

LIVRET DE RECETTES



Moulin Bourgeois



LES
CARRÉS



SOMMAIRE

- Carré céréales (ou Prés ou Champs).....	page 4
- Carré seigle	page 6
- Carré Baltik (ou Olaf ou Scandinave)	page 8
- Carré Free Bread aux graines	page 10
- Carré petit épeautre	page 12
- Carré pain tigré aux fruits & noisettes.....	page 14
- Carré maïs	page 16
- Carré maïs chorizo-etorki*	page 18
- Carré ciabatta	page 20
- Carré meule	page 22
- Carré meule aux 3 fruits.....	page 24
- Carré complet.....	page 26
- Carré pain de mie.....	page 28
- Carré pain brioché pistache & cranberries.....	page 30
- Carré brioche au levain de lait	page 32
- Carré brioche feuilletée	page 34
- Carré pain maison	page 36
- Carré tradition.....	page 38
- Bruschetta pêche, jambon cru et basilic	page 40
- Bruschetta courgette, parmesan et fromage frais.....	page 42
- Club tomate, féta et roquette.....	page 44
- Le croque italien	page 46
- Plaque de moules «Carrés Bourgeois».....	page 48
- Liste farines, préparations, ingrédients par recette (Moulin Bourgeois)	pages 50 à 52

Coût matières :

10 centimes - coeff 10 (si prix de vente 1 €)

> Option : avec la promotion «3 + 1» - coeff 7



CARRÉ CÉRÉALES (OU PRÉS OU CHAMPS)



INGREDIENTS

PRÉPARATION
BAGUETTE DES PRÉS/
BAGUETTE DES CHAMPS* :
1 KG

EAU : 620 G

LEVURE : 12 G

* Pour 1 plaque de moules :
850 g de préparation Prés/Champs



PÉTRISSAGE :

- 5 mn en première vitesse.
- 8 à 9 mn en deuxième vitesse jusqu'au décollement de la pâte.
- Température de pâte en fin de pétrissage : 25°C.

POINTAGE : 15 mn.

PESAGE : 170 g en pâte puis bouler légèrement.

DÉTENTE : 15 mn à température ambiante.

FAÇONNAGE : En petit bâtard serré, fariner le dessus et lamer en chevron ou feuille puis disposer dans les moules «Carrés Bourgeois» préalablement graissés.

APPRÊT : 12 à 15h à 7 - 8°C.

CUISSON : Avec beaucoup de buée.

- 230°C pendant 20 mn.
- Démouler à chaud.



Coût matières :

.12 centimes - coeff 8 [si prix de vente 1 €]

> Option : avec la promotion «3 + 1» - coeff 6

CARRÉ SEIGLE

INGREDIENTS

FARINE DE SEIGLE T130* : 1 KG

**EAU CHAUDE (45 À 50°C) :
800 G**

LEVURE : 3 G

SEL : 25 G

LEVAIN LIQUIDE : 500 G

*** Pour 1 plaque de moules :
900 gr de farine de seigle**



PÉTRISSAGE :

- 7 à 8 mn en première vitesse.
- Pas de deuxième vitesse.
- Température de pâte en fin de pétrissage : 28°C.

POINTAGE : 1h15 à 1h30 dans un endroit assez chaud.

PESAGE : 260 g en pâte.

FAÇONNAGE : Légèrement dans la farine, en petit bâtard très peu serré et mettre dans les moules «Carrés Bourgeois», soudure à gris [apparente].

APPRÊT : 45 mn à 1h à environ 25°C.

CUISSON : Fariner légèrement le dessus à l'aide d'un tamis (pas de lamage).

- 250°C pendant 35 mn.
- Démouler à chaud.

Coût matières :

14 centimes - coeff 7 (si prix de vente 1 €)

> Option : avec la promotion «3 + 1» - coeff 5,3



CARRÉ BALTİK

(OU OLAF OU SCANDINAVE)



INGREDIENTS

PRÉPARATION
PAIN BALTİK*: 1 KG

EAU : 640 G

LEVURE : 14 G

* Pour 1 plaque de moules :
800 gr de préparation Baltik



PÉTRISSAGE :

- 5 mn en première vitesse.
- 8 à 9 mn en deuxième vitesse.
- Température de pâte en fin de pétrissage : 23 - 24°C.

