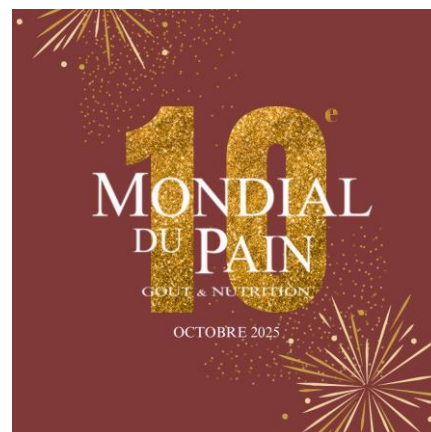


10^{ème} MONDIAL DU PAIN

GOÛT & NUTRITION



SUJET 2025

SUBJECT 2025



Bonne lecture et bonne préparation !

Good reading and preparation!



10^{ème} MONDIAL DU PAIN

GOÛT & NUTRITION

SUJET / SUBJECT



Table des matières

Article 1 - Sujet du concours / <i>Subject of the contest</i>	3
Article 2 - Travail – Propreté – Hygiène / <i>Work – Cleanliness – Hygiene</i>	9
Article 3 - Présentation des œuvres / <i>Presentation of works</i>	9
Article 4 - Barème de notations / <i>Score</i>	10
Article 5 - Barème de notations Commis / <i>Score</i>	11
Article 6 - Jury / <i>Jury</i>	11
Article 6 - Organisation des notations / <i>Organization of ratings</i>	12
Annexe 1 - RESPECTUS PANIS®	17
Annexe 2 - Tableau nutritionnel théorique (par calcul).....	18
Annexe 3 - Recettes « Un monde de BRIOCHES »	19





10^{ème} MONDIAL DU PAIN

GOÛT & NUTRITION

SUJET / SUBJECT



Article 1 - Sujet du concours / Subject of the contest

Sujet devant être réalisé avec :

- **2h30** de préparation la veille
- **8h30** le jour de l'épreuve

Aucun dépassement de temps en sera autorisé.

Il sera possible de laisser des produits dans le four (éteint) entre les préparations de la veille et la journée d'épreuve.

Sauf indications, tous les produits doivent être présentés à la fin des 8h30 de travail.

PAINS

Pains Courants : A partir de 4 kg de farine, méthode de travail (pétrissage, fermentation, etc.) au choix.

Il faudra respecter une dose de sel maximum de 13g/kilo de farine.

La commande devra être détaillée comme suit :

- 8 baguettes (identiques), poids cuit : 250g (+/- 10g), longueur entre 50cm et 55cm, non farinée et minimum 5 coups de lame.
- 4 pains longs (identiques), poids cuit : 400g (+/- 10g), longueur minimum 50cm, coupe au choix du candidat. Produits façonnés et lamés par le commis.
- Le reste de pâte sera détaillé en 2 formes différentes : poids cuit : 400g (+/- 10g) et une réplique des 2 formes en petits pains à 70 g en poids cuit.

Ces produits devront être mis à la disposition des membres du jury, pour notation, après 5h30 de travail.

Pain RESPECTUS PANIS® Biologique :

Avec la farine T80 Bio mise à disposition

3 kilos de farine pétrie à la main le 1^{er} jour (au début des 2h30 de préparation) par le Commis avec assistance du Candidat.

Il faudra respecter une dose de sel maximum de 13g/kilo de farine

In order to realize the subject, you will be allotted:

- **2h30** of preparation the day before the contest
- **8h30** the day of the contest

There will be no time exceed permitted.

It will be possible to let some products in the oven between preparation time of the day before and the date of the event will be allowed.

Unless otherwise indicated, all products must be presented at the end 8:30 of work.

BREAD

Standard Bread : using 4 kg of flour, method of work (kneading, proofing, etc.) at candidate's discretion.

A maximum salt dose of 13g/kilo of flour must be respected.

The order must be detailed as follows :

- 8 baguettes (identical), weight after baking: 250g (+/- 10g), length between 50 cm and 55 cm, non-floured and minimum 5 scorings.
- 4 loaves of long bread (identical), weight after baking: 400g (+/- 10g), Minimum length 50 cm to be shaped and cut by the assistant.
- The remaining dough will be used to prepare bread in 2 different shapes: weight after baking: 400g (+/- 10g) and a replica of the 2 forms in rolls of 70g cooked weight.

These products will be presented to the jury for tasting after 5h30 of work.

Organic RESPECTUS PANIS® Bread :

with organic T80 flour provided

3 kilos of flour kneaded by hand on the 1st day (at the beginning of the 2.5 hours of preparation) by the Assistant with the supervision of the Candidate.

A maximum salt dose of 13g/kilo of flour must be respected.

Organisé par





10^{ème} MONDIAL DU PAIN

GOÛT & NUTRITION

SUJET / SUBJECT



Le temps de présence obligatoire au **pétrin** est de 5 minutes

Aucun ajout de graines/céréales pour l'élaboration de ce pain. L'organisation pèsera à l'avance les ingrédients (farine, sel, levure et levain) comme l'exemple en annexe et laissera libre aux équipes le taux d'hydratation.

Sera pesé :

- 3 kg de farine T80 Bio
- **39 g de sel**
- 1,5 g de levure
- 4,5 g de levain liquide (fourni)

Détailler la pâte :

- 8 Baguettes (pesées à 350g et façonnées entre 40 cm et 45 cm de long)
- Le reste de pâte détaillé en une autre forme au choix du candidat

Pain Nutrition Santé :

Pain réalisé avec l'utilisation de différentes farines.

- Au minimum 1 farine de blé
- Au minimum 1 autre céréale
- Au minimum 1 autre légumineuse

Il faudra respecter une dose de sel maximum de 13g/kilo de farine + les graines

L'utilisation d'un levain est préconisée.

4 kg de pâte (poids et formes au choix du Candidat).

Ce pain sera jugé sur sa composition et la valeur nutritionnelle, aidé par :

- *Tableau des valeurs nutritionnelles. Vous pouvez vous aider du site du CIQUAL <https://ciqual.anses.fr/>*
- *Une synthèse de présentation rédigée en Français et en Anglais mettant en avant les axes principaux qui font de votre pain un produit nutritionnel. Des allégations nutritionnelles peuvent être mises en avant (20 lignes maximum)*

Documents à rendre avant le 15 Septembre 2025 pour vérification par l'organisation

The mandatory presence time at the **dough trough** is 5 minutes.

No added seeds/cereals for the elaboration of this bread. The organization will weigh the ingredients in advance (flour, salt, yeast, and sourdough) as in the example in the annexe and will leave the hydration rate up to the teams.

Will be weighed:

- 3 kg T80 Bio flour.
- **39 g salt**
- 1.5 g yeast
- 4.5 g liquid sourdough (provided)

Cutting the dough:

- 8 baguettes (weighed at 350g and shaped between 40 cm and 45 cm long)
- The rest of the dough in another form chosen by the candidate

Health & Nutrition bread :

Bread made with the use of different flours.

- Minimum 1 wheat flour
- Minimum 1 other cereal
- Minimum 1 other legume/ leguminous plant

A maximum salt dose of 13g/kilo of flour + seeds must be respected.

The use of a sourdough is recommended.

4 kg of dough (weight and shape to the Candidate's choice).

This bread will be judged on its composition and nutritional value, supported by:

- *Table of nutritional values. You can get help from the CIQUAL website <https://ciqual.anses.fr/>*
- *A presentation summary written in French and English highlighting the main axes that make your bread a nutritional product. Nutrition claims can be highlighted (20 lines maximum)*

Documents to be returned before September 15th 2025 for verification by the organization



Organisé par





10^{ème} MONDIAL DU PAIN

GOÛT & NUTRITION

SUJET / SUBJECT



Pain aromatique de votre pays :

A partir de 2 kg de farine, le candidat devra réaliser un pain parfumé avec des aromates typiques de son pays. Poids et forme au choix du candidat.

Ces produits devront être mis à la disposition des membres du jury, pour notation, après 7h00 de travail.

RESTAURATION BOULANGÈRE

Sandwich :

Le candidat doit réaliser :

- 10 mini sandwiches (entre 50g et 60g)

Les pâtes utilisées sont au choix du candidat. Les garnitures devront être apportées par le candidat.

Ces produits seront jugés sur leur composition et leurs valeurs nutritionnelles. Le pain et les ingrédients de garnitures utilisés auront pour objectif la réduction des acides gras saturés, l'apport de sources variées de protéines et des teneurs en fibres garanties.

Tartines :

- 5 Tartines garnies (entre 150g et 180g). Ces tartines peuvent être réalisées à partir de tranches de pain cuit ou de pâte garnie avant cuisson.

Les pâtes utilisées sont au choix du candidat. Les garnitures devront être apportées par le candidat.

Ces produits seront jugés sur leur composition et leurs valeurs nutritionnelles. Le pain et les ingrédients de garnitures utilisés auront pour objectif la réduction des acides gras saturés, l'apport de sources variées de protéines et des teneurs en fibres garanties.

Document à rendre avant le 15 Septembre 2025 pour vérification par l'organisation :

- Un tableau des valeurs nutritionnelles.

You can get help from the CIQUAL website <https://ciqual.anses.fr/>

Ces produits devront être mis à la disposition des membres du jury, pour notation, après 7h00 de travail.

Aromatic bread from your country:

With 2 kg of flour, the Candidate must make a bread perfumed with the typical aromatics of his country. Weight and shape to be chosen by the Candidate.

These products will be presented to the jury for tasting after 7h00 of work.

SNACKING

Sandwiches :

The candidate must make:

- 10 mini sandwiches (between 50g and 60g)

Dough used are chosen by the candidate. The products used to prepare the sandwiches will be supplied by the candidate.

