

EUROPAIN

2018




Moulin Bourgeois

Tradition

Pains bio au levain

Sommaire

Tradition

- La Marcelle..... pages 4 - 5
- Reine des blés pages 6 - 7
- La Sauvage..... pages 8 - 9

Pain bio au levain

- Pain Scandinave avec variante aux fruits pages 10 - 11
- Pain Complet au levain de lait pages 12 - 13
- Seigle aux Fruits au levain de seigle pages 14 - 15
- Petit Epeautre (engrain) au levain d'épeautre..... pages 16 - 17
- Tradition bio..... pages 18 - 19
- Tourte de Seigle au levain de seigle..... pages 20 - 21
- Tourte de Meule au levain liquide pages 22 - 23
- Pain à la Coupe pages 24 - 25
- Pain d'Antan Meule + Seigle au levain liquide..... pages 26 - 27
- Pain d'Epeautre au levain d'épeautre pages 28 - 29
- Pain à la Châtaigne au levain dur..... pages 30 - 31
- Pain au Sarrasin au levain dur..... pages 32 - 33
- Pain « Blés Paysans » au levain liquide..... pages 34 - 35
- Pain aux Céréales au levain liquide pages 36 - 37

Annexes

- Moules pages 38 à 41
- Liste des farines, préparations, ingrédients pages 42 - 43



La Marcelle

- Farine Tradition La Marcelle 10 kg
- Eau 7 à 7,2 kg
- Sel de Guérande 180 g
- Levure 80 g
- Levain liquide 1 kg



Autolyse : TB : 60°C (T° eau = TB – (T° farine + T° fournil))

Farine + eau : mélanger 3 à 5 mn en 1^{ère} vitesse.

Laisser reposer 30 mn à 1h à température ambiante.

Pétrissage : Ajouter sel et levure. Pétrir 10 à 12 mn en 1^{ère} vitesse sur axe oblique ou 8 mn sur pétrin spiral. Pas de 2^{ème} vitesse.

Donner 2 ou 3 tours toutes les 20 mn.

> Température de la pâte en fin de pétrissage : 23°C (+ ou - 1°C).

Pointage : Peser 7 kg de pâte (20 pièces) et mettre en bac.

Blocage : Mettre en chambre à 4°C.

Division : à la machine. Mettre en forme.

Remise en température : environ 1h à température ambiante.

Façonnage : machine ou manuel. Allongement à 45 - 50 cm. Mettre sur couche.

Apprêt : 45 mn à 1h.

Cuisson : four à sole obligatoire. 4 ou 5 coups de lames. Environ 22 mn à four vif (10 à 15°C supérieurs à la cuisson du pain courant français).

€ **Prix de vente conseillé :** 1,10 € pièce - Coeff 7



Reine des Blés

- Farine Tradition Reine des Blés
Label Rouge.....**10 kg**
- Eau**6,8 à 7 kg** (dont 0,2 kg en bassinage)
- Levure **60 à 70 g**
- Sel de Guérande.. **200 g** (dès le début du pétrissage)
- Levain liquide**1 kg**
- Température de base**58 à 60°C**
pour obtenir une pâte à 22 - 23°C



- > Réaliser une autolyse de 30 mn à 1h.
- Pétrissage** : > **Spiral** : 8 mn en 1^{ère} vitesse.
- > **Axe oblique** : 12 mn en 1^{ère} vitesse.
- > Température de la pâte en fin de pétrissage : 22 - 23°C.
- Pointage** : 1h avec deux rabats dans la 1^{ère} heure (à 30 et 60 mn)
puis 5 à 40h au froid (4 - 6°C).
- Division** : sortir les bacs 1h30 à 2h30 avant de diviser à 350 g.
- Détente** : 30 mn.
- Façonnage** : 55 à 60 cm, avec les bouts ronds.
- Apprêt** : 30 à 45 mn selon la température ambiante.
En froid à 10 - 12°C pendant un maximum de 4h.
- Scarification** : 5 coups de lame non farinée.
- Cuisson** : 25 mn à 260°C, avec buée.

€ **Prix de vente conseillé** : 1,10 € pièce - Coeff 7



La Sauvage

- Farine Tradition La Sauvage Label Rouge.... **10 kg**
- Eau..... **6,6 kg**
- T° de base**63°C** Spirale / **68°C** Oblique
- Autolyse **1h à 2h**
- Sel de Guérande **220 g**
- Levure **50 g**
- Levain liquide **1,5 kg**



Pétrissage : > **Spiral** : 10 mn en 1^{ère} vitesse.

