

Pain de fêtes

2017



Moulins Bourgeois



Pain

- Maneron aux cranberries pages 4 - 5
- Carré châtaigne figues/abricots
avec des brisures de marron..... pages 6 - 7

Pain au levain

- Tradition avec maïs toasté en pousse lente pages 8 - 9
- Tradition au charbon végétal pages 10 - 11
- Meule à la cannelle..... pages 12 - 13
- Lodève aux noix..... pages 14 - 15
- Carré seigle nature au levain dur..... pages 16 - 17
- Pain de seigle au citron et levain dur pages 18 - 19
- Carré Nordik épeautre, seigle, blépages 20 - 21

Pain de mie

- Pain de mie nature..... pages 22 - 23
- Pain de mie à la crème de marrons..... pages 24 - 25
- Pain de mie léopard pages 26 - 29
- Pain de mie à l'encre de seiche pages 30 - 31
- Pain de mie très pauvre en gluten pages 32 - 33

Snacking

- Galette saveur toscane pages 34 - 35
- Galette saveur savoyarde..... pages 36 - 37
- Pain surprise..... pages 38 - 39
- Pain apéritif..... pages 40 - 41

Sucré

- Pain d'épices à l'orange pages 42 - 43
- Carré tout choco - Pain T80 cacao noisettepages 44 - 45
- Brioche à l'épeautre et au sésame pages 46 - 47
- Roulé cannelle "Spécialité Norvégienne" pages 48 - 51
- Brioche citron vert - chocolat blanc..... pages 52 - 55
- Panettone du Sud..... pages 56 - 57
- Tarte au spéculospages 58 - 61
- Tarte amandes et fruits rouges pages 62 - 65
- Galette des Rois..... pages 66 - 67

Annexes

- Moules pages 68 à 71
- Livret de recette sur internet : mode d'emploi... pages 72 à 75
- Liste des farines, préparations, ingrédients
par recette..... pages 76 à 79

Manneron

aux cranberries

Pain

Pain au levain

Pain de mie

Snacking

Sucré

Annexes



- Préparation Le Manneron : 500 g
- Farine Millésime : 500 g
- Eau : 670 g
- Levure : 15 g
- Cranberries : 400 g

Pétrissage : au batteur.

-> 5 mn en première vitesse.

-> 13 mn en deuxième vitesse, puis incorporer

les cranberries 2 à 3 mn en première vitesse.

-> Température de pâte en fin de pétrissage : 24 - 25°C.

Pointage : 30 mn à température ambiante.

Pesage : 300 g en pâte.

Façonnage : étaler au rouleau et replier les 2 cotés légèrement farinés (tour simple) et déposer sur couche.

Apprêt : 12h à 14h à 6°C.

Cuisson : possibilité de rajouter des flocons d'avoine sur le dessus. Laisser la soudure apparente sans lamage. 35 à 40 mn dans un four tombant, commencer à 240°C et finir à 200°C.



Suggestion : idéal avec du fromage.

€ Prix de vente conseillé : 7.30€ le kilo soit 2.20€ pièce
Coeff 5

Carré châtaigne

figes/abricots,
brisures de marron



- Préparation Pain à la châtaigne : 1 kg
- Eau : 580 g
- Levure : 30 g
- Pâte fermentée : 200 g
- Mélange figes-abricots: 300 g
- Brisure de marron : 100 g

Pétrissage :

-> 7 mn en première vitesse (avec tous les ingrédients sauf le mélange de fruits et les brisures).

-> 5 mn en deuxième vitesse. Puis rajouter les figes/abricots 2 à 3 mn en première vitesse.

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

Pointage : 20 mn à température ambiante.

Division : 150 - 160 g puis bouler légèrement.

Détente : 10 mn à température ambiante.

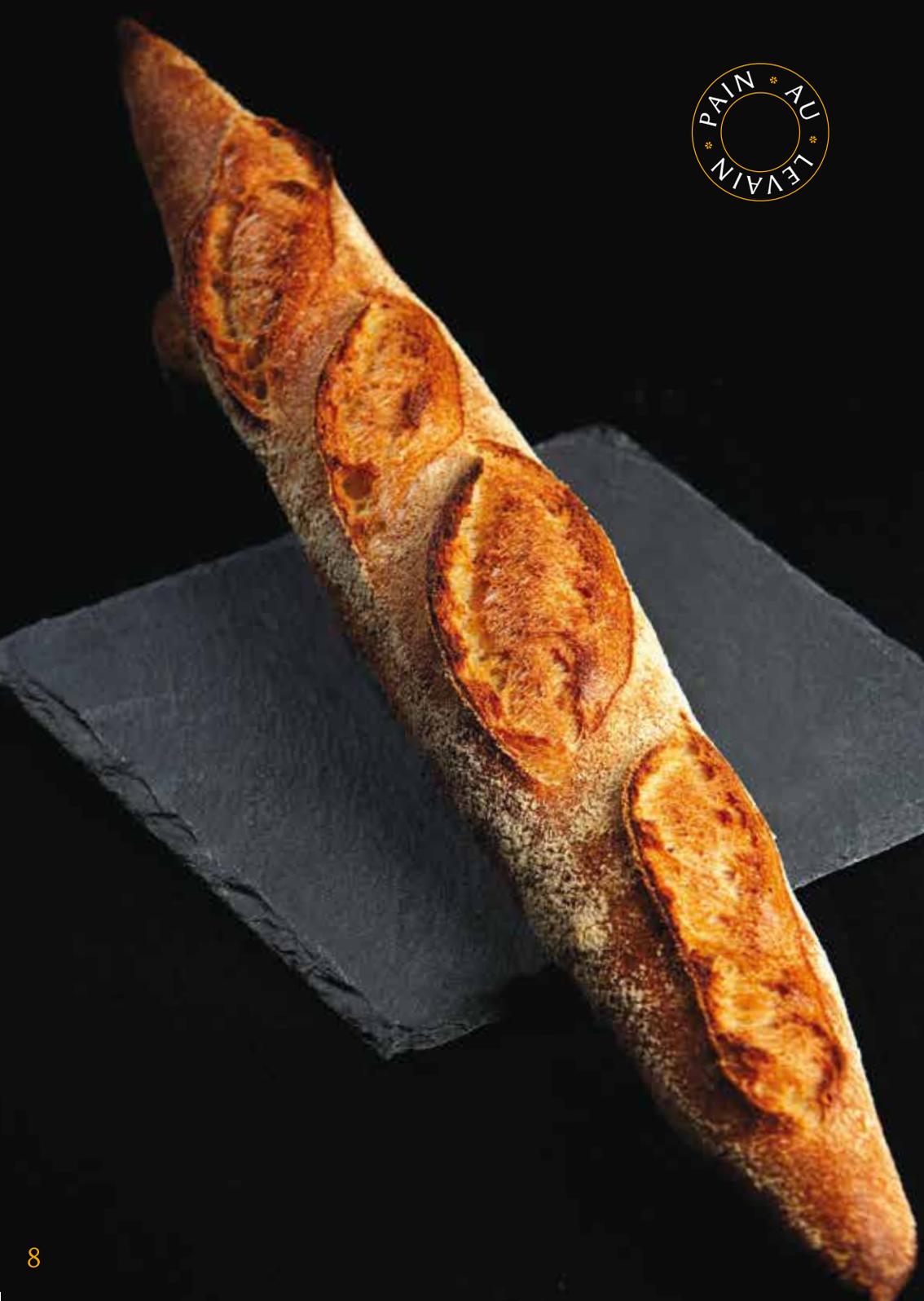
Façonnage : incorporer à la main les brisures de marron et réaliser un petit bâtard. Fariner légèrement et lamer en saucisson puis mettre en moules "Les Carrés".

