



BAKING™
CENTER

LESAFFRE 



PRÉFACE

Le pain est bien plus qu'un simple aliment, c'est un symbole universel de vie et de partage. Il fait partie intégrante de notre quotidien et de nos cultures à travers le monde. Il est riche de significations et d'histoires et fait partie d'un patrimoine commun qui mérite d'être célébré.

Grâce à ce livre, créé par les boulangers du Réseau des Baking Center™, vous embarquerez pour un voyage à travers les continents. **Notre réseau, riche de 50 ans d'expérience, est une source de savoir-faire et d'innovation. Il est le reflet de la diversité et de la richesse de la boulangerie mondiale.**

Vous y trouverez 40 délicieuses recettes, soigneusement choisies pour leur originalité et leur authenticité. Autant de Produits savoureux et traditionnels, qu'il n'a pas été simple de sélectionner tant les propositions étaient originales et nombreuses.

Ce livre est plus qu'un simple recueil ; c'est une invitation à la découverte et au partage. **Il est la rencontre de boulangers passionnés de leur métier et de la qualité qu'ils souhaitent transmettre à tous les amoureux du pain.**

Gaëtan Jegoux,

Directeur du Baking Center™ corporate

Le pain et le monde ou le monde et ses pains ?

Ça c'est vraiment un sujet qui m'a toujours intrigué !!
 Quel type de pain consomment-ils dans ce pays ? Est-il « utilisé » de la même manière que notre baguette ?
 Quelle farine ? Comment est-ce pétri ? Comment est-ce cuit ? Quel ingrédient donne cette petite note subtile ?...

C'est d'ailleurs peut-être une des raisons pour laquelle j'ai eu envie d'exporter notre savoir-faire français de boulanger, de partager notre richesse de recettes et de diversités avec ces civilisations qui en retour nous apportent quelques réponses à ces questions.

Réaliser un ouvrage sur les recettes du pain du monde, quel bonheur !!
 Chaque page est un voyage avec ses découvertes de technique ou même de mode de consommation ou d'ingrédients.
 L'exercice n'est pas simple, rassembler les recettes, percer les petits secrets de celles et ceux qui les réalisent.

Grâce aux Baking Center™ qui sont des lieux de partage, de soutien à toutes ces boulangères et boulangers aux quatre coins du monde c'est désormais chose faite.

Merci pour le partage de cette passion !!
 Bon voyage pour ce tour du monde en quelques pains !

Gontran Cherrier,

Boulangier et directeur d'un réseau international de boulangeries

LE RÉSEAU DES BAKING CENTER™, UN ACCOMPAGNEMENT DE BOULANGER À BOULANGER.

Le concept pionnier du réseau des Baking Center™ fut créé en 1974 avec pour devise : « de Boulanger à Boulanger ».

Notre ambition première a toujours été de comprendre et répondre aux besoins de tous les boulangers et de leurs consommateurs.

Depuis 50 ans, le réseau des Baking Center™ se fait « la voix de ses clients », leur offrant son expertise internationale et son savoir-faire autour des process et ingrédients de la fabrication du pain.

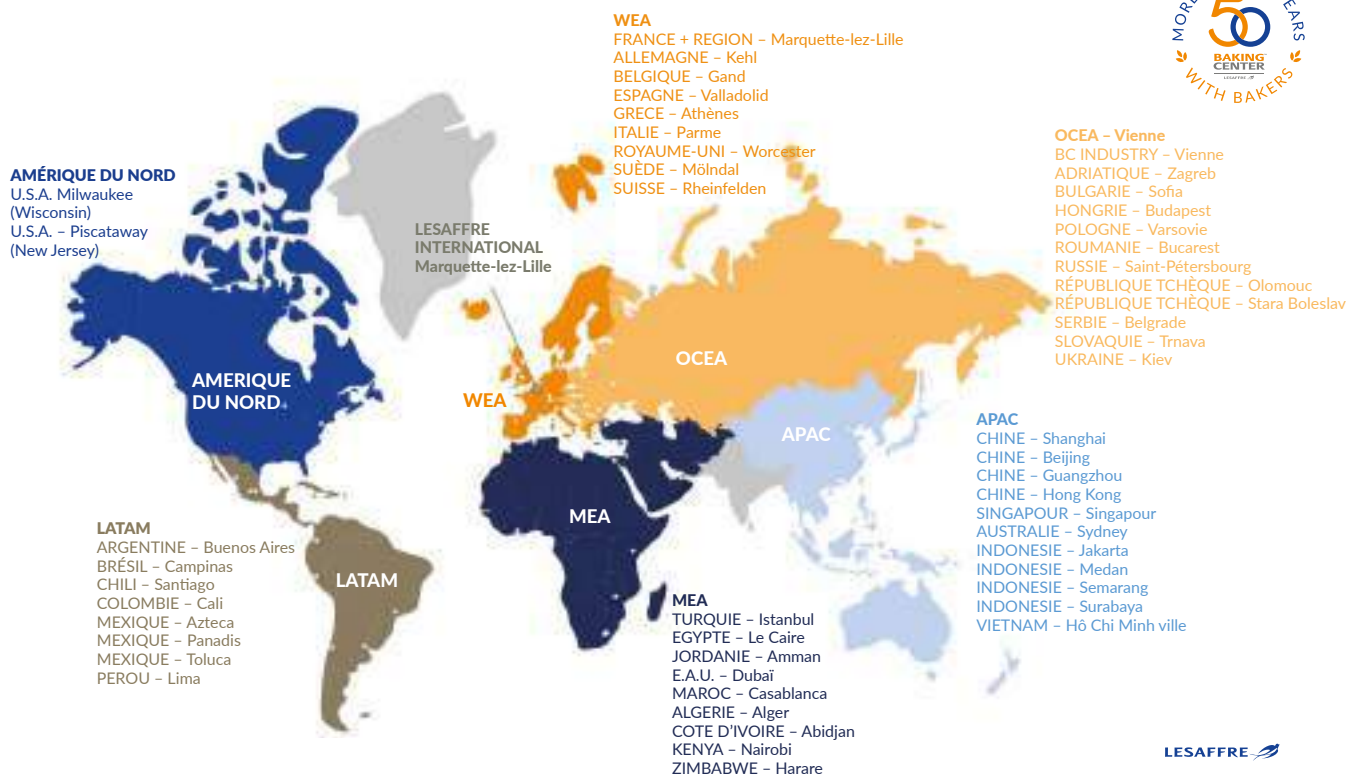
Notre réseau s'étend aujourd'hui à travers tous les continents, du Mexique, à la Pologne, en passant par la Chine, la Turquie ou encore Dubaï.

Chaque jour, plus de 300 techniciens boulangers experts, co-développent, avec nos clients, qu'ils soient artisans ou industriels, meuniers ou distributeurs, les process et produits d'aujourd'hui et de demain.

Nos installations et nos experts donnent à tous les segments de clients la possibilité de travailler ensemble, main dans la main, et de trouver des solutions en matière de process, de produits ou de recettes. Nous partageons notre savoir-faire à chaque étape de la conception et de la fabrication : connaissance du marché, innovation, formulation, analyse sensorielle, assistance technique, et formation.

Nos équipes travaillent également à la structuration et la mise à disposition des données métier avec des outils adaptés, phase essentielle du process d'innovation de nos clients.

LE RÉSEAU DES 50 BAKING CENTER™, AU PLUS PROCHE DE NOS CLIENTS



LES SERVICES DU RÉSEAU DES BAKING CENTER™

Nous proposons des services adaptés aux demandes de tous les segments de clients pour mieux répondre à leurs besoins.

Expertise produit

Exemples :
Développement produit & innovation
Aide au développement de recettes
Diagnostic des anomalies
Qualité et réglementation
...

Analyses & tests

Exemples :
Analyse sensorielle
Tests de panification
Analyse des produits finis
Analyse des matières premières
...

Partage des connaissances

Exemples :
Veille sur les tendances marché
Conseil marketing
Audits de boulangeries
Communication médias sociaux
...

Expertise process

Exemples :
Aide à la mise en place des process
Optimisation des process
Essais pilotes à échelle industrielle
Conseil & sélection des équipements
...

Formation

Exemples :
Webinaires
Formation en ligne
Formation sur mesure
...

Support clients

Exemples :
E-commerce
Application mobile "Lesaffre et moi"
Aide à l'optimisation des coûts
Site web "Pains mot à mot"
Lesaffre "Technical Library"
...

SOMMAIRE



REMERCIEMENTS

Au commencement de cet ouvrage, il y a la sélection des recettes. 40 recettes pour représenter le monde de la panification, aux quatre coins du globe, c'est peu ! La sélection n'a pas été simple, il a fallu faire des choix. Il y a tant de cultures, tant d'histoires et de variétés locales ! Merci aux techniciens en région de nous avoir aidé dans ce choix cornélien !

Nous espérons avoir fait les bons choix pour vous offrir aujourd'hui un voyage autour du monde agréable et plein de surprises !

Le calage et la réalisation des recettes, en passant par la recherche de certains ingrédients « exotiques » a été une étape importante et intense pour l'équipe projet. Nous remercions chaleureusement Antoine Boëlle et Nicolas Delcourt pour le temps et l'énergie qu'ils ont investi sur une grande partie des recettes de ce livre. Merci également à Emmanuel Delebarre, Christophe Gautier, Mareile Heitmann, Mike Liu, Clément Nille, Olha Novikova, Svitlana Shynkarenko pour leur aide précieuse quant à la réalisation de certains pains ou le sourcing de certains ingrédients.

Nous tenons également à remercier tous les techniciens ayant accepté de nous raconter des anecdotes ou encore leurs attachements pour chacune des 40 recettes auxquelles ils ont été associés. Votre apport permet de mettre en avant la richesse du réseau des Baking Center™ à travers le monde. Merci pour votre passion qui anime chaque jour les fournils !

Un remerciement spécial est adressé à Benoit Demiselle et Florence Delchambre sans qui la relecture des recettes n'aurait pas été aussi efficace !

N'oublions pas toute l'équipe autour de ce beau projet : Fanny Duirot (graphiste), Inès Millet (photographe culinaire), ainsi que toutes les personnes ayant coordonné ce projet de l'idée à l'imprimeur (Florence Delchambre, Gaëtan Jegoux, Jennifer Savina). Merci Fanny et Inès pour votre patience et votre écoute lors des nombreux aller-retours correctifs !

