



# La baguette Française

## Baguette Française sans améliorant

### Baguette de tradition

Cette baguette de tradition française est composée exclusivement

- D'un mélange de farines panifiables de blé,
- D'eau potable
- De sel de cuisine.

Elle est fermentée à l'aide de levure de panification et/ou de levain.

Elle ne contient aucun additif. Elle peut éventuellement contenir des adjuvants (2% de farine de fèves, 0,5% de farine de soja, 0,3% de farine de malt de blé, du gluten ou des auxiliaires de panification : amylases fongiques).



Un produit de qualité :  
goût, saveur, odeur, aspect alvéolé, couleur crémeuse, croûte épaisse et croustillante.

Définition de la baguette française

Recette de la baguette traditionnelle

Descriptif du diagramme

Préparation des ingrédients

Le pétrissage

Le pointage

Division – pesée

Préfaçonnage – détente

Façonnage manuel

Façonnage automatisé

L'apprêt

La mise au four

La cuisson

Évaluation des produits finis

Exemple de formes particulières



## Baguette Française avec améliorant

### Baguette courante

Ce pain est issu de la cuisson d'une pâte comprenant un mélange de :

- farines panifiables de blé,
- d'eau potable,
- de sel de cuisine,
- de levure de panification,
- d'adjuvants et auxiliaires technologiques autorisés pour le pain de tradition française
- d'additifs définis dans la directive européenne 92/2.



Un produit de qualité :  
goût, saveur, odeur, mie fine et blanche,  
croûte fine et croustillante

Définition de la baguette française

Recette de la baguette traditionnelle

Descriptif du diagramme

Préparation des ingrédients

Le pétrissage

Le pointage

Division – pesée

Préfaçonnage – détente

Façonnage manuel

Façonnage automatisé

L'apprêt

La mise au four

La cuisson

Évaluation des produits finis

Exemple de formes particulières



## Méthode de fabrication : la formule recommandée

Quantité exprimée en pourcentage par rapport au poids de farine

Ingrédients	Baguette sans améliorant	Baguette avec améliorant
Farine de froment	100%	100%
Eau	65%	62%
Sel	1,8%	1,8%
Levure pressée/fraîche <sup>1</sup>	1%	2%
Améliorant <sup>2</sup>	-	0,5%

1. Adaptez la quantité en cas d'utilisation de levure sèche (poids levure sèche = 1/3 poids levure fraîche)
2. Dosage indicatif: se référer à la dose prescrite de l'améliorant utilisé

Définition de la baguette française

Recette de la baguette traditionnelle

Descriptif du diagramme

Préparation des ingrédients

Le pétrissage

Le pointage

Division – pesée

Préfaçonnage – détente

Façonnage manuel

Façonnage automatisé

L'apprêt

La mise au four

La cuisson

Évaluation des produits finis

Exemple de formes particulières



Étapes	Baguette sans améliorant Baguette de tradition	Baguette avec améliorant Baguette courante
Température de base <sup>1</sup> recommandée	68°C pour une température de pâte visée à 23-25°C dans un fournil à environ 20-22°C	50°C pour une température de pâte visée à 23-25°C dans un fournil à environ 20-22°C
Pétrissage	pétrissage lent 10 minutes en vitesse 1 (sur pétrin spirale)	Pétrissage 3mn en vitesse 1, et 5mn en vitesse 2 (sur pétrin spirale)
Température pâte	23° à 25°C	23° à 25°C
Pointage	durée totale 1h30 à 25°C	15 mn à 25°C
Division - pesée	division manuelle – pâtons de 350g	division manuelle – pâtons de 350g

### 1. Température de base = température farine + température fournil + température eau de coulage

Définition de la baguette française

Recette de la baguette traditionnelle

Descriptif du diagramme

Préparation des ingrédients

Le pétrissage

Le pointage

Division – pesée

Préfaçonnage – détente

Façonnage manuel

Façonnage automatisé

L'apprêt

La mise au four

La cuisson

Évaluation des produits finis

Exemple de formes particulières



Étapes	Baguette sans améliorant Baguette de tradition	Baguette avec améliorant Baguette courante
Mise en forme	forme de navette, sans serrer, sans dégazer	forme de navette, plus serré
Détente	15 à 30 minutes à température ambiante (25°C)	15 à 30 minutes à température ambiante (25°C)
Façonnage	manuel, longueur environ 50 cm	manuel ou mécanique, longueur 60 cm
Apprêt	durée 45 minutes – en parisien - température 25°C	2h en étuve à température et hygrométrie régulée – 26° à 28°C
Scarification	3 à 5 coups de lame	5 à 7 coups de lames
Cuisson	23 minutes à 250°C en four à sole	20 minutes à 240°C en four à sol

