

COLLECTION DES ATELIERS LE PETIT PARIS



COMPRENDRE LA BOULANGERIE ARTISANALE

MAÎTRISEZ LES FONDATIONS, LES TECHNIQUES
ET LES RECETTES SIGNATURE DE
LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE FRANÇAISE



Stéphan' Martin

BOULANGER & PÂTISSIER FRANÇAIS
& FONDATEUR DU PETIT PARIS

Un aperçu de Comprendre la boulangerie artisanale

Cet aperçu présente Comprendre la boulangerie artisanale, un livre construit à partir de plus de trente-cinq années d'expérience en boulangerie artisanale française et des ateliers que j'enseigne au Petit Paris, en Floride.

Le projet est déjà bien avancé : la structure du livre, les recettes, les bases techniques et le système pédagogique sont définis. La rédaction et la mise en page sont en cours, et cet aperçu vous permet d'en découvrir deux chapitres complets : le Fraisier et la Baguette.

Ce livre ne se limite pas à expliquer quoi faire : Il vous aide à observer, comprendre et ajuster afin de mieux maîtriser vos recettes et de savoir quoi corriger lorsque le résultat n'est pas celui attendu.

Le livre complet réunira les bases, les techniques, les recettes, les points de contrôle et les méthodes de diagnostic nécessaires pour comprendre la boulangerie artisanale française, et pas seulement suivre des recettes.

Comprendre la boulangerie artisanale est maintenant disponible sur Kickstarter.

Si cet aperçu vous plaît et que vous pensez que cette approche peut vous aider à devenir un meilleur boulanger, vous pouvez soutenir le projet et contribuer à donner vie au livre complet.

Découvrez et soutenez le projet sur Kickstarter



Merci pour votre lecture, votre passion pour la boulangerie et votre soutien dans la transmission de ce savoir-faire.

Stéphane Martin

Artisan Boulanger & Pâtissier

Le Petit Paris — Floride

DANS LE LIVRE COMPLET

Voici les principales parties et recettes de l'édition complète de
Comprendre la boulangerie artisanale.

AVANT DE COMMENCER

Préface, L'histoire derrière ce livre, Comment utiliser ce livre

PARTIE I : LES BASES

Comprendre la pâte, La fermentation et la température, Le levain, Les bases de la fabrication du pain, Les bases essentielles de la pâtisserie et de la viennoiserie

PARTIE II : LE PAIN

La baguette, Le pain au levain

PARTIE III : VIENNOISERIE

Le croissant

PARTIE IV : PÂTISSERIE FRANÇAISE

Le fraisier, L'éclair, Le macaron, Le mille-feuille, La forêt-noire,
La tarte aux fruits frais, La quiche

PARTIE V : COMPRENDRE & PROGRESSER

Diagnostic et résolution des problèmes, Organiser votre production

RÉFÉRENCES

Guide de conversion, Guide des températures, Glossaire de la boulangerie française,
Index des techniques, Index des recettes



Préface

Les recettes sont indispensables. Elles nous montrent quoi faire, dans quel ordre et avec quelles quantités. Elles sont le point de départ de tout apprentissage.

Mais une recette, à elle seule, ne suffit pas.

Lorsque la farine change, que la température varie ou que le résultat n'est pas celui attendu, une question revient inévitablement : pourquoi ?

C'est de cette question qu'est né Comprendre la boulangerie artisanale.

Ce livre n'est pas une simple collection de recettes. Il a été conçu comme un parcours d'apprentissage, où chaque nouvelle réalisation s'appuie sur les connaissances acquises précédemment. Les fondations sont expliquées une seule fois, puis réutilisées au fil des chapitres pour vous permettre de progresser naturellement, étape après étape.

Une recette vous apprend quoi faire, comprendre les principes vous apprend à créer.

En découvrant le rôle des ingrédients, l'importance des gestes et les raisons qui se cachent derrière chaque étape, vous gagnerez peu à peu en confiance. Vous ne suivrez plus seulement une recette : vous saurez l'adapter, corriger vos erreurs et réussir plus régulièrement.

Mon objectif n'est pas de faire de vous un professionnel. Il est de vous transmettre la manière de réfléchir d'un artisan : observer, comprendre, puis agir. C'est cette approche qui permet de devenir progressivement autonome et, surtout, de prendre davantage de plaisir à faire son pain, ses viennoiseries et ses pâtisseries.

Car la plus belle réussite n'est pas seulement de sortir un beau produit du four. C'est de comprendre pourquoi il est réussi, d'être capable de le reproduire et d'avoir envie d'aller encore plus loin.

J'espère que ce livre vous accompagnera longtemps. Qu'il vous donnera le plaisir de réussir, mais aussi celui de comprendre, d'expérimenter et de partager.

Bienvenue dans Comprendre la boulangerie artisanale.

Comprendre la boulangerie artisanale

L'histoire derrière ce livre

Avant de commencer

Il est quatre heures du matin. Dans le laboratoire, le silence n'est jamais tout à fait complet. Le levain poursuit lentement son travail, les farines attendent d'être pesées et les pétrins vont bientôt se mettre en marche. Dans quelques heures, les premiers clients pousseront la porte de la boulangerie. Ils verront des baguettes dorées, des croissants croustillants et des pâtisseries soigneusement dressées. Ils sentiront le beurre chaud, le café et le pain tout juste sorti du four.

Ce qu'ils ne verront pas, ce sont les nuits de travail, les essais recommencés, les formations, les voyages et les milliers de décisions qui se cachent derrière chaque produit. Ils ne verront pas non plus les questions qui continuent de me traverser l'esprit devant une pâte : pourquoi a-t-elle fermenté différemment d'hier ? Pourquoi cette farine absorbe-t-elle davantage d'eau ? Comment quelques degrés peuvent-ils changer entièrement le résultat ?

Après plus de trente-cinq ans de métier, ce besoin de comprendre est resté intact. Je peux encore passer un long moment devant une pâte simplement parce qu'elle ne s'est pas comportée comme prévu. Ce n'est pas l'imprévu qui m'agace le plus ; c'est de ne pas encore en connaître la raison.

Je n'ai jamais considéré la boulangerie comme une succession de recettes à reproduire. Une formule donne un cadre. Le véritable savoir-faire commence lorsqu'on comprend ce qui se passe dans la matière et que l'on devient capable d'observer, de corriger et d'adapter. C'est à cet endroit que l'artisanat rejoint la science, et que la rigueur laisse une place à la créativité.

Ce livre est né de cette obsession du pourquoi. Je ne veux pas seulement vous montrer comment réaliser une baguette, un croissant ou une pâtisserie française. Je veux vous donner les bases qui permettent de réfléchir, de progresser et, un jour, de créer sans dépendre aveuglément d'une recette. Comprendre son métier, c'est aussi mieux choisir ses matières premières, respecter les fermentations et retrouver la maîtrise de ce que l'on mange.

Le temps est au cœur de cette démarche. Il développe les arômes, transforme les textures et forme aussi les artisans. Il est, depuis toujours, mon principal ingrédient.

Une vocation

Je m'appelle Stéphan Martin. Mes parents racontent qu'à trois ans, lorsque l'on me demandait ce que je voulais faire plus tard, je répondais déjà : « Je serai boulanger. » Je n'en ai aucun souvenir, mais je sais que je n'ai jamais changé d'avis. La boulangerie n'a pas été une solution choisie à l'adolescence ; elle était déjà là.

J'ai grandi dans une famille où le fait maison occupait une place naturelle. Ma mère a toujours été une excellente cuisinière. Elle n'en a jamais fait son métier, mais elle préparait les repas avec soin, générosité et respect des produits. Bien avant que je sache expliquer la qualité d'un ingrédient, elle m'avait appris à la reconnaître. Elle m'a aussi transmis une idée simple : lorsque l'on prépare soi-même, on sait ce que l'on donne à manger aux autres.

