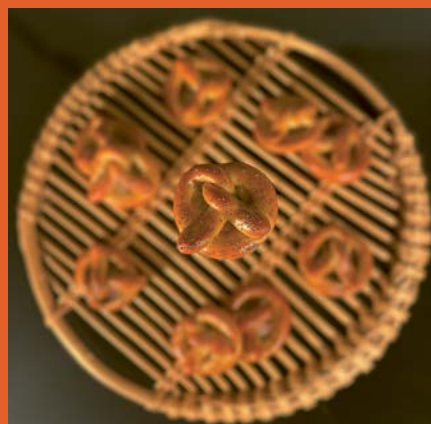
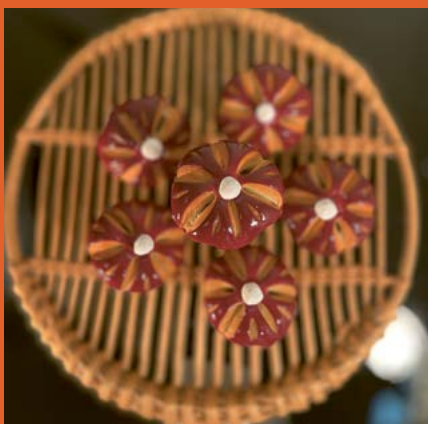
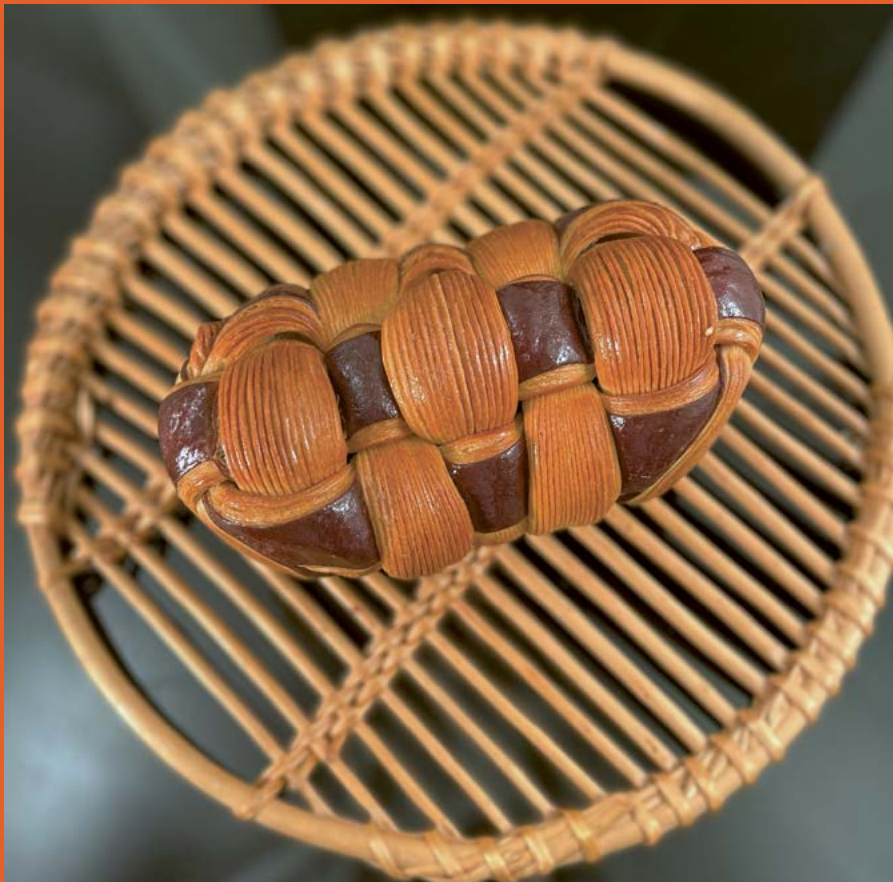


MASTERCLASS BAKKERIJ

AURÉLIEN LE MOUILLOUR

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE (MOF)

inbp Boulangerie
Pâtisserie
Chocolaterie
Traiteur



AURÉLIEN LE MOUILLOUR



Als zoon van een ambachtelijke bakker groeide ik op in een bakkerij in mijn geboortestreek Bretagne.

Het was dan ook geen verrassing dat ik voor de vakschool koos om er de basis van het beroep bakker-pâtissier te leren.

