



Emile Henry
FRANCE

Mon moule à PAIN
My BREAD Loaf Baker



FÉLICITATIONS !

Vous venez d'acquérir notre moule à Pain Emile Henry qui vous procurera, nous l'espérons, une grande satisfaction dans la préparation et la cuisson de vos pains moulés.

Nous sommes fiers de vous offrir une **garantie de 10 ans** sur votre moule à pain à compter de sa date d'achat. Pour bénéficier d'une plus grande efficacité dans la gestion de votre garantie, enregistrez-le auprès de notre service de suivi qualité sur www.emilehenry.com/garantie

PRODUIT ENREGISTRÉ = GARANTIE SIMPLIFIÉE

Vous recevrez ainsi la confirmation de la validité de votre garantie qui vous donnera plus de flexibilité dans sa mise en œuvre ainsi que ses modalités.



Notre garantie couvre tout défaut de fabrication ou de qualité du produit utilisé dans des conditions domestiques normales et dans le respect des instructions d'utilisation que vous trouverez dans ce livret. Nous rappelons également que toute variation de finition constatée est due au travail artisanal réalisé et n'altère en rien les qualités de votre moule à Pain. Cette garantie ne couvre pas les conséquences d'une mauvaise utilisation du produit. *(voir conseils d'utilisation dans ce livret).*

Tous nos produits sont fabriqués à Marcigny en Bourgogne depuis 1850 et font tous l'objet d'un contrôle qualité rigoureux par nos équipes.

RETROUVEZ LES INSTRUCTIONS D'UTILISATION DANS VOTRE LANGUE SUR NOTRE SITE INTERNET

-  Retrouvez les instructions d'utilisation de votre moule à pain sur www.emilehenry.com/use-and-care
-  Find care and use instructions for your Bread Loaf Baker on www.emilehenry.com/use-and-care
-  Ritrovate i consigli d'uso dello Stampo Pane su www.emilehenry.com/use-and-care
-  Finden Sie die Gebrauchshinweise für Ihre Brot Backform unten www.emilehenry.com/use-and-care
-  Инструкции по использованию формы для выпечки хлеба смотрите на www.emilehenry.com/use-and-care
-  Gebruiksaanwijzing en onderhoudsinstructies over de broodbakvorm kunt u terugvinden op: www.emilehenry.com/use-and-care
-  請於 www.emilehenry.com/use-and-care 網站搜尋吐司麵包烤模的使用說明
請于 www.emilehenry.com/use-and-care 網站搜尋吐司麵包烤模的使用說明



Pour toute réclamation

- **Pour la France**
Contactez la boutique auprès de laquelle vous avez acheté votre produit Emile Henry ou contactez notre service consommateur au **03 85 25 50 50** ou écrivez-nous à :
Service Consommateur Emile Henry
13, rue Georges de Vichy
71110 MARCIGNY
- **Pour l'étranger**
Connectez-vous sur :
www.emilehenry.com/garantie
afin de connaître les coordonnées du service consommateur dans votre pays.

POUR UNE UTILISATION OPTIMALE DE VOTRE MOULE À PAIN ET DE BONS RÉSULTATS CULINAIRES

Votre moule à pain vous permet de réaliser tous types de pains maison (pains de mie, pains sans gluten, pains de seigle, etc.) avec une croûte croustillante et une mie moelleuse.

Spécificités techniques de votre moule à pain

- Avant la première utilisation **retirez toutes les étiquettes de votre produit**, au besoin avec un dissolvant doux puis nettoyez-le soigneusement.
- Le moule à pain s'utilise au four traditionnel. Son dôme en céramique réfractaire recrée le taux d'humidité nécessaire pendant la cuisson de votre pain.
- **N'utilisez pas votre moule à pain sur une source de chaleur directe (gaz, vitrocéramique ou électrique).**
- Grâce à son émail très résistant, vous pouvez utiliser des ustensiles métalliques sans craindre de le rayer.
- Quand le plat est chaud ne le mettez pas au contact du froid (surface froide ou eau froide). À la sortie du four, posez-le sur une surface neutre (planche en bois, torchon,...).



Lors du nettoyage, si des résidus persistent, faites tremper votre ustensile dans un mélange d'eau chaude et de vinaigre blanc avant de le passer au lave-vaisselle.

Notre céramique est très résistante et vous permettra d'obtenir d'excellents résultats culinaires. Cependant, elle peut se casser en cas de chute ou de choc violent. Veuillez donc à manier votre produit avec précaution.

