

PAINS TRADITIONNELLS

PAINS SALÉS

PAINS DUCRÉS

POUR LE PLAISIR DE RECEVOIR,

MACHINE À PAIN

100 RECETTES

PAINS À MACE DE CHOCOLAT

VIENNOISERIES

Romain Pages Éditions

MACHINE À PAIN —

PAINS TRADITIONNELS —

PAINS SALÉS —

PAINS SUCRÉS —

PAINS À BASE DE CHOCOLAT —

VIENNOISERIES —

POUR LE PLAISIR DE RECEVOIR,
LA MACHINE À PAIN

Recettes de Rébecca Pugnale
Photographies de Jean-Pierre Duval

Romain Pages Éditions

SOMMAIRE

Introduction	6
Les ingrédients	7
Mes conseils	10
Aide à la résolution de problèmes lors de la cuisson d'un pain	11
Fabrication d'un pain étape par étape	13
Les pains traditionnels	15
Les pains salés	37
Les pains sucrés	63
Les pains à base de chocolat	97
Les viennoiseries	113
Index	124

INTRODUCTION

Quelle merveilleuse invention que celle de la machine à pain !

Cet appareil fantastique nous permet en quelques heures d'obtenir un pain succulent et de faire régner une odeur incomparable dans la maison. Vous savez celle que l'on aime tant quand on rentre dans une boulangerie !

Le plus extraordinaire c'est que nous n'avons pratiquement rien à faire, pour voir sortir de cet appareil, après seulement quelques heures, un magnifique pain. Qui plus est, un pain que vous ne trouverez dans aucune boulangerie puisqu'il sera le fruit de votre imagination.

Depuis quelque temps l'utilisation et la commercialisation de la machine à pain se répandent de plus en plus en France, mais nous avons néanmoins quelques années de retard par rapport à nos voisins de l'union européenne qui eux trouvent sur le marché un grand choix de machines.

Pour notre plus grand plaisir les grandes marques françaises se lancent peu à peu dans l'importation de certains modèles vendus jusqu'à présent seulement à l'étranger.

Lorsqu'il y a deux ans j'ai reçu en cadeau ma première machine à pain, j'avoue que je suis restée perplexe.

Quoi ! il me suffisait pour confectionner un pain de mettre les ingrédients dans cet appareil,

d'appuyer sur un bouton et d'attendre le résultat. Avec le temps je me suis prise au jeu, j'ai tenté de confectionner des quantités de pains, mais hélas chaque tentative s'est soldée par un échec. J'ai tellement fait de pains durant cette période que j'aurais pu nourrir un régiment de canards !

J'ai commencé à me lasser de tous ces échecs et délaissé ma pauvre machine que j'ai abandonnée pendant quelques mois. En fait, il n'est pas si facile de faire du pain même en disposant d'une machine !

Des questions ont commencé à fuser dans mon esprit. Je me suis tout d'abord demandé comment il était possible de commercialiser une machine qui ne marche pas. Puis, consciente du succès remporté ailleurs par cet appareil « révolutionnaire », je me suis remise à la tâche. J'ai ressorti ma machine et j'ai recommencé mes expériences mais d'une toute autre manière.

Vous trouverez dans ce livre, des conseils et des recettes qui sont tirés de mes nombreux essais et qui m'ont permis de parvenir à de très bons résultats.

Je vous souhaite beaucoup de plaisir et d'amusement, avec votre machine qu'il vous faudra dompter à votre tour...

LES INGRÉDIENTS

Tous les ingrédients jouent un rôle et possèdent des caractéristiques différentes qui influenceront le résultat final de la cuisson du pain en machine. La qualité et la fraîcheur des ingrédients que vous utiliserez constitueront la première clé de votre succès.

DIFFÉRENTS TYPES DE FARINE

- Farine de blé

Les farines sont classées par type par rapport au son contenu ainsi que par leur taux de cendre. Le taux de cendre est le reste de matière minérale contenu dans la farine après combustion pendant 2 heures dans un four à 900 °C. Plus le type de la farine est grand plus elle contient du son (écorce enrobant le grain de blé) et des matières minérales.

FARINE	TYPE	TAUX DE CENDRE
Pâtissière	T 45	Inférieur à 0.50 %
Boulangerie	T 55	De 0.50 à 0.60 %
Blanche	T 65	De 0.62 à 0.75 %
Bise	T 80	De 0.75 à 0.90 %
Complète	T 110	De 1.00 à 1.20 %
Intégrale	T 150	Au-dessus de 1.40 %

- Farine de seigle

Sur le même procédé il y a la classification des farines de seigle.

TYPE	TAUX DE CENDRE
T 70	De 0.60 à 1 %
T 85	De 0.75 à 1.25 %
T130	De 1.20 à 1.50 %
T 170	Au-dessus de 1.50 %

En résumé plus le type de la farine est élevé plus la farine sera foncée et riche en fibres, vitamines, minéraux et oligo-éléments.

LES FARINES

1- Farine de blé

La farine de blé est l'ingrédient principal utilisé dans la confection de pains blancs mais peut aussi servir de base pour d'autre pain.

Issue du blé dur, elle est riche en gluten. Dans le commerce nous trouvons plusieurs sortes de farines de blé allant de la farine blanche à la farine complète.

2- Farine de seigle

La farine de seigle est très riche en vitamines et sels minéraux. Par contre elle n'a pas les mêmes propriétés que la farine de blé, elle ne contient pas de gluten. De ce fait, mieux vaut éviter d'utiliser des proportions supérieures à 1/3 de la quantité totale de farine de seigle dans la fabrication du pain.

3- Farine de soja

Le soja est une céréale très riche en protéines. Sa farine présente une proportion élevée de lécithine. Celle-ci pourra être utilisée dans la confection du pain mais sa quantité ne devra pas dépasser 10 % car elle donnerait un goût légèrement amer au pain.

4- Farines diverses

Il existe une grande variété de farines, telle que la farine d'avoine, de millet, de maïs, d'épeautre ou de châtaigne et bien d'autres encore que l'on peut trouver sans difficulté dans tous les magasins bio. Certaines sont à utiliser dans des proportions ne dépassant pas 20 %, car ce sont des farines dites non panifiables ; elles ne contiennent pas de gluten, lequel contribue à la fermentation du pain.

Elles permettront de confectionner des pains goûteux aux saveurs variées.

LE SEL

Il est très important dans la fabrication du pain. Tout d'abord il renforce la structure du gluten, rend la pâte plus élastique et améliore la saveur du pain. Il régule aussi la levée de la pâte en ralentissant le processus de fermentation de la levure, par conséquent c'est un ingrédient à mesurer avec précision. Trop de sel ralentira la fermentation, pas assez fera que la pâte lèvera trop vite et finira par s'affaisser à la cuisson.

LA LEVURE

Il existe plusieurs formes de levures, toutes ayant la propriété de faire lever la pâte. Mais, seule la levure de boulangerie entre dans la composition du pain.

Elle est formée de champignons microscopiques appelés *saccharomyces cerevisiae*. Étant une matière vivante, la levure exerce ses propriétés à une température avoisinant les 37 °C. Une température trop basse ralentira le processus mais à l'inverse une température trop haute tuera la levure.

Elle se présente sous plusieurs formes :

– La levure fraîche : celle-ci devra être réactivée dans un peu de liquide tiède avant d'être mise dans la cuve de la machine à pain.

– La levure déshydratée : elle se présente sous forme de granulés et devra aussi être réactivée dans un liquide tiède.

– La levure déshydratée, dite instantanée : elle se présente sous forme de granulés fins et n'a besoin d'aucune réhydratation. Elle convient parfaitement à la machine à pain. C'est celle que vous devez utiliser lorsque vous programmez votre machine.

Après ouverture la levure devra être conservée au réfrigérateur dans une boîte hermétique.

LE SUCRE

Le sucre joue lui aussi un rôle important dans la fabrication du pain.

- Il stimule la levure. Cependant comme pour le sel, trop de sucre augmente le processus de fermentation de la levure et le pain peut s'effondrer à la cuisson.

- Il rend la pâte plus molle et plus fine.

- Il améliore la conservation du pain en retenant l'humidité.

- Employé mesurément il donne une belle couleur dorée à la croûte. Par contre si l'on en met trop celle-ci deviendra trop épaisse et trop brune.

On peut remplacer le sucre raffiné par du sucre brun, de la cassonade, du miel ou de la mélasse.

LES ÉDULCORANTS

On peut tout à fait remplacer le sucre par un édulcorant tel que l'aspartam, mais la couleur du pain sera plus pâle qu'avec l'utilisation du sucre.

LES MATIÈRES GRASSES

Elles contribuent à rendre le pain plus tendre et plus moelleux et améliorent son goût et sa conservation.

On peut utiliser toute sorte de matières grasses, mais le beurre donne un goût meilleur.

LAIT ET PRODUITS LAITIERS

Ils ont pour but principal d'augmenter la valeur nutritive du pain et d'améliorer son goût. On peut utiliser soit du lait en poudre soit du lait frais.

LES LIQUIDES

Suivant les constructeurs il sera préconisé d'user de liquides tièdes ou froids. Dans tous les cas reportez-vous au manuel d'utilisation de votre machine. Toute sorte de liquides peuvent convenir, ainsi vous pourrez remplacer l'eau par du lait, des jus de fruits ou de légumes.

Mais veillez à bien mesurer les liquides de façon précise car trop de liquide provoquera l'affaissement du pain à la cuisson.

LES ŒUFS

Ils améliorent le goût et la texture du pain et contribuent à sa levée, vous remarquerez qu'un pain contenant des œufs aura un volume plus important. Il faudra toujours tenir compte de la quantité de liquide quand vous ajouterez des œufs.

AUTRES INGRÉDIENTS

La variété des pains maison est infinie. Ainsi vous pourrez agrémentez vos pâtes au gré de vos envies. Raisins, fruits et légumes secs, toutes sortes de graines pourront être ajoutés. Cependant, veillez à entendre le premier retentissement sonore de votre machine avant de procéder à cette opération. Car, ajoutés trop tôt, ils seront réduits en bouillie lors de la phase de pétrissage.

MES CONSEILS

Cette page n'a pas pour but de vous obliger à faire quelque chose dont vous n'avez pas envie mais plutôt de vous éviter de reproduire toutes les erreurs que beaucoup d'entre nous ont pu commettre.

Avant de vous lancer dans des tas de recettes fantaisistes, il faut tout d'abord accepter le fait que chaque machine est différente et que les proportions idéales pour l'une ne le seront pas forcément pour l'autre.

En règle générale c'est le rapport liquide/farine qui pose problème dans les recettes et qui varie d'une machine à l'autre.

Je vous conseille donc en tout premier lieu de vous plonger dans votre manuel, recueil de plusieurs conseils importants. Lisez-le alors le nombre de fois nécessaires afin de ne pas laisser échapper un détail que vous auriez omis lors de la première lecture. Ensuite seulement nous allons nous atteler à la fabrication d'un pain. Il existe un préalable important à retenir dans la fabrication du pain en machine :

– le sel ne doit jamais entrer en contact avec la levure.