Définition de la baguette française

Recette de la baguette traditionnelle

Descriptif du diagramme

Préparation des ingrédients

Le pétrissage

Le pointage

Division – pesée

Préfaçonnage – détente

Façonnage manuel

Façonnage automatisé

L'apprêt

La mise au four

La cuisson

Évaluation des produits finis

Exemple de formes particulières



## Pesée des ingrédients



Farine  
(mesure de température)



Sel



Levure pressée  
ou fraîche



Améliorant  
(selon formule)

Définition de la baguette française

Recette de la baguette traditionnelle

Descriptif du diagramme

Préparation des ingrédients

Le pétrissage

Le pointage

Division – pesée

Préfaçonnage – détente

Façonnage manuel

Façonnage automatisé

L'apprêt

La mise au four

La cuisson

Évaluation des produits finis

Exemple de formes particulières



Transfert direct des ingrédients secs dans le pétrin



Addition d'eau à température contrôlée



Définition de la baguette française

Recette de la baguette traditionnelle

Descriptif du diagramme

Préparation des ingrédients

Le pétrissage

Le pointage

Division – pesée

Préfaçonnage – détente

Façonnage manuel

Façonnage automatisé

L'apprêt

La mise au four

La cuisson

Évaluation des produits finis

Exemple de formes particulières





Baguette sans  
améliorant

Baguette avec  
améliorant

**Mélange des ingrédients**  
le frasage



Définition de la baguette française

Recette de la baguette traditionnelle

Descriptif du diagramme

Préparation des ingrédients

Le pétrissage

Le pointage

Division – pesée

Préfaçonnage – détente

Façonnage manuel

Façonnage automatisé

L'apprêt

La mise au four

La cuisson

Évaluation des produits finis

Exemple de formes particulières



## Pétrissage

Baguette sans  
améliorant



Vitesse 1  
10 mn

Baguette avec  
améliorant



Vitesse 1 + 2  
3 mn + 5 mn

Définition de la baguette française

Recette de la baguette traditionnelle

Descriptif du diagramme

Préparation des ingrédients

**Le pétrissage**

Le pointage

Division – pesée

Préfaçonnage – détente

Façonnage manuel

Façonnage automatisé

L'apprêt

La mise au four

La cuisson

Évaluation des produits finis

Exemple de formes particulières



## Réseau

Obtention d'un réseau de gluten un peu lâche, pâte de couleur crème



Obtention d'un réseau de gluten plus résistant, pâte de couleur blanchâtre



Définition de la baguette française

Recette de la baguette traditionnelle

Descriptif du diagramme

Préparation des ingrédients

**Le pétrissage**

Le pointage

Division – pesée

Préfaçonnage – détente

Façonnage manuel

Façonnage automatisé

L'apprêt

La mise au four

La cuisson

Évaluation des produits finis

Exemple de formes particulières



Fin du pétrissage



Mise en bac et vérification de la température de pâte : 23-25°C

Définition de la baguette française

Recette de la baguette traditionnelle

Descriptif du diagramme

Préparation des ingrédients

Le pétrissage

Le pointage

Division – pesée

Préfaçonnage – détente

Façonnage manuel

Façonnage automatisé

L'apprêt

La mise au four

La cuisson

Évaluation des produits finis

Exemple de formes particulières



Couverture de la  
pâte pour  
protection contre  
le dessèchement



### Pointage:

- Baguette sans améliorant:  
Durée : 1h30  
Température : 25°C
- Baguette avec améliorant:  
Durée : 15mn  
Température : 25°C

