

# Petits Pains Maison en Restauration



*robot coupe*®



# Petits Pains Maison en Restauration

réalisé en collaboration avec  
l'École de Boulangerie et de pâtisserie de Paris.

Préambule .....	2
Les tours de main .....	4
Pain de tradition Française .....	6
Pain complet .....	8
Pain aux graines .....	10
Pain de méteil au citron .....	12
Pain de campagne aux noix et aux raisins .....	14
Pain au lait .....	16
Pain Auvergnat .....	18
Pain Ciabatta .....	20
Batteur Mélangeur RM8 .....	22
Remerciements .....	24

Toutes les recettes ont été réalisées sur un batteur RM8 de Robot-Coupe.

La difficulté de chaque recette est notée de 1 🍷 à 4 🍷🍷🍷🍷, 4 étant la note la plus difficile.

Dans chaque recette, nous avons réalisé 4 kg de produit fini pour la réalisation de 50 petits pains de 80 grammes chacun.

Le batteur est équipé d'un bouton variation de vitesse allant de 0 à 10 vitesses.

### Pour une fermentation réussie :

Il est important d'obtenir une pâte entre 23 et 25 degrés pour que la fermentation se déroule normalement.

Pour ce faire, une température de base est fournie dans chaque recette.

### Procédé :

Température de base	Température du local	Température de l'eau	Température de la farine
60 degrés	21 degrés	18 degrés	21 degrés

Température de base = température du local + température de l'eau + température de la farine

## Les 8 étapes clefs d'une recette réussie :

### 8 étapes :

- **Pétrissage** : mélange des ingrédients dans le batteur RM8 de Robot-Coupe et formation d'une pâte élastique et extensible.
- **Pointage** : 1<sup>ère</sup> fermentation. Masse de pâte mise dans un bac recouvert d'un film plastique. Laboratoire à température ambiante.
- **Pesage et mise en forme** : Couper la masse de pâte en pâtons de 80 grammes et réaliser un léger boulage pour chacun des pâtons.
- **Détente** : mettre les pâtons sur le plan de travail recouverts d'un film plastique. Il s'agit de la deuxième fermentation, toujours d'une durée de 15 minutes.
- **Façonnage** : Mise en forme définitive des pains puis disposés directement sur une feuille sur la plaque de cuisson.
- **Apprêt** : 3<sup>ème</sup> fermentation, la plaque de cuisson contenant les petits pains est placée dans un bac plastique 40x60 cm, idéal pour le positionnement d'une plaque de cuisson et réduire le nombre de manipulations, et fermé pour éviter que le pain sèche en surface.
- **Mise au four** : grignage de chaque petit pain par une forme ciseau, lame. Le four devra être préchauffé à la température indiquée dans la recette. 5 minutes avant la mise au four, placer une plaque dans le four. Cette plaque sera ensuite utilisée pour la cuisson des petits pains. Régler votre four pour une cuisson vapeur les 5 premières minutes puis cuisson traditionnelle par la suite.

## Le Pétrissage pain de tradition

---



Couler l'eau à la bonne température dans le batteur.



Verser la farine et le reste des ingrédients



Mettre le batteur en fonctionnement à la vitesse 2.



Fraser l'ensemble des ingrédients pendant 5 minutes.



Une fois la pâte formée, passer à la vitesse 3 pendant 7 minutes pour que la pâte se décolle de la cuve, qu'elle devienne lisse et élastique.



Arrêter le batteur et retirer l'ensemble de la pâte à l'aide d'une corne et former une boule.

## Le pointage

---



La boule obtenue doit être placée dans un bac et recouvert d'un plastique ou du couvercle.

Laisser reposer 45 minutes.

## Le façonnage



Couper la masse en morceaux de 320 grammes puis recouper en 4 pour obtenir des pâtons de 80 grammes chacun.



Bouler. Laisser reposer 15 minutes sur le plan de travail sous un plastique.



Le pâton devra être placé, partie lisse en dessous.



Ensuite, il sera légèrement dégazé avec la paume de la main.



Un premier pliage s'effectue en formant une clef toujours avec la paume de la main.



La partie opposée du pâton sera rabattue au centre du pain.  
On s'efforcera de faire un façonnage de manière à avoir un pain en ovale.



Une main pliant la pâte et avec la paume de l'autre main, on ferme la soudure. La soudure doit être placée en dessous lors de la mise en place du pâton sur la plaque.



Allonger puis mettre sur plaque.

## La cuisson

Pour la cuisson des petits pains, utiliser une plaque déjà chaude (glisser la feuille sur la plaque).

Les pains disposés sur la plaque de cuisson seront alors grignés. Dans le cadre d'un pain de tradition, un coup de lame rapide sur la longueur de chaque pâton sera effectué.

