

EDITION 2014

Le **Boulangier**
Bio
LES FARINES DE VERDELLOT

Les recettes
des pains et baguettes
BIO
des Moulins Bourgeois



Moulins Bourgeois
Meunier, et bien plus encore

Le Boulanger
Bio

LES FARINES DE VERDELLOT





Recettes pages 4 à 47

- Baguette de Tradition pages 4 - 5
- Tourte de Meule pages 6 - 7
- Tourte de seigle pages 8 - 9
- Pain aux céréales et graines pages 10 - 11
- Pain de seigle pages 12 - 13
- Pain intégral (préparation) pages 14 - 15
- Pain intégral (farine de blé) pages 16 - 17
- Paillasse de Lodève pages 18 - 19
- Pain de Meule pages 20 - 21
- Pain à la coupe pages 22 - 23
- Pain de campagne page 24 - 25
- Reine de Meule bio pages 26 - 27
- Éclats de Blé bio pages 28 - 29
- Pain aux graines pages 30 - 31
- Pain au quinoa pages 32 - 33
- Ciabatta au sarrazin et au basilic pages 34 - 35
- Pain à l'engrain (petit épeautre) sur levain dur pages 36 - 37
- Pain au kamut au levain liquide pages 38 - 39
- Pain d'épeautre pages 40 - 41
- Pain châtaigne à la coupe sur levain dur pages 42 - 43
 - Couronne bretonne pages 44 - 45
 - Tourte de maïs pages 46 - 47

Annexes pages 48 à 63

- > *Élaboration d'un levain dur* page 48
- > *Rafraichi d'un levain dur* page 49
- > *Élaboration d'un levain liquide* page 50
- > *Rafraichi d'un levain liquide* page 51
- > *Principales difficultés rencontrées lors de la panification au levain naturel* pages 52 - 53
- > *Outils utiles à la panification bio* page 54
- > *Kit magasin "Le Boulanger Bio"* page 55
- > *Enseigne et sacherie "Le Boulanger Bio"* page 56
- > *La gamme bio des Moulins Bourgeois* page 57
- > *Accessoires* pages 58 - 59
- > *Livret de recette : Mode d'emploi* pages 60 - 61
- > *Notes* pages 62 - 63





Le Boulanger
Bio
LES FARINES DE VERDELLOT



Baguette de Tradition



■ **Autolyse** : 20 à 30 mn conseillées.

■ **Pétrissage** :

Axe oblique

Spiral

Batteur

1 ^{ère} vitesse	10 mn	8 mn	7 mn
2 ^{ème} vitesse	2 mn	2 mn	2 mn

> Obtenir une pâte entre 21 et 24°C.

■ **Pointage** :

Direct

2h30 avec 1 à 2 rabats
dans la 1^{ère} heure
(selon la tenue de la pâte).

■ **Division** :

350 grs en pâte.
Détente de 15 mn.

■ **Apprêt** :

20 à 30 mn à température ambiante.
Jusqu'à 3h en pousse lente à 10/12°C.

■ **Cuisson** : Cuire dans un four à température normale avec buée (25 mn).

> Prix de vente conseillé : 10 centimes de plus que la Baguette de Tradition "non bio".

● Farine de blé bio T65 1 kg

Direct

Froid

● Eau (Base 58)

0,72 l

0,73 l

● Levain liquide

200 grs

100 grs

● Sel

22 grs

21 grs

● Levure

7 grs

8 grs

(Soit 74% d'hydratation avec le levain).

Froid

1h avec 1 à 2 rabats
(selon la tenue de la pâte),
puis 5 à 40h au froid (4-6°C).

350 grs en pâte.
Détente de 30 mn.

45 mn à 1h à température ambiante.



Le Boulanger
Bio
LES FARINES DE VERDELOT

Tourte de Meule



■ Pétrissage :

Batteur ou spiral

Vitesse lente | 15 mn (jusqu'au décollement de la pâte).

> Température en fin de pétrissage : 22 à 25°C.

■ **Pointage en masse** : 2h30 à 3h selon la température ambiante, avec deux rabats dans la 1^{ère} 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.

> Prix de vente conseillé : 5,70 €/kg.

● **Farine de blé bio T80** 1 kg

● **Levain liquide** 400 grs

● **Eau (Base 66/70)** 0,80 l

(Conserver 0,15 l d'eau à bassiner en fin de pétrissage).

● **Gros sel gris** 25 grs

(Soit 84% d'hydratation avec le levain).





Le Boulanger
Bio
LES FARINES DE VERDELLOT



Tourte de seigle



■ Pétrissage :

- > 1^{ère} vitesse : 4 mn avec la farine, l'eau et le sel, puis 3 mn avec le levain dur et la levure si nécessaire.
- > 2^{ème} vitesse : 2 mn.

■ Pointage : 1h à 1h30.

■ **Division** : Entre 1 et 2 kg, puis mettre en bannetons farinés sans boulage ni façonnage.

■ **Apprêt** : 30 mn.

■ **Cuisson** : 1h à 1h30. Enfourner à 250°C avec buée, puis finir la cuisson à four tombant.

> *Prix de vente conseillé : 5,70 €/kg.*

- **Farine de seigle bio T130** 1 kg
- **Eau à 40°C** 1,050 à 1,100 l
- **Sel** 25 grs
- **Levure** 2 grs (facultatif)
- **Levain de blé dur** 1 kg



Le Boulanger
Bio
LES FARINES DE VERDELOT





Pain aux céréales et graines

(à partir de la préparation)



■ Pétrissage :

Batteur ou Spiral

1 ^{ère} vitesse	6 mn
2 ^{ème} vitesse	5 mn

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

■ **Pointage** : 40 mn, donner un rabat
et laisser 40 mn à température ambiante.

