

VIENNOISERIE 2.0

STIJN VAN KERCKHOVEN



TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION	3
RECETTE DE BASE DES VIENNOISERIES	4
CROISSANT	8
PAIN AU CHOCOLAT	10
PAIN AU CHOCOLAT BICOLORE	12
TIRAMISU-BROWNIE	14
CARRÉ NACHO	18
SWIRL À LA FRAMBOISE	20
BOULE DE NEIGE	24
DEMI-LUNE	30
CRUFFIN	32
TORSADE AU CITRON MERINGUÉE	34
PARIS-BREST	38
COUQUE SUISSE LONGUE	42
MONKEY BREAD AU NUTELLA	46
ITALIA	48
MINI-CROISSANT À L'ENCRE DE SEICHE	50
ENVELOPPE JAMBON-FROMAGE	52



INTRODUCTION

Stijn Van Kerckhoven est boulanger et connaît son métier comme sa poche. Très tôt, il a su qu'il travaillerait avec la pâte, les ingrédients et les fours. Sa passion l'a conduit à la meunerie « Bloemmolens van Geel », où il a été boulanger testeur pendant 13 ans. Il y a testé et affiné des produits au quotidien, surveillé la qualité, mais aussi accompagné des stagiaires en boulangerie.

L'école de boulangerie de Geel l'a alors approché pour enseigner et, depuis 2012, il transmet son savoir-faire en classe. En plus d'initier ses élèves aux techniques, il leur explique l'importance de faire preuve de curiosité, d'essayer, d'expérimenter et de tirer des leçons de leurs erreurs. Ses cours sont pragmatiques, axés sur la pratique et souvent ponctués d'exemples concrets tirés de son expérience. À côté, Stijn est aussi consultant indépendant et accompagne les boulangeries et restaurants désireux d'améliorer ou d'affiner leurs produits. Il les aide à optimiser les recettes, les processus et la finition, et s'efforce de proposer des solutions concrètes et réalistes à chacun.

Dans le cadre de son travail, Stijn prend plaisir à participer à des concours avec ses élèves. Pour lui, ces concours ne sont pas un objectif en soi, mais une occasion unique d'apprendre. Il coache les jeunes boulangers lors de séances d'entraînement intensives où il met l'accent sur le travail d'équipe, la discipline et la créativité. Et l'approche porte ses fruits : l'équipe a ainsi remporté le titre mondial dans la catégorie « Pain nutrition » aux Mondiaux du Pain de 2019 et de 2023. Et en 2023, elle a même décroché une deuxième place au classement général au Japon.

Ce que Stijn aime par-dessus tout, c'est transmettre son enthousiasme pour la boulangerie à ses collègues, ses élèves et les professionnels en quête d'inspiration. Il adore partager son expérience, son approche pratique et son amour du métier, en gardant toujours les pieds sur terre et en faisant passer la qualité avant tout.

Cette formation vise à poursuivre le travail entamé par Guido Devillé, qui a dispensé le cours Viennoiseries sans frontières avec passion pendant des années. Guido a posé des bases solides et encouragé de nombreux boulangers à se montrer créatifs et à repousser les frontières des viennoiseries. Viennoiseries 2.0 continue sur cette lancée. Vous y trouverez de nouvelles techniques, ainsi que — nouveauté — des recettes de viennoiseries salées.

Nous espérons que cette formation vous donnera l'inspiration pour vous y mettre. Dans un premier temps, nous vous conseillons de vous entraîner à maîtriser les techniques de base, pour ensuite laisser libre cours à votre créativité. Jouez avec les couleurs, les formes, les saveurs...

Nous en profitons pour remercier la direction de KOGKA, qui laisse à ses enseignants la liberté de transmettre leur passion et leurs connaissances en dehors des murs de l'école.



