 4). Cuisson : 180°C pendant 14 minutes.



## Apricot Danish Pastry

**INGREDIENTS**  
250 g cream filling  
250 g apricots

### METHOD

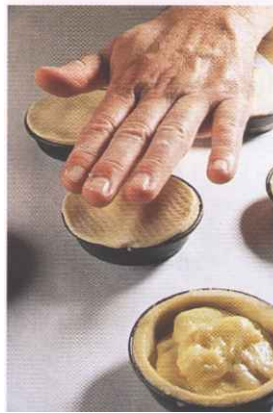
Roll out to 2 mm thick (photo n° 1). Cut out bases 10 cm in diameter. Place in the bottom of moulds 8 cm in diameter and 2 cm in height. Fill with the cream filling and the apricots (photo n° 2). Mix all the ingredients together. Garnish and leave to ferment at 28°C for 45 min (photos n° 3 and 4). Bake at 180°C for 14 min.



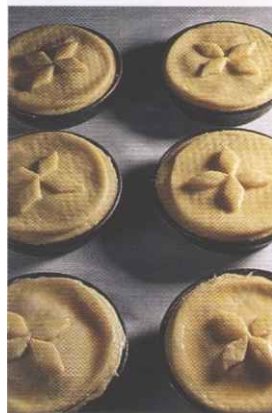
1 ▲



2 ▲



3 ▲



4 ▲





*Danish pruneaux  
noisettes*

*Prune and  
Hazelnut  
Danish Pastry*

**INGRÉDIENTS**

(photo n° 1)

300 g de crème  
de pruneaux  
50 g de noisettes

**INGREDIENTS**

(photo n° 1)

300 g prune cream  
50 g hazelnuts

**PROCÉDÉ**

Abaïsser au lami-noir à 2. Détailler des fonds de 10 cm de diamètre. Foncer dans des moules de 8 cm de diamètre, hauteur 2 cm. Garnir avec la crème de pruneaux et les noisettes (photos n° 2 et 3).

Mélanger le tout. Garnir et laisser fermenter à 28°C pendant 45 minutes (photos n° 4, 5, 6 et 7).

Cuisson : 180°C pendant 14 minutes.



1 ▲

**METHOD**

Roll out to 2 mm thick. Cut out bases 10 cm in diameter. Place in the bottom of moulds 8 cm in diameter and 2 cm high. Fill with the prune cream and hazelnuts (photos n° 2 and 3). Mix all the ingredients together. Garnish and leave to ferment at 28°C for 45 min (photos n° 4, 5, 6 and 7). Bake at 180°C for 14 min.



2 ▲



3 ▲



4 ▲



5 ▲



6 ▲



7 ▲





*Reculade pistaches chocolat | Pistachio and Chocolate Roll*

## Roulade pistache chocolat

### INGRÉDIENTS

500 g crème pâtissière

50 g pâte de pistache

### PROCÉDÉ

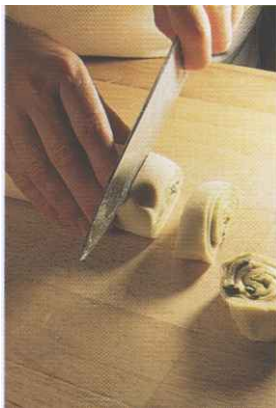
Abaisser au laminoir à 2.  
Largeur : 43 cm, longueur :  
50 cm. Mélanger la crème  
pâtissière et la pâte de  
pistache. Étaler sur la pâte  
avec des pépites de chocolat  
(photos n° 1 et 2). Rouler  
comme un pain aux raisins.  
Couper 2 cm de large, poids :

60 g (photos n° 3 et 4).

Placer l'extrémité de la  
languette en dessous pour  
éviter qu'elle ne se déroule  
(photos n° 5 et 6). Faire lever  
à la température de 28°C  
pendant 1 heure.

Cuisson à 180°C pendant  
13 minutes.

À la sortie du four, abricoter  
et mettre quelques pistaches  
hachées en décor.



3 ▲

## Pistachio and Chocolate Roll

### INGREDIENTS FOR

#### FILLING

500 g cream filling

50 g pistachio paste

### METHOD

Roll out to 2 mm thick.

Width: 43 cm, length: 50 cm.

Mix the cream filling with the  
pistachio paste. Spread onto  
the dough, adding a few  
chocolate chips (photos n° 1

and 2). Roll up as you would  
with a "pain aux raisins"

(raisin roll). Cut into slices  
2 cm thick, weight: 60 g

(photos n° 3 and 4). Place

the end of the roll underneath  
to prevent it from unfurling

(photos n° 5 and 6). Leave

to rise at 28°C for 1 hour.

Bake at 180°C for 13 min.

Once out of the oven, spread

with apricot jam and add a

few chopped pistachios to

decorate.



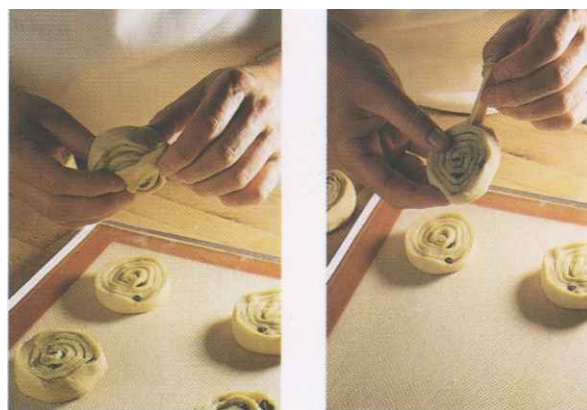
1 ▲



2 ▲



4 ▲



5 ▲

6 ▲





*Dôme aux pommes* | *Apple Dome*

## *Dôme aux pommes*

**INGRÉDIENTS**  
Pâte à brioche  
Pommes tombées au beurre  
noisette

**PROCÉDÉ**  
Abaïsser à 2 de la pâte à brioche au laminoir. Détailler des fonds de 12 cm de diamètre (**photo n° 1**). Foncer dans des moules (**photo n° 2**). Mélanger la garniture avec de la compote de pommes. Garnir (**photo n° 3**).  
Finition : pâte à brioche et tranche de pomme passée au sirop (**photos n° 4 et 5**).  
Fermentation pendant 1 heure à 28°C.  
Cuisson pendant 14 minutes à 180°C.

## *Apple Dome*

**INGREDIENTS**  
Brioche dough  
Filling: apples dipped in brown butter

**METHOD**  
Roll the brioche dough out to a thickness of 2 mm. Cut out bases 12 cm in diameter (**photo n° 1**). Place in the bottom of the moulds (**photo n° 2**). Mix the filling with apple compote. Fill (**photo n° 3**).  
To finish: brioche dough and a slice of apple dipped in syrup (**photos n° 4 and 5**).  
Leave to ferment for 1 hour at 28°C.  
Bake for 14 min at 180°C.



1 ▲



2 ▲



3 ▲



4 ▲



5 ▲



*Pain au riz  
et abricot*

*Rice and  
Apricot Bread*

**INGRÉDIENTS**

1 l de lait  
1 gousse vanille  
2 g de sel  
100 g de riz  
100 g de beurre  
4 œufs  
100 g de sucre  
1 zeste d'orange  
abricots en dés

**INGREDIENTS**

1 litre milk  
1 vanilla pod  
2 g salt  
100 g rice  
100 g butter  
4 eggs  
100 g sugar  
1 orange zest  
diced apricots

**PROCÉDÉ**

Chemiser les moules en pâte  
sablée aux amandes (**photos  
n° 1 et 2**). Cuire le riz  
doucement sur le gaz avec le  
lait, le sel et la vanille. Après  
cuisson, ajouter le beurre.  
Mélanger les oeufs, le sucre, le  
zeste et les abricots.  
Cuisson à 180°C pendant  
20 minutes.

**METHOD**

Line the moulds with almond  
sablé pastry (**photos n° 1  
and 2**). Cook the rice gently  
with the milk, salt and  
vanilla. Once it is cooked,  
add 100 g butter. Mix the  
eggs, sugar, zest and apricots.  
Bake at 180°C for 20 min.



1 ▲



2 ▲







*Cannelé* | *Cannelé*

**INGRÉDIENTS**

- 50 cl de lait
- 25 g de beurre
- 40 g de jaune d'œuf
- 50 g d'œuf
- 250 g de sucre semoule
- 125 g de farine
- 112 gousse de vanille
- 1,5 cl de rhum
- 1 zeste de citron
- 3 g d'amandes amères

**PROCÉDÉ**

Faire bouillir le lait, le beurre, les amandes amères, les zestes, et la gousse de vanille. Laisser tiédir à couvert. Mélanger les œufs et le sucre (**photo n° 1**). Ajouter la farine au mélange avec le rhum et le zeste. Laisser reposer. Cirer les moules et les garnir (**photos n° 2 et 3**). Mettre au four à 170°C pendant 30 min (couleur brun foncé).

