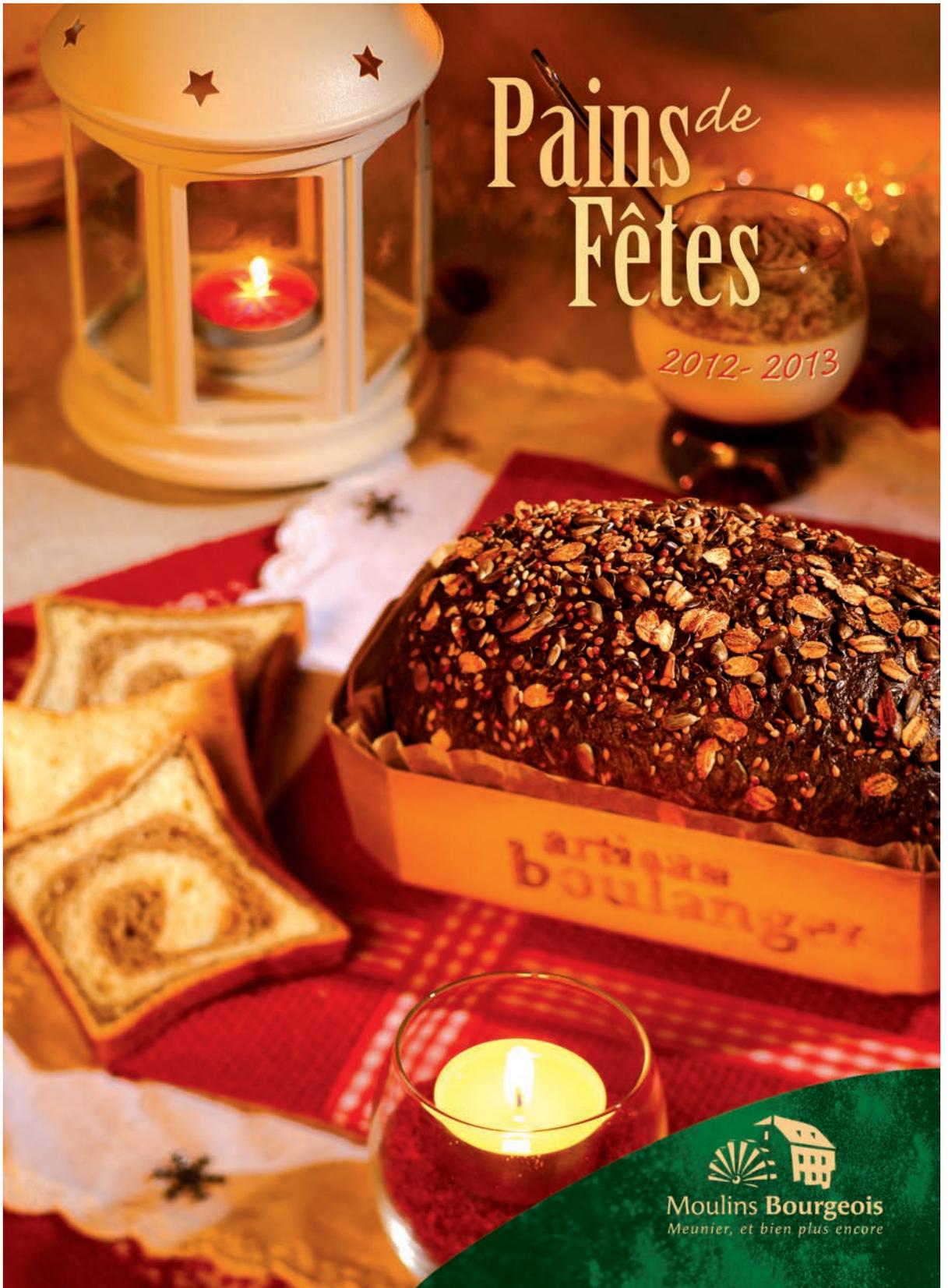


Pains *de* Fêtes

2012-2013



Moulin Bourgeois
Meunier, et bien plus encore

Sommaire

Pain de mie nature
pages 6 - 7

Pain de mie seigle
pages 8 - 9

Pain de mie châtaigne
pages 10 - 11

Pain de mie marbré
pages 12 - 13

Pain de mie aux graines
pages 14 - 15

Pain Surprise alsacien
pages 16 - 17

Pain Surprise Baltik (spécial poisson)
pages 18 - 19

Brioche garnies salées
pages 20 - 21

Tartine Baltik : Tartare de crevettes
pages 22 - 23

Tartine Baltik : Saumon
pages 24 - 25

Verrine panna cotta vanille et fruits rouges
pages 26 - 27

Cup Cake au chocolat
pages 28 - 29

Marbré au chocolat
pages 30 - 31

Pain grillé suédois
pages 32 - 33

Brioche au miel et au levain de lait
pages 34 - 35

Petit pain prénom
pages 36 - 37

Le pain Baltik
pages 38 - 39

Le pain Baltik figues - abricots
pages 40 - 41

Le pain Baltik au citron
pages 42 - 43

Pain châtaigne à la coupe sur levain dur
pages 44 - 45



- Les Nouveautés 2012 -

Sommaire

Brut de seigle aux trois fruits
pages 48 - 49

Tourte Saveur
pages 50 - 51

Brioche à la praline
pages 52 - 53

Choco-pain à la menthe
pages 54 - 55

Choco-pain à l'orange
pages 56 - 57

Choco-pain coco
pages 58 - 59

Pain d'épices au miel de châtaignier
pages 60 - 61

Kougelhopf
pages 62 - 63

Tourte de seigle au miel de châtaignier
pages 64 - 65

Brioche de Noël
pages 66 - 67

Pain à la châtaigne
pages 68 - 69

Brut de seigle au citron
pages 70 - 71

La Lyonnaise
pages 72 - 73

Tourte de seigle au miel de châtaignier
pages 74 - 75

Ficelles cocktail sucrées
pages 76 - 77

Pain à la coupe aux 3 fruits
pages 78 - 79

Pain de campagne aux 3 fruits
pages 80 - 81

Cake aux 3 fruits
pages 82 - 83

Accessoires
pages 84 - 86

Livret de recette sur internet :
mode d'emploi page 87



Présentation des pains :

À votre disposition les pique-prix "Artisan" (17,40€ - lot de 10), les ardoises panetières "Artisan" (4,70€ - lot de 5) et les pince-prix (7,10€ - lot de 5), pour mettre en avant les "Pains de Fêtes" sur le comptoir. N'hésitez pas à les faire déguster... afin de provoquer l'achat impulsif.

- Les Incontournables -





Les Nouveautés 2012

Pain de mie nature
pages 6 - 7

Pain de mie seigle
pages 8 - 9

Pain de mie châtaigne
pages 10 - 11

Pain de mie marbré
pages 12 - 13

Pain de mie aux graines
pages 14 - 15

Pain Surprise alsacien
pages 16 - 17

Pain Surprise Baltik (spécial poisson)
pages 18 - 19

Brioche garnies salées
pages 20 - 21

Tartine Baltik : Tartare de crevettes
pages 22 - 23

Tartine Baltik : Saumon
pages 24 - 25

Verrine panna cotta vanille et fruits rouges
pages 26 - 27

Cup Cake au chocolat
pages 28 - 29

Marbré au chocolat
pages 30 - 31

Pain grillé suédois
pages 32 - 33

Brioche au miel et au levain de lait
pages 34 - 35

Petit pain prénom
pages 36 - 37

Le pain Baltik
pages 38 - 39

Le pain Baltik figues - abricots
pages 40 - 41

Le pain Baltik au citron
pages 42 - 43

Pain châtaigne à la coupe sur levain dur
pages 44 - 45





Pain de mie nature

Ingédients pour 6 pièces :
Farine Bourgeois Millésime
ou de tradition française 1 kg
Eau (TB 50°C) 0,55 à 0,6 l
Sel 20 grs
Sucre 40 grs
Levure 30 grs
Beurre 50 grs



Prix de vente
conseillé :
6€00 le kilo
artisan
boulangier (coeff 6)



Pétrissage

BATTEUR OU SPIRAL

- 5 mn en 1^{ère} vitesse.
- 6 mn en 2^{ème} vitesse.