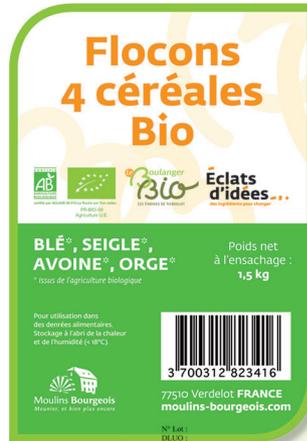
■ **Façonnage** :
En bâtard court de 350 grs.

■ **Apprêt** :
1h à température ambiante.

■ **Cuisson** :
30 à 35 mn à 250°C.

> Prix de vente conseillé : 6 €/kg.

- Préparation pour pain céréales et graines 1 kg
- Eau (T.B : 60°C) 0,68 l
- Sel 22 grs
- Levure 15 grs
- Bassinage 20 grs



1 sachet de 1,5 kg de flocons
4 céréales Bio livré avec chaque
sac de 25 kg de la préparation.

Le Boulanger
Bio
LES FARINES DE VERDELLOT





Pain de seigle

(à partir de la préparation)



■ Pétrissage :

Batteur ou Spiral

1 ^{ère} vitesse	6 mn
2 ^{ème} vitesse	3 mn

> Température de pâte en fin de pétrissage : 25 - 26°C.

■ Pointage :

45 mn en masse à température ambiante.

■ Façonnage :

En bâtard court de 400 grs, fariné et lamé en saucisson.

■ Apprêt :

30 mn à température ambiante.

■ Cuisson :

35 à 40 mn à 250°C avec beaucoup de buée.

> Prix de vente conseillé : 5,70 €/kg.

- Préparation pour pain de seigle 1 kg
- Eau (T.B : 65°C) 0,74 l à 0,77 l
- Sel 22 grs
- Levure 15 grs
- Pâte fermentée bio* 400 grs



Le Boulanger
Bio
LES FARINES DE VERDELOT





Pain Intégral

(à partir de la préparation)



■ **Réaliser une autolyse de 1h (farine + eau).**

■ **Pétrissage :**

Batteur ou Spiral

1^{ère} vitesse

8 mn

2^{ème} vitesse

2 à 3 mn

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

■ **Pointage :**

> En bac froid (plus qualitatif) : donner un tour au bout de 20 mn et mettre en froid à 4°C.

> En direct : 2 rabats toutes les 20 mn et laisser 30 mn avant façonnage.

■ **Façonnage :** En bâtard court de 450 grs en barquette "Artisan Boulanger".

■ **Apprêt :** 1h à température ambiante.

■ **Cuisson :** 1 coup de lame, 30 mn à 240°C.

> Prix de vente conseillé : 5,70 €/kg.

● Préparation pour pain Intégral 1 kg

● Eau (T.B : 60°C) 0,75 l

● Sel 25 grs

● Levure 15 grs

● Bassinage 20 à 50 grs

Le Boulanger
Bio
LES FARINES DE VERDELOT





Pain intégral

(à partir de la farine de meule T150)



■ Pétrissage :

Batteur

Spiral

1^{ère} vitesse

8 mn

8 mn

2^{ème} vitesse

4 mn

4 mn

> Température de fin de pétrissage : environ 24°C.

■ **Pointage** : 1h30 avec un rabat à 45 mn.

■ **Division** : 300 à 400 grs selon le poids désiré et bouler.

■ **Détente** : 20 à 30 mn.

■ **Façonnage** : En bâtard court et lamer en saucisson.

■ **Apprêt** : À température ambiante ou en froid :

> Température ambiante : 1h à 2h.

> En pousse lente à 8°C : 10 à 15h.

■ **Cuisson** : Dans un four à 240°C.

> Prix de vente conseillé : 5,70 €/kg.

- Farine de blé bio T150 1 kg
- Levain liquide 200 grs
- Eau (T.B : 58°C) 0,73 l
- Sel 22 grs
- Levure 4 à 5 grs

(Soit 75% d'hydratation avec le levain).



Le Boulanger
Bio
LES FARINES DE VERDELOT



Paillasse De Lodève



■ Pétrissage :

	Axe oblique	Spiral	Batteur
1 ^{ère} vitesse	10 mn	8 mn	8 mn
2 ^{ème} vitesse	7 mn	5 mn	4 mn
Base	56 / 58°C	56 / 58°C	56 / 58°C
T°C de pâte	23°C	23°C	23°C

- Farine de blé bio T65 1 kg
 - Eau 0,78 l*
 - Levain liquide 400 grs
 - Levure 5 grs
 - Sel 25 grs
- (Soit 83% d'hydratation avec le levain).

■ Pointage :

Direct

2h30 avec 1 rabat à 30 mn.

Froid

30 mn, donner un tour
puis mettre en bac directement au froid 3/5°C.

■ **Division** : Étaler la pâte sur une toile farinée, détailler des bandes entre 6 et 10 cm de large, vriller la bande d'un demi-tour depuis le milieu et la poser à gris sur une toile farinée.

■ **Aprêt** : 30 mn à température ambiante.

■ **Cuisson** : Cuire à four vif 260°C pendant 25 à 30 mn.

> Prix de vente conseillé : 5,40 €/kg.



Le Boulanger
Bio
LES FARINES DE VERDELLOT



■ Pétrissage :

Batteur ou spiral

Vitesse lente | 15 mn (jusqu'au décollement de la pâte).

> Température 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** : Différents poids dans des bannetons variés, toilés ou non (bannetons couronnes, osier...).