**INGREDIENTS**

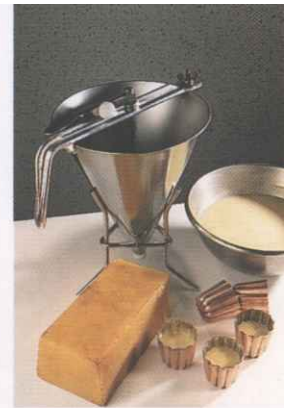
- 50 cl milk
- 25 g butter
- 40 g egg yolk
- 50 g egg
- 250 g caster sugar
- 125 g flour
- 1/2 vanilla pod
- 1.5 cl rum
- 1 lemon zest
- 3 g bitter almonds

**METHOD**

Boil the milk, butter, bitter almonds, zests and the 1/2 vanilla pod. Leave to cool, covered. Mix together the eggs and sugar (**photo n° 1**). Add the flour to the mixture, along with the rum and zests. Leave to stand. Grease the moulds and fill (**photos n° 2 and 3**). Place in the oven at 170°C for 30 min (until dark brown in colour).



1 ▲



2 ▲



3 ▲

au café





*Financier framboise* | *Raspberry Financier*

## Financier framboise

### INGRÉDIENTS

660 g de sucre glace  
240 g de poudre d'amandes  
250 g de farine  
6 g de poudre à lever  
60 g de Trimoline  
670 g de blanc d'œuf  
360 g de beurre noisette  
5 g de vanille  
30 g d'eau de vie de  
framboise

### PROCÉDÉ

Mettre le sucre glace, la farine, la vanille et la poudre d'amandes dans la cuve (photos n° 1 et 2). Mélanger le tout au fouet avec la Trimoline (sucre inverti).

Ajouter la farine, le beurre noisette, les blancs et l'eau de vie de framboise (photos n° 3 et 4). Garnir les moules (photo n° 5).

Cuisson : 8 min à 220°C.

## Raspberry Financier

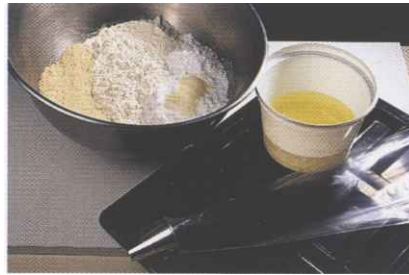
### INGREDIENTS

660 g icing sugar  
240 g powdered almond  
250 g flour  
6 g baking powder  
60 g Trimoline (invert sugar)  
670 g egg white  
360 g brown butter  
5 g vanilla  
30 g raspberry schnapps

### METHOD

Place the icing sugar, flour, vanilla and powdered almonds in the bowl (photos n° 1 and 2). Whisk with the Trimoline. Add the flour, brown butter, egg whites and raspberry schnapps (photos n° 3 and 4). Fill the moulds (photo n° 5).

Bake for 8 min at 220°C.



1 ▲



2 ▲



3 ▲



4 ▲



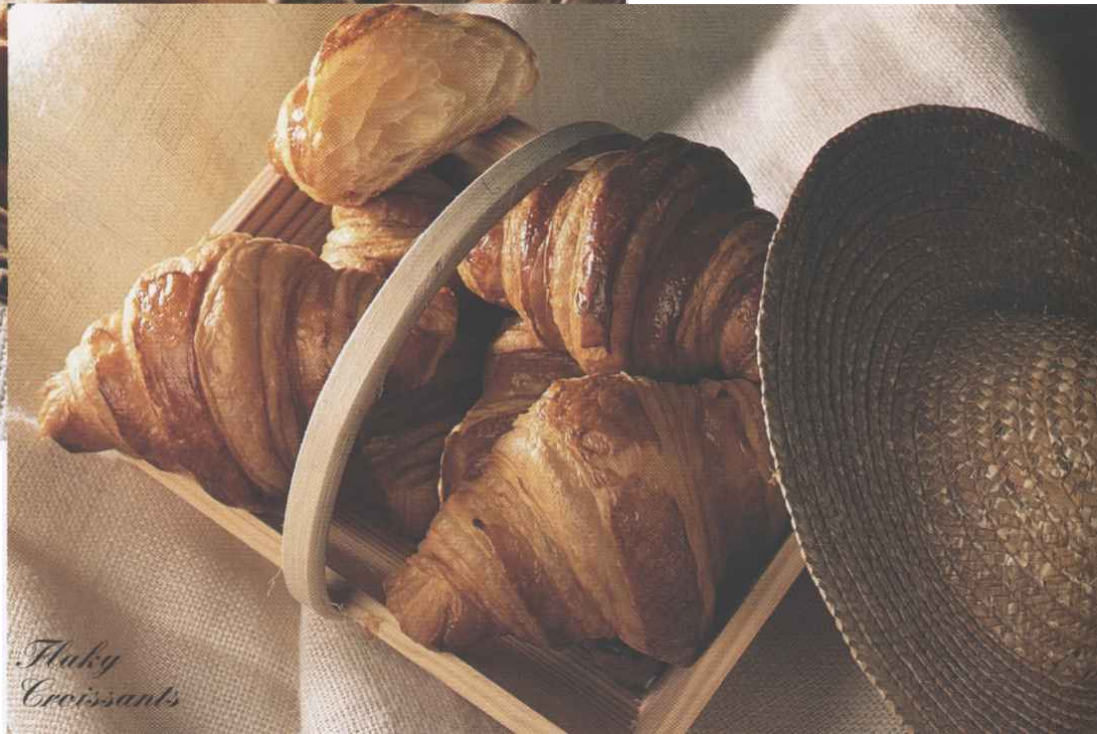
5 ▲





*Pains au  
chocolat*

*Chocolate  
Breakfast Rolls*



*Croissants  
feuilletés*

*Flaky  
Croissants*

*Croissants feuilletés  
Pains au chocolat*

*Flaky Croissants  
Chocolate Breakfast Rolls*

**INGRÉDIENTS DE**

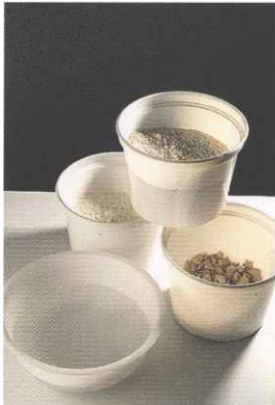
**LA PÂTE**

50 g d'eau  
50 g d'améliorant  
220 g de beurre  
80 g de levure  
400 g d'eau  
300 g de farine  
1 500 g de farine de gruau  
400 g de farine  
160 g de sucre  
50 g de sel  
700 g de lait

**INGREDIENTS OF**

**THE MIXTURE**

50 g water  
50 g improver  
220 g butter  
80 g yeast  
400 g water  
300 g flour  
1,500 g white wheat flour  
400 g ordinary flour  
160 g sugar  
50 g salt  
700 g milk



1 ▲



2 ▲



3 ▲



4 ▲



**PROCÉDÉ**

Température de base : 54°C.  
Diluer l'améliorant avec l'eau.

Mettre le beurre en pommade. Faire une poolish avec 300 g de farine, la levure et l'eau (**photos n° 1, 2 et 3**).

Ajouter la farine de gruau et 400 g de farine sur la poolish sans faire tourner la machine.

Ajouter sucre, sel, lait, améliorant et beurre en pommade. Pétrir sans corser (**photo n° 4**).

Poids de la détrempe : 3 910 g.

Pointage : 60 minutes à la température du laboratoire.

Resserrer. Mettre au frigo à 4°C environ 2 heures.

Rompre et diviser en 2 pâtons.

**METHOD**

Basic temperature: 54°C.

Dissolve the improver in the water. Soften the butter.

Make a sponge starter using the water, yeast and the 300 g flour (**photos n° 1, 2 and 3**).

Add the white wheat flour and the 400 g ordinary flour to the sponge starter without starting the kneader. Add the sugar, salt, milk, improver and softened butter. Knead without adding body (**photo n° 4**).

Weight of base dough: 3,910 g.

First proof: 60 min at laboratory temperature.

Knock back. Place in the refrigerator at 4°C for around 2 hours. Punch down and divide into 2 dough pieces.

**BEURRAGE -ET  
TOURNAGE (POUR  
1 PÂTON)**

Abaisser la pâte en rectangle au laminoir à 8. Beurrer les 2/3 de la surface avec 700 g de beurre travaillé à la main.

Plier en 3. Tourner d'un quart de tour. Abaisser au laminoir

Rondo à 5. Donner un premier tour simple. Mettre au frigo à 4°C. Laisser reposer environ 2 heures entre chaque

tour. Abaisser au laminoir Rondo à 8 et donner 3 tours simples. Abaisser à 2,5 au

laminoir - L 48 cm.

Détailler 3 bandes de 17 triangles (**photo n° 5**).

Poids de la pâte : 250 g pour

5 croissants crus (**photo n° 6**).

**BUTTERING AND  
LAYERING (FOR  
ONE DOUGH PIECE)**

Roll out the dough into a rectangle to a thickness of 8 mm). Butter two thirds of the surface with 700 g butter which has been worked by hand. Fold the dough into three. Turn a quarter of the way round. Roll the dough out again to 5 mm thick.

Make the first single layer. Place in the refrigerator at 4°C. Leave to stand for around 2 hours between each layer. Roll out to 8 mm thick and make 3 single layers. Roll out to 2.5 mm thick, width - 48 cm.

Cut out 3 strips of 17 triangles (**photo n° 5**). Weight of dough: 250 g for 5 uncooked croissants (**photo n° 6**).



5 ▲



6 ▲



7 ▲



8 ▲

**CHAMBRE DE POUSSE**

Température de fermentation : 27°C.

Humidité : 90-95 %

Temps de fermentation : 2 heures.

**RISING CHAMBER**

Fermentation temperature: 27°C.

Humidity: 90-95 %

Fermentation time: 2 hours.

