

# Ma Boulangerie Maison au Companion

Consulter le sommaire ainsi qu'un extrait du livre ci-dessous

Date de parution : 27 mai 2020

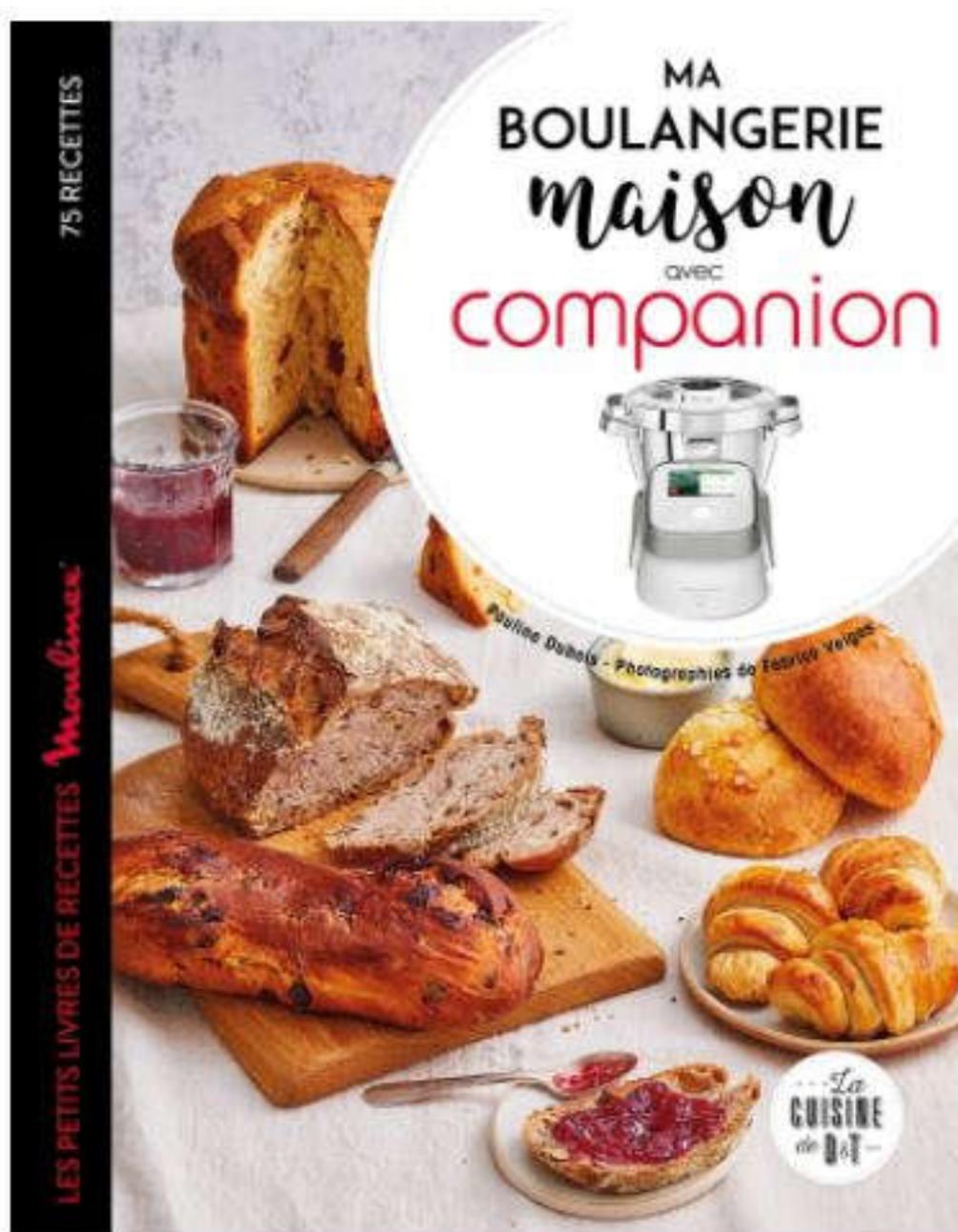
Auteur : Pauline Dubois-Platet

Photographies : Fabrice Veigas

Collection Les petits livres de recettes Moulinex

168 pages – 75 recettes

Acheter ce livre sur Amazon (rémunéré) : <https://amzn.to/3FzEyd8>



# Sommaire

---

<b>INTRODUCTION</b> .....	5	• Viennoises au chocolat .....	56
<b>MES PAINS ET BAGUETTES</b> .....	6	• Croissants aux amandes .....	58
• Pain de campagne .....	8	• Baguettes au chocolat .....	60
• Baguettes classiques .....	10	• Pains aux raisins .....	62
• Baguettes rustiques .....	12	• Choussons aux pommes .....	64
• Pain au levain .....	14	• Brioches aux pralines roses .....	66
• Baguettes viennoises .....	16	• Panettone .....	68
• Pain de mie .....	18	• Pain d'épices .....	70
• Pain de seigle .....	20	• Kouglof .....	72
• Pain au sarrasin .....	22	• Cookies chocolat et noix de macadamia .....	74
• Pain à l'épeautre .....	24	• Madeleines .....	76
• Baguettes aux graines .....	26	• Chouquettes .....	78
• Baguettes au pavot .....	28	• Galette des rois .....	80
• Pain au maïs .....	30	• Gâteau des rois .....	82
• Baguettes au maïs .....	32		
• Pain aux noix .....	34	<b>MA BOULANGERIE CÔTÉ SALÉ</b> .....	84
• Pains aux figues .....	36	• Focelles au fromage .....	86
• Baguettes aux olives .....	38	• Fougasse ail et romarin .....	88