Apprêt : 1h à 1h30 à 25°C.

Cuisson : 25 à 30 mn avec buée, faire attention à la prise de couleur importante.

Suggestion : idéal avec une viande ou lors d'un apéritif, accompagné de foie gras.

€ Prix de vente conseillé : 15€ le kilo soit 2.25€ pièce
Coeff 5



Tradition

avec maïs toasté en pousse lente



- Farine de tradition française :1 kg
- Eau (TB 54°C) :650 g
- Levure : 5 à 7 g
- Sel :18 g
- Gaude :4 g
- Levain liquide : 200 g
- Eau de bassinage :20 à 30 g

Réaliser une autolyse de 30 mn (farine + gaude + eau).

Pétrissage : Spiral.

-> 4 mn en première vitesse avec tous les ingrédients sauf l'eau du bassinage.

-> 3 à 4 mn en deuxième vitesse avec le bassinage jusqu'au lissage de la pâte.

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

Pointage : 1h (30 mn en cuve + 30 mn en bac).

Pesage : 350 g avec une mise en forme assez serrée.

Détente : 15 mn.

Façonnage : à la main ou en machine sans trop serrer avec la soudure à gris (soudure apparente) sur couche légèrement farinée*. En baguette bouts pointus.

Apprêt : 10 à 15h à 8°C.

Cuisson : Possibilité de donner un ou plusieurs coups de lame avec de la buée pendant 18 à 20 mn à 250 - 260°C.

**Astuce : fariner la couche avec de la farine et de l'Eclats de Fleurage (60% - 40%) afin d'apporter du croquant à la croûte.*

Suggestion : idéale avec de la volaille.

€ Prix de vente conseillé : 3.60€ le kilo soit 1.10 pièce
Coeff 7

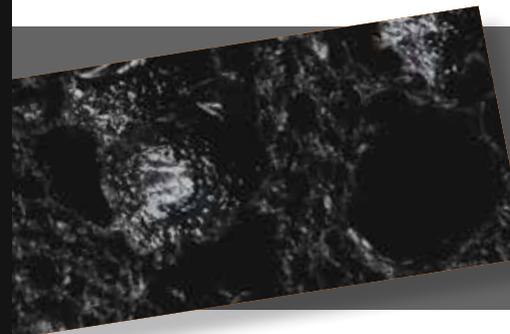


Tradition au charbon végétal

Pain

Pain
au levain

- Farine de tradition française : 1 kg
- Eau (TB 58°C) : 700 g
- Charbon végétal* : 15 g
- Levure : 7 g
- Sel : 20 g
- Levain liquide : 100 g



* Il existe du charbon végétal sous 2 formes, en gélules et en poudre. En poudre, vous le trouverez dans certains magasins spécialisés biologiques et chez certains fournisseurs de matières premières.



Au delà de l'originalité de la couleur qu'apporte ce produit, voici un lien qui vous expliquera certaines valeurs nutritionnelles pour vous aider à sa commercialisation :

<http://www.charbon-vegetal.com/guide-charbon-vegetal.html>

Réaliser une autolyse (farine + charbon végétal + eau) de 30 mn.

Pétrissage :

- > 8 mn en première vitesse avec tous les ingrédients.
- > 1 mn en deuxième vitesse.
- > Température de pâte en fin de pétrissage : 22 à 23°C.

Pointage : 1h à température ambiante puis donner 1 rabat et mise en froid à 4°C jusqu'au lendemain.

Division : 300 g en pâte.

Façonnage : en baguette de 50 cm. Possibilité pour un contraste de couleur de la rouler dans le sésame.

Apprêt : 45 mn à 1h à température ambiante.

Cuisson : 260°C pendant environ 18 à 20 mn.

Suggestion : idéale par sa couleur, en toast avec des rillettes de poisson.

€ Prix de vente conseillé : 4€ le kilo soit 1.20€ pièce
Coeff 5

Pain de mie

Snacking

Sucré

Annexes

Meule à la cannelle



- Farine Tour de meule T80 Label Rouge ou T80 Bio : 1 kg
- Eau (TB 65°C) : 800 g
- Sel de Guérande : 22 g
- Levure (facultatif) : 2 g
- Levain dur : 400 g
- Cannelle en poudre : 4 g
- Bassinage : 50 à 100 g

Réaliser une autolyse (farine + cannelle + eau) de 1h minimum.

Pétrissage :

-> 10 mn en première vitesse.

-> Température de pâte en fin de pétrissage : 24 - 25°C.

Pointage : 2h30 à température ambiante avec 1 ou 2 rabats toutes les 45 mn.

Pesage : de 500 g à 1 kg de pâte.

Détente : 30 mn à température ambiante.

Façonnage : bouler légèrement et mettre en bannetons préalablement farinés, soudure à gris (apparente).

Apprêt : en froid à 6 - 7°C pendant environ 12 à 15 h.

Cuisson : lamer en feuille sur le dessus. Pendant 45 mn à 1h dans un four tombant de 260°C au démarrage et finir à 220°C.

Suggestion : avec du gibier ou une viande en sauce.

€ Prix de vente conseillé : 5.80€ le kilo - Coeff 6

Lodève

aux noix



- Farine de tradition française : ... 1 kg
- Eau (TB 60°C) : 670 g
- Sel : 22 g
- Levain liquide : 400 g
- Levure : 5 g
- Eau de bassinage : 100 g
- Noix torréfiées* : 150 g

*Tasser les cerneaux de noix dans un four ventilé à 160°C pendant 20 mn.

Réaliser une autolyse de 30 à 60 mn.

Pétrissage :

-> 12 mn à 15 mn en première vitesse.

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

Ajouter les noix en fin de pétrissage 2 mn en première vitesse.

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

Pointage : 1h avec 2 rabats et au froid à + 4°C jusqu'au lendemain. Détailler le Lodève en bande sans dégazer et mettre sur couche farinée.

Apprêt : 20 à 25 mn suivant la température ambiante.

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

Suggestion : avec du fromage.

€ Prix de vente conseillé : 6,20€ le kilo - Coeff 6.5



Carré Seigle

nature et au levain dur



- Farine de seigle T130 : 800 g
- Farine T45 : 200 g
- Eau (TB 75°C) : 750 g à 800 g
- Levain dur : 300 g
- Sel : 20 g
- Levure : 5 g

Pétrissage :

- > 8 mn en première vitesse.
- > 2 à 4 mn en deuxième vitesse.
- > Température de pâte en fin de pétrissage : 26 - 27°C.

Pointage : 1h à température ambiante.

Pesage : 230 g, léger boulage.

Façonnage : en bâtard assez serré, fariner et lamer en saucisson, mettre en moules "Les Carrés" préalablement graissés.

Apprêt : 45 mn à 1 h à température ambiante.

Cuisson : 35 mn à 250°C puis finir la cuisson à 220°C pour faire sécher.

Suggestion : accompagné de fruits de mer.

€ Prix de vente conseillé : 6.50€ le kilo soit 1.30€ pièce
Coeff 6



Pain de Seigle

au citron et levain dur



- Farine de seigle T130 : 800 g
- Farine T45 : 200 g
- Eau (TB 75°C) : 750 g à 800 g
- Levain dur : 300 g
- Sel : 20 g
- Levure : de 6 à 7 g
- Zestes de citron jaune : 2 citrons
- Citrons confits hachés : 200 g

Pétrissage :

- > 8 mn en première vitesse.
- > 2 à 4 mn en deuxième vitesse puis rajouter en fin de pétrissage les zestes de citron et les citrons confits.
- > Température de pâte en fin de pétrissage : 26 - 27°C.

