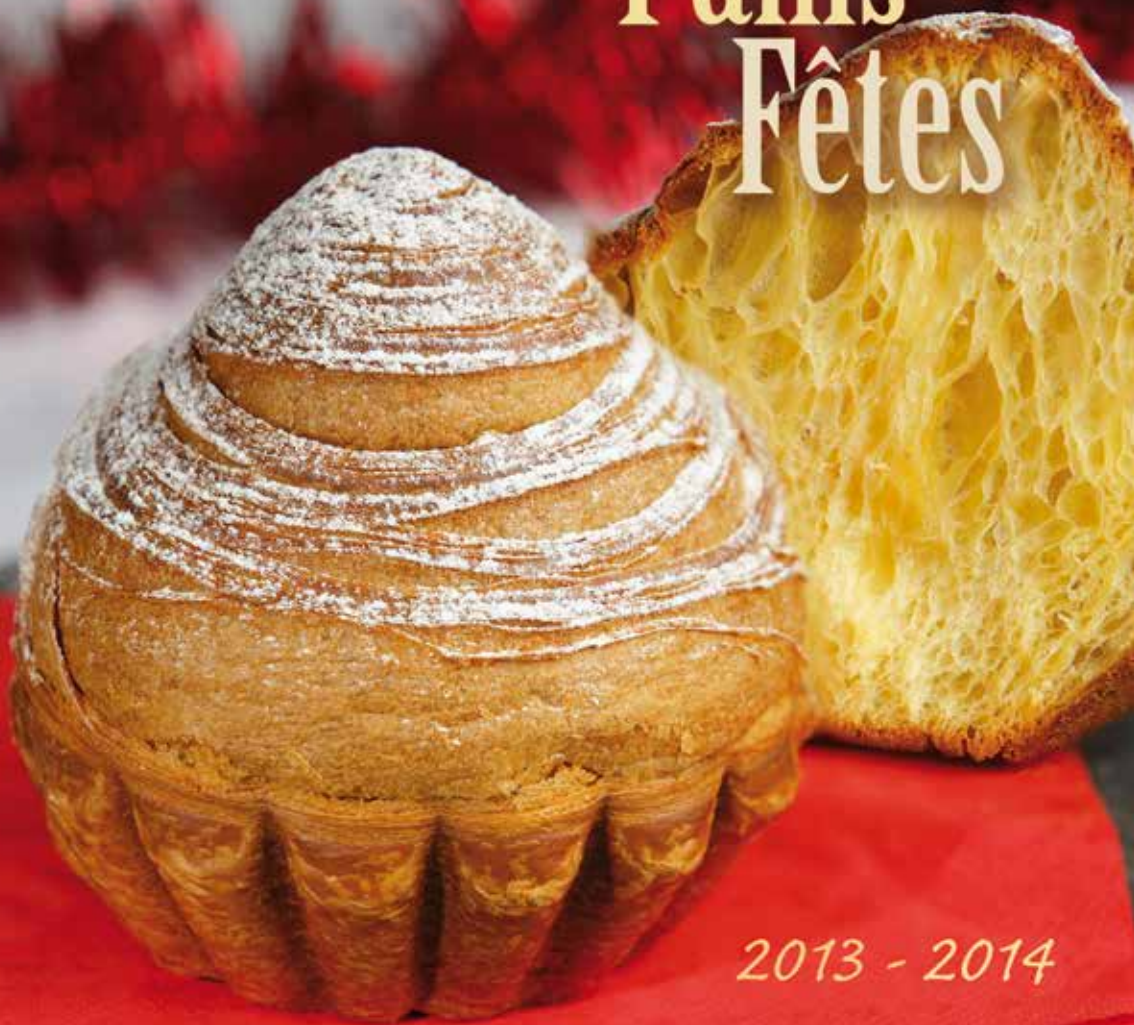




Moulins Bourgeois
Meunier, et bien plus encore

Pains ^{de} Fêtes



2013 - 2014

Sommaire

Pain de mie Nature
pages 6 - 7

Pain de mie Curry
pages 8 - 9

Pain de mie 4 épices
pages 10 - 11

Pain de mie Citron
pages 12 - 13

Pain de mie Olive
pages 14 - 15

Pain Spécial Foie gras
pages 16 - 17

Tourte de seigle à la Coriandre
et aux Figs/Abricots
pages 18 - 19

Couronne Saveur
aux Noisettes caramélisées (Polish)
pages 20 - 21

Pain de Méteil au Chèvre frais
et Poivre vert
pages 22 - 23

Brochette de Pains rustiques
sur levain liquide
pages 24 - 25

Pain au Sirop d'érable et aux 3 Fruits
pages 26 - 27

Pain à la Pistache
et au mélange Figs/Abricots
pages 28 - 29

Bagel Baltik au Saumon
pages 30 - 31

Bagel Baguette des Prés
au Poulet/Curry
pages 32 - 33

Brioche Ardennaise
pages 34 - 35

Brioche Cramique et variantes
pages 36 - 37

Brioche feuilletée au Miel
pages 38 - 39



Sommaire

Pain Surprise Baltik
pages 42 - 43

Cup cake au chocolat
pages 44 - 45

Marbré au chocolat
pages 46 - 47

Brioche au Miel
et au levain de lait
pages 48 - 49

Le Pain Baltik
pages 50 - 51

Pain Châtaigne à la coupe
sur levain dur
pages 52 - 53

Berlinois aux 3 fruits
pages 54 - 55

P'tit Choc
pages 56 - 57

Pain d'épices
au miel de châtaignier
pages 58 - 59

Kougelhopf
pages 60 - 61

Brioche de Noël
pages 62 - 63

Pain à la châtaigne
pages 64 - 65

Berlinois au citron
pages 66 - 67

Accessoires
pages 68 - 70

Livret sur internet : Mode d'emploi
page 71

Notes
pages 72 - 73



Présentation des pains :