Le mieux, pour votre premier pain est de choisir la recette du pain blanc de base contenu dans votre manuel, ou celle contenu dans ce livre.

Gardez toujours à vos côtés de quoi écrire afin de noter les proportions exactes que vous allez mettre dans la cuve de votre machine. Pour la première recette, il faut être discipliné et ne faire aucun changement. Une fois que le pain est prêt, notez vos impressions tant sur l'aspect que sur le goût. Vous pourrez ainsi procéder à des ajustements voire rectifier vos erreurs en vous reportant au guide de dépannage.

Le pain que nous consommons aujourd'hui est le résultat d'une évolution vieille de cinq mille ans. Alors sachez faire preuve de patience et même si cette phase de la préparation est la plus rébarbative vous allez devoir à présent faire et refaire ce pain jusqu'à ce qu'il soit parfait, sans oublier de noter tous vos changements. Si vous pensez que vous avez plusieurs ingrédients à rectifier, il faut le faire mais seulement les uns après les autres sinon vous ne saurez jamais lequel a été la cause de votre échec.

Une fois que vous aurez obtenu un pain doré et gonflé à souhait vous connaîtrez la satisfaction

d'avoir trouvé les dosages adaptés à votre machine. Ces dosages sont maintenant les vôtres et quelle que soit la recette que vous voulez réaliser ne les changez pas. Ce sont les recettes qu'il faut adapter à votre machine et non l'inverse. Quoi qu'il arrive gardez toujours vos proportions.

AIDE À LA RÉOLUTION DE PROBLÈMES LORS DE LA CUISSON DU PAIN

LE PAIN S'EFFONDRE ET A LA FORME D'UN CRATÈRE

Il y a plusieurs causes possibles :

– Trop de liquide : la pâte doit être souple et molle, coller légèrement aux parois sans tirer de fil. Au bout d'environ 10 minutes de pétrissage la cuve de votre machine doit être propre et la pâte doit être lisse, élastique et ne doit plus coller

aux parois et celles-ci doivent être totalement propres.

– Trop humide : si la pâte est trop humide, rajoutez de la farine cuillerée par cuillerée en attendant quelques minutes entre chaque rajout afin d'arriver à la bonne consistance.

– Trop sèche : si la pâte est trop sèche procédez de la même manière avec le liquide utilisé dans la fabrication du pain en cours.

– Trop de sucre : réduisez un peu la quantité de sucre au pain suivant. N'oubliez pas que si vous rajoutez des fruits ils feront augmenter la valeur en sucre de ce pain.

– Trop de levure : réduisez la levure d'un quart de cuillère à café par 450 g de farine.

– Pas assez de sel : augmentez la quantité de sel en retenant que le minimum préconisé est d'une demi-cuillère à café pour 450 g de farine.

Maintenant vous êtes prêt à vous lancer !

LE PAIN EST MONTÉ EN FORME DE CHAMPIGNON

– Trop de liquide : réduisez la quantité de liquide lors de la prochaine préparation en surveillant la consistance de la pâte et rajoutez-en si besoin.

– Trop de levure : réduisez la quantité de levure d'un quart de cuillère à café par 450 g de farine.

LE PAIN PRÉSENTE UNE SURFACE IRRÉGULIÈRE

– Pas assez de liquide : ajustez la quantité de liquide en surveillant toujours la consistance de la pâte, ni trop humide, ni trop sèche.

– Pas assez de gluten dans la pâte : ceci se produit quand on mélange des farines non panifiables. Baissez cette quantité qui ne doit pas dépasser, comme nous l'avons vu, 20 % de la quantité de farine totale.

– Trop d'ajout dans la pâte (tel que les graines). Dans ce cas augmentez la quantité de liquide.

LE PAIN N'A PAS LEVÉ SUFFISAMMENT

– Pas assez de levure : augmentez la quantité de levure d'un quart de cuillère à café par 450 g de farine.

– Pas assez de liquide : augmentez la dose de liquide d'une cuillère à soupe.

– Trop de sel : réduisez la quantité de sel d'un quart de cuillère à café.

– Pas assez de sucre : augmentez la quantité de sucre d'une cuillère à café.

Cet aperçu des problèmes que l'on peut rencontrer lors de la cuisson du pain en machine est basé sur les constatations faites par différents fabricants ainsi que sur mes constatations personnelles.

La machine à pain est un appareil formidable, mais comme toute chose elle demande un temps d'apprentissage afin d'obtenir le pain que nous trouverons parfait tant au goût qu'à l'aspect.

FABRICATION D'UN PAIN ÉTAPE PAR ÉTAPE

- 1- Mettez la pale au fond du moule à pain.
- 2- Pesez les ingrédients avec précision.
- 3- Versez les liquides, puis le sel et le sucre.
- 4- Recouvrez les liquides avec la moitié de la farine.
- 5- Mettez tous les autres ingrédients hormis la levure.
- 6- Recouvrez avec l'autre partie de la farine.
- 7- Terminez par la levure.
- 8- Remettez le moule à pain dans le corps de l'appareil.
- 9- Sélectionnez le programme.
- 10- Démoulez le pain.
- 11- Laissez refroidir sur une grille au moins une heure avant de le découper.

PAIN BLANC

Programme : normal ou français

Eau	240 ml	300 ml	360 ml
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	2 cc	2,5 cc	3 cc
Beurre	15 g	20 g	25 g
Farine T55	400 g	500 g	600 g
Lait en poudre	2 cc	1 cs	1,5 cs
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc

Placez la pale dans le fond de la cuve.

Mesurez tous les ingrédients avec précision et placez-les dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur. Sélectionnez le programme choisi.

PAIN FRANÇAIS

Programme : français

Eau	240 ml	300 ml	360 ml
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	2 cc	2,5 cc	3 cc
Lait en poudre	2 cc	1 cs	1,5 cs
Farine T55	400 g	500 g	600 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc

Placez la pale dans le fond la cuve. Mesurez tous les ingrédients avec précision et placez-les dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur. Sélectionnez le programme choisi.

C'est un pain très bon et très aéré, mais ne contenant pas de matières grasses, il sèche très vite.

Il sera donc à consommer le jour même.

PAIN ITALIEN

Programme : français

Eau	220 ml	280 ml	330 ml
Huile d'olive	2 cs	2,5cs	3cs
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	2 cc	2,5 cc	3 cc
Farine T55	400 g	500 g	600 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc

Placez la pale dans le fond de la cuve.

Mesurez tous les ingrédients avec précision et placez-les dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur. Sélectionnez le programme choisi.

Ce pain d'origine italienne se marie à merveille avec un plat de tomates à la mozzarella.

Il trouvera parfaitement sa place sur votre table de tous les jours.

PAIN DE CAMPAGNE

Programme : normal ou français

Eau	240 ml	300 ml	360 ml
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	2 cc	2,5 cc	3 cc
Beurre	15 g	20 g	30 g
Lait en poudre	2 cc	1 cs	1,5 cs
Farine T 55	320 g	400 g	480 g
Farine de seigle	40 g	50 g	60 g
Farine complète	40 g	50 g	60 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc

Placez la pale dans le fond de la cuve. Mesurez tous les ingrédients avec précision et placez-les dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur. Sélectionnez le programme choisi.

Au bip, vous pourrez rajouter à cette base toutes sortes de graines, du lard frit ou même des fruits secs.

Pain rustique et riche en goût, il s'accommode sans aucune difficulté à tous vos repas.

PAIN DE SEIGLE

Programme : normal ou français

Eau	240 ml	300 ml	360 ml
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	2 cc	2,5 cc	3 cc
Beurre	15 g	20 g	25 g
Lait en poudre	2 cc	1 cs	1,5 cs
Farine de seigle	120 g	150 g	180 g
Farine T 55	280 g	350 g	420 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc

Placez la pale dans le fond de la cuve. Mesurez tous les ingrédients avec précision et placez-les dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur. Sélectionnez le programme choisi.

La farine de seigle ne contenant pas de gluten, vous obtiendrez un pain plus dense.

Ce pain rustique à la saveur unique accompagne subtilement les plats de fruits de mer.

PAIN DE SON

Programme : normal ou français

Eau	250 ml	310 ml	370 ml
Sel	1 cc	1,5 cc	2cc
Sucre	2 cc	2,5 cc	3 cc
Beurre	15 g	20 g	30 g
Lait en poudre	2 cc	1 cs	1,5 cs
Son de blé	40 g	50 g	60 g
Farine T 55	360 g	450 g	540 g
Farine complète	40 g	50 g	60 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc

Placez la pale dans le fond de la cuve. Mesurez tous les ingrédients avec précision et placez-les dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur. Sélectionnez le programme choisi.

Le pain de son est très riche en fibres, ce qui facilite le transit intestinal.

PAIN COMPLET

Programme : complet

Eau	240 ml	300 ml	360 ml
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	2 cc	2,5 cc	3 cc
Beurre	15 g	20 g	30 g
Lait en poudre	2 cc	1 cs	1,5 cs
Farine T 55	200 g	250 g	300 g
Farine complète	200 g	250 g	300 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc

Placez la pale dans le fond de la cuve. Mesurez tous les ingrédients avec précision et placez-les dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur. Sélectionnez le programme choisi. Vérifiez bien la consistance de la pâte au bout de 10 minutes de pétrissage, la farine complète ayant tendance à boire plus d'eau. Le pain complet lèvera moins que d'autres pains ce qui ne veut pas dire qu'il soit raté. C'est un pain riche en goût, auquel vous pourrez ajouter toutes sortes d'ingrédients. Délicieux au petit-déjeuner avec du beurre et du miel.

PAIN SEMI-COMPLET

Programme : complet

Eau	240 ml	300 ml	360 ml
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	2 cc	2,5 cc	3 cc
Beurre	15 g	20 g	30 g
Lait en poudre	2 cc	1 cs	1,5 cs
Farine T 55	300 g	350 g	400 g
Farine complète	100 g	150 g	200 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc

Placez la pale dans le fond de la cuve. Mesurez tous les ingrédients avec précision et placez-les dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur. Sélectionnez le programme choisi.

PAIN AUX FLOCONS D'AVOINE

Programme : normal ou français

Eau	240 ml	300 ml	360 ml
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	2 cc	2,5 cc	3 cc
Beurre	15 g	20 g	30 g
Lait en poudre	2 cc	1 cs	1,5 cs
Farine T 55	400 g	500 g	600 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc
Flocons d'avoine	50 g	60 g	70 g

Placez la pale dans le fond de la cuve. Placez les ingrédients dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur. Sélectionnez le programme choisi. Au bip, rajoutez les flocons d'avoine. Vous pouvez sans problème remplacer les flocons d'avoine par du muesli nature, sucré ou aux fruits.

C'est un pain énergétique et savoureux.

