



# La brioche

## Brioche traditionnelle française

La brioche française serait née en Normandie au XIV<sup>e</sup> siècle. Au Moyen-Age dans le Bas-Poitou (aujourd'hui la Vendée), chaque famille préparait pour Pâques sa propre gâche (variante de la brioche à base de crème fraîche), qui pouvait également être offerte en cadeau de mariage par le parrain ou la marraine de la mariée.



La Gâche



Le Kougelhopf

Définition de la brioche française

Recette de la brioche traditionnelle

Descriptif du diagramme

Préparation des ingrédients

Le pétrissage

Le pointage

Division – pesée

Préfaçonnage – détente

Façonnage manuel

L'apprêt

La mise au four

La cuisson

Évaluation des produits finis

Exemples de formes particulières



## Brioche traditionnelle française

A base de farine, œufs, beurre et sucre, la brioche traditionnelle est fermentée à l'aide de levure de panification et/ou de levain. Il en existe de nombreuses variantes selon les régions de France :

- le Cramique du Nord,
- la Fouace de Rodez de l'Aveyron (Sud de la France),
- le Kougelhopf d'Alsace,
- le Patis Landais du Sud-Ouest et
- la Pogne de Roman du Sud-Est de la France



Définition de la brioche française

Recette de la brioche traditionnelle

Descriptif du diagramme

Préparation des ingrédients

Le pétrissage

Le pointage

Division – pesée

Préfaçonnage – détente

Façonnage manuel

L'apprêt

La mise au four

La cuisson

Évaluation des produits finis

Exemples de formes particulières



## Méthode de fabrication : la formule recommandée

Quantité exprimée en pourcentage par rapport au poids de farine

Ingrédients	Brioche française sans améliorant	Brioche française avec améliorant
Farine de gruau	100%	-
Farine de tradition	-	100%
Lait	40 %	40 %
Œufs	20 %	20 %
Beurre	20 %	20 %
Sucre	15 %	15 %
Sel	2 %	2 %
Levure fraîche Hirondelle OR (pour pâte sucrée)	4 %	5 %
Améliorant <sup>1</sup>	-	1 %

1. **Dosage indicatif:**  
se référer à la dose prescrite de l'améliorant utilisé

Définition de la brioche française

Recette de la brioche traditionnelle

Descriptif du diagramme

Préparation des ingrédients

Le pétrissage

Le pointage

Division – pesée

Préfaçonnage – détente

Façonnage manuel

L'apprêt

La mise au four

La cuisson

Évaluation des produits finis

Exemples de formes particulières



Étapes	Brioche sans améliorant	Brioche avec améliorant
Pétrissage 1 <sup>ère</sup> vitesse sans beurre	Pétrissage lent 5 minutes (sur pétrin spirale)	
Pétrissage 2 <sup>ème</sup> vitesse	Pétrissage rapide 4 minutes	
	<b>I n c o r p o r a t i o n   d u   b e u r r e</b>	
Pétrissage 2 <sup>ème</sup> vitesse	Pétrissage rapide 6 minutes La pâte doit être bien lisse et se décoller de la cuve	
Température de pâte finale recommandée	28 °C en fin de pétrissage	
Pointage	Fermentation en bac une nuit à 3°C. Couvrir le bac	15 min à 25°C

Définition de la brioche française

Recette de la brioche traditionnelle

Descriptif du diagramme

Préparation des ingrédients

Le pétrissage

Le pointage

Division – pesée

Préfaçonnage – détente

Façonnage manuel

L'apprêt

La mise au four

La cuisson

Évaluation des produits finis

Exemples de formes particulières



Étapes	Brioche sans améliorant	Brioche avec améliorant
Remise en température	1 h à température ambiante (25°C environ)	-
Division - Boulage	division manuelle : pâtons suivant les besoins (40 à 500 g) - boulage	
Détente	15 minutes à température ambiante (25°C)	15 minutes à température ambiante (25°C)
Façonnage	Suivant la forme souhaitée (tresse, boule, à tête...)	
Apprêt	1h30 en étuve à température et hygrométrie régulée – 26° à 28°C	
Dorage	Battre les œufs entiers avec une pincée de sel (pour liquéfier la dorure)	
Cuisson	Temps de cuisson à 180°C dépend de la taille des pièces 40 g -> 12 min / 500 g -> 25-40 min sur four à sole Attention : pas de vapeur et ouras fermés	