A l'image de notre réseau, nous avons souhaité adapter ce livre en différentes langues afin de partager cet ouvrage à l'international. Nous adressons tous nos remerciements à notre « équipe traduction ». Andrea Betti, Jean-François Celuzza, Florence Delchambre, Arnaud Deniaud, Gaëtan Jegoux, Luciana Jimenez, Julie Régnier, Jennifer Savina et Viviana Zucatti : merci pour les traductions, vos relectures et vos yeux avisés de bilingues !

Nous terminons avec un petit clin d'œil à Charles Billet, Timothée Courtens, Damien Deblander, Alban Depierre, Grégory Hublard, Bruno Pacaud : merci pour votre bonne humeur, vos blagues et la musique lors des sessions photos ! Grâce à vous, elles ont été des moments agréables et conviviaux. À l'image de ce qu'a été et est encore aujourd'hui « l'esprit » du Baking Center™.

NOTES TECHNIQUES

Toutes les recettes sont indicatives et ont été conçues avec nos farines et équipements locaux. Certains ajustements seront probablement nécessaires dans vos installations.

Par exemple, le taux d'hydratation est indicatif car il dépendra des types de farine et de l'absorption. La durée et la température des étapes du process peuvent également nécessiter une adaptation.

Certaines recettes contiennent des produits Lesaffre comme des levures, des levains, des arômes naturels et des améliorants. Certaines références sont internationales mais certaines sont des marques locales. Nos équipes sont disponibles pour vous aider à identifier l'équivalence de ces références dans votre pays.

Certaines recettes nécessitent normalement un équipement spécial comme un four spécial (ex. four à pita). Nous avons adapté ces recettes afin d'utiliser des équipements classiques que l'on retrouve dans toutes les boulangeries.

Concernant l'étape de cuisson, les recettes nécessitant de la vapeur sont notifiées. Néanmoins, la quantité de vapeur doit être adaptée en fonction du type de produit, de la capacité de vapeur de votre four.

Enfin, certains ingrédients sont parfois moins courants (par exemple la farine de sarrasin torréfié, les perles de tapioca, l'arôme Ube...). Pour la plupart d'entre eux, vous pourrez les commander sur internet. Sinon, vous pouvez les remplacer par des ingrédients locaux (ex. autres arômes, farines plus locales, etc...) mais cela peut changer le goût original.



Afrique & Moyen-Orient

Pao Doce	P.16
Matlouh	P.18
Pide	P.20
Simit	P.22
Injera	P.24
Pita	P.26

Pao Doce



Pao Doce ou pain doux, est une recette traditionnelle du Cap Vert située entre le pain au lait et le pain de mie. On le trouve sous forme de boule ou allongée ; chaque boule collée entre elles pour avoir un minimum de croûte et conserver le moelleux. Il est généralement produit en fin de journée pour être cuit au four à température tombante et vendu en sachet de 6 à 8 pièces.

Recette

Ingrédients

Farine de blé	1 000g	100%
Eau	500g	50%
Levure sèche instantanée	12g	1,2%
Saf Instant® Gold		
Sel	15g	1,5%
Sucre	100g	10%
Margarine	20g	2%
Oeufs	20g	2%
Lait en poudre	10g	1%
Améliorant Ibis® blue	5g	0,5%
Total	1 682g	

Process

Type de pétrin	Spirale
T° de base	65°C
Pétrissage	Lente 3 + Rapide 10
T° finale de pâte	30°C +/- 1°C
Pointage	-
Division	70 à 150g
Détente	5 minutes
Façonnage	Forme longue ou ronde
Apprêt	90 minutes / 30°C
Dorure à l'œuf	Optionnelle
Cuisson (Four rotatif)	12 à 20 minutes selon la taille
	180°C / Buée (si pas de dorure)



Matlouh



Le Matlouh ou Matlouaa est un pain originaire du Maghreb (Algérie ; Maroc ; Tunisie). Le MATLOUH algérien ou le BATBOUT marocain font partie de ces pains intégrant de la semoule comme la galette. Simples à fabriquer, ils sont traditionnellement cuits dans un plat à tajine ou à la poêle, sans ajout de matière grasse. C'est un pain de table moelleux et savoureux, à déguster en version sucrée ou salée, à tout moment de la journée. Traditionnellement servis lors du mois de ramadan. Moi personnellement, je préfère manger ce pain avec du miel & du beurre fondu au petit déjeuner.

Recette

Ingrédients

Farine de blé	900g	90%
Semoule de blé	100g	10%
Total farine	1 000g	100%
Eau	700g	70%
Sel	13g	1,3%
Huile	20g	2%
Levure sèche instantanée	20g	2%
Saf Instant® Rouge		
Miel	10g	1%
Total	1 763g	

Process

Type de pétrin	Spirale
T° de base	68°C
Pétrissage	Lente 3 + Rapide 5
T° finale de pâte	26°C +/- 1°C
Pointage	60 minutes
Division	200g
Détente	20 minutes
Façonnage	Aplatir à la main
Scarification	Avant fermentation
Apprêt	60 minutes / 28°C / 75% HR
Topping	Semoule
Cuisson	À la poêle





Pide



Le pide est un pain traditionnel turc. Il a une histoire très ancienne, qui remonte à des temps très reculés. Il occupe une place très particulière dans la cuisine ottomane. C'est un pain indispensable pendant les fêtes d'iftar et de sahur pendant le mois de Ramadan. Lorsque les odeurs de pide se font sentir, il y a une file d'attente à la boulangerie et les pides sont vendus dès leur sortie du four. Cette aventure se poursuit jusqu'à l'heure de l'iftar, tous les jours pendant un mois - à la place des miches de pain.



Recette

Ingrédients

Farine de blé	1 000g	100%
Eau	700g	70%
Sel	15g	1,5%
Levure pressée Ozmaya®	30g	3%
Améliorant Pulso® Ces3	1g	0,10%
Total	1 746g	

Process

Type de pétrin	Spirale
T° de base	50°C
Pétrissage	Lente 3 + Rapide 10
T° finale de pâte	22°C +/- 1°C
Pointage	15 minutes
Division	550g
Pré-façonnage	Boulage
Détente	40-45 minutes
Façonnage	Pide (Façonnage manuel)
Apprêt	30 minutes / 30°C / 80% HR
Topping	Graines de sésame
Cuisson (Four à sole)	15 minutes / 250°C / Buée



Simit



Le simit est un pain turc traditionnel recouvert de mélasse de raisin et de sésame. On le trouve sous différentes formes et textures dans tout le Moyen-Orient et les Balkans. Sa recette est simple, mais son goût est magique. C'est aussi un élément indissociable du petit-déjeuner turc. Fait particulier, les mouettes l'adorent !

Recette

Ingrédients

Farine de blé	1 000g	100%
Eau	500g	50%
Levure pressée Ozmaya® standard	25g	2,5%
Sel	20g	2%
Améliorant Pulso® Ces 3	1g	0,1%
Total	1 546g	

Trempage

70% mélasse
de raisin + 30% eau

Topping

Sésame

Process

Type de pétrin	Spirale
T° de base	55°C
Pétrissage	Lente 3 + Rapide 6
T° finale de pâte	24°C +/- 1°C
Division	2x55 g
Détente	5 min
Façonnage	<i>Halka simit : façonner en forme de boudins. Étirer puis les rouler les deux boudins l'un autour de l'autre et plier la pâte en deux. Relier les extrémités et façonner en forme de bagel</i>
Topping	Tremper dans la mélasse, puis rouler dans les graines de sésame
Apprêt	30 minutes / 30°C / 80% HR
Cuisson (Four à sole)	15 minutes / 185°C / Buée





Injera



À mi-chemin entre le pain et la crêpe, l'injera est un pain fabriqué avec de la farine de teff (céréale locale). Il est utilisé comme «fourchette» dans les repas éthiopiens. Ce pain est très acide, il faut plusieurs jours pour que la pâte obtienne l'acidité nécessaire à la fabrication de ce pain puis il est cuit à la poêle comme une crêpe. Il peut être soit fabriqué à la maison soit par quelques spécialistes qui le revendent dans la rue.

Recette

Ingrédients

Levain

Farine de teff	1 500g	100%
Eau	1 500g	100%
Starter Livendo® LV4	5g	0,33%
Total	3 005g	

Process

Pétrissage :	Mélanger le starter à la farine puis ajouter l'eau à 35°C
Fermentation du levain	15 hours / 35°C

Recette

Ingrédients

Pâte

Levain de teff	3 005g	100%
Eau	1 500g	50%
Total	4 505g	

Process

Type de pétrin	Batteur
Préparation & Pétrissage	Après avoir ajouté l'eau dans le levain de la veille et bien mélangé, prélever 20% de la préparation (ici 900g). Chauffer cette préparation à 70°C, jusqu'à la gélatinisation de l'amidon. Laisser refroidir, puis réincorporer dans le reste de la préparation.
Apprêt	2 hours / 35°C
Pesée	300g
Cuisson	Faire cuire dans une poêle huilée de 30 cm de diamètre. Faire cuire 5 minutes sur une face. Puis retirer du feu et couvrir pendant 1 minute.
Refroidissement	Retirer de la poêle et couvrir pour éviter le dessèchement.

Pita



Liban - Ali .A

La pita est originaire du Moyen-Orient et est connu pour être la plus ancienne famille de pains ronds fermentés et cuits à partir de farine de blé. Il existe depuis environ 4 000 ans. Le nom « pita » signifie simplement « pain plat » et les Grecs ont été les premiers à utiliser ce terme. Le pain arabe est connu sous les noms suivants : khubz, shami, mafrood, burr, Beiruti, libanais, pita et pocket. En raison des habitudes et de la culture, le pain arabe était consommé directement avec de nombreux plats. Il est également utilisé dans de nombreux wraps de restauration rapide traditionnels comme le falafel et le shawarma.

Recette

Ingrédients

Farine de blé	1 000g	100%
Eau	480g	48%
Sel	2g	0,2%
Levure sèche instantanée	6g	0,6%
Saf Instant® Red		
Sucre	30g	3%
Total	1 518g	

Process

Type de pétrin	Spirale
T° de base	64°C
Pétrissage	Lente 6 + Rapide 1
T° finale de pâte	30°C +/- 1°C
Détente	40 minutes / 30°C
Division	80 g
Pré-façonnage	Boulage
Détente	15 minutes
Façonnage	Aplatir en forme de pita de 26 cm de diamètre
Apprêt	10 minutes
Cuisson (Four à sole)	280°C / 30 secondes de chaque côté





Asie Pacifique & Chine

Mantou	P.30
Sweet Filled Buns	P.32
Sumsum Porridge avec perles de tapioca	P.34
Shokupan	P.36
Ube Cheese Pan De Sal	P.38
Pain aux graines	P.40
Banh Tieu	P.42
Pain à l'ail Coréen	P.44

Mantou



Chine - Eric Y.

