

SPÉCULOOS À L'ÉPEAUTRE

LISTE DES INGRÉDIENTS

- 1,5 kg de Tricol'OR Épeautre
- 500 g de Tricol'OR Épeautre Intégral
- 120 g de levure
- 80 g de miel
- 2 œufs
- 500 ml de lait
- 470 ml d'eau
- 34 g de sel
- 250 g de beurre de laiterie

Pour le fourrage :
crème pâtissière à base de 1 l de lait, 350 g de pâte de spéculoos et 1 c à c de cannelle



PRÉPARATION

- Pétrissez 4' et 4' à la spirale.
- Ajoutez le miel dès le début du pétrissage.
- N'ajoutez le beurre qu'à la 2^e vitesse.
- Portez la température de la pâte à 26 - 27 °C.
- Prévoyez un pointage de 15'.
- Abaissez finement la pâte, à environ 3 mm, avec un rouleau à pâtisserie ou au laminoir.
- Étalez le fourrage sur la pâte et enroulez-la (comme une couque suisse ronde).
- Découpez la pâte et posez les petits morceaux de pâte sur une plaque de cuisson.
- Donnez un apprêt de 45'.
- Enduisez la pâte d'œuf avant de l'enfourner.
- Faites cuire 15' à 215 °C.

BON PLAN !

N'ajoutez le beurre qu'à la 2^e vitesse.

Pour le fourrage : ajoutez la pâte de spéculoos quand la crème pâtissière est encore un peu chaude. Le mélange se fera très facilement.

Étalez le fourrage de façon très homogène sur la pâte.

KNÄCKEBRÖD

LISTE DES INGRÉDIENTS

- 2 kg de Tricol'OR Avoine
- 400 ml d'huile d'olive
- 60 g de levure
- 34 g de sel
- 700 ml d'eau
- Blanc d'œuf
- Graines : Deco 7



PRÉPARATION

- Mélangez tous les ingrédients en une pâte homogène.
- Abaissez la pâte, à environ 3 mm, et découpez-la selon votre inspiration.
- Enduisez-la de blanc d'œuf et décorez-la avec des graines Deco 7.
- Faites cuire 20' dans un four à 180 °C.
- Ouvrez le clapet à vapeur 10' avant la fin du temps de cuisson.

BON PLAN !

Veillez à abaisser la pâte très finement.

BARRE D'ÉNERGIE

LISTE DES INGRÉDIENTS

- 1 kg de Tricol'OR Avoine
- 700 ml d'eau
- 80 g de miel
- 15 g de levure
- 20 g de sel
- 50 g de beurre
- 30 g de poudre à lever
- 50 g d'amandes
- 50 g de noisettes
- 50 g de noix de pécan
- 150 g d'abricots
- 100 g de raisins secs
- 2 jaunes d'œufs (40g)
- Graines de potiron



PRÉPARATION

- Faites griller les amandes et les noix.
- Concassez-les avec un rouleau à pâtisserie.
- Coupez les abricots en petits morceaux.
- Mélangez tous les ingrédients (farine, miel, levure, sel et beurre), d'abord sans la poudre à lever, pour une pâte bien homogène.
- Ajoutez graduellement l'eau.
- Si la pâte est bien lisse, incorporez-y la pâte à lever.
- Quand la pâte à lever est bien absorbée, ajoutez les noix, les raisins secs et les abricots.
- Prévoyez un pointage de 20'.
- Abaissez la pâte à 2 cm d'épaisseur.
- Découpez-la en rectangles de 9 cm sur 5.
- Enduisez-les d'œuf et garnissez-les éventuellement de graines de potiron (mais également délicieux sans).
- Vient ensuite un apprêt de 1 h.
- Faites cuire 25' dans un four à 180 °C.

BON PLAN !

Pour une pâte bien lisse, n'ajoutez la poudre à lever qu'à la fin du mélange des principaux ingrédients.

N'ajoutez les noix, les raisins secs et les abricots que quand la poudre à lever est tout à fait absorbée.

BRIOCHE CHOCO ORANGE

LISTE DES INGRÉDIENTS

- 2 kg de Tricol'OR Blanc
- 250 ml de lait
- 300 ml d'eau
- 250 g d'œufs
- 150 g de levure
- 300 g de matière grasse
- 75 g de sucre
- 34 g de sel
- 300 g de gouttes de chocolat résistant à la chaleur
- 200 g de marmelade d'orange



PRÉPARATION

- Pétrissez 3' et 6'.
- N'ajoutez la matière grasse qu'au début de la 2^e vitesse.
- Incorporez les gouttes de chocolat et la marmelade à la fin du pétrissage.
- Portez la température de la pâte à 24 - 25 °C.
- Prévoyez un pointage de 20'.
- Pesez des pâtons de 500 g.
- Foncez des moules à brioche graissés avec la pâte.
- Vient ensuite un apprêt de 45'.
- Enduisez la pâte d'œuf avant de l'enfourner.
- Faites cuire environ 30' à 180 °C.

BON PLAN !

Ajoutez la matière grasse au début de la 2^e vitesse.

N'incorporez les gouttes de chocolat et la marmelade qu'à la fin du pétrissage.