Définition de la brioche française

Recette de la brioche traditionnelle

Descriptif du diagramme

Préparation des ingrédients

Le pétrissage

Le pointage

Division – pesée

Préfaçonnage – détente

Façonnage manuel

L'apprêt

La mise au four

La cuisson

Évaluation des produits finis

Exemples de formes particulières



## Pesée des ingrédients



Farine



Sel



Sucre



Améliorant

Peser et mélanger  
les ingrédients secs

Définition de la brioche française

Recette de la brioche traditionnelle

Descriptif du diagramme

Préparation des ingrédients

Le pétrissage

Le pointage

Division – pesée

Préfaçonnage – détente

Façonnage manuel

L'apprêt

La mise au four

La cuisson

Évaluation des produits finis

Exemples de formes particulières



## Pesée des ingrédients



Peser à part les oeufs, le lait, la levure pressée et le beurre

Le beurre tendre est coupé en morceaux

Définition de la brioche française

Recette de la brioche traditionnelle

Descriptif du diagramme

Préparation des ingrédients

Le pétrissage

Le pointage

Division – pesée

Préfaçonnage – détente

Façonnage manuel

L'apprêt

La mise au four

La cuisson

Évaluation des produits finis

Exemples de formes particulières





## Le pétrissage

Introduire tous les ingrédients dans le pétrin à l'exception du beurre.

Le lait sera incorporé en dernier



Incorporation du lait



Pétrissage en 1<sup>ère</sup> vitesse 4 min



Définition de la brioche française

Recette de la brioche traditionnelle

Descriptif du diagramme

Préparation des ingrédients

**Le pétrissage**

Le pointage

Division – pesée

Préfaçonnage – détente

Façonnage manuel

L'apprêt

La mise au four

La cuisson

Évaluation des produits finis

Exemples de formes particulières



## Le pétrissage

Ajouter le beurre  
et reprendre le pétrissage  
en 2<sup>ème</sup> vitesse 6 min



En fin de  
pétrissage,  
la pâte se  
détache du  
bol

Définition de la brioche française

Recette de la brioche traditionnelle

Descriptif du diagramme

Préparation des ingrédients

**Le pétrissage**

Le pointage

Division – pesée

Préfaçonnage – détente

Façonnage manuel

L'apprêt

La mise au four

La cuisson

Évaluation des produits finis

Exemples de formes particulières



## Le pointage



Contrôler la température  
de la pâte en fin de  
pétrissage  
=> T°C visée 28 °C

Mise en bac



On doit obtenir un réseau  
de gluten bien développé

Définition de la brioche française

Recette de la brioche traditionnelle

Descriptif du diagramme

Préparation des ingrédients

Le pétrissage

Le pointage

Division – pesée

Préfaçonnage – détente

Façonnage manuel

L'apprêt

La mise au four

La cuisson

Évaluation des produits finis

Exemples de formes particulières



## Le pointage

Couverture de la pâte  
pour protection contre  
le dessèchement



Pointage:

Brioche sans améliorant :

Durée : une nuit

Température : 3°C

Brioche avec améliorant :

Durée : 15min

Température : 25°C

Définition de la brioche française

Recette de la brioche traditionnelle

Descriptif du diagramme

Préparation des ingrédients

Le pétrissage

**Le pointage**

Division – pesée

Préfaçonnage – détente

Façonnage manuel

L'apprêt

La mise au four

La cuisson

Évaluation des produits finis

Exemples de formes particulières



## Division - Pesée



Fin du pointage



Remise en température  
de la pâte pointée au  
réfrigérateur (pâte sans  
améliorant) - 1h à 24°C