POINTAGE : 15 mn.

PESAGE : 165 g en pâte et bouler légèrement.

DÉTENTE : 10 mn à température ambiante.

FAÇONNAGE : En petit bâtard serré puis tremper le dessus à l'aide d'un pinceau et recouvrir de graines nordik puis disposer dans les moules «Carrés Bourgeois» préalablement graissés.

APPRÊT : 12 à 15h à 7 - 8°C.

CUISSON : Avec beaucoup de buée.

- 240°C pendant 18 mn.
- Démouler à chaud.

Coût matières :

25 centimes - coeff 4 (si prix de vente 1 €)

> Option : avec la promotion «3 + 1» - coeff 3



CARRÉ FREE BREAD AUX GRAINES



INGREDIENTS

PRÉPARATION

FREE BREAD* : 1 KG

EAU TIÈDE (20°C) : 950 G

LEVURE : 25 G

MÉLANGE 5 GRAINES :
200 G

* Pour 1 plaque de moules :
1,1 kg de préparation Free Bread

PÉTRISSAGE :

- 7 à 8 mn en première vitesse, avec tous les ingrédients dont le mélange 5 graines.
- Température de pâte en fin de pétrissage : 24°C.

POINTAGE : Aucun.

PESAGE : 300 g en pâte.

FAÇONNAGE : Mettre en moules «Carrés Bourgeois» préalablement graissés à l'aide d'une corne. Possibilité de soupoudrer dessus un mélange 5 graines (cf page 50).

APPRÊT : 1h30 à 2h à température ambiante.

CUISSON : Pas de lamage.
- 220°C pendant environ 25 mn.
- Démouler à chaud.



Coût matières :

26 centimes - coeff 4 (si prix de vente 1 €)

> Option : avec la promotion «3 + 1» - coeff 3

CARRÉ PETIT ÉPEAUTRE



INGREDIENTS

**FARINE DE PETIT
ÉPEAUTRE BIOLOGIQUE* :**
1 KG

EAU (TB 68) : 700 G

LEVURE : 5 G

SEL : 22 G

**LEVAIN DE PETIT
ÉPEAUTRE :** 300 G

* Pour 1 plaque de moules :
1 kg de farine de petit épeautre
biologique

PÉTRISSAGE :

- 6 à 8 mn en première vitesse.
- Température de pâte en fin de pétrissage : 24 - 25°C.

POINTAGE : 1h à 1h30 à température ambiante.

PESAGE : 250 g en pâte.

FAÇONNAGE : En boule pas trop serrée et disposer dans les moules «Carrés Bourgeois» préalablement graissés.

APPRÊT : 2h à température ambiante.

CUISSON : Légèrement fariner sur le dessus (avec de la farine de petit épeautre).

- Scarifier une croix sur le dessus.
- 250°C pendant 22 mn.
- Démouler à chaud.

Coût matières :

18 centimes - coeff 6 (si prix de vente 1 €)

> Option : avec la promotion «3 + 1» - coeff 4



CARRÉ PAIN TIGRÉ AUX FRUITS & NOISETTES



INGREDIENTS

FARINE PÂTISSÈRE T45* :
1 KG

SEL : 18 G

LEVURE : 30 G À 40 G

EAU (TB 52) : 550 G

SUCRE : 60 G

ŒUFS : 100 G

BEURRE : 100 G

**MÉLANGE FRUITS
& NOISETTES :**
500 G

* Pour 1 plaque de moules :
550 g de farine pâtissière T45

PÉTRISSAGE :

- 5 mn en première vitesse.
- 8 mn en deuxième vitesse et ajouter le mélange «fruits & noisettes» : 2 mn en première vitesse.
- Température de pâte en fin de pétrissage : 23°C.

