



Recettes de Fêtes

2016



Moulin Bourgeois

Edito

Un éditorial pour un livret de recettes c'est inhabituel ! Nous voulons insister sur deux points clés précieux dans la réussite de tout artisan : le fait maison et l'excellence des ingrédients utilisés.

Le « Fait Maison » orne désormais la couverture de nos livrets sous la forme d'un logo. C'est tout le sens que nous donnons aux recettes publiées depuis plusieurs années avec des idées toujours nouvelles mises à votre disposition. Elles sont destinées à nourrir votre créativité pour proposer à vos clients des produits issus de votre savoir-faire artisanal.

Dans ce livret nous avons comme invitée d'honneur la chocolaterie VALRHONA®. Cela permet de souligner l'importance de disposer d'ingrédients de haute qualité dans vos recettes. Fournisseur de grands crus de chocolats, VALRHONA® est une maison réputée qui accompagne de longue date les artisans. Ses chefs en relation avec notre équipe ont mis à leur disposition 3 recettes qui ont été réalisées au laboratoire de pâtisserie du moulin. Vous les trouverez dans ce livret accompagnées d'une offre exclusive proposée par la chocolaterie.

Fait maison, qualité et origine de tous vos ingrédients que vous utilisez, soyez convaincus que vos clients y sont sensibles et n'hésitez jamais à les mettre en avant.

Bon et beau travail à tous,

David et Julien Bourgeois



Pain

- Le Vaillant miel / figues / abricots pages 4 - 5
- Le petit pain Bel Air aux 3 fruits..... pages 6 - 7
- Baltik aux cranberries pages 8 - 9
- Le petit citron pages 10 - 11
- Pain à la châtaigne pages 12 - 13
- Pain à la châtaigne noisettes et figes pages 14 - 15

Pain au levain

- Seigle pages 16 - 17
- Seigle au chocolat..... pages 18 - 19
- Epeautre sur levain dur pages 20 - 21
- Epeautre à la graine de courge biologique pages 22 - 23
- Barre de meule au muesli et à la noix de coco..... pages 24 - 25

Pain de mie

- Pain de mie japonais nature pages 26 - 27
- Pain de mie japonais au fromage pages 28 - 29
- Pain de mie japonais aux fruits confits pages 30 - 31
- Pain de mie japonais au sésame caramélisé pages 32 - 33

Snacking

- Bretzel lardons / emmental pages 34 - 35
- Croque boulange pages 36 - 37

VALRHONA®

- Muffins au chocolat pages 38 - 39
- Club sandwich framboise pages 40 à 43
- Madeleine Kawaii (cake avec cœur praliné) pages 44 - 45
- Brioche bi-couleur pages 46 - 47
- VALRHONA® - offre exclusive pages 48 - 49

Sucré

- Gâteau Mollet pages 50 - 51
- Galette des Rois - feuilletage inversé..... pages 52 - 53

Annexes

- Moules pages 54 à 56
- Livret de recette sur internet : mode d'emploi page 57
- Liste des farines, préparations, ingrédients par recette pages 58 à 61

Le Vaillant

miel / figues / abricots



- > Préparation pour pain Vaillant..... 1 kg
- > Eau (TB 58)700 g
- > Levure 6 g
- > Mélange figues / abricots500 g
- > Bassinage30 g
- > Miel mille fleurs25 g



Pétrissage : réaliser une autolyse : farine + eau.

-> 8 mn en 1^{ère} vitesse.

-> 3 mn en 2^{ème} vitesse puis bassiner et incorporer le mélange miel et figues / abricots.

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

Pointage : 1h30 avec 1 rabat au bout de 30 mn.

Pesage : entre 500 g et 1 kg en pâte.

Détente : 20 mn à température ambiante.

Façonnage : en gros bâtard ou en boule.

Aprêt : 12 à 15 h à 6°C.

Cuisson : poser le pochoir sur le dessus et fariner.

Lamer 1 coup de lame sur les deux côtés du pain.

45 mn à 1h dans un four tombant : commencer à 240° et finir à 200°C.

-> *Attention à la prise de couleur importante du pain.*

❖ *Prix de vente conseillé* : 8€ / kilo (coëff 5,5)

❖ *Suggestion* : excellent accompagné de foie gras

Le petit pain Bel Air

aux 3 fruits



- > La Bel Air.....1 kg
- > Eau (TB 55)700 g
- > Sel20 g
- > Levure7 à 8 g
- > Bassinage30 à 50 g
- > Mélange 3 fruits500 g



Pétrissage : au spiral

- > 2 mn en 1^{ère} vitesse.
- > 7 mn en 2^{ème} vitesse puis incorporer l'eau du bassinage et le mélange 3 fruits.
- > Température de pâte en fin de pétrissage : 22-23°C.

Décuvage : A l'eau, vaporiser le bac à l'aide d'un pulvérisateur.

- Pointage :** -> Pour du 24h : 1h à température ambiante puis stocker en chambre à 4° - 5°C.
-> Pour du 48h : 30 mn à température ambiante puis stocker en chambre à 4° - 5°C.
-> Pour du 72h : directement en chambre à 4° - 5°C.

Pesage : 200 g en pâte.

Façonnage : mettre les pâtons dans l'Eclats de fleurage et façonner en petit bâtard, puis déposer en moule inox (cf page 54).

Apprêt : 1h à 1h15 à température ambiante.

Cuisson : pas de coup de lame. 250°C 16 à 17 mn.

- ❖ Prix de vente conseillé : 9€ / kilo soit 1,80€ pièce (coeff 5)
- ❖ Suggestion : idéal avec du fromage (du brie par exemple)

Baltik

aux cranberries



- > Préparation pour pain Baltik..... 1 kg
- > Eau 600 g
- > Levure..... 25 g
- > Cranberries..... 450 g
- > Bassinage 30 à 50 g



Pétrissage :

- > 5 mn en 1^{ère} vitesse.
- > 10 mn en 2^{ème} vitesse, puis incorporer les cranberries 2 à 3 mn en 1^{ère} vitesse.
- > *Température de pâte en fin de pétrissage : entre 22 et 23°C.*

Pointage : 20 à 30 mn à température ambiante.

