

EUROPAIN

2018



Moulins Bourgeois

Petite restauration

Viennoiseries

Les Carrés

La Bel Air

Sommaire

La Bel Air

- La Bel Air.....pages 4 - 5

Les Carrés

- Carré des Prés (ou des Champs)pages 6 - 7
- Carré Baltik (ou Olaf)pages 8 - 9
- Carré Maïs.....pages 10 - 11
- Carré Le Vaillant.....pages 12 - 13
- Carré Bel Air Curcuma et Amandes caraméliséespages 14 - 15
- Carré Pain de mie Chocolat / Menthe.....pages 16 - 17
- Carré Pain de mie Pistache / Chocolat blanc.....pages 18 - 19
- Carré Pain de mie Fraises / Cranberries.....pages 20 - 21
- Carré Pain de mie Façon Panettonepages 22 - 23
- Carré Pain de mie Noisettes / Pâte à tartinerpages 24 - 25
- Carré Pain de mie Tigré.....pages 26 - 27

Viennoiseries

- Pâte levée Feuilletéepages 28 - 29
- Brioche Fondantepages 30 - 31
- Brioche Mœlleusepages 32 - 33
- Brioche Bicolore.....pages 34 - 35
- Brioche Feuilletée.....pages 36 - 37

Sommaire

Petite restauration

- La petite Bel Air gourmandepages 38 - 39
- Bagel Baltik Saumon.....pages 40 - 41
- Piccolo El' Maïs Poulet / Poivron.....pages 42 - 43
- Piccolo Végétarienpages 44 - 45
- Piccolo Poire.....pages 46 - 47
- Piccolo Radis noir / Jambon cru.....pages 48 - 49
- Prés Chèvre / Miel.....pages 50 - 51
- Le Parisien Jambon / Beurre / Emmentalpages 52 - 53
- Club Baltikpages 54 - 55
- Tartines.....pages 56 - 57
- Focaccia Printanièrepages 58 - 59
- Tourte Légumes du soleilpages 60 - 61
- Tourte Carottes / Poireaux / Céleris.....pages 62 - 63

Annexes

- Moules.....pages 64 à 67
- Liste des farines, préparations, ingrédientspages 68 - 69



La Bel Air

- Bel Air 1 kg
- Eau (TB 55°C)..... 700 g
- Levure 5 à 7 g
- Sel 20 g
- Bassinage..... 10 à 50 g

Pétrissage : Spiral > mélanger l'eau et la farine 3 à 4 mn en 1^{ère} vitesse.
> réaliser une autolyse de 30 mn (eau + farine).
> 2 mn en 1^{ère} vitesse avec sel et levure > 7 à 10 mn en 2^{ème} vitesse.
> Température de pâte en fin de pétrissage : 22 - 23°C.

Décuvage : à l'eau, vaporiser le bac à l'aide d'un pulvérisateur.

Pointage :

Avec chambre 200 / 12

Mettre directement en chambre et enclencher le cycle de fermentation (12h - possibilité d'aller jusqu'à 72h).

Sans chambre 200 / 12

- > **Pour du 24h :** 1h à température ambiante puis stocker en chambre à 4°- 5°C.
- > **Pour du 48h :** 30 mn à température ambiante puis stocker en chambre à 4°- 5°C.
- > **Pour du 72h :** directement en chambre à 4°- 5°C.

Pesage :

Avec chambre 200 / 12

A 360 g au bout de 12h minimum.

Sans chambre 200 / 12

Le lendemain 360 g en pâte.

Façonnage : mettre les pâtons dans l'Eclats de Fleurage et mettre en façonneuse rouleau desserré. Tourner sur couche soudure apparente.

Apprêt : 15 à 20 mn à température ambiante.

Cuisson : donner des petites « griffes » tous le long de la baguette.
260°C / 270°C. 16 à 17 mn.

€ **Prix de vente conseillé :** 1 € pièce - Coeff 8



Carré des Prés

(ou des Champs)

- Préparation Baguette des Prés/
Baguette des Champs*1 kg
- Eau 620 g
- Levure12 g

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



Pétrissage :

- > 5 mn en 1^{ère} vitesse.
- > 8 à 9 mn en 2^{ème} 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.

Variante : possibilité d'incorporer au kilo de pâte :

- 300 g d'olive verte dénoyautée

€ Prix de vente conseillé : 1 € (coût matière : 0,10 €) - Coeff 10



Carré Baltik

(ou Olaf)

- Préparation Pain Baltik / Olaf.....1 kg
- Eau 640 g
- Levure14 g

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



Pétrissage : > 5 mn en 1^{ère} vitesse.

> 8 à 9 mn en 2^{ème} 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 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.

€ **Prix de vente conseillé :** 1 € (coût matière : 0,14 €) - Coeff 7



Carré Maïs

- Préparation El' Maïs1 kg
- Eau..... 650 g
- Levure12 g

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



Pétrissage : > 5 mn en 1^{ère} vitesse.