Thème

TERRE



LES SAVEURS GÉNÉREUSES

bien de chez nous

Le pain réunit en lui les quatre éléments : les céréales poussent dans la terre, l'eau permet de mélanger tous ses ingrédients, l'air veille à ce que sa mie soit tendre et le feu permet de cuire la pâte. Aujourd'hui, nous allons nous intéresser à l'élément terre.

Nous allons travailler avec une farine à base de céréales belges : Tricol'OR Blanc, Complet, Épeautre, Épeautre Intégral et Avoine. Dans ces recettes uniques, toutes les variétés de Tricol'OR interviennent. Nous sommes à la recherche des plus délicieuses combinaisons et saveurs que ces farines nous réservent, de la terre à la bouche.

Avec ces créations, développées en exclusivité par les boulangers conseil de Ceres, vous surprendrez vos clients, chaque jour à nouveau, avec des nouveautés et des délices bien de chez nous. Régalez-vous !

SI VOUS ÊTES DÉBUTANT...

Il y a quelques points dont il faut tenir compte :

1. Vérifiez la température de l'eau pour obtenir une température de pâte correcte.
2. Respectez les temps de pétrissage.
3. Respectez les temps de levage.
4. Pour les recettes avec du beurre : n'ajoutez le beurre qu'à la 2^e vitesse.



TRIO DE PETITS PAVÉS

LISTE DES INGRÉDIENTS

- 2 kg de Tricol'OR Blanc
- +/- 1150 ml d'eau
- 80 ml d'huile d'olive
- 60 g de levure
- 34 g de sel
- 180 g d'olives hachées
- 180 g de chorizo émincé
- 7,5 g d'un mélange d'épices et plantes aromatiques



PRÉPARATION

- Pétrissez 3' et 5' avec la spirale.
- Portez la température de la pâte à 24 - 25 °C.
- Après pétrissage, pesez 3 pâtons de 1,2 kg.
- Dans le pâton 1, incorporez les olives hachées.
- Dans le pâton 2, le chorizo émincé et les épices et plantes aromatiques dans le pâton 3.
- Boulez chaque pâton.
- Prévoyez un pointage de 20'.
- Façonnez les pâtons en pavés avec une bouleuse à pistolet.
- Disposez-les sur des plaques de cuisson et incisez-les à volonté.
- Vient ensuite un apprêt de 1 h.
- Faites cuire environ 15' à 220 °C, avec de la vapeur.

BON PLAN !

Incorporez très rapidement les olives, le chorizo et les épices et plantes aromatiques. Ainsi, vous évitez de casser la pâte.

PAIN AUX TOMATES, LARDONS ET FROMAGE

LISTE DES INGRÉDIENTS

- 2 kg de Tricol'OR Complet
- 400 g de passata de tomates
- +/- 900 ml de lait
- Huile d'olive
- Miel
- 300 g de lardons (sautés au préalable dans un peu d'huile d'olive et de miel)
- 80 g de levure
- 34 g de sel
- Finition : gruyère râpé



PRÉPARATION

- Pétrissez 4' et 5' avec la spirale.
- Ajoutez la passata et le lait au début du pétrissage.
- Ajoutez les lardons à la fin du pétrissage.
- Portez la température de la pâte à 26 - 27 °C.
- Prévoyez un pointage de 20'.
- Pesez des pâtons de 500 g.
- Étirez-les.
- Ensuite, un deuxième repos de 15'.
- Étirez et posez les pâtons sur des plaques de cuisson.
- Donnez un apprêt de 1 h.
- Faites cuire 30' à 215 °C, avec de la vapeur, et incisez avant d'enfourner.
- Saupoudrez les pains de gruyère environ 10' avant de les sortir du four.

BON PLAN !

Ajoutez la passata et le lait au début du pétrissage.

N'ajoutez les lardons qu'à la fin du pétrissage.

Après avoir garni les pains de gruyère, laissez-les encore une dizaine de minutes au four.

PAIN À LA BIÈRE, AU SALAMI ET AU FROMAGE

LISTE DES INGRÉDIENTS

- 2 kg de Tricol'OR Épeautre Intégral
- 4 petites bouteilles de Chimay Triple (33 cl)
- 50 g de levure
- 34 g de sel
- 300 g de salami émincé
- 200 g de parmesan râpé
- Finition : Gorgonzola



PRÉPARATION

- Pétrissez 4' et 4' avec la spirale.
- Ajoutez la bière au début du pétrissage.
- Ajoutez le salami émincé et le parmesan râpé à la fin du pétrissage.
- Portez la température de la pâte à 26 - 27 °C.
- Prévoyez un pointage de 20'.
- Pesez des pâtons de 500 g.
- Boulez.
- Laissez à nouveau reposer 15'.
- Boulez à nouveau et posez sur des plaques de cuisson.
- Donnez un apprêt d'environ 1 h.
- Faites cuire 35' à 215 °C, avec de la vapeur.
- Tartinez le pain de Gorgonzola environ 5' avant de le sortir du four.

BON PLAN !

N'ajoutez le salami et le parmesan qu'à la fin du pétrissage.

Garnissez le pain de Gorgonzola et prolongez encore la cuisson de 5'.