RECETTE DE BASE DES VIENNOISERIES



Pâte de base

Farine 13 %	1020 g
Levure	51 g
Miel	25 g
Beurre	102 g
Sucre	102 g
Sel	20 g
Lait entier (4 °C)	240 g
Eau	240 g

250 g de beurre de tourage par pâton de 900 g

Total : 2 x 900 g

Pâtes colorées

Couleur neutre :

750 g de pâte

150 g de pâte

Couleur rouge :

750 g de pâte

150 g de pâte + 1 g de colorant rouge en poudre

Couleur brune :

750 g de pâte

150 g de pâte + 10 g de cacao en poudre/15 g d'eau

Préparation

- Mélangez tous les ingrédients à vitesse lente pendant 8 minutes.
- Pétrissez ensuite entre 3 et 5 minutes à la deuxième vitesse.
- La pâte doit être bien lisse (voile) et atteindre une température de 25 °C en fin de pétrissage.
- Prélevez 900 g de pâte et formez un long boudin. Laissez reposer 10 minutes sous un film alimentaire.
- Mettez ensuite le pâton au congélateur pour interrompre le processus de fermentation.
- Au préalable, abaissez la pâte en un rectangle (20 × 40 cm) et couvrez-la.
- Entre-temps, abaissez le beurre de tourage (pour un pâton de 900 g → 250 g de beurre de tourage, ± 20 × 20 cm).
- Donnez à la pâte le nombre de tours souhaités.
- Après le tourage, abaissez la pâte à 1 cm d'épaisseur, puis réservez-la au congélateur jusqu'à utilisation.
- Cuisson :

Four à sole : 220 °C pendant ± 20 minutes

Four à chaleur tournante : 180 °C pendant ± 18 minutes

[illegible]

CROISSANT



Préparation

- Préparez la pâte de base.
- Abaissez la pâte à 2,5 mm d'épaisseur.
- Découpez-y des triangles de 10 × 38 cm.
- Roulez-les, puis déposez-les sur la plaque de cuisson, pointe vers le bas.
- Laissez lever pendant environ 120 minutes à 28 °C.
- Dorez délicatement les croissants après le levage.
- Cuisson :

Four à sole : 220 °C pendant ± 20 minutes

Four à chaleur tournante : 180 °C pendant ± 18 minutes

PAIN AU CHOCOLAT



Pâtes

Pâte de base	750 g
Petit pâton : 150 g	150 g
Beurre de tourage : 250 g	250 g

Préparation

- Préparez la pâte de base.
- Tours : 1×4 + 1×3
- Après avoir touré la pâte de base, déposez le petit pâton par-dessus.
- Abaissez au préalable le petit pâton aux mêmes dimensions que la pâte tourée.
- Si nécessaire, humidifiez légèrement la pâte pour qu'elle adhère bien.
- Abaissez la pâte à 3 mm.
- Découpez-y des bandes de 6 × 25 cm.
- Roulez la pâte après y avoir placé deux bâtonnets de chocolat.
- La couche de pâte neutre doit se trouver à l'extérieur.
- Laissez lever pendant environ 120 minutes à 28 °C.
- Dorez délicatement les pains au chocolat après le levage.
- Cuisson :

Four à sole : 220 °C pendant ± 20 minutes

Four à chaleur tournante : 180 °C pendant ± 18 minutes

PAIN AU CHOCOLAT BICOLORE



Ingrédients

Cacao en poudre	10 g
Eau	15 g

Pâtes

Pâte de base	750 g
Pâte au cacao	175 g
Beurre de tourage	250 g

Préparation

- Préparez la pâte de base.
- Tours : 1×4 + 1×3
- Mélangez 10 g de cacao en poudre et 15 g d'eau pour obtenir une pâte.
- Mélangez-la à un pâton pétri de 150 g.
- Déposez la pâte au cacao sur la pâte de base tournée.
- Abaissez au préalable la pâte au cacao aux mêmes dimensions que la pâte tournée.
- Si nécessaire, humidifiez légèrement la pâte pour qu'elle adhère bien.
- Abaissez la pâte à 3,5 mm.
- Incisez la pâte au cacao avec un couteau bien aiguisé pour dessiner des lignes.
- Découpez-y des bandes de 8 × 15 cm.
- Roulez la pâte après y avoir placé un bâtonnet de chocolat et de l'orange confite.
- Laissez lever pendant environ 120 minutes à 28 °C.
- Cuisson :
Four à sole : 220 °C pendant ± 20 minutes
Four à chaleur tournante : 180 °C pendant ± 18 minutes
- Badigeonnez d'eau sucrée immédiatement après la cuisson.