These products will be judged on their composition and their nutritional value. Both bread and filling ingredients should have the objective of reducing saturated fatty acids, providing various sources of protein and guaranteed fiber content.

Toasts :

- 5 toasts (between 150g and 180g). These toasts can be made from slices of baked bread or garnished dough before cooking.

Dough used are chosen by the candidate. The products used to prepare the sandwiches will be supplied by the candidate.

These products will be judged on their composition and their nutritional value. Both bread and filling ingredients should have the objective of reducing saturated fatty acids, providing various sources of protein and guaranteed fiber content.

Document to be returned before September 15th 2025 for verification by the organization :

- A table of nutritional values.

You can get help from the CIQUAL website <https://ciqual.anses.fr/>

These products will be presented to the jury for tasting after 7h00 of work.

Organisé par





10^{ème} MONDIAL DU PAIN

GOÛT & NUTRITION

SUJET / SUBJECT



VIENNOISERIES

Toutes les viennoiseries doivent être sucrées et garnies avant cuisson

Pâte levée feuilletée

À partir de 2,3 kg de détrempe (sans le beurre de tourage), réaliser :

12 croissants (forme courbée), poids fini 60g (+/- 5g)

Les 12 croissants devront être mis à la disposition des membres du jury, pour notation, après 7h15 de travail.

1 variété "Prestige" : 10 pièces garnies avant cuisson (sauf décoration) d'un poids fini entre 90g et 100g.

1 variété "Commerciale" élaborée avec du chocolat : 10 pièces garnies avant cuisson (sans intervention après la mise au four) d'un poids fini entre 90g et 100g.

Pâte levée :

À partir de 2,4kg de pâte, réaliser :

3 pièces de forme libre et identique (pesées à 400g) sans inserts et sans inclusions.

Ces 3 Brioques nature devront être mis à la disposition des membres du jury, pour notation, après 6h00 de travail.

1 variété "Prestige" : 10 pièces garnies avant cuisson (sauf décoration) d'un poids fini entre 90g et 100g.

1 variété "Commerciale", 10 pièces garnies avant cuisson (sans intervention après la mise au four) d'un poids fini entre 90g et 100g.

Définition :

"Variété Prestige" : viennoiseries possédant une recherche artistique et gustative, dans sa forme, sa garniture et sa décoration.

"Variété Commerciale" viennoiseries pouvant être mise en vente au quotidien dans les Boulangeries pour un prix abordable.

VIENNOISERIES

All viennoiserie creations must be sweetened and garnished before baking.

Raised Puff Dough

Using from 2,3 kg of dough (without dry pastry butter), realize:

12 croissants (bent shaped), final weight 60g (+/-5g)

The 12 croissants will be presented to the jury for tasting after 7h15 of work.

1 "Prestige" variety: 10 pieces garnished before cooking (except topping) with a final weight between 90g and 100g.

1 "Commercial" variety with chocolate: 10 pieces garnished before cooking (without intervention after putting in the oven) with a finished weight between 90g and 100g.

Raised Dough :

using 2,4 kg of dough to prepare :

Three identical, free-form pieces (weighing 400g) without inserts or inclusions.

These three natural brioques must be made available to the jury members for scoring after 6 hours of work.

1 "Prestige" variety: 10 pieces garnished before baking (except decoration) with a final weight between 90g and 100g.

1 "Commercial" variety: 10 pieces garnished before baking (without intervention after putting in the oven) of a finished weight between 90g and 100g.

Definition :

"Prestige variety": viennoiserie with an artistic and taste research, in its final shape with its garnish and decoration.

"Commercial Variety": viennoiserie that can be put on sale daily in the Bakeries for an affordable price.

Organisé par





10^{ème} MONDIAL DU PAIN

GOÛT & NUTRITION

SUJET / SUBJECT



(Nouveauté) Un monde de BRIOCHES

À partir des recettes des livres "Un monde de BRIOCHES" volumes 1 et 2, un tirage au sort sera réalisé en début de session pour définir laquelle des brioches sera à travailler parmi les 6 suivantes :

- Brioche à tête
- Brioche vendéenne
- Kougelhopf
- Babka
- Pan Quemado
- Cramique

5 pièces identiques dont les poids et les ingrédients sont indiqués dans les recettes en annexe. Le procédé et les fermentations seront adaptés par le Candidat et le Commis en fonction du temps imparti.

Les moules seront fournis par l'organisation

Le Candidat montrera au Commis le façonnage d'une pièce et le commis fera les 4 restantes

Ce produit sera le résultat d'un pétrissage en plus de la pâte levée (il ne sera pas possible de prélever cette pâte dans la pâte levée)

Ces Brioches devront être mises à la disposition des juges du public pour notation, après 6h30 de travail.

PIÈCE ARTISTIQUE

Thème :

20 années d'Ambassadeurs du Pain

La pièce artistique et son socle devront obligatoirement être **ENTIEREMENT** réalisés sur place par le candidat et son commis.

Elle sera fabriquée tout au long de l'épreuve mais il est impératif que chaque candidat utilise en totalité la dernière demi-heure d'épreuve pour le montage de sa pièce artistique afin que le jury puisse prendre en compte la complexité du montage de cette pièce ainsi que la dextérité de l'équipe. 15 points seront attribués à l'utilisation optimale de ces 30 minutes.

Un monde de BRIOCHES (NEW)

Based on the recipes from the books "Un Monde de BRIOCHES" volumes 1 and 2, a draw will be made at the start of the session to determine which of the following 6 brioches will be worked on:

- Brioche à tête
- Brioche vendéenne
- Kougelhopf
- Babka
- Pan Quemado
- Cramique

5 identical pieces whose weights and ingredients are indicated in the recipes attached. The process and fermentations will be adapted by the Candidate and the assistant according to the time allotted.

Molds will be provided by the organization

The candidate will show the assistant how to shape one piece, and the assistant will make the remaining 4

This product will be the result of kneading in addition to the raised dough (it will not be possible to take this dough from the raised dough)

These products will be presented to the jury for tasting after 6h30 of work.

ARTISTIC PIECE

Theme:

20 years of Ambassadeurs du Pain

It is mandatory that the artistic piece and its base must be produced **ENTIRELY** on site by the candidate and his assistant.

It will be made throughout the test but it is imperative that each candidate uses the entire last half hour of the test to assembly the artistic piece so that the jury can take into account the complexity of the assembly of this artistic piece as well as the dexterity of the team. The juries' scoring 15 points will take into account the working time during this last half hour.



Organisé par





10^{ème} MONDIAL DU PAIN

GOÛT & NUTRITION

SUJET / SUBJECT



La pièce artistique devra tenir (sans chute) jusqu'à la fin des explications orales faites au Jury par les Candidats, soit au minimum 2h après la fin de l'épreuve, pour ne pas être pénalisés.

Dimensions :

- Longueur : maximum 60 cm
- Largeur : maximum 60 cm
- Hauteur : minimum 80 cm

Pour le montage de votre pièce artistique, un socle (60 cm x 60 cm) sera fourni par l'organisation. Aucun support de présentation autre que celui fourni par l'organisation, ne sera autorisé.

Toute utilisation d'armature ou de colle non alimentaire ne sera pas admise.

Le Pastillage est interdit dans la pièce artistique et l'utilisation de sucre cuit (si besoin) doit être réservée au montage de la pièce.

Le vernis alimentaire sera autorisé.

Les matières premières utilisées devront être comestibles.

La pièce artistique doit être majoritairement élaborée avec des couleurs rappelant le pain, obtenues par les différentes techniques de cuisson et/ou de dorage, l'utilisation de produits comestibles à base de cacao, extrait de café, œuf, etc..., allant du blanc crème au brun foncé, jusqu'au noir.

Il est toutefois autorisé d'utiliser d'autres couleurs avec parcimonie (obtenues à partir de produits comestibles), afin d'améliorer l'aspect visuel de votre pièce artistique.

The artistic piece must stand (without falling) until the end of the oral explanations given to the Jury by the Candidates, minimum 2 hours after the end of the event to avoid being penalized.

Dimensions :

- Maximum Length : 60cm
- Maximum Width : 60cm
- Minimum height : 80cm

To support your artistic piece, a base (60cm x 60cm) will be supplied by the Organization. No other presentation base than the one provided by the organization will be allowed.

Any use of reinforcement or non-food glue will not be permitted.

Decorative sugar work (mix of sugar and egg whites) is forbidden in the artistic piece and the use of cooked sugar (if necessary) must be reserved for the assembling of the piece.

Food glazing will be allowed.

The ingredients used must be edible.

The artistic piece must be predominantly elaborated with reminiscent colours of bread obtained by the different cooking techniques and/or washing, and the use of edible products based on cocoa, concentrated coffee, egg, etc..., ranging from creamy white to dark brown, to black.

However, other colours (from edible products) may be used sparingly to improve the visual appearance of your artistic piece.

Organisé par





10^{ème} MONDIAL DU PAIN

GOÛT & NUTRITION

SUJET / SUBJECT



Article 2 - Travail – Propreté – Hygiène / *Work – Cleanliness – Hygiene*

Le candidat est le seul et unique interlocuteur responsable en matière de propreté du fournil et des matériels mis à disposition. Au départ de la compétition, il signera avec l'Ambassadeur responsable du fournil, dont ce sera l'unique tâche, un état des lieux de remise du fournil. Un état des lieux contradictoire sera fait au rendu du fournil en fin de compétition.

Il est rappelé à chaque équipe que le fournil doit être rendu en parfait état de propreté en fin de compétition et tel qu'il a été mis à la disposition des équipes en début de compétition.

Tout manquement à cette clause, constaté lors de l'état des lieux contradictoire, entraînera systématiquement une pénalité de points.

