RIETMANN
Recettes
de Noël

Sommaire

Pains

- Tourte de Noël 4
- Pain Ardéchois 5
- Pain au Seigle / Pain au Seigle & citron... 6
- Épeautre & Miel 7

Brioche pâte levée

- Pain de Mie 8
- Stollen de Noël Délibeignet 9
- Panettone / Macaronade 10
- Brioche de Noël Délibrioche 11

Cake Pâtisserie

- Pain d'épices laminable / Pain d'épices original 12
- Pain d'épices pâte à choux / Pain d'épices noix & figues 13
- Cake à l'orange Speedy Top 14
- Cake de Noël Speedy Top 15
- Cake Choco 16
- Crumble de Noël / Pâte sablée de Noël 17
- Mosaïque de photos 18

Tourte de Noël

Mélange L'Empereur	1,000 kg
Eau	0,750 kg
Levure	0,025 kg
Épices à pains d'épices	0,015 kg

Fruits d'incorporations

Raisins	0,200 kg
Amandes hâchées	0,100 kg
Oranges en cubes	0,100 kg
Cranberries	0,150 kg

• Pétrissage spirale •

8 min en V1 et 5 min en V2

Incorporation des fruits 2 min en V1

• Mise en œuvre •

Température de la pâte : 25 - 26 °C

Pointage : en masse 30 min

Diviser en boules étalées au rouleau de 500 g.

Vous pouvez utiliser des cercles à entremets chemisés au papier cuisson pour la forme des pains comme présentée en photo.

Apprêt : 50 à 60 min

• Cuisson •

240 °C four tombant à 210 °C pendant 45 min pour des pièces de 500 g.

• Pâte décor •

Farine de seigle	0,250 kg
Eau	0,100 kg
Huile	0,020 kg

Mélanger 2 min en V1 et 3 min en V2.

Réserver sous film étirable au frais.

Étaler au rouleau d'épaisseur 3 mm et découper avec les emporte-pièces choisis

Pain Ardéchois

MÉLANGE RUSTILLOU	10,000 kg
EAU	8,000 - 8,200 L
LEVURE	0,100 - 0,200 kg
FRUITS D'INCORPORATION (15% du poids de la pâte)	4,000 kg

- Abricots secs
- Pruneaux
- Noisettes
- Raisins

• PÉTRISSAGE SPIRALE •

V1 : 5 min V2 : 8 à 10 min
Incorporation des fruits 2 min en V1
Température de pâte : 24 - 26 °C
Pointage : 60 min (rabat à 30 min) puis pointage différé en bac 24/48 h

• MISE EN ŒUVRE •

Sortir les bacs de pâte du froid et laisser à température ambiante 30 min puis donner un rabat et détailler comme souhaité

• CUISSON •

30 à 35 min pour des pâtons de 350 g

Pain au Seigle

MÉLANGE TRILOGIE DE SEIGLE	0,700 kg
FARINE DE BLÉ	0,300 kg
LEVURE	0,010 - 0,020 kg
EAU	0,600 - 0,650 L
SEL	0,005 kg

• PÉTRISSAGE SPIRALE •

V1 : 5 min
V2 : 5 - 6 min
(bassinage recommandé)
Température de pâte 26 - 28 °C

• MISE EN ŒUVRE •

Peser des pâtons de 350 ou 400 g, bouler
Façonnage : En forme de bâtard fariner et lamer
Apprêt : 45 - 50 min à 26 - 28 ° C
ou en pousse lente 5 - 6 °C

• CUISSON •

Four à sole 250 °C
chaleur tombante 230 °C avec buée
pendant 40 min (pains de 400 g)
Pour des pains avec des grignes bien
éclatées, donner un peu de buée
à l'enfournement puis beaucoup
3 min plus tard.

Pain au Seigle & citron

MÉLANGE TRILOGIE DE SEIGLE	0,700 kg
FARINE DE BLÉ	0,300 kg
LEVURE	0,010 - 0,020 kg
EAU	0,600 - 0,650 L
SEL	0,005 kg

Inclure le zeste de 4 citrons à la pâte

• PÉTRISSAGE SPIRALE •

V1 : 5 min
V2 : 5 - 6 min
(bassinage recommandé)
Température de pâte 26 - 28 °C

• MISE EN ŒUVRE •

Peser des pâtons de 350 ou 400 g, bouler
Façonnage : En forme de bâtard
et déposer sur toile farinée
Apprêt : 45-50 min à 26 - 28 °C
ou en pousse lente 5 - 6 °C

• CUISSON •

Four à sole 250 °C chaleur tombante 230 °C
avec buée pendant 40 min (pains de 400 g)
Pour des pains avec des grignes bien éclatées,
donner un peu de buée à l'enfournement
puis beaucoup 3 min plus tard.