On ne peut imaginer la vie des Chinois sans le pain dans leur vie quotidienne. Le pain vapeur de style nordique ou au Laomian est l'un des meilleurs choix pour chaque repas, trempé dans du lait concentré, le pain vapeur de style méridional est un merveilleux dim sum pour l'heure du thé. Enfin, le pain vapeur frit ou cuit au four est un aliment essentiel pour le soir. En cas de petites faims, vous pouvez toujours manger du pain vapeur de toutes sortes et c'est bon pour la santé ! Alors, profitez-en !

Recette

Ingrédients

Farine de blé à teneur en gluten moyenne	1 000g	100%
Levure sèche instantanée Danbaoli®	6g	0,6%
Améliorant DBL® Master	3g	0,3%
Eau	480g	48%
Total	1 489g	

Process

Type de pétrin	Spirale
T° de base	66°C
Pétrissage	Lente 5 + Rapide 3
T° finale de pâte	25°C +/-1°C
Détente	5 minutes / T° ambiante
Rafinage	Passer dix fois dans le laminoir
Division	60g
Façonnage	Boule ronde
Apprêt	45 minutes / 38% / 80% HR
Cuisson vapeur	10 - 12 minutes / 98-100°C
Emballage	Laisser refroidir jusqu'à ce que le cœur du produit atteigne une T° = 25 +/- 3%

Recette

Ingrédients

Farine de blé à faible teneur en gluten	1 000g	100%
Levure sèche instantanée Danbaoli®	10g	1%
Améliorant Lesaffre Industrie® Blended enzymes 0410	3g	0,3%
Poudre à lever Danbaoli®	10g	1%
Sucre	150g	15%
Eau	420g	42%
Total	1 593g	

Process

Type de pétrin	Spirale
T° de base	66°C
Pétrissage	Lente 5 + Rapide 3
T° finale de pâte	25°C +/-1°C
Détente	5 minutes / T° ambiante
Rafinage	Passer dix fois dans le laminoir
Façonnage	Boudin 4 cm de diamètre, couper au couteau
Division	50g
Apprêt	45 minutes / 38% / 80% HR
Cuisson vapeur	10 - 12 minutes / 98-100°C
Emballage	Laisser refroidir jusqu'à ce que le cœur du produit atteigne une T° = 25 +/- 3%





Sweet Filled Buns



Thaïlande - Nigel S.

Sans aucun doute le produit le plus populaire dans la plupart des pays d'Asie du Sud-Est. Il est typiquement doux et sucré, comme l'aiment les Asiatiques. Une recette de pâte sucrée avec différents dosages de sucre et de graisse/margarine/beurre. Certains contiennent des œufs. Outre les garnitures habituelles (chocolat, fraise), chaque pays à sa propre spécialité. Pandan à Singapour/Malaisie et Ube aux Philippines. La plupart des boulangeries industrielles produisent ces produits emballés.

Recette

Ingrédients

Pâte	Farine de blé	1 000g	100%
	Eau	410g	41%
	Oeufs	120g	12%
	Sel	7g	0,7%
	Sucre	200g	20%
	Levure Saf Instant® Gold	20g	2%
	Améliorant Magimix® Green	5g	0,5%
	Lait en poudre	20g	2%
	Beurre	180g	18%
	Total	1 962g	

Fourrage Le fourrage peut être composé de crème pâtissière, d'haricots rouges ou de toute autre garniture sucrée. Des garnitures salées peuvent également être utilisées comme du curry ou de la viande épicée.

Process

Type de pétrin	Spirale
T° de base	60°C
Pétrissage	Lente 3 + Rapide 3 + Beurre + Lente 3 + Rapide 3
T° finale de pâte	35 +/- 1°C
Pointage	-
Division	50g
Façonnage	Boulage
Détente	10 minutes
Laminage	Aplatir la boule
Fourrage	Placer le fourrage au centre
Façonnage	Sceller la pâte et l'étaler en lui donnant une forme ronde
Apprêt	90 minute / 40°C / 75% HR
Dorure à l'œuf	Avant cuisson
Cuisson (four rotatif)	15 minutes / 150°C

Sumsum Porridge

avec perles de tapioca



Le porridge SumSum est un dessert sucré traditionnel indonésien obtenu en faisant cuire de la farine de riz dans du lait de coco et du sirop de sucre de palme. C'est un dessert bien connu et apprécié des Indonésiens. Nous avons combiné ce célèbre dessert avec du pain et l'avons modernisé en y ajoutant des perles de tapioca. Cela donne un pain vraiment délicieux avec une touche de fierté locale qui vous donne envie d'en manger toujours plus.

Recette

Ingrédients

Pâte

Farine de blé	1 000g	100%
Eau	370g	37%
Sucre	200g	20%
Levure sèche instantanée	11g	1,1%
Saf Instant® Red		
Améliorant Ibis® Blue	10g	1%
Améliorant Baker's Bonus® A	5g	0,5%
Sel	15g	1,5%
Lait en poudre	30g	3%
Beurre	100g	10%
Lait froid	100g	10%
Jaune d'œuf	100g	10%
Total	1 941g	

Fourrage

Farine de riz	100g	10%
Lait de coco	1 000g	100%
Sel	10g	1%
Perles de tapioca	500g	50%
Total	1 610g	

Process

- *Préparation du porridge Sumsum :**
1. Faire chauffer le lait de coco.
 2. Verser la farine de riz et mélanger jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
 3. Remuer à feu doux jusqu'à épaississement.

Type de pétrin	Spirale
T° de base	56°C
Pétrissage	Lente 4 + Rapide 8
T° finale de pâte	25 +/- 1°C
Détente	10 minutes
Division	15g
Façonnage	Aplatir la pâte et la découper en disque de 12cm de diamètre.

Placer dans un moule à tartelette	
Apprêt	120 minutes / 28°C / 85 %HR
Cuisson (<i>Four à sole</i>)	15 minutes / 180°C
Fourrage	Ajouter le porridge Sumsum* au centre de la tartelette
Topping	Ajouter les perles de tapioca.
Servir chaud.	



Shokupan



Le shokupan est une adaptation du pain de mie original, mais avec un processus beaucoup plus long. En français, le shokupan est un «pain du repas» : on dit que le premier shokupan a été inventé par un boulanger britannique, Robert Clarke, en 1862, lorsqu'il a ouvert sa propre boulangerie dans la ville de Yokohama, la «Yokohama Bakery». Le nom a été changé en 1888 pour devenir «Uchikipan» Bakery (le magasin existe toujours). Après la Seconde Guerre mondiale, l'importation de farine américaine a commencé. La boulangerie «Uchikipan» a commencé à se développer à l'échelle nationale par le biais des repas scolaires. Le Shokupan est façonné en moule ouvert ou fermé (en moule ouvert, il est appelé «Pan Mountain»).

Recette

Ingrédients

Farine de blé	1 000g	100%
Eau	700g	70%
Sel	20g	2%
Sucre	60g	6%
Lait en poudre	30g	3%
Beurre	60g	6%
Levure sèche instantanée Saf Instant® Red	8g	0,8%
Améliorant Ibis® Yellow	1g	0,1%
Total	1 879g	

Process

Type de pétrin	Spirale
T° de base	55°C
Pétrissage	Lente 5 + Rapide 4 + beurre + Lente 2 + Rapide 2
T° finale de pâte	28°C +/- 1°C
Pointage	60 minutes
Division/Boulage <i>(selon la taille du moule)</i>	250gr
Détente	15 minutes
Façonnage	Forme allongée
Détente	5 minutes
Façonnage	Second passage dans la façonneuse dans le sens de la longueur avec écartement maximal des rouleaux d'allongement <i>(afin de ne pas aplatir la forme d'escargot)</i>
Mettre 2 à 6 pâtons <i>(en fonction de la taille du moule)</i> , la spirale tournée comme indiquée sur la photo	
Apprêt	70 minutes / 38°C
Cuisson <i>(four à sole)</i>	30 minutes / 210°C





Ube Cheese Pan De Sal



Si vous avez une boulangerie aux Philippines, je suis certain que vous vendez du Pan De Sal (ce qui signifie «pain salé»). Il s'agit d'un pain de base fermenté à la levure, dont l'origine remonte au XVI^e siècle, lorsque les Espagnols ont colonisé les Philippines. Le pan de sal n'est finalement pas un pain salé comme son nom l'indique, mais plutôt un petit pain sucré, moelleux et polyvalent de style philippin, recouvert de chapelure. On peut manger le pan de sal à tout moment de la journée, trempé dans du café ou du chocolat, avec une garniture ou même de la crème glacée. Des variantes de ce pain ont également vu le jour, comme le pan de sal au malunggay et le pan de sal au fromage ube, aujourd'hui très en vogue. Le pan de sal au fromage d'Ube est aromatisé à l'igname pourpre (ou saveur d'ube) et fourré de confiture d'ube (ou ube halaya) et de fromage. C'est tellement bon... qu'on ne veut pas s'arrêter d'en manger.

Recette

Ingrédients

Farine de blé	1 000g	100%
Eau	550g	55%
Arôme d'ube	30g	3%
Sel	15g	1,5%
Lait en poudre	20g	2%
Shortening	70g	7%
Sucre	120g	12%
Levure sèche instantanée	11g	1,1%
Saf Instant® Gold		
Améliorant Magimix® Yelow	5g	0,5%
Total	1 821g	

Fourrage

Ube Halaya	300g
Fromage (ex. cheddar blanc)	250g

Topping

Chapelure	250g
-----------	------

Process

Type de pétrin	Spirale
T° de base	50°C
Pétrissage	Lente 5 + Rapide 7
T° finale de pâte	25 +/- 1°C
Pointage (dans un récipient huilé)	60 minutes
Dégazer la pâte et la transférer sur une table huilée.	
Division	30-40g
Détente	5 minutes
Façonnage	Aplatir la boule
Fourrage	Placer 20-30g d'ube halaya et 1 dé de fromage (20 g) au centre
Façonnage	Sceller la pâte et l'étaler en donnant une forme ronde
Apprêt	28°C / 45 minutes jusqu'à ce que le volume ait doublé
Garniture	Rouler dans la chapelure et placer dans un moule
Cuisson (Four rotatif)	180°C / 20 minutes jusqu'à l'apparition d'une couleur dorée

Pain aux graines



J'adore le pain aux céréales pour son délicieux mélange de saveurs et de textures. Il combine diverses céréales comme le blé, l'avoine, l'orge et les graines, créant ainsi une symphonie de goûts à chaque bouchée. La diversité des céréales offre un profil complexe, avec des notes de noix. Ce pain est un concentré de nutriments, rempli de fibres, de vitamines et de minéraux, ce qui en fait un choix sain pour une ration quotidienne de pain. Sa croûte légèrement croquante et son intérieur moelleux offrent un contraste plaisant, et il est polyvalent pour les sandwiches et les toasts. Il est, en somme, une excellente expérience gustative grâce à sa saveur et à ses bienfaits pour la santé.

