

FERRANDI
PARIS

BOULANGERIE VIENNOISERIE

RECETTES ET TECHNIQUES
D'UNE ÉCOLE D'EXCELLENCE



Flammarion

BOULANGERIE
VIENNOISERIE

FERRANDI Paris

Chef de projet : Audrey Janet

Chefs boulangers : Didier Chaput et Arnaud Savina

Étudiants : Sum Yee Leung, Ravisankar Venus, Vassileios Xanthopoulos, Lauren Zahn, et les élèves en CAP connexe Boulanger

Département Art de vivre

Responsable éditoriale : Clélia Ozier-Lafontaine

assistée de Laurie Perbost

Collaboration rédactionnelle : Estérelle Payany

Conception graphique et mise en pages : Alice Leroy

Relecture : Sylvie Rouge-Pullon

Fabrication : Marylou Deserson et Louisa Hanifi

Photogravure : IGS-CP L'Isle d'Espagnac

© Flammarion, Paris, 2023

Tous droits réservés

ISBN : 978-2-0804-1516-5

N° d'édition : 556172

Dépôt légal : novembre 2023

editions.flammarion.com

F E R R A N D I
P A R I S

BOULANGERIE VIENNOISERIE

RECETTES ET TECHNIQUES
D'UNE ÉCOLE D'EXCELLENCE

Photographies de Rina Nurra

Flammarion



ÉDITO

Depuis plus de cent ans, toutes les disciplines culinaires sont enseignées à **FERRANDI Paris**. Après le succès de nos ouvrages consacrés à la cuisine et à la pâtisserie, nous avons choisi d'apporter la connaissance de tous nos savoir-faire sur des sujets précis, comme le chocolat, les légumes, les fruits ou les produits traiteurs.

Il nous incombe désormais de mettre en avant les savoir-faire de la boulangerie et des viennoiseries, dont la diversité demande de déployer inventivité autant que technicité. Baguettes, miches, croissants et brioches font partie d'un patrimoine culinaire que nos enseignants ont à cœur de faire vivre et faire perdurer, l'enrichissant sans cesse de nouvelles recettes de nos régions françaises (kouglof, fougasse...) ou du monde (pita, panettone ou babka).

Au cœur de la pédagogie de notre école figurent les notions d'apprentissage des savoir-faire traditionnels mais aussi d'innovation créative. Cet équilibre subtil est maintenu par le lien unique que nous entretenons avec le milieu professionnel, qui a fait de notre école l'institution de référence qu'elle est aujourd'hui. C'est pourquoi cet ouvrage contient non seulement des recettes, mais également de nombreuses techniques fondamentales et des conseils précis qui seront utiles à celles et ceux qui ont l'envie d'explorer ce sujet passionnant, que ce soit à la maison ou dans un cadre professionnel.

Je remercie chaleureusement pour la réalisation de cet ouvrage les collaborateurs de **FERRANDI Paris**, en particulier Audrey Janet qui a assuré la coordination, ainsi que Didier Chaput et Arnaud Savina qui se sont investis pour transmettre leurs savoirs et ont su mêler leur technicité à leur imagination pour démontrer l'infinie richesse de l'art de la boulangerie.

Richard Ginioux
Directeur général de **FERRANDI Paris**

SOMMAIRE



10	Introduction
12	Les fondamentaux de la boulangerie et de la viennoiserie
24	Matériel

32	LES TECHNIQUES DE BASE
34	Pain
60	Viennoiserie
110	Crèmes et autres garnitures



124 LES RECETTES

- 126 Pains classiques
- 146 Pains spéciaux
- 208 Viennoiserie
- 264 Pains à garnir et snacking

298 ANNEXES

- 300 Index des techniques
- 301 Index des recettes
- 302 Remerciements







- 62 BEURRE DE TOURAGE
- 64 TOURAGE SIMPLE
- 65 TOURAGE PORTEFEUILLE
- 66 PÂTE FEUILLETÉE CLASSIQUE
- 70 PÂTE FEUILLETÉE INVERSÉE
- 74 PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE
- 77 CROISSANTS
- 79 PAINS AU CHOCOLAT
- 81 PAINS AUX RAISINS
- 85 CHAUSSONS AUX POMMES
- 87 PALMIERS
- 90 PÂTE À Brioche
- 92 GROSSE Brioche à tête
- 96 PETITES Brioches à tête
- 98 COURONNE
- 102 FAÇONNER UNE Tresse à un brin
- 104 FAÇONNER UNE Tresse à deux brins
- 106 FAÇONNER UNE Tresse à trois brins
- 108 NAVETTES



VIENNOISERIE

Beurre de tourage

Préparation

5 minutes

Réfrigération

15 minutes

Conservation

1 nuit au maximum

Matériel

Papier cuisson

Rouleau à pâtisserie

Ingrédients

Beurre sec

(1/3 du poids de la pâte)



- 1 • Pliez une feuille de papier cuisson de 40 × 30 cm en deux dans le sens de la longueur pour obtenir un rectangle de 20 × 30 cm.



