

*Recettes
de Noël*



Sommaire

. Pains .

- Tourte des Moulins 4
- Bûche de Noël 5
- Pain Ardéchois 6
- Tourte de Noël..... 7
- Pain au Seigle / Pain au Seigle & citron..... 8
- Épeautre & Miel..... 9

. Brioche pâte levée .

- Pain de Mie 10
- Stollen de Noël Délibaignet 11
- Panettone / Macaronade 12
- Brioche de Noël à l'orange Délibrioche 13

. Cake Pâtisserie .

- Pain d'épices laminable / Pain d'épices original..... 14
- Pain d'épices pâte à choux / Pain d'épices noix & figues... 15
- Crumble de Noël / Pâte sablée de Noël..... 16
- Tarte Poires Amandes aux épices de Noël..... 17
- Cake à l'orange Speedy Top..... 18
- Cake de Noël Speedy Top..... 19
- Cake Choco..... 20
- Brioche noisettes et épices..... 21
- Mosaïque de photos 22

Tourte des Moulins



RIETMANN EMPEREUR
RIETMANN RUSTILLOU
LEVURE
EAU

2,500 kg
2,500 kg
0,100 kg
3,500 – 3,750 kg



Température de base : 65 °C

• PÉTRISSAGE •

10 min V1 (lente)
3 – 5 min V2 (rapide)

• MISE EN ŒUVRE •

Température de la pâte : 25 – 28 °C
Pointage : 20 min en masse
Poids des pâtons : 0,600 à 1,000 kg
Façonnage en forme de boule, légèrement serrée
dans la farine, les déposer dans un banneton.

• CUISSON •

Enfourner dans un four à 255 °C à pleine
vapeur, chaleur tombante à 210 °C.
Temps de cuisson : 50 min pour des pièces de 600 g



Bûche de Noël



RIETMANN BÛCHERON	0,500 kg
FARINE DE BLÉ	0,500 kg
LEVURE	0,010 – 0,020 kg
EAU	0,650 – 0,680 kg

Inclusions : Mélanger le miel avec les fruits

FIGUES ENTÈRES	0,150 kg
CERNEAUX DE NOIX	0,150 kg
MARRONS	0,200 kg
MIEL	0,020 kg



Température de base : 60 °C

• PÉTRISSAGE SPIRALE •

5 min V1 (lente)

8 – 10 min V2 (rapide)

Ajouter les inclusions à la main par pliage à la fin du pétrissage afin de ne pas écraser les marrons.

• MISE EN ŒUVRE •

Température de la pâte : 25 – 26 °C

Pointage : 30 min en masse

Poids des pâtons : 1,500 à 1,800 kg

Façonnage en forme de gros pain (privilégier une cuisson en moule).

Apprêt : 60 min à 25 °C en direct / en pousse lente à 6 – 7 °C

• CUISSON •

Enfourner à 250 °C chaleur tombante à 210 °C

60 min (Surveiller la coloration)



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) 2,700 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



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 présenté 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.

Au rouleau, étaler en épaisseur de 3 mm et découper
avec les emporte-pièces choisis



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 :

DÉLIBEIGNET	5,000 kg
FARINE DE BLÉ	5,000 kg
BEURRE	1,000 kg
LEVURE	0,600 kg
LAIT	4,000 L
POUDRE D'AMANDE GRISE	0,700 kg

PÉTRISSAGE SPIRALE : 5 MIN V1 + 12-15 MIN V2

EN FIN DE PÉTRISSAGE AJOUTER
LES FRUITS TREMPÉS AU RHUM :

AMANDES BÂTONNETS	0,900 kg
NOISETTES CONCASSÉES	0,900 kg
RAISINS BLONDS (GOLDEN)	2,750 kg
CUBES D'ORANGES CONFITES	0,700 kg
CUBES DE CITRONS CONFITS	0,700 kg
BIGARREAU CONFITS	0,700 kg
RHUM BRUN	1,400 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 28 - 30 °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 avec du beurre fondu (ou noisette)
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'œufs

+ 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'ŒUFS	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
CUBES D'ORANGES CONFITES	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 12



