



*Carnet de Recettes*  
*Stage Croissants et Viennoiseries*  
*Lycée Georges Baptiste*





# Sommaire

	Pages
<b>Déroulement de la journée</b>	<b>3</b>
<b>Recette du Pain Viennois</b>	<b>4</b>
<b>Recette de la Pâte Levée Feuilletée</b>	<b>5</b>
<b>Détaillage de 12 croissants</b>	<b>6</b>
<b>Détaillage de 12 pains au chocolat</b>	<b>7</b>
<b>Détaillage de 12 pains aux raisins</b>	<b>8</b>
<b>Recette de la Brioche</b>	<b>9</b>
<b>Recette du Pain de Tradition Française</b>	<b>10</b>
<b>Réglementation du Pain de Tradition Française</b>	<b>11</b>



# Organisation du travail

## Formation Viennoiserie - Stage enseignants 2017 - Organisation du travail

Déroulement du travail→	9			10				11				12				13				14				15				16				
<b>Croissants</b>			P	t1	fr	t2	fr	fr	D	fr	fr															C	C					Dégustation Analyse des produits
<b>Brioche</b>		M	fr	M	fr	fr	fr	fr	fr	fr	fr															C	C	P				
<b>Baguettes viennoises</b>			P					M	fr	fr	M													C	C							
<b>Baguettes de Tradition</b>								A												M	M						C	C				

P = Pétrissage des pâtes

M = Manipulations : pèse et façonnage

C = Cuisson

t1 + t2 = Tourage des pâtons de croissants

fr = Détente du produit au froid

Accueil: 8 h 00 à 9 h 00: Le boulanger vous offre "Le Café et les croissants au fournil"  
Vestiaire, déroulement de la journée, visite du fournil et du matériel utilisé, distribution des documents

9 h 00 Début de la formation pratique

12 h 00 Pause déjeuner

13 h 30 Reprise de la formation

15 h 15 Dégustation des produits, analyse, critique

16 h 00 Fin du stage

Frédéric Sauvalle - Lycée G.Baptiste Canteleu





# La Pâte Levée Feuilletée

## Croissants 12 pièces

### Procédé de fabrication

Pétrissage en PA	Pétrir puis peser les pâtons à 600 g. Bouler, laisser reposer 15 mn à température ambiante .
Pointage	Abaisser les pâtons puis réserver sur plaque alu 45 mn au froid minimum.
Beurre	Taper 150 g de beurre par pâton, réserver au froid
Tour simple	10 minutes au froid
Tour double	10 minutes au froid
Détaillage	25 cm de haut sur 60 cm de large
Mise sur plaque	12 pièces – Dorer une première fois
Apprêt	2 h 00 environ à 25 ° à l'abri des courants d'air
Température cuisson	Dorer et cuire 18 à 20 mn à 200 °C

*Abaisser le pâton en rectangle*

*Largeur 60 cm  
Hauteur 25 cm*

*Puis donner une forme de losange*

*Détailler 12 pièces*

*Rouler et disposer sur plaque*

*60 cm – 6 x 10 cm*

*Dorer une première fois*



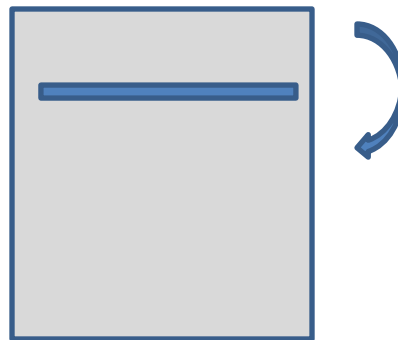
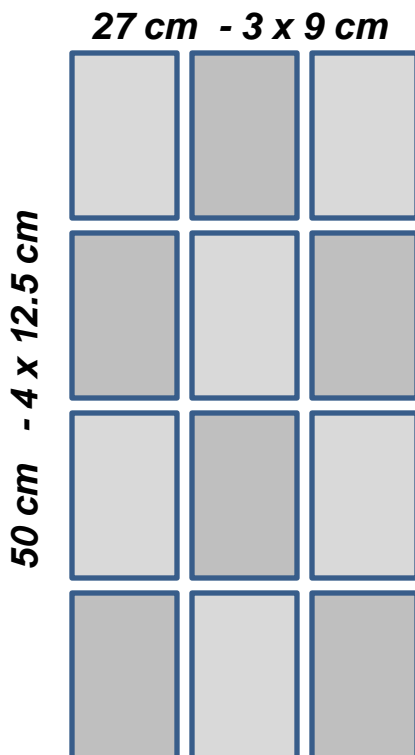


