



Pains de
Fêtes

2015



Moulin Bourgeois

Nouveautés

2015

Pain

- Baguette Saveur pages 6 - 7
- Baguette triolette aux 3 graines..... pages 8 - 9
- Pain au chaource et à la saucisse de Morteau pages 10 - 11
- Baltik feuilleté au citron..... pages 12 - 13
- Pain à la semoule pages 14 - 15

Pain au levain

- Pain de meule à l'ancienne..... pages 16 - 17
- Pain au sarrasin et aux oignons caramélisés..... pages 18 - 19
- 100 % seigle aux agrumes pages 20 - 21

Pain de mie

- Pain de mie tomate - persil - curcuma..... pages 22 - 23
- Pain de mie échalote - ciboulette pages 24 - 25
- Pain de mie aux algues..... pages 26 - 27

Snacking

- Mille-feuille salé pages 28 - 29
- Tartine jambon de pays - poire pages 30 - 31
- Tartine fromage blanc - radis - oignons primeurs pages 32 - 33

Sucré

- Roi Bordelais aux 3 fruits pages 34 - 35
- Pastis Landais..... pages 36 - 37
- Nanterre feuilletée à la cannelle et figues/abricots..... pages 38 - 39
- Brioche au pain d'épices..... pages 40 - 41
- Gaufre de Liège..... pages 42 - 43
- Pain d'épices aux pistaches et aux 2 noix pages 44 - 45
- Cake banane - quinoa..... pages 46 - 47
- Galette des Rois pages 48 - 49

Incontournables

2014

- Pain de 14 aux 3 fruits..... pages 52 - 53
- El' Maïs figues/abricots..... pages 54 - 55
- Couronne Saveur aux noisettes caramélisées (poolish) pages 56 - 57
- Berlinois aux 3 fruits..... pages 58 - 59
- Meule aux épices..... pages 60 - 61
- Pain Surprise Baltik pages 62 - 63
- Kougelhopf..... pages 64 - 65

Annexes

- Moules pages 68 à 70
- Livret de recette sur internet : mode d'emploi..... page 71
- Liste farines, préparations, ingrédients par recette (Moulin Bourgeois)..... pages 72 à 75
- Notes..... pages 76 - 77



2015

Sommaire

Pain

- Baguette Saveur pages 6 - 7
- Baguette triolette aux 3 graines..... pages 8 - 9
- Pain au chaource et à la saucisse de Morteau pages 10 - 11
- Baltik feuilleté au citron..... pages 12 - 13
- Pain à la semoule pages 14 - 15

Pain au levain

- Pain de meule à l'ancienne..... pages 16 - 17
- Pain au sarrasin et aux oignons caramélisés..... pages 18 - 19
- 100 % seigle aux agrumes pages 20 - 21

Pain de mie

- Pain de mie tomate - persil - curcuma pages 22 - 23
- Pain de mie échalote - ciboulette pages 24 - 25
- Pain de mie aux algues pages 26 - 27

Snacking

- Mille-feuille salé pages 28 - 29
- Tartine jambon de pays - poire pages 30 - 31
- Tartine fromage blanc - radis - oignons primeurs pages 32 - 33

Sucré

- Roi Bordelais aux 3 fruits pages 34 - 35
- Pastis Landais pages 36 - 37
- Nanterre feuilletée à la cannelle et figues/abricots..... pages 38 - 39
- Brioche au pain d'épices..... pages 40 - 41
- Gaufre de Liège..... pages 42 - 43
- Pain d'épices aux pistaches et aux 2 noix pages 44 - 45
- Cake banane - quinoa..... pages 46 - 47
- Galette des Rois pages 48 - 49

Pain

Pain au levain

Pain de mie

Snacking

Sucré

Incontournables

Annexes

BAGUETTE

Saveur

Avec du fromage
grillée pour
le matin

INGREDIENTS

- Farine Pain Courant 1 kg
- Préparation Saveur 65 g
- Levure 10 à 12 g
- Sel de Guérande 18 à 19 g
- Eau (TB 55) 700 g
- Bassinage 30 à 50 g

Pétrissage Réaliser une autolyse de 1h (farine + eau...).
5 mn en 1^{ère} vitesse. 7 mn en 2^{ème} vitesse (à 2 mn avant la fin du pétrissage,
incorporer l'eau du bassinage pour aider au décollement).
Température de pâte en fin de pétrissage : 23-24°C.

Décuvage A l'eau (à l'aide d'un pulvérisateur)
Réaliser une légère mise en forme dans le bac.

Pointage 30 mn à température ambiante,
puis stocker à 4°C pendant 12 à 24h.

Pesage 400 g en pâte.

Détente 20 mn à température ambiante.

Façonnage Utiliser exclusivement de l'Eclats
de fleurage (pas de farine).

A la façonneuse Rouleaux desserrés et soudure apparente
(trempé le pâton entièrement dans l'Eclats de fleurage avant le façonnage).

Apprêt 1h à 1h30 à température ambiante.

Cuisson 250°C entre 18 et 22 mn selon la cuisson désirée.



BAGUETTE TRIOLETTE

aux 3 graines

INGREDIENTS

- Farine pour pain de Tradition française 500 g
- Eclats de fleurage 500 g
- Eau (TB 52) 700 g
- Sel 20 g
- Levure 7 à 8 g
- Bassinage 50 g
- Mélange 3 graines + eau 250 g

Diagramme : *Trempage des graines (à réaliser la veille)*

- 140 g de mélange 3 graines + 110 g d'eau à 18°C et stocker à 4°C jusqu'au lendemain.

Conseil : possibilité de les toaster au four pour accentuer l'arôme des graines (120-130°C pendant env. 15 mn).

Ideale avec des crudités ou du fromage

Pétrissage

Réaliser une autolyse de 1h (farine + Eclats de fleurage + eau + graines) 6 mn en 1^{ère} vitesse. 4 à 5 mn en 2^{ème} vitesse, incorporer l'eau du bassinage en fin de pétrissage pour l'aider au décollément. Température de pâte en fin de pétrissage : 23°C.

Pointage 45 mn à température ambiante et mettre légèrement en forme dans le bac puis stocker à 4°C jusqu'au lendemain.

Pesage 330 g en pâte.

Façonnage En baguette pas trop serrée et réaliser 3 démarcations ou étranglements sur les baguettes à l'aide de la main (sans aller jusqu'au découpage de la baguette) pour réaliser 3 segments de pâte réguliers, légèrement pointus aux deux extrémités.

Apprêt 45 mn à 1h à température ambiante.

Cuisson 1 coup de lame sur les extrémités et saucisson sur la partie du milieu. 22 mn à 250°C.



Pain

Pain au levain

Pain de mie

Snacking

Sucré

Incontournables

Annexes

PAIN AU CHAOURCE

et à la saucisse de Morteau

Idéal à l'apéritif ou seul avec une salade verte

INGREDIENTS

- | | | | |
|--|-------|-----------------------------|-------|
| ● Farine Pain Courant ou Tradition | 900 g | ● Eau (TB 55) | 700 g |
| ● Farine de meule T150 | 100 g | ● Poudre de lait | 40 g |
| ● Sel | 20 g | ● Saucisse de Morteau | 250 g |
| ● Levure | 20 g | ● Chaource | 300 g |

Pétrissage *Batteur*

5 mn en 1^{ère} vitesse avec tous les ingrédients sauf le fromage et la saucisse.
6 à 7 mn en 2^{ème} vitesse jusqu'au décolllement de la pâte, rajouter le fromage 2 à 3 mn en 1^{ère} vitesse.