Recette

Ingrédients

Farine de blé	1 000g	100%
Eau	550g	55%
Eau de trempage	420g	42%
Graines de lin	210g	21%
Graines de tournesol	210g	21%
Sel	18g	1,8%
Levure pressée	30g	3%
Améliorant Fermex® Point 5W	5g	0,5%
Vinaigre blanc	15g	1,5%
Gluten de blé	8g	0,8%
Lait en poudre	60g	6%
Eau (ajout 2)	110g	11%
Total	2 636g	

Process

Type de pétrin	Spirale
Graines pré-trempées	60 minutes
T° de base	65°C
Pétrissage	Lente 2 + Rapide 8
Bassinage	Lente 1 + Rapide 4
T° finale de pâte	28°C +/- 1°C
Pointage	5 minutes
Division	650g
Détente	10 minutes
Façonnage	Moules
Apprêt	90 minutes / 38°C
Cuisson (four à sole)	45 minutes / 230°C



Banh Tieu



Comme les Banh Mi, les Banh Tieu sont meilleurs dès la sortie de la friteuse. Ils sont légers et plus moelleux qu'un beignet. Les graines de sésame amènent une petite touche parfaite. On peut les qualifier de beignets vietnamiens et ils sont excellents avec le café.

Recette

Ingrédients

Farine de blé	1 000g	100%
Eau	650g	65%
Oeufs	50g	5%
Sel	12g	1,2%
Sucre	200g	20%
Levure sèche instantanée	12g	1,2%
Saf Instant® Gold		
Améliorant Magimix® Green	5g	0,5%
Poudre à lever	10g	1%
Beurre	80g	8%
Total	2 019g	

Process

Type de pétrin	Spirale
T° de base	64°C
Pétrissage	Lente 2 + Rapide 5
T° finale de pâte	28°C +/- 1°C
Pointage	5 minutes
Division	60g
Détente	15 minutes
Façonnage	Forme ronde dans le sésame
Apprêt	90 minutes / 30°C
Friture	2 minutes / 170°C



Pain à l'ail Coréen



J'adore cette création, on dit que c'est un aliment de rue en Corée et qu'il n'est devenu populaire que l'année dernière après qu'une vidéo ait été diffusée dans les médias. L'association du fromage, de l'ail et de l'arôme du beurre et des herbes fait de ce pain un WOW pour moi. La texture de la mie du pain, légèrement dense, conservera sa forme après la deuxième cuisson. La meilleure dégustation est 10 à 30 minutes après la sortie du four, accompagné d'une tasse de café coréen.

Recette

Ingrédients

Pâte

Farine de blé	1 000g	100%
Eau	550g	55%
Sel	15g	1,5%
Lait en poudre	30g	3,0%
Shortening	70g	7%
Sucre	150g	15%
Levure sèche instantanée	11g	1,1%
Saf Instant® Gold		

Améliorant Magimix® Red	4g	0,4%
-------------------------	----	------

Total 1 830g

Fourrage

Fromage crémeux	226g
Sucre	50g
Crème épaisse	120g

Nappage

Beurre fondu	228g
Oeuf entier	110g
Lait	10g
Persil	8g
Ail émincé	20g
Parmesan (optionnel)	100g

Process

Type de pétrin	Spirale
T° de base	64°C
Pétrissage	Lente 5 + Mat. grasse + Rapide 5
T° finale de pâte	24' +/- 1°C
Détente	5 minutes
Division	100g
Apprêt	27°C/45-60 minutes jusqu'à ce que le volume ait doublé

Dorure à l'œuf	Avant cuisson
Cuisson	180°C / 15 to 20 minutes
(Four à sole)	

Refroidissement	Laisser refroidir
Couper les pains cuits en 6-8 quartiers	
(couper en surface)	

Fourrage	Mélanger les ingrédients, fourrer les petits pains à la poche à douille
----------	---

Nappage	Ajouter du persil et de l'ail haché
Cuisson (Four à sole)	5 minutes / 180°C





Europe Centrale & Orientale

Pain au maïs	P.48
Vánočka	P.50
Borodinsky	P.52
Pain au sarrasin	P.54
Baltonowski	P.56
Fehér kenyér	P.58

Pain au maïs



Caractéristiques : Jaune, croustillant à l'extérieur, moelleux à l'intérieur, savoureux, aromatique et légèrement sucré. Il se marie bien avec tous les aliments sucrés et salés. Le pain de maïs a une teneur élevée en vitamines et minéraux, une grande quantité de fibres et peu de calories.

Recette

Ingrédients

Farine de blé	700g	70%
Farine de maïs extrudée	300g	30%
Total farine	1 000g	100%
Eau	560g	56%
Levure pressée Fala®	30g	3%
Sel	18g	1.8%
Gluten	15g	1,5%
Améliorant Magimix® Royal	5g	0,5%
Total	1 628g	

Process

Type de pétrin	Spirale
T° de base	60°C
Pétrissage	Lente 3 + Rapide 8
T° finale de pâte	27°C +/- 1°C
Pointage	20 minutes
Division	550g
Détente	10 minutes
Façonnage	Boulage
Apprêt	45 minutes (à l'envers)
Cuisson (Four à sole)	220°C / 25 minutes / Buée





Vánočka



République Tchèque /
Autriche / Slovaquie
Stanislav K.

Vánočka tire son nom de Vánoce (qui signifie Noël en tchèque). C'est un produit sucré typique et très célèbre en Europe centrale. On dit que sa forme ressemble au petit Jésus enveloppé dans une couverture. On le trouve dans toutes les boulangeries tchèques. À l'origine, il était cuit pendant la période de Noël, mais aujourd'hui, il est populaire tout au long de l'année. Accompagné de beurre (voire de confiture) et de café, c'est le meilleur petit-déjeuner qui soit ! Le goût des amandes grillées à l'extérieur et des raisins secs à l'intérieur me rappelle Noël tout au long de l'année.

Recette

Ingrédients

Farine de blé	1 000g	100%
Eau	350g	35%
Sucre	170g	17%
Beurre	120g	12%
Oeufs	50g	5%
Raisins secs	100g	10%
Lait en poudre	30g	3%
Levure pressée Perfekta® Gold	50g	5%
Sel	14g	1,4%
Améliorant Soft'n Fresh® HT	20g	2%
Total	1 854g	

Process

Type de pétrin	Spirale
T° de base	56°C
Pétrissage	Lente 10 + Rapide 6
T° finale de pâte	27°C +/- 1°C
Pointage	30 minutes
Division	3 x 200g
Façonnage	3 brioche tressées
Apprêt	55 minutes / 26°C
Dorure à l'œuf	Avant cuisson
Cuisson (Four à sole)	170°C / 30 minutes

Borodinsky



Le pain Borodinski est une marque de fabrique de la Russie. L'apparition de ce pain est entourée de nombreuses légendes. Officiellement l'appellation «Pain Borodinski» apparaît en 1933. A l'origine, sa formule comprenait 100% de farine de seigle, du malt, du sucre, du sel et des épices (cumin, anis). Avec le temps la formule a un peu évolué. Vers les années 1940 et jusqu'à nos jours le pain est cuit en moules. Le cumin et l'anis ont été définitivement remplacés par la coriandre. Le pain Borodinski est une réelle incarnation de la richesse du goût et de l'arôme. L'acidité modérée du pain est complétée par une légère douceur et un arôme discret de la coriandre. Ce pain coupé en tranches, on peut en faire des sandwichs. Il peut être consommé au petit déjeuner, au déjeuner et au dîner.

Recette

Ingrédients	Levain	Zavarka	Sponge	Pâte	Total
Farine de seigle	180g	100g	260g	260g	80%
Farine de blé				150g	15%
Farine de seigle maltée		50g			5%
Sel				10g	1%
Starter Livendo® LV5	1,8g				0,18%
Eau	180g	300g	130g	220g	83%
Sucre				60g	6%
Mélasse (sirop)				40g	4%
Coriandre en poudre		5g			0,5%
Zavarka			455g		
Levain			361,8g		
Sponge				1 206,8g	
Total	361,8g	455g	1 206,8g	1 946,8g	194,7%

Process

Type de pétrin	Spirale			
Pétrissage				Lente 10 + Rapide 1
T° finale	28±0,5°C	64±0,5°C	29±0,5°C	28-30°C
Fermentation	24 h	3 à 3,5 h	3 à 3,5 h	1 h
Division	510g			
Façonnage	En moule			
Sponge				Parsemer de graines de coriandre
Apprêt				50-60 minutes / 35°C
Cuisson				30-35 minutes / 190°C

Zavarka :
Ajouter de l'eau bouillante sur les ingrédients du zavarka.
Bien mélanger jusqu'à ce que la température du zavarka atteigne environ 65°C. Laisser reposer pendant 3,5 heures à température ambiante T°C

Levain :
Mélanger le starter dans l'eau (35°C). Laisser reposer 5 minutes. Puis ajouter la farine et pétrir.



Pain au sarrasin



Le pain de sarrasin est récemment devenu très populaire en Ukraine. Premièrement, les Ukrainiens adorent le sarrasin et en cultivent beaucoup. Deuxièmement, les Ukrainiens aiment que le pain ait un goût fort et prononcé. En outre, les avantages de la culture du sarrasin sont indéniables : il contient une grande variété de vitamines et de micro-éléments. Moelleux, aromatique et doté d'une croûte croustillante et dorée, ce pain riche en vitamines est également apprécié en tant que produit aux propriétés nutritionnelles uniques.

