

Code des usages de la viennoiserie artisanale française

Code des usages de la viennoiserie artisanale française

Sommaire

Préambule	p.4
Introduction	p.5
Définitions et aspects réglementaires	p.6
Note préliminaire	p.8
1. Pâtes levées	p.9
1.1 Produits classiques en pâte levée	p.9
1.1.1 Pâte à brioche	p.9
Pâte à brioche, pâte à brioche fine et ses déclinaisons : brioche à tête ou parisienne ou Nanterre, brioche mousseline.	
Brioche feuilletée.....	p.12
Tresse russe.....	p.13
Roulé au chocolat.....	p.13
Roulé mixte.....	p.14
1.1.2 Pâte levée sucrée	p.15
Pâte levée sucrée et ses déclinaisons : couronne, tresse, boule au sucre.	
1.1.2.1 Pâte à pain au lait	p.15
Pâte à pain au lait et ses déclinaisons : pain au lait, boule, couronne, tresse et natte, animaux.	
1.1.3 Cas particuliers	p.17
Pain viennois et pain brioché	
Pâte feuilletée	
Beignets	
1.2 Produits régionaux en pâte levée	p.18
Chinois (Alsace).....	p.18
Gâteau au Streussel (Alsace).....	p.19
Kougelhopf (Alsace).....	p.20
Saint-Nicolas (Alsace).....	p.21

Schneck (Alsace).....	p.22
Pogne de Romans (Drôme).....	p.23
Galette comtoise (Franche-Comté).....	p.24
Pastis landais (Landes).....	p.25
Gâteau de Limoux (Languedoc-Roussillon).....	p.26
Craquelin (Nord).....	p.27
Cramique (Nord).....	p.28
Couronne, gâteau des rois de Lyon, de Bordeaux, gâteau des rois provençal.....	p.29
Fouace.....	p.30
Gâteau battu (Picardie).....	p.31
Pompe à l'huile (Provence-Alpes-Côte d'Azur).....	p.32
Brioche de Saint-Genix (Savoie).....	p.33
Brioche vendéenne - IGP (Vendée).....	p.34
Gâche vendéenne - IGP (Vendée).....	p.35

2. Pâtes levées feuilletées.....p.36

2.1 Produits classiques en pâte levée feuilletée.....p.36

2.1.1 Pâte à croissant.....	p.36
Croissant.....	p.36
Déclinaisons de formes diverses en pâte à croissant.....	p.37
Pain au chocolat.....	p.39
Pain aux raisins.....	p.40
Roulé au chocolat.....	p.41
Roulé mixte.....	p.41

2.1.2 Pâte à couque.....	p.42
Déclinaisons de formes en pâte à couque : nœud papillon, torsadé, roulé mixte, moulin, petit paquet de Bruxelles, cornet au praliné, demi-couque garnie, tartelette en pâte à couque, médaillon, chauve-souris, patte d'ours, bretzel garni, plié aux fruits, roulé au chocolat ...	

2.2 Produits régionaux en pâte levée feuilletée.....p.55

Pompe à l'huile aveyronnaise.....	p.55
Kouign amann (Bretagne).....	p.56

Glossaire.....p.57

Bibliographie.....p.59

Annexes.....p.60

Préambule

Devant la nécessité de mieux définir les produits de viennoiserie proposés en boulangerie-pâtisserie, la Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie Pâtisserie Française a chargé le pôle d'innovation en liaison avec le centre documentaire de l'Institut National de la Boulangerie Pâtisserie (INBP) de faire une recherche documentaire afin de constituer un Code des usages.

Il s'est appuyé sur les sources historiques disponibles, sur des usages plus récents ainsi que sur les Groupements professionnels départementaux de la Boulangerie.

Ce Code des usages a fait l'objet d'une information auprès des pouvoirs publics.

L'attention du lecteur est attirée sur le fait que le présent document comporte les recettes dont les auteurs ont eu connaissance au 1^{er} avril 2013 et qu'il ne peut prétendre à l'exhaustivité. Il pourra, de ce fait, faire l'objet de compléments dans les prochaines mises à jour.

Les dispositions de ce code ne s'appliquent que dans le cadre exprès de la viennoiserie. Dès lors qu'elles correspondent à des dénominations "traditionnellement" et usuellement employées, ces dispositions ne font pas opposition à leur utilisation pour désigner des produits qui, en vertu d'usages locaux, ont des compositions différentes de celles fixées par le code. Ainsi en est-il, par exemple, du craquelin et du bretzel.

Introduction

Historiquement, le pain a été fermenté à l'aide de levain, puis la levure de boulangerie l'a progressivement supplanté en raison de la régularité et de la force fermentative qu'elle apportait.

La levure de boulangerie produite industriellement s'est développée en France à partir de 1870, mais son usage, peu courant à l'époque, a été popularisé par un boulanger, Christophe Auguste Zang, originaire de Vienne qui ouvrit à Paris une « boulangerie viennoise » dès 1839.

L'usage du mot « viennoiserie » ne date que du début du XX^{ème} siècle mais l'apparition des produits que cette appellation regroupe est très antérieure.

Il est tout à fait vraisemblable que l'appellation « viennoiserie » trouve son origine dans la ville de Vienne dont le célèbre boulanger CA Zang était originaire. Celui-ci utilisait de la levure pour fabriquer ses pains et ses kipfels appelés aujourd'hui « croissant », bien qu'à l'époque ils étaient très différents, puisque non feuilletés.

La levure a apporté à l'époque une structure de mie aérée qui convenait bien à ces produits « plaisir » et qu'il était impossible d'obtenir avec le levain comme seul agent de fermentation.

C'est la raison pour laquelle les produits de viennoiserie sont tous issus d'une pâte fermentée. L'imagination des boulangers a permis, à partir de cette base, de multiplier les goûts, les couleurs et les formes pour offrir à leurs clients une très large palette dont ce code des usages est un reflet.

Définitions et aspects réglementaires

Viennoiserie

Le mot « viennoiserie » désigne des produits à base de pâte fermentés avec de la levure de boulangerie et/ou du levain. Leur composition de base est celle d'une pâte à pain qui a été enrichie dans des proportions variables avec du lait ou des produits laitiers, des matières grasses, des œufs ou des ovoproduits, des matières sucrantes et des ingrédients divers comme du chocolat, des fruits secs.... Ils se distinguent des produits de la pâtisserie car ils sont consommables en l'état après cuisson, sans subir de transformations ultérieures autres que fourrage, garnissage, glaçage ou saupoudrage.

Règles d'étiquetage :

L'étiquetage des produits de viennoiserie se fait selon la réglementation en matière d'étiquetage en vigueur.

Produit non préemballé :

Il s'agit de viennoiseries sans emballage ou mises dans un emballage par le professionnel soit au moment de la vente, soit à l'avance en quantité limitée pour en faciliter la vente aux moments d'affluence, cet emballage pouvant être facilement ouvert sans provoquer sa destruction.

Pour ces produits, les mentions obligatoires sur l'étiquetage sont le nom du produit, les allergènes à déclaration obligatoire qu'il peut contenir, le prix.

Appellation « au beurre » :

Elle ne peut être utilisée que si la matière grasse mise en œuvre pour la confection de la viennoiserie, comme des autres produits alimentaires, est exclusivement d'origine laitière et correspond aux ingrédients suivants : beurre frais ou beurre frais tracé ; beurre concentré ; beurre concentré fractionné, tracé ou non, si la composition en acides gras du beurre entre dans la fourchette des variations saisonnières ; beurre en poudre.

Il convient de rappeler que la mention « Pur beurre », n'est autorisée que si la matière grasse exclusivement d'origine laitière utilisée pour leur confection correspond aux ingrédients suivants : beurre frais ; beurre frais tracé ; beurre concentré. La mise en œuvre de beurre concentré fractionné, tracé ou non, ou de beurre en poudre ne permet pas l'emploi de la mention « Pur beurre »

Appellation « maison » :

Son emploi est lié à trois critères :

- une fabrication à partir des ingrédients de base. Il s'agit soit de produits bruts comme le lait soit de produits ayant subis une 1^{ère} transformation ayant pour objet sa conservation comme la poudre de lait à l'exclusion des pré-mélanges. Ils peuvent se présenter sous forme liquide comme la coule d'œuf ou sous forme poudreuse.
- une fabrication non industrielle,
- une fabrication sur le lieu de vente au consommateur final.
Pour des raisons essentiellement organoleptiques, il est recommandé que le délai de commercialisation soit limité à une journée pour les produits en pâte levée feuilleté et à deux jours pour les produits en pâte levée.

La fabrication à partir des ingrédients de base exclut l'utilisation de mixes ou d'avant produits. L'emploi des additifs autorisés par la réglementation en vigueur, et dans la mesure où il ne modifie pas le mode de fabrication, est compatible avec l'appellation « maison. » De ce fait les conservateurs en sont exclus.

La fabrication non industrielle n'interdit pas la mécanisation de certaines phases de la fabrication. Elle implique que l'intervention humaine reste une constante au cours de la fabrication de la viennoiserie.

A contrario, un processus automatisé de la fabrication, sans intervention humaine autre que la mise en route, le contrôle et l'arrêt de la chaîne de fabrication, n'est pas compatible avec l'appellation « maison ».

L'utilisation de la technique de la congélation comme, à titre d'exemple, la congélation des pâtons, par le professionnel au cours de la fabrication du produit n'interdit pas l'emploi de la mention « maison ». Bien entendu, la congélation du produit fini interdit l'emploi de la mention « maison ».

La fabrication du produit doit être effectuée sur le lieu de vente au consommateur final. Toutefois certains professionnels fabriquent leurs viennoiseries hors du lieu de vente, que ce soit pour des raisons d'hygiène, de taille de locaux ou parce qu'ils détiennent plusieurs points de vente approvisionnés par un même atelier de fabrication. Il importe de limiter l'utilisation du terme « maison » aux viennoiseries élaborées par le fabricant et vendues au plus dans cinq points de vente. Ceux-ci peuvent se situer dans la même agglomération ou dans des agglomérations proches de quelques kilomètres du site de production.

La vente, en véhicule de tournée ou sur les marchés, de viennoiseries fabriquées selon les deux premiers critères n'interdit pas la mention « maison » sous réserve du respect des conditions définies à l'alinéa précédent.

Pour ce qui concerne l'étiquetage, il peut prendre la forme d'un étiquetage générique de type « viennoiseries maison » ou d'un étiquetage par produits du type « croissant maison ».

L'emploi d'un étiquetage générique implique que toutes les viennoiseries, quelle que soit leur taille, vendues dans le magasin sont fabriquées sur place à partir des ingrédients de base.

En cas de commercialisation dans un même lieu de produits maison et non maison, le professionnel veillera à mettre en place un étiquetage qui ne provoque pas de confusion dans l'esprit des consommateurs, notamment en séparant très clairement les produits.

Le professionnel qui a mis en place un affichage générique mais qui vend exceptionnellement des produits non maison devra, tant qu'il commercialise ces produits, retirer l'affichage générique.

Note préliminaire

Afin d'alléger la rédaction, la mention « lait » dans la liste des ingrédients de ce code peut, le cas échéant, être remplacée par « poudre de lait ».

De même la mention « œufs » peut être remplacée par « ovoproduits ».

Dans les recettes présentées, la poudre de lait peut donc remplacer le lait de même que les ovoproduits peuvent remplacer les œufs sous réserve de respecter les mêmes proportions.

Cette simplification rédactionnelle ne modifie évidemment en rien l'obligation de préciser la nature exacte du produit dans la liste des ingrédients lorsqu'elle est communiquée au consommateur par voie d'étiquetage ou d'affichage.

La mention *pâte fermentée* fait référence à une pâte ensemencée à la levure et ayant subi une préfermentation de plusieurs heures. Il peut s'agir soit d'une fabrication spécifique soit d'une fraction de pâte prélevée sur une fabrication précédente.

Les termes en italique suivis d'un * sont définis dans le glossaire.

1. Pâtes levées

1.1 Produits classiques en pâte levée

La pâte levée, proprement dite, sert notamment à fabriquer les brioches, les brioches mousseline, à tête ou Nanterre.