PAIN AUX CÉRÉALES

Programme : normal ou français

Eau	240 ml	300 ml	360 ml
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	2 cc	2,5 cc	3 cc
Beurre	15 g	20 g	30 g
Lait en poudre	2 cc	1 cs	1,5 cs
Farine T 55	200 g	250 g	300 g
Farine 6 céréales	200 g	250 g	300 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc

Placez la pale dans le fond de la cuve. Placez les ingrédients dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur. Sélectionnez le programme choisi. Si vous ne trouvez pas de farine aux céréales vous pourrez mélanger : 30 g de farine de maïs, de seigle, d'avoine, d'orge, de sarrasin, de soja et de farine de riz. Au bip, ajoutez des graines de lin brun, lin jaune, millet, tournesol, sésame et pavot pour un poids ne dépassant pas 50 g. C'est le compagnon idéal de la charcuterie mais tout aussi délicieux avec du beurre au petit-déjeuner.

PAIN AUX GRAINES DE LIN

Programme : normal ou français

Eau	240 ml	300 ml	360 ml
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	2 cc	2,5 cc	3 cc
Beurre	15 g	20 g	30 g
Lait en poudre	2 cc	1 cs	1,5 cs
Farine T 55	320 g	400 g	480 g
Farine de seigle	40 g	50 g	60 g
Farine complète	40 g	50 g	60 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc
Graines de lin	30 g	40 g	50 g

Placez la pale dans le fond de la cuve. Placez les ingrédients dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur. Sélectionnez le programme choisi. Au bip, ajoutez les graines de lin. Vous pouvez aussi mettre des graines de sésame à la place ou en complément. Ce pain est délicieux toasté.

PAIN AUX GERMES DE BLÉ

Programme : normal ou français

Eau	240 ml	300 ml	360 ml
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	2 cc	2,5 cc	3 cc
Beurre	15 g	20 g	30 g
Lait en poudre	2 cc	1 cs	1,5 cs
Farine T 55	400 g	500 g	600 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc
Germes de blé	50 g	60 g	70 g

Placez la pale dans le fond de la cuve. Placez les ingrédients dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur. Sélectionnez le programme choisi. Les germes de blé contenus dans ce pain apporteront à l'organisme des vitamines E et B ainsi que des sels minéraux.

C'est un pain nourrissant à consommer avec de la charcuterie ou au petit-déjeuner.

PAIN À L'ORGE

Programme : normal ou français

Eau	240 ml	300 ml	360 ml
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	2 cc	2,5 cc	3 cc
Beurre	15 g	20 g	30 g
Lait en poudre	2 cc	1 cs	1,5 cs
Farine T 55	300 g	350 g	400 g
Farine d'orge	100 g	150 g	200 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc

Placez la pale dans le fond de la cuve. Mesurez tous les ingrédients avec précision et placez-les dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur. Sélectionnez le programme choisi. Ce pain au goût unique et méconnu sera le compagnon idéal de vos petits-déjeuners ou repas. Essayez, vous ne le regretterez pas.

PAIN À LA FARINE DE CHÂTAIGNE

Programme : normal ou français

Eau	240 ml	300 ml	360 ml
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	2 cc	2,5 cc	3 cc
Beurre	15 g	20 g	30 g
Lait en poudre	2 cc	1 cs	1,5 cs
Farine T 55	300 g	350 g	400 g
Farine de châtaigne	100 g	150 g	200 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc

Placez la pale dans le fond de la cuve. Mesurez tous les ingrédients avec précision et placez-les dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur. Sélectionnez le programme choisi. Au bip, vous pourrez ajouter 100 g de châtaignes grossièrement hachées. Ce pain est délicieux avec la charcuterie, les fromages mais aussi simplement tartiné avec du beurre. Il accompagnera à la perfection vos gibiers.

PAIN À LA FARINE D'ÉPEAUTRE

Programme : normal ou français

Eau	240 ml	300 ml	360 ml
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	2 cc	2,5 cc	3 cc
Beurre	15 g	20 g	30 g
Lait en poudre	2 cc	1 cs	1,5 cs
Farine T 55	200 g	250 g	300 g
Farine d'épeautre	200 g	250 g	300 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc

Placez la pale dans le fond de la cuve. Mesurez tous les ingrédients avec précision et placez-les dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur. Sélectionnez le programme choisi. Dégustez ce pain avec le plat que vous désirez. Il s'accommode parfaitement avec toutes sortes de mets. Son léger goût de noisette vous laissera un souvenir inoubliable.

PAIN À LA FARINE DE KAMUT

Programme : complet

Eau	240 ml	300 ml	360 ml
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	2 cc	2,5 cc	3 cc
Beurre	15 g	20 g	30 g
Lait en poudre	2 cc	1 cs	1,5 cs
Farine de kamut	400 g	500 g	600 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc

Placez la pale dans le fond de la cuve. Mesurez tous les ingrédients avec précision et placez-les dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur. Sélectionnez le programme choisi. Cette farine oubliée pendant longtemps est remise au goût du jour. Elle est riche en saveur et donne au pain un léger goût de beurre.

PAIN À LA FARINE DE MAÏS

Programme : normal ou français

Eau	230 ml	280 ml	330 ml
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	2 cc	2,5 cc	3 cc
Huile d'olive	1 cs	2 cs	3 cs
Lait en poudre	2 cc	1 cs	1,5 cs
Farine T 55	300 g	350 g	400 g
Farine de maïs	100 g	150 g	200 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc

Placez la pale dans le fond de la cuve. Mesurez tous les ingrédients avec précision et placez-les dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur. Sélectionnez le programme choisi. Dégustez ce pain tiède. Il fera merveille avec une volaille rôtie.

PAIN À LA BIÈRE

Programme : normal ou français

Bière	230 ml	285 ml	340 ml
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Miel	2 cc	2,5 cc	3 cc
Huile d'olive	1 cs	1,5 cs	2 cs
Farine T 55	300 g	350 g	400 g
Farine complète	100 g	150 g	200 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc

Ouvrez la bière pour qu'elle soit à température ambiante et pour lui faire perdre son gaz. Placez la pale dans le fond de la cuve. Mesurez tous les ingrédients avec précision et placez-les dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur. Sélectionnez le programme choisi. La bière apporte au pain une amertume, atténuée par la douceur du miel.

PAIN AU FROMAGE BLANC

Programme : normal ou français

Eau	140 ml	170 ml	200 ml
Fromage blanc	100 g	130 g	160 g
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	2 cc	2,5 cc	3 cc
Beurre	15 g	20 g	25 g
Farine T 55	400 g	500 g	600 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc

Sortez le fromage blanc du réfrigérateur. Vous devez l'utiliser à température ambiante. Placez la pale dans le fond de la cuve. Mesurez tous les ingrédients avec précision et placez-les dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur. Sélectionnez le programme choisi. Inspiré du pain suédois, c'est un pain étonnamment moelleux.

PAIN AU CUMIN

Programme : normal ou français

Eau	240 ml	300 ml	360 ml
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	2 cc	2,5 cc	3 cc
Beurre	15 g	20 g	25 g
Farine de seigle	50 g	100 g	150 g
Farine T 55	350 g	400 g	450 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc
Graines de cumin	1 cs	1,5 cs	2 cs

Placez la pale dans le fond de la cuve. Mesurez tous les ingrédients avec précision et placez-les dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur. Sélectionnez le programme choisi. Pour les graines de cumin, vous pouvez au choix les ajouter au bip ou les mettre dans la cuve dès le départ. Ce pain fera merveille avec un tajine, mais aussi avec des fromages forts.

PAIN AU CITRON

Programme : normal ou français

Eau	240 ml	300 ml	360 ml
Jus de citrons entiers	1	1,5	2
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	2 cc	3 cc	4 cc
Lait en poudre	1 cs	1,5 cs	2 cs
Beurre	15 g	20 g	25 g
Farine T 55	350 g	400 g	450 g
Zestes de citrons	1 cs	1,5 cs	2 cc
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc

Placez la pale dans le fond de la cuve. Pressez les citrons.

Attention la quantité de liquide totale est calculée en ajoutant l'eau et le jus de citron.

Mesurez tous les ingrédients avec précision et placez-les dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur. Sélectionnez le programme choisi.

C'est un pain aux saveurs délicates qui se marie remarquablement avec fruits de mer ou poissons.

PAIN AU JUS DE LÉGUME

Programme : normal ou français

Eau	120 ml	150 ml	180 ml
Jus de légume	120 ml	150 ml	180 ml
Tabasco	3 gouttes	5 gouttes	7 gouttes
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	2 cc	2,5 cc	3 cc
Lait en poudre	1 cs	1,5 cs	2 cs
Ail en poudre	0,5 cc	1 cc	1,5 cc
Sel de céleri	0,5 cc	1 cc	1,5 cc
Farine T 55	400 g	500 g	600 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc

Placez la pale dans le fond de la cuve. Placez les ingrédients dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur. Sélectionnez le programme choisi. Ce pain délicieusement parfumé est très agréable avec une soupe ou une poêlée de légumes. Vous pouvez utiliser toutes sortes de jus de légume.

PAIN À L'AIL

Programme : normal ou français

Eau	230 ml	285 ml	345 ml
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	2 cc	2,5 cc	3 cc
Huile d'olive	1 cs	1,5 cs	1,5 cs
Ail en poudre	0,5 cc	1 cc	1,5 cc
Gousses d'ail	4	5	6
Persil	1 cc	1,5 cc	2 cc
Farine T 55	400 g	500 g	600 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc

Placez la pale dans le fond de la cuve. Placez les ingrédients dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur. Sélectionnez le programme choisi. Épluchez l'ail, coupez les gousses en 4 et faites-les dorer dans une poêle, déposez-les sur du papier absorbant et ajoutez-les dans la machine, au bip. Vous pouvez aussi incorporer du parmesan râpé. Ce pain très parfumé est excellent avec une anchoïade.

PAIN À L'OIGNON

Programme : normal ou français

Eau	230 ml	285 ml	340 ml
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	2 cc	2,5 cc	3 cc
Huile d'olive	1 cs	1,5 cs	2 cs
Farine T 55	400 g	500 g	600 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc
Oignons	70 g	90 g	100 g

Placez la pale dans le fond de la cuve. Mesurez tous les ingrédients avec précision et placez-les dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur. Sélectionnez le programme choisi. Émincez l'oignon et faites-le revenir dans une poêle, laissez-le reposer sur du papier absorbant et ajoutez-le dans la machine, au bip.

On peut ajouter aussi un peu de comté râpé. Ce pain sera délicieux avec une ratatouille ou un plat de légumes.

