

Pain Courant avec apport de pâte fermentée

Ingrédients :

Recette de Base (1 kg de farine)	

Procédé de fabrication :

	Type de pétrin :	
Pétrissage	Durée en 1 ^{ère} Vit. :	
	Durée en 2 ^{ème} Vit. :	
Température de Base :		
Si Autolyse, durée :		
Température de la pâte :		
Durée de pointage en cuve :		
Durée et Température de l'apprêt :		
Durée et Température de cuisson :		

Pain de Tradition Française avec apport de pâte fermentée

Ingrédients :

Recette de Base (1 kg de farine)	

Procédé de fabrication :

	Type de pétrin :	
Pétrissage	Durée en 1 ^{ère} Vit. :	
	Durée en 2 ^{ème} Vit. :	
Température de Base :		
Si Autolyse, durée :		
Température de la pâte :		
Durée de pointage en cuve :		
Durée et Température de l'apprêt :		
Durée et Température de cuisson :		

Pain Complet

Ingrédients :

Recette de Base (1 kg de farine)	

Procédé de fabrication :

Pétrissage	Type de pétrin :	
	Durée en 1 ^{ère} Vit. :	
	Durée en 2 ^{ème} Vit. :	
Température de Base :		
Température de la pâte :		
Durée de pointage en cuve :		
Durée et Température de l'apprêt :		
Durée et Température de cuisson :		

Pain Viennois

Ingrédients :

Recette de Base (1 kg de farine)	

Procédé de fabrication :

Pétrissage	Type de pétrin :	
	Durée en 1 ^{ère} Vit. :	
	Durée en 2 ^{ème} Vit. :	
Température de Base :		
Température de la pâte :		
Durée de pointage en cuve :		
Durée et Température de l'apprêt :		
Durée et Température de cuisson :		

Pain de Campagne

Ingrédients :

Recette de Base (1 kg de farine)	

Procédé de fabrication :

Pétrissage	Type de pétrin :	
	Durée en 1 ^{ère} Vit. :	
	Durée en 2 ^{ème} Vit. :	
Température de Base :		
Température de la pâte :		
Durée du pointage en cuve :		
Durée et Température de l'apprêt :		
Durée et Température de cuisson :		

Pain de Mie

Ingrédients :

Recette de Base (1 kg de farine)	

Procédé de fabrication :

Pétrissage	Durée en 1 ^{ère} Vit. :	
	Durée en 2 ^{ème} Vit. :	
Température de Base :		
Température de la pâte :		
Durée du pointage :		
Durée et Température de l'apprêt :		
Durée et Température de cuisson :		

Pâte Levée Feuilletée

Ingrédients :

Recette de Base (1 kg de farine)	

Procédé de fabrication :

Pétrissage	Durée en 1 ^{ère} Vit. :	
	Durée en 2 ^{ème} Vit. :	
Durée et température du pointage avant beurrage :		
Nombre de tours :		
Durée et Température de l'apprêt :		
Durée et Température de cuisson :		

Pain Brioché

Ingrédients :

Recette de Base (1 kg de farine)	

Procédé de fabrication :

Pétrissage	Durée en 1 ^{ère} Vit. :	
	Durée en 2 ^{ème} Vit. :	
Température de Base :		
Température de la pâte :		
Durée et Température du pointage :		
Durée et Température de l'apprêt :		
Durée et Température de cuisson :		

Pain au Lait

Ingrédients :

Recette de Base (1 kg de farine)	

Procédé de fabrication :

Pétrissage	Durée en 1 ^{ère} Vit. :	
	Durée en 2 ^{ème} Vit. :	
Température de Base :		
Température de la pâte :		
Durée et Température du pointage :		
Durée et Température de l'apprêt :		
Durée et Température de cuisson :		

Cahier de Recettes

C.A.P. Boulangier

