

# Recettes - d'été -

2 0 1 7



Moulins Bourgeois

# Sommaire



## Pain

- Pain brioché menthe & chèvre .....pages 4 - 5
- Pain céréales aux noix et cranberries .....pages 6 - 7
- Le Maneron..... pages 8 - 9

## Pain au levain

- Pain de Lodève aux graines ..... pages 10 - 11
- Pain complet au levain de lait.....pages 12 - 13
- Pain d'épeautre à la graine de courge et au tournesol..... pages 14 - 15

## Carrés Bourgeois

- Carré meule ..... pages 16 - 17
- Carré brioche au levain de lait..... pages 18 à 21

## Snacking

- Brushetta pêche, jambon cru et basilic ..... pages 22 - 23
- Brushetta courgette, parmesan et fromage frais ..... pages 24 - 25
- Club tomates feta et roquette.....pages 26 - 27
- Le croque italien.....pages 28 - 29
- Tarte du soleil..... pages 30 à 33
- Fougasse feuilletée aux lardons .....pages 34 - 35

## Viennoiserie / pâtes levées

- Panier feuilleté aux fruits de saison ..... pages 36 - 37
- Barette aux fraises et basilic..... pages 38 - 39

## Annexes

- Liste farines, préparations, ingrédients par recette (Moulins Bourgeois) .....pages 40 - 41
- Moules .....pages 42 à 45
- Livret de recette sur internet : mode d'emploi.....pages 46 - 47



# Pain Brioché

- Menthe & Chèvre -



- ❖ Farine T45 : ..... 900 g
- ❖ Farine de seigle T170 : ..... 100 g
- ❖ Sel : ..... 18 g
- ❖ Levure : ..... 30 g
- ❖ Eau (TB 52) : ..... 600 g
- ❖ Sucre : ..... 60 g
- ❖ Œufs : ..... 100 g
- ❖ Beurre : ..... 100 g
- ❖ Fromage de chèvre : ..... 350 g
- ❖ Menthe fraîche ciselée : ... 20 g

## Pétrissage

Avec tous les ingrédients sauf le chèvre.

- > 5 mn en première vitesse. 8 mn en deuxième vitesse.
- > Température de pâte en fin de pétrissage : 23°C.

**Pointage** 30 mn.

**Pesage** 125 g et bouler.

**Façonnage** En petit bâtard en incorporant 25 g de chèvre au façonnage et mettre en barquinettes (cf page 42).

**Apprêt** 2h.

**Cuisson** Donner un coup de lame profond en y ajoutant un morceau de chèvre sur le dessus.

- > 15 mn dans un four à 220°C.

€ **Prix de vente conseillé** : 9€ le kilo / Coeff 6

*Suggestion* : idéal à l'apéritif ou en amuse-bouche.



# Pain céréales

- aux noix et cranberries -



- ❖ Farine pour pain de tradition française : ..... **1 kg**
- ❖ Eau (TB 60) : ..... **700 g**
- ❖ Sel : ..... **20 g**
- ❖ Levure : ..... **7 g**
- ❖ Bassinage : ..... **50 à 70 g**
- ❖ Mélange 5 graines (possibilité d'utiliser le mélange 3 graines) : .. **150 g**
- ❖ Cranberries : ..... **300 g**
- ❖ Cerneaux de noix : ..... **200 g**

## Pétrissage

Réaliser une autolyse d'1h (farine + eau + graines).

- > 8 mn en première vitesse. 1 mn en deuxième vitesse avec le bassinage, puis incorporer les Cranberries et les noix 2 à 3 mn en première vitesse.
- > Température de pâte en fin de pétrissage : 23°C.

**Pointage** 1h avec 1 rabat au bout de 30 mn et stocker à 5°C jusqu'au lendemain.

**Pesage** En pavé de 350 g.

**Détente** 30 mn à température ambiante.

**Façonnage** Disposer sur couche farinée (soudure à clair - en dessous) sans façonnage particulier en réalisant des pliures dans la farine.

**Apprêt** 1h30 à température ambiante.

**Cuisson** 25 mn à 235°C.

\* Le sucré des cranberries se marie très bien avec la légère amertume de la noix.

€ **Prix de vente conseillé** : 9,50€ le kilo / Coeff 6

*Suggestion* : avec du fromage ou une viande rouge.



# Le Maneron



- ❖ Préparation
- Le Maneron : ... **NOUVEAU** ..... 500 g
- ❖ Farine T65 : ..... 500 g
- ❖ Levure 3 % : ..... 30 g
- ❖ Eau\* environ 65 à 68 % :  
..... **650 à 680 g**

\*L'hydratation est à adapter suivant la valeur boulangère de la farine.