Préparation et cuisson

Préparez votre pâte à pain et faites-la lever une première fois dans un saladier couvert et à l'abri des courants d'air.

Beurrez généreusement la base de votre moule, sur le fond et les parois. Puis farinez-la.

Après la première pousse, dégazez votre pâte en la travaillant à nouveau à la main et placez-la dans le moule à pain pour réaliser la seconde pousse. Couvrez avec le couvercle.

Laissez reposer la pâte le temps de la seconde pousse. Le volume obtenu à la fin de la seconde pousse sera le volume quasi définitif de votre pain.

Juste avant de le cuire badigeonnez sa surface avec de l'eau.

Enfournez-le avec le couvercle : la température du four sera moins chaude que pour un pain traditionnel (220/230°C maxi).

Les petits trous dans la base et dans le couvercle vont permettre au dioxyde carbone de s'évacuer pendant la cuisson tout en maintenant un fort taux d'humidité pour obtenir un pain croustillant.

“ Contrairement aux baguettes ou aux autres boules de pain, il n'est pas nécessaire de « grigner » la surface du pain.



MES RECETTES



PAIN AU SEIGLE ET SÉSAME

Temps de préparation : 10 minutes - Temps de cuisson : 45 minutes

600 g de farine de seigle
200 g de farine de blé type 55
60 g de graines de sésame doré
3 c à soupe de sirop d'érable

15 g de sel fin
20 g de levure de boulanger sèche
500 g d'eau tiède environ 40°C

1. Je fais tiédir l'eau (environ 40°C).
2. Dans un saladier, je mélange les farines, le sel, le sirop d'érable, 50 g de graines de sésame et la levure sèche.
3. Je verse l'eau tiède et je pétris bien pour obtenir une boule lisse.
4. Je recouvre le saladier d'un torchon et je laisse reposer 40 minutes à température ambiante.
5. Je beurre et je farine l'intérieur du moule.
6. Je travaille à nouveau la pâte pour la dégazer.
7. Je forme un « cylindre » que je dispose dans le moule.
8. Je pose le couvercle et je laisse gonfler pendant 50 minutes à température ambiante.
9. Je préchauffe le four à 230°C.
10. À l'aide d'un pinceau, je badigeonne le dessus du pain avec de l'eau et je parsème le reste des graines de sésame.
11. J'enfourne avec le couvercle et je cuis pendant 45 minutes.
12. Je laisse refroidir 5 à 10 minutes à la sortie du four et je démoule.

PAIN MOULÉ SANS GLUTEN

Temps de préparation : 10 minutes - Temps de cuisson : 45 minutes

400 g de farine de riz
200 g de farine de maïs
100 g de farine de châtaigne
100 g de farine de guar

15 g de sel fin
15 g de levure de boulanger sèche
2 c à soupe d'huile

1. Je fais tiédir l'eau (environ 40°C).
2. Dans un saladier, je mélange les farines, le sel et la levure sèche.
3. Je verse l'eau tiède, l'huile et je pétris bien pour obtenir une boule lisse.
4. Je recouvre le saladier d'un torchon et je laisse reposer 40 minutes à température ambiante.
5. Je beurre et je farine l'intérieur du moule.
6. Je travaille à nouveau la pâte pour la dégazer.
7. Je forme un « cylindre » que je dispose dans le moule.
8. Je pose le couvercle et je laisse gonfler pendant 50 minutes à température ambiante.
9. Je préchauffe le four à 230°C.
10. À l'aide d'un pinceau, je badigeonne le dessus du pain avec de l'eau.
11. J'enfourne avec le couvercle et je cuis pendant 45 minutes.
12. Je laisse refroidir 5 à 10 minutes à la sortie du four et je démoule.

Les conseils du Chef pour réaliser vos pains moulés !



Je pétris à petite vitesse

Le pétrissage agit sur le gluten et va favoriser le croustillant et la texture très homogène du pain. Il est donc important de bien pétrir la pâte à la main ou au robot mais en petite vitesse pour ne pas l'échauffer.

Je privilégie la **levure de boulanger sèche** qui est plus facile à incorporer et plus résistante pendant les temps de pousse.

Juste avant la cuisson

Je badigeonne la surface du pain avec de l'eau pour donner un bel aspect doré. Je peux aussi mettre des graines, du fromage râpé...

La température du four sera moins chaude que pour un pain traditionnel (220/230° C maxi) car la cuisson doit être plus progressive et « confinée ».