Définition de la baguette française

Recette de la baguette traditionnelle

Descriptif du diagramme

Préparation des ingrédients

Le pétrissage

**Le pointage**

Division – pesée

Préfaçonnage – détente

Façonnage manuel

Façonnage automatisé

L'apprêt

La mise au four

La cuisson

Évaluation des produits finis

Exemple de formes particulières



## Fin du pointage



reprise de la pâte et division

Définition de la baguette française

Recette de la baguette traditionnelle

Descriptif du diagramme

Préparation des ingrédients

Le pétrissage

Le pointage

Division – pesée

Préfaçonnage – détente

Façonnage manuel

Façonnage automatisé

L'apprêt

La mise au four

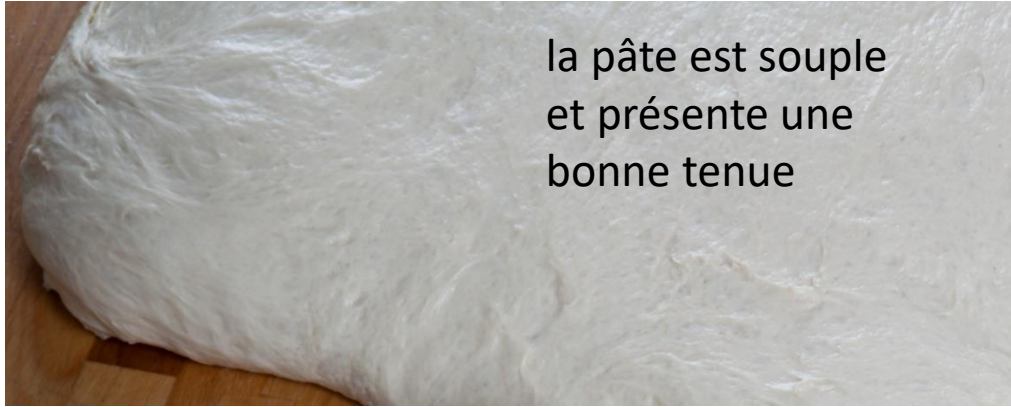
La cuisson

Évaluation des produits finis

Exemple de formes particulières



## Division - pesée



pesée des pâtons = 350g



Définition de la baguette française

Recette de la baguette traditionnelle

Descriptif du diagramme

Préparation des ingrédients

Le pétrissage

Le pointage

Division - pesée

Préfaçonnage - détente

Façonnage manuel

Façonnage automatisé

L'apprêt

La mise au four

La cuisson

Évaluation des produits finis

Exemple de formes particulières







Effectuer un premier rabat



Second rabat



Définition de la baguette française

Recette de la baguette traditionnelle

Descriptif du diagramme

Préparation des ingrédients

Le pétrissage

Le pointage

Division – pesée

Préfaçonnage – détente

Façonnage manuel

Façonnage automatisé

L'apprêt

La mise au four

La cuisson

Évaluation des produits finis

Exemple de formes particulières





Ramener les extrémités du pâton vers l'intérieur, afin d'obtenir des bords réguliers et arrondis.



Retournement et mise en forme semi allongée en navette

Définition de la baguette française

Recette de la baguette traditionnelle

Descriptif du diagramme

Préparation des ingrédients

Le pétrissage

Le pointage

Division – pesée

Préfaçonnage – détente

Façonnage manuel

Façonnage automatisé

L'apprêt

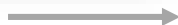
La mise au four

La cuisson

Évaluation des produits finis

Exemple de formes particulières





### Détente:

15 min à 25°C (température ambiante)  
avec couverture de protection



Définition de la baguette française

Recette de la baguette traditionnelle

Descriptif du diagramme

Préparation des ingrédients

Le pétrissage

Le pointage

Division – pesée

Préfaçonnage – détente

Façonnage manuel

Façonnage automatisé

L'apprêt

La mise au four

La cuisson

Évaluation des produits finis

Exemple de formes particulières



Le façonnage par mode manuel est recommandé pour la baguette de tradition (sans améliorant)



Retourner la navette



Aplatir la pâte; préformer le pâton en forme ronde et d'épaisseur régulière



Définition de la baguette française

Recette de la baguette traditionnelle

Descriptif du diagramme

Préparation des ingrédients

Le pétrissage

Le pointage

Division – pesée

Préfaçonnage – détente

Façonnage manuel

Façonnage automatisé

L'apprêt

La mise au four

La cuisson

Évaluation des produits finis

Exemple de formes particulières



1<sup>er</sup> rabat :  
ramener un bord vers le  
centre du pâton



2<sup>ème</sup> rabat:  
ramener le bord opposé  
vers le centre du pâton



Le pâton est replié en 2, en  
superposant les 2 bords



Définition de la baguette française

Recette de la baguette traditionnelle

Descriptif du diagramme

Préparation des ingrédients

Le pétrissage

Le pointage

Division – pesée

Préfaçonnage – détente

Façonnage manuel

Façonnage automatisé

L'apprêt

La mise au four

La cuisson

Évaluation des produits finis

Exemple de formes particulières



Confection de la clé:  
les 2 parties sont ensuite  
soudées avec la paume  
de la main



