

Marie-Laure Fréchet

Photographies de **Valérie Lhomme**, Stylisme de **Bérengère Abraham**

ENCYCLOPÉDIE DE LA VIENNOISERIE MAISON



Flammarion

ENCYCLOPÉDIE DE LA
VIENNOISERIE
MAISON

Textes Marie-Laure Fréchet
Photos : Valérie Lhomme
Stylisme : Bérengère Abraham
Dessins : Adèle Cartier
Création et mise en pages : Delphine Delastre

©Flammarion, Paris, 2020
N° d'édition : L.01EPMN001189.N001
ISBN : 978-2-0802-3808-5
Dépôt légal : octobre 2020
Tous droits réservés
www.editions.flammarion.com

Marie-Laure Fréchet

Photographies de Valérie Lhomme, Stylisme de Bérengère Abraham

ENCYCLOPÉDIE DE LA
VIENNOISERIE
MAISON

Flammarion



Qu'est-ce qu'une viennoiserie ?	9
Viennoiserie et gâteaux de boulangers	11

LE CAHIER PRATIQUE

12

La viennoiserie d'hier et d'aujourd'hui	15
August Zang, initiateur de la viennoiserie française	18
L'épopée du croissant	19
Viennoiserie et nutrition	23
Margarine et acides gras trans	24
Les ingrédients	29
La farine de meule	30
Améliorer une farine	32
« Au beurre » et « pur beurre »	39
Sucre pur, sucre complet et sucre « naturel »	43
La garniture	59
La fermentation	67
Levain et viennoiserie	72
L'art du tourage	77
Dans la famille viennoiserie	81
Les viennoiseries du monde	93
Viennoiserie et religion	95
Les mots de la viennoiserie	97

LES TECHNIQUES

100

S'organiser	105
Les moules, quel revêtement ?	109
Maîtriser le temps	111
Mesurer et peser	119
Pétrir	125
Faire lever	133
Tourer	147
Façonner	173
Garnir	189
Réaliser les finitions	195
Cuire	201

LES RECETTES

206

Difficulté **208**

Nos conseils **208**

Les ingrédients **208**

Les techniques **209**

Où acheter les farines ? **209**

Les brioches classiques et créatives **210**

Les brioches de nos régions **230**

Les viennoiseries levées et feuilletées **270**

Les viennoiseries feuilletées **288**

Les beignets **314**

Les choux **330**

La viennoiserie d'ailleurs **347**

Les restes de viennoiseries **396**

Les farinages sucrés **412**

Les farinages salés **431**

Index des recettes **442**

Index **443**

Bibliographie **444**

Remerciements **446**

Carnet d'adresses **448**





LES TECHNIQUES

—







qui sert à diviser la pâte. On peut aussi l'utiliser pour gratter l'excédent de pâte qui adhère au plan de travail.

Des plaques de cuisson

Au moins deux, antiadhésives de préférence et au moins une à bords hauts.

Une petite brosse à poils souples

Elle sert à brosser délicatement les pâtons pour enlever l'excédent de farine.

Ayez aussi une petite balayette pour épousseter votre plan de travail.

Une grille à pâtisserie (volette)

On y fait refroidir les viennoiseries et gâteaux à la sortie du four.

Un minuteur

Il vous rappellera les temps de pousse ou le temps de cuisson.

Thermomètre à sonde ou laser

Pas indispensable, mais permet de vérifier la température de la pâte en fin de pétrie, par exemple. On peut aussi vérifier la température du four.

Un pinceau souple

Nécessaire pour dorer. Évitez le silicone.

Une spatule souple

Pour bien enlever le reste de préparation dans un cul-de-poule.

Une règle plate (30 cm)

Pour mesurer les pâtons lors de la division ou pour réaliser le tourage.

Une friteuse

Pour cuire les beignets.

LES MOULES : QUEL REVÊTEMENT ?

Le fer blanc Excellent conducteur de chaleur et inusable. Il faut bien le graisser avant usage (ou le recouvrir de papier cuisson) et l'essuyer et le graisser légèrement soigneusement après, pour éviter qu'il rouille.

L'inox Bonne conductibilité de la chaleur, résistant et facile à entretenir.

L'aluminium Solide, léger, très bon conducteur de chaleur. Pour éviter la migration de particules toxiques, choisissez un aluminium anodisé.

L'antiadhésif Antiadhérent et bon conducteur de chaleur. Le revêtement, s'il est abîmé, peut être toxique.

Le cuivre Excellent conducteur de chaleur, il offre une cuisson uniforme, mais est difficile d'entretien.

Le silicone Incassable et antiadhérent, il supporte de grands écarts de températures, positifs ou négatifs. Mais il conduit moyennement bien la chaleur et la cuisson dans ce type de moule est un peu plus longue. Choisissez un silicone de qualité.