The candidate is the only person responsible for cleaning bakeries and equipment. At the beginning of the competition, he will sign an inventory of the bakery with the Ambassador responsible for the booth and for whom it will be the only task. A contradictory inventory will be made when giving back the bakery at the end of competition.

Please note that the bakery must be left perfectly clean as it was at the beginning of competition.

Any breach of this clause, noted during the contradictory inventory, will systematically result in a penalty of points.

Article 3 - Présentation des œuvres / *Presentation of works*

La dimension des tables de présentation sera communiquée dans le Dossier Technique.

Le jury apportera une attention particulière à la présentation des différents produits. À la fin des épreuves, après la notation des produits, les candidats devront acheminer leur pièce et produits sur les lieux d'exposition indiqués par les organisateurs.

Des étiquettes de présentation des produits vous seront fournies.

Les organisateurs se réservent le droit de reproduction et tout droit d'exploitation des œuvres exposées.

The size of the display tables will be provided later in the Technical File.

The jury will pay particular attention to the presentation of the different products. At the end of the tests, after scoring products, candidates must deliver their products and pieces at the site of exposure indicated by the commissioners.

Product presentation tags will be given to you.

The organizers reserve the right to reproduce and the right to exploit the works exhibited.





10^{ème} MONDIAL DU PAIN

GOÛT & NUTRITION

SUJET / SUBJECT



Article 4 - Barème de notations / Score

PAINS / BREAD		
Respect de la commande Pain Courant / <i>Respect of the order</i>		10
Pain Courant / <i>Standard Bread</i>		40
Pain RESPECTUS PANIS® Biologique / <i>RESPECTUS PANIS® Biological Bread</i>		40
Pain Nutrition Santé / <i>Health and Nutrition Bread</i>		40
Pain Aromatique de votre pays / <i>Aromatic Bread from your country</i>		30
Sandwich et tartines / <i>Sandwich and Toast</i>		40
TOTAL PAINS et SANDWICH / Total Bread and Sandwich		200
VIENNOISERIES		
Respect de la Commande Viennoiseries / <i>Respect of this order</i>		10
Pâte Levée Feuilletée / Raised puff dough	Croissants	25
	Prestige	30
	Commerciale	30
Pâte Levée / Raised dough	Pièces à 400 g	25
	Prestige	30
	Commerciale	30
Un monde de brioches	5 pièces	Prix public
TOTAL VIENNOISERIES		180
PIECE ARTISTIQUE / PIECE OF ART		
Respect du thème et du règlement / <i>Respect for theme and regulation</i>		10
Innovations techniques / <i>Technical innovation</i>		10
Difficultés techniques / <i>Technical difficulties</i>		45
Montage durant les 30 dernières minutes / <i>Montage during the last 30 minutes</i>		15 (1 point par 2 mn)
Sens artistique / <i>artistic sense</i>		50
TOTAL PIECE ARTISTIQUE		130
TRAVAIL / WORK		
Respect du Règlement (renvoi des documents) / <i>Respect for regulation (return of the documents)</i>		10
Organisation, Techniques, gestuel et rigueur durant le travail / <i>Organization, Techniques, gestures and rigor during the work</i>		20
Hygiène durant le travail et remise en état de propreté du fournil et gestion des déchets/ <i>Hygiene during work and cleanliness of the bakehouse and waste management</i>		20
Pédagogie avec le Commis / <i>Educational methods with the Commis</i>		30
Présentation des produits / <i>Presentation of the products</i>		10
TOTAL TRAVAIL		80
TOTAL		600

Organisé par





10^{ème} MONDIAL DU PAIN

GOÛT & NUTRITION

SUJET / SUBJECT



Article 5 - Barème de notations Commis / *Score*

COMMIS / WORK	
Travail sur les pains longs / Loaves of long bread work	10
Façonnage « un monde de brioche » / Shaping of « un monde de brioche »	10
Initiative + Aptitude à appliquer les consignes / <i>Initiative + ability to apply instructions</i>	20
Ecoute et Réactivité + Efficacité et réactivité / <i>Listening and Reactivity + Efficiency and Reactivity</i>	20
Dextérité / Dexterity	20
Hygiène et Propreté de la tenue Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité / <i>Hygiene and Cleanliness of the clothing Knowledge of health and safety rules</i>	20
TOTAL TRAVAIL	100

Article 6 - Jury / *Jury*

Le jury est constitué :

- D'un Président de jury
- Des vainqueurs des précédentes compétitions Mondial du Pain depuis 2007
- De nutritionnistes pour les notations du pain nutrition santé ainsi que du pain élaboré avec des matières premières d'origine biologique.
- D'anciens vainqueurs de la catégorie pour le Meilleur Commis

Le coach Ambassadeur de chaque pays est garant de l'ensemble des informations relatives à son équipe. Il est notamment responsable du suivi des préparatifs et de la présence physique de l'équipe représentant son pays.

À ce titre, aucun désistement ne peut être accepté par le comité d'organisation au-delà du 31 mai 2025.

The jury composed of :

- A Jury Chairman
- Winners from previous editions of the contest since 2007
- Nutritionist for the marking of the "health and nutrition bread" and for the bread prepared with raw materials of biological origin.
- Previous winners of this category for the Best Commis

The coach of each country is the guarantor of all information relating to his team. He is responsible for preparations and monitoring of the physical presence of the team representing his country.

For information, no cancellation can be accepted by the Organization committee beyond May 31st 2025.





10^{ème} MONDIAL DU PAIN

GOÛT & NUTRITION

SUJET / SUBJECT



Article 6 - Organisation des notations / *Organization of ratings*

Vous devrez mettre à la disposition des jurys pour notation vos productions en suivant les horaires ci-dessous.

Pour les notations des 6 produits avant la fin de l'épreuve (Pain Courant, Croissants, Brioches Nature (400 g), « Un monde de Brioche », Pain aromatique, Sandwichs et Tartines) s'ils ne sont pas à disposition à l'heure, une note de **0 points** vous sera attribuée sur le goût de votre produit par le Président du Jury.

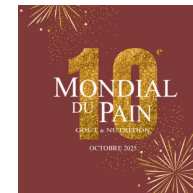
You will need to provide scoring for jury members for your productions following the schedule below.

For ratings of 6 products before the end of the contest (Current Bread, Croissants, Natural Brioche (400 g) Aromatic bread, Sandwiches and Toasts) if they are not available on time, a score of **0 points** will be assigned on the taste of your products by the Jury Chairman.





10^{ème} MONDIAL DU PAIN GOÛT & NUTRITION SUJET / SUBJECT



Dimanche 19 octobre : 7 équipes en compétition

Sunday, October 19th: 7 teams in competition

Lancement 10^{ème} MONDIAL du Pain

	15h00				16h00				17h00	17h30	18h00				19h00				20h00
MONDIAL : mise en place de 4 équipes																			
MONDIAL : mise en place de 3 équipes																			
Lancement du 10 ^{ème} MONDIAL du Pain																			
7 équipes en compétition : 2h30 de préparation																			

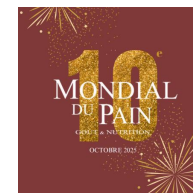


Organisé par





10^{ème} MONDIAL DU PAIN GOÛT & NUTRITION SUJET / SUBJECT



Lundi 20 octobre : 7 équipes en compétition

Monday, October 20th: 7 teams in competition

	9h00	9h30	10h00	10h30	11h00	12h00	13h00	14h00	15h00	16h00	17h00
10 ^{ème} Mondial →							Fin de présentation →	Décor	← Nettoyage →		
Current Bread											
Croissants											
Natural Brioche											
« Un monde de Brioche » (Public Price)											
Aromatic Bread											
Sandwichs and Toasts											
Artistic Piece											
Bread Respectus Panis®											
Health & Nutrition Bread											
Raised Puff Dough (Prestige - Commercial)											
Raised Dough (Prestige - Commercial)											
Artistic Piece											



Organisé par

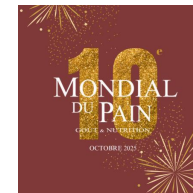




10^{ème} MONDIAL DU PAIN

GOÛT & NUTRITION

SUJET / SUBJECT



Mardi 21 octobre : 7 équipes en compétition

Tuesday, October 21st: 7 teams in competition

	9h00	9h30	10h00	10h30	11h00	12h00	13h00	14h00	15h00	16h00	17h00
10 ^{ème} Mondial →							Fin de présentation →	Décor	← Nettoyage →		
Current Bread											
Croissants											
Natural Brioche											
« Un monde de Brioche » (Public Price)											
Aromatic Bread											
Sandwichs and Toasts											
Artistic Piece											
Bread Respectus Panis®											
Health & Nutrition Bread											
Raised Puff Dough (Prestige - Commercial)											
Raised Dough (Prestige - Commercial)											
Artistic Piece											



