



PAINS



Pâte à pain classique

- 1kg de farine
- 12g de levure
- 20 g de se
- 600ml d'eau
- 1 C.S d'huile

Pain à la châtaigne

- 250g de châtaigne
- 750g de farine

Pain d'épices

- 350g de miel
- 40 g de cassonade
- 125 g de farine
- 125 g de farine complète
- 1 sachet de levure
- 2 œufs

10 cl de lait ou vin blanc moelleux
ou martini blanc

+ Amis: fenouille, gingembre,
cardamome, 4 épices, cannelle,
fruits secs....

Pain à l'origan (viande grillée)

- 240g eau
- 12 g levure
- 375 g de farine T55
- ½ c.c gluten
- 1c.c sel
- 6g d'origan séché

Pétrir, lever 30', dégazer, mouler et
lever 1h, cuire 25' à 180°

Samuel Machon

Formation professionnelle
&
Interventions en restauration
{ titulaire de l'agrément
de formateur pour adultes }
—
Cours particuliers & groupes
—
Chef à domicile

☎ (+687) 90.78.87

📘 Le-Chef-cest-Vous

✉ samuelmachonpro@gmail.com