■ **Apprêt** : À température ambiante ou en froid :

> Température ambiante : 1h30 à 2h30.

> En pousse lente 8°C : 10 à 15h00.

■ **Scarification** : Polka ou autre.

■ **Cuisson** : À 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.

> Prix de vente conseillé : 5,70 €/kg.

● **Farine de blé bio T80** 1 kg

● **Levain liquide** 400 grs

● **Eau (Base 66/70)** 0,80 l

(Conserver 0,15 l d'eau à bassiner en fin de pétrissage).

● **Gros sel gris** 25 grs

(Soit 84% d'hydratation avec le levain).





Le Boulanger
Bio
LES FARINES DE VERDELLOT



Pain à la coupe



■ Pétrissage :

Batteur ou spiral

Vitesse lente | 15 mn (jusqu'au décollement de la pâte).

> Température 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 et façonnage** : Poids de pâte entre 3 et 5 kg, façonner en pain long et poser à gris sur une toile farinée ou en banneton spécial.

■ **Apprêt** : À température ambiante ou en froid :

> Température ambiante : 1h30 à 2h30.

> En pousse lente 8°C : 10 à 15h00.

■ **Scarification** : Polka.

■ **Cuisson** : À 260°C pendant 15 mn, puis finir de cuire à 220°C pendant 45 mn à 1h.

> Bien faire sécher les pains.

> Prix de vente conseillé : 5,70 €/kg.

● **Farine de blé bio T80** 1 kg

● **Levain liquide** 400 grs

● **Eau (Base 66/70)** 0,80 l

(Conserver 0,15 l d'eau à bassiner en fin de pétrissage).

● **Gros sel gris** 25 grs

(Soit 84% d'hydratation avec le levain).



Le Boulanger
Bio
LES FARINES DE VERDELOT

Pain de campagne



■ Pétrissage :

Batteur

Spiral

1 ^{ère} vitesse	8 mn	8 mn
2 ^{ème} vitesse	4 mn	4 mn

> *Température de fin de pétrissage : environ 24°C.*

■ **Pointage** : 1h30 avec un rabat à 45 mn.

■ **Division** : Pâtons entre 300 à 400 grs et bouler.

■ **Détente** : 20 mn.

■ **Façonnage** : En bâtard sur couche farinée, tourner à gris.

■ **Apprêt** : À température ambiante ou en froid :

> Température ambiante : 1 à 2h.

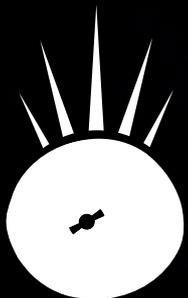
> En pousse lente à 8°C : 10 à 15h.

■ **Cuisson** : Dans un four à 240°C.

> *Prix de vente conseillé : 5,70 €/kg.*

- **Farine de blé bio T65** 900 grs
 - **Farine de seigle bio T130** 100 grs
 - **Levain liquide** 200 grs
 - **Eau (T.B : 58°C)** 0,66 à 0,68 l
 - **Sel** 22 grs
 - **Levure** 5 grs
- (Soit 69% d'hydratation avec le levain).*





**Reine DE
Meule**
QUALITÉ PREMIUM



Le Boulanger
Bio
LES FARINES DE VERDELLOT



Reine de Meule bio - pour 64 baguettes -



■ Pétrissage :

Axe oblique

Spiral

Batteur

1 ^{ère} vitesse	15 mn	10 mn	8 mn
2 ^{ème} vitesse	5 mn	4 mn	3 mn

- > Il est conseillé de faire une autolyse de 30 mn à 1h. Dans ce cas, baisser le temps de pétrissage d'1 mn.
- > Pâte en fin de pétrissage : 22 - 24°C.

■ Pointage :

Direct

2h. 1 à 2 rabats dans la 1^{ère} heure.

■ Façonnage :

Pâtons de 300 grs.
Façonner en baguette à bouts pointus.

■ Apprêt :

■ Cuisson :

3 coups de lame. Température de cuisson : 240 - 250°C (selon les fours), pendant 20 mn environ.
> Prix de vente conseillé : même prix que la Tradition-bio.

- Farine de blé bio T80 10 kg
- Levain Liquide Naturel : 1,5 kg
- Eau (T.B : 60°C) : de 7,7 à 7,8 l
- Sel : 230 grs
- Levure : 70 grs

On peut garder 0,3 l d'eau pour bassiner en fin de pétrissage. Le bassinage donne de la souplesse à la pâte.

Froid

45 mn à 1h,
avec 1 ou 2 rabats selon la force de la pâte.
Puis mettre en bac à 6 kg de pâte à 3 - 4°C.

Laisser revenir la pâte à température ambiante.
Pâtons de 300 grs.
Façonner en baguette à bouts pointus.



Éclats
DE
BLÉ Éclatante
de vitalité !



AB
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE

Recette pour 60 baguettes

Prêtrempage

Mélanger l'Éclats de Blé avec l'eau à l'aide d'une spatule ou d'un fouet.

Éclats de Blé bio : 1,2 kg (40%)

Eau : 1,8 litres (60%)

Important : cette étape doit se faire au minimum 2 heures avant le pétrissage (pour permettre une absorption totale et parfaite des enveloppes). L'idéal est de la faire la veille pour le lendemain.

Ingrédients du pétrissage

Farine T65 - Bio : 10,8 kg

Eau (T.B : 55 à 60°C) : 6,7 litres

Sel : 230 g

Levure : 140 g

prêtrempage : 3 kg

Mettre dès le début du frasage l'eau, la farine, le sel, la levure et le prêtrempage

L'astuce qualité

Pour une plus grande souplesse de la pâte et donc un meilleur pétrissage, nous vous conseillons de garder 4 % d'eau de coulage (0,5 litres) pour bassiner, soit un total de 67 % d'hydratation.