**PAIN**

**AU CHOCOLAT**

Abaisser la pâte au laminoir à 2 (**photo n° 7**). 14 cm de large avec un bâton de 10 g de chocolat (**photo n° 8**).

Température de fermentation : 27°C pendant 1 h 30.

Cuisson à 180°C pendant 13 minutes.

**CHOCOLATE**

**BREAKFAST ROLLS**

Roll out the dough to 2 mm (**photo n° 7**). 14 cm wide with a 10 g stick of chocolate (**photo n° 8**).

Fermentation temperature: 27°C for 1 1/2 hours.

Bake at 180°C for 13 min.

# Le vocabulaire professionnel et autres termes de métier



0 < 7 > 14

Acidité Basicité

Dans un laboratoire, vous entendrez toutes sortes de mots nouveaux qui font partie du vocabulaire technique de votre profession. Pour une bonne compréhension entre professionnels d'une même corporation, il est primordial de s'initier à leur véritable définition.

0 < 7 > 14  
Acidité Basicité

## A deux-mains

Ouvrier pouvant faire les deux postes en travaillant seul.

## Allonger

Opération consistant à donner la longueur désirée à un morceau de pâte (« moulure » ou « abaisse »).

## Aide

Autrefois, boulanger affecté au pétrin et au façonnage.

## Appareil

Mélange de plusieurs produits substances entrant dans la composition d'une préparation de recettes de pâtisserie.

## Apprêt

Période de fermentation préparatoire à la cuisson, allant du façonnage à la mise au four.

## Après-coup

Pains que l'on cuit après la fournée sans réchauffer le four (bois).

## Aromatiser

Incorporer un arôme ou un aromate à une préparation.

## Arôme

Émanation, odeur naturelle ou artificielle destinée à donner une saveur particulière à une préparation.

## A

### Abaisse

Pâte qui a été amincie à l'aide d'un rouleau ou d'un lami-noir jusqu'à une épaisseur désirée.

### Abaisse

Morceau de pâte aplatie selon la forme et l'épaisseur désirée.

### Abaïsser

Etendre et aplatir la pâte au rouleau ou au laminoir.

### À bouche

Enfourner près de la porte du four, le contraire est « au fond ».

### Abricoter

Étaler à l'aide d'un pinceau une couche plus ou moins épaisse de marmelade d'abricot sur une préparation.

### Accoler

Réunir, assembler deux ou plusieurs éléments pour constituer un gâteau.

### Acidité

Saveur piquante résultant de la fixation de l'oxygène ou de l'hydrogène avec un corps simple. Soit, schématiquement, une flèche se dirigeant du milieu de la plage (au moins 7) et allant vers 0 à mesure qu'augmente l'acidité.

## B

### Banneton

Panier en osier recouvert de toile dans lequel le pâton lève pendant l'apprêt.

### Bain-marie

Eau plus ou moins chaude, dans laquelle on place des

réipients contenant des préparations à cuire ou à tenir chaud.

### Barboter

Pétrir une pâte avec beaucoup trop d'eau.

### Bassin

Récipient en tôle étamée d'une contenance de 5 litres.

### Bassiner

Rajouter de l'eau au cours d'un frasage ou lors du pétrissage d'une pâte.

### Bâtarde

Pâte ni douce ni raide.

### Battre

Agiter vigoureusement une préparation, à l'aide d'un fouet, soit pour le mélanger, soit pour augmenter le volume.

### Beurre manié

Mélange de beurre et de farine. Utilisé pour le feuilletage inversé, par exemple. Permet d'obtenir « l'à-point » de la liaison d'une sauce pour les traiteurs.

### Beurrer

Enduire les parois de moules et de plaques d'une fine couche de beurre pour empêcher les pâtisseries de coller. Incorporer du beurre dans la détrempe de feuilletage.

### Bloquer

Fraser une pâte avec trop de farine par rapport à l'eau.

### Boulangier (verbe)

Pétrir.

### Bouler

Rouler de la pâte pour lui donner une forme de boule.

### Bricole

Signifie tout ce qu'il y a de fabrication au-dessous des pains d'une livre, baguette d'une demi-livre (jokos, empeurs, croissants...).

## Brigadier (nom)

Autrefois, boulanger affecté au four et responsable de la « brigade ».

## Buée

Vapeur d'eau libérée dans le four ou chambre de cuisson juste avant l'enfournement.

## C

### Chemiser

Appliquer à l'intérieur d'un moule, d'une caissette, une légère couche de glace, gelée, chocolat, papier ou caramel.

### Chinois

Filtre tronconique à grille extrêmement fine.

### Chiqueter

Entailler plus ou moins profondément le pourtour d'une pièce en pâte feuilletée, à l'aide d'un couteau, pour lui donner un aspect particulier.

### Clarifier

Opération qui consiste à débarrasser un liquide des impuretés en suspension qu'il contient par filtrage, décantation ou à l'aide des blancs d'œufs.

### Clé-moulure

Endroit où le pain a été soudé lors de la tournure ou du façonnage.

### Cloque

Boursoufflure qui se trouve sur le pain une fois cuit.

### Colorer

Ajouter une matière colorante dans une préparation ou des matières premières.

### Contrefraser

Rajouter de la farine à une pâte au cours du frasage, afin

de la rendre plus ferme.

#### **Corner**

Racler complètement des récipients pour y laisser le moins possible de matière première.

#### **Corps**

Élasticité, ténacité, résistance d'une pâte après son pétrissage (due au gluten).

#### **Corser**

Donner de l'élasticité à une pâte (augmenter sa ténacité) en la pétrissant d'avantage. Relever la saveur d'une crème ou d'une sauce en y ajoutant plus d'arôme ou davantage d'épices.

#### **Cotrets**

Bois en paquets pour fours à gueulard.

#### **Couche**

Toile de lin sur laquelle lève le pâton pendant l'apprêt.

#### **Coucher**

Synonyme de dresser. S'emploie surtout pour la pâte à choux.

#### **Coulage**

Action qui consiste à mettre l'eau nécessaire à une *pétrissée*.

#### **Coups de lame**

Incision pratiquée à la surface du pâton au moment de l'enfournement.

#### **Creux**

Pâte maigre, qui manque de pousse et de force.

#### **Croûter**

Se dit d'un morceau de pâte dont la partie en contact avec l'air est desséchée. Ceci est dû à un degré hygrométrique de l'air trop faible. Il y a parfois *croûtage* également lorsque le pâton est en contact avec un objet très sec.

#### **Couvrir**

Placer un linge humide ou une feuille de matière plastique sur une pâte pour éviter qu'elle croûte.

#### **Crémer**

Travailler une matière grasse seule ou avec du sucre afin de lui donner la consistance d'une crème.

#### **Crever**

Faire éclater du riz en le plon-

geant 2 ou 3 minutes dans de l'eau bouillante avant son utilisation.

#### **Cribler**

Séparer certaines matières premières de leurs déchets (noisettes).

Passer certains produits pour les classer par grosseur.

#### **Culotter**

Faire brûler le fond d'une caserole ou d'un gâteau.



#### **Déchiré**

Pain dont le coup de lame a provoqué une grigne mal formée, déchirée.

#### **Démouler**

Retirer avec précaution le moule d'une préparation.

#### **Dénoyauter**

Enlever les noyaux des fruits. Cette opération peut s'effectuer à l'aide d'un petit outil spécial, appelé dénoyateur, ou d'une machine.

#### **Dessécher**

Déshydrater, faire évaporer l'humidité se trouvant dans une matière sur le feu (pâte crue ou cuite, pâte à choux), en plaçant celle-ci dans une étuve ou dans un four.

#### **Détailler**

Découper des morceaux de pâte de forme bien déterminée dans une abaisse de pâte, à l'aide d'un couteau (croisants) ou de découpoirs.

#### **Détrempe**

pâte de base, constituée par un mélange de farine, sel et eau, que l'on utilisera lors de la confection du feuilletage.

#### **Développer**

augmentation, accroissement du volume d'une préparation (pâte, crème, gâteau), soit au cours de la cuisson, soit lors de la fermentation.

#### **Dissoudre**

Faire fondre certaines substances solides dans un liquide.

#### **Dorer**

Étaler un mélange d'oeufs battus avec un pinceau sur la surface d'un gâteau avant cuisson pour donner un aspect brillant à certaines pâtisseries.

#### **Doubler**

Opération qui consiste à glisser une plaque sous une autre avant ou pendant la cuisson, pour empêcher les produits de ferrer ou pour en garder le moelleux.

#### **Dresser**

Donner une forme à une pâte ou à un appareil à l'aide d'une poche ou d'un pochoir. Disposer avec goût des pâtisseries sur un plateau pour la présentation.



#### **Ébarber**

Enlever la partie qui dépasse des bords d'un gâteau.

#### **Ebullition**

Mouvement d'un liquide qui bout. Lorsqu'un liquide chauffé atteint une température de 100°C ou plus, de grosses bulles se forment dans le fond du récipient et viennent éclater en surface mettant ce liquide en mouvement.

#### **Ecaler**

Oter Fécale (coquille dure) de certains fruits, noix, noisettes, amandes. Se dit également pour les œufs cuits durs et les coquillages.

#### **Echelle viennoise**

Échelle double sur laquelle on pose les plaques ou les planches.

#### **Ecumer**

Oter les impuretés qui se forment à la surface de cuisson du sucre, confitures, gelée ou bouillon à l'aide d'une écumoire.

#### **Effiler**

Couper des fruits secs, en fines tranches, soit mécaniquement, soit manuellement.