Vers dix ou onze ans, pendant les vacances scolaires, je passais des heures chez le boulanger de mon village. Je n'y allais pas pour acheter du pain. J'y allais pour observer. Je regardais les gestes, j'écoutais les pétrins et je voyais quelques ingrédients simples devenir une matière vivante. Je ne connaissais encore rien à la fermentation, au gluten ou aux températures, mais je savais déjà que je voulais être de l'autre côté du comptoir.

À quatorze ans et demi, je suis entré en apprentissage à La Renommée, où je suis resté cinq ans : deux années en pâtisserie, une en boulangerie, puis deux années en contrat professionnel pour préparer le brevet de maîtrise en pâtisserie. Les horaires ne m'ont jamais rebuté. Là où d'autres voyaient des réveils en pleine nuit et la chaleur des fours, je voyais surtout le métier que j'avais choisi.

J'y ai appris les bases techniques, mais surtout une manière de travailler : la rigueur, la régularité, l'humilité face à la matière et le respect du travail bien fait. Très vite, un second projet s'est imposé. Je ne voulais pas seulement fabriquer ; je voulais entreprendre. Imaginer un commerce, accueillir des clients, former une équipe et faire évoluer une entreprise m'attiraient autant que le laboratoire. Ces deux dimensions, artisan et entrepreneur, ne se sont plus jamais séparées.

Apprendre, encore et toujours

La fin de mon apprentissage n'a jamais signifié la fin de ma formation. Dans chaque boulangerie où j'ai travaillé en région parisienne, je cherchais ce que je pouvais apprendre. Certaines entreprises étaient très différentes ; d'autres semblaient presque identiques. Pourtant, un geste, une organisation, une fermentation ou une cuisson suffisait à révéler une autre façon de penser le métier. Même deux produits qui se ressemblent peuvent être le résultat de compétences techniques très différentes.

J'ai toujours aimé voyager. Une saison au Club Med en Grèce, juste après La Renommée, m'a permis de travailler au contact de personnes venues d'horizons différents avant mon service militaire. La Marine nationale m'a ensuite conduit à La Réunion et le long de la côte africaine. Ces déplacements ont nourri ma curiosité pour les cultures, les habitudes alimentaires et les rencontres. Ils m'ont aussi appris que l'on peut beaucoup comprendre des gens en observant ce qu'ils préparent et la manière dont ils le partagent.

J'ai également tenté de travailler à Londres. L'expérience n'a duré qu'un week-end : mon anglais n'était pas suffisant. Ce départ manqué ne m'a pas détourné de l'étranger. Il m'a simplement rappelé qu'une compétence que l'on néglige finit toujours par devenir une limite.

De retour en France, j'ai rejoint la boulangerie de Marc et Christine Lucas. C'est là que j'ai rencontré Véronique, en 1999. Nous avons le même rapport au travail : beaucoup d'heures, peu de compromis sur la qualité et la volonté de construire quelque chose qui nous appartienne. Depuis, les décisions importantes se prennent à deux.

Nos compétences se complètent. Véronique connaît les clients, la vente et l'accueil ; elle sait aussi reconnaître une idée qui peut devenir un vrai produit. De mon côté, je suis davantage attiré par la production, les recettes, les calculs, la gestion et tout ce qui permet d'améliorer un procédé. Je pouvais arriver avec une idée très technique ; elle savait immédiatement comment la rendre désirable et compréhensible pour le client. À l'inverse, nombre de mes recherches ont commencé parce qu'elle m'avait poussé à essayer quelque chose de nouveau.

Lorsque nous avons annoncé à Marc et Christine notre intention de partir pour reprendre une affaire, ils n'avaient pas prévu de vendre. C'est notre départ qui les a conduits à nous proposer leur propre boulangerie. En 2005, nous sommes devenus propriétaires de l'établissement dans lequel nous avons travaillé et nous nous étions rencontrés. Cette reprise était plus qu'une transaction : c'était une confiance à préserver.

Quelques années plus tard, nous avons ouvert une deuxième boulangerie. Ce développement nous a appris à structurer, déléguer et transmettre davantage. On peut tout surveiller dans un seul laboratoire ; avec deux établissements, il faut construire des méthodes assez solides pour que la qualité ne dépende pas uniquement de sa présence.

Je continuais parallèlement à me former. Nous faisions venir plusieurs fois par an de grands professionnels afin d'introduire de nouvelles techniques et de renouveler nos collections, notamment à Noël et à Pâques. J'ai ainsi travaillé avec l'École Pierre Hermé, Philippe Parc, Meilleur Ouvrier de France et Champion du Monde, ainsi qu'avec Bellouet Conseil. Je ne cherchais pas un certificat supplémentaire, mais une idée, une méthode ou une explication capable de modifier mon travail dès le lendemain.

Avec Anthony, un boulanger aussi passionné que solide techniquement, nous participions également à des concours régionaux de baguette, croissant, mille-feuille ou Paris-Brest. Nous ne cherchions pas à battre les autres ; nous cherchions à sortir de notre routine et à voir ce que notre travail valait lorsqu'il était observé de près. En 2016, Anthony et moi avons remporté le concours régional du croissant dans nos catégories respectives.

En 2017, j'ai obtenu le titre de Maître Artisan. Le dossier devait démontrer non seulement la maîtrise du métier, mais aussi l'investissement dans la formation, la qualité et la transmission. J'y ai vu moins une consécration qu'une confirmation de la direction suivie depuis mes débuts : ne jamais considérer que l'on sait suffisamment.

Tout recommencer

Sur le papier, nous avons réussi. Nous dirigeons deux boulangeries, nos équipes étaient en place et notre travail était reconnu. Pourtant, les contraintes administratives prenaient une place croissante dans nos journées. Après un nouveau différend fiscal, nous avons conclu que nous n'avions plus que deux choix : redevenir salariés ou reconstruire ailleurs. Nous avons choisi de repartir.

Ce départ n'a été ni un coup de tête ni un rejet de la France. Le projet a été préparé pendant plusieurs années. J'avais toujours aimé les États-Unis. Une première piste avec une franchise de macarons située à Sarasota devait simplifier notre installation. Elle n'a pas abouti, mais elle nous a fait découvrir la Floride. Nous avons aimé son énergie et son esprit entrepreneurial, puis choisi de rechercher notre propre boulangerie afin de conserver la liberté qui avait toujours guidé notre parcours.

Après plusieurs voyages de repérage, nous avons trouvé l'affaire qui allait devenir Le Petit Paris presque au dernier moment. Nous sommes arrivés le 20 avril 2019. Le 1er mai, dix jours plus tard, nous ouvrons. Entre les deux, il a fallu trouver une maison, finaliser le closing, accomplir les démarches, organiser les fournisseurs et reprendre le laboratoire. Nos valises étaient à peine ouvertes que les premières fournées commençaient déjà.

Les débuts ont été encourageants. La clientèle de l'ancienne boulangerie était présente, et les marchés, surtout celui de Winter Garden, nous ont permis de faire connaître rapidement notre travail. Nous n'avons pas cherché à inventer une version américaine de notre métier.

Nous avons fait ce que nous savions faire : des pains à fermentation longue, des viennoiseries pur beurre et des pâtisseries artisanales, préparés à partir de matières premières que nous connaissons, sans raccourcis inutiles et avec le temps nécessaire pour obtenir le goût et la qualité recherchés.

