

1er mai 1996

N° 50 - mai 1996



# sommaire

n° 50

## RÉDACTION

INBP  
150, boulevard de l'Europe  
BP 1032  
76171 Rouen cedex  
Tél : 35 58 17 77  
Fax : 35 58 17 86

## RESPONSABLE DE LA RÉDACTION

Gérard BROCHOIRE

## ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO

Gérard BROCHOIRE, FRANCK DEPERIERS, Patrick FER-  
RAND, ROSE-MARIE LEFETÉY, NICOLAS MARONE, Alain  
NETTER, Tina RAKOTO, Catherine STEPHAN

## ABONNEMENTS

S.O.T.A.L.  
27, avenue d'Eylau  
75782 PARIS cedex 16  
Tél. 16 (1) 47 04 30 15

Éditeur : S.O.T.A.L.  
Société d'Édition et de Publication  
"Les Talemeliers"  
Directeur de la publication : Jean CABUT  
N° CPPAP : 57846

Imprimeur :  
Roto 61  
28240 La Loupe

## Info produit .....

### ■ BOULANGERIE PATISSERIE

- Redécouvrir l'azyme **3**

### ■ PATISSERIE VIENNOISERIE

- Les ovoproduits en pâtisserie  
viennoiserie **5**

## Boulangerie en fête .....

### ■ 16 MAI

- La fête du pain **8**

## Recettes .....

### ■ VIENNOISERIE

- Brioche aux raisins secs **10**

### ■ CHOCOLAT

- Granoix **11**

## Vitrine .....

### ■ 2 JUIN

- Fêtes des mères **12**

## Info professionnelle .....

### ■ SVP BOULPAT

- Renseignez-vous par téléphone **13**



# Redécouvrir l'azyme

- **Produit millénaire, l'azyme s'inscrit**
- **toujours au cœur des rites israélites,**
- **mais il a également trouvé, depuis les**
- **années 50, une place dans le décor**
- **en pâtisserie.**

## L'azyme symbolique

Aliment symbole, le pain azyme (du grec "non fermenté") est encore consommé par les Juifs durant la semaine de la Pâque, la plus solennelle des fêtes juives qui célèbre la délivrance d'Israël de l'asservissement à l'Égypte. La cérémonie principale consiste en un repas semblable à celui que firent les Hébreux au moment de quitter l'Égypte.

La bible rapporte : *"Le peuple emporta sa pâte avant qu'elle fût levée, leurs pétrins serrés dans leurs manteaux et chargés sur leurs épaules... Ils cuisirent en galettes non levées la pâte qu'ils avaient emportée d'Égypte ; car elle n'était pas levée, parce qu'ils avaient été chassés d'Égypte sans aucun délai possible et sans se préparer des provisions"* (Exode, XII).



En commémoration, Moïse ordonna à son peuple : *"En souvenir de ce jour où vous êtes sortis d'Égypte, de la maison de servitude, - car c'est à main puissante que Yahweh vous en a fait sortir -, on ne mangera pas de pain levé. Pendant sept jours, tu mangeras des azymes, et le septième jour, il y aura une fête en l'honneur de Yahweh. On mangera des azymes pendant les sept jours ; on ne verra pas chez toi de pain levé, on ne verra pas chez toi de levain, dans tout ton territoire."* (Exode XIII).

### Les matzoth

Durant toute la période de la Pâque, les boulangeries juives ne font plus de pain, et la présence même du levain est interdite.

Elles fabriquent des matzoth, galettes traditionnelles renfermant uniquement de l'eau et de la farine de froment, provenant d'une moisson effectuée de façon déterminée ; depuis la récolte du blé jusqu'à la cuisson aucune trace de fermentation n'est tolérée. L'addition de sel, sucre, matières grasses... est totalement proscrite. En cas de pénurie, sont admises les farines d'épeautre, d'orge, d'avoine ou de seigle.

Les matzoth sont cuites en formes carrées, rectangulaires ou rondes. Elles sont toujours perforées lorsqu'elles sont rondes ou munies de très petits trous lorsqu'elles sont carrées ou rectangulaires, pour la cuisson.

Les galettes peuvent être fabriquées par des non israélites, mais dans ce cas doivent être sous la surveillance constante d'israélites. Certaines communautés juives les fabriquent encore elles-mêmes, pour être certaines de la bonne observance des règles. Mais le plus souvent les galettes sont fabriquées industriellement, toujours sous contrôle rabbinique. C'est en Angleterre, en 1895, que cette production a été lancée.

En dehors du pain, toute une gastronomie s'est créée sur les produits céréaliers non fermentés. Ainsi trouve-t-on dans l'ouvrage de Kiger qui date de 1968, "Techniques modernes de la biscuiterie pâtisserie boulangerie" des recettes de beignets, boulettes, gâteaux et tartes au chapitre "Recettes spéciales : formules de rite israélite".

Mais la consommation d'azyme a une autre raison religieuse : le pain sans levain est le pain que l'Éternel exige en offrande. La Bible cite très souvent ce pain le plus pur, le plus blanc, fait seulement de fine farine de fleur de froment et d'eau. Le levain est considéré comme un corps étranger, impur qui provoque la fermentation engendrant décomposition et souillure.