Pesage : 220 g en pâte.

Façonnage : en petit bâtard, humidifier le dessus du pâton et rouler dans le mélange scandinave, puis déposer en barquinette (cf page 54).

Apprêt : 1h30 à température ambiante.

Cuisson : 25 mn à 230°C.

- ❖ **Prix de vente conseillé :** 9,30€ / kilo soit 2,05€ / pièce (coeff 5,5)
- ❖ **Suggestion :** pour les amateurs de sucré/salé, idéal avec du gibier en sauce (chevreuil - sanglier)

Le petit citron



- > La Bel Air 1 kg
- > Eau (TB 52)..... 650 g
- > Sel..... 20 g
- > Levure..... 7 g
- > Bassinage 10 g
- > Citrons confits + pulco.....
..... 200 g de citrons et 20 g de pulco



Pétrissage : au spiral

Réaliser une autolyse de 30 mn : farine + eau.

-> 7 mn en 1^{ère} vitesse avec le sel et la levure.

-> 6 mn en 2^{ème} vitesse, puis incorporer le bassinage et le mélange citron* en 1^{ère} vitesse 2 à 3 mn.

* *Mélange citron : mélanger la veille 200 g de citrons confits avec 20 g de pulco citron.*

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

Pointage : 30 à 40 mn.

Pesage : 110 g en pâte puis bouler légèrement.

Détente : 15 mn à température ambiante.

Façonnage : en bâtard très court et façonner les extrémités en forme de citron. Humidifier la surface des pains et les rouler dans l'Eclats de Fleurage.

Apprêt : 12 à 15 h à 8°C.

Cuisson : 240°C, avec beaucoup de buée, 1 coup de lame. Environ 18 mn.

❖ *Prix de vente conseillé : 7€ / kilo soit 0,70€ / pièce (coëff 7)*

❖ *Suggestion : accompagnera idéalement tous vos poissons*

Pain à la Châtaigne

avec châtaignes concassées

NOUVELLE FORMULE



- > Préparation pour pain à la châtaigne ..1 kg
- > Eau 580 g
- > Levure..... 25 g



Pétrissage : spiral

- > 8 mn en 1^{ère} vitesse.
- > 3 à 4 mn en 2^{ème} vitesse.
- > *Température de pâte en fin de pétrissage : 24°C.*

Pointage : 20 mn à température ambiante.

Pesage : 350 g en pâte, bouler légèrement.

Détente : 20 mn à température ambiante.

Façonnage : en bâtard court, fariner à l'aide d'un tamis sur le dessus et lamer en saucisson, puis déposer dans la barquette "Artisan Boulanger" (cf page 55).

Apprêt : 45 mn à 1h à 25°C.

Cuisson : 20 mn à 220°C avec beaucoup de buée.
-> *Attention à la prise de couleur importante du pain.*

- ❖ *Prix de vente conseillé : 6,80€/ kilo (coeff 5)*
- ❖ *Suggestion : avec le foie gras ou une volaille*

Pain à la Châtaigne

noisettes et figes
avec châtaignes concassées

NOUVELLE FORMULE



- > Préparation pour pain à la châtaigne1 kg
- > Eau 580 g
- > Levure 25 g
- > Noisettes entières 200 g
- > Grosses figes confites 10 pièces

Pétrissage : spiral

- > 8 mn en 1^{ère} vitesse.
- > 3 à 4 mn en 2^{ème} vitesse, puis rajouter les noisettes
- 1 à 2 mn en fin de pétrissage en 1^{ère} vitesse.
- > Température de pâte en fin de pétrissage : 24°C.

Pointage : 20 mn à température ambiante.

Pesage : 200 g en pâte, bouler légèrement.

Détente : 20 mn à température ambiante.

Façonnage : En bâtard court, incorporer 3 à 4 gros morceaux de figes* à l'intérieur. Fariner à l'aide d'un tamis sur le dessus et lamer en saucisson puis déposer dans les moules inox (cf page 54).
*Pour les morceaux de figes, il est conseillé de les couper aux ciseaux.

Apprêt : 45 mn à 1h à 25°C.

Cuisson : 18 mn à 220°C avec beaucoup de buée.
-> Attention à la prise de couleur importante du pain.

- ❖ Prix de vente conseillé : 9,50€/ kilo soit 1,90€/ pièce (coeff 5)
- ❖ Suggestion : seul en petits toasts avec une coupe de champagne

Seigle

en pointage retardé



- > Farine de seigle T130 1 kg
- > Eau à 40°C..... 900 à 950 g
- > Sel..... 25 g
- > Levain liquide..... 500 g
- > Levure..... 1 à 2 g
- > Miel d'acacia 30 g



Pétrissage :

- > 8 à 10 mn en 1^{ère} vitesse.
- > Température de pâte en fin de pétrissage : 25 à 28°C.

Pointage : 10 à 12 h à 4°C. Laisser revenir 1h à température ambiante avant pesage.

Pesage : 500 g à 2 kg en pâte.

Façonnage : en tourte très peu serrée et mettre à gris dans un banneton fariné au préalable.

Apprêt : 1h à 26°C.

Cuisson : 45 mn à 1h30 selon le poids dans un four tombant. Commencer à 250°C et finir à 200°C.

- ❖ *Prix de vente conseillé : 6€ / kilo (coeff 6)*
- ❖ *Suggestion : parfait pour les crustacés et les huîtres*



Seigle

au chocolat



- > Farine de seigle T130 1 kg
- > Eau à 50°C..... 950 g
- > Sel..... 25 g
- > Levure..... 1 à 2 g
- > Levain liquide..... 500 g
- > Pépites de chocolat..... 450 g



Pétrissage :

-> 8 à 10 mn en 1^{ère} vitesse.

