

2016

Pains d'été



Moulin Bourgeois

Pain

- La Bel Air..... pages 4 - 5
- La Bel Air aux graines pages 6 - 7
- Le Vaillant..... pages 8 - 9
- La Vaillante..... pages 10 - 11
- Le Vaillant aux Saveurs du Midi pages 12 - 13
- El' Maïs au miel et au muesli..... pages 14 - 15
- Eclats de lin à la moutarde et à la graine de courge..... pages 16 - 17
- Pains du Sud à la graine de courge..... pages 18 - 19
- Fougasse sucrée aux agrumes pages 20 - 21
- Fougasse au fromage pages 22 - 23
- Tradition choco pages 24 - 25

Pain au levain

- Le Vaillant à la coupe, aux 4 fruits et au levain dur..... pages 26 - 27
- Tourte grand épeautre bise pages 28 - 29

Snacking

- Bagel El' Maïs poulet - poivron..... pages 30 - 31
- Sandwich Baltik crevette - avocat..... pages 32 - 33

Viennoiserie / Pâtes levées

- Croissant bi-color au chocolat et à la framboise..... pages 34 - 35
- Croissant à l'orange pages 36 - 37
- Losange au citron..... pages 38 - 39
- Toupie feuilletée..... pages 40 - 41
- Brioche à la praline rose..... pages 42 - 43

Annexes

- Liste farines, préparations, ingrédients par recette (Moulins Bourgeois) pages 44 - 45
- Moules pages 46 à 48
- Livret de recette sur internet : mode d'emploi..... page 49



La Bel Air



Ingredients

- Farine La Bel Air : 1 kg
- Eau (TB 55°C) : 700 g
- Sel : 20 g
- Levure : 5 à 6 g
- Bassinage : 10 à 50 g



1. Pétrissage *au spiral*

- 2 mn en 1^{ère} vitesse • 7 à 10 mn en 2^{ème} vitesse.
- Température en fin de pétrissage : 22 - 23°C.

2. Décurvage

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

3. 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.

4. Pesage 380 g en pâte.

5. Façonnage

Mettre les pâtons dans l'Eclats de Fleurage et mettre en façonneuse rouleau desserré. Tourner sur couche soudure apparente.

6. Apprêt 15 à 20 mn à température ambiante.

7. Cuisson

Pas de coup de lame. 260°C/270°C. 16 à 17 mn.



Prix de vente conseillé :
1€ la baguette / Coeff 6,5



Suggestion d'accompagnement
plats en sauce ou avec un carré de chocolat

La Bel Air

aux graines

1. Préparation des graines :

Prévoir la veille la quantité de graines (mélange 5 graines) nécessaire à la réalisation des baguettes graines (10% de graines par rapport au poids de pâte).
Mettre les graines dans un cul de poule, verser dessus le même poids en eau).

2. Fabrication des Bel Air aux graines :

Pétrir avec le même diagramme que la Bel Air nature (cf pages 4 - 5) sauf pour le pesage, passer de 380 g à 350 g en pâte. En fin de pétrissage, incorporer le mélange de graines humides (10%) dans la pâte et pétrir 1 à 2 mn en 1^{ère} vitesse + 2 mn en 2^{ème} vitesse.



€ Prix de vente conseillé :
1€ la baguette / Coeff 5,5

6



Suggestion d'accompagnement
avec du fromage

7

Pain

Pain au levain

Snacking

Viennoiserie/
Pâtes levées

Annexes

Le Vaillant



Ingrédients

- Préparation Le Vaillant : 1 kg
- Eau (TB 58°C) : 700 g
- Levure : 7 à 8 g
- Bassinage : 20 à 30 g

Réaliser une autolyse de 30 mn (eau + farine)
3 à 4 mn en 1^{ère} vitesse.

1. Pétrissage

- 6 mn en 1^{ère} vitesse.
- 3 à 4 mn en 2^{ème} vitesse (jusqu'au décollement).
- Température en fin de pétrissage : 24°C.

2. Pointage 30 mn à température ambiante, donner un rabat puis stocker à 4°C jusqu'au lendemain.

3. Pesage 400 g en pâte puis léger boulage.

4. Façonnage Replier 3 côtés de la boule au centre pour pouvoir obtenir un triangle et mettre sur couche.

5. Apprêt 1h à température ambiante.

6. Cuisson Fariner légèrement le dessus. Lamage en feuille. 25 mn à 250°C.



Prix de vente conseillé :

2,40€ pièce, soit
6€ kilo / Coeff 6



Suggestion d'accompagnement
idéal avec de la charcuterie

La Vaillante



Ingrédients

- Préparation Le Vaillant : 1 kg
- Eau (TB 58°C) : 700 g
- Levure : 7 à 8 g
- Bassinage : 20 à 30 g

Réaliser une autolyse de 30 mn (eau + farine) 3 à 4 mn en 1^{ère} vitesse.