La religion chrétienne a consacré, elle aussi, le pain avec l'eucharistie. Reprenant la tradition des Hébreux, elle confectionne les hosties avec du pain sans levain, symbole de pureté.

Enfin, dès les temps les plus anciens, le pain sans levain était celui que l'on offrait aux invités impronptus, qui pouvaient être des envoyés de Dieu.

## L'azyme technique

Outre son utilisation dans les cérémonies et les commémorations religieuses, l'azyme est aussi employé dans la confection de deux confiseries bien connues. Il sert de chemisage au nougat et de support au calisson d'Aix.



Cet azyme généralement strié, sans goût ni parfum, est principalement produit par la société Primus aux Pays Bas qui a un quasi monopole sur ce marché en Europe. Qualifié de technique, il nécessite une cuisson particulière dite cuisson en rouleaux.

Primus, dont la fondation remonte à la fin du siècle dernier, a tiré sa technologie de l'industrie papetière. Son azyme est produit essentiellement à base de féculé de pomme de terre, c'est ce qui explique notamment sa souplesse, mais aussi sa fragilité. Stocké en rouleaux, le produit Primus est particulièrement maniable, ce qui favorise une application industrielle adaptée à la production du nougat.

Primus reste cependant un cas particulier parmi l'ensemble des producteurs d'azyme. Ce produit est généralement cuit à plat, sur des plaques de cuisson, comme peuvent l'être les hosties généralement fabriquées dans les Carmels.

Une autre application technique de l'azyme est d'ailleurs issue de ce type de cuisson. Ainsi Küche, en Allemagne produit des disques de différentes tailles à poser sous les viennoiseries et les gâteaux avant la cuisson. Ces disques sont consommés avec le produit, jouant le rôle de témoin et de garant d'hygiène.

### L'azyme décoratif

Longtemps considéré comme le parent pauvre au regard de la pâte d'amandes, du sucre ou du chocolat qui sont autant d'éléments de décor appréciés tant sur le plan esthétique que gustatif, l'azyme présente toutefois des qualités non négligeables.

Historiquement, l'azyme à vocation décorative a connu un essor notable après la seconde guerre mondiale. C'est vers 1955 qu'Edouard Cambier s'installa à son compte pour développer une activité de création de décors en azyme.

Après avoir diffusé largement auprès de ses confrères pâtissiers des banderoles et décors divers, il décida d'élargir sa gamme et créa la rose en azyme que tout le monde connaît aujourd'hui.

Sa volonté initiale était de créer un produit qui rende service aux pâtissiers. Ayant exercé le métier pendant de nombreuses années, il connaissait les décors de dernière minute dont la fameuse banderole "Joyeux anniversaire" qu'il fallait la plupart du temps réaliser

dans la hâte, le client n'ayant pas prévenu. Ainsi naquit Florensuc implantée à Amiens, première entreprise de décoration en azyme, aujourd'hui en Europe.

Depuis, de nombreuses sociétés ont développé une activité similaire : Culpitt en Grande-Bretagne, France décor en France, HAB en Autriche, Buzzi en Italie, pour ne citer que quelques-unes d'entre elles. Aujourd'hui, l'azyme décoratif se développe régulièrement ; sa fabrication nécessite une main d'œuvre, une maîtrise et un savoir-faire importants.

La recette de la pâte azyme joue un grand rôle. HAB produit de l'azyme à base de féculé de pommes de terre, ce qui permet de le retravailler après cuisson. Les fleurs sont issues de formats plats ou légèrement pré-formés. Leur mise en forme définitive se fait après cuisson et à la main.



Florensuc utilise un procédé différent de mise en forme, mais réalise aussi la mise en volume après cuisson. L'entreprise a mis au point plusieurs recettes d'azyme, à partir desquelles sont déclinés de nombreux articles de décor.

Longtemps, l'azyme a été utilisé comme un produit de dernière minute ou de substitution ; il permettait de dépanner le pâtissier. Maintenant des décors de plus en plus élaborés voient le jour et agrémentent parfaitement les entremets prestigieux.

Prêt à l'emploi, le décor azyme offre d'autres avantages. A la différence du sucre, du chocolat ou de la pâte d'amandes, il peut supporter des variations importantes d'hygrométrie ou de température. Et s'il est vrai qu'un contact direct et prolongé avec un liquide ou un produit tiers saturé en humidité altère sa qualité de présentation, nombre de moyens permettent de pallier un tel handicap.

L'enrobage par le sucre, le nappage de chocolat lui offrent, par exemple, une bonne tenue. Léger, maniable, il donne alors du relief et du volume à un entremets ou à une pièce. Fragile, il n'en reste pas moins résistant dans de telles utilisations.

En fait, l'azyme décoratif est plus qu'un produit de dépannage. C'est la méconnaissance de ses qualités et du produit lui-même qui l'a longtemps laissé sur une voie de garage. Mais n'oublions pas que bien maîtrisé, l'azyme autorise aujourd'hui la création de pièces dignes d'intérêt.