À votre disposition les pique-
prix "Artisan" (17,40€ - lot de
10), les ardoises panetières
"Artisan" (4,70€ - lot de 5) et
les pince-prix (7,10€ - lot de 5),
pour mettre en avant les "Pains
de Fêtes" sur le comptoir.
N'hésitez pas à les faire
déguster... afin de provoquer
l'achat impulsif.

Les Incontournables



Les Nouveautés 2013



Les Nouveautés 2013

Pain de mie Nature
pages 6 - 7

Pain de mie Curry
pages 8 - 9

Pain de mie 4 épices
pages 10 - 11

Pain de mie Citron
pages 12 - 13

Pain de mie Olive
pages 14 - 15

Pain Spécial Foie gras
pages 16 - 17

**Tourte de seigle à la Coriandre
et aux Figs/Abricots**
pages 18 - 19

**Couronne Saveur
aux Noisettes caramélisées (Polish)**
pages 20 - 21

**Pain de Méteil au Chèvre frais
et Poivre vert**
pages 22 - 23

**Brochette de Pains rustiques
sur levain liquide**
pages 24 - 25

Pain au Sirop d'érable et aux 3 Fruits
pages 26 - 27

**Pain à la Pistache
et au mélange Figs/Abricots**
pages 28 - 29

Bagel Baltik au Saumon
pages 30 - 31

**Bagel Baguette des Prés
au Poulet/Curry**
pages 32 - 33

Brioche Ardennaise
pages 34 - 35

Brioche Cramique et variantes
pages 36 - 37

Brioche feuilletée au Miel
pages 38 - 39





Pain de mie Nature

Ingrédients pour 6 pièces :
Farine Bourgeois Millésime
ou Verdeline 1 kg
Eau (TB 50°C) 0,55 l
Sel 20 grs
Sucre 30 grs
Levure 30 grs
Poudre de lait 30 grs
Beurre 60 grs



Prix de vente
conseillé :
6€00 le kilo
(coeff 6)

artisan
boulangier

Pétrissage

BATTEUR OU SPIRAL

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

- T° de pâte en fin de pétrissage :
24°C.