POINTAGE : 30 mn.

PESAGE : 155 g et bouler.

DÉTENTE : 15 mn.

FAÇONNAGE : En petit bâtard.

APPRÊT : 1h30 à 2h. Au pinceau recouvrir les pâtons d'appareil à tigré avant de les enfourner.

CUISSON : 18 mn dans un four à 220°C.

APPAREIL À TIGRÉ :

Farine de riz : 300 g, eau : 280 g, sucre : 45 g,
levure : 60 g, huile de tournesol : 45 g et sel : 9 g

Mélanger le tout dans un cul de poule au fouet.

Laisser fermenter 1h30 en le remuant 1 fois après 45 mn.

Possibilité de le faire la veille en le laissant directement au froid à 4°C.

Coût matières :

13 centimes - coeff 7,6 (si prix de vente 1 €)

> Option : avec la promotion «3 + 1» - coeff 5,3



CARRÉ MAIS

INGREDIENTS

PRÉPARATION EL MAIS* :

1 KG

EAU : 650 G

LEVURE : 12 G

* Pour 1 plaque de moules :
850 gr de préparation El' Maïs



PÉTRISSAGE :

- 5 mn en première vitesse.
- 8 à 9 mn en deuxième vitesse jusqu'au décollement de la pâte.
- Température de pâte en fin de pétrissage : 23 - 24°C.

POINTAGE : 15 mn.

PESAGE : 170 g en pâte et bouler légèrement.

DÉTENTE : 10 mn à température ambiante.

FAÇONNAGE : En petit bâtard serré, tremper le dessus à l'aide d'un pinceau et recouvrir d'Eclats de Maïs (cf page 51) puis disposer dans les moules «Carrés Bourgeois» préalablement graissés.

APPRÊT : 12 à 15h à 7 - 8°C.

CUISSON : Avec beaucoup de buée.

- 230°C pendant 17 mn.
- Démouler à chaud.

Coût matières :

0.24 centimes - coeff 4 (si prix de vente 1 €)

> Option : avec la promotion «3 + 1» - coeff 3



CARRÉ MAIS CHORIZO- ETORKI*

INGREDIENTS

PRÉPARATION EL MAIS* :
1 KG

EAU : 630 G

LEVURE : 14 G

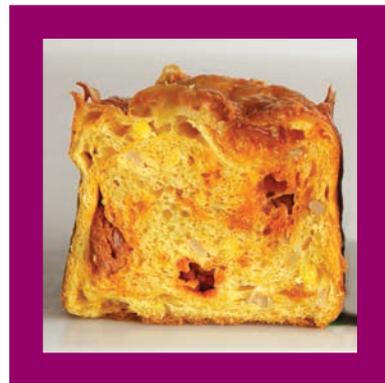
CHORIZO FORT : 400 G

ETORKI : 200 G

* Pour 1 plaque de moules :
610 gr de préparation El' Maïs



* Fromage Basque



PÉTRISSAGE :

- 5 mn en première vitesse.
- 8 à 9 mn en deuxième vitesse jusqu'au décolllement de la pâte, puis incorporer le chorizo et le fromage coupé en dés en première vitesse 2 à 3 mn.
- Température de pâte en fin de pétrissage : 23 - 24°C.

POINTAGE : 20 mn.

PESAGE : 170 g en pâte et bouler légèrement.

DÉTENTE : 10 mn à température ambiante.

FAÇONNAGE : En petit bâtard serré puis disposer dans les moules «Carrés Bourgeois» préalablement graissés.

APPRÊT : 12 à 15h à 7 - 8°C.

CUISSON : 1 coup de lame puis disposer sur le dessus une tranche de fromage (pour un aspect plus gourmand).

- Avec beaucoup de buée.
- 230°C pendant 20 mn.
- Démouler à chaud.