Le verre C'est un matériau stable, mais qui conduit mal la chaleur et ne supporte pas les chocs thermiques. À graisser impérativement.

La porcelaine/céramique Mêmes remarques que pour le verre.

Le carton Pratique, mais à usage unique.

En règle général, évitez les objets tranchants dans vos moules et le nettoyage au lave-vaisselle.



Maîtriser le temps

L'ÉCHELLE DU TEMPS DE LA VIENNOISERIE

On rêve tous de viennoiseries sortant du four au petit déjeuner. En pratique, il faut tenir compte de la durée des différentes étapes de fabrication pour prévoir l'heure à laquelle on va pouvoir les déguster. Pour certaines viennoiseries, il faut compter deux, voire trois jours au total. Si la pousse au froid (ou la congélation des pâtons) permet de différer les étapes finales, on doit toujours prévoir au minimum deux heures entre la sortie du froid et la dégustation. Avis aux lève-tôt !

LES PARAMÈTRES DE TEMPS

Quelles que soient les étapes, les durées sont données de façon plus ou moins indicatives.

- **Les temps de pousse** : ils varient selon l'activité et la quantité de ferment, la nature de la pâte et la température ambiante. En général, plus on augmente la quantité de ferment et plus la température ambiante est élevée, plus la fermentation est rapide.
- **La cuisson** : d'un four à l'autre, la température peut varier d'au moins une dizaine de degrés. Il est conseillé de la vérifier avec un thermomètre à sonde et d'adapter le thermostat au besoin.

FAIRE UNE BRIOCHE (OU DES VIENNOISERIES BRIOCHÉES)

Elle se fait au minimum sur un cycle de 5 heures. Donc par exemple, si vous démarrez le matin à 11 heures, vous sortirez votre brioche du four vers 16 heures.

Vous pouvez également laisser pousser votre brioche une nuit au froid à 6 °C (pointage retardé). Cela permet de différer le moment de la cuisson, mais aussi de gagner en saveur ; la pâte sera également plus ferme et donc plus facile à façonner. De 0 à 4 °C, la fermentation est stoppée. C'est ce qu'on appelle la pousse bloquée. On peut alors différer la cuisson jusqu'à 48 °C.

LES RECETTES

—



DIFFICULTÉ



Facile



Assez facile



Assez technique

NOS CONSEILS

Toutes les recettes qui suivent (sauf les recettes de professionnels) ont été réalisées dans les conditions d'une cuisine amateur à une température ambiante de 20 à 22 °C et dans un four ménager.

Vous pouvez aisément augmenter les proportions des recettes. En revanche, nous vous déconseillons de les réduire, au risque de rencontrer des difficultés pour le pétrissage ou la fermentation.

Lisez bien le chapitre « S'organiser », p. 105, notamment en ce qui concerne la pousse.

LES INGRÉDIENTS

Farine : Toutes les recettes sont réalisées avec de la farine de blé. Nous vous recommandons d'utiliser des farines bio. Le respect du type de farine (le T) est important pour la bonne réussite de la recette. Pour la T45, veillez à ce que ce ne soit pas de la « farine fluide » et bien de la farine classique.

Beurre : Sans autre mention, il s'agit de beurre doux.

Œufs : Optez pour un calibre moyen, d'environ 50 g.

Lait : Utilisez de préférence du lait entier pasteurisé.

Eau : Préférez une eau non chlorée, à température ambiante.

Levure : La levure fraîche de boulangerie peut être remplacée par de la levure sèche de boulangerie ; divisez alors sa proportion par 2,5. Et réciproquement.

Levain : Avant d'être utilisé dans la pâte, le levain doit toujours être rafraîchi (voir p. 137).

Sel : Utilisez du sel fin non raffiné (type sel de Guérande).

Amidon de maïs : À ne pas confondre avec la fécule de pomme de terre. Utilisez par exemple de la Maïzena®.

LES TECHNIQUES

Pétrie : Sauf mention contraire, on utilise un robot pétrisseur muni du crochet ou idéalement de la queue-de-cochon. La feuille correspond au crochet plat.

Temps de pétrissage et de fermentation : Les temps mentionnés sont indicatifs et dépendent des conditions dans lesquelles vous réalisez les recettes. Pour les conditions de pousse, voir p. 106.

Dorure : Pour un meilleur résultat, ajoutez une pincée de sel à l'œuf battu et éventuellement une cuiller d'eau.

Cuisson : Le temps de cuisson et la température peuvent varier selon les programmes de votre four. Choisissez à l'usage le programme qui vous semble le plus approprié.

> Reportez-vous aux pages techniques mentionnées en bas de chacune d'elles si vous rencontrez des difficultés.