# Les ovoproduits en pâtisserie et viennoiserie

- **Sur les 15 milliards d'œufs produits**
- **annuellement sur le marché français,**
- **20% sont consommés sous forme**
- **d'ovoproduits. Un marché en pleine**
- **croissance qui séduit encore difficile-**
- **ment les artisans.**

## Apparition des ovoproduits

Autrefois, la disponibilité saisonnière des œufs coquilles obligeait les professionnels à les stocker dans des bacs d'eau chaulée, pour les conserver au cours de la période hivernale, pendant laquelle les poules ne pouvaient pas. Cette pratique nous semble maintenant bien lointaine...

En effet, au lendemain de la seconde guerre mondiale sont apparus simultanément les élevages et les casse-ries industriels ainsi que les transformateurs d'œufs. Une industrie nouvelle était née, propre à répondre à la demande croissante des pâtisseries-biscuitiers, et plus largement, aux industries alimentaires et à la restauration hors foyer, grosses consommatrices d'œufs et d'ovoproduits.

C'est l'article 2 de l'arrêté du 15/04/1992 qui définit les ovoproduits : « produits obtenus à partir de l'œuf, de ses différents composants ou de leurs mélanges, après élimination de la coquille et des membranes et destinés à la consommation humaine ; ils peuvent être partiellement complétés par d'autres denrées alimentaires ou additifs ; ils peuvent être soit liquides, soit concentrés ou séchés, cristallisés, congelés, surgelés ou coagulés ».

Leurs utilisations sont très diversifiées dans le domaine alimentaire, mais aussi dans d'autres secteurs. Ainsi se sert-on par exemple de l'albumine pour tanner les cuirs ou du jaune d'œuf pour dorer les pages de livres anciens.

Mais revenons aux laboratoires de pâtisserie où les ovoproduits n'ont fait jusqu'alors qu'une timide entrée. Marché à suivre cependant, car les ovoproduits semblent vouloir s'imposer dans les années à venir dans le secteur artisanal, après leur large percée du côté des industriels.

### Le saviez-vous ?

La production française d'ovoproduits était estimée en 1994 à 150 000 tonnes équivalent œufs liquides.

En moins de 10 ans, la production française d'œufs vendus sans coquille a doublé.

Les ovoproduits liquides sont les plus utilisés (60% de la production française, dont environ 5% sous forme congelée), suivis par les poudres (30% de la production française).

Sur les 78 unités de production recensées en France, 15 d'entre elles assurent 75% de la production totale des ovoproduits.

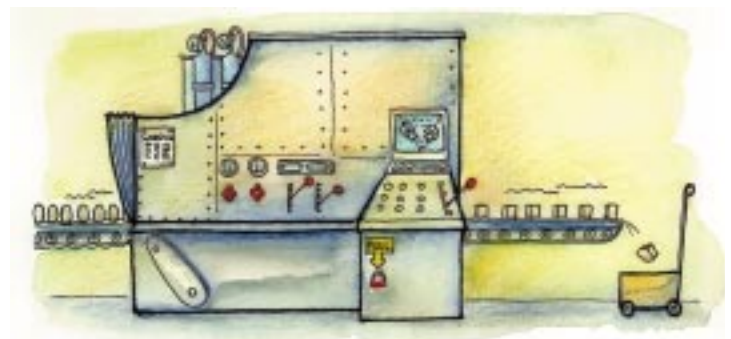
## Hygiène des ovoproduits

L'œuf en coquille présente des systèmes naturels de défense antimicrobienne de nature physique (cuticule, coquille et membrane coquillière, viscosité de l'albumine) et de nature chimique (pH alcalin et présence naturelle de lysozyme, enzyme qui dégrade la paroi de certaines bactéries).

Bien que l'œuf soit doté de protections naturelles, les risques de contamination demeurent. Ainsi les Salmonelles (*S. pullorum* et *S. enteritidis*) sont responsables des principales toxi-infections alimentaires collectives. Elles proviennent de deux origines :

- la poule atteinte de gastro-entérite peut transmettre ces bactéries à l'œuf,
- les salmonelles peuvent se développer à partir des matières fécales présentes sur la coquille et la pénétrer par ses pores.

Par conséquent, les fabricants d'ovoproduits doivent se conformer à des règles hygiéniques très strictes, notamment au moment de la sélection des œufs et de la décontamination des coquilles avant le cassage et tout au long du processus de fabrication.



L'utilisateur d'ovoproduits observera, quant à lui, les règles suivantes. Au niveau de la réception des matières premières et du stockage, il doit :

- veiller à l'intégrité des emballages,
- vérifier la date limite de consommation,
- s'assurer de la présence d'une estampille vétérinaire,
- ne pas rompre la chaîne du froid.



A l'utilisation, il doit :

- assurer rapidement la décongélation des produits (micro-ondes par exemple),
- éviter la formation de croûtes d'œufs, favorables à la croissance des germes,
- utiliser un conditionnement adapté aux besoins,
- bien refermer le conditionnement après chaque usage et utiliser le reliquat le plus rapidement possible,
- respecter les temps et les températures de cuisson de la recette.