Je mixe les farines

La farine de base reste celle de blé au minimum type 55, mais j'utilise d'autres farines pour varier les goûts:

Seigle pour un pain fort en goût et très foncé.

Châtaigne pour un pain doux, un peu sucré et subtil en saveurs.

Complexe pour un pain plus rustique assez typé en goût avec un peu d'amertume et d'acidité.

Céréales pour un pain dont la mie est enrichie par des graines croquantes.

Lin pour un pin jaune, léger et délicatement parfumé.

Lorsque les farines sont pauvres en gluten (seigle, châtaigne, sarrasin...) je mets environ 25% de farine de blé type 55 pour préserver le moelleux et le croustillant du pain.

Pour les pains sans gluten, je vais utiliser les farines de soja, riz, maïs, châtaigne que je vais associer à de la farine de guar qui apportera un peu d'élasticité à la pâte (à la place du gluten) pour l'équilibre du pain.

Frédéric Dubourvieux
Chef de cuisine Emile Henry

NOUS VOUS INVITONS ÉGALEMENT

À DÉCOUVRIR . . .

Emile Henry 
FRANCE



Notre cloche à pain

Fruit de plus de deux ans de recherche, notre cloche à pain est l'alliée du bon pain maison. La courbe de sa cloche recrée exactement le dôme des fours à pain traditionnels pour assurer au pain le bon taux d'humidité pendant la cuisson. Notre céramique innovante réfractaire permet d'obtenir une croûte généreuse et une mie ferme et aérée.



Notre moule à Tarte Tatin

Un seul moule pour faire toute la recette : d'abord le caramel directement sur la flamme, puis la cuisson au four dans le même plat. Démoulez et présentez votre tarte tatin avec le plat de service. C'est facile et rapide !

Notre Pizza Stone

Notre Pizza Stone est une plaque de cuisson innovante en céramique réfractaire, reproduisant les conditions de cuisson d'un four à pizza traditionnel. Préchauffez-la au four puis glissez votre pizza dessus pour une cuisson de 10 à 12 minutes. Vous obtiendrez une délicieuse pizza à la pâte dorée et croustillante !



Nos cocottes

Grâce à la céramique innovante **Flame®** nos cocottes conservent tous les bienfaits d'une cuisson dans la céramique : une cuisson douce et homogène pour mijoter à la perfection et révéler les saveurs de vos petits plats. Elles s'utilisent sur tous les feux (avec un disque relais pour l'induction) et au four.



Nos moules à pâtisserie

Cuire à cœur vos desserts préférés en les mettant en valeur dans un joli plat, c'est le rôle de notre ligne Corolle. En céramique **HR®** (High Resistance) ils sont utilisables au four traditionnel, au micro-ondes, au congélateur et au lave-vaisselle sans risque d'altération.



Nos plats à four

Ils apportent couleurs et générosité dans la préparation de vos recettes préférées. En céramique **HR®** (High Resistance), nos plats à four permettent une diffusion de la chaleur homogène, idéale pour une cuisson maîtrisée et naturelle. Ils sont résistants aux chocs thermiques et passent directement du congélateur au four.



1850

Depuis six générations, nos équipes se transmettent la passion d'une Haute Céramique que nous fabriquons en Bourgogne à Marcigny.

“

Notre fierté est de mettre notre maîtrise de la Terre et du Feu au service d'une cuisine généreuse et savoureuse.

For six generations, our teams have passed on our passion for the high-quality ceramic we make in Marcigny, Burgundy.

We are proud that our expertise in Clay and Fire is used to create delicious recipes, full of flavour.



CONGRATULATIONS!

You have just purchased the Emile Henry bread loaf baker which we hope will bring you immense pleasure and satisfaction when preparing and cooking your homemade bread.

We are proud to offer a **ten-year guarantee** on your bread loaf baker, starting from the date of purchase. To ensure your guarantee is properly effective, please register your purchase with our quality control department on www.emilehenry.com/guarantee

REGISTERED PRODUCT = SIMPLIFIED GUARANTEE

You will receive confirmation of your guarantee's validity, which will give you more flexibility with regard to its implementation and its terms.



Our guarantee covers all product manufacturing or quality defects, when used under normal domestic conditions, and in accordance with the user instructions detailed in this booklet. May we also remind you that any variations in the finishing are due to the traditional manufacturing methods used and do not in any way affect the culinary qualities of your bread loaf baker. This guarantee does not cover the consequences of incorrect use of the product (see the recommendations in this booklet).

All our products have been made in Marcigny, Burgundy, since 1850, and are subject to rigorous quality control by our own teams.