1. Pétrissage

- 6 mn en 1^{ère} vitesse.
- 3 à 4 mn en 2^{ème} vitesse (jusqu'au décollement).
- Température en fin de pétrissage : 24°C.

2. Pointage 30 mn à température ambiante, donner un rabat puis stocker à 4°C jusqu'au lendemain.

3. Pesage 300 g en pâte.

4. Façonnage En petite baguette bouts pointus.

5. Apprêt 45 mn à température ambiante.

6. Cuisson Fariner légèrement le dessus. 3 coups de lame. 20 mn à 250°C.



Prix de vente conseillé :
1,30€ pièce, soit
4,30€ kilo / Coeff 5



Suggestion d'accompagnement
plats en sauce

Le Vaillant

aux Saveurs du Midi



Ingrédients

- Préparation Le Vaillant : 1 kg
- Eau (TB 58°C) : 700 g
- Levure : 7 à 8 g
- Bassinage : 20 à 30 g
- Saveurs du Midi : 100 g

Réaliser une autolyse de 30 mn
(eau + farine) 3 à 4 mn en 1^{ère} vitesse.

1. Pétrissage

- 6 mn en 1^{ère} vitesse.
- 3 à 4 mn en 2^{ème} vitesse (jusqu'au décollement), puis mélanger le Saveurs du Midi 2 à 3 mn en 1^{ère} vitesse.
- Température en fin de pétrissage : 24°C.

2. Pointage

30 mn à température ambiante, donner un rabat puis stocker à 4°C jusqu'au lendemain.

3. Pesage

400 g en pâte puis léger boulage.

4. Façonnage

En bâtard court puis mettre en barquette "Artisan Boulanger" (cf page 47).

5. Apprêt

1h30 à température ambiante.

6. Cuisson

Fariner légèrement le dessus.
1 coup de lame. 40 mn à 240°C.



Prix de vente conseillé :
2,80€ pièce, soit
7€ kilo / Coeff 5,5
(prix barquette inclut)



Suggestion d'accompagnement
avec un morceau de gibier

El' Maïs

au miel et au muesli



Ingrédients

- Préparation EL' Maïs : 1 kg
- Eau : 630 g
- Levure : 30 g
- Mélange muesli : 350 g
- Miel mille fleurs : 30 g



1. Pétrissage

- 5 mn en 1^{ère} vitesse.
- 5 à 6 mn en 2^{ème} vitesse (jusqu'au décollement), puis incorporer en 1^{ère} vitesse 2 à 3 mn le mélange muesli et le miel.
- Température en fin de pétrissage : 23°C.

2. Pointage 20 mn à température ambiante.

3. Pesage 240 g en pâte.

4. Façonnage

En petit bâtard, rouler dans l'Eclats de Maïs et mettre en moule inox (cf page 46).

5. Apprêt 1h30 à température ambiante.

6. Cuisson 20 mn à 230°C.



Prix de vente conseillé :
1,90€ pièce, soit
8€ kilo / Coeff 6,5



Suggestion d'accompagnement
convient très bien aux sportifs

Eclats de lin

à la moutarde et à la graine de courge

Ingrédients

- Préparation Eclats de lin : 1 kg
- Eau : 700 g
- Levure : 8 g
- Moutarde à l'ancienne : 35 g
- Graines de courge : *en topping*

Réaliser une autolyse de 30 mn (farine + eau) 2 à 3 mn en 1^{ère} vitesse.

1. Pétrissage

- 7 à 8 mn en 1^{ère} vitesse.
- 3 à 4 mn en 2^{ème} vitesse (jusqu'au décollement) puis rajouter la moutarde en fin de pétrissage.
- Température en fin de pétrissage : 24°C.

2. Pointage 30 mn à température ambiante, donner un rabat puis mettre en chambre à 4°C.

3. Pesage 220 g en pâte.

4. Façonnage

En petit bâtard, puis recouvrir le dessus de graines de courge et mettre en barquinette Bourgeois (cf page 46).