> 8 à 9 mn en 2^{ème} 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 puis 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 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.

Variante : possibilité d'incorporer au kilo de pâte :

- 300 g de chorizo fort
- 250 g poivrons 3 couleurs (rouge, vert et jaune)



€ Prix de vente conseillé : 1 € (coût matière : 0,13 €) - Coeff 7,6



Carré Le Vaillant

- Préparation Vaillant1 kg
- Eau 700 g
- Levure10 g
- Bassinage.....20 g

* Pour 1 plaque de moules :
790 g de préparation Vaillant



Pétrissage :

- > 7 mn en 1^{ère} vitesse.
- > 4 à 5 mn en 2^{ème} vitesse (jusqu'au décollement de la pâte), puis rajouter le bassinage 2 à 3 mn en 1^{ère} vitesse.
- > Température de pâte en fin de pétrissage : 23°C.

Pointage : 30 mn et donner un rabat puis stocker à 4°C jusqu'au lendemain.

Pesage : 170 g.

Détente : 20 mn.

Façonnage : en petit bâtard et mettre en moule «Carrés Bourgeois» préalablement graissés.

Apprêt : 1h30 à température ambiante.

Cuisson : 30 mn à 235°C.

€ **Prix de revient :** 0,12 € pièce - Coeff 6



Carré Bel Air

Curcuma et Amandes caramélisées

- Bel Air1 kg
- Eau (TB 55°C)..... 700 g
- Levure 5 à 7 g
- Sel20 g
- Bassinage..... 10 à 50 g
- Curcuma5 g
- Amandes caramélisées..... 250 g

* Pour 1 plaque de moules :
830 g de Bel Air



- > Mélanger l'eau et la farine 3 à 4 mn en 1^{ère} vitesse.
- > Réaliser une autolyse de 30 mn (eau + farine).
- Pétrissage :** > 2 mn en 1^{ère} vitesse avec tous les ingrédients sauf le curcuma et les amandes > 7 à 10 mn en 2^{ème} vitesse puis rajouter 2 à 3 mn en 1^{ère} vitesse les amandes et le curcuma.
- > Température de pâte en fin de pétrissage : 23°C.
- Décuvage :** à l'eau, vaporiser le bac à l'aide d'un pulvérisateur.
- Pointage :** 30 mn et donner un rabat puis stocker à 4°C jusqu'au lendemain.
- Pesage :** 180 g.
- Façonnage :** bouler légèrement dans la semoule et mettre en moules «Carrés Bourgeois» soudure à gris.
- Apprêt :** 1h à 1h30
- Cuisson :** possibilité de mettre 3 coups de lame sur le dessus. 30 mn à 235°C.

€ **Prix de vente conseillé :** 1,20 € pièce - Coeff 6



Carré – Pain de mie

Chocolat / Menthe

- Farine Gruau Extra T55.....1 kg
- Lait..... 700 g
- Levain liquide 150 g
- Sel20 g
- Sucre 150 g
- Levure20 g
- Beurre 150 g
- Crème fraîche épaisse 100 g
- Poudre de cacao80 g
- Pépites de chocolat..... 300 g
- Ricqlès arôme menthe*3 à 4 gouttes

*en pharmacie



Pétrissage : incorporer tous les ingrédients sauf la crème épaisse.

> 4 mn en 1^{ère} vitesse > 6 à 7 mn en 2^{ème} vitesse, puis incorporer la crème
2 à 3 mn en 1^{ère} vitesse avec les pépites de chocolat et le Ricqlès.

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

Pointage : 30 mn à température ambiante.

Pesage : 160 g en pâte.

Façonnage : en bâtard court et mettre en moule «Carrés Bourgeois».

Apprêt : 2h à 25°C.

Cuisson : 22 mn à 220°C.

€ **Prix de vente conseillé :** 0,98 € pièce - Coeff 7



Carré - Pain de mie

Pistache / Chocolat blanc

- Farine Gruau Extra T55.....1 kg
- Lait 600 g
- Levain liquide 150 g
- Sel20 g
- Sucre 100 g
- Levure20 g
- Beurre 150 g
- Crème fraîche épaisse 100 g
- Pâte de pistache.....80 g
- Pistoles de chocolat blanc..... 300 g



Pétrissage : incorporer tous les ingrédients sauf la crème épaisse.

> 4 mn en 1^{ère} vitesse.

> 6 à 7 mn en 2^{ème} vitesse, puis incorporer la crème 2 à 3 mn en 1^{ère} vitesse avec les pistoles de chocolat blanc.

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

Pointage : 30 mn à température ambiante.

Pesage : 160 g en pâte.

Façonnage : en bâtard court et mettre en moule «Carrés Bourgeois».

Apprêt : 2h à 25°C.