La fermentation de la pâte levée se déroule en deux étapes. La première est interrompue par une ou deux ruptures* de la pâte. Cette opération permet d'améliorer la cohésion et de donner plus de force à la pâte. La deuxième étape de fermentation se déroule après le façonnage*, qui varie selon le type de produits fabriqués.

1.1.1 Pâte à brioche

La pâte à brioche contient obligatoirement œufs, matière grasse, peu de sucre et comporte une petite quantité d'eau. De ce fait, son façonnage est relativement délicat.

Bien que très usuelle, l'appellation « brioche », à l'exception de la Brioche vendéenne, n'est pas définie par des textes réglementaires. Il convient alors de se référer aux usages. On considérera donc que les appellations brioches correspondent à des produits contenant au minimum par kg de farine 0,350 kg d'œufs et autant de matières grasses.

Historique et usages

Toutes les régions de France possèdent leurs spécialités briochées, le plus souvent issues de pâte à pain enrichie des matières premières nobles produites localement : le beurre en Normandie, les alcools et le sucre sur la façade atlantique ou encore les fruits confits dans le Sud. La qualité des matières premières utilisées en faisait le plus souvent des produits d'exception consommés pour les grandes occasions.

Composition

Ingrédients : la pâte à brioche est plus ou moins riche en œufs et en matière grasse et déclinable sous différentes formes : brioche à tête, brioche Nanterre, couronne, navette, mousseline...

Savoir-faire : la pâte doit subir un pétrissage nécessaire à la formation d'une *structure gluténique** continue, susceptible de retenir le gaz carbonique pendant le processus de fermentation et de levée au four. La formulation fait donc appel à l'utilisation d'agent de fermentation : levure et/ou levain. L'utilisation des techniques de *pré-fermentation** est une pratique courante et traditionnelle pour la fabrication des brioches.

La pâte à brioche fine

Le qualificatif « fine » est admis pour les brioches dans lesquelles la proportion de beurre mis en œuvre est égale aux trois quarts du poids de la farine.

Déclinaisons en pâte à brioche

Brioche parisienne



Crédit photo INBP

Autres appellations : brioche à tête, brioche Nanterre, brioche de Nanterre ou Nanterre

Historique et usages

Consommée à partir du XVII^e siècle à Paris, on lui attribue des origines normandes. Elle se distingue par une quantité minimale de beurre de 0,450kg par kg de farine et d'une même quantité d'œuf. Le pâtissier Pierre Lacam en propose plusieurs recettes dans son *Mémorial de la Pâtisserie* en 1890 : « brioche commune », « brioche très commune », « brioche ordinaire », « brioche des grands magasins » et « brioche princière » pour lesquelles la proportion de beurre varie de 125 à 625 g par kg de farine. L'utilisation de levure pour sa fabrication la distingue à l'époque des brioches régionales françaises.

Description

La brioche parisienne est constituée de deux boules de volume différent. La brioche de Nanterre est parallélépipédique. Leur croûte présente un aspect marron doré, la mie est jaune clair. Moelleuses en bouche, elles se caractérisent par un goût de beurre prononcé, d'autant plus apprécié que les matières premières utilisées sont de qualité.

Composition

Ingrédients : farine, œufs, beurre, sucre, levure et sel

Savoir-faire : les ingrédients sont pétris ensemble sans le beurre, ajouté après une phase de pétrissage* intensif. Le beurre est ensuite mélangé à vitesse moyenne. Après *pointage**, la pâte est détaillée en pièces de différentes tailles destinées à la réalisation de petites et grosses brioches à tête et de brioches de Nanterre. Pour la brioche à tête, la pâte est divisée en deux parties (1/3 pour la tête et 2/3 pour le corps).

Les morceaux de pâte destinés à la fabrication de la brioche de Nanterre sont divisés en 4 ou 6 parts égales. Ils sont façonnés en boule et posés au fond d'un moule rectangulaire.

Brioche mousseline



Crédit photo INBP

Historique et usages

La brioche mousseline enrobe le foie gras, le saucisson, le cervelas lyonnais ; les rissoles se font aussi en pâte à brioche, mais sont cuites dans la friture.

Les brioches individuelles servent de croûtes pour divers salpicons salés ou sucrés, proposées en entrées chaudes.

Description

La brioche mousseline est une brioche haute et cylindrique, c'est la brioche la plus délicate.

Composition

Les pâtes levées utilisées pour fabriquer la brioche mousseline incorporent un peu d'eau. Le pétrissage* est intensif pour obtenir une *pâte corsée**. L'*autolyse** permet d'obtenir de bons résultats.

Elle est la plus riche et la plus fine de toutes et est obtenue, avec des doses de beurre, au moins égales ou supérieures à 0,750 kg au kilo de farine.

Sa fabrication exige une farine de qualité supérieure. Façonnée en boule, la brioche mousseline est placée dans des moules cylindriques, hauts et lisses. La pâte, à l'issue de la levée, doit parvenir à la hauteur du bord supérieur du moule. Après avoir été dorée, elle est alors coupée en croix à l'aide de ciseaux. La cuisson se déroule à chaleur modérée.

Brioche feuilletée



Crédit photo INBP

Description

La brioche feuilletée est obtenue à partir d'une pâte à brioche courante qui, après la première fermentation subite, à l'aide d'un nouvel apport de beurre, un feuilletage* du type de celui réalisé pour la pâte à croissant. Elle peut, également, être obtenue avec une pâte notablement plus pauvre en beurre et spécialement élaborée à cet usage.

Composition

Ingrédients : farine, sel, levure, sucre, œufs, éventuellement lait et/ou eau, beurre

Savoir-faire : la pâte ainsi obtenue donne un produit d'une très grande finesse. C'est en outre une pâte qui convient bien à la confection de pâtisseries danoises fourrées avec des crèmes, des confitures.

Les brioches feuilletées peuvent éventuellement être garnies de praliné, de crème pâtissière, etc.

Tresse russe



Crédit photo INBP

Description

La tresse russe est réalisée à partir d'une pâte à brioche agrémentée de crème pâtissière et de raisins secs (ou de fruits confits), le tout enroulé assez serré. Le produit obtenu peut être nappé au nappage blond, puis parsemé de sucre en grains ou d'amandes effilées.

Roulé au chocolat



Crédit photo INBP

Description

Le roulé au chocolat, également appelé « lunettes », est un produit de viennoiserie fabriqué à base de pâte à brioche, pâte à couque ou pâte à croissant, crème pâtissière et gouttes de chocolat.

Composition

Savoir-faire : la pâte, abaissée à une épaisseur de 4 mm, est garnie d'une fine couche de crème pâtissière et parsemée de gouttes de chocolat. La pâte est roulée de chaque côté de façon à obtenir un double rouleau bien serré. Le double rouleau est découpé en tranches qui sont dorées une première fois et mises à fermenter (apprêt). Après avoir été dorés une seconde fois, les roulés au chocolat sont cuits au four. Une fois refroidis, ils peuvent être saupoudrés de sucre glace.

Roulé mixte



Crédit photo INBP

Description

Le roulé mixte est un produit de viennoiserie composé de deux pâtes différentes (croissant/brioche) avec un façonnage très particulier. Il peut également être obtenu à partir de pâte à couque et de pâte à brioche.

Composition

Savoir-faire : un rectangle de pâte à croissant est abaissé. Une abaisse* de pâte à brioche de la même taille est posée dessus. L'ensemble est passé au laminoir pour obtenir une pâte de 4 mm d'épaisseur. L'ensemble de la surface du pâton est badigeonné de beurre fondu puis saupoudré de sucre glace. Le pâton est roulé de façon à obtenir un double rouleau bien serré. Il est découpé en tranches d'environ 3 cm d'épaisseur. Les deux parties de chaque tranche sont délicatement tournées d'un demi-tour, dorées une première fois et mises à fermenter (apprêt*). Après avoir été dorés une seconde fois, les roulés mixtes sont cuits au four.

1.1.2 Pâte levée sucrée

La pâte levée sucrée est une variante de la pâte levée. Celle-ci comprend moins d'œufs et de matière grasse mais davantage de sucre. Pour faciliter le pétrissage*, cette diminution d'ingrédients est compensée par un apport en eau ou en lait. Elle peut être agrémentée d'arômes divers : fleur d'oranger, zeste d'agrumes...

Déclinaisons

Couronne



Tresse



Boule au sucre



Crédit photo INBP

1.1.2.1 Pâte à pain au lait

Description

Le pain au lait est un produit de viennoiserie en pâte levée, au lait, de forme allongée ou ronde, parfois parsemé de grains de sucre.

Historique et usages

A l'origine, cette pâte s'appelait « fouace » ; au Moyen-Age, c'était une sorte de galette de pain de froment non levée qui s'améliora au cours des siècles.

Composition

Ingrédients : farine, sel, levure, beurre, sucre, lait, extrait de malt, eau et œufs

Savoir-faire : la fermentation se fait soit en direct, soit sur pâte fermentée confectionnée avec un tiers du poids de farine. Il faudra compter 4 à 6 heures de *pointage** dans le 1^{er} cas, de 1 à 2 heures dans le 2^{ème} cas. Les pâtons sont pesés entre 25 et 30 g, et tournés en boule ou allongés (navettes). La cuisson se fait à four doux après un bon apprêt*, avec éventuellement des incisions aux ciseaux en croix sur les boules, ou longitudinalement sur les navettes.

Ces dernières sont utilisées le plus souvent pour des buffets après garnissage avec des préparations diverses. Elle doit son nom à la forme de la navette du tisserand.

Déclinaisons

Pain au lait



Boule



Couronne



Tresse et natte



Animaux



Crédit photo INBP

1.1.3 Cas particuliers

Pain viennois et pain brioché

Certains produits de viennoiserie dont la dénomination comporte le mot « pain » relèvent de l'appellation « boulangerie » qui fixe des obligations spécifiques.

Par contre, le pain brioché et le pain viennois, contenant ou non des pépites de chocolat, compte tenu des moments de consommation, relèvent de la catégorie viennoiserie et non pas boulangerie.

Les pains au chocolat, pains aux raisins et pains au lait ne présentent pas d'ambiguïté pour le consommateur pour lequel il est évident que ces produits n'ont pas le même usage que le pain. Ils sont donc considérés comme des viennoiseries.

Pâte feuilletée

En boulangerie, les chaussons aux pommes et les palmiers sont souvent associés à des produits de viennoiserie. Il n'en est rien. Chaussons aux pommes et palmiers sont tous deux confectionnés à partir de pâte feuilletée composée de farine, eau, sel et matière grasse. Or, l'une des caractéristiques fondamentales d'un produit de viennoiserie est d'être élaboré à partir d'une pâte fermentée. La pâte feuilletée ne contenant aucun agent de fermentation, les chaussons et palmiers ne peuvent être classés dans la catégorie des viennoiseries.

Beignets

Il existe une grande variété de beignets qui ont pour caractéristique commune d'être cuits dans un bain de friture. Certains contiennent de la levure de boulangerie, d'autres non. Compte tenu de cette variabilité et d'une cuisson très spécifique, les beignets ne font pas partie des produits de viennoiserie.

1.2 Produits régionaux en pâte levée

Chinois



Crédit photo INBP

Autres appellations : brioche suisse, *Schnekekueche* (gâteau aux escargots), *Rosekueche* (gâteau aux roses)

Historique et usages

Fabriqué dans l'Est de la France (Alsace). A l'origine associé aux fêtes patronales et à Noël, il est aujourd'hui consommé à longueur d'année.

Description

Le chinois est un grand gâteau rond d'un diamètre de 15 à 20 cm environ, composé de minigâteaux roulés en coquilles d'escargots et accolés les uns aux autres. Le dessus du gâteau est recouvert d'un nappage transparent parfois parsemé d'amandes blanches effilées. Quand on détache à la main un des éléments, on voit apparaître les fruits secs.

Composition

Ingrédients : pâte levée, crème pâtissière, fruits secs ou confits (amandes, noisettes ou raisins secs, oranges confites), sucre, cannelle, kirsch ou rhum.

Savoir-faire : un rectangle de pâte levée est recouvert de crème pâtissière et de fruits secs ou confits. Il est parfumé de rhum ou kirsch, puis roulé en un boudin serré qui est ensuite découpé en pièces de quelques centimètres d'épaisseur qu'on dispose dans un moule.