Incorporer les pépites de chocolat en fin de pétrissage 2 à 3 mn.

-> *Température de pâte en fin de pétrissage :*
28 à 30°C.

Pointage : 2h à température ambiante.

Pesage : 300 g en pâte.

Façonnage : en petites boules et mettre en moule inox (cf page 54). Fariner avec tamis sur le dessus.

Apprêt : 1h à 26°C.

Cuisson : 40 mn dans un four tombant. Commencer à 250°C et finir à 220°C.

❖ *Prix de vente conseillé :* 7€ / kilo (coeff 6)

❖ *Suggestion :* seul au petit déjeuner ou accompagné d'une viande rouge.

Pain

Pain au levain

Pain de mie

Snacking

VALRHONA®

Sucré

Annexes

Epeautre

sur levain dur



- > Farine Epeautre T80..... 1 kg
- > Eau (TB 60)..... 650 g
- > Sel..... 22 g
- > Levure..... 5 g
- > Levain dur 300 g
- > Bassinage 30 à 50 g



Pétrissage :

- > 10 mn en 1^{ère} vitesse.
- > *Température de pâte en fin de pétrissage :*
23°C.

Pointage : 1h30 avec 1 rabat au bout de 30 mn.

Pesage : 300 g en pâte.

Détente : 20 mn.

Façonnage : en baguette à bout pointu.

Apprêt : 12 à 15h entre 6 à 8°C.

Cuisson : 3 coups de lame. Légèrement fariner sur le dessus. 240°C pendant 22 mn.

- ❖ *Prix de vente conseillé :* 7,50€/ kilo (coeff 6,5)
- ❖ *Suggestion :* accompagné d'une viande de caractère



Epeautre

à la graine de courge bio



- > Farine Epeautre T80 bio 1 kg
- > Eau (TB 60)..... 650 g
- > Sel..... 22 g
- > Levure..... 5 g
- > Levain dur 300 g
- > Bassinage 50 g
- > Graines de courge
torréfiées* bio..... 400 g

* Courges torréfiées : 12 mn à 180°C.



Pétrissage : spiral

-> 10 mn en 1^{ère} vitesse, puis incorporer les courges 1 à 2 mn.

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

Pointage : 1h30 avec 1 rabat au bout de 30 mn.

Pesage : 450 g en pâte en barquette "Artisan Boulanger" (cf page 55) ou 250 g en pâte en barquinette (cf page 54).

Détente : 20 mn.

Façonnage : en petit bâtard assez serré et rouler dans de la «graines de courge concassées*» puis déposer en barquette ou en barquinette.

* passer les graines de courge entières dans un robot coupe quelques secondes.

Apprêt : 12 à 15 h entre 6 à 8°C.

Cuisson : 240°C pendant 25 mn.

❖ *Prix de vente conseillé : 9,50€/ kilo (coeff 6)*

❖ *Suggestion : avec du fromage*

Pain

Pain au levain

Pain de mie

Snacking

VALRHONA®

Sucré

Annexes



Barre de meule

aux fruits, noisettes et à la noix de coco
sur levain liquide



- > Farine Tour de meule T80 1 kg
- > Eau 750 g
- > Gros sel de Guérande 22 g
- > Levain liquide..... 300 g
- > Levure..... 4 g
- > Bassinage 30 à 50 g
- > Mélange Fruits et Noisettes
(cf page 60)..... 800 g

NOUVELLE FORMULE



Pétrissage : réaliser une autolyse :
farine + eau, 1h à température ambiante.
-> 10 mn en 1^{ère} vitesse, puis incorporer
le mélange muesli 1 à 2 mn.
-> *Température de pâte en fin de pétrissage : 25°C.*

Pointage : 2h à température ambiante.

Pesage : mettre sur une plaque 3 kg de pâte
en rectangle (pour une diviseuse de 20 pièces)
et stocker à 4°C jusqu'au lendemain.

Détente : le lendemain, laisser revenir 1h à 1h30
à température ambiante.

Façonnage : diviser et couper le pâton en deux
dans le sens de la longueur, humidifier puis rouler
(au-dessus et au-dessous) dans de la noix de coco
râpée et enfin disposer sur plaque.

Apprêt : 1h à 25°C.

Cuisson : 14 mn à 240°C.

❖ *Prix de vente conseillé :* 9€ / kilo soit 1,30€ / pièce (coeff 6)

❖ *Suggestion :* idéale seule à tout moment de la journée
pour se donner de l'énergie

Pain

Pain au levain

Pain de mie

Snacking

VALRHONA®

Sucré

Annexes

Pain de mie japonais

nature



- > Farine Gruau Extra T55 1 kg
- > Lait 600 g
- > Levain liquide..... 150 g
- > Sel..... 20 g
- > Sucre 120 g
- > Levure..... 20 g
- > Beurre 150 g
- > Crème fraîche épaisse 100 g



Pétrissage : incorporer tous les ingrédients sauf le beurre et la crème épaisse.

-> 4 mn en 1^{ère} vitesse.

-> 6 à 7 mn en 2^{ème} vitesse, puis incorporer la crème et le beurre 2 à 3 mn en 1^{ère} vitesse.

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

Pointage : 30 mn à température ambiante.

Pesage : poids selon la taille du moule à pain de mie.

Façonnage : bouler et mettre 3 boules dans le moule à pain de mie.

Apprêt : 2h30 à 25°C.

Cuisson : 180°C pendant 30 mn.