Pour moi, bien manger ne signifie pas transformer chaque produit en aliment diététique. Un croissant reste un produit de plaisir. Mais il peut être fabriqué avec du vrai beurre, une pâte fermentée avec soin et des ingrédients que l'on peut nommer. Cette différence est essentielle : l'artisan ne promet pas un aliment miracle ; il donne au client la possibilité de savoir ce qu'il mange.

Aujourd'hui, Le Petit Paris est devenu davantage qu'une boutique. C'est une boulangerie, un lieu de rencontre avec nos clients, un espace de formation et un laboratoire où nous testons en permanence de nouvelles idées. Le livre est né dans cet environnement, entre les fournées, les marchés, les échanges au comptoir et les questions posées pendant les ateliers.

La pandémie de COVID-19 est arrivée moins d'un an après notre ouverture. Nous avons eu la chance d'être en Floride et de ne jamais fermer la boutique. Plusieurs marchés ont été suspendus, mais celui de Winter Garden a même ajouté une journée le mercredi. La période est restée incertaine, mais elle nous a permis de tenir et de renforcer le lien avec une clientèle qui continuait à chercher des produits simples, familiers et bien faits.

Je reste profondément attaché aux gestes traditionnels, sans être nostalgique des outils anciens. Lorsqu'une technologie peut améliorer mon travail ou répondre à une question, je veux la comprendre. J'utilise l'impression 3D pour fabriquer des emporte-pièces, des pochoirs et des accessoires adaptés à nos besoins. L'intelligence artificielle est devenue, elle aussi, un outil de recherche et de création, jamais un substitut au jugement de l'artisan.

En 2022, cette curiosité a donné naissance à Sunset Grove, une bûche de Noël dont le concept et la première recette ont été développés avec l'aide de l'intelligence artificielle. À ma connaissance, elle comptait parmi les premières créations pâtisseries conçues de cette manière. Mon objectif n'était pas de prouver qu'une machine pouvait remplacer un pâtissier. Je voulais savoir si un outil nouveau pouvait ouvrir une piste que l'expérience humaine saurait ensuite transformer en produit réel.

J'ai rejoint les Ambassadeurs du Pain parce que j'y ai retrouvé une vision de la boulangerie que je défendais déjà depuis des années : respecter les matières premières, laisser aux fermentations le temps de transformer la pâte, rechercher une meilleure qualité nutritionnelle et transmettre ces principes. Pour moi, faire du bon pain ne consiste pas seulement à obtenir une belle croûte et une mie régulière. Il faut aussi savoir ce que l'on met dedans, pouvoir expliquer comment il a été fabriqué et chercher à mieux nourrir ceux qui le mangent.

Tout n'a pas fonctionné. Notre projet d'un second point de vente à Alafaya, à l'est d'Orlando — alors que Le Petit Paris se trouve à Winter Garden, à l'ouest — n'a finalement jamais ouvert. Les retards administratifs nous ont conduits à abandonner le projet, avec un coût important. Cette expérience nous a appris qu'un entrepreneur doit savoir arrêter une idée lorsque les conditions ne permettent plus de la mener correctement.

Transmettre

J'ai toujours aimé transmettre, d'abord aux apprentis et aux ouvriers, puis aux clients. Nous proposons déjà des ateliers en France. J'aimais ouvrir le laboratoire et montrer ce qui ne se voit pas depuis la boutique : le comportement d'une pâte, les décisions prises pendant une fermentation et les détails qui expliquent pourquoi deux recettes identiques sur le papier peuvent donner des résultats opposés.

En 2024, nous avons lancé les ateliers du Petit Paris. Débutants, passionnés, professionnels et familles sont venus apprendre, mais surtout poser des questions. Très vite, j'ai compris qu'ils ne voulaient pas seulement repartir avec une recette. Ils voulaient une méthode pour la refaire, la corriger et l'adapter chez eux.

Leurs questions ressemblaient à celles que je me posais enfant devant le boulanger de mon village : pourquoi ? Pourquoi le feuilletage ne se développe-t-il pas ? Pourquoi le levain réagit-il ainsi ? Pourquoi faut-il attendre ? Enseigner m'a obligé à aller plus loin que le geste et parfois à remettre en cause ce que je faisais depuis des années par habitude.

Cette transmission répond aussi à une conviction personnelle. Nous devons retrouver l'envie et la capacité de préparer nous-mêmes une partie de ce que nous mangeons. Il ne s'agit pas de rechercher une alimentation parfaite, mais de savoir ce qu'il y a dans nos aliments, de limiter les produits inutilement transformés et de redonner une place aux ingrédients simples, au temps et au geste. Je crois qu'il faut utiliser la science et les outils modernes pour mieux choisir les matières premières, respecter les processus et fabriquer des produits plus authentiques et savoureux.

À l'approche des deux ans des ateliers, j'ai voulu toucher les personnes qui ne pouvaient pas venir jusqu'à Winter Garden. Trois heures permettent de transmettre beaucoup, mais jamais assez. Les participants photographiaient les étapes, prenaient des notes et continuaient à poser des questions une fois le cours terminé. Il manquait un support reliant les bases, la science, les gestes et les applications.

C'est ainsi qu'est né Comprendre la boulangerie artisanale. Je ne voulais pas ajouter un simple recueil de recettes à tous ceux qui existent déjà, mais construire le livre que j'aurais aimé trouver comme apprenti : un système où les fondations sont expliquées une fois, les techniques se répondent et chaque recette devient l'application d'un raisonnement plus large.

Je ne souhaite pas que le lecteur referme ce livre en retenant mon parcours. Je voudrais qu'il regarde une pâte différemment, qu'il prenne le temps d'observer avant de corriger, qu'il ose expérimenter lorsqu'il a compris les bases et qu'il retrouve la fierté de fabriquer lui-même un pain, une viennoiserie ou une pâtisserie dont il connaît les ingrédients.

Si ce savoir passe ensuite à un enfant, à un proche, à un collègue ou à un élève, alors le livre aura pleinement rempli son rôle. Car un savoir-faire ne reste vivant que lorsqu'il circule.

Le temps est mon principal ingrédient. Dans le pain, bien sûr. Mais aussi dans une vie d'artisan.

Une note sur l'intelligence artificielle

L'intelligence artificielle a joué un rôle important dans la création de ce livre, et je souhaite être totalement transparent à ce sujet.

Je suis boulanger et pâtissier, pas écrivain. Mon métier consiste à travailler la pâte, comprendre les fermentations, élaborer des recettes, former des équipes et transmettre des techniques. Après plus de trente-cinq années passées en boulangerie artisanale, j'ai accumulé beaucoup d'expérience et de connaissances. Mais transformer tout cela en un livre clair, structuré et accessible représentait un défi totalement différent.

Sans l'intelligence artificielle, ce livre n'aurait probablement jamais existé sous cette forme.

L'IA m'a aidé à transformer mes connaissances, mes recettes, mes méthodes et les explications que je transmets depuis des années dans mes ateliers en un contenu organisé et compréhensible. Elle m'a également assisté dans certains travaux de recherche, dans la structure du livre, la rédaction et la révision des textes, la traduction, ainsi que dans le développement de certains concepts pédagogiques et visuels.

Mais l'intelligence artificielle ne remplace ni mon expérience professionnelle, ni mon jugement, ni la pratique du métier. Les recettes, les méthodes, les choix techniques et les recommandations présentés dans ce livre reposent sur mon expérience d'artisan boulanger et pâtissier. Ils sont relus, corrigés et validés avant publication.

Certaines illustrations et certains schémas pédagogiques peuvent également être créés ou développés avec l'aide de l'IA lorsqu'elle permet d'expliquer plus clairement une technique ou un concept. Ces visuels sont des outils pédagogiques : ils illustrent ce que je souhaite transmettre et ne doivent pas nécessairement être considérés comme des photographies d'un véritable processus de production.