Gâteau au Streussel



Crédit photo INBP

Autre appellation : *Streusselkueche*

Variante : *Motche à Hochfelden*, avec des granulés plus gros

Historique et usages

Fabriqué en Alsace. Ce gâteau venu d'Allemagne a vraisemblablement été introduit en Alsace pendant la période du Reichsland (annexion à l'empire germanique de 1871 à 1918). Mais il n'existe pas d'écrit qui atteste sa présence dans la région avant la fin de la première guerre mondiale.

Description

Il s'agit d'un gâteau en pâte levée de forme ronde, d'une hauteur de 2 cm environ, dont la partie supérieure est recouverte d'un appareil grumeleux et croustillant, appelé Streussel, parfumé à la cannelle et éventuellement additionné d'amandes en poudre. Il est parfois fendu en deux et garni de crème pâtissière.

Composition

Ingrédients :

Pâte levée : levure, lait, farine, beurre, sucre, œufs et sel

Streussel : beurre fondu, farine, amandes, cannelle en poudre

Savoir-faire : l'appareil à Streussel est réalisé en mélangeant les ingrédients puis mis à refroidir. Il est ensuite émietté du bout des doigts en grumeaux irréguliers sur la pâte levée avant la cuisson.

Kougelhopf



Crédit photo INBP

Autres appellations : Kugelhopf, Kouglof, Kuelopf, Köjhopf.
Variantes : le Langhopf, sorte de Kougelhopf de forme allongée

Historique et usages

Fabriqué en Alsace. La date d'apparition de ce produit en Alsace est difficile à établir. S'il existait déjà des moules à kougelhopf au XVIIIe siècle, on ne trouve pas de recette complète avant le XIXe siècle. Il fait partie des mets alsaciens recensés par Curnonsky et Croze en 1933.

Il se consomme toute l'année mais sa production est plus forte pendant la période de Noël.

Description

Gâteau en pâte levée, le Kougelhopf a la forme du moule en terre ou en métal dans lequel il cuit : un tronc de cône avec de grandes nervures incurvées. Extérieurement, il présente une couleur brun clair, il est saupoudré de sucre glace et son sommet est surmonté d'amandes entières pelées. L'intérieur garni de raisins secs a une texture de mie fondante. Il offre une bonne conservation.

Composition

Ingrédients : farine, beurre, sucre semoule, levure, lait, œufs, raisins secs, amandes entières pelées aromatisé ou non avec du kirsch.

Savoir-faire : les ingrédients sauf le beurre sont énergiquement mélangés. La pâte est battue pendant une dizaine de minutes, afin de l'aérer le plus possible. Le beurre malaxé et ramolli est ensuite incorporé dans la pâte. Celle-ci est travaillée jusqu'à ce qu'elle se décolle aisément des parois de la cuve du batteur. Une fois la pâte fermentée intégrée, l'appareil est encore battu une dizaine de minutes.

Les raisins secs sont préalablement macérés dans un alcool avant d'être intégrés dans la pâte. Les cannelures du moule sont soigneusement beurrées de façon à ce que la matière grasse imprègne la pâte. Ce parfum de beurre est accentué si après démoulage, le Kugelhopf est badigeonné de beurre fondu.

Saint-Nicolas



Crédit photo INBP

Autres appellations : Mannala, Mannele, Buëble, Santiclaüsmannla, Moze dans le Bas-Rhin

Historique et usages

Fabriqué en Alsace. Le Mannala fait partie du rituel de la Saint-Nicolas depuis le XVI^e siècle. Cette brioche se consommait le soir de la Saint-Nicolas jusqu'à l'Épiphanie. Mais certaines sources font état d'une coutume du XIX^e siècle selon laquelle les jeunes garçons offraient à leurs institutrices des pains au lait appelés « Mannele » le jour de la Saint-André, le 30 novembre, soit une semaine avant la Saint-Nicolas.

Aujourd'hui, le Mannala est en vente dans toutes les boulangeries d'Alsace à partir du premier dimanche de l'Avent et durant tout le mois de décembre.

Description

Traditionnellement, le Mannala est un petit bonhomme en pâte levée de 15 à 20 cm de hauteur, avec une grosse tête ronde sans cheveux, un ventre dodu et des membres courts. Ses yeux sont représentés par des entailles ou des raisins secs. Il est de couleur dorée.

Composition

Ingrédients : farine, œufs, beurre, lait, levure, sucre, sucre vanillé. Eventuellement fruits secs.

Savoir-faire : dans le lait tiède sont ajoutés le beurre, les sucres, le sel et la levure émiettée. Cet appareil est mis à reposer. Puis il est incorporé progressivement à la farine ainsi que les œufs. La pâte est pétrie jusqu'à l'obtention d'une grande souplesse puis mise à lever. Une fois les Saint-Nicolas façonnés et disposés sur plaques, ils sont mis à lever une nouvelle fois et badigeonnés au jaune d'œuf. La cuisson se fait à four moyen.

Schneck



Crédit photo INBP

Historique et usages

Fabriqué en Alsace.

Description

Le schneck est une viennoiserie en pâte levée roulée en colimaçon et fourrée de crème pâtissière et de fruits confits et ou de raisins secs macérés ou non dans un alcool . Il peut être saupoudré de sucre en grains.

Composition

Ingrédients : pâte à croissant ou pâte à pain au lait, crème pâtissière, beurre, raisins secs ou fruits confits, sucre cristallisé aromatisé ou non avec du kirsch.

Savoir-faire : le produit est réalisé à partir d'une abaisse de pâte découpée en bandes. Celles-ci sont badigeonnées de beurre fondu ou de crème pâtissière, saupoudrées de sucre cristallisé et garnies de raisins secs ou fruits confits. Chaque bande est roulée sur elle-même puis détaillée en tranches. A l'issue d'un apprêt* moyen, les schnecks sont dorés, éventuellement saupoudrés de sucre en grains, et cuits à four doux.

Pogne de Romans



Crédit photo INBP

Historique et usages

Produit fabriqué dans la Drôme et particulièrement dans la ville de Romans.

En parler provençal, la « pogne » ou « pogna » était une gourmandise à base de pâte à pain que l'on agrémentait avec ce dont on disposait les jours de fête (œufs, beurre, sucre). Aussi, à Pâques, période où l'on avait abondance d'œufs et de beurre, on confectionnait des pognes de 4 à 5 kg qui étaient bénites en fin de messe et consommées au cours des réunions familiales. Aujourd'hui encore, si les pognes sont produites toute l'année, leurs ventes restent les plus fortes à la période pascale.

Description

La pogne est une sorte de brioche en forme de couronne, de poids variant entre 500 g et 5 kg environ. Elle est de couleur dorée à l'extérieur, jaune pâle à l'intérieur et de texture souple. Elle peut contenir des morceaux d'oranges confites, des zestes d'orange ou de citron confits ainsi que des arômes naturels de ces deux fruits. Elle est marquée aussi par un fort arôme de fleur d'oranger. Localement, la pâte à pogne peut être utilisée comme base pour la fabrication de la brioche de Saint-Genix.

Composition

Ingrédients : farine, beurre, sucre, œufs, lait (facultatif), ferment (levain ou pâte fermentée), parfum (eau de fleur d'oranger souvent), éventuellement oranges confites, zestes d'orange et/ou de citron confits, éventuellement alcool. Elle est caractérisée par une forte proportion de sucre dont le goût est toutefois atténué par une longue fermentation.

Savoir-faire : l'incorporation des différents éléments lors du pétrissage* varie selon les boulangers mais le plus souvent le sucre est intégré en dernier. Le temps de fermentation est plus long que celui d'une brioche, la pâte de la pogne étant plus dense. Aussi le *pointage** peut durer jusqu'à 12 heures voire au-delà. Les boules de pâte sont façonnées en couronne. Les couronnes sont cuites à four doux compte tenu de leur richesse en sucre. Quatre incisions sont pratiquées sur le dessus de la couronne avant l'enfournement. Ces incisions permettent d'une part de maîtriser la poussée gazeuse pour obtenir un dessin régulier, d'autre part de cuire à cœur uniformément.

Galette comtoise



Crédit photo INBP

Autres appellations : galette de ménage, gâteau de ménage, toutché

Historique et usages

Le gâteau de ménage est une spécialité typiquement franc-comtoise. A l'origine, simple galette de pain nappée de beurre et d'œuf ou de sucre et d'œuf, la recette s'enrichit peu à peu pour devenir cette brioche généreuse. Très proche cousine de la galette au goumeau, dessert traditionnel de l'Épiphanie, la galette comtoise, avec sa garniture un peu moins riche, se consomme tout au long de l'année.

Description

La galette comtoise est une galette ronde élaborée à partir de pâte briochée très riche en beurre et recouverte d'un appareil sucré ou crémeux. Son centre est jaune doré et son pourtour de pâte briochée, brun clair.

Composition

Ingrédients :

Pâte briochée : farine, levure, éventuellement pâte fermentée viennoiserie, sel, sucre, eau, œufs, beurre

Garniture : crème pâtissière, crème épaisse, œufs, sucre semoule

Savoir-faire : la pâte briochée se réalise comme une brioche, en incorporant le beurre en fin de pétrissage*. Après avoir levé, la pâte est étalée assez finement. Avant cuisson, le centre de la galette est dégazé puis garni de la préparation au sucre ou à la crème.

Pastis landais



Crédit photo INBP

Autres appellations : pastis bourrit. Issu du latin « pasta », le mot « pastis » est un terme générique gascon signifiant « gâteau ».

NB le pastis béarnais et le pastis bigourdan dont les pâtes sont plus sèches car levées à la poudre levante ne relèvent pas de la viennoiserie mais de la pâtisserie.

Historique et usages

Spécialité du Sud-Ouest, le pastis landais était à l'origine associé aux repas de fête comme les mariages par exemple. Cité au début du XXe siècle dans *Le Cuisinier landais*, il y est décrit comme du pain auquel on a ajouté des œufs, du sucre, du beurre et des parfums, et qualifié de « lourd » pastis. L'auteur de l'ouvrage en propose alors une recette plus élaborée qui deviendra vraisemblablement le pastis landais connu de nos jours. Toujours apprécié lors des grandes occasions, le pastis landais est aujourd'hui consommé toute l'année.

Description

Le pastis landais est un gâteau brioché de forme tronconique, cannelé dans sa partie basse et saupoudré de grains de sucre ou de sucre glace. Sa taille varie de 8 à 25 cm de diamètre et son poids entre 250 g et 1 kg. Sa croûte est jaune doré et sa mie, dense mais moelleuse, jaune pâle.

Composition

Ingrédients : farine, œufs, pâte fermentée, beurre, sucre, lait, sel, eau de fleur d'oranger, éventuellement rhum et/ou anisette

Savoir-faire : une pâte fermentée est confectionnée avec de la farine, de l'eau et de la levure. Pendant qu'elle fermente, au reste de la pâte sont ajoutés les œufs et un sirop fait de beurre, lait, sel et arômes. L'ensemble est alors longuement mélangé pour donner du corps à la pâte. Après une seconde fermentation, la pâte est aplatie, moulée et cuite très lentement au four.

Gâteau de Limoux



Crédit photo INBP

Autre appellation : gâteau des rois de Limoux

Historique et usages

Dès le XIXe siècle, la littérature fait référence au gâteau de Limoux. Début XXe, il est officiellement reconnu comme le gâteau des rois du Languedoc-Roussillon. Il se consomme alors de janvier à mars et lors de l'Épiphanie, il est garni d'une fève. Aujourd'hui consommé toute l'année, il n'en reste pas moins très prisé pour la fête des rois.

Description

Brioche en forme de couronne, le gâteau de Limoux est garni de crème pâtissière et de fruits confits. Sa croûte est brillante et éventuellement parsemée de fruits confits.