Cuisson : 22 mn à 220°C.

€ **Prix de vente conseillé :** 0,80 € pièce - Coeff 5



Carré – Pain de mie

Fraises / Cranberries

- Farine Gruau Extra T55.....1 kg
- Lait 300 g
- Levain liquide 150 g
- Sel20 g
- Sucre 120 g
- Levure20 g
- Beurre 150 g
- Crème fraîche épaisse 100 g
- Purée de fraises..... 300 g
- Cranberries..... 350 g



Pétrissage : incorporer tous les ingrédients sauf la crème épaisse.

> 4 mn en 1^{ère} vitesse.

> 6 à 7 mn en 2^{ème} vitesse, puis incorporer la crème 2 à 3 mn en 1^{ère} vitesse avec les cranberries.

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

Pointage : 30 mn à température ambiante.

Pesage : 160 g en pâte.

Façonnage : en bâtard court et mettre en moule «Carrés Bourgeois».

Apprêt : 2h à 25°C.

Cuisson : 22 mn à 220°C.

€ **Prix de vente conseillé :** 0,75 € pièce - Coeff 5



Carré – Pain de mie

Façon Panettone

- Farine Gruau Extra T55.....1 kg
- Lait 600 g
- Levain liquide 150 g
- Sel20 g
- Sucre 120 g
- Levure20 g
- Beurre 150 g
- Crème fraîche épaisse 100 g
- Mélange noisettes et fruits 400 g



Pétrissage : incorporer tous les ingrédients sauf la crème épaisse.

> 4 mn en 1^{ère} vitesse.

> 6 à 7 mn en 2^{ème} vitesse, puis incorporer la crème 2 à 3 mn en 1^{ère} vitesse avec le mélange noisettes et fruits.

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

Pointage : 30 mn à température ambiante.

Pesage : 180 g en pâte.

Façonnage : en bâtard court et mettre en moule «Carrés Bourgeois».

Apprêt : 2h à 25°C.

Cuisson : à l'aide d'une spatule, étaler la macaronade* sur le dessus du pain de mie. 22 mn à 220°C.

Décor : une fois refroidi, saupoudrer de sucre glace sur le dessus.

***Appareil macaronade** ● Sucre en poudre : 110 g ● Farine : 55 g
Blancs d'œufs : 190 g ● Amandes poudre : 110 g

€ **Prix de vente conseillé :** 0,85 € pièce - Coeff 5



Carré - Pain de mie

Noisettes / Pâte à tartiner

- Farine Gruau Extra T55.....1 kg
- Lait..... 600 g
- Levain liquide 150 g
- Sel20 g
- Sucre 120 g
- Levure20 g
- Beurre 150 g
- Crème fraîche épaisse 100 g
- Pâte à tartiner 200 g
- Noisettes torréfiées..... 300 g



Pétrissage : incorporer tous les ingrédients sauf la crème épaisse.

> 4 mn en 1^{ère} vitesse.

> 6 à 7 mn en 2^{ème} vitesse, puis incorporer la crème 2 à 3 mn en 1^{ère} vitesse avec les brisures de noisettes torréfiées.

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

Pointage : 30 mn à température ambiante.

Pesage : 180 g en pâte.

Façonnage : en bâtard court et mettre en moule «Carrés Bourgeois».

Apprêt : 2h à 25°C.

Cuisson : à l'aide d'une spatule, étaler le craquelin* sur le dessus du pain de mie. Après avoir mis le craquelin, parsemer légèrement de pralin sur le dessus. Une fois refroidi, saupoudrer légèrement de sucre glace. 22 mn à 220°C.

***Appareil craquelin** ● Sucre en poudre : 110 g ● Farine : 55 g
Blancs d'œufs : 190 g ● Amandes poudre : 100 g ● Poudre de cacao : 20 g

€ **Prix de vente conseillé :** 0,90 € pièce - Coeff 5



Carré - Pain de mie

Tigré

- | | |
|-------------------------------------|--------------------------------------------|
| ● Farine Gruau Extra T55.....1 kg | Ingrédients de l'appareil à tigré : |
| ● Lait 600 g | ● Farine de riz.....1 kg |
| ● Levain liquide 150 g | ● Eau 750 à 800 g |
| ● Sel20 g | ● Sel20 g |
| ● Sucre 120 g | ● Sucre 150 g |
| ● Levure20 g | ● Levure 200 g |
| ● Beurre 150 g | ● Huile de Tournesol 150 g |
| ● Crème fraîche épaisse 100 g | |

Recette de l'appareil à tigré : mélanger le tout au fouet dans un cul de poule. Faire fermenter 1h l'appareil avant de s'en servir ou possibilité de le faire la veille et de le mettre directement au froid à 4°C filmé pour éviter le croûtage.

Pétrissage : incorporer tous les ingrédients sauf la crème épaisse.