> **Axe oblique** : 10 mn 15 à 17 mn en 1^{ère} vitesse.

> Température de pâte en fin de pétrissage : 26 à 28°C (pour favoriser le développement des arômes).

Pointage : 60 mn de pointage avec deux ou trois rabats toutes les 20 mn. Mettre à 4°C pendant 12 à 48 h.

Division : 350 g sans réchauffé. Mise en forme avec serrage modéré.

Détente : 1h.

Façonnage : manuel ou mécanique : rouleaux complètement desserrés et tapis écartés allongement à 47 - 50 cm.

Apprêt : 30 mn à température ambiante.

Conseil : Pour les opérations de division, façonnage et mise au four, nous vous conseillons d'utiliser l'Eclats de Fleurage particulièrement adapté au pain de tradition. Il type la baguette en renforçant son côté brut (Eclats de Fleurage - 15 kg).

Mise au four : **Lamage** : 5 coups de lame. **Température de cuisson** : dans un four très chaud de 260 à 270°C. **Dose de buée** : un peu moins que pour une baguette courante. **Durée de cuisson** : 20 - 22 mn environ.

€ **Prix de vente conseillé** : 1,10 € pièce - Coeff 7



Pain Scandinave

avec variante aux fruits

- Farine d'épeautre T110 650 g
- Farine de seigle T130..... 250 g
- Farine de blé T80..... 100 g
- Eau (TB 70°C)..... 600 g
- Levain liquide 200 g
- Sel de Guérande22 g
- Levure10 g
- Sirop de malt.....20 g
- Eau de bassinage 300 g
- Mélange de graines bio 300 g
- Courges bio.....50 g



Pétrissage : 15 mn en 1^{re} vitesse avec tous les ingrédients, puis rajouter l'eau de bassinage 2 à 3 mn en 1^{re} vitesse.

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

Pesage : 1,5 kg de pâte dans un moule exoglass 1 kg.

Apprêt : 1h30 à 2h à 25°C.

Cuisson : topping, mélange graines bio puis enfourner à 235°C et cuire à chaleur tombante environ 1h.

Variante : en fin de pétrissage, ajouter au kilo de pâte :

- 90 g d'abricots ● 90 g de cranberries
- 90 g de pruneaux ● 90 g de noisettes



€ **Prix de vente conseillé :** 8 € le kilo - Coeff 6



Pain Complet

au levain de lait

- Farine T1501 kg
- Eau (TB 55°C)..... 800 à 830 g
- Levure6 g
- Sel de Guérande22 g
- Miel10 g
- Levain de lait 250 g

Rafrâichi :

- Souche de levain liquide 300 g
- Farine pâtisserie bio1 kg
- Lait biologique à 45°C 450 g



> Laisser fermenter le rafrâichi 2h30 à 3h à température ambiante.

Pétrissage : > 10 mn en 1^{ère} vitesse > 3 à 5 mn en 2^{ème} vitesse.

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

Pointage : 30 mn, donner un rabat et mettre en froid à 3°C jusqu'au lendemain.

Pesage : entre 350 g et 700 g selon la taille du moule à pain de mie.

Détente : 30 mn à température ambiante.

Façonnage : > En bâtard et légèrement fariné, lamer > En saucisson.

Apprêt : environ 1h30 à 2h.

Cuisson : 235°C pendant 30 à 45mn.

€ **Prix de vente conseillé :** 6,50 € le kilo - Coeff 6



Seigle aux Fruits

figues - abricots - raisins blonds - cannelle - au levain de seigle

- Farine de seigle T130.....1 kg
- Levain de seigle 700 g
- Sel25 g
- Levure4 g
- Eau à 55°C1 kg
- Figs..... 150 g
- Abricots..... 150 g
- Raisins 150 g
- Cannelle.....3 g

Rafrâchi :

- Souche de levain liquide.....80 g
- Farine de seigle T130..... 310 g
- Eau 40°C 310 g



> Laisser fermenter le rafrâchi 3h à température ambiante.

Pétrissage : 7 à 10 mn en 1^{ère} vitesse.

Incorporer les fruits et la cannelle 2 mn en fin de pétrissage.