**Attention, le sel est déjà incorporé dans notre mélange.**

Température de base (fournil + farine + eau) :

**Pétrin : 56°C - Batteur : 50°C.**

### **Pétrissage\*\***

- > **Pétrin** : 5 mn en première vitesse  
20 mn en deuxième vitesse.
- > **Batteur** : 3 mn en première vitesse  
13 mn en deuxième vitesse.
- > Température de pâte en fin de pétrissage : 25 - 26°C.

**Pointage** 30 mn en cuve, donner un tour.  
Laisser reposer 10 à 15 mn, puis diviser.

**Apprêt** Déposer sur couche farinée sans façonner.  
Prévoir environ 50 mn d'apprêt à 27°C.

### **Cuisson**

- > Température du four : 240 à 250°C.
- > Temps de cuisson : Pour un pain de 0,400 kg, prévoir 40 à 50 mn.

\*\* Les temps de pétrissage sont donnés à titre indicatif et sont à adapter suivant le type de matériel.

€ **Prix de vente conseillé** : 6,50€ le kilo / Coeff 5

*Suggestion* : idéal avec de la viande en sauce.



# Pain de Lodève

- aux graines -



- ❖ Farine pour pain de tradition française : .....1 kg
- ❖ Eau (TB 60) : ..... 670 g
- ❖ Sel : ..... 20 g
- ❖ Levain liquide : ..... 400 g
- ❖ Levure : ..... 5 g
- ❖ Eau de bassinage : ..... 100 g
- ❖ Mélange 5 graines trempé : ..... 180 g\*
- (\* 90 g graines + 90 g eau)

## Pétrissage

Faire une autolyse d'1h avec les graines.

> 12 mn à 15 mn en première vitesse.

\* Bassiner au fur et à mesure que la pâte se décolle.

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

**Pointage** 1h avec 2 rabats et au froid à 4°C jusqu'au lendemain. Détailler le Lodève en bande, les rouler dans les graines et mettre sur couche farinée.

**Apprêt** 20 à 25 mn suivant la température ambiante.

**Cuisson** Four à Tradition 25 mn et faire sécher en fonction de la taille du produit.

\* Possibilité de rajouter les graines en fin de pétrissage si vous voulez faire du Lodève nature.



€ Prix de vente conseillé : 6€ le kilo / Coeff 7



# Pain complet

- au levain de lait -



## Ingrédients du levain de lait

- ❖ Farine Boulanger bio T150 : ...165 g
- ❖ Souche de levain liquide : ...65 g
- ❖ Lait à 45°C : .....100 g

Laisser fermenter à 25°C pendant environ 3h.

## Ingrédients

- ❖ Farine Boulanger bio T150 : ....1 kg
- ❖ Eau (TB 55) : .....700 g
- ❖ Sel : .....22 g
- ❖ Levure : .....5 g
- ❖ Levain de lait : .....350 g
- ❖ Bassinage : .....50 à 70 g

**Pétrissage** > Sans autolyse.

- > 8 mn en première vitesse. 1 à 2 mn en deuxième vitesse.
- > Température de pâte en fin de pétrissage : 24°C

**Pointage** 1h avec un rabat au bout de 30 mn.

**Pesage** 380 g en pâte, bouler légèrement.

**Détente** 30 mn à température ambiante .

**Façonnage** En bâtard puis lamer en saucisson et mettre en barquette en bois "Artisan Boulanger - Fait Maison" (cf page 43).

**Aprêt** 12 à 15h à 7 - 8 °C.

**Cuisson** 245°C pendant environ 35 mn.

€ **Prix de vente conseillé** : 5€ le kilo / Coeff 5,5

*Suggestion* : au petit déjeuner, grillé avec un peu de confiture artisanale.



# Pain d'épeautre

- à la graine de courge  
et au tournesol -



- ❖ Farine d'épeautre T80 : .....1 kg
- ❖ Sel de guérande : ..... 25 g
- ❖ Levure : .....3 g
- ❖ Levain liquide : ..... 500 g
- ❖ Eau (TB 62) : ..... 680 - 700 g
- ❖ Courge : .....250 g
- ❖ Tournesol : .....250 g

## **Pétrissage** Sans autolyse.

> 7 mn en première vitesse. 1 mn 30 en deuxième vitesse puis incorporer la courge et le tournesol 2 à 3 mn en première vitesse.

> Température de pâte en fin de pétrissage : 25°C.