• Baguettes au chorizo .....	40	• PIZZA au fromage .....	90
• Pain sportif .....	42	• Quiche aux lardons .....	92
		• Croissants au jambon et au fromage .....	94
<b>MA BOULANGERIE CÔTÉ SUCRÉ</b> .....	44	• Roulés à la saucisse .....	96
• Brioches tressées .....	46	• Friands à la viande .....	98
• Croissants au beurre .....	48	• Cocas nipôses .....	100
• Pains au chocolat .....	50	• Focaccia .....	104
• Briochettes aux perles de sucre .....	52	• Ciabatta .....	106
• Pains au lait .....	54	• Bagels .....	108

---

• Buns à burger.....	110	• Confiture d'abricots .....	158
• Pains à hot dog.....	112	• Marmelade d'oranges .....	160
• Wraps .....	114	• Pâte à tartiner aux noisettes.....	162
• Pains pita .....	116	• Caramel au beurre salé .....	164
• Muffins .....	118		
• Scones .....	120		
• Bretzels .....	122		
• Pain nordique aux graines .....	124		
• Blinis .....	126		
• Pains marocains à la semoule.....	128		
• Cheese naan .....	130		
• Chapati .....	132		
• Baos .....	134		
<b>POUR ACCOMPAGNER MES PAINS.....</b>	<b>136</b>		
• Houmous .....	138		
• Tapenade.....	138		
• Rillettes de thon .....	138		
• Pain hérisson au pesto .....	140		
• Baguettes fourrées fromage-lardons .....	142		
• Couronne au camembert.....	144		
• Croque-monsieur .....	146		
• Welsh rarebit .....	148		
• Bruschetta tomate-mozzarella.....	150		
• Pain perdu .....	152		
• Pudding .....	154		
• Confiture de framboises .....	156		



