

Introduction

Portez attention à ces quelques pages préliminaires, elles contiennent des informations importantes pour le bon déroulement de vos recettes.

La farine : la farine de blé est classée en fonction de la quantité de son qu'elle contient et du taux de cendres (matière minérale restant après combustion dans un four à 900°C.)

- Farine blanche pour pâtisserie : farine fluide (T45)

- Farine pour pain : farine spéciale pain, farine boulangère pour pain blanc, farine blanche, farine de blé (T55) - Farine bise (T80)

- Farine complète (T110, T150)

(Remarque : les farines de seigle se classent : T70, T130 et T170)

Dans l'indication du type, le nombre correspond donc à une farine plus ou moins riche en son, fibres, vitamines, minéraux et oligo-éléments.

L'utilisation d'une proportion importante de farine riche en son donnera un pain moins levé. La quantité d'eau nécessaire variera aussi en fonction du type de farine, faites attention à la consistance de la pâte qui, une fois formée, doit être souple et élastique, sans coller à la cuve.

Les farines peuvent être classées en deux groupes : panifiables (riches en gluten : farine de blé, d'épeautre et de kamut) et non panifiables (seigle, maïs, sarrasin, châtaigne...), qui doivent être utilisées en complément d'une farine panifiable (10 à 50 %).

La levure de boulangerie (*saccharomyces cerevisiae*) : c'est un produit vivant essentiel à la fabrication du pain. Elle existe sous plusieurs formes : fraîche en petits cubes, sèche active à réhydrater, sèche instantanée ou liquide. Elle est vendue en grandes surfaces (rayons boulangerie ou ultra frais), mais vous pouvez également l'acheter chez votre boulanger.

Si vous utilisez de la levure fraîche, pensez à l'émietter avec vos doigts pour faciliter sa dispersion.

Equivalences quantité / poids entre levure sèche, levure fraîche et levure liquide :

Levure sèche (en c.c.)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Levure sèche (en g)	3	4½	6	7½	9	10½	12	13½	15
Levure fraîche (en g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Levure liquide (en ml)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Si vous utilisez de la levure fraîche, multipliez par trois, en poids, la quantité indiquée pour la levure sèche.

Le levain fermentescible : vous pouvez l'utiliser à la place de la levure. C'est un levain naturel déshydraté que l'on trouve dans les magasins biologiques (2 cuillères à soupe pour 500 grammes de farine).

La levure chimique : elle ne peut servir qu'à la préparation de cakes ou gâteaux et n'entre jamais dans la fabrication du pain.

Si vous utilisez de la levure fraîche, multipliez par trois, en poids, la quantité indiquée pour la levure sèche.

Les liquides : il faut préférer un liquide à température ambiante ou légèrement tiédi (pas au-delà de 38°C), afin d'assurer une bonne réaction de la levure.

Le sel : il est essentiel à la fabrication du pain et doit être dosé avec précision. Prenez garde à toujours utiliser du sel fin (de préférence non raffiné). Attention, sel et levure ne doivent pas entrer en contact avant que le pétrissage ne soit réalisé par la machine.

Le sucre : il participe également au processus de fermentation, il nourrit la levure et aide à obtenir une belle croûte dorée. Il doit, comme le sel, être dosé avec justesse et ne doit pas être en contact avec la levure.

Les autres ingrédients :

Les matières grasses : elles rendent le pain plus moelleux et plus savoureux. Il se gardera également mieux et plus longtemps. Trop de gras ralentit la levée. Si vous utilisez du beurre, émiettez-le en petits morceaux pour le répartir de façon homogène dans la préparation ou faites-le ramollir. Ne pas incorporer le beurre chaud. Evitez que le gras ne vienne en contact avec la levure, car le gras pourrait empêcher la levure de se réhydrater.

Le lait et les produits laitiers : ils modifient le goût et la consistance du pain et ont un effet émulsifiant qui donne un bel aspect à la mie. Vous pouvez utiliser du lait frais ou du lait en poudre. Si vous utilisez du lait en poudre, ajoutez la quantité d'eau initialement prévue. Si vous utilisez du lait frais, vous pouvez également ajouter de l'eau : le volume total doit être égal au volume prévu dans la recette. Le lait a aussi un effet émulsifiant qui permet d'obtenir des alvéoles plus régulières et donc un bel aspect de la mie.

Les œufs : ils enrichissent la pâte, améliorent la couleur du pain et favorisent un bon développement de la mie. Si vous utilisez des œufs, réduisez la quantité de liquide en conséquence. Cassez l'œuf et complétez avec le liquide jusqu'à obtenir la quantité de liquide indiquée dans la recette. Les recettes ont été prévues pour un œuf moyen de 50 g, si les œufs sont plus gros, ajouter un peu de farine; si les œufs sont plus petits, il faut mettre un peu moins de farine.

