CADEAU OFFERT · CARNET D'ATELIER N° 10 (SÉRIE 6 · BOULANGERIE & DOUCEURS)

Le Carnet du Boulanger, Brioches, Pâtes Levées & Tartes de Tradition

Pourcentages du boulanger, température de base, autolyse, pâtes à tarte sablées/brisées/feuilletées et répertoire des 20 volumes de la Série X (2 000 recettes)

I. Les Formules Maîtresses du Fournil & de la Tarterie

PRÉPARATION / TECHNIQUE	TEMPÉRATURE / RATIO	TEMPS DE RÉFÉRENCE	SECRET DE TOUR DE MAIN
Pain de tradition française	100 % farine T65 + 68 % eau + 1,8 % sel + levain/levure	Pointage + Apprêt + Coup de buée à 240 °C	Règle des 3 températures (Air + Farine + Eau = 54 °C à 58 °C)
Brioche parisienne pur beurre	500 g farine T45 + 6 œufs + 250 g beurre + 60 g sucre	Pétrissage + Pousse lente 12 h à 4 °C	Incorporer le beurre froid en dés seulement quand le réseau glutineux est formé
Pâte brisée de grand-mère	250 g farine + 125 g beurre + 1 jaune + 50 ml eau	Sablage du bout des doigts, sans corser	Repos 1 h au frais à plat avant fonçage
Pâte sucrée d'orfèvre	250 g farine + 140 g beurre pommade + 90 g sucre glace + 30 g amande + 1 œuf	Crémage beurre/ sucre glace	Ne gonfle pas à la cuisson ; idéale pour tartes aux fruits et au chocolat
Pâte feuilletée classique (6 tours)	Détrempe 500 g farine + 375 g beurre de tourage sec (84 % MG)	6 tours simples (2 tours + repos × 3)	Même consistance ferme entre le pâton et le beurre

Les Tours de Main de la Maison Beaulieu

- **Le coup de buée au four :** Placez une lèchefrite au bas du four pendant le préchauffage et jetez-y un demi-verre d'eau chaude à l'enfournement : la vapeur retarde la formation de la croûte et permet au pain de se développer pleinement.

II. Répertoire Complet des 20 Volumes de la Série « Boulangerie & Douceurs » (2000 Recettes)

Chaque volume réunit **100 recettes complètes** autour d'un geste ou d'un sujet précis, disponibles en Ebook (9,90 €), en Broché (24,90 €), en Relié (34,90 €) et en Recueils thématiques dans 7 langues (FR, EN, DE, ES, IT, JA, ZH) :

VOLUME 221 · PAINS DE FRANCE

100 baguettes tradition

l'âme de la France qui croustille

VOLUME 222 · PAINS DE FRANCE

100 pains de campagne

la France rurale qui nourrit l'âme

VOLUME 223 · PAINS DE FRANCE

100 pains complets

la santé française qui a du caractère

VOLUME 224 · PAINS DE FRANCE

100 fougasses provençales

l'art du pain parfumé qui évoque l'été

VOLUME 225 · PAINS DE FRANCE

100 brioches dorées

l'art français du pain qui câline

VOLUME 226 · PAINS DE FRANCE

100 pains express

l'art du bon pain sans attendre

VOLUME 227 · PAINS DE FRANCE

100 pains sans gluten

la liberté française retrouvée

VOLUME 228 · PAINS DE FRANCE

100 pains du monde francisés

la planète boulangère adoptée

VOLUME 229 · VIENNOISERIES DE FRANCE

100 croissants parfaits

l'art parisien du feuilletage matinal

VOLUME 230 · VIENNOISERIES DE FRANCE

100 pains au chocolat

l'enfance française dans un feuilletage

VOLUME 231 · VIENNOISERIES DE FRANCE

100 brioches festives

l'art français de célébrer en pâte

VOLUME 232 · VIENNOISERIES DE FRANCE

100 chaussons et petits feuilletés

l'art français de l'en-cas gourmand

VOLUME 233 · VIENNOISERIES DE FRANCE

100 pains aux raisins

l'art français de la spirale gourmande

VOLUME 234 · VIENNOISERIES DE FRANCE

100 beignets français

l'art de la pâte qui bulle et dore

VOLUME 235 · PÂTISSERIES FAMILIALES

100 tartes françaises

l'art de la pâte qui habille les fruits

VOLUME 236 · PÂTISSERIES FAMILIALES

100 clafoutis et flans

l'art français de l'appareil qui fond

VOLUME 237 · PÂTISSERIES FAMILIALES

100 cakes français

l'art du quatre-quarts qui évolue

VOLUME 238 · PÂTISSERIES FAMILIALES

100 petits gâteaux

l'art français de la douceur individuelle

VOLUME 239 · PÂTISSERIES FAMILIALES

100 crumbles et desserts russes

l'art français du dessert qui croque

VOLUME 240 · PÂTISSERIES FAMILIALES

100 gâteaux de fête

l'art français de célébrer en sucré

III. Fiche d'Atelier Personnel (Notes & Essais à Imprimer)

Temps & Température constatés :

_____

Variante / Accord choisi :

_____

Rece

_____

Note

de

tour

de

main

_____