Pointage

45 mn à température ambiante.

Façonnage

En bâtard court de 150 grs
en pâte puis mettre dans
un moulu graissé ou déposer
dans un moule à pain de mie
au poids correspondant.

Apprêt

1h15 à température ambiante.

Cuisson

230°C pendant environ 16 mn.
Démouler dès le défournement.

Suggestion d'accompagnement :
Foie gras, œufs de saumon, etc ...





Pain de mie Curry

Ingrédients pour 6 pièces :
Farine Bourgeois Millésime
ou Verdeline 1 kg
Eau (TB 50°C) 0,55 l
Sel 20 grs
Sucre 30 grs
Levure 30 grs
Poudre de lait 30 grs
Beurre 60 grs

Curry en poudre
35 grs pour 1 kg de farine

Pétrissage

BATTEUR OU SPIRAL

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

- T° de pâte en fin de pétrissage :
24°C.

Pointage

45 mn à température ambiante.

Façonnage

En bâtard court de 150 grs
en pâte puis mettre dans
un moulu graissé ou déposer
dans un moule à pain de mie
au poids correspondant.

Apprêt

1h15 à température ambiante.

Cuisson

230°C pendant environ 16 mn.
Démouler dès le défournement.

Suggestion :

Idéal pour la réalisation de vos canapés et toasts...

Prix de vente
conseillé :
6€20 le kilo
(coeff 6)

artisan
boulangier

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



Pain de mie 4 épices

Ingrédients pour 6 pièces :
Farine Bourgeois Millésime
ou Verdeline 1 kg
Eau (TB 50°C) 0,55 l
Sel 20 grs
Sucre 30 grs
Levure 30 grs
Poudre de lait 30 grs
Beurre 60 grs

Poudre 4 épices
16 grs pour 1 kg de farine



Prix de vente
conseillé :
6€20 le kilo
(coeff 6)
artisan
boulangier



Pétrissage

BATTEUR OU SPIRAL

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

- T° de pâte en fin de pétrissage :
24°C.

Pointage

45 mn à température ambiante.

Façonnage

En bâtard court de 150 grs
en pâte puis mettre dans
un moulu graissé ou déposer
dans un moule à pain de mie
au poids correspondant.

Apprêt

1h15 à température ambiante.

Cuisson

230°C pendant environ 16 mn.
Démouler dès le défournement.

Suggestion :

Idéal pour la réalisation de vos canapés et toasts...



Pain de mie Citron

Ingrédients pour 6 pièces :

Farine Bourgeois Millésime
ou Verdeline 1 kg
Eau (TB 50°C) 0,55 l
Sel 20 grs
Sucre 30 grs
Levure 30 grs
Poudre de lait 30 grs
Beurre 60 grs

Citron 1 (zeste et jus)
pour 1 kg de farine



Prix de vente
conseillé :
6€20 le kilo
(coeff 6)

artisan
boulangier



Pétrissage

BATTEUR OU SPIRAL

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

- T° de pâte en fin de pétrissage :
24°C.

Pointage

45 mn à température ambiante.

Façonnage

En bâtard court de 150 grs
en pâte puis mettre dans
un moulu graissé ou déposer
dans un moule à pain de mie
au poids correspondant.

Apprêt

1h15 à température ambiante.

Cuisson

230°C pendant environ 16 mn.
Démouler dès le défournement.

Suggestion :

Idéal pour la réalisation de vos canapés et toasts...



Pain de mie aux Olives

Ingrédients pour 6 pièces :

Farine Bourgeois Millésime

ou Verdeline 1 kg

Eau (TB 50°C) 0,53 l

Sel 20 grs

Sucre 30 grs

Levure 30 grs

Poudre de lait 30 grs

Huile d'olive 100 grs

Olives 280 grs
pour 1 kg de farine



Prix de vente
conseillé :
6€20 le kilo
(coeff 6)

artisan
boulangier



Pétrissage

BATTEUR OU SPIRAL

- 5 mn en 1^{ère} vitesse.