5. Apprêt 45 mn à température ambiante.

6. Cuisson 20 mn à 250°C.

 Prix de vente conseillé :
2€ pièce, soit
7,50€ kilo / Coeff 6
(prix barquinette inclut)



Suggestion d'accompagnement
avec de la volaille ou viande blanche

Pain du Sud

à la graine de courge



Ingredients

- Préparation Pain du Sud : 1 kg
- Eau : 720 g
- Levure : 7 à 8 g
- Bassinage : huile d'olive : 50 g
- Graines de courge toastées : 250 g

Pour la réalisation du toastage des graines : 12 mn à 180°C.

1. Pétrissage

- 5 mn en 1^{ère} vitesse.
- 7 à 8 mn en 2^{ème} vitesse (jusqu'au décollement), puis bassiner à l'huile d'olive en 1^{ère} vitesse jusqu'au lissage et incorporer les graines de courge toastées.
- Température en fin de pétrissage : 23°C.

2. Pointage

1h à température ambiante puis mettre en chambre à 4°C jusqu'au lendemain.

3. Pesage

330 g en pâte.

4. Façonnage

En pavé et mettre sur couche, légèrement fleuré à l'Eclats de Fleurage.

5. Apprêt

30 mn à température ambiante.

6. Cuisson

16 mn à 240°C.



Prix de vente conseillé :
2,60€ pièce, soit
8€ kilo / Coeff 6



Suggestion d'accompagnement
avec du poisson ou des crudités

Fougasse sucrée

aux agrumes

Ingrédients

- Farine Gruau Extra : 1 kg • Œufs : 200 g • Lait : 200 g
- Sel : 20 g • Levure : 50 g • Sucre : 150 g • Jus d'orange : 200 g
- Beurre : 100 g • Zestes d'oranges : 18 g (2 unités)
- Zestes de citrons : 15 g (2 unités) • Huile d'olive : 100 g
- Fruits confits macérés : 100 g d'oranges confites en cube + 100 g de citrons confits en cube + 50 g de Grand-Marnier .

Réaliser un sirop avec le jus d'orange et le sucre, ajouter les zestes et laisser infuser pendant le refroidissement.

1. Pétrissage *Au batteur*

- 3 mn en 1^{ère} vitesse avec tous les ingrédients sauf le beurre, l'huile d'olive et les fruits confits.
- 10 mn en 2^{ème} vitesse (jusqu'au décollement de la pâte). Incorporer l'huile d'olive puis le beurre en 1^{ère} vitesse et lisser. Ajouter enfin les cubes de fruits confits.
- Température en fin de pétrissage : 25°C.

2. Pointage Mettre à 4°C jusqu'au lendemain (pour développer les arômes d'agrumes).

3. Pesage 300 g en pâte.

4. Façonnage Abaisser au rouleau la pâte et couper à l'aide d'un coupe-pâte pour obtenir une forme de trèfle, puis mettre sur plaque.

5. Apprêt 1h30 à 2h à 25°C.

6. Cuisson 10 mn dans un four à sole à 250°C.

7. Finition Après ressuage, huiler les fougasses. Possibilité de les enrober de sucre semoule.

 Prix de vente conseillé :
2,10€ pièce, soit
7€ kilo / Coeff 5,5



Suggestion d'accompagnement
avec un verre de chocolat

Fougasse

au fromage



Ingrédients

- Farine de tradition française : 1 kg
- Lait : 270 g • Eau (TB 80°C) : 270 g
- Yaourt nature : 120 g • Sel : 20 g
- Levure : 10 g • Pâte fermentée : 150 g
- Bassinage : 80 g • Garniture : Vache qui rit : 560 g

1. Pétrissage *Au batteur*

- 3 mn en 1^{ère} vitesse.
- 4 à 5 mn en 2^{ème} vitesse, puis bassiner en fin de pétrissage 2 à 3 mn en 1^{ère} vitesse.
- Température en fin de pétrissage : 24°C.

2. Pointage 1h15 à température ambiante.

3. Pesage 120 g en pâte.

4. Garnissage

Au milieu des pâtons, disposer le fromage et bouler légèrement (2 portions de Vache qui rit, soit 15 g pour 120 g).

5. Détente 20 mn au froid à 4°C.

6. Façonnage

Verser de l'huile d'olive sur des plaques en aluminium, déposer les pâtons dessus et aplatir au rouleau ou à la main. Mettre un coup de coupe-pâte au milieu.

7. Apprêt 30 mn à température ambiante.

8. Cuisson 15 mn à 230°C.

9. Finition

Possibilité de badigeonner d'huile d'olive ou de beurre fondu.

Astuce Pour apporter plus de caractère à votre fougasse, possibilité de remplacer la Vache qui rit par du chèvre.