Pointage : 1h à température ambiante.

Pesage : 100 g, léger boulage.

Façonnage : en petit pain serviette, en forme de citron assez serré, fariné, lamé avec 3 coups de lames tout le long du pain et mettre sur couche.

Apprêt : 30 mn à 1 h à température ambiante.

Cuisson : 20 mn à 245°C.

Suggestion : avec des huîtres.

€ Prix de vente conseillé : 6.30€ le kilo soit 0.65 centimes pièce - Coeff 6

Carré Nordik

épeautre, seigle, blé - hydratation 100%

Pain



- Farine de seigle T170 : 200 g
- Farine d'épeautre T110 : 700 g
- Farine de meule T80 Label Rouge : ..100 g
- Levain liquide : 300 g
- Sel : 28 g
- Levure : 2 à 3 g
- Eau (TB 70°C) : 1 L
- Graines de courges : 50 g
- Mélange 3 graines : 300 g
- Mélasse (facultatif) : 25 g

Pain au levain

Pain de mie

* Réaliser la veille la macération des graines en les mélangeant avec la moitié de l'eau de la recette et la mélasse.

Pétrissage : au batteur.

-> 10 mn en première vitesse avec tous les ingrédients.

Pointage : 1h30 avec 1 rabat au bout de 30 mn (pâte très douce, mettre un tour de bras et laisser la pâte dans la cuve).

Pesage : 250 g.

Façonnage : mettre à la corne dans les moules "Les Carrés" préalablement graissés, possibilité de rajouter des flocons d'avoine sur le dessus.

Apprêt : 2h à température ambiante, puis stoker en froid à 5°C pendant 10 h maximum.

Cuisson : 1h à 230°C.

Suggestion : accompagné de fromage ou d'une confiture d'agrumes au petit déjeuner.

€ Prix de vente conseillé : 11€ le kilo soit 2.75€ pièce
Coeff 6

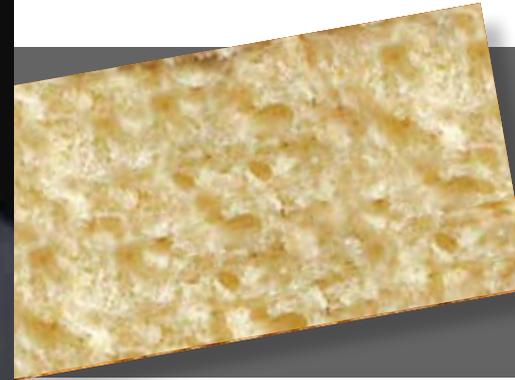
Snacking

Sucré

Annexes

Pain de mie

nature



- Farine pâtissière T45 : 1 kg
- Eau (TB 50°C) : 600 g
- Sel : 20 g
- Sucre : 40 g
- Levure : 25 g
- Poudre de lait : 30 g
- Beurre : 80 g

Pétrissage : avec tous les ingrédients :

-> 6 mn en première vitesse.

-> 5 mn deuxième vitesse.

-> Température de pâte en fin de pétrissage : 22 - 23°C.

Pointage : 20 à 30 mn à température ambiante.

Pesage : 140 g.

Détente : 10 mn.

Façonnage : en petit bâtard et mettre en moules "Les Carrés" préalablement graissés.

Apprêt : 1h30 à 25°C.

Cuisson : pour avoir des pains de mie non bombés et fermés possibilité de mettre 2 plaques avec une feuille sulfurisée sur le dessus des moules.

18 mn à 230°C.

Suggestion : grillé avec du foie gras.

€ Prix de vente conseillé : 6,50€ le kilo soit 1€ pièce
Coeff 6.5

Pain de mie

à la crème de marron



- Farine pâtisseries T45 :1 kg
- Eau (TB 50°C) :550 g
- Sel :20 g
- Sucre :30 g
- Levure :30 g
- Poudre de lait :30 g
- Beurre :50 g
- Crème de marron : 150 g

Pétrissage : avec tous les ingrédients :

-> 6 mn en première vitesse.

-> 5 mn deuxième vitesse.

-> Température de pâte en fin de pétrissage : 22 - 23°C.

Pointage : 20 à 30 mn à température ambiante.

Pesage : 140 g.

Détente : 10 mn.

Façonnage : en petit bâtard et mettre en moules "Les Carrés" préalablement graissés.

Apprêt : 1h30 à 25°C.

Cuisson : pour avoir des pains de mie non bombés et fermés, possibilité de mettre 2 plaques avec une feuille sulfurisée sur le dessus des moules.
18 mn à 230°C.

Suggestion : en canapés.

€ Prix de vente conseillé : 6.80€ le kilo soit 1.10€ pièce
Coeff 6

Pain de mie

léopard



Pain

Pain au levain

Pain
de mie

Snacking

Sucré

Annexes

Pâte blanche

- Farine pâtissière T45 : 1 kg
- Eau (TB 52°C) : 500 g
- Œufs : 100 g
- Sucre : 100 g
- Levure : 25 g
- Sel : 18 g
- Beurre : 100 g

Pétrissage :

- 5 mn en première vitesse.
- 8 mn en deuxième vitesse (jusqu'au décolllement de la pâte).
- Pointage : 30 mn et mettre au froid.

Pâte Marron

- Farine pâtissière T45 : 1 kg
- Eau (TB 52°C) : 530 g
- Œufs : 100 g
- Sucre : 100 g
- Levure : 25 g
- Sel : 18 g
- Beurre : 100 g
- Poudre de Cacao : 30 g

Pétrissage :

- 5 mn en première vitesse.
- 8 mn en deuxième vitesse (jusqu'au décolllement de la pâte).
- Pointage : 30 mn et mettre au froid.

Pâte marron foncée

- Farine pâtissière T45 : 1 kg
- Eau (TB 52°C) : 590 g
- Œufs : 100 g
- Sucre : 100 g
- Levure : 25 g
- Sel : 18 g
- Beurre : 100 g
- Poudre de cacao : 90 g

Pétrissage :

- 5 mn en première vitesse.
- 8 mn en deuxième vitesse (jusqu'au décolllement de la pâte).
- Pointage : 30 mn et mettre au froid.



Pain de mie

léopard

Suite

Peser 150 g de pâte foncée, 80 g de pâte très foncée et 220 g de pâte blanche.

Faire des boudins de 20 cm de long de chaque.

Aplatir le boudin marron foncé afin d'enrouler le marron avec celui-ci. (Voir photo)

Renouveler la même opération avec la pâte blanche afin d'enrouler celle-ci.

Allonger le tout afin d'obtenir un boudin de 40 cm.

Couper à la longueur du moule à pain de mie en le remplissant de plusieurs boudins (poids total 300 g selon la taille du moule).

Apprêt : 1h30 à 25°C ou 12 à 15h à 8°C.

Cuisson : 25 mn à 210°C dans un four à sole.



Suggestion : très esthétique, s'accompagne très bien avec une mousse de canard ou autres.

€ **Prix de vente conseillé :** 6.70€ le kilo soit 1.15€ pièce
Coeff 7

Pain de mie

à l'encre de seiche

Pain

Pain au levain

Pain de mie

Snacking

Sucré

Annexes



- Farine pâtissière T45 :1 kg
- Eau (TB 52°C) : 500 g
- Œufs :100 g
- Sucre : 100 g
- Levure : 25 g
- Sel : 18 g
- Beurre : 100 g
- Encre de seiche :30 g

Pétrissage :

-> 5 mn en première vitesse.