#### **Égoutter**

Débarrasser une pâtisserie ou

une denrée de son excédent de liquide (sirop, jus, fondant, etc...)

#### **Émincer**

Couper en tranches fines (fruits, viande, légumes).

#### **Émulsionner**

Provoquer la dispersion d'un liquide dans un autre liquide ou dans une matière dans lequel il n'est pas miscible. On provoque une émulsion en dispersant des œufs dans du beurre.

#### **Enfournier**

Mettre dans le four des préparations à cuire.

#### **Enrober**

Recouvrir entièrement et uniformément un produit d'une couche plus ou moins épaisse d'une matière protectrice (chocolat, pâte à frire, glace de viande, etc).

#### **Epépiner**

Oter, enlever les pépins se trouvant dans certains fruits.

#### **Eplucher**

Oter la peau d'un fruit, d'un légume, et enlever tout ce qui n'est pas comestible.

#### **Éponger**

Nettoyer le bord inférieur d'un récipient dans lequel se déroule une cuisson, avec un pinceau mouillé.

#### **Equeuter**

Retirer les queues des fruits.

#### **Étirer**

Allonger du sucre cuit, le replier sur lui-même, puis recommencer l'opération plusieurs fois de suite afin d'obtenir le satinage du sucre tiré.

#### **Étouffer**

Cuire à court-mouillement et à couvert.

#### **Étuver**

Mettre un produit à l'étuve, pour accélérer sa fermentation. Dessécher certaines denrées.



## F

### **Façonner ou tourner**

Donner une forme particulière et définitive en modelant avec les mains toutes sortes de pâtes.

### **Fariner**

Saupoudrer de farine, un tour, une plaque ou un moule afin d'empêcher certaines fabrications de coller ou de s'étaler.

### **Farinés**

Pains saupoudrés de farine.

### **Ferré**

Se dit pour désigner une pâtisserie dont le fond est brûlé.

### **Festonne**

S'emploie pour désigner des pâtisseries dont le bord est constitué par des dents arrondies (tartelettes, pithiviers, etc.).

### **Filter**

Faire passer un liquide (sirop, crème, etc.) à travers un filtre à papier, une étamine, pour le débarrasser de ses impuretés.

### **Fleurage**

Poudre qu'on mettait sur la pelle à l'enfournement pour empêcher le pain de coller et lui permettre de mieux « glisser ». Produit fait de divers ingrédients : corozo, sciure de bois...

### **Fleurer**

Même sens que fariner, mais en parsemant une très fine pellicule de farine.

### **Fleurons**

Petits croissants découpés dans la pâte feuilletée que l'on utilise après cuisson pour décorer certains plats.

### **Foncer**

Tapisser à l'intérieur d'un moule ou d'un cercle avec de la pâte afin de constituer un fond, un support permettant de recevoir d'autres substances.

### **Fond**

Pâtisserie utilisée comme base de fabrication et constituant généralement la couche inférieure d'un gâteau. Exemple :

fond de vacherin, succès.

Jus de cuisson de viandes diverses avec des aromates.

### **Fontaine**

Creux que l'on ménage au milieu de la farine ou autre matière première, pour y déposer sel, sucre ou verser les matières liquides à incorporer au cours du pétrissage.

### **Fouetter**

Action qui consiste à battre plus ou moins vigoureusement une matière ou une préparation avec un ustensile appelé « fouet » dans le but de mélanger, de lier, d'alléger, etc.

### **Force**

Evolution physique de la pâte au cours de la fermentation où il y a perte de souplesse et gain de ténacité.

### **Fourrer**

Garnir de crème ou d'une autre matière un fond de pâtisserie.

Synonyme : introduire ou faire entrer.

### **Fournée**

Ensemble de tout ce que l'on expose à la fois à la chaleur d'un four. Quantité de pains cuits à la fois.

### **Français**

Terme employé dans les fournils autrefois pour désigner le travail sur levain, par opposition au viennois qui désignait, lui, le travail sur levure.

### **Fraser**

Écraser intimement les éléments d'une pâte avec la paume de la main pour la lisser et l'homogénéiser, tout en évitant de lui donner du corps.

### **Frémir**

Se dit d'un liquide agité d'un léger tremblement précédant généralement ébullition.

### **Frيره**

Opération consistant à cuire des articles divers dans un bain de graisse bouillante.

## G

### **Garnir**

Remplir une préparation (crème, génoise, etc.) un fond de gâteau, un moule, une poche, etc. Ajouter certains éléments pour orner, enjoliver un gâteau, un plat.

### **Glacer**

Action de recouvrir partiellement ou entièrement la surface d'une pâtisserie avec un glaçage (fondant, glace à l'eau, chocolat, etc.)

Rendre brillant la surface d'une pâtisserie, soit en y étendant du sirop dès la sortie du four, soit en faisant fondre du sucre glace recouvrant sa surface par un nouveau passage au four.

Colorer à la salamandre.

### **Glisses**

Petits bâtonnets découpés dans certains fruits secs (amandes).

### **Grainer**

Modifier l'aspect d'une préparation en lui faisant perdre son homogénéité. Exemple : faire grainer du sucre, des blancs d'œufs, etc.

### **Grigne**

Coup de lame bien porté qui permet à la pâte de se développer sous l'effet d'une poussée de gaz carbonique et provoque « l'oreille » ou *grigne*.

### **Griller**

Passer au four ou sur un gril, dans le but de cuire jusqu'à blondissement complet.

## I

### **Imbiber**

Faire pénétrer un liquide (sirop, alcool, liqueur, etc.) dans une préparation, soit dans le but de la rendre moins sèche, soit dans le but de la parfumer.

### **Inciser**

Entailler ou couper plus ou moins profondément une

pâtisserie à l'aide d'un instrument tranchant (couteau, ciseaux) pour agrémenter sa présentation.

### **Incorporer**

Faire entrer une substance dans une autre ou dans une préparation.

### **Incruster**

Marquer, plus ou moins profondément, la surface d'une pâtisserie ou d'une confiserie, de motifs décoratifs à l'aide d'un couteau, d'un ébauchoir, d'un découpoir, etc.

### **Infuser**

Action de mettre une substance aromatique dans un liquide bouillant le temps nécessaire pour lui communiquer son arôme. Exemple : infuser du thé dans du lait.

## J

### **Jette, jeter**

Après avoir été coupé, le pain « jette au four », l'entaille s'ouvre et forme la *grigne*.

### **Jeune**

Travail qui manque de force.

## L

### **Levain**

Voir poolisch.

### **Lustrer**

Recouvrir une préparation de nappage, de gelée, de beurre clarifié, pour lui donner un aspect brillant.

## M

### **Macérer**

Faire tremper, plus ou moins longtemps, dans de l'alcool ou dans un liquide aromatique alcoolisé, des fruits frais, secs ou confits, afin de les conserver ou les parfumer.

### **Malaxer**

Pétrir à la main ou amollir et améliorer les qualités plas-

tiques de certaines matières grasses.

#### **Manier**

Pétrir à la main une certaine quantité de matière grasse et de farine pour les incorporer l'une à l'autre.

Exemple : manier le beurre pour le feuilletage inversé.

#### **Marbrage**

Glaçage au fondant rappelant l'aspect du marbre. Exemple : marbrage de millefeuille.

#### **Marbrer**

Opération technique destinée à former sur la surface supérieure de certaines pâtisseries des veines colorées rappelant l'aspect du marbre. Cette opération s'effectue en rayant régulièrement avec la pointe d'un petit couteau, un glaçage au fondant, à la gelée, etc. sur lequel on a préalablement tiré des traits parallèles au cône d'une couleur différente de celle du glaçage.

#### **Marchand de pain**

Patron qui n'est pas du métier mais qui est établi boulanger tout de même.

#### **Marchand de vin**

Pain long de 1,10 m et plus, et pesant 700 g une fois cuit, ou pain fendu de 4 livres de même longueur.

#### **Marrons**

Grumeaux de farine que l'on trouve dans la pâte ou dans le pain.

#### **Masser**

Faire cristalliser volontairement un sirop de sucre partiellement ou entièrement.

Exemple : le sucre tourne en masse.

#### **Mise en planche**

Action de mise en bac de la pâte pour la première fermentation.

#### **Mixer**

Action de mélanger ou de pulvériser plusieurs substances dans un appareil électrique appelé « mixer » ou « mixeur ».

#### **Modeler**

Exécuter avec une substance souple et malléable (pâte

d'amandes, pâte morte, etc.) la reproduction d'un sujet choisi. Exemple : modeler des fruits en pâte d'amandes.

#### **Monder**

Enlever la peau d'amandes, noisettes, pistaches, tomates ou pêches, prunes etc. après les avoir ébouillantées quelques instants puis rafraîchis immédiatement.

#### **Monter**

Battre au fouet une substance ou un appareil pour le rendre plus léger et en augmenter le volume. Exemple : monter des blancs d'œufs en neige.

#### **Morveux**

Pâte mal pétrie, qui reste suintante et relâche son eau.

#### **Mottes**

Agglomérats de farine dus à un tassement dans le sac.

#### **Mouiller**

Etendre de l'eau à l'aide d'un pinceau ou d'une brosse sur la surface d'une plaque ou d'un moule.

Ajouter un liquide (lait, eau, œufs, etc.) ou un bouillon à une préparation pour l'assouplir.

#### **Mouillure (boîte à)**

Récipient contenant de l'eau qu'on utilise généralement pour humidifier les plaques et les moules.