PAIN AU FROMAGE ET À LA CIBOULETTE

Programme : normal ou français

Eau	120 ml	150 ml	180 ml
Ricotta	120 g	150 g	180 g
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	2 cc	2,5 cc	3 cc
Ciboulette	1 cs	1,5 cs	2 cs
Farine T 55	400 g	500 g	600 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc

Placez la pale dans le fond de la cuve. Mesurez tous les ingrédients avec précision et placez-les dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur. Sélectionnez le programme choisi. Servez ce pain très frais, lors d'un barbecue ou avec un plat de crudités.

PAIN AU FROMAGE DE CHÈVRE

Programme : normal ou français

Eau	240 ml	300 ml	360 ml
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	2 cc	2,5 cc	3 cc
Lait en poudre	2 cc	2,5 cc	3 cc
Beurre	15 g	20 g	25 g
Farine T 55	400 g	500 g	600 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc
Chèvre en bûche	60 g	80 g	100 g

Placez la pale dans le fond de la cuve. Placez les ingrédients dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur. Sélectionnez le programme choisi. Au bip, rajoutez le fromage de chèvre coupé en petits morceaux. Servez ce pain très frais, avec des crudités.

Astuce : Pour retrouver des morceaux de chèvre placez le fromage dans le congélateur au moins une heure avant de commencer votre pain et incorporez les morceaux dans la machine, encore congelés. Vous pouvez aussi remplacer une partie du liquide par du chèvre frais.

PAIN AU ROQUEFORT ET AUX NOIX

Programme : normal ou français

Eau	230 ml	290 ml	340 ml
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	2 cc	2,5 cc	3 cc
Lait en poudre	2 cc	2,5 cc	3 cc
Huile d'olive	1 cs	1,5 cs	2 cs
Farine T 55	400 g	500 g	600 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc
Roquefort	60 g	80 g	100 g
Noix	40 g	50 g	60 g

Placez la pale dans le fond de la cuve. Placez les ingrédients dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur. Sélectionnez le programme choisi. Au bip, ajoutez le roquefort coupé en petits morceaux et les noix hachées grossièrement. Ce pain, généreux en goût, peut être servi tiède à l'apéritif.

PAIN AUX TROIS FROMAGES

Programme : normal ou français

Eau	230 ml	285 ml	340 ml
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	2 cc	2,5 cc	3 cc
Lait en poudre	2 cc	2,5 cc	3 cc
Huile d'olive	1 cs	1,5 cs	2 cs
Farine T 55	400 g	500 g	600 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc
Emmental râpé	20 g	30 g	40 g
Mozzarella râpée	20 g	30 g	40 g
Parmesan	2 cs	3 cs	4 cs

Placez la pale dans le fond de la cuve. Mesurez tous les ingrédients avec précision et placez-les dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur. Sélectionnez le programme choisi. Au bip, ajoutez les fromages. Ce pain est excellent avec une salade ou à l'apéritif.

PAIN À LA RACLETTE

Programme : normal ou français

Eau	230 ml	285 ml	340 ml
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	2cc	2,5 cc	3 cc
Lait en poudre	2cc	2,5 cc	3 cc
Huile d'olive	1 cs	1,5 cs	2 cs
Farine T 55	400 g	500 g	600 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc
Fromage à raclette	40 g	50 g	60 g
Jambon cru	30 g	40 g	50 g

Placez la pale dans le fond de la cuve. Placez les ingrédients dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur. Sélectionnez le programme choisi. Au bip, ajoutez le fromage et le jambon. Ce pain est excellent avec une salade ou à l'apéritif.

PAIN AU COMTÉ ET À LA BIÈRE

Programme : normal ou français

Bière	240 ml	300 ml	360 ml
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	2 cc	2,5 cc	3 cc
Lait en poudre	2 cc	2,5 cc	3 cc
Farine T 55	400 g	500 g	600 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc
Comté râpé	50 g	70 g	90 g

Placez la pale dans le fond de la cuve. Mesurez tous les ingrédients avec précision et placez-les dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur. Sélectionnez le programme choisi. Au bip, ajoutez le fromage. Ce pain est excellent avec une salade ou à l'apéritif.

PAIN AUX OLIVES

Programme : normal ou français

Eau	230 ml	285 ml	340 ml
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	2 cc	2,5 cc	3 cc
Lait en poudre	2 cc	2,5 cc	3 cc
Huile d'olive	1 cs	1,5 cs	2 cs
Farine T 55	400 g	500 g	600 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc
Olives vertes	20 g	30 g	40 g
Olives noires	20 g	30 g	40 g
Parmesan	2 cs	3 cs	4 cs

Placez la pale dans le fond de la cuve. Mesurez tous les ingrédients avec précision et placez-les dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur. Sélectionnez le programme choisi. Au bip, ajoutez les olives et le parmesan. Ce pain est excellent avec une salade ou à l'apéritif.

PAIN PIZZA

Programme : normal ou français

Eau	120 ml	140 ml	170 ml
Jus de tomates	120 ml	145 ml	170 ml
Sel	0,5 cc	1 cc	1,5 cc
Sucre	2 cc	2,5 cc	3 cc
Huile d'olive	1 cs	1,5 cs	2 cs
Farine T 55	400 g	500 g	600 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc
Origan	1 cc	1,5 cc	2 ccs
Olives noires	20 g	30 g	40 g
Mozzarella râpée	20 g	30 g	40 g
Anchois	2	4	6

Placez la pale dans le fond de la cuve. Placez les ingrédients dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur. Sélectionnez le programme choisi. Au bip, ajoutez les olives, le fromage et les anchois. Ce pain est excellent avec une salade ou à l'apéritif.

PAIN AUX TOMATES

Programme : normal ou français

Eau	230 ml	280 ml	330 ml
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	2 cc	2,5 cc	3 cc
Huile d'olive	1 cs	1,5 cs	2 cs
Farine T 55	400 g	500 g	600 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc
Basilic	1,5 cc	2 cc	3 cc
Ail en poudre	1 cc	1,5 cc	2 cc
Tomates	1	1,5	2

Placez la pale dans le fond de la cuve. Placez les ingrédients dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur. Sélectionnez le programme choisi. Au bip, ajoutez les tomates épépinées, pelées et coupées en morceaux. Ce pain est excellent avec une salade ou à l'apéritif.

PAIN AUX TOMATES SÉCHÉES

Programme : normal ou français

Eau	230 ml	285 ml	340 ml
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	2 cc	2,5 cc	3 cc
Huile d'olive	1 cs	1,5 cs	2 cs
Farine T 55	400 g	500 g	600 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc
Parmesan	2 cs	3 cs	4 cs
Tomates séchées	3	5	7

Placez la pale dans le fond de la cuve. Mesurez tous les ingrédients avec précision et placez-les dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur. Sélectionnez le programme choisi.

Au bip, ajoutez les tomates séchées coupées en morceaux et le parmesan.

Ce pain est excellent avec une salade ou à l'apéritif.

PAIN AUX CHAMPIGNONS

Programme : normal ou français

Eau	230 ml	285 ml	340 ml
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	2 cc	2,5 cc	3 cc
Huile d'olive	1 cs	1,5 cs	2 cs
Farine T 55	400 g	500 g	600 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc
Persillade	1 cs	1,5 cs	2 cs
Champignons	60 g	80 g	100 g

Placez la pale dans le fond de la cuve. Mesurez tous les ingrédients avec précision et placez-les dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur.

Sélectionnez le programme choisi. Au bip, ajoutez les champignons coupés en cubes et la persillade.

Ce pain est excellent avec une viande.

PAIN AUX CHAMPIGNONS ET AU JAMBON

Programme : normal ou français

Eau	230 ml	285 ml	340 ml
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	2 cc	2,5 cc	3 cc
Huile d'olive	1 cs	1,5 cs	2 cs
Farine T 55	400 g	500 g	600 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc
Champignons	30 g	40 g	50 g
Jambon en cubes	20 g	30 g	40 g

Placez la pale dans le fond de la cuve. Mesurez tous les ingrédients avec précision et placez-les dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur. Sélectionnez le programme choisi. Au bip, ajoutez les champignons et le jambon coupés en cubes.

Ce pain est excellent avec une salade ou à l'apéritif.

PAIN MEXICAIN

Programme : normal ou français

Eau	230 ml	285 ml	340 ml
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	2 cc	2,5 cc	3 cc
Huile	1 cs	1,5 cs	2 cs
Épices mexicaines	1 cc	1,5 cc	2 cs
Farine T 55	400 g	500 g	600 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc
Maïs	20 g	30 g	40 g
Poivrons en cubes	20 g	30 g	40 g

Placez la pale dans le fond de la cuve. Mesurez tous les ingrédients avec précision et placez-les dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur. Sélectionnez le programme choisi.

Au bip, ajoutez le maïs et les poivrons. Ce pain est excellent avec une salade ou à l'apéritif.

PAIN À LA FARINE DE CHÂTAIGNE ET AUX LARDONS

Programme : normal ou français

Eau	230 ml	290 ml	340 ml
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	2 cc	2,5 cc	3 cc
Huile	1 cs	1,5 cs	2 cs
Farine de châtaigne	80 g	100 g	120 g
Farine T 55	320 g	400 g	480 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc
Lardons	40 g	50 g	60 g

Placez la pale dans le fond de la cuve. Mesurez tous les ingrédients avec précision et placez-les dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur. Sélectionnez le programme choisi.

Faites revenir les lardons dans une poêle sans matières grasses.

Laissez-les égoutter sur du papier absorbant et ajoutez-les, au bip.

Ce pain est excellent avec une salade ou à l'apéritif.

PAIN AU PESTO

Programme : normal ou français

Eau	220 ml	270 ml	340 ml
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	2 cc	2,5 cc	3 cc
Pesto	2 cs	3 cs	4 cs
Farine T 55	400 g	500 g	600 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc
Pignons de pin	20 g	30 g	40 g

Placez la pale dans le fond de la cuve. Mesurez tous les ingrédients avec précision et placez-les dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur. Sélectionnez le programme choisi.

Au bip, ajoutez les pignons. Ce pain est excellent avec une salade ou à l'apéritif.

PAIN AU SAFRAN

Programme : normal ou français

Bouillon de volaille	230 ml	285 ml	340 ml
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	2 cc	2,5 cc	3 cc
Dose de safran	1	1	1
Huile d'olive	1 cs	1,5 cs	2 cs
Farine T 55	400 g	500 g	600 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc

Placez la pale dans le fond de la cuve. Mesurez tous les ingrédients avec précision et placez-les dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur.
Sélectionnez le programme choisi.

PAIN AUX BROCOLIS ET AU JAMBON

Programme : normal ou français

Eau	230 ml	285 ml	340 ml
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	2 cc	2,5 cc	3 cc
Crème fraîche	1 cs	1,5 cs	2 cs
Farine T 55	400 g	500 g	600 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc
Brocolis	40 g	60 g	80 g
Jambon	30 g	40 g	50 g

Placez la pale dans le fond de la cuve. Mesurez tous les ingrédients avec précision et placez-les dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur.