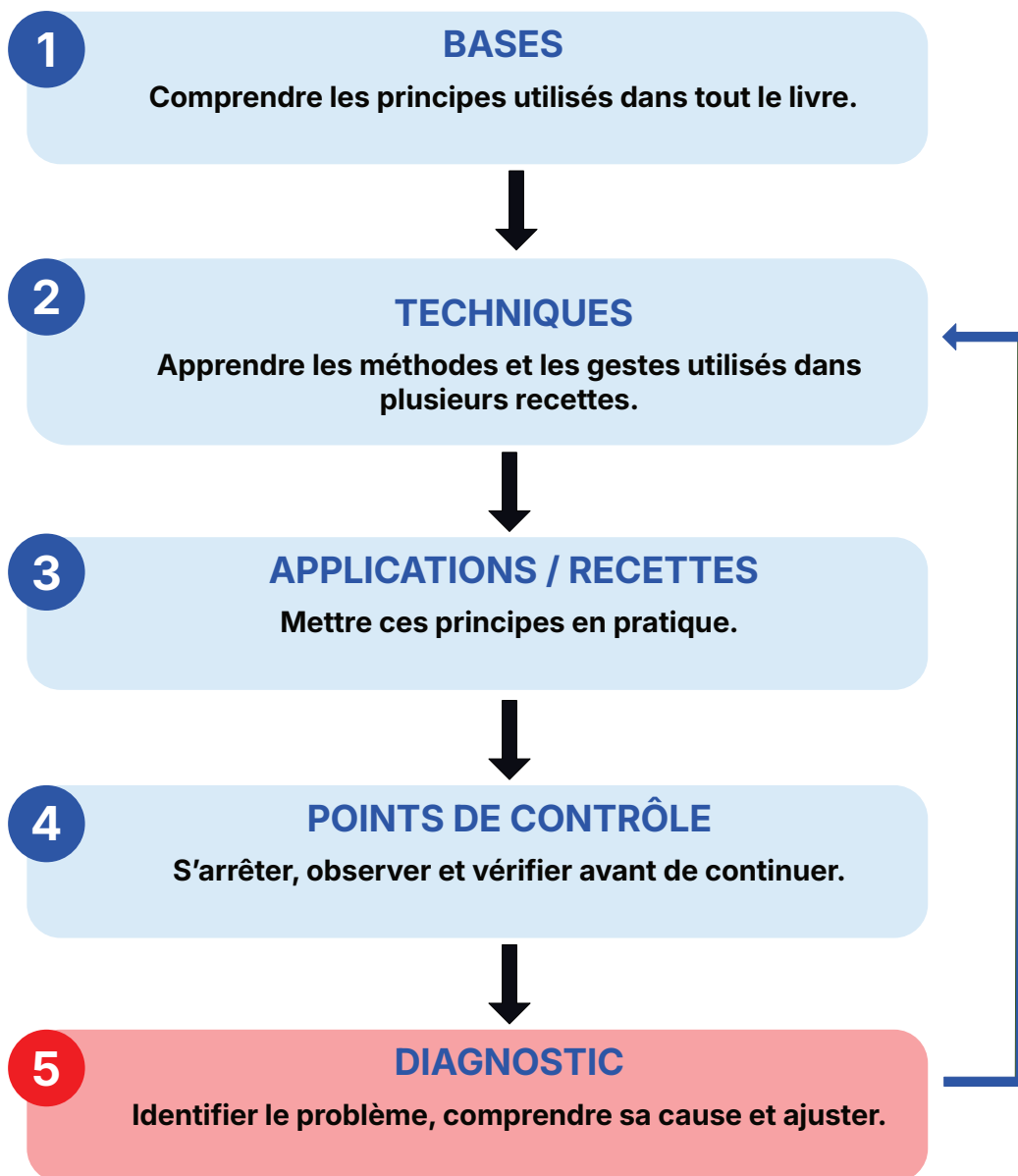
Je considère l'intelligence artificielle comme n'importe quel autre outil moderne.
L'outil ne possède pas l'expérience de l'artisan ; il peut en revanche aider l'artisan à la transmettre.

Dans mon cas, elle m'a permis de réaliser quelque chose que je n'aurais probablement jamais entrepris seul : **transformer plus de trente-cinq années d'expérience en mots afin de pouvoir les partager avec les autres.**

COMMENT UTILISER CE LIVRE

Ce livre est conçu pour vous aider à faire plus que simplement suivre une recette.

En comprenant les principes, en observant le résultat et en apprenant à vous adapter, vous gagnerez progressivement en maîtrise et en confiance.



SUIVRE → OBSERVER → COMPRENDRE → AJUSTER

COMMENT LIRE ET UTILISER UNE RECETTE

Chaque recette de ce livre suit la même logique.

Savoir comment la lire vous aidera à obtenir de meilleurs résultats et à comprendre quoi faire lorsque tout ne se passe pas comme prévu.

AVANT DE COMMENCER

Chaque recette renvoie à une ou plusieurs Bases.

Consultez d'abord les bases indiquées afin de comprendre les principes essentiels, les raisons derrière la méthode et le résultat attendu.

SUIVRE LA MÉTHODE

Lisez entièrement la recette avant de commencer.

Suivez ensuite les étapes dans l'ordre, mais concentrez-vous sur ce que vous voyez et ressentez, pas uniquement sur le temps indiqué.

UTILISER LES POINTS DE CONTRÔLE

À certaines étapes clés, la recette vous indiquera ce que vous devez observer.

Comparez votre pâte, votre crème ou votre produit au résultat attendu avant de continuer.

SI LE RÉSULTAT N'EST PAS CORRECT

Quelque chose ne s'est pas passé comme prévu ?

Consultez la section Diagnostic de la recette.

Commencez par ce que vous observez, identifiez la cause probable puis appliquez la correction recommandée.

Exemple :

Si la recette fait référence à la Crème pâtissière, consultez d'abord la section Base — Crème pâtissière (p. XX).

Exemple de point de contrôle :

Avant le façonnage, la pâte doit être :

Lisse • Extensible • Suffisamment froide pour être manipulée

Si oui → continuer

Si non → rechercher la cause

Exemple de diagnostic :

PROBLÈME → CAUSE POSSIBLE → CORRECTION

Faible développement → Sous-pousse → Prolonger la pousse

La boulangerie est un cycle d'observation et d'ajustement.

Suivez la méthode.

Observez le résultat.

Comprenez ce qui se passe.

Ajustez et recommencez.

C'EST AINSI QUE L'ON PROGRESSE.

Fraisier



Un classique de la pâtisserie française

Grand classique de la pâtisserie française, le fraisier occupe une place particulière dans les vitrines dès l'arrivée des premières fraises. Associé au printemps, aux repas de famille et aux célébrations, il illustre parfaitement une tradition française : mettre en valeur un fruit de saison à travers une construction élégante, précise et généreuse.

Sous son apparente simplicité, il repose sur un équilibre délicat entre une génoise légère, une crème mousseline onctueuse et des fraises fraîches. Les fruits disposés contre le cercle ne sont pas seulement décoratifs : ils donnent au gâteau son identité visuelle immédiatement reconnaissable.

Sa réussite dépend moins de la complexité de chaque préparation que de la qualité du montage. L'épaisseur des couches, la répartition de la crème, l'alignement des fraises et le respect du temps de prise déterminent sa tenue, sa découpe et son équilibre en bouche.

DANS CE CHAPITRE

Vous apprendrez à organiser chaque élément, à contrôler les hauteurs et à construire un fraisier net, stable et harmonieux. Le schéma de coupe vous aidera à visualiser l'ordre des composants et les proportions à respecter.

