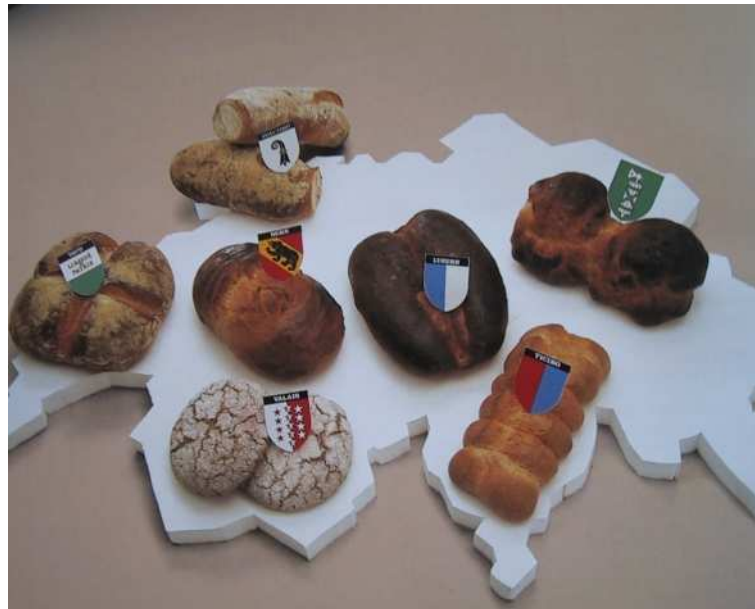


## OBJECTIFS DE CE DOCUMENT

1. Répertorier les principaux pains par rapport à leurs propriétés



1. Pâte normale (ni tendre, ni retombée) : pain mi-blanc, noir, complet, etc...



2. Pâte tendre : Pain bâlois, Pain paillasse...



3. Pâtons resserrés avant l'enfournement : Pain st-gallois, Pain bernois, Pain vaudois...



4. Pains avec adjonction : Pain tessinois (huile)...



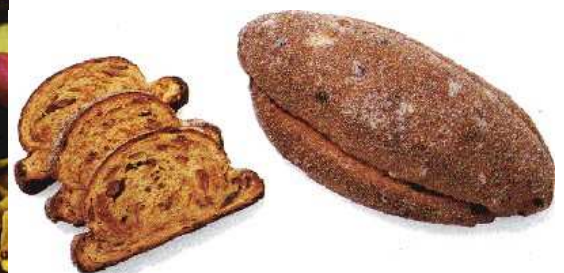
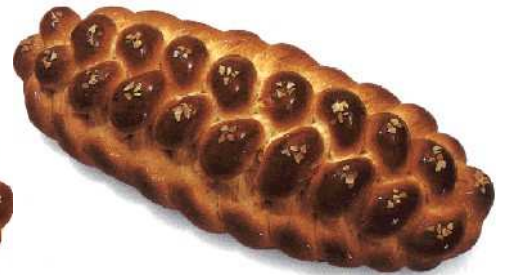
5. Pains avec d'autres céréales : Pain valaisan (seigle)...



6. Pains spéciaux :



**PHOTOS DE PAINS SPECIAUX**



**PRODUITS DE PETITE BOULANGERIE ET BOULANGERIE FINE**



Ballon (blanc)



Cornetti (blanc avec de l'huile)



Bürli (mi-blanc, pâte très tendre) Paysan (1/4 de seigle fin) Rosette (blanc, boulé sur table huilée)



Ballon au pavot



Bretzel à la saumure (non fourré)



Délice à la saumure



Petit pain au lait



Petit pain bernois (même pâte)  
sucrée)



Petit pain de Rolle (pâte levée)



Tresse à 1 pâton



Brioche (beaucoup de beurre et œufs)



Croissant parisien et au beurre



(droit)

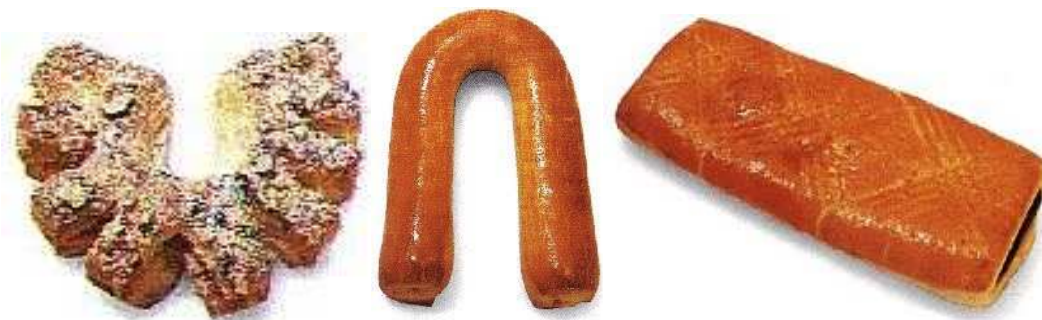


Pâte levée sucrée fourrée : Croissant fourré aux noisettes, Croix aux raisins, Pain à la vanille



Pâte danoise (viennoiserie) : croissant aux amandes, Escargot, Boutonnière à la vanille





Peigne (viennoiserie)      Croissant viennois (Maïtchibei) et Pain de poire  
Les pâtes des 2 derniers produits contiennent en partie de la pâte Brisée

### GRANDS PRODUITS DE BOULANGERIE FINE



*Gougelhopf (pâte briochée riche en amandes, raisins secs et orangeat)*



Produits en pâte levée sucrée tournée et fourrés avant la cuisson



Produits en pâte levée sucrée et fourrés après la cuisson (nid d'abeille et gâteaux Streusel)