## Reprise de la pâte et division



Définition de la brioche française

Recette de la brioche traditionnelle

Descriptif du diagramme

Préparation des ingrédients

Le pétrissage

Le pointage

Division - pesée

Préfaçonnage - détente

Façonnage manuel

L'apprêt

La mise au four

La cuisson

Évaluation des produits finis

Exemples de formes particulières



## Division - Pesée

La pâte est souple  
et présente une bonne tenue



Définition de la brioche française

Recette de la brioche traditionnelle

Descriptif du diagramme

Préparation des ingrédients

Le pétrissage

Le pointage

Division – pesée

Préfaçonnage – détente

Façonnage manuel

L'apprêt

La mise au four

La cuisson

Évaluation des produits finis

Exemples de formes particulières



## Préfaçonnage - détente



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

*Plus de détails sur le  
façonnage dans les exemples  
de formes particulières*



Définition de la brioche française

Recette de la brioche traditionnelle

Descriptif du diagramme

Préparation des ingrédients

Le pétrissage

Le pointage

Division – pesée

Préfaçonnage – détente

Façonnage manuel

L'apprêt

La mise au four

La cuisson

Évaluation des produits finis

Exemples de formes particulières



## Façonnage manuel de la **Brioche de Nanterre**

Prendre des moules  
rectangulaires, les  
graisser légèrement



Bouler  
5 pâtons  
de 60 g



Définition de la brioche française

Recette de la brioche traditionnelle

Descriptif du diagramme

Préparation des ingrédients

Le pétrissage

Le pointage

Division – pesée

Préfaçonnage – détente

Façonnage manuel

L'apprêt

La mise au four

La cuisson

Évaluation des produits finis

Exemples de formes particulières





## Façonnage manuel de la **Brioche moulée**



Etirer un pâton de 320 g préalablement boulé et détendu dans la longueur



Replier le pâton sur lui-même

Définition de la brioche française

Recette de la brioche traditionnelle

Descriptif du diagramme

Préparation des ingrédients

Le pétrissage

Le pointage

Division – pesée

Préfaçonnage – détente

Façonnage manuel

L'apprêt

La mise au four

La cuisson

Évaluation des produits finis

Exemples de formes particulières



## Façonnage manuel de la **Brioche moulée**

Former la clé avec la paume de la main



Finir le façonnage avec un léger allongement final



Déposer le pâton façonné dans un moule rectangulaire légèrement graissé



Définition de la brioche française

Recette de la brioche traditionnelle

Descriptif du diagramme

Préparation des ingrédients

Le pétrissage

Le pointage

Division – pesée

Préfaçonnage – détente

Façonnage manuel

L'apprêt

La mise au four

La cuisson

Évaluation des produits finis

Exemples de formes particulières



## L'apprêt



Dernière étape de fermentation:  
=> 1h30 en chambre de  
fermentation à température et  
hygrométrie régulées à 26-28°C



Définition de la brioche française

Recette de la brioche traditionnelle

Descriptif du diagramme

Préparation des ingrédients

Le pétrissage

Le pointage

Division – pesée

Préfaçonnage – détente

Façonnage manuel

L'apprêt

La mise au four

La cuisson

Évaluation des produits finis

Exemples de formes particulières



## La mise au four



Dorage à l'œuf des pâtons



Pratiquer différentes coupes aux ciseaux. Penser à tremper dans l'eau les ciseaux afin qu'ils ne collent pas à la pâte.



Possibilité de mettre du sucre perlé sur les brioches avant la mise au four

Définition de la brioche française

Recette de la brioche traditionnelle

Descriptif du diagramme

Préparation des ingrédients

Le pétrissage

Le pointage

Division – pesée

Préfaçonnage – détente

Façonnage manuel

L'apprêt

La mise au four

La cuisson

Évaluation des produits finis

Exemples de formes particulières



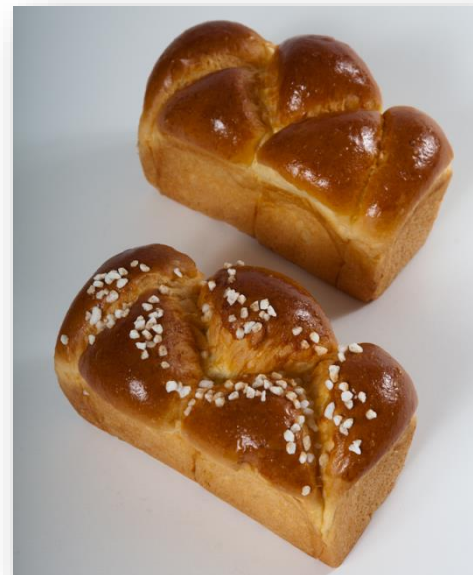
## La cuisson



Cuisson à  
180°C sur  
four à sole  
pendant 25 à  
30 min

Attention :  
pas de vapeur et  
ouras fermés

Démouler immédiatement les  
brioches en sortie du four



Laisser refroidir la brioche  
avant dégustation

Définition de la brioche française

Recette de la brioche traditionnelle

Descriptif du diagramme

Préparation des ingrédients

Le pétrissage

Le pointage

Division – pesée

Préfaçonnage – détente

Façonnage manuel

L'apprêt

La mise au four

La cuisson

Évaluation des produits finis

Exemples de formes particulières





## Brioche traditionnelle française

Un aspect brillant  
Une couleur dorée à marron

Aspect général – volume



Une forme uniforme,  
non affaissée

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

Exemples de formes particulières





## Brioche traditionnelle française

Une mie avec un alvéolage régulier  
Une mie de couleur légèrement jaune

### Aspect de la mie et de la croûte

Une couleur homogène de la mie (absence de zones plus jaunes sur les 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

Exemples de formes particulières





## Brioche traditionnelle française

Une odeur agréable de beurre frais

Une texture de mie aérée et moelleuse,  
non friable au toucher

### Goût et texture

Une mie légèrement humide et fondante en bouche

Un équilibre des arômes si ajout de rhum, vanille  
ou fleur d'oranger.