**Pointage** 1h30 à température ambiante avec un rabat au bout de 45 mn.

**Pesage** Entre 500 g et 2 kg en pâte, légèrement bouler.

**Détente** 30 mn.

**Façonnage** En couronne et mettre dans un banneton préalablement fariné.

**Apprêt** Entre 12 et 15h à 7 - 8 °C.

**Cuisson** Coup de lame en carré (4 coups de lame droit sur les côtés de la couronne pour former un carré).

> Commencer à 260°C et finir à 230°C (four tombant) pendant environ 1h selon le poids.

€ **Prix de vente conseillé** : 10,50€ le kilo / Coeff 5

*Suggestion* : avec de la volaille.



# Carré

- Meule -



- ❖ Farine de meule Label Rouge : ..... 1 kg
- ❖ Eau : ..... 700 g
- ❖ Levure : ..... 6 g
- ❖ Sel : ..... 22 g
- ❖ Levain liquide : ..... 300 g
- ❖ Bassinage : ..... 50 g

### Pétrissage

- > Réaliser une autolyse de 1h (farine + eau) 10 mn en première vitesse. Pas de deuxième vitesse.
- > Température de pâte en fin de pétrissage : 24 - 25°C.

**Pointage** 45 mn à température ambiante puis donner un rabat et mettre à 4°C jusqu'au lendemain.

**Pesage** 200 g en pâte et bouler légèrement.

**Détente** 30 mn à température ambiante.

**Façonnage** En petit bâtard très peu serré et disposer dans les moules «Carrés Bourgeois» préalablement graissés (cf page 45).

**Apprêt** 12 à 15h à 7 - 8 °C.

**Cuisson** Fariner légèrement le dessus à l'aide d'un tamis et scarifier en croix sur le dessus.

- > 245°C pendant 25 mn.
- > Démouler à chaud.

€ **Coût matières** : 11,5 centimes - coeff 8,6 (si prix de vente 1€)  
> Option : avec la promotion «3 + 1» - coeff 6,5

*Suggestion* : avec du gibier.



# Carré Brioche

- au levain de lait -



## Ingrédients du levain de lait :

- ❖ Farine T45 ::..... **165 g**
- ❖ Souche de levain liquide : .... **50 g**
- ❖ Lait (45°C) :..... **80 g**

Laisser fermenter à 25°C pendant environ 3h.

## Ingrédients :

- ❖ Farine T45 : ..... **1 kg**
- ❖ Levain de lait : ..... **295 g**
- ❖ Sel : ..... **23 g**
- ❖ Œufs : . **8 unités soit env. 400 g**
- ❖ Lait : ..... **240 g**
- ❖ Miel : ..... **50 g**
- ❖ Sucre : ..... **130 g**
- ❖ Levure ..... **40 g**
- ❖ Beurre frais : ..... **300 g**

## Pétrissage

- > Environ 40 mn en première vitesse avec tous les ingrédients sauf le sucre, la levure et le beurre frais jusqu'au lissage de la pâte.
- > Ajouter en pluie le sucre.
- > La Levure 2 à 3 mn en fin de pétrissage.
- > Et enfin lisser la pâte avec le beurre toujours en première vitesse.
- > Température de pâte en fin de pétrissage : 24°C.

*Suite de la recette page suivante*



# Carré Brioche

- au levain de lait -



Suite de la recette

**Pointage** 2h à température ambiante.

**Pesage** 140 g en pâte et partager en 3 parties égales.

**Détente** 20 mn à température ambiante.

**Façonnage** En tresse à 3 branches.

**Apprêt** 12 à 14h à 7 - 8°C.

### Cuisson

Dorer et saupoudrer légèrement de sucre grain.

> 150 à 160°C pendant environ 17 mn.

> Démouler à chaud.



**Coût matières** : 16 centimes - coeff 6 (si prix de vente 1€)

> Option : avec la promotion «3 + 1» - coeff 4,6

*Suggestion* : au petit déjeuner ou au goûter avec un jus d'oranges pressées.



# Bruschetta

- pêche, jambon cru et basilic -



- ❖ 2 pêches
- ❖ 10 g de cassonade
- ❖ 6 tranches de jambon cru
- ❖ 18 feuilles de basilic
- ❖ 100 g de fromage frais fouetté.

Pour 6 tartines format carré

## Recette

- > Faire griller les tranches de pain au four avec un filet d'huile d'olive.
- > Eplucher et découper les pêches en quartiers assez fins avant de les faire rôtir au four saupoudrés de cassonade (6 à 10 mn à 200°C).
- > Sortir les quartiers lorsqu'ils commencent à caraméliser.
- > Sur les tranches de pain, tartiner une fine couche de fromage frais.
- > Déposer une tranche de jambon cru, les quartiers de pêche et le basilic.
- > Saler, poivrer, ajouter du fromage frais émietté sur le dessus.