## Aspects réglementaires

Comme tous les produits d'origine animale, les ovoproduits particulièrement fragiles en raison de leur richesse en eau, en protéines et lipides, sont soumis à des règles très strictes en matière d'hygiène.

Les unités de transformation doivent être agréées par les services vétérinaires. Un vétérinaire est chargé du contrôle hygiénique à chaque étape de la fabrication. C'est lui qui est habilité à délivrer un certificat d'analyse microbiologique de salubrité. Pour être reconnu propre à la consommation humaine, chaque lot doit satisfaire aux critères organoleptiques et microbiologiques fixés par la réglementation.

L'arrêté du 15/04/92 définit les conditions de stockage et de transport des ovoproduits et les conditions spéciales d'hygiène et d'étiquetage.

Il fixe notamment les températures qui ne doivent pas être dépassées :

- produits surgelés : -18°C,
- produits réfrigérés : + 4°C.

Chaque unité de conditionnement doit comporter de façon lisible la raison sociale et l'adresse du conditionneur ou du transformateur, la date de préparation des produits d'œufs et l'estampille de salubrité où figurent :  
- la lettre du pays expéditeur pour les ovoproduits d'importation,

- un numéro d'agrément,
- la température à laquelle les ovoproduits doivent être maintenus,
- la période pendant laquelle leur conservation peut être assurée.

L'arrêté du 14/10/1991 dresse la liste des opérations licites lors de la fabrication d'ovoproduits. Il mentionne notamment les additifs autorisés :

- des colorants tels que les caroténoïdes (E 160),
- des acidifiants tels que l'acide citrique (E 330) et ses sels,
- des anti-oxydants (E 300) et ses sels,
- un émulsifiant (E 474).

### Le saviez-vous ?

- 1 kg d'œufs frais entiers contient environ 20 œufs frais.
- 1 œuf entier séché pèse 12 g.
- 1 kg de blancs d'œufs frais est obtenu à partir d'environ 32 œufs frais.
- 1 blanc d'œuf séché pèse 4 g.
- 1 kg de jaunes d'œufs frais est obtenu à partir d'environ 50 œufs frais.
- 1 jaune d'œuf séché pèse 8 g.
- 1 œuf de poule pèse en moyenne 55 g et renferme environ 75% d'eau et 25 % de matières sèches.

## Aspects pratiques

La qualité des ovoproduits dépend non seulement de l'espèce, de l'âge, de l'alimentation et du mode d'élevage des poules, mais aussi de la nature des traitements industriels (séchage, congélation...).

Comme le savent les pâtisseries, l'élevage en batterie des poules nuit à la qualité des œufs en terme de foisonnement du blanc ou de la couleur des jaunes. Les éleveurs corrigent cette perte de coloration des jaunes par des aliments composés supplémentés en vitamines et par des colorants autorisés.

### Critères microbiologiques des ovoproduits et des produits à base d'œufs et d'ovoproduits Arrêté du 21/12/1979

Désignation	Microorganismes aérobie 30°C	Coliformes 30°C	Coliformes fécaux	Staphylocoques auréus	Anaérobies sulfite réducteurs 46°C	Salmonelles
Ovoproduits pasteurisés	moins de 100 000 / g	—	moins de 10 / g	moins de 100 / g	—	absence dans 25 g
Pâtisseries, crème pâtissière	maximum 300 000 / g	maximum 1000 / g	1 / g	maximum 100 / g	maximum 10 / g	absence dans 25 g



### Ovoproduits : avantages et inconvénients

Type d'ovoproduit	Particularités	DLC (1)	Avantages	Inconvénients
<b>Œufs liquides frais</b>	Stockage au froid positif	7 à 28 jours	Sécurité hygiénique Gain de temps au cassage Régularité et prêts à l'emploi	Volume stockage
<b>Œufs liquides congelés</b>	Stockage impératif au froid négatif	1 à 2 ans	Sécurité hygiénique Gain de temps au cassage Utilisation en dépannage	Pas prêts à l'emploi (décongélation nécessaire) Altération de certaines propriétés de l'œuf lors de la congélation : perte texture (visqueux) Coût énergétique du stockage
<b>Œufs concentrés</b>	Addition de sucre, de sel ou d'additifs au moment de la fabrication	1 an	Gain de temps au cassage Conservation à température ambiante	Pas prêts à l'emploi (addition d'eau nécessaire) Nécessité d'ajuster la recette Coût élevé
<b>Œufs en poudre</b>	Aspect pulvérulent Traitement thermique	6 mois (jaunes) à 1 an  <small>(1) Date limite de consommation</small>	Conservation à température ambiante si local ventilé et température 20°C maxi Faible encombrement au stockage	Pas prêts à l'emploi (addition d'eau nécessaire) Dénaturation du goût et pertes partielles du pouvoir foisonnant et de la couleur lors du séchage Coût élevé à l'achat

Inversement, des poules élevées librement dans un poulailler et nourries aux grains de maïs pondent des œufs dont le jaune présente une belle teinte jaune orangé et dont le pouvoir coagulant, comme le pouvoir foisonnant, sont parfaitement adaptés aux fabrications pâtisseries artisanales.