> Température de pâte en fin de pétrissage : 26 - 28°C.

Pointage : aucun.

Pesage : 1,5 kg de pâte pour un moule exoglass 1 kg.

Apprêt : 2h à 25°C, légèrement fariné.

Cuisson : 1h30 à 2h dans un four tombant. Démarrer à 250°C et finir à 200°C.

€ **Prix de vente conseillé :** 9 € le kilo - Coeff 5



Petit Epeautre

(engrain) au levain d'épeautre

- Farine petit épeautre..... 1 kg
- Sel de Guérande22 g
- Levure1 g
- Levain d'épeautre 500 g
- Eau (TB : 70°C)..... 700 g

Rafraîchi :

- Souche de levain liquide91 g
- Farine d'épeautre T80..... 273 g
- Eau à 40°C 136 g



> Laisser fermenter le rafraîchi 3h à température ambiante.

Pétrissage : 10 à 15 mn en 1^{ère} vitesse.

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

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

Décuvage : à l'eau et déposer dans un seau adapté à la quantité de pâte (pour améliorer le prise de force).

Pointage : mettre en froid à 4°C jusqu'au lendemain.

Façonnage : 600 g de pâte. Mettre en moule à l'aide d'une corne.

Apprêt : 2h à 25°C.

Cuisson : 245°C pendant 45 à 50 mn.

€ **Prix de vente conseillé :** 9 € le kilo - Coeff 5



Tradition bio

- Farine de blé T65.....1 kg
- Eau (TB 58°C)..... 730 g
- Levain liquide 100 g
- Sel21 g
- Levure8 g

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



> Réaliser une autolyse de 1h minimum.

Pétrissage :

> **Axe oblique** : 10 mn en 1^{ère} vitesse, 2 mn en 2^{ème} vitesse.

> **Spiral** : 8 mn en 1^{ère} vitesse, 1 mn en 2^{ème} vitesse.

> **Batteur** : 7 mn en 1^{ère} vitesse, 1 mn en 2^{ème} vitesse.

> Obtenir une pâte entre 21 et 24°C.

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

Division : 350 g en pâte. Détente de 30 mn.

Façonnage : manuel ou mécanique : rouleaux complètement desserrés et tapis écartés allongement à 47 - 50 cm.

Apprêt : 45 mn à 1h à température ambiante.

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

€ **Prix de vente conseillé** : 1,20 € pièce - Coeff 7





Tourte de Seigle

au levain de seigle

- Farine de seigle T130.....1 kg
- Levain de seigle 500 g
- Sel25 g
- Levure 1 à 2 g
- Eau à 55°C 900 g
- Miel30 g

Rafrâichi :

- Souche de levain liquide60 g
- Farine de seigle T130..... 220 kg
- Eau 40°C 220 kg



> Laisser fermenter le rafrâichi 3h à température ambiante.

Pétrissage : 5 à 7 mn en 1^{ère} vitesse.

> Température de pâte en fin de pétrissage : 26 - 28°C.

Pointage : 1h30 à 2h.

Pesage : 1,2 kg en pâte, 1 kg en cuit.

Façonnage : très léger et mettre en banneton préalablement fariné.

Apprêt : 30 mn à température ambiante.

Cuisson : 1h à 1h30 dans un four tombant.

Démarrer à 260°C et finir à 220°C.

€ **Prix de vente conseillé :** 7 € le kilo - Coeff 7



Tourte de Meule

au levain liquide

- Farine de meule T80.....1 kg
- Eau (TB 60°C)..... 700 g
- Sel de Guérande25 g
- Levure1 g
- Levain liquide 400 g
- Eau de bassinage 100 g



> Réaliser une autolyse de 1h.

Pétrissage : 10 mn en 1^{ère} vitesse.

> Température de pâte en fin de pétrissage : 23 - 25°C.

Pointage : 2h30 à 3h avec un ou deux rabats au bout de 1h.

Façonnage : en boule de 1,5 kg et mettre en banneton légèrement fariné.

Apprêt : en chambre à 7°C / 8°C jusqu'au lendemain.

Cuisson : 250°C puis finir à 230°C pendant 1h à 1h15.

€ **Prix de vente conseillé** : 6,50 € le kilo - Coeff 6



Pain à la Coupe

- Farine de meule T80.....1 kg
- Eau (TB 60°C)..... 700 g
- Sel de Guérande25 g
- Levure1 g
- Levain liquide 400 g
- Eau de bassinage 100 g



> Réaliser une autolyse de 1h.