Prix de vente conseillé :
1,05€ pièce, soit
9€ kilo / Coeff 7

Suggestion d'accompagnement
idéal pour les enfants ou à l'apéritif

Tradition

choco



Ingredients

- Farine de tradition française : 1 kg
- Levure : 7 à 10 g • Sel : 18 g
- Eau : 700 à 740 g (dont 20 à 40 g en bassinage)



Température de base :

- > **En direct** / *oblique* : 63°C > **En froid** / *oblique* : 62°C.
- > **En direct** / *spiral* : 61°C > **En froid** / *spiral* : 60°C.

Faire une autolyse de 30 mn à 1h.

- 1. Pétrissage** *Oblique* 12 mn en 1^{ère} vitesse *Spiral* 8 mn en 1^{ère} vitesse.
 - Température en fin de pétrissage :
 - > **En direct** : 22 à 24°C > **En froid** : 21 à 23°C.
- 2. Pointage** > **En direct** : 2h30 avec 2 ou 3 rabats dans la 1^{ère} heure.
 - > **En froid** : 1h avec 2 ou 3 rabats. Au froid entre 4 et 6°C pendant un maximum de 40h.
- 3. Pesage** > **En direct** : 65 g en pâte.
 - > **En froid** : avant de diviser, laisser revenir les bacs à température ambiante, pendant minimum 1h30. 65 g en pâte.
- 4. Façonnage** Incorporer 2 barres de chocolat au milieu du pâton et façonner un petit bâtard (pour un aspect plus gourmand, faire en sorte que les 2 extrémités du chocolat dépassent légèrement) puis le déposer dans les mini-moules (cf page 47).
- 5. Apprêt** 30 à 45 mn à température ambiante.
- 6. Cuisson** 1 coup de lame sur le dessus du pâton. 12 mn à 245°C.

Astuce Pour plus d'originalité, possibilité d'incorporer au façonnage une barre d'écorce d'orange confite.



Prix de vente conseillé :

0,65€ pièce, soit
9€ kilo / Coeff 8,5
(prix mini-moule inclut)



Suggestion d'accompagnement
Sans matière grasse, idéal pour les enfants



Le Vaillant

à la coupe, aux 4 fruits et au levain dur



Ingredients

- Préparation Le Vaillant : 1 kg
- Eau (TB 60°C) : 730 g
- Levain dur : 400 g
- Levure : 5 g
- Bassinage : 50 à 80 g
- Mélange 3 fruits : 550 g
- Cranberries : 220 g

Réaliser une autolyse de 45 mn (eau + farine).

1. Pétrissage

- 15 mn en 1^{ère} vitesse (jusqu'au décollement), puis bassiner avec l'eau et rajouter les fruits en fin de pétrissage.
- Température en fin de pétrissage : 24°C.

2. Pointage 1h30 mn à température ambiante.

3. Pesage 1,5 à 2 kg de pâte.

4. Façonnage En pain long sur couche farinée.

5. Apprêt 12 - 24h à 8°C.

6. Cuisson Coups de lame en polka. 1h à 1h15 dans un four tombant (commencer à 250°C pendant 20 mn et finir à 220°C).



Prix de vente conseillé : 10,50€ le kilo / Coeff 6,5

NOUVEAU



Suggestion d'accompagnement avec du fromage ou charcuterie

Tourte

grand épeautre bise



Ingredients

- Farine épeautre bise : 1 kg
- Eau (TB 65°C) : 730 à 750 g
- Sel de Guérande : 22 g
- Levure : 5 g
- Levain dur : 400 g

1. Pétrissage

- 10 à 15 mn en 1^{ère} vitesse.
- Température en fin de pétrissage : 24°C.

2. Pointage

2h à température ambiante avec un rabat au bout de 60 mn.

3. Pesage

500 g en pâte.

4. Façonnage

Bouler légèrement et mettre en banneton préalablement fariné soudure à gris.

5. Apprêt 12h à 6°C.

6. Cuisson

2 coups de lame parallèles sur le dessus.
45 à 50 mn à 260°C.