❖ *Prix de vente conseillé : 6,50€/ kilo (coëff 6)*

❖ *Suggestion : toasté pour accompagner le foie gras*

Pain

Pain au levain

Pain de mie

Snacking

VALRHONA®

Sucré

Annexes

Pain de mie japonais

au fromage



- > Farine Gruau Extra T55 1 kg
- > Lait 600 g
- > Levain liquide..... 150 g
- > Sel..... 20 g
- > Sucre 120 g
- > Levure..... 20 g
- > Beurre 150 g
- > Crème fraîche épaisse 100 g
- > Emmental en cube..... 500 g
- > Parmesan 200 g



Pétrissage : incorporer tous les ingrédients sauf le beurre, la crème épaisse, l'emmental et le parmesan.

-> 4 mn en 1^{ère} vitesse.

-> 6 à 7 mn en 2^{ème} vitesse, puis incorporer la crème et le beurre 2 à 3 mn en 1^{ère} vitesse.

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

Pointage : 30 mn à température ambiante.

Pesage : poids selon la taille du moule à pain de mie.

Façonnage : bouler et incorporer à l'intérieur 6 à 8 cubes de fromage par boule, mettre 2 boules dans le moule à pain de mie et parsemer sur le dessus de parmesan rapé.

Apprêt : 2h30 à 25°C.

Cuisson : 180°C pendant 30 mn.

❖ *Prix de vente conseillé : 7,50€/ kilo (coeff 5)*

❖ *Suggestion : en toast, idéal pour des canapés originaux*

Pain

Pain au levain

Pain de mie

Snacking

VALRHONA®

Sucré

Annexes

Pain de mie japonais

aux fruits confits



- > Farine Gruau Extra T55... 1 kg
- > Lait 600 g
- > Levain liquide..... 150 g
- > Sel..... 20 g
- > Sucre 120 g
- > Levure..... 30 g
- > Beurre 150 g
- > Crème fraîche épaisse .. 100 g
- > Fruits confits en cube .. 300 g
- > Bigarreaux 40 pièces

Pétrissage : incorporer tous les ingrédients sauf le beurre, la crème épaisse et les fruits confits.
-> 4 mn en 1^{ère} vitesse.
-> 6 à 7 mn en 2^{ème} vitesse, puis incorporer la crème, le beurre 2 à 3 mn en 1^{ère} vitesse, puis les fruits confits.
-> *Température de pâte en fin de pétrissage : 23°C.*

Pointage : 30 mn à température ambiante.

Pesage : 250 g en pâte (selon la taille du moule à pain de mie rond "spécial toast"), légèrement bouler.

Détente : 20 mn à température ambiante.

Façonnage : incorporer 6 à 8 bigarreaux entiers à l'intérieur, façonner en pain long et mettre en moule à pain de mie rond.

Apprêt : 2h30 à 25°C.

Cuisson : 180°C pendant 30 mn.

- ❖ *Prix de vente conseillé : 8€ / kilo (coëff 5,5)*
- ❖ *Suggestion : en toast, idéal pour des canapés originaux*

Pain de mie japonais

au sésame caramélisé



- > Farine Gruau Extra T55 .. 1 kg
- > Lait 600 g
- > Levain liquide..... 150 g
- > Sel..... 20 g
- > Sucre 120 g
- > Levure..... 20 g
- > Beurre 150 g
- > Crème fraîche épaisse .. 100 g
- > Sésame caramélisé* 300 g

* Pour la réalisation du sésame caramélisé : faire caraméliser du miel dans une casserole. Lorsque la couleur est assez brune, rajouter le sésame dedans et mélanger 2 à 3 mn. Mettre sur un "silpate" et laisser refroidir. Une fois refroidi passer au robot coupe 30 sec à 1 mn.

Pétrissage : incorporer tous les ingrédients sauf le beurre, la crème épaisse et le sésame caramélisé.

-> 4 mn en 1^{ère} vitesse.

-> 6 à 7 mn en 2^{ème} vitesse, puis incorporer la crème et le beurre 2 à 3 mn en 1^{ère} vitesse, puis le sésame caramélisé.

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

Pointage : 30 mn à température ambiante.

Pesage : 250 g en pâte (selon la taille du moule à pain de mie rond "spécial toast").

Détente : 20 mn à température ambiante.

Façonnage : façonner en pain long, humidifier le pâton et rouler entièrement dans le sésame.

Apprêt : 2h30 à 25°C.

Cuisson : 180°C pendant 30 mn.

❖ Prix de vente conseillé : 6,80€ / kilo (coefficient 6)

❖ Suggestion : en toast, idéal pour des canapés originaux

Bretzel

lardons / emmental

- > Farine de blé T65 1 kg
- > Eau 4°C 275 g
- et lait 275 g
- > Sel 20 g
- > Levure 20 g
- > Poudre de lait 15 g
- > Beurre 50 g



Préparation de la solution de bicarbonate de soude :
Faire bouillir 1 litre d'eau et 75 g de bicarbonate de soude puis attendre que la solution soit tiède pour l'utiliser.

Pétrissage : batteur ou spiral
-> 5 mn en 1^{ère} vitesse -> 5 mn en 2^{ème} vitesse
-> *Température de pâte en fin de pétrissage : 22 - 23°C.*

Pointage : aucun.

Division : 100 g.

Façonnage : en baguette aux bouts pointus, puis en forme Bretzel -> Mettre les Bretzels dans une solution de bicarbonate de soude, attendre que les Bretzels remontent à la surface de l'eau pour les sortir à l'aide d'un écumoire -> Disposer les pains sur plaque 60 x 40 cm, mettre l'emmental râpé sur le dessus et y déposer des lardons (environ 30 g de fromage et 25 g de lardons par pièce), puis parsemer de sel de Guérande sur le dessus.

Cuisson : mettre au four sans attendre, à 280°C pendant 12 mn.