Coût matières :

9 centimes - coeff 11 (si prix de vente 1 €)

> Option : avec la promotion «3 + 1» - coeff 8,3

CARRÉ CIABATTA

INGREDIENTS

**FARINE POUR PAIN DE
TRADITION FRANÇAISE* :**
1 KG

EAU (TB 56) : 700 G

LEVURE : 8 G

SEL : 22 G

LEVAIN LIQUIDE : 150 G

HUILE D'OLIVE : 70 G

*** Pour 1 plaque de moules :**

850 gr de farine pour pain de tradition française



PÉTRISSAGE :

- 7 à 8 mn en première vitesse.
- 3 à 4 mn en deuxième vitesse jusqu'au décolllement de la pâte, puis bassiner avec l'huile d'olive.
- Température de pâte en fin de pétrissage : 24°C.

POINTAGE : 1h30 avec deux rabats toutes les 45 mn, puis mettre à 4°C jusqu'au lendemain.

DÉTENTE : Laisser revenir la pâte environ 1h à température ambiante.

PESAGE : 200 g en pâte.

FAÇONNAGE : Réaliser une petite boule très peu serrée, fleurir avec l'Eclats de Semoule (cf page 51) et mettre en moule «Carrés Bourgeois» préalablement graissés, soudure à gris (apparente).

APPRÊT : 1h à 1h30 à température ambiante.

CUISSON : Pas de lamage.

- 245°C pendant environ 16 mn.
- Démouler à chaud.



Coût matières :

11,5 centimes - coeff 8,6 (si prix de vente 1 €)

> Option : avec la promotion «3 + 1» - coeff 6,5

CARRÉ MEULE

INGREDIENTS

**FARINE DE MEULE
LABEL ROUGE* : 1 KG**

EAU : 700 G

LEVURE : 6 G

SEL : 22 G

**LEVAIN LIQUIDE :
300 G**

**BASSINAGE :
50 G**

* Pour 1 plaque de moules :
780 gr de farine de meule
Label Rouge



PÉTRISSAGE :

- Réaliser une autolyse de 1h (farine + eau) 10 mn en première vitesse. Pas de deuxième vitesse.
- Température de pâte en fin de pétrissage : 24 - 25°C.

POINTAGE : 45 mn à température ambiante puis donner un rabat et mettre à 4°C jusqu'au lendemain.

PESAGE : 200 g en pâte et bouler légèrement.

DÉTENTE : 30 mn à température ambiante.

FAÇONNAGE : En petit bâtard très peu serré et disposer dans les moules «Carrés Bourgeois» préalablement graissés.

APPRÊT : 12 à 15h à 7 -8 °C.

CUISSON : Fariner légèrement le dessus à l'aide d'un tamis et scarifier en croix sur le dessus.

- 245°C pendant 25 mn.
- Démouler à chaud.



Coût matières :

17 centimes - coeff 5,8 (si prix de vente 1 €)

> Option : avec la promotion «3 + 1» - coeff 4,4

CARRÉ MEULE AUX 3 FRUITS

INGREDIENTS

**FARINE DE MEULE
LABEL ROUGE* : 1 KG**

EAU : 700 G

LEVURE : 10 G

SEL : 22 G

LEVAIN LIQUIDE : 300 G

BASSINAGE : 70 G

**MÉLANGE 3 FRUITS
«NOISETTES - RAISINS -
PISTACHES» : 600 G**

* Pour 1 plaque de moules :
660 gr de farine de meule Label Rouge



PÉTRISSAGE :

- Réaliser une autolyse de 1h (farine + eau) 10 mn en première vitesse. Pas de deuxième vitesse.
- Puis en fin de pétrissage, incorporer le mélange de fruits 2 à 3 mn en première vitesse.
- Température de pâte en fin de pétrissage : 24 - 25°C.

POINTAGE : : 45 mn à température ambiante puis donner un rabat et mettre à 4°C jusqu'au lendemain.

PESAGE : 220 g en pâte et bouler légèrement.

DÉTENTE : 30 mn à température ambiante.

FAÇONNAGE : En petit bâtard très peu serré et disposer dans les moules «Carrés Bourgeois» préalablement graissés.

APPRÊT : 12 à 15h à 7 - 8°C.