Prix de vente conseillé :
3,80€ pièce, soit
7,60€ kilo / Coeff 5,5

Suggestion d'accompagnement
avec de la viande rouge

Bagel El' Maïs

poulet - poivron

Ingrédients

- Préparation El' Maïs : 1 kg • Eau (TB : 52) : 610 à 630 g
- Levure : 30 g

1. **Pétrissage** *au batteur ou au spiral*
 - 4 mn en 1^{ère} vitesse • 8 mn en 2^{ème} vitesse.
 - Température en fin de pétrissage : 25°C.
2. **Pointage** 20 à 30 mn.
3. **Pesage** 110 g en pâte puis bouler légèrement.
4. **Détente** 15 mn.
5. **Façonnage** Réaliser une petite couronne de 15 cm de diamètre en faisant un trou au milieu (possibilité de mettre un petit moule au milieu pour avoir une belle régularité), puis mouiller le dessus pour la tremper dans les graines de courge et déposer sur plaque.
6. **Apprêt** 1h à température ambiante.
7. **Cuisson** 16 mn à 230°C.
8. **Montage** Couper en deux le bagel une fois refroidi. Disposer à l'aide d'une poche l'appareil au curry sur la partie inférieure du pain. Rajouter le poulet finement coupé en lamelles, disposer ensuite un peu de batavia et les poivrons coupés en julienne (revenus dans de l'huile d'olive) et refermer avec la partie supérieure du pain.

Appareil au curry

- Béchamel : 100 g • Curry : 7 g
- Mélanger le tout et réserver dans un cul de poule au froid.

 **Prix de vente conseillé :**
3,90€ pièce / Coeff 6



Suggestion d'accompagnement
idéal avec une formule

Sandwich Baltik

crevette - avocat



Ingredients

- Préparation Baltik : 1 kg • Eau : > **En direct** : 600 g
- > **En froid** : 580 g • Levure : 40 g • Améliorant froid : > **En froid** : 10 g
- Température de base : > **En direct** : 52°C > **En froid** : 50°C.

1. **Pétrissage** *au batteur ou au spiral*
 - 5 mn en 1^{ère} vitesse • 8 mn en 2^{ème} vitesse (jusqu'au décollement).
 - Température en fin de pétrissage : > **En direct** : 25°C > **En froid** : 24°C.
2. **Pointage** > **En direct** : 30 mn.
3. **Pesage** 150 g en pâte. 4 **Détente** 15 mn.
5. **Façonnage** En demi-baguette puis mouiller la surface et la rouler énergiquement (sur le dessus et le dessous) dans le mélange de graines Baltik.
6. **Apprêt** 45 mn à température ambiante.
7. **Cuisson** 16 mn à 240°C.
8. **Montage** Etaler la crème ciboulette sur le dessous du pain. Déposer une salade (style roquette pour plus d'arôme et de croquant), mettre des crevettes et des fines tranches d'avocats (recouvertes de jus de citron au préalable), puis y déposer par petite touche de la vinaigrette échalote pour relever le tout.



Recette crème ciboulette

- Fromage blanc : 100 g • Ciboulette fraîche ciselée très finement : 25 g
- Jus de Citron jaune : 5 g • Poivre blanc • Sel
- Mélanger le tout dans un cul de poule.



Recette vinaigrette échalote

- Echalote : 1 • Vinaigre de vin : 4 cuil. à soupe • Huile d'olive : 7 cuil. à soupe • Moutarde : 2 cuil. à café • Sel • Poivre

32



Prix de vente conseillé :
3,60€ pièce / Coeff 5

PAIN BÄLTIK



Suggestion d'accompagnement
idéal avec une formule

33

Pain

Pain au levain

Snacking

Viennoiserie/
Pâtes levées

Annexes

Croissant

bi-color au chocolat et à la framboise



Ingredients

- Farine Viennoiserie Maison ou 50% farine pain courant + 50% Gruau Extra : 1 kg ● Sel : 20 g ● Sucre poudre : 140 g ● Levure boulangère : 40 g ● Améliorant (fac) : 5 g ● Beurre : 50 g ● Œufs : 50 g ● Crème liquide : 100 g ● Levain liquide : 100 g ● Lait entier : 100 g ● Eau : 315 g ● Beurre de tourage : 30% du poids de pâte

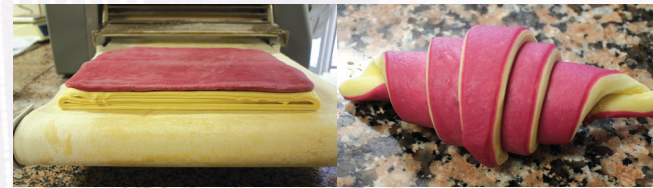
> Pour le bi-color au chocolat : Réaliser deux recettes : la 1^{ère} «nature», puis la 2^{ème} avec 30 g de poudre de cacao au kilo de pâte. Possibilité de torréier la pâte au chocolat ou de ne pas la torréier (au choix).