# La Pâte Levée Feuilletée

## Pains au Chocolat – 12 pièces

### Procédé de fabrication

Pétrissage en PA	Pétrir puis peser les pâtons à 600 g. Bouler, laisser reposer 15 mn à température ambiante .
Pointage	Abaisser les pâtons puis réserver sur plaque alu 45 mn au froid minimum.
Beurre	Taper 150 g de beurre par pâton, réserver au froid
Tour simple	10 minutes au froid
Tour double	10 minutes au froid
Détaillage	50 cm de haut sur 27 cm de large
Mise sur plaque	12 pièces – Dorer une première fois
Apprêt	2 h 00 environ à 25 ° à l'abri des courants d'air
Température cuisson	Dorer et cuire 18 à 20 mn à 200 °C



*Détailler l'abaisse en 12 pièces selon schéma*

*Déposer un bâton de chocolat et plier*

*Rouler de sorte que le chocolat soit bien insérer dans le petit pain*

*Déposer sur plaque la moulure bien en dessous*

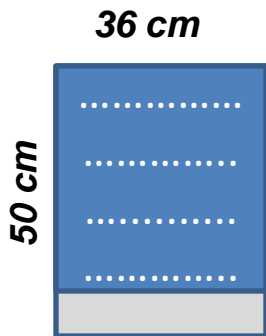
*Dorer une première fois*

# La Pâte Levée Feuilletée

## Pains aux Raisins – 12 pièces

### Procédé de fabrication

<b>Pétrissage en PA</b>	<b>Pétrir puis peser les pâtons à 600 g. Bouler, laisser reposer 15 mn à température ambiante .</b>
<b>Pointage</b>	<b>Abaisser les pâtons puis réserver sur plaque alu 45 mn au froid minimum.</b>
<b>Beurre</b>	<b>Taper 150 g de beurre par pâton, réserver au froid</b>
<b>Garniture</b>	<b>300 g de crème pâtissière + 200 g de raisins</b>
<b>Tour simple</b>	<b>10 minutes au froid</b>
<b>Tour double</b>	<b>10 minutes au froid</b>
<b>Détaillage</b>	<b>50 cm de haut sur 36 cm de large – 12 pièces de 3 cm</b>
<b>Mise sur plaque</b>	<b>12 pièces – Dorer une première fois</b>
<b>Apprêt</b>	<b>2 h 00 environ à 25 ° à l'abri des courants d'air</b>
<b>Température cuisson</b>	<b>Dorer et cuire 18 à 20 mn à 200 °C Appliquer du sirop sortie du four</b>



*Etaler la crème sur toute la surface sauf sur les 2 cm en bas de l'abaisse de pâte.*

*Dorer les 2 cm en bas de l'abaisse.*

*Disposition des raisins de manière régulière.*

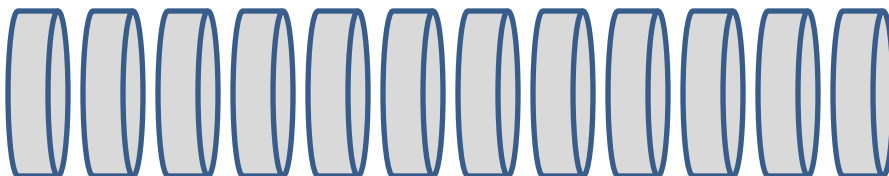
*Rouler l'abaisse*

*Détailler en 12 pièces*

*Plaquer et dorer une première fois*



**36 cm - 12 x 3 cm**







# La Pâte Levée – Brioche

Ingrédients	Quantité
Farine de Gruau	500 g
Farine Courante	500 g
Œufs	600 g
Sel	25 g
Levure	40 g
Sucre	100 g
Beurre	500 g
Quantité de pâte pour 1 recette:	<b>2265 g</b>