Si vous le désirez, vous pouvez rajouter du poivre à votre convenance. Sélectionnez le programme choisi. Faites cuire les brocolis à la vapeur (ils doivent être encore fermes).

Au bip, ajoutez-les avec le jambon.

PAIN À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE

Programme : normal ou français

Eau	240 ml	300 ml	360 ml
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	2 cc	2,5 cc	3 cc
Moutarde à l'ancienne	2 cs	3 cs	4 cs
Farine T 55	400 g	500 g	600 g
Estragon déshydraté	1 cc	1,5 cc	2 cc
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc

Placez la pale dans le fond de la cuve.

Mesurez tous les ingrédients avec précision et placez-les dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur. Sélectionnez le programme choisi.

PAIN AU BOURSIN

Programme : normal ou français

Eau	140 ml	175 ml	210 ml
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	2 cc	2,5 cc	3 cc
Boursin	100 g	125 g	150 g
Farine T 55	400 g	500 g	600 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc

Placez la pale dans le fond de la cuve.

Mesurez tous les ingrédients avec précision et placez-les dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur. Sélectionnez le programme choisi.

Ce pain est excellent avec une salade ou à l'apéritif.

PAIN AU ROMARIN

Programme : normal ou français

Eau	160 ml	200 ml	240 ml
Lait	80 ml	100 ml	120 ml
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	2 cc	2,5 cc	3 cc
Œuf	1	1	1
Farine T 55	400 g	500 g	600 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc
Romarin	1,5 cs	2 cs	3 cs

Placez la pale dans le fond de la cuve.

Battez l'œuf en omelette dans le verre mesureur et complétez avec le lait et l'eau.

Mesurez tous les ingrédients avec précision et placez-les dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur. Sélectionnez le programme choisi.

PAIN AUX TOMATES SÉCHÉES ET AUX OLIVES

Programme : normal ou français

Eau	230 ml	285 ml	340 ml
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	2 cc	2,5 cc	3 cc
Huile d'olive	1 cs	1,5 cs	2 cs
Farine T 55	400 g	500 g	600 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc
Parmesan	2 cs	3 cs	4 cs
Tomates séchées	20 g	30 g	40 g
Olives (au choix)	20 g	30 g	40 g

Placez la pale dans le fond de la cuve. Mesurez tous les ingrédients avec précision et placez-les dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur. Sélectionnez le programme choisi.

Au bip, ajoutez les olives et les tomates.

Ce pain est excellent avec une salade ou à l'apéritif.

PAIN AUX POMMES DE TERRE ET À L'AIL

Programme : normal ou français

Eau	240 ml	300 ml	360 ml
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	2 cc	2,5 cc	3 cc
Ail en poudre	2 cc	2,5 cc	3 cc
Huile d'olive	1 cs	1,5 cs	2 cs
Farine T 55	400 g	500 g	600 g
P. de terre en flocons	3 cs	4 cs	6 cs
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc
Emmental râpé	20 g	30 g	40 g

Placez la pale dans le fond de la cuve. Mesurez tous les ingrédients avec précision et placez-les dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur.

Sélectionnez le programme choisi. Au bip, ajoutez le fromage.

Ce pain est excellent avec une salade ou à l'apéritif.

PAIN SEMI-COMPLET AU MIEL

Programme : normal ou français

Eau	240 ml	300 ml	360 ml
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Miel	2 cs	3 cs	4 cs
Lait en poudre	2 cc	2,5 cc	3 cc
Beurre	15 g	20 g	25 g
Farine T 55	200 g	250 g	300 g
Farine de blé complet	200 g	250 g	300 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc

Placez la pale dans le fond de la cuve.

Mesurez tous les ingrédients avec précision et placez-les dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur. Sélectionnez le programme choisi.

PAIN BLANC AU MIEL

Programme : normal ou français

Eau	240 ml	300 ml	360 ml
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Miel	2 cs	3 cs	4 cs
Lait en poudre	2 cc	2,5 cc	3 cc
Beurre	15 g	20 g	25 g
Farine T 55	400 g	500 g	600 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc

Placez la pale dans le fond de la cuve.

Mesurez tous les ingrédients avec précision et placez-les dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur. Sélectionnez le programme choisi.

PAIN AU YAOURT ET AU MIEL

Programme : normal ou français

Eau	115 ml	150 ml	180 ml
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Miel	2 cs	3 cs	4 cs
Yaourt nature	125 g	150 g	180 g
Beurre	15 g	20 g	25 g
Farine T 55	400 g	500 g	600 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc

Placez la pale dans le fond de la cuve.

Mesurez tous les ingrédients avec précision et placez-les dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur. Sélectionnez le programme choisi.

PAIN AU CAMEL

Programme : normal ou sucré

Lait	240 ml	300 ml	360 ml
Œuf	1	1	2
Sucre	20 g	30 g	40 g
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Caramel liquide	1 cs	2 cs	3 cs
Beurre	15 g	20 g	25 g
Farine T 55	400 g	500 g	600 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc
Caramel mou	50 g	70 g	90 g

Placez la pale dans le fond de la cuve.

Mesurez tous les ingrédients avec précision et placez-les dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur. Sélectionnez le programme choisi.

Au bip, rajoutez le caramel coupé en morceaux et préalablement passé au congélateur.

PAIN AU GINGEMBRE

Programme : normal ou sucré

Eau	240 ml	300 ml	360 ml
Œuf	1	1	2
Sucre	20 g	30 g	40 g
Lait en poudre	2 cc	2,5 cc	3 cc
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Farine T 55	400 g	500 g	600 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc
Gingembre en poudre	1 cc	2 cc	3 cc

Placez la pale dans le fond de la cuve. Mesurez tous les ingrédients avec précision et placez-les dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur. Sélectionnez le programme choisi.

Si vous le désirez, vous pouvez rajouter des morceaux de gingembre confit, mais veillez dans ce cas à diminuer la dose de gingembre en poudre.

PAIN À L'ANIS

Programme : normal ou sucré

Lait	240 ml	300 ml	360 ml
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	35 g	45 g	50 g
Lait en poudre	2 cc	2,5 cc	3 cc
Beurre	30 g	40 g	50 g
Farine T 55	400 g	500 g	600 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc
Anis en poudre	10 g	14 g	17 g

Placez la pale dans le fond de la cuve.

Mesurez tous les ingrédients avec précision et placez-les dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur. Sélectionnez le programme choisi.

PAIN DE SON AUX DATTES

Programme : normal ou français

Eau	260 ml	320 ml	380 ml
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	2 cc	2,5 cc	3 cc
Lait en poudre	2 cc	2,5 cc	3 cc
Beurre	15 g	20 g	25 g
Farine T 55	400 g	500 g	600 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc
Son de blé	20 g	30 g	40 g
Dattes	20 g	30 g	40 g

Placez la pale dans le fond de la cuve. Mesurez tous les ingrédients avec précision et placez-les dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur. Sélectionnez le programme choisi.

Au bip, ajoutez les dattes coupées en morceaux.

PAIN COMPLET AUX FIGUES

Programme : normal ou français

Eau	240 ml	300 ml	360 ml
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	2 cc	2,5 cc	3 cc
Lait en poudre	2 cc	2,5 cc	3 cc
Beurre	15 g	20 g	25 g
Farine T 55	200 g	250 g	300 g
Farine de blé complet	200 g	250 g	300 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc
Figues sèches	50 g	70 g	90 g

Placez la pale dans le fond de la cuve. Mesurez tous les ingrédients avec précision et placez-les dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur. Sélectionnez le programme choisi.

Au bip, ajoutez les figues coupées en morceaux.

PAIN À L'ABRICOT

Programme : normal ou français

Lait	240 ml	300 ml	340 ml
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	2 cs	3 cs	4 cs
Lait en poudre	2 cc	2,5 cc	3 cc
Beurre	15 g	20 g	25 g
Farine T 55	400 g	500 g	600 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc
Abricots séchés	40 g	60 g	80 g

Placez la pale dans le fond de la cuve. Mesurez tous les ingrédients avec précision et placez-les dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur. Sélectionnez le programme choisi. Au bip, ajoutez les abricots coupés en morceaux.

PAIN AUX POMMES

Programme : normal ou français

Eau	120 ml	150 ml	180 ml
Jus de pomme	120 ml	150 ml	180 ml
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	2 cc	2,5 cc	3 cc
Lait en poudre	2 cc	2,5 cc	3 cc
Beurre	15 g	20 g	25 g
Farine T 55	400 g	500 g	600 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc
Pommes déshydratées	40 g	50 g	60 g

Placez la pale dans le fond de la cuve. Mesurez tous les ingrédients avec précision et placez-les dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur. Sélectionnez le programme choisi. Au bip, ajoutez les pommes coupées en morceaux. Attention si vous utilisez des pommes fraîches, diminuez la quantité d'eau et vérifiez la consistance de la pâte.

PAIN EXOTIQUE

Programme : normal ou sucré

Eau	140 ml	175 ml	210 ml
Lait de coco	100 ml	125 ml	150 ml
Sucre	30 g	50 g	70 g
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Beurre	15 g	20 g	25 g
Farine T 55	400 g	500 g	600 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc
Mélange de fruits exotiques	40 g	50 g	60 g

Placez la pale dans le fond de la cuve avec le lait de coco.

Mesurez tous les ingrédients avec précision et placez-les dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur. Sélectionnez le programme choisi.

Au bip, ajoutez le mélange de fruits exotiques.

PAIN AUX POMMES ET CAMEL

Programme : normal ou sucré

Eau	200 ml	250 ml	300 ml
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Caramel	1 cs	2 cs	3 cs
Lait en poudre	2 cc	2,5 cc	3 cc
Beurre	15 g	20 g	25 g
Farine T 55	400 g	500 g	600 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc
Pommes déshydratées	40 g	50 g	60 g

Placez la pale dans le fond de la cuve. Mesurez tous les ingrédients avec précision et placez-les dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur. Sélectionnez le programme choisi.

Au bip, ajoutez les pommes coupées en morceaux. Attention si vous utilisez des pommes fraîches, diminuez la quantité d'eau et vérifiez la consistance de la pâte.

PAIN AU BEURRE DE CACAHOUÈTE ET NOIX DE CAJOU

Programme : normal ou sucré

Eau	240 ml	300 ml	360 ml
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	25 g	30 g	35 g
Lait en poudre	2 cc	2,5 cc	3 cc
Beurre de cacahouète	30 g	40 g	50 g
Farine T 55	400 g	500 g	600 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc
Noix de cajou	40 g	50 g	60 g

Placez la pale dans le fond de la cuve. Mesurez tous les ingrédients avec précision et placez-les dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur. Sélectionnez le programme choisi. Au bip, ajoutez les noix de cajou grossièrement hachées.