Pétrissage

	Spiral	Batteur	Axe oblique
1 ^{re} Vitesse	5 min	4 min	5 min
2 ^e Vitesse	6 min	5 min	12 min

Il est conseillé de faire une autolyse de 30 min à 1 heure.
Dans ce cas, baisser le temps de pétrissage d'1 minute.

Pâte en fin de pétrissage : 23°C maximum

Pointage (en bacs)

De 12 à 24 heures à 4°C

Détente

Laisser 20 min (soit en bacs, soit en pâtons) revenir à température

Façonnage

Pâtons de 350g. Façonner en baguettes (environ 50 cm)

L'astuce qualité : le façonnage doit être léger, sans dégazage excessif pour une mie plus aérée et plus légère en bouche.

Apprêt

1h - 1h15 à température ambiante

Cuisson

4 coups de lame

Température de cuisson : 240-250°C (selon les fours), pendant 20 min environ

L'astuce qualité : mettre un peu moins de buée que pour une baguette ordinaire.

Attention à la cuisson (la croûte aura plus facilement tendance à ramollir que pour une baguette tradition sans Éclats de Blé).

Le Boulanger
Bio
LES FARINES DE VERDELOT



Pain aux Graines



■ **Autolyse** : Environ 30 mn minimum (eau + farine + graines).

■ **Pétrissage** : **Batteur ou spiral**

1 ^{ère} vitesse	10 mn
2 ^{ème} vitesse	4 à 5 mn

- > Les temps de pétrissage sont donnés à titre informatif et sont à adapter selon les différents matériaux.
- > Température de fin de pétrissage : environ 24 - 25°C.

■ **Pointage** :

- > Température ambiante : 30 mn.
- > Au froid : à 4°C pour le lendemain (sans rabat).

■ **Détente** : Laisser revenir la pâte minimum 2h à température ambiante.

■ **Façonnage** : En boules de 500 grs avec de l'avoine dessus.

■ **Apprêt** : Environ 1h.

■ **Cuisson** : 35 à 40 mn dans un four tombant.

- > Prix de vente conseillé : 6 €/kg.

- Farine de blé bio T65 950 grs
 - Farine de seigle bio T170 50 grs
 - Eau (TB 58°C) 0,8 à 0,82 l
 - Sel 25 grs
 - Levure 2 grs (facultatif)
 - Levain dur bio 400 grs
 - Mélange Graines Bio* 180 grs
- * 150 grs de 5 graines bio + 30 grs d'Éclats de Blé

Mélange Graines Bio : Tournesol, lin brun, millet, sésame, pavot.



Le Boulanger
Bio
LES FARINES DE VERDELOT





■ Pétrissage :

Batteur ou spiral

1 ^{ère} vitesse	7 mn
2 ^{ème} vitesse	2 mn

> Température en fin de pétrissage : 25°C.

■ **Pointage** : 1h15 avec un rabat au bout de 30 mn.

■ **Pesage** : 300 grs en pâte, puis bouler légèrement.

■ **Détente** : 20 mn à T° ambiante.

■ **Façonnage** : En petite baguette et séparer les trois quart en roulant la pâte à l'aide de la main et former une baguette en "V" puis disposer sur couche.

■ **Aprêt** : 1h à T° ambiante.

■ **Cuisson** : Légèrement fariner et lamer en feuille sur le dessus du pain. 25 mn à 255°C.

> Prix de vente conseillé : 11,50 €/kg (coeff 5)

- Farine T.65 biologique 700 grs
- Farine de quinoa biologique 300 grs
- Eau (TB 60°C) 0,65 l
- Sel fin 22 grs
- Levure 8 grs
- Pâte fermentée biologique 400 grs



Le Boulanger
Bio
LES FARINES DE VERDELOT



Ciabatta au sarrazin et au basilic



■ ***Procédé** : La veille (minimum 6h à l'avance), hacher grossièrement le basilic et faites le tremper dans l'huile d'olive.

■ **Pétrissage** :

Batteur

1 ^{ère} vitesse	7 mn
2 ^{ème} vitesse	6 mn jusqu'au décollement de la pâte

- > Incorporer l'huile au basilic en fin de pétrissage 2 à 3 mn en 1^{ère} vitesse ;
- > Température de fin de pétrissage : 24°C.

■ **Pointage** : 2h à T° ambiante avec un rabat au bout de 45 mn.

■ **Pesage** : 250 grs en pâte.

■ **Façonnage** : Réaliser des rectangles et mettre sur couche légèrement farinée avec du sarrazin biologique.

■ **Apprêt** : 30 à 45 mn à T° ambiante.

■ **Cuisson** : 16 mn à 260°C.

- > Prix de vente conseillé : 9,20 €/kg (coeff 6).

- Farine T.65 biologique 900 grs
- Farine de sarrazin 100 grs
- Eau (TB 55°C) 0,7 l
- Sel 22 grs
- Levain liquide 150 grs
- Levure 6 grs
- Huile d'olive biologique 60 grs
- *Basilic biologique 120 grs



Le Boulanger
Bio
LES FARINES DE VERDELOT



Pain à l'engrain (petit épeautre) sur levain dur



■ Pétrissage :

Batteur

1^{ère} vitesse

6 mn

> Température en fin de pétrissage : 26 - 27°C.

■ **Pointage** : 1h15 à température ambiante.

■ **Pesage** : 500 grs.

■ **Façonnage** : Bouler légèrement et mettre dans un banneton fariné.

■ **Apprêt** : 45 mn à température ambiante.