-> 8 mn deuxième vitesse (jusqu'au décollement de la pâte).

-> Température de pâte en fin de pétrissage : 22° - 23°C.

Pointage : 30 mn.

Pesage : 140 g.

Détente : 15 mn.

Façonnage : en petit bâtard et mettre en moules

"Les Carrés" préalablement graissés;

Apprêt : 1h30 à 25°C ou 12h. 15h à 8°C.

Cuisson : 18 mn à 230°C.

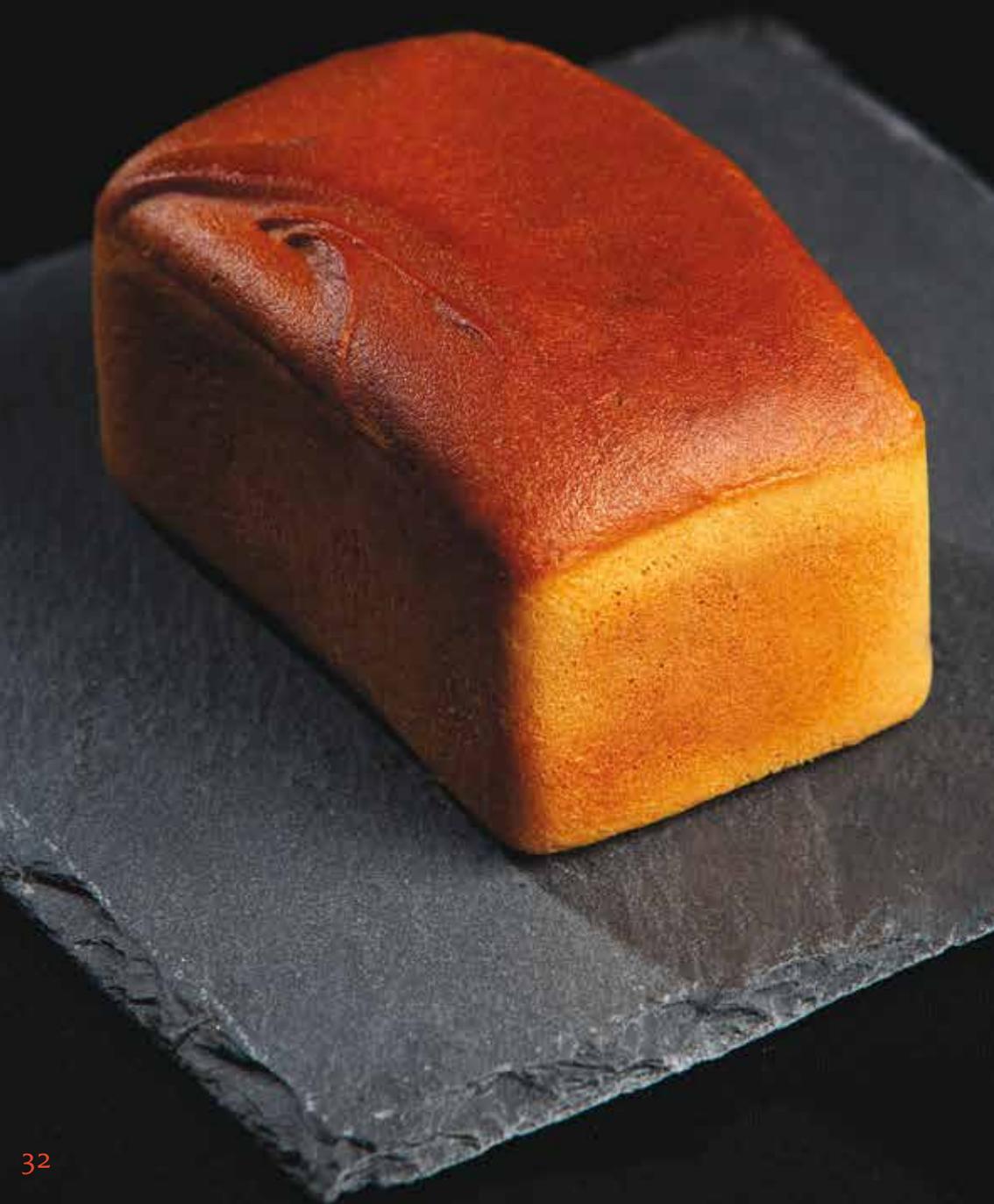


** Possibilité de faire un pain marbré. Pour cela, peser 70 g de pâte à l'encre de seiche et 70 g de pâte à pain de mie nature. Au façonnage, superposer les deux pâtons les uns sur les autres et les façonner en bâtard. Ensuite couper celui-ci en deux dans le sens de la longueur et vrier les deux morceaux obtenus comme un tordu et les mettre dans un moule graissé.*

Suggestion : idéal avec des œufs de lampes ou truites.

€ Prix de vente conseillé : 8.50€ le kilo soit 1.36€ pièce

Coeff 5



Pain de mie

très pauvre en gluten



- Préparation Free Bread :1 kg
- Lait : 500 g
- Eau : 400 g
- Sucre :50 g
- Levure :30 g
- Beurre fondu : 100 g

Pétrissage : au batteur à la feuille :

-> 7 mn en première vitesse avec tous les ingrédients.

Pointage : aucun.

Pesage et façonnage : à la corne mettre 250 g en moules "Les Carrés" préalablement graissés.

Apprêt : 1h30 à 45°C à température ambiante.

Cuisson : 200 à 220°C pendant 25 mn.

Suggestion : idéal pour accompagner tous les plats lorsqu'on est intolérant au gluten ou amateur de textures de mie différentes.

€ Prix de vente conseillé : 9.50€ le kilo soit 2.40€ pièce
Coeff 5

Galette

saveur Toscane



- Préparation pour Pain du Sud :.. 1 kg
- Eau (TB 52°C) : 700 g
- Levure :15 g
- Huile d'olives :50 g
- Eau de bassinage :50 g
- Saveurs du Midi trempé :..... 180 g
(90 g Saveurs du Midi + 90 g d'eau)

Pétrissage : Spiral

- > 4 mn en première vitesse.
- > 9 mn en deuxième vitesse (jusqu'au décollement de la pâte).
- > 2 mn en deuxième vitesse pendant le bassinage.
- * Incorporer le Saveur du Midi en fin de pétrissage : 2 mn en première vitesse et 1 mn en deuxième vitesse.
- > Température de pâte en fin de pétrissage : 23°C-24°C, consistance souple.

Pointage : 45 mn dans un bac huilé.

Pesage : à l'eau, 250 g pour des barquettes en aluminium de 18 cm de diamètre graissées au préalable.

Détente : 10 mn et bien répartir la pâte dans la barquette.

Garniture : 5 g de pesto mélangé à de l'huile d'olive, 5 rondelles de tomate et 30 g de mozzarella.

Apprêt : 30 à 45 mn.

Cuisson : 255°C à 260°C pendant 13 mn.

Suggestion : idéale en amuse-bouche, coupée en petits morceaux.

€ Prix de vente conseillé : 6,20€ - Coeff 6

Galette

saveur savoyarde

Pain

Pain au levain

Pain de mie

Snacking

Sucré

Annexes



- Préparation pour Pain du Sud : ..1 kg
- Eau (TB 52°C) : 700 g
- Levure :15 g
- Huile d'olive :50 g
- Eau de bassinage :..... 50 g

Pétrissage : Spiral

-> 4 mn en première vitesse.