Organisé par





10^{ème} MONDIAL DU PAIN

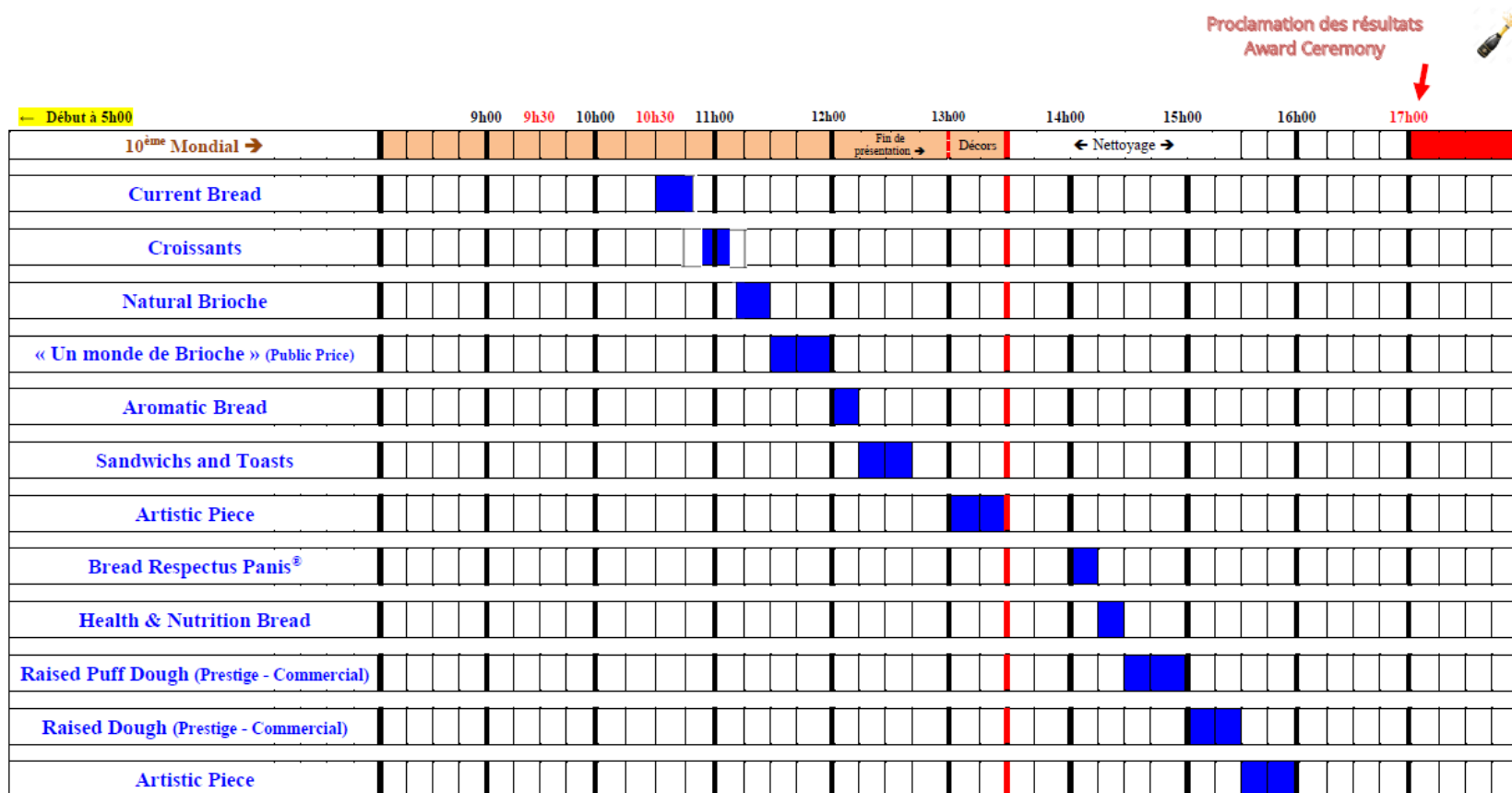
GOÛT & NUTRITION

SUJET / SUBJECT



Mercredi 22 octobre : 7 équipes en compétition

Wednesday, October 22nd: 7 teams in competition



Organisé par





10^{ème} MONDIAL DU PAIN

GOÛT & NUTRITION

SUJET / SUBJECT



Annexe 1 - RESPECTUS PANIS®

Les Principes de la méthode / <i>Method's principles</i>	
• Farine pure • Moins de sel • Peu de pétrissage • Fermentation à température ambiante • Longue fermentation	• Pure flour • Less salt • Less kneading • Fermentation at ambient • Long fermentation
Technique / Technical	
INGRÉDIENTS Purs et sans ajouts MATÉRIEL Un pétrin GESTES TECHNIQUES Pétrissage mécanique Pétrissage manuel Liaison protéique Autolyse Façonnage CONDITIONS ATMOSPHÉRIQUES Fermentation à température ambiante ou contrôlée	INGREDIENTS Pure ingredients sans without additions EQUIPMENT A bread mixer TECHNICAL GESTURES Mechanical kneading Manual kneading Protean connection Autolysis Shaping ATMOSPHERIC CONDITIONS Fermentation at room or controlled temperature
Ingrédients / Ingredients	
FARINE Tous les types de farine de la T65 à la T150, sans ajout d'enzymes ou de gluten Privilégier la farine T80 HYDRATATION Elle doit être croissante en fonction du type de farine SEL 13g/kg de farine, pour ne pas inhiber les fermentations On peut ajouter le sel en poudre directement dans la farine, ou de l'eau salée LEVAIN OU LEVURE Du fait de sa faible quantité, il est essentiel de diluer le levain dans l'eau tiède avant incorporation, de façon à avoir une bonne homogénéité de l'ensemencement Privilégier de la levure fraîche	FLOUR All types of flour from T65 to T150, with addition of enzymes or gluten Give preference to T80 HYDRATION It must be increasing according to the type of flour SALT 13g/kg of flour, in order not to inhibit fermentation Powdered salt can be added directly to the flour, or salt water SOURDOUGH OR YEAST Due to its small quantity, it is essential to dilute the sourdough in warm water before incorporation in order to achieve a good homogeneity of sowing Give preference to fresh yeast
Gestes techniques / Technical gesture	
• Pétrissage lent ou court • Apprêt court • Rabat non systématique • Cuisson à four vif • Respect du temps de cuisson	• Short and slow kneading • Short • Non systematic knock back • High temperature baking • Respect of the cooking time



10^{ème} MONDIAL DU PAIN

GOÛT & NUTRITION

SUJET / SUBJECT



Annexe 2 - Tableau nutritionnel théorique (par calcul)

Voici un exemple/This is an example

PAIN NUTRITION / NUTRITION BREAD

NUTRITION FACTS - TABLEAU DES VALEURS NUTRITIONNELLES

	Unité / Unity	Valeurs pour 100 g / Values for 100 g
Valeur énergétique Calories	kJ/kcal	
Matières Grasses Total Fat	g	
Dont Acides Gras Saturés Of which Saturated fat	g	
Glucides Carbohydrates	g	
Dont sucres Of which sugar	g	
Fibres Total Fibers	g	
Protéines Proteins	g	
Sel Salt	g	
Acide alpha linoléique (oméga 3)	g	
Minéraux / Minerals	Unité / Unity	Valeurs pour 100 g / Values for 100 g
exemple / e.g. : Magnésium	mg	
xxxxx	mg	
xxxxx	mg	
Vitamines / Vitamines	Unité / Unity	Valeurs pour 100 g / Values for 100 g
exemple / e.g. : Vitamine B6 / B6 vitamin	mg	
Vitamine E / Vitamin E	mg	
xxxxx	mg	
xxxxx	mg	

Organisé par

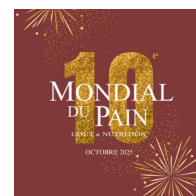




10^{ème} MONDIAL DU PAIN

GOÛT & NUTRITION

SUJET / SUBJECT



Annexe 3 - Recettes « Un monde de BRIOCHES »



Brioche à tête



Brioche Vendéenne



Cramique



Kougelhopf



Pan Quemado



Babka



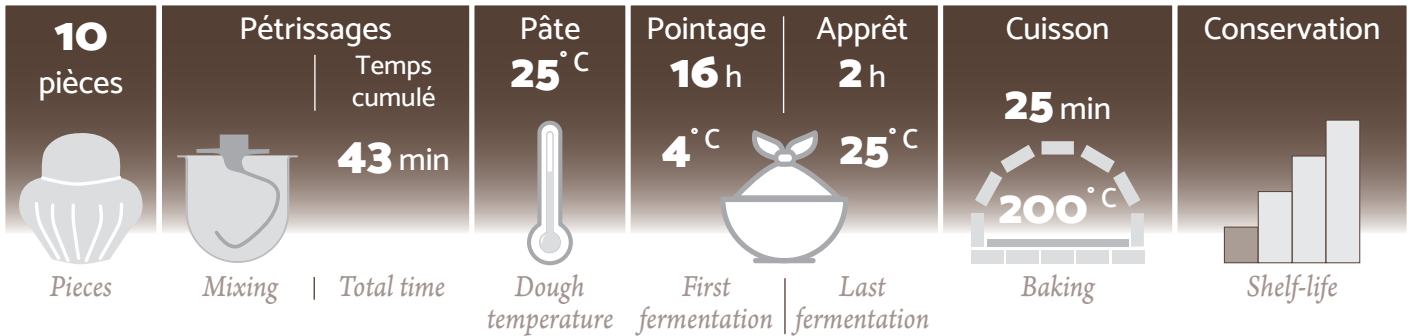
Organisé par







LA BRIOCHE À TÊTE



Nombre de pièces : 10 pièces de 350 g

INGRÉDIENTS DE LA PÂTE

Pâte fermentée	280 g
Farine T45	1370 g
Sel	25 g
Sucre	200 g
Levure	55 g
Poudre de lait	70 g
Œufs	820 g
Beurre	680 g
Poids total de pâte	3500 g

Dorure

Œufs	50 g
------	------

PROCÉDÉ

Pétrissage

Fraser la pâte fermentée pendant 3 min.
Pétrir 20 min en 1^{ère} vitesse tous les ingrédients sauf le beurre.
Ajouter le beurre puis pétrir pendant 20 min en 1^{ère} vitesse.

Pointage

Laisser pointer 16 h à 4°C

Pesage

Peser 10 pâtons de 350 g.

Façonnage

Détailler 120 g pour la tête et 230 g pour le corps.
Façonner en boules.

