

Brot Chef

Wettbewerb 2015



Vincent Ebersohl
Boulangerie Lauper | 1700 Fribourg
Brot-Chef 2015



sknife 
welt-der-messer.ch



AGRANO *PISTOR*

Kulm. AROSA
***** CHARKING SINCE 1882

MIWE
MIWE Bäckertechnik AG - CH-9212 Arnegg


WUEST
Bäckerei- und
Gastrobedarf



Brot Chef

Wettbewerb 2015

Pain Ciabatta épeautre pure

Hergestellt von: Vincent Ebersohl, Brot-Chef 2015



Poolish (1'820)

900 g Farine d'épeautre
pure 720

900 g Eau

20 g Levure

Bien mélanger, laisser
reposer 30min

Pâte (3'390)

1'820 g Poolish à épeautre pure

800 g Farine d'épeautre
pure 720

560 g Lait

20 g Malt

70 g Sucre

40 g Levure

20 g Levain chef à épeautre
pure 720

60 g Sel

Bien mélanger, pétrir
une Pâte souple

30 min de repo, replier et mettre 30 min au frigo.
Détailler/façonner des morceaux de 500gr pour les
pains et de 80gr pour les ballons. Laisser lever
50min et cuire dans un four chaud avec vapeur
souple après 15min.





Jalousie d'épeautre pure limette exotique

Hergestellt von: Vincent Ebersohl, Brot-Chef 2015



Poolish (2'030)

1'000 g	Farine d'épeautre pure 720
1'000 g	Eau
30 g	Levure
Bien mélanger, laisser reposer 30min	

Pâte (5'605)

2'030 g	Poolish à épeautre pure
2'000 g	Farine d'épeautre pure 720
500 g	Eau
15 g	Malt liquide
60 g	Sucre
100 g	Levure
50 g	Sel
Bien mélanger, pétrir une Pâte souple	
150 g	Beurre
Bien mélanger, pétrir une Pâte élastique	
700 g	Beurer en Plaque
tourer, 2 tours doubles	

Laisser reposer le pâton au frais
Abaissier la pâte sur 2.5mm et placer au congélateur, couper des carré de 11 x 11 cm. Couper/façonner les pièces.

Dorer et dresser de la crème vanille au centre. Laisser reposer 40min et cuire dans un four moyennement chaud avec de la vapeur. Après cuisson garnir les pièces de crème limette et de fruit.





Brot Chef

Wettbewerb 2015

Fagot d'asperge à l'épeautre pure

Hergestellt von: Vincent Ebersohl, Brot-Chef 2015



Poolish (2'030)

1'000 g Farine d'épeautre
pure 720

1'000 g Eau

30 g Levure

Bien mélanger, laisser
reposer 30min

Pâte (5'605)

2'030 g Poolish à épeautre pure

2'000 g Farine d'épeautre
pure 720

500 g Eau

15 g Malt liquide

60 g Sucre

100 g Levure

50 g Sel

Bien mélanger, pétrir
une Pâte souple

150 g Beurre

Bien mélanger, pétrir
une Pâte élastique

700 g Beurre en plaque

tourer, 2 tours doubles

Laisser reposer le pâton au frais

Abaisser la pâte sur 2mm couper des bande
rectangle de 3 x 6mm.

Entourer les petits fagots d'asperge préalablement
préparer (Blanchir les asperges et faire des petits
fagots de 3 asperge avec du lard) Dorer et couper de
fine bande de pâte pour ensuite faire un nœud qu'on
viendra poser sur les pièces. Cuire dans un four
moyennement chaud avec vapeur.