Pétrissage : 10 mn en 1^{re} vitesse.

> Température de pâte en fin de pétrissage : 23 - 25°C.

Pointage : 2h30 à 3h avec un ou deux rabats au bout de 1h.

Façonnage : 3 kg en pâte puis laisser en rectangle sur une plaque 60 x 40 cm.

Apprêt : en chambre à 7°C / 8°C jusqu'au lendemain.

Cuisson : 250°C puis finir à 230°C pendant 1h à 1h15.

Variante : en fin de pétrissage, ajouter au kilo de pâte :

- 300 g de mélange de graines bio
- **ou** 300 g de noisettes caramélisées.



€ **Prix de vente conseillé :** 6,50 € le nature et 10 € le kilo pour les variantes - Coeff 6



Pain d'Antan

meule + seigle au levain liquide

- Farine T80 biologique..... 800 g
- Farine de seigle T130..... 200 g
- Eau (TB 60°C)..... 700 g
- Levain dur 400 g
- Bassinage..... 100 à 150 g
- Sel de Guérande22 g
- Levure 2 à 3 g



> Réaliser une autolyse de 1h.

Pétrissage : 10 mn en 1^{ère} vitesse (jusqu'au lissage de la pâte).

> Température de pâte en fin de pétrissage : 23 - 25°C.

Pointage : 1h30 avec un rabat au bout de 30 mn.

Pesage : entre 2 et 2,5 kg.

Détente : 30 mn à température ambiante.

Façonnage : pas trop serré en long et déposer sur couche.

Apprêt : 12 à 15h à 6 - 7°C.

Cuisson : scarification en polka.

2h, commencer dans un four à 250°C et finir à 220°C.

€ **Prix de vente conseillé** : 7 € le kilo - Coeff 6



Pain d'Épeautre

au levain d'épeautre

- Farine d'épeautre T80.....1 kg
- Eau (TB : 60°C)..... 700 g
- Sel de Guérande22 g
- Levure4 g
- Levain d'épeautre 300 g

Rafrâchi :

- Souche de levain liquide55 g
- Farine d'épeautre T80..... 165 g
- Eau à 40°C 82,5 g



> Laisser fermenter le rafrâchi 3h à température ambiante.

Pétrissage : 10 mn en 1^{ère} vitesse.

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

Pointage : 30 mn et donner un rabat.

Stocker au froid en bac à 4°C jusqu'au lendemain.

Division : 400 g en pâte.

Façonnage : torsadé avec un peu de farine d'épeautre et mettre sur couche.

Apprêt : 45 mn à température ambiante.

Cuisson : 250°C pendant 35 à 40 mn.

€ **Prix de vente conseillé :** 7 € le kilo - Coeff 6



Pain à la Châtaigne

au levain dur

- Farine de châtaigne..... 250 g
- Farine T65 750 g
- Eau (TB 60°C)..... 700 g
- Sel de Guérande22 g
- Levure 5 g
- Levain dur 300 g
- Miel de châtaignier.....15 g



Pétrissage : 10 à 15 mn en 1^{ère} vitesse.

> Température de pâte en fin de pétrissage : 22 - 24°C.

Pointage : 45 mn puis donner un rabat. Stocker à 4°C jusqu'au lendemain.

Pesage : en boule de 400 g en pâte.

Détente : 20 mn à température ambiante.

Façonnage : en pavé de 400 g.

Apprêt : 1h à température ambiante.

Cuisson : 245°C pendant 35 mn.

€ **Prix de vente conseillé :** 8 € le kilo - Coeff 5



Pain au Sarrasin

au levain dur

- Farine de sarrasin..... 200 g
- Farine T65..... 800 g
- Eau (TB 60°C)..... 700 à 720 g
- Sel de Guérande.....22 g
- Levure.....4 g
- Levain dur..... 300 g



Pétrissage : 15 mn en 1^{re} vitesse.

> Température de pâte en fin de pétrissage : 22 - 24°C.

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

Pesage : 400 g en pâte.

Détente : 20 mn à température ambiante.

Façonnage : en triangle.

Apprêt : 1h à température ambiante.

Cuisson : 250°C pendant 35 mn.