Daarna werkte ik als Tourier in Val-d'Isère onder leiding van *Meilleur Ouvrier de France Pâtissier* (Beste Ambachtsman van Frankrijk Pâtissier) Patrick Chevallot. Een unieke kans om mijn vaardigheden verder te ontwikkelen en in de praktijk te brengen.

In 2013 trok ik weer naar de schoolbanken en behaalde ik mijn brevet professionnel, gevolgd door het brevet de maîtrise Bakker aan het INBP (*Institut National de la Boulangerie Pâtisserie*) in 2015.

Daarna ging ik aan de slag als productieverantwoordelijke bij *Meilleur Ouvrier de France Boulanger* Christophe Cressent.

Mijn ervaring en passie voor het vak leidde me uiteindelijk naar het onderwijs.

In 2016 sloot ik me als trainer-bakker aan bij het team van het INBP.

2019 was het jaar waarin ik me inschreef voor MOF (*Meilleurs Ouvriers de France*).

Na jaren intensieve training volgde in 2023 de bekroning: ik sleepte de prestigieuze en felbegeerde titel van *Meilleurs Ouvriers de France Boulanger 2023* in de wacht.

INHOUDSOPGAVE

BOERENBROOD MET ZUURDESEM	4
WEENSE BROODJES	5
MODERNE SNACKS	6
GEVULDE PRETZEL	9
DEEG VOOR PARTYBROOD	11
GEREZEN BLADERDEEG	13
CROISSANT	14
CHOCOLADEBROODJE	15
KROONGEBAKJE	16
GEREZEN BLADERDEEGVLECHT	19

BOERENBROOD MET ZUURDESEM

Totaal: 1900 g



Deeg voor boerenbrood

Traditionele meel (niet verbeterde of gecorrigeerde bloem)	850 g
Roggemeel T130	150 g
Water	700 g
Zout	20 g
Gist	5 g
Zuurdesem	200 g

Basistemperatuur van 55 °C.

Doe het meel, het water en de zuurdesem in de kom van een spiraalkneder.

Kneed ongeveer 7 minuten op 1ste versnelling, en daarna 3 minuten op 2de versnelling.

Temperatuur van het deeg: 23 °C.

Boerenbrood

Laat het deeg ongeveer 15 minuten rusten bij kamertemperatuur.

Bewaar bij +2 °C tot de volgende dag.

Weeg af.

Vorm het deeg.

Laat het ongeveer 20 minuten rusten.

Vorm.

Laat ongeveer 1 uur narijzen.

Bak in een vloeroven, met stoom, op 250 °C.

Laat afkoelen op een rooster.

WEENSE BROODJES

Totaal: 1878 g



Weens deeg

Gruttenmeel	500 g
Traditionele meel (niet verbeterde of gecorrigeerde bloem)	500 g
Fijn zout	18 g
Gist	30 g
Fijne kristalsuiker	80 g
Eieren	250 g
Melk	300 tot 350 g
Boter	200 g

Basistemperatuur tussen 42 °C en 46 °C.

Doe alle ingrediënten in de kom van een mixer.

Kneed ongeveer 5 minuten op 1ste versnelling, en daarna 5 minuten op 2de versnelling.

Temperatuur van het deeg: 24 °C.

Weense broodjes

Verdeel het deeg in porties.

Bewaar bij +2 °C tot het vormen (maximaal 24 uur).

Vorm. Doreer en maak inkepingen.

Laat 1 uur en 30 minuten narijzen bij 26 °C.

Doreer.

Bak in een vloeroven met stoom op 190°C gedurende 7 tot 10 minuten.

MODERNE SNACKS

Totaal: 8 stuks



Weens deeg

1 portie van 160 g voor de afwerking	840 g
De rest in porties van	85 g

Maceratie voor de saus

Citroensap	30 g
Ahornsiroop	6 g
Old Bay-kruidenmix	8 g
Witte wijnazijn	5 g
Peper	1 g
Look in poeder	1 g
Sjalot	30 g

Snijd de sjalotten fijn.

Meng alles. Bewaar in de koelkast.

Laat 24 tot 48 uur macereren.

Saus

Maceratie	50 g
Mayonaise	120 g

Meng door elkaar.

Garnituur

Krabbvlees	480 g
Saus	170 g

Meng door elkaar.

Afwerking

Limoen	1 stuk
Bieslook	30 g

Snijd de bieslook fijn.

Schrijfpasta

Cacaopoeder	6 g
Poedersuiker	6 g
Traditioneel meel	12 g
Water	17 g

Meng door elkaar.