Épeautre & Miel

Mélange Épeautre et Miel	10,000 kg
Eau	7,000 - 7,200 L
Levure	0,150 - 0,300 kg

• Pétrissage spirale •

V1 : 6 min
V2 : 5 - 7 min
Température de pâte 25 - 26 °C
Pointage : 20 min

• Mise en œuvre •

Peser des pâtons de 350 ou 400 g
Façonnage : en forme de moule
Apprêt : 60 - 75 min suivant levure ou pointage différé

• Cuisson •

240 - 220 °C, chaleur tombante

Demandez votre pochoir pour toute nouvelle commande !

Pain de Mie

MÉLANGE PAIN DE MIE	5,000 kg
FARINE DE BLÉ	5,000 kg
EAU	5,200 L
LEVURE	0,300 - 0,400 kg

• PÉTRISSAGE SPIRALE •

V1 5 min, V2 5 - 6 min

• MISE EN ŒUVRE •

Température de la pâte : 20 - 22 °C

Pointage : 5 min

Méthode : façonnage habituel

Apprêt : 50 à 60 min à 26 - 28 °C

• CUISSON •

200 - 210 °C, pendant 30 min pour des pains de 300 g

Stollen de Noël Délibeignet

Pour la pâte :

Mélange délibeignet	5,000 kg
Farine de blé	5,000 kg
Beurre	1,000 kg
Levure	0,400 kg
Lait	4,000 L
Poudre d'amande grise	1,200 kg

En fin de pétrissage ajouter les fruits trempés au rhum :

Amande bâtonnet	1,200 kg
Noisettes concassées	1,200 kg
Raisins blonds (golden)	4,000 kg
Cubes d'oranges confites	1,000 kg
Cubes de citrons confits	1,000 kg
Bigarreau confits	1,000 kg
Rhum brun	2,000 L

• Mise en œuvre •

Température de la pâte : 26 - 28 °C
Pointage : 30 min
Méthode : pâtons de 750 g
Apprêt : 30 à 45 min à 26 - 28 °C

• Cuisson •

Four à sole : 175 °C
Four ventilé 150 °C pendant environ 45 min
Dès la sortie du four, badigeonner abondamment toutes les faces au beurre fondu puis les rouler dans du sucre cristal (nature ou variante cannelle).
Laisser refroidir et saupoudrer de sucre glace.

Panettone

Mélange délibrioche	10,000 kg
Eau env.	4,000 L
Jaune d'œuf	1,000 L
Arôme panettone	0,070 kg
Beurre	1,000 kg
Miel	0,700 kg
Levure	0,300 kg
Raisins blonds (golden)	2,500 kg
Écorces d'oranges confites en dés	1,500 kg

• Pétrissage spirale •

(env.) : 8 min V1 + 8 à 10 min V2

Température de pâte : 26 – 28 °C - Pointage : 2 h

Ajouter à la fin du pétrissage les fruits trempés au rhum

• Mise en œuvre •

Façonnage : Pâtons de 650 g - 700 g (Moule de 18 cm)

Fermentation : 1 h 30 à 2 h 00 à 28 – 30 °C

À mi-pousse déposer la macaronade : 300 g de sucre glace + 100 g de poudre d'amande + 100g de blancs d'oeufs + 100 g de poudre de noisette + 280 g de blanc d'œufs (mélanger à la spatule) et saupoudrer abondamment de sucre glace.

• Cuisson •

Four à sole : 175 °C - Four ventilé : 150 °C - Ouvrir l'oura 15 min avant la fin de cuisson. Au défournement, piquer les panettones à la base à l'aide de pics à brochettes et les retourner en suspension inversée pour le ressuage.

Macaronade

Sucre glace	0,300 kg
Blanc d'oeufs	0,100 kg
Poudre d'amandes	0,100 kg
Ou Poudre de noisettes	0,100 kg

• Mise en œuvre •

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'un appareil homogène. Déposer la macaronade à l'aide d'une poche pâtissière quelques minutes avant l'enfournement.