FIND THE CARE AND USE INSTRUCTIONS IN YOUR LANGUAGE ON OUR WEBSITE

-  Retrouvez les instructions d'utilisation de votre moule à pain sur www.emilehenry.com/use-and-care
-  Find care and use instructions for your Bread Loaf Baker on www.emilehenry.com/use-and-care
-  Ritrovate i consigli d'uso dello Stampo Pane su www.emilehenry.com/use-and-care
-  Finden Sie die Gebrauchshinweise für Ihre Brot Backform unten www.emilehenry.com/use-and-care
-  Инструкции по использованию формы для выпечки хлеба смотрите на www.emilehenry.com/use-and-care
-  Gebruiksaanwijzing en onderhoudsinstructies over de broodbakvorm kunt u terugvinden op: www.emilehenry.com/use-and-care
-  請於 www.emilehenry.com/use-and-care 網站搜尋吐司麵包烤模的使用說明
請于 www.emilehenry.com/use-and-care 网站搜寻吐司面包烤模的使用说明



Complaints

- Please contact the shop where you purchased your Emile Henry product.
Or
- Log on to: www.emilehenry.com/guarantee to find the contact details of the customer service department in your country.

HOW TO GET THE BEST RESULTS FROM YOUR BREAD LOAF BAKER

With your Bread Loaf Baker, you can make all types of homemade bread (sandwich loaf, gluten-free, rye bread etc.) with a crusty outside and a soft inside.

Technical features of your Bread Loaf Baker

- Before you use it for the first time, **remove all the labels from the product**, if necessary using a mild detergent, then clean carefully.
- The Bread Loaf Baker is designed for use in a traditional oven. Its refractory ceramic dome recreates the correct level of humidity your bread needs to bake properly.
- **Do not use your Bread Loaf Baker on a source of direct heat (gas, ceramic glass or electric ring).**
- Thanks to its highly resistant glaze, you can use metal utensils without scratching the surface.
- When the dish is hot, do not place it in contact with anything cold, such as cold water or a cold surface. When you take it out of the oven, place it on a neutral surface, such as a wooden board or cloth.



If, when cleaning it, you find that some residue will not come off, soak it in hot water and white vinegar before placing in the dishwasher.

Our ceramic is highly resistant and produces excellent culinary results. However, it can break if it is dropped or subject to violent impact. So please handle it carefully.

Preparation and cooking

Prepare your bread dough and leave it to rise in a covered mixing bowl, away from draughts.

Grease the base of your bread baker generously, on the bottom and the sides. Then sprinkle some flour inside.

After the first proving, remove the air from your dough by kneading it again, then place in the bread loaf baker for the second proving. Cover with the lid.

Leave the dough to rise a second time. The volume it reaches during the second proving will be the final size (more or less) of your loaf.

Just before baking, brush the surface with water.

Cover with the lid. The oven temperature should be slightly lower than for traditional bread: 220-230°C / 425-450°F / Gas Mark 7-8 maximum.

The small holes in the base and lid will allow the carbon dioxide to escape while baking, at the same time retaining a high level of humidity, resulting in a crusty loaf.

“ Unlike baguettes or bread rolls, you do not need to score the surface.”



MY RECIPES



WHOLE WHEAT HONEY AND SESAME LOAF

Preparation time: 10 minutes - Cooking time: 45 minutes

300 g / 10 ½ oz / 2 ½ cups whole wheat flour	4 tbsp toasted sesame seeds (divided in half)
120 g / 1 ¼ oz / 1 cup all-purpose flour	14 g / 1 tbsp (2 packets) dry yeast
3 tbsp honey	25 cl / 1 cup water
	2 tsp salt

1. Combine flours, honey, 2 tbsp sesame seeds, and yeast in a large bowl.
2. Add the water to hydrate and mix by hand until dough comes together.
3. Knead the dough on a lightly floured surface for 7-10 minutes to develop the gluten structure.
4. Once the gluten has developed, place the ball of dough in a lightly oiled bowl and cover with a kitchen towel.
5. Leave to rise for 1 hour.
6. Preheat the oven to 240°C / 450°F / gas mark 8.
7. Grease the Bread Loaf Baker and sprinkle the sides and bottom with flour.
8. Shape the dough to fit in the Bread Loaf.
9. Place inside of the Bread Loaf Baker, put the lid on and leave to rise for 40 minutes.
10. Brush the top of the dough with water and sprinkle remaining sesame seeds. Place in a preheated oven and bake for 45 minutes.
11. Let cool for a few minutes in the Bread Loaf Baker before removing.