Le pâton est positionné avec la clé en dessous.  
L'allongement s'effectue avec les 2 mains, par compression  
de la pâte sur ses côtés. La longueur finale est fonction du  
type de baguette fabriquée



Définition de la baguette française

Recette de la baguette traditionnelle

Descriptif du diagramme

Préparation des ingrédients

Le pétrissage

Le pointage

Division – pesée

Préfaçonnage – détente

Façonnage manuel

Façonnage automatisé

L'apprêt

La mise au four

La cuisson

Évaluation des produits finis

Exemple de formes particulières



Le façonnage par mode mécanique est recommandé pour la baguette courante (avec améliorant)



Attention :  
Adapter le serrage  
des rouleaux en  
fonction du type  
de baguette  
souhaité



Obtention d'une quenelle  
allongée

Définition de la baguette française

Recette de la baguette traditionnelle

Descriptif du diagramme

Préparation des ingrédients

Le pétrissage

Le pointage

Division – pesée

Préfaçonnage – détente

Façonnage manuel

Façonnage automatisé

L'apprêt

La mise au four

La cuisson

Évaluation des produits finis

Exemple de formes particulières





## Baguette sans améliorant



→  
Allongement des baguettes et dépose sur toile de lin



Dernière étape de fermentation dans un parisien ou protection avec une couverture.  
Durée : 45 minutes à 25°C



Définition de la baguette française

Recette de la baguette traditionnelle

Descriptif du diagramme

Préparation des ingrédients

Le pétrissage

Le pointage

Division – pesée

Préfaçonnage – détente

Façonnage manuel

Façonnage automatisé

L'apprêt

La mise au four

La cuisson

Évaluation des produits finis

Exemple de formes particulières



## Baguette avec améliorant



Dernière étape de fermentation:  
2h en étuve à température et hygrométrie régulée entre 26° et 28°C

Définition de la baguette française

Recette de la baguette traditionnelle

Descriptif du diagramme

Préparation des ingrédients

Le pétrissage

Le pointage

Division – pesée

Préfaçonnage – détente

Façonnage manuel

Façonnage automatisé

L'apprêt

La mise au four

La cuisson

Évaluation des produits finis

Exemple de formes particulières







Possibilité de fariner les baguettes avant mise au four



## Dépose des baguettes sur le tapis d'enfournement



Définition de la baguette française

Recette de la baguette traditionnelle

Descriptif du diagramme

Préparation des ingrédients

Le pétrissage

Le pointage

Division – pesée

Préfaçonnage – détente

Façonnage manuel

Façonnage automatisé

L'apprêt

La mise au four

La cuisson

Évaluation des produits finis

Exemple de formes particulières





**La scarification:** pour effectuer ces incisions, le boulanger doit faire preuve de légèreté. Pour la coupe classique, le coup de lame est donné dans l'axe du pain, la partie avant de la lame coupant légèrement en oblique, régulièrement sur toute la longueur du pain.



Tous les coups de lame sont de taille identique.

Ils se chevauchent les uns à la suite des autres sur environ 1/3 de leur longueur (approximativement 2 cm).

Définition de la baguette française

Recette de la baguette traditionnelle

Descriptif du diagramme

Préparation des ingrédients

Le pétrissage

Le pointage

Division – pesée

Préfaçonnage – détente

Façonnage manuel

Façonnage automatisé

L'apprêt

La mise au four

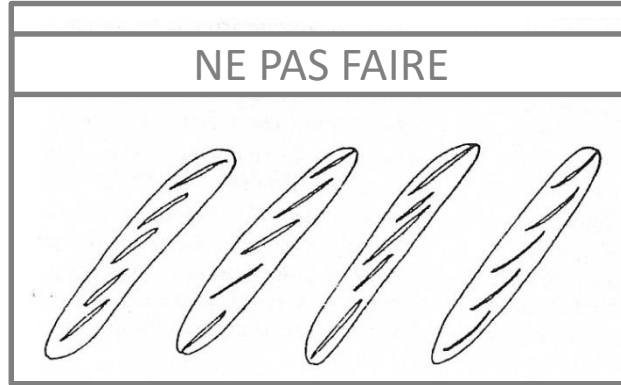
La cuisson

Évaluation des produits finis

Exemple de formes particulières



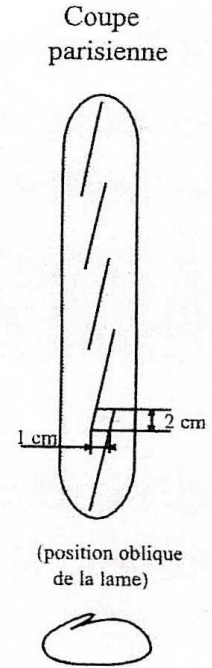
Attention, veiller à la distance entre deux coups de lame (1cm) : ils ne doivent pas se rejoindre  
Le coup de lame va déterminer l'aspect esthétique du produit fini.