#### **Mousser**

Battre un appareil pour le rendre plus léger et plus volumineux.



#### **Oura**

Conduit d'appel de fumée qu'on ouvre pendant la chauffe du four.



#### **Panachée ou coupée**

Fournée comprenant des gros pains et des pains fantaisie.

#### **Parer**

En glacerie, améliorer la présentation de certaines pièces glacées par la modification de leur forme initiale.

Enlever les parties de certaines matières premières qui ne sont pas bonnes à consommer. Exemple : parer des fruits, des légumes, de la viande.

#### **Parfumer**

Communiquer une odeur, une senteur, un parfum, un arôme à une préparation.

#### **Passer**

Faire traverser un liquide dans un ustensile percé de trous (chinois, passoire, tamis, etc.) pour en retenir, en général, les impuretés s'y trouvant.

#### **Pasteuriser**

Effectuer une opération de pasteurisation dans le but de détruire les germes que contient une denrée.

#### **Pâtissier-viennois**

Pâtissier sachant faire le pain.

#### **Pâton**

Nom donné à la pâte feuilletée, tournée et prête à l'emploi.

#### **Peler (à vif)**

Opération qui consiste à enlever la peau d'un fruit ou d'un légume.

#### **Peser**

Déterminer ou préparer une certaine quantité de matière première à l'aide d'une balance, par comparaison avec l'unité de poids. Exemple : peser de la farine.

#### **Pelotée**

S'applique à une farine qui forme des morceaux durs, le plus souvent quand elle a été accidentellement mouillée.

#### **Pétrir**

Malaxer, manier une ou plusieurs éléments liquides pour les transformer en pâte.

#### **Pétrissage amélioré**

Méthode de pétrissage où est employée une vitesse rapide et une durée plus courte que dans la méthode *en intensifié*.

#### **Pétrissée**

Unité de pâte obtenue par l'ensemble des matières

premières utilisées dans un pétrissage.

#### **Pile**

Pains dans les bannetons, arrangés les uns sur les autres, avant d'aller au four et posés sur un chariot.

#### **Pincée**

Quantité de matière première que l'on peut prendre entre deux doigts dans le geste de pincer.

#### **Pincer**

Opération qui consiste à agrémente le pourtour d'une tarte, d'un pâté, d'une tourte, etc. en striant les bords à l'aide d'une pince à tarte ou en serrant entre les doigts un peu de pâte à la fois.

#### **Piquer**

Percer de nombreux petits trous la surface supérieure d'une abaisse de pâte, dans le but d'empêcher la formation de boursoufflures durant la cuisson.

#### **Plat**

Pâte ou pain qui pousse plat, qui manque de force.

#### **Plancher**

Désigne le temps de repos entre la date de fabrication d'une farine et sa mise en œuvre.

#### **Pointer**

Faire fermenter une pâte levée, dès la fin du pétrissage, durant un temps plus ou moins long.

#### **Pointage = piquetage**

Période de fermentation se situant entre la fin du pétrissage et le premier pain tourné.

#### **Polymérisation**

Union de plusieurs molécules d'un composé en une grosse molécule.

#### **Poolisch**

Préparation obtenue par un mélange de farine de levure biologique et d'eau ou par un mélange de farine avec un levain de pâte naturelle (vieille pâte que l'on a fait aigrir) et qui est destinée à faire fermenter les pâtes dans lesquelles on l'introduit.

**Pousse**

Expression imagée pour désigner la fermentation de la pâte.

**Pousse**

Augmentation du volume d'une pâte due à la fermentation.

Développement caractéristique de la pâte feuilletée à la cuisson.

**Rafrâichir**

Repétrir une pâte et surtout un levain en ajoutant eau et farine.

Entreposer une préparation dans un meuble frigorifique afin de la refroidir.

**Rayer**

Avec la pointe de la lame d'un couteau d'office, inciser de raies parallèles la surface préalablement dorée de certains gâteaux dans le but de parfaire la présentation.

**Réduire**

Faire diminuer le volume d'une préparation par une lente évaporation.

Exemple : réduire un nappage, une sauce, etc.

**Relâcher**

Se dit des pâtes et des crèmes qui se ramollissent quelques temps après la fabrication.

Exemple : la crème pâtissière relâche.

**Repère**

Marque faite sur un gâteau pour faciliter sa décoration, sa division ou son montage.

**Retomber**

Se dit d'une pâte, d'un appareil, d'une meringue dont le volume diminue après avoir augmenté pendant le montage ou la cuisson, suivant le cas.

Exemple : la génoise retombe, les blancs retombent, etc.

**Rioler**

C'est placer des bandes de pâtes à intervalles réguliers sur la surface supérieure d'un

gâteau, de façon telle qu'elles s'entrecroisent en diagonales.

**En rive**

Bord de l'intérieur d'un four, gauche ou droite, enfourner en rive, sur les côtés.

**Rognures**

Chutes de pâtisserie provenant de découpes ou d'ébarbage de gâteaux.

**Rompre**

Action qui consiste à rabattre une pâte à son état initial après un certain temps de pointage, pour redonner plus d'activité à la fermentation et pour donner plus de force à la pâte.

**Rond**

L'un des aspects de la pâte en cours de fermentation, et qui indique trop de force.

**Rondine**

Se dit d'un pain n'ayant aucune grigne. Défaut dû soit à une pâte anormale, ou à de mauvaises conditions de cuisson (four trop chaud par exemple).

**Sabler**

Opération qui consiste à brasser ensemble de la farine et de la matière grasse jusqu'à obtention d'un mélange rappelant un peu la texture du sable.

Action de faire masser du sucre cuit en le tournant avec une spatule, jusqu'à l'obtention d'une masse granuleuse et sableuse.

**Saisi**

Produit en général peu développé, qui a été enfourné dans un four à une température nettement supérieure à la normale, conduisant souvent à un produit coloré et peu cuit.

**Saisir**

Exposer une préparation à une forte chaleur. Exemple : saisir à feu vif.

**Saupoudrer**

Répandre, parsemer une

substance pulvérulente (sucre glace, farine, poudre de cacao, etc.) sur une préparation à l'aide d'un flacon appelé « saupoudreuse », dont le couvercle est percé de petits trous.

**Serrer**

Action de presser ou de rouler une pâte levée pour en chasser le gaz carbonique au cours de l'opération de façonnage dans le but de lisser et de corser les pièces fabriquées.

Exemple : serrer des boules de pâte à brioche.

**Singer**

Saupoudrer de farine.

**Siroper**

Imbiber de sirop un fond de gâteau.

**Sole**

Partie du four sur laquelle on pose les pains pour les faire cuire.

**Soudure**

Voir *clé* ou *moulure* An pain.

**Surgélation**

« congélation ultra-rapide ».

Procédé qui consiste à stabiliser des produits alimentaires en les soumettant le plus vite possible à un abaissement de température suffisant pour permettre l'obtention « à cœur » d'une température égale ou inférieure à - 18°C. La surgélation s'effectue dans des appareils dont les températures varient de - 40°C, dans l'artisanat, à - 196°C, dans l'industrie. Ce dernier procédé permet de franchir très rapidement la zone de cristallisation maximale et permet de maintenir les cellules de chaque produit en leur état primitif, sans les détruire.

**Tamiser**

Action qui consiste à secouer d'un mouvement horizontal circulaire un tamis dans lequel se trouve une matière pulvérulente pour en ôter les

grumeaux et les impuretés éventuelles.

**Tour**

1. Couvercle en bois du coffre servant autrefois de pétrin.  
2. Voir *tourer*.

**Tourer**

Allonger à l'aide d'un rouleau ou du laminoir un pâton de feuilletage puis le plier sur lui-même en 3 ou 4 parties égales, ce qui constitue un *tour*.

**Tourne à clair**

Se dit d'un pain mis à pousser avec la partie lisse en contact avec la toile.

**Vert**

S'applique à un travail, une pâte qui resseut l'eau.

*Bannetons verts* : ceux qui viennent de servir. *Vert* est le contraire de *croûte*.

**Viennois**

*Cf français*. Autrefois, pain fait à la levure contrairement au *français* fait sur levain. Le mot a évolué dans un sens plus large et désigne la boulangerie fine (viennoiserie). Désigne aussi l'ouvrier qui fait ce travail ou, par extension, l'ouvrier capable de faire pain et pâtisserie (boulangère).

# Professional vocabulary and other terms of the trade

In a laboratory, you will hear all sorts of new words which are part of the technical vocabulary of the baking trade. To ensure full comprehension of the terms used by people working within the same profession, it is very important to be familiar with their exact meaning.

## A

### **Abaisse (dough sheet)**

Dough which has been thinned out to the desired thickness using a roller.

### **Abaisse (dough sheet)**

Piece of dough rolled out to the desired thickness and shape.

### **Abaisser (to roll out)**

To stretch and flatten pastry using a roller.

### **A bouche (close to oven door)**

Term used when loaves are placed near to the oven door, the opposite being *au fond* (across the back).

### **Abricotier**

French term referring to the spreading of a layer of apricot jam of varying thicknesses onto a preparation, using a pastry brush.

### **Accoler (to piece together)**

To put together two, or several, elements to make up a single cake.

### **Acidité (acidity)**

Pungent flavour resulting from oxygen or hydrogen fixing with a simple body. This is expressed in schematic terms by an arrow going from the middle of a scale (at least 7) and moving towards 0 as the level of acidity increases.