-> 9 mn en deuxième vitesse (jusqu'au décollement de la pâte).

-> 2 mn en deuxième vitesse pendant le bassinage.

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

Pointage : 45 mn dans un bac huilé.

Pesage : à l'eau, 250 g pour des barquettes en aluminium de 18 cm de diamètre graissées au préalable.

Détente : 10 mn et bien répartir la pâte dans la barquette.

Garniture : 10 g de crème fraîche épaisse poivrée, 40 g de pommes de terre cuites, 30 g de lardons et 50 g de reblochon

Apprêt : 30 à 45 mn.

Cuisson : 255°C à 260°C pendant 13 mn.

Suggestion : idéale en amuse-bouche, coupée en petits morceaux.

€ Prix de vente conseillé : 6,80€ (coeff 6)

Pain Surprise

alsacien en pousse lente

Pain

Pain au levain

Pain de mie

Snacking

Sucré

Annexes



- Farine Millésime ou Verdeline : ... 1 kg
- Eau (TB 52°C) : 640 g
- Levure : 8 g
- Sel : 18 g
- Noix : 250 g

Pétrissage : Spiral

-> 5 mn en première vitesse avec tous les ingrédients dès le début.

-> 5 mn en deuxième vitesse jusqu'au lissage de la pâte et ajouter les noix en fin de pétrissage. 2 mn en première vitesse.

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

Pointage : 30 mn en bac.

Pesage : 1,6 kg avec une mise en forme.

Détente : 20 mn.

Façonnage : en gros pain allongé et lamer en saucisson.

Apprêt : 10 à 15h à 10°C.

Cuisson : à la même température que le pain blanc pendant 30 mn et ensuite 30 mn en chaleur tombante. Cuire le pain la veille afin de le laisser un peu rassir avant de le garnir. Couper à la verticale au niveau des croûtons pour ensuite faire une coupe à l'horizontale afin d'enlever toute la partie supérieure du pain. Il ne reste plus qu'à couper cette partie en tranche de 0,5 cm. Voir photo. Garnir les tartines et recomposer le pain comme il était à l'origine, avant d'être coupé.

Suggestion : à l'apéritif

€ Prix de vente conseillé : 5€ le kilo - Coeff 5



Pain apéritif

Pain

Pain au levain

Pain de mie

Snacking

Sucré

Annexes

- Farine de seigle T170 : 200 g
- Farine d'épeautre T110 : 700 g
- Farine de meule T80 Label Rouge : ..100 g
- Levain liquide : 300 g
- Sel : 28 g
- Levure : 2 à 3 g
- Eau (TB 70°C) : 1 L
- Graines de courges : 50 g
- Mélange 3 graines : 300 g
- Mélasse (facultatif) : 25 g

* Réaliser la veille la macération des graines en les mélangeant avec la moitié de l'eau de la recette et la mélasse.

Pétrissage : au batteur.

-> 10 mn en première vitesse avec tous les ingrédients.

Pointage : 1h30 avec 1 rabat au bout de 30 mn (pâte très douce, mettre un tour de bras et laisser la pâte dans la cuve).

Pesage : 250 g.

Façonnage : mettre à la corne dans les moules carrés préalablement graissés, possibilité de rajouter des flocons d'avoine sur le dessus.

Apprêt : 2h à température ambiante, puis stoker en froid à 5°C pendant 10h maximum.

Cuisson : 1h à 230°C.

Après la cuisson et une fois coupé, réaliser des fines tranches de pain et griller à 130°C pendant 20 mn.

Suggestion : accompagné de guacamole ou d'une sauce piquante.

€ Prix de vente conseillé : 1€ le paquet de 15 tartines

Pain d'épices à l'orange



- Préparation Pain d'épices : 1 kg
- Miel : 900 g
- Beurre : 400 g
- Œufs : 500 g
- Zestes d'oranges : 40 g
- Orange confites en petits morceaux : 150 g

Réalisation du sirop : couper des petits morceaux d'orange (avec la peau) puis mettre dans une casserole avec 1 kg de sucre pour 1 L d'eau et 1 L de jus d'orange, faire bouillir le tout et conserver plusieurs jours pour confire.

Pétrissage : mettre le beurre en pommade, ajouter la farine, les œufs, le miel et enfin les oranges confites avec les zestes. Mélanger le tout 6 mn en première vitesse à la feuille, garnir les moules "Les Carrés". préalablement graissés à mi-hauteur.

Cuisson : four à sole : 160°C - four ventilé : 140°C. Durée : environ 25 à 30 mn de 200 à 220 g. Démouler puis badigeonner avec le sirop à l'orange qui vous a servi pour les confire. Possibilité de décorer avec un bâton de cannelle et une tranche d'orange.

Suggestion : accompagné de foie gras ou au goûter.

€ Prix de vente conseillé : 14€ le kilo soit 2.80€ pièce
Coeff 6

Carré Tout choco

Pain T80 au cacao et à la noisette



- Farine Tour de Meule T80 Label Rouge : 1 kg
- Eau (TB 52°C) : 750 g
- Crème liquide : 100 g
- Poudre de cacao : 80 g
- Sucre : 80 g
- Levure : 12 g
- Eau de bassinage : 100 g
- Pépites de chocolat : 300 g
- Brisure de noisettes* : 100 g
- Sel : 20 g

* Passer au robot coupe des noisettes torréfiées jusqu'à obtenir des petites brisures

Pétrissage : -> 6 mn en première vitesse.

-> 6 mn en deuxième vitesse (jusqu'au décollement de la pâte) + bassinage 3 mn et incorporer les pépites de chocolat et la noisette 2 à 3 mn en première vitesse.

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

Pointage : en direct : 1h30 avec un rabat au bout de 45 mn. En froid : 45 mn et donner 1 rabat puis mise en chambre à 4°C jusqu'au lendemain.

Pesage : 160 g.

Façonnage : en petit bâtard, lamer en saucisson et mettre en moules "Les Carrés" préalablement graissés.

Apprêt : 1h30 à température ambiante.

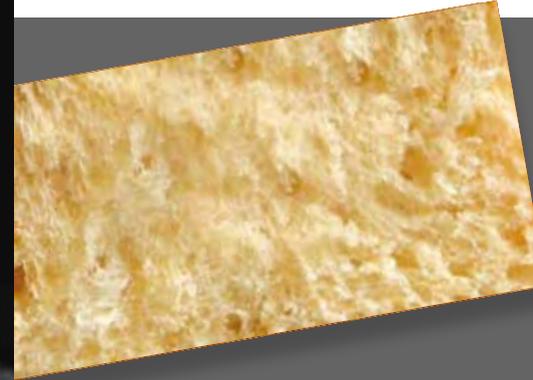
Cuisson : : 220°C pendant 16 à 18 mn.

Suggestion : à quatre-heures pour le goûter.

€ Prix de vente conseillé : 9.80€ le kilo soit 1.60€ pièce
Coeff 7

Brioche

à l'épeautre et au sésame



- Farine d'épeautre T80 :1 kg
- Lait froid :400 g
- Œufs :300 g
- Levain dur :150 g
- Sucre :160 g
- Sel :20 g
- Beurre :350 g
- Sésame :100 g
- Levure :30 g

Pétrissage :

- > 7 mn en première vitesse (sauf le beurre et le sésame).
- > 8 mn en deuxième vitesse jusqu'au décollement de la pâte et lisser avec le beurre. Enfin, incorporer en première vitesse les graines de sésame.
- > Température de pâte en fin de pétrissage : 24°C.

Pointage : 1h puis donner un rabat et mettre en froid à 4°C jusqu'au lendemain.