- T° de pâte en fin de pétrissage :
24-25°C.

Pointage

30 mn à température ambiante.

Façonnage

En bâtard court de 250 grs
et mettre dans un moule à pain
de mie.

Apprêt

1h30 à 2h00 à 24°C.

Cuisson

14 mn à 230°C.

Démouler dès le défournement
et mettre sur grille.

Suggestion d'accompagnement :
Foie gras, œufs de saumon, etc ...



Pain de mie seigle

Ingrédients pour 7 pièces :

Farine Bourgeois
Viennoise 700 grs
Farine Berlinois 300 grs
Eau (TB 50°C) 0,65 l
Pâte fermentée 150 grs
Levure 30 grs



Pétrissage

BATEUR OU SPIRAL

- 5 mn en 1^{ère} vitesse.
- 6 mn en 2^{ème} vitesse.

- T° de pâte en fin de pétrissage :
24-25°C.

Pointage

20 mn à température ambiante.

Façonnage

En bâtard court de 250 grs
et mettre dans un moule à pain
de mie.

Apprêt

1h30 à 2h00 à 24°C.

Cuisson

14 mn à 230°C.

Démouler dès le défournement
et mettre sur grille.

Suggestion d'accompagnement :
Foie gras, œufs de saumon, etc ...



Pain de mie châtaigne

Ingédients pour 7 pièces :

Farine Bourgeois
Viennoise 750 grs
Farine Bourgeois
châtaigne 250 grs
Pâte fermentée 150 grs
Levure 30 grs
Eau (TB 50°C) 0,58 à 0,6 l



Pétrissage

BATTEUR OU SPIRAL

- 5 mn en 1^{ère} vitesse.
- 6 mn en 2^{ème} vitesse.

- T° de pâte en fin de pétrissage :
24-25°C.

Pointage

20 mn à température ambiante.

Façonnage

En bâtard court de 250 grs
et mettre dans un moule à pain
de mie.

Apprêt

1h30 à 2h00 à 24°C.

Cuisson

14 mn à 230°C.

Démouler dès le défournement
et mettre sur grille.

Suggestion d'accompagnement :
Foie gras, œufs de saumon, etc ...



Pain de mie marbré

Ingédients pour 13 pièces :

1^{er} pétrissage :

Farine Bourgeois Viennoise 1 kg
Eau (TB 50°C) 0,6 l
Levure 30 grs

2^{ème} pétrissage :

Farine Berlinois 1 kg
Eau (TB 50°C) 0,73 l
Levure 30 grs

Pétrissage

(le même pour les 2)

BATTEUR OU SPIRAL

- 5 mn en 1^{ère} vitesse.
- 6 mn en 2^{ème} vitesse.
- T° de pâte en fin de pétrissage : 24-25°C.

Pointage

20 mn à température ambiante.

Façonnage

Étaler les deux pâtes en rectangle (de la même dimension, épaisseur 3 mm) au laminoir ou à l'aide d'un rouleau ; les superposer et façonner comme un pain au raisin. Une fois votre "boudin" réalisé, couper des tronçons de pâte (environ 15 cm soit 250 grs), et mettre dans un moule à pain de mie.

Apprêt

1h30 à 2h00 à 24°C.

Cuisson

14 mn à 230°C. Démouler dès le défournement et mettre sur grille.

Suggestion d'accompagnement :
Foie gras, œufs de saumon, etc ...



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



Pain de mie aux graines

Ingrédients pour 7 pièces :

Farine Bourgeois

Viennoise 400 grs

Farine Baguette

des Prés 600 grs

Pâte fermentée 150 grs

Levure 30 grs

Eau (TB 50°C) 0,6 l

Composition des graines :

Blé, tournesol, sésame,
lin jaune, lin brun, seigle



Pétrissage

BATEUR OU SPIRAL

- 5 mn en 1^{ère} vitesse.

- 6 mn en 2^{ème} vitesse.

- T° de pâte en fin de pétrissage :
24-25°C.

Pointage

20 mn à température ambiante.

Façonnage

En bâtard court de 250 grs
et mettre dans un moule à pain
de mie.

Apprêt

1h30 à 2h00 à 24°C.

Cuisson

14 mn à 230°C.

Démouler dès le défournement
et mettre sur grille.

Suggestion d'accompagnement :

Foie gras, œufs de saumon, etc ...



Pain Surprise alsacien

**Ingrédients pour 1 ou 2 pièces
selon la grosseur voulue :**

**Farine Bourgeois
Campagne 1 kg
Eau (TB 50°C) 0,66 l
Levure 15 grs
Noix hachées 200 grs**



Prix de vente
conseillé :
6€00 le kilo



artisan
boulanger

Pétrissage

BATTEUR OU SPIRAL

- Mettre tous les ingrédients en début de pétrissage ; sauf les noix hachées à la fin de celui-ci, 2 à 3 mn en 1^{ère} vitesse.
- 5 mn en 1^{ère} vitesse.
- 5 mn en 2^{ème} vitesse.
- T° de pâte en fin de pétrissage : 23-24°C.

Pointage 45 mn à T° ambiante.

Façonnage En pain de 1,5 kg selon la taille et le nombre de personne souhaités.

Apprêt 1h30 à 2h00.

Cuisson Lamé en saucisson. 45 mn dans un four à 250°C et finir la cuisson 15 à 20 mn à 230°C.

Réalisation du pain surprise :

Bien laisser rassir avant tranchage ; couper à l'aide d'un couteau scie sur la longueur la base du pain, laisser les extrémités intactes. Trancher à la trancheuse le morceau pour obtenir des petites tartines fines et les couper en deux. Ensuite garnir avec de la charcuterie ou autre chose. Replacer les toasts sur la base du pain pour reformer l'intégralité de celui-ci, mettre de la salade entre chaque toast, ce qui apportera de la couleur à l'ensemble.

Suggestion d'accompagnement :

À l'apéritif, accompagné d'une coupe de champagne.



Pain Surprise Baltik (spécial poisson)

Ingrédients pour 2 pièces :
Farine Bourgeois Baltik 1 kg
Eau (TB 55°C) 0,6 l
Levure 30 grs
Matière grasse 35 grs



Prix de vente
 conseillé :
 5€50 le kilo
 (coeff 5)

artisan
 boulanger



Pétrissage

BATTEUR OU SPIRAL

- 5 mn en 1^{ère} vitesse.
- 6 mn en 2^{ème} vitesse.
- T° de pâte en fin de pétrissage : 24°C.

Pointage 30 mn à T° ambiante.

Façonnage Pâton à 1kg selon la taille du moule à pain surprise, bouler bien serré sans déchirer. Une fois la boule réalisée, mettre les graines Baltik sur le dessus légèrement humidifié.

Aprêt 1h30 à T° ambiante.

Cuisson 50 mn à 240°C. Démouler et faire sécher à 200°C pendant env. 35 mn.