€ **Prix de vente conseillé** : 2€ pièce - coeff 4,5

*Suggestion* : à inclure dans une formule.



# Bruschetta

- courgette, parmesan  
et fromage frais -



- ❖ 300 g de courgettes
- ❖ 1 demi citron
- ❖ 15 g d'huile d'olives
- ❖ 3 g de sel
- ❖ 100 g de fromage frais fouetté
- ❖ 75 g de parmesan

Pour 6 tartines format carré

## Recette

- > Couper à la mandoline les courgettes.
- > Les placer dans un cul de poule et les assaisonner avec le jus de citron, l'huile et le sel.
- > Faire griller les tartines au four 5 à 6 mn.
- > Une fois refroidi tartiner de fromage frais, ajouter du parmesan puis mettre les rubans de courgette.
- > Pour finir saupoudrer de parmesan.

€ Prix de vente conseillé : 2€ pièce - coeff 6,5

*Suggestion* : à inclure dans une formule.



# Club

- tomate, féta et roquette -



- ❖ 100 g de féta
- ❖ 4 g de poivre
- ❖ 12 tomates confites
- ❖ 30 g de roquette
- ❖ 4 g de thym

8 tranches de carré  
coupé dans la longueur

## Recette

- > Mélanger la féta avec le poivre et le thym haché.
- > Pour le montage mettre de la féta sur la tranche inférieure, répartir les tomates confites coupées en lamelles.
- > Pour finir, parsemer de roquette et refermer d'une tranche de pain.

## Petite astuce

- > Couper votre club en deux afin de bien voir la garniture.

€ **Prix de vente conseillé** : 2€ pièce - coeff 4,5

*Suggestion* : à inclure dans une formule.



# Le Croque

- italien -



- ❖ 10 g de pesto vert
- ❖ 3 tomates cerise
- ❖ 2 rondelles de mozzarella
- ❖ 1 tranche de jambon cru (Parme)

Pour une tartine :  
2 tranches de complet coupées  
dans le sens de la longueur.

## Recette

- > Répartir uniformément le pesto sur la tartine inférieure uniquement.
- > Couper les tomates cerise en deux et les disposer côté lisse vers le bas.
- > Ajouter les deux rondelles de mozzarella et le jambon cru.
- > Refermer avec la deuxième tranche de pain de complet et mettre au four à 220°C une petite dizaine de minutes.
- > Possibilité de rajouter un peu de parmesan sur le dessus de la tartine avant enfournement.

€ Prix de vente conseillé : 2€ pièce - coeff 5

*Suggestion* : à inclure dans une formule.



# Tarte - du soleil -



- ❖ Préparation Pain du Sud :...**1 kg**
- ❖ Eau :.....**750 g**
- ❖ Levure : ..... **8 g**
- ❖ Huile d'olive en bassinage : .... **50 g**
- ❖ Saveurs du midi :..... **150 g**
- ❖ Tomate cerise : ..... **6 unités**  
**(selon la grandeur)**
- ❖ Pesto fait maison : ..... **50 g**

## Recette du pesto :

- ❖ Gros bouquet de basilic frais  
à grande feuille : ..... **1**
- ❖ Gousses d'ails : ..... **2**
- ❖ Pignon de pin : ..... **50 g**
- ❖ Parmesan : ..... **100 g**
- ❖ Huile d'olive extra vierge : .. **15 à 20 cl**
- ❖ Sel et poivre : ..... **Q.S**

## Procédé

Hacher à l'aide d'un robot-coupe le basilic, l'ail puis ajouter les pignons de pins et enfin rajouter le parmesan et l'huile d'olive petit à petit.

*Le pesto se garde plusieurs jours à 4°C, l'huile d'olive doit toujours recouvrir le basilic haché.*

## Pétrissage

Avec tous les ingrédients sauf l'huile d'olive, mélange Saveurs du midi, les tomates cerises et le pesto.

> 5 mn en première vitesse. 7 à 8 mn en deuxième vitesse, avec le bassinage jusqu'au décollement de la pâte et ajouter en fin de pétrissage le mélange Saveurs du Midi.

> Température de pâte en fin de pétrissage : 24°C.

*Suite de la recette page suivante*



# Tarte

- du soleil -



## Suite de la recette

**Pointage** 1h30 à température ambiante avec un rabat au bout de 30 mn.

**Pesage** 200 g en pâte (pour un cercle).

**Façonnage** Mettre dans une tourtière en aluminium.

**Apprêt** 1h à 25°C.

> **Préparation avant cuisson** : réaliser plusieurs trous avec les doigts à l'aide d'une poche. Incorporer le pesto dans les trous puis y déposer les tomates cerises.