■ **Cuisson** : Lamer en croix sur le dessus.
50 mn à 250°C.

> Prix de vente conseillé : 11 €/kg (coeff 5)

- Farine de petit épeautre (ou d'engrain) biologique 1 kg
- Eau chaude (TB 40°C) 0,85 l
- Sel fin 25 grs
- Levain dur (à partir de farine biologique) 1 kg



Le Boulanger
Bio
LES FARINES DE VERDELOT



Pain au kamut au levain liquide



■ Pétrissage :

Batteur ou spiral

1 ^{ère} vitesse	8 mn
2 ^{ème} vitesse	2 à 3 mn

> Température de fin de pétrissage : 25 - 26°C.

■ **Pointage** : 2h30 à température ambiante avec 2 rabats toutes les 45 mn.

■ **Pesage - Façonnage** : 450 grs en pâte en bâtard sur couche.

■ **Apprêt** : 12 à 15h à 7 - 8°C ou 2h à température ambiante.

■ **Cuisson** : 45 mn dans un four chaud à 260°C.

■ **A savoir** : Le Kamut est une céréale de culture exclusivement biologique, c'est un ancêtre du blé dur. Riche en protéines, vitamines et minéraux, le blé Kamut est savoureux.

> Prix de vente conseillé : 10 €/kg.

Pour 5 pièces :

- Farine de kamut bio 1 kg
- Eau (TB 65°C) 0,7 l
- Sel de Guérande 25 grs
- Levure 2 grs
- Levain liquide 500 grs
- Eau pour le bassinage 30 à 40 grs





AB
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



Le Boulanger
Bio
LES FARINES DE VERDELLOT



Pain d'épeautre



■ Pétrissage :

Axe oblique

1^{ère} vitesse

15 mn

Spiral

1^{ère} vitesse

8 mn

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

■ **Pointage** : 2h avec 2 rabats toutes les heures, puis mettre à 4°C jusqu'au lendemain.

■ **Façonnage** : Mettre la pâte en rectangle sur toile bien farinée et couper en bûches (bandes de pâte), à l'aide d'un grand coupe pâte.

■ **Apprêt** : 30 à 40 mn à T° ambiante.

■ **Cuisson** : 45 à 1h à 260°C puis finir à 220°C.

> Prix de vente conseillé : 9,50 €/kg.

- Farine d'épeautre biologique 650 grs
- Farine de meule biologique T80 150 grs
- Farine T65 biologique 200 grs
- Eau (TB : 65) 0,68 l
- Sel 25 grs
- Levure 3 grs
- Levain liquide (à partir de farine biologique) 400 grs
- Eau pour le bassinage 40 grs



Le Boulanger
Bio
LES FARINES DE VERDELOT



Pain châtaigne à la coupe sur levain dur



■ **Autolyse** : Réaliser une autolyse de 1h à T° ambiante.

■ **Pétrissage** : **Batteur ou spiral**

1^{ère} vitesse

6 mn

> *Température de fin de pétrissage* : 25°C.

■ **Pointage** : 2h avec 1 ou 2 rabats dans la première heure.

■ **Façonnage** : Mettre sur plaque en rectangle. Laisser fermenter 25 mn à T° ambiante. Mettre en froid à 4°C jusqu'au lendemain.

■ **Cuisson** : Glisser sur le tapis d'enfournement le pain à la châtaigne. Fariner légèrement sur le dessous du pâton. Lamer en polka (grossièrement).

Cuire avec peu de buée, 50 mn à 1h dans un four tombant (démarrage à 265°C et fini à 230°C).

> *Prix de vente conseillé* : 8 €/kg (coeff 7).

Pour 1 gros pain sur plaque :

- Farine T.65 biologique 750 grs
- Farine de châtaigne bio 250 grs
- Eau (TB 65°C) 0,7 l
- Sel 25 grs
- Levure 1 grs
- Levain dur biologique 500 grs
- Bassinage 80 grs
(soit une hydratation de 75 %)





Le Boulanger
Bio
LES FARINES DE VERDELOT



Couronne bretonne



■ **Autolyse** : Réaliser une autolyse de 1h (farines de Tradition et Sarrazin + eau).

■ **Pétrissage** : Batteur ou spiral

1^{ère} vitesse | 15 mn jusqu'à décollement de la pâte.

> Température de fin de pétrissage : entre 23 et 24°C.

■ **Pointage** : 2h30 à 3h selon la température avec 2 ou 3 rabats toutes les 45 mn.

■ **Pesage** : Peser des boules entre 1 et 2 kg selon la grandeur de votre banneton.

■ **Détente** : 20 mn.

■ **Façonnage** : Réaliser un trou au milieu de la boule à l'aide de votre coude puis tourner à clair dans le banneton fariné (soudure au contact de celui-ci).

■ **Apprêt** : 2 à 3h à température ambiante pour le direct. 12 à 15h à 8°C pour de la pousse lente (plus qualitatif).

■ **Cuisson** : Retourner les bannetons au four, on peut voir la soudure apparente. Environ 45 mn dans un four assez chaud 250-260°C puis le baisser à 230°C (attention chaque type de four est différent).

> Prix de vente conseillé : 8 €/kg.

- Farine T.65 biologique 750 grs
- Farine de Sarrazin 250 grs
- Levain dur 400 grs
- Sel 25 grs
- Levure 2 à 4 grs
- Huile de pépin de raisins biologique 30 grs
- Eau (TB à 60°C) 0,72 l
- Eau pour le bassinage 30 grs
(Soit 72 % d'hydratation)

Le Boulanger
Bio
LES FARINES DE VERDELOT



Tourte de maïs



■ Pétrissage :

Batteur ou spiral

1ère vitesse

5 mn

2ème vitesse

5 mn

■ **Pointage** : 15 mn à température ambiante.