Les ovoproduits fabriqués à partir de ces deux catégories d'œufs ne donneront donc pas les mêmes qualités technologiques à l'utilisation.

#### Quelques fabricants

**LIOT SA**  
134, avenue Laferrière  
94 000 Créteil  
64 11 64 01  
*Ovoproduits secs, liquides, congelés, concentrés*

**OVONOR SA**  
60, rue Fontaine  
22 950 Trégueux  
96 01 53 40  
*Ovoproduits secs, liquides et congelés*

**SOVIMO**  
Rue Sadi Carnot  
62 580 Vimy  
21 60 63 00  
*Ovoproduits secs, liquides, congelés*

**LA FERME DU PRE**  
60 590 Sérifontaine  
44 84 84 02  
*Ovoproduits liquides*



du procédé de fabrication. Le professionnel peut demander des conseils techniques à son fournisseur.

Pour l'artisan, les ovoproduits présentent trois avantages. Ils permettent de :

- corriger l'extrait sec des blancs d'œufs coquilles suivant les saisons lorsque ces blancs sont riches en eau,
- améliorer la qualité hygiénique,
- dépanner en cas de rupture de l'approvisionnement en œufs frais.

## Ovoproduits et artisanat

Les ovoproduits ne devraient pas supplanter dans les années à venir les œufs coquilles utilisés par la pâtisserie artisanale. La détermination du choix de l'ovoproduit le mieux adapté à l'utilisation dépend surtout des recettes et

Gageons, à l'encontre de certains fabricants d'ovoproduits, que l'artisan saura encore ce qu'est un œuf en l'an 2000 et qu'il continuera de l'employer même s'il lui faut en moyenne 11 minutes pour casser 100 coquilles !



# 16 mai : la fête du pain

- **C'est à l'INBP, à l'occasion de l'inauguration de ses nouveaux locaux que J.P. Raffarin a relancé l'idée : le 16 mai sera la fête du pain. Mettez à l'honneur, dans votre magasin, Saint Honoré, patron des boulangers.**

## Histoire et légende

Au Moyen-Age, époque où idée religieuse et actes de la vie sont étroitement liés, les communautés des arts et métiers commencent à se constituer en confréries ou en sociétés religieuses. Elles se placent sous la protection d'un saint, dont les qualités ou l'histoire rappellent de près ou de loin, la profession qu'il doit protéger.

En France, sous Saint Louis, Saint Lazare à qui on attribuait le pouvoir de guérir la lèpre était particulièrement célébré par les boulangers qui croyaient que le contact du feu les exposait, plus que tous les autres, à contracter cette maladie.

Après le règne de Louis IX, c'est en l'église Saint-Honoré que se réunissaient les boulangers parisiens. Ils choisirent celui-ci comme patron. Mais il n'était pas reconnu comme tel dans toutes les régions de France.

Le huitième évêque d'Amiens, Saint Honoré, ne fit l'unanimité qu'à partir du 8 octobre 1439, date de confirmation de la Confrérie par lettres patentes de Charles VII.

La légende dit que, se jugeant indigne de succéder à Saint Béat, à l'évêché d'Amiens, Honoré refusa la mitre et c'est alors, selon l'histoire, qu'un rayon céleste et une huile mystérieuse descendirent sur sa tête. Cela fut interprété comme le signe de la volonté divine et c'est ainsi que Saint Honoré fut consacré.

On raconte aussi que sa vieille nourrice, occupée à cuire du pain, ne voulait pas croire à ce miracle. Elle aurait jeté un bourgeon à terre disant qu'elle croirait à cette histoire seulement s'il prenait racine. Le bourgeon se transforma soudain en un mûrier en fleurs. C'est pourquoi les fleuristes se sont mis, eux aussi, sous la protection de Saint Honoré.

Pour mettre à l'honneur Saint Honoré dans votre magasin, nous vous proposons de reproduire cet écusson en pâte morte, rapidement exécutable et de raconter à vos clients la petite histoire du Saint patron.

## Ecusson en pâte morte

- Découper les gabarits, page ci-contre.
- Les agrandir au photocopieur, à la dimension souhaitée.
- Faire une abaisse de pâte morte à 5 mm pour former l'écusson.
- Dorer l'écusson avant de déposer le personnage.
- Faire une abaisse de pâte morte à 2 mm pour le personnage.
- Assembler les silhouettes suivant photo.
- Les coller avec de l'eau.
- S'aider d'une douille de 4 cm pour la pelle.
- Faire un boudin de pâte et lui donner une forme de crosse.
- Décorer à l'aide d'un pinceau fin et de l'extrait de café.
- Former le visage, la barbe et les cheveux au cornet avec de la pâte à écriture.
- Utiliser cette même pâte pour les inscriptions.
- Faire 2 trous à l'aide d'une douille de 0,5 cm pour suspendre l'écusson.
- Laisser sécher 48 h avant cuisson.
- Cuire à 120 - 150°C max. environ 30 mn.
- Suspendre en différents points du magasin, des écussons Saint Honoré.