- 5 à 6 mn en 2^{ème} vitesse.

- T° de pâte en fin de pétrissage :
24°C.

Pointage

45 mn à température ambiante.

Façonnage

En bâtard court de 150 grs
en pâte puis mettre dans
un moulu graissé, ou déposer
dans un moule à pain de mie
au poids correspondant.

Apprêt

1h15 à température ambiante.

Cuisson

230°C pendant environ 16 mn.
Démouler dès le défournement.

Suggestion :

Idéal pour la réalisation de vos canapés et toasts...

Pain Spécial Foie gras

Ingédients :
Farine Millesime
ou Verdeline 700 grs
Préparation Châtaigne
Bourgeois 300 grs
Eau (TB 55°C) 0,68 l
Sel de Guérande 22 grs
Levure 10 grs
Pâte fermentée 250 grs
Cannelle en poudre 4 grs
Muscade en poudre 1 grs
Zeste de citron jaune 2
Mélange Figue/Abricot
Bourgeois 300 grs



Prix de vente
conseillé :
6€50 le kilo
(coeff 6)

artisan
boulangier

Pétrissage

BATEUR OU SPIRAL

- 4 mn en 1^{ère} vitesse.
- 6 à 7 mn 2^{ème} vitesse + 2 mn en 1^{ère} vitesse avec les zestes et le mélange Figue/Abricot.
- T° de pâte en fin de pétrissage : 23°C.

Pointage

1h30 à température ambiante avec un rabat au bout de 45 mn.

Façonnage

En gros pain à la coupe 1 à 2 kg sur couche farinée.

Apprêt 1h à 1h15 à T° ambiante ou 12 à 15 h à 8°C.

Cuisson

Lamer avec plusieurs coups de lame droits sur le pain.
45 mn à 255°C.

Suggestion :
Pour l'accompagnement du foie gras...





Tourte de seigle à la Coriandre et aux Figues/Abricots

Ingrédients :
Farine de seigle T130 1 kg
Eau chaude (60°C) 0,98 l
Sel 25 grs
Pâte fermentée 500 grs
Levain dur 500 grs
Coriandre 3 à 4 grs
Mélange Figue/Abricot
Bourgeois 300 grs



Prix de vente
conseillé :
7€00 le kilo
(coeff 6)
artisan
boulangier

Pétrissage

BATEUR OU SPIRAL

- 4 mn en 1^{ère} vitesse (farine de seigle, eau, sel, coriandre).
- puis 3 mn 1^{ère} vitesse avec le levain et la pâte fermentée.
- 1 mn en 2^{ème} vitesse.
- Rajouter les figues/abricots en fin de pétrissage 2 à 3 mn en 1^{ère} vitesse.
- T° de pâte en fin de pétrissage : 26 - 28°C.

Pointage 1h en masse.

Façonnage

Très léger façonnage dans la farine et mettre en moule.

Apprêt 45 mn.

Cuisson

1h à 2h selon le poids et la taille du moule, dans un four tombant (commencer à 260°C et finir à 220°C).

Suggestion d'accompagnement :
Fruits de mer et crustacés.



Couronne Saveur aux noisettes caramélisées (Poolish)

Ingrédients de la Poolish :

Farine de tradition 2 kg

Eau 2 l

Levure 10 grs

Pour plus de régularité, il est
préférable de stocker la Poolish
à 10°C ou 4°C pendant 15h.

Ingrédients de la pétrissée finale :

Farine de tradition 2,2 kg

Saveur Bourgeois 600 grs

Farine de Meule T80 1,2 kg

Sel de Guérande 140 grs

Levure 25 grs

Eau 2,3 l

Poolish 4,010 kg

Noisettes broyées
caramélisées 1,8 kg

Recette pour le caramel et le broyage des noisettes

Réaliser un caramel à sec avec 300 grs de sucre
et cuire jusqu'à obtention de la bonne coloration
et rajouter les noisettes. Pour le concassage
des noisettes, les mettre une fois caralisées
entre 2 feuilles sulfurisées. Les laisser refroidir
et les casser à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

Pétrissage

BATTEUR OU SPIRAL

- 8 mn en 1^{ère} vitesse

- 2 à 3 mn en 2^{ème} vitesse.