PAIN AU BEURRE DE CACAHOUÈTE ET BANANES

Programme : normal ou sucré

Eau	240 ml	300 ml	360 ml
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	25 g	30 g	35 g
Lait en poudre	2 cc	2,5 cc	3 cc
Beurre de cacahouète	30 g	40 g	50 g
Farine T 55	400 g	500 g	600 g
Bananes écrasées	1	2	3
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc
Bananes séchées	20 g	30 g	40 g

Placez la pale dans le fond de la cuve avec les bananes écrasées. Mesurez tous les ingrédients avec précision et placez-les dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur. Sélectionnez le programme choisi. Au bip, ajoutez les bananes séchées coupées en morceaux.

PAIN AU SIROP D'ÉRABLE ET NOIX DE PÉCAN

Programme : normal ou sucré

Eau	230 ml	290 ml	350 ml
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sirop d'érable	2 cs	3 cs	4 cs
Lait en poudre	2 cc	2,5 cc	3 cc
Beurre	15 g	20 g	25 g
Farine T 55	300 g	350 g	400 g
Farine de blé complet	100 g	150 g	200 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc
Noix de pécan	40 g	50 g	60 g

Placez la pale dans le fond de la cuve. Mesurez tous les ingrédients avec précision et placez-les dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur. Sélectionnez le programme choisi.

Au bip, ajoutez les noix de pécan grossièrement hachées.

PAIN À LA NOISETTE

Programme : normal ou français

Eau	230 ml	285 ml	340 ml
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	2 cc	3 cc	4 cc
Huile de noisette	1 cs	1,5 cs	2 cs
Lait en poudre	2 cc	3 cc	4 cc
Farine T 55	400 g	500 g	600 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc
Noisettes hachées	40 g	50 g	60 g

Placez la pale dans le fond de la cuve. Mesurez tous les ingrédients avec précision et placez-les dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur. Sélectionnez le programme choisi.

Au bip, ajoutez les noisettes hachées.

PAIN AUX AMANDES

Programme : normal ou sucré

Eau	120 ml	150 ml	180 ml
Lait	120 ml	150 ml	180 ml
Œuf	1	1	2
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	25 g	35 g	45 g
Extrait d'amande amère	0,5 cc	1 cc	1 cc
Beurre	30 g	40 g	50 g
Farine T 55	400 g	500 g	600 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc
Amandes	50 g	60 g	70 g

Placez la pale dans le fond de la cuve. La quantité de liquide est calculée œuf compris. Mettez l'œuf battu dans la cuve ou le verre mesureur et complétez avec le lait et l'eau. Placez les ingrédients dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur. Sélectionnez le programme choisi. Au bip, ajoutez les amandes grossièrement hachées. Si vous désirez accentuer le parfum de l'amande vous pouvez utiliser du lait d'amande vendu au rayon diététique des grandes surfaces.

PAIN AUX PISTACHES NOIX ET CAFÉ

Programme : normal ou sucré

Lait	240 ml	300 ml	360 ml
Œuf	1	1	2
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	25 g	35 g	45 g
Café soluble	1,5 cc	2 cc	2,5 cc
Beurre	30 g	40 g	50 g
Farine T 55	400 g	500 g	600 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc
Pistaches + noix	50 g	60 g	70 g

Même recette que le pain aux amandes (ci-dessus). Remplacer les amandes par les pistaches et les noix. Le café soluble peut-être remplacé par de l'extrait de café.

PAIN AUX MARRONS

Programme : normal ou sucré

Lait	240 ml	300 ml	360 ml
Œuf	1	1	2
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	2 cc	2,5 cc	3 cc
Crème de marron	40 g	50 g	60 g
Beurre	30 g	40 g	50 g
Farine T 55	400 g	500 g	600 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc
Marrons cuits	50 g	60 g	70 g

Placez la pale dans le fond de la cuve. La quantité de liquide est calculée œuf compris.

Mettez l'œuf battu dans la cuve ou le verre mesureur et complétez avec le lait.

Placez les ingrédients dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur.

Sélectionnez le programme choisi. Au bip, ajoutez les marrons cuits coupés en gros morceaux.

PAIN DE L'ÉCUREUIL

Programme : normal ou français

Eau	240 ml	300 ml	360 ml
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	25 g	35 g	45 g
Beurre	15 g	20 g	25 g
Farine T 55	400 g	500 g	600 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc
Noix/amandes/pistaches/noisettes	60 g	70 g	80 g

Placez la pale dans le fond de la cuve. La quantité de liquide est calculée œuf compris. Mettez l'œuf battu dans la cuve ou le verre mesureur et complétez avec l'eau. Placez les ingrédients dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur. Sélectionnez le programme choisi. Au bip, ajoutez les fruits secs grossièrement hachés. Vous pouvez remplacer l'eau par du lait.

PAIN AUX AMANDES ET CITRON

Programme : normal ou sucré

Eau	120 ml	150 ml	180 ml
Lait	120 ml	150 ml	180 ml
Œuf	1	1	2
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	25 g	35 g	45 g
Extrait d'amande amère	0,5 cc	1 cc	1 cc
Beurre	30 g	40 g	50 g
Farine T 55	400 g	500 g	600 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc
Zeste citron râpé	0,5	1	1,5
Amandes	50 g	60 g	70 g

Placez la pale dans le fond de la cuve. La quantité de liquide est calculée œuf compris. Mettez l'œuf battu dans la cuve ou le verre mesureur et complétez avec le lait et l'eau. Placez les ingrédients dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur y compris le zeste de citron râpé. Sélectionnez le programme choisi. Au bip, ajoutez les amandes grossièrement hachées.

PAIN AUX POMMES ET NOIX

Programme : normal ou français

Eau	150 ml	190 ml	230 ml
Jus de pomme	80 ml	95 ml	110 ml
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	1 cs	2 cs	3 cs
Lait en poudre	2 cc	2,5 cc	3 cc
Huile de noix	1 cs	1,5 cs	2 cs
Farine T 55	400 g	500 g	600 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc
Pommes déshydratées	20 g	25 g	30 g
Noix	20 g	25 g	30 g

Placez la pale dans le fond de la cuve. Placez les ingrédients dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur. Sélectionnez le programme choisi. Au bip, ajoutez les noix grossièrement hachées et les pommes coupées en morceaux.

PAIN AUX ABRICOTS ET NOISETTES

Programme : normal ou français

Eau	230 ml	285 ml	360 ml
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	1 cs	2 cs	3 cs
Lait en poudre	2 cc	2,5 cc	3 cc
Huile de noisette	1 cs	1,5 cs	2 cs
Farine T 55	400 g	500 g	600 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc
Abricots déshydratés	30 g	35 g	40 g
Noisettes	20 g	25 g	30 g

Placez la pale dans le fond de la cuve. Mesurez tous les ingrédients avec précision et placez-les dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur. Sélectionnez le programme choisi. Au bip, ajoutez les noisettes grossièrement hachées et les abricots coupés en morceaux.

PAIN AUX POMMES ET BANANES

Programme : normal ou sucré

Eau	240 ml	300 ml	360 ml
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	1 cs	2 cs	3 cs
Lait en poudre	2 cc	2,5 cc	3 cc
Farine T 55	400 g	500 g	600 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc
Pommes déshydratées	30 g	35 g	40 g
Bananes séchées	20 g	25 g	30 g

Placez la pale dans le fond de la cuve. Mesurez tous les ingrédients avec précision et placez-les dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur. Sélectionnez le programme choisi. Au bip, ajoutez les pommes et les bananes coupées en morceaux.

PAIN À LA MANGUE ET NOIX DE COCO

Programme : normal ou sucré

Eau	140 ml	180 ml	220 ml
Lait de coco	100 ml	120 ml	140 ml
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	1 cs	2 cs	3 cs
Lait en poudre	2 cc	2,5 cc	3 cc
Farine T 55	400 g	500 g	600 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc
Noix de coco râpée	20 g	25 g	30 g
Mangue séchée	20 g	25 g	30 g

Placez la pale dans le fond de la cuve. Mesurez tous les ingrédients avec précision et placez-les dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur. Sélectionnez le programme choisi. Au bip, ajoutez les morceaux de mangue et la noix de coco.

PAIN AU GINGEMBRE ET CITRON

Programme : normal ou sucré

Eau	240 ml	300 ml	360 ml
Œuf	1	1	2
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	30 g	40 g	50 g
Lait en poudre	2 cc	2,5 cc	3 cc
Farine T 55	400 g	500 g	600 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc
Gingembre en poudre	1 cc	1,5 cc	2 cc
Zeste citron	1/2	1	1

Placez la pale dans le fond la cuve. Cassez les œufs dans le verre mesureur et complétez avec l'eau jusqu'au volume requis. Mesurez tous les ingrédients avec précision et placez-les dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur. Sélectionnez le programme choisi.

Vous pouvez, si vous le désirez, ajouter des morceaux de gingembre confit ou de citron confit.

PAIN AUX DATTES ET AU CAFÉ

Programme : normal ou sucré

Eau	240 ml	300 ml	360 ml
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	20 g	30 g	40 g
Lait en poudre	2 cc	2,5 cc	3 cc
Farine T 55	400 g	500 g	600 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc
Café soluble	2 cc	4 cc	6 cc
Dattes	50 g	60 g	80 g

Placez la pale dans le fond de la cuve. Mesurez tous les ingrédients avec précision et placez-les dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur.

Sélectionnez le programme choisi. Au bip, ajoutez les dattes coupées en morceaux.

PAIN AUX POMMES ET AU MIEL

Programme : normal ou sucré

Eau	230 ml	290 ml	340 ml
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Miel	3 cs	5 cs	7 cs
Lait en poudre	2 cc	2,5 cc	3 cc
Farine T 55	400 g	500 g	600 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc
Pommes déshydratées	40 g	60 g	80 g

Placez la pale dans le fond de la cuve. Mesurez tous les ingrédients avec précision et placez-les dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur.

Sélectionnez le programme choisi. Au bip, ajoutez les pommes coupées en morceaux.

Si vous utilisez des pommes fraîches, réduisez la quantité d'eau.

PAIN PIÑACOLADA*Programme : normal ou sucré*

Eau	240 ml	300 ml	360 ml
Rhum	0,5 cs	1 cs	1,5 cs
Beurre	20 g	25 g	30 g
Lait en poudre	2 cc	1 cs	1,5 cs
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	2 cs	3 cs	4 cs
Farine	400 g	500 g	600 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc
Ananas déshydraté	40 g	60 g	80 g

Placez la pale dans le fond de la cuve. Mesurez tous les ingrédients avec précision et placez-les dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur. Sélectionnez le programme choisi.

Au bip, ajoutez l'ananas coupé en morceaux.

Attention, si vous choisissez d'utiliser de l'ananas en boîte ou frais veillez à diminuer la quantité d'eau.

PAIN À L'ORANGE*Programme : normal ou sucré*

Eau	240 ml	300 ml	360 ml
Jus d'oranges entières	1	1,5	2
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	20 g	30 g	40 g
Lait en poudre	1 cs	1,5 cs	2 cs
Beurre	15 g	20 g	25 g
Farine T 55	400 g	500 g	600 g
Zestes d'oranges râpés	0,5	1	1,5
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc

Placez la pale dans le fond de la cuve. Pressez les oranges.

