



## L'atelier Pain

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

# L'atelier Pain

*Cécile Decaux, Guillaume Decaux*

**L'atelier Pain** Cécile Decaux, Guillaume Decaux

Oui votre machine à pain est un véritable bijou! A condition de l utiliser. 100 pains irresistibles faits tout en machine ou façonnés à la main en baguette en couronne en tortue en étoile... Réussissez du premier coup grâce aux pas à pas illustrés et aux bonne astuces d une blogueuse avertie.

 [Télécharger L'atelier Pain ...pdf](#)

 [Lire en ligne L'atelier Pain ...pdf](#)

127 pages

Extrait

## LA PESÉE EXACTE DES INGRÉDIENTS

L'idéal est de la faire avec une balance électronique précise à 1 ou 2 g près. La levure et le sel seront, eux, mesurés à l'aide de la cuillère doseuse, plus fiable pour les quantités infimes. Le plus simple est de poser la cuve de la machine sur la balance et d'ajouter au fur et à mesure les ingrédients, en faisant la tare entre chaque. À défaut, vous pouvez mesurer les liquides à l'aide du gobelet doseur fourni avec la machine, ou d'un biberon, dont les graduations sont plus précises. Certaines machines à pain sont plus «tolérantes» que d'autres quant aux erreurs de dosage de la farine et des liquides, mais celles-ci ne doivent jamais excéder 5 g !

## LE RESPECT DU TAUX D'HYDRATATION (TH)

Le taux d'hydratation, ou TH, est le rapport du poids des liquides sur le poids de farine utilisé. Il s'exprime en pourcentage et correspond à la quantité d'eau que peut absorber la farine.

Pour les viennoiseries, il faut savoir que les oeufs, le lait ou les parfums (rhum, fleur d'oranger, etc.) comptent comme liquides dans le calcul du TH. Les matières grasses y participent aussi, en proportion variable.

Le TH varie en fonction de l'humidité de la farine, du taux de gluten, du type de farine utilisé et de l'humidité ambiante. Présentation de l'éditeur

100 pains irrésistibles faits tout en machine ou façonnés à la main, en baguette, en couronne, en tortue, en étoile...

Réussissez du premier coup grâce aux pas à pas illustrés et aux bonnes astuces d'une blogueuse avertie.

Download and Read Online L'atelier Pain Cécile Decaux, Guillaume Decaux #WBN198I0UQS

Lire L'atelier Pain par Cécile Decaux, Guillaume Decaux pour ebook en ligneL'atelier Pain par Cécile Decaux, Guillaume Decaux Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres L'atelier Pain par Cécile Decaux, Guillaume Decaux à lire en ligne. Online L'atelier Pain par Cécile Decaux, Guillaume Decaux ebook Téléchargement PDFL'atelier Pain par Cécile Decaux, Guillaume Decaux DocL'atelier Pain par Cécile Decaux, Guillaume Decaux MobipocketL'atelier Pain par Cécile Decaux, Guillaume Decaux EPub  
**WBN198I0UQSWBN198I0UQSWBN198I0UQS**