Recette

Ingrédients

Farine de blé	850g	85%
Farine de sarrasin torréfié	150g	15%
Total farine	1 000g	100%
Eau	640g	64%
Zavarka Inventis® «Multigrain»	150g	15%
Levure pressée Record red®	20g	2%
Sel	12g	1,2%
Sucre	20g	2%
Oignon déshydraté	1g	0,1%
Améliorant Magimix® Light Blue	10g	1%
Huile de tournesol	30g	3%
Total	1 883g	

Process

Type de pétrin	Spirale
T° de base	50°C
Pétrissage	Lente 5 + Rapide 7
T° finale de pâte	25°C +/- 1°C
Pointage	20 minutes / T° ambiante
Division	670g
Pré-façonnage	Boulage
Détente	10 minutes
Façonnage	En banneton
Apprêt	50 minutes / 35°C
Cuisson	30-40 minutes / 240 à 200°C / Buée
	(Four à sole)



Baltonowski



Le Baltonowski est l'un des types de pain léger les plus populaires sur nos tables. Il doit son nom et son origine à la région, c'est-à-dire à la zone des pays baltes. Il se compose uniquement des ces ingrédients : farine de blé, levain de seigle, eau, farine de seigle, levure, sel. Il n'y a pas un seul ajout superflu. Selon la région, la composition ou la proportion de farine de blé et de farine de seigle peut varier légèrement. Le pain Baltonowski est fabriqué à base de levain, c'est-à-dire un mélange de farine de seigle et d'eau qui a fermenté. Grâce à cela, il possède de meilleurs arômes et peut être conservé plus longtemps. Il est consommé à presque tous les repas.

Recette

Ingrédients

Farine de blé	700g	70%
Farine de seigle	300 g	30%
Total farine	1 000g	100%
Eau	640g	64%
Levure pressée Perfekta®	30g	3%
Sel	20g	2%
Améliorant Top Fresh®	10g	1%
Levain dévitalisé Livendo® Ritesa	8g	0,8%
Total	1 708g	

Process

Type de pétrin	Spirale
T° de base	55°C
Pétrissage	Lente 7 + Rapide 5
T° finale de pâte	28°C +/- 1°C
Pointage	20 minutes
Division	580g
Pré-façonnage	Boulage
Détente	10 minutes
Façonnage	Bâtard
Apprêt	45-60 minutes
Scarification	Avant cuisson
Cuisson (<i>Four à sole</i>)	220°C / 25-35 minutes / Buée



Fehér kenyér



Hongrie - Tamás P.

Ce pain de blé blanc est le plus populaire auprès des consommateurs hongrois. Il s'agit d'un gros pain, normalement de 1 kg, mais également disponible en 500 grammes. Il peut être frais ou tranché et emballé avec une durée de conservation de 3 jours. Ce produit ne peut être fabriqué sans la combinaison de levure fraîche et de levain. Il a un niveau d'acidité léger, une croûte fine mais croustillante, une mie douce et moelleuse. Nous aimons les sandwichs préparés avec ce pain, mais il peut également servir d'accompagnement à des plats traditionnels comme le ragoût et le goulash.

Recette

Ingrédients

Levain

Farine de blé	194g	100%
Eau (35°C)	106g	55%
Starter Livendo® LV2	0,9g	0,46%
Total	300g	

Process

Type de pétrin	Spirale
T° de base	70°C
Pétrissage	Lente 5
T° finale du levain	28°C +/- 1°C
Fermentation du levain	16 hours / 24°C

Recette

Ingrédients

Pâte

Farine de blé	1 000g	100%
Eau	600g	60%
Levure pressée Budafok®	20g	2%
Sel	20g	2%
Améliorant Magimix® brown	3g	0,3%
Levain de la première phase	300g	30%
Total	1 943g	

Process

Type de pétrin	Spirale
T° de base	62°C
Pétrissage	Lente 4 + Rapide 3
T° finale de pâte	24°C +/- 1°C
Pointage	45 minutes
Division	500g
Pré-façonnage	Boulage
Détente	10 minutes
Façonnage	Bâtard
Apprêt	50 minutes / 28°C / 80% HR
Cuisson (four à sole)	230°C / 35 minutes / Buée





Amérique Latine

Marraqueta	P.62
Concha	P.64
Medialuna	P.66
Panettone	P.68
Sopaipilla	P.70
Pan de muerto	P.72

Marraqueta



Chili - Gabriela P.

J'aime la Marraqueta parce qu'il s'agit d'un pain traditionnel que l'on trouve du nord au sud, le centre étant l'endroit où l'on fabrique la meilleure. Les Chiliens aiment le pain Marraqueta, que ce soit pour sa forme, son goût, sa jolie couleur dorée, son croquant et sa fraîcheur. Léger et moelleux, il accompagne toujours nos repas, étant le protagoniste du petit-déjeuner, du déjeuner et du dîner. Il suffit de 4 ingrédients pour le préparer : farine, eau, sel et levure, auxquels s'ajoute le savoir-faire du boulanger. Quelle que soit la garniture - fromage, beurre, avocat, confiture, chorizo - ce pain fait partie de notre identité chilienne.

Recette

Ingrédients

Farine de blé	1 000g	100%
Eau	580g	58%
Sel	20g	2%
Améliorant Masas Francesas®	4g	0,4%
Levure pressée Lefersa®	20g	2%
Total	1 624g	

Process

Type de pétrin	Spirale
T° de base	60°C
Pétrissage	Lente 4 + Rapide 6
T° finale de pâte	25°C +/- 1°C
Pointage	10 minutes
Division	100g
Détente	10 minutes
Façonnage	Fariner la surface. Utiliser un rouleau à pâtisserie fariné et aplatir chaque pâton dans le sens de la longueur de manière à unir les 4 parties.
Apprêt	À gris / 90 minutes / 26°C / 85% HR
Cuisson (four à sole)	210 °C / 18 minutes / Buée



Concha



Mexique - Betzabé L.

La concha est l'un des pains sucrés les plus représentatifs et les plus appréciés au Mexique pour sa forme, sa saveur et sa polyvalence ; c'est l'un de mes pains préférés ! Que ce soit le jour ou la nuit, j'aime accompagner mon café ou mon chocolat chaud d'un pain sucré et si c'est une concha, c'est encore meilleur ! Car j'aime tremper ce pain dans ma boisson chaude et le porter à ma bouche... C'est une expérience délicieuse. J'aime aussi manger les conchas farcies avec des chilaquiles ou avec de la crème et des fraises.

Recette

Ingrédients

Pâte	Farine de blé	1 000g	100%
	Eau	350g	35%
	Oeufs	200g	20%
	Levure sèche instantanée Instant® Gold	15g	1,5%
	Sel	10g	1%
	Améliorant Pluspan®	5g	0,5 %
Pâte pour le topping	Sucre (ajouter la moitié du sucre après la 1 ^{ère} vitesse)	270g	27 %
	Beurre (fin du pétrissage)	200g	20 %
	Total	2 050g	
	Graisse végétale (Mélange shortening + Margarine)	220g	
	Sucre	225g	
	Farine de blé	230g	

Process

Type de pétrin	Spirale
T° de base	52°C
Pétrissage	Lente 4 + Rapide 8 + Beurre + Lente 5 + Rapide 1
T° finale de pâte	27 +/- 1°C
Fermentation	45 minutes / 28°C / 70 % HR
Division	65g Pâte + 20g de topping pour chaque pièce
Façonnage	Boulage + graisser la surface et ajouter le topping
Apprêt	75 minutes / 35°C / 70% HR
Cuisson (Four rotatif)	15 minutes / 180°C





Medialuna



Argentine - Viviana Z.

Les medialunas, ces délices dorés et moelleux, sont le véritable joyau de la boulangerie Argentine ! On les trouve partout ! Depuis les cafés et les bars jusqu'aux allées des supermarchés et des boulangeries de quartier. Quand les déguster ? La réponse est simple : toujours ! Mais laissez-moi vous confier un secret : ceux qui font vraiment la différence sont ceux qui contiennent du beurre de bonne qualité. Pour moi, le moment idéal est celui où je réunis mes amis et ma famille par un après-midi ensoleillé ou le week-end. Là, nous partageons des rires, des histoires et des anecdotes, tout en dégustant des medialunas.

Recette

Ingrédients

Farine de blé	1 000g	100%
Lait	320g	32%
Shortening	30g	3%
Sel	20g	2%
Levure sèche instantanée	12g	1,2%
Saf Instant® Gold		
Oeufs	150g	15%
Sucre	200g	20%
Vanille	5g	0,5%
Miel	10g	1%
Total	1 747g	
Beurre de tourage	500g	50%

Process

Type de pétrin	Spirale
T° de base	55°C
Pétrissage	Lente 3 + Rapide 9
T° finale de pâte	24°C +/-1°C
Détente	5 minutes
Incorporation du beurre de tourage	
x3 Tourage	1 tour simple
Détente	40 minutes / 5°C
Laminage	3,5 mm
Détaillage	9 x 12 cm (50g/60g)
Façonnage	Croissant
Apprêt	120 minutes / 26°C / 70% HR
Dorure à l'œuf	Avant cuisson
Cuisson (four rotatif)	180°C / 15 minutes
Glaçage	Badigeonner de sirop

Panettone



Que ce soit avec ses raisins secs et ses fruits confits typiques ou avec ses délicieuses pépites de chocolat, le panettone occupe depuis de nombreuses années une place particulière dans la culture péruvienne, car il est le symbole de l'unité familiale, en particulier à l'époque de Noël. Le choix du panettone à acheter parmi les différentes variétés, saveurs et présentations est souvent compliqué, mais tout se résume à la question suivante : quels sont les attributs appréciés par les consommateurs ? Extérieurement, nous recherchons une bonne taille, une forme cylindrique et un dôme brun/doré et à l'intérieur, une mie généralement de couleur jaune, d'aspect aéré, de texture lisse et d'arôme fruité.