■ **Division** : 500 grs à 1 kg.

■ **Détente** : 10 mn. Boulage léger et mise sur couche à clair, fariner le dessus des boules avant l'apprêt.

■ **Apprêt** : 30 mn à température ambiante.

■ **Cuisson** : 40 mn à 240°C.

> *Prix de revient : 0,70 € pièce.*

> *Prix de vente conseillé : 500 grs à 3,50 € soit 7 € le kg.*

(Vente au poids proposée)

- Farine de maïs biologique 2 kg
- Tradition 1 kg
- Sel 60 grs
- Levure 60 grs
- Eau à 50°C 2.1 l



Élaboration d'un levain dur



1^{er} rafraîchi

● **Chef** 1,1 kg ● **Farine T65 - Bio** 1 kg ● **Eau 25°C** 1 l

> Mélanger au batteur avec la feuille (5 mn environ), pour obtenir un mélange homogène. Laisser fermenter pendant 12h à 25°C.

2^{ème} rafraîchi

● **1^{er} rafraîchi** 3,1 kg ● **T65 - Bio** 3 kg ● **Eau 25°C** 1,5 l

> Mélanger au batteur (5 mn environ), pour obtenir une pâte homogène. Laisser fermenter pendant 12h à 25°C.

3^{ème} rafraîchi

● **2^{ème} rafraîchi** 7,6 kg ● **T65 - Bio** 7,6 kg ● **Eau 25°C** 3,8 l

> Mélanger au batteur (5 mn environ), pour obtenir une pâte homogène. Laisser fermenter pendant 8h à 25°C.

● **Farine de blé bio T150** 500 grs

● **Eau à 35°C** 0,6 l

● **Miel** 20 grs

> *Mélanger à la main tous les ingrédients, et laisser fermenter 24h à 35°C ou 48h à 25°C.*

Stocker le levain entre 6 et 12°C.

Conserver toujours une souche de levain pour pouvoir le rafraîchir.



Rafrâichi d'un levain dur

> **Rafrâichi du levain dur à partir d'une souche de levain :**

Pour réaliser le rafrâichi, mélanger les 3 ingrédients au batteur pendant 5 mn en première vitesse, puis laisser maturer le levain pendant 3 h à température ambiante.

Après la maturation, stocker le levain au froid (4 à 8°C).

Le levain dur peut se conserver au réfrigérateur sans qu'il perde de son activité pendant un maximum de 4 jours. Le rafrâichi doit donc être fait au moins tous les 4 jours.

Il est important de garder une souche de ce levain dur pour réaliser le rafrâichi.

Pendant les périodes de vacances, mettre une quantité de levain dans un réfrigérateur à 4°C maximum et le rafrâichir 2 jours de suite avant de le réutiliser.

- Souche de levain dur 1 kg
- Eau à 35°C 1 l
- Farine de blé bio T80 2 kg

Élaboration d'un levain liquide



1^{er} rafraîchi

● **Chef** 1100 grs ● **Farine T65 - Bio** 1000 grs ● **Eau 25°C** 1 l

> Mélanger au batteur avec la feuille (5 mn environ), pour obtenir un mélange homogène. Laisser fermenter pendant 12h à 25°C.

2^{ème} rafraîchi

● **1^{er} rafraîchi** 3100 grs ● **Farine T65 - Bio** 3000 grs ● **Eau 25°C** 3 l

> Mélanger au batteur avec la feuille (5 mn environ), pour obtenir un mélange homogène. Laisser fermenter pendant 12h à 25°C.

3^{ème} rafraîchi

● **2^{ème} rafraîchi** 9100 grs ● **Farine T65 - Bio** 9000 grs ● **Eau 25°C** 9 l

> Mélanger au batteur avec la feuille (5 mn environ), pour obtenir un mélange homogène. Laisser fermenter pendant 8h à 25°C.

● **Farine de blé bio T150** 500 grs

● **Eau à 35°C** 0,6 l

● **Miel** 20 grs

> *Mélanger à la main tous les ingrédients, et laisser fermenter 24h à 35°C ou 48h à 25°C.*

Stocker le levain liquide entre 5 et 8°C.

Conserver toujours une souche de levain pour pouvoir le rafraîchir.



Rafrâichi d'un levain liquide

> *Rafrâichi du levain liquide à partir d'une souche de levain :*

La souche de levain liquide est livrée dans un seau de 10 litres, la fabrication et la conservation du levain devra se faire dans le seau.

Verser l'eau dans le seau et mélanger avec le levain liquide (au fouet ou à la main).

Ajouter la farine après dilution du levain liquide et mélanger, de manière à obtenir une pâte bien homogène (lisse).

Laisser mûrir pendant 3h à température ambiante. Puis mettre le seau dans un réfrigérateur (5 à 8°C), attendre 8h avant d'utiliser le levain.

Le levain liquide peut se conserver au réfrigérateur sans qu'il perde de son activité pendant un maximum de 2 jours. Le rafraîchi doit donc être fait au moins tous les 2 jours.

Il est important de garder une souche de ce levain liquide pour réaliser le rafraîchi.

Pendant les périodes de vacances, mettre une petite quantité de levain dans un réfrigérateur à 4°C maximum et le rafraîchir 2 jours de suite avant de le réutiliser.