- 2 • Pliez le rectangle en trois en marquant bien les plis. Vous obtenez un rectangle de 20 × 10 cm.



- 3 • Dépliez la feuille et posez le beurre vers le centre dans un des rectangles.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Il faut compter un tiers du poids de la pâte en beurre de tourage.
Donc pour 450 g de pâte, vous aurez besoin de 150 g de beurre.



- 4 • Farinez légèrement le beurre puis, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, tapez-le pour l'aplatir. Il doit s'approcher à quelques millimètres des marquages des pliures sans dépasser.



- 5 • Repliez la feuille sur le beurre en suivant les marquages.



- 6 • À l'aide du rouleau à pâtisserie, égalisez l'épaisseur du beurre dans l'enveloppe de papier.



- 7 • Placez le beurre au réfrigérateur pendant au moins 15 minutes avant de l'utiliser.

Tourage simple



- 1 •** Fleurez votre plan de travail et abaissez le pâton en un rectangle de 60 × 25 cm.



- 2 •** Rabattez un premier tiers vers l'intérieur puis le second par-dessus.



- 3 •** Vous obtenez un pliage en trois, soit un tour simple.

Tourage portefeuille

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Marquez le pâton d'une légère marque de doigt pour chaque tour, vous saurez au premier coup d'œil combien de tours ont été effectués en cas d'oubli.

Les marques doivent être faites les unes en dessous des autres :
1 tour simple = 1 marque de doigt
2 tours simples = 2 marques de doigt



- 1 • Fleurez votre plan de travail et abaissez le pâton en un rectangle de 60 × 25 cm.



- 2 • Rabattez les extrémités vers le centre ($\frac{1}{3}$ - $\frac{2}{3}$).



- 3 • Repliez en deux. Vous obtenez un pliage en quatre, soit un tour portefeuille.

Pâte feuilletée classique

Pour un pâton de 600 g

Préparation

2 heures

Réfrigération

2 heures au minimum

Conservation

3 jours au réfrigérateur

Matériel

Tamis

Corne

Rouleau à pâtisserie

Ingédients

5 g de sel

125 g d'eau

250 g de farine T65

25 g de beurre fondu

200 g de beurre de tourage



- 1 • Dans un saladier, préparez une détrempe en mélangeant le sel, l'eau puis la farine tamisée et le beurre fondu.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

- Ajoutez un trait de vinaigre blanc dans le poids d'eau de la détrempe évite l'oxydation de la pâte, surtout si vous la conservez plusieurs jours.
- Marquez le pâton lors du tourage d'une légère marque de doigt pour chaque tour, vous saurez au premier coup d'œil combien de tours ont été effectués, en cas d'oubli.
Par exemple :
2 tours simples ou 1 tour simple + 1 tour portefeuille = 2 doigts.
Un pâton à 5 tours comporte donc cinq marques.



- 2 • À l'aide d'une corne, mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte. Ne la travaillez pas trop.



- | | |
|---------------------------------------|---|
| 210 CROISSANT
AUX AMANDES | 238 BRIOCHE VEGAN |
| 212 CROISSANT BICOLORE
AU CHOCOLAT | 240 KOUGLOF |
| 214 ROULÉ PISTACHE
ET CHOCOLAT | 242 PANETTONE |
| 216 CINNAMON ROLL | 244 VIENNOISE
AUX PÉPITES
DE CHOCOLAT |
| 218 BRIOCHE FEUILLETÉE | 246 BRIOCHE
À LA CARDAMOME |
| 220 CRUFFIN | 248 ÉCRIN FEUILLETÉ
AUX NOISETTES |
| 222 GALETTE DES ROIS | 250 POMPE À HUILE |
| 224 KOUIGN AMANN | 252 BEIGNET |
| 226 NEW YORK ROLLS | 254 BUGNES |
| 228 BABKA | 256 DONUTS |
| 230 BRIOCHE DES ROIS | 258 PAIN PERDU
SAUCE SUZETTE |
| 232 BRIOCHETTES
AUX PRALINES ROSES | 260 BREAD PUDDING |
| 234 GÂCHE | 262 TARTE AU SUCRE |
| 236 BRIOCHE VENDÉENNE | |