Niveau	Format	Point clé
Intermédiaire	Ø 22 cm / 8.5 in 6 à 8 parts	Montage propre et prise au froid

Comprendre la construction du fraisier

L'ARCHITECTURE DU FRAISIER

Le fraisier est un gâteau d'assemblage. Sa réussite dépend moins de la difficulté de chaque préparation que de l'équilibre des couches et de la précision du montage.

LA STRUCTURE

La génoise doit rester souple après le passage au froid, tout en étant suffisamment ferme pour soutenir la crème et les fruits. La crème mousseline apporte la tenue, l'onctuosité et la liaison entre les différents éléments.

LE RHODOÏD ET LE POURTOUR

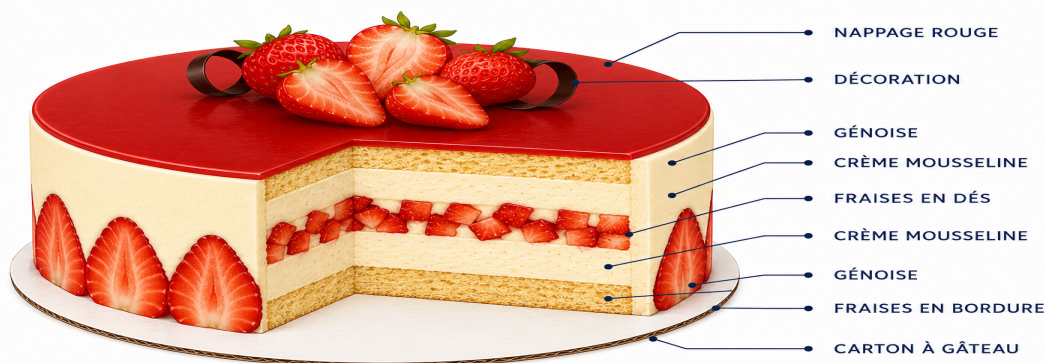
Une bande de rhodoïd est placée à l'intérieur du cercle avant le montage. Elle facilite le décerclage et protège les fraises. Les demi-fraises sont posées directement sur le carton, face coupée contre le rhodoïd, puis recouvertes de mousseline afin que la génoise reste invisible.

L'INTÉRIEUR

Les fraises sont coupées en dés et réparties régulièrement dans la crème. Cette disposition facilite la découpe et permet d'obtenir des parts équilibrées.

LA FINITION

Le nappage rouge apporte une surface lisse, brillante et régulière. Il protège le dessus du gâteau et crée un contraste net avec la mousseline et les fraises fraîches.



POINT DE CONTRÔLE

À la fin du montage, aucune génoise ne doit être visible sur le pourtour. La mousseline doit remplir tous les espaces entre les fraises et former un bord régulier jusqu'au nappage.

Organiser le travail

AVANT DE COMMENCER

La génoise doit être complètement froide avant le montage.

La base de mousseline et le beurre doivent être à des températures proches au moment du foisonnement afin d'obtenir une crème lisse, légère et stable.

Préparez les fraises au dernier moment : lavez-les rapidement, séchez-les soigneusement, puis équeutez-les.

ORGANISATION RECOMMANDÉE

LA VEILLE

- Préparer et cuire la génoise
- Préparer la base de mousseline
- Filmer et refroidir
- Préparer le cercle, le carton et le rhodoïd

LE JOUR DU MONTAGE

- Foisonner la mousseline
- Découper les génoises et les fraises
- Monter le fraisier
- Laisser prendre au froid

AVANT LE SERVICE

- Décercler en laissant le rhodoïd en place
- Ajouter la décoration
- Conserver au froid jusqu'au service
- Retirer le rhodoïd seulement au moment de la découpe

Découper avec un couteau propre et légèrement chaud

Temps de repos

Laissez le fraisier prendre au froid pendant au moins quatre heures. Une nuit complète donne une tenue plus nette et facilite la découpe.

GÉNOISE

Cette génoise forme les deux couches du fraisier. Elle doit être légère, régulière et suffisamment souple pour rester agréable après le passage au froid.

INGRÉDIENTS

Ingrédient	Quantité
Œufs entiers	200 g / 7.05 oz (<i>environ 4 œufs</i>)
Jaunes d'œufs	40 g / 1.41 oz (<i>environ 2 jaunes</i>)
Sucre	120 g / 4.23 oz
Farine	135 g / 4.76 oz

MATÉRIEL SPÉCIFIQUE

- **Plaque** d'environ 40 × 30 cm / 16 × 12 in
- **Papier cuisson**
- **Batteur**
- **Maryse**
- **Tamis**
- **Spatule coudée**

COMPRENDRE LE FOISONNEMENT

Le foisonnement emprisonne une multitude de petites bulles d'air dans les œufs. Imaginez une piscine remplie de ballons gonflables empilés les uns sur les autres : l'ensemble occupe beaucoup de volume, mais reste très fragile.

Si vous mélangez trop fortement, appuyez avec la maryse ou écrasez la préparation, vous faites éclater une partie de ces bulles. La masse perd alors du volume et la génoise devient plus basse et plus dense.

Le même principe s'applique au moment d'étaler la pâte : répartissez-la doucement, sans appuyer ni la retravailler inutilement.

À RETENIR

Soulever et accompagner la masse, sans jamais l'écraser.

MÉTHODE

1. Foissonner les œufs

Placez les œufs entiers, les jaunes et le sucre dans la cuve du batteur.

Fouettez jusqu'à obtenir une préparation claire, très volumineuse et suffisamment stable pour former un ruban.

POINT DE CONTRÔLE

Lorsque vous soulevez le fouet, la préparation doit retomber en formant un ruban qui reste visible quelques secondes à la surface.

2. Incorporer la farine

Tamisez la farine sur la préparation.

Incorporez-la délicatement à la maryse, en passant sous la masse puis en la soulevant vers le centre. Faites progressivement tourner la cuve pour répartir la farine sans écraser les bulles d'air.

Arrêtez dès que le mélange est homogène. Plus vous le travaillez, plus la préparation perd du volume.

3. Étaler sur la plaque

Versez la préparation sur une plaque 1/2 US de 40 × 30 cm / 16 × 12 in, recouverte de papier cuisson.

Répartissez-la délicatement en une couche régulière. Utilisez le moins de mouvements possible et ne pressez pas la pâte avec la spatule.

POINT DE CONTRÔLE

La surface doit être régulière, mais la préparation doit conserver son volume. Une légère irrégularité vaut mieux qu'une pâte trop travaillée.

4. Cuire

Faites cuire environ 10 minutes à 180 °C / 350 °F.

La génoise doit être légèrement dorée, rester souple et reprendre sa forme sous une légère pression du doigt.

CRÈME MOUSSELINE

La crème mousseline apporte au fraisier sa tenue et son onctuosité. Elle doit être lisse, légère après foisonnement et suffisamment ferme pour maintenir les fraises et les génoises.

INGRÉDIENTS

Ingrédient	Quantité
Lait entier	500 g / 17.64 oz
Sucre	120 g / 4.23 oz
Jaunes d'œufs	80 g / 2.82 oz (environ 4 jaunes)
Fécule de maïs	40 g / 1.41 oz
Beurre doux	250 g / 8.82 oz

MATÉRIEL SPÉCIFIQUE

- Casserole
- Fouet
- Maryse
- Cul-de-poule ou récipient large
- Batteur muni du fouet
- Film alimentaire
- Balance précise

COMPRENDRE LA TEXTURE

La moitié du beurre est ajoutée à chaud pour enrichir la base. Le reste est incorporé après refroidissement pendant le fouettage, ce qui rend la mousseline plus légère et plus volumineuse.