Pointage

45 mn à température ambiante.

Pesage

A 300 g en barquette "Artisan Boulanger" (cf page 69)
ou 180 g en barquinette (cf page 68).

Façonnage

En petit bâtard court, puis déposer au centre de votre pâton des morceaux de saucisse de Morteau.

Apprêt

1h30 à température ambiante.

Cuisson

20 à 25 mn à 240°C.



BALTIK FEUILLETÉ

au citron

Accompagné
de canapés en
amuse-bouches

INGREDIENTS

- | | | | |
|---------------------------|-------|--------------------------------------|-------|
| • Préparation Baltik..... | 1 kg | • Levure..... | 30 g |
| • Eau..... | 580 g | • Beurre de tourage
citronné..... | 540 g |

Réalisation du beurre citronné

Mélanger à la feuille 60 g de zestes de citron + 80 g de jus de citron avec 400 g de beurre de tourage.

Mettre en forme rectangle (pour faciliter le tourage) et stocker à 4°C.

Pétrissage

5 mn en 1^{ère} vitesse.

5 mn en 2^{ème} vitesse.

Température de pâte en fin de pétrissage : 22°C.

Pointage 20 mn à température ambiante puis abaisser la pâte pour obtenir un rectangle et mettre 1h au congélateur.

Tourage Une fois bien refroidi et ferme, donner 2 tours simples avec le beurre citronné.

Détaillage 60 g en pâte, abaisser à env. 5 millimètres. Et réaliser à l'aide d'une bicyclette des petites bandes de 6 cm de longueur sur 3 cm de largeur. Mettre 3 bandes superposées dans un mini moule (cf page 69).

Apprêt 2h à 25°C.

Cuisson 180°C pendant 12 à 14 mn.



Pain

Pain au levain

Pain de mie

Snacking

Sucré

Incontournables

Annexes

PAIN

à la semoule

Avec
une salade
ou des crudités

INGREDIENTS

- | | | | |
|---|-------|---------------------|-------|
| ● Farine Pain Courant
ou Tradition | 400 g | ● Levure | 15 g |
| ● Semoule de blé dur | 600 g | ● Sel | 18 g |
| | | ● Eau (TB 52) | 650 g |

Pétrissage

> **Batteur** : 5 mn en 1^{ère} vitesse. 6 mn en 2^{ème} vitesse.

> **Spiral** : 5 mn en 1^{ère} vitesse. 7 mn en 2^{ème} vitesse.

La pâte doit être lisse et se détacher.

Pointage 20 mn.

Pesage 350 g et bien bouler.

Détente 20 à 30 mn.

Allonger la boule au rouleau sans trop fariner et laisser pousser la pâte sur couche.

Apprêt 35 à 45 mn.

Cuisson A la poêle à feu moyen. Retourner la pâte 4 fois toutes les 30 à 45 secondes (après le second retournement, elle doit gonfler comme un ballon de baudruche). La boule s'aplatit en refroidissant.



PAIN DE MEULE à l'ancienne

Avec du gibier
ou des viandes
en sauce

INGREDIENTS

- | | | |
|-------------------------------|-------------------------|-----------|
| ● Farine Tour de meule T80 | ● Eau (TB 65) | 750 g |
| Label rouge | ● Levure | 2 à 3 g |
| ● Farine de seigle T130 | ● Sel de Guérande | 22 g |
| ● Levain dur | ● Bassinage | 50 à 80 g |

Pétrissage *Batteur ou spiral*

8 à 10 mn en 1^{ère} vitesse, incorporer l'eau du bassinage 2 à 3 mn avant la fin du pétrissage. Pas de deuxième vitesse.
Température de pâte en fin de pétrissage : 25°C.

Pointage 2h30 à température ambiante avec 1 rabat au bout de 1h.

Pesage 1 kg en pâte.

Détente Boulage léger, 30 mn à température ambiante.

Façonnage "En volcan" bouler légèrement dans la farine de seigle T130 ou T85. Mettre dans un banneton soudure en dessous "à clair".

Apprêt

- > En direct : 2h à température ambiante.
- > En froid : 12 à 18h entre 6 et 8°C.

Cuisson Retourner les bannetons sur le tapis (soudure ou clef apparente). Pas de lamage.
45 mn à 1h dans un four tombant (260°C et finir si possible à 230°C).



PAIN AU SARRASIN et aux oignons caramélisés

Avec de la
volaille ou de
la viande blanche

INGREDIENTS

● Farine Pain Courant ou Tradition	870 g	● Levain dur	350 g
● Farine de Sarrasin	130 g	● Sel	22 g
● Eau (TB 58)	700 à 720 g	● Levure	5 g
		● Oignons rouges	400 g

Oignons caramélisés Dans une poêle, faire revenir les oignons rouges avec 150 g de sucre pendant 2 à 3 mn.

Pétrissage *Batteur ou spiral*

8 à 10 mn en 1^{ère} vitesse.

2 à 3 mn en 2^{ème} vitesse puis rajouter en fin de pétrissage les oignons rouges avec leur jus de cuisson 1 à 2 mn en 1^{ère} vitesse.

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

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

Pesage 300 g en pâte, boulage léger (selon la force de la pâte).

Détente 20 à 30 mn à température ambiante.

Façonnage Réaliser une petite couronne et mettre sur couche.

Apprêt 1h à température ambiante.

Cuisson Légèrement fariner puis déposer sur le dessus une tranche d'oignon rouge et donner 6 ou 7 coups de lame perpendiculaires à la couronne. 25 mn à 250°C. *Le côté sucré de l'oignon rouge se marie parfaitement avec la légère amertume du sarrasin.*



100 % SEIGLE aux agrumes

Avec
des fruits de mer
ou du poisson

INGREDIENTS

LEVAIN DE SEIGLE :

- Souche de levain liquide 200 g
- Eau tempérée 400 g
- Farine de seigle T170 400 g
- Miel 25 g

Mélanger le tout à l'aide d'une spatule et stocker à température ambiante 12 à 16h avant utilisation.

PÂTE FINALE :

- Farine de seigle T130 1 kg
- Eau chaude (70°C) 1 kg

- Sel 30 g
- Levain de seigle 800 g
- Citrons frais confits 250 g
- Oranges fraîches confites 150 g

Pour confire les fruits, réaliser un sirop (120 g de sucre pour 200 g d'eau). Couper en petits cubes les citrons et les oranges puis les mettre dans le sirop. Stocker à 4°C un minimum de 24h avant utilisation.

Pétrissage *Batteur*

6 mn en 1^{ère} vitesse avec tous les ingrédients.

Température de pâte en fin de pétrissage : 30 - 32°C.

Pointage 45 mn à 1h.

Pesage 350 g en pâte.

Façonnage

Mettre en moulalu (cf page 68) préalablement graissé et fariner un peu sur le dessus.

Apprêt 1h.

Cuisson 45 mn à 250°C.

Démouler chaud et laisser ressuer sur grille.



Prix
de vente
conseillé
7€ le kg
(coeff 7)

Pain

Pain au levain

Pain de mie

Snacking

Sucré

Incontournables

Annexes

PAIN DE MIE ARLEQUIN

tomate - persil
curcuma

En toast,
idéal pour des
canapés originaux

INGREDIENTS

- | | | | |
|---|-------|---------------------------------------|---------|
| ● Farine Pain Courant
ou Tradition | 1 kg | ● Beurre | 100 g |
| ● Eau (TB 50) | 450 g | ● Curcuma au kilo de farine | 3 à 5 g |
| ● Sel | 20 g | ● Persil
très finement haché | 100 g |
| ● Sucre | 30 g | ● Concentré
de tomates | 100 g |
| ● Levure | 30 g | | |

Pétrissage *Batteur ou spiral*

3 recettes sont nécessaires pour la réalisation du pain de mie Arlequin (avec le curcuma seul, le persil seul ainsi que le concentré de tomate seul).
5 mn en 1^{ère} vitesse. 6 mn en 2^{ème} vitesse.
Température de pâte en fin de pétrissage : 23°C.