> 4 mn en 1^{ère} vitesse > 6 à 7 mn en 2^{ème} vitesse, puis incorporer la crème 2 à 3 mn en 1^{ère} vitesse.

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

Pointage : 30 mn à température ambiante.

Pesage : 180 g en pâte.

Façonnage : en bâtard court et mettre en moule «Carrés Bourgeois».

Apprêt : 2h à 25°C.

Cuisson : mettre l'appareil à Tigré au pinceau juste avant l'enfournement et mettre de la buée. 22 mn à 220°C.

€ **Prix de vente conseillé :** 0,86 € pièce - Coeff 9



Pâte levée

feuilletée

- Farine Pâtissière T451 kg
- Sel20 g
- Sucre poudre 140 g
- Levure boulangère40 g
- Améliorant (fac)5 g
- Oeufs50 g
- Crème liquide..... 100 g
- Levain liquide 100 g
- Lait entier 100 g
- Eau froide : 315 g
- Beurre :50 g



Pétrissage : > 6 mn en 1^{ère} vitesse.

> 6 mn en 2^{ème} vitesse.

> Température de pâte en fin de pétrissage : 21°C.

Pesage : en pâtons de 3,5 kg, aplatir sur 4 cm d'épaisseur.

> Filmer puis placer au froid entre 0 et 2°C jusqu'au lendemain.

> Beurrer avec 1 kg de beurre, donner 2 tours double.

Détente : au froid 20 mn.

Façonnage : Abaisser au laminoir à 3,5 puis détailler suivant choix.

Cuisson : au four ventilé : 17 mn à 160°C et au four à sole : 17 mn à 200°C.

€ **Prix de vente conseillé** : 0,95 € pièce - Coeff 4



Brioche Fondante

au levain de lait

Ingrédients du levain de lait :

- Farine Pâtissière T45 165 g
- Souche de levain liquide 50 g
- Lait (45°C) 80 g

> Laisser fermenter à 25°C pendant environ 3h.

Ingrédients :

- Farine Pâtissière T45 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 1^{ère} 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 1^{ère} vitesse > Température de pâte en fin de pétrissage : 24°C.

Pointage : 2h à température ambiante.

Pesage : 450 g : 3 branches de 150 g.

Détente : 20 mn à température ambiante.

Façonnage : en tresse à 3 branches et mettre en moule spécial brioche.

Apprêt : 12 à 14h à 7 - 8°C.

Cuisson : Dorer. 150 à 160°C pendant environ 17 mn. Démouler à chaud.



€ Prix de vente conseillé : 10 € le kilo - Coeff 5



Brioche Mœlleuse

- Préparation Brioche Mœlleuse1 kg
- Eau froide..... 450 à 480 g
- Beurre frais 250 g
- Sucre70 g
- Levure40 g



Pétrissage : mélanger l'eau froide et la levure pendant 5 mn en 1^{ère} vitesse. Puis de 12 à 15 mn en 2^{ème} vitesse (jusqu'au décollement de la pâte). Incorporer le sucre en pluie pendant 2 à 3 mn en 1^{ère} vitesse. Et enfin incorporer le beurre en 3 - 4 fois en 1^{ère} vitesse jusqu'au lissage de la pâte pendant 5 à 6 mn.

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

Pointage : 30 mn à température ambiante.

Division : 3 pâtons à 120 g, mise en forme assez serrée.

Détente : 30 mn à température ambiante.

Façonnage : réaliser une tresse à 3 branches. Puis disposer dans le moule de cuisson technique.

Apprêt : > **En direct :** 26 - 27°C pendant 2h à 2h30.

> **En pousse lente :** 10°C pendant 12 à 15h.

Cuisson : dorer et cuire à 150°C environ pendant 45 à 50 mn.

Ressuage : 2h.

Ensachage : une fois que la brioche est bien refroidie.

€ **Prix de vente conseillé :** 14 € le kilo - Coeff 6



Brioche Bicolore

Ingrédients du levain de lait :

- Farine Pâtissière T45 165 g
- Souche de levain liquide 50 g
- Lait (45°C) 80 g

> Laisser fermenter à 25°C pendant environ 3h.

Ingrédients de la pâte chocolat :

- Brioche nature 1,6 kg
- Cacao poudre 50 g
- Lait 50 g
- Pépites de chocolat 300 g

> Mélanger en 1^{re} vitesse jusqu'à homogénéisation puis incorporer les pépites de chocolats.

Ingrédients :

- Farine Pâtissière T45 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 1^{re} 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 1^{re} vitesse > Température de pâte en fin de pétrissage : 24°C.

Pointage : 2h à température ambiante.

Division : prendre 2 kg de pâte nature puis la pâte chocolat et détailler les deux pâtons à 200 g et réaliser une légère mise en forme.

Détente : 10 mn à température ambiante.