Si la base est trop froide par rapport au beurre, la crème peut devenir granuleuse. Si elle est trop chaude, le beurre fond et la mousseline perd sa tenue.

À RETENIR

Une moitié du beurre à chaud, l'autre après refroidissement pour alléger la mousseline.

MÉTHODE

1. Chauffer le lait

Versez le lait dans une casserole et portez-le à ébullition.

2. Mélanger les jaunes

Mélangez les jaunes avec le sucre, puis ajoutez la fécule de maïs. Fouettez jusqu'à obtenir un mélange homogène.

3. Cuire la mousseline

Versez une petite partie du lait chaud sur le mélange en fouettant afin de le tiédir progressivement.

Reversez le tout dans la casserole contenant le reste du lait. Faites cuire à feu moyen sans cesser de mélanger.

Lorsque la crème arrive à ébullition, maintenez-la quelques instants. Cette étape assure une cuisson suffisante et contribue à réduire le risque bactérien.

Retirez du feu, ajoutez la moitié du beurre, puis mélangez jusqu'à complète incorporation.

4. Refroidir la base

Versez immédiatement la crème dans un récipient large.

Filmez-la directement au contact, puis laissez-la refroidir complètement.

5. Ajouter le reste du beurre et fouetter

Travaillez le beurre restant jusqu'à ce qu'il soit souple.

Fouettez la base refroidie pour lui redonner une texture lisse. Ajoutez progressivement le beurre souple, puis continuez à fouetter jusqu'à obtenir une mousseline légère, homogène et stable.

POINT DE CONTRÔLE — *La base et le beurre doivent être à des températures proches. La mousseline doit être lisse et sans grains.*

6. Utiliser immédiatement

Utilisez la mousseline dès qu'elle est prête pour monter le fraisier. Elle doit rester assez souple pour être pochée entre les fraises, mais suffisamment ferme pour maintenir les différentes couches.

MONTAGE DU FRAISIER

Le montage doit être réalisé avec une mousseline fraîchement foisonnée, suffisamment souple pour être pochée, mais assez ferme pour maintenir les fraises et les génoises.

1. Préparer le cercle

Posez le cercle de 22 cm / 8.5 in sur le carton à gâteau, puis placez le rhodoïd contre sa paroi intérieure.

2. Préparer les génoises

Découpez deux disques dans la génoise froide. Ils doivent être assez petits pour rester cachés derrière les fraises et la mousseline.

3. Installer les fraises du pourtour

Choisissez des fraises de hauteur régulière et coupez-les en deux dans la longueur.

Posez-les directement sur le carton, face coupée contre le rhodoïd, en les serrant régulièrement.

POINT DE CONTRÔLE — *Les fraises doivent atteindre environ les trois quarts de la hauteur du montage.*

4. Ajouter la première génoise et la mousseline

Déposez le premier disque de génoise au centre.

À l'aide d'une palette, faites pénétrer la mousseline entre les fraises, puis étalez-en une couche régulière sur la génoise.

5. Ajouter les fraises en dés

Répartissez les fraises coupées en dés sur la mousseline.

6. Ajouter une fine couche de mousseline

Recouvrez les fraises et la génoise d'une fine couche de mousseline, en comblant les espaces pour bien maintenir l'ensemble.

7. Poser la seconde génoise

Déposez le second disque de génoise et appuyez légèrement pour obtenir une hauteur régulière.

8. Compléter avec la mousseline

Ajoutez la mousseline restante et lissez-la à ras du cercle.

POINT DE CONTRÔLE

Aucune génoise ne doit être visible sur le pourtour. La mousseline doit arriver à ras du cercle.

9. Laisser prendre au froid

Réservez le fraisier au réfrigérateur pendant au moins 4 heures. Une nuit complète améliore sa tenue et facilite la découpe.

10. Ajouter le nappage rouge

Sur le fraisier bien froid, appliquez une couche régulière de nappage rouge.

11. Décercler et décorer

Retirez le cercle en laissant le rhodoïd en place. Décorez puis conservez au froid jusqu'au service.

Retirez le rhodoïd au moment de la découpe.

POUR UNE DÉCOUPE NETTE

Utilisez un couteau propre et légèrement chaud. Essuyez la lame entre chaque part.



La baguette



Une forme emblématique du pain français

La baguette est l'un des symboles les plus reconnaissables de la boulangerie française. Pourtant, elle ne désigne pas une recette unique, mais avant tout une forme de pain : une pâte allongée, façonnée avec précision, grignée puis cuite avec vapeur pour obtenir une croûte fine et croustillante.

Sous cette apparente simplicité, sa réussite dépend d'un équilibre global. La farine, l'eau, le sel, le ferment, la température, le pétrissage, la fermentation et le façonnage agissent ensemble. Modifier un seul de ces paramètres influence nécessairement les autres.

Dans ce chapitre, deux versions sont proposées : une à la levure et une au levain. Elles reposent sur la même logique de fabrication, mais leur fermentation ne se conduit pas exactement de la même manière. Les différences seront précisées au fil des étapes.

La même pâte peut aussi être utilisée pour réaliser d'autres formes de pain, comme des petits pains, des bâtards, des épis ou une fougasse. La recette donne une pâte ; le processus lui donne sa forme, sa texture et son caractère.

DANS CE CHAPITRE

Vous apprendrez à choisir une farine adaptée, à utiliser l'autolyse, à comprendre l'action du temps et de la température, puis à façonner, faire pousser, grigner et cuire une baguette régulière. Les points de contrôle vous aideront à adapter le processus à l'état réel de la pâte.

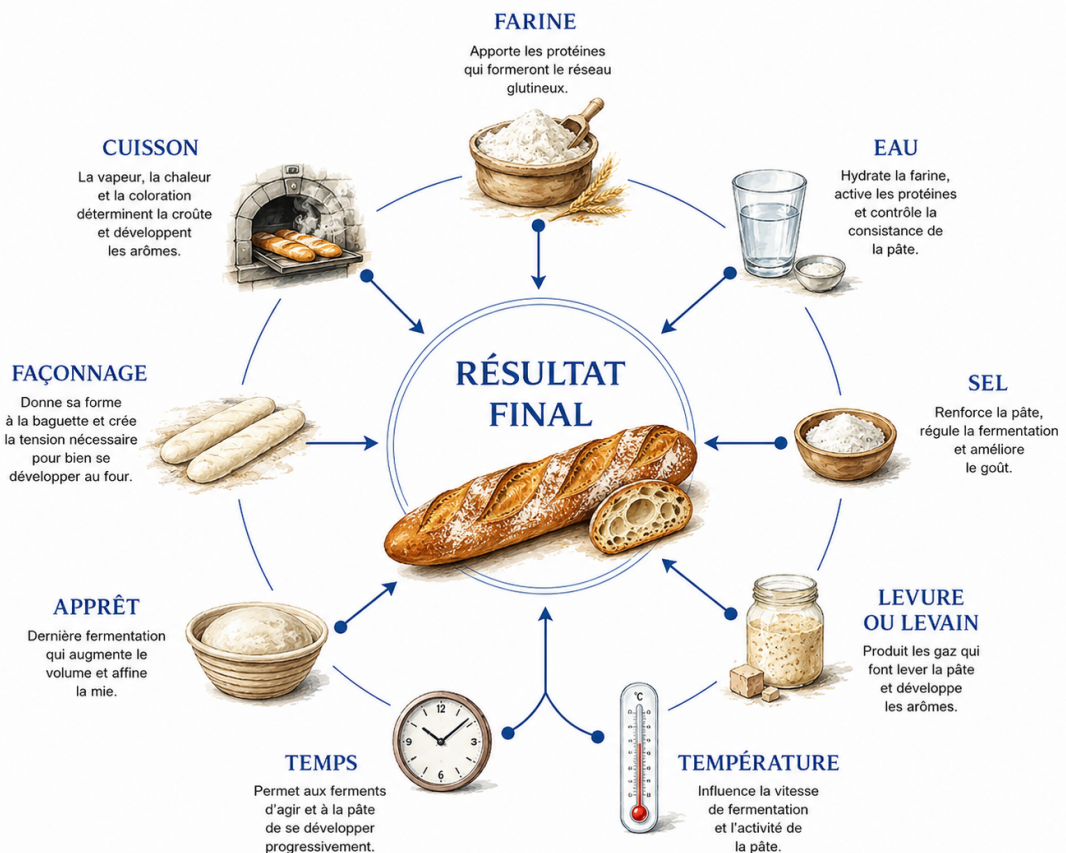
Niveau	Format	Point clé
Intermédiaire	4 baguettes 200 g chacune	fermentation et façonnage