Pointage 30 mn à température ambiante.

Pesage 100 g en pâte pour chaque recette (tomates - persil - curcuma).

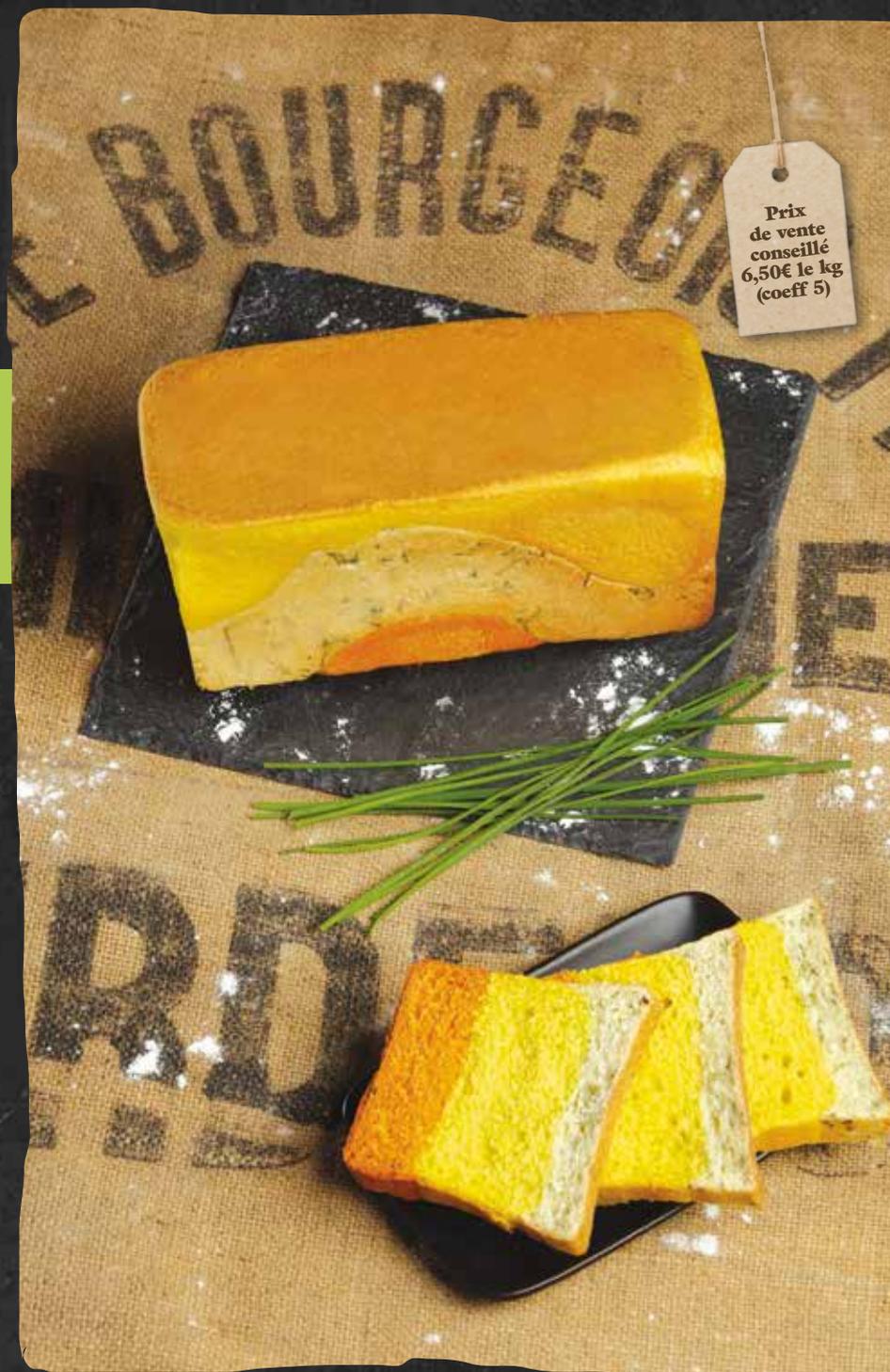
Façonnage

En petits boudins, superposer les pâtons de différentes couleurs et les mettre en moules à pain de mie.

Apprêt 1h30 à température ambiante.

Cuisson 20 à 22 mn à 230°C.

Ressuage Enlever le pain du moule à chaud et disposer sur grille.



Pain

Pain au levain

Pain de mie

Snacking

Sucré

Incontournables

Annexes

PAIN DE MIE

échalote
ciboulette

En toast,
idéal pour des
canapés originaux

INGREDIENTS

● Farine Pain Courant ou Tradition	1 kg	● Beurre	100 g
● Eau (TB 50)	450 g	● Echalotes légèrement revenues dans une poêle avec un peu d'huile d'olive	30 g
● Sel	20 g	● Ciboulettes fraîches ciselées très finement	15 g
● Sucre	30 g		
● Levure	30 g		

Pétrissage *Batteur ou spiral*

5 mn en 1^{ère} vitesse.

6 mn en 2^{ème} vitesse.

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

Pointage

30 mn à température ambiante.

Pesage

250 g en pâte selon le moule utilisé.

Façonnage

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

Apprêt 1h30 à température ambiante.

Cuisson 20 à 22 mn à 230°C.

Ressuage Enlever le pain du moule à chaud et disposer sur grille.



Pain

Pain au levain

Pain de mie

Snacking

Sucré

Annexes

PAIN DE MIE

aux algues

En toast avec
du saumon ou une
crème de poisson

INGREDIENTS

● Farine Pain Courant ou Tradition.....	1 kg	● Sucre	30 g
● Eau (TB 50).....	450 g	● Levure	30 g
● Sel	20 g	● Beurre	100 g
		● Algues* au kilo de farine	40 g

* Possibilité de trouver des algues en épicerie fine ou parfois en pharmacie.
Ce pain est iodé.

Pétrissage

Batteur ou spiral

5 mn en 1^{ère} vitesse.

6 mn en 2^{ème} vitesse.

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

Pointage

30 mn à température ambiante.

Pesage

250 g en pâte selon le moule utilisé.

Façonnage

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

Apprêt

1h30 à température ambiante.

Cuisson 20 à 22 mn à 230°C.

Ressuage Enlever le pain du moule à chaud et disposer sur grille.



Pain

Pain au levain

Pain de mie

Snacking

Sucré

Incontournables

Annexes

MILLE-FEUILLE SALÉ

saumon,
concombre

Avec une salade
fraîche type
roquette en assiette

INGREDIENTS

- | | | |
|--|----------------------|------|
| ● Farine "feuilletage parfait" .. 1 kg | ● Sucre | 10 g |
| ● Eau | ● Beurre fondu | 50 g |
| ● Sel | | 20 g |

Pétrissage 5 mn en 1^{ère} vitesse. Pas de 2^{ème} vitesse.

Pointage 20 mn à température ambiante.

Tourrage 700 g de beurre au kilo de farine. 6 tours simples.
Donner minimum 3 tours la veille et laisser reposer une nuit avant d'apporter les suivants.