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

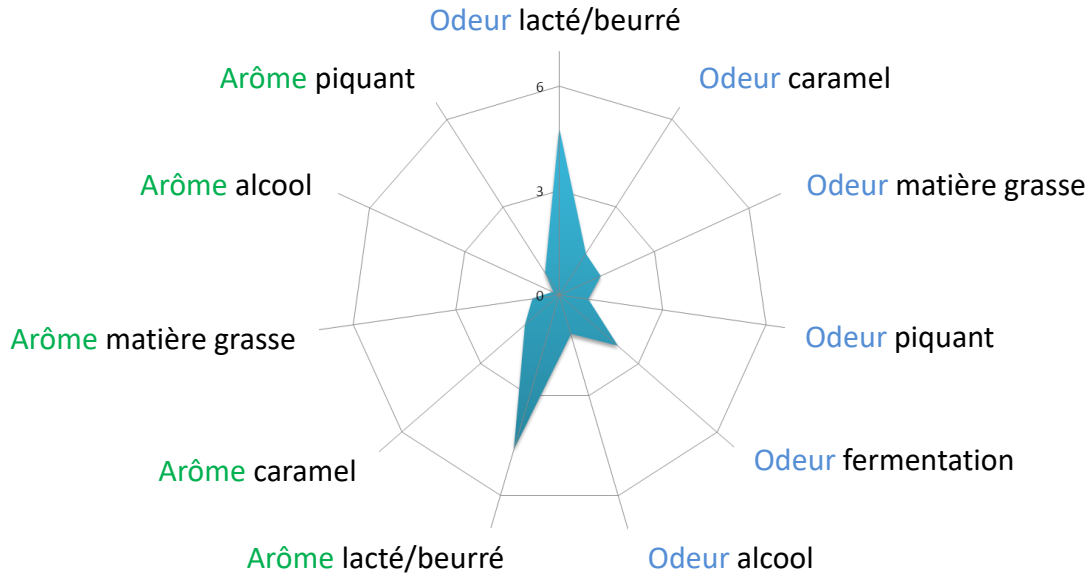
Évaluation des produits finis

Exemples de formes particulières





## PROFIL AROMATIQUE D'UNE BRIOCHE AVEC 25% DE BEURRE



Exemple d'analyse sensorielle par le panel goût du Baking Center™

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

Exemples de formes particulières





Brioche à tête



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

Exemples de formes particulières



Prendre des pâtons de 40 g  
préalablement boulés et  
détendus quelques minutes

## Façonnage manuel de la **Brioche à tête (petite)**

A l'aide du tranchant de la main, former un étranglement, qui déterminera la tête de la brioche



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

Exemples de formes particulières



Disposer le pâton dans un moule préalablement graissé

## Façonnage manuel de la Brioche à tête (**petite**)

Avec votre index préalablement fariné, rentrer délicatement le bord de la tête dans la base



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

Exemples de formes particulières



Prendre deux pâtons  
préalablement boulés et  
détendus quelques minutes,  
l'un de 120 g pour la tête,  
l'autre de 230 g pour la base

## Façonnage manuel de la Brioche à tête (**grande**)



Rebouler les  
deux boules pour  
redonner un peu  
de force aux  
pâtons

→  
Aplatir légèrement la  
plus grosse boule  
(base de la brioche)



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

Exemples de formes particulières





Faire un trou dans la base en enfonçant votre pouce légèrement farinée

## Façonnage manuel de la Brioche à tête (**grande**)



Finir de former le trou en tournant la pâte à l'aide de vos deux index. Le trou doit être bien centré et pas trop large

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

Exemples de formes particulières



Façonnage de la tête :  
reprendre la petite boule de  
120 g



## Façonnage manuel de la Brioche à tête (**grande**)

Donner une forme de poire  
au pâton

Pour cela, il convient  
d'appuyer sur la 1ère  
moitié du pâton tout en  
faisant un mouvement de  
va-et-vient avec votre main



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

Exemples de formes particulières



## Façonnage manuel de la Brioche à tête (**grande**)



Introduire la pointe de la tête de la brioche dans le trou de la base



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

Exemples de formes particulières





## Façonnage manuel de la Brioche à tête (**grande**)



Déposer la brioche  
dans le moule  
légèrement graissé



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

Exemples de formes particulières





Brioche couronne



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

Exemples de formes particulières



Prendre un pâton de 500 g  
préalablement boulé et  
détendu

## Façonnage manuel de la **Brioche Couronne**



Veiller à exercer une  
pression uniforme  
avec vos doigts



Avec les deux mains,  
agrandir le trou tout en  
tournant le pâton

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

Exemples de formes particulières





En étirant doucement avec les deux mains et en pressant la pâte, la couronne s'agrandit.