Sponge

Recette

Ingrédients

Farine de blé	1 000g	40%
Eau	620g	62%
Sucre	40g	4%
Améliorant Nucleo® panetonero	10g	1%
Levure sèche instantanée	18g	1,8%
Saf Instant® Gold		
Total	1 688g	

Process

Type de pétrin	Spirale
T° de base	68°C
Pétrissage	Lente 5 + Rapide 5
T° finale	25°C +/- 1°C
Fermentation	90 minutes / 35°C / 80% HR

Pâte

Recette

Ingrédients

Farine de blé	1 500g	60%
Sponge	1 688g	112,5%
Améliorant Nucleo® panetonero	135g	9%
Jaune d'œuf	180g	12%
Propionate de calcium	3,6g	0,24%
Sucre	480g	32%
Eau	720g	48%
Shortening	150g	10%
Beurre	240g	16%
Arôme de panettone	12g	0,8%
Raisins secs	510g	34%
Fruits confits	510g	34%
Total	6 128,6g	

Process

Type de pétrin	Spirale
T° de base	72°C
Pétrissage	Lente 20
T° finale de pâte	28°C +/- 1°C
Division	950g
Pré-façonnage	Boulage
Détente	20 minutes
Façonnage	Boulage
Apprêt	3h / 35°C / 85% HR
Cuisson	120°C 10 minutes et 140°C 45 minutes
(Four rotatif)	
Refroidissement	Retourner à la sortie du four





Sopaipilla



Lorsque l'on parle de sopaipillas, il est impossible de ne pas évoquer des moments remplis de chaleur familiale, de sourires et de joies. Ce pain chilien typique (d'origine arabe) est l'invité d'honneur de toutes les maisons lorsque les premières gouttes de pluie tombent, quel que soit le jour de l'année. Il suffit d'acheter de la farine, du beurre, de la levure, de la citrouille et, bien sûr, la fraction de sucre correspondante en bloc pour adoucir la fin du rituel. Sopaillas et thé... Une fête dans tous les foyers !

Recette

Ingrédients

Farine de blé	1 000g	100%
Eau	450g	45%
Levure pressée Lefersa®	25g	2,5%
Shortening ou margarine	60g	6%
Sel	20g	2%
Facultatif : Améliorant	4g	0,4%
Facultatif : potiron/citrouille cuit	150g	15%
Total	1 709g	

Process

Type de pétrin	Spirale
T° de base	56°C
Pétrissage	Lente 4 + Rapide 6
T° finale de pâte	24°C +/- 1°C
Détente	10 minutes
Lamination	0,5 à 1 cm
Façonnage	Couper des disques
Fermentation finale	20 minutes / T°ambiante
Friture	180°C / 3-4 minutes de chaque côté

Pan de muerto



Coeur de sucre, poème au pain des morts

Pétri avec des ingrédients d'origine espagnole, il a l'âme mexicaine dans le cœur. J'ai attendu toute l'année et à juste titre, c'est un pilier d'une tradition si colorée. Pain à la mie moelleuse et spongieuse, son parfum parfumé est celui de la fleur d'oranger. Sucré ou sésame, tu es couronné de tibias et d'os, être un mets délicat pour les vivants et les morts. C'est avec le mole, la tequila et le mezcal, tradition vivante dans le monde sans égal ! Icône du Jour des Morts et de la Toussaint, tout le monde est émerveillé par sa saveur et ses charmes. Se détachant parmi la fleur de souci et l'encens. Quand novembre approche, je pense à toi. Mon cher pain des morts.

Recette

Ingrédients

Farine de blé	1 000g	100%
Sucre	250g	25%
Margarine	180g	18%
Améliorant Pluspan®	10g	1%
Levure sèche instantanée Nevada® Oro	20g	2%
Sel	20g	2%
Oeuf	380g	38%
Lait	170g	17%
Noix	100g	10%
Total	2 130g	

Process

Type de pétrin	Spirale
T° de base	53°C
Pétrissage	Lente 3 + Rapide 11 + noix + Lente 3
T° finale de pâte	29°C +/- 1°C
Détente	20 minutes / T° ambiante
Division	200 g pour la boule principale + 20 g pour chaque branche + 10 g pour la petite boule du dessus
Façonnage	Boulage de la boule principale et de la boule du dessus + façonner chaque branche comme indiqué sur la photo
Pointage	45 minutes / 28°C / 85% HR (boule principale)
Façonnage	Ajouter les branches sur la boule principale + la petite boule
Apprêt	45 minutes / 28°C / 85% HR
Dorure à l'œuf	Avant cuisson
Cuisson (four à sole)	35 minutes / 200°C
Glaçage	Plonger la brioche dans le beurre fondu, puis dans le sucre





Amérique du Nord

Pain de mie	P.76
Bagel	P.78
Buns	P.80
Crackers	P.82
Donut	P.84

Pain de mie



Aux États-Unis, le pain de mie est l'un des produits les plus populaires sur les étagères des boulangeries et constitue un aliment de base pour de nombreux régimes alimentaires. En plus d'être un aliment courant, le pain de mie a été l'un des premiers produits à être industrialisé dans les années 1920 et 1930. Il est souvent utilisé comme support pour différents types de sandwichs ou peut être consommé sous forme de tranches individuelles grillées pour le petit-déjeuner. Au fil des ans, il a évolué, passant du pain blanc classique à des pains spéciaux qui peuvent contenir des graines ou du miel comme source de sucre.

Recette

Ingrédients

Farine de blé	1 000g	100%
Lait	275g	27,5%
Eau	275g	27,5%
Sel	18g	1,8%
Sucre	60g	6%
Levure pressée Red Star®	30g	3%
Beurre	150g	15%
Saf Pro® Softness 3.1+V	2,5g	0,25%
Total	1 810,5g	

Incorporation

Encre de seiche	25g
-----------------	-----

Process

T° de base	50°C
Type de pétrin	Spirale
Pétrissage	Lente 3 + Rapide 8
T° finale de pâte	23°C +/- 1°C
Incorporation	Mélanger 900 g de pâte avec l'encre de seiche
Pointage	60 minutes / 24°C / 80% HR
Division	900g pâte nature + 900g pâte colorée
Pré-façonnage	Boulage
Détente	20 minutes
Façonnage	Dégazer les deux pâtons dans la façonneuse. Les empiler et les rouler. Couper le boudin en deux dans le sens de la longueur et les tresser.
Apprêt	90 minutes / 28°C / 80% HR
Cuisson (four à sole)	60 minutes / 170°C



Bagel



États-Unis - Peter A.

Les bagels, ces petits pains omniprésents introduits dans le monde par les boulangers juifs de Pologne, sont fascinants. Leur démocratisation, d'un aliment principalement issu de la diaspora juive à un aliment de base, leur méthode de production, le fait que ce soit l'une des rares pâtes à être cuites deux fois, et la vitesse à laquelle un fabricant de bagels expérimenté peut les façonner sont autant d'éléments qui intriguent. Mais qu'y a-t-il de plus intrigant que tout cela ? Les manger! Le mien est un bagel new-yorkais frais, non grillé, avec du fromage frais, du saumon fumé, des câpres et de l'oignon rouge. Accompagné d'une tasse de café, c'est le parfait petit-déjeuner du dimanche.

Recette

Ingrédients

Farine de blé	1 000g	100%
Eau	500g	50%
Sel	20g	2%
Levure pressée Red Star®	25g	2,5%
Sucre	30g	3%
Huile végétale	40g	4%
Levain sec dévitalisé Livendo® S400	20g	2%
Améliorant Ibis® Top Green	10g	1%
Total	1 645g	

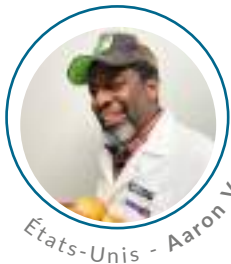
Process

Type de pétrin	Spirale
T° de base	62°C
Pétrissage	Lente 3 + Rapide 5
T° finale de pâte	24°C +/- 1°C
Pointage	20 minutes / T° ambiante
Division	80g
Détente	0 minutes
Façonnage	Bagels
Apprêt	40 minutes / 35°C / 80% HR
Cuire	2 minutes dans de l'eau bouillante
Topping	Graines de sésame
Cuisson (four à sole)	20 minutes / 230°C





Buns



Buns, Bun, buns... qu'est-ce qui ne plaît pas dans les buns... !
Sucrés ou salés, ...livendo, ou glacé, tant qu'ils sont savoureux !!
J'aime les buns ! Brioche, chocolat, aux graines ou nature, j'aime les buns, grillés, différents, mais toujours aussi délicieux... !
Hamburger, hot dog, cannelle ou sucré. Toujours aussi délicieux !!
Le pain au lait japonais me nourrit bien... Le meilleur est chaud avec du beurre et du miel juste avant d'aller au lit.
J'aime les buns et je ne peux pas le nier... !! Baby got Buns... !

Recette

Ingrédients

Sponge

Farine de blé	1 200g	100%
Eau	648g	54%
Levure pressée Red Star®	60g	5%
Levure Saf Pro® Yeast Food 3.1	3g	0,25%
Total	1 935g	

Process

Type de pétrin	Spirale
T° de base	62°C
Pétrissage	Lente 5
T° finale	25°C +/- 1°C
Fermentation	3 heures / 26°C

Recette

Ingrédients

Pâte

Farine de blé	800g	100%
Eau (Glace)	552g	69%
Levure pressée Red Star®	24g	3%
Gluten	24g	3%
Sucre	240g	30%
Shortening	144g	18%
Propionate de calcium	8g	1%
Sel	36g	4,5%
Saf Pro® Softness 3.1+V	8g	1%
Sponge	1 935g	242%
Total	3 771g	

Process

T° de base	62°C
Pétrissage	Lente 3 + Rapide 6
T° finale de pâte	26°C +/- 1°C
Pointage	5 minutes
Division	65/90g
Façonnage	Boulage
Apprêt	70 minutes / 38°C
Badigeonner la surface d'eau	
Topping	Graines de sésame
Cuisson (four à sole)	9 minutes / 240°C / Buée

Crackers



États-Unis - Ralf T.

Les crackers américains ont vu le jour à Newburyport (Massachusetts) - c'est du moins ce que l'on raconte - dans la boulangerie de Théodore Pearson en 1792. Le pain frais n'était pas facile à acheter en Amérique du Nord, d'où la nécessité d'un type de pain qui se conservait plusieurs mois et qui voyageait bien avec les pionniers et les marins. Aujourd'hui, il existe trois types de crackers en Amérique du Nord : les soda crackers, les graham crackers et les snack crackers pulvérisés. Nous espérons que vous apprécierez notre recette de crackers !