Séparation de la mie et de la croûte :

Couper le dessus du pain «pour avoir un chapeau». Couper un peu la base du pain avec un couteau scie (3 cm), et couper l'intérieur de la périphérie du pain. Pour pouvoir séparer la mie de la croûte, tailler sur le dessus de la mie verticalement en faisant bien le tour du pain et enlever la mie.

Pour la garniture :

Couper à l'aide d'une trancheuse la mie et en faire des petits triangles. Utiliser : du thon mélanger à de la mayonnaise, de la mousse de crevette (émulsion avec de la béchamel par ex.), du saumon fumé avec un beurre citronné, etc...

Suggestion d'accompagnement :

À l'apéritif, accompagné d'une coupe de champagne.



Brioche garnies salées

Ingrédients pour 500 grs de pâte à brioche (20 pièces)

Recette de la béchamel :

Faire un roux avec 20 grs de beurre + 20 grs de farine et rajouter environ 150 grs de lait jusqu'à épaississement de l'appareil. Assaisonner selon votre goût et laisser refroidir au frigo.



Abaisser la pâte à 0,5 cm d'épaisseur puis la refroidir au congélateur.

Réaliser une béchamel.

Pour le détaillage de la brioche, utiliser un porte-pièce rond cannelé de diamètre 40 et un rond lisse de diamètre 70 en 3 ovales.

Dorer les pièces, faire pousser 1h et cuire 5 à 6 mn à 220°C.

Couper en deux après refroidissement.

Mini-palet : noix-roquefort

Mixer 50 grs de béchamel + 50 grs de roquefort + 35 grs de beurre.
Ajouter 15 grs de noix finement hachées.
Garnir les palets avec 10 grs de garniture.
Refermer avec le dessus des navettes.

Mini-palet : mousse de foie

Mixer 50 grs de mousse de foie de canard + 50 grs de béchamel + 35 grs de beurre + 4 grs de cognac.
Garnir les palets avec 10 grs de garniture.
Refermer avec le dessus des navettes.

Mini-palet : saumon fumé

Mixer 50 grs de béchamel + 35 grs de beurre + un peu de citron + 75 grs de saumon fumé.
Garnir les palets avec 10 grs de garniture.
Refermer avec le dessus des navettes.

Suggestion d'accompagnement :
Coupe de champagne.



Tartine Baltik : Tartare de crevettes

Ingrédients pour 18 tartines :

Farine Bourgeois
Baltik 1 kg
Eau (TB 55°C) 0,6 l
Levure 40 grs



Prix de vente
conseillé :
4€50 l'unité
(coeff 7)



artisan
boulanger

Le diagramme
reste le même que
pour la recette Baltik
(cf page 39).

Au façonnage Pour que la tartine soit plus régulière avec le moins de chute possible, façonner un bâtard court de 250 grs et le mettre dans un moule à pain de mie.

Réalisation des tartines :

Couper le pain Baltik dans le sens de la longueur (épaisseur de la tartine 1 cm).

Recette du tartare de crevette à faire la veille : pour 1 tartine

Crevettes roses décortiquées et cuites 100 grs
Échalottes 0,5 grs - Curry Q.S. - Citron vert 10 grs

Couper finement les crevettes, les mélanger avec l'échalotte ciselée, le curry et le citron vert.

Dressage de la tartine :

Imperméabiliser la tartine avec un peu de mayonnaise (très fine couche). Mettre le tartare de crevette (1,5 cm d'épaisseur), et saupoudrer de pavot bleu sur le dessus (pour apporter un peu de croquant). Pour la décoration, mettre une crevette rose sur le dessus préalablement décortiquée (sauf la tête). Cette tartine haute gamme facile à réaliser ravira votre clientèle...

Suggestion :

En formule "haut de gamme" avec un Cup cake par ex.



Tartine Baltik : saumon

Ingrédients pour 15 tartines :

Farine Bourgeois

Baltik 1 kg

Eau (TB 55°C) 0,6 l

Levure 40 grs



Le diagramme reste le même que pour la recette Baltik (cf page 39).

Réalisation des tartines :

Détailler des triangles de 1 cm d'épaisseur.

Garniture : pour 1 tartine

Saumon fumé 100 grs - Crème ciboulette 50 grs

Roquette 30 grs - Jus de citron Q.S.

Recette de la crème ciboulette :

Crème épaisse 40 grs - Ciboulette ciselée finement 10 grs - Sel Q.S. - Poivre Q.S.

Dressage :

À l'aide d'une palette, tartiner la crème ciboulette sur le dessus d'un triangle et mettre le saumon en chiffonnade.

Mettre un peu de citron sur le dessus et rajouter de la roquette (qui apportera de la couleur et du croquant).

Refermer avec un deuxième triangle nature.

Pour éviter que cela ne bouge "accrocher" le tout à l'aide d'un cure-dent.

Suggestion :

En formule "haut de gamme" avec un Cup cake par ex.

Prix de vente
conseillé :
4€00 l'unité
(coeff 7)



artisan
boulanger



Verrine panna cotta à la vanille et aux fruits rouges



Ingrédients
pour 10 pièces :

Crème liquide 600 grs
Lait 0,6 l
Sucre 170 grs
Gélatine 6 feuilles
Vanille liquide
2 cuillères à soupe

Procédé

Mélanger la crème et le lait, ajouter la vanille et le sucre, porter à ébullition. Ajouter la gélatine ramollie, chinoiser l'appareil, mouler en verrine, mettre au frais.

Confiture fruits rouges

Fraises 150 grs - **Framboises** 150 grs
Confiture de myrtille Q.S.

Tailler les fraises puis mélanger avec les framboises fraîches et lier le tout avec de la confiture de myrtille. Déposer au fond des verrines.

Crumble noisettes

Farine 100 grs - **Sucre semoule** 100 grs
Noisettes en poudre 100 grs
Beurre froid en cube 100 grs

Mélanger le tout jusqu'à obtention d'une poudre plus ou moins fine. Cuire sur plaque à 200 grs pendant 7 mn. Laisser refroidir et mettre sur le dessus des verrines.

Suggestion :

En dessert, après une tartine ou un sandwich.



Prix de vente
conseillé :
3€20 l'unité
(coeff 7)



artisan
boulangier



Cup Cake au chocolat

Ingrédients pour 24 pièces :

Chocolat noir 400 grs
Oeufs 500 grs
Farine 150 grs
Sucre semoule 300 grs
Beurre pommade 300 grs
Pépites de chocolat Q.S.



Procédé

- Faire fondre le chocolat puis lisser avec le beurre mou hors du feu.
- Ajouter les jaunes d'œuf et le sucre blanchi.
- Incorporer la farine délicatement et enfin les blancs en neige ; Mélanger le tout délicatement.
- Mouler dans les moules à muffins au trois-quart et parsemer le dessus de pépites de chocolat.

Cuisson

15 mn à 180°C.

Suggestion :

Inséré dans une formule du midi.





Marbré au chocolat

Ingrédients appareil nature (5 pièces) :

Farine Bourgeois
Cake et Compagnies 1 kg
Oeufs 100 grs
Huile de tournesol 400 grs

Ingrédients appareil chocolat (5 pièces) :

Farine Bourgeois
Cake et Compagnies 1 kg
Chocolat fondu 250 grs
Huile 400 grs
Eau 150 grs
Oeufs 100 grs



**Faire un appareil à cake
avec le mélange "Cake et Compagnies".**

Procédé - Appareil nature

Mélanger tous les ingrédients
à la feuille :

- 1 mn en 1^{ère} vitesse.
- 3 mn en 2^{ème} vitesse.

Garnir les moules à la moitié.