> Pour le bi-color à la framboise :

Réaliser deux recettes : la 1^{ère} «nature», puis la 2^{ème} avec 75 g de colorant alimentaire rouge ou de la framboise liquide (100 g au kilo de pâte).

1. Pétrissage ● 6 mn en 1^{ère} vitesse ● 6 mn en 2^{ème} vitesse.
● Température en fin de pétrissage : 21 - 22°C.
2. Pesage et tourage En pâtons de 1000 g, aplatir sur 4 cm d'épaisseur, filmer puis placer au froid entre 0 et 2°C jusqu'au lendemain. Beurrer avec 300 g de beurre, donner un tour double et un tour simple.
3. Détente Au froid 30 mn.
4. Façonnage Abaisser au laminoir à 2 mm chaque pâton. Superposer les 2 pâtons l'un sur l'autre et couper des triangles de 70 g environ, de façon à pouvoir les rouler pour donner la forme de croissant (pour que le pâton de couleur se retrouve sur le dessus du croissant, le disposer en dessous du pâton nature).
5. Apprêt 2h à 2h30 à 25°C.
6. Cuisson 160°C au four ventilé, 200°C au four à sole. 16 à 17 mn.

Astuce Possibilité de garnir l'intérieur des croissants (à l'aide d'une poche avant de les rouler) avec une crème au chocolat (pour bi-color chocolat) ou une confiture de framboise (pour bi-color framboise).



Façonnage



Prix de vente conseillé :
1,10€ pièce, soit
15€ kilo / Coeff 6,5

Suggestion d'accompagnement
avec un bol de chocolat chaud

Croissant à l'orange



Ingredients

- Farine Viennoiserie Maison ou 50% farine pain courant + 50% Gruau Extra : 1 kg
- Sel : 20 g • Sucre poudre : 140 g
- Levure boulangère : 40 g • Améliorant (fac) : 5 g
- Beurre : 50 g • Œufs : 50 g • Crème liquide : 100 g
- Levain liquide : 100 g • Lait entier : 100 g • Eau : 315 g
- Beurre de tourage : 30% du poids de pâte

1. **Pétrissage** • 6 mn en 1^{ère} vitesse • 6 mn en 2^{ème} vitesse.
• Température en fin de pétrissage : 21 - 22°C.
2. **Pesage et tourage** En pâtons de 1000 g, aplatir sur 4 cm d'épaisseur, filmer puis placer au froid entre 0 et 2°C jusqu'au lendemain. Beurrer avec 300 g de beurre aromatisé*, donner un tour double et un tour simple.
3. **Détente** Au froid 30 mn.
4. **Façonnage** Abaisser au laminoir à 3,5 mm puis détailler des triangles de 70 g en pâte et rouler pour obtenir la forme de croissant.
5. **Apprêt** 2h à 2h30 à 25°C.
6. **Cuisson** 160°C au four ventilé, 200°C au four à sole. 16 à 17 mn.
7. **Finition** A l'aide d'un pinceau, recouvrir de glaçage** à la sortie du four.



*Beurre aromatique

- Beurre de tourage : 500 g • Zestes d'orange : 40 g à répartir sur le beurre • Zestes de citron : 6 g avant le tourage



**Glaçage

- Sucre glace : 200 g • Fleur d'oranger : 5 g • Zestes : 6 g (1/3 de citron) • Eau : 20 g



Prix de vente conseillé :

1,05€ pièce, soit
14,50€ kilo / Coeff 6,5



Suggestion d'accompagnement
idéal pour le quatre heures

Losange citron



Ingredients

- Farine Viennoiserie Maison ou 50% farine pain courant + 50% Gruau Extra : 1 kg
- Sel : 20 g
- Sucre poudre : 140 g
- Levure boulangère : 40 g
- Améliorant (fac) : 5 g
- Beurre : 50 g
- Œufs : 50 g
- Crème liquide : 100 g
- Levain liquide : 100 g
- Lait entier : 100 g
- Eau : 315 g
- Beurre de tourage : 30% du poids de pâte

1. **Pétrissage** • 6 mn en 1^{ère} vitesse • 6 mn en 2^{ème} vitesse.
• Température en fin de pétrissage : 21 - 22°C.
2. **Pesage et tourage** En pâtons de 1000 g, aplatir sur 4 cm d'épaisseur, filmer puis placer au froid entre 0 et 2°C jusqu'au lendemain. Beurrer avec 300 g de beurre aromatisé*, donner un tour double et un tour simple.
3. **Détente** Au froid 30 mn.
4. **Façonnage** Abaisser au laminoir à 3,5 mm. Réaliser un carré de 35 cm par 35 cm. Couper les bords au coupe-pâte sans couper les extrémités, puis les replier sur le côté opposé pour former les bords du losange.
5. **Apprêt** 2h à 25°C.
6. **Garnissage** Mettre au centre la crème citron à l'aide d'une poche puis dorer à l'œuf le feuilletage.
7. **Cuisson** 160°C au four ventilé, 200°C au four à sole. 16 à 17 mn.
8. **Finition** Possibilité de garnir de fruits frais ou de framboises pour casser l'acidité du citron.