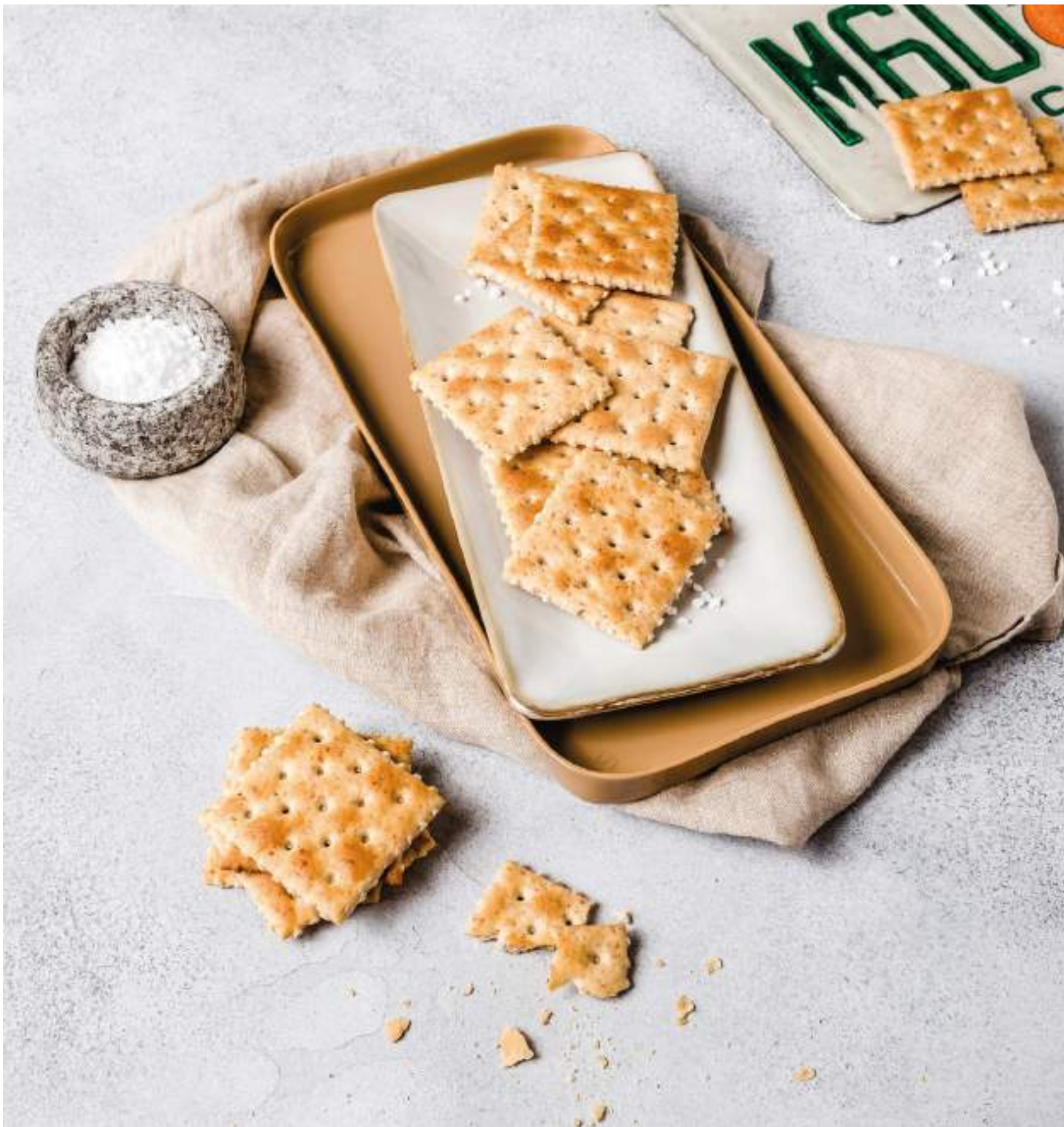
Recette

Ingrédients

Sponge	Farine de blé complet (extra fine)	650g	65%
	Levure sèche instantanée Saf Instant® Red	3g	0,3%
	Levure Saf Pro® Yeast Food 3.1	0,3g	0,03%
	Acide citrique	1g	0,1%
	Alpha Amylase	0,01g	0,001%
	Eau (30°C)	370g	37%
	Total sponge	1 024,3g	
Pâte	Farine de blé complet (extra fine)	350g	35%
	Sel marin	20g	2%
	Bicarbonate de soude	4,4g	0,44%
	Levure dévitalisée Saf Pro® Relax 200	1g	0,1%
	Shortening	140g	14%
	Total	1 539,71g	

Process

Type de pétrin	Spirale
Pétrissage - Sponge	Ingrédients secs 30 secondes + Ajouter l'eau + Lente 3'30 + eau + Lente 3'30
Fermentation - Sponge	18 heures / 25° C
Pétrissage - Pâte	Ingrédients secs 30 secondes + sponge et shortening + Lente 1 + Rapide 3
Lamination (en mm)	
Etape 1 : Laminer la pâte à 16 mm, 8 mm, 6 mm	
Etape 2 : Tour simple	
Etape 3 : Laminer la pâte à 16 mm, 8 mm, 6 mm	
Etape 4 : Tourner à 90°C + Tour simple	
Etape 5 : Laminer la pâte à 12 mm, 10 mm, 8 mm	
Etape 6 : Tourner à 90°C + Laminer la pâte à 4 mm, 3 mm, 2 mm, 0,5 mm	
Cuisson	3 minutes / 205°C / four «impingement» 15-18 minutes / 95°C / four rotatif Humidité ciblée finale 2-3 % (ajuster la température et le temps de cuisson)



Donut



Le doughnut ou donut (orthographe simplifiée inventée dans les années 1920) est un encas sucré fabriqué à partir de pâte frite levée. Si j'aime les beignets, c'est parce qu'ils font sourire les gens du monde entier. Les donuts sont populaires dans de nombreux pays et se présentent sous différentes formes : anneaux, sphères fourrées, torsades et boules. En Amérique, nous apprécions les anneaux, et les beignets à l'ancienne, accompagnés de café ou de lait. Une fois frits, les donuts sont recouvert avec du glaçage, du chocolat, de la cannelle, ou du sucre en poudre ou cristallisé. Ils peuvent être garnis de noix de coco, de noix hachées ou de confettis.

Recette

Ingrédients

Farine de blé	1 000g	100%
Eau	540g	54%
Levure sèche instantanée	13g	1,3%
Saf Instant® gold		
Inventis® Premix donut	150g	15%
Shortening	100g	10%
Bicarbonate de soude	15g	1,5%
Total	1 818g	

Process

Type de pétrin	Spirale
T° de base	65°C
Pétrissage	Lente 4 + Rapide 3
T° finale de pâte	25°C +/- 1°C
Pointage	25 minutes
Laminage	1 cm
Détente	5 minutes
Division	35g
Détaillage	Forme de donut à l'emporte-pièce
Apprêt	55 minutes / 35°C
Friture	60 secondes de chaque côté / 190°C





Europe de l'Ouest

Baguette Tradition	P.88
Bretzel	P.90
Pan Candéal	P.92
Hot cross bun	P.94
Pizza Romana (Pinsa)	P.96
Tsoureki	P.98
Danskt Rågbröd	P.100
Gaufre Liègeoise	P.102
Pain Tessinois	P.104

Baguette Tradition



France - Clément N.

Inscrite depuis peu au patrimoine immatériel de l'humanité par l'Unesco, la baguette de tradition française est un emblème de notre pays reconnu dans le monde. Avec simplement de la farine, de la levure, de l'eau, du sel, une longue fermentation ainsi qu'un savoir faire ancestral, nous obtenons un produit unique avec une croûte croustillante et une mie moelleuse. Acheter du pain est une véritable habitude sociale et conviviale qui rythme la vie des Français. Mon petit plaisir : couper la baguette dans le sens de la longueur et étaler une légère couche de beurre avec une fine tranche de jambon blanc, tout l'art de vivre à la française !

Recette

Ingrédients

Farine de blé (sans additif)	1 000g	100%
Eau	670g	67%
Sel	17g	1,7%
Levure pressée Hirondelle® bleue	7g	0,7%
Total	1 694g	

Process

Type de pétrin	Spirale
T° de base	55°C
Autolyse	30 minutes
Pétrissage	Lente 3 + Rapide 5
T° finale de pâte	25°C +/- 1°C
Pointage	16 heures / 5°C
Division	350g
Détente	90 minutes
Façonnage	Baguette 45 cm
Apprêt	45 minutes / 24°C
Scarification	5 coups de lame
Cuisson (four à sole)	22 minutes / 250°C / Buée



Bretzel



Comment est né le bretzel ?
En 1477, le boulanger d'Urach Frieder fut condamné à mort pour détournement de fonds. Le comte d'Urach lui promit son pardon s'il cuisait du pain dans un délai de trois jours pendant lesquels le soleil brillerait trois fois. Inspiré par les bras entrelacés de sa femme, Frieder a inventé la forme du bretzel. Quand j'avais 9 ans, j'étais à la boulangerie pour la première fois et j'ai eu le droit d'aider à faire des bretzels. Plus tard, j'ai apporté les bretzels aux gens dans un panier en osier. Aujourd'hui encore, par son odeur et son goût, il reste l'un des meilleurs pains de nos boulangeries.

Recette

Ingrédients

Farine de blé	1 000g	100%
Eau	500g	50%
Sel	25g	2,5%
Levure pressée Fala®	50g	5%
Margarine	50g	5%
Lait en poudre	50g	5%
Malt diastasique	3g	0,3%
Total	1 678g	

Process

Type de pétrin	Spirale
T° de base	52°C
Pétrissage	Lente 3 + Rapide 6
T° finale de pâte	24°C +/-1°C
Pointage	10 minutes
Division	80g
Détente	15 minutes
Façonnage	Boudin 50 cm + pliage
Apprêt	30 minutes / 28°C
Congélation	20 minutes / -20°C
Tremper dans le bain de bicarbonate de soude 40g bicarbonate de soude + 1,5 L d'eau	
Cuisson (four à sole)	10 à 12 minutes / 230°C





Pan Candéal



Nous vous présentons «La Fabiola», un pain long de Palencia, à la croûte fine et à la mie blanche et serrée, élaboré par les familles de boulangers Campillo et Mendiguchía. En 1960, le roi Baudouin de Belgique a épousé Fabiola de Mora y Aragón, une aristocrate espagnole, un événement qui a été largement couvert par les médias espagnols de l’époque. Pour célébrer ce mariage, un groupe de femmes de Palencia a eu l’idée de ce pain commémoratif, qui est aujourd’hui très présent en Castille-Léon.

Recette

Ingrédients

Farine de blé	1 000g	100%
Eau	470g	47%
Sel	18g	1,8%
Améliorant Pulso® Proa	5g	0,5%
Acidifiant liquide Livendo® AF200L	3g	0,3%
Levain sec dévitalisé Livendo® BD100	12g	1,2%
Levure pressée Hironnelle® 1895	25g	2,5%
Total	1 533g	

Process

Type de pétrin	Spirale
T° de base	65°C
Pétrissage	Lente 3
Laminage	6 minutes
T° finale de pâte	24°C +/-1°C
Division	350g
Détente	10 minutes
Façonnage	Boulage
Scarification	Polka
Apprêt	90 minutes / 26°C / 85% HR
Cuisson (rack oven)	200°C / 30 minutes / Buée

Hot cross bun



Même s'il existe de nombreuses variantes aujourd'hui, le hot cross bun traditionnel est celui qui contient des raisins et des épices. À l'origine, on le consomme à Pâques mais finalement, j'aime en manger toute l'année ! Le meilleur est de le consommer chaud, ou coupé en deux et grillé, avec du beurre ou de la marmelade.