CUISSON : Fariner légèrement le dessus à l'aide d'un tamis. 240°C pendant 25 mn. Démouler à chaud.

Coût matières :

9 centimes - coeff 11 (si prix de vente 1 €)

> Option : avec la promotion «3 + 1» - coeff 8



CARRÉ COMPLET



INGREDIENTS

**PREPARATION
PAIN COMPLET* :**
1 KG

EAU : 700 G

LEVURE : 8 G

* Pour 1 plaque de moules :
780 gr de préparation pain complet



PÉTRISSAGE :

- 5 mn en première vitesse.
- 5 à 6 mn en deuxième vitesse.
- Température de pâte en fin de pétrissage : 23 - 24°C.

POINTAGE : 15 mn.

PESAGE : 165 g en pâte puis bouler légèrement.

DÉTENTE : 10 mn à température ambiante.

FAÇONNAGE : En petit bâtard serré puis lamer en saucisson et disposer dans les moules «Carrés Bourgeois» préalablement graissés.

APPRÊT : 12 à 15h à 7 - 8°C.

CUISSON : Avec beaucoup de buée.

- 240°C pendant 20 mn.
- Démouler à chaud.



Coût matières :

9,5 centimes - coeff 10 (si prix de vente 1 €)

> Option : avec la promotion «3 + 1» - coeff 7,8

CARRÉ PAIN DE MIE

INGREDIENTS

FARINE GRUAU EXTRA :
700 G

FARINE T150 : 300 G

LAIT : 550 G

SUCRE : 70 G

LEVURE : 20 G

SEL : 20 G

LEVAIN LIQUIDE : 100 G

BEURRE : 150 G



PÉTRISSAGE :

- 5 mn en première vitesse.
- 5 à 6 mn en deuxième vitesse jusqu'au lissage de la pâte et ajouter le beurre 2 à 3 mn en première vitesse.
- Température de pâte en fin de pétrissage : 23 - 24°C.

POINTAGE : 30 mn.

PESAGE : 140 g en pâte et partager en 2 parts égales puis bouler légèrement (soit 70 g par boule).

DÉTENTE : 10 mn à température ambiante.

FAÇONNAGE : En deux petites boules serrées et disposer dans les moules «Carrés Bourgeois» préalablement graissés.

APPRÊT : 12 à 15h à 7 -8°C.

CUISSON : Avec beaucoup de buée.

- 220°C pendant 16 mn.
- Démouler à chaud.

Coût matières :

16 centimes - coeff 6 (si prix de vente 1 €)

> Option : avec la promotion «3 + 1» - coeff 4,6



CARRÉ PAIN BRIOCHÉ PISTACHE & CRANBERRIES



INGREDIENTS

FARINE PAIN COURANT :
1 KG

SEL : 18 G

LEVURE : 30 G À 40 G

EAU (TB 52) : 550 G

SUCRE : 60 G

PÂTE À PISTACHE : 90 G

ŒUFS : 100 G

BEURRE : 100 G

CRANBERRIES :
500 G

PÉTRISSAGE :

- 5 mn en première vitesse.
- 8 mn en deuxième vitesse et ajouter les cranberries
- 2 mn en première vitesse.
- Température de pâte en fin de pétrissage : 23°C.

POINTAGE : 45 mn.

PESAGE : 160 g en pâte et bouler.

FAÇONNAGE : En petit bâtard et mettre dans les moules «Carrés Bourgeois» préalablement graissés.

APPRÊT : 2h à 2h30 à 25°C.

CUISSON : 18 mn dans un four à 220°C.



Coût matières :

16 centimes - coeff 6 (si prix de vente 1 €)

> Option : avec la promotion «3 + 1» - coeff 4,6

CARRÉ BRIOCHE AU LEVAIN DE LAIT



INGREDIENTS DU LEVAIN DE LAIT

FARINE PÂTISSÈRE T45
VIENNOISERIE MAISON : 165 G

SOUCHE DE LEVAIN
LIQUIDE : 50 G

LAIT (45°C) : 80 G

LAISSER FERMENTER A 25°C
PENDANT ENVIRON 3H.