**Cuisson** 250°C pendant 15 mn.



€ **Prix de vente conseillé** : 12€ le kilo soit 2,40€ la tarte / Coeff 5

*Suggestion* : avec une coupe de champagne ou avec une salade.



# Fougasse feuilletée

- aux lardons -



❖ Farine T45 : .....	1 kg
❖ Sel : .....	20 g
❖ Sucre : .....	120 g
❖ Miel : .....	40 g
❖ Levure : .....	50 g
❖ Beurre doux : .....	70 g
❖ Eau (TB 45) : .....	460 g
❖ Lardons : .....	800 g

**Pétrissage** Avec tous les ingrédients sauf les lardons.

- > 6 mn en première vitesse. 5 mn en deuxième vitesse
- > Température de pâte en fin de pétrissage : 20 - 21°C.

**Pointage** 20 mn à température ambiante puis étaler sur plaque et mettre au congélateur pendant environ 1h (il faut que la pâte soit très froide mais pas figée).

**Tourrage** avec 25 % de beurre sec au kilo de pâte, donner 3 tours simples.

**Façonnage** Incorporer les lardons entre les tours et étaler à 4 au laminoir (en refermant bien les bords afin que les lardons ne s'échappent pas).

> Puis découper des rectangles de 6 cm de largeur sur 15 cm de longueur et couper 4 traits sur le dessus pour former la fougasse.

**Apprêt** 2h30 à 3h à 25°C.

**Cuisson** Dorer, puis parsemer de gros sel et de poivre.

> 160°C pendant 18 mn.

€ **Prix de vente conseillé** : 16€ le kilo soit environ 3,20€ la pièce / Coeff 5

*Suggestion* : avec une salade de légumes.



# Panier feuilleté

- aux fruits de saison -



❖ Farine T45 : .....	1 Kg
❖ Sel : .....	20 g
❖ Sucre : .....	120 g
❖ Miel : .....	40 g
❖ Levure : .....	50 g
❖ Beurre doux : .....	70 g
❖ Eau (TB 45) : .....	460 g

## Pétrissage

- > 6 mn en première vitesse - 5 mn en deuxième vitesse.
- > Température de pâte en fin de pétrissage : 20 - 21°C.

**Pointage** 20 mn à température ambiante puis étaler sur plaque et mettre au congélateur.

**Tourrage** avec 25 % de beurre sec au kilo de pâte, donner 1 tour double et 1 tour simple.

**Détente** 1h à 4°C.

**Façonnage** étaler la pâte à 4 cm d'épaisseur puis découper des disques de 5 cm de diamètre et mettre dans des moules.

**Apprêt** 2h à 3h à 25°C.

**Cuisson** dorer et ajouter à la poche de la crème pâtissière au centre. 160°C pendant 15 mn.

**Garniture** une fois refroidi, rajouter un peu de crème pâtissière et garnir avec des fruits de saison (mangues, fraises, ananas ect...). Napper et servir.

€ **Prix de vente conseillé** : 2,50€ pièce / Coeff 4,5

*Suggestion* : une viennoiserie à déguster seule.



# Barrette

- aux fraises et basilic -



- ❖ Farine T45 ::..... **1 Kg**
- ❖ Sel : ..... **20 g**
- ❖ Sucre : ..... **120 g**
- ❖ Miel : ..... **40 g**
- ❖ Levure : ..... **50 g**
- ❖ Beurre doux :..... **70 g**
- ❖ Eau (TB 45) :..... **460 g**

## Pétrissage

- > 6 mn en première vitesse - 5 mn en deuxième vitesse.
- > Température de pâte en fin de pétrissage : 20 - 21°C.

**Pointage** 20 mn à température ambiante puis étaler sur plaque et mettre au congélateur.

**Tourrage** avec 25 % de beurre sec au kilo de pâte, donner 1 tour double et 1 tour simple.

**Détente** 1h à 4°C.

**Façonnage** Etaler la pâte à 3 cm d'épaisseur puis découper des rectangles de 4 cm de large sur 10 cm de longueur et mettre sur plaque.

**Aprêt** 2h à 25°C.

**Cuisson** Dorer et ajouter un trait de crème pâtissière au basilic au milieu. 160°C pendant 15 mn.

**Garniture** une fois refroidi, rajouter un trait de crème pâtissière sur le précédent et disposer des fraises coupées en deux le long de la barrette. Pour finir, mettre une petite feuille de basilic pour apporter de la couleur. Napper et servir.