Attention la quantité de liquide totale est calculée en ajoutant l'eau et le jus de d'orange. Sélectionnez le programme choisi. Au bip, vous pouvez ajouter à votre convenance des morceaux d'oranges confites.

PAIN AU CAFÉ ET AU CHOCOLAT

Programme : normal ou sucré

Eau	190 ml	230 ml	270 ml
Café espresso tiède	50 ml	70 ml	90 ml
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	20 g	30 g	40 g
Chocolat en poudre	1 cs	1,5 cs	2 cs
Beurre	20 g	30 g	40 g
Farine T 55	400 g	500 g	600 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc
Pépites de chocolat	30 g	40 g	50 g

Préparez le café avant, afin qu'il soit tiède au moment de le mettre dans la cuve.

Placez la pale dans le fond de la cuve. Placez les ingrédients dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur. Sélectionnez le programme choisi. Au bip, ajoutez les pépites de chocolat. Vous pouvez remplacer les pépites par du chocolat coupé en morceaux.

PAIN AUX DEUX CHOCOLATS

Programme : normal ou sucré

Eau	140 ml	180 ml	220 ml
Lait	100 ml	120 ml	140 ml
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	30 g	40 g	50 g
Beurre	20 g	30 g	40 g
Farine T 55	400 g	500 g	600 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc
Pépites de chocolat noir	30 g	40 g	50 g
Pépites de chocolat blanc	30 g	40 g	50 g

Placez la pale dans le fond de la cuve. Placez les ingrédients dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur. Sélectionnez le programme choisi. Au bip, ajoutez les pépites de chocolat. Vous pouvez remplacer les pépites par du chocolat coupé en morceaux.

PAIN AU CHOCOLAT ET À LA BANANE

Programme : normal ou sucré

Eau	120 ml	150 ml	180 ml
Lait	120 ml	150 ml	180 ml
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	30 g	40 g	50 g
Beurre	30 g	40 g	50 g
Chocolat en poudre	1 cs	1,5 cs	2 cs
Farine T 55	400 g	500 g	600 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc
Pépites de chocolat	30 g	40 g	50 g
Bananes séchées	30 g	40 g	50 g

Placez la pale dans le fond de la cuve. Placez les ingrédients dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur. Sélectionnez le programme choisi. Au bip, ajoutez les pépites de chocolat. Vous pouvez les remplacer par de simples morceaux de chocolat et la banane séchée par de la banane fraîche, mais dans ce dernier cas, diminuez la quantité d'eau et vérifiez la consistance de la pâte.

PAIN AU CHOCOLAT ET À L'ORANGE

Programme : normal ou sucré

Eau	240 ml	300 ml	360 ml
Jus d'orange frais	1,5	2	3
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	30 g	40 g	50 g
Beurre	30 g	40 g	50 g
Chocolat en poudre	1 cs	1,5 cs	2 cs
Farine T 55	400 g	500 g	600 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc
Pépites de chocolat	30 g	40 g	50 g
Zestes d'orange râpés	1	1,5	2

Placez la pale dans le fond de la cuve. Pressez les oranges et complétez avec l'eau, jusqu'à la quantité conseillée. Au bip, ajoutez les pépites de chocolat. Vous pouvez les remplacer par des morceaux de chocolat. Au bip, vous pouvez ajouter à votre convenance des zestes d'orange confits.

PAIN BOUNTY

Programme : normal ou sucré

Eau	140 ml	180 ml	220 ml
Lait de coco	100 ml	120 ml	140 ml
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	30 g	40 g	50 g
Beurre	30 g	40 g	50 g
Chocolat en poudre	1 cs	1,5 cs	2 cs
Farine T 55	400 g	500 g	600 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc
Noix de coco râpée	20 g	30 g	40 g
Pépites de chocolat	20 g	30 g	40 g

Placez la pale dans le fond de la cuve. Mesurez tous les ingrédients avec précision et placez-les dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur. Sélectionnez le programme choisi. Au bip, ajoutez les pépites de chocolat.

PAIN AFTER EIGHT

Programme : normal ou sucré

Eau	140 ml	180 ml	220 ml
Lait	100 ml	120 ml	140 ml
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	30 g	40 g	50 g
Beurre	30 g	40 g	50 g
Chocolat en poudre	1 cs	1,5 cs	2 cs
Farine T 55	400 g	500 g	600 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc
After Eight	40 g	50 g	60 g

Placez la pale dans le fond de la cuve. Mesurez tous les ingrédients avec précision et placez-les dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur. Sélectionnez le programme choisi. Au bip, ajoutez l'After Eight coupé en morceaux. Vous pouvez remplacer ce dernier par des pépites de chocolat et ajouter une cuillère à soupe de menthe fraîche hachée ou à défaut de menthe surgelée.

PAIN CAPPUCINO*Programme : normal ou sucré*

Eau	100 ml	140 ml	180 ml
Lait	70 ml	80 ml	90 ml
Crème fraîche	70 ml	80 ml	90 ml
Œuf	1	1	2
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	30 g	40 g	50 g
Beurre	30 g	40 g	50 g
Chocolat en poudre	1,5 cs	2 cs	2,5 cs
Café instantané	1 cs	1,5 cs	2 cs
Farine T 55	400 g	500 g	600 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc

Placez la pale dans le fond de la cuve. Cassez l'œuf dans le verre mesureur et complétez avec le lait, la crème et l'eau, jusqu'au volume de liquide préconisé. Sélectionnez le programme choisi. Au bip, vous pouvez ajouter des pépites de chocolat.

PAIN FORÊT-NOIRE*Programme : normal ou sucré*

Eau	100 ml	140 ml	180 ml
Lait	65 ml	75 ml	85 ml
Crème fraîche	65 ml	75 ml	85 ml
Œuf	1	1	2
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	30 g	40 g	50 g
Beurre	30 g	40 g	50 g
Chocolat en poudre	1 cs	1,5 cs	2 cs
Kirsch	1 cs	1,5 cs	2 cs
Farine T 55	400 g	500 g	600 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc
Cerises confites	35 g	45 g	55 g

Même recette que le pain cappuccino (ci-dessus). Remplacez le chocolat par les cerises confites.

PAIN AU CHOCOLAT ET AUX NOISETTES

Programme : normal ou sucré

Eau	100 ml	140 ml	190 ml
Lait	70 ml	80 ml	85 ml
Crème fraîche	70 ml	80 ml	85 ml
Œuf	1	1	2
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	30 g	40 g	50 g
Beurre	30 g	40 g	50 g
Farine T 55	400 g	500 g	600 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc
Noisettes	25 g	30 g	40 g
Chocolat au lait	25 g	30 g	40 g

Placez la pale dans le fond de la cuve. Cassez l'œuf dans le verre mesureur et complétez avec le lait, la crème et l'eau jusqu'au volume de liquide préconisé. Sélectionnez le programme choisi.

Au bip, ajoutez les noisettes et le chocolat au lait coupé en morceaux.

PAIN AU CHOCOLAT BLANC ET AUX FRAMBOISES

Programme : normal ou sucré

Eau	120 ml	160 ml	190 ml
Lait	50 ml	60 ml	75 ml
Crème fraîche	50 ml	60 ml	75 ml
Œuf	1	1	2
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	30 g	40 g	50 g
Beurre	30 g	40 g	50 g
Farine T 55	400 g	500 g	600 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc
Framboises	30 g	40 g	50 g
Chocolat blanc	30 g	40 g	50 g

Même recette que le pain chocolat noisette (ci-dessus). Remplacez les noisettes et le chocolat par les framboises et les morceaux de chocolat blanc.

PAIN AU CHOCOLAT PRALINÉ

Programme : normal ou sucré

Eau	140 ml	180 ml	210 ml
Lait	50 ml	60 ml	75 ml
Crème fraîche	50 ml	60 ml	75 ml
Œuf	1	1	2
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	30 g	40 g	50 g
Beurre	30 g	40 g	50 g
Chocolat en poudre	1 cs	1,5 cs	2 cs
Farine T 55	400 g	500 g	600 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc
Pralin	20 g	30 g	40 g
Pépites de pralinoise	30 g	40 g	50 g

Placez la pale dans le fond de la cuve. Cassez l'œuf dans le verre mesureur et complétez avec le lait, la crème et l'eau, jusqu'au volume de liquide préconisé. Sélectionnez le programme choisi. Au bip, ajoutez le pralin et les pépites de pralinoise. Vous pouvez aussi ajouter du chocolat coupé en morceaux.

PAIN AU CHOCOLAT ET AU BAILEY'S

Programme : normal ou sucré

Eau	120 ml	150 ml	180 ml
Lait	50 ml	60 ml	70 ml
Crème fraîche	50 ml	60 ml	70 ml
Œuf	1	1	2
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	30 g	40 g	50 g
Beurre	30 g	40 g	50 g
Bailey's	2 cs	3 cs	4 cs
Chocolat en poudre	1 cs	1,5 cs	2 cs
Farine T 55	400 g	500 g	600 g
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc
Levure déshydratée	1 cc	1,5 cc	2 cc

Placez la pale dans le fond de la cuve. Cassez l'œuf dans le verre mesureur et complétez avec le lait, la crème et l'eau jusqu'au volume de liquide préconisé. Sélectionnez le programme choisi.

Vous pouvez aussi ajouter des pépites de chocolat.

PAIN DE MIE*Programme : normal*

Eau	160 ml	200 ml	240 ml
Lait	80 ml	100 ml	120 ml
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	15 g	20 g	25 g
Beurre	30 g	40 g	50 g
Farine T 55	400 g	500 g	600 g
Levure déshydratée	1,5 cc	2 cc	2,5 cc

Placez la pale dans le fond de la cuve. Mesurez tous les ingrédients avec précision et placez-les dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur. Sélectionnez le programme choisi.

PAIN DE MIE SEMI-COMPLET*Programme : normal*

Eau	160 ml	200 ml	240 ml
Lait	80 ml	100 ml	120 ml
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	15 g	20 g	25 g
Beurre	30 g	40 g	50 g
Farine T 55	250 g	300 g	350 g
Farine T 150	150 g	200 g	250 g
Levure déshydratée	1,5 cc	2 cc	2,5 cc

Placez la pale dans le fond de la cuve. Mesurez tous les ingrédients avec précision et placez-les dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur. Sélectionnez le programme choisi.

PAIN DE MIE AUX CÉRÉALES

Programme : normal

Eau	160 ml	200 ml	240 ml
Lait	80 ml	100 ml	120 ml
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	15 g	20 g	25 g
Beurre	30 g	40 g	50 g
Farine T 55	250 g	300 g	350 g
Farine 5 céréales	150 g	200 g	250 g
Levure déshydratée	1,5 cc	2 cc	2,5 cc

Placez la pale dans le fond de la cuve. Mesurez tous les ingrédients avec précision et placez-les dans la cuve dans l'ordre préconisé par le constructeur. Sélectionnez le programme choisi.