- ❖ *Prix de vente conseillé : 2,30€ / pièce (coeff 7,5)*
- ❖ *Suggestion : avec une salade de légumes*



Croque boulange



- > Farine de tradition T65... 950 g
- > "Saveur" 50 g
- > Eau (TB 60) 700 g
- > Sel 22 g
- > Levure..... 5 g
- > Eau pour le bassinage 50 g

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).

-> *Température 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).

Réalisation du croque : *recette jambon de pays /reblochon*

-> Découper des tartines de 0,5 à 1 cm maximum d'épaisseur (se servir d'une trancheuse) puis badigeonner légèrement de beurre fondu

-> Etaler sur toute la surface 30 g de crème poivrée -> Déposer sur toute la surface 1 tranche de jambon de pays (60 g) puis des tranches de reblochon

-> Recouvrir d'une autre tranche de tourte badigeonnée au préalable avec du beurre fondu.

Réalisation du croque : *recette tomate/mozzarella*

Pesto dilué : -> Pesto : 300 g -> Huile d'olive : 100 g

-> Découper des tartines de 0,5 à 1 cm maximum d'épaisseur (se servir d'une trancheuse) puis badigeonner légèrement de beurre fondu -> Etaler sur toute la surface du pesto dilué (40 g) -> Déposer en alternance 5 tranches de tomates émondées et 4 tranches de mozzarella (160 g en tout)

-> Recouvrir d'une autre tranche de tourte badigeonnée au préalable avec du beurre fondu.

Cuisson : gratiner environ 8 à 10 mn. A 180/200°C.

❖ *Prix de vente conseillé* : 3,20€ / pièce (coeff 6,5)

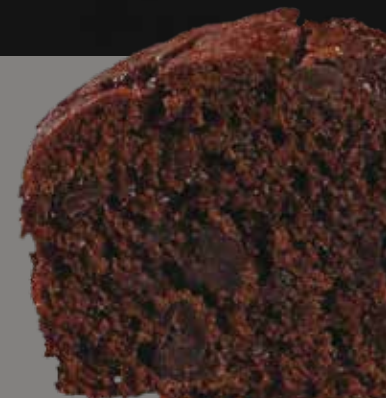
❖ *Suggestion* : avec une salade (mâche ou une salade de jeunes pousses)

Muffins au chocolat

Une recette inspirée par
VALRHONA®
Recette calculée pour 12 pièces



- > Farine Viennoiserie Maison T45200 g
- > Cassonade150 g
- > Levure chimique4 g
- > Bicarbonate4 g
- > Pépites noires
ou lait VALRHONA®200 g
- > Sucre inverti80 g
- > Lait280 g
- > Beurre liquide clarifié VALRHONA®150 g
ou Beurre 84% MG180 g
- > Œufs entiers100 g
- > Couverture Extra Amer 67 %
VALRHONA®240 g



- > Mélanger ensemble les ingrédients secs et ajouter les pépites.
- > Faire chauffer le lait et le sucre inverti et verser sur la couverture Extra Amer fondu, et le beurre liquide clarifié, en réalisant une émulsion.
- > Ajouter les œufs et mélanger au mixeur jusqu'à ce que la pâte soit lisse et homogène.
- > Mélanger les ingrédients secs aux liquides.
Attention : ne pas mélanger excessivement afin de ne pas trop travailler le gluten et ne pas créer des bulles d'air, afin d'obtenir une pâte lisse et homogène.
- > Verser 110 g dans chaque moule à muffins. (en fonction de la taille des moules / cf page 56).

Cuisson : Faire cuire à 170°C pendant 17 mn.

❖ Prix de vente conseillé : 1,50€ / pièce

Club Sandwich Framboise

Une recette inspirée par VALRHONA®
Recette pour 40 triangles



Cake au chocolat

- > Œufs entiers300 g
- > Sucre inverti 90 g
- > Sucre semoule150 g
- > Poudre d'amandes 90 g
- > Farine Viennoiserie Maison T45.... 145 g
- > Cacao poudre VALRHONA® 30 g
- > Levure chimique 10 g
- > Crème fleurette 35%.....145 g
- > Beurre clarifié
liquide VALRHONA®.....140 g
ou Beurre 84% MG165 g
- > Couverture Extra Amer 67%
VALRHONA® 80 g

- > Mélanger les œufs, le sucre inverti et le sucre semoule.
- > Ajouter la poudre d'amandes, la farine tamisée avec la poudre de cacao et la levure chimique.
- > Verser la crème fleurette, ainsi que le beurre clarifié et le chocolat fondu chaud.

Streuzel amandes

- > Cassonade.....140 g
- > Farine Viennoiserie Maison T45..140 g
- > Poudre d'amandes140 g
- > Beurre sec 84%.....140 g

- > Tamiser ensemble les poudres. Ajouter le beurre froid en petits cubes et mélanger l'ensemble au batteur à l'aide de la feuille. Des petites boules se forment, puis se transforment en une pâte peu homogène. Arrêter le mélange.
- > Passer la pâte froide à travers un crible de 4 mm ou une grille à candir pour obtenir des granulés réguliers. Conserver au réfrigérateur ou au congélateur jusqu'à la cuisson.

Cuisson : Cuire à 150/160°C clé ouverte jusqu'à l'obtention d'une couleur ambrée.

Suite de la recette pages 42 - 43

Club Sandwich Framboise

Une recette inspirée par VALRHONA®
Recette pour 40 triangles



Début de la recette pages 40 - 41

Solution acide citrique

-> Eau2 g -> Acide citrique2 g

-> **Tiédifier l'eau et incorporer l'acide citrique, mélanger et laisser dissoudre.**

Pâte de fruit framboise

-> Pectine jaune 5 g -> Sucre semoule255 g
-> Sucre semoule 35 g -> Glucose 25 g
-> Pulpe de framboises255 g -> Solution acide citrique..... 4 g

-> **Mélanger la pectine et la petite quantité de sucre. Chauffer la pulpe de fruit à 40°C puis ajouter tout en remuant le mélange pectine-sucre. Porter à ébullition puis ajouter le reste du sucre semoule progressivement. Porter de nouveau à ébullition puis ajouter le glucose.**

Cuisson : Cuire à 75° Brix au réfractomètre ou 106°C au thermomètre. Une fois cuite, ajouter la solution d'acide citrique et couler aussitôt.

