



## **60 Succès de boulangerie pâtisserie : Nouvelle approche, nouvel esprit, tout à y gagner**

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

# 60 Succès de boulangerie pâtisserie : Nouvelle approche, nouvel esprit, tout à y gagner

*INBP, Thomas Marie, Sebastien Odet*

60 Succès de boulangerie pâtisserie : Nouvelle approche, nouvel esprit, tout à y gagner INBP, Thomas Marie, Sebastien Odet

 [Télécharger 60 Succès de boulangerie pâtisserie : Nouvelle a ...pdf](#)

 [Lire en ligne 60 Succès de boulangerie pâtisserie : Nouvelle ...pdf](#)

**Téléchargez et lisez en ligne 60 Succès de boulangerie pâtisserie : Nouvelle approche, nouvel esprit, tout à y gagner INBP, Thomas Marie, Sebastien Odet**

---

136 pages

Extrait

Benoîton

Ingrédients du pétrissage

Farine de seigle T85 750 g

Farine de tradition française 250 g

Levain liquide non salé 600 g

Eau 600 g

Sel 26 g

Levure 20 g

En fin de pétrissage

Pistaches

Canneberges (cranberries) 500 g

Finition

Amandes hachées 150 g

Sucre grain 50 g

Méthode

Température de base : 70°C à 74°C.

Méthode utilisée : pétrissage en vitesse lente (600 brassages).

Type de pétrin : batteur.

Incorporation : mettre les ingrédients dans la cuve, sauf les pistaches, les canneberges, les amandes et le sucre.

Frasage : 2 minutes en première vitesse.

Pétrissage : 3 minutes en première vitesse et 1 minute en deuxième vitesse.

À la fin du pétrissage, incorporer les pistaches et les canneberges en première vitesse.

Consistance de la pâte : souple.

Température de la pâte : 23°C.

Pointage : environ 1 heure.

Mise en forme :

- Allonger en un rectangle de 30 cm x 75 cm.
- À l'aide d'un pinceau, humidifier légèrement à l'eau la surface du pâton.
- La saupoudrer d'amandes hachées et de sucre grain.

Détaillage :

- Couper le pâton en deux, dans le sens de la longueur.
- Détailler des bâtonnets de 15 cm x 3 cm.
- Déposer les benoîtions sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson. Apprêt : environ 1 heure.

Cuisson : à 250°C, environ 15 minutes.

Ressuage : sur une grille. Présentation de l'éditeur

60 recettes à réaliser

- sans difficulté,

- au quotidien,
- à partir de matières premières habituelles,
- pour un coût de revient acceptable,
- permettant de proposer un prix attractif aux clients.

Traditionnelles, authentiques, originales, classiques revisitées, simples, ou sophistiquée Une gamme de recettes «bien ficelées» pouvant s'égrener au rythme des saisons, couvrant également fêtes et événements.

Des recettes «qui marchent» avec lesquelles les professionnels ont tout à gagner.

L'INBP s'est désormais imposé comme la référence dans le secteur de la boulangerie-pâtisserie.

Formation, conseil, accompagnement des professionnels dans leurs projets, les activités de l'INBP englobent également diffusion d'informations, rédaction et édition de revues et d'ouvrages, ainsi que conduite d'études et travaux de recherche.

La réputation de l'INBP, bâtie entre autres sur la qualité de ses formations, a aujourd'hui franchi les frontières.

Download and Read Online 60 Succès de boulangerie pâtisserie : Nouvelle approche, nouvel esprit, tout à y gagner INBP, Thomas Marie, Sebastien Odet #JL7VAQ40256

Lire 60 Succès de boulangerie pâtisserie : Nouvelle approche, nouvel esprit, tout à y gagner par INBP, Thomas Marie, Sebastien Odet pour ebook en ligne60 Succès de boulangerie pâtisserie : Nouvelle approche, nouvel esprit, tout à y gagner par INBP, Thomas Marie, Sebastien Odet Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres 60 Succès de boulangerie pâtisserie : Nouvelle approche, nouvel esprit, tout à y gagner par INBP, Thomas Marie, Sebastien Odet à lire en ligne.Online 60 Succès de boulangerie pâtisserie : Nouvelle approche, nouvel esprit, tout à y gagner par INBP, Thomas Marie, Sebastien Odet ebook Téléchargement PDF60 Succès de boulangerie pâtisserie : Nouvelle approche, nouvel esprit, tout à y gagner par INBP, Thomas Marie, Sebastien Odet Doc60 Succès de boulangerie pâtisserie : Nouvelle approche, nouvel esprit, tout à y gagner par INBP, Thomas Marie, Sebastien Odet Mobipocket60 Succès de boulangerie pâtisserie : Nouvelle approche, nouvel esprit, tout à y gagner par INBP, Thomas Marie, Sebastien Odet EPub

**JL7VAQ40256JL7VAQ40256JL7VAQ40256**