Détaillage En rectangle 60 - 40 cm, passer le « pic-vite » dessus pour éviter que cela ne développe trop.

Cuisson Laisser reposer minimum 1h avant la mise au four.
30 à 35 mn à 200°C.

Réalisation du mille-feuille

Une fois refroidi, couper 3 bandes d'environ 20 cm de largeur.
Garnir très légèrement la base avec une crème ciboulette puis y déposer une tranche de saumon fumé : en torchon sur le dessus, y rajouter un peu de citron vert et quelques rondelles de concombre pour le croquant.
Remettre une bande de feuilletage et recommencer une nouvelle fois l'opération.
Réaliser un décor avec une tranche assez fine de saumon sur le dessus.



Pain

Pain au levain

Pain de mie

Snacking

Sucré

Incontournables

Annexes

TARTINE

jambon de pays, poire

En formule avec
une boisson et un
dessert au choix

INGREDIENTS

RÉALISATION DE LA TOURTE	● Eau (TB 60)	0,7 l
SAVEUR POUR LES TARTINES	● Sel	20 g
● Farine Tradition T65	● Levure	5 g
● Préparation Saveur	● Eau pour le bassinage	50 g

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

Pétrissage Axe oblique ou spiral

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

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

Façonnage Réaliser des tourtes de 1 à 2 kg en banneton tournées 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).

Réalisations des tartines pour 4 personnes

- 4 belles tranches de pain Saveur
- 6 belles tranches de jambon de pays «français»
- 2 yaourts natures maigres
- 2 poires (plutôt conférence, poires d'automne bien juteuses et légèrement acidulées)
- Amandes entières pour le décor
- Poivre

Important - Laisser égoutter le yaourt «dans un filtre à café» au frigo pendant environ 3h.

- Répartir le yaourt égoutté sur la tranche de pain, poivrer légèrement.
- Disposer en torchon la tranche de jambon de pays et y rajouter les quartiers de poires préalablement revenus avec un peu de beurre à la poêle.
- Pour le décor, y déposer quelques moitiés d'amandes.

Conseil Pour apporter encore plus de caractère à votre tartine, possibilité de corser la préparation en mélangeant le yaourt égoutté avec 30 g de moutarde à l'ancienne.



Pain

Pain au levain

Pain de mie

Snacking

Sucré

Incontournables

Annexes

TARTINE

au fromage blanc, radis
et oignons primeurs

En formule avec
une boisson et un
dessert au choix

INGREDIENTS

RÉALISATION DE LA TOURTE DE MEULE POUR LES TARTINES

- Farine Tour de Meule T80
- Label Rouge 1 kg
- Levain liquide 500 g

● Eau (TB 66/70) 0,77 à 0,78 l
(Conserver 0,15 l d'eau à
bassiner en fin de pétrissage).

● Gros sel gris 25 g

Pétrissage Vitesse lente 15 mn (jusqu'au décollement de la pâte).
Température de pâte en fin de pétrissage : 22 à 25°C.

Pointage en masse 2h30 à 3h selon la température ambiante,
avec deux rabats dans la première heure.

Division/façonnage Entre 1 et 4 kg de pâte en bannetons ronds farinés.

Apprêt À température ambiante ou en froid :
> Température ambiante : 1h30 à 2h30 > En pousse lente 8°C : 10 à 15h.

Scarification Soudure à gris, non lamé. Soudure à clair, 4 coups
de lame sur le champs de la tourte.

Cuisson 260°C pendant 15 mn, puis finir de cuire à 220°C pendant
35 à 45 mn selon le poids. Bien faire sécher les pains.

Réalisations des tartines pour 4 personnes

- 4 belles tranches de pain de meule au levain
- 300 g de fromage blanc de ferme écrémé
- 4 petits oignons blancs ciselés finement
- 35 radis coupés en fine rondelles
- Sel
- Poivre

Réalisation

Répartir le fromage sur les tranches de pain, assaisonner de poivre et sel.
Gamir les tartines de rondelles de radis et y déposer quelques émincés d'oignons.

Conseil Possibilité de remplacer le fromage blanc par de la ricotta
ou de la brousse de brebis.



Pain

Pain au levain

Pain de mie

Snacking

Sucré

Incontournables

Annexes

ROI BORDELAIS aux 3 fruits

*Idéal grillé
pour le foie gras*

INGREDIENTS

SIROP

(le faire la veille de la pétrissée)

- Eau 250 g
- Sucre 1 kg
- Sel 60 g
- Beurre 1 kg
- Fleur d'oranger 200 g
- Rhum 250 g
- Zeste d'orange* 50 g
- Zeste de citron 25 g

RECETTE

- Farine Gruau Extra 4 kg
- Oeufs 24
- Eau 250 g

LEVAIN LEVURE

(au froid pour le lendemain)

- Farine Pain Courant 1 kg
- Eau 450 g
- Levure 120 g

- Mélange 3 fruits
au kilo de farine 350 g

* Possibilité de rajouter au sirop les jus des fruits zestés.

Pétrissage

Tout en 1^{re} vitesse (mettre tous les ingrédients sauf le levain levure et le mélange 3 fruits). Une fois décollée, rajouter le mélange 3 fruits. Incorporation du levain levure au bout de 30 mn.

Pointage 12h avec un rabat
à 1h et mettre au froid jusqu'au lendemain.

Apprêt 2h.

Cuisson 180°C pendant 30 - 35 mn.

Observations

Réalisation du sirop : eau + beurre puis sucre et sel et enfin tous les arômes. Retirer du feu et filmer.



Pain

Pain au levain

Pain de mie

Snacking

Sucré

Incontournables

Annexes

PASTIS LANDAIS

brioche originaire
des landes de Gascogne

Pour le petit
déjeuner, avec de la
confiture ou nature

INGREDIENTS

LEVAIN LEVURE

- Farine Gruau Extra ou Viennoiserie maison 300 g
- Levure 20 g
- Lait tiède 185 g

- Sel 20 g
- Œufs 250 g soit 5 unités
- Levure 25 g
- Beurre 350 g
- Sucre 250 g
- Lait 200 g
- Anisette 100 g
- Extrait de vanille 6 g

RECETTE

- Farine Gruau Extra ou Viennoiserie maison 700 g

> Levain levure

Pétrissage 10 mn en 1^{ère} vitesse.

Pointage 1h30 à température ambiante.

> Pâte finale

Pétrissage *Batteur*

5 mn en 1^{ère} vitesse. 8 à 10 mn en 2^{ème} vitesse jusqu'au décollément de la pâte, puis rajouter le beurre en 1^{ère} vitesse pour la lisser.

Température de pâte en fin de pétrissage : 26°C.

Pointage 3h.

Façonnage 300 ou 400 g selon la taille du moule à brioche à tête (1/3 du moule).

Apprêt 1h.

Cuisson 180°C (20 à 30 mn).

Mettre du sucre grain légèrement sur le dessus.

Conseil Faire un sirop avec le beurre, le sucre, le lait, l'anisette et l'extrait de vanille, le tout à 35°C max. Pour une recette encore plus fondante.



Pain

Pain au levain

Pain de mie

Snacking

Sucré

Incontournables

Annexes

NANTERRE

feuilletée à la cannelle et figues-abricots

Pour le goûter,
idéale avec
du foie gras

INGREDIENTS

- | | | | |
|-----------------------------|-------|-------------------------|---------|
| ● Préparation Brioche | 1 kg | GARNITURE | |
| ● Œufs | 400 g | ● Sucre | 200 g |
| ● Eau | 100 g | ● Zeste de citron | 1 pièce |
| ● Levure | 40 g | ● Mélange | |
| ● Fleur d'oranger | 20 g | figues-abricots | 300 g |
| ● Cannelle poudre | 5 g | ● Cannelle | |
| ● Beurre de tourage | 400 g | | |

Pétrissage Mettre tous les ingrédients sauf le beurre de tourage. 5 mn en 1^{ère} vitesse. 15 mn en 2^{ème} vitesse jusqu'au décollement de la pâte.