0                      7                      14

Acidity                      Basicity

### **A deux mains**

French term used to describe a baker capable of carrying out the two main baking operations while working alone.

### **Allonger (to roll out)**

Operation which consists in giving the desired length to a piece of dough (or "dough sheet").

### **Aide (table hand)**

Name once given in France to the baker in charge of kneading and shaping.

### **Appareil (mixture)**

Combination of several products/substances which make up a preparation for cake-making recipes.

### **Apprêt (final proof)**

Final period of fermentation prior to baking, from the shaping stage to placing in the oven.

### **Après-coup**

Term used to describe loaves which are baked after the main batch without reheating the oven (wood-fired).

### **Aromatiser (to flavour)**

To incorporate a flavouring or seasoning into a preparation.

### **Arôme (flavouring)**

A natural or artificial aroma used to give a particular flavour to a preparation.

## B

### **Banneton (bread basket)**

Canvas-lined wicker basket in which the dough portions are left to rise during the final proof.

### **Bain-marie**

Water at varying temperatures inside which containers holding preparations to be cooked or kept hot are placed.

### **Barboter**

Term used for a slack dough kneaded with too much water.

### **Bassin (basin)**

5-litre container made of tin.

### **Bassiner (to slacken)**

To add water while kneading a dough.

### **Bâtarde**

Term for a dough with a bad consistency.

### **Battre (to beat)**

To whisk a preparation vigorously, either to mix the ingredients together or to increase its volume.

### **Beurre manié (kneaded butter)**

Mixture of butter and flour. Used for rolling puff pastry, for example. In catering, it helps in achieving the "just right" stage when mixing sauces.

### **Beurrer (to butter)**

To coat the sides of a mould or oven sheet with a fine layer of butter to prevent cakes from sticking.

To incorporate butter into the base dough in making puff pastry.

### **Bloquer ("tight dough")**

To knead a dough using too much flour in proportion to the water.

### **Bou langer (to knead)**

French verb from which words such as *boulangerie* are derived.

### **Bouler (to roll)**

To roll dough in such a way as to form a ball shape.

### **Bricole (small items)**

Term describing any products weighing less than one pound in the case of loaves, half-a-pound in the case of baguettes ("jokos", *empereurs*, *croissants*...).

### **Brigadier (charge hand)**

The name once given to the baker in charge of the oven and head of the baking team.

### **Buée (steam)**

The transformation of water into steam inside the oven or baking chamber just before putting a preparation into the oven. (Also referred to as "misting".)

## C

### **Chemiser (to line)**

To apply a thin layer of ice-cream, jelly, chocolate, paper or caramel to the inside of a mould or pastry case.

To place pastry all along the inside walls of a mould or cake ring to make a base as a support for other substances.

### **Chinois**

A conical strainer with an extremely fine mesh.

### **Chiqueter (to pink out)**

To make notches of varying depths all around the edge of a piece of puff pastry using a knife, to give it a particular appearance.

### **Clarifier (to clarify)**

Operation which consists in ridding a liquid of the suspended impurities it contains by means of filtering, decanting or with the help of egg whites.

### **Clé/moulure (seam)**

The place where the bread was sealed during the shaping process.

### **Clé/soudure (seam)**

Place where the two ends of a dough portion are joined together when moulded.

### **Cloque (blister)**

Swelling found in a baked loaf.

**Colorer (to colour)**

To add a colouring substance to a preparation or raw material.

**Contrefraser (to tighten a dough)**

To add flour during mixing so as to make the dough tighter.

**Corner (to scrape out)**

To remove as much raw material as possible from containers.

**Corps (body)**

The elasticity, strength, resistance of a dough after kneading (caused by the gluten).

**Corser (to give body/pep up)**

To increase the elasticity of a dough (increase its strength) by further kneading.

Also refers to enhancing the flavour of a cream or sauce by adding more flavouring or spices.

**Cotrets (wood bundles)**

Bundles of wood used in old style ovens.

**Couche (cloth)**

Linen cloth on which the dough is left to rise during the final proof.

**Coucher (to pipe on/arrange)**

Synonym of *dresser*. Used especially with choux paste.

**Coulage (pouring quantity)**

Addition of the required amount of water during kneading.

**Coups de lame (knife-cuts)**

Incisions made on the surface of the dough portion as it is placed in the oven.

**Creux**

Thin dough, with little rise and strength.

**Croûter (to skin)**

Term used to describe a piece of dough in which the part in contact with the air has dried out. This is due to an insufficient level of moisture in the air. Skinning also occurs when the dough portion is in contact with a very dry object.

**Couvrir (to cover)**

To place a damp cloth or a plastic sheet over a dough to prevent it from crusting.

**Crémer (to cream)**

To work fat on its own or with sugar to give it a creamy consistency.

**Crever**

This refers to making rice grains burst by plunging them for 2 or 3 minutes in boiling water before use.

**Cribler (to sift)**

To separate certain raw materials from their unwanted matter (e.g. hazelnuts).

To put certain products through a sieve to class them in order of size.

**Culotter (to burn)**

To burn the bottom of a pan or cake.

**Déchiré (torn)**

Description of a loaf in which the *grigne* is ill-formed and torn because the slash was not correctly executed.

**Démouler**

To remove a preparation carefully from its mould.

**Dénoyauter (to stone)**

To remove stones from fruits. This operation can be performed with the help of a small, purpose-designed tool known as a stoner, or by a machine.

**Dessécher (to dry out)**

To dehydrate the moisture from a raw material through evaporation, either by placing it on the heat (choux paste), in a drying oven or in a regular oven.

**Détailler (to cut out)**

To cut out particular shapes from a dough sheet using a knife or cutters.

**Détrempe (base dough)**

The base dough consisting in a mixture of flour, salt and water, used in making puff pastry.

**Développer (to develop)**

The increase in volume of a preparation (dough, cream, cake), either during cooking or fermentation.

**Dissoudre (to dissolve):**

To melt certain types of solid substance in a liquid.

**Dorer (to glaze)**

To apply beaten egg using a pastry brush to create a shiny surface on certain types of cake.

**Doubler (double-panning)**

Operation which consists in sliding one oven sheet under another before or during baking, to prevent products from burning on the bottom or to make sure they stay moist.

**Dresser (pipe on/arrange)**

To give a dough or mixture a particular appearance with the help of a piping bag or stencil.

To arrange cakes attractively on a presentation tray.

**Ébarber (to trim)**

To remove overlapping parts from around the edges of a cake.

**Ebullition (boiling)**

The movement of a boiling liquid. When a heated liquid reaches a temperature of 100°C or more, large bubbles are formed in the base of the container which rise to the surface and burst, stirring up the liquid in the process.

**Ecaler (to shell)**

To remove the hard shell from certain fruits, walnuts, hazelnuts, almonds. Also used for hard-boiled eggs and shellfish.

**Echelle viennoise (Viennese ladder)**

Double ladder on which baking sheets or boards are placed.

**Écumer (to skim)**

To remove the impurities which form on the cooking surface of sugar, jams, jelly or stock, with the help of a skimming ladle.

**Effiler (to slice)**

To cut dried fruit into thin slices, either mechanically or manually.

**Egoutter (to drain):**

To remove excess liquid (syrup, juice, frosting, etc...) from a cake or food preparation.

**Emincer (to slice)**

Term used for cutting up meat, fish or vegetables into thin slices.

**Emulsionner (to emulsify)**

To force one liquid to disperse into another liquid or substance into which it usually cannot be mixed. An emulsion is created when mixing eggs with butter.

**Enfourner (to load an oven)**

To place preparations in the oven for baking.

**Enrober (to coat)**

To cover a product entirely and uniformly with a layer of protective substance of varying thicknesses (chocolate, frying batter, meat glaze, etc.).

**Épépiner (to deseed)**

To remove the pips found in certain fruits.

**Eplucher (to peel)**

To remove the skin from a fruit or vegetable, along with all other non-edible matter.

**Eponger (to sponge)**

To clean the inside edge of a container in which a product is being cooked using a moistened brush.

**Equeuter (to tail)**

To remove the stalks from fruits.

**Étirer (to pull)**

The process by which cooked sugar is stretched out and then folded back on itself. This operation is repeated several times over so as to give a satiny finish to pulled sugar.

**Étouffer (to braise)**

To cook a product in a small quantity of liquid, in a covered pan.

**Étuver (to dry out)**

To place a product in a drying oven to accelerate fermentation. To dehydrate certain food products.

**Façonner (to shape/mould)**

To give a particular form to various types of doughs/pastries by modelling them with the hands.

**Fariner (to dust)**

To dust a trough, oven sheet or mould with flour to prevent certain products from sticking or spreading out.

**Farinés (dusted)**

Loaves dusted with flour.

**Ferré (burned)**

Term used when the bottom of a cake has been burned or when the underside of a loaf has been burned.

**Festonne (scalloped)**

Term used to describe cakes with round serrated edges (tarts, pithiviers, etc.).

**Filtrer (to filter)**

To put a liquid (syrup, cream, etc.) through a paper filter or straining cloth to get rid of any impurities.

**Fleurage (flouring)**

Sprinkling a powdery substance onto the baker's peel when placed in the oven, to prevent the bread from sticking and enable it to "slide" better. The powder can be made from a variety of ingredients: corozo, wood shavings, rice cones etc.

**Fleurer (to dust lightly)**

Same meaning as *fanner*, but referring to a particularly fine layer of flour.