# PAIN de tradition FRANÇAISE

Pour 50  
petits pains



## Ingrédients

- 2350 g de farine de tradition
- 1575 g d'eau
- 23 g de levure
- 42 g de sel

## Préparation

Température de base	60°C
Pétrissage	5 min en Vitesse 2 + 7 min en Vitesse 3
Pointage	45 minutes
Pesage	80 g mise en forme boule
Détente	15 min
Façonnage	Façonnage en pointes
Apprêt	30 min
Mise au four	Fariner et lamer
Cuisson	15 min à 250°C

### • Façonnage



### • Mise au four







# PAIN COMPLET

Pour 50  
petits pains



## Ingrédients

- 2370 g de farine T150
- 1520 g d'eau
- 71 g de levure
- 42 g de sel

## Préparation

Température de base	60°C
Pétrissage	5 min en Vitesse 2 + 6 min en Vitesse 3,5
Pointage	20 min
Pesage	80 g mise en forme boule
Détente	15 min
Façonnage	Rebouler, fariner, lamer en polka.
Apprêt	45 min
Mise au four	
Cuisson	15 min à 250°C

### • Façonnage





# PAIN aux GRAINES

Pour 50  
petits pains



## Ingrédients

- 2200 g de farine T55
- 1540 g d'eau
- 22 g de levure
- 40 g de sel
- 220 g de graines de lin pour le topping

## Préparation

Température de base	60°C
Pétrissage	5 min en Vitesse 2 + 5 min en Vitesse 3 puis Incorporation des graines en Vitesse 2 pendant 1 minute.
Pointage	20 min
Pesage	80 g mise en forme boule
Détente	15 min
Façonnage	Rebouler, faire un trait au pinceau imbibé d'eau sur les pâtons, tremper les pâtons dans les graines. Les graines colleront uniquement sur la partie du pâton mouillée.
Apprêt	45 min
Mise au four	1 coup de ciseaux de chaque côté du pâton.
Cuisson	15 min à 250°C

### • Façonnage



### • Mise au four



**Variantes :** A la place des graines de lin, vous pouvez utiliser du sésame, pavot, courge, tournesol etc...



# PAIN de méteil

## AU CITRON

Pour 50  
petits pains



### Ingrédients

- 1355 g de farine T55
- 900 g de farine de seigle
- 1460 gr d'eau
- 40 g de sel
- 22 g de levure
- 18 g de zeste de citron
- 220 g de jus de citron
- Huile de tournesol QS

### Préparation

Température de base	58°C
Pétrissage	5 min en Vitesse 2 +4 min en Vitesse 3
Pointage	1 h
Pesage	80 g mise en forme boule
Détente	15 min
Façonnage	Déposer une fine couche d'huile dans le creux de la main, rebouler chaque pâton dans la main, puis déposer les pâtons sur la plaque de cuisson farinée, face lisse sur le dessus. On appelle cette forme, un pain Volcan
Apprêt	45 min
Mise au four	Retourner les pâtons de façon à laisser s'ouvrir la soudure huilée.
Cuisson	15 min à 250°C

#### • Façonnage



#### • Mise au four





# PAIN de campagne AUX NOIX ET RAISINS

Pour 50  
petits pains



## Ingrédients

- 1900 g de farine T55
- 210 g de farine de seigle
- 1415 g d'eau
- 17 g de levure
- 38 g de sel
- 170 g de noix
- 250 g de raisins

## Préparation

Température de base	56°C
Pétrissage	5 min en Vitesse 2 + 5 min en Vitesse 3 puis Incorporation des noix et raisins préalablement hachés dans la mini cuve cutter du RM8 en Vitesse 2 pendant 1 minute.
Pointage	
Pesage	80 g mise en forme boule.
Détente	15 min
Façonnage	Rebouler chaque pâton, fariner au tamis et lamer en croix
Apprêt	45 min
Mise au four	
Cuisson	15 min à 250°C

### • Façonnage



**Variantes :** vous pouvez remplacer les noix et les raisins par : chorizo, noisettes, figues, emmental, lardons, olives etc...





# PAIN au LAIT

Pour 50  
petits pains



## Ingrédients

- 2050 g de farine T55
- 820 g de lait
- 410 g d'oeufs
- 102 g de levure
- 37 g de sel
- 205 g de sucre
- 410 g de beurre

## Préparation

Température de base	Aucune, les oeufs et le lait sortent du réfrigérateur.
Pétrissage	Couper le beurre en petits morceaux et le laisser à température ambiante pendant 15 minutes. Mettre tous les ingrédients dans la cuve 5 min en Vitesse 2 + 9 min en Vitesse 3
Pointage	30 min
Pesage	80 g mise en forme boule.
Détente	15 min
Façonnage	Former un pâton de forme allongée en procédant de la même façon que pour le pain de tradition. Dorer chaque petit pain avec un mélange de deux oeufs battus.
Apprêt	45 min
Mise au four	Dorer, couper au ciseaux
Cuisson	15 min à 250°C