Pointage 30 mn à température ambiante, puis étaler sur plaque et mettre au congélateur jusqu'à ce que la pâte soit assez froide pour pouvoir la tourer.

Tourage Enchâsser avec les 400 g de beurre de tourage. Donner 1 tour double puis 1 tour simple et stocker à 4°C.

Détaillage Etaler un rectangle (comme pour les pains aux raisins) d'environ 2,5 - 3 mm d'épaisseur, puis saupoudrer dessus avec la garniture (voir recette ci-dessus). Rouler comme pour un pain aux raisins. Puis couper des tronçons de pâte et mettre en moule à pain de mie : 3 par moules.

Apprêt 2h30 à 25°C.

Cuisson 25 mn à 180°C.

Conseil Une fois refroidi, possibilité de saupoudrer de sucre glace pour le décor et y déposer un bâton de cannelle.



Prix
de vente
conseillé
16€ le kg
(coeff 6,5)

Pain

Pain au levain

Pain de mie

Snacking

Sucré

Incontournables

Annexes

BRIOCHE

au pain d'épices

Accompagnée
de champagne.
Idéale avec
du vin chaud.

INGREDIENTS

RECETTE BRIOCHE

- Farine Gruau Extra 1 kg
- Œufs (env. 14) ... 650 à 680 g
- Levure 40 g
- Sel 20 g
- Sucre 130 g
- Beurre 500 g

- Poudre d'amandes 50 g
- Blanc d'œuf 50 g

RECETTE PAIN D'ÉPICES

- Préparation pour pain d'épices 1 kg
- Œuf 500 g
- Beurre frais 400 g
- Miel (mille fleurs) 900 g

RECETTE DE LA MACARONNADE

- Sucre glace 50 g

Pétrissage Tous les ingrédients sauf le beurre.

5 mn en 1^{ère} vitesse. 10 mn en 2^{ème} vitesse jusqu'au décollement de la pâte, puis incorporer en 1^{ère} vitesse la matière grasse 2 à 3 mn. Température de pâte en fin de pétrissage : 25 - 26°C.

Pointage 30 à 45 mn à température ambiante puis donner un rabat et stocker en froid à 4°C jusqu'au lendemain.

Pesage Des pâtons de 60 g.

Façonnage Aplatir les pâtons et fonder dans un moule en aluminium de 10 cm de diamètre. Y déposer au centre un disque de pain d'épices et refermer avec un autre pâton de brioche.

Apprêt 2h à 25°C.

Cuisson Etaler à la douille à chemin de fer la macaronnade sur le dessus. 20 à 25 mn à 180°C. Une fois refroidi, saupoudrer de sucre glace sur le dessus.



Pain

Pain au levain

Pain de mie

Snacking

Sucré

Incontournables

Annexes

GAUFRE DE LIEGE

au sucre perlé

*Idéale en goûter.
Facile à manger
dans la rue.
Chaude ou froide.*

INGREDIENTS

Pour environ 12 personnes

LEVAIN

(préparer 12h à l'avance)

- Farine 150 g
- Eau à température ambiante 100 g
- Levure 10 g

PÂTE FINALE

- Beurre 250 g
- Farine Pain Courant ou Tradition 350 g

- Sucre semoule 50 g
- Œufs 250 g (5 unités)
- Lait (tiède) 200 g
- Sel fin 5 g
- Extrait de vanille naturelle 5 g
- Levure 10 g
- Sucre perlé 250 g
- Huile neutre (colza, tournesol...) 15 à 20 g

> Pour le levain

Pétrissage 5 mn en 1^{ère} vitesse puis stocker à température ambiante pendant 12h (environ 20°C).

> Pour la pâte

Pétrissage *Batteur* : 5 mn en 1^{ère} vitesse avec tous les ingrédients sauf le sucre perlé. 5 à 7 mn en 2^{ème} vitesse jusqu'à décollement, puis rajouter le sucre perlé en 1^{ère} vitesse pendant environ 30 sec.

Pointage 20 mn à température ambiante.

Pesage 120 g, léger boulage.

Apprêt 30 mn à température ambiante (pendant ce temps, pensez à préchauffer le gaufrier).

Cuisson Placer dans le gaufrier préalablement huilé, 2 à 3 mn jusqu'à la belle coloration. Laisser refroidir sur grille.



Pain

Pain au levain

Pain de mie

Snacking

Sucré

Incontournables

Annexes

PAIN D'ÉPICES

aux pistaches
et aux 2 noix

Avec une
marmelade
d'oignon ou de figue

INGREDIENTS

- | | | | |
|--|-------|-----------------------------|-------|
| ● Préparation pour pain d'épices | 1 kg | ● Miel (mille fleurs) | 900 g |
| ● Œuf | 500 g | ● Pistaches entières | 120 g |
| ● Beurre frais | 400 g | ● Noix de cajou | 165 g |
| | | ● Noix de pécan | 165 g |

Pétrissage

Mettre le beurre (non fondu) en pommade.

Ajouter la préparation, les œufs et le miel.

Mélanger le tout (sauf les pistaches et les noix) 6 mn en 1^{ère} vitesse à la feuille (ne pas foisonner). Rajouter les pistaches, les noix de cajou et les noix de pécan à la fin 1 à 2 mn en 1^{ère} vitesse.

Garnir un cadre (60 - 40) préalablement graissé à mi-hauteur.

Cuisson

> Four à sol : 160°C.

> Four ventilé : 140°C.

Durée de cuisson

Environ 1h30 pour un cadre de 60 - 40. Vendu à la coupe, au poids tranché ou non.



Pain

Pain au levain

Pain de mie

Snacking

Sucré

Incontournables

Annexes

CAKE

banane - quinoa

Avec un café
ou en dessert, avec
une crème anglaise

INGREDIENTS

- Graines de quinoa 150 g
- Farine de riz 150 g
- Œufs 200 g
- Sucre de canne 60 g
- Poudre levante 5 g
- Banane 4 unités
- Noix de coco râpée 40 g
- Cannelle en poudre 3 g
- Gousse de vanille 1 unité



Possibilité de réaliser cette recette avec notre farine "Free Bread", rajouter juste les fruits et la poudre levante.

Cuisson du quinoa

Dans une casserole verser 300 g d'eau avec le quinoa, puis faire cuire à feu doux. Laisser gonfler pendant que vous écrasez les bananes à la fourchette.

Pétrissage à la feuille

5 à 7 mn en 1^{ère} vitesse avec tous les ingrédients, puis incorporer en fin de mélange le quinoa.

Cuisson

Verser dans un moule à cake au préalablement huilé, puis enfourner à 210°C pour 30 à 40 mn sans buée.



Prix
de vente
conseillé
12€ le kg
(coeff 6)

Pain

Pain au levain

Pain de mie

Snacking

Sucré

Incontournables

Annexes

GALETTE DES ROIS

feuilletage inversé

Accompagnée
d'une coupe
de champagne ou
d'un verre de cidre.