Procédé - Appareil chocolat

Même procédé que pour la recette
nature.

Mettre en poche et enfoncer
pour garnir à l'intérieur de l'appareil
nature.

Les moules doivent être garnis
au trois-quart.

Cuisson

45 mn selon le poids des cakes
à 180°C.

Suggestion d'accompagnement :
*Au goûter ou au petit déjeuner avec
un chocolat ou un café...*



Pain grillé suédois

Ingrédients pour 80 pièces :
Farine de tradition
française T65 700 grs
Farine complète T150 100 grs
Éclats de blé Bourgeois 200 grs
Lait (TB 52°C) 0,35 l
Oeufs 300 grs
Sel 20 grs
Sucre 80 grs
Levure 40 grs
Pâte fermentée 150 grs
Beurre 200 grs



Pétrissage

BATTEUR OU SPIRAL

- 4 mn en 1^{ère} vitesse.
- 6 mn en 2^{ème} vitesse.
- T° de pâte en fin de pétrissage : 23-24°C.

Pointage

1h à température ambiante.

Pesage

Pâtons à 50 grs, boulage et détente au réfrigérateur.

Façonnage

En petites navettes, déposer sur plaque à viennoise.

Apprêt

1h30 à température ambiante.

Cuisson

250°C pendant environ 15 mn, retourner sur plaque dès le défournement. **Bien laisser ressuer avant tranchage puis faire sécher 1h à 50°C au four ventilé et faire griller à 230°C pendant environ 7 mn.**

Suggestion d'accompagnement :

Avec une confiture "maison" de votre choix.



Brioche au miel et au levain de lait

Ingrédients pour 8 pièces :

Farine Gruau 1 kg

Lait 0,3 l

Oeufs 8 unités soit 400 grs

Sucre 100 grs

Sel 20 grs

Levure 30 grs

Miel "classique mille fleurs" 50 grs

Miel de châtaignier 20 grs

Levain dur au lait 300 grs

Matière grasse 400 grs

Rafraîchi

Farine tradition 120 grs

Souche de levain dur 120 grs

Lait chaud 80 grs



Prix de vente
conseillé :
15€00 le kilo
(coeff 55)

artisan
boulangier



Réaliser le rafraîchi
du levain au lait minimum 3h
avant le pétrissage ...

Pétrissage

BATTEUR OU SPIRAL

- 20 mn en 1^{ère} vitesse.

- T° de pâte en fin de pétrissage :
23°C.

Pointage

30 mn, donner un rabat et mettre
en froid à 4°C jusqu'au lendemain.

Façonnage

300 grs en pâte, réaliser une tresse
à une branche et mettre dans une
barquette "Artisan Boulanger".

Apprêt

2h à 25°C.

Cuisson

Dorer le dessus de la brioche.
20 mn à 200°C.

Suggestion d'accompagnement :
Folle gras



Petit pain prénom

Ingrédients pour 30 pièces :
Farine Bourgeois Millésime 1 kg
Eau (TB 55°C) 0,6 l
Poudre de lait 50 grs
Sel 20 grs
Levure 20 grs
Huile de tournesol 50 grs

Recette de la pâte à écriture :
Farine T65 80 grs
Sucre glace 80 grs
Cacao poudre 20 grs
Eau environ 0,1 l

Tamiser la farine, le sucre glace et la poudre de cacao. Ajouter l'eau progressivement ; bien mélanger pour avoir une pâte bien lisse.



Pétrissage

BATTEUR OU SPIRAL

- 5 mn en 1^{ère} vitesse.
- 5 mn en 2^{ème} vitesse.

- T° de pâte en fin de pétrissage : 23°C.

Pointage

1h à température ambiante.

Façonnage

Petite navette de 60 grs et mettre sur plaque à viennoise.

Apprêt

1h à température ambiante ; puis écrire les différents noms à l'aide d'un cornet avec la pâte à écriture (possibilité de le fabriquer avec une feuille sulfurisée).

Cuisson

Avec beaucoup de buée ; 15 mn à 240°C.

Suggestion :
En présentation de table.



Le pain Baltik

Ingrédients pour 4 pièces :
Farine Bourgeois Baltik 1 kg
Eau (TB 55°C) 0,6 l
Levure 30 grs



Pétrissage

BATTEUR OU SPIRAL

- 5 mn en 1^{ère} vitesse.

- 6 mn en 2^{ème} vitesse.

- T° de pâte en fin de pétrissage :
24°C.

Pointage

30 mn à température ambiante.

Façonnage

En bâtard court de 400 grs.
Humidifier et mettre les graines
"Baltik" dessus et dessous le pâton,
en le roulant dans le mélange
de graines, puis déposer dans une
barquette "Artisan Boulanger".

Apprêt

1h à 1h30 à 24°C.

Cuisson

30 mn à 245°C.

Suggestion d'accompagnement :

Fromages, saumon ou autres poissons.

Prix de vente
conseillé :
6€50 le kilo
(coeff 5)



artisan
boulangier



Le pain Baltik figes - abricots

Ingrédients pour 6 pièces :
Farine Bourgeois Baltik 1 kg
Eau (TB 50°C) 0,63 l
Levure 30 grs
Mélange figes-abricots
Bourgeois 200 grs

Conseil :
Possibilité de faire macérer
le mélange figes-abricots avec
la moitié du poids de fruit en eau



Pétrissage

BATTEUR OU SPIRAL

- 5 mn en 1^{ère} vitesse.
- 6 mn en 2^{ème} vitesse.
- T° de pâte en fin de pétrissage : 24°C.
- Mélanger les figes et abricots en fin de pétrissage 2 à 3 mn en 1^{ère} vitesse.

Pointage

30 mn à température ambiante.

Façonnage

En baguette (50 cm) de 300 grs en pâte.

Apprêt

1h à 24°C.

Cuisson

Couper par trois fois le centre de la baguette à l'aide d'un coupe pâte carré.
25 mn à 235°C.

Suggestion d'accompagnement :
Fromages.



Le pain Baltik au citron

Ingrédients pour 6 pièces :
Farine Bourgeois Baltik 1 kg
Eau (TB 50°C) 0,58 l
Levure 40 grs
Zeste de citron* 100 grs
Jus de citron 25 grs

(*Possibilité de demander à votre marchand de matières premières)



Pétrissage

BATTEUR OU SPIRAL

- 5 mn en 1^{ère} vitesse.
- 6 mn en 2^{ème} vitesse.
- T° de pâte en fin de pétrissage : 24°C.
- Mélanger tous les ingrédients au début du pétrissage.

Pointage

30 mn à température ambiante.

Façonnage

En bâlard très court de 300 grs, fini légèrement en pointe.

Apprêt

1h à 24°C.

Cuisson

Fariner légèrement le dessus du pâton, lamer 5 coups de lame sur la longueur du bâlard.
30 mn à 235°C, faire sécher 10 mn à 215°C.

Suggestion d'accompagnement :
Huitres, fruits de mer.



Pain châtaigne à la coupe sur levain dur

**Ingrédients pour
1 gros pain sur plaque :**
Farine de tradition
française 750 grs

Farine de
châtaigne bio 250 grs
Eau (TB 65°C) 0,7 l

Sel 25 grs

Levure 1 grs

Levain dur 500 grs

Bassinagè 80 grs

(soit une hydratation de 75 %)

Pétrissage

BATTEUR OU SPIRAL

- Réaliser une autolyse de 1h à température ambiante.
- 6 mn en 1^{ère} vitesse.

- T° de pâte en fin de pétrissage : 25°C.

Pointage

2h avec 1 ou 2 rabats dans la première heure.