Façonnage : superposer un pâton de chocolat sur un pâton nature puis étaler en rectangle (25 x 15 cm). Rouler comme un pain aux raisins puis faire refroidir. Une fois refroidi, le couper en trois parties égales dans le sens de la longueur puis façonner une tresse à trois branches.

Aprêt : 12 à 14h à 7 - 8°C.

Cuisson : Dorer. 150 à 160°C pendant environ 17 mn. Démouler à chaud.

€ **Prix de vente conseillé :** 11 € le kilo - Coeff 5





Brioche Feuilletée

- Farine Pâtissière T451 kg
- Œufs 650 g
- Sel20 g
- Levure30 g
- Beurre 300 g
- Crème liquide 100 g
- Fleur d'oranger10 g



Pétrissage : 5 mn en 1^{ère} vitesse. 5 à 6 mn en 2^{ème} 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 2 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.

€ **Prix de vente conseillé :** 1 € (coût matière : 0,22 €) - Coeff 4,5



La petite Bel Air

gourmande

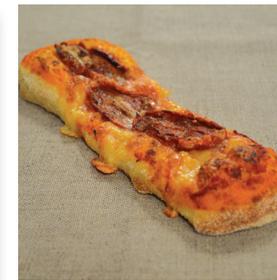
Les différentes garnitures :

- Sauce tomates8 g
- Tomates confites24 g (4)
- Mozzarella 35 g (5 tranches)
- Origan 2 g
- Crème fraîche épaisse5 g
- Lardon45 g
- Emmental râpé.....15 g
- Sauce tomates8 g
- Poulet rôti45 g
- Emmental râpé.....15 g
- Crème fraîche épaisse5 g
- Chèvre 25 g (4 tranches)
- Origan 2 g
- Emmental râpé.....10 g

Recette : Prendre une Bel Air de 360 g qui vient d'être divisée et la couper en 3. Laisser détendre 15 mn avant de l'étaler dans la semoule dans le sens de la longueur. Mettre sur plaque de cuisson.

Apprêt : 20 mn et garnir.

Cuisson : 13 mn avec de la buée. 260°C / 270°C. 16 à 17 mn.



€ **Prix de vente conseillé :** 1,90 € à 2,40 € pièce - Coeff 5



Bagel Baltik

Saumon

- Farine Baltik1 kg
- Eau..... 600 g
- Levure30 g
- Miel20 g

Crème ciboulette

- Crème fraîche..... 100 g
- Ciboulette fraîche ciselée très finement.....25 g
- Jus de citron jaune.....5 g
- Poivre blanc ● Sel

Recette crème ciboulette : mélanger le tout dans un cul de poule et réserver au froid.

Pétrissage : Batteur ou spirale > 5 mn en 1^{ère} vitesse, puis 10 mn en 2^{ème} vitesse. (jusqu'au décollement de la pâte).

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

Pointage : 15 mn à température ambiante.

Pesage : Réaliser des boules de 90 g en pâte.

Façonnage : faire des petites couronnes (possibilité de mettre un petit moule au milieu pour avoir une belle régularité). Les immerger dans une casserole d'eau à la limite de l'ébullition puis déposer sur plaque huilée et recouvrir de graines spéciales Baltik. **Astuce :** Possibilité de mettre 5% de fécule de pomme de terre dans l'eau de trempage pour apporter de la brillance au pain.

Apprêt : 45 mn.

Cuisson : 250°C pendant 12 mn.

Montage : couper en deux le bagel une fois refroidi. Disposer à l'aide d'une poche une crème ciboulette légèrement citronnée. Puis rajouter le saumon fumé en chiffonnade, parsemer sur le dessus de pousses de soja (pour le croquant) et enfin disposer la roquette fraîche sur le dessus et refermer avec la partie supérieure du pain.

€ **Prix de vente conseillé :** 4,50 € pièce - Coeff 5



Piccolo El' Maïs

Poulet / Poivron

Recette El' Maïs

- Préparation El' Maïs 1 kg
- Eau (TB : 52°C)..... 610 à 630 g
- Levure 30 g
- Graines de courges 100 g

Recette

- Pain 80 g
- Mayonnaise curry 15 g
- Mâche 10 g
- Poulet rôti 30 g
- Poivrons multicolores coupés
en julienne 20 g

Mayonnaise maison

- Jaune d'œuf 1
- Moutarde 20 g
- Jus de citron 15 g
- Huile neutre (Colza ou arachide) 175 g
- Sel 2 g
- Piment d'Espelette..... 2 g
- Curry 5 g

Recette mayonnaise maison : Dans un cul de poule, mettre le jaune d'œuf. Ajouter la moutarde, le jus de citron, le sel et le poivre. Fouetter vigoureusement. Ajouter ensuite l'huile petit à petit. L'émulsion doit prendre, le noyau de la sauce doit être brillant et élastique. Continuer de verser progressivement l'huile toujours en fouettant. Une fois la bonne consistance obtenue goûter et saler si besoin. Si vous ne l'utilisez pas tout de suite, filmez au contact et gardez la au froid 48 h maximum !!!

