



Four banal de Volleges

Le four et ses secrets pour les °nuls°

Sommaire

- | | | | |
|----|--|-----------|----------|
| 1) | <i>Déroulement d'une fournée de pain et une fournée de cressin</i> | <i>p.</i> | <i>3</i> |
| 2) | <i>Recette de la cressin °Bagnarde°, pour 60 unités selon Martial</i> | <i>p.</i> | <i>4</i> |
| 3) | <i>Recette de la cressin °Bagnarde°, pour 10 unités selon Laurence</i> | <i>p.</i> | <i>5</i> |
| 4) | <i>Pain du four banal, pour 72 unités</i> | <i>p.</i> | <i>6</i> |

1) Déroulement d'une journée de pain et d'une journée de cressin

La veille

17h00 *Chauffer local fabrication, préparation du levain pour le pain et la cressin.
Chauffer le four, 3h00 environ, la voûte doit être belle blanche, fermer la ventilation,
les portes, laisser entrouvert à moitié la cheminée.*

Le jour de la journée

- 6h00 *Allumer le fourneau proche du four en premier si besoin de tempérer la pièce
Allumer le fourneau à la salle des pâtes, température de travail entre 26° et 30°.
Chauffer le four.
Préparation de la pâte, temps de travail dans le pétrin de 30' (mettre sel après 20').*
- 6h45 *La pâte, elle doit être souple, consistante, pas dure, et colle légèrement à la main, au
besoin rajouter de l'eau ou inversement de la farine.
Astuce, saupoudrer l'extérieur de la cuve avant d'arrêter la machine, la pâte ne
colle plus et elle se détache de la cuve.
Recouvrir la pâte et la laisser reposer 1h00.*
- 7h30 *Intérieur du four, ne devrait plus que rester des braises, les étaler uniformément,
voûte belle blanche, couper la ventilation laisser entrouvert les portes juste pour
amener de l'air, laisser entrouvert à moitié la cheminée.*
- 7h45 *Sortir la pâte sur la table et préparer la pâte à cressin dans le pétrin.
Couper des parts dans la pâte de 750 gr. environ.
Façonner les pains, les couvrir et les laisser reposer 30'.
Reprendre les pains, les entailler puis les enfariner.*
- 8h00 *Four, sortir les cendres, balayer la saule, contrôler la température, soit en jetant de
la farine, elle ne doit pas brûler, soit avec le thermomètre. Au besoin, mouiller avec
la patte pour atteindre une température idéale de 200°, fermer sortie cheminée.*
- 8h15 *Enfourner les pains, cuisson environ 60'.*
- 8h15 *Contrôler la consistance de la pâte à cressin (idem pour celle à pain).*
- 8h45 *Sortir la pâte à cressin, découper des parts de 450 gr.
Façonner une première fois les cressins, puis tout de suite une deuxième fois,
recouvrir et laisser reposer 30'.
Préparer les plaques, badigeonner le fond avec du saindoux.*
- 9h15 *Sortir les pains, les poser verticalement sur étagère.
En même temps, disposer les cressins sur les planques, les badigeonner au pinceau
avec jaune d'œuf, faire les entailles et saupoudrer de sucre.*
- 10h15 *Sortir les cressins, les poser verticalement sur les étagères*

Ne jamais empiler les pains ou cressins les uns sur les autres, toujours les disposer verticalement.

2) Recette de la cressin °Bagnarde°, pour 60 unités, selon Martial

Ingrédients :

2.4	:	kg	:	sucre
240.0	:	gr	:	sel
18.0	:	pièce	:	œufs
120.0	:	gr	:	cannelle
120.0	:	gr	:	muscade
80.0	:	gr	:	4 épices
900.0	:	gr	:	beurre de cuisine cuit
900.0	:	gr.	:	saindoux
1.2	:	kg	:	raisin secs
			:	Rhum
2.0	:	pièce	:	citron
1.2	:	kg	:	levure de bière
6.0	:	litre	:	lait
13.0	:	kg	:	farine fleur

Préparation la veille

Verser dans un bidon 2 litres de lait froid.