Brioche de Noël à l'orange Délibrioche

MÉLANGE FARINE DÉLIBRIOCHE	1,000 kg
LEVURE	0,050 kg
OEUFS	0,250 kg
LAIT	0,250 kg
TRIMOLINE	0,050 kg
BEURRE DOUX	0,100 kg
ZESTE D'ORANGE	0,020 kg
CUBE D'ORANGE CONFITS	0,150 kg

• PÉTRISSAGE •

V1 : 5 min

V2 : 8 à 10 min

Température de la pâte : 24 - 26 °C

Incorporer les fruits en fin de pétrissage

• MISE EN ŒUVRE •

Pointage en masse : 30 min

Division : pâtons de 350 g

Détente : 15 à 20 min

Façonnage : en moule rond en papier

Apprêt : 60 à 90 min à 25 °C ou au froid jusqu'au lendemain

• CUISSON •

150 °C - Avant la mise au four appliquer la maccaronade

et disposer quelques tranches d'oranges confites

et sucrer généreusement

Temps de cuisson : environ 30 à 40 min (prise de couleur rapide)

*voir page 10

Pain d'épices laminable

Mélange Moelleux pain d'épices	1,000 kg
Farine T55	0,200 kg
Œufs entiers	0,200 kg
Miel	0,400 kg

· Mise en œuvre ·

Mélanger l'ensemble des ingrédients
pendant 5 min en V1,
qu'il soit bien lisse et homogène.
Mettre la préparation pendant 12 h
au minimum au frais avant utilisation.

· Cuisson ·

Four à sole 250 °C pendant 8 minutes
Four ventilé 210 °C pendant 6 minutes

Pain d'épices original

Mélange Moelleux pain d'épices	1,000 kg
Miel	0,900 kg
Oeufs entiers	0,500 kg
Beurre pommade	0,400 kg

· Pétrissage ·

Mélanger les ingrédients :
V1 : 5 min
1 à 2 min en vitesse moyenne.

· Cuisson ·

Four à sole : 150 - 160 °C
Four ventilé : 135 °C
Cuisson 50 à 55 min

· Mise en œuvre ·

Beurrer les moules et laisser figer. Graisser une seconde fois à l'aide de graisse de démoulage. Verser la masse dans le moule (env. mi hauteur)

Pain d'épices pâte à choux

Mélange Moelleux pain d'épices	0,800 kg
Farine de blé	0,200 kg
Eau	1,000 L
Beurre	0,500 kg
Œufs	1,000 kg

· Mise en œuvre ·

Chauffer l'eau et le beurre.

Après ébullition, ajouter le moelleux pain d'épices et la farine.

Bien dessécher le mélange obtenu. Au batteur avec la feuille, ajouter les œufs petit à petit.

· Cuisson ·

200 °C env. 35 minutes

Pain d'épices noix & figues

Mélange Moelleux pain d'épices	1,000 kg
Oeufs entiers	0,500 kg
Miel	0,500 kg
Beurre fondu	0,500 kg
Figues	0,250 kg
Noix	0,250 kg

· Mise en œuvre ·

V1 : 5 min V2 : 1 – 2 min

Incorporation des fruits en fin de mélange en V1. Beurrer les moules et laisser figer. Graisser une seconde fois à l'aide de graisse de démoulage.

Verser la masse dans le moule (environ mi-hauteur).

· Cuisson ·

50 à 55 min. Four à sole 150 – 160 °C - Four ventilé 135 ° C

Cake à l'orange Speedy Top

MÉLANGE SPEEDY TOP	1,000 kg
JUS D'ORANGE	0,250 kg
OEUFS	0,250 kg
BEURRE FONDU CHAUD	0,400 kg
ZESTE DE 5 ORANGES	

SIROP D'IMBIBAGE DES CAKES

SUCRE SEMOULE	1,300 kg
EAU	1,000 kg
ZESTE ET JUS DE 3 ORANGES	

• PÉTRISSAGE SPIRALE •

Mélanger tous les ingrédients V1 : 5 min
V2 : 2 min
Dresser en moule à cake au poids de 350 g

• CUISSON •

Four à sole 170 ° C pendant 35 - 40 min
Imbibage : Démouler les cakes et les tremper dans le sirop à chaud

Conseil du Pâtissier : Inciser votre cake avec du beurre fondu avant la cuisson pour favoriser une belle collerette.