Les parfums et additifs :

Vous pouvez personnaliser vos recettes avec tous les ingrédients additionnels que vous souhaitez en prenant soin :

- > de bien respecter le signal sonore pour l'ajout d'ingrédients, notamment les plus fragiles
- > les graines les plus solides (comme le lin ou le sésame) peuvent être incorporées dès le début du pétrissage pour faciliter l'utilisation de la machine (départ différé par exemple)
- > de bien égoutter les ingrédients très humides (olives)
- > de fariner légèrement les ingrédients gras pour une meilleure incorporation
- > de ne pas les incorporer en trop grande quantité, au risque de perturber le bon développement de la pâte.

Toutes les étapes de la fabrication du pain, de la levée à la cuisson, sont assurées par votre machine.

Il ne vous reste ensuite qu'à le laisser reposer sur une grille durant une heure avant de le déguster.

Utilisation de la machine à pain

Baguette and Co

Baguette and Co vous permet de réaliser de beaux pains originaux et aussi des baguettes dorées et croustillantes, des ciabattas, des petits pains sucrés, des gressins, des pains sandwichs et des pains plats.

Les accessoires :

- Une cuve avec deux pâles, permettant la réalisation de pains variés jusqu'à 1,5 kg.
- Un verre doseur et une cuillère pour faciliter l'incorporation des ingrédients ainsi qu'un crochet métallique pour vous aider à démouler vos pains et retirer délicatement les pâles.
- Un support de cuisson constitué de deux plaques antiadhésives spéciales baguettes et de deux plaques antiadhésives pour cuire tous vos petits pains.
- les outils du boulanger : grigne et pinceau.

Le fonctionnement :

Prenez la cuve de votre machine et respectez scrupuleusement l'ordre indiqué pour incorporer les ingrédients car la qualité de votre pain en dépend.

Prenez soin de peser chaque élément et de respecter les quantités indiquées.

Placez votre cuve dans la machine et sélectionnez le programme. Sélectionnez le poids de votre pain (750g, 1000g, 1500g) et choisissez ensuite le dorage (doux, moyen, fort).

Lancez le programme, l'écran vous indique le temps de cuisson.

Lorsque le bip sonore retentira, votre pain sera cuit et prêt à être démoulé. Retirez les pâles du pain à l'aide de votre crochet métallique et dégustez-le.

Les fonctions :

Le départ différé : programmez votre pain à l'avance et choisissez à quel moment il sera cuit.

Le maintien au chaud : fonction qui se déclenche automatiquement.

Les programmes :

Ils sont très variés et vous permettent de réaliser des baguettes et tous types de petits pains, des pains salés, des pains sucrés, des gâteaux et des confitures. Laissez libre court à votre imagination et réglez-vous.

Utilisation des programmes 1 à 6 : programmes petits pains

Devenez un vrai boulanger et épatez votre famille et vos amis en créant des baguettes, ciabattas, pides, gressins, buns, ensaimadas et autres petits pains aussi savoureux qu'originales ! Voici quelques conseils pour utiliser au mieux ces programmes.

Préparation de la pâte :

- > Versez les ingrédients dans la cuve en respectant l'ordre indiqué dans chaque recette.
Placez la cuve dans la machine.
Sélectionnez le programme qui convient (1, 2, 3, 4, 5 ou 6). Appuyez sur le bouton « marche-arrêt ».
- > Lorsque la pâte est prête (cf. notice/temps de préparation de la pâte), vous avez 1 heure pour façonner vos petits pains.
- > Vous avez la possibilité de réaliser 2 cuissons successives sur le programmes petits pains.
Toutefois, si vous ne le souhaitez pas, vous pouvez arrêter la machine manuellement après la 1ère cuisson.
Attention ! Pour certaines recettes, vous êtes obligé de réaliser une quantité de pâte pour 2 cuissons. Une quantité de pâte inférieure serait insuffisante et le pétrissage ne pourrait pas se réaliser correctement. Si vous ne souhaitez pas réaliser 2 cuissons successives, vous pouvez conserver le 2ème pâton sous un linge et le façonner ultérieurement.

Les astuces du boulanger :

- > Farinez vos mains pour éviter qu'elles ne soient trop collantes puis farinez légèrement votre plan de travail avant de sortir la pâte de la cuve.
- > Important : la taille des petits pains ne doit pas dépasser la longueur des plaques de cuisson (environ 18cm).
- > Pour donner du goût à vos petits pains ou pour apporter une touche personnelle à la recette : ajoutez les ingrédients de votre choix lors du pétrissage de la pâte, un signal sonore vous indiquera quand les incorporer : graines de sésame, céréales ou encore fromage, noix, noisettes, olives ou lardons. Émincez-les finement avant de les incorporer aux ingrédients. Pour le façonnage, utilisez les fiches qui vous aideront à avoir les bons gestes pour réaliser vos baguettes et petits pains.