Composition

Ingrédients :

Brioche : farine, sucre, sel, œufs, beurre, levure, vanille, fleur d'oranger

Garniture : crème pâtissière, fruits confits

Finitions : nappage, fruits confits et ou de nougatine

Savoir-faire : la pâte à brioche est pétrie, mise à reposer, façonnée en couronne puis enfournée. Elle est ensuite coupée en deux dans l'épaisseur, imbibée de sirop et garnie de crème pâtissière et de fruits confits. Pour finir, la surface de la couronne est nappée et parsemée de fruits confits et ou de nougatine.

Craquelin



Crédit photo INBP

Historique et usages

Très répandu dans le Nord de la France mais également en Belgique et Hollande.

Description

Le craquelin se présente sous forme d'un bâtard fendu sur la longueur, à la croûte craquante, bien dorée et parfois saupoudrée de sucre en grain. Il est confectionné à partir d'une pâte rappelant celle du pain au lait, mais plus riche en sucre, garnie de fruits confits et parfumée au citron.

NB La dénomination « craquelin » est également utilisée pour désigner d'autres produits, tels par, exemple, le craquelin de Bretagne qui subit un pochage avant cuisson au four ou encore le craquelin belge – également appelé « cramique » - qui est une pâte briochée contenant des raisins secs et des grains de sucre.

Composition

Ingrédients : farine, sel, levure, sucre, lait en poudre, œufs, beurre, eau, zestes de citron confits, cerises confites, orangeat haché et sucre en grain (facultatif).

Savoir-faire : les ingrédients sont pétris ensemble sauf les fruits confits et une partie du sucre. Après un rapide *pointage**, de petits pâtons sont prélevés à cette pâte et réservés. Au reste de la pâte, sont ajoutés les fruits finement hachés et le sucre restant. Les petits pâtons sont plus tard abaissés finement et déposés sur les gros pâtons façonnés avec la pâte garnie de fruits confits. Avant cuisson, les produits seront dorés et incisés longitudinalement. L'incision sera ou non parsemée de grains de sucre.

Cramique



Crédit photo INBP

Autre appellation : cramique au sucre

Historique et usages

Le cramique est un produit originaire du Nord de la France, encore actuellement consommé dans la région. Les informations très floues sur ses origines ne permettent pas de dater avec précision son apparition sous sa forme actuelle. Il semble pourtant assez probable qu'un pain « de luxe », appelé cramique ait existé dans le Nord de la France dès le Moyen-Age.

Description

Le cramique est une sorte de pain brioché de forme parallélépipédique, moulé ou non. S'il n'est pas strictement défini, le poids usuel est généralement compris entre 250 et 500 g. Le cramique présente une belle croûte dorée, laissant affleurer les raisins secs contenus dans la pâte. La mie est blanc crème et parsemée de raisins secs.

Composition

Ingrédients : farine, œufs, beurre, levure, sucre, lait, sel, raisins secs, sucre à cramique (sucre perlé en gros grains)

Savoir-faire : la fabrication du cramique passe par plusieurs étapes : un premier pétrissage* de tous les ingrédients sans le beurre, le sucre à cramique et les raisins pour obtenir une pâte ferme, puis un nouveau pétrissage avec le beurre. Les raisins et le sucre perlé en gros grains sont ensuite incorporés à la pâte puis mélangés. Avant la cuisson, les cramiques, qui auront été préalablement moulés, sont coupés en zig-zag, avec des ciseaux sur toute leur longueur et saupoudrés de sucre à cramique.

Couronne
Gâteau des rois de Bordeaux
Gâteau des rois de Lyon
Gâteau des rois provençal



Crédit photo INBP

Autres appellations : le gâteau des rois de Bordeaux, de Lyon ou provençal est une couronne en pâte levée généralement consommée au sud de la Loire pendant le mois de janvier.

NB La galette des rois consommée généralement au nord de la Loire est réalisée en pâte feuilletée et ne relève donc pas de la viennoiserie.

Description

Le gâteau des rois bordelais est en forme de couronne décorée de tranches de fruits confits et de grains de sucre. De couleur dorée, il est foncé sur le bord externe, plus clair vers l'intérieur. Les entailles sont d'un jaune soutenu. Il existe en plusieurs tailles.

Composition

Il est composé de farine, sel, œufs, sucre, sucre en grains et d'ingrédients divers comme : fleur d'oranger, fruits ou cédrat confits, zestes de citron confits, beurre et alcool éventuellement.

Fouace



Crédit photo INBP

Autres appellations : fouasse. Le nom latin « focus », le foyer, se transforma en focaccia puis en fouace, fouasse ou encore fougasse selon les régions

Historique et usages

Historiquement, la fouace n'était rien d'autre qu'une galette de pain cuite sous la cendre par les boulangers. Elle se rencontre sur tout le territoire français. Au fil du temps, la recette s'enrichit et dès le XVIII^e siècle, elle n'est plus assimilée à un pain mais bel et bien considérée comme un gâteau. De nos jours, la fouace est une brioche généralement préparée pour les jours de fête comme Noël, l'Épiphanie ou les Rameaux. Elle est alors souvent garnie de fruits confits.

Description

La fouace est une sorte de brioche, le plus fréquemment façonnée en couronne, parfois en boule et diversement parfumée.

Composition

Ingrédients : farine, levain, levure, beurre, œufs, lait, sucre, sel, fleur d'oranger

Savoir-faire : selon les régions de France, les ingrédients de la fouace restent les mêmes, mais les proportions et les méthodes de travail changent, produisant ainsi une grande diversité de fouaces régionales. A titre d'exemple, la fouace aveyronnaise est composée des mêmes ingrédients mais, après dorage, elle est saupoudrée de sucre semoule. Les différentes recettes privilégient, le plus souvent, des fermentations et pétrissages longs.

Gâteau battu



Crédit photo INBP

Autres appellations : wattieu battu, gâteau mollet

Historique et usages

Dès le XVI^e siècle, il est fait référence à un « gasteau mollet » ou « pain aux œufs ». Cette sorte de pain, enrichi en beurre et œufs est assurément assez éloignée du gâteau battu actuel. Ce n'est qu'en 1912 qu'est publiée une recette de gâteau battu ou gâteau mollet très riche en beurre et en œufs tel qu'il est connu et encore apprécié de nos jours. Avec ses matières premières chères, le gâteau battu était, traditionnellement, réservé aux grandes occasions comme les fêtes de villages, par exemple, et distribué dans les familles lors des mariages, communions et baptêmes.

Description

Le gâteau battu est un gâteau brioché particulièrement riche car élaboré avec une égale proportion de beurre et de farine et en utilisant exclusivement les jaunes des œufs. Sa forme caractéristique, cylindrique, haute et cannelée lui vient du moule en forme de « toque de pâtissier ». Il présente une croûte brun foncé cachant une mie jaune dorée à la texture alvéolée proche de celle d'une brioche.

Composition

Ingrédients : farine, beurre, œufs, sucre, sel, levure, éventuellement alcool

Savoir-faire : traditionnellement, le battu picard est élaboré en battant ensemble tous les ingrédients jusqu'au décollement de la pâte, d'où son nom. De nos jours, il est également confectionné à la façon d'une brioche.

Pompe à l'huile



Crédit photo INBP

Autres appellations : pompe de Noël, gibassier

Variante : pompe au beurre

Historique et usages

En Provence, la pompe à l'huile fait traditionnellement partie des treize desserts de Noël, servis lors du « gros souper », c'est-à-dire le réveillon. Aujourd'hui, certains boulangers en vendent tout au long de l'année.

Description

Il s'agit d'un gâteau de pâte levée à l'huile d'olive. La quantité minimale est de 0,250kg par kg de farine.

La pompe a la forme d'une boule aplatie ajourée de plusieurs fentes partant du centre. Sa taille varie selon le nombre de personnes. Sa surface, irrégulière, est constituée des bosses que forme la pâte en se développant à la cuisson.

Composition

Ingrédients : farine, sucre, œufs, levure, sel, huile d'olive, fleur d'oranger ou pâte d'orange.

Savoir-faire : dans un premier temps, une poolish* est réalisée à partir de farine, levure et eau. Elle est incorporée aux autres ingrédients préalablement mélangés. Après pétrissage et repos, la pâte est façonnée en boule aplatie. Des fentes sont effectuées et élargies avec les doigts. La cuisson se fait à four vif.

Remarque : gibassier et pompe à l'huile sont confondus par plusieurs sources. Il semble toutefois que le gibassier ait des fentes mais la pompe pas nécessairement.

Brioche de Saint-Genix



Crédit photo INBP

Autres appellations : Saint-Genix, Gâteau Labully

Historique et usages

La recette de la brioche de Saint-Genix a été mise au point par Pierre Labully, hôtelier à Saint-Genix sur Guiers, en Savoie. Parsemée de pralines roses, cette brioche est tellement appréciée dans la région, qu'elle est présentée à l'Exposition Universelle de Paris en 1867. Quand le fils Labully décide d'ajouter des pralines également dans la pâte, le succès est immédiat. Une partie de l'hôtel familial se voit transformé en boutique et la recette est déposée sous le nom « Gâteau Labully ». Les boulangers de la région en perpétueront la fabrication sous le nom de brioche de Saint-Genix.

Description

Comme son nom l'indique, la brioche de Saint-Genix est une brioche, généralement de forme ronde. Sa pâte est aérée, garnie de pralines roses et délicatement parfumée à la fleur d'oranger. Localement, la pâte à pogne de Romans peut être utilisée comme base de fabrication de la brioche de Saint-Genix.

Composition

Ingrédients : farine, œufs, sucre, beurre, levain ou levure de boulanger, sel, eau de fleur d'oranger, pralines roses entières ou concassées à raison de 0,300kg minimum par kg de farine.

Savoir-faire : la confection du Saint-Genix s'apparente fortement à celle d'une brioche sur levain. Tous les ingrédients sont pétris ensemble à l'exception du beurre qui sera incorporé en plusieurs fois. La pâte est généralement fabriquée la veille pour pouvoir reposer toute la nuit. Au matin, elle subit un nouveau pétrissage*, puis les trois quarts des pralines y sont incorporés. Traditionnellement, la pâte était alors placée dans des moules en bois appelés « copets » et mise à pousser à température ambiante. Ces moules ne servant qu'à la pousse, la pâte est démoulée, saupoudrée des pralines restantes avant l'enfournement.

Brioche vendéenne



Déclinaison d'une brioche vendéenne à l'occasion d'un mariage

Crédit photo INBP

La Brioche vendéenne est labellisée *Label Rouge. Elle est protégée par IGP (Indication Géographique Protégée). Sa zone de production est limitée et sa fabrication est soumise au respect d'un cahier des charges. Voir détails en annexe.**

Historique et usages

L'origine de cette brioche, née dans le bocage vendéen, est issue de la coutume des fêtes pascales et mariages pour lesquels on fabriquait des gâteaux riches en œufs et en sucre qui pouvaient peser jusqu'à 30 kilos. Après les privations et le pain gris de l'hiver, les Vendéens se régalaient de ces gâteaux festifs, riches en sucre. Cadeau traditionnel du parrain et de la marraine, la brioche était partagée entre les invités du mariage, après avoir été portée à bout de bras dans la célèbre danse de la brioche. Les artisans ont perpétué la fabrication. La notoriété et la réputation de la Brioche vendéenne se sont accrues notamment grâce à l'expédition de ce produit vers la capitale et au développement du tourisme en Vendée.

Description

La Brioche vendéenne est une brioche dorée et tressée, de forme ronde, ovale ou en barre. Elle est toujours présentée entière ou tranchée et emballée dans un sachet apte au contact alimentaire. Fabriquée à partir d'une pâte riche en sucre et en œufs qui lui confèrent sa saveur spécifique, elle présente un parfum équilibré de beurre, d'alcool et parfois de vanille ou de fleur d'oranger. Sa mie d'une couleur jaune homogène est aérée et fondante en bouche.

Composition

Ingrédients : farine, œufs, beurre, sucre, pâte fermentée ou levain, levure boulangère, alcool (rhum), sel, eau et/ou lait, arôme de vanille ou de fleur d'oranger (facultatif).

Savoir-faire : la pâte, une fois pétrie est soumise à une fermentation* longue en pousse directe* ou dirigée*. La durée totale de la fermentation et la succession durant celle-ci des phases de *pointage** et d'*apprêt** confèrent à la brioche vendéenne ses spécificités. Elle est ensuite tressée à la main, dorée et cuite dans un four à tunnel ou à sole, à température modérée pour empêcher la transformation du sucre en caramel. Sa surgélation et sa fabrication à partir de pâtons surgelés sont interdites.

