

Du 9 au 16 mai,
c'est



la Fête du Pain!

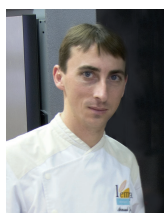
Boulangier, c'est un métier !



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.

Pain "Boulangier" en lunette sur pâte levée feuilletée



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



Ingrédients de la pâte

Farine courante	1000 g
Eau	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
Pépites de chocolat	QS
Sucre glace pour décor	QS

Ingrédients de la crème pâtissière

Lait	1 litre
Œufs	240 g
Sucre	200 g
Poudre à crème	80 g
Beurre	50 g

Préparation de la crème pâtissière

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

Méthode

Matériel utilisé	Pétrin à axe oblique.
Température de base	58°C.
Incorporation	Mettre tous les ingrédients dans la cuve.
Frasage	5 minutes en première vitesse.
Consistance de pâte	Bâtarde.
Pétrissage	Amélioré (1000 brassages), soit environ 10 minutes en seconde vitesse.
Température de pâte	24°C.
Division	Diviser la pâte en 2 pâtons de même poids, puis les bouler légèrement.
Pointage	Environ 15 minutes, puis allonger légèrement et disposer sur une plaque.
Mise en froid	A 4°C jusqu'à utilisation.
Beurrage	250 g de matière grasse par pâton.
Tourage	1 tour double + 1 tour simple avec passage en froid à 4°C.
Laminage	Allonger les pâtons, en forme rectangulaire d'environ 3,5 mm d'épaisseur.
Garniture	Étaler 2 bandes de crème pâtissière sur toute la longueur du pâton. Les parsemer de pépites de chocolat.
Mise en forme	Rouler chaque côté du pâton jusqu'à son centre.
Détaillage	Couper au couteau des tronçons d'environ 2 cm d'épaisseur. Déposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. A l'œuf.
Dorage	Environ 2h30 et dorer une seconde fois avant enfournement.
Apprêt	Environ 20 minutes à 200°C.
Cuisson	Sur grille.
Ressuage	A l'aide d'un pochoir préalablement découpé, saupoudrer chaque partie de "l'identité visuelle" de sucre glace.
Finition	

* 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.

www.fetedupain.com

le pain
www.le-pain.fr

avec le concours du



"boulan ger"
C'est un métier.
www.boulangerie.org