TIRAMISU-BROWNIE



Préparation

- Préparez la pâte de base.
- Pour 250 g de beurre de tourage : 10 g de café moulu + 20 g de beurre
- Tours : 1×4 + 1×3
- Abaissez la pâte à 3,5 mm.
- Découpez-y des bandes de 8 × 15 cm.
- Roulez la pâte après y avoir placé un morceau de brownie.
- Laissez lever pendant 120 minutes à 28 °C.
- Cuisson :

Four à sole : 220 °C pendant ± 20 minutes

Four à chaleur tournante : 180 °C pendant ± 18 minutes

- Une fois les couques refroidies, fourrez-les de crème de tiramisu.
- Décorez avec une pipette d'amaretto, de la crème de tiramisu et du cacao en poudre.

Crème de tiramisu

Ingrédients	
Lait	242 g
Sucre	48 g
Œufs	36 g
Fécule de maïs	27 g
Gousse de vanille	0,2 st.
Mascarpone	350 g
Amaretto	35 g

Préparation

- Faites chauffer le lait avec la moitié du sucre et la gousse de vanille, jusqu'au point d'ébullition.
- Laissez infuser pendant au moins 15 minutes.
- Mélangez les œufs, la fécule de maïs et l'autre moitié du sucre.
- Portez le lait à ébullition, puis incorporez-en une partie dans le mélange.
- Versez ensuite le reste du lait.
- Portez le tout à ébullition tout en remuant, puis laissez mijoter.
- Couvrez de film alimentaire et laissez refroidir.
- Une fois la crème pâtissière refroidie, fouettez-la énergiquement jusqu'à obtention d'une texture lisse.
- Ajoutez le mascarpone et l'amaretto, puis mélangez.
- Réservez au frais.

Brownie

Ingrédients	
Beurre	120 g
Chocolat noir	120 g
Jaune d'œuf	51 g
Sucre candi	30 g
Sucre	30 g
Farine	36 g
Fécule de maïs	17 g
Blanc d'œuf	76 g
Sucre ultrafin	3,6 g
Café soluble	3,6 g
Café moulu	3,6 g
Sel	2,4 g

Préparation

- Faites fondre le beurre (sans atteindre le point d'ébullition), puis faites-y fondre le chocolat.
- Battez le jaune d'œuf, le sucre candi et le sucre.
- Ajoutez-y le mélange au chocolat.
- Incorporez la farine tamisée, la fécule de maïs, le café moulu et le café soluble à la spatule.
- Montez le blanc d'œuf en neige avec le sucre ultrafin et le sel.
- Incorporez délicatement le blanc d'œuf en neige à la spatule.
- Étalez 1 cm de pâte sur une plaque de cuisson revêtue de papier sulfurisé.
- Enfournes 14 minutes à 180 °C.
- Laissez refroidir, puis coupez le brownie en bâtonnets de 1 × 7 cm.

CARRÉ NACHO



Préparation

- Préparez la pâte de base.
- Tours : 1×4 + 1×3
- Abaissez la pâte à 4,5 mm.
- Découpez-y des carrés de 10 × 10 cm.
- Disposez-les sur une plaque de cuisson revêtue de papier sulfurisé.
- Laissez lever pendant 120 minutes à 28 °C.
- Avant la cuisson : dorez les carrés et étalez-y une fine couche de sauce bolognaise.
- Cuisson :

Four à sole : 220 °C pendant ± 20 minutes

Four à chaleur tournante : 180 °C pendant ± 18 minutes

- Une fois les carrés refroidis, étalez une nouvelle couche de sauce bolognaise.
- Plantez des nachos dans la sauce, puis saupoudrez de cheddar.
- Réchauffez brièvement pour faire fondre le fromage.
- Décorez de crème épaisse, de guacamole et de piments.

