



Recette BAGUETTE DE TRADITION FRANÇAISE

L'origine de cette baguette est relativement récente bien qu'elle fasse référence à un procédé de fabrication d'avant guerre (d'où la référence à la tradition d'une mie irrégulièrement alvéolée). Elle fut créée en 1993, afin de donner un nouvel essor à la boulangerie artisanale française alors soumise à une concurrence jugée «déloyale» des

grandes surfaces. Elle est souvent réalisée sur levain liquide, ce qui lui confère un goût inimitable. Sa composition et son élaboration sont soumises à des règles strictes définies par un décret (Décret n° 93-1074 du 13 septembre 1993).

Une recette extraite du GRAND LIVRE DE LA BOULANGERIE (ed A. Ducasse)

POUR 5 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE

1000g de farine de tradition française T65

650g d'eau

19g de sel

7g de levure

100g de levain liquide

FIN DE PÉTRISSAGE

QS (: quantité suffisante) d'eau (bassinage)

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base 56°C à 60°C.

Incorporation Au pétrin à spirale, mettre la farine et l'eau dans la cuve.

Frasage Environ 3 minutes en 1e vitesse.

Autolyse 1 heure minimum.

Incorporation Ajouter le sel, la levure et levain liquide.

Pétrissage Environ 8 minutes en 1e vitesse et 1 minute en 2e vitesse.

Incorporation : Ajouter l'eau de bassinage en filet si nécessaire.

Consistance : Pâte souple.

Température : Pâte à 23 °C.

Pointage Environ 1 heure, puis 12 heures à 3°C.

Rabat Après 1 heure de pointage.

Pesage Pâtons de 335 g.

Mise en forme Ovale.

Détente Environ 45 minutes.

Façonnage En baguettes. Déposer les baguettes sur couche farinée, tourne à gris.

Apprêt Environ 1 heure.

Lamage 5 coups de lame.

Cuisson Environ 20 minutes, à 250°C au four à sole.

Ressuage Sur une grille.



La meilleure baguette se déguste à La Petite Marquise à Tours

**Jeudi 2 février se déroulait le traditionnel
Concours de la Meilleure Baguette d'Indre et
Loire organisé par la Fédération départementale**

des boulangers d'Indre-et-Loire.



Une bonne baguette doit être moelleuse à l'intérieur et croustillante rien qu'au visuel »@DR

La baguette de tradition française redevient tendance dans les boulangeries de France et de Touraine.

« La bonne baguette se mange avec tout », déclarait hier le président de la Fédération des Boulangers d'Indre et Loire, Didier Gourreau.

Le jury composé de professionnels et de particuliers amateurs de bonne baguette ont décerné le 1er prix de la Baguette de tradition française à **La Petite Marquise située rue de la Fuye dans le Quartier Velpeau. Ce dernier participera au Master Régional de la Meilleure Baguette de tradition Française de la Région Centre Val de Loire le le 28 février prochain à Orléans - Le gagnant sera ensuite sélectionné pour le concours national en mai à Paris.**

Ils ont évalué ainsi une trentaine de baguettes selon des critères précis : l'aspect, la cuisson, l'alvéolage de la mie et le goût.

Frédéric Flu, lauréat 2016 et président du Jury 2017 a précisé l'importance de l'équilibre entre « une mie moelleuse avec un croustillant rien qu'au regard »

Palmarès 2017

Baguette de tradition française :

- 1. **La Petite Marquise (Tours)**
- 2. La Farandole (Saint-Cyr-sur-Loire)
- 3. Rodolphe Vandepuy (Saint-Pierre-des-Corps)

> Baguette de consommation courante :

- 1. **Boulangerie Puybaret (Chambray)**
- 2. Boulangerie Chauvet (La Membrolle-sur-Choisille)
- 3. Boulangerie Dutrion (Montbazou)

> Concours des apprentis :

- 1. **Au Tours des gourmandises (Tours)**
- 2. Boulangerie Beauvais (Loches)

- 3. Boulangerie Puybaret (Chambray)