



Emile Henry
FRANCE

Mon Moule à PAIN
My BREAD Loaf Baker



FÉLICITATIONS !

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

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 SUR NOTRE SITE INTERNET



Retrouvez les instructions d'utilisation de votre Moule à Pain de Campagne sur www.emilehenry.com



Find care and use instructions for your Large Bread Loaf Baker on www.emilehenry.com



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 ET DE BONS RÉSULTATS CULINAIRES

Votre Moule Pain de Campagne vous permet de réaliser tous types de pains maison avec une croûte croustillante et une mie moelleuse : pain de campagne classique, pain de seigle, pain aux graines, sans gluten...

Spécificités techniques de votre Moule Pain de Campagne

- Avant la première utilisation **retirez toutes les étiquettes de votre produit**, au besoin avec un dissolvant doux puis nettoyez-le soigneusement.
- Votre moule s'utilise au four traditionnel. Son couvercle bombé en céramique réfractaire permet de créer le taux d'humidité nécessaire pendant la cuisson de votre pain.
- **N'utilisez pas votre moule 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 moule 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 moule 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, 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 pendant une heure à température ambiante. Le volume obtenu à la fin de la seconde pousse sera très proche de celui de votre pain cuit. Juste avant la cuisson, à l'aide d'un pinceau, badigeonnez le dessus avec de l'eau.

Mettez-le au four préchauffé à 240°C, avec le couvercle. Celui-ci permet de maintenir le juste taux d'humidité tout au long de la cuisson pour obtenir un pain croustillant à la mie moelleuse.



“ La fermentation lente

Pour obtenir un pain de campagne plus aéré, plus savoureux avec une croûte plus dorée, optez **pour la fermentation lente**. Pour cela, il faut faire la **première pousse la veille de la cuisson**. Préparez et dégazez votre pâte, puis déposez-la dans un saladier et recouvrez le tout d'un film alimentaire. Placez le au frigo pendant 12 heures. Les levures vont ainsi se mettre en micro-fermentation, ce qui augmente la qualité du pain.

MES RECETTES



PAIN DE CAMPAGNE MAISON

Préparation : 20 min | Temps de pousses : 30 min + 60 min | Cuisson : 55 min

700 g de farine de blé blanche type 55 (de préférence BIO)
300 g de farine complète
20 g de sel fin

10 g de levure de boulanger sèche
570 g d'eau tiède environ 40°C
10 g de beurre pour le moule

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, je travaille l'ensemble et je pétris bien pour obtenir une boule lisse.
4. Je recouvre le saladier d'un torchon et je laisse reposer 30 minutes à température ambiante.
 - **Ou bien je choisis la fermentation lente (méthode sur la page précédente)**
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 1 heure à température ambiante.
9. Je préchauffe le four à 240°C.
10. Je badigeonne d'eau le dessus du pain avec un pinceau.
11. Je saupoudre de farine et je pratique de longues incisions en surface.
12. J'enfourne avec le couvercle et je cuis pendant 55 minutes à 240-260°C.
13. Je retire du four et je laisse refroidir 5 à 10 minutes avant de démouler.

PAIN AUX CEREALES ET AUX 3 NOIX

Préparation : 20 min | Temps de pousses : 30 min + 60 min | Cuisson : 55 min

500g de farine de blé blanche type 55 (de préférence BIO)
500g de farines aux céréales
20g de sel fin
10g de levure de boulanger sèche

570g d'eau tiède environ 40°C
80g de cerneaux de noix (non salées)
80g de noix de cajou (non salées)
80g de pécan (non salées)
10g de beurre pour le moule

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.
4. Je travaille l'ensemble et je pétris bien pour obtenir une boule lisse. Je recouvre le saladier d'un torchon et je laisse reposer 30 minutes à température ambiante.
 - **Ou bien je choisis la fermentation lente (méthode sur la page précédente)**
5. Je beurre et je farine l'intérieur du moule.
6. Je travaille à nouveau la pâte pour la dégazer et je rajoute les noix.
7. Je forme un « cylindre » que je dispose dans le moule.
8. Je pose le couvercle et je laisse gonfler pendant 1 heure à température ambiante.
9. Je préchauffe le four à 240°C.
10. Je badigeonne d'eau le dessus du pain avec un pinceau.
11. Je saupoudre un peu de farine et je pratique de longues incisions en surface.
12. J'enfourne avec le couvercle et je cuis pendant 55 minutes à 240-260°C.
13. Je retire du four et je laisse refroidir 5 à 10 minutes avant de démouler.

Bon à savoir

Pour obtenir une croûte bien dorée, **je retire le couvercle pour les 5 dernières minutes de cuisson.**

Puis, je retire du four et je laisse refroidir 5 à 10 minutes avant de démouler.

Les conseils du Chef pour réaliser vos pains de campagne !

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...

Je mixe les farines

La farine de base reste celle de blé au minimum type 55, mais j'utilise d'autres farine 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.

Complète 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 pain 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.

Frédéric Dubourvieux
Chef de cuisine Emile Henry

NOUS VOUS INVITONS ÉGALEMENT



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 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.