VIENNOISERIE

CROISSANT AUX AMANDES

Pour 6 croissants

Préparation

30 minutes

Cuisson

15 minutes

Conservation

24 heures

Matériel

Couteau-scie

Grille

Poche + douille unie

Ingrédients

6 croissants de la veille
(voir technique p. 77)

240 g de crème
d'amande (voir technique
p. 114)

100 g d'amandes
effilées

Sucre glace

Sirop

500 g d'eau

500 g de sucre

semoule

1 gousse de vanille

SIROP

Fendez la gousse de vanille en deux et grattez-la pour récupérer les grains. Dans une casserole, portez à ébullition l'eau, le sucre et les grains de vanille. Laissez tiédir.

MONTAGE

À l'aide d'un grand couteau-scie, ouvrez les croissants en deux dans le sens de la longueur. Faites tremper rapidement chaque moitié dans le sirop tiédi, puis laissez-les égoutter quelques instants sur une grille. Mettez la crème d'amande en poche munie d'une douille unie, puis déposez-la sur chaque moitié inférieure de croissant. Refermez les croissants avec la partie supérieure. Mettez un peu de crème d'amande sur le dessus des croissants et parsemez-les d'amandes effilées.

CUISON

Enfournez 15 minutes à 180 °C (th. 6) et saupoudrez de sucre glace.



CROISSANT BICOLORE AU CHOCOLAT

Pour 8 croissants de 75 g**Préparation**

2 heures

Pointage

30 minutes

Détente

45 minutes à 1 h 15

Apprêt

2 h 30

Cuisson

22 à 24 minutes

Conservation

24 heures

Matériel

Pinceau
Robot pâtissier
Rouleau à pâtisserie
Thermomètre

Ingédients**Pâte à croissants****Détrempe**

250 g de farine type 45
125 g de lait
5 g de sel
10 g de levure fraîche de boulanger
10 g de miel
25 g de sucre
25 g de beurre
Beurre de tourage
150 g de beurre

Mélange chocolat

80 g de détrempe à croissant (ci-dessus)
10 g de cacao en poudre
10 g d'eau
5 g de beurre

Dorure

1 œuf
1 jaune d'œuf
10 g de lait entier

PÂTE À CROISSANTS

Dans la cuve du robot muni du crochet, frasez tous les ingrédients de la détrempe à vitesse lente pendant 5 minutes jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Poursuivez le pétrissage à vitesse rapide pendant 8 minutes pour obtenir une pâte souple et élastique. La pâte doit être autour de 21-23 °C. Prélevez 80 g de détrempe et pétrissez-la avec le cacao en poudre, l'eau et le beurre à vitesse lente pour obtenir une pâte homogène. Abaissez cette pâte chocolatée en un carré de 15 cm de côté, filmez et réservez au réfrigérateur jusqu'à utilisation.

Étalez la détrempe nature en un rectangle de 30 × 15 cm (3 à 4 mm d'épaisseur environ), filmez et laissez pointer 30 minutes au réfrigérateur. Étalez le beurre de tourage en un carré de 15 cm de côté puis placez-le au centre de la détrempe nature et rabattez les extrémités de la pâte vers le centre afin de couvrir le beurre. Abaissez le tout à 50 × 15 cm (3 à 4 mm d'épaisseur environ) et procédez à un tour double en rabattant respectivement les extrémités de la pâte sur un quart vers l'intérieur puis pliez-en deux. Laissez détendre au réfrigérateur pendant 15 à 30 minutes.

Tournez le pâton d'un quart vers la droite. Abaissez la détrempe à 50 × 15 cm environ et rabattez la pâte en trois pour obtenir un tour simple : repliez vers le centre l'extrémité du bas à un tiers puis celle du haut. Déposez la détrempe au chocolat par-dessus. Laissez détendre au réfrigérateur pendant 30 minutes.

FAÇONNAGE

Abaissez la pâte en un rectangle de 35 × 25 cm. Parez les bordures tout autour, puis coupez en quatre rectangles d'environ 8,5 cm de base. Détaillez chaque rectangle en diagonale pour obtenir des triangles puis roulez chaque triangle en commençant par la base et de manière à avoir la partie chocolatée vers l'extérieur.