INGREDIENTS

BEURRE MANIÉ	
● Beurre	750 g
● Farine "feuilletage parfait"	300 g

● Sel fin	30 g
● Beurre	220 g
● Eau froide	300 g
● Vinaigre blanc	100 g

RECETTE	
● Farine "feuilletage parfait"	700 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 *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 Etaler 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

Pain

Pain au levain

Pain de mie

Snacking

Sucré

Incontournables

Annexes



2014

SOCIÉTÉ BOURGEOIS FRAIS
MINOTERIE
VERDELOT



- Pain de 14 aux 3 fruits..... pages 52 - 53
- EL mais figues - abricots..... pages 54 - 55
- Couronne Saveur aux noisettes caramélisées (poolish)... pages 56 - 57
- Berlinois aux 3 fruits..... pages 58 - 59
- Meule aux épices..... pages 60 - 61
- Pain Surprise Baltik..... pages 62 - 63
- Kougelhopf..... pages 64 - 65

PAIN DE 14 AUX 3 FRUITS

Ingrédients

Pain

- * Préparation Pain de 14.. 1 kg
- * Eau (TB 60) 730 à 750 g
- * Levure..... 7 à 8 g
- * Mélange 3 fruits 520 g

Prix
de vente
conseillé
8€ le kg
(coeff 6)

Recette

Pétrissage

8 mn en 1^{ère} vitesse. 3 mn en 2^{ème} vitesse jusqu'au décollement de la pâte. Puis ajouter le mélange 3 fruits 2 à 3 mn en 1^{ère} vitesse. Température de pâte en fin de pétrissage : 24°C.

Pointage 30 mn à température ambiante puis stocker à 4°C pendant 24 à 48 h.

Pesage - divisage 1 à 2 kg en pâte.

Détente

45 mn à température ambiante.

Façonnage En gros pain et mettre sur couche farinée à gris.

Apprêt 1h30 à 2h à T° ambiante.

Cuisson Lamage polka. 1h15 à 1h30 dans un four tombant, commencer à 250°C puis finir à 180°C.



Avec le fromage ou le foie gras

EL MAÏS FIGUES - ABRICOTS

Ingédients

Pain

- | | |
|-----------------------------------|-----------------------------------|
| * Préparation El' Maïs 1 kg | * Levure..... 30 g |
| * Eau 630 g | * Mélange figues-abricots ..480 g |

Prix
de vente
conseillé
6€ le kg
(coeff 5)

Recette

Pétrissage Batteur

5 mn en 1^{ère} vitesse.

8 mn en 2^{ème} vitesse jusqu'au décolllement de la pâte.

Puis ajouter le mélange figues - abricots 2 à 3 mn en 1^{ère} vitesse.

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

Pointage 30 mn à température ambiante.

Pesage - divisage 350 g en pâte.

Façonnage Façonner en bâtard court, humidifier

le dessus du pâton et le rouler dans le maïs

soufflé concassé Bourgeois, puis le mettre

en barquette "Artisan Boulanger"

(cf page 69) ou en moule

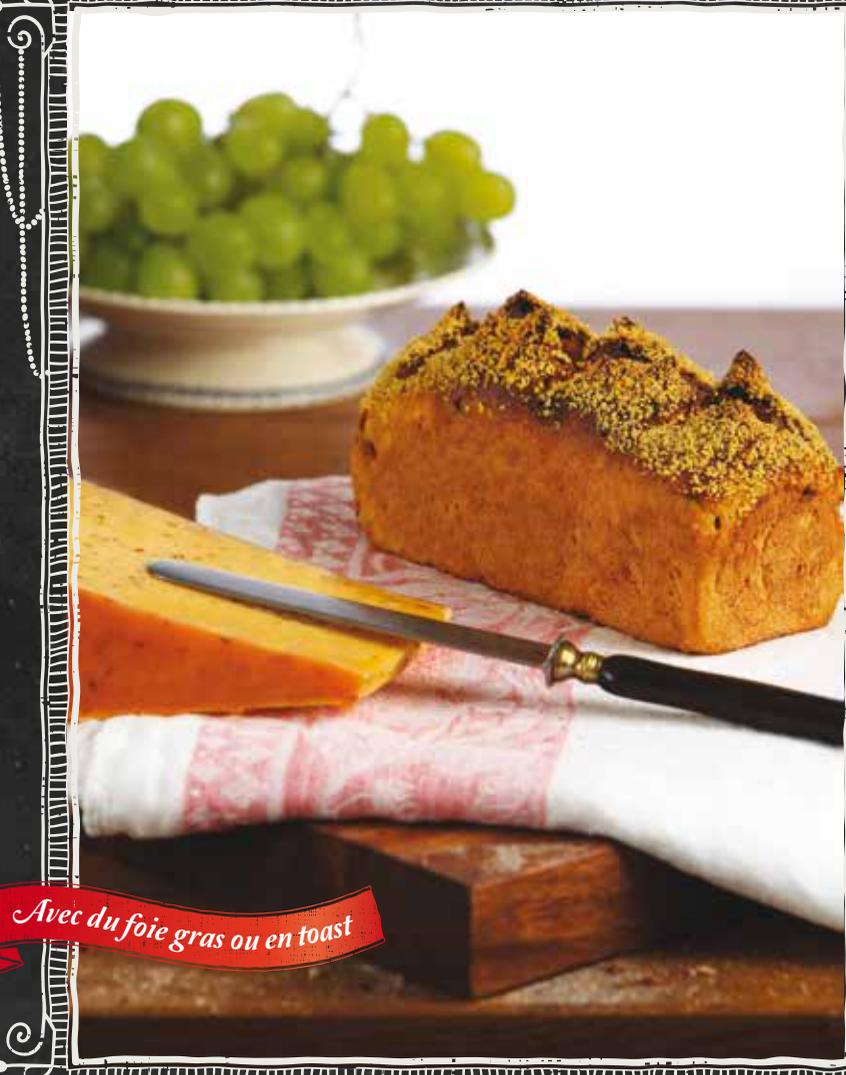
alu (cf page 68).

Apprêt 1h à T° ambiante.

Cuisson Couper au ciseaux en

Zig Zag sur le dessus du pain

22 à 25 mn à 240°C.



Avec du foie gras ou en toast

COURONNE SAVEUR AUX NOISETTES CARAMÉLISÉES (POOLISH)

Ingrédients de la poolish

- * Farine Tradition 2 kg
- * Eau 200 g
- * Levure 10 g

Pour plus de régularité, il est préférable de stocker la Poolish à 10°C ou 4°C pendant 15h.

Prix de vente conseillé
6,50€ le kg
(coeff 7)

Ingrédients pétrissée finale

- * Farine Tradition 2,2 kg
- * Préparation Saveur 600 g
- * Farine de Meule T80 Label rouge 1,2 kg
- * Sel de Guérande 140 g
- * Levure 25 g
- * Eau 230 g
- * Poolish 4,010 kg
- * Noisettes broyées caramélisées 1,8 kg

Recette

Recette pour le caramel et le broyage des noisettes

Réaliser un caramel à sec avec 300 grs de sucre et cuire jusqu'à obtention de la bonne coloration et rajouter les noisettes. Pour le concassage des noisettes, les mettre une fois caramélisées entre 2 feuilles sulfurisées. Les laisser refroidir et les casser à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

Pétrissage *Batteur ou spiral*

8 mn en 1^{ère} vitesse. 2 à 3 mn en 2^{ème} vitesse. Rajouter les noisettes caramélisées en fin de pétrissage 2 à 3 mn en 1^{ère} vitesse. Température de pâte en fin de pétrissage : 24°C.

Pointage 1h à T° ambiante avec 2 rabats toutes les 30 mn puis mettre au froid à 4°C jusqu'au lendemain.

Pesage Réaliser des boules (pas trop serrées) de 1,5 kg en pâte.

Détente 30 à 40 mn à T° ambiante.

Façonnage Confectionner une couronne (réaliser un trou au milieu de la boule à l'aide du coude et écarter pour l'agrandir). La disposer à clair (soudure en dessous) dans le banneton en osier spécial couronne (cf page 70) bien fariné.

Apprêt 1h30 à 2h à température ambiante.

Cuisson Retourner le banneton sur le tapis à gris, pas de lamage. 45 mn à 1h à 260°C.



Gibiers ou viandes en sauce

BERLINOIS AUX 3 FRUITS

Ingédients

Pain

- * Préparation Berlinois..... 1 kg
- * Eau (TB 55)..... 800 à 820 g
- * Levure..... 40 g
- * Pâte fermentée (facultatif) 200 g
- * Mélange 3 fruits 350 g

Prix
de vente
conseillé
9€ le kg
(coeff 6,5)

Recette

Pétrissage *Batteur ou spiral ou axe oblique*

- Batteur : 5 mn en 1^{ère} vitesse. 7 mn en 2^{ème} vitesse.
- Spiral : 5 mn en 1^{ère} vitesse. 9 mn en 2^{ème} vitesse.
- Axe oblique : 5 mn en 1^{ère} vitesse. 12 mn en 2^{ème} vitesse.
- Rajouter les fruits secs en fin de pétrissage en 1^{ère} vitesse pendant 3 à 4 mn.

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

Pointage 15 à 20 mn en masse.

Façonnage

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

Apprêt

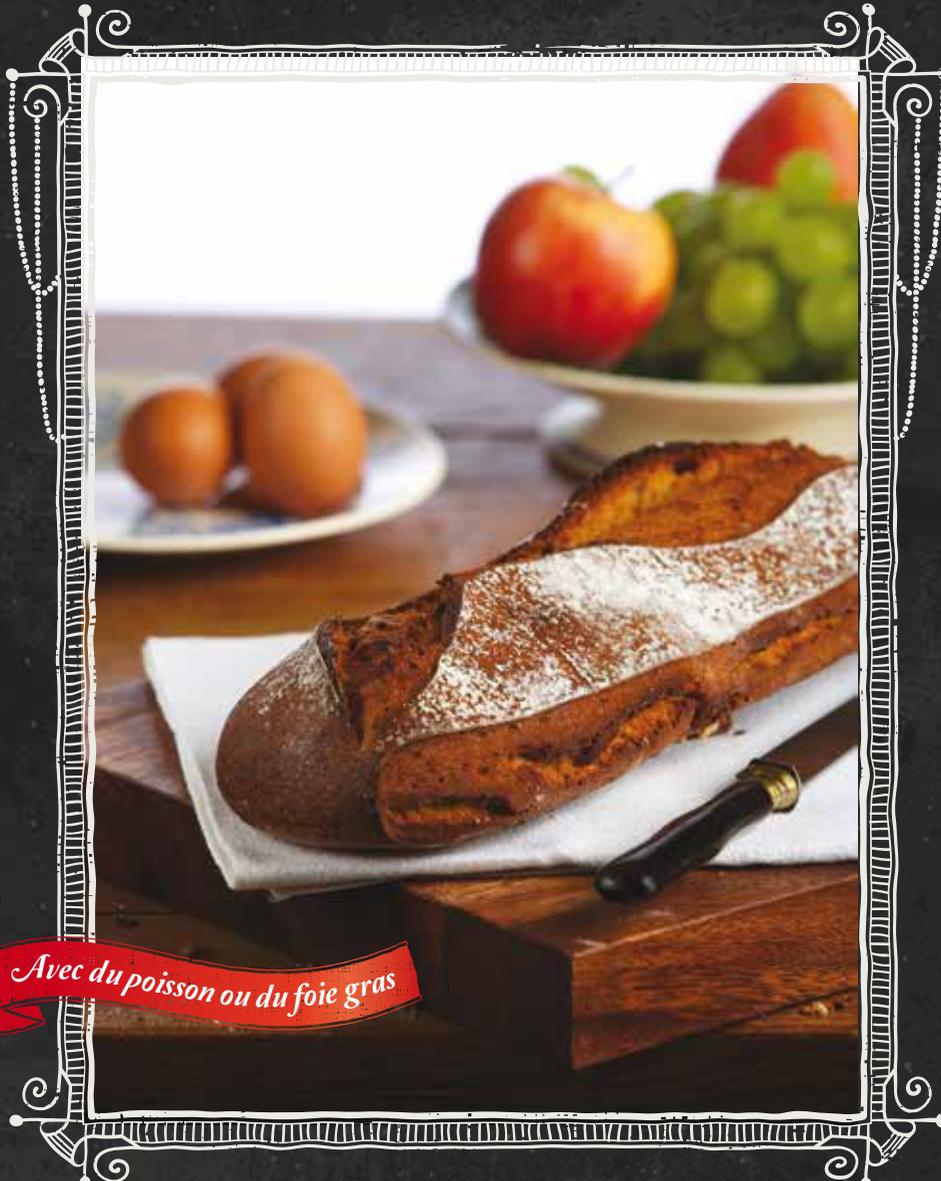
En direct : 1h à 1h30 selon la T° ambiante.

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



Idéal avec le fromage

MEULE
AUX
EPICES



Avec du poisson ou du foie gras

Ingredients

Pain
au levain

* Farine Tour de meule T80	* Eau (TB 58)	680 g
Label Rouge	* Levain liquide	350 g
* Préparation	* Levure	5 g
pain d'épices	* Sel de guérande	20 g
800 g		
200 g		

Prix
de vente
conseillé
7€ le kg
(coeff 6)

Recette

Réaliser une autolyse de 1h (farine T.80 + châtaigne + eau).

Pétrissage *Batteur ou spiral*
6 mn en 1^{ère} vitesse. 2 à 3 mn en 2^{ème} vitesse.
Température de pâte en fin de pétrissage : 25°C.

Pointage 1h15 avec 1 rabat au bout de 30 mn.

Pesage 500 g en pâte, bouler légèrement.

Détente
30 mn à température ambiante.

Façonnage
En bâton assez long et mettre sur couche farinée.

Apprêt 12 à 18h à 6 - 8°C.

Cuisson 1 coup de lame en vague sur le dessus.
15 mn à 250°C puis redescendre 30 mn à 230°C.



INGREDIENTS

Pour 2 pièces

* Préparation Baltik	1 kg	* Levure	30 g
* Eau (TB 55)	600 g	* Matière grasse	35 g

Prix
de vente
conseillé
5,50€ / kg
(coeff 5)

Recette

Pétrissage *Batteur ou spiral*
5 mn en 1^{ère} vitesse. 6 mn en 2^{ème} vitesse.
Température de pâte en fin de pétrissage : 24°C.

Pointage 30 mn à température ambiante.

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

Apprêt 1h30 à température ambiante.

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

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

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

Pain Surprise Baltik



Idéal en apéritif avec du champagne

KOUGELHOPF



INGRÉDIENTS

Sucré

* Farine Pain courant ou Tradition 1 kg	* Sucre..... 250 g
* Sel 20 g	* Zestes de citron ...2 (env. 30 g)
* Œufs..... 3	* Beurre 400 g
* Levure 40 g	* Macération 550 g
* Lait 450 g	Macération la veille
* Pâte fermentée 200 g	* Raisins secs 400 g
	* Rhum 50 g
	* Eau 100 g

Prix
de vente
conseillé
14,40€/kg
(coeff 5)

Recette

*En cas de pétrissage
avec une farine de tradition,
baïsser l'hydratation
de 1 à 2 points.

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

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

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

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

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

Apprêt 2h.

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

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





MAISON
SOCIÉTÉ BOURGEOIS FRAIS
MINOTERIE
VERDELOT

Sommaire

- Moules pages 68 à 70
- Livret de recette sur internet : mode d'emploi page 71
- Liste farines, préparations, ingrédients
par recette (Moulins Bourgeois) pages 72 à 75
- Notes pages 76 - 77

Pain

Pain au levain

Pain de mie

Snacking

Sucré

Incontournables

Annexes

Le Moulalu



Prix de vente à l'unité
9,20€ HT

Le Mini Moulu



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 impulsion.

Baguette triollette aux 3 graines
artisan boulanger

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. Cliquez 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 (Moulin Bourgeois)

- Baguette Saveur pages 6 - 7
- Tartine jambon de pays - poire pages 30-31
- Couronne Saveur aux noisettes caramélisées pages 56 - 57



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



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

- Baguette triolette aux 3 graines pages 8 - 9



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



Mélange 3 Graines
(lin brun, lin jaune,
tournesol décortiqué)
> Sac de 5 kg : 12,40 €HT

- Baltik feuilleté au citron pages 12 - 13



- Pain surprise Baltik pages 62 - 63

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

**TYPE
150**

Farine de meule T150
> Sac de 25 kg :
25,75 €HT

- Pain à la semoule pages 14 - 15



Semoule de blé dur
> Sac de 25 kg :
28,77 €HT

- Pain de meule à l'ancienne pages 16 - 17
- 100% seigle aux agrumes pages 20 - 21
- Tartine au fromage blanc, radis et oignons primeurs pages 32 - 33



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



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

- Pain au sarrasin pages 18 - 19



Farine de sarrasin
> Sac de 25 kg :
46,5 €HT

- Mille-feuille salé saumon, concombre pages 28 - 29
- Galette des Rois pages 48 - 49



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

- Roi Bordelais aux 3 fruits pages 34 - 35



Pâtisseries Bourgeois
"Gruau Extra"
> Sac de 25 kg :
26,75 €HT



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

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

• Pastis Landais pages 36 - 37



Pâtisseries
Bourgeois
"Gruau Extra"
> Sac de 25 kg :
26,75 €HT



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

• Nanterre feuilletée à la cannelle et figes/abricots pages 38 - 39



Préparation Brioche
> Sac de 25 kg :
26,75 €HT



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

- Brioche au pain d'épices pages 40 - 41
- Pain d'épices aux pistaches et aux 2 noix pages 44 - 45
- Meule aux épices pages 60 - 61



Préparation pour
pain d'épices
> sac de 10 kg :
44,20 €HT

• Cake babane-quinoa pages 46 - 47



Préparation
Free Bread
> Sac de 15 kg :
20,25 €HT

• Pain de 14 aux 3 fruits pages 52 - 53



Préparation Pain de 14
(avec balluchon)
> Sac de 25 kg : 29 €HT

• El' Maïs figes/abricots pages 54 - 55



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

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



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

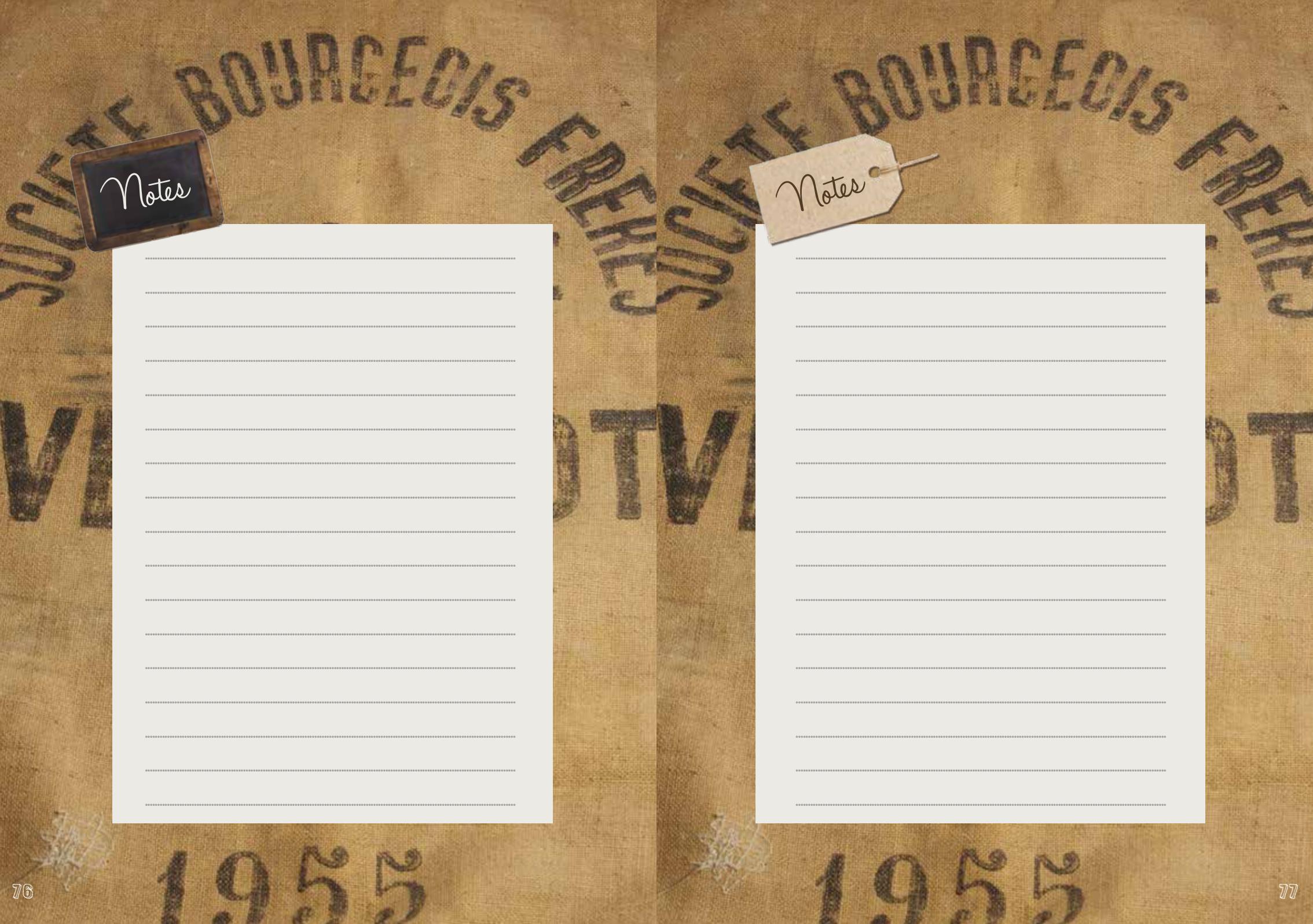
• Berlinois aux 3 fruits pages 58 - 59



Préparation Berlinois
> Sac de 25 kg :
33,375 €HT
> Sac de 12,5 kg :
17,25 €HT



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



A large white rectangular area with horizontal dashed lines, intended for writing notes.



A large white rectangular area with horizontal dashed lines, intended for writing notes.

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



Moulins Bourgeois



Moulins Bourgeois

www.moulins-bourgeois.com

Tél: 01 64 04 81 04

77510 VERDELOT