

Muffins

Huile végétale	240g
Beurre	240g
Sucre	905g
Œufs	415g
Lait entier	705g
Vanille liquide	18g
Farine forte	1184g
Baking powder	11g
Sel	21g
Bleuets ou myrtilles congelés ou frais	770g

Déclination de parfum ;

- Carotte et noix
- Framboises congelées ou fraîches
- Pépité de chocolat

Méthode

Mélanger à la feuille tous les ingrédients secs avec le beurre puis ajouter les œufs, l'huile et le lait.

Cuire a 375°F (190°C) durant 18 minutes suivant les tailles

Tartelette au sucre

Pate sucrée

- Farine faible 250g
- Beurre froid 150g
- Sucre glace 100g
- Œufs 1 soit 50g
- Eau qs

Méthode

A la feuille, crémier le beurre avec le sucre glace tamisé, ajouter l'œuf et la farine puis quelques goutte d'eau.

Tartelette au sucre

- Crème 35% 500g
- Cassonade 583g
- Œufs 175g
- Farine 44g
- Flocons d'érable qs
- Nappage blonds qs

Méthode :

Mettre la cassonade dans le batteur à la feuille avec la farine. Faire bouillir la crème et verser sur la cassonade puis ajouter les œufs préalablement fouetté. Chinoiser et verser dans les moules préalablement foncer. Cuisson 350°F (180°C)

Tartelette a l'érable

Pate sucrée

- Farine faible 250g
- Beurre froid 150g
- Sucre glace 100g
- Œufs 1 soit 50g
- Eau qs

Méthode

A la feuille crémer le beurre avec le sucre glace tamisé, ajouter l'œuf et la farine puis quelques goutte d'eau

Crème d'amande

- Beurre 250g
- Sucre 250g
- Poudre d'amande 250g
- Œufs 250g
- Rhum 24g
- Farine 24g

Méthode :

Dans la cuve à la feuille mettre le beurre pommade le sucre, la poudre d'amande, la farine et ajouter les œufs petits à petit. La crème doit monter pendant environ 15 minutes en 2eme avec les œufs. Ajouter le rhum en dernier.

Crème a l'érable

- Sirop d'érable 500g
- Crème 35% 500g
- Vanille en gousse 1
- Farine 82g
- Beurre 82g
- Flocons d'érable

Méthode :

Faire chauffer la crème et le sirop d'érable et la gousse de vanille grattée. Faire un roux avec le beurre et la farine tamisé puis incorporer la crème chaude petit à petit, cuire à l'ébullition 2 minutes

Préchauffer le four à 350°F (180°C).

Abaisser la pâte et la façonner dans les moules à tartelettes. Verser les garnitures au sirop d'érable. Cuire au four de 25 à 30 minutes.

Si désiré, décorer de flocons d'érable.

Servir tiède.

Roulé aux canneberges ou aux bleuets

Pâte à croissant (pétrir la veille)

- Farine forte 1kg
 - Sel 20g
 - Sucre 140g
 - Levure 40g
 - Eau 500g
- Beurre pour le tourage 500g

Méthode :

Mettre tous les ingrédients secs dans la cuve sans les mélanger et ajouter l'eau au crochet, 2 minutes de frasage et 2 minutes de mélange en 1^{ère}
Laisser reposer en chambre froide 1 nuit
3 tours simple

Crème Érable

- Sirop d'érable 500g
- Crème 35% 500g
- Gousse de vanille 1 gousse
- Farine forte 82g
- Beurre 82g

Méthode

Faire chauffer la crème et le sirop d'érable ainsi que la gousse de vanille. Faire un roux avec le beurre et la farine et ajouter le 1^{er} mélange petit à petit. Laisser refroidir.

Pain de mie

Farine forte	1kg
Beurre	150g
Sucre	40g
Sel	25g
Levure	40g
Poudre de lait	50g
Eau	600g

Les pains sont pesés à 360g

Méthode

Au pétrin

Frasage, 3 minutes en 1^{ère} et ajouter le beurre
10 minutes en 2^{ème}

Au batteur;

Frasage, 2 minutes en 1^{ère} et ajouter le beurre
4 minutes en 1^{ère}
4 minutes en 2^{ème}

Pointage 10 minutes

Peser en façonner en moule

Pointage 1 heure + ou -

Cuisson 360°F (180°C) avec buée

Patte de lynx

Ingrédients

500g d'eau
15g de levure
150g d'œufs
750g de farine forte
375g de farine complète
125g de beurre
60g de lait en poudre
15g de sel
125g de sucre
10g de vanille liquide
7 g de baking Powder

Méthode

Mettre dans la cuve tous les ingrédients secs puis ajouter les œufs puis l'eau

Travailler la pâte en 1ère durant 12 minutes

Laisser reposer la pâte couverte durant 1 heure

Détailler à 80g et légèrement bouler

Étaler avec un rouleau pour lui donner la forme

Cuire dans de l'huile à 375°F (190°C) (ajuster la température suivant la vitesse de cuisson)

Lorsque la pâte est bien dorée des 2 côtés, égoutter celle-ci dans du papier absorbant sur une plaque et le tremper dans un mélangeur de sucre et de cannelle moulu lorsqu'elle est encore chaude.

Pain bagel

Farine forte	1 kg
Sel	20g
Huile de colza	60g
Levure	40g
Miel	30g
Eau	520g

Pain pesé à 70g et cuit à 400°F (205°C)

Méthode

3 minutes en 1ère

7 minutes en 2ème

Rajouter des graines de tournesol en fin de pétrissage si l'on fait une recette autre que nature

Pate ferme

Pointage 15 minutes puis détaillage

Bien bouler

Reposer 10 minutes

Façonner le trou au milieu et faire de petite couronne

Immerger les pains 1 minute dans de l'eau frémissante et déposer sur une plaque huilée

Recouvrir le pain de pavot ou de sésame

1 heure de pointage plus ou moins

Cuisson avec buée environ 10 à 12 minutes au four à 400°F (205°C)

Pain au citron et pavot

Pain au citron et pavot

- Poudre d'amande 300g
- Sucre 600g
- Sucre inverti 50g
- Farine forte 200g
- Graine de pavot 80g
- Zeste et jus de citron 4
- Blancs frais 600g
- Beurre noisette 500g
- Citron 2
- Sucre glace 250g

Méthode

Faire en premier le beurre noisette afin qu'il soit fondu froid. Meringuer ensemble les blancs d'œufs avec le sucre. Ajouter tous les produits secs dans l'appareil meringué et ajouter le jus de citron, le sucre inverti et le beurre noisette froid et liquide (ne pas oublier de prélever un peu d'appareil de base pour incorporer les 3 derniers ingrédients).
Cuisson 350°F (180°C)