INGREDIENTS

FARINE PÂTISSÈRE T45
VIENNOISERIE MAISON : 1 KG

LEVAIN DE LAIT : 295 G

SEL : 23 G

ŒUFS : 8 UNITÉS SOIT ENV. 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.

PESAGE : 140 g en pâte et partager en 3 parties égales.

DÉTENTE : 20 mn à température ambiante.

FAÇONNAGE : En tresse à 3 branches.

APPRÊT : 12 à 14h à 7 - 8°C.

CUISSON : Dorer et saupoudrer légèrement de sucre grain.

- 150 à 160°C pendant environ 17 mn.
- Démouler à chaud.

Coût matières :

22 centimes - coeff 4,5 (si prix de vente 1 €)

> Option : avec la promotion «3 + 1» - coeff 3,4



CARRÉ BRIOCHE FEUILLETÉE



INGREDIENTS

FARINE PÂTISSÈRE T45
VIENNOISERIE MAISON :
1 KG

ŒUFS : 650 G

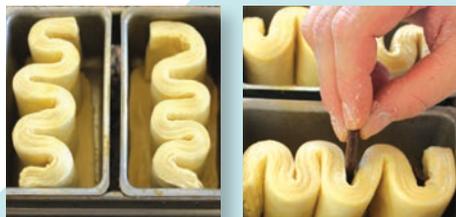
SEL : 20 G

LEVURE : 30 G

BEURRE : 300 G

CRÈME LIQUIDE : 100 G

FLEUR D'ORANGER : 10 G



PÉTRISSAGE :

- 5 mn en première vitesse.
- 5 à 6 mn en deuxième vitesse puis bassiner avec la crème liquide.
- Température de pâte en fin de pétrissage : 23 - 24°C.

POINTAGE : 30 mn et étaler sur une plaque et refroidir au congélateur.

TOURRAGE : Avec 25 % de beurre au kilo de pâte, réaliser deux tours doubles.

DÉTENTE : 1h à 4°C.

FAÇONNAGE : Couper en bande de 2 cm d'épaisseur et environ la longueur du moule (environ 120 g de pâte) et déposer en zig zag sur la tranche en moule «Carrés Bourgeois» préalablement graissés. Possibilité de rajouter des bâtons chocolat entre les couches de pâte (voir photo).

APPRÊT : 2h à 2h30 à 25°C.

CUISSON : Dorer.

- 160°C pendant 17 mn.
- Démouler à chaud.

Coût matières :

7 centimes - coeff 14 (si prix de vente 1 €)

> Option : avec la promotion «3 + 1» - coeff 10,7



CARRÉ PAIN MAISON



INGREDIENTS

FARINE PAIN COURANT :
1 KG

EAU (TB 52) : 650 G

LEVURE : 15 G

SEL : 19 G



PÉTRISSAGE :

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

- 5 mn en première vitesse.
- 10 mn en deuxième vitesse.
- Température de pâte en fin de pétrissage : 23°C.

POINTAGE : 30 mn.

PESAGE : 160 g en pâte et bouler légèrement.

DÉTENTE : 20 mn à température ambiante.

FAÇONNAGE : En petit bâtard et mettre en moules «Carrés Bourgeois» préalablement graissés.

APPRÊT : 12 à 14h à 7 - 8°C.

CUISSON : Légèrement fariner.

- 3 à 4 coups de lame en saucisson.
- 230°C pendant environ 18 mn.
- Démouler à chaud.

Coût matières :

8,5 centimes - coeff 12 (si prix de vente 1 €)

> Option : avec la promotion «3 + 1» - coeff 9



CARRÉ TRADITION



INGREDIENTS

**FARINE POUR PAIN
DE TRADITION
FRANÇAISE : 1 KG
EAU (TB 60) : 700 G**

LEVURE : 8 G

SEL : 20 G

**BASSINAGE :
20 A 30 G**



PÉTRISSAGE :

Réaliser une autolyse (farine + eau) pendant 30 mn.
- 10 mn en première vitesse.
- Température de pâte en fin de pétrissage : 22 - 23°C.