Cake de Noël Speedy Top

MÉLANGE SPEEDY TOP	1,000 kg
BEURRE FONDU CHAUD	0,400 kg
OEUFS	0,200 kg
LAIT	0,100 kg
CANNELLE EN POUDRE	0,010 kg

À FAIRE MACÉRER LA VEILLE :

RAISINS BLONDS	0,200 kg
RHUM BRUN	0,200 kg
FIGUES	0,150 kg
NOIX HÂCHÉES	0,150 kg

• PÉTRISSAGE SPIRALE •

V1 : 5 min et 2 à 3 min en vitesse moyenne,
incorporer les fruits en vitesse lente en fin de mélange.
Dresser en moule à cake au poids de 350 g.

• CUISSON •

Four à sole 160 °C pendant 35 - 40 min

Conseil du Pâtissier : Imbiber vos cakes avec un sirop légèrement rhumé.

Cake Choco

MÉLANGE MUFFIN CHOCO	1,000 kg
OEUFS	0,400 kg
EAU	0,200 kg
BEURRE FONDU CHAUD	0,400 kg
MINI GOUTTES CHOCOLAT	0,150 kg

POUR LA RÉALISATION DE L'ENROBAGE CHOCOLAT

CHOCOLAT AU LAIT	0,500 kg
CHOCOLAT NOIR	0,500 kg
AMANDES BÂTONNETS GRILLÉES	0,200 kg
HUILE DE PÉPINS DE RAISINS	0,050 kg

· PÉTRISSAGE SPIRALE ·

Mélanger tous les ingrédients à l'exception des mini gouttes de chocolat,
V1: 3 min, puis en 3 min en vitesse moyenne.
Incorporez les mini gouttes 1 min en fin de mélange

· MISE EN ŒUVRE ·

Dressage : en moule à cake au poids de 300 g, fendre le cake avec du beurre (soit 7 pièces pour cette recette). Passage au froid recommandé.

· CUISSON ·

160 °C four ventilé ou 180 °C four à sole pendant 35 - 40 min.
Une fois cuits, mettre les cakes au congélateur pour faciliter l'enrobage de chocolat, vous pourrez les décorer à souhait. Nous avons opté pour des amandes bâtonnets et des noisettes caramélisées.

Crumble de Noël

Mélange Moelleux pain d'épices	0,800 kg
Farine de blé	0,200 kg
Beurre	0,400 kg
Sucre cassonade	0,150 kg
Poudre d'amande	0,150 kg
Miel	0,050 kg

· Mise en œuvre ·

Faire sabler au batteur à la feuille environ 5 min vitesse moyenne

Crumble Nature

Mélange farine speedy top	1,000 kg
Beurre	0,400 kg
Sucre cassonade	0,150 kg
Poudre d'amande	0,150 kg
Vanille liquide	0,010 kg

· Mise en œuvre ·

Faire sabler au batteur à la feuille
5 min vitesse moyenne.

Conseil du Pâtissier : agrémentez votre crumble de différentes inclusions, de cacao en poudre et/ou de pâte de pistache.

Pâte sablée de Noël

Moelleux pain d'épices	0,800 kg
Farine de blé	0,200 kg
Beurre	0,400 kg
Sucre cassonade	0,200 kg
Oeufs entiers	0,100 kg
Miel	0,050 kg

· Mise en œuvre ·

Faire sabler tous les ingrédients sauf les oeufs. À l'issue du sablage rajouter les oeufs jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Réservez au frais sous film étirable 24h.

Laminage : étaler d'épaisseur 3 mm

Conseil du Pâtissier : Ajoutez à votre dorure un trait d'arôme café afin de favoriser une belle couleur des biscuits.

RIETMANN

Fabriqué par :

Theodor Rietmann GmbH

Grostrowstraße 1
D-66740 Saarlouis

+49 (0) 6831 937 0
info@rietmann.de

www.rietmann.de

Distribué par :

Rietmann France

3 rue de l'industrie
F-67320 Thal-Drulingen

+33 (0)9 72 44 16 87
contact@rietmann.fr

www.rietmann.fr