Disposez-les sur une plaque recouverte d'un papier cuisson et procédez à l'apprêt en laissant pousser 2 h 30 en étuve (ou dans un four éteint dans lequel vous placerez un récipient d'eau bouillante) à 28 °C.

CUISON

À l'aide d'un pinceau, dorez les croissants avant de les enfourner à 200 °C (th. 6/7) pendant 22 à 24 minutes.



ROULÉ PISTACHE ET CHOCOLAT

Pour 8 roulés

Préparation

2 heures

Pointage

30 minutes

Détente

45 minutes à 1 h 15

Apprêt

2 heures

Cuisson

22 à 24 minutes

Conservation

24 heures

Matériel

Fouet
Pinceau
Robot pâtissier
Rouleau à pâtisserie
Thermomètre

Ingrédients

Pâte levée feuilletée

Détrempe

250 g de farine T45
125 g de lait entier
5 g de sel
10 g de levure fraîche de boulanger
10 g de miel
25 g de sucre
25 g de beurre
Beurre de tourage
150 g de beurre

Crème pistache

100 g de lait entier
25 g de pâte de pistaches
1 jaune d'œuf
15 g de sucre
10 g de fécule de maïs
10 g de beurre

Finitions

160 g de pépites de chocolat

Dorure

1 œuf
1 jaune d'œuf
10 g de lait entier

CRÈME PISTACHE

Dans une casserole, portez à ébullition le lait et la pâte de pistaches. Dans un saladier, blanchissez le jaune d'œuf avec le sucre et ajoutez la fécule de maïs. Versez par-dessus un tiers du lait chaud tout en mélangeant, remettez le tout dans la casserole et portez à ébullition en remuant très soigneusement. Arrêtez la cuisson dès les premiers bouillonnements. Hors du feu, incorporez le beurre en morceaux et mélangez pour obtenir une texture bien lisse. Couvrez au contact et réservez au réfrigérateur jusqu'à utilisation.

PÂTE

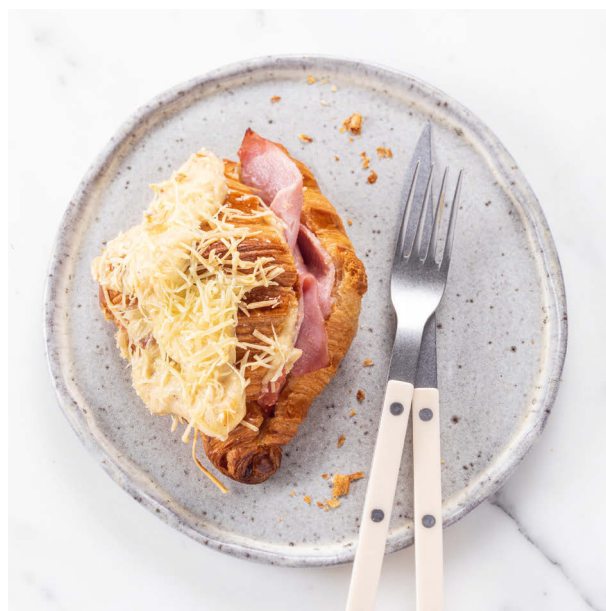
Dans la cuve du robot muni du crochet, frasez tous les ingrédients de la détrempe à vitesse lente pendant 5 minutes jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Poursuivez le pétrissage à vitesse rapide pendant 8 minutes pour obtenir une pâte souple et élastique. La pâte doit être autour de 21-23 °C. Abaissez la pâte en un rectangle de 30 × 15 cm, filmez et laissez pointer 30 minutes au réfrigérateur. Étalez le beurre de tourage en un carré de 15 cm de côté. Placez le carré de beurre de tourage au centre puis rabattez les extrémités de la pâte vers le centre afin de couvrir le beurre. Abaissez la détrempe à 50 × 20 cm environ et procédez à un tour double en rabattant respectivement les extrémités de la pâte sur un quart vers l'intérieur puis pliez-en deux. Laissez détendre au réfrigérateur pendant 15 à 30 minutes. Tournez le pâton d'un quart vers la droite. Abaissez la détrempe à 50 × 20 cm environ et rabattez la pâte en trois pour obtenir un tour simple : repliez vers le centre l'extrémité du bas à un tiers puis celle du haut. Laissez détendre au réfrigérateur pendant 30 minutes.