PAIN BRIOCHÉ AUX RAISINS SECS

Programme : normal ou sucré

Eau	240 ml	300 ml	360 ml
Œuf	1	2	2
Sel	1 cc	1,5 cc	1,5 cc
Sucre	15 g	20 g	25 g
Beurre	60 g	75 g	90 g
Farine T 55	400 g	500 g	600 g
Levure déshydratée	1,5 cc	2 cc	2,5 cc
Raisins secs	40 g	60 g	80 g

Placez la pale dans le fond de la cuve. Cassez les œufs dans un verre mesureur et complétez avec de l'eau jusqu'au volume de liquide indiqué dans la recette.

Placez tous les ingrédients dans l'ordre préconisé par le constructeur.

Sélectionnez le programme choisi. Au bip, ajoutez les raisins secs.

PAIN VIENNOIS*Programme : normal ou sucré*

Lait	240 ml	300 ml	360 ml
Sel	1 cc	1,5 cc	1,5 cc
Sucre	15 g	20 g	25 g
Beurre	50 g	60 g	70 g
Farine T 55	400 g	500 g	600 g
Levure déshydratée	1,5 cc	2 cc	2,5 cc

Placez la pale dans le fond de la cuve.

Placez tous les ingrédients dans l'ordre préconisé par le constructeur.

Sélectionnez le programme choisi.

Vous pouvez aromatiser ce pain avec de la vanille en poudre, des zestes d'orange ou de citron râpés.

BRIOCHE*Programme : normal ou sucré*

Lait	100 ml	120 ml	160 ml
Œuf	1	2	2
Sel	1 cc	1,5 cc	1,5 cc
Sucre	40 g	60 g	80 g
Beurre	140 g	180 g	200 g
Farine T 55	400 g	500 g	600 g
Levure déshydratée	1,5 cc	2 cc	2,5 cc

Placez la pale dans le fond de la cuve. Cassez les œufs dans un verre mesureur et compléter jusqu'au volume de liquide indiqué dans la recette.

Placez tous les ingrédients dans l'ordre préconisé par le constructeur. Sélectionnez le programme choisi.

Si vous n'avez pas de programme sucré, je vous conseille d'arrêter la cuisson 20 minutes avant la fin du programme normal.

BRIOCHE LÉGÈRE

Programme : normal ou sucré

Lait	240 ml	300 ml	360 ml
Jaunes d'œufs	3	4	5
Sel	1 cc	1,5 cc	1,5 cc
Sucre	40 g	50 g	60 g
Fleur d'oranger	1,5 cc	3 cc	4 cc
Beurre	70 g	90 g	110 g
Farine T 55	400 g	500 g	600 g
Levure déshydratée	1,5 cc	2 cc	2,5 cc

Placez la pale dans le fond de la cuve. Cassez les jaunes d'œufs dans un verre mesureur et complétez avec le lait, jusqu'au volume de liquide indiqué dans la recette.

Placez tous les ingrédients dans l'ordre préconisé par le constructeur. Sélectionnez le programme choisi. Si vous n'avez pas de programme sucré, je vous conseille d'arrêter la cuisson 20 minutes avant la fin du programme normal.

BRIOCHE À LA NOIX DE COCO

Programme : normal ou sucré

Lait	120 ml	140 ml	180 ml
Jaunes d'œufs	2	3	4
Sel	1 cc	1,5 cc	1,5 cc
Sucre	25 g	35 g	45 g
Noix de coco râpée	30 g	40 g	50 g
Beurre	120 g	150 g	180 g
Farine T 55	400 g	500 g	600 g
Levure déshydratée	1,5 cc	2 cc	2,5 cc

Placez la pale dans le fond de la cuve. Cassez les jaunes d'œufs dans un verre mesureur et complétez avec le lait, jusqu'au volume de liquide indiqué dans la recette. Placez tous les ingrédients dans l'ordre préconisé par le constructeur. Sélectionnez le programme choisi. Si vous n'avez pas de programme sucré, je vous conseille d'arrêter la cuisson 20 minutes avant la fin du programme normal.

PAIN AU LAIT

Programme : normal ou sucré

Lait	240 ml	300 ml	360 ml
Jaunes d'œufs	1	2	3
Sel	1 cc	1,5 cc	1,5 cc
Sucre	20 g	25 g	30 g
Beurre	80 g	100 g	120 g
Farine T 55	400 g	500 g	600 g
Levure déshydratée	1,5 cc	2 cc	2,5 cc

Placez la pale dans le fond de la cuve. Cassez les jaunes d'œufs dans un verre mesureur et complétez avec le lait, jusqu'au volume de liquide indiqué dans la recette.

Placez tous les ingrédients dans l'ordre préconisé par le constructeur. Sélectionnez le programme choisi.

KOUGLOF

Programme : normal ou sucré

Lait	240 ml	300 ml	360 ml
Jaunes d'œufs	2	3	4
Sel	1 cc	1,5 cc	1,5 cc
Sucre	20 g	25 g	30 g
Beurre	60 g	80 g	100 g
Farine T 55	400 g	500 g	600 g
Levure déshydratée	1,5 cc	2 cc	2,5 cc
Raisins secs	80 g	100 g	120 g

Placez la pale dans le fond de la cuve. Cassez les jaunes d'œufs dans un verre mesureur et complétez avec le lait, jusqu'au volume de liquide indiqué dans la recette.

Placez tous les ingrédients dans l'ordre préconisé par le constructeur.

Sélectionnez le programme choisi. Au bip, ajoutez les raisins. Vous pouvez les faire gonfler dans de l'alcool mais dans ce cas réduisez un peu la quantité de liquide.

PANETTONE

Programme : normal ou sucré

Lait	240 ml	300 ml	360 ml
Jaunes d'œufs	2	3	4
Sel	1 cc	1,5 cc	1,5 cc
Sucre	50 g	70 g	90 g
Beurre	60 g	80 g	100 g
Farine T 55	400 g	500 g	600 g
Levure déshydratée	1,5 cc	2 cc	2,5 cc
Raisins secs	40 g	50 g	60 g
Cédrat confit	40 g	50 g	60 g

Placez la pale dans le fond de la cuve. Cassez les jaunes d'œufs dans un verre mesureur et complétez avec le lait, jusqu'au volume de liquide indiqué dans la recette. Placez tous les ingrédients dans l'ordre préconisé par le constructeur. Sélectionnez le programme choisi. Au bip, ajoutez les raisins et le cédrat confit.

CRAMIQUE

Programme : normal ou sucré

Lait	240 ml	300 ml	360 ml
Jaunes d'œufs	1	2	3
Sel	1 cc	1,5 cc	1,5 cc
Sucre	30 g	40 g	50 g
Beurre	50 g	70 g	90 g
Farine T 55	400 g	500 g	600 g
Levure déshydratée	1,5 cc	2 cc	2,5 cc
Raisins secs	70 g	90 g	110 g

Placez la pale dans le fond de la cuve. Cassez les jaunes d'œufs dans un verre mesureur et complétez avec le lait, jusqu'au volume de liquide indiqué dans la recette. Placez tous les ingrédients dans l'ordre préconisé par le constructeur. Sélectionnez le programme choisi. Au bip, ajoutez les raisins.

LES PAINS TRADITIONNELS

Pain blanc	15
Pain français	15
Pain italien	17
Pain de campagne	17
Pain de seigle	19
Pain de son	19
Pain complet	21
Pain semi-complet	21
Pain aux flocons d'avoine	23
Pain aux céréales	23
Pain aux graines de lin	25
Pain aux germes de blé	25
Pain à l'orge	27
Pain à la farine de châtaigne	27
Pain à la farine d'épeautre	29
Pain à la farine de kamut	29
Pain à la farine de maïs	31
Pain à la bière	31
Pain au fromage blanc	33
Pain au cumin	33
Pain au citron	35

LES PAINS SALÉS

Pain au jus de légume	37
Pain à l'ail	37
Pain à l'oignon	39
Pain au fromage et à la ciboulette	39
Pain au fromage de chèvre	41
Pain au roquefort et aux noix	41
Pain aux trois fromages	43
Pain à la raclette	43
Pain au comté et à la bière	45
Pain aux olives	45
Pain pizza	47
Pain aux tomates	47
Pain aux tomates séchées	49

Pain aux champignons	49
Pain aux champignons et au jambon	51
Pain mexicain	51
Pain à la farine de châtaigne et aux lardons	53
Pain au pesto	53
Pain au safran	55
Pain aux brocolis et au jambon	55
Pain à la moutarde à l'ancienne	57
Pain au boursin	57
Pain au romarin	59
Pain aux tomates séchées et aux olives	59
Pain aux pommes de terre et à l'ail	61

LES PAINS SUCRÉS

Pain semi-complet au miel	63
Pain blanc au miel	63
Pain au yaourt et au miel	65
Pain au caramel	65
Pain au gingembre	67
Pain à l'anis	67
Pain de son aux dattes	69
Pain complet aux figues	69
Pain à l'abricot	71
Pain aux pommes	71
Pain exotique	73
Pain aux pommes et caramel	73
Pain au beurre de cacahouète et noix de cajou	75
Pain au beurre de cacahouète et bananes	75
Pain au sirop d'érable et noix de pécan	77
Pain à la noisette	77
Pain aux amandes	79
Pain aux pistaches noix et café	79
Pain aux marrons	81
Pain de l'écureuil	81
Pain aux amandes et citron	83
Pain aux pommes et noix	85
Pain aux abricots et noisettes	87
Pain aux pommes et bananes	87

Pain à la mangue et noix de coco	89
Pain au gingembre et citron	91
Pain aux dattes et au café	93
Pain aux pommes et au miel	93
<i>Pain piñacolada</i>	95
Pain à l'orange	95

LES PAINS À BASE DE CHOCOLAT

Pain au café et au chocolat	97
Pain aux deux chocolats	99
Pain au chocolat et à la banane	101
Pain au chocolat et à l'orange	101
Pain Bounty	103
Pain After Eight	103
Pain cappuccino	105
Pain forêt-noire	105
Pain au chocolat et aux noisettes	107
Pain au chocolat blanc et aux framboises	107
Pain au chocolat praliné	109
Pain au chocolat et au Bailey's	111

LES VIENNOISERIES

Pain de mie	113
Pain de mie semi-complet	113
Pain de mie aux céréales	115
Pain brioché aux raisins secs	115
Pain viennois	117
Brioche	117
Brioche légère	119
Brioche à la noix de coco	119
Pain au lait	121
Kouglof	121
Panettone	123
Cramique	123

L'éditeur remercie

Cécile Duval,

Sandra de Marin de Carranrais,

Sylvie Mor-Jardin,

Gwladys Turakiewicz

pour avoir réalisé les pains photographiés dans cet ouvrage.