POINTAGE : 1h avec 2 rabats toutes les 30 mn.

PESAGE : 165 g en pâte, puis bouler légèrement.

DÉTENTE : 30 mn à température ambiante.

FAÇONNAGE : En petit bâtard pas trop serré et disposer dans les moules «Carrés Bourgeois» préalablement graissés.

APPRÊT : 1h30 à température ambiante.

CUISSON : Légèrement fariner.

- Scarifier avec 1 coup de lame sur le dessus.
- 250°C pendant 18 mn.
- Démouler à chaud.

Prix de vente :

2 € pièce - coeff 4,5



BRUSCHETTA PÊCHE, JAMBON CRU ET BASILIC

POUR 6 TARTINES FORMAT CARRÉ

INGREDIENTS

PÊCHES : 2

CASSONADE : 10 G

**TRANCHES
DE JAMBON CRU : 6**

**FEUILLES
DE BASILIC : 18**

**FROMAGE FRAIS
FOUETTÉ : 100 G**

RECETTE :

Faire griller les tranches de pain au four avec un filet d'huile d'olive.

Eplucher et découper les pêches en quartiers assez fins avant de les faire rôtir au four saupoudrés de cassonade (6 à 10 mn à 200°C).

Sortir les quartiers lorsqu'ils commencent à caraméliser.

Sur les tranches de pain, tartiner une fine couche de fromage frais. Ensuite déposer une tranche de jambon cru, les quartiers de pêche et le basilic.

Saler, poivrer, ajouter du fromage frais émietté sur le dessus.

Prix de vente :

2 € pièce - coeff 6,5



BRUSCHETTA COURGETTE, PARMESAN ET FROMAGE FRAIS

POUR 6 TARTINES FORMAT CARRÉ (TRANCHÉES DANS LA LONGUEUR)

INGREDIENTS

COURGETTES : 300 G

DEMI CITRON : 1

HUILE D'OLIVES : 15 G

SEL : 3 G

FROMAGE FRAIS

FOUETTÉ : 100 G

PARMESAN : 75 G

RECETTE :

Couper à la mandoline les courgettes.

Les placer dans un cul de poule et les assaisonner avec le jus de citron, l'huile et le sel.

Faire griller les tartines au four 5 à 6 mn.

Une fois refroidi, tartiner de fromage frais en ajoutant du parmesan avant de mettre les rubans de courgette.

Pour finir, saupoudrer de parmesan.

Prix de vente :

2 € pièce - coeff 4,5



CLUB TOMATE, FÊTA ET ROQUETTE

8 TRANCHES DE CARRÉ (TRANCHÉES DANS LA LONGUEUR)

INGREDIENTS

FÊTA : 100 G

POIVRE : 4 G

TOMATES CONFITES : 12

ROQUETTE : 30 G

THYM : 4 G

RECETTE :

Mélanger la féta avec le poivre et le thym haché.

Pour le montage mettre de la féta sur la tranche inférieure, répartir les tomates confites coupées en lamelles.

Pour finir parsemer de roquette et refermer d'une tranche de pain.

Petite astuce : couper votre club en deux afin de bien voir la garniture.

Prix de vente :

2 € pièce - coeff 5



LE CROQUE ITALIEN

**POUR UNE TARTINE : DEUX TRANCHES DE COMPLET
(TRANCHÉES DANS LA LONGUEUR)**

INGREDIENTS

PESTO VERT : 10 G
TOMATES CERISE : 3
**RONDELLES
DE MOZZARELLA : 2**
**TRANCHE DE JAMBON
CRU (PARME) : 1**

RECETTE :

Répartir uniformément le pesto sur la tartine inférieure uniquement.

Couper les tomates cerise en deux et les disposer côté lisse vers le bas.

Ajouter les deux rondelles de mozzarella et le jambon cru.

Refermer avec la deuxième tranche de pain de complet et mettre au four à 220°C une petite dizaine de minutes.