SWIRL À LA FRAMBOISE



Pâtes

Pâte de base	750 g
Pâte rouge	150 g
Beurre de tourage	250 g

Préparation

- Préparez la pâte de base.
- Tours : 2×4
- Préparez la pâte rouge : mélangez 150 g de pâte avec du colorant rouge en poudre dilué dans quelques gouttes d'eau.
- Déposez la pâte rouge sur la pâte de base tournée.
- Abaissez au préalable la pâte rouge aux mêmes dimensions que la pâte tournée. Si nécessaire, humidifiez légèrement la pâte pour qu'elle adhère bien.
- Abaissez la pâte à 3 cm d'épaisseur et 33 cm de largeur.
- Découpez-y des disques de 11 cm, puis laissez reposer au réfrigérateur.
- Incisez des lignes courbes au moyen d'un pochoir.
- Repliez la pâte sur le brownie congelé, puis laissez lever pendant 120 minutes.
- Cuisson :
Four à sole : 220 °C pendant ± 20 minutes
Four à chaleur tournante : 180 °C pendant ± 18 minutes
- Après la cuisson, badigeonnez d'eau sucrée 50/50.
- Décorez avec un cœur sablé.

Brownie à la framboise

Ingrédients	
Beurre	81 g
Chocolat blanc	62 g
Sucre	71 g
Œufs	47 g
Farine	95 g
Poudre d'amandes	76 g
Eau de rose	47 g
Zeste de citron	1 st.

Préparation

- Faites fondre le beurre et le chocolat blanc à 45 °C.
- Ajoutez tous les autres ingrédients, puis mélangez jusqu'à obtention d'une texture lisse.
- Remplissez les moules, puis insérez une framboise surgelée dans les brownies.
- Enfournez à chaleur tournante pendant 15 minutes à 180 °C.
- Après la cuisson, parfumez immédiatement d'un trait d'eau de rose.
- Laissez refroidir avant de démouler.

Cœur sablé

Ingrédients	
Beurre	73 g
Sucre glace	49 g
Farine	122 g
Poudre d'amandes	30 g
Sel	1,2 g
Œufs	24 g

Préparation

- Préparez une pâte sablée avec tous les ingrédients, puis laissez reposer une nuit au réfrigérateur.
- Abaissez la pâte à 2 mm d'épaisseur, puis découpez-y des petits cœurs.
- Enfournez pendant ± 20 minutes à 150 °C sur un tapis Silpain, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

BOULE DE NEIGE



Préparation

- Préparez la pâte de base.
- Tours : 1×4+ 1×3
- Abaissez la pâte à 3 cm d'épaisseur et 28 cm de largeur.
- Découpez-y des disques de 9 cm de diamètre, puis déposez-les sur une plaque de cuisson revêtue de papier sulfurisé.
- Laissez lever pendant environ 90 minutes à 28 °C.
- Dorez tous les disques, parsemez-les de noix de coco râpée, puis insérez-y la garniture coco congelée (voir « Crème pâtissière à la noix de coco »).
- Cuisson :

Four à sole : 220 °C pendant ± 20 minutes

Four à chaleur tournante : 180 °C pendant ± 18 minutes

- Laissez refroidir, puis garnissez de crème pâtissière à la noix de coco.
- Disposez quelques dés de l'écorce de citron vert et couvrez d'un disque de misérable à la noix de coco.
- Humidifiez le biscuit avec de la liqueur de coco.
- Décorez de meringue italienne et de noix de coco râpée.
- Parsemez de zeste de citron vert.