# Extraits du livre



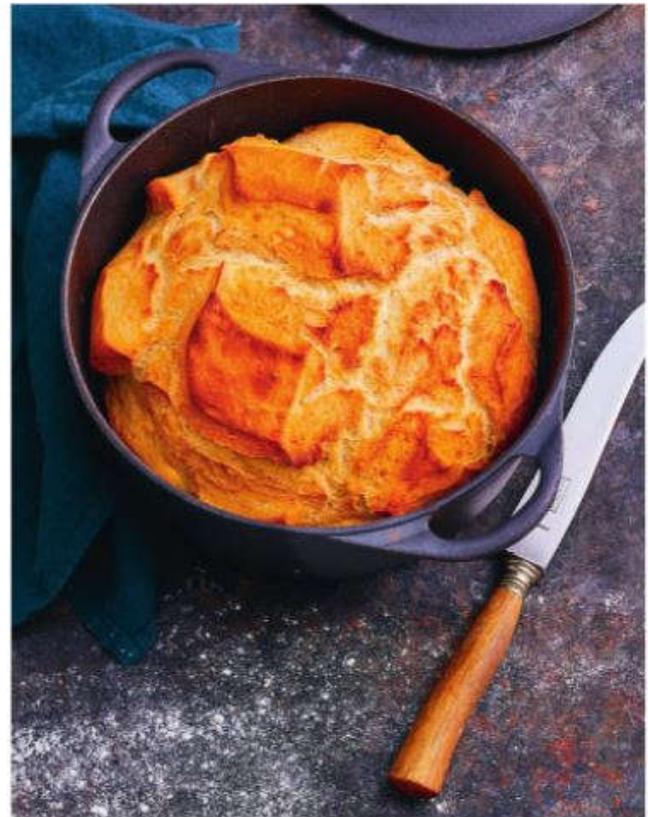
## Mes pains et baguettes



### PAIN DE CAMPAGNE



1. Dans la cuve du robot munie de la lame pétrir-concasser, versez la levure émiettée et 30 cl d'eau. Actionnez 5 min à 40°C, vitesse 3. Mélangez la farine et le sel, puis ajoutez dans la cuve. Lancez le programme **Pâte P1** et laissez tourner le temps du pétrissage.
2. Retirez la lame et actionnez le robot 1 h à 30°C. Renversez la pâte sur le plan de travail fariné et chassez les bulles d'air avec le poing. Formez une boule et déposez-la dans une cocotte allant au four. Incisez la pâte avec la pointe d'un couteau et humidifiez-la en la vaporisant d'eau.
3. Préchauffez le four à 240°C. Farinez la pâte, fermez la cocotte et enfournez pour 40 min.



*Ingredients,*



20 g de levure de boulanger fraîche



300 g de farine T55



200 g de farine T65



1 c. à café de sel

## BAGUETTES CLASSIQUES

2 baguettes  
 20 MIN  
 15 MIN  
 1 H 10  
 OUTIL:  
 lamelle à pain

1. Dans la cuve du robot munie de la lame pétrir-concasser, versez la levure émiettée et 33 cl d'eau. Actionnez 5 min à 40 °C, vitesse 3. Dans un saladier, mélangez les deux farines et le sel, puis versez dans la cuve. Lancez le programme **Pâte P1** pour 2 min 30. Arrêtez le mode étuve qui se met automatiquement en route. Retirez la lame et relancez le mode étuve pour 40 min à 30 °C.

2. Renversez la pâte sur le plan de travail fariné et chassez les bulles d'air : à l'aide d'une cornue, roulez-la plusieurs fois sur les côtés pour la rendre plus souple. Divisez la pâte en deux pâtons et façonnez-les pour leur donner une forme de baguette, en réalisant des plis successifs. Déposez-les sur une plaque de cuisson, soudez vers le bas, recouvrez d'un torchon et laissez lever 30 min.

3. Préchauffez le four à 230 °C (chaleur traditionnelle). À l'aide d'un petit couteau pointu, incisez les pâtons en biais, puis farinez-les. Déposez un récipient rempli d'eau dans le four. Humidifiez les pâtons au pinceau ou à l'aide d'un vaporisateur. Entournez pour 15 min environ, jusqu'à ce que les baguettes soient bien dorées. Vérifiez la cuisson en tapotant le dessous des baguettes : il doit sonner creux.

10

MES PAINS ET BAGUETTES



*Ingredients,*



20 g de levure de boulanger fraîche



500 g de farine T65



1 c. à café de sel

## BAGUETTES RUSTIQUES

2 baguettes  
 20 MIN  
 25 MIN  
 40 MIN  
 OUTIL:  
 lamelle à pain

1. Dans la cuve du robot munie de la lame pétrir-concasser, versez la levure émiettée et 300 g d'eau. Actionnez 5 min à 40 °C, vitesse 3. Dans un saladier, mélangez la farine et le sel, puis versez dans la cuve. Lancez le programme **Pâte P1** pour 2 min 30. Arrêtez le mode étuve qui se met automatiquement en route. Retirez la lame et relancez le mode étuve pour 40 min à 30 °C.

2. Renversez la pâte sur le plan de travail fariné et chassez les bulles d'air. Divisez-la en deux pâtons et façonnez-les pour leur donner une forme de baguette, en réalisant des plis successifs. Déposez-les sur une plaque de cuisson.

3. Préchauffez le four à 230 °C (chaleur tournante). À l'aide d'un petit couteau pointu, incisez les pâtons, puis farinez-les. Déposez un récipient rempli d'eau dans le four. Humidifiez les pâtons au pinceau ou à l'aide d'un vaporisateur. Entournez pour 25 min environ, jusqu'à ce que les baguettes soient bien dorées. Vérifiez la cuisson en tapotant le dessous des baguettes : il doit sonner creux.