> Les renvois techniques

Pétrir p. 125

Faire lever p. 133

Tourer p. 147

Façonner p. 173

Garnir p. 189

Réaliser les finitions p. 195

Cuire p. 201

OÙ ACHETER SES FARINES ?

On trouve la plupart des farines en grande distribution. Explorez le rayon « produits du monde » ; on peut parfois y débusquer des farines spéciales comme la manitoba italienne.

Chez les grossistes pour la restauration, le choix est plus vaste et il est facile de s'y procurer notamment de la farine de gruau (profitez-en pour acheter du beurre de tourage). Mais ils ne sont accessibles qu'aux professionnels.

Les magasins bio ont souvent un bon choix de farines, qui plus est (évidemment) bio.

Si vous avez un moulin à côté de chez vous, n'hésitez pas à en pousser la porte et à tester ses farines. Vous pouvez également demander ponctuellement à votre boulanger de vous dépanner et de vous vendre un sac de farine.

Enfin, on trouve tout en ligne, mais attention aux frais de port.



Kouign-amann

Recette de Kevin Lacote

Pour 8 kouign-amann individuels

Préparation : 20 min

Repos : 1 h 30

Cuisson : 35 min

Ingrédients

Pour la détrempe

(pour 2 pâtons)

15 g de beurre

400 g de farine T55

5 g de sel

1 g de fleur de sel

7 g de levure fraîche

de boulangerie

240 g d'eau froide

Pour le tourage

(pour 1 pâton)

200 g de beurre Montaigu®

200 g de sucre semoule

Dans le bol d'un robot pétrisseur muni du crochet, mélangez le beurre, la farine, le sel et la levure à vitesse 1. Ajoutez progressivement l'eau, puis pétrissez une dizaine de minutes à vitesse 2 pour obtenir une pâte bien lisse.

Divisez la pâte en deux pâtons de 330 g environ. Filmez-les au contact. Réservez l'un des pâtons au congélateur (à utiliser dans la semaine pour une autre fournée) et l'autre au réfrigérateur.

Sortez le beurre de tourage du réfrigérateur et procédez au tourage en faisant trois tours simples (voir pas-à-pas pâte feuilletée p. 155). Au troisième tour, saupoudrez abondamment de sucre.

Beurrez et sucrez 8 cercles de 8 cm de diamètre.

Abaissez la pâte sur une épaisseur de 6 cm. Détaillez des carrés de pâte de 10 cm de côté. Foncez-les dans les cercles en ramenant les bords légèrement vers le centre.

Posez les cercles garnis sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Laissez pousser à température ambiante 1 h 30 en couvrant la plaque. Préchauffez le four à 180 °C, puis enfournez les kouign-amann 35 minutes. Décerclez avec précaution et laissez refroidir sur une grille.

Renvois techniques

Pétrir

Tourer

Faire lever

Façonner

Réaliser les finitions

Cuire





Kouglof

Pour 6/8 personnes

Préparation : 30 min

Repos : 1 h + 2 h + 1 h

Cuisson : 40 min

Ingrédients

90 g de lait tiède

15 g de levure fraîche
de boulangerie

300 g de farine T55

75 g de raisins sultanines

50 g de Kirsch, de Grand
Marnier® ou de rhum

100 g d'eau chaude

35 g de sucre en poudre

6 g de sel

2 œufs + 1 jaune

200 g de beurre

Une douzaine d'amandes
entières non émondées

Pour la finition

20 g de sucre glace

Dans le bol d'un robot pétrisseur muni du crochet, placez le lait et la levure puis délayez et laissez reposer 5 minutes. Ajoutez 100 g de farine puis pétrissez 2 minutes et laissez reposer 1 heure.

Placez les raisins dans l'eau chaude avec l'alcool choisi.

Ajoutez dans le bol du robot le reste de farine, le sucre, le sel et les œufs et pétrissez 5 minutes à vitesse 1. Ajoutez le beurre en morceaux et pétrissez 5 minutes à vitesse 2.

À la fin de la pêtie, ajoutez les raisins égouttés, puis placez la pâte dans un saladier. Couvrez et laissez pousser 2 heures.

Beurrez généreusement un moule à kouglof d'une vingtaine de centimètres de diamètre, déposez une amande dans chaque cannelure.

Déposez la pâte sur un plan de travail fariné, dégazez-la légèrement et façonnez-la en boule. Puis garnissez le moule avec la pâte, couvrez et laissez pousser 1 heure. Préchauffez le four à 180 °C (chaleur statique), puis enfournez 40 minutes. Démoulez, laissez refroidir sur une grille et saupoudrez de sucre glace.

Renvois techniques

Pétrir

Faire lever

Façonner

Réaliser les finitions

Cuire