**Fleurons**

Small crescent shapes cut out from puff pastry and then used after baking to decorate certain dishes.

**Foncer (to line)**

To arrange pastry inside a mould or cake ring so that it forms a base or support for other substances.

**Fond (base/gravy)**

A cake product used as a base for a preparation, usually the lower layer of a cake; e.g. base for a *vacherin*, *succès*, etc.

The term also refers to various types of meat juice with added seasoning.

**Fontaine (bay)**

A hollow made in flour or another raw material into which liquid ingredients are poured before being incorporated.

**Fouetter (to whisk)**

Action which consists in beating a substance or preparation with varying degrees of force using a utensil known as a "whisk", to mix it, make it lighter, etc.

**Force (strength)**

Physical development of the dough during fermentation when it becomes less pliable and more resilient.

**Fourrer (to fill)**

To add a cream or other substance to a cake base.

**Fournée**

Collective term for products exposed to oven heat at one baking. Quantity of loaves baked at a single time.

**Français (French)**

Term once employed in bakeries to distinguish bread based on *levain* (natural starter) from "Viennese bread", based on yeast.

**Fraser (to pummel/initial kneading)**

To pound dough with the palm of the hand to make it smooth and uniform in texture, without adding body.

**Frémir (to simmer)**

Term used to describe a liquid which is bubbling very slightly, usually just before boiling point.

**Frïre (to fry)**

The cooking of various types of food in oil.

**Garnir (to fill/garnish)**

To fill a preparation (cream, sponge, etc.), a cake base, mould, piping bag, etc. To add certain elements to decorate or embellish a cake or dish.

**Glacer (to ice/glaze/brown)**

To cover the surface of a cake partially or totally with icing (frosting, water icing, chocolate, etc).

To give a shiny appearance to a cake product, either by spreading syrup on top as soon as it comes out of the oven or by melting icing sugar over the surface by placing back in the oven.

To colour a product under a salamander.

**Glisses (dried fruit decorations)**

Small stick shapes cut from certain dried fruits (almonds).

**Grainer (to granulate)**

To alter the appearance of a preparation by causing it to lose its homogeneity; e.g. the granulation of sugar, egg whites, etc.

**Grigne (tender undercrust alongside knife-cut)**

The result of a well-executed cut which enables the dough to develop due to the expansion of carbonic gases, thus forming the *grigne* or *oreille* ("ear").

**Griller (to grill)**

To put a preparation in the oven or under the grill to cook it until completely browned.

**Imbiber (to soak)**

To cause a liquid (syrup, alcohol, liqueur, etc.) to penetrate into a preparation, to make it less dry or to give it flavour.

**Inciser (to score)**

To make notches or cuts of

varying depths in a cake using a cutting tool (knife, scissors) to enhance its appearance.

**Incorporer (to incorporate)**

To mix one substance into another one, or into a preparation.

**Incruster (to emboss)**

To mark the surface of a cake or confectionery product with decorative motifs using a knife, trimmer, cutter, etc.

**Infuser (to infuse)**

The action of placing a flavouring substance in a boiling liquid long enough for it to transfer its flavour; e.g. infusing tea in milk.

**Jette/jeter (to split open)**

After being cut, the bread "splits" inside the oven, the cut opens up and the *grigne* forms.

**Jeune (green)**

Dough which lacks strength.

**Levain (natural starter)**

See *Poolish*.

**Lustrer (to glaze)**

To cover a preparation with a coating, jelly or clarified butter to give it a shiny appearance.

**Macérer (to macerate)**

To soak fresh, dried or candied fruit in alcohol or an alcohol-flavoured liquid for varying amounts of time to preserve or flavour them.

**Malaxer (to soften)**

To enhance the plastic quality of certain fats by working them by hand or with a tool.

**Manier (to knead)**

To work fat and flour with the hands to mix them together; e.g. kneading butter for use in making puff pastry.

**Marbrage (marbling)**

Fondant icing with a marble-like appearance, e.g. the marbling on a millefeuille.

**Marbrer (to marble)**

Technical operation for making coloured "veins" on the surface of certain cakes, creating a marble-like appearance. The operation consists in using the end of a small knife to make regular stripes in frosting, jelly, etc., on which parallel lines have already been applied in a different colour.

**Marchand de pain (bake-off operator)**

French term for a shop-owner who is not a trained baker, but has set up as a baker all the same.

*Marchand de vin*

A loaf measuring 1.10 m or more, and weighing 700 g once cooked, or a 4-pound split loaf of the same length.

**Marrons (caking)**

Clumps of flour found either in the dough or baked loaf.

**Masser (to crystallize)**

To deliberately cause a sugar syrup to crystallize partially or totally.

**Mise en planche (placing dough in the trough)**

This takes place during the first stage of fermentation.

**Mixer (to mix)**

The action of mixing or pulverizing several substances in an electric mixer.

**Modeler (to model)**

To make a copy of a chosen subject using a soft, pliable substance (almond paste, unleavened dough, etc.); e.g. modelling almond paste fruits.

**Monder (to blanch)**

To remove the skin from almonds, hazelnuts, pistachios, tomatoes, peaches,

plums etc., after plunging them in boiling water for a few moments then cooling them immediately.

**Monter (to whip)**

To beat an ingredient or mixture with a whisk to make it lighter and increase its volume; e.g. whipping egg whites until stiff.

**Morveux (excessively slack)**

Badly kneaded dough, which is oozing and releasing the water inside.

**Mottes (clumping)**

These are lumps which form in the flour before use as a result of the bag being packed down tight.

**Mouiller (to moisten)**

To coat the surface of an oven sheet or mould with water using a pastry brush.

To add a liquid (milk, water, egg, stock, etc.) to a preparation to soften it.

*Mouillure (boîte à)*

Term for a bowl containing water, generally used for moistening oven sheets and moulds.

**Mousser (to foam)**

To beat a mixture to make it lighter and more voluminous.

**Oura (damper)**

Vent which is opened while the oven is heating up.

**Panachée or coupée (mixed batch)**

Oven batch comprising a mixture of large loaves and fancy breads.

**Parer (to dress/pare)**

Enhancing the quality of certain ice-cream preparations by altering their initial shape. Also refers to removing the non-edible parts of certain

raw materials; e.g. paring fruit, vegetables, meat.

**Parfumer (to flavour)**

To transfer a smell, fragrance, taste or aroma to a preparation.

**Passer (to strain)**

To pour a liquid through a utensil pierced with holes (chinois, strainer, sieve, etc.), usually to separate the impurities from the rest.

**Pasteuriser (to pasteurize)**

To carry out the pasteurization process with the aim of destroying any germs present in a food preparation.

**Pâtissier-viennois (Viennese pastry cook)**

Pastry cook who knows how to make bread.

**Pâton (puff pastry portion)**

French term for a piece of puff pastry which has been layered and is ready for use.

**Peler à vif (to peel)**

The act of removing the rind from a fruit or vegetable.

**Peser (to weigh)**

To determine or prepare a given quantity of raw material with the help of scales, by means of a comparison with the weight unit used; e.g. weighing flour.

**Pelotée (clumpy)**

Term used to describe flour which has formed into hard lumps, usually after being accidentally brought into contact with moisture.

**Pétrir (to knead)**

To soften and work one or several liquid ingredients to transform them into a dough.

**Pétrissage amélioré (high-speed kneading)**

Method of kneading carried out at high speed over a shorter time than the intensive method.

**Pétrissée (dough batch)**

Final dough obtained after mixing the raw materials incorporated during kneading.

**Pile (stack)**

Loaves in bread-baskets,

arranged one on top of the other on a trolley, before going into the oven.

**Pincée (pinch)**

Quantity of raw material which can be taken between two fingers with a pinching movement.

**Pincer (to pinch)**

Operation which consists in enhancing the appearance of the edges of a tart, pâté, pie, etc., either by making small grooves using cake tongs, or by pinching pieces of pastry repeatedly between the fingers all the way round.

**Piquer (to prick)**

To make small holes in the top surface of a rolled-out piece of pastry, with the aim of preventing the formation of blisters during cooking.

**Plat ("flat")**

Dough or bread which rises in a flat shape, lacking in strength.

**Plancher (ageing)**

This refers to the amount of time a flour needs to rest between manufacture and use.

**Pointer (first proof)**

Term for the first stage of yeast fermentation, following the kneading process, which can last for varying amounts of time.

**Pointage/piquetage (first proof)**

Period of fermentation between kneading and the shaping of the first loaf.

**Polymerisation****(Polymerization)**

The combining of several molecules of a component into one big molecule.

**Poolish (sponge starter)**

Preparation obtained through a mixture of flour, organic yeast and water, or through a mixture of flour with a yeast made from natural dough ("sourdough"), and which is used in fermenting the doughs to which it is added.

**Pousse (rise)**

Term used to describe the

fermentation of a dough.

**Pousse (rise)**

Increase in volume of a dough due to fermentation.

Characteristic development of puff pastry during cooking.



**Rafrâichir (to remix/chill)**

To revive the appearance of a dough, especially one made with a natural starter, which has lost its freshness, by adding water and flour.

To place a preparation in a refrigerated container to cool it down.

**Rayer (to stripe)**

To use a paring knife to make parallel stripes on the surface of certain types of cake which have been glazed beforehand, so as to enhance presentation.

**Réduire (to reduce)**

To decrease the volume of a preparation by means of slow evaporation; e.g. reduce a coating, sauce, etc.