12

MES PAINS ET BAGUETTES



**Ingrédients**

**Pour le levain :**

- 20 g de levain naturel
- 100 g de farine T55

**Pour le pain :**

- 5 g de levure de boulanger fraîche
- 500 g de farine
- 1 c. à café de sel

## PAIN AU LEVAIN

1 pain

20 MIN

40 MIN

1 H 45

SEULE

www.passionsbycath.com

1. Deux jours avant, mélangez le levain avec 5 cl d'eau et 50 g de farine. Couvrez et réservez à température ambiante jusqu'au lendemain.

2. La veille, incorporez au mélange 5 cl d'eau et 50 g de farine. Couvrez et réservez à température ambiante jusqu'au lendemain.

3. Le jour même, préparez le pain. Versez, dans la cuve du robot munie de la lame pétrir-concasser, la levure, le levain et 5 cl d'eau. Actionnez 2 min à 40 °C, vitesse 3. Mélangez la farine avec le sel, puis versez dans la cuve. Lancez le programme **Pain P1** et laissez tourner le temps du pétrissage. Retirez la lame et actionnez de nouveau 1 h à 30 °C, sans vitesse.

4. Préchauffez le four à 240 °C. Remversez la pâte sur le plan de travail fariné et chassez les bulles d'air. Formez une boule et déposez-la dans une cocotte allant au four. Incisez la pâte avec le pointe d'un couteau et humidifiez-la à l'aide d'un vaporisateur. Farinez la pâte et fermez la cocotte. Enfouissez pour 40 min.

14

MES PAINS ET BAGUETTES



**Ingrédients**

- 20 g de levure de boulanger fraîche
- 240 g de lait demi-écrémé + 2 c. à soupe pour décor
- 500 g de farine T55
- 80 g de sucre
- 2 c. à café de sel
- 100 g de beurre ramolli
- 2 oeufs

## BAGUETTES VIENNOISES

2 baguettes

20 MIN

15 MIN

2 H 30

SEULE

www.passionsbycath.com

1. Dans la cuve du robot munie de la lame pétrir-concasser, versez la levure émiettée et le lait. Actionnez 5 min à 40 °C, vitesse 3. Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre et le sel, puis versez dans la cuve. Ajoutez le beurre coupé en morceaux et 1 œuf. Lancez le programme **Pain P2**.

2. Placez la pâte dans un saladier, recouvrez d'un torchon et laissez lever 1 h 30 dans un endroit chaud ou dans le four à 40 °C. Chassez les bulles d'air, puis divisez la pâte en quatre pâtons. Façonnez-les pour leur donner une forme de baguette. Déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. À l'aide d'un petit couteau pointu, incisez les pâtons et recouvrez d'un torchon. Réservez 1 h.

3. Préchauffez le four à 200 °C (chaleur traditionnelle). Dans un bol, mélangez le second œuf avec 2 c. à soupe de lait, puis badigeonnez-en les pâtons au pinceau. Déposez un récipient rempli d'eau dans le four et enfouissez pour 15 min. Laissez refroidir sur une grille.

16

MES PAINS ET BAGUETTES



**Ingrédients**

150 g de lait demi-crème  
- un peu pour dorer

40 g de beurre

50 g de crème fraîche

25 g de levure de boulanger  
fraîche

500 g de farine T55  
10 g de sucre  
1 c. à café de sel  
1 jaune d'œuf

## PAIN DE MIE

3 pains

200 MIN  
30 MIN  
1 H 45

RECETTE  
Lait - Pain de mie

1. Dans la cuve du robot munie de la lame pétrir-concasser, versez le lait, le beurre, la crème fraîche, la levure émiettée et 100 g d'eau. Actionnez 2 min 30 à 35 °C, vitesse 3. Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre et le sel, puis versez dans la cuve. Lancez le programme Pâte P1.

2. Récupérez la pâte et divisez-la en trois boules sans trop la travailler. Déposez-les dans des moules à cakes et recouvrez d'un torchon humide. Laissez lever 1 h.

3. Préchauffez le four à 180 °C. Mélangez le jaune d'œuf avec un peu de lait, puis badigeonnez-en les pétons. Enfouissez pour 30 min. Démoulez et laissez refroidir.