Misérable à la noix de coco

Ingrédients	
Blanc d'œuf	109 g
Sucre	22 g
Noix de coco râpée	98 g
Sucre	98 g
Farine	22 g

Préparation

- Fouettez le blanc d'œuf, versez progressivement le sucre, puis montez en neige.
- Mélangez la noix de coco râpée, le sucre et la farine, puis incorporez délicatement le mélange dans le blanc d'œuf à la spatule.
- Couvrez une plaque de cuisson de papier sulfurisé, puis graissez.
- Étalez la pâte sur la plaque de cuisson (1 cm d'épaisseur).
- Parsemez d'un peu de sucre glace.
- Enfournez à 200 °C pendant ± 12 minutes.
- Laissez refroidir le biscuit.
- Découpez-y ensuite des disques de 4 cm de diamètre.

Crème pâtissière à la noix de coco

Ingrédients	
Lait entier	200 g
Purée de noix de coco	200 g
Gousse de vanille	1 st.
Sucre	16 g
Jaune d'œuf	64 g
Sucre	56 g
Fécule de maïs	40 g
Beurre	40 g

Préparation

- Portez le lait à ébullition avec la purée de noix de coco, le sucre cristallisé fin et la gousse de vanille coupée en deux et grattée.
- Fouettez le jaune d'œuf et le sucre cristallisé fin.
- Diluez le jaune d'œuf blanchi avec 1/3 du lait chaud.
- Versez le mélange dans un poêlon, puis fouettez-le hors du feu.
- Portez le tout à ébullition.
- Baissez le feu, puis laissez mijoter pendant 1,5 minute.
- Ajoutez le beurre coupé en dés hors du feu, puis mélangez jusqu'à obtention d'une masse homogène.
- Versez le mélange sur une plaque en inox revêtue de film alimentaire.
- Couvrez en appliquant un film directement sur la crème pâtissière.
- Faites rapidement refroidir à 10 °C, puis réservez au réfrigérateur.
- Une fois la crème refroidie, fouettez-la jusqu'à obtention d'une texture lisse, puis versez-la dans une poche à douille pour faciliter le dressage.

Meringue italienne

Ingrédients	
Blanc d'œuf	200 g
Sucre	200 g
Eau	140 g
Sucre	400 g

Préparation

- Dégraissez tous les outils et récipients.
- Pesez les ingrédients.
- Versez l'eau et 400 g de sucre dans un poêlon, puis faites chauffer.
- Remuez jusqu'à ce que le sucre soit dissous.
- Placez le thermomètre confiseur dans le poêlon.
- Fouettez le blanc d'œuf et 200 g de sucre jusqu'à obtention d'une mousse épaisse et ferme.
- Ajoutez le sirop de sucre à la mousse lorsque le thermomètre indique 120 °C.
- Réglez la machine sur la vitesse la plus faible et versez le sirop de sucre en un fin filet.
- Au préalable, refroidissez rapidement le sirop en plongeant très brièvement le poêlon dans de l'eau froide.
- Fouettez la mousse jusqu'à obtention d'une texture ferme.

[illegible]

DEMI-LUNE



Préparation

- Préparez la pâte de base.
- Tours : 2×4
- Laissez la pâte suffisamment refroidir, puis découpez-y des bandes de 5 mm et déposez-les sur la pâte, beurre vers le haut.
- Abaissez la pâte à 2,5 mm d'épaisseur et découpez-y des ovales.
- Déposez la farce au milieu, enrroulez la pâte et donnez-lui une forme de demi-lune.
- Glissez les demi-lunes dans des moules graissés au préalable, puis laissez lever pendant 120 minutes à 28 °C.
- Cuisson :

Four à sole : 220 °C pendant ± 20 minutes

Four à chaleur tournante : 180 °C pendant ± 18 minutes

Farce de la demi-lune

Ingrédients		
Massepain		598 g
Zeste de citron		2 st.

Préparation

- Mélangez le massepain et le zeste de citron.
- Prélevez 40 g de massepain, puis roulez-le pour en faire un boudin.