Comprendre la baguette

LE PAIN EST UN PROCESSUS GLOBAL

La baguette contient peu d'ingrédients, mais son résultat dépend de l'équilibre entre la farine, l'eau, le sel, le ferment, la température, le pétrissage, la fermentation, le façonnage et la cuisson.

Chaque élément influence les autres. Modifier un seul paramètre oblige souvent à adapter le reste du processus.



Comprendre l'équilibre du processus

LA FARINE ET L'EAU

La farine apporte les protéines qui formeront le réseau glutineux. Une farine très riche en protéines n'est pas indispensable : une bonne farine all-purpose peut parfaitement convenir lorsque l'hydratation, l'autolyse et le temps sont adaptés.

L'eau hydrate les protéines et l'amidon. Une hydratation plus élevée rend la pâte plus souple et peut favoriser une mie plus ouverte, mais elle rend aussi le façonnage plus délicat.

LE SEL ET LE FERMENT

Le sel ne sert pas seulement à donner du goût. Il renforce la pâte et ralentit la fermentation. Cette recette utilise 13 g de sel par kilogramme de farine ; cette réduction influence donc aussi la tenue et la vitesse de fermentation.

La levure et le levain produisent les gaz nécessaires au développement du pain, mais ils ne conduisent pas la pâte exactement au même rythme.

LE TEMPS ET LA TEMPÉRATURE

Le temps ne peut pas être séparé de la température. Une pâte chaude fermente plus rapidement ; une pâte froide demande davantage de temps.

Les durées indiquées dans la recette sont des repères. L'état réel de la pâte reste le meilleur indicateur pour passer à l'étape suivante.



POINT DE CONTRÔLE

Ne cherchez jamais à corriger une étape sans observer l'ensemble du processus.

Une baguette plate ou dense peut venir de la farine, de l'hydratation, de la fermentation, du façonnage, de l'apprêt ou de plusieurs facteurs combinés.



ORGANISER LE TRAVAIL

La baguette se prépare sur deux jours. Cette organisation répartit le travail et laisse à la pâte le temps de fermenter lentement pour développer ses arômes, sa texture et sa digestibilité.

AVANT DE COMMENCER

Préparer le levain pour la version au levain.

Peser tous les ingrédients.

Prévoir suffisamment de place au réfrigérateur pour la pâte.

Préparer le matériel de cuisson : pierre, acier ou plaque, ainsi que le système de vapeur.

Vérifier que le four et le système de vapeur fonctionnent correctement.



LA VEILLE	LE JOUR J
Réaliser l'autolyse	Diviser
Ajouter le sel et le ferment	Préfaçonner
Pétrir	Façonner
Effectuer le pointage avec rabat	Laisser pousser
Placer la pâte au froid	Grigner et cuire

VOIR LES BASES DE LA PARTIE PAIN

Température finale de pâte, température de base, levure et levain, fermentation, lecture de la pâte et autres informations importantes.

BAGUETTE À LA LEVURE OU AU LEVAIN

Les deux versions reposent sur la même pâte et suivent presque le même processus. La quantité totale de farine, d'eau et de sel reste identique. Seul le ferment change.

Les différences de durée et de conduite seront précisées au fil de la méthode.

INGRÉDIENTS	VERSION LEVURE	VERSION LEVAIN
Farine	500 g / 17.64 oz	450 g / 15.87 oz
Eau	340 g / 11.99 oz	290 g / 10.23 oz
Sel	7 g / 0.25 oz	7 g / 0.25 oz
Levure sèche	3 g / 0.11 oz	
Levain		100 g / 3.53 oz

LEVAIN : AVANTAGES ET CONTRAINTES

Le levain apporte des arômes plus complexes, une légère acidité et une meilleure conservation du pain. Il permet aussi de développer une mie et une croûte différentes de celles obtenues avec la levure seule.

En contrepartie, il demande davantage d'anticipation. Son activité varie selon sa température, son alimentation et son état au moment de l'utilisation. Les temps de fermentation sont donc moins prévisibles et doivent être ajustés en observant la pâte.

Le levain apporte plus de caractère, mais demande plus de contrôle et d'expérience.

COMPRENDRE LES DEUX FORMULES

Le levain n'est pas ajouté en plus de la recette. Sa farine et son eau font partie de la formule totale.



100 g de levain
à 100 % d'hydratation
contiennent :

- 50 g de farine
- 50 g d'eau



On retire donc
ces quantités de
la farine et de
l'eau ajoutées
séparément.



PÉTRISSAGE ET FERMENTATION

Les versions à la levure et au levain suivent la même méthode générale. Les temps de fermentation sont donnés à titre indicatif et doivent être adaptés en fonction de la température de la pâte et de l'activité du ferment.

1. AUTOLYSE

Mélanger toute la farine et l'eau jusqu'à ce qu'il ne reste plus de farine sèche. Couvrir et laisser reposer au moins 30 minutes.

VOIR LA SECTION BASES DU PAIN

2. AJOUTER LE SEL ET LE FERMENT

Après l'autolyse, ajouter le sel et le ferment choisi.

VERSION À LA LEVURE

Ajouter 3 g / 0.11 oz de levure sèche.

VERSION AU LEVAIN

Ajouter 100 g / 3.53 oz de levain à 100 % d'hydratation.

3. PÉTRIR LA PÂTE

Pétrir environ 8 minutes à vitesse lente, puis 2 minutes à vitesse plus rapide.

La pâte doit devenir lisse, souple et suffisamment développée.

POINT DE CONTRÔLE

La pâte doit pouvoir s'étirer sans se déchirer immédiatement tout en restant souple.

4. FERMENTATION EN MASSE ET RABAT

Laisser la pâte à température ambiante pendant environ 1 heure, puis effectuer un rabat pour renforcer la pâte.

Avec le levain, la durée peut varier selon l'activité du levain et la température de la pâte.

POINT DE CONTRÔLE

La pâte doit commencer à prendre du volume et paraître plus légère tout en conservant de la force.

5. FERMENTATION AU FROID

Couvrir et placer au réfrigérateur pendant environ 12 heures. La fermentation au froid développe les arômes et permet d'organiser la fabrication sur deux jours.

POINT DE CONTRÔLE

Le lendemain, la pâte doit avoir légèrement levé, être souple et suffisamment ferme pour être divisée et préfaçonnée.

DE LA DIVISION À LA CUISSON

6. DIVISER

Diviser la pâte froide en pâtons de 200 g / 7.05 oz. Manipuler délicatement afin de préserver une partie des gaz développés pendant la fermentation.

7. PRÉFAÇONNER

Préfaçonner chaque pâton en un cylindre court et régulier.