Façonnage

Mettre sur plaque en rectangle. Laisser fermenter 25 mn à T° ambiante. Mettre en froid à 4°C jusqu'au lendemain.

Cuisson

Glisser sur le tapis d'enfournement le pain à la châtaigne. Fariner légèrement sur le dessous du pâton. Lamer en polka (grossièrement).

Cuire avec peu de buée, 50 mn à 1h dans un four tombant (démarrage à 265°C et fini à 230°C).

Suggestion d'accompagnement :
Viandes rouges, fromages.





Les Incontournables

Brut de seigle aux trois fruits
pages 48 - 49

Tourte Saveur
pages 50 - 51

Brioche à la praline
pages 52 - 53

Choco-pain à la menthe
pages 54 - 55

Choco-pain à l'orange
pages 56 - 57

Choco-pain coco
pages 58 - 59

Pain d'épices au miel de châtaignier
pages 60 - 61

Kougelhopf
pages 62 - 63

Tourte de seigle au miel de châtaignier
pages 64 - 65

Brioche de Noël
pages 66 - 67

Pain à la châtaigne
pages 68 - 69

Brut de seigle au citron
pages 70 - 71

La Lyonnaise
pages 72 - 73

Tourte de seigle au miel de châtaignier
pages 74 - 75

Ficelles cocktail sucrées
pages 76 - 77

Pain à la coupe aux 3 fruits
pages 78 - 79

Pain de campagne aux 3 fruits
pages 80 - 81

Cake aux 3 fruits
pages 82 - 83

Accessoires
pages 84 - 86

Livret de recette sur internet :
mode d'emploi page 87





Brut de seigle aux 3 fruits

Ingrédients :

Farine Brut de Seigle 1 kg

Eau (TB 55°C) 0,8 à 0,82 l

Levure 40 grs

Pâte fermentée
(facultatif) 200 grs

Mélange 3 fruits

Bourgeois 350 grs



**Prix de vente
conseillé**
9,00€ le kg
(Cœff 6,5)

Pétrissage

BATTEUR OU SPIRAL OU AXE OBLIQUE

- **Batteur** : 5 mn en 1^{ère} vitesse,
7 mn en 2^{ème} vitesse.

- **Spiral** : 5 mn en 1^{ère} vitesse,
9 mn en 2^{ème} vitesse.

- **Axe oblique** : 5 mn en 1^{ère} vitesse,
12 mn en 2^{ème} vitesse.

- Rajouter les fruits secs en fin
de pétrissage en 1^{ère} vitesse
pendant 3 à 4 mn.

- T° de pâte en fin de pétrissage :
24°C.

Pointage 15 à 20 mn en masse.

Façonnage À 300 grs en bâtard court
et mettre en moule à pain de mie.
Fariner et scarifier au moment
du façonnage.

Apprêt En direct : 1h à 1h30 selon
la température ambiante.

Cuisson 30 mn à 240°C, démouler
et faire sécher pendant 10 mn.
Enfourner avec beaucoup de buée.

Suggestion d'accompagnement :
Idéal avec le fromage.



Tourte Saveur

Saveur

Le quotidien a si bon goût...

Ingrédients :

Farine de tradition T65 950 grs
"Saveur" 50 grs
Eau (TB 60°C) 0,7 l
Sel 22 grs
Levure 5 grs
Eau pour le bassinage 0,05 l

Réaliser une autolyse (farine + Saveur + eau) de 1h.

Pétrissage

AXE OBLIQUE OU SPIRAL

- **Axe oblique** : 12 mn en 1^{ère} vitesse, 5 mn en 2^{ème} vitesse (jusqu'à décollement).
- **Spiral** : 7 mn en 1^{ère} vitesse, 3 mn en 2^{ème} vitesse (jusqu'à décollement).
- T° de pâte en fin de pétrissage : 24-25°C.

Pointage 2h avec 1 ou 2 rabats toutes les 30 mn selon la force de la pâte.

Façonnage Réaliser des tourtes de 1 à 2 kg en banneton tourner à gris (la soudure au fond du banneton fariné).

Apprêt - **En direct** : 2h à 2h30 entre 15 et 20°C. - **En différé** : entre 12 et 15h à 7-8°C (plus qualitatif).

Cuisson Retourner les bannetons au four et laisser la soudure éclater toute seule à la cuisson. 35 à 45 mn dans un four tombant (démarrer à 250°C et finir à 220°C).

Suggestion d'accompagnement :

Avec de la viande rouge, ou du fromage.

Prix de revient
0,70€ le kg

Prix de vente conseillé
6,00€ le kg
(Cœff 8)



Brioche à la praline

Ingrédients :

Farine de Gruau 1 kg
Œufs 12
Sel 20 grs
Sucre 130 grs
Poudre de lait 50 grs
Levure 50 grs
Beurre 400 grs
Pralines concassées 375 grs

Réalisation de la macaronade :

Blanc d'œufs 350 grs
Poudre d'amandes 350 grs
Sucre 120 grs



**Prix de vente
conseillé**
23,00€ le kg
(Coeff 6)

Pétrissage

Comme une brioche "classique", et mettre les pralines en fin de pétrissage (ne surtout pas, les mélanger trop longtemps (1 à 2 mn en 1^{ère} vitesse).

Pointage 2h à température ambiante avec 1 rabat à mi-pousse.

Pesage 300 grs en pâte, légèrement boulée.

Façonnage En bâtard, mettre en moule alu graissé (moule à cake jetable, que l'on peut trouver chez son marchand de matières premières). Dorer et mettre à pousser à 25°C pendant 2h30 à 3h.

Cuisson Dresser à la poche une macaronade sur le dessus "si l'on souhaite" et mettre dans un four à 170°C pendant 25 mn. Soupoudrer 2 fois de suite de sucre glace à la surface de la macaronade.

Se substitue à elle-même, nature elle fera le bonheur des petits comme des plus grands.



Choco-Pain à la menthe

Ingrédients :

Farine de tradition T65 1 kg
Infusion à la menthe 0,75 l
Sel 20 grs
Levure 15 grs
Sucre 80 grs
Poudre de cacao 80 grs
Eau pour le bassinage 0,1 l
Pépites de chocolat 400 grs

Réalisation pour l'infusion :

Prendre 4 sachets de thé vert (extra fort), les mettre dans les 0,75 l d'eau chaude puis laisser infuser entre 20 et 30 mn. Laisser l'appareil refroidir avant de le verser dans la recette.



**Prix de vente
conseillé**

1,00€ pièce
soit 10,50€ le kg
(Cœff 7)

Pétrissage

BATTEUR OU SPIRAL

- 6 à 7 mn avec tous les ingrédients sauf l'eau pour le bassinage et les pépites de chocolat.

- 5 à 6 mn en 2^{ème} vitesse (jusqu'à décollement de la pâte), et rajouter l'eau pour le bassinage et les drops.

- T° de pâte en fin de pétrissage : 23-24°C.

Pointage

1h30 avec 1 rabat au bout de 45 mn.

Façonnage

Sur plaque en petits pains de 100 grs.

Apprêt

1h à 1h30 à température ambiante.

Cuisson

15 mn à 230°C.

La menthe apporte une fraîcheur et une association avec le chocolat très explosive en bouche.

Régalera au moment du goûter le plus grand nombre.