CRUFFIN



Préparation

- Préparez la pâte de base.
- Tours : 2×4
- Laissez la pâte suffisamment refroidir, abaissez-la à 2,5 mm, puis découpez-y des bandes de 3 × 15 cm.
- Formez le cruffin avec trois bandes de pâte.
- Déposez-le dans un moule graissé au préalable, puis laissez lever pendant 120 minutes à 28 °C.
- Cuisson :
Four à sole : 220 °C pendant ± 20 minutes
Four à chaleur tournante : 180 °C pendant ± 18 minutes
- Une fois le cruffin refroidi, fourrez-le de crème à la pistache et décorez avec du sucre décoratif et des pistaches.

Crème pâtissière

Ingrédients	
Lait	320 g
Sucre	80 g
Beurre	32 g
Jaune d'œuf	64 g
Fécule de maïs	26 g
Gousse de vanille	0,2 pc

Crème à la pistache

Préparation

- Mélangez 520 g de crème pâtissière et 80 g de pâte de pistache.

TORSADE AU CITRON MERINGUÉE



Pâtes

Pâte de base 1	750 g
Pâte de base 2	150 g
Beurre de tourage	250 g

Préparation

- Préparez la pâte de base.
- Tours : 1×4 + 1×3
- Après avoir touré la pâte de base 1, déposez la pâte de base 2 par-dessus.
- Abaissez au préalable la pâte 2 aux mêmes dimensions que la pâte tourée.
- Si nécessaire, humidifiez légèrement la pâte pour qu'elle adhère bien.
- Abaissez la pâte à 5 mm d'épaisseur.
- Découpez-y des bandes de 3 × 15 cm.
- Faites une incision au milieu, puis torsadez la pâte.
- Laissez lever pendant environ 120 minutes à 28 °C.
- Dorez, puis garnissez de crème au citron avant la cuisson.
- Cuisson :

Four à sole : 220 °C pendant ± 20 minutes

Four à chaleur tournante : 180 °C pendant ± 18 minutes

- Une fois les torsades refroidies, étalez une fine couche de crème au citron.
- Décorez avec de la meringue italienne.

Crème au citron

Ingrédients	
Lait	284 g
Zeste de citron	1,5 st.
Jaune d'œuf	65 g
Sucre	106 g
Fécule de maïs	30 g
Jus de citron	81 g
Beurre	32 g

Préparation

- Faites chauffer le lait jusqu'au point d'ébullition, puis ajoutez-y le zeste de citron.
- Laissez infuser à couvert pendant 30 minutes.
- Mélangez le jaune d'œuf, le sucre et la fécule de maïs.
- Versez le jus de citron dans le lait, puis portez à ébullition.
- Filtrez le lait chaud, puis versez-le sur le mélange.
- Portez le tout à ébullition, puis ajoutez le beurre hors du feu.

[illegible]

PARIS-BREST



Préparation

- Préparez la pâte de base.
- Tours : 2×4
- Travaillez la pâte comme celle des pains au chocolat (4 mm d'épaisseur, 5 × 25 cm).
- Roulez la pâte.
- Laissez lever pendant environ 120 minutes à 28 °C.

• Cuisson :

Four à sole : 220 °C pendant ± 20 minutes

Four à chaleur tournante : 180 °C pendant ± 18 minutes

- Laissez refroidir, puis fourrez avec 10 g de pâte de noisettes et 50 g de crème de noisettes.
- Décorez avec de la pâte de noisette, du croustillant aux noisettes et du sucre décoratif.

Farce pralinée — pâte de noisettes

Ingrédients		
Noisettes grillées		250 g
Sucre		167 g
Eau		50 g
Sel de Maldon		3,3 g

Préparation

- Faites griller les noisettes.
- Réalisez un caramel avec le sucre et l'eau.
- Ajoutez-y le sel de Maldon et les noisettes grillées.
- Étalez sur du papier sulfurisé et laissez complètement refroidir.
- Mixez pour obtenir une pâte lisse.