Pétrissage : Batteur ou spirale > 4 mn en 1^{ère} vitesse, puis 8 mn en 2^{ème} vitesse.

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

Pointage : 20 à 30 mn. **Pesage :** bac de 3,5 kg de pâte divisé en 40 pièces pour les petits piccolos. Bac de 3 kg de pâte divisé en 20 pièces pour les grands piccolos.

Façonnage : diviser les bacs, mouiller les piccolos dans l'eau et les tremper dans les brisures de Maïs soufflées et les graines de courges puis mettre sur couche.

Apprêt : 45 mn à température ambiante. **Cuisson :** 12 mn à 245°C.

Montage : à l'aide d'une spatule, étaler la mayonnaise au curry sur la partie inférieure et supérieure du piccolo. Ensuite, disposer la mâche et le poulet rôti puis disposer les poivrons en essayant d'alterner les couleurs.

€ Prix de vente conseillé : 2,60 € à 2,80 € pièce - Coeff 5



Piccolo

Végétarien

- Pain de Tradition70 g
- Sauce suédoise6 g
- Salade de légumes35 g

Sauce suédoise (pour 1 kg d'appareil)

- Yaourt Grec 670 g
- Mascarpone 270 g
- Ciboulette fraîche55 g
- Sel3 g
- PoivreQS

Salade de légumes (pour 1 kg d'appareil)

- Tomate cerise (multicolore) 400 g
- Poivron jaune coupé en carré ... 150 g
- Olive noire (dénoyautée).....75 g
- Oignon de printemps émincé80 g
- Haricot vert cuit 250 g
- Huile d'olive25 g
- Jus de citron15 g
- Basilic frais.....5 g
- Poivre, sel.....QS

Recette de la sauce suédoise : rincer, sécher et ciseler la ciboulette.

Mélanger tous les ingrédients et saler à votre convenance.

Mettre au frais au moins 2h avant de servir.

Recette de la salade de légumes : Faire bouillir une grande casserole d'eau salée.

Y jeter les haricots vert pré-cuits, les faire cuire 3 mn et les égoutter à l'eau froide,

réserver. Rincer les tomates cerise et les couper en 2 ou 4, émincer les oignons

de printemps et couper les poivrons jaunes en petit carré. Rincer, sécher et ciseler

le basilic. Mélanger le tout dans un cul de poule en ajoutant les olives noires

et assaisonner le tout avec l'huile d'olive, le jus de citron et le sel et le poivre.

Garder au frais filmé de papier alimentaire jusqu'au moment de servir.

Montage : tartiner la sauce suédoise sur la partie inférieure du Piccolo.

Ajouter la salade de légumes et fermer légèrement.

€ **Prix de vente conseillé :** 2,20 € à 2,50 € pièce - Coeff 5



Piccolo

Poire

- Pain de Tradition pavot.....70 g
- Chiffonnage de jambon cru.....18 g
- Tranche de poire poêlée10 g
(3 tranches poêlées)
- Beurre doux10 g
- Parmesan en copeau12 g

Montage :

Beurrer les 2 parties du Piccolo.

Disposer le jambon cru et le parmesan en copeau.

Pour finir, disposer en quinconce les tranches de poire préalablement poêlées et caramélisées au beurre.

€ **Prix de vente conseillé :** 2,60 € à 2,80 € pièce - Coeff 5



Piccolo

Radis noir / Jambon cru

Recette Baltik

- Farine Baltik 1 kg
- Eau (TB : 52°C)..... 620 g
- Levure 30 g

Recette

- Pains Baltik 75 g
- Fine tranche de radis noir 6 g
- Jambon cru 25 g
- Roquette 5 g
- Mayonnaise 10 g

Pétrissage : batteur

> 5 mn en 1^{ère} vitesse, puis 10 mn en 2^{ème} vitesse.
(jusqu'au décollement de la pâte).

Pointage : 15 mn.

Pesage et façonnage : faire un bac de 3,5 de pâte et le diviser en 4 avec la diviseuse.

Apprêt : 45 mn à 1h.

Cuisson : 14 à 15 mn dans un four à 250°C.

Montage : étaler la mayonnaise sur la partie inférieure du pain.
Déposer la roquette et trois tranches de radis noir en quinconce.
Pour finir disposer le jambon cru en chiffonnade sur le dessus.

€ **Prix de vente conseillé :** 2,40 € à 2,60 € - Coeff 5



Prés

Chèvre / Miel

- Baguette des Prés 100 g
- Chèvre.....30 g (5 tranches)
- Concombre15 g (5 tranches)
- Miel liquide 3 g
- Vinaigrette
(moutarde à l'ancienne)..... 5 g

Vinaigrette (pour 1 kg d'appareil)

- Moutarde de Meaux.....645 g
- Aneth fraîche..... 45 g
- Miel liquide 300 g
- Curry en poudre 5 g

Recette de la vinaigrette à la moutarde à l'ancienne :

rincer, sécher et ciseler l'aneth. Ajouter le reste des ingrédients puis les mélanger à l'aide d'un fouet. A conserver au frais.