\* Réaliser une recette de crème pâtissière classique mais faire infuser la veille 30 g de basilic frais dans 1 l de lait (se servir de ce lait pour la recette).

€ **Prix de vente conseillé** : 2,20€ pièce / Coeff 4,5

*Suggestion* : une viennoiserie à déguster seule.



# Liste farines, préparations, ingrédients par recette (Moulin Bourgeois)

## • Pain brioché menthe chèvre pages 4 - 5



Farine T45  
> Sac de 25 kg :  
26,75 €HT



Farine de seigle T170  
> Sac de 25 kg :  
25,75 €HT

## • Pain céréales aux noix & cranberries pages 6 - 7 • Pain de Lodève aux graines pages 10 - 11



Mélange 5 graines  
(lin brun, lin jaune,  
sésame, pavot bleu, millet)  
> Carton de 5 kg :  
12,40 €HT



Cerneaux de noix bio  
> Sac de 10 kg :  
135,30 €HT



Cranberries  
> Carton de 5 kg :  
40,99 €HT

## • Le Maneron pages 8 - 9



Préparation Le Maneron  
> Sac de 25 kg :  
17,75 €HT

**NOUVEAU**

## • Pain complet au levain de lait pages 12 - 13



Farine Boulanger bio  
T150  
> Sac de 25 kg :  
35,00 €HT

## • Pain d'épeautre à la graine de courge et au tournesol pages 14 - 15



Farine d'épeautre  
T80  
> Sac de 25 kg :  
37,50€HT



Graines de courge bio  
> Sac de 5 kg :  
42,00 €HT



Graines de Tournesol  
> Sac de 5 kg :  
12,10 €HT

## • Carré meule pages 16 - 17



Farine de meule T80  
Label Rouge  
> Sac de 25 kg : 25,75 €HT  
Farine de meule T80  
Label Rouge (avec sachet)  
> Sac de 25 kg : 27,50 €HT

Farine de meule T80  
Label Rouge (avec balluchon)  
> Sac de 25 kg : 27,50 €HT

## • Fougasse feuilletée aux lardons pages 34 - 35 • Panier feuilleté aux fruits de saison pages 36 - 37 • Barrette aux fraises et basilic pages 38 - 39



Farine T45  
> Sac de 25 kg :  
26,75 €HT

## • Tarte du soleil pages 30 à 33



Préparation  
Pains du Sud  
(avec balluchon)  
> Sac de 25 kg :  
35,25 €HT



Saveurs du Midi  
> Seau de 4 kg :  
25,68 €HT



# Moules

Le moule en inox



€ Prix de vente à l'unité : 9,20€/HT

Le mini-moule



€ Prix de vente par lot de 200 : 19,36€/HT

La barquinette



€ Prix de vente par lot de 200 : 32,69€/HT

La barquette



€ Prix de vente par lot de 120 : 26,30€/HT

Présentation des pains :  
À votre disposition  
- les pique-prix "Artisan" (20,10€ - lot de 10)  
- les ardoises panetières "Artisan" (4,70€ - lot de 5)  
- les pince-prix (7,10€ - lot de 5), pour mettre en avant les "Recettes d'été" sur le comptoir. N'hésitez pas à les faire déguster... afin de provoquer l'achat impulsif.





# Moules

Le banneton couronne



€ Prix de vente à l'unité : 25,30€/HT

Les moules à muffins



€ Prix de vente par lot de 300 : 29,04€/HT

**NOUVEAU**

**LES  
CARRÉS  
RÉS**

## Plaque de moules «CARRÉS BOURGEOIS»

€ Prix de vente : 63,30 €/HT la plaque

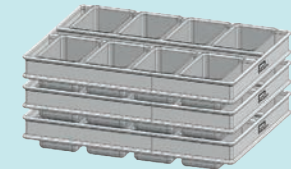
### PROMOTION

**3 PLAQUES ACHETÉES,  
1 OFFERTE**

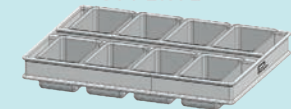
Soit un coût de revient de :  
47,48€ HT la plaque