- Rajouter les noisettes caramélisées
en fin de pétrissage 2 à 3 mn en 1^{ère} vitesse.

- T° de pâte en fin de pétrissage : 24°C.

Pointage 1h à T° ambiante avec
2 rabats toutes les 30 mn puis mettre
au froid à 4°C jusqu'au lendemain.

Pesage Réaliser des boules (pas trop
serrées) de 1,5 kg en pâte.

Détente 30 à 40 mn à T° ambiante.

Façonnage Confectionner une couronne
(réaliser un trou au milieu de la boule à
l'aide du coude et écarter pour l'agrandir).
La disposer à clair (soudure en dessous)
dans le banneton en osier spécial
couronne (cf page 70) bien fariné.

Apprêt 1h30 à 2h à T° ambiante.

Cuisson Retourner le banneton
sur le tapis à gris, pas de lamage.
45 mn à 1h à 260°C.

Suggestion d'accompagnement :
Gibiers ou viandes en sauce.

Prix de vente
conseillé :
6€50 le kilo
(coeff 7)

artisan
boulangier

Pain de Méteil au Chèvre frais et Poivre vert

Ingédients :
Farine de seigle T85 800 grs
Farine Millesime
ou Verdeline T65 200 grs
Eau (TB 70°C) 0,7 l
Sel 20 grs
Levure 5 grs
Pâte fermentée 1 kg
Chèvre frais 400 grs (à partager
au pétrissage et au façonnage)
Poivre vert 5 grs

*Le pain de Méteil est plus léger
que le pain de seigle mais garde
toutes les saveurs dû à sa forte
proportion de farine de seigle.*



Prix de vente
conseillé :
8€00 le kilo
(coeff 6)

artisan
boulangier

Pétrissage

BATTEUR OU SPIRAL

Avec tous les ingrédients au début
sauf le chèvre.

- 10 mn en 1^{ère} vitesse
- Pas de 2^{ème} vitesse.
- Rajouter en fin de pétrissage 200 grs
de chèvre frais 1 à 2 mn en 1^{ère} vitesse.
- T° de pâte en fin de pétrissage :
25 - 26°C.

Pointage 1h30 avec un rabat léger
au bout de 45 mn.

Pesage 200 grs en pâte.

Façonnage Disposer au centre
de la pâte le chèvre frais coupé en
morceaux (environ 40 grs par pâton),
faire un boulage léger et disposer
en banneton Charpentier fariné.

Apprêt 1h15 à température ambiante.

Cuisson Retourner les bannetons sur
le tapis d'enfournement, lamer en
étoile sur le dessus et disposer une
tranche de chèvre en bûche sur le
dessus du pain (possibilité d'enfoncer
un petit cure-dent pour la fixer).
- Température de cuisson dégressive
(début à 260°C et finir à 220°C)
pendant environ 35 mn.

Suggestion d'accompagnement :
Fromages ou poissons.





Brochette de Pains rustiques sur levain liquide

Ingrédients :
Farine de tradition T65 900 grs
Farine de seigle T130 100 grs
Levain liquide 200 grs
Eau (TB 70°C) 0,78 l
Sel 22 grs
Levure 20 grs

Astuce :
*Cette recette est très rapide
à réaliser et permet d'avoir
des petits pains rustiques très aérés
(dû au pétrissage à la feuille et à
l'hydratation très élevée : 80%).*



Prix de vente
conseillé :
2€00 la brochette
(coeff 8)
artisan
boulangier



Pétrissage

AU BATTEUR A LA FEUILLE

- 3 mn en 1^{ère} vitesse.
- 5 mn en 2^{ème} vitesse
- Jusqu'à décollement en 3^{ème} vitesse.
- T° de pâte en fin de pétrissage :
26 - 27°C.