Number of pieces: 10 pieces of 350g

INGREDIENTS FOR THE DOUGH

Fermented dough	280g
T45 flour	1370g
Salt	25g
Sugar	200g
Yeast	55g
Milk powder	70g
Eggs	820g
Butter	680g
Total dough	3500g

Egg wash

Eggs	50g
------	-----

METHOD

Mixing

Mix the fermented dough for 3 minutes.
Mix all ingredients except butter for 20 minutes in 1st speed.
Add butter and mix for 20 minutes on 1st speed.

First fermentation

Leave to proof for 16 hours at 4°C

Weighing

Weigh 10 pieces of 350g each.

Shaping

Cut out 120 g for the head and 230g for the body.
Shape into balls.

Montage

Utiliser en premier la boule à 230 g pour le corps.
Faire un trou au milieu pour déposer la tête.
Mettre en moules à brioche à tête, préalablement beurrés.
Ajouter la boule de 120 g.

Apprêt

Observer un apprêt de 2 h à 25°C

Avant cuisson

Dorer à l'œuf

Cuisson

Au four à sole
Enfourner à 200°C pendant 25 min.

Assembly

Use the 230g ball / boule for the body first.
Create a hole in the middle for the head. Place the body in a
buttered fluted brioche mould then add the 120g head (tucked in
the hole)

Last fermentation

2 hours at 25°C.

Before baking

Egg wash.

Baking

Using a deck oven, bake at 200°C for 25 minutes



Plus d'info



More information

LES ORIGINES DE LA RECETTE

La Brioche à Tête est aussi appelée Brioche Parisienne. Elle est apparue au XVII^e siècle notamment à la cour royale. Elle est composée de 2 boules, une grosse pour la base et une plus petite pour la tête. Elle obtient sa forme caractéristique par sa cuisson dans un moule spécifique.

La recette de la Brioche à Tête est la même que pour la Brioche Nanterre, seule la mise en forme est différente.

LE CONSEIL DU BOULANGER

Il est conseillé d'utiliser des moules en fer blanc.

Bien disposer le corps et la tête pour une cuisson bien droite et proportionnée.

THE ORIGINS OF THIS RECIPE

The Brioche à Tête is also called the Brioche Parisienne. It appeared in the 17th century, particularly at the royal court. It is composed of 2 balls, a large one for the base and a smaller one for the head. It gets its characteristic shape from being baked in a specific mould. The recipe for the Brioche à Tête is the same as for the Brioche Nanterre, only the shape is different.

THE CHEF'S TIP

It is advisable to use tin moulds.

The body and head should be well arranged for straight and proportionate cooking.



SELON UNE RECETTE DE Thierry Meunier

Meilleur Ouvrier de France 1997, ce boulanger installé en région parisienne défend l'artisanat. Il a auto-édité son livre « Artisan Boulanger » témoignage d'une époque et de l'évolution de son métier.

INSPIRED BY Thierry Meunier

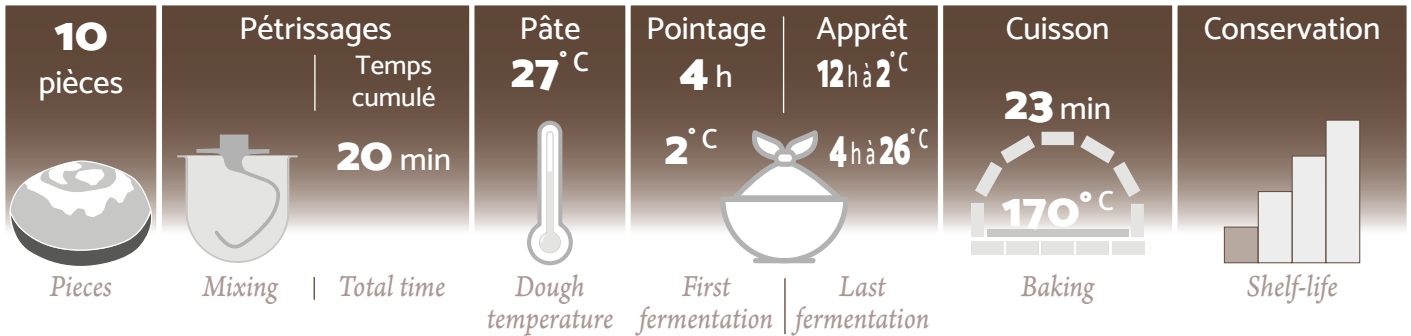
Meilleur Ouvrier de France 1997, this baker based in the Paris region defends the craft. He has self-published his book « Artisan Boulanger », a testimony to an era and to the evolution of his profession.







PAN QUEMADO



Nombre de pièces : 10 pièces de 300 g

INGRÉDIENTS DE LA PÂTE

Farine T 65	550 g
Farine de gruau	840 g
Lait entier	380 g
Œufs	490 g
Sucre	420 g
Sel	30 g
Levure	50 g
Zestes de citron	3 g
Zestes d'orange	3 g
Huile d'olive	235 g
Poids total de pâte	3000 g

INGRÉDIENTS DE FINITION

Œufs pour dorure	100 g
Sucre cristal	100 g

PROCÉDÉ

Pétrissage

Pétrir les farines avec le lait, les œufs et les zestes en 1^{ère} vitesse pendant 5 minutes. Ajouter le sucre en 5 fois, la levure, le sel puis l'huile d'olive en 2^{ème} vitesse pendant environ 15 min.

Pointage

Laisser pointer 4 h à température ambiante, rabattre si nécessaire au bout de 2 h.

Pesage

Peser 10 pâtons de 300 g.

Number of pieces: 10 pieces of 300g

INGREDIENTS FOR THE DOUGH

Flour T65	550g
Gruau flour	840g
Whole milk	380g
Eggs	490g
Sugar	420g
Salt	30g
Yeast	50g
Lemon zest	3g
Orange zest	3g
Olive oil	235g
Total dough weight	3000g

INGREDIENTS FOR TOPPING

Eggs wash	100g
Crystallised sugar	100g

METHOD

Mixing

Mix flours with milk, eggs and zests on 1st speed for 5 minutes. Add sugar in 5 steps, yeast, salt then olive oil on 2nd speed for about 15 min.

First fermentation

4 hours at room temperature, fold back if necessary after 2 hours.

Weighing

10 dough pieces of 300g.

Façonnage

Bouler et mettre sur plaque avec un papier cuisson.

Apprêt

Bloquer une nuit au frigo à 2°C.

Le lendemain, mettre en chambre à 26°C pendant 4 h.

Avant cuisson

Dorer à l'œuf et saupoudrer de sucre cristal.

Cuisson

Enfourner à 170°C pendant 23 min au four à sole.

Shaping

Shape round and put on a baking sheet with baking paper.

Last fermentation

Block overnight in the fridge at 2°C.

The next day, put in a room at 26°C for 4 hours.

Before baking

Egg wash and sprinkle with crystalised sugar.

Baking

Bake at 170°C for 23 minutes in a deck oven.



Plus d'info



More information

LES ORIGINES DE LA RECETTE

Le Pan Quemado est une brioche traditionnelle espagnole des régions de Murcia et Alicante qui se consomme surtout à Pâques.

LE CONSEIL DU BOULANGER

L'ajout de sucre avant cuisson permet d'apporter une texture croquante et une petite touche sucrée.

THE ORIGINS OF THIS RECIPE

Pan Quemado is a traditional Spanish brioche from the regions of Murcia and Alicante which is eaten especially for Easter period.

THE BAKER'S TIP

Adding sugar before baking provides a crunchy texture and a touch of sweetness.



SELON UNE RECETTE DE Matthieu Atzenhoffer

Matthieu a remporté la médaille d'argent au 1^{er} BEST OF Mondial du Pain organisé à Taiwan. Il est désormais installé à Barcelone où il a ouvert sa boutique de viennoiseries et glaces « Morre »

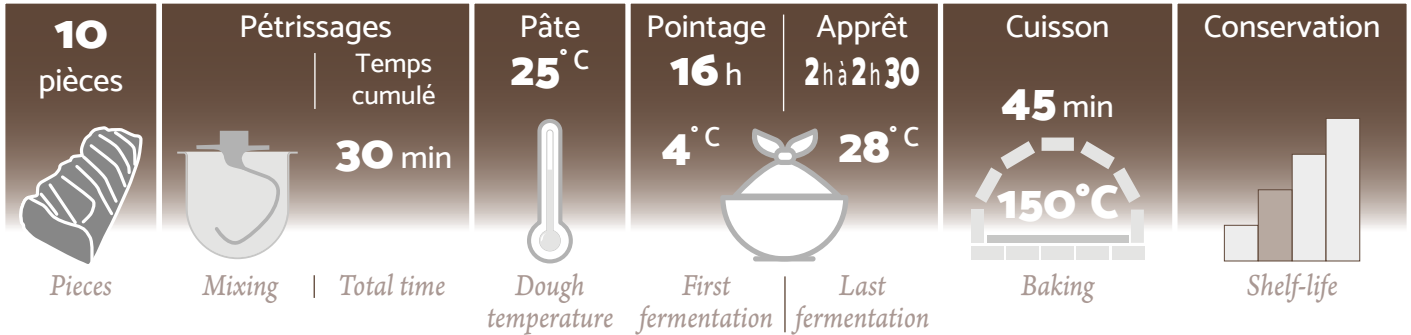
INSPIRED BY Matthieu Atzenhoffer

Matthieu won silver medal at 1st BEST OF Mondial du Pain in Taiwan. Since he has opened his shop of ice cream and danish pastry "Morre" in Barcelona.