Montage et finition

-> Réaliser l'appareil à cake et couler 1 kg en cadre 40 x 60 cm. Réserver idéalement une nuit au frigo.
-> Cuire la pâte de fruit et couler sur un tapis silicone, réserver. Réaliser et cuire le streuzel.
-> Parsemer 200 g de granulés de streuzel sur le cake et 150 g de Pépites noires 52% (réf 12060). Cuire à 160°C pendant environ 10 mn.
-> Mixer la pâte de fruit froide dans un robot-coupe. Étaler 420 g sur la moitié de la plaque de biscuit. Recouvrir avec l'autre moitié, presser légèrement et congeler. Détailler des carrés de 7 x 7 cm puis les couper en 2 dans la diagonale. Réserver au congélateur.

❖ Prix de vente conseillé : 2,80€ / pièce

Madeleine Kawaii

Cake avec son cœur praliné

Une recette inspirée par
VALRHONA®
Recette calculée pour environ 50 pièces
(30 à 35 g la madeleine)



Madeleine praliné amandes-noisettes fruité 50%

- > Sucre inverti 45 g
- > Sucre semoule 160 g
- > Zestes de citron jaune..... 5 g
- > Œufs entiers 320 g
- > Farine Viennoiserie Maison T45 320 g
- > Levure chimique 9,5 g
- > Beurre liquide clarifié VALRHONA® .. 160 g
ou beurre 84% MG..... 190 g
- > Praliné amandes-noisettes
fruité 50% VALRHONA® 320 g
- > Lait entier 160 g



- > Zester le citron sur le sucre semoule. Délayer le sucre inverti dans les œufs entiers et y mélanger la préparation sucre et zeste.
- > Tamiser la farine avec la levure chimique et l'incorporer à la masse précédente.
- > Emulsionner le praliné avec le lait puis ajouter le beurre liquide.
- > Mélanger les deux masses.
- > Laisser reposer la pâte 24h au réfrigérateur.

Streuzel amande-cacao

- > Beurre 75 g
- > Cassonade..... 75 g
- > Poudre d'amandes 75 g
- > Sel..... 0,5 g
- > Farine Viennoiserie Maison T45 60 g
- > Cacao poudre VALRHONA®..... 10 g

- > Mélanger ensemble, la cassonade, la poudre d'amandes, la farine, le sel et le cacao poudre.
 - > Découper le beurre froid en petits cubes. Tamiser ensemble les poudres.
 - > Ajouter le beurre et mélanger au batteur à l'aide de la feuille. Des petites boules se forment, puis se transforment en une pâte peu homogène. Arrêter le mélange, et réserver cette pâte au réfrigérateur pendant 30 mn minimum. Une fois refroidie, la passer à travers un tamis ou un hachoir de manière à obtenir des petits granulés.
 - > Conserver au réfrigérateur ou en congélation jusqu'à la cuisson.
- Cuisson : Cuire à 150/160°C clé ouverte pendant environ 12/14 mn.

Montage et finition

- > Dans un moule flexipan à madeleine, déposer 23 g de pâte à madeleine.
- > Dresser ensuite 8 g de praliné amandes-noisettes 50% en insérant directement la poche dans la pâte à madeleine de façon à obtenir une fois cuit des billes de praliné.
- > Enfin mettre dessus 5 g de streuzel amande-cacao.

Cuisson : cuire dans un four à 175°C pendant 15 mn. Laisser refroidir et démouler.

❖ Prix de vente conseillé : 0,70€ / pièce

Brioche

bi-colore



PÂTE À BRIOCHE NATURE

- | | |
|---|-----------------------------|
| -> Farine Gruau Extra T55
ou Viennoiserie Maison T45 900 g | -> Sucre semoule..... 100 g |
| -> Œufs entiers 450 g | -> Sel..... 18 g |
| -> Lait 90 g | -> Levure..... 25 g |
| | -> Beurre 540 g |

Pétrissage : -> 6 mn en 1^{ère} vitesse sauf le beurre -> 10 mn en 2^{ème} vitesse jusqu'au décollement de la pâte, puis incorporer le beurre progressivement et lisser la pâte -> *Température de pâte en fin de pétrissage : entre 24 et 25°C* -> Laisser pointer 2h à température ambiante -> Rabattre la pâte et l'aplatir sur une plaque en la recouvrant d'un plastique puis stocker au frigo jusqu'au lendemain.

PÂTE À BRIOCHE AU CHOCOLAT

- | | |
|---|-----------------------------|
| -> Farine Gruau Extra T55
ou Viennoiserie Maison T45 800 g | -> Œufs entiers 400 g |
| -> Lait entier..... 160 g | -> Sucre semoule..... 120 g |
| -> ARIAGA 66% «couverture
chocolat» VALRHONA®..... 210 g | -> Levure..... 35 g |
| | -> Sel..... 18 g |
| | -> Beurre 320 g |

-> Chauffer le lait et verser progressivement sur le chocolat fondu au bain marie -> Mixer puis ajouter les œufs -> Réserver au frigo pour abaisser la température à 4°C.

Pétrissage : comme pour la recette de la brioche nature.

Façonnage : laminier à 3 cm d'épaisseur la pâte à brioche nature et laminier à 5 cm la pâte à brioche chocolat -> Les superposer pour que la pâte au chocolat se retrouve au milieu (humidifier à l'aide d'un pinceau pour les coller entre elle) -> Raffermer au congélateur afin de pouvoir détailler des bandes de 20 a 25 cm de long et de 3 cm de large en fonction de la taille du moule. Déposer dans le moule sur le côté et torsader.