Possibilité de rajouter un peu de parmesan sur le dessus de la tartine avant enfournement.



boulat

Moulin's
Meunier, et bien

PLAQUE DE MOULES «CARRÉS BOURGEOIS»

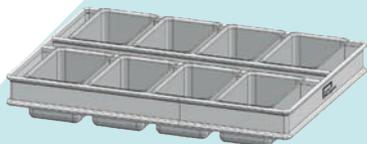


PRIX DE VENTE : 63,30€ HT LA PLAQUE

3 PLAQUES
DE MOULES



+1 OFFERTE



PROMOTION

**3 PLAQUES ACHETÉES,
1 OFFERTE**

Soit un coût de revient de :
47,48€ HT la plaque

LISTE FARINES, PRÉPARATIONS, INGRÉDIENTS PAR RECETTE

• Carré céréales pages 4 - 5



Préparation Baguette des Prés /
Baguette des champs
> Sac de 25 kg : 38,25 €HT

• Carré seigle pages 6 - 7



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

• Carré Baltik pages 8 - 9



Préparation Baltik
> Sac de 25 kg : 50,75€HT
Préparation Baltik
(avec balluchon)
> Sac de 25 kg : 52,75€HT
Préparation Baltik
(avec mélange de graines)
> Sac de 25 kg : 54,81€HT
Préparation Baltik
(avec mélange de graines
et avec balluchon)
> Sac de 25 kg : 56,81€HT

• Carré Free Bread aux graines pages 10 - 11



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

Préparation
Free Bread
(avec balluchon)
> Sac de 15 kg :
23,40€HT



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

• Carré petit épeautre
pages 12 - 13



Farine de petit épeautre bio
> Sac de 25 kg :
97,75 €HT

• Carré pain tigré aux fruits et noisettes pages 14 - 15



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



Fruits et noisettes (Raisins blonds, cranberry, abricot, mangue, noisettes)
> Seau de 5 kg :
35,10€HT

• Carré maïs pages 16 - 17
+ Carré maïs chorizo - Etorki pages 18 - 19



Préparation El'Maïs (avec Eclats de Maïs)
> Sac de 15 kg : 26,25€HT
Préparation El'Maïs (sans Eclats de Maïs)
> Sac de 15 kg : 23,59€HT



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

• Carré ciabatta pages 20 - 21



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

• Carré meule pages 22 - 23
+ Carré meule aux 3 fruits pages 24 - 25



Farine de meule T80 Label Rouge
> Sac de 25 kg : 25,75€HT
Farine de meule T80 Label Rouge (avec sachet)
> Sac de 25 kg : 27,50€HT
Farine de meule T80 Label Rouge (avec balluchon)
> Sac de 25 kg : 27,50€HT



Mélange 3 Fruits (raisins, noisettes, pistaches)
> Seau de 5 kg : 82,10€HT

LISTE FARINES, PRÉPARATIONS, INGRÉDIENTS PAR RECETTE

- Carré complet pages 26 - 27



Préparation pain complet
> Sac de 25 kg : 30,38 €HT

- Carré pain de mie pages 28 - 29



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

- Carré pain brioché pistache
et cranberries pages 30 - 31



Cranberries
> Carton de 4,54 kg
37,22 €HT

- Carré brioche au levain de lait
pages 32 - 33

- Carré brioche feuilletée
pages 34 - 35



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

**LES BOULANGERS
DÉMONSTRATEURS
DU MOULIN SONT À VOTRE
ENTIÈRE DISPOSITION
POUR TOUTE QUESTION
CONCERNANT LA FABRICATION
DE VOS PAINS CARRÉS.
N'HÉSITÉS 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
Guillaume : 06 83 91 15 84
Mickaël : 06 33 19 78 78
Yvan : 06 87 71 65 63**

moulins-bourgeois.com

77510 Verdelot • France • Tél. : 00 33 (1) 64 04 81 04 •  facebook.com/moulinsbourgeois/



Moulins Bourgeois
Meunier, et bien plus encore