BABKA



Nombre de pièces : 10 pièces de 1070 g

INGRÉDIENTS DE LA PÂTE À TARTINER

Sucre	780 g
Sirop de glucose	20 g
Noisettes torréfiées	1860 g
Huile de noisettes	275 g
Confiture de lait	550 g
Chocolat noir 55 %	2650 g
Poids total de la pâte à tartiner	6135 g

INGRÉDIENTS DE LA PÂTE FERMENTÉE

Farine de tradition T65	380 g
Eau (T°C de Base : 64°C)	290 g
Levain dur	75 g
Sel	7 g
Levure	2 g
Poids total de la pâte fermentée	754 g

INGRÉDIENTS DE LA PÂTE

Farine de force	2500 g
Farine T65	2500 g
Pâte fermentée	754 g
Levure	150 g
Sel	80 g
Sucre	500 g
Œufs	1000 g
Lait entier	2000 g
Beurre	1250 g
Poids total de pâte	10734 g

INGRÉDIENTS DE LA GARNITURE

Pâte à tartiner	6135 g
Noisettes torréfiées concassées	550 g
Pépites de chocolat au lait	550 g
Poids total de la garniture	7235 g

INGRÉDIENTS DE FINITION

Noisettes concassées	QS
Œuf pour dorure	200 g
Eau	500 g
Sucre	250 g
Gousse de vanille	½ pièce

Number of pieces: 10 pieces of 1070g

INGREDIENTS FOR SPREAD

Sugar	780g
Glucose syrup	20g
Roasted hazelnuts	1860g
Hazelnut oil	275g
Concentrated milk	550g
Dark chocolate 55%	2650g
Total spread weight	6135g

INGREDIENTS FOR FERMENTED DOUGH

Traditional flour T65	380g
Water (Base T°C: 64°C)	290g
Hard sourdough	75g
Salt	7g
Yeast	2g
Total fermented dough weight	754g

INGREDIENTS FOR THE DOUGH

Strong flour	2500g
T65 flour	2500g
Fermented dough	754g
Yeast	150g
Salt	80g
Sugar	500g
Eggs	1000g
Whole milk	2000g
Butter	1250g
Total dough weight	10734g

INGREDIENTS FOR FILLING

Spread	6135g
Crushed roasted hazelnuts	550g
Milk chocolate chips	550g
Total filling weight	7235g

INGREDIENTS FOR TOPPING

Crushed hazelnuts	
Egg wash	200 g
Water	500g
Sugar	250g
Vanilla pod	½ piece

PROCÉDÉ

Pâte à tartiner

Réaliser un caramel avec le sucre et le glucose, cuire jusqu'à 170-175°C, le faire refroidir sur un silpat.
Mixer les noisettes entières et le caramel jusqu'à l'obtention d'un praliné, ajouter la confiture de lait, l'huile de noisette et le chocolat fondu à 40°C à l'aide d'une spatule, filmer et réserver.

Pâte fermentée

Pétrir tous les ingrédients pendant 10 minutes en 1^{ère} vitesse.
Laisser fermenter 30 min à température ambiante puis 12 h à 4°C.

Pétrissage

Pétrir en 1^{ère} vitesse jusqu'à décollement tous les ingrédients sauf le beurre (20 minutes environ), puis ajouter le beurre et l'incorporer en 1^{ère} vitesse pendant 6-7 minutes. Une fois le mélange devenu homogène pétrir 3 min en 2^{ème} vitesse afin de finir de lisser la pâte.

Pointage

Diviser en 5 pâtons de 2146 g, faire un rabat, placer un plastique au contact du pâton et laisser pointer 16 h à 4°C.

Façonnage

Dégazer les pâtons, puis abaisser chaque pâton en rectangle de 120 x 45 cm. Etaler la pâte à tartiner sur toute la surface des pâtons (1200 g environ par pâton), parsemer de noisettes concassées (110 g environ par pâton) et de pépites de chocolat au lait (110 g environ par pâton).

Rouler les pâtons comme un pain au raisin en serrant bien puis congeler légèrement pour faciliter la suite du façonnage.
Couper chaque pâton en 2 pour obtenir 10 babkas. Les couper à nouveau en deux dans la longueur et torsader les 2 parties ensemble en veillant à laisser la garniture vers le haut.
Déposer chaque brioche dans un moule de 32 x 12 x 12 cm.

Apprêt

Observer un apprêt de 2 h à 2 h 30 à 28°C.

Avant cuisson

Dorer à l'oeuf et saupoudrer de noisettes concassées.

Cuisson

Enfourner pendant 45 min à 150°C au four à sole, la température à cœur doit être de 90°C.

Finition

Réaliser un sirop en portant à ébullition l'eau, le sucre et la demi-gousse de vanille.
Démouler, appliquer le sirop et laisser ressuer sur grille.

METHOD

Spread

Make a caramel with sugar and glucose, cook to 170-175°C, cool down on a silpat.
Mix whole hazelnuts and caramel until you obtain a praline, add concentrated milk, hazelnut oil and the chocolate melted at 40°C using a spatula, wrap in cling film and set aside.

Fermented dough

Mix all the ingredients for 10 minutes on 1st speed.
Leave to ferment for 30 min at room temperature then 12 h at 4°C.

Mixing

Mix on 1st speed until all the ingredients separate from the side of the mixing bowl (approximately 20 minutes), then add butter, incorporate it on 1st speed for 6-7 minutes. Once the dough has become homogeneous, mix for 3 minutes on 2nd speed to finish smoothing the dough.

First fermentation

Divide into 5 dough pieces of 2146 g, knock back, place a plastic sheet in contact with the dough piece and leave to rise for 16 hours at 4°C.

Shaping

Degas the dough pieces, then roll out each dough piece into a 120 x 45 cm rectangle. Spread the spread over the entire surface of the dough pieces (approximately 1200g per dough piece), sprinkle with crushed hazelnuts (approximately 110g per dough piece) and milk chocolate chips (approximately 110g per dough piece).
Roll the dough pieces like pain aux raisins, tightly then freeze slightly to facilitate further shaping. Cut each piece of dough in 2 to obtain 10 babkas. Cut them again in half lengthway and twist the 2 parts together, making sure to leave the filling up. Place each brioche in a 32 x 12 x 12 cm mould.

Last fermentation

2h to 2h30 at 28°C.

Before baking

Brush with egg and sprinkle with crushed hazelnuts.

Baking

Bake for 45 min at 150°C in a deck oven, core temperature should be 90°C.

Topping

Make a syrup by bringing up water, sugar and half a vanilla pod to the boil. Unmould, apply the syrup and leave to sweat on a wire rack.



Plus d'info



More information

LES ORIGINES DE LA RECETTE

La babka nous vient tout droit de l'Europe de l'Est et plus précisément de Pologne où la recette se transmet de génération en génération. Son nom fait référence à la grand-mère, qui confectionnait la babka pour les grandes occasions. Au départ, la babka est en forme de gâteau simple, une brioche marbrée créée, comme beaucoup de grandes recettes, pour utiliser les restes. Lors de l'immigration des juifs d'Europe, la babka atterri aux Etats-Unis et se transforme alors dans sa version qu'on connaît aujourd'hui.

LE CONSEIL DU BOULANGER

Il est possible de décliner le parfum de la babka suivant les envies et les saisons.

THE ORIGINS OF THIS RECIPE

The babka comes straight from Eastern Europe and more precisely from Poland where the recipe is passed on from generation to generation. Its name refers to the grandmother, who made the babka for special occasions. Babka starts out as a simple cake, a marbled bun created, like many great recipes, to use up leftovers. During the European 's Jew immigration, the babka landed in the United States and was then transformed into the version we know today.

THE BAKER'S TIP

It's possible to vary the babka's flavour to be seasonal and according to your tests.



SELON UNE RECETTE DE Maxime Tourneux



Après avoir grandi dans l'entreprise familiale de ses parents Charcutiers-Traiteurs, Maxime, souvent dans les pattes de son père l'accompagne au laminoir et au travail des pâtes. C'est donc tout naturellement qu'il s'est dirigé vers la boulangerie, où il trouve beaucoup de points communs avec le métier de ses parents.

Des produits bruts, simple, et biens choisis, qu'on va sublimer et transformer avec du temps et du savoir-faire, en un produit gastronomique, qui sera beau et délicieux.

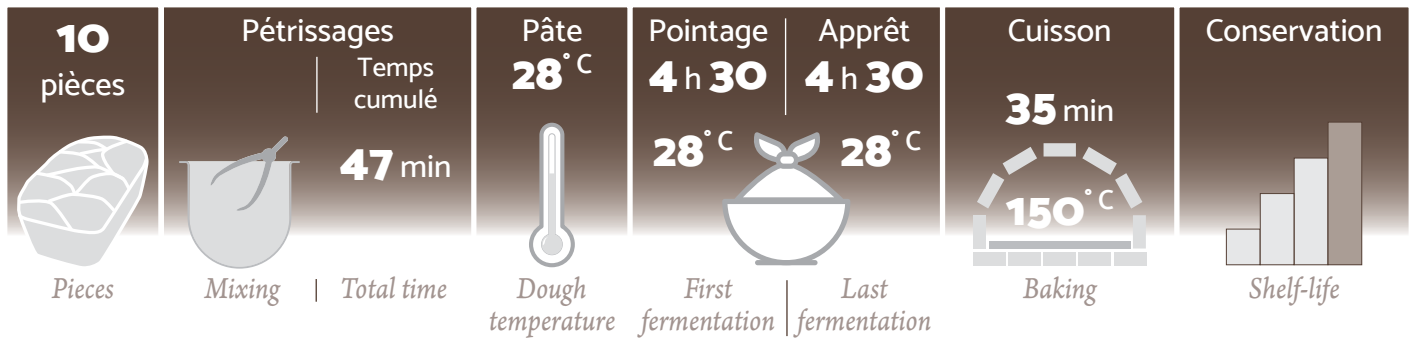
INSPIRED BY Maxime Tourneux

After growing up in the family business (Charcutiers-Caterers), Maxime, often in the hands of his father, accompanied him during the making of the doughs using a dough sheeter, so it was only natural that Maxime turned to baking, where he finds a lot in common with his parents' profession. Raw, simple, and well-chosen ingredients, will be transformed sublimely with time and know-how into gourmet product.