GLUTEN-FREE LOAF

Preparation time: 10 minutes - Cooking time: 45 minutes

400 g / 14 oz / 2 cups rice flour	100 g / 3 ½ oz / ½ cup guar flour
200 g / 7 oz / 1 cup maize flour	15 g / 1 tbsp fine salt
100 g / 3 ½ oz / ½ cup chestnut flour	15 g / 1 tbsp dry baker's yeast
	2 tbsp oil

1. Heat the water to around 40°C (100°F).
2. Mix the flour, salt and dried yeast in a mixing bowl.
3. Pour in the warm water and oil, and knead together into a smooth dough.
4. Cover the bowl with a cloth and leave to rise for 40 minutes at room temperature.
5. Grease and flour the inside of the loaf baker.
6. Knead the dough again by hand to release the carbon dioxide.
7. Shape it into a cylinder and place in the loaf baker.
8. Put the lid on top and leave to rise for 50 minutes at room temperature.
9. Pre-heat the oven to 230°C / 450°F / Gas Mark 8.
10. Brush the top of the loaf with water.
11. Cover with the lid and bake for 45 minutes.
12. Leave to cool for 5-10 minutes, then remove from the loaf baker.

Our Chef's tips for a perfect loaf of bread!



Knead slowly

Kneading acts on the gluten and helps to achieve an even texture and a crusty finish. It is therefore important to knead the dough well by hand, or slowly with an electric mixer, so that it does not get too warm.

Use **dried baker's yeast**, which is easier to mix in and more resistant during proving.

Just before baking

Brush the surface of the loaf with water to give it a lovely golden finish. You can also sprinkle seeds or grated cheese on top.

The oven temperature should be slightly lower than for traditional bread (220-230°C / 425-450°F / Gas Mark 7-8 maximum) as baking is more gradual and "confined".

Mix different types of flour

The basic flour is type 55 wheat flour, but you can use other flours to vary the taste:

Rye for a strong-tasting, dark loaf.

Chestnut for a soft loaf with a slightly sweet, subtle flavour.

Wholegrain for a typical tasting rustic loaf, slightly acidic and bitter.

Cereal for a loaf enriched with crunchy seeds.

Flax for a light, yellow, delicately fragranced loaf.

If the flour is low in gluten (rye, chestnut, buckwheat etc.) add around 25% type 55 wheat flour to preserve the soft inside and crusty outside of the bread.

For gluten-free bread, use soya, rice, maize and chestnut flour, mixed with GUAR flour which adds elasticity to the dough (instead of gluten), to obtain a balanced loaf.

Frédéric Dubourvieux
Chef Emile Henry

WHY NOT TAKE

A LOOK AT ...

Emile Henry 
FRANCE

Our Bread Cloche

The result of over two years' research, our Bread Cloche is perfect for making good homemade bread. The curve of its lid exactly recreates the dome of traditional bread ovens, to give the bread the correct humidity level as it bakes. Our innovative refractory ceramic produces a generous crust and a firm, airy inside.



Our stewpots

Thanks to our innovative **Flame**® ceramic, our stewpots retain all the benefits of cooking in an earthenware pot: gentle, even cooking, simmering to perfection and bringing out all the flavours of your recipe. They can be used on all types of stove (with an induction disk for induction hobs) and in the oven.



Our Tarte Tatin dish

One dish for the whole recipe: firstly for making the caramel directly on the stove, then for oven-baking the tart in the same dish. Remove your Tarte Tatin from the dish and present it on the serving plate. It's quick and easy!



Our baking dishes

Our Ruffled dishes cook your favourite desserts gently and evenly, and show them off in an attractive presentation. Made from **HR**® (High Resistance) ceramic, they can be used in a traditional oven, microwave, freezer and dishwasher without risk of damage.

Our Pizza Stone

Our Pizza Stone is an innovative baking dish made from refractory ceramic, which reproduces the baking conditions of a traditional pizza oven. Pre-heat it in the oven then slide your pizza on top and cook for 10-12 minutes. You will have a delicious pizza with a crisp, golden crust!



Our oven dishes

Our ovenware adds a splash of generous colour to your favourite recipes. Made from **HR** (High Resistance) ceramic, they diffuse the heat evenly and are perfect for controlled, natural cooking. They are resistant to thermal shocks, and can be placed directly in the oven from the freezer.





MADE IN FRANCE SINCE 1850