

# Le pain Empereur

Le petit pain appelé communément « EMPEREUR ou KAISER » est un produit que l'on ne voit pas souvent dans nos boulangeries.

Il requiert une technique et un savoir-faire qu'il faut parfaitement maîtriser pour obtenir un bon résultat. Cependant ce pain suscite toujours beaucoup d'intérêt auprès des professionnels même dans son pays d'origine l'Allemagne.

La pâte pour fabriquer des « empereurs » était issue d'une farine forte très blanche (Type 45).

La farine préconisée était la farine de gruau et à partir de celle ci une pâte de gruau permettait la confection des pains « empereurs ».

Actuellement les caractéristiques de nombreuses farines panifiables peuvent correspondre à leurs réalisations.

## Etape 01

Veiller à avoir une bonne force sur une pâte de consistance bâtarde. Des pâtons de 70 gr sont détaillés puis boulés pour subir une dernière détente.



## Etape 02

Le pâton est posé légèrement aplati, à la main puis au rouleau, soudure dessus, sur un endroit fariné de seigle.



## Etape 03

Le pâton est plié sur la partie gauche pour le préparer à la phase suivante et le pouce vient se positionner horizontalement sur le premier pli.



## Etape 04

Le pouce de la main gauche ne se dérobe qu'à la phase finale pour être remplacé par la dernière oreille.



## Etape 05

On replie une première fois une partie de la pâte par-dessus le pouce. Un huitième de tour permet au pâton d'être face à vous.



## Etape 06

On fixe un peu en donnant une légère pression avec la main, tenue ouverte, et verticale à l'angle formé par le pouce et la pâte le recouvrant.



### Etape 07

La main continue sa légère pression de l'angle du pouce vers l'extérieur



### Etape 10

La quatrième oreille, il faut répéter l'opération précédente.



### Etape 13

Le façonnage de l'empereur est terminé. Les empereurs se façonnent un par un je vous rassure.



### Etape 16

Four vif à 260°C avec apport de buée.



### Etape 08

La deuxième oreille va subir le même sort, avec un mouvement circulaire, vers le pouce en place. La légère pression est renouvelée et le positionnement assuré.



### Etape 11

Pour la cinquième oreille et la dernière reproduire le même geste que les précédents



### Etape 14

L'Apprêt s'effectue sur couche farinée de seigle, tournée à gris.



### Etape 17

Après 14 minutes de cuisson, défourner et mettre à ressuer les empereurs sur une grille ou planche.



### Etape 09

La troisième oreille est identique à la précédente, mais la forme commence à rondir et elle doit être maintenue par le pouce pour éviter son déplacement.



### Etape 12

La pointe restante de la dernière oreille est introduite dans le trou laissé par le pouce qui quitte sa place



### Etape 15

Lever sur couche à l'aide d'un pellon et déposer sur un tapis d'enfournement



### Etape 18

Enfin présentation et voire dégustation de ces excellents « Petits Empereurs »