Afwerking van het brood

Mengsel van twee soorten sesamzaad	80 g
Olijfolie	20 g

Meng door elkaar.

Bereiding Weense broodjes

Verdeling:	-> 160g -> 8 porties van 85 g
Uitrollen:	22 x 38 cm voor portie van 160 g
In vorm brengen:	ovaal voor de porties van 85 g
Afkoelen:	1 uur in de diepvriezer
Vertraagde rijzing:	12 uur bij 3 °C
Hulpmiddel:	kleine cakevormen van 22 x 4 cm
Vorm:	in halve Weense stokbroodjes, leg ze daarna op een bakplaat
Narijs:	35 minuten bij 28 °C
Afwerking:	Gebruik een sjabloon en de schrijfpen om 8 sjablonen aan te brengen op het restdeeg van 160 g. Snijd in 8 stukken, bevochtig de bovenkant van het deeg en bestrooi met zaden. Doreer de halve stokbroodjes en plak er het decoratieve deeg op. Leg in de vormen.
Bakken:	10 minuten op 250 °C
Afwerking:	haal de broodjes uit de vorm en bestrijk ze met olijfolie

Opbouw

Snijd het Weense broodje in de lengte doormidden.

Doe er de vulling in.

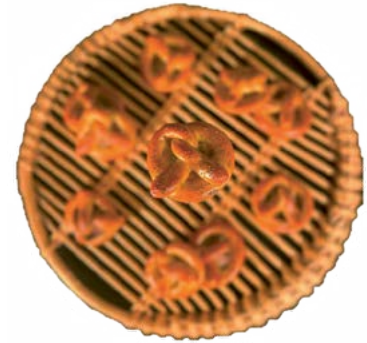
Knijp er wat limoensap op.

Bestrooi met de bieslook.

Bewaar in de koelkast.

GEVULDE PRETZEL

Totaal: 40 stuks



Bereiding

Gerookte spekreepjes	600 g
Boter	75 g
Traditionele meel (niet verbeterde of gecorrigeerde bloem)	75 g
Melk	750 g
Eigeel	75 g
Persillade	Naar smaak
Geraspte Comté	180 g

Bak de spekreepjes.

Maak een bruine roux.

Blus met melk.

Breng aan de kook.

Voeg het eigeel en de persillade toe.

Voeg de Comté en de spekreepjes toe.

Dresseer in siliconen bakvormen met een diameter van 5 cm of op een bakmat (40 g per insert).

Leg opzij in de diepvries.

Pretzeldeeg

Witbrooddeeg	2400 g
--------------	--------

Afwerking

Geraspte Comté	200 g
----------------	-------

Fleur de sel	20 g
--------------	------

Gevulde pretzel

Rol het deeg uit tot 30 x 60 cm.

Laat ongeveer 1 uur afkoelen in de diepvries.

Bewaar bij +2 °C tot maximaal de volgende dag.

Verdeel in 2 stroken van 15 x 60 cm.

Snij elke 3 cm een strook uit.

Vorm tot een pretzel.

Leg op een bakplaat.

Laat ongeveer 45 uur narijzen.

Leg de rondjes met vulling op een bakplaat.

Leg de gerezen pretzel erbovenop.

Doreer.

Bestrooi met fleur de sel en met geraspte Comté.

Bak in een vloeroven met stoom op 190°C gedurende 7 tot 10 minuten.

Laat afkoelen op de bakplaat.

DEEG VOOR PARTYBROOD

Totaal: 1668 g

Deeg voor partybrood

Traditionele meel (niet verbeterde of gecorrigeerde bloem)	700 g
Roggemeel T130	300 g
Water	550 g
Fijn zout	18 g
Gist	20 g
Boter	80 g

Basistemperatuur tussen 42 °C en 46 °C.

Doe alle ingrediënten in de mixerkom.

Kneed ongeveer 5 minuten op 1ste versnelling, en daarna 5 minuten op 2de versnelling.

Temperatuur van het deeg: 24 °C.

Vorm het deeg tot een bol.

Laat het deeg niet rijzen.

Rol uit tot een rechthoek.

Laat ongeveer 1 uur afkoelen in de diepvries.

Bewaar bij -5°C tot aan het vormen.

Gekleurde zemelen

Haverzemelen	Naar smaak
Water	Naar smaak
Kleurstof	Naar smaak

Los de kleurstof op in het water.

Maak de haverzemelen ermee vochtig in een mixer.

Spreid uit over een bakplaat.

