© FERRANDI, L'ÉCOLE FRANÇAISE DE GASTRONOMIE

5/2/2015

LE PAIN DE *Tradition française*, DITE, "CROÛTE CRAQUANTE"

Décret du 13 septembre 1993 :
résumé : pas de congélation, pas d'additif pour appellation *Tradition française* ou équivalant

INGRÉDIENTS :

- ⇨ 10 kg T65 de *tradition française*, (100 %)
- ⇨ 6,6 kg d'eau (65 à 72 %)
- ⇨ 180 g de sel (soit 18 g /kg de farine, soit 28 g /L d'eau) (1,8 %)
- ⇨ 100 g de levure (soit 10 g /kg de farine, soit 14 g /L d'eau) (0,6 à 1,5 %)

PÉTRISSAGE : (±240 BRASSAGES)

⌛ Frasage : farine + eau 3 à 4 minutes

⌛ Autolyse : 20 minutes minimums conseillées

Sel + levure, incorporés dès le début du pétrissage

BATTEUR	À AXE OBLIQUE	SPIRAL :	À BRAS PLONGEANT:
T°de base 54 °C	T°de base 56 °C	T° de base 54 °C	T° de base 56 °C
3 min en1^{ére} v.	8 (4+4) min en1^{ére} v.	5 min en 1^{ére} v	8(4+4) min en1^{ére} v.
4 à5 min en 2^{éme} v	6à8 min en 2^{éme} v	4 à 5 min en 2^{éme} v.	6à8 min en 2^{éme} v.

Avantage : + de volume + de grigne

Inconvénient: mie moins jaune, plutôt crème.

🌡 Température de la pâte à la fin du pétrissage : 22 à 25 °C

POINTAGE :

⌛ Durée : 1 h à 1h 30 en donnant 1 tours si nécessaire.
(bien étirer les pâtes pour les rendre élastiques)

DIVISION ET FAÇONNAGE :

Attention : fleurage et farinage à la *tradition française*

✂ Division : 350 g avec légère mise en forme.
(Si possible diviser à la main pour conserver le maximum d'alvéoles)

⌛ Détente : 20 à 30 minutes.

( ) Façonnage manuel en baguette. ***Ne pas serrer***.

NB : possibilité de façonner à la machine en desserrant les rouleaux.

⇔ Longueur entre de 50 et 60 cm

↻ ***Tourner à gris*** sur couches sèches légèrement fariner
ou ***tourner à claire*** puis fariner légèrement à l'enfournement.

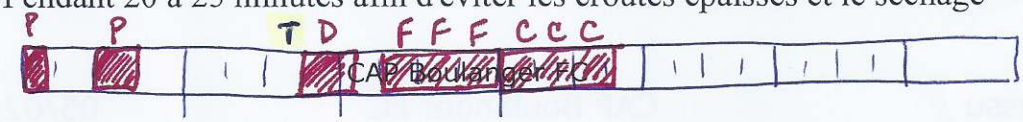
APPRÊT

⌛ 30 à 45 minutes selon la température ambiante..

CUISSON :

🌡 Cuire dans un Four vif (sole 245/voute255 °C) avec buée

⌛ Pendant 20 à 25 minutes afin d'éviter les croûtes épaisses et le séchage



3h45 TOTAL