- Souche de levain liquide 1 kg
- Eau à 35°C 2 l
- Farine de blé bio T80 2 kg

Principales difficultés rencontrées lors de la panification au levain naturel

Problèmes	Causes	Solutions
<p>Manque de force et d'acidité. Pain trop peu aromatique.</p>	<ul style="list-style-type: none"> > Levain trop jeune ; > Manque de fermentation ; > Rafrâichis trop fréquents ; > Quantité trop faible de levain par rapport à la masse de pâte. 	<ul style="list-style-type: none"> > Prolonger la période de maturation ; > Augmenter la température de maturation ; > Rafrâichir avec des farines de type plus élevées (ex : T80) ; > Espacer les rafrâichis ; > Augmenter les doses de levain dans les pétrissées.
<p>Excès d'acidité. Pain trop agressif sur le plan gustatif.</p>	<ul style="list-style-type: none"> > Liquéfaction de la pâte ; > Levain trop ancien ; > Périodes de fermentation trop importantes entre rafrâichis ou température trop élevée ; > Trop forte activité bactérienne ; > Quantité de levain trop grande par rapport à la masse de pâte. 	<ul style="list-style-type: none"> > Redémarrer un chef pour fabriquer un nouveau levain ; > Limiter les périodes de maturation entre deux rafrâichis ou abaisser la température ; > Diminuer la dose de levain dans la pâte ; > Ajouter du sel dans le levain pour ralentir la fermentation.

Principales difficultés rencontrées lors de la panification au levain naturel

Problèmes	Causes	Solutions
<p>Manque de développement des pains</p>	<ul style="list-style-type: none"> > Manque d'activité fermentaire (faible dégagement gazeux) ; > Manque de levure permettant ce dégagement gazeux ; > Excès d'acidité qui inhibe l'activité des levures (malgré une population suffisante) ; > Pénalisation par le froid : action prolongée du froid positif ; > Pénalisation par le froid : froid négatif. 	<ul style="list-style-type: none"> > Incorporer de la levure fraîche (0,2% du poids de farine maximum) ; > Obtenir des pâtes plus chaudes ou plus souples en fin de pétrissage ; > Ne pas stocker le levain trop longtemps au froid ; > Ne pas utiliser le froid négatif pour conserver le levain sur une trop longue période.
<p>Manque de force du levain</p>	<ul style="list-style-type: none"> > Manque d'activité (production gazeuse insuffisante par les levures ; > Pâte trop fraîche en fin de pétrissage ; > Quantité de levain trop faible par rapport à la masse de pâte. 	<ul style="list-style-type: none"> > Augmenter le pointage ; > Donner plus de rabat ; > Couler l'eau plus chaude en début de pétrissage ; > Augmenter la dose de levain.



Outils utiles à la panification bio



Couvercle à bac "Le Boulanger Bio"
(pratique pour le travail en froid)
> Code article : COUVEBIO

Bac à pâte "Le Boulanger Bio"
> Code article : BACPABIO



Bac à farine Bio "Le Boulanger Bio"
25 kg de farine
> Code article : BACSTBIO

Chariot à bacs
> Code article : CHARIBAC



Grignette "Le Boulanger Bio"
> Code article : GRIGNBIO

Toile de couche en lin - 2 x 0,70 m
> Code article : TOILELIN

Les tarifs sont à votre disposition auprès de votre commercial.



Kit magasin "Le Boulanger Bio"

Code article

KITPABIO



Option
Grille comptoir fer forgé
(corner bio) 58,5 x 36 x 38,5 cm
GRILCOMP



Ce kit comprend :
1 affiche 50 x 50 avec son cadre, 1 cadre «triptyque», 1 plaque 35 x 17 cm, 100 fiches consommateur, 1 sticker, 1 vitrophanie, 1 pique-prix, 1 ardoise panetière, 2 scratchs, 1 pince-ardoise, 1 feutre craie



Les tarifs sont à votre disposition auprès de votre commercial.



Enseigne et sacherie "Le Boulanger Bio"



Enseigne drapeau
"Le Boulanger Bio" 110 x 95 cm
> Code article : ENSERBIO



Balluchon "Le Boulanger Bio"
> Code article : SCBALBIO

Sachet baguette
"Le Boulanger Bio"
> Code article : SCBTFBIO

La gamme bio des Moulins Bourgeois



Farines

Farine de blé "Le Boulanger Bio" T65 (SAC DE 25 KG)

› Code article : TMBBIO65

Farine de blé "Le Boulanger Bio" T65 (VRAC)

› Code article : TMBBIO65V

Farine de blé "Le Boulanger Bio" T80 (SAC DE 25 KG)

› Code article : TMBBIO80

Farine de blé "Le Boulanger Bio" T110 (SAC DE 25 KG)

› Code article : TMBB110

Farine de blé "Le Boulanger Bio" T150 (SAC DE 25 KG)

› Code article : TMBB150

Farine de seigle "Le Boulanger Bio" T130 (SAC DE 25 KG)

› Code article : TMSEI130

Farine de seigle "Le Boulanger Bio" T170 (SAC DE 25 KG)

› Code article : TMSEI170

Farine de riz (SAC DE 25 KG)

› Code article : FRRIZBIO

Farine de sarrasin (SAC DE 25 KG)

› Code article : FRSARBIO

Farine de maïs (SAC DE 25 KG)

› Code article : FRMAIBIO

Farine de quinoa (SAC DE 25 KG)

› Code article : FRQUINBI

Farine petit épeautre (ou engrain) T80 (SAC DE 25 KG)

› Code article : FREPEABI

Farine de châtaigne (SAC DE 25 KG)

› Code article : FRCHABIO

Farine de grand épeautre bise (SAC DE 25 KG)

› Code article : FREPEBIO

Farine de Kamut T70 (SAC DE 25 KG)