**3** PLAQUES  
DE MOULES



**+1** OFFERTE







# Site de recettes sur Internet

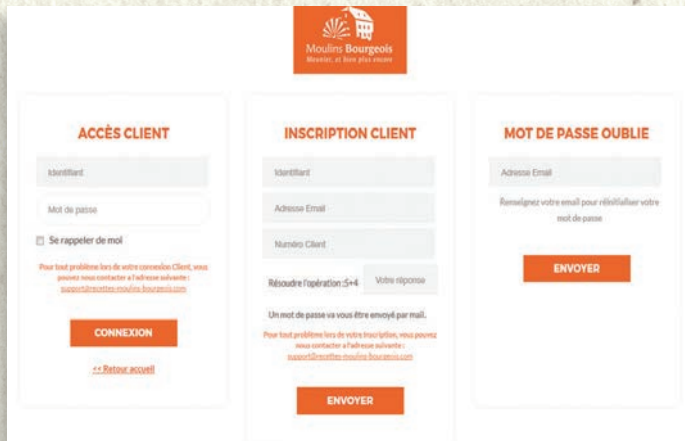
## Mode d'emploi

**recettes-moulins-bourgeois.com\***  
(Compatible smartphone et tablette)

Plus de 250 recettes en ligne à consulter  
et faciles à imprimer, accessibles à tous nos clients

### 1 Pour bien vous connecter !

Rendez-vous dans l'encart **INSCRIPTION CLIENT**. Choisissez un identifiant, renseignez votre email et votre code client (visible sur votre facture), puis validez. Vous recevrez ensuite un email avec vos infos de connexion.

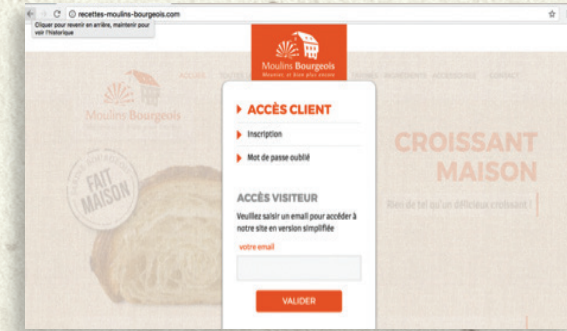


Pour tout problème lors de votre Inscription ou Connexion, n'hésitez pas à contacter notre support à cette adresse : [support@recettes-moulins-bourgeois.com](mailto:support@recettes-moulins-bourgeois.com)

\* Site accessible également depuis notre site [moulins-bourgeois.com](http://moulins-bourgeois.com), page recettes

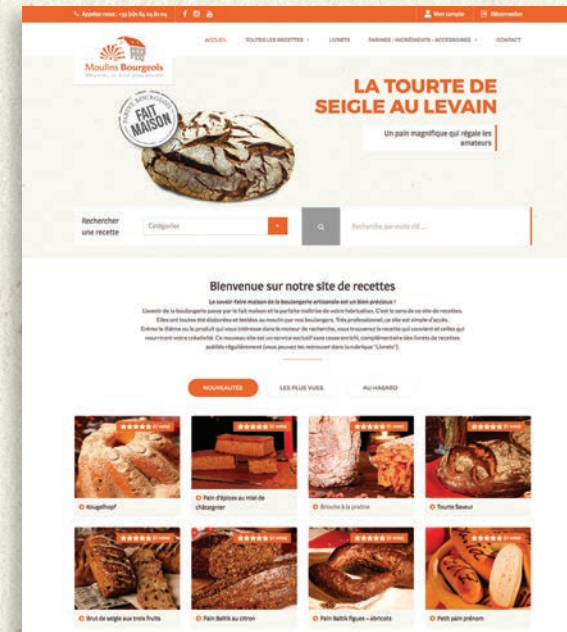
### 2 Rendez-vous maintenant (et à chaque fois) dans l'encart **ACCÈS CLIENT**.

Renseignez vos Identifiant / Mot de passe reçus par mail. Connectez-vous !



### 3 Bienvenue sur la page d'accueil.

Cherchez votre recette par catégorie proposée ou bien par mot clé (levain ou baguette par exemple) et cliquez sur la loupe pour accéder à la recette. Découvrez différentes façons de naviguer sur le site et accédez en un seul clic aux recettes parmi les plus consultées.