LA BRIOCHE VENDÉENNE



Nombre de pièces : 10 pièces de 540 g

INGRÉDIENTS DE LA PÂTE FERMENTÉE

Farine T55	360 g
Eau	230 g
Sel	5 g
Levure	5 g

INGRÉDIENTS DE LA PÂTE

Farine T55	2050 g
Pâte fermentée	600 g
Œufs extra frais	1000 g
Sucre	600 g
Sucre inverti	100 g
Rhum 40°	100 g
Vanille naturelle	15 g
Levure springer	90 g
Sel de Noirmoutier	45 g
Beurre frais	800 g
Poids total de pâte	5400 g

Dorure

Jaune d'œufs	50 g
Œufs entiers	50 g

PROCÉDÉ

La veille, préparer le mélange sucres, rhum, vanille et laisser macérer une nuit.

Pétrissage

Dans la cuve, mettre les liquides et les sucres et bien mélanger. Incorporer la farine, la pâte fermentée et la levure puis lancer le pétrissage 5 min en 1^{ère} vitesse puis en 2^{ème} vitesse pendant 20 min jusqu'à ce que la pâte décolle.

Ajouter le sel et pétrir en 2^{ème} vitesse pendant 5 min

Dès que la pâte est bien lisse, incorporer le beurre et pétrir en 1^{ère} vitesse pendant 15 min.

Souffler la pâte en 2^{ème} vitesse pendant 1 min.

Number of pieces: 10 pieces of 540g

INGREDIENTS FOR THE FERMENTED DOUGH

T55 flour	360g
Water	230g
salt	5g
Yeast	5g

INGREDIENTS FOR THE DOUGH

T55 flour	2050g
Fermented dough	600g
Extra fresh eggs	1000g
Sugar	600g
Invert sugar	100g
Rum 40°	100g
Natural vanilla	15g
Springer yeast	90g
Salt from Noirmoutier	45g
Fresh butter	800g
Total dough	5400g

Egg wash

Egg yolk	50g
Egg	50g

METHOD

The day before, mix sugar, rum and vanilla. Leave overnight.

Mixing

Put the liquids and sugars into the bowl and mix well.

Add flour, fermented dough with the yeast. Start mix on on 1st speed for 5 min and 2nd speed for 20 minutes until the dough come away from the side of the mixing bowl.

Add the salt and lux on 2nd speed for 5 minutes.

As soon as the dough is smooth, add butter and mix on 1st speed for 15 minutes followed by 1 minute on 2nd speed.

Pointage

Faire 2 rabats à 5 min d'intervalle.
Laisser pointer en bac pendant 4 h 30 à 28°C.

Pesage

Peser à 540 g.
Laisser reposer 20 min.

Façonnage

Diviser chaque pesée en 3 pâtons de 180 g.
Façonner en long et tresser à 3 brins.

Apprêt

Observer un apprêt de 4 h 30 à 28°C.

Avant cuisson

Dorer à l'œuf.

Cuisson

Enfourner à 150°C pendant 15min, puis à chaleur tombante (temps cuisson total 35 min).

First fermentation

Give 2 knock back at 5min intervals.
Proof for 4h30 at 28°C covered in a plastic container.

Weighing

Weigh to 540g.
Leave to rest for 20 min.

Shaping

Divide each weight into 3 pieces of 180g.
Shape into long pieces and braid into 3 strands.

Last fermentation

4 hours and 30 minutes at 28°C.

Before baking

Egg wash.

Baking

Bake at 150°C for 15 min and continue with falling heat (total time 35 min).



Plus d'info



More information

LES ORIGINES DE LA RECETTE

Au début, cette Brioche était fabriquée par les paysans. Les boulangers professionnels en ont fait un produit de référence de la Vendée, très prisé par les touristes dès les années 1950. Depuis, elle s'appelle Brioche Vendéenne. La Vendée est le premier département à avoir appliqué le pétrissage intensif, ce qui a permis à cette brioche de prendre du volume et d'obtenir sa forme. Forts de ce succès, les professionnels ont protégé l'appellation avec une IGP (Indication Géographique Protégée) Brioche Vendéenne, couplée avec le Label Rouge. Elle est gérée par l'organisme de Défense et de Gestion Vendée Qualité.

Vendée Qualité



THE ORIGINS OF THIS RECIPE

In the beginning, this Brioche was made by farmers. Professional bakers made it a benchmark product of the Vendée, much sought after by tourists from the 1950s onwards. Since then, it has been called Brioche Vendéenne. The Vendée was the first department to apply intensive mixing, which allowed this brioche to gain volume and shape. Encouraged by this success, the professionals have protected the designation with an IGP (Protected Geographical Indication) Brioche Vendéenne, coupled with the Label Rouge. It is managed by the Vendée Qualité defence and management body.

LE CONSEIL DU BOULANGER

Le pétrissage et l'ordre des ingrédients sont importants. Souffler la pâte au maximum.

Il est impératif d'avoir une pâte à 28 °C en fin de pétrissage, de travailler à température ambiante (28°C), et de respecter le pointage en cuve.

La brioche Vendéenne est riche en sucre et parfumée avec de l'alcool, ce qui lui permet d'avoir une très bonne conservation de 20 jours. Elle a une texture de mie très souple avec une chair longue.

Riches en sucre, elles sont cuites en caissette de papier sulfurisé pour la maintenir et aussi pour favoriser sa conservation.

THE CHEF'S TIP

The mixing and the order of the ingredients are important. Do not hesitate to increase time on 2nd speed once butter is fully incorporated. It is imperative to have a dough at 28 °C at the end of the mixing, to work at room temperature (28°C), and to respect the time in the plastic container.

The brioche Vendéenne is rich in sugar and flavoured with alcohol, which helps achieving up to 20 days shelf-life.. It has a very supple crumb texture with a long flesh.

Rich in sugar, this brioche is baked into greaseproof paper case to help holding its shape and increase shelf-life.



SELON UNE RECETTE DE Dominique & Thomas Planchot

Tous les deux Meilleurs Ouvriers de France, Dominique et Thomas partagent l'amour de l'artisanat et des concours. La recette de la Brioche Vendéenne est transmise depuis 5 générations dans la famille Planchot et a obtenu plusieurs récompenses. Elle fait la renommée de la Maison Planchot.

INSPIRED BY Dominique & Thomas Planchot

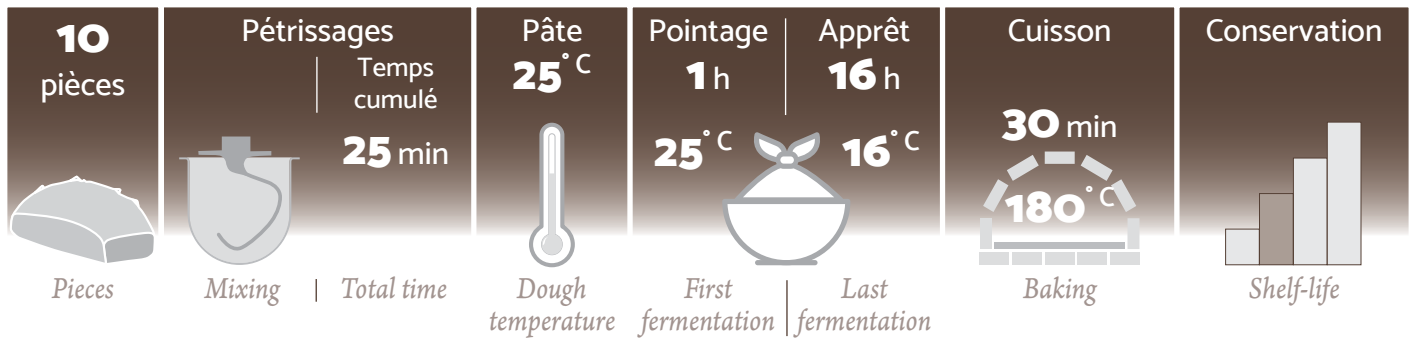
Both Meilleurs Ouvriers de France, Dominique and Thomas share a love of craftsmanship and competitions. The recipe for the Brioche Vendéenne has been passed down through 5 generations of the Planchot family and has won several awards. It makes the reputation of the Maison Planchot.







LE CRAMIQUE / KRAMIEK



Nombre de pièces : 10 pièces de 500 g

INGRÉDIENTS DU LEVAIN

Farine T80	40 g
Lait	40 g
Levain	20 g
Total	100 g

INGRÉDIENTS DE LA PÂTE

Farine T45	2000 g
Lait	750 g
Levain de lait	100 g
Beurre	500 g
Jaunes d'œufs	400 g
Sucre	150 g
Miel	50 g
Levure	35 g
Sel	35 g
Lait concentré	40 g
Raisins	940 g
Poids total de pâte	5000 g

PROCÉDÉ

Levain

Lors du dernier rafraîchi, remplacer l'eau par du lait et laisser fermenter 4 h à 35°C

Pétrissage

Rincer les raisins à l'eau froide 2 h avant de les utiliser.
Pétrir en 1^{ère} vitesse sans le beurre pendant 15 min et en réservant une partie du lait pour le bassinage. Une fois le réseau bien développé, avec le reste du lait, ajouter le beurre et pétrir en 1^{ère} vitesse pendant 10 min.
Incorporer les raisins.