Procédé de fabrication	
Pétrissage	PA
Température de base	58 ° C
Pointage Température Ambiante, puis rabat	1 h
Pointage au froid	18 h
Détente au froid	15 – 30 mn
Durée d'apprêt	2 h
Durée de la cuisson	25 mn
Température cuisson	190 °C

Produit	Poids cru
Grosse brioche:	350 g
Petite brioche:	40 g
Couronne, tresse	300 g



## Consignes de pétrissage au batteur

Vitesse 1	5 mn	Fraser ensemble: Farine + les œufs + le sel + la levure + le sucre .
Vitesse 2	8 à 12 mn	Pétrir la pâte jusqu'à décollement de celle-ci.
Vitesse 1 et 2	5 À 6 mn	Incorporer le beurre EN MORCEAUX, puis décoller la pâte en vitesse 2

**Organigramme de Fabrication: 1 carreau = 15 minutes**

A: Autolyse – P: Pétrissage – M: Manipulations – C: Cuisson – R: Rabat

P		R	Passage au froid toute la nuit	M		M	M													C	C
---	--	---	-----------------------------------	---	--	---	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	---



## Pain de Tradition Française en Pétrissage Amélioré sur Pâte Fermentée en Direct

Ingrédients	Quantité
Farine de Tradition	1000 g
Eau	650 g
Sel	18 g
Levure	15 g
Pâte fermentée	100 g
Quantité de pâte pour 1 recette:	<b>1783 g</b>

Procédé de fabrication	
Pétrissage	PA
Température de base:	58 ° C
Durée du pointage	45 mn
Durée de la détente	15 mn
Durée de l'apprêt	1 h 15 mn
Durée de la cuisson	25 - 30 mn pour les pains
Température cuisson	240 °C



### Consignes avec un Pétrin à Spirale

Vitesse 1	5 mn	Fraser ensemble: Farine + eau
Vitesse 2	3 à 4 mn	Incorporer le + sel + la levure + la pâte fermentée.

**Organigramme de Fabrication: 1 carreau = 15 minutes**

A: Autolyse facultative – P: Pétrissage – M: Manipulations – C: Cuisson

A		P				M	M							C	C					
---	--	---	--	--	--	---	---	--	--	--	--	--	--	---	---	--	--	--	--	--



## Pain de Tradition Française: La Réglementation

### Le Pain de Tradition Française :

Peuvent seuls être mis en vente ou vendus sous la dénomination de « pain de tradition française », « pain traditionnel français », « pain traditionnel de France », ou sous une dénomination combinant ces termes, les pains, quelle que soit leur forme, n'ayant subi aucun traitement de surgélation au cours de leur élaboration, ne contenant aucun additif et résultant de la cuisson d'une pâte qui présente les caractéristiques suivantes :

Etre composée exclusivement d'un mélange de farine panifiables de d'eau, d'eau potable et de sel de cuisine ;

Etre fermentée à l'aide de levure de panification (*Saccharomyces cerevisiae*) et de levain, ou de l'un seulement de ces agents de fermentation alcoolique panaire ;

Eventuellement, contenir, par rapport au poids total de farine mise en œuvre, une proportion maximale de :

2 % de farine de fèves,  
0,5% de farine de soja,  
0,3% de farine de malt de blé.

*Décret Pain du 13 Septembre 1993*

Par courrier du 19 Novembre 1993, la DGCCRF a également accepté l'utilisation :  
de Gluten, et d'amylases Fongiques.

Artisan *Pain* Authentique  
*de*  
*Tradition Française*