Montage : ouvrir le pain d'un seul côté.

Etaler la vinaigrette à la moutarde.

Disposer en quinconce les tranches de concombre et de chèvre.

Pour finir, mettre un filet de miel liquide sur les ingrédients.

€ **Prix de vente conseillé :** 3,20 € à 3,40 € pièce - Coeff 5



Le Parisien

Jambon / Beurre / Emmental

- Demi Tradition..... 125 g
- Beurre en motte 8 g
- Tranche de jambon 1
- Tranche d'emmental 1

Vinaigrette (pour 1 kg d'appareil)

- Moutarde de Meaux..... 645 g
- Aneth fraîche..... 45 g
- Miel liquide..... 300 g
- Curry en poudre..... 5 g

Montage : étaler le beurre légèrement ramolli à l'aide d'une spatule sur la partie inférieure du pain.
Ensuite, disposer la tranche de jambon et superposer celle d'emmental.
Un classique indémodable !

€ **Prix de vente conseillé :** 3 € à 3,20 € pièce - Coeff 5



Club Baltik

- Club 170 g
- Saumon.....25 g (2 tranches)
- Sauce suédoise 50 g
- Ciboulette 4 g
- Mâche
- Jus de citron

Sauce suédoise (pour 1 kg d'appareil)

- Yaourt Grec 670 g
- Mascarpone 270 g
- Ciboulette fraîche 55 g
- Sel 3 g
- Poivre QS

Recette de la sauce suédoise :

rincer, sécher et ciseler la ciboulette. Mélanger tous les ingrédients et saler à votre convenance. Mettre au frais au moins 2h avant de servir.

Montage : étaler la sauce suédoise sur les 2 tranches du club.

Déposer la mâche et les tranches de saumon légèrement arrosé de jus de citron. Enfin, refermer avec la tranche tartinée de sauce suédoise restante.

€ **Prix de vente conseillé :** 3,40 € à 3,80 € pièce - Coeff 5



Tartines

Appareil de base :

- Crème épaisse1 kg
- Gruyère rapé 500 g
- Œuf 250 g

Thon / Tomate / Olive :

- Appareil de base 1,75 kg
- Thon 1 kg
- Olives coupées 600 g
- Tomates à l'huile cubes 150 g
- Sel + poivre

Chèvre / Menthe :

- Appareil de base 1,75 kg
- Chèvre en cube1 kg
- Menthe ciselée30 g
- Sel + poivre

Montage :

1 tranche de tourte de meule (70 à 90 g).
Étaler sur toute la surface 200 g de garniture.
Gratiner 10 à 12 mn à 260°C (four à sole).

€ **Prix de vente conseillé :** 2,20 € à 2,40 € pièce - Coeff 5





Focaccia

Printanière

Focaccina (pâte)

- Farine T65 750 g
- Levain liquide (facultatif) 100 g
- Semoule de blé dur 250 g
- Eau 650 à 700 g
- Bassinage 70 g
- Levure boulangère 10 g
- Herbes de provence (facultatif) . 10 g
- Huile d'olive 50 g
- Sel 20 g

Focaccia

- Pâte pizza
ou pâte Focaccina 1,5 kg
(pour 1 plaque à rebords 60 x 40 cm)
- Sauce pizza ou crème épaisse
- Oignons rouge
- Gruyère
- Poivrons 3 couleurs
- Sel
- Poivre

Pétrissage : batteur

> tous les ingrédients : 5 mn en 1^{ère} vitesse. Puis bien pétrir en 2^{ème} vitesse. Après le bassinage, ajouter l'eau de bassinage en 1^{ère} vitesse jusqu'au bon lissage de la pâte.

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

Pointage : 1h30 à 2h avec un rabat. Garnir d'abord avec la sauce pizza ou la crème épaisse puis les oignons et les poivrons (gruyère en option sur le dessus).

Cuisson : 250°C pendant 18 mn (four à sole).

€ **Prix de vente conseillé :** 2,60 € à 2,80 € pièce - Coeff 5



Tourte

Légumes du soleil

Appareil à quiche

- Crème liquide1 kg
- Lait1 kg
- Œufs 800 g
- Muscade6 g
- Sel20 g
- Poivre2 g

Mélange légumes

(pour 2 ou 3 tourtes environ
Cercle diamètre 180 - hauteur 4,5)

- Courgettes.....2
- 4/4 d'olives..... 1 boîte
- Aubergines2
- Tomates15
- Sel
- Poivre



Appareil à quiche : mélanger puis réserver l'appareil à quiche au froid.