FAÇONNAGE

Abaissez la pâte en un rectangle de 35 × 20 cm. Parez les bordures tout autour, puis étalez sur l'abaisse l'ensemble de la crème pistache préalablement assouplie à l'aide d'une maryse. Répartissez harmonieusement les pépites de chocolat avant de rouler le tout en boudin dans le sens de la largeur. Détaillez-le en 8 tronçons de 2,5 cm d'épaisseur. Disposez les tranches sur une plaque recouverte d'un papier cuisson et procédez à l'apprêt en laissant pousser 2 heures en étuve (ou dans un four éteint dans lequel vous placerez un récipient d'eau bouillante) à 28 °C.

CUISSON

À l'aide d'un pinceau, dorez les roulés avant de les enfourner à 200 °C (th. 6/7) pendant 22 à 24 minutes.



- 266 FOCACCIA
- 268 FLAMMEKUECHE
- 270 PIZZA JAMBON TOMATE
- 272 BAGEL AU PASTRAMI
- 274 PAIN POLAIRE AU SAUMON
- 276 PITA AUX FALAFELS
- 278 PANINI TOMATE, MOZZARELLA ET PESTO
- 280 BLACK BURGER VÉGÉTARIEN
- 282 GUA BAO AU POULET
- 284 PAN BAGNAT
- 286 WRAP AU FROMAGE ET LÉGUMES
- 288 PARISIEN REVISITÉ
- 290 CROQUE-MONSIEUR REVISITÉ
- 292 PAIN SURPRISE
- 294 HOT-DOG
- 296 CROISSANT AU JAMBON

PAINS À GARNIR ET SNACKING

FOCACCIA

Pour 4 focaccias de 250 g

Préparation
1 h 30

Autolyse
30 minutes

Pointage
2 heures

Détente
20 minutes

Apprêt
1 heure

Cuisson
14 minutes

Conservation
24 heures

Matériel
4 cercles à entremets de 16 cm de Ø et 4,5 cm de hauteur
Pinceau
Robot pâtissier
Rouleau à pâtisserie
Thermomètre
Torchon propre

Ingrédients

500 g de farine de tradition T65
330 g d'eau
100 g de levain liquide
10 g de sel
4 g de levure fraîche de boulanger
100 g d'huile d'olive de bassinage
7 g de romarin séché

Garniture

Quelques tomates séchées
1/2 oignon rouge
2 artichauts poivrades cuits
1 brin de romarin
Fromage de votre choix
Quelques olives noires

Finitions

Huile d'olive
Sel

PÂTE

Dans la cuve du robot muni du crochet, frasez la farine et l'eau pendant 5 minutes jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Couvrez la cuve avec un torchon propre et laissez la pâte reposer (autolyse) 30 minutes ambiante. Ajoutez le levain, le sel et la levure et pétrissez à vitesse rapide 5 minutes pour que la pâte devienne souple et homogène. Incorporez petit à petit l'huile de bassinage, selon la texture de la pâte. Cette dernière doit être souple. À la fin du pétrissage, ajoutez le romarin. Veillez à ce que la température de la pâte ne dépasse pas les 23-24 °C. Placez la pâte dans un saladier avec un filet d'huile d'olive, couvrez le saladier avec un torchon propre et laissez pointer 30 minutes à température ambiante. Effectuez un premier rabat (voir technique p. 48) puis filmez et laissez pointer 30 minutes à température ambiante. Faites un deuxième rabat et laissez pointer 1 heure à température ambiante.

FAÇONNAGE

Sur une plaque recouverte d'un papier cuisson, disposez les cercles à entremets chemisés également de papier sulfurisé. Badigeonnez d'huile d'olive l'intérieur et le dessus de chaque cercle. Divisez la pâte en 4 pâtons de 250 g. Boulez-les (voir technique p. 50) très légèrement puis déposez-les à l'intérieur des cercles. Filmez et laissez détendre 20 minutes à température ambiante. Étalez du bout des doigts la pâte dans le cercle. Procédez à l'apprêt, en laissant reposer 1 heure à température ambiante, à l'abri des courants d'air.

GARNITURE

Recouvrez d'un généreux filet d'huile d'olive. Avec les doigts, faites de profonds trous sur toute la surface et parsemez de sel. Répartissez sur les focaccias des tranches d'artichaut, de tomates séchées et des lamelles d'oignon. Ajoutez des petits cubes de fromage, quelques olives et des feuilles de romarin.

CUISSON

Versez de l'eau bouillante dans un récipient dans le bas du four pour créer de la buée et enfournez les focaccias à 270 °C (th. 9) pendant 14 minutes. Retirez du four dès que les bulles du dessus commencent à colorer.