Pointage

45 mn avec un rabat au bout de 15 mn.

Pesage

Petits pains de 70 grs.

Façonnage

En rustique (coupé à la sortie de la diviseuse) et mettre sur couche farinée à gris.

Apprêt 45 mn à température ambiante.

Cuisson 18 mn à 250°C.

Conseil Possibilité de variante en rajoutant en fin de pétrissage le mélange "5 graines" ou des fruits secs...

Suggestion d'accompagnement :
Fromages ou viandes rouges ou blanches.



Pain au Sirop d'érable et aux 3 Fruits

Ingrédients :
Farine de tradition T65 500 grs
Farine de Meule T80 500 grs
Sel 25grs
Levure 10 grs
Pâte fermentée 200 grs
Eau 0,5 l
Sirop d'érable 120 grs
Mélange raisins/noisettes/
pistaches 400 grs



Prix de vente
conseillé :
1€20 pièce
(coeff 7)

artisan
boulangier



Pétrissage

BATTEUR OU SPIRALE

- 5 mn en 1^{ère} vitesse.
- 7 mn en 2^{ème} vitesse.
- Incorporer en 1^{ère} vitesse le mélange 3 fruits pendant 1 à 2 mn.
- T° de pâte en fin de pétrissage : 23°C.

Pointage

1h30 à T° ambiante avec un léger rabat au bout de 45 mn ou laisser 30 mn à T° ambiante, mettre un rabat et laisser à 4°C jusqu'au lendemain.

Pesage 80 grs en pâte.

Façonnage

Réaliser des bandes de pâte (à l'aide de la diviseuse), donner un coup de coupe-pâte au milieu et écarter puis disposer sur plaque.

Apprêt 1h15 à température ambiante.

Cuisson 15 mn à 240°C.

Astuce Possibilité de badigeonner le dessus du pain avec un peu de sirop d'érable à la sortie du four.

Suggestion d'accompagnement :
Avec du poisson pour les amateurs de sucré - salé.

Pain à la Pistache et au mélange Figue-Abricot

Ingrédients :

Farine de tradition T65 1 kg
Eau (TB 50°C) 0,68 l
Pâte de pistache 80 grs
Sucre 50 grs
Sel 20 grs
Levure 15 grs
Eau pour le bassinage 20 grs
Mélange Figue/Abricot
Bourgeois 400 grs



Prix de vente
conseillé :
1€00 pièce
(coeff 65)

artisan
boulangier

Pétrissage

BATTEUR OU SPIRALE

- 5 mn en 1^{ère} vitesse.
- 7 mn en 2^{ème} vitesse (jusqu'au décollement).
- Rajouter l'eau du bassinage et les figues-abricots en 1^{ère} vitesse, 1 à 2 mn.
- T° de pâte en fin de pétrissage : 23°C.

Pointage

1h30 à température ambiante avec un rabat au bout de 45 mn.

Pesage 80 grs en pâte.

Façonnage

Réaliser des petites bandes de pâte (à l'aide de la diviseuse) et mettre sur plaque.

Apprêt 1h à température ambiante.

Cuisson 15 mn à 240°C.

Conseil Possibilité d'enrober les figues-abricots avec un peu de miel, le pain n'en sera que meilleur...

Suggestion d'accompagnement :
Délicieux seul au goûter, excellent pain gourmand...





Bagel Baltik au Saumon

Ingrédients :

Farine Baltik Bourgeois 1 kg
Eau 0,60 l
Levure 30 grs
Miel 20 grs

*Recette Crème ciboulette :

Fromage blanc 100 grs
Ciboulette fraîche
ciselée très finement 25 grs
Jus de Citron jaune 5 grs
Poivre blanc
Sel
(Mélanger le tout
dans un cul de poule
et réserver au froid.)



