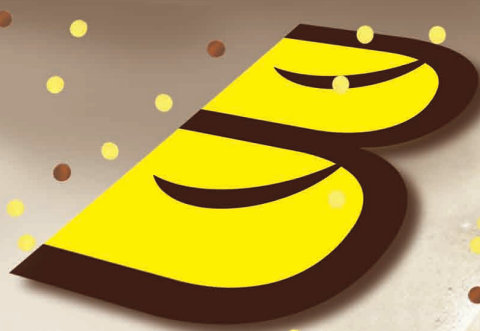


Du 9 au 16 mai,  
c'est



# la Fête du Pain!

## Boulangier, c'est un métier !



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

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

## Feuilleté "Boulangier" poire



Recette proposée par  
Arnaud Jacques



### Méthode

<b>Matériel utilisé :</b>	pétrin axe oblique.
<b>Température de base :</b>	environ 58°C.
<b>Incorporation :</b>	mettre tous les ingrédients dans la cuve, sauf le beurre de tourage.
<b>Frasage :</b>	environ 5 minutes en première vitesse.
<b>Consistance de la pâte :</b>	bâtarde.
<b>Pétrissage :</b>	amélioré (1000 brassages) soit environ 10 minutes en deuxième vitesse.
<b>Température en fin de pétrissage :</b>	environ 24°C.
<b>Division :</b>	diviser la pâte en 2 pâtons de même poids puis les bouler légèrement.
<b>Pointage :</b>	environ 15 minutes puis les allonger légèrement et disposer sur une plaque.
<b>Détente :</b>	à 4°C jusqu'à utilisation.
<b>Beurrage :</b>	à 250 g de matière grasse par pâton.
<b>Tourage :</b>	1 tour double + 1 tour simple puis détente à 4°C.
<b>Laminage :</b>	allonger les pâtons (forme rectangulaire d'environ 4 mm d'épaisseur).
<b>Détaillage :</b>	détailler en forme de "B" à l'aide d'un gabarit.
<b>Dorage :</b>	à l'œuf.
<b>Apprêt :</b>	environ 2 heures à 25°C.
<b>Dorure :</b>	dorer une seconde fois à l'œuf.
<b>Garniture :</b>	au rouleau, marquer 2 cercles dans le centre du "B" et les garnir de crème pâtissière chocolat.
<b>Cuisson :</b>	environ 20 minutes à 200°C.
<b>Finition :</b>	disposer des demi poires et saupoudrer la périphérie du "B" de sucre glace.

\* 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.

### Préparation des poires

Mini poire	16
Finition : nappage neutre	QS

### Préparation de la crème pâtissière

Lait	1 litre
Œufs	240 g (4 œufs)
Sucre	200 g
Poudre à crème	80 g
Beurre	50 g
Poudre de cacao	25 g

### Ingrédients de la pâte feuilletée

(Pour 32 viennoiseries)	
Farine courante	1000 g
Eau	environ 480 g
Œufs	120 g
Sel	20 g
Levure	40 g
Sucre	100 g
Poudre de lait	30 g
Beurre	50 g
Pâte fermentée	200 g
Beurre de tourage	500 g

Finition :	
Sucre glace	QS

### Méthode :

Faire bouillir le lait.  
Mélanger le sucre et la poudre à crème dans un cul de poule, puis incorporer les œufs entiers.  
Verser 1/3 du lait bouillant dans cette préparation, bien remuer.  
Remettre le tout dans la casserole et porter à ébullition pendant 3 minutes.  
Verser la crème dans un cul de poule, incorporer le beurre puis la poudre de cacao et bien mélanger.  
Verser la crème cuite sur une plaque inox recouverte de film alimentaire puis enfermer la crème dans le film.  
Refroidir 30 minutes au surgélateur.  
Conserver au réfrigérateur jusqu'à utilisation.  
Lisser la crème avant utilisation.

[www.fetedupain.com](http://www.fetedupain.com)

avec le concours du



le pain  
[www.le-pain.fr](http://www.le-pain.fr)

"bou  
lan  
ger"  
C'est un métier.  
[www.boulangerie.org](http://www.boulangerie.org)