Baguette de tradition:  
3 à 5 coups de lame

Baguette courante:  
5 à 7 coups de lame

Une fois lamé, les baguettes sont enfournées sans remise en fermentation.



Définition de la baguette française

Recette de la baguette traditionnelle

Descriptif du diagramme

Préparation des ingrédients

Le pétrissage

Le pointage

Division – pesée

Préfaçonnage – détente

Façonnage manuel

Façonnage automatisé

L'apprêt

La mise au four

La cuisson

Évaluation des produits finis

Exemple de formes particulières



Quelques secondes avant d'introduire les pâtons dans le four, il faut envoyer de la vapeur d'eau dans la chambre de cuisson.

Elle évite la déshydratation de la pâte et favorise une meilleure expansion dans les premières minutes de cuisson.

Juste après l'enfournement, envoyer à nouveau de la vapeur d'eau dans la chambre de cuisson.



Définition de la baguette française

Recette de la baguette traditionnelle

Descriptif du diagramme

Préparation des ingrédients

Le pétrissage

Le pointage

Division – pesée

Préfaçonnage – détente

Façonnage manuel

Façonnage automatisé

L'apprêt

La mise au four

La cuisson

Évaluation des produits finis

Exemple de formes particulières





Les coups de lame doivent former de belles grignes.

**Baguette de tradition :**

23 minutes à 250°C  
en four à sole(\*)

**Baguette courante:**

20 minutes à 240°C  
en four à sole(\*)

## Prise de volume

La croûte se forme et se colore.

(\*) en fonction du matériel utilisé

Définition de la baguette française

Recette de la baguette traditionnelle

Descriptif du diagramme

Préparation des ingrédients

Le pétrissage

Le pointage

Division – pesée

Préfaçonnage – détente

Façonnage manuel

Façonnage automatisé

L'apprêt

La mise au four

La cuisson

Évaluation des produits finis

Exemple de formes particulières







## Baguette courante avec améliorant (250 gr)

Mie de couleur blanche  
Alvéoles régulières à parois fines  
Croûte fine et croustillante

### Aspect général - volume

- Croûte dorée
- Forme régulière
- Volume bien développé
- Section ronde



Définition de la baguette française

Recette de la baguette traditionnelle

Descriptif du diagramme

Préparation des ingrédients

Le pétrissage

Le pointage

Division – pesée

Préfaçonnage – détente

Façonnage manuel

Façonnage automatisé

L'apprêt

La mise au four

La cuisson

Évaluation des produits finis

Exemple de formes particulières





## Baguette courante avec améliorant (250 gr)

Mie de couleur blanche  
Alvéoles régulières à parois fines  
Croûte fine et croustillante

### Grigne

De belles grignes doivent  
se détacher sur le dessus  
du pain de manière  
régulière



Définition de la baguette française

Recette de la baguette traditionnelle

Descriptif du diagramme

Préparation des ingrédients

Le pétrissage

Le pointage

Division – pesée

Préfaçonnage – détente

Façonnage manuel

Façonnage automatisé

L'apprêt

La mise au four

La cuisson

Évaluation des produits finis

Exemple de formes particulières





## Baguette courante avec améliorant (250 gr)

Mie de couleur blanche  
Alvéoles régulières à parois fines  
Croûte fine et croustillante

### Aspect de la mie et de la croûte

- Mie de couleur blanche
- Alvéoles régulières à parois fines
- Croûte fine et croustillante



Définition de la baguette française

Recette de la baguette traditionnelle

Descriptif du diagramme

Préparation des ingrédients

Le pétrissage

Le pointage

Division – pesée

Préfaçonnage – détente

Façonnage manuel

Façonnage automatisé

L'apprêt

La mise au four

La cuisson

Évaluation des produits finis

Exemple de formes particulières







## Baguette courante avec améliorant (250 gr)

Mie de couleur blanche  
Alvéoles régulières à parois fines  
Croûte fine et croustillante

