

Du 9 au 16 mai,
c'est



la Fête du Pain!

Boulangier, c'est un métier !

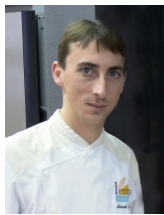


Le métier de boulangier est réglementé par la loi n° 98-405 du 25 mai 1998 du Code de la Consommation. Vous êtes boulangier car vous exercez votre métier dans le respect des conditions juridiques de cette loi mais vos clients le savent-ils ?

Pour la Fête du Pain, étonnez et régaliez vos clients en confectionnant des pains "Boulangier" qui reproduisent le signe graphique.

Pain "Boulangier" alto en pointage retardé

Ce pain "Boulangier" ALTO est une variante de la baguette ALTO, présentée dans les Nouvelles de la Boulangerie-Pâtisserie n°779 du 1er avril 2010. Il est fait de farine de tradition française et de blé broyé, appelé B1, prétrempé.



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



Méthode pour réaliser le prétrempage

Préparation à réaliser la veille du pétrissage
Incorporation Dans un cul de poule, diluer la levure dans l'eau à l'aide d'un fouet. Ajouter le B1, puis mélanger.
Stockage Stocker le tout filmé à 4°C.

Méthode

Matériel utilisé Pétrin à axe oblique.
Température de base 53°C.
Incorporation Mettre tous les ingrédients dans la cuve ainsi que le B1 prétrempé.
Frasage 5 minutes en première vitesse.
Consistance de pâte Souple.
Pétrissage Amélioré (1000 brassages) soit environ 10 minutes en seconde vitesse.
Bassinage En fin de pétrissage, verser environ 40 g d'eau.
Température de la pâte 22°C.
Pointage Environ 14 h à 4°C.
Pesage 5 pâtons de 350 g.
Mise en forme Allongée.
Détente Environ 20 minutes.
Façonnage En baguettes courtes.
Mise en forme de "B" Diviser chaque baguette en 2 parties : l'une un peu plus grosse que l'autre. Fariner légèrement la couche et disposer les 2 pâtons accolés l'un à l'autre en forme de "B" (la grosse portion en partie basse du "B").
Apprêt Environ 1h à 25°C.
Lamage Fariner légèrement et donner 2 coups de lame tels que représentés sur l'identité visuelle.
Cuisson Environ 25 minutes à 250°C (four tombant).
RESSUAGE Sur grille.

* Les temps sont ici donnés à titre indicatif. Ils sont susceptibles de varier selon 3 paramètres : le matériel, la quantité de pâte pétrie et les caractéristiques de la farine.

Ingrédients du prétrempage

(Pour 5 pains)

B1 (blé broyé) 100 g
 Eau environ 150 g
 Levure 2 g

Ingrédients de la pétrissée

B1 prétrempé
 Farine de Tradition Française
 Eau
 Levure
 Sel
 Eau de bassinage

En totalité
 900 g
 520 g
 12 g
 18 g
 40 g

www.fetedupain.com

le pain
www.le-pain.fr

avec le concours du



www.boulangerie.org