



INBP
Institut National de la Boulangerie Pâtisserie

**Bonne
recette!**

formation

accompagnement

conseil

information



www.inbp.com

150, boulevard de l'Europe - B.P. 1032
76171 Rouen cedex 1
Tél. : 02 35 58 17 77 - Fax : 02 35 58 17 86
E-mail : bal@inbp.com

INBP

Institut National de la Boulangerie Pâtisserie

Feuille des sous-bois



Philippe Hermenier

Ingrédients
Pour 6 pièces

Pain

Farine T65	900 g
Farine de seigle T 170	50 g
Farine complète T 150	50 g
Eau (température de base 52°C)	650 g
Levain dur	300 g
Huile de noix	90 g
Levure	25 g
Sel	18 g

Garniture

Amandes entières	50 g
Noix	125 g
Noisettes	125 g

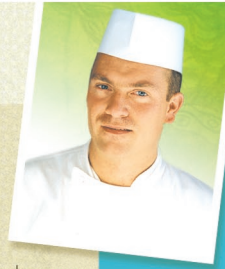
- Faire griller légèrement les amandes, les noix et les noisettes.
- Les concasser.
- Les stocker au réfrigérateur.

Ce produit fait partie du stage :

**Pains rustiques
aux ingrédients
variés**

Formateur INBP, Philippe Hermenier
anime des stages de 3 jours à Rouen,
visite et intervient directement dans
les entreprises de Haute-Normandie et
du Nord de l'Île de France.

i Renseignements :
Philippe Hermenier
au 06 62 90 23 12



Méthode

Incorporation

Mettre tous les ingrédients dans la cuve, sauf les fruits secs.

Frasage

Au batteur 3 minutes en 1^{ère} vitesse.

Consistance

Pâte bâtarde.

Pétrissage

8 minutes en 2^{ème} vitesse.

Incorporation

Ajouter les fruits secs, en fin de pétrissage et lisser la pâte.

Consistance

Pâte bâtarde.

Température

Pâte à 24°C.

Pointage

1 heure.

Pesage

6 pâtons à 350 g.

Boulage

Bouler les pâtons légèrement.

Détente

30 minutes.

Façonnage

En forme de poire.

Fariner légèrement au tamis avec de la farine de seigle T 85.

Lamer en formant des nervures.

Tourne à clair.

Apprêt

Environ 1 heure.

Cuisson

Environ 25 minutes, à 230/240°C, avec de la buée en quantité importante.



INBP
Institut National de la Boulangerie Pâtisserie