18  
MES PAINS ET BAGUETTES

**Ingrédients**

8 tranches de pain de mie  
(recette p. 18)

200 g de comté râpé

4 tranches de jambon

**Pour le béchamel :**

50 g de farine

250 g de lait

1 pincée de noix de muscade  
râpée

50 g de beurre

## CROQUE-MONSIEUR

4 pièces

20 MIN  
10 MIN  
30 MIN

RECETTE  
Croque-monsieur

1. Préparez le béchamel. Dans la cuve du robot munie du bol-bleu, versez la farine, le lait, la noix de muscade, 1 pincée de sel et 1 pincée de poivre. Actionnez 30 secondes à vitesse 6. Ajoutez le beurre et actionnez de nouveau 5 min à 90 °C, vitesse 4. Versez dans un bol et laissez refroidir.

2. Préchauffez le four à 220 °C. Étalez une fine couche de béchamel sur 1 tranche de pain de mie, saupoudrez d'un peu de comté râpé et de 1 tranche de jambon, puis couvrez d'une seconde tranche de pain. Recouvrez de nouveau de sauce béchamel et de comté. Procédez de la même façon pour les autres croque-monsieur.

3. Déposez les croque-monsieur sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfouissez pour 10 minutes environ : ils doivent être dorés.



146  
POUR ACCOMPAGNER MES PAINS

**Ingredients**

- 24 cl de lait
- 12 g de levure de boulanger fraîche
- 500 g de farine
- 80 g de sucre
- 120 g de beurre ramolli
- 1 c. à café de sel
- 20 bâtons de chocolat noir
- 1 jaune d'œuf

## PAINS AU CHOCOLAT

10 pièces  
 15 MIN  
 15 MIN  
 3 H  
 Outils  
 sans pétrissage

- Dans la cuve du robot munie de la lame pétrin-concasseur, versez le lait et la levure, puis actionnez 3 min à 30 °C, vitesse 3. Ajoutez la farine, le sucre, le beurre en morceaux et le sel. Lancez le programme pâte P1 à 30 °C pour 1 h.
- Renversez la pâte sur le plan de travail fariné et aplatissez-la avec les mains. Étalez-la en un grand rectangle de 1 cm d'épaisseur environ. Coupez-le en deux dans le sens de la longueur et divisez chaque part en cinq rectangles.
- Placez le premier bâton de chocolat à 1 cm du bord d'un rectangle de pâte et roulez la pâte une première fois. Placez un deuxième bâton et roulez de nouveau. Répétez l'opération avec les autres rectangles de pâte.
- Déposez les pains au chocolat sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et laissez reposer au moins 2 h dans un endroit tiède et sec. Préchauffez le four à 180 °C. Mélangez le jaune d'œuf avec un peu d'eau, puis badigeonnez-en les pains au chocolat. Enfournez pour 15 min environ.

50  
 MA BOULANGERIE CÔTÉ SUCRÉ



**Ingredients**

- 1 sachet de levure de boulanger sèche
- 20 cl de lait écrémé
- 650 g de farine T65
- 10 g de sucre
- 1 c. à café de sel
- 60 g de beurre ramolli
- 50 g de bicarbonate alimentaire
- 1 jaune d'œuf
- Quelques grammes de sésame

## BRETZELS

6 pièces  
 25 MIN  
 20 MIN  
 45 MIN  
 Outils  
 sans pétrissage

- Dans la cuve du robot munie de la lame pétrin-concasseur, versez la levure, le lait et 15 cl d'eau. Actionnez 3 min à 40 °C, vitesse 3. Ajoutez la farine, le sucre, le sel et le beurre coupé en morceaux. Lancez le programme pâte P1.
- Renversez la pâte sur le plan de travail fariné et chassez les bulles d'air avec le poing. Découpez-y six pâtons et façonnez-les en boudins de 40 à 50 cm de long. Donnez à chaque boudin une forme de U, puis torsadez les extrémités, serrez-les vers l'intérieur et soudez-les sur la pâte.
- Préchauffez le four à 200 °C. Faites bouillir 1 l d'eau avec le bicarbonate et plongez les bretzels les uns après les autres, 30 secondes chacun. Sortez-les de l'eau à l'aide d'une écumoire et laissez-les égoutter sur une grille, puis déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, en les espaçant. Badigeonnez-les de jaune d'œuf battu et parsemez de graines de sésame. Enfournez pour 15 à 20 min environ : ils doivent être bien dorés.

122  
 MES PAINS DU MONDE