- Appareil citron** • Jus de citron vert : 500 g • Jus de citron jaune : 500 g • Zestes de citron jaune : 8 pièces • Œufs : 1250 g
- Sucre : 1120 g
 - Gélatine : 38 g
 - Beurre : 1500 g
- Réaliser comme pour une crème pâtissière.



Prix de vente conseillé :
1,25€ pièce, soit
16€ kilo / Coeff 6

Suggestion d'accompagnement
idéal pour le quatre heures

Toupie

Feuilletée



Ingredients

- Farine Viennoiserie Maison ou 50% farine pain courant + 50% Gruau Extra : 1 kg
- Sel : 20 g • Sucre poudre : 140 g
- Levure boulangère : 40 g • Améliorant (fac) : 5 g
- Beurre : 50 g • Œufs : 50 g • Crème liquide : 100 g
- Levain liquide : 100 g • Lait entier : 100 g • Eau : 315 g
- Beurre de tourage : 30% du poids de pâte

1. **Pétrissage** • 6 mn en 1^{ère} vitesse • 6 mn en 2^{ème} vitesse.
• Température en fin de pétrissage : 21 - 22°C.
2. **Pesage et tourage** En pâtons de 1000 g, aplatir sur 4 cm d'épaisseur, filmer puis placer au froid entre 0 et 2°C jusqu'au lendemain. Beurrer avec 300 g de beurre aromatisé*, donner un tour double et un tour simple.
3. **Détente** Au froid 30 mn.
4. **Façonnage** Abaisser la pâte à 2,5 mm d'épaisseur environ, puis détailler des triangles de 60 g de pâte. Rouler d'un seul côté de façon à obtenir un cône. Mettre sur plaque pâtissière sur sa base (de façon à avoir la toupie droite et la pointe en haut).
Astuce Pour avoir des toupies bien régulières, enfoncer un bâtonnet (ou cure-dent par exemple) au milieu et tout le long de la toupie.
5. **Apprêt** 2h à 2h30°C.
6. **Cuisson** Dorer à l'œuf et enfourner à 200°C dans un four à sole (avec le support en bois) ou à 170°C au four ventilé pendant 16 à 17 mn.
7. **Finition** Retirer le support en bois puis parsemer le dessus de sucre glace. Possibilité de garnir de pâte à tartiner ou d'une crème aromatisée de votre choix, refermer la base avec du chocolat fondu.



Prix de vente conseillé :
1,20€ pièce, soit
15,50€ kilo / Coeff 6,5

Suggestion d'accompagnement
idéal pour le quatre heures

Brioche

à la praline rose



Ingrédients

- Farine pain courant : 500 g
- Farine Gruau Extra : 500 g
- Œufs entiers : 600 g +/- • Sel : 20 g
- Sucre : 150 g • Levure : 40 g
- Lait : 70 g (ajuster la consistance) • Beurre : 500 g
- Pralines rouges concassées : 500 g

1. **Pétrissage** *au batteur*
 - 5 mn en 1^{ère} vitesse sauf le beurre et les pralines
 - 12 mn en 2^{ème} vitesse (jusqu'au décollement) puis lisser avec le beurre en 1^{ère} vitesse 3 à 4 mn. Incorporer les pralines et mélanger à la main dans un bac.
 - Température en fin de pétrissage : 25°C.
2. **Pointage** 2h avec un rabat au bout d'une heure.
3. **Pesage** 100 g en pâte.
4. **Façonnage** Bouler et disposer dans les moules à Muffins. Dorer à l'oeuf le dessus de la brioche.
5. **Apprêt** 2h30 mn à 25°C. Dorer.
6. **Cuisson** A 160°C dans un four à sole pendant 17 - 18mn.