Ajouter le sucre, le sel, les œufs, les épices, le beurre et le saindoux et citron et bien mélanger la masse et la laisser reposer près d'une source de chaleur.

Faire tremper les raisins secs dans le rhum.

Le jour de la journée

Chauffer les 4 litres de lait restant et verser dans la cuve du pétrin.

Rajouter la masse préparée la veille.

Ajouter 13 kg de farine fleur et mettre en route le pétrin.

la levure de bière.

les raisins secs.

le sel après 20'.

Mélanger le tout durant 30', obtenir une pâte lisse et souple, laisser reposer durant 60', puis façonner des parts de 450 grammes, puis façonner tout de suite une deuxième fois, couvrir et laisser reposer 30', puis les disposer sur les plaques graissées, les badigeonner au pinceau avec jaune d'œuf, faire les entailles et saupoudrer de sucre.

Enfourner, température du four 190°, durant 60'.

3) Recette de la cressin °Bagnarde°, pour 10 unités, selon Laurence

Ingrédients :

400.0	:	gr	:	sucre
40.0	:	gr	:	sel
3.0	:	pièces	:	œufs
20.0	:	gr	:	cannelle
20.0	:	gr	:	muscade
20.0	:	gr	:	4 épices
150.0	:	gr	:	beurre de cuisine cuit
150.0	:	gr.	:	saindoux
300.0	:	gr	:	raisin secs
			:	Rhum
2.0	:	c.s	:	concentré citron
5.0	:	cubes	:	levure de bière de 42 gr.
1.0	:	lt	:	lait
2.0	:	kg	:	farine fleur

Préparation la veille

Verser dans un bidon 5 dl de lait froid.

Ajouter le sucre, le sel, les œufs, les épices, le beurre et le saindoux et citron et bien mélanger la masse et la laisser reposer près d'une source de chaleur.

Faire tremper les raisins secs dans le rhum.

Le jour de la journée

Chauffer les 5 dl de lait restant et verser dans la cuve du pétrin.

Rajouter la masse préparée la veille.

Ajouter 2.2 kg de farine fleur et mettre en route le pétrin.

la levure de bière.

les raisins secs.

le sel après 20'.

Mélanger le tout durant 30', obtenir une pâte lisse et souple, laisser reposer durant 60', puis façonner des parts de 450 grammes, puis façonner tout de suite une deuxième fois, couvrir et laisser reposer 30', puis les disposer sur les plaques graissées, les badigeonner au pinceau avec jaune d'œuf, faire les entailles et saupoudrer de sucre.

Enfourner, température du four 190°, durant 60'.

4) Pain du four banal, pour 72 unités

Ingrédients :

10.0	:	kg	:	farine fleur
15.0	:	lt	:	eau
7.0	:	cube	:	levure de bière de 42 gr.
5.0	:	kg	:	seigle grossier
10.0	:	kg	:	farine bise
10.0	:	kg	:	farine mi- blanche
800.0	:	gr	:	sel

Préparation la veille

Dans un bac

10 kg de farine fleur

10 lt d'eau à 37°

2 cubes de levure

Dans un bac

5 kg de seigle grossier

5 lt d'eau

Le jour de la fournée

Verser les deux bacs dans la cuve.

Ajouter 10 kg de farine bise.

10 kg de farine mi- blanche.

5 lt d'eau.

5 cubes de levure.

Après 20', verser parcimonieusement le sel.

Puis après 10' contrôler la pâte

La pâte, elle doit être souple, consistante, pas dur, et colle légèrement à la main, au besoin rajouter de l'eau ou inversement de la farine.

Astuce, saupoudrer l'extérieur de la cuve avant d'arrêter la machine, la pâte ne colle plus et elle se détache de la cuve.

Recouvrir la pâte et la laisser reposer 1h00.

Sortir la pâte sur la table

Couper des parts dans la pâte de 750 gr. environ

Façonner les pains, les couvrir et les laisser reposer 30'.

Reprendre les pains, les enfariner avant de les entailler

Enfourner les pains, cuisson environ 60'

Sortir les pains, poser verticalement sur étagère