Gâche Vendéenne



Crédit photo INBP

La Gâche Vendéenne est protégée par IGP (Indication Géographique Protégée). Sa zone de production est limitée et sa fabrication est soumise au respect d'un cahier des charges. Voir détails en annexe.

Historique et usages

Comme la Brioche vendéenne, l'origine de la Gâche Vendéenne est associée aux traditions festives du bocage vendéen à l'occasion de Pâques et des mariages. On fabriquait alors dans les fermes une gâche « pacaude » plus riche en sucre que les autres gâteaux vendéens pour marquer la fin des privations de l'hiver. A partir de 1920, les boulangers-pâtisseries perpétuent la fabrication des Gâches Vendéennes, jusqu'alors assurée par les ménagères.

Description du produit

La Gâche Vendéenne est un produit de viennoiserie de forme ovale, dorée, scarifiée* sur le dessus. D'un poids minimum de 300 g, elle est toujours présentée entière, ensachée de manière individuelle et non tranchée avant commercialisation. Comme l'ensemble des gâteaux typiques vendéens, la gâche est riche en beurre, sucre et œufs. Sa mie serrée et compacte est très différente de celle de la Brioche vendéenne. L'utilisation de crème fraîche pour sa fabrication lui confère une saveur lactée spécifique ainsi qu'une texture en bouche fondante et moelleuse.

Composition

Ingrédients : farine, œufs, beurre, crème fraîche, sucre, levain, levure boulangère, sel marin, arôme de vanille ou de fleur d'oranger et alcools (facultatifs), lait, eau.

Savoir-faire : la fabrication de la gâche vendéenne s'appuie sur le savoir-faire local des boulangers : pétrissage* lent, fermentation* douce (en pousse directe* ou dirigée*) découpée en deux phases (*pointage** et *apprêt**) qui permettent le développement des arômes et de la texture spécifiques au produit et un façonnage en forme ovale. La gâche est scarifiée* et dorée au jaune d'œuf avant cuisson. Sa fabrication à partir de pâtons surgelés est interdite.

2. Pâtes levées feuilletées

2.1 Produits classiques en pâte levée feuilletée

2.1.1 Pâte à croissant

La pâte à croissant ne comporte ni œufs, ni matières grasses au pétrissage, ou en faible quantité. Elle permet de fabriquer une multitude de produits : croissant bien sûr, mais aussi pain au chocolat, pain aux raisins...

Croissant



Crédit photo INBP

Appellation : « Croissant » est l'appellation réservée à un produit de viennoiserie en pâte levée feuilletée abaissée en triangle, roulée sur elle-même et incurvée traditionnellement en forme de croissant de lune. Il peut être également présenté sous forme allongée.

Historique et usages

La version de l'histoire la plus souvent répétée est la suivante : une nuit de 1683, pendant le siège de Vienne par les Turcs, des boulangers viennois, entendant le bruit des troupes ennemies, donnèrent l'alarme, ce qui permit de repousser l'assaut. Il fut accordé aux boulangers, en reconnaissance de leur action, le privilège de fabriquer une pâtisserie spéciale pour immortaliser l'événement. La forme du croissant ornant le drapeau ottoman fut retenue. L'introduction à la cour de France serait due à Marie-Antoinette, arrivant d'Autriche en 1770.

Cette version de l'histoire est cependant contestée. Il semblerait en effet qu'un petit pain en forme de croissant ait existé en Autriche dès le XIII^e siècle sous le nom de *Kipfel*. C'est Auguste Zang qui a introduit en France en 1839 le croissant, quand il a ouvert sa « Boulangerie viennoise ». Le succès fut rapidement au rendez-vous et la fabrication du produit se répandit dans les boulangeries françaises, au point que le croissant fut considéré, dès 1850, comme un produit français. Le croissant du XIX^e siècle était fait, non pas de pâte feuilletée, mais d'une pâte riche dans laquelle entrait (comme pour le pain viennois) une part de lait. En 1875, il est mentionné que les croissants sont vendus par les boulangers et que les Parisiens les consomment avec leur café. Il faut attendre encore une trentaine d'années pour trouver une recette de croissant à base de pâte feuilletée, le « croissant au beurre » est né.

Description

Forme : croissant de lune (forme traditionnelle) ou allongée

Couleur : dorée à l'extérieur, jaune crème à l'intérieur

Poids : environ 50 g

Texture : friable à l'extérieur et fondant à l'intérieur

Composition

Ingrédients : farine, sel, sucre, levure de boulanger, matière grasse (beurre ou matières grasses végétales), eau et/ou lait

En ce qui concerne les déclinaisons, elles contiennent en tant que de besoin, du praliné, du chocolat sous différentes formes, de la crème pâtissière, des fruits...

Savoir-faire : la fermentation* se déroule en deux étapes, d'abord en masse, puis une fois les pâtons façonnés. Le tourage* se situe entre les deux étapes de fermentation*. Il consiste à superposer, par pliage et laminage, des couches de pâte et de matière grasse. Le tourage* donne au produit son aspect feuilleté. Le façonnage*, opération délicate, est précédé d'un laminage* de la pâte.

Déclinaisons

Il existe une large déclinaison de formes. Ainsi parmi les produits à base de pâte à croissant ou de pâte à couque (cf 2.1.2), on trouve les moulins, les petits paquets de Bruxelles, les cornets au praliné, les demi-couques garnies, les tartelettes en pâte à couque, les médaillons, les chauves-souris, les pattes d'ours, les roulés au chocolat, les bretzels garnis, les pliés aux fruits...

NB Le bretzel alsacien qui est un produit poché dans une solution de soude et parsemé de grains de sel ne rentre pas dans la catégorie des viennoiseries.

Sa forme tendrait à imiter des bras repliés sur la poitrine symbolisant une pause comme semble l'indiquer aussi l'étymologie puisqu'en alsacien « bretzel » signifie « le temps de repos ».



Moulin



Petit paquet de Bruxelles



Cornet au praliné

Crédit photo INBP



Demi-couque garnie



Tartelette en pâte à couque



Médaillon



Chauve-souris



Patte d'ours



Roulé au chocolat



Bretzel garni



Plié aux fruits

Crédit photo INBP

Pain au chocolat



Crédit photo INBP

Autre appellation : chocolatine dans certaines régions

Description

Le pain au chocolat est un produit de viennoiserie à base de pâte à croissant garnie d'une ou plusieurs barres de chocolat. Le pain au chocolat peut aussi être obtenu avec une pâte à pain au lait ou à pain brioché.

Composition

Le pain au chocolat se fabrique soit avec une pâte levée, après *pointage**, soit avec de la pâte à croissant, après *tourage**.

La pâte, abaissée, est découpée en bandes légèrement plus larges que les barres de chocolat spéciales.

Les barres de chocolat, une fois posées, sont enroulées de 2 ou 3 épaisseurs de pâte. Chaque petit pain est déposé sur plaque pour l'apprêt. Après avoir été dorés à l'œuf, les pains au chocolat sont cuits au four.

Pain aux raisins



Crédit photo INBP

Autre appellation : escargot

Description

Le pain aux raisins est un produit de viennoiserie fabriqué à base de pâte à croissant ou de pâte levée garnie de crème pâtissière et de raisins secs.

Composition

La pâte à croissant est abaissée, puis est étalée en rectangle.

La crème pâtissière est étalée sur le rectangle de pâte, puis des raisins secs sont parsemés dessus.

La pâte est enroulée sur elle-même à partir du plus grand côté, afin d'obtenir un gros rouleau.

Le rouleau est découpé en tranches de 2 à 3 cm d'épaisseur qui sont mises à lever (apprêt*).

Après avoir été dorés à l'œuf, les pains aux raisins sont cuits au four.

Produit de la même famille

Les schnecks peuvent être apparentés aux pains aux raisins en raison de leur composition : pâte à croissant, crème pâtissière, fruits confits et/ou raisins secs.

À noter : les pains aux raisins et les schnecks peuvent aussi être obtenus avec une pâte à pain au lait.

Roulé au chocolat



Crédit photo INBP

Cf présentation en 1.1.1

Roulé mixte



Crédit photo INBP

Cf présentation en 1.1.1

2.1.2 Pâte à couque

La pâte à couque, est proche de la pâte à croissant car les nature et quantité de matières premières sont à peu près similaires (y compris pour le beurre de tourage*). Elle s'en distingue cependant par l'ajout de 4 à 5 œufs et d'environ 400 g de lait par kilo de farine au pétrissage.

La pâte à couque se distingue donc de la pâte à croissant par sa plus grande richesse, par un pétrissage* très court et par une consistance souple due à l'incorporation de plusieurs œufs.

La pâte à couque est utilisée pour fabriquer les viennoiseries danoises (on parle de « pâte à danish »).

Nœud papillon



Crédit photo INBP

Description

Le nœud papillon est un produit de viennoiserie à base de pâte à couque garni d'une barre de chocolat.

Composition

La pâte est détaillée en carrés de 4 à 5 mm d'épaisseur de 10 cm de côté. Deux côtés consécutifs sont dorés à l'œuf et une barre de chocolat est posée en diagonale. Le carré est plié en deux, de façon à obtenir un triangle (la dorure à l'œuf permet de bien coller les bords). Dans la pointe du triangle, une petite bande de 3 à 4 mm de largeur est découpée sur les trois quarts de la hauteur. Les deux extrémités sont étirées pour obtenir un nœud papillon. La petite bande est passée au milieu du nœud papillon. Les nœuds papillon sont dorés une première fois et mis à lever (*apprêt**). Après avoir été dorés une seconde fois, ils sont cuits au four. Dès la sortie du four, ils sont badigeonnés de sirop.

Torsadé



Crédit photo INBP

Description

Le torsadé est un produit de viennoiserie à base de pâte à couque garni de crème pâtissière et éventuellement de fruits rouges.

Composition

La pâte est détaillée en bandes de 5 cm sur 15 cm.

À l'aide d'un coupe-pâte, la bande est incisée en son milieu, de façon qu'il reste 2,5 cm de chaque côté.

Chaque extrémité est tournée par sa pointe, l'une à l'intérieur, l'autre à l'extérieur, de façon à obtenir un produit torsadé.

Le produit obtenu est plaqué en prenant soin d'écartier les deux bandes de pâte.

Les torsadés sont dorés une première fois et mis à fermenter (apprêt*).

Les torsadés sont dorés une deuxième fois, garnis de crème pâtissière et cuits au four.

Dès la sortie du four, ils sont badigeonnés de sirop.

Dès la sortie du four, les torsadés sont soit simplement nappés, soit garnis de petits fruits rouges.

Roulé mixte

CF présentation en 1.1.1



Moulin



Crédit photo INBP

Description

Le moulin est un produit de viennoiserie à base de pâte à couque (ou pâte à croissant) garni de crème pâtissière et d'un fruit au sirop.

Composition

La pâte est détaillée en carrés de 4 à 5 mm d'épaisseur de 10 cm de côté.

Les 4 extrémités sont coupées sur 4 cm pour obtenir une croix de Malte.

Une pointe sur deux est reliée au centre.

Les moulins sont dorés une première fois et mis à fermenter (*apprêt**).

Un rond de crème pâtissière est déposé à la poche à douille au milieu de chaque produit, puis un fruit au sirop (oreillon d'abricot ou demi-prune par exemple) est posé dessus.

Après avoir été dorés une seconde fois, les moulins sont cuits au four. Dès la sortie du four, ils sont nappés.

Petit paquet de Bruxelles



Crédit photo INBP

Description

Le petit paquet de Bruxelles est un produit de viennoiserie à base de pâte à couque (ou pâte à croissant) garni de crème pâtissière et d'un fruit au sirop tels que abricots, mirabelles...

Composition

La pâte est détaillée en carrés de 4 à 5 mm d'épaisseur de 10 cm de côté.

Après les avoir dorées, les 4 extrémités sont ramenées vers le centre.

La forme obtenue est dorée à son tour, puis mise à l'étuve.