Prix de vente
conseillé :
4€50 pièce
(coeff 5)

artisan
boulangier



Pétrissage

BATTEUR OU SPIRALE

- 5 mn en 1^{ère} vitesse.
- 10 mn en 2^{ème} vitesse.
(jusqu'au décollement de la pâte).
- T° de pâte en fin de pétrissage : 24°C.

Pointage 15 mn à T° ambiante.

Pesage

Réaliser des boules de 90 grs 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.

Garniture 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.

Suggestion :

En formule avec une boisson et un dessert.

Bagel Baguette des Prés au Poulet-Curry

Ingrédients :
 Préparation
 Baguette des Prés 1 kg
 Eau 0,61 l
 Levure 20 grs
 Miel 20 grs

***Recette de l'appareil au curry :**
 Béchamel 100 grs
 Curry 7 grs
 (Mélanger le tout
 et réserver dans un cul
 de poule au froid).



Pétrissage

BATTEUR OU SPIRALE

- 5 mn en 1^{ère} vitesse.
- 12 mn en 2^{ème} vitesse.
- T° de pâte en fin de pétrissage : 24°C.

Pointage

15 mn à température ambiante.

Pesage

Réaliser des boules de 90 grs 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 avec le mélange "5 graines".

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.

Garniture Couper en deux le bagel une fois refroidi. Disposer à l'aide d'une poche l'appareil au curry* sur la partie inférieure du pain. Rajouter le poulet finement coupé en lamelles, disposer ensuite de la betterave, des carottes très finement coupées en julienne et mélangées avec un peu de battavia. Parsemer le tout de sésame torréfié. Puis refermer avec la partie supérieure du pain.

Suggestion :

En formule avec une boisson et un dessert.



Brioche Ardennaise

Ingrédients
Ardennaise Nature :
Préparation
Bourgeois brioche 1 kg
Œuf 400 grs
Eau 0,15 l
Levure 40 grs



Prix de vente
conseillé :
2€20 le kilo
(coeff 9)
artisan
boulangier



Pétrissage

BATTEUR

- 5 mn en 1^{ère} vitesse.
- 15 mn en 2^{ème} vitesse (jusqu'au décollement).
- T° de pâte en fin de pétrissage : 24 - 25°C.

Pointage 30 mn à T° ambiante.

Pesage

Réaliser des boules de 200 grs.

Façonnage

Etaler en forme ronde et mettre sur plaque.

Apprêt 1h à 25°C.

Manipulation avant cuisson

Dorer la galette Ardennaise avec de l'œuf, rajouter des morceaux de beurre finement coupés sur le dessus (en appuyant un peu), puis parsemer de sucre semoule.

Cuisson 14 mn à 220°C.

Suggestion d'accompagnement :
Avec le café en fin de repas.



Brioche Cramique

Ingrédients Cramique nature :

Préparation

Bourgeois brioche 1 kg

Œuf 400 grs

Eau 0,15 l

Levure 50 grs

Cramique Sucre :

+ Sucre perlé n°4/5 400 grs

Cramique Chocolat :

+ Sucre perlé n°4/5 200 grs

+ Pépites de chocolat 200 grs

Cramique Raisin :

+ Sucre perlé n°4/5 200 grs

+ Raisins 200 grs



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

artisan
boulangier



Pétrissage

BATTEUR

- 5 mn en 1^{ère} vitesse.

- 15 mn en 2^{ème} vitesse (jusqu'au décollement) puis mélanger en fin de pétrissage le sucre perlé n°4/5 en 1^{ère} vitesse 2 à 3 mn (attention, il ne faut pas qu'il fonde).

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

Pointage 20 à 30 mn à T° ambiante.

Pesage Selon les moules voulus.

Façonnage

En bâtard court et mettre en moule à pain de mie.

Apprêt 2h à 2h30 à 25°C.

Cuisson

Couper au ciseau en zig-zag sur le dessus du pain. 30 mn à 160°C.