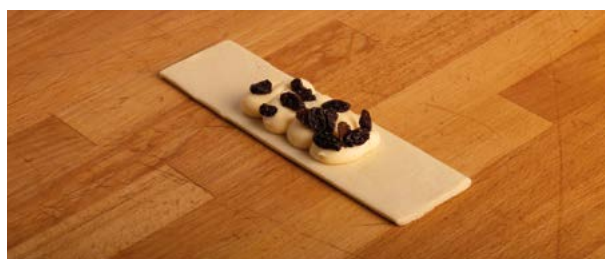
Farce à la crème de noisettes

Ingrédients	
Lait	411 g
Sucre	82 g
Œufs	62 g
Fécule de maïs	45 g
Gousse de vanille	0,2 pc

Préparation

- Faites chauffer le lait avec la moitié du sucre et la gousse de vanille, jusqu'au point d'ébullition.
- Laissez infuser au moins 15 minutes.
- Mélangez les œufs, la fécule de maïs et l'autre moitié du sucre.
- Portez le lait à ébullition, puis incorporez-en une partie dans le mélange.
- Versez ensuite le reste du lait, puis portez le tout à ébullition tout en remuant. Laissez mijoter.
- Couvrez de film alimentaire, puis laissez refroidir.
- Une fois la crème pâtissière refroidie, fouettez-la énergiquement jusqu'à obtention d'une texture lisse.
- Ajoutez 50 g de pâte de noisettes et mélangez le tout.
- Réservez la crème au frais jusqu'à utilisation.

COUQUE SUISSE LONGUE



Préparation

- Préparez la pâte de base.
- Tours : 2×4
- Laissez la pâte suffisamment refroidir, puis découpez-y des bandes de 5 mm et déposez-les sur la pâte, beurre vers le haut.
- Abaissez la pâte à 3 mm d'épaisseur.
- Découpez-y des bandes de 4 × 20 cm.
- Pochez la crème pâtissière au milieu.
- Parsemez de raisins secs préalablement trempés.
- Repliez la pâte, puis déposez les couques sur une plaque de cuisson, fermeture vers le bas.
- Laissez lever pendant environ 120 minutes à 28 °C.
- Cuisson :
Four à sole : 220 °C pendant ± 20 minutes
Four à chaleur tournante : 180 °C pendant ± 18 minutes
- Après la cuisson, badigeonnez d'un peu d'eau sucrée 50/50.

Crème pâtissière

Ingrédients	
Lait entier	611 g
Gousse de vanille	1 pc
Sucre	28 g
Jaune d'œuf	98 g
Sucre	89 g
Fécule de maïs	67 g
Beurre	61 g
Poudre d'amandes	46 g

Préparation

- Portez le lait à ébullition dans un poêlon avec le sucre cristallisé fin et la gousse de vanille coupée en deux et grattée.
- Fouettez le jaune d'œuf, la fécule de maïs et le sucre cristallisé fin.
- Diluez le jaune d'œuf blanchi avec 1/3 du lait.
- Reversez le mélange dans le poêlon, puis fouettez hors du feu.
- Portez le tout à ébullition.
- Baissez le feu, puis laissez un peu mijoter.
- Ajoutez le beurre coupé en dés hors du feu, puis mélangez jusqu'à obtention d'une masse homogène.
- Couvrez en appliquant un film directement sur la crème pâtissière.
- Faites rapidement refroidir et réservez au réfrigérateur.
- Une fois la crème pâtissière refroidie, fouettez-la avec un fouet plat pour obtenir une texture lisse, puis incorporez-y la poudre d'amandes.

[illegible]

MONKEY BREAD AU NUTELLA



Préparation

- Préparez la pâte de base pour former les brioches
- Découpez les chutes de pâtes en petits morceaux, puis passez-les dans le sucre.
- Mettez les morceaux de pâte enrobés de sucre dans des moules.
- Laissez lever pendant environ 120 minutes à 28 °C.
- Cuisson :

Four à sole : 220 °C pendant ± 20 minutes

Four à chaleur tournante : 180 °C pendant ± 18 minutes

- Une fois les brioches refroidies, garnissez de Nutella et décorez avec un biscuit.