Un rond de crème pâtissière est déposé à la poche à douille au milieu de chaque produit, puis un fruit au sirop (oreillon d'abricot ou demi-prune par exemple) est posé dessus.

Les produits sont mis à fermenter (*apprêt**).

Après avoir été dorés une seconde fois, les petits paquets de Bruxelles sont cuits au four. Dès la sortie du four, ils sont nappés.

Cornet au praliné



Crédit photo INBP

Description

Le cornet au praliné est un produit de viennoiserie à base de pâte à couque (ou pâte à croissant) garni de praliné, de crème pâtissière ou de crème d'amandes.

Composition

La pâte, abaissée à une épaisseur de 4 mm, est détaillée en triangles (comme pour les croissants).

Une petite bande de praliné, crème pâtissière ou crème d'amande est déposée à la poche à douille sur la base de chaque triangle.

Chaque produit est roulé à une main, la deuxième servant à étirer le triangle, sans appuyer dessus pour ne pas faire sortir la garniture.

Le produit obtenu donne un demi-croissant fourré.

Les cornets sont dorés une première fois et mis à fermenter (*apprêt**).

Après avoir été dorés une seconde fois, les cornets sont cuits au four. À la sortie du four, ils sont badigeonnés de sirop.

Demi-couque garnie



Crédit photo INBP

Description

La demi-couque garnie est un produit de viennoiserie à base de pâte à couque (ou pâte à croissant) garni de crème pâtissière et de fruits au sirop tels que abricots, mirabelles, bigarreaux...

Composition

La pâte est détaillée en carrés de 4 à 5 mm d'épaisseur de 10 cm de côté.

Deux extrémités, l'une face à l'autre sont repliées vers le centre en appuyant bien de manière à pouvoir mettre de la crème pâtissière et un fruit au sirop sur le dessus.

Les demi-couques sont dorées une première fois et mises à fermenter (*apprêt**).

Un rond de crème pâtissière est déposé à la poche à douille sur chaque côté de la demi-couque.

Un fruit au sirop (oreillon d'abricot ou demi Reine-Claude) est posé sur les deux ronds de crème.

Après avoir été dorées une seconde fois, les demi-couques sont cuites au four. À la sortie du four, elles sont badigeonnées de sirop.

Tartelette en pâte à couque



Crédit photo INBP

Description

La tartelette est un produit de viennoiserie à base de pâte à couque (ou feuilletage ou pâte à croissant) garni de crème pâtissière et de fruits.

Composition

La pâte est détaillée en carrés de 4 à 5 mm d'épaisseur de 10 cm de côté.

Chaque carré est plié en deux, de façon à obtenir un triangle.

Les deux côtés du triangle, autres que la base, sont coupés vers le sommet aux trois quarts.

La forme obtenue est rouverte de façon à retrouver le carré.

Le pourtour est doré et les petites bordures croisées.

Les tartelettes sont dorées et mises à fermenter (*apprêt**).

Les tartelettes sont dorées une seconde fois, garnies de crème pâtissière et des fruits sont posés dessus (cerises, reine-claude, poires...).

Les tartelettes sont cuites au four. Dès la sortie du four, elles sont nappées.

Médaille



Crédit photo INBP

Description

Le médaillon est un produit de viennoiserie à base de pâte à couque (ou pâte à croissant) garni de crème pâtissière et éventuellement de bigarreaux.

Composition

La pâte est détaillée en carrés de 4 à 5 mm d'épaisseur de 10 cm de côté.

Deux côtés consécutifs sont dorés à l'œuf et la pâte repliée sur elle-même, de façon à obtenir un triangle (la dorure à l'œuf permet de bien coller les bords).

On peut éventuellement mettre une barre de chocolat ou de crème pâtissière ou d'amandes avant pliage au centre du futur triangle.

Sur les deux côtés du triangle en partant du haut, une petite bande de 5 à 6 mm est découpée. Les deux petites bandes sont réunies au-dessus du triangle en forme de cœur.

Les médaillons sont dorés une première fois et mis à fermenter (*apprêt**).

Le cœur de chaque médaillon est garni de crème pâtissière et, éventuellement, de 2 bigarreaux.

Les médaillons sont cuits au four.

Dès leur sortie du four, les médaillons peuvent être nappés soit au nappage, soit au sirop.

Chauve-souris



Crédit photo INBP

Description

La chauve-souris est un produit de viennoiserie à base de pâte à couque (ou pâte à croissant) garni d'une barre de chocolat.

Composition

La pâte est détaillée en carrés de 4 à 5 mm d'épaisseur de 10 cm de côté.

Deux côtés consécutifs du carré sont dorés à l'œuf.

Une barre de chocolat est disposée en diagonale.

La pâte repliée sur elle-même, de façon à obtenir un triangle (la dorure à l'œuf permet de bien coller les bords).

La base du triangle est entaillée deux fois sur 1 cm de longueur à chaque extrémité.

Les deux extrémités sont écartées vers le bas de façon à former les ailes de la chauve-souris.

Les produits sont dorés une première fois et mis à fermenter (*apprêt**).

Après avoir été dorées une seconde fois, les chauves-souris sont cuites au four. Dès la sortie du four, elles sont badigeonnées de sirop.

Patte d'ours



Crédit photo INBP

Description

La patte d'ours est un produit de viennoiserie à base de pâte à couque (ou pâte à croissant) garni de crème pâtissière ou de crème d'amandes.

Composition

La pâte est détaillée en carrés de 4 à 5 mm d'épaisseur de 10 cm de côté.

Un coup de rouleau est passé au milieu de chaque carré de façon à en affiner le centre et obtenir un produit plus long.

Une bande de crème pâtissière (ou crème d'amandes) est déposée au centre de l'abaisse sur presque toute la largeur (sauf les extrémités).

Une des deux bordures est humidifiée et rabattue (façon friand).

Le rabat est entaillé à six reprises sur 2 cm de long.

La patte d'ours obtenue est étalée en courbe.

Les produits sont dorés une première fois et mis à fermenter (*apprêt**).

Après avoir été dorées une seconde fois, les pattes d'ours sont cuites au four. À la sortie du four, elles sont badigeonnées de sirop.

Bretzel garni



Crédit photo INBP

Description

Le bretzel garni dont la forme est inspiré du bretzel alsacien est un produit de viennoiserie à base de pâte à couque (ou pâte à croissant) garni de crème pâtissière et éventuellement de fruits au sirop.

NB Le bretzel alsacien qui est un produit poché dans une solution de soude et parsemé de grains de sel ne rentre pas dans la catégorie des viennoiseries.

Sa forme tendrait à imiter des bras repliés sur la poitrine symbolisant une pause comme semble l'indiquer aussi l'étymologie puisqu'en alsacien « bretzel » signifie « le temps de repos ».

Composition

La pâte est détaillée en bandes de 60 cm de long, 2,5 cm de large et de 4 à 5 mm d'épaisseur.

La bande est torsadée en tournant les mains dans le sens opposé.

Les deux extrémités sont ramenées vers le centre en les enroulant l'une sur l'autre puis attachées sous le bretzel.

Les produits sont dorés une première fois et mis à fermenter (*apprêt**).

Les bretzels sont dorés une seconde fois et les deux espaces vides sont garnis de crème pâtissière et des fruits au sirop sont éventuellement posés dessus.

Les produits sont cuits au four.

Dès leur sortie du four, les médaillons peuvent être nappés soit au nappage chaud, soit au sirop.

Plié aux fruits



Crédit photo INBP

Description

Le plié aux fruits est un produit de viennoiserie à base de pâte à couque (ou pâte à croissant) garni de crème pâtissière et de fruits confits.

Composition

La pâte est détaillée en un rectangle de 32 cm de large sur 50 cm de long.

La moitié de la largeur est garnie de crème pâtissière et de fruits confits, en prenant soin de laisser une petite bordure.

Le reste de pâte est replié sur la crème, après avoir doré la bordure afin que les deux parties adhèrent bien.

Des bandes de 4 cm de large sur 16 cm de long sont découpées.

Les produits sont dorés une première fois et mis à fermenter (*apprêt**).

Après avoir été dorés une seconde fois, les pliés aux fruits sont cuits au four.

Après cuisson, les pliés aux fruits sont badigeonnés d'un appareil « sucre glace ou fondant et eau ».

Roulé au chocolat

Cf présentation en 1.1.1



Crédit photo INBP

2.2 Produits régionaux en pâte levée feuilletée

Pompe à l'huile aveyronnaise



Crédit photo INBP

Autres appellations et étymologie : ouéade, fouacelle, andessa

Le nom « pompe » vient de ce que la pâte « pompe » progressivement l'huile.

Historique et usages

Produit fabriqué dans l'Aveyron.

La recette traditionnelle existe depuis le XIXe siècle et n'a guère varié depuis lors.

La pompe se sert notamment aux repas de la Saint-Jean. Elle peut se consommer en version salée.

Description

Composée d'une pâte à croissant et d'huile d'arachide ou de noix, la pompe aveyronnaise est différente des pompes à l'huile qu'on trouve en Provence, qui sont pour leur part fabriquées à partir de pâte à pain enrichie d'œufs, de sucre et d'huile d'olive.

Ce gâteau de forme rectangulaire, épais de quelques centimètres, est vendu au poids et coupé en parts. Sa couleur extérieure est dorée. Sa consistance est moelleuse et sa pâte a un aspect humide et luisant dû à l'adjonction d'huile d'arachide ou de noix.

Composition

Ingrédients : pâte à croissant, œufs, sucre, huile d'arachide ou de noix.

Savoir-faire : la pâte est étalée sur une plaque avant d'être recouverte d'un mélange d'œufs et de sucre. L'huile est ensuite versée progressivement de façon à ce qu'elle soit absorbée peu à peu par la pâte. La pâte est enfournée après avoir été piquée (pour l'empêcher de lever) et saupoudrée de sucre.

Kouign-amann



Crédit photo INBP

Autres appellations : kuign-amann, goastel-amann

Historique et usages

Le kouign-amann trouve ses origines en Bretagne, plus précisément à Douarnenez, vers 1865. L'étape de tourage* nécessitant une grande dextérité, le kouign-amann est assurément le gâteau traditionnel breton le plus difficile à réaliser. Sa fabrication complexe et la richesse de sa recette en faisaient le gâteau de cérémonie par excellence. On confectionnait alors des gâteaux de très grande taille pouvant régaler une trentaine de convives. De nos jours, devenu l'un des symboles de la gastronomie bretonne, le kouign-amann est fabriqué dans tous les départements de la région, voire à l'étranger.

Description

Le kouign-amann est une galette feuilletée, de forme ronde, souvent incisée en losange et recouverte de sucre caramélisé. Son diamètre varie de 6 à plus de 20 cm. Sous sa croûte caramélisée et croustillante, il présente un intérieur feuilleté, de couleur claire, moelleux et sucré. Il se caractérise par sa forte teneur en beurre à raison d'au moins 0,500kg par kg de farine et sucre et une caramélisation partielle de sa croûte.

Composition

Ingrédients : pâte à pain (farine, eau, sel, levure), beurre, sucre semoule

Savoir-faire : le kouign-amann est élaboré à partir d'une pâte à pain assez souple qui a déjà fermenté. La pâte est étalée finement, et dessus sont parsemés le beurre coupé en parcelles et le sucre semoule. Parfois le beurre et le sucre sont mélangés au préalable. Les extrémités sont alors rabattues l'une sur l'autre et le pâton obtenu est touré à la manière d'une pâte à croissant. Les pâtons sont déposés dans des moules beurrés puis incisés en losange. En fin de cuisson, la surface du kouign-amann doit être saupoudrée de sucre pour une belle coloration caramel.

Glossaire

Abaisse

Morceau de pâte aplati en une feuille mince au moyen d'un rouleau ou d'un laminoir

Apprêt

Période de fermentation comprise entre le façonnage et la cuisson

Autolyse

Méthode particulière de pétrissage. La farine est mélangée à l'eau pendant environ 4 à 5 minutes. La pâte repose ensuite 20 minutes à plusieurs heures. Puis le boulanger incorpore le sel et la levure et finit normalement le pétrissage. Pendant l'autolyse les particules de gluten s'hydratent, se lient entre elles et surtout s'assouplissent.