Cuisson : 45 mn à 1h à 160°C dans un four ventilé ou 45 mn à 1h à 180°C dans un four à sole (environ).

€ **Prix de vente conseillé** : 2,40 € à 2,60 € la part - Coeff 5



Tourte

Carottes / Poireaux / Céleris

Pâte à foncer

- Farine1 kg
- Beurre froid en cube..... 500 g
- Sel fin20 g
- Crème liquide..... 300 g
- Sucre40 g

Appareil à quiche

- Crème liquide.....1 kg
- Œufs 800 g
- Piment d'Espelette.....2 g
- Lait demi-écrémé1 kg
- Muscade6 g
- Sel20 g
- Poivre2 g



Mélange légumes

(pour 2 ou 3 tourtes environ)

Cercle diamètre 180 - hauteur 4,5)

- Poireau 500 g
- Carottes.....1 kg
- Fanes de Céleri 100 g

Pâte à foncer : sabler tous les ingrédients sauf la crème. Ajouter la crème. Réserver filmé au froid avant de foncer.

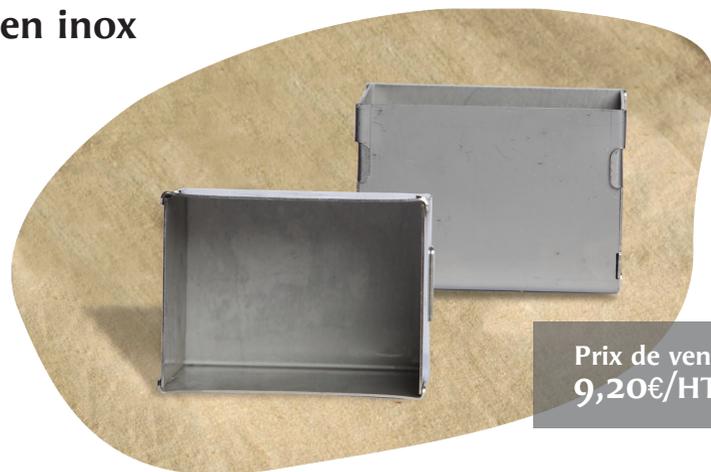
Appareil à quiche : mélanger puis conserver l'appareil à quiche au froid.

Recette : émincer et blanchir le poireau. Couper les carottes en petits bâtonnets assez fins. Mettre les poireaux et les carottes avec les fanes de céleri sur le dessus avant d'incorporer l'appareil. 45 mn à 1h à 160°C au four ventilé ou 45 mn à 1h à 18°C au four à sole. Réduire le temps de cuisson de 15 mn pour les individuels.

€ **Prix de vente conseillé** : 2,50 € à 2,70 € la part - Coeff 5

Moules

Le moule en inox



Prix de vente à l'unité
9,20€/HT

La barquinette



Prix de vente par lot de 200
32,69€/HT

Le mini-moule



Prix de vente par lot de 200
19,36€/HT

La barquette



Prix de vente par lot de 120
26,30€/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 vos
pains sur le comptoir.
N'hésitez pas à les faire
déguster... afin de
provoquer l'achat impulsif.



Le banneton couronne



Prix de vente à l'unité
25,30€/HT

Le moule à brioche



Prix de vente par lot de 280
84€/HT

Le moule technique de cuisson



Prix de vente par lot de 50
12,10€/HT

Plaque de moules «CARRÉS BOURGEOIS»



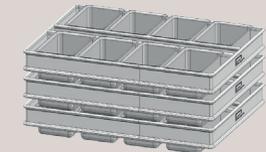
Prix de vente :
63,30€/HT la plaque de 8 moules

PROMOTION

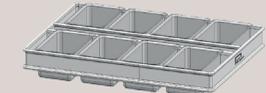
3 PLAQUES ACHETÉES, 1 OFFERTE
Soit un coût de revient de : 47,48€ HT la plaque



3 PLAQUES
DE MOULES



+1 OFFERTE



Liste farines, préparations, ingrédients utilisés dans le livret



Bel Air



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



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



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



Préparation
Le Vaillant
(avec balluchon)
> Sac de 25 kg :
29€HT



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



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



Farine de Riz
> Sac de 25 kg :
34,75€HT



Préparation
Brioche Mølleuse
> Sac de 25 kg :
34,75€HT



Farine Gruau Extra T55
> Sac de 25 kg :
28,75€HT



Farine Pâtissière T45
> Sac de 25 kg :
26,75€HT



Mélange Fruits
et Noisettes
> Carton de 5 kg :
35,10€HT le carton



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



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



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

Benôit : 06 79 34 25 30

Frédéric : 06 85 81 63 31

Grégory : 06 07 64 93 55

Guillaume : 06 83 91 15 84

Maximilien : 07 88 14 47 91

Yvan : 06 87 71 65 63