FLAMMEKUECHE

**Pour 3 flammekueche
pour 6 personnes**

Préparation
1 heure

Pointage
1 heure + 1 nuit

Détente
15 minutes

Apprêt
30 minutes

Cuisson
10 à 15 minutes

Conservation
24 heures

Matériel
Robot pâtissier
Rouleau à pâtisserie
Thermomètre

Ingrédients

Pâte à flammekueche

500 g de farine
de tradition T65
320 g d'eau
9 g de sel
5 g de levure fraîche
de boulanger
20 g d'huile d'olive

Garniture

200 g de crème
fraîche épaisse
150 g de fromage
blanc
2 gros oignons
Huile d'olive
150 g de lardons fumés
Muscade
Sel, poivre

PÂTE À FLAMMEKUECHE

Dans la cuve du robot muni du crochet, frasez tous les ingrédients, à vitesse lente pendant 5 minutes, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Poursuivez le pétrissage à vitesse rapide pendant 5 minutes pour obtenir un réseau de gluten souple et résistant. Veillez à ce que la température de la pâte ne dépasse pas les 24 °C. Filmez et laissez pointer 1 heure à température ambiante. Effectuez un rabat (voir technique p. 48) puis filmez et laissez au réfrigérateur toute la nuit. Le lendemain, divisez la pâte en 3 pâtons. Boulez-les légèrement (voir technique p. 50) et laissez détendre 15 minutes à température ambiante.

FAÇONNAGE

À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez les trois pâtes en forme ovale d'environ 30 × 20 cm. Déposez-les sur des plaques de cuisson. Procédez à l'apprêt en laissant pousser 30 minutes en étuve (ou dans un four éteint dans lequel vous placerez un récipient d'eau bouillante) à 28 °C.

GARNITURE

Mélangez la crème et le fromage blanc. Assaisonnez avec un peu de muscade, du sel et du poivre. Émincez les oignons très finement et faites-les cuire dans une poêle avec un peu d'huile jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Préchauffez le four à 270 °C (th. 8/9). Étalez le mélange de crème sur les fonds de pâte puis répartissez les oignons et les lardons.

CUISSON

Enfournez dans un four très chaud à 270 °C (th. 8/9) pendant 10 à 15 minutes. La crème doit à peine commencer à roussir et la pâte juste colorer sur les bords.



PIZZA JAMBON TOMATE

Pour 3 pizzas
de 25 à 30 cm
de Ø de 280 g

Préparation
1 heure

Pointage
1 heure + 1 nuit

Détente
15 minutes

Apprêt
30 minutes

Cuisson
8 à 10 minutes

Conservation
24 heures

Matériel
Pinceau
Robot pâtissier
Thermomètre

Ingrédients

Pâte à pizza
500 g de farine
de tradition T65
320 g d'eau
9 g de sel
5 g de levure fraîche
de boulanger
20 g d'huile d'olive

Garniture pour 1 pizza
200 g de sauce tomate
1 boule de mozzarella
Quelques champignons
de Paris
4 tranches de jambon
italien
Quelques tomates
cerises
Quelques pousses
de roquette et
de basilic

PÂTE À PIZZA

Dans la cuve du robot muni du crochet, frasez tous les ingrédients à vitesse lente, pendant 5 minutes, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Poursuivez le pétrissage à vitesse moyenne 5 minutes pour que la pâte devienne souple. Veillez à ce que la température de la pâte ne dépasse pas les 24 °C. Filmez et laissez pointer 1 heure à température ambiante puis effectuez un rabat (voir technique p. 48). Boulez (voir technique p. 50), filmez et laissez pointer une nuit au réfrigérateur.

FAÇONNAGE

Divisez la pâte en 3 pâtons de 280 g. Boulez-les, filmez et laissez détendre 15 minutes à température ambiante. Façonnez les pâtons en 3 disques de 25 à 30 cm de diamètre. Déposez-les sur une plaque de cuisson et procédez à l'apprêt en laissant pousser 30 minutes en étuve (ou dans un four éteint dans lequel vous placerez un récipient d'eau bouillante) à 28 °C.

GARNITURE

Répartissez la sauce tomate sur la pâte. Découpez la mozzarella et les champignons en lamelles et disposez-les de façon homogène sur la sauce. Placez les tomates coupées en deux et le jambon en chiffonnade.

CUISSON

Enfournez sur une plaque très chaude et faites cuire entre 270 °C et 280 °C (th. 9/10) pendant 8 à 10 minutes. À la sortie du four, disposez quelques feuilles de roquette et de basilic.