Façonnage

Opération consistant à donner sa forme définitive à un morceau de pâte avant la fermentation finale.

Feuilletage

Le feuilletage désigne l'ensemble des produits fabriqués à partir d'une pâte feuilletée. C'est une pâte qui a subi une succession d'étirements et de pliages afin de constituer un empilement alterné de feuilles de pâte et de matière grasse assurant un bon développement au four.

Fermentation

Période pendant laquelle une partie des sucres simples et complexes est transformée en alcool et en gaz carbonique. La transformation des sucres permet de développer des nouvelles saveurs et la production de gaz assure le développement du produit. Elle commence dès l'introduction de la levure dans la pâte et se prolonge jusqu'à ce que la température du produit dépasse 50°C lors de la cuisson.

Label rouge

Le label rouge existe depuis 1960 et le logo « Label Rouge » est une marque propriété de l'Etat (Ministère chargé de l'Agriculture). L'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) en assure la gestion et la protection. Les labels rouges attestent qu'un produit possède des caractéristiques spécifiques, préalablement fixées dans un cahier des charges établissant un niveau de qualité supérieure au produit courant. Ces produits doivent se distinguer des produits similaires, notamment par leurs conditions particulières de production et de fabrication. Actuellement il existe environ 500 labels homologués en France. Le Label Rouge peut être associé à une IGP (Indication Géographique Protégée), une STG (Spécialité Traditionnelle Garantie) ou la mention « Agriculture biologique » mais n'est pas cumulable avec une AOP (Appellation d'Origine Protégée). Le respect des cahiers des charges par les opérateurs est contrôlé par des organismes certificateurs.

Laminage

Action consistant à allonger la pâte pour constituer une abaisse à l'aide d'un rouleau ou d'un laminoir. Elle est mise en œuvre pour la fabrication du feuilletage.

Pâte corsée

Une pâte corsée est une pâte douce et élastique pétrie de telle sorte qu'en fin de pétrissage elle se décolle bien des bords de la cuve du batteur mélangeur.

Pétrissage

Action consistant à mélanger les différents ingrédients pour constituer des pâtes de consistances variées à l'aide d'un pétrin ou d'un batteur mélangeur.

Pointage

Première période de fermentation d'une pâte levée située entre la fin du pétrissage et la division en pâton.

Polish

C'est un mélange de farine et d'eau en quantités égales auquel on a ajouté la levure. Il est préparé plusieurs heures à l'avance pour constituer une préfermentation susceptible de générer des précurseurs d'arôme.

Pousse directe ou dirigée

La pousse est une façon imagée de décrire l'action de la fermentation qui, en produisant du gaz, fait « pousser » la pâte. La pousse est directe quand elle est effectuée à température ambiante, elle est dirigée quand on contrôle son intensité en modulant la température de l'enceinte de fermentation.

Pré-fermentation

Se dit d'une préparation ferme ou liquide dans laquelle on a incorporé une partie de la farine et tout ou partie de l'agent fermentaire. Ce dernier peut être de la levure ou du levain. Cette pré-fermentation a pour objet de développer des arômes spécifiques et de favoriser d'une façon générale la production et la rétention de CO₂

Rupture

Une pâte ayant subi une rupture est une pâte dont on a évacué une partie du gaz carbonique accumulée pendant la fermentation. En réintroduisant de l'air, on permet un redémarrage aérobie de la fermentation et on restructure le réseau gluténique.

Scarifié

Un pâton est dit « scarifié » lorsque que l'on pratique une entaille dans sa partie supérieure afin de favoriser la régularité de la poussée gazeuse à la cuisson.

Structure gluténique

Le gluten est une protéine qui apporte extensibilité et élasticité aux pâtes de froment. Lorsque les conditions de pétrissage et d'hydratation sont réunies, il forme un réseau continu qui a la capacité de retenir le CO₂ dégagé lors de la fermentation assurant ainsi la levée des pâtons

Tourage

Le tourage est une succession d'étirements et de pliages d'un pâton afin de constituer un empilement alterné de feuilles de pâte et de matière grasse. C'est l'action permettant d'obtenir une pâte feuilletée.

Bibliographie

- Avis et rapport du Conseil Economique et Social. Séance des 22 et 23 novembre 1988.
Le pain et sa filière. Définition des produits de panification français.
- Calvel Raymond. ***Le goût du pain : comment le préserver, comment le retrouver.***
Les Lilas : Jérôme Villette, 1990
- Cnac. ***Inventaire du patrimoine culinaire de la France. Alsace.***
Paris : Albin-Michel, 1998
- Cnac. ***Inventaire du patrimoine culinaire de la France. Ile de France.***
Paris : Albin-Michel, 1993
- Cnac. ***Inventaire du patrimoine culinaire de la France. Franche-Comté.***
Paris : Albin-Michel, 1993
- Cnac. ***Inventaire du patrimoine culinaire de la France. Rhône-Alpes.***
Paris : Albin-Michel, 1994
- Cnac. ***Inventaire du patrimoine culinaire de la France. Languedoc-Roussillon.***
Paris : Albin-Michel, 1998
- Cnac. ***Inventaire du patrimoine culinaire de la France. Midi-Pyrénées.***
Paris : Albin-Michel, 1996
- Cnac ***Inventaire du patrimoine culinaire de la France. Provence-Alpes-Côte d'Azur.***
Paris : Albin-Michel, 1995
- CNBPF / INBP. ***Devenir boulanger.*** Paris : Sotal, 2004
- CNBPF / INBP. ***Devenir pâtissier.*** Paris : Sotal, 2004
- Desserts du terroir : les meilleurs desserts de nos régions.*** Paris : Lévy, 1993
- Dictionnaire universel du pain.*** Paris : Laffont, 2010
- Fiches recettes formateurs INBP*** pour Les Nouvelles de la Boulangerie
- Larousse gastronomique.*** Paris : Larousse, 1996
- Pains spéciaux et décorés Vol 1 & 2.*** Paris : Saint-Honoré, 1989
- Fritsch Gérard, Zeisslof Guy. ***Recettes gourmandes des boulangers d'Alsace Tome 1 & 2.***
Bernardswiller : ID l'Édition, 2010
- Garnier André. ***Pains et viennoiseries : recettes et techniques.*** Lucerne : Dormonval, 1992
- INBP. ***Fiches recettes.*** Cours de Brevet de maîtrise
- Roussel Philippe / Chiron Hubert. ***Les pains français.*** Vesoul : Maé-Erti, 2005
- Terrasson Laurent. ***Atlas des desserts de France : itinéraire sucré à travers le patrimoine des desserts de France.*** Paris : Rustica, 1995
- Zeissloff Guy. ***Pains et viennoiseries.*** Gambais : éditions du Bastberg, 2000
- Infos fournies par les groupements professionnels

Annexes

IGP Brioche vendéenne

http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIT=3478

Fiche "Brioche vendéenne"

Mise à jour : 03/04/2013

PRODUIT: Brioche vendéenne (Version du 25/08/2004)	
Mots-clés	2.4 - Produits de boulangerie, pâtisserie, confiserie ou biscuiterie - Viennoiserie
Statut CE	IGP - Indication géographique protégée
Appellation	Brioche vendéenne
Dénomination	Brioche vendéenne
DESCRIPTION	
<p>La Brioche vendéenne est une brioche dorée et tressée, de forme ronde, ovale ou en barre. Elle est toujours présentée en frais, entière ou tranchée et emballée sur papier alimentaire.</p> <p>La brioche surgelée et la fabrication de Brioche vendéenne à partir de pâton surgelé sont interdits.</p> <p>La brioche est fabriquée à partir d'une pâte riche en sucre et en oeufs. En plus de la saveur spécifique apportée par ces ingrédients, elle présente un parfum équilibré entre celui du beurre et de l'alcool ou d'un autre parfum, à base de vanille ou de fleur d'oranger.</p> <p>La Brioche vendéenne est caractérisée par une mie de couleur jaune homogène. Sa structure est alvéolée avec une texture en bouche aérée, filandreuse mais fondante. Le poids de la brioche vendéenne est de 300 grammes au minimum.</p>	
AIRE GEOGRAPHIQUE	
Situation	L'aire géographique comprend le département de la Vendée et les territoires limitrophes suivants des départements voisins : - les territoires situés au sud de la Loire des départements de Loire-Atlantique et de Maine-et-Loire, - les territoires de la Plaine et du Marais des départements des Deux-Sèvres et de Charente-Maritime.
Communes	Liste des communes de l'aire géographique : Brioche vendéenne [Télécharger cette liste de communes] + Aire géographique :
Cartes	Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte Aire géographique
Description du milieu	
MODE DE PRODUCTION	
La Brioche vendéenne est obtenue à partir des matières premières suivantes :	
<ul style="list-style-type: none">- farine (45 à 55 %),- oeufs frais (> 14 %) ou oeufs entiers liquides frais à 22 % d'extrait sec au minimum,- beurre frais ou concentré (> 12,5 %),- saccharose et/ou sucre inverti (> 9 %),- pâte fermentée ou levain obligatoire,- levure boulangère fraîche (< 2 %),- alcool (0,5 % au minimum d'eau de vie ou Rhum ou Cognac non dénaturé à 44 % min.),- sel (0,8 à 1 %),- eau potable et/ou lait frais, pasteurisé ou UHT (< 8 %),- arôme facultatif (si présence : vanille ou fleur d'oranger).	

La farine est issue de blés panifiables, provenant des régions céréalières suivantes :

- Centre,
- Grand Ouest (Pays de la Loire, Bretagne, Normandie et Poitou-Charentes), ainsi que Beauce et Brie (*références géographiques : "Code et Nomenclature des Régions agricoles de la France au 1er janvier 1971", publié en 1974 sous l'autorité conjointe de l'INSEE et du SCEES*).

Le choix de ces blés et des régions dont ils sont issus pour s'approvisionner en farines, tant au niveau des artisans qu'à celui des industriels et distributeurs, s'appuie sur des qualités technologiques et qualitatives : - la force boulangère de la farine, qui doit être de coefficient W 180 au minimum,
- la teneur en protéines globales qui doit être de 10,5 % au minimum.

Les oeufs et le lait proviennent de l'aire géographique.

Le beurre vient de l'aire géographique et de la région Grand-Ouest de la France (Pays de la Loire, Bretagne, Normandie et Poitou-Charentes).

Le sel est originaire de la côte atlantique comprise entre l'estuaire de la Gironde et le littoral sud de la Bretagne et notamment l'île de Ré, Noirmoutier et Guérande.

MODE D'ELABORATION

Pétrissage :

Les pétrins en continu sont exclus.

Fermentation :

La pâte, une fois pétrie, est soumise à une fermentation longue appelée "pousse".

Deux schémas de fermentations peuvent être utilisés : - soit la "pousse directe" de 4 h au minimum à température ambiante,

- soit la "pousse dirigée" de 24 h au maximum à basse température, effectuée pour des raisons d'organisation du travail des artisans. Cette fermentation longue se décompose en deux phases :

- le "pointage" au cours de laquelle se développent les arômes spécifiques,
- l'"apprêt" au cours de laquelle la production de gaz carbonique favorise la formation de la pâte aérée, caractéristique de la Brioche vendéenne.

La durée totale de cette fermentation et la succession de ces 2 phases caractéristiques sont responsables de la spécificité de la Brioche vendéenne vis-à-vis des autres types de brioches.

Tressage et cuisson :

Elle est tressée à la main, dorée et cuite.

La cuisson de la Brioche vendéenne n'est réalisée que dans des fours dits à "tunnel" ou à "sole". Les fours rotatifs ou ventilés sont exclus. La cuisson se fait à basse température pendant 20 à 45 minutes.

CONDITIONNEMENT & ETIQUETAGE

Conditionnement :

La Brioche vendéenne est conditionnée en sachet transparent et fermé pour garder sa fraîcheur, avec un étiquetage spécifique. La date limite d'utilisation optimale est de 21 jours pour la brioche entière, 19 jours si elle est tranchée et 5 jours pour les brioches de plusieurs kilos, préparées spécialement.