Choco-Pain à l'orange

Ingrédients :

Farine de tradition T65 1 kg
Eau 0,75 l
Sel 20 grs
Levure 15 grs
Poude de cacao 80 grs
Sucre 80 grs
Zestes d'orange 15 grs
Jus d'orange
(pour le bassinage) 0,1 l
Pépites de chocolat 400 grs



**Prix de vente
conseillé**

1,00€ pièce
soit 10,50€ le kg
(Cœff 7)



Ciseler les zestes d'orange
avant l'incorporation dans la pâte

Pétrissage

BATTEUR OU SPIRAL

- 6 à 7 mn en 1^{ère} vitesse
avec tous les ingrédients sauf
le jus d'orange et les drops.
- 5 mn en 2^{ème} vitesse
(jusqu'à décollement de la pâte),
puis rajouter le jus d'orange et
les pépites de chocolat.

- T° de pâte en fin de pétrissage :
23-24°C.

Pointage

1h30 avec 1 rabat au bout de 45 mn.

Façonnage

En petits pains sur plaque de 100 grs.

Aprêt

1h à 1h30 à température ambiante.

Cuisson

15 mn à 230°C.

Régalera au moment du goûter le plus grand nombre.



Choco-Pain COCO

Ingrédients :

Farine de tradition T65 1 kg
Eau 0,8 l
Sel 20 grs
Levure 15 grs
Sucre 80 grs
Poudre de cacao 80 grs
Eau pour le bassinage 0,15 l
Noix de coco rapée 150 grs
Pépites de chocolat 400 grs



**Prix de vente
conseillé**

1,00€ pièce
soit 10,50€ le kg
(Cœff 7)



Pétrissage

BATTEUR OU SPIRAL

- 5 à 6 mn en 1^{ère} vitesse avec tous les ingrédients sauf l'eau pour le bassinage, la noix de coco, et les drops.
- 5 à 6 mn en 2^{ème} vitesse (jusqu'à décollement de la pâte), puis rajouter l'eau pour le bassinage et les drops.
- T° de pâte en fin de pétrissage : 23-24°C.

Pointage

1h30 avec 1 rabat au bout de 45 mn.

Façonnage

Sur plaque en petits pains de 100 grs.

Apprêt

1h à 1h30 à température ambiante.

Cuisson

15 mn à 230°C.

*Régalera au moment du goûter
le plus grand nombre.*



Pain d'épices au miel de châtaignier

Ingrédients :

Préparation pour

pain d'épice 1 kg

Œufs 500 grs

Beurre frais 400 grs

Miel (mille fleurs) 500 grs

Miel de châtaignier 400 grs



**Prix de vente
conseillé**
13,80€ le kg
vente au poids
(Cœff 6)

Pétrissage

- Mettre le beurre (non fondu) en pommade.
- Ajouter la préparation, les œufs et le miel.
- Mélanger le tout 6 mn en 1^{ère} vitesse à la feuille (ne pas foisonner), garnir un cadre (60 - 40) préalablement graissé à mi-hauteur.

Cuisson

- Four à sol : 160°C.
- Four ventilé : 140°C.

Durée de cuisson : Environ 1h30 pour un cadre de 60 - 40.

Vendu à la coupe, au poids tranché ou non.

Le miel de châtaignier apportera un goût et des arômes incomparables, qui accompagneront parfaitement vos différents mets pour les fêtes de fin d'année.

Suggestion d'accompagnement :

Idéal avec le foie gras accompagné d'une compotée à la figue ou une confiture d'oignon.



Kougelhopf

Ingrédients :

Farine Millésime T65 1 kg
Sel 20 grs
Œufs 3
Levure 40 grs
Lait 0,45 l
Pâte fermentée 200 grs
Sucre 250 grs
Zestes de citron 2 (env. 30 grs)
Beurre 400 grs
Macération 550 grs

Macération la veille :

Raisins secs 400 grs
Rhum 50 grs
Eau 0,1 l



**Prix de vente
 conseillé**
14,40€ le kg
 (Coeff 5)



Pétrissage *BATTEUR OU SPIRAL*

- 5 mn en 1^{ère} vitesse
- 10 mn en 2^{ème} vitesse, jusqu'à décollement de la pâte.
- Puis incorporer le beurre et lisser la pâte. Mettre les raisins égouttés au préalable, 2 à 3 mn en 1^{ère} vitesse.

Pointage 2h avec un rabat au bout d'1h.

Pesage 480 grs dans un moule à kougelhopf de 20 cm. Bouler et laisser détendre 20 mn. Disposer les amandes brutes au fond du moule, préalablement graissé avec du beurre pommade.

Conseil : pour les moules, appliquer 1 fois le beurre pommade, ensuite les mettre au frigo. Appliquer le beurre une 2^{ème} fois avant le façonnage.

Façonnage Percer la boule pour en faire une couronne et déposer la dans le moule.

Apprêt 2h.

Cuisson 40 mn à 180°C. À la sortie du four saupoudrer de sucre glace.

Conseil : si le kougelhopf est chaud, utiliser du codi-neige.



Tourte de seigle au miel de châtaignier

Ingrédients :

Seigle T130 1 kg
Millésime ou Tradition 500 grs
Sel 30 grs
Levure 20 grs
Eau à 45°C 1.15 l
Miel de châtaignier 35 grs



Prix de vente conseillé

500 grs en pâte
(soit 400 grs cuit)
à 2€ soit 5€ le kg.
- 1 kg en pâte
(soit 800 grs cuit)
à 4€ soit 5€ le kg

Prix de revient

0,42 € la pièce de
500 grs en pâte

Pétrissage

BATTEUR OU SPIRAL

- 5 mn en 1^{ère} vitesse.
- 5 mn en 2^{ème} vitesse.

Pointage

Aucun.

Division

500 grs à 1 kg puis boulage et mise sur couche à clair ou à gris dans des bannetons. Fariner le dessus des boules avant l'apprêt.

Apprêt

30 mn à température ambiante.

Cuisson

45 à 50 mn dans un four tombant (enfourner à 240°C). Attention à la prise de couleur excessive.

Le parfum subtile du miel de châtaignier se marie parfaitement avec l'arôme du seigle.





Brioche de Noël

Ingrédients :

Farine de Gruau 1 kg
Eau 0,4 l
Œufs 3
Sucre 100 grs
Poudre de lait 30 grs
Levure 40 grs
Sel 20 grs
Beurre 150 grs
Pâte d'amande brute 60 grs
Préparation 330 grs

Préparation la veille :

Amandes brutes 70 grs
Raisins secs (blond et brun) 70 grs
Oranges confites en cube 70 grs
Citrons confits 70 grs
Rhum 50 grs

Conseil :

Faire macérer la préparation dans de la crème liquide : 200 grs environ (cela apportera du moelleux à votre brioche).



Prix de vente conseillé
20,00€ le kg
 (Coeff 5.5)



Pétrissage

Pétrir comme une brioche ordinaire jusqu'à décollement puis y rajouter la matière grasse et en fin de pétrissage incorporer les fruits secs en 1^{ère} vitesse.

Pointage Environ 2h avec 1 rabat au bout de la 1^{ère} heure.

Pesage 350 à 400 grs en pâte (selon la grosseur voulue).

Façonnage En fer à cheval (on peut faire une incision au milieu pour y incorporer un petit rouleau de pâte d'amande).

Apprêt 1h30 à 2h à 24°C.

Cuisson 180 à 200°C pendant environ 16 mn. Sortir puis saupoudrer de sucre glace.

Conseil : À la sortie du four et avant le sucre glace, on peut également badigeonner de beurre fondu la brioche.



Pain à la châtaigne

Ingrédients :
Farine Bourgeois
Châtaigne 1 kg
Eau 0,58 l
Levure 30 grs



**Prix de vente
conseillé**
6,10€ le kg
(Cœff 5)



Pétrissage

BATTEUR OU SPIRAL

- 7 mn en 1^{ère} vitesse

- 5 mn en 2^{ème} vitesse.