ITALIA



Préparation

- Préparez la pâte de base.
- Tours : 1×4 + 1×3
- Abaissez la pâte à 4,5 mm d'épaisseur.
- Découpez-y des carrés de 10 × 10 cm, puis des ronds à l'emporte-pièce.
- Disposez-les sur une plaque de cuisson revêtue de papier sulfurisé.
- Laissez lever pendant environ 120 minutes à 28 °C.
- Avant la cuisson, garnissez de pesto rouge.
- Cuisson :
Four à sole : 220 °C pendant ± 20 minutes
Four à chaleur tournante : 180 °C pendant ± 18 minutes
- Une fois les carrés refroidis, décorez avec de la mozzarella, de la roquette et du parmesan.

MINI-CROISSANT À L'ENCRE DE SEICHE



Ingrédients	
Farine 13 %	1014 g
Levure	51 g
Miel	25 g
Beurre	101 g
Sucre	101 g
Sel	20 g
Lait entier	477 g
Encre de seiche	10 g

Pâtes

Pâte de base 1	750 g
Pâte de base 2	150 g
Beurre de tourage	250 g

Préparation

- Préparez les pâtes et ajoutez-y l'encre de seiche.
- Tours : 2×4
- Abaissez la pâte à 2,5 mm d'épaisseur.
- Découpez-y des triangles de 8 × 18 cm.
- Roulez-les, puis déposez-les sur la plaque de cuisson, pointe vers le bas.
- Laissez lever pendant environ 120 minutes à 28 °C.
- Dorez délicatement les croissants après le levage.
- Cuisson :

Four à sole : 220 °C pendant ± 20 minutes

Four à chaleur tournante : 180 °C pendant ± 18 minutes

ENVELOPPE JAMBON-FROMAGE



Ingrédients	
Farine 13 %	1020 g
Levure	51 g
Miel	25 g
Beurre	102 g
Sucre	102 g
Sel	20 g
Lait entier	479 g
Beurre de tourage	500 g
Paprika fumé en poudre	10 g

Préparation

- Préparez la pâte de base.
- Tours : 2x4
- Mélangez-y 20 g de beurre et 5 g de paprika en poudre.
- Abaissez la pâte à 2,5 mm d'épaisseur.
- Découpez-y des carrés de 12 × 12 cm, puis ramenez les coins vers le centre (enveloppe).
- Disposez-les sur une plaque de cuisson revêtue de papier sulfurisé.
- Laissez lever pendant environ 120 minutes à 28 °C.
- Avant la cuisson, dorez, garnissez de sauce au fromage et parsemez de fromage râpé.
- Cuisson :
Four à sole : 220 °C pendant ± 20 minutes
Four à chaleur tournante : 180 °C pendant ± 18 minutes
- Après la cuisson, décorez avec du jambon de Parme.
- Decoreer na het afkoelen met parmaham.

Farce au fromage

Ingrédient	Poids
Beurre	49 g
Farine	49 g
Fromage	122 g
Jaune d'œuf	37 g
Crème	31 g
Lait	306 g
Romarin	6 g
Sel et poivre	

Préparation

- Hachez finement le romarin frais, puis ajoutez-le dans le lait.
- Faites bouillir quelques instants, puis laissez infuser hors du feu pendant 10 minutes.
- Préparez un roux avec le beurre et la farine.
- Filtrez le lait au romarin, puis versez-le dans le roux.
- Ajoutez le fromage râpé.
- Salez et poivrez.
- Ajoutez la crème et le jaune d'œuf hors du feu pour lier.

[illegible]

[illegible]



Contact

Jean-François Collet
Conseiller Boulangerie-Pâtisserie
et coach sectoriel alternance
jean-francois.collet@alimento.be
0489 88 62 96

E.R. : Henk Dejonckheere
Alimento | IFP asbl
Rue de Birmingham 225
1070 Anderlecht
02/52 88 930
0442.973.363
RPM Bruxelles
www.alimento.be