› Code article : FRKAMUBI



Préparations

Préparation pour pain céréales et grains (SAC DE 25 KG)

› Code article : PRCERBIO

Préparation pour pain Intégral (SAC DE 25 KG)

› Code article : PRINTBIO

Préparation pour pain de seigle (SAC DE 25 KG)

› Code article : PRSEIBIO

Graines et fruits

Éclats de blé (SAC DE 15 KG)

› Code article : ECLATBLE

Cerneaux de noix

(SAC DE 10 KG)

› Code article : NOIXBIO

Mélange de graines

Tournesol, lin brun, millet,

sésame, pavot

(SAC DE 5 KG)

› Code article : MELGRBIO

Lin jaune (SAC DE 5 KG)

› Code article : LINDOBIO

Lin brun (SAC DE 25 KG)

› Code article : LINBRBIO

Raisin (SAC DE 12,5 KG)

› Code article : RAISIBIO

Flocons 4 céréales

Blé, seigle, avoine, orge (SAC DE 1,5 KG)

› Code article : FLO4CBIO

Sésame (SAC DE 5 KG)

› Code article : SESAMBIO

Millet (SAC DE 5 KG)

› Code article : MILLEBIO

Tournesol décortiqué

(SAC DE 25 KG)

› Code article : TOURNBIO

Pavot bleu (SAC DE 5 KG)

› Code article : PAVOTBIO

Gros son de blé (SAC DE 5 KG)

› Code article : ISGS

Gros son de seigle (SAC DE 5 KG)

› Code article : ISGSSEIG



Accessoires



■ Le moulalu



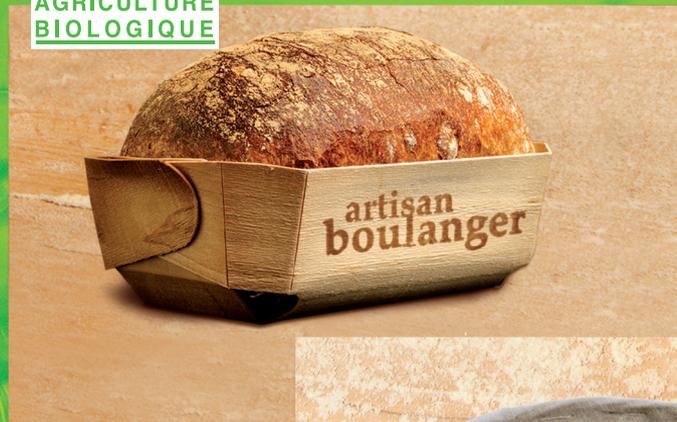
■ Le mini-moule



■ La barquinette



Accessoires



■ La barquette



■ Le moule couronne

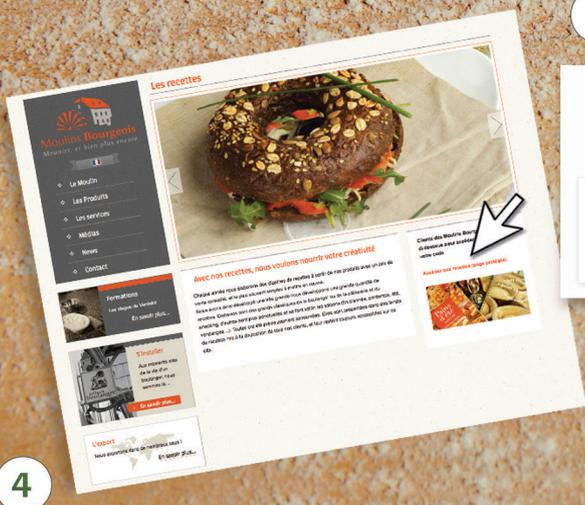


■ Le banneton couronne

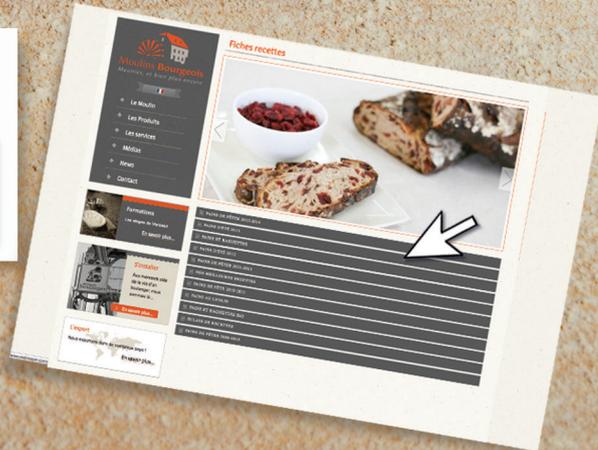
Livret de recette sur internet : Mode d'emploi

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.





5



6

- 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 «Livrets recettes» dans le menu déroulant.
- 4 - Cliquez sur «Accéder aux recettes»
- 5 - Vous accédez à un écran qui vous demande un code : Saisissez votre code client (inscrit sur toutes vos factures Moulins Bourgeois).
- 6 - S'affiche alors une liste de tous les livrets disponibles. Cliquer sur le produit de votre choix pour afficher la recette en détail.
Une fois la recette affichée, vous pouvez facilement l'imprimer.



Notes

A series of 15 horizontal dotted lines for writing notes.

Le Boulanger Bio

LES FARINES DE VERDELLOT

www.moulins-bourgeois.com

77510 Verdelot

Les boulangers démonstrateurs du moulin sont à votre entière disposition
pour toute question concernant la fabrication de vos pains.

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

Mickaël : 06 33 19 78 78

Yvan : 06 87 71 65 63

Grégory : 06 07 64 93 55



Moulins Bourgeois
Meunier, et bien plus encore