Conseil

Utiliser le plus gros sucre perlé n°4/5 sinon le sucre grain «classique» va fondre dans la pâte et on ne retrouvera plus rien une fois cuit.

Suggestion d'accompagnement :

Avec le café en fin de repas.



Brioche Feuilletée au Miel

Ingrédients :

Préparation

Bourgeois brioche 1 kg

Œuf 450 grs

Levure 40 grs

Beurre de tournage 375 grs

*L'association de la brioche
et du feuilleté vous apporte
la douceur d'une brioche
et la légèreté du feuilleté.*



Prix de vente
conseillé :
18€00 le kilo

artisan
boulangier

Pétrissage

BATTEUR

- 5 mn en 1^{ère} vitesse.

- 15 mn en 2^{ème} vitesse
(jusqu'au décollement).

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

Pointage

15 mn à température ambiante puis
étaler au laminoir un pâton de 1,5 kg
et mettre au surgélateur pendant
min 1h. Une fois bien refroidis, stocker
les pâtons à 4°C jusqu'au lendemain.

Tournage

Incorporer 375 grs de beurre
de tournage (pour 1,5 kg de pâte)
et réaliser 2 tours doubles.

Façonnage

Étaler à 2 - 3 mm d'épaisseur, disposer
le miel à l'aide d'une spatule et
rouler comme pour un pain aux raisins.
Détailler des tronçons de 6 cm et
mettre dans un moule à brioche à tête.

Apprêt 2h à 25°C.

Cuisson 20 mn à 180°C, démouler
à chaud.

Suggestion d'accompagnement :
Idéale avec la bûche de Noël.





Les Incontournables

Pain Surprise Baltik
pages 42 - 43

Cup cake au chocolat
pages 44 - 45

Marbré au chocolat
pages 46 - 47

**Brioche au Miel
et au levain de lait**
pages 48 - 49

Le Pain Baltik
pages 50 - 51

**Pain Châtaigne à la coupe
sur levain dur**
pages 52 - 53

Berlinois aux 3 fruits
pages 54 - 55

P'tit Choc
pages 56 - 57

**Pain d'épices
au miel de châtaignier**
pages 58 - 59

Kougelhopf
pages 60 - 61

Brioche de Noël
pages 62 - 63

Pain à la châtaigne :
pages 64 - 65

Berlinois au citron
pages 66 - 67

Accessoires
pages 68 - 70

Livret sur internet :
Mode d'emploi
page 71

Notes
pages 72 - 73





Pain Surprise Baltik

Ingédients pour 2 pièces :
Farine Bourgeois Baltik 1 kg
Eau (TB 55°C) 0,6 l
Levure 30 grs
Matière grasse 35 grs



Prix de vente
conseillé :
5€50 le kilo
(coeff 5)

artisan
boulangier

Pétrissage

BATTEUR OU SPIRAL

- 5 mn en 1^{ère} vitesse.
- 6 mn en 2^{ème} vitesse.
- T° de pâte en fin de pétrissage : 24°C.

Pointage 30 mn à T° ambiante.

Façonnage Pâton à 1kg selon la taille du moule à pain surprise, bouler bien serré sans déchirer. Une fois la boule réalisée, mettre les graines Baltik sur le dessus légèrement humidifié.

Apprêt 1h30 à T° ambiante.

Cuisson 50 mn à 240°C. Démouler et faire sécher à 200°C pendant env. 35 mn.

Séparation de la mie et de la croûte :

Couper le dessus du pain «pour avoir un chapeau». Couper un peu la base du pain avec un couteau scie (3 cm), et couper l'intérieur de la périphérie du pain. Pour pouvoir séparer la mie de la croûte, tailler sur le dessus de la mie verticalement en faisant bien le tour du pain et enlever la mie.

Pour la garniture :

Couper à l'aide d'une trancheuse la mie et en faire des petits triangles. Utiliser : du thon mélangé à de la mayonnaise, de la mousse de crevette (émulsion avec de la béchamel par ