



Viennoiseries Pâtes levées



Moulins Bourgeois
Meunier, et bien plus encore



Sommaire



Croissant..... pages 4/5



Pain au chocolat..... pages 6/7



**Croissant bi-color
(chocolat et framboise)**..... pages 8/9



Chausson pages 10/11



Galette des Rois.....pages 12/13



Toupie au chocolat pages 14/15



Moulins Bourgeois
Meunier, et bien plus encore



Kouign Aman..... pages 16/17



Pogne de Romans..... pages 18/19



La Gâche..... pages 20/21



Brioche feuilletée pages 22/23



Le Gâteau Picard pages 24/25



Losange citron.....pages 26/27



Croissant

Prix de vente conseillé
1,00€ (Coeff 6)



Moulins Bourgeois
Meunier, et bien plus encore

Croissant

Ingrédients

Farine Viennoiserie Maison ou 50% farine pain courant + 50% Gruau Extra : 1 kg
Sel : 20 grs
Sucre poudre : 140 grs
Levure boulangère : 40 grs
Améliorant (fac) : 5 grs

Oeufs : 50 grs
Crème liquide : 100 grs
Levain liquide : 100 grs
Lait entier : 100 grs
Eau : 315 grs
Beurre : 50 grs

Préparation

- 6 mn en 1^{ère} vitesse.
- 6 mn en 2^{ème} vitesse.
- Peser en pâtons de 3,5 kg, aplatir dur 4 cm d'épaisseur.
- Filmer puis placer au froid entre 0 et 2°C, jusqu'au lendemain.
- Beurrer avec 1 kg de beurre, donner 2 tours double.
- Détente au froid 20 mn.
- Abaisser au laminoir à 3,5 puis détailler suivant choix.





Pain au Chocolat

Prix de vente conseillé
1,10€ (Coeff 6,5)



Moulins Bourgeois
Meunier, et bien plus encore

Pain au Chocolat

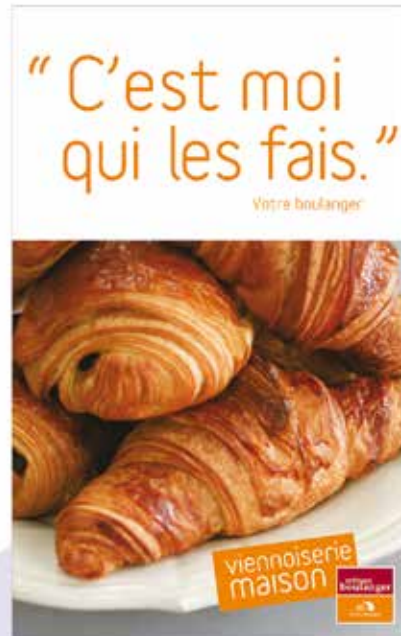
Ingrédients

Farine Viennoiserie Maison ou 50% farine pain court + 50% Gruau Extra : 1 kg
Sel : 20 grs
Sucre poudre : 140 grs
Levure boulangère : 40 grs
Améliorant (fac) : 5 grs

Oeufs : 50 grs
Crème liquide : 100 grs
Levain liquide : 100 grs
Lait entier : 100 grs
Eau : 315 grs
Beurre : 50 grs

Préparation

- 6 mn en 1^{ère} vitesse.
- 6 mn en 2^{ème} vitesse.
- Peser en pâtons de 3,5 kg, aplatir dur 4 cm d'épaisseur.
- Filmer puis placer au froid entre 0 et 2°C, jusqu'au lendemain.
- Beurrer avec 1 kg de beurre, donner 2 tours double.
- Détente au froid 20 mn.
- Abaisser au laminoir à 3,5 puis détailler suivant choix.





Croissant Bi-color

au chocolat et à la framboise

Prix de vente conseillé
1,10€ pièce, soit
15€ kilo (Coeff 6,5)



Moulins Bourgeois
Meunier, et bien plus encore

Croissant Bi-color

Ingrédients

Farine Viennoiserie Maison ou 50% farine pain courant + 50% Gruau Extra : 1 kg	Œufs : 50 g
Sel : 20 grs	Crème liquide : 100 g
Sucre poudre : 140 g	Levain liquide : 100 g
Levure boulangère : 40 g	Lait entier : 100 g
Améliorant (fac) : 5 g	Eau : 315 g
Beurre : 50 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 100 g de poudre de cacao + 100 g de blanc d'oeuf au kilo de pâte. Possibilité de tourrer la pâte au chocolat ou de ne pas la tourrer (au choix).
- **Pour le bi-color à la framboise :** Réaliser deux recettes : la 1^{ère} «nature», puis la 2^{ème} avec 50 g de colorant alimentaire rouge ou de la framboise liquide (100 g au kilo de pâte).

Pétrissage

- 6 mn en 1^{ère} vitesse ● 6 mn en 2^{ème} vitesse.
- Température en fin de pétrissage : 21 - 22°C.

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.

Détente

- Au froid 30 mn.

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).



Apprêt

- 2h à 2h30 à 25°C.

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).



Chausson

Feuilletage inversé



Moulins Bourgeois
Meunier, et bien plus encore

Chausson

Ingrédients

BEURRE MANIÉ	RECETTE
Beurre : 750 g	Farine «Feuilletage Parfait» : 700 g
Farine «Feuilletage Parfait» : 300 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 **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 de 1,5 à 2,5 mm d'épaisseur (selon les laminoirs), puis étaler au rouleau au diamètre désiré. Garnir de compote l'intérieur à l'aide d'une poche puis dorer les contours et refermer le dessus du chausson. 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.



Galette des Rois

Feuilletage inversé



Moulins Bourgeois
Meunier, et bien plus encore

Galette des Rois

Ingrédients

BEURRE MANIÉ	RECETTE
Beurre : 750 g	Farine «Feuilletage Parfait» : 700 g
Farine «Feuilletage Parfait» : 300 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 **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 de 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.



Toupie au Chocolat

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



Moulins Bourgeois
Meunier, et bien plus encore

Toupie au Chocolat

Ingrédients

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

Pétrissage

- 6 mn en 1^{ère} vitesse • 6 mn en 2^{ème} vitesse.
- Température en fin de pétrissage : 21 - 22°C.

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.

Détente

- Au froid 30 mn.

Façonnage

- Abaisser la pâte à 3,5 mm d'épaisseur environ. Détailler des triangles de 90 g de pâte et les couper en deux (45 g). 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.*

Apprêt

- 2h à 2h30.

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.

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.



Kouign Aman



Moulins Bourgeois
Meunier, et bien plus encore

Kouign Aman

Ingrédients

Farine Gruau Extra : 1000 grs
Sel : 20 grs
Lait entier : 750 grs
Levure boulangère : 55 grs

- 8 mn en 1ère vitesse,
- 9 à 10 mn en 2ème vitesse.
- Poids total : 1825 grs

Appareil :

Beurre tourrage : 840 grs
Sucre cassonade : 720 grs

- Mélanger, puis réserver au froid 30 mn.

Préparation

- Bouler, pointage 15 mn puis abaisser au laminoir sur 60 x 40.
- Mise au froid.
- Beurrer avec le beurre préparé, donner 2 tours simples.
- Détente au froid 20 mn.
- Abaisser au laminoir en rectangle de 40 cm de large sur 60 cm de longueur.
- Couper 6 carrés de 20 x 20 cm, mettre en moule en aluminium beurré et sucré de 20 cm de diamètre.
- Apprêt 30 mn.

Cuisson

- Cuisson : 180 / 200°C pendant 35 mn env.
Retourner le moule après cuisson.



Pogne de Romans

Prix de vente conseillé
13€ kilo (Coeff 6)



Moulins Bourgeois
Meunier, et bien plus encore

Pogne de Romans

Ingrédients

Farine pain courant : 1 kg	Pâte fermentée : 500 grs
Oeufs : 375 grs	PARFUM :
Sel : 15 grs	Rhum : 25 grs
Levure : 15 grs	Frontignan : 50 grs
Beurre : 350 grs	Vanille liquide : 3 grs
Sucre (en 2 fois) : 300 grs	Fleur d'oranger : 50 grs

Pétrissage

- **Au pétrin oblique :** Mélanger le beurre et la moitié du sucre.
- Incorporer la pâte fermentée. Mélanger 2 mn.
- Incorporer la farine, les oeufs, le sel et la levure.
- Pétrir en vitesse lente et incorporer le parfum en bassinant.
- Régler la consistance de la pâte.
- Incorporer le restant du sucre au cours du pétrissage.
- Pétrir lentement la pâte pendant 1h15 environ jusqu'à une bonne élasticité de la pâte.

Pointage ● 3h avec aucun rabat.

Pesage ● 1,2 kg ou plus, bien bouler et détente 1h.
● Bouler 2 fois.

Façonnage ● En couronnes et mettre sur papier cuisson.
● Dorer les couronnes.

Apprêt ● 1h à température ambiante.

Blocage ● A 5°C pendant 16h.

Le Lendemain

- Dorer les couronnes. Couper à la lame en 4.
- Cuire à 170°C à même la sole pendant 40 mn.





La Gâche

Prix de vente conseillé
4,80€ pièce (Coeff 6)



Moulins Bourgeois
Meunier, et bien plus encore

La Gâche

Ingrédients

Farine Gruau Extra : 500 grs	Crème liquide 35 % MG : 200 grs
Farine pain courant : 500 grs	Oeufs : 250 grs
Eau froide : 150 grs	Pâte fermentée : 250 grs
Sel : 20 grs	Fleur d'oranger : 20 grs
Levure : 35 grs	Rhum : 15 grs
Sucre : 200 grs	Beurre : 250 grs

Pétrissage

- **Au batteur**, en 1^{ère} vitesse jusqu'au décollement et lissage de la pâte.
- Incorporer le beurre en fin de pétrissage en plusieurs fois.
- Pétrir jusqu'au lissage de pâte sans excès.
- Pâte à 24°C.

Pointage

- 2h, donner un rabat à mi-pousse.

Pesage

- Peser des pâtons de 180 grs "petite barquette" ou 380 grs "grande barquette".
- Bouler et laisser détendre 30 mn.

Façonnage

- En bâtard court et mettre en barquettes "Artisan Boulanger".
- Dorer.

Apprêt

- 16h à 10°C ou 2h30 à 25°C (ou bien pointage bac).
- Dorer la Gâche et donner un coup de lame sur la longueur.

Cuisson

- 170°C pendant 30 mn (attention à la prise de couleur).





Brioche Feuilleté

Prix de vente conseillé
8€ pièce (Coeff 5)



Moulins Bourgeois
Meunier, et bien plus encore

Brioche Feuilletée

Ingrédients

Farine pain courant : 500 grs	Sucre : 150 grs
Farine Gruau Extra : 500 grs	Levure : 40 grs
Oeufs entiers : 600 grs	Lait : 70 grs
Sel : 20 grs	Beurre : 500 grs

Pétrissage

- **Au batteur** : 5 mn en 1^{ère} vitesse.
- **Au batteur** : 12 mn en 2^{ème} vitesse.
- Incorporer le beurre à petite vitesse, arrêter le pétrissage dès que le beurre est incorporé.

Pointage

- 2h avec un rabat et stocker la pâte au froid.

Le Lendemain

Pesage

- Peser 500 grs de pâte puis 250 grs de beurre.
- Donner deux tours simples puis faire une bande de 16 cm en largeur et 40 cm en longueur.
- Couper en deux, puis faire deux bûches et les mettre en moule à savarins.

Apprêt

- 2h30.

Cuisson

- 195°C pendant 18 mn.





Le Battu Picard

Prix de vente conseillé
5,70€ pièce (Coeff 6)



Moulins Bourgeois
Meunier, et bien plus encore

Le Battu Picard

Ingrédients

Farine pain courant : 1 kg	Levure : 135 grs
Sucre semoule : 420 grs	Oeufs entiers : 700 grs
Beurre ramolli : 650 grs	Jaunes d'œufs : 250 grs
Sel : 18 grs	

- Mettre le liquide dans la cuve du batteur avec le sel et la levure.
- Mélanger à la main.

Pétrissage

- **Au batteur** : Frasage 1 mn et pétrir en vitesse 3 (assez rapide et à la feuille) jusqu'à une bonne élasticité de la pâte environ 8 mn.
- Incorporer petit à petit le sucre.
- Incorporer le beurre ramolli et tempéré, puis pétrir jusqu'au lissage de pâte.
- Pâte : environ 23°C.

Pointage

- 30 mn. La pâte a poussé légèrement.
- Beurrer les moules puis stocker au froid (beurrer 2 fois).



Pesage

- 400 grs pour des moules de 160 mm de diamètre.

Apprêt

- Environ 2h30 à 25°C mini (Arriver à 2 cm du bord).

Cuisson

- 165°C pendant 35 mn (attention à la prise de couleur).
- Four ventilé : 30 mn à 150°C.



Losange au Citron

Prix de vente conseillé
1,25€ pièce (Coeff 6)



Moulins Bourgeois
Meunier, et bien plus encore

Losange au Citron

Ingrédients

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

Pétrissage

- 6 mn en 1^{ère} vitesse • 6 mn en 2^{ème} vitesse.
- Température en fin de pétrissage : 21 - 22°C.

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.

Détente

- Au froid 30 mn.

Façonnage

- Abaisser au laminoir à 3,5 mm. Réaliser un carré de 11 cm par 11 cm.
- Couper les bords au coupe-pâte sans couper les extrémités, puis les replier sur le côté opposé pour former les bords du losange.

Apprêt

- 2h à 25°C.

Garnissage

- Mettre au centre la crème citron à l'aide d'une poche puis dorer à l'œuf le feuilletage.

Cuisson

- 160°C au four ventilé, 200°C au four à sole. 16 à 17 mn.

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 • Poudre à crème : 50 g • Beurre : 1500 g
- Réaliser comme pour une crème pâtissière.

Notes

A series of 25 horizontal dotted lines for writing notes.

Les boulangers démonstrateurs du moulin
sont à votre entière disposition pour toutes questions
concernant la fabrication de vos viennoiseries / pâtes levées.



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

artisan
boulangier



Moulins Bourgeois

Tél : 01 64 04 81 04

77510 VERDELOT

www.moulins-bourgeois.com