VOIR LA SECTION BASES DU PAIN

8. DÉTENTE

Laisser reposer environ 5 minutes, jusqu'à ce que la pâte puisse être allongée sans se rétracter.

9. FAÇONNER

Allonger progressivement chaque cylindre du centre vers les extrémités. Exercer une pression régulière afin d'obtenir une baguette droite et uniforme.

10. APPRÊT

Déposer sur une couche farinée ou un tissu, ou directement sur une plaque recouverte de papier cuisson.

Laisser pousser environ 45 minutes en chambre de pousse, ou 1 à 2 heures à température ambiante.

POINT DE CONTRÔLE

Les baguettes doivent prendre du volume et paraître plus légères tout en restant suffisamment fermes pour être grignées sans s'affaisser.

VOIR LA SECTION BASES DU PAIN

11. GRIGNER

Réaliser plusieurs incisions presque parallèles à la longueur de la baguette, en les faisant légèrement se chevaucher.

VOIR LA SECTION BASES DU PAIN

12. CUIRE AVEC VAPEUR

Préchauffer le four et la surface de cuisson à 250 °C / 482 °F. Pour une croûte plus marquée, monter jusqu'à 260 °C / 500 °F maximum.

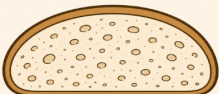
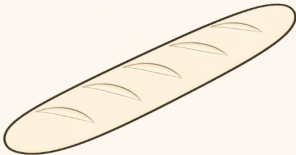
Si le four ne dispose pas de système de vapeur, placer un récipient résistant à la chaleur contenant de l'eau dans le four pendant le préchauffage et le laisser en place pendant la cuisson. Cuire environ 20 minutes.

POINT DE CONTRÔLE

La baguette doit être bien colorée, légère et croustillante.

DIAGNOSTIC

Une baguette échoue rarement pour une seule raison. Avant de modifier la recette, observez l'ensemble du processus : force de la pâte, température, fermentation, façonnage, pousse, grignage et cuisson.

BAGUETTE PLATE	Causes possibles	Corrections
	Pâte trop fermentée	Réduire le temps de fermentation ou de pousse
	Pousse trop longue	Renforcer la pâte avec un rabat approprié
	Pâte trop faible	Créer une tension plus régulière au préfaçonnage
	Manque de tension au préfaçonnage	Réduire légèrement l'hydratation si nécessaire
	Hydratation trop élevée pour la farine	
MIE TROP SERRÉE	Causes possibles	Corrections
	Fermentation insuffisante	Prolonger la fermentation ou la pousse
	Pâte trop froide	Vérifier la température de la pâte
	Dégazage excessif	Manipuler la pâte plus délicatement
	Trop de pression pendant le façonnage	Exercer moins de pression lors du façonnage final
	Hydratation trop faible	Augmenter légèrement l'hydratation lors de la prochaine fabrication
LES GRIGNES NE S'OUVRENT PAS	Causes possibles	Corrections
	Pousse trop avancée	Cuire légèrement plus tôt
	Angle de lame incorrect	Revoir la technique de grignage
	Incisions trop courtes ou mal positionnées	Maintenir une bonne humidité pendant la pousse
	Vapeur insuffisante	Vérifier qu'il y a suffisamment de vapeur dans le four
	Surface de la pâte trop sèche	
BAGUETTE TROP PÂLE	Causes possibles	Corrections
	Four insuffisamment préchauffé	Préchauffer le four plus longtemps
	Température trop basse	Augmenter la température de cuisson
	Temps de cuisson trop court	Prolonger légèrement la cuisson
	Fermentation excessive	Réduire la fermentation si nécessaire

POINT CLÉ

Ne corrigez pas une baguette en modifiant plusieurs paramètres à la fois.

Observez le résultat, identifiez la cause la plus probable, modifiez un seul paramètre, puis comparez la fournée suivante.

UNE PÂTE, PLUSIEURS PAINS

La formule de la baguette ne sert pas uniquement à faire des baguettes.

La même pâte peut être utilisée pour réaliser plusieurs formes de pain. Ce qui change n'est pas la formule de base, mais principalement le poids du pâton, la forme, la méthode de façonnage, la pousse, le grignage et la cuisson.

BAGUETTE

Une forme longue et régulière.

Le préfaçonnage crée un cylindre court et régulier, ensuite allongé jusqu'à la longueur souhaitée.

PETITS PAINS

Diviser la pâte en plus petites portions.

Ils cuisent plus rapidement et offrent généralement une proportion de croûte plus importante par rapport à la mie.

BÂTARD

Plus court et plus épais qu'une baguette.

Sa forme produit davantage de mie et proportionnellement moins de croûte.

BOULE

La pâte est façonnée en pain rond avec une tension régulière en surface.

Cette forme convient particulièrement aux pains moyens ou plus gros et produit une mie plus généreuse.

PAIN MOULÉ

La même pâte peut également être cuite dans un moule. Déposer la pâte façonnée dans un moule légèrement graissé et laisser pousser avant cuisson. Le moule soutient la pâte pendant sa pousse et crée une forme plus régulière, avec une proportion de mie plus importante.

ÉPI

L'épi est réalisé à partir d'une baguette façonnée.

Avant la cuisson, la pâte est découpée aux ciseaux et les sections sont alternativement orientées de chaque côté.

FOUGASSE

La pâte est aplatie puis découpée avant cuisson.

Les ouvertures doivent être suffisamment larges pour ne pas se refermer pendant la pousse et la cuisson.

CE QUI DOIT ÊTRE ADAPTÉ

Lorsque vous changez la forme ou la taille, pensez à adapter :

Poids du pâton → Forme → Pousse → Grignage → Temps de cuisson

Une petite pièce cuit plus rapidement. Un pain plus gros nécessite davantage de temps afin que la chaleur atteigne correctement le centre.

POINT CLÉ

LA FORMULE CRÉE LA PÂTE. LA TECHNIQUE LUI DONNE SA FORME.

Une même pâte de base peut devenir de nombreux pains différents.

LE LIVRE CONTINUE

Le Fraisier et la Baguette ne sont que le début.

Le livre complet Comprendre la boulangerie artisanale réunira les bases, les techniques et les recettes essentielles pour comprendre la boulangerie artisanale française comme une méthode complète et non comme une simple collection de recettes.

Le livre complet comprendra :

PAIN

Pain au levain

Baguette

VIENNOISERIE

Croissant

PÂTISSERIE FRANÇAISE

Fraisier • Éclair • Macaron

Mille-feuille • Forêt-noire

Tarte aux fruits frais • Quiche

LES BASES DERRIÈRE LES RECETTES

**Fermentation • Levain • Développement de la pâte • Tourage •
Pâte feuilletée • Pâte à choux • Génoise • Pâte sucrée •
Crème pâtissière • Crème mousseline • Crème fouettée**

Chaque chapitre suit la même approche :

SUIVRE → OBSERVER → COMPRENDRE → AJUSTER

Avec des points de contrôle, des explications visuelles et des outils de diagnostic conçus pour vous aider à comprendre **non seulement quoi faire, mais pourquoi cela fonctionne.**

AIDEZ À DONNER VIE AU LIVRE COMPLET

Comprendre la boulangerie artisanale est maintenant disponible sur Kickstarter.

Votre soutien contribuera à transformer cet aperçu en un livre complet réunissant les bases, les techniques, les recettes, les points de contrôle et les méthodes de diagnostic développés à partir de plus de trente-cinq années d'expérience en boulangerie artisanale.

Soutenez le projet sur Kickstarter.



SCANNEZ POUR DÉCOUVRIR LA CAMPAGNE KICKSTARTER

Stéphane Martin
Artisan Boulanger & Pâtissier
Fondateur du Petit Paris