Pointage

20 à 30 mn à température ambiante.

Division

En bâtard ou en barquinette.

Détente

10 mn.

Façonnage

En bâtard court ou en boule.

Apprêt

Env. 1h à température ambiante.

Cuisson

35 à 40 mn avec buée ;

faire attention la prise de couleur
est assez importante.



Brut de seigle au citron

Ingrédients :

Farine Brut de Seigle 1 kg
Eau (TB : 52°C) 0,7 l
Sel 10 grs
Levure 30 grs
Zestes de citron* 100 grs

* Zestes de citron :
demander à votre marchand
de matières premières.



Prix de revient
d'un pain 0,35€

Prix de vente
conseillé
1,80€ pièce
soit 7€ le Kg.



Pétrissage

BATTEUR OU SPIRAL

- 5 mn en 1^{ère} vitesse
- 5 mn en 2^{ème} vitesse.
- T° de pâte en fin de pétrissage :
environ 25°C.
- Incorporer en fin de pétrissage :
les zestes de citron 2 mn en 1^{ère} vitesse.

Pointage 20 mn en masse.

Division 300 grs en pâte puis bouler.

Détente 15 mn.

Façonnage Manuel, bâtard court
fariné, scarification dans la longueur
du pain.

Aprêt

45 à 60 mn.

Cuisson

35 à 40 mn à 250°C avec buée.



La Lyonnaise

Baguette au Beaujolais, rosette et noix

Ingrédients :

Farine de Tradition
française 0,9 kg
Farine de seigle 100 grs
Levure 40 grs
Sel 18 grs
Beaujolais* 0,75 l
Rosette en petits
cubes* 250 grs
Noix grillées
(8 mn à 250°C)* 85 grs

* La veille faire macérer la rosette, les noix grillées avec les 0,75 l de Beaujolais au froid (5°C). Le lendemain égoutter le tout et réutiliser le vin de la macération pour le pétrissage. Corriger éventuellement la consistance de pâte par un bassinage avec de l'eau environ 50 grs. Incorporer les cubes de rosette et les noix grillées en fin de pétrissage et mélanger 2 à 3 mn en 1^{ère} vitesse.

**Prix de vente
conseillé**

**1,98€ (Cœff 5)
Prix au kg 9€**

Pétrissage

BATTEUR OU SPIRAL

- **Batteur** : 5 mn en 1^{ère} vitesse, 6 mn en 2^{ème} vitesse.
- **Spiral** : 5 mn en 1^{ère} vitesse, 7 mn en 2^{ème} vitesse.
- T° de pâte en fin de pétrissage : 24 à 26°C.

Pointage 30 mn à T° ambiante.

Division 250 grs en pâte.

Détente 15 mn.

Façonnage Manuel en baguette bout pointu, légèrement fleurée et coupée en saucisson ou petit pavé individuel de 65 grs.

Aprêt 1h30 à T° ambiante.

Cuisson Dans un four vif (attention le produit sèche) avec buée.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



Tourte de seigle au miel de châtaignier (au levain dur)



Ingrédients :

Farine de seigle T.130 1 kg
Eau (entre 60 et 70°C) 0,95 l
Sel 25 grs
Pâte fermentée 400 grs
Levain dur 450 grs
Miel de châtaignier 35 grs



Prix de vente conseillé

- 500 grs en pâte
(soit 400 grs cuit)
à 2€ soit 5€ le kg.
- 1 kg en pâte
(soit 800 grs cuit)
à 4€ soit 5€ le kg

Pétrissage

BATTEUR OU SPIRAL

- 4 mn en 1^{ère} vitesse avec la farine de seigle, l'eau et le sel, puis 3 mn avec la levure, la pâte fermentée et le levain.
- 2 mn en 2^{ème} vitesse.
- T° de pâte en fin de pétrissage : 30°C.

Pointage 1h à 1h30 à T° ambiante.

Division Entre 1 et 2 kg, puis mettre en bannetons farinés sans boulage ni façonnage.

Apprêt 30 mn.

Cuisson 1h à 1h30. Enfourner à 250°C avec buée, puis finir la cuisson à four tombant. Attention à la prise de couleur excessive.

Le parfum subtile du miel de châtaignier se marie parfaitement avec l'arôme du seigle.



Ficelles cocktail sucrées

Astuce :
Toujours la possibilité
des versions « salées »
avec une garniture :
lardons, gruyère, olives,
noix, oignons...



**Prix de vente
conseillé**
1 à 1,20€
pièce

Pour la réalisation de vos ficelles cocktail

Prélever de la pâte de tradition
et peser des pâtons de 175 grs.

Incorporer

les ingrédients sucrés de votre
choix au cœur de vos pâtons
au moment du façonnage et
disposer les ficelles garnies
sur plaque 60 x 40 cm.

Laisser pousser

environ 30 mn.

Mettre au four

à 250°C pendant 15 mn.

Suggestion de garniture pour vos ficelles sucrées

- * Cranberries chocolat blanc ;
- * Mélange "3 fruits" ;
- * Mélange "2 fruits" (figues - abricots) ;
- * Poire chocolat ;
- * Banane chocolat.



Pain à la coupe aux 3 fruits

Ingrédients :

Farine de meule T80 1 kg

Levain liquide 400 grs

Eau (Base 66/70) 0,75 l*

(Conserver 0,15 l d'eau à bassiner en fin de pétrissage).

Gros sel gris 25 grs

"3 fruits" 850 grs

* Possibilité d'hydrater à 0,8 l.
Dans ce cas, conserver 0,2 l d'eau à bassiner en fin de pétrissage.



Prix de revient
3,4€ le kg

**Prix de vente
conseillé**
Environ
10 € le kg.

Pétrissage

BATTEUR OU SPIRAL

- **Vitesse lente** : 15 mn

(jusqu'au décollement de la pâte).

- T° de pâte en fin de pétrissage :
22 à 25 °C.

Ajouter après le pétrissage en le mélangeant lentement

850 grs de mélange "3 fruits",
soit 40 % de fruits par rapport
au poids de pâte.

Pointage en masse 2h30 à 3h
selon la température ambiante,
et donner un tour à 30 mn.

Division et façonnage Poids de
pâte entre 3 et 5 kg, façonner en
pain long et poser à gris sur une
toile farinée ou en banneton spécial.

Apprêt À température ambiante
ou en froid :