Laat 2 uur drogen in een geventileerde oven op 100 °C.

Zet opzij.

Partybrood

Vorm het deeg tot een bol.

Rol het deeg meteen uit tot de gewenste afmetingen.

Laat ongeveer 1 uur afkoelen in de diepvries. Bewaar bij -5°C tot aan het vormen.

Verwerk onmiddellijk na het vormen.

Snijd de gewenste vorm uit.

Leg op een geperforeerde bakplaat.

Doe de nodige afwerking: bestrooi met bloem en zemelen, snijd het deeg in...

Laat 30 tot 45 minuten rijzen bij 25 °C.

Bak in een vloeroven met stoom, op 250 °C onderwarmte en 200 °C bovenwarmte, gedurende ongeveer 35 minuten (afhankelijk van de vorm).

Laat afkoelen op een geperforeerde plaat.

GEREZEN BLADERDEEG

1 recept = 1715 g

Ingrediënten

Traditionele meel (niet verbeterde of gecorrigeerde bloem)	334 g
Gewone bloem (11,5% gecorrigeerd)	333 g
Gruttenmeel	333 g
Water	400 tot 430 g
Zout	20 g
Gist	50 g
Suiker	115 g
Honing	30 g
Boter	100 g

Basistemperatuur tussen 42 °C en 46 °C.

Doe alle ingrediënten in de kom van een mixer.

Kneed ongeveer 10 minuten op 1ste versnelling, en daarna 3 minuten op 2de versnelling.

Temperatuur van het deeg: 24 °C.

Weeg de porties af.

Bol op.

Laat ongeveer 25 minuten rijzen bij 24 °C.

Rol de porties uit tot rechthoekige vormen.

Laat ongeveer 1 uur afkoelen in de diepvries.

Zet opzij gedurende 12 uur bij een temperatuur tussen -5 °C en 0 °C.

CROISSANT

Voor 12 stuks

Afwerking



Doreersel voor afwerking	50 g
--------------------------	------

Ingrediënten

Gerezen bladerdeeg	700 g
Toerboter	215 g
Gerezen bladerdeeg	75 g

Werkwijze

Druk de toerboter in de portie deeg van 700 g.

Geef 2 enkele toeren.

Laat ongeveer 15 minuten rusten in de diepvries en leg opzij in de koelkast op 0 °C.

Plak de portie van 75 g op het getoerde deeg.

Rol het deeg uit tot een parallellogram van 53 x 30 cm.

Snijd 12 gelijkbenige driehoeken uit met een basis van 8,5 cm en een beenlengte van 30 cm.

Rek uit en rol daarna op.

Leg op een bakplaat bedekt met bakpapier.

Bewaar bij 0°C tot het rijzen.

Laat ongeveer 3 uur narijzen bij 28 °C. Doreer.

Bak ongeveer 17 minuten in een vloeroven op 190 °C.

Bak ongeveer 15 minuten in een geventileerde oven op 170 °C.

CHOCOLADEBROODJE



Voor 12 stuks

Afwerking

Doreersel voor afwerking

50 g

Ingrediënten

Gerezen bladerdeeg

700 g

Toerboter

215 g

Werkwijze

Druk de toerboter in het deeg.

Geef 1 dubbele toer en 1 enkele toer of 2 enkele toeren.

Laat ongeveer 15 minuten rusten in de diepvries en leg opzij in de koelkast op 0 °C.

Rol uit tot een rechthoek van 32 x 50 cm.

Snijd 12 rechthoeken uit van 15 op 8 cm.

Leg de chocoladereepjes erop.

Rol op.

Leg op een bakplaat bedekt met bakpapier.

Bewaar bij 0°C tot het rijzen.

Laat ongeveer 2 uur en 30 minuten narijzen bij 28 °C.

Doreer.

Bak ongeveer 17 minuten in een vloeroven op 190 °C.

Bak ongeveer 15 minuten in een geventileerde oven op 170 °C.

KROONGEBAKJE

Voor 12 stuks

Financier kokos/framboos



Boter	50 g
Eiwit	50 g
Vloeibare vanille	12 g
Honing	12 g
Fijne kristalsuiker	60 g
Geraspte kokos	60 g
Hazelnootpoeder	25 g
Traditionele meel (niet verbeterde of gecorrigeerde bloem)	25 g
Bakpoeder	2 g
Framboos	90 g

Maak een beurre noisette.

Meng alle ingrediënten.

Vul de vormpjes.