*Saint Honoré avant la cuisson  
Ecrire au bas de l'écusson le  
nom de la boulangerie*

### Pâte morte

- Préparer un sirop : 350 g eau + 350 g sucre.
- Le verser, chaud, sur 1kg de farine de seigle T 85.
- Mélanger au batteur avec la feuille pour obtenir une pâte homogène.

N.B. Cette pâte peut être utilisée immédiatement.

### Pâte à écriture

- 3 cuillerées de farine
- 2 cuillerées de sucre glace
- 1 cuillerée de poudre cacao.
- eau (pour obtenir une consistance crémeuse).

Assemblage des silhouettes







# Brioche aux raisins secs



## ▲ INGRÉDIENTS

### Brioche à foncer

Farine T55	1000 g
Œufs	8
Lait	150 g
Sucre	80 g
Levure	40 g
Sel	25 g
Beurre	450 g

### Garniture

Crème fraîche	250 g
Raisins secs	100 g
Citron	1
Sucre	100 g
Œufs	2
Beurre	30 g
Farine	20 g
Noix muscade râpée	

## ▲ RÉALISATION

### Brioche à foncer

- Pétrir tous les ingrédients 20 min en 1ère vitesse.
- Pointage : 30 min.
- Peser (200 g pour une tarte de 6 personnes), puis passer au congélateur.
- Etaler au rouleau 30 min après.
- Foncer les cercles.
- Passer de nouveau au congélateur.

### Garniture

- Laver le citron et râper la moitié du zeste.
- Casser les œufs dans une bassine.
- Faire fondre le beurre à feu doux.
- Dans la bassine, ajouter le beurre refroidi, la crème fraîche, le sucre, la farine, une pincée de noix de muscade râpée et le zeste du citron.
- Battre au fouet jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse.

### Finition

- Disposer, dans le fond de tarte, les raisins préalablement gonflés.
- Verser dessus la garniture.
- Laisser cuire 40 min à 190°C.



# Granoix



## ▲ INGRÉDIENTS (pour 209 bonbons)

Crème	250 g
Miel	125 g
Couverture lactée orange	375 g
Gianduja	250 g
Noix hachées	250 g
Cointreau	25 g

### Décor

Couverture lactée  
Ecorces d'oranges confites

## ▲ RÉALISATION

- Faire chauffer la crème et le miel.
- Verser sur la couverture hachée.
- Ajouter la gianduja fondu ainsi que les noix hachées finement.
- Incorporer le cointreau.
- Couler en cadres de 29 X 34 X 1.
- Mettre au réfrigérateur.
- Pré-enrober avec la couverture lactée.
- Détailler à la guitare : 1,5 cm sur les 29 cm et 3 cm sur les 34 cm.
- Enrober.
- Disposer un losange d'écorce d'orange confite.

# Fête des mères



## MATÉRIEL

- Cadapack
- Peinture bombe : jaune, blanche, violette
- Satin jaune et satin bleu
- Tulle blanc à pois jaunes
- Collerette papier (fournisseur : fleuriste)
- Perles
- Petites fleurs jaunes, mauves
- Petits chapeaux velours mauve
- Serpentins jaunes et mauves
- Chenille mauve
- Pistolet à colle
- Bonbons
- Ribambelle jaune
- Marqueur mauve

## RÉALISATION

### ● Arbre

- Découper l'arbre dans le cadapack, suivant photo.
- Le peindre à la bombe jaune, puis ajouter quelques touches de blanc et de violet.
- Former de grosses roses avec le tulle.
- Les coller dans les collerettes.
- Les disposer sur l'arbre, à l'aide du pistolet à colle.
- Planter quelques chapeaux décors dans l'arbre.

### ● Pochon

- Couper un carré de tulle et de satin jaune de 40 cm de côté.
- Le garnir de bonbons.
- Former le pochon et le fermer avec la ribambelle.
- Inclure dans le nœud la collerette de papier garnie au centre d'un piquet de fleurs jaunes et mauves et d'un petit chapeau.

### ● Cœur

- Découper un cœur dans le cadapack.
- Le peindre à la bombe jaune et blanche.
- Coller au pistolet une collerette autour de la bordure.
- Coller de la chenille mauve.
- Former le M de maman avec des perles collées.
- Finir les autres lettres au marqueur.

## FINITION

- Garnir la vitrine de satin bleu.
- Poser l'arbre sur un support recouvert de satin jaune, au centre de l'étalage.
- Equilibrer les produits à vendre autour de cet élément décor.
- Suspendre le titre avec des fils nylon pendus au plafond.





# SVP boulpat : renseignez-vous par téléphone

- Depuis quelques mois, l'I.N.B.P. a mis
- en place un service de renseignements destinés aux professionnels
- confrontés à des problèmes techniques. Gros plan sur SVP boulpat.

## Un service rapide et efficace

En 9 mois d'existence, SVP boulpat, créé avec le concours des Risques civils de la boulangerie, a déjà récolté un franc succès auprès des professionnels de la filière, en quête d'informations sur la boulangerie-pâtisserie.

Le principe de fonctionnement est simple : lorsque vous rencontrez un problème d'ordre technique, vous composez le 35 58 17 70 et un correspondant I.N.B.P. se met à votre écoute. Si votre question ne nécessite pas de recherches approfondies, il vous répond gracieusement sans délai. Dans le cas contraire, il vous recontacte ultérieurement.