Les brioches doivent être disposées sur une seule couche, lors du transport et dans des véhicules isothermes ou frigorifiques au-delà de 80 km.

Lors de la mise sur le marché, la Brioche vendéenne doit être intacte, exposée dans un lieu sec et protégé du soleil.

Etiquetage :

Produit vendu sous la dénomination "Brioche vendéenne".

HISTORIQUE

La composition originelle du produit s'appuie sur une géographie composée, qui explique, notamment, la provenance des ingrédients de base : -
les céréales, fortement implantées dès le haut Moyen-Âge en Bocage, Plaine et Marais comme en témoignent les abbayes de la Grainetière, Grammont, Maillezais, Nieul-sur-l'Autize, Mareuil-sur-Lay ...),
- la production de lait et de beurre dans le Bocage et le Marais est favorisée par un climat océanique,
- les oeufs, particulièrement abondants en élevage naturel au moment de Pâques,
- les alcools, issus de la zone (eau-de-vie locale), du sud (cognac) ou de l'extérieur (rhum ramené via Nantes et La Rochelle).

LIENS AU TERROIR

Une tradition ancestrale :

Historiquement, il était de coutume de préparer un gâteau riche en oeufs et en sucre, pour les fêtes pascales (gâteau pascal, brioche pacaude) et les mariages (gâteau de la mariée, gâteau de noces). La teneur en sucre, plus élevée que celle des autres brioches, s'explique par l'envie qu'avaient les vendéens d'avoir un gâteau festif, au sortir d'une période d'hiver caractérisée par des privations et une alimentation à base de pain gris, moins appétent.

Petit à petit, la fabrication ménagère s'est transférée vers les artisans professionnels dont certains se sont industrialisés afin que cette tradition culinaire soit perpétuée. C'est à partir de 1950, que le terme commun de "brioche" est utilisé pour définir toutes ces préparations identiques.

Une notoriété reconnue :

La notoriété et la réputation de la Brioche vendéenne se sont accrues grâce à l'expédition vers la capitale française, aux flux touristiques grandissants en Vendée (couplés à un affichage des artisans locaux) et au développement d'une industrie de boulangerie-pâtisserie de diffusion nationale dynamique. Aujourd'hui, l'activité générée par la Brioche Vendéenne a un poids économique non négligeable. Les Brioches vendéennes tressées représentent, selon les instituts de statistiques, 11 % du marché français de la viennoiserie et 17 % de celui de la brioche, soit environ 15 000 tonnes.

La production sous IGP concerne 800 à 1 000 artisans boulangers et pâtisseries et 900 emplois issus du secteur industriel. De même, des enseignes de la grande distribution locale disposent d'atelier de boulangerie traditionnelle pour la fabrication de la Brioche vendéenne.

Cet enracinement territorial, patrimonial et socio-économique explique la démarche engagée par les professionnels artisans et industriels, pour protéger le combiné "une recette, un terroir" et éviter, ainsi, la banalisation du produit et son appropriation abusive par d'autres opérateurs. Cette démarche s'est appuyée sur la volonté d'identification de l'origine pour ensuite se préoccuper des outils à mettre en place pour cette protection.

Un savoir-faire à l'origine des spécificités de la Brioche Vendéenne :

Les spécificités et les caractéristiques de la Brioche vendéenne résident, pour beaucoup, dans le savoir-faire de fabrication. Ainsi, l'utilisation de levain, en début de processus, permet de débiter, de manière douce, la fermentation en activant les ferments lactiques. Cette spécificité d'utilisation, en sus de la levure, donne une brioche à la mie non tassée. La levure boulangère, associé au levain, vient en appui et accélère, dans un deuxième temps, la fermentation. L'utilisation simultanée du levain et de la levure entraîne un équilibre de leurs actions (douce au départ, forte ensuite) et aboutit à une pâte aérée avec une texture non sèche, filandreuse et fondante.

En appui de la fermentation, la présence d'eau ou de lait favorise l'obtention de cette texture fondante toute particulière. La Brioche vendéenne est, par ailleurs, caractérisée par une teneur en sucre importante. De fait, la température de cuisson doit être douce pour empêcher la transformation du sucre en caramel. La Brioche vendéenne, à la différence des autres brioches qui sont plus riches en matières grasses totales, n'admet, elle, que du beurre. De plus, la Brioche vendéenne est une brioche aromatisée par un parfum d'alcool ou un arôme. Tous ces éléments réunis, à la fois en termes de composition et de fabrication, font de la Brioche vendéenne un produit typique avec ses propres caractéristiques de formes, de couleur et de goût.

CHIFFRES-CLES

PREUVE DE L'ORIGINE

La Brioche vendéenne ne peut être fabriquée que dans des unités implantées sur l'aire géographique. Chaque brioche emballée dans un sachet individuel porte les éléments de traçabilité nécessaire à la preuve de l'origine du produit.

Chaque fabrication est identifiée par un numéro de lot permettant de remonter au jour de fabrication et à la recette mise en oeuvre. Chaque étiquette ou sachet est numéroté. La traçabilité permet, pour chaque fabricant, de remonter de l'emballage au lot mis en fabrication, et de retrouver, par-là même, l'origine des matières premières mises en oeuvre. Leur provenance est contrôlée dès la réception grâce aux documents de livraison (étiquettes, bons de livraison, factures) qui les accompagnent.

EXIGENCES NATIONALES

Texte(s) : Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CEE) n° 2081/92 relatif à la protection des appellations d'origine et des indications géographiques IGP "Brioche vendéenne" (No CE: FR/00271/03.01.02)

Règlement (CE) n° 2400/96 de la Commission du 17 décembre 1996 relatif à l'inscription de certaines dénominations dans le «Registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées» prévu au règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

Arrêté du 30 décembre 2002 portant homologation d'une proposition du Comité national pour les indications géographiques protégées de l'Institut national des appellations d'origine de transmettre à la Commission européenne une demande d'enregistrement d'une indication géographique protégée « brioche vendéenne » (IG/02/98)

Structures de contrôle communiquées par les États membres conformément à l'article 10, paragraphe 2, du règlement (CEE) no 2081/92 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires.

Numéro national du dossier : IG/02/98

N° CE : FR/00271/03.01.02.

Date de réception du dossier complet : 2 janvier 2003

IGP qui s'appuie sur les cahiers des charges : Certification de Conformité CC/11/98 et Label Rouge LA/02/02

ORGANISME DE DEFENSE ET DE GESTION

Association Vendée Qualité

Maison de l'Agriculture
21, Boulevard de Réaumur
85013 LA ROCHE-SUR-YON CEDEX

Tel : 02.51.36.82.51
Fax : 02.51.36.84.54

Composition : Producteurs / Transformateurs

Décision de reconnaissance n°CNIGP/LR/STG2009/04-1 du 16 novembre 2010 modifiée par la décision n°CNIGP/LR/STG 2009/04-3 du 3 décembre 2012

Président(e) : Monsieur Didier MERCERON

Contact : contact@vendeequalite.fr

ORGANISME(S) DE CONTROLE

CERTIPAQ

Organisme certificateur

CERTIPAQ

Siège
44, rue de la Quintinie
75015 PARIS

Tel : 01.45.30.92.92.
Fax : 01.45.30.93.00

Président(e) : Monsieur Charles PERRAUD
Contact : Loïk GALLOIS certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

2, rue de Rome
67300 SCHILTIGHEIM

Tel : 03.88.19.16.79.
Fax : 03.88.19.55.29

Contact : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

Maison de l'agriculture
52, avenue des Iles
74994 ANNECY CEDEX 2

Tel : 04.50.88.18.78.
Fax : 04.50.88.18.78

Contact : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

56, rue Salengro
85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

Tel : 02.51.05.14.92
Fax : 02.51.36.84.63

Contact : certipaq@certipaq.com

LIENS VERS D'AUTRES SITES

SITE INAO

INAO Nantes

Château de la Frémoire
44120 VERTOU

N° SIRET : 13000270200194

Tel : 02.40.80.14.81

Fax : 02.40.80.30.10 Courriel: INAO-NANTES@inao.gouv.fr

Label rouge brioche

http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=12211

.....
Fiche "Brioche (LA/02/02)"
Mise à jour : 03/04/2013

PRODUIT: **Brioche** (Version du 25/10/2012)

Mots-clés	2.4 - Produits de boulangerie, pâtisserie, confiserie ou biscuiterie - Viennoiserie
------------------	---

Statut FR	LR - Label rouge
------------------	------------------

EXIGENCES NATIONALES

Texte(s) : Arrêté du 15 octobre 2012 portant homologation d'un cahier des charges de label rouge - LA n° 02-02 « Brioche »

ORGANISME DE DEFENSE ET DE GESTION

Association Vendée Qualité

Maison de l'Agriculture
21, Boulevard de Réaumur
85013 LA ROCHE-SUR-YON CEDEX

Tel : 02.51.36.82.51
Fax : 02.51.36.84.54

Composition : Producteurs / Transformateurs

Décision de reconnaissance n°CNIGP/LR/STG2009/04-1 du 16 novembre 2010 modifiée par la décision n°CNIGP/LR/STG 2009/04-3 du 3 décembre 2012

Président(e) : Monsieur Didier MERCERON

Contact : contact@vendeequalite.fr

ORGANISME(S) DE CONTROLE

CERTIPAQ

Organisme certificateur

CERTIPAQ

Siège
44, rue de la Quintinie
75015 PARIS

Tel : 01.45.30.92.92.
Fax : 01.45.30.93.00

Président(e) : Monsieur Charles PERRAUD

Contact : Loïk GALLOIS certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

2, rue de Rome
67300 SCHILTIGHEIM

Tel : 03.88.19.16.79.
Fax : 03.88.19.55.29

Contact : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

Maison de l'agriculture
52, avenue des Iles
74994 ANNECY CEDEX 2

Tel : 04.50.88.18.78.
Fax : 04.50.88.18.78

Contact : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

56, rue Salengro
85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

Tel : 02.51.05.14.92
Fax : 02.51.36.84.63

Contact : certipaq@certipaq.com

SITE INAO

INAO Nantes

Château de la Frémoire
44120 VERTOU
N° SIRET : 13000270200194
Tel : 02.40.80.14.81
Fax : 02.40.80.30.10 Courriel: INAO-NANTES@inao.gouv.fr

IGP Gâche Vendéenne

http://www.inao.gouv.fr/public/contenu.php?mnu=170&pageInc=produits/showTexte.php?ID_TEXTE_CONSO_LIDE=2426

Arrêté du 1er février 2011 portant homologation du cahier des charges de l'indication géographique protégée (IGP) « Gâche vendéenne »

Arrêté du 1er février 2011 portant homologation du cahier des charges de l'indication géographique protégée (IGP) « Gâche vendéenne » - JORF n°0033 du 9 février 2011 page 2522 texte n° 42

Article 1

Est homologué à compter de la date de publication du présent arrêté au Journal officiel de la République française, tel qu'il figure en annexe au présent arrêté (1), le cahier des charges de l'indication géographique protégée pour le produit suivant :

- « Gâche vendéenne », proposée par l'association Vendée qualité, maison de l'agriculture, 21, boulevard Réaumur, 85013 La Roche-sur-Yon Cedex.

Article 2

L'emploi de l'indication géographique « Gâche vendéenne » est interdit dans l'étiquetage, la présentation commerciale, les factures et les documents de toute nature concernant de la gâche ne répondant pas au cahier des charges mentionné à l'article 1er du présent arrêté et des produits qui lui sont comparables par nature.

Article 3

Le directeur général des politiques agricole, agroalimentaire et des territoires et la directrice générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

(1) Le cahier des charges de l'indication géographique protégée peut être consulté sur le site de l'INAO ainsi qu'aux adresses suivantes :

- <https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPGacheVendeeenne.pdf>

- <https://www.inao.gouv.fr/fichier/DUIGPGacheVendeeenne.pdf>

- à l'INAO, 51, Arbois, 12, rue Rol-Tanguy, TSA 30003, 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex ;

- à l'INAO, château de la Frémoire, 44120 Vertou.

Avertissement : Les informations présentées sur ce site font l'objet d'une **clause de non responsabilité**

INAO_20110201_2426

12/04/2013