Pain d'épices laminable

MÉLANGE MOELLEUX PAIN D'ÉPICES
FARINE T55
ŒUFS ENTIERS
MIEL

1,000 kg
0,200 kg
0,200 kg
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
MIEL
ŒUFS ENTIERS
BEURRE POMMADE

1,000 kg
0,900 kg
0,500 kg
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
FARINE DE BLÉ
EAU
BEURRE
ŒUFS

0,800 kg
0,200 kg
1,000 L
0,500 kg
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
ŒUFS ENTIERS
MIEL
BEURRE FONDU
FIGES
NOIX

1,000 kg
0,500 kg
0,500 kg
0,500 kg
0,250 kg
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



Crumble de Noël



RIETMANN MOELLEUX PAIN D'ÉPICES	1,000 kg
FARINE DE BLÉ	0,150 kg
BEURRE	0,350 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



RIETMANN MOELLEUX PAIN D'ÉPICES	1,000 kg
BEURRE	0,500 kg
FARINE DE BLÉ	0,200 kg
OEUFs ENTIERs	0,150 kg



• MISE EN ŒUVRE •

Mélanger tous les ingrédients sauf les oeufs en vitesse
lente jusqu'au sablage. Ajouter les oeufs et faire tourner
en vitesse lente jusqu'à l'obtention d'une pâte.

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



Tarte Poires Amandes aux épices de Noël

Recette pour environ 6 tartes (24 x 2 cm)

RECETTE PÂTE SABLÉE (voir p. 16)

Mélanger en vitesse lente tous les ingrédients sauf les oeufs jusqu'au sablage.
Ajouter les oeufs et faire tourner en vitesse lente jusqu'à l'obtention d'une pâte



RECETTE CRUMBLE (voir p. 16)

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'un mélange sableux.



RECETTE FRANGIPANE

BEURRE POMMADE	0,500 kg
SUCRE	0,500 kg
POUDRE D'AMANDE	0,500 kg
OEUFs ENTIERs	0,500 kg
FARINE DE BLÉ	0,050 kg
RHUM	0,150 kg
CRÈME PÂTIssIÈRE	0,650 kg

Mélanger le beurre et le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Verser les oeufs, ensuite ajouter la poudre d'amandes et la farine. Mettre le rhum.
Terminer en ajoutant la crème pâtissière.



RECETTE POIRES POCHÉES AU VIN CHAUD



POIRES AU STROP VIN CHAUD

2,000 kg

1,500 kg

Mettre les poires dans le vin chaud frémissant 20 à 30 min.
Refroidir les poires dans le liquide de cuisson.



• MISE EN ŒUVRE •

Foncer un cercle avec la pâte sablée aux épices.
Déposer la frangipane jusqu'au $\frac{3}{4}$ du cercle.
Poser les poires pochées sur la frangipane et recouvrir de crumble aux épices.

• CUISSON •

Enfourner à 200 °C four à sole / 170 °C four ventilé
Temps de cuisson : 45 – 50 min



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



RIETMANN SPEEDY TOP	1,000 kg
EAU	0,470 kg
HUILE DE TOURNESOL	0,470 kg
POUDRE DE CACAO	0,080 kg
MINI GOUTTES CHOCOLAT	0,200 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).

• 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.



Brioche noisettes et épices



DELIBRIOCHE	10,000 kg
OEUFs	2,500 L
EAU	2,500 L
LEVURE	0,500 kg (suivant méthode)



• PÉTRISSAGE SPIRALE •

Vitesse lente : 5 minutes

Vitesse rapide : 12 - 15 minutes

Température de pâte : 25 - 26 °C

Pointage : 2 h

• MISE EN ŒUVRE •

Façonnage : Méthode habituelle

• CUISSON •

Four rotatif 145 °C pendant 35 minutes

(brioche de 400 g)

Four à sole 170 °C



Fourrage de Noël



FOURRAGE NOISETTES	1,000 kg
MOELLEUX PAIN D'ÉPICES	1,000 kg
EAU	1,300 L



• MISE EN ŒUVRE •

Mélanger à la spatule tous les ingrédients et utiliser de suite.









R I E T M A N N

Fabriqué par :
Theodor Rietmann GmbH
Großrowstraße 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