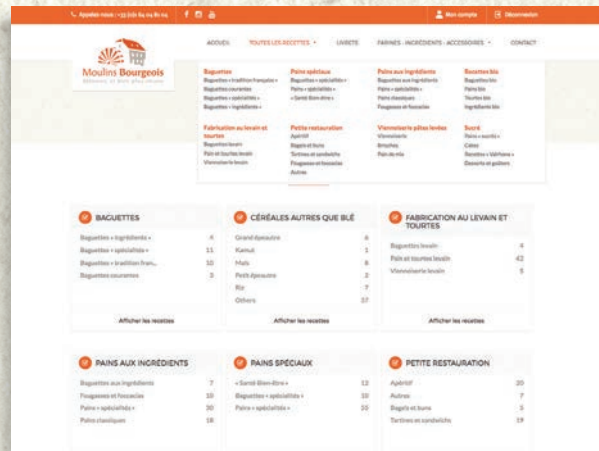


Suite page 48

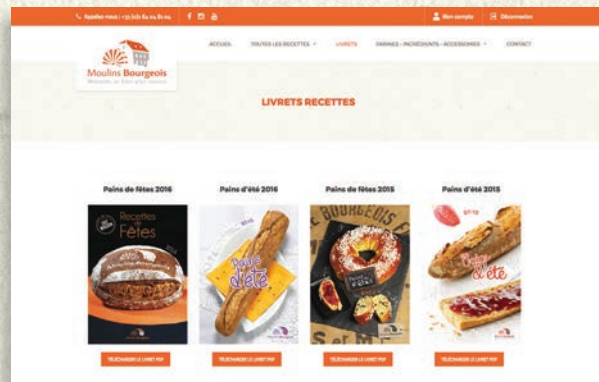


#### 4 En haut de la page d'accueil l'onglet « Toutes les recettes »

permet de visionner le classement d'ensemble de nos recettes.

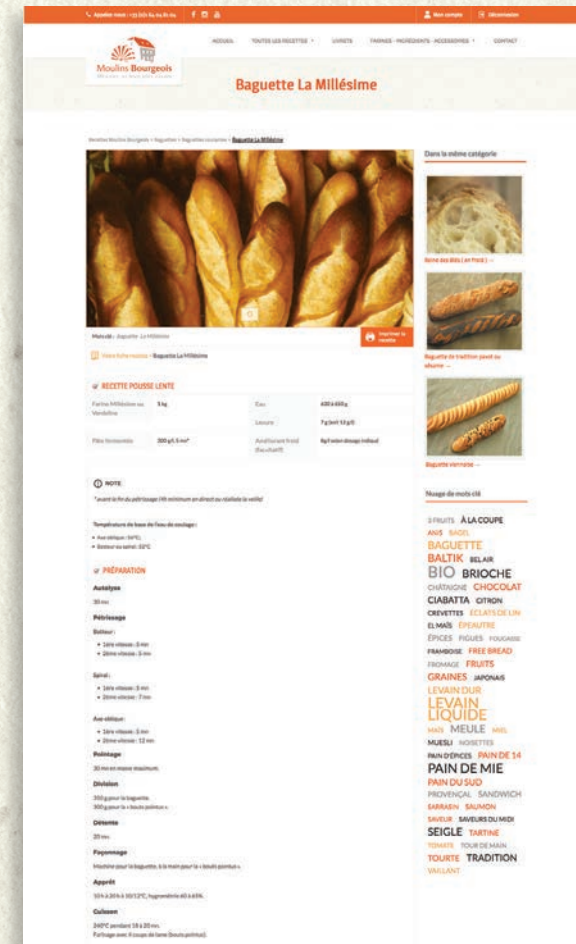


#### 5 L'onglet « Livrets » vous donne accès à notre bibliothèque de livrets de recettes tels que nous les publions depuis plusieurs années.



#### 6 Au hasard une de nos recettes, celle d'une baguette courante ;

Une page claire avec toutes les indications utiles et un bouton orange « imprimer la recette », bien visible. Sur la colonne de droite, en haut d'autres recettes de baguettes à découvrir, et en bas un « nuage de mots » qui vous permet d'accéder à une foule de recettes.



#### 7 Choisissez votre mode d'impression ou de transmission.

Super pratique, vous pouvez choisir d'imprimer juste le texte de la recette, d'avoir au format pdf la recette illustrée, ou même de ne pas l'imprimer du tout en vous l'adressant par exemple par mail.

Bonne navigation et n'hésitez pas à nous faire part de votre expérience ou de vos questions avec la page **Contact**. N'oubliez pas non plus de consulter la page **Accessoires, Farines et Ingrédients** précieuse pour la réalisation des recettes.



# Notes

A large rectangular area with horizontal dotted lines for writing notes.

# Notes

A large rectangular area with horizontal dotted lines for writing notes.



Les boulangers démonstrateurs du moulin  
sont à votre entière disposition pour  
toute question concernant  
la fabrication de vos recettes d'été.  
N'hésitez pas à les contacter !



Photographies : Christophe Fassi

Fournil du moulin  
(ligne directe) : 01 64 04 89 40  
Benôit : 06 79 34 25 30  
Frédéric : 06 85 81 63 31  
Grégory : 06 07 64 93 55  
Guillaume : 06 83 91 15 84  
Mickaël : 06 33 19 78 78  
Yvan : 06 87 71 65 63