Recette

Ingrédients

Pâte	Farine de blé	1 000g	100%
	Eau	620g	62%
	Levure pressée DCL Craft Bake® High Activity	40g	4%
	Sel	15g	1,5%
	Sucre	100g	10%
	Gluten	20g	2%
	Shortening	100g	10%
	Améliorant Fermex® Point 5W	10g	1%
	Raisins secs blonds/bruns	250g	25%
	Cannelle en poudre	8g	0,8%
	Total	2 163g	

Mélange pour le topping	Farine de blé	150g	75%
	Farine de maïs	50g	25%
	Total farine	200g	100%
	Eau	150g	75%
	Huile	50g	25%
	Poudre à lever	12,5g	6,25%
	Total	412,5g	

Process

Type de pétrin	Spirale
T° de base	65°C
Pétrissage	Lente 3 + Rapide 6
T° finale de pâte	26°C +/-1°C
Pointage	10 minutes
Division	80g
Pré-façonnage	Boulage
Détente	5 minutes
Façonnage	Boulage
Apprêt	90 minutes / 32°C / 80% HR

Former une croix sur le dessus avec le mélange à l'aide d'une poche à douille avant cuisson

Cuisson (four à sole) 10 minutes / 220°C

Badigeonner le dessus des brioches chaudes de sirop





Pizza Romana (Pinsa)



La pizza romana est sûrement le produit du moment, qui ne peut manquer dans les boulangeries. Cette pizza faite avec une pâte très hydratée (85%) est très croustillante. C'est un produit traditionnel qui est fait par les boulangers de Rome depuis bien longtemps, et qui est maintenant un must mondial. On le consomme en général avec de la mortadelle fraîchement coupée. Mais on la retrouve également avec des toppings plus élaborés comme le pesto, les légumes grillés, le saumon, la morue, la truffe et bien d'autres ingrédients.

Recette

Ingrédients

Farine de blé	1 000g	100%
Eau	850g	85%
Levure pressée L'hirondelle®	10g	1%
Sel	22g	2,2 %
Améliorant Ibis® Bleu	10g	1%
Levain sec dévitalisé Livendo® F100	10g	1%
Total	1 902g	

Process

Type de pétrin	Spirale
T° de base	45°C
Pétrissage	Lente 3 + Rapide 15
T° finale de pâte	25°C +/- 1°C
Pointage	60 minutes
Division	800g
Détente	0 minute
Façonnage	Batard
Apprêt	min. 2 heures / 28°C / 80% HR
Façonnage	Sur une table bien farinée, faire des empreintes comme pour la focaccia et étirer la pâte
Cuisson (four à sole)	12 à 15 minutes / 245°C

Tsoureki



Le tsoureki est un pain de mie traditionnel grec, que les Grecs préparent tout au long de l'année. Il est riche en beurre et en sucre et est très savoureux avec des notes de différentes épices comme le mahlepi, le mastic et la cardamome. Il est considéré comme le pain de Pâques, le pain de Noël ou le pain de la Saint-Sylvestre. Il est également consommé en Turquie, en Arménie et dans d'autres pays du Moyen-Orient.

Recette

Ingrédients

Farine de blé	1 000g	100%
Eau	300g	30%
Oeufs	140g	14%
Levure pressée Hironnelle® or	60g	6%
Sel	15g	1,5%
Sucre	300g	30%
Beurre	380g	38%
Épices grecques (mastic, mahlep, cardamome)	5g	0,5%
Levain liquide Livendo® Deluxe	50g	5%
Améliorant Ibis® Red	5g	0,5%
Total	2 255g	

Process

Type de pétrin	Spirale mixer
T° de base	50°C
Pétrissage	Lente 5 + Rapide 6 + Beurre + Lente 6 + Rapide 2
T° finale de pâte	28°C +/- 1°C
Pointage	60 minutes
Division	250g
Détente	15 minutes
Façonnage	Brioché tressée 2 branches
Apprêt	90 minutes / 30°C / 85% HR
Dorure à l'oeuf	Avant cuisson
Cuisson (Four à sole)	35 minutes / 180 °C





Danskt Rågbröd



Danemark - Anna G.

Dans ma région, en particulier au Danemark, ce pain a une forte tradition dans le passé, mais aussi aujourd'hui. Le Rågbröd existe à la fois dans les boulangeries de détail et dans les boulangeries artisanales. Il est très populaire car il est sain grâce à sa teneur élevée en céréales complètes, mais il a aussi beaucoup de goût grâce à sa teneur en levain. Il est surtout connu pour être associé au classique danois «Smørrebrød». Le Rågbröd est servi avec du saumon, des crevettes et d'autres garnitures agréables en guise de repas. C'est vraiment délicieux.

Recette

Ingrédients

Trempeage	Seigle broyé	500g	30,7%*
	Graines de tournesol	250g	15,3%*
	Graines de millet	110g	6,7%*
	Eau	1 100g	67,5%*
	Levain sec dévitalisé Livendo® S400	140g	8,6%*

*Les pourcentages du mélange de trempage sont basés sur le poids total de farine de la pâte

Pâte	Farine de blé	230g	14,1%
	Farine de seigle (broyage doux)	1 400g	85,9%
	Total farines	1 630g	100%
	Eau	950g	58,3%
	Levure pressée Zymarom® FT	60g	3,7%
	Améliorant Pulso® Firmita	15g	0,9%
	Malt noir liquide	40g	2,5%
	Sel	50g	3,1%

Process

Trempeage	Une nuit (min. 8 heures)
Type de pétrin	Spirale
T° de base	72°C
Pétrissage	Lente 3 + Rapide 12 (avec mélange de trempage)
T° finale de pâte	35°C +/- 1°C
Pointage	30 minutes
Badigeonner d'eau la table de cuisson	
Division	500g
Façonnage	In tin
Ajouter des graines sur le dessus des pains	
Apprêt	60 minutes / 35°C / 80% HR
Cuisson (four à sole)	240 à 190°C / 40 minutes / Buée

Gaufre Liègeoise



La gaufre de Liège, originaire de la ville de Liège en Belgique au XVIII^e siècle, présente une recette simple : farine, lait, œufs, sel, beurre, sucre perlé et levure. Cependant, sa véritable magie se révèle lors de la cuisson, lorsque le sucre caramélise, créant le mélange caractéristique de croustillant et de tendresse de la gaufre. Le savoir-faire est essentiel dans sa préparation. Ces gaufres peuvent être trouvées sur les étagères des boulangeries locales, sur les marchés artisanaux et sur les étals de rue. La meilleure façon de déguster une gaufre de Liège est chaude, fraîchement sortie du chariot par une journée froide d'hiver, pour croquer dans l'extérieur croustillant et l'intérieur tendre... c'est le paradis!

Recette

Ingrédients

Farine de blé	1 000g	100%
Oeufs	300g	30%
Lait	300g	30%
Sel	18g	1,8%
Sucre inverti	80g	8%
Beurre	500g	50%
Sucre perlé	500g	50%
Levure pressée Bruggeman®+	80g	8%
Levain liquide Livendo® LVBD3000	50g	5%
Mix Ennallin® Malto	4g	0,4%
Total	2 832g	

Process

Type de pétrin	Spirale
T° de base	48°C
Pétrissage	Lente 3 + Rapide 5 + Beurre + Lente 3
T° finale de pâte	23°C +/- 1°C
Détente	20 minutes
Incorporation différée	Sucre perlé
Pointage	60 minutes
Division	100g
Façonnage	Boulage
Apprêt	60 minutes
Cuisson (gaufrier)	3 minutes / 180°C



Pain Tessinois



Le pain tessinois est l'un des pains les plus appréciés en Suisse. Il a un arôme doux et une mie homogène. Il est particulièrement apprécié parce qu'il est facile à diviser. Il est idéal pour les garnitures salées et sucrées.

Recette

Ingrédients

Farine de blé	1 000g	100%
Eau	520g	52%
Levure pressée Hironnelle® Blue	30g	3%
Sel	19g	1,9%
Pulso Croustilis® Red	10g	1%
Huile de tournesol	60g	6%
Levain liquide Livendo® LVBD3000	50g	5%
Total	1 689g	

Process

Type de pétrin	Spirale
T° de base	52°C
Pétrissage	Lente 6 + Rapide 4
T° finale de pâte	24°C +/- 1°C
Pointage	10 minutes
Division	5 x 90g
Détente	5 minutes
Façonnage	Rond, puis long
Apprêt	45 minutes / 28°C / 80% HR
Dorure à l'œuf	Avant cuisson
Cuisson (Four à sole)	20 minutes / 220°C





LES 50 ANS DU RÉSEAU DES BAKING CENTER™

En 2024, nous célébrons les 50 ans du réseau des Baking Center™. C'est une opportunité en or pour créer encore plus de synergies dans la communauté des boulangers et renforcer notre accompagnement personnalisé auprès de chacun de nos clients.

Événements connectés, salons professionnels, séminaire de managers, challenges internes et rencontres avec nos clients, toutes les occasions sont bonnes pour célébrer ensemble notre passion du métier de boulanger.

Ce livre de recettes est un des cadeaux que nous avons créé à l'occasion de cet anniversaire. Il illustre à la perfection toute la richesse de notre réseau et vous invite à découvrir toutes les saveurs de notre expertise.

40 recettes pour fêter nos 50 ans, de Boulanger à Boulanger !



Vous êtes un amoureux du pain et êtes curieux des cultures du monde ? Ce livre est fait pour vous ! En le parcourant, vous y découvrirez une sélection de 40 recettes testées et validées dans l'un de nos 50 Baking Center™ à travers le monde.

Ce livre est l'occasion de célébrer la richesse et la variété de cet aliment central qu'est le pain mais aussi de vous transmettre une partie de l'expertise et de la passion de nos techniciens boulangers.

Nous espérons qu'en réalisant ces recettes, vous pourrez régaler et faire voyager toutes les personnes qui goûteront vos créations !

Exemplaire non destiné à la vente
ISBN 978-2-9591152-0-2