€ Prix de vente conseillé :
1,50€ pièce, soit
15€ kilo / Coeff 5



Suggestion d'accompagnement
idéal pour le quatre heures

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

- La Bel Air pages 4 - 5
- La Bel Air aux graines pages 6 - 7



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



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



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

- Le Vaillant pages 8 - 9
- La Vaillante pages 10 - 11



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



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

- Le Vaillant à la coupe aux 4 fruits et au levain dur pages 26 - 27



Mélange 3 Fruits
(raisins, noisettes,
pistaches)
> Seau de 5 kg :
87,10€HT



Cranberries
> Carton de 4,5 kg :
37,22€HT

- El' Maïs au miel
et au muesli pages 14 - 15
- Bagel' Maïs pages 30 - 31



Préparation El'Maïs
(avec Eclats de Maïs)
> Sac de 15 kg : 26,25€HT

Préparation El'Maïs
(sans Eclats de Maïs)
> Sac de 15 kg : 23,59€HT



Muesli
> Seau de 5 kg :
23,25€HT



Eclats de Maïs
> Sachet de 750 g :
3,50€HT

- Eclats de lin à la moutarde et à la graine de courge pages 16 - 17



Préparation
Eclats de Lin
(avec sachet)
> Sac de 25 kg :
33,25€HT



Graines de courge
> Sac de 5 kg :
36,85€HT

- Pain du Sud à la graine
de courge pages 18 - 19
- Sandwich Baltik
pages 32 - 33



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



Préparation Baltik
> Sac de 25 kg : 50,75€HT

Préparation Baltik
(avec balluchon)
> 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 balluchon)
> Sac de 25 kg : 56,81€HT

- Tourte grand épeautre bise pages 28 - 29



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



Gros sel de Guérande
"Nature et progrès"
> Sac de 25 kg :
34,07 €HT

- Fougasse sucrée aux
agrumes pages 20 - 21
- Croissant bi-color au
chocolat et à la framboise
pages 34 - 35
- Croissant à l'orange pages 36 - 37
- Losange citron pages 38 - 39
- Toupie feuilletée pages 40 - 41
- Brioche à la praline rose
pages 42 - 43



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



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

Moules

Le Moule en inox



Prix de vente à l'unité
9,20€/nt

La Barquinette



Prix de vente par lot de 200
32,69€/nt

Le Mini-Moule



Prix de vente par lot de 200
19,36€/nt

La Barquette



Prix de vente par lot de 120
26,30€/nt

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 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€/mt

Les Moules
à Muffins

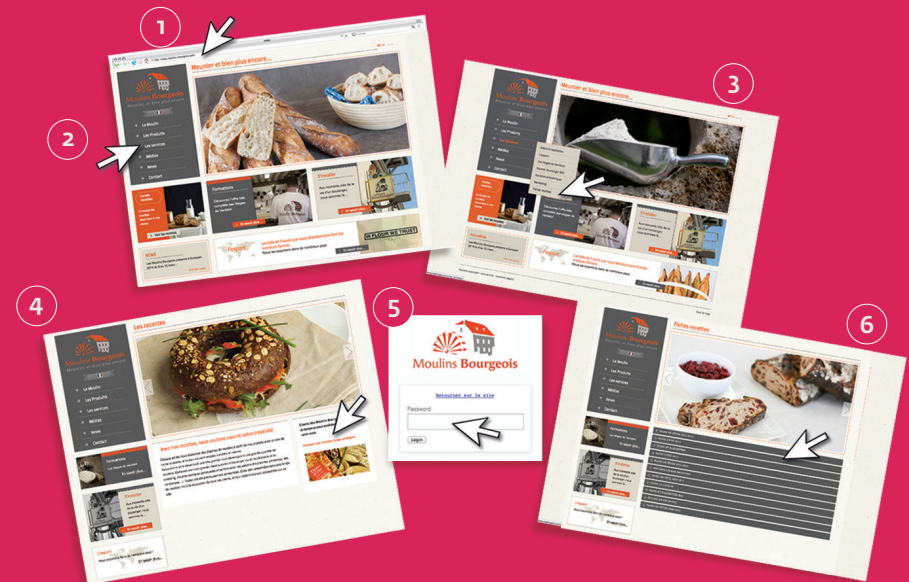


Prix de vente par lot de 300
29,04€/mt

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.

Notes

A large white rectangular area with rounded corners, containing 25 horizontal dotted lines for writing notes.

Notes


A large white rectangular area with rounded corners, containing 25 horizontal dotted lines for writing notes.

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
Mickaël : 06 33 19 78 78
Yvan : 06 87 71 65 63

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



Photographies : Christophe Fassi

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


Moulins Bourgeois

Tél: 01 64 04 81 04
77510 VERDELLOT