Apprêt : 2h à 25°C.

Cuisson : 20 à 22 mn à 160°C. Puis napper le dessus une fois refroidi.

Recette du nappage : 500 g de nappage neutre, 50 g d'eau. Porter à ébullition le nappage neutre et l'eau.

- ❖ Prix de vente conseillé : 13€ / kilo (coeff 4,5)
- ❖ Suggestion : au goûter ou au petit déjeuner

Valrhona est une chocolaterie française qui fournit depuis 1922 un Chocolat d'exception.

Grâce à une collaboration main dans la main avec des boulangers pâtisseries, Valrhona vous connaît et vous accompagne au plus près de vos besoins avec une large gamme de chocolats, de pralinés et de services adaptés à votre quotidien.

Avec sa gamme «Signature professionnelle» dédiée aux artisans, Valrhona vous propose de grands chocolats garantissant facilité de mise en oeuvre et excellence du résultat. La gamme des inclusions dédiée à la viennoiserie permet de renforcer le goût du chocolat dans vos créations.

Retrouvez aussi toute l'expertise Valrhona grâce aux livrets de recettes exclusives créés pour vous aider à animer tous les moments de l'année ! Profitez aussi des conseils d'experts des chefs de l'Ecole Valrhona qui vous accompagnent pour mettre en avant votre talent et valoriser votre savoir-faire.

www.valrhona.com



OFFRE EXCLUSIVE

COMMANDEZ LE KIT VALRHONA POUR RÉALISER LES RECETTES SNACKING

18 Kg d'Extra Amer 67%

6 Kg de Pépites Noires 52%

5 Kg de Praliné A/N Fruité 50%

3 Kg de Cacao Poudre

10%

de remise
cumulable

+ 6kg

de pépites
lait offerts



CODE PROMOTIONNEL : 14752

POUR PASSER VOTRE COMMANDE

contactez le service client Valrhona

Tél : 08 00 15 15 02

scvalrhona@valrhona.fr

Offre valable pour les clients Moulins Bourgeois
du 1^{er} Septembre 2016 au 31 décembre 2016

Pain

Pain au levain

Pain de mie

Snacking

VALRHONA®

Sucré

Annexes

Gâteau mollet



- > Farine Gruau Extra T55
ou Viennoiserie Maison T45 1 kg
- > Œufs (TB* 50) 900 g
- > Sel 18 g
- > Levure 40 g
- > Sucre 120 g
- > Beurre 700 g



(*TB : somme de la température du fournil additionnée à la température de la farine et du liquide)

Pétrissage : au batteur

Tous les ingrédients au démarrage sauf la matière grasse.

- > 5 mn en 1^{ère} vitesse.
- > 20 à 25 mn en 2^{ème} vitesse jusqu'au décollement de la pâte, puis incorporer le beurre 4 à 5 mn en 1^{ère} vitesse.
- > Température de pâte en fin de pétrissage : 24°C.
- > Consistance de pâte : très douce.

Pointage : 30 mn à température ambiante.

Pesage : mettre en moule à brioche à tête environ 250 g (selon la taille des moules utilisés).

Façonnage : bouler très légèrement et mettre en moule.

Apprêt : environ 2h30 à 25°C.

Cuisson : environ 30 mn à 170°C, au four à sol.

- ❖ **Prix de vente conseillé** : 16€ / kilo (coeff 5)
- ❖ **Suggestion** : avec une coupe de champagne ou en dessert avec une glace. Brioche très légère.

Galette des Rois

Feuilletage inversé



BEURRE MANIÉ

-> Beurre 750 g

-> Farine Feuilletage Parfait 300 g

RECETTE

-> Farine Feuilletage Parfait 700 g

-> Sel fin 30 g



-> Beurre 220 g

-> Eau froide 300 g

-> Vinaigre blanc 100 g

Diagramme : réalisation du beurre manié : à la feuille
-> 4 à 5 mn en 1^{ère} vitesse jusqu'au mélange complet de la farine. Réaliser un rectangle et réserver au frigo un minimum de 6h.

Réalisation de la pâte : au batteur
-> Pétrir 5 mn en 1^{ère} vitesse (ne surtout pas trop pétrir, l'objectif est de ne pas lui apporter de corps). Réserver au froid jusqu'au tourage.

Tourage : avec le beurre manié, enchâsser la pâte dans le beurre (à l'inverse d'un feuilletage ordinaire) et donner 2 tours doubles et 2 tours simples avec un repos de 1h au frigo entre chaque tour.
-> Il est conseillé de réaliser le tourage sur 2 jours au minimum pour éviter toute rétraction par la suite.

Détaillage : étaler la pâte à 1,5 à 2,5 mm d'épaisseur (selon les laminoirs), puis découper au diamètre désiré à l'aide d'un gabarit ou d'un cercle les fonds et les dessus de votre future galette. Garnir à l'aide d'une poche de crème d'amande à l'intérieur, dorer les contours et refermer en posant le dessus de la galette. Dorer puis laisser minimum 1h avant le rayage. Possibilité de la congeler.

Cuisson : 160 - 170°C. 45 mn à 1h15 selon la taille de celle-ci.