€ **Prix de vente conseillé** : 6,50 € le kilo - Coeff 5



Pain « Blés Paysans »

au levain liquide

- Farine de blés paysans T801 kg
- Eau (TB 70°C)..... 700 g
- Sel de Guérande16 g
- Levain liquide15 g



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

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

Pointage : 15h à 20°C.

Pesage : 500 g.

Détente : 20 mn.

Façonnage : en bâtard assez court et déposer en banneton long.

Apprêt : 1h à température ambiante.

Cuisson : 45 mn à 245°C.

€ **Prix de vente conseillé :** 9 € le kilo - Coeff 6



Pain aux Céréales

au levain liquide

- Farines assemblées de céréales bio1 kg
- Eau (TB 55°C)..... 650 g
- Levain liquide 400 g
- Sel de Guérande22 g
- Levure 3 à 4 g
- Bassinage..... 100 g



> Réaliser une autolyse de 30 mn.

Pétrissage : 7 mn en 1^{ère} vitesse. 2 à 3 mn en 2^{ème} vitesse (jusqu'au décollement de la pâte).

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

Pointage : 1h30 avec un rabat au bout de 30 mn.

Pesage : 600 g.

Détente : 30 mn à température ambiante.

Façonnage : pas trop serré, en long et déposer en banneton légèrement fariné.

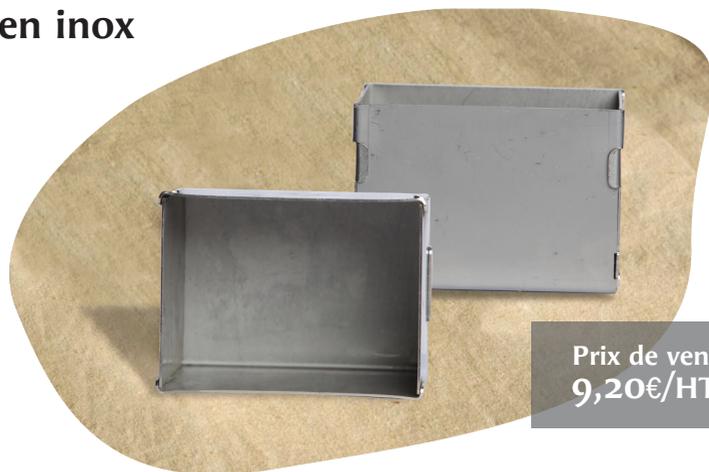
Apprêt : 12 à 15 h à 6 - 7°C.

Cuisson : 1h, commencer dans un four à 250°C et finir à 220°C.

€ **Prix de vente conseillé :** 7 € le kilo - Coeff 6

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.



Moules

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**»



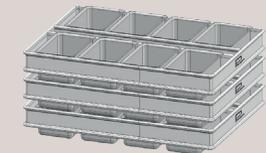
Prix de vente :
63,30€/HT la plaque de 8 moules

PROMOTION

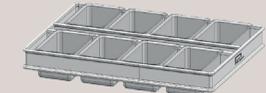
3 PLAQUES ACHETÉES, 1 OFFERTE
Soit un coût de revient de : 47,48€ HT la plaque



3 PLAQUES
DE MOULES



+1 OFFERTE



Liste farines, préparations, ingrédients utilisés dans le livret

La Marcelle
La Reine des Blés
La Sauvage



Farine de seigle T130
> Sac de 25 kg : 33,50€HT



Farine T65
> Sac de 25 kg : 35€HT



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



Farine T80
> Sac de 25 kg : 35€HT



Farine d'épeautre T110
> Sac de 25 kg : 60,50€HT



Farine T150
> Sac de 25 kg : 35€HT



Farine d'épeautre T80
> Sac de 25 kg : 48,40€HT



Farine de châtaigne
> Sac de 5 kg : 41,55€HT



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



Farine de sarrasin
> Sac de 15 kg : 40,35€HT



Mélange graines bio
> Sac de 5 kg : 21€HT



Farine assemblées de céréales bio
> Sac de 25 kg : 43,25€HT



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



Farine pâtissière bio
> Sac de 25 kg : 40€HT



Sel de Guérande
> Sac de 25 kg : 35,44€HT



Farine de blés paysan T80
> Sac de 25 kg : 48,75€HT



Sirop de malt
> Bidon 15 kg : 65,40€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

Benoît : 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