Bak ongeveer 15 minuten in een geventileerde oven op 165 °C.

Geblancheerde hazelnoot

Geblancheerde hazelnoten	20 stuks
Eiwit	5 g
Poedersuiker	100 g

Rooster de hazelnoten.
Maak de hazelnoten vochtig met de eiwitten.
Voeg de poedersuiker toe.
Meng en bewaar daarna op kamertemperatuur.

Afwerking

Siroop	20 g
Spiegeltopping	30 g
Geraspte kokos	50 g
Glucose	20 g

Rood deeg

Gerezen bladerdeeg	130 g
Natuurlijke rode kleurstof (rode rijstgist)	4 g
Boter	8 g

Meng in een mixer.

Kroongebakje

Gerezen bladerdeeg	500 g
Toerboter	150 g

Geef 1 dubbele toer en 1 enkele toer.

Laat ongeveer 15 minuten rusten in de diepvries en leg opzij in de koelkast op 0 °C.

Plak het rode deeg op de getoerde deegportie.

Rol uit tot 21 x 59 cm.

Snijd 12 sterren uit.

Voeg de restjes deeg samen en rol uit.

Geef een enkele toer en steek daarna 12 rondjes van 5 cm uit.

Leg de rondjes van 5 cm op de bodem van een briochevorm.

Snijd inkepingen in elke ster, plaats een financier in het midden en vouw de randen naar binnen.

Leg ze vervolgens op de schijven in de briochevormen.

Laat 2 uur en 30 minuten narijzen bij 28 °C.

Doreer en zeef er cacao-poeder over.

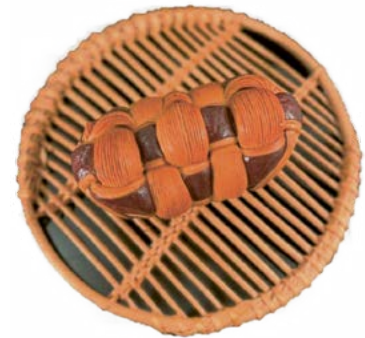
Bak ongeveer 20 minuten in een geventileerde oven op 170 °C.

Haal uit de vorm en bestrijk met siroop.

Nappeer en bestrooi met geraspte kokos, plak vervolgens een geblancheerde hazelnoot vast met glucose.

GEREZEN BLADERDEEGVLECHT

Voor 3 stuks



Fondant van chocolade

Boter	40 g
Pure couverturechocolade	100 g
Volledig ei	130 g
Fijne kristalsuiker	90 g
Bruine suiker	90 g
Traditionele meel (niet verbeterde of gecorrigeerde bloem)	40 g
Cacaopoeder	10 g

Laat de boter en de chocolade smelten.

Meng alles.

Dresseer in de buchettevormen.

Bak 30 minuten op 170 °C.

Vries in.

Afwerking

Siroop 20 g

Cacaodeeg

Gerezen bladerdeeg	150 g
Cacaopoeder	15 g
Boter	30 g

Meng in een mixer.

Gerezen bladerdeegvlecht

Gerezen bladerdeeg	700 g
Toerbot	200 g

Geef 2 enkele toeren.

Laat ongeveer 15 minuten rusten in de diepvries en leg opzij in de koelkast op 0 °C.

Rol uit tot 22 x 34 cm.

Snijd stroken uit tot aan 29 cm.

Plak het tweekleurige deeg op het resterende deeg (dat niet in stroken werd gesneden) en rol uit tot de afmetingen van de stroken.

Rol alles uit tot 31 x 60 cm.

Snijd 21 rechthoeken van 3 x 15 cm en 9 rechthoeken van 3 x 28 cm uit.

Verdeel de restjes deeg in 3 en verdeel over elke viennoiserie.

Vlecht 7 rechthoeken van 3 x 15 cm en 3 rechthoeken van 3 x 28 cm in elkaar.

Leg er een halve bol fondant van chocolade op en 1 langwerpige, en vouw alles dicht.

Leg in een ovale ring van 16 cm op een bakplaat met een Silpain-mat.

Laat 3 uur narijzen bij 28 °C.

Bak ongeveer 25 minuten in een geventileerde oven op 170 °C.



Contact

Jan Vanderghote
Adviseur bakkerijsector
jan.vanderghote@alimento.be
0476 62 35 96

Alimento | IPV vzw
Birminghamstraat 225
1070 Anderlecht
02/52 88 930
KBO 0442.973.363
RPR Brussel
www.alimento.be