### Goût et texture

- Goût moins prononcé, doux
- Croûte croustillante et craquante
- Mie fondante en bouche (moelleuse)

Définition de la baguette française

Recette de la baguette traditionnelle

Descriptif du diagramme

Préparation des ingrédients

Le pétrissage

Le pointage

Division – pesée

Préfaçonnage – détente

Façonnage manuel

Façonnage automatisé

L'apprêt

La mise au four

La cuisson

Évaluation des produits finis

Exemple de formes particulières





## Baguette de tradition

Mie couleur crème – alvéoles irrégulières aux parois un peu épaisses – Croûte épaisse

### Aspect général - volume

- Croûte assez colorée (dorée – ambrée)
- Forme régulière
- Bouts effilés ou pointus
- Volume modéré
- Fariné ou non
- Section un peu plate



Définition de la baguette française

Recette de la baguette traditionnelle

Descriptif du diagramme

Préparation des ingrédients

Le pétrissage

Le pointage

Division – pesée

Préfaçonnage – détente

Façonnage manuel

Façonnage automatisé

L'apprêt

La mise au four

La cuisson

Évaluation des produits finis

Exemple de formes particulières





## Baguette de tradition

Mie couleur crème – alvéoles irrégulières aux parois un peu épaisses – Croûte épaisse

## Grigne

De belles grignes assez bien développées doivent se détacher sur le dessus du pain



Définition de la baguette française

Recette de la baguette traditionnelle

Descriptif du diagramme

Préparation des ingrédients

Le pétrissage

Le pointage

Division – pesée

Préfaçonnage – détente

Façonnage manuel

Façonnage automatisé

L'apprêt

La mise au four

La cuisson

Évaluation des produits finis

Exemple de formes particulières





## Baguette de tradition

Mie couleur crème – alvéoles irrégulières aux parois un peu épaisses – Croûte épaisse

### Aspect de la mie et de la croûte

- Mie couleur crème
- Alvéoles irrégulières aux parois un peu épaisses
- Croûte épaisse



Définition de la baguette française

Recette de la baguette traditionnelle

Descriptif du diagramme

Préparation des ingrédients

Le pétrissage

Le pointage

Division – pesée

Préfaçonnage – détente

Façonnage manuel

Façonnage automatisé

L'apprêt

La mise au four

La cuisson

Évaluation des produits finis

Exemple de formes particulières





## Baguette de tradition

Mie couleur crème – alvéoles irrégulières aux parois un peu épaisses – Croûte épaisse

### Goût et texture

- Goût aromatique prononcé
- Croûte croustillante et craquante
- Mie un peu ferme

Définition de la baguette française

Recette de la baguette traditionnelle

Descriptif du diagramme

Préparation des ingrédients

Le pétrissage

Le pointage

Division – pesée

Préfaçonnage – détente

Façonnage manuel

Façonnage automatisé

L'apprêt

La mise au four

La cuisson

Évaluation des produits finis

Exemple de formes particulières





## Exemples de formes particulières



- Couper en biais
- Replier l'épi vers l'arrière



Définition de la baguette française

Recette de la baguette traditionnelle

Descriptif du diagramme

Préparation des ingrédients

Le pétrissage

Le pointage

Division – pesée

Préfaçonnage – détente

Façonnage manuel

Façonnage automatisé

L'apprêt

La mise au four

La cuisson

Évaluation des produits finis

Exemple de formes particulières



## Exemples de formes particulières



Inciser la pâte avec un coup de pâte et écarter



Définition de la baguette française

Recette de la baguette traditionnelle

Descriptif du diagramme

Préparation des ingrédients

Le pétrissage

Le pointage

Division – pesée

Préfaçonnage – détente

Façonnage manuel

Façonnage automatisé

L'apprêt

La mise au four

La cuisson

Évaluation des produits finis

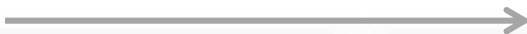
Exemple de formes particulières



## Exemples de formes particulières



Couper et placer l'épi une fois sur la gauche et une fois sur la droite.



Définition de la baguette française

Recette de la baguette traditionnelle

Descriptif du diagramme

Préparation des ingrédients

Le pétrissage

Le pointage

Division – pesée

Préfaçonnage – détente

Façonnage manuel

Façonnage automatisé

L'apprêt

La mise au four

La cuisson

Évaluation des produits finis

Exemple de formes particulières







**Crédits photographiques :**  
Clémentine BEJAT