**Relâcher (to collapse)**

Term used to describe doughs and creams which go soft a short time after they were made; e.g. a cream filling can collapse.

**Repère (guideline)**

Mark made on a cake to facilitate decoration, cutting or assembly.

**Retomber (to sink)**

Term used when the volume of a dough, mixture or meringue has diminished after increasing during whipping or cooking, depending on the product in question; e.g. sponge cakes can sink, as can egg whites, etc.

**Rioler (to make latticework)**

To place strips of pastry at regular intervals on the top surface of a cake, in a criss-cross pattern.

**En rive (to the side)**

Inside left or right of the oven. To place a loaf *en rive*

means placing it on the side.

**Rognures (scraps)**

Trimnings left over after cakes have been cut or trimmed.

**Rompre (to punch down)**

The action of beating a dough back to its original state after being left to rise for some time. This makes fermentation more active and gives the dough greater strength.

**Rond ("round")**

One of the appearances of dough during fermentation and which is a sign of excess strength.

**Rondine ("blind")**

Term used to describe a loaf with no *grigne*. This fault is due to an abnormal dough, or to bad baking conditions (oven too hot, for example).



**Sabler (to rub in finely/sand)**

Operation which consists in rubbing flour together with fat until a mixture of a slightly sandy consistency is obtained.

The action of crystallizing cooked sugar by stirring it with a spatula until a granular, sandy mass is obtained.

**Saisi (under-developed loaf)**

A product which is generally under-developed, having been placed in an oven well above the normal temperature, often producing an over-browned and undercooked product.

**Saisir (to seal)**

To expose a preparation to very strong heat.

**Saupoudrer (to dust)**

To sprinkle a powdery substance (icing sugar, flour, cocoa powder, etc.) over a preparation using a glass container known as a

"dredger", which has a lid pierced with tiny holes.

**Serrer (to knock back)**

To press or roll a yeast dough to get rid of carbonic gases during the shaping operation. This smooths out the dough pieces and gives them body; e.g. knocking back balls of brioche dough.

**Singer**

To dust with flour.

**Siroper (to soak in syrup)**

Term used when the bottom of a cake is soaked in syrup.

**Sole (sole)**

The part of the oven in which the loaves are placed for baking.

**Soudure (seam)**

See *clé-moulure*.

**Surgélation (deep-freezing)**

Ultra-rapid freezing. A process which consists in stabilizing food products by subjecting them as rapidly as possible to a drop in temperature sufficient to obtain a temperature equal to or lower than - 18°C throughout the product.

Deep-freezing is carried out in machines in which the temperature can vary from - 40°C in the artisan sector to - 196°C in industry. This latter process enables the maximum crystallization zone to be reached very rapidly and enables the cells in each product to be maintained in their initial state without destroying them.



**Tamiser**

Action which consists in shaking a sift containing a powdery substance, with a horizontal movement, so as to remove any lumps or impurities.

**Tour**

1. French name for the wooden lid for the box once used as a kneading trough.

2. See *tourer*

**Tourer (layering procedure)**

The action of rolling out a piece of puff pastry, then folding it back on itself into 3 or 4 equal parts, thus constituting a layer each time.

**Tourne à clair**

Term used to describe a loaf which has begun to rise with the smooth part in contact with the canvas.



**Vert (green)**

Term used by French bakers to describe a dough which is oozing out moisture. A "green" bread basket is one which has just been used. *Vert* is also the opposite of *croûte* (skinned).

**Viennois (Viennese)**

*Cf Français* (French). This term was once used to describe a loaf made with yeast, in contrast to French bread, made with a natural starter. The word has evolved in a broader sense and now refers to fine bakery products (*Viennoiserie*).

Also used for a baker who makes this type of product or, by extension, a baker able to make both bread and cakes.

**Note on types of flour**

The French terms for flours used in this book have no exact equivalents in English. However, they correspond more or less to the following definitions:

45-grade: soft flour generally used for cakes and pastries.  
55-grade: strong bread/all-purpose flour.  
65-grade: high-gluten flour.



## *Remerciements Acknowledgements*

Les auteurs tiennent à témoigner leur reconnaissance à toutes les personnes et établissements qui ont apporté leur précieuse collaboration à l'élaboration de cet ouvrage :

à Messieurs Gaston Lenôtre et Marcel Larcher,  
pour leur préface,

à Monsieur Jean-Pierre Chalangeas et à la société Matfer,  
pour le prêt des ustensiles et des outils,

à Monsieur Jean Brulfert,  
pour le prêt du matériel et son aide apportée  
lors des prises de vues,

à Mr Derek Williams, du British Association of Master Bakers,  
pour son aide importante à la traduction anglaise,

à Monsieur Moussa Elibrik-Delescluse,  
pour ses prises de vues,

à Madame Janice Herrmann,  
pour son aide sur le manuscrit,

et à toute l'équipe de l'ECOLE LENÔTRE,  
pour l'esprit de corps et la foi exprimée à travers  
les réalisations de cet ouvrage.

The authors would like to thank all the individuals and establishments who kindly assisted in the preparation of this book:

Mr. Gaston Lenôtre and Mr. Marcel Larcher,  
for their preface,

Mr. Jean-Pierre Chalangeas and the Matfer company,  
for the loan of utensils and tools,

Mr Jean Brulfert,  
for the loan of equipment and the help provided  
during photo sessions,

Mr Derek Williams of the British Association of Master Bakers,  
for his invaluable assistance with the English translation,

Mr. Moussa Elibrik-Delescluse  
for the photography,

Ms. Janice Herrmann  
for her help with the manuscript,

and everyone at the ECOLE LENÔTRE  
for the team spirit and faith they expressed through  
the creations in this work.

**Crédits photographiques Photo credits**  
Moussa Elibrik-Delescluse

**Traduction anglaise English translation**  
Rebecca Reid

**Création graphique Graphic design**  
Abigail Nunes

**Maquettes et montage PAO Artwork and DTP**  
Abigail Nunes  
assistée d'Inès Bastos

**Responsable d'édition Project editor**  
Janice Herrmann

**Editeur Editor**  
Jean-Pierre Chalangeas

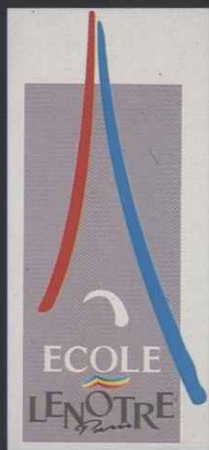
**Photogravure Photoengraving**  
La Cromolito, Milan  
**Impression Printing**

Achévé d'imprimer en Italie  
en septembre 2008 sur les presses de Grafiche Milani  
Dépôt légal: septembre 2008, 6<sup>e</sup> impression

Ce nouvel ouvrage, *les Pains et Viennoiseries* de l'ECOLE LENÔTRE, vous apporte, une fois encore, toute la créativité et le savoir-faire de la fameuse école. Les pièces de boulangerie et de viennoiserie qui vous sont livrées ici, allient originalité et modernité sur une base imprégnée de tradition. Les recettes sont largement illustrées et comportent des photos progression. Vous trouverez aussi dans certaines recettes des symboles indiquant la destination du produit : petit déjeuner, goûter, repas, qui vous permettront de proposer ces suggestions à votre clientèle en général et aux restaurateurs et hôteliers en particulier. Les pains, petits pains et viennoiseries de l'ECOLE LENÔTRE donneront la note gourmande qui fait « le plus » des bonnes tables.

The latest work in the series by the ECOLE LENÔTRE, *les Pains et Viennoiseries* offers you another chance to benefit from the extensive creativity and know-how of the world famous school. The breads and Viennese pastries presented in the book couple originality with modernity on a rich basis of tradition.

The recipes are widely illustrated, with step-by-step photos. Certain recipes include symbols indicating when the product is best eaten: breakfast, afternoon tea, main meals..., enabling you to pass on these suggestions to your clients in general, and to restaurant and hotel managers in particular. The breads, rolls and Viennese pastries created by the ECOLE LENÔTRE are sure to bring that special gourmet touch which marks out the very best tables.



Créée en 1970 par Gaston Lenôtre, l'ECOLE LENÔTRE est la première école française gastronomique de formation et de perfectionnement, de renommée internationale. Ouverte aux idées nouvelles et gardienne de la tradition dans ce qu'elle a de meilleur, elle réalise une parfaite synthèse du passé, présent et futur. Transmission du savoir-faire, valorisation du patrimoine culinaire français, dans le respect des produits et l'amour du travail bien fait, compétence et générosité, telles sont les valeurs de l'équipe de l'ECOLE LENÔTRE.

Tout comme Marcel Derrien, leur directeur, certains professeurs portent fièrement le titre de Meilleur Ouvrier de France, pérennisant ainsi à son plus haut niveau l'image de la gastronomie française à travers le monde.

Created in 1970 by Gaston Lenôtre, the ECOLE LENÔTRE is the leading French training and proficiency school in the domain of the gastronomic arts, and has earned a worldwide reputation. Attentive to new ideas while upholding

the very best that tradition has to offer, the school operates a perfect combination of past, present and future. The transmission of knowledge, the enhancement of the French culinary heritage with its respect for products and the love of a job well done, skill and generosity, such are the values held dear by the ECOLE LENÔTRE team. Like Marcel Derrien, their Director, certain teachers hold the prestigious title of Best French Craftsman, thus perpetuating throughout the world the image of French gastronomy at its very highest level.



ISBN 2-86547-037-7