Nos moules à pâtisserie

Cuire à coeur vos desserts préférés tout en les mettant en valeur pour un joli service, c'est le rôle de notre ligne spéciale desserts et goûters. En céramique **HR®** (Haute Résistance), nos moules sont utilisables au four traditionnel, passent au micro-ondes, au congélateur et au lave-vaisselle sans risque d'altération.



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.



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 Large 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 Large 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 ON OUR WEBSITE



Find care and use instructions for your Large Bread Loaf Baker on www.emilehenry.com



Retrouvez les instructions d'utilisation de votre Moule Pain de Campagne sur www.emilehenry.com



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 LARGE BREAD LOAF BAKER

With your Large Bread Loaf Baker, you can make all types of homemade bread, with a crusty outside and a soft centre: rustic, gluten-free, rye etc.

Technical features of your Large 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 Large 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 Large 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 baking 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 drafts. Grease the base of your bread baker generously, on the bottom and the sides. Then sprinkle* with all-purpose flour.

*shake out any excess flour.

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

Leave the dough to rise a second time. The volume it reaches during the second proofing

will be the final size (more or less) of your loaf.

Just before baking, brush the surface with water.

Cover with the lid. Leave the dough to rise at room temperature. The volume you obtain after 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 to maintain the right level of humidity to make a crustier loaf, and place in the oven at 240°C / 475°F / Gas Mark 8-9.



“ Slow fermentation

Choose the slow fermentation method if you want to obtain a very light and airy loaf with a golden crust and full of flavour. You'll need to **prepare and let your dough rise the day before**. After kneading your dough to remove the air, place it in a bowl and cover it with shrinkwrap. Put it in the fridge for 12 hours. This way the yeast will work more slowly and help make a more authentic, better quality loaf.

MY RECIPES



RUSTIC LOAF

Preparation: 20 min | Rising & Proofing: 30 min + 60 min | Baking: 55 min

700 g / 1 ½ lb (5 ½ cups) all-purpose flour
300g / 10 ½ oz (2 ½ cups) whole wheat flour
20 g / 2 tbsp. kosher salt
10 g / 1 tbsp. dry active yeast

570 g / 20 fl oz (2 ½ cups) warm water, 40°C/100°F
10 g / 1/3 oz (1 tbsp) butter for the baker

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 knead together into a smooth ball of dough.
4. Cover the bowl with a cloth and leave to rise for 30 minutes at room temperature.
 - **Or choose the slow fermentation method (see previous page)**
5. Grease and sprinkle flour over 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 60 minutes at room temperature.
9. Pre-heat the oven to 240°C / 475°F / Gas mark 8.
10. Brush the top of the loaf with water.
11. Sprinkle flour over the shaped dough and make incisions in the surface about ½ cm / 1/8 inch deep, without pressing down too hard.
12. Put the lid on and place in the pre-heated oven.
13. Bake for 45 minutes at 240-260°C (475-500°F).
14. Leave to cool for 5-10 minutes out of the oven, then remove from the loaf baker.

THREE-NUT GRAINY LOAF

Preparation: 20 min | Rising & Proofing: 30 min + 60 min | Baking: 55 min

550 g / 1.25 lb (4 ½ cups) all-purpose flour
135 g / 0.3 lb (1 ½ cup) oat flour
130 g / 0.28 lb (1 cup) whole wheat flour
20 g / 2 tbsp. kosher salt
1 tbsp. dry active yeast

570 g / 20 fl oz (2 ½ cups) warm water, 40°C/100°F
80 g / 3 oz / (½ cup) walnuts (unsalted)
80 g / 3 oz / (½ cup) cashew nuts (unsalted)
80 g / 3 oz / (½ cup) pecan nuts (unsalted)
10 g / 1/3 oz (1 tbsp) butter for the baker

1. Heat the water to around 40°C (100°F).
2. Mix the flours, salt and dried yeast in a mixing bowl.
3. Pour in the warm water
4. Knead together and shape into a smooth ball of dough.
5. Cover the bowl with a cloth and leave to rise for 30 minutes at room temperature.
 - **Or choose the slow fermentation method (see previous page)**
6. Grease and sprinkle flour over the inside of the loaf baker.
7. Knead the dough again by hand to release the carbon dioxide and add the nuts.
8. Shape it into a cylinder and place in the loaf baker.
9. Put the lid on top and leave to rise for 60 minutes at room temperature.
10. Pre-heat the oven to 240°C / 475°F / Gas mark 8.
11. Brush the top of the loaf with water.
15. Sprinkle flour over the shaped dough and make incisions in the surface about ½ cm / 1/8 inch deep, without pressing down too hard.
12. Put the lid on and place in the pre-heated oven.
13. Bake for 40 minutes at 240-260°C (475-500°F).
14. Leave to cool for 5-10 minutes out of the oven, then remove from the loaf baker.

Good to know

To obtain a golden, crispy crust, **remove the lid for the last 5 minutes of baking.**
Remove from the oven and leave to cool for 5 to 10 minutes before demoulding.



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 proofing.

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.

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 fragrant 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.

Frédéric Dubourvieux
Chef Emile Henry

WHY NOT TAKE



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 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 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.



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 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.





MADE IN FRANCE
— SINCE 1850 —

For care and use instructions in other languages, see our website www.emilehenry.com