



RESTAURATION : MARDI 13 MAI 2014 : MENU sur le THÈME du PAIN en PRÉSENCE d'un ARTISAN BOULANGER.

publié le 15/05/2014

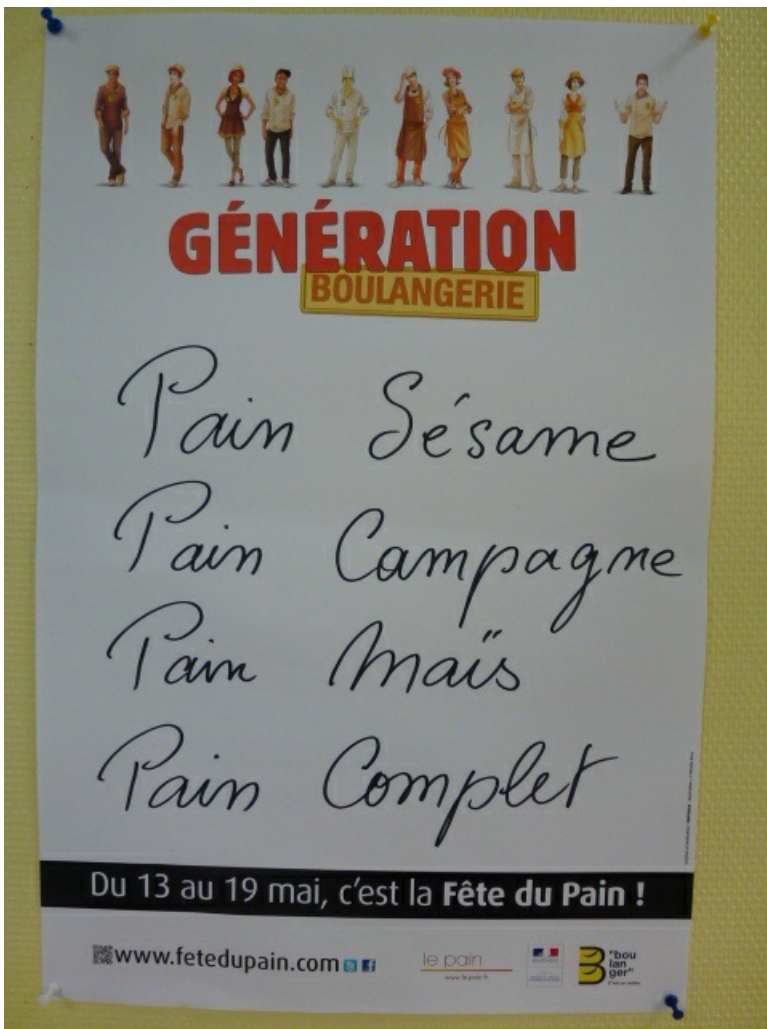
Descriptif :

Dans le cadre de la "Fête du pain", le restaurant du collège proposait un repas à thème. Ce jour là, le choix était large entre 4 variétés de pain à découvrir ou redécouvrir. Le pain est traditionnellement un aliment d'accompagnement mais ses qualités nutritionnelles sont incontestables.

TOUTES les PHOTOS → suite de l'article

Dans le cadre de la "Fête du pain", le restaurant du collège proposait un repas à thème. Ce jour là, le choix était large entre 4 variétés de pain à découvrir ou redécouvrir. Le pain est traditionnellement un aliment d'accompagnement Le pain est traditionnellement un aliment d'accompagnement mais ses qualités nutritionnelles sont incontestables.





Les Pains de nos régions



le pain
Espace Pain Information

le pain
Espace Pain Information

Les 8 étapes de la fabrication du pain



1 Le pétrissage

Le boulanger met les ingrédients dans son pétrin et obtient une grosse boule de pâte.



2 Le pointage

La pâte se repose et commence à gonfler grâce à la levure qu'elle contient.



3 La pesée

Le boulanger partage la grosse boule de pâte en petites boules de même poids : les pâtons.



4 Le façonnage

Le boulanger prend un pâton et lui donne une forme, par exemple une baguette.



5 L'apprêt

Le boulanger pose les baguettes crues sur un tissu appelé la "couche" pour qu'elles se reposent et gonflent encore plus.



6 L'enfournement

Le boulanger fait des traits réguliers (les "grignes") sur chaque baguette crue et les enfourme.



7 La cuisson

Les baguettes continuent de gonfler. La mie se forme et cuit. La croûte durcit et prend sa couleur dorée.



8 Le défournement

Les baguettes sont bien cuites. Le boulanger les sort du four en faisant attention car elles sont fragiles.

www.espace-pain-info.com