Number of pieces: 10 pieces of 500g

SOURDOUGH INGREDIENTS

T80 flour	40g
Milk	40g
Sourdough	20g
Total	100g

INGREDIENTS FOR THE DOUGH

Flour T45	2000g
Milk	750g
Sourdough with milk	100g
Butter	500g
Egg yolks	400g
Sugar	150g
Honey	50g
Yeast	35g
Salt	35g
Condensed milk	40g
Raisins	940g
Total dough	5000g

METHOD

Sourdough

During the last refresh, replace water with milk and leave to ferment for 4 hours at 35°C

Mixing

Rinse the grapes with cold water 2 hours before using them.
Mix in 1st speed without butter for 15 minutes, keeping some of the milk for double hydration. Once the network has developed, add butter with the rest of the milk and mix on 1st speed for 10 minutes.
Then add raisins in the dough.

Pointage

Laisser fermenter pendant 1 h.

Façonnage

Diviser en 10 pâtons de 500 g, préfaçonner en rond et laisser reposer 30 min

Façonner ensuite en forme de bâtons rectangulaires et mettre en moules préalablement beurrés.

Apprêt

Laisser fermenter en moule pendant 16 h à 16°C.

Avant cuisson

Dorer à l'œuf et faire des incisions aux ciseaux.

Cuisson

Enfourner à 180°C pendant 30 min.

First fermentation

Leave to ferment for 1 hour.

Shaping

Divide into 10 pieces of 500g, shape into boules and leave to rest for 30 min.

Shape into rectangular batard and place in buttered moulds.

Last fermentation

Leave to ferment in the mould for 16 hours at 16°C.

Before baking

Egg wash and make incisions with scissors.

Baking

Bake at 180°C for 30min



Plus d'info



More information

LES ORIGINES DE LA RECETTE

Le Cramique/Kramiek est un pain typiquement Belge fabriqué à partir d'une pâte enrichie aux œufs, sucre, beurre, lait et raisins secs. La quantité de sucre varie en fonction de la région. Ce produit était principalement fabriqué lors de foires, de fêtes ou d'autres occasions spéciales. Habituellement, ce pain est servi avec des boulettes de viande et des cerises. Pour les agriculteurs, c'était le moment de la fête par excellence. À l'époque, ce n'était pas un produit quotidien. Le coût des ingrédients ajoutés était trop élevé. Aujourd'hui, le Cramique/Kramiek est vendu principalement le week-end chez le boulanger traditionnel.

LE CONSEIL DU BOULANGER

Une attention particulière doit être accordée à l'utilisation des sultanines. Certaines sultanines sont traitées au phosphore, afin de prolonger leur durée de conservation. Il est préférable d'éviter ces sultanines et si vous les utilisez, il est préférable de les rincer.

THE ORIGINS OF THIS RECIPE

Kramiek is a typical Belgian bread made from a dough enriched with eggs, sugar, butter, milk and sultanas. The amount of sugar varies according to the region. This product was mainly made for fairs, celebrations and other special occasions. Usually this bread is served with meatballs and cherries. For the farmers, this was a time of celebration par excellence. At that time it was not an everyday product. The cost of the added ingredients was too high. Nowadays, Kramiek is sold mainly at weekends at the traditional bakery.

THE CHEF'S TIP

Particular attention should be paid to the use of sultanas. Some sultanas are treated with phosphorus to extend their shelf life. It is best to avoid these sultanas and if you use them, it is best to rinse them.



SELON UNE RECETTE DE Aspirant Baker

L'équipe d'Aspirant Baker nous a soumis cette recette. Aspirant Baker est une organisation fondée en 2005, dont l'objectif est de promouvoir la profession de boulanger auprès des jeunes. Elle est également à l'origine du Championnat belge des jeunes boulangers. Ce concours est une étape, en Belgique, vers la sélection pour le Mondial du Pain.

INSPIRED BY Aspirant Baker

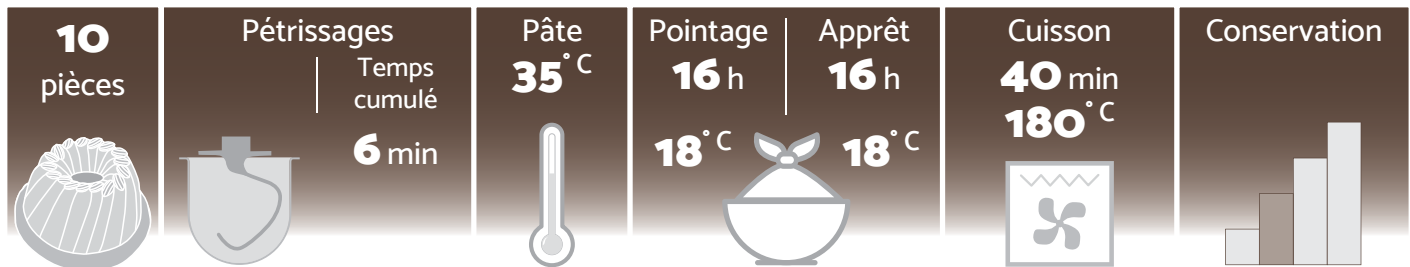
The Aspirant Baker team submitted this recipe to us. Aspirant Baker is an organisation founded in 2005, whose aim is to promote the baking profession among young people. It is also behind the Belgian Young Bakers' Championship. This competition is a step towards selection for the Mondial du Pain in Belgium.







LE KOUGELHOPF



Nombre de pièces : 10 pièces de 450 g

INGRÉDIENTS DE LA PÂTE

Farine T55	1830 g
Sucre	370 g
Sel	20 g
Levure	10 g
Levain	10 g
Œufs	330 g
Lait	1010 g
Beurre	460 g
Raisins	460 g
Poids total de pâte	4500 g

INGRÉDIENTS AVANT CUISSON

Amandes entières	150 g
Sucre glace (optionnel)	100 g

PROCÉDÉ

Pétrissage

Préparer les ingrédients à 28°C - 30°C.
Mélanger le tout et pétrir 6 minutes en première vitesse
La pâte doit être à une température de 35°C.

Pointage

Laisser pointer en bac pendant 16 h à 18°C.

Pesage

Peser 10 pâtons de 450 g.

Number of pieces: 10 pieces of 450g

INGREDIENTS FOR THE DOUGH

T55 flour	1830g
Sugar	370g
salt	20g
Yeast	10g
Sourdough	10g
Eggs	330g
Milk	1010g
Butter	460g
Grapes	460g
Total dough	4500g

INGREDIENTS BEFORE BAKING

Whole almonds	150g
Icing sugar (optional)	100g

METHOD

Mixing

Prepare ingredients to be at 28°C-30°C.
Mix everything together and mix for 6 minutes on first speed
The dough should be at a temperature of 35°C.

First fermentation

Apply a knock back after 1h.
Leave to proof in a plastic container for 16 hours at 18°C.

Weighing

Weigh 10 pieces of 450g each.

Montage

Disposer des amandes entières sur chaque arête du moule.
Faire un trou au milieu de chaque pâton puis mettre la pâte dans un moule à Kougelhopf.

Apprêt

Laisser fermenter de nouveau 16h à 18°C.

Cuisson

Enfourner pendant 40 minutes à 180°C.

Décoration après cuisson

Saupoudrer, si vous le souhaitez, de sucre glace.

On peut également la pétrir comme une brioche traditionnelle sans changer les quantités.

Assembly

Place whole almonds on each edge of the mould.
Make a hole in the middle of each dough piece and put the dough in a Kougelhopf mould.

Last fermentation

16 hours at 18°C.

Baking

Bake for 40 minutes at 180°C.

Decoration after baking

If desired, sprinkle with icing sugar.

It can also be mixed like a traditional brioche without changing the quantities.



Plus d'info



More information

LES ORIGINES DE LA RECETTE

Le Kougelhopf est une brioche traditionnelle alsacienne avec des raisins secs, que l'on retrouve aussi en Autriche ou en Allemagne. A l'origine, le Kougelhopf aurait été réalisé pour accueillir les Rois Mages à Ribeauvillé.

On le reconnaît à sa forme qui serait inspirée du turban des rois mages et réalisable grâce au moule spécifique en terre cuite avec une cheminée au milieu permettant une cuisson bien répartie.

LE CONSEIL DU BOULANGER

Mouiller les amandes pour qu'elles collent à la pâte. Préférer un moule traditionnel en terre cuite car il est à l'origine du goût particulier du Kougelhopf.

Un bon Kougelhopf se conserve minimum 3 jours.

THE ORIGINS OF THIS RECIPE

The Kougelhopf is a traditional Alsatian brioche with sultanas, also found in Austria and Germany. Originally, the Kougelhopf would have been made to welcome the Three Wise Men to Ribeauvillé.

It is recognisable by its shape, which is said to be inspired by the turban of the Three Kings and which can be made thanks to a specific clay mould with a chimney in the middle, which allows it to be baked evenly.

THE CHEF'S TIP

Wet the almonds so that they stick to the dough. Use a traditional clay mould because it is the source of the particular taste of Kougelhopf.

A good Kougelhopf can be kept for at least 3 days.



SELON UNE RECETTE DE Dany Vogel

Dany a repris la boutique familiale ouverte par ses parents en 1959. Auparavant située à Ostheim, elle a été relocalisée à Ribeauvillé en 1973. Dany a transmis son amour pour le métier à sa fille qui fait perdurer le savoir-faire familial depuis 2020.

INSPIRED BY Dany Vogel

Dany took over the family shop opened by his parents in 1959. Previously located in Ostheim, it was relocated to Ribeauvillé in 1973. Dany passed on his love for the trade to his daughter, who has kept the family know-how alive since 2020.