## Façonnage manuel de la Brioche Couronne



Placer la couronne sur une plaque recouverte d'un papier 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

Exemples de formes particulières





Dorer à l'œuf et pratiquer différentes coupes aux ciseaux.

Penser à tremper dans l'eau les ciseaux afin qu'ils ne collent pas à la pâte

## Avant la cuisson



Saupoudrer de sucre perlé

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

Exemples de formes particulières





## Brioche tressée 1 branche



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

Exemples de formes particulières





Pré-allonger  
légèrement les pâtons

## Façonnage **mécanique** de la Brioche tressée 1 branche



Façonner vos branches à  
l'aide d'une façonneuse

Bien régler l'écart  
des rouleaux afin  
d'obtenir la taille  
désirée

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

Exemples de formes particulières





## Façonnage **mécanique** de la Brioche tressée 1 branche

Reprendre les pâtons pour affiner l'allongement



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

Exemples de formes particulières





Allonger un pâton  
de 100 à 500 g

## Façonnage **manuel** de la Brioche tressée 1 branche



Placer l'une des  
extrémités de la  
branche aux 2/3  
de la branche.

Passer la partie  
allongée dans la  
boucle par le dessous



Faire une rotation de la boucle  
dans le sens des aiguilles d'une  
montre et repasser la même  
extrémité par le dessous de  
cette boucle



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

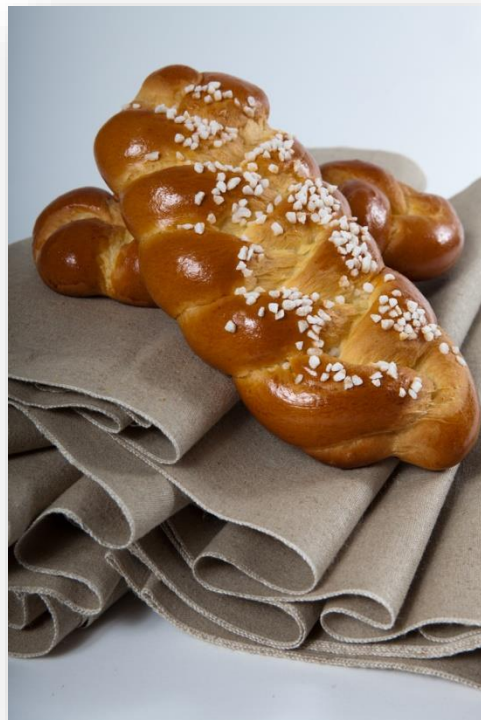
La mise au four

La cuisson

Évaluation des produits finis

Exemples de formes particulières





Brioche tressée 3 branches



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

Exemples de formes particulières



Allonger  
mécaniquement ou  
manuellement  
3 pâtons de 100 g

## Façonnage **manuel** de la Brioche tressée à 3 branches



Positionner les 3 branches et  
prendre dans chacune des mains  
les deux branches opposées



Passer l'une des  
branches extrêmes  
entre les deux autres,  
puis faire de même  
avec l'autre

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

Exemples de formes particulières



## Façonnage **manuel** de la Brioche tressée à 3 branches



Poursuivre en reprenant successivement l'une des branches extrêmes

Souder les deux bords en appuyant avec les doigts



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

Exemples de formes particulières





Dorer à l'œuf

Avant la cuisson



Saupoudrer de sucre perlé avant 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	Exemples de formes particulières			



Cuisson à 180°C  
sur four à sole  
pendant 25 à 30 min

La cuisson



Prise de volume et  
début de coloration

Cuisson en  
four à sole



La cuisson se fait  
sans vapeur et  
ours fermés

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

Exemples de formes particulières





**Conception et réalisation :**

Nadine DEBAIL – Communication Groupe

**Expertise technique (Baking Center™) :**

Philippe DESBUQUOIS

**Crédits photographiques :**

Clémentine BEJAT