A ce jour, le profil des demandeurs est le suivant : boulangers-pâtisseries (57%), professionnels du secteur (21%), établissements de formation (11%), journalistes (11%). Les interrogations des journalistes marquent le fort intérêt porté au métier.

Quelle que soit la manière dont ces derniers ont appris l'existence de SVP Boulpat (annonces radio, documents de promotion ou bouche à oreille), une chose est sûre : le message est bien passé !

Pensant que les interrogations des uns peuvent concerner les autres, nous vous proposons d'apporter les réponses aux questions qui reviennent régulièrement au fil de vos appels.

## La boulangerie en questions

**J'organise prochainement un jeu dans ma boulangerie, dans le cadre d'une journée portes ouvertes. Que puis-je offrir aux gagnants ?**

Plutôt que d'offrir un objet impersonnel, profitez de cette occasion pour réapprendre à vos clients à consommer le pain de la veille. Pensez au grille-pain ou plus sophistiqué encore, au grille-pain mini-four,

cadeaux utiles et judicieux, en rapport avec vos produits. L'éloge du grille pain n'est plus à faire. Quant au mini four, il incitera votre client à acheter des produits traiteurs, si vite réchauffés dans cet appareil pratique et peu encombrant.



## Quelle est la définition du pain à l'ancienne ? Y a-t-il une réglementation particulière ?

A notre connaissance, rien ne régleme, ni ne définit le "pain à l'ancienne". En effet, cette mention n'apparaît ni dans le Code des Usages de 1987, ni dans le Décret Pain de septembre 1993.

Certains critères peuvent être retenus en référence au pain fabriqué dans les années 20, au moment du développement des pétrins à moteurs :

- pétrissage lent et court : 10 à 12 min à 40 tours/min,
- utilisation de levain éventuellement additionné d'une faible dose de levure autorisée par le Décret Pain de 93 (0,2% maxi de levure) ; cela donne droit à l'appellation "pain à l'ancienne au levain",
- ou utilisation d'une faible quantité de levure (environ 10 à 15 g par litre d'eau de coulage),
- temps de première fermentation long (environ 3 h),
- temps d'apprêt court (1h à 1h 30),
- pesage et façonnage à la main,
- absence d'additif et pas d'apport volontaire d'enzymes,
- pas d'utilisation du froid négatif,
- pain de poids important (ex : pain de 6 livres),
- pain dense peu développé à mie jaune,
- croûte épaisse.

Cependant, il est à noter que ces critères peuvent être remis en cause en fonction de l'année de référence pour définir le pain à l'ancienne.

En cas de litige, le juge tranchera en se référant à la jurisprudence qui existe sur l'appellation "à l'ancienne."





### Dans quel cas le pain cuit dans un four à bois a-t-il droit à l'appellation "cuit au feu de bois" ?

#### Quel bois utiliser ?

Ne peut bénéficier de cette appellation que le pain cuit dans un four à chauffage direct au bois : soit celui-ci est placé directement sur la sole du four puis retiré une fois consommé ; soit il brûle sous cette même sole et la chaleur est transmise au moyen d'un orifice communiquant entre le four et le foyer (four à gueulard). Le foyer ne doit être en aucun cas isolé du four de cuisson.



Le bois doit être apte au contact alimentaire (décret du 12/02/73) et seul le bois n'ayant jamais été utilisé peut servir de combustible. Sont à proscrire les bois de récupération, imbibés de graisses, de salissures diverses, peints ou vernis.

Ne pas utiliser de bois verts ou humides. Ils dégagent beaucoup moins de chaleur et encrassent rapidement les parois et les conduits des cheminées en déposant suies et goudrons. Ne pas utiliser des bois couverts de champignons ou de plaques de moisissures ; ils risquent de dégager de fortes odeurs.

Évitez les résineux qui se consomment rapidement et qui ont l'inconvénient de projeter des escarbilles et de dégager en brûlant des hydrocarbures aromatiques dangereux s'ils restent en contact avec les aliments. On peut toutefois les employer, mélangés à d'autres bois, si l'on retire les braises avant la cuisson.

Boudez le marronnier, un bien piètre bois de chauffage et sachez enfin que les meilleurs sont le charme, le chêne blanc, le frêne, l'érable, le bouleau, l'orme et le hêtre.

Lorsqu'il s'agit d'un chauffage indirect au bois, il est possible d'utiliser la mention "Pain cuit dans un four chauffé au bois". Mais il faut veiller à ce que cette information ne puisse pas apparaître comme une volonté de tromperie du consommateur.

### Qui fabrique des fours à bois à chauffage direct ?

Voici les coordonnées de deux fabricants :

Etablissements Chazal  
91, route de Grenet  
42 170 Saint Just-Saint-Rambert  
Tél : 77 52 38 44

M.A. Construct  
1, rue du Sud  
59 122 Les Moères  
Tél : 28 26 42 64

## La pâtisserie en questions

### Est-il interdit d'ajouter de la farine à la crème pâtissière pour la rendre plus consistante ?

La gélification de la crème pâtissière est obtenue généralement par l'adjonction d'un produit connu sous le nom de "poudre à crème". Il s'agit le plus souvent d'extrait d'algues dotées d'un pouvoir gélifiant.