- ❖ *Prix de vente conseillé* : 14€ une 4 personnes soit 3,50€ la part
- ❖ *Suggestion* : accompagnée d'une coupe de champagne

Moules

Le Moule en inox



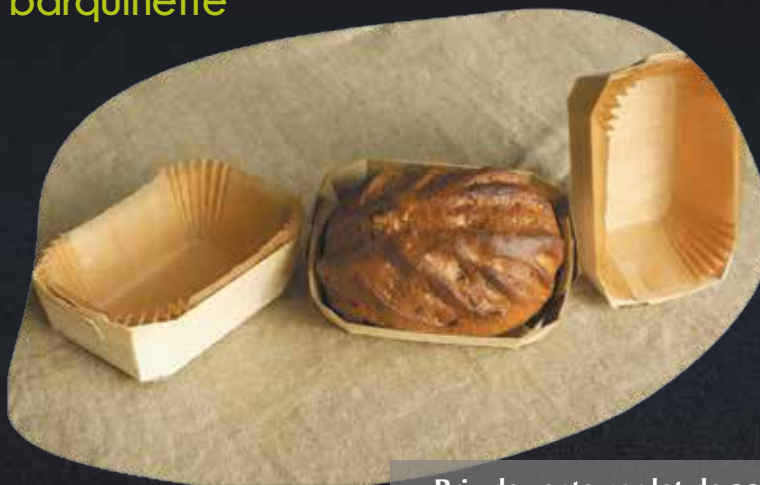
Prix de vente à l'unité
9,20€/HT

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 "Pains de fêtes" sur le comptoir.
- N'hésitez pas à les faire déguster... afin de provoquer l'achat impulsif.



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

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 « Les services » situé en haut à gauche de la page d'accueil.
- 3 - Cliquez sur «Fiches recettes» dans le menu déroulant.
- 4 - Vous accédez à un écran qui vous demande deux codes : Saisissez votre code client (inscrit sur toutes vos factures Moulins 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. Cliquer sur le produit de votre choix pour afficher la recette en détail.
- 6 - Une fois la recette affichée, vous pouvez facilement l'imprimer.

Liste farines, préparations, ingrédients

par recette (Moulins Bourgeois)

• Le Vaillant miel / figes / abricots pages 4 - 5



Préparation
Le Vaillant
(avec balluchons)
> Sac de 25 kg : 29€HT



Mélange
figes/abricots
> Seau de 5 kg :
33,95€HT

• Le petit pain Bel Air aux 3 fruits pages 6 - 7

• Le petit citron pages 10 - 11



Farine La Bel Air
> Sac de 25 kg :
22,92€HT



Eclats de Fleurage
> Sac de 15 kg :
18,84€HT



Mélange 3 Fruits
(raisins, noisettes,
pistaches)
> Seau de 5 kg :
82,10€HT

• Baltik aux cranberries pages 8 - 9



Préparation Baltik
> Sac de 25 kg : 50,75€HT
Préparation Baltik
(avec balluchons)
> Sac de 25 kg : 52,75€HT
Préparation Baltik
(avec mélange de graines)
> Sac de 25 kg : 54,81€HT
Préparation Baltik
(avec mélange de graines
et avec balluchons)
> Sac de 25 kg : 56,81€HT



Cranberries
> Carton de 4,54 kg :
37,22€HT

- Pain à châtaigne pages 12 - 13
- Pain à châtaigne noisettes et figes pages 14 - 15



NOUVELLE FORMULE

Préparation pour pain à la châtaigne
> Sac de 15 kg :
61€HT

- Seigle pages 16 - 17
- Seigle au chocolat pages 18 - 19



Farine de seigle T130
> Sac de 25 kg :
25,75€HT



Farine de seigle
T130 Bio
> Sac de 25 kg :
33,50€HT

- Epeautre sur levain dur pages 20 - 21
- Epeautre à la graine de courge biologique pages 22 - 23



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



Farine d'épeautre
T80 bio
> Sac de 25 kg :
59€HT



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

Liste farines, préparations, ingrédients

par recette (Moulin Bourgeois)

- Barre de meule au muesli et à la noix de coco pages 24 - 25



Farine de meule T80
Label Rouge
> Sac de 25 kg :
25,75€HT



Fruits et noisettes
(Raisins blonds,
cranberry, abricot,
mangue, noisettes)
> Seau de 5 kg :
23,25€HT

- Pain de mie pages 26 à 33



Pâtisseries Bourgeois "Gruau Extra"
> Sac de 25 kg : 28,75€HT

- Brioche bicolore pages 46 - 47
- Gâteau Mollet pages 50 - 51

- Croque boulange pages 36 - 37



Préparation Saveur
> Sac de 15 kg :
52,29€HT



Sel de Guérande
> Sac de 25 kg :
34,07€HT

- Muffins au chocolat pages 38 - 39
- Club sandwich framboise pages 40 à 43
- Madeleine Kawai pages 44 - 45



Pâtisseries Bourgeois
"Viennoiserie maison"
> Sac de 25 kg :
26,75€HT



Beurre liquide
clarifié*
VALRHONA®
> Boîte de 2 kg



Couverture
Extra Amer 67%*
VALRHONA®
> Sac de 3 kg



Pépites noires 52%*
VALRHONA®
> Boîte de 6 kg



Praline amandes-
noisettes fruité 50%*
VALRHONA®
> Seau de 5 kg



Cacao poudre*
VALRHONA®
> Boîte de 3 kg



ARIAGA 66%
«couverture
chocolat»*
VALRHONA®
> Boîte de 5 kg

- Galette des rois pages 52 - 53



Pâtisseries Bourgeois
"Feuilletage Parfait"
> Sac de 25 kg :
26,75€HT

*Produits à commander
chez Valrhona :
Tél : 0 800 15 15 02
scvalrhona@valrhona.fr

Notes

A vertical rectangular sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page, leaving a small margin at the top and bottom.

Notes


A vertical rectangular sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page, leaving a small margin at the top and bottom.

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
Grégory : 06 07 64 93 55 / Mickaël : 06 33 19 78 78
Yvan : 06 87 71 65 63 / Guillaume : 06 83 91 15 84



 **Moulins Bourgeois**
www.moulins-bourgeois.com

Tél : 01 64 04 81 04

77510 VERDELOT



Moulins Bourgeois
Meunier, et bien plus encore