### • Façonnage



### • Mise au four





# PAIN AUVERGNAT

Pour 50  
petits pains



## Ingrédients

- 1680 g de farine T55
- 720 g de farine de seigle
- 1560 g d'eau
- 72 g de levure
- 44 g de sel

## Préparation

Température de base	56°C
Pétrissage	5 min en Vitesse 2 + 2 min en vitesse 3,5
Pointage	Aucun.
Pesage	80 g mise en forme boule.
Détente	15 min
Façonnage	Applatir 1/3 du pâton avec les doigts puis à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et l'étaler de façon à avoir la même hauteur que la boule. Rabattre la partie étalée sur la boule et applatir le tout avec la main. On obtient une forme appelée tabatière.
Apprêt	45 min
Mise au four	Fariner au tamis.
Cuisson	15 min à 250°C

### • Façonnage



### • Mise au four





# PAIN

## CIABATTA

Pour 50  
petits pains



### Ingrédients

- 2255 g de farine T55
- 1350 g d'eau
- 27 g de levure
- 40 g de sel
- 340 g d'huile d'olive

### Préparation

Température de base	54°C
Pétrissage	Mettre tous les ingrédients sauf l'huile d'olive dans la cuve pendant 5 min en Vitesse 2 + 6 min en Vitesse 3 Incorporation de l'huile en Vitesse 2 progressivement puis repasser en vitesse 3 une fois bien incorporée dans la pâte pendant 2 minutes.
Pointage	1 heure avec 1 rabat à 30 min. (1 rabat consiste à dégazer et à rebouler la pâte).
Pesage	Étaler la pâte sur un torchon fariné 40x40cm, face lisse dessous.
Détente	15 min
Façonnage	Découper des rectangles de 8x4cm, les retourner sur la plaque
Apprêt	30 min
Mise au four	
Cuisson	10 min à 250°C

#### • Pesage



#### • Façonnage





# BATTEUR MÉLANGEUR RM8



## ROBUSTESSE

Bâti tout métallique doté d'un moteur asynchrone pour une grande longévité et une parfaite stabilité.

## SECURITE

Ecran de protection transparent avec grande ouverture pour une introduction des produits facilité.

## ERGONOMIE

Basculement de la tête par le levier pour un dégagement total des outils et une mise en place naturelle de la cuve.

## CONFORT

Sélecteur de vitesse variable avec 10 vitesses indexées de 60 à 600 tr/min (outils).

## POLYVALENCE

- **Prise supérieure** pour le positionnement d'un accessoire cutter.
- **Prise frontale** pour accessoires usuels.

## ERGONOMIE

- **Cuve inox grande capacité de 7.6 litres.** Mise en place facile de la cuve.
- Cuve avec poignée, facile à manipuler.

## PERFORMANCE

- **Forme de l'outil** qui épouse parfaitement la forme de la cuve.
- **Fond de la cuve très bombé** qui favorise le travail de la pâte et permet de travailler de très petites quantités avec une qualité de résultat optimale.



## ACCESSOIRE CUTTER

*Pour réaliser facilement toutes vos petites préparations : farces, fines-herbes, émulsions, sauces, beurrés composés, pulvérisations etc...*



## 3 OUTILS TRÈS PERFORMANTS



### • FOUETTER

Vitesse rapide (1 à 10)

• 60 à 600 tr/min

• Jusqu'à 16 blancs d'œufs



### • MÉLANGER/BATTRE

Vitesse moyenne (1 à 7)

• 60 à 420 tr/min

• Jusqu'à 1.5 kg de beurre pommade



### • PÉTRIR

Vitesse lente (1 à 3)

• 60 à 180 tr/min

• Jusqu'à 4 kg de pâte à pain (2,5kg de farine)

Nous tenons tout particulièrement à remercier l'école de Boulangerie et de Pâtisserie de Paris et plus particulièrement Enguerran Cathala, Formateur, qui a réalisé l'ensemble des recettes de ce livre avec le batteur mélangeur RM8 de Robot-Coupe.

Merci également à Monsieur Thierry Cayet Responsable technique et Monsieur Descamps, directeur de l'école pour leur accueil, ils ont permis la réalisation de ce livre dans les meilleurs conditions.

[www.ebp-paris.com](http://www.ebp-paris.com)



« *Chaque jour amène son pain* »

*La Fontaine*





**robot coupe®**

**Service Clients France**

12, avenue du Maréchal Leclerc - BP 134  
71305 Montceau-en-Bourgogne Cedex

Tél. : 03 85 69 50 00 - Fax : 03 85 69 50 07

e-mail : france@robot-coupe.fr

**www.robot-coupe.fr**