Il est possible d'utiliser de la farine en mélange ou à la place de la poudre à crème.

L'utilisation de la farine présente toutefois un inconvénient. En effet, la farine contient naturellement des bactéries qui peuvent se multiplier dans la crème si elle n'est pas parfaitement cuite.

Il vaut donc mieux éviter cette source possible de contamination, tout en sachant que son utilisation ne présente pas de risque si la durée d'ébullition de la crème est bien respectée.

### L'utilisation d'un chalumeau est-elle autorisée en pâtisserie pour la caramélisation superficielle de certains gâteaux ?

La Direction Générale de la Concurrence de la Consommation et de la Répression des Fraudes a fait sur ce sujet une réponse en janvier 96 dont on peut tirer les informations suivantes.

Le contact direct avec une flamme peut présenter deux inconvénients :

- le transfert de particules incomplètement brûlées (suie, goudron...) du combustible vers l'aliment. Ce risque dépend de la nature du combustible et il ne semble pas que le butane, pas plus que le propane ou le gaz de ville soient susceptibles de produire de telles particules ;
- la dénaturation de l'aliment sous l'effet de températures localement élevées (+ de 1000°C). Cette dénaturation se traduit par la formation de substances toxiques liées notamment au carbone.

Pour cette dernière raison, il est conseillé d'utiliser plutôt des moyens limitant les risques de surchauffe localisée comme les caraméliseurs électriques, ou lorsque c'est possible un four en position grill.



### L'utilisation des surfaces de travail en inox est-elle obligatoire en pâtisserie ?

Aucun texte rend l'utilisation de ce matériau obligatoire. En effet, la seule obligation est d'obtenir des gâteaux sains sur le plan sanitaire.

Pour cela, il faut travailler sur des surfaces qui présentent les deux caractéristiques suivantes :

- être autorisées au contact alimentaire pour éviter le transfert de molécules toxiques du support vers la pâtisserie,
- être facilement nettoyables pour éviter l'accumulation de substances organiques et donc le développement des bactéries.

Il est certain que l'inox présente de ce point de vue toutes les garanties. La tenue dans le temps est excellente, la rugosité est très faible. Mais d'autres matériaux sont utilisables. Il faudra simplement veiller à ce qu'ils soient les moins poreux possible et exempts de fissure.

Par ailleurs, plus le matériau est rugueux, plus les opérations de nettoyage et de désinfection devront être soignées.

En conclusion, l'inox permet une plus grande sécurité et une facilité d'usage appréciable. Il faut toutefois rappeler l'importance des pratiques professionnelles. Il vaut mieux, en effet, travailler sur une surface en marbre bien désinfectée que sur une surface en inox contaminée.

#### Où aller pour les démarches suivantes ?

Première installation Enregistrement au registre des métiers Stage obligatoire de gestion d'entreprise	Chambre de métiers de votre département
Titre de maître artisan	Chambre de métiers de votre département
Aménagement et construction de locaux	Mairie qui transmet à la Direction Départementale de l'Équipement
Autorisation de voirie	Préfecture
Expatriation	Office des Migrations Internationales Tél : (1) 53 69 53 70 Ministère des Affaires étrangères - ACIFE Tél : (1) 43 17 60 79 Inter Europe Emploi ANPE Tél : (1) 48 78 37 82

#### Librairies et éditeurs spécialisés

**Mes clients me demandent souvent où ils peuvent se procurer des ouvrages sur notre métier. Quelles coordonnées puis-je leur fournir ?**

Voici quelques librairies et éditeurs spécialisés qui pratiquent la vente par correspondance.

Librairie gourmande  
4, rue Dante  
75005 Paris  
Tél : (1) 43 54 37 27

Le verre et l'assiette  
1, rue du Val-de-Grâce  
75005 Paris  
Tél : (1) 46 33 45 96

La Librairie du compagnonnage  
2, rue de Brosse  
75004 Paris  
Tél : (1) 48 87 88 14

Editions Jacques Lanore  
BP 53  
92242 Malakoff cedex  
Tél : (1) 46 54 08 47

Editions Saint Honoré  
Multimédia  
BP 204  
75023 Paris cedex 01  
Tél : (1) 44 07 12 14

Editions BPI  
5, rue Duc  
75018 Paris  
Tél : (1) 42 62 25 28

Editions Jérôme Vilette  
9-11, rue du tapis vert  
93 260 Les Lilas  
Tél : (1) 43 62 60 40

Librairie culinaire  
Centre artisanal  
3 rue Bernard Palissy  
92 600 Asnières  
Tél : (1) 47 90 51 93

INBP  
150, bd de l'Europe  
BP 1032  
76 171 Rouen cedex  
Tél : 35 58 17 70

Enfin, pour tous les enseignants en quête d'informations sur le pain :  
Espace Pain Information  
209, rue de l'université  
75 007 Paris  
Tél : (1) 44 18 92 16