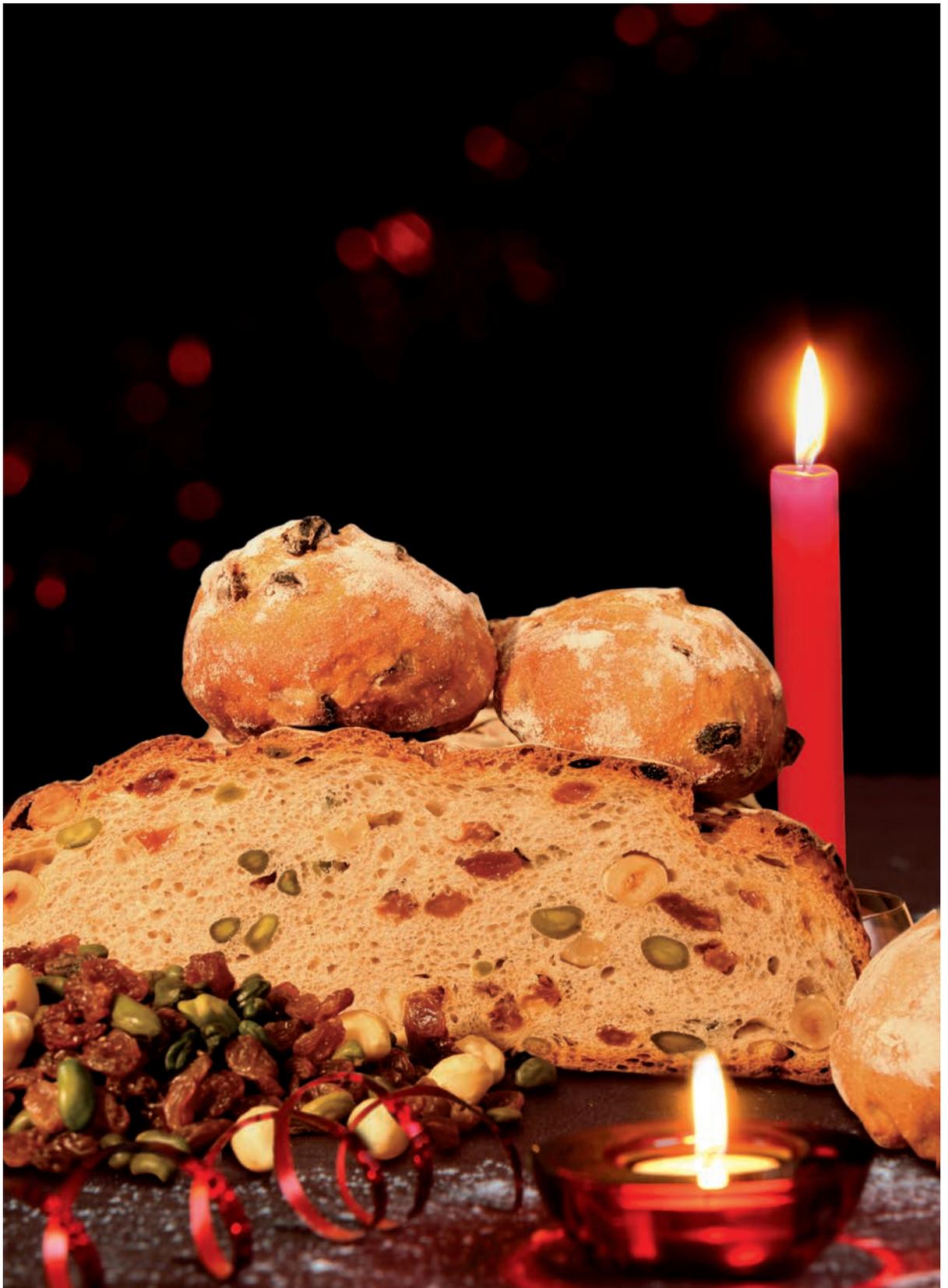
T° ambiante : 1h30 à 2h30.

En pousse lente 8°C : 10 à 15h00.

Scarification Polka.

Cuisson À 260°C pendant 15 mn, puis
finir de cuire à 220°C pendant env.
60 mn. Bien faire sécher les pains.





Pain de campagne aux 3 fruits

Ingrédients :

Farine Bourgeois

Campagne 1 kg

Eau 0,64 à 0,67 l

Levure 30 grs en direct,

20 grs en pousse contrôlée,

10 grs en pousse lente.

"3 fruits" 660 grs



Pétrissage

BATTEUR OU SPIRAL OU AXE OBLIQUE

- **Batteur** : T°C de base : 50°C,
5 mn en 1^{ère} vitesse, 5 mn en 2^{ème} vitesse.

- **Spiral** : T°C de base : 50°C,
5 mn en 1^{ère} vitesse, 7 mn en 2^{ème} vitesse.

- **Batteur** : T°C de base : 58°C,
5 mn en 1^{ère} vitesse, 10 mn en 2^{ème} vitesse.

- T° de pâte en fin de pétrissage :
25°C.

Ajouter après le pétrissage en le mélangeant lentement

40 % du poids de pâte, soit 660 grs de
mélange "3 fruits", 2 mn en 1^{ère} vitesse.

Pointage 20 mn en masse.

Façonnage selon la forme voulue.

Aprêt en direct 45 mn selon
la température ambiante.

Cuisson 20 mn à 40 mn à 240°C
avec de la buée, puis faire sécher.

Prix de revient
3,5€ le kg

**Prix de vente
conseillé**
environ 10€
le kg



Cake aux 3 fruits

Ingrédients :
**Préparation « Cakes
et Compagnie » 1 kg**
Eau 0,4 l
Œuf 100 grs
Huile ou
beurre fondu 0,4 l
"3 fruits" 380 grs

Mélanger tous les ingrédients à la feuille

- 1 mn en 1^{ère} vitesse
- 3 mn en 2^{ème} vitesse.

Ajouter après le pétrissage en le mélangeant lentement

20 % du poids de pâte, soit 380 grs
de mélange «3 fruits» à la feuille
pendant 1 mn en 1^{ère} vitesse.

Remplir au 3/4 des moules
ou dans les moules à muffins
(cf page 63).

Inciser le cake dans le sens de la
longueur à l'aide d'une corne huilée.

Cuisson 180°C pendant 30 à 45 mn
selon le poids des cakes.

*Possibilité de surgeler les cakes crus,
les laisser revenir à température ambiante
avant de les cuire.*

Prix de revient
3,7€ le kg

**Prix de vente
conseillé**
12€ le kg
Muffins : 1€ pièce

Accessoires

Le Moulalu



Prix de vente
à l'unité
8,70€ HT

La Barquinette



Prix de vente
par lot de 200
28,60€ HT



Accessoires



Le Mini-moule



Prix de vente
par lot de 200
17,60€ HT

Les moules à muffins



Prix de vente
par lot de 300
26,40€ HT

Accessoires

Le moule couronne



Prix de vente
par lot de 100
21,00€ HT

Livret de recette sur internet : Mode d'emploi

Vous avez besoin d'une recette particulière ?
 Vous pouvez accéder facilement à toutes les recettes issues de notre fournil
 en allant sur notre site internet. Voici présentée, étape par étape, la démarche à suivre.



1 - Saisissez l'adresse de notre site :
www.moulins-bourgeois.com

2 - Cliquez sur « Recettes et publicité lieu de vente »
 situé en bas à droite de la page d'accueil.

3 - Cliquez sur la photo.

4 - Vous accédez à un écran qui vous demande
 deux codes : Saisissez votre code client (inscrit
 sur toutes vos factures Moulin Bourgeois) en face
 de « Nom d'utilisateur ». Saisissez à nouveau
 ce même code en face de « Mot de passe ».

5 - S'affichent alors une liste de toutes les recettes
 disponibles. Cliquez sur le produit de votre choix
 pour afficher la recette en détail.

6 - Une fois la recette affichée, vous pouvez
 facilement l'imprimer.

Notes



A large white rectangular area with a decorative top-left corner, containing horizontal dotted lines for writing notes.



Notes



A large white rectangular area with a slightly irregular top edge, containing horizontal dotted lines for writing. The area is set against a dark red background.





**Les boulangers démonstrateurs
du moulin sont à votre entière
disposition pour toute question
concernant la fabrication
de vos pains de fêtes.**



**N'hésitez pas
à les contacter**

Fournil du moulin (ligne directe) :
01 64 04 89 40

Benoît : 06 79 34 25 30

Frédéric : 06 85 81 63 31

Mickaël : 06 33 19 78 78

Yvan : 06 87 71 65 63



Moulins Bourgeois
Meunier, et bien plus encore



77510 Verdelot

www.moulins-bourgeois.com