Pesage : 4 boules à 40 g par moule.

Façonnage : bouler et disposer les boules en Nanterre dans les moules "Les Carrés" préalablement graissés.

Apprêt : 2h à 25°C.

Cuisson : 20 mn à 160°C.



Suggestion : idéale grillée avec du foie gras, ou au petit déjeuner avec du miel d'acacia.

€ **Prix de vente conseillé :** 20€ le kilo soit 3€ pièce
Coeff 5.5

Roulé cannelle

« spécialité norvégienne »



Ingrédients du levain de lait

- Farine pâtissière T45 : 165 g
- Souche de levain liquide :50 g
- Lait à 45°C : 80 g

Laisser fermenter à 25°C pendant environ 3h.

- Farine pâtissière T45 : 1 kg
- Levain de lait : 295 g
- Sel : 23 g
- Œufs : 8 unités soit environ : .400 g
- Lait :240 g

- Miel :50 g
- Sucre : 130 g
- Levure : 40 g
- Beurre frais : 300 g

Pétrissage : Environ 40 mn en première vitesse avec tous les ingrédients sauf le sucre, la levure et le beurre frais jusqu'au lissage de la pâte.

Ajouter en pluie le sucre. La levure 2 à 3 mn en fin de pétrissage. Et enfin lisser la pâte avec le beurre toujours en première vitesse.

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

Pointage : 2h à température ambiante.

Façonnage : à l'aide du laminoir, abaisser à 5 des bandes de 15 cm de largeur.

Suite de la recette page 51

Roulé cannelle

« spécialité norvégienne »

Suite de la recette

Incorporer ensuite la crème pâtissière à la cannelle sur la pâte comme pour former un pain au raisin, sans trop serrer à l'enroulement. Peser dans des cercles à entremets préalablement beurrés 7 petits roulés à la cannelle de 60 g chacun.

Apprêt : 1h30 à 25°C.

Cuisson : 16 mn à 180°C au four à sol. 16 mn à 160°C au four ventilé.

Finition : Mettre un peu de fondant sur le dessus après cuisson.

Recette de la crème pâtissière à la cannelle

- Lait : 1 L
- Œufs 200 g
- Sucre : 220 g
- Poudre à crème : 80 g
- Cannelle : 6 g



Suggestion : accompagnée d'une coupe de champagne.

€ Prix de vente conseillé : 22€ le kilo soit 13€ pièce
Coeff 5



Brioche

citron vert - chocolat blanc



Ingrédients du levain de lait

- Farine pâtissière T45 : 165 g
- Souche de levain liquide : 50 g
- Lait à 45°C : 80 g

Laisser fermenter à 25°C pendant environ 3h.

- Farine pâtissière T45 : 1 kg
- Levain de lait : 295 g
- Sel : 23 g
- Œufs : 8 unités soit environ : .400 g
- Lait : 260 g
- Miel : 50 g

- Sucre : 130 g
- Levure : 40 g
- Beurre frais : 300 g
- Zestes de citrons vert : 30 g
- Morceaux de citron vert confits : 100 g
- Chocolat blanc : 200 g

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

Suite de la recette page 55

Brioche

citron vert - chocolat blanc



Suite de la recette

Pointage : 1h à température ambiante et donner un tour puis mettre en froid à 4°C jusqu'au lendemain.

Façonnage : en petit bâtard de 130 g à 140 g puis déposer dans les moules "Les Carrés" préalablement graissés.

Apprêt : 2h à 25°C.

Cuisson : possibilité de déposer une macaronade sur le dessus à l'aide d'une poche munie d'une douille à chemin de fer. 20 mn à 180°C.

Démouler et saupoudrer de sucre glace sur le dessus parsemer de zestes de citron vert.

Recette de la macaronade

- Blanc d'oeufs :350 g
- Sucre : 120 g
- Poudre d'amandes :350 g

Suggestion : pour le petit déjeuner.

€ Prix de vente conseillé : 20€ le kilo soit 3€ pièce - Coeff 5

Panettone

du Sud



- Farine Gruau Extra :1 kg
- Sucre : 120 g
- Sel :20 g
- Levure :45 g
- Œufs :3 unités soit 150 g
- Lait froid :250 g
- Nectar de griottes : 300 g
- Beurre :350 g
- Cubes de citron confit : 220 g
- Bigareaux : 300 g
- Noix de pécan : 300 g

Pétrissage : au batteur

-> 7 mn en première vitesse.

-> 10 mn en deuxième vitesse jusqu'au décollement de la pâte, puis lisser avec le beurre. Enfin, incorporer en première vitesse les cubes de citrons confits,

les bigarreaux et les noix de pécan 2 à 3 mn.

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

Pointage : 1h avec 1 rabat puis mettre en froid jusqu'au lendemain.

Pesage : 500 g.

Façonnage : bouler et mettre dans les moules à panettone.

Apprêt : 2h30 à 3h à 26° - 27°C.

Cuisson : 50 à 55 mn à 160°C.

Une fois refroidi, saupoudrer de sucre glace.

Suggestion : avec une coupe de champagne.

€ Prix de vente conseillé : 25€ le kilo soit 12.5€ pièce
Coeff 4.5



Tarte aux spéculos



Pâte sablée vanille

- Beurre :350 g
- Sel : 5 g
- Sucre glace : 190 g
- Poudre d'amandes : 65 g
- Vanille poudre : 2 g
- Farine T55 : 560 g
- Oeufs entiers :90 g

Réaliser un sablage au batteur à la feuille avec le beurre, le sel, le sucre glace, la poudre d'amande, la vanille poudre et la farine. Lorsque tous les ingrédients sont bien sablés, incorporer au fur et à mesure les œufs. Ne pas trop corser la pâte. Réserver au réfrigérateur à 4°C. Etaler au laminoir à 3 millimètres d'épaisseur et venir fonder les tartes.

Appareil à la noisette

- Poudre de noisette 240 g
- Sucre glace 240 g
- Blanc d'œuf 345 g
- Beurre fondu250 g

Au batteur à l'aide d'une feuille, mélanger tous les ingrédients ensemble. Débarrasser puis filmer et réserver pour le montage.

Confit de fraise :

- Purée de fraises :250 g
- Sucre semoule : 50 g
- Pectine NH : 8 g
- Asse gélatine (3 g de gélatine poudre 200 blooms et 18 g d'eau) : 21 g

Dans une casserole, faire chauffer à 30°C la purée de fraises, puis ajouter le sucre semoule mélangé à la pectine N.H. Porter à ébullition. Incorporer hors du feu la masse gélatine, puis mixer et réserver au froid à 4°C. Ensuite réaliser un cornet et faire des boules dans l'insert qui servira à couler la mousse spéculos et mettre au congélateur. Réserver pour le montage.

Suite de la recette page 61

Tarte aux spéculos

Suite

Mousse spéculos :

- Lait entier : 120 g
- Crème liquide 35 % MG : 120 g
- Gousse de vanille : 1/2
- Pâte de spéculos : 150 g
- Jaune d'œufs : 120 g
- Masse gélatine (11 g de gélatine poudre 200 bloom et 66 g d'eau) : 77 g
- Crème montée : 350 g

Dans une casserole, mettre le lait, la crème liquide, la demi gousse de vanille et la pâte à spéculos puis faire chauffer le tout à 50°C. Ajouter les jaunes d'œufs puis cuire en remuant à 85°C. Hors du feu, ajouter la masse gélatine puis mixer. Faire refroidir le mélange à 26°C et incorporer la crème montée. Couler dans les inserts où l'on a déposé en amont la confiture. Lisser puis remettre au congélateur.

Streusel noisette :

- Beurre : 90 g
- Poudre de noisettes : 90 g
- Farine : 90 g
- Cassonade : 90 g
- Sel : 1 g

Sabler le tout jusqu'à obtenir une pâte assez maniable. Puis réaliser des petits rochers et mettre sur plaque. Cuisson 160°C pendant 15 mn. Soudoyer de sucre glace, réserver pour le décor.

Montage et finition : Précuire les fonds de tartes au four ventilé à 150°C pendant 10 mn. Les garnir avec l'appareil noisette réalisé au préalable et recuire l'ensemble à 160°C pendant 10 mn et laisser refroidir. Prendre l'insert spéculos stocké dans le congélateur, le glacer à l'aide d'une spatule et le déposer au centre de la tarte. A l'aide d'une poche déposer un liseret de crème spéculos sur l'extérieur de la tarte et déposer les petits rocher de noisette. Décorer sur le dessus selon votre goût.

Suggestion : en dessert.

€ Prix de vente conseillé : 18.60€ soit 3.20€ la part.



Tarte

amandes et fruits rouges



Pâte sablée noisette :

- Beurre175 g
- Sel 5 g
- Sucre glace 95 g
- Poudre de noisette30 g
- Vanille poudre 2 g
- Farine250 g
- Oeufs entiers50 g

Réaliser un sablage au batteur à la feuille avec le beurre, le sel, le sucre glace, la poudre d'amande, la vanille poudre et la farine. Lorsque tous les ingrédients sont bien sablés incorporer au fur et à mesure les œufs. Ne pas trop corser la pâte. Réserver au réfrigérateur à 4°C. Etaler au laminoir à 3 millimètres d'épaisseur et venir fonder les tartes.

Appareil à clafoutis :

- Oeufs entiers 500 g
- Crème liquide 1 l
- Sucre semoule250 g
- Framboise bille100 g
- Beurre fondu250 g
- Gousse de vanille 2

Bouillir le lait avec la vanille fendue et grattées, puis verser sur les œufs et le sucre. Ajouter le beurre et réserver.

Mousse au lait d'amande :

- Lait entier 150 g
- Crème Fleurette 150 g
- Pâte d'amande 66%..... 120 g
- Jaunes d'œufs70 g
- Masse gélatine (7 g de gélatine poudre 200 blooms + 49 g d'eau.) 56 g
- Crème montée 200 g

Dans une casserole mettre le lait entier, la crème Fleurette et la pâte d'amande, Faire fondre le tout et mixer. Ajouter les jaunes d'œufs et cuire à 85°C. Incorporer la masse gélatine puis mixer et faire refroidir à 20°C. Incorporer la crème fouettée. Couler dans les inserts, puis surgeler.

Tarte amandes et fruits rouges

Suite

Confiture framboise :

- Purée de framboise250 g
- Sucre semoule50 g
- Pectine N.H 8 g
- Masse gélatine (3 g de gélatine poudre + 17 g d'eau)20 g

Faire fondre dans une casserole la purée de framboise à 30°C puis incorporer le sucre semoule mélangé à la pectine. Porter à ébullition puis incorporer la masse gélatine. Mixer puis réserver au réfrigérateur à 4°C pour le montage.

Glaçage miroir rouge :

- Eau 150 g
- Sucre semoule 300 g
- Glucose 300 g
- Lait concentré..... 200 g
- Masse gélatine (20 g de gélatine poudre 200 blooms et 120 g d'eau) 140 g
- Chocolat ivoire 300 g
- Colorant rouge poudre 5 g

Dans une casserole, cuire ensemble l'eau, le sucre et le glucose à 103°C. Verser le tout sur le lait concentré et la masse gélatine et enfin sur le chocolat ivoire et le colorant. Mixer et réserver au réfrigérateur pendant une nuit. Le lendemain, chauffer le glaçage à 40°C et utiliser à 30/35°C.

Montage et finition : Précuire les fonds de tartes au four ventilé à 160°C pendant environ 14 mn et ajouter le clafoutis avec les framboise bille. Recuire le tout pendant environ 12 mn et laisser refroidir. Prendre l'insert au lait d'amande du surgélateur puis le glacer avec le glaçage rouge. Venir le disposer au centre de la tarte où nous aurons disposé une fine couche de confiture framboise. Décorer l'extérieur de la tarte avec des fruits rouges (groseilles, fraises etc..).

Suggestion : en dessert

€ Prix de vente conseillé : 16.80€ soit 2.60€ la part



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 première 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 première 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.

Suggestion : avec une coupe de champagne

€ **Prix de vente conseillé :** 14€ une 4 personnes soit 3,50€ la part

Moules

Le Moule
en inox



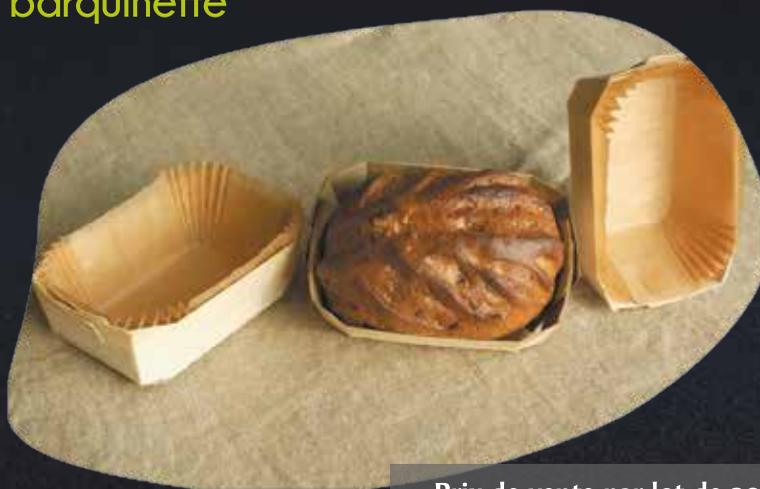
Prix de vente à l'unité
9,20€/HT

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

Pain

Pain au levain

Pain de mie

Snacking

Sucré

Annexes

Le banneton couronne



Prix de vente à l'unité
25,30€/HT

Présentation des pains : À votre disposition

- les pique-prix (2,01€ - à l'unité),
 - les ardoises panetières (9,80€- lot de 10)
 - les pince-ardoise (1,42€ - à l'unité), pour mettre en avant les "Pains de fêtes" sur le comptoir.
- N'hésitez pas à les faire déguster...
afin de provoquer l'achat impulsif.



Plaque de moules «CARRÉS BOURGEOIS»



Prix de vente :

63,30€/HT la plaque de 8 moules

PROMOTION

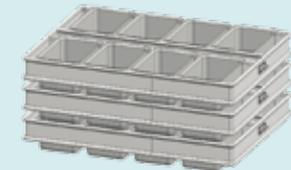
**3 PLAQUES ACHETÉES,
1 OFFERTE**

Soit un coût de revient
de :

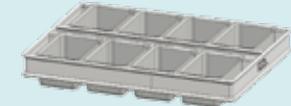
47,48€ HT La plaque



3 PLAQUES
DE MOULES



+1 OFFERTE





Site de recettes sur Internet

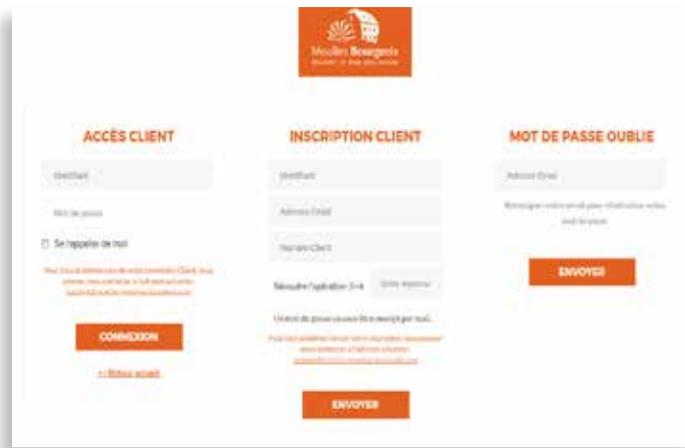
Mode d'emploi

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

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

1 Pour bien vous connecter !

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

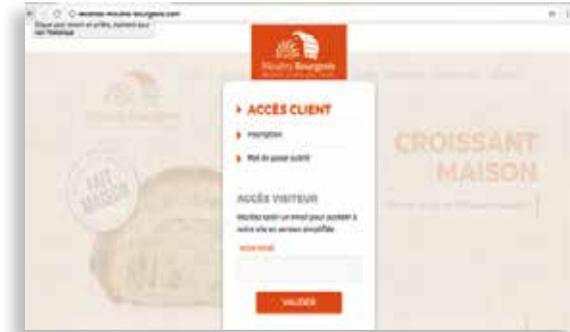


Pour tout problème lors de votre Inscription ou Connexion, n'hésitez pas à contacter notre support à cette adresse : support@recettes-moulins-bourgeois.com

* Site accessible également depuis notre site moulins-bourgeois.com, page recettes

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

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



3 Bienvenue sur la page d'accueil.

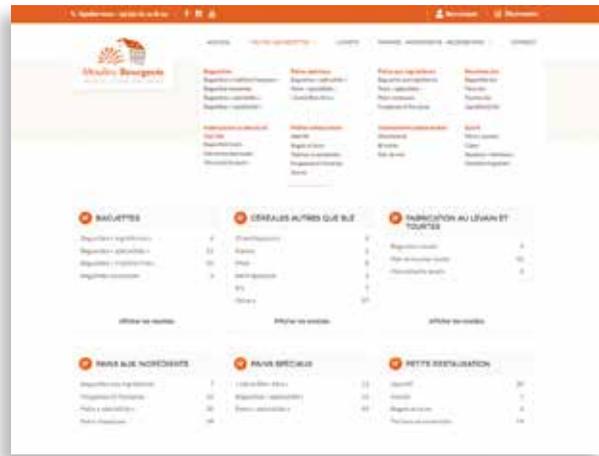
Cherchez votre recette par catégorie proposée ou bien par mot clé (levain ou baguette par exemple) et cliquez sur la loupe pour accéder à la recette. Découvrez différentes façons de naviguer sur le site et accédez en un seul clic aux recettes parmi les plus consultées.



Suite page 74

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

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

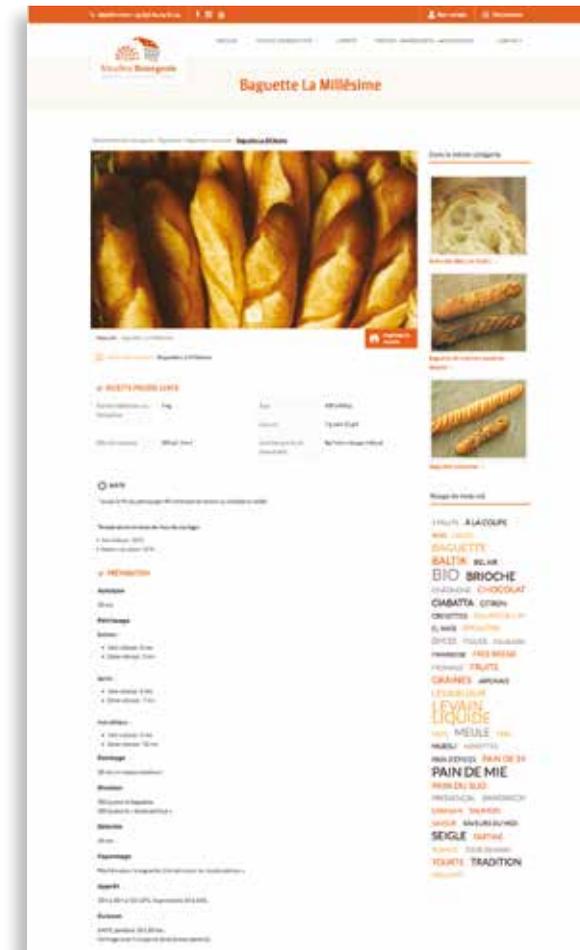


5 L'onglet « Livrets » vous donne accès à notre bibliothèque de livrets de recettes tels que nous les publions depuis plusieurs années.



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

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



7 Choisissez votre mode d'impression ou de transmission.

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

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

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

• Maneron aux cranberries pages 4 - 5



Préparation Le Maneron
> Sac de 25 kg :
71,75 €HT



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

• Carré châtaigne figes/abricots, brisures de marron pages 6 - 7



Préparation pour
pain à la châtaigne
> Sac de 15 kg :
64€HT



Mélange 2 fruits
figes/abricots
> Seau de 5 kg :
33,95€HT

• Tradition avec maïs toasté en pousse lente pages 8 - 9



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



Graines de sésame
> Sac de 5 kg :
14,25 €HT

• Meule à la cannelle pages 12 - 13



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



Gros sel de Guérande
"nature et progrès"
> Sac de 25 kg :
35,44€HT

• Carré seigle nature et levain dur pages 16 - 17 • pain de seigle citron et levain dur pages 18 - 19



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

• Carré Nordik pages 20 - 21 • Pain apéritif pages 40 - 41



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



Farine d'épeautre
T110
> Sac de 25 kg :
37,50€HT



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



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



Mélange 3 graines
> Sac de 5 kg :
12,40€HT

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

- Pain de mie très pauvre en gluten **pages 32 - 33**



Préparation Free Bread

> Sac de 15 kg :
20,25 HT

- Galette saveur toscane **pages 34 - 35**
- Galette saveur savoyarde **pages 36 - 37**



Pains du Sud

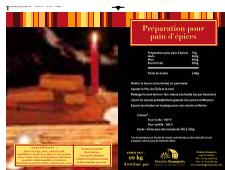
> Sac de 25 kg :
35,25€HT



Saveurs du Midi

> Seau de 4 kg :
25,68€HT

- Pain d'épices à l'orange **pages 42 - 43**



Préparation
Pain d'épices

> Sac de 10 kg :
44,20€HT

- Brioche à l'épeautre et au sésame **pages 46 - 47**



Farine d'épeautre
T80

> Sac de 25 kg :
37,50€HT



Graines de sésame

> Sac de 5 kg :
14,25 €HT

- Roulée cannelle **pages 48 - 49**
- Brioche citron vert - chocolat blanc **pages 52 - 53**



Les pâtisseries Bourgeois

Farine T45

> Sac de 25 kg :
26,75€HT

- Panettone du Sud **pages 56 - 57**



Pâtisseries Bourgeois

Gruau Extra T55

> Sac de 25 kg :
28,75 HT

- Galette des Rois **pages 66 - 67**



Pâtisseries Bourgeois

Farine "Feuilletage Parfait"

> Sac de 25 kg : 26,75€HT

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

f Moulins Bourgeois
www.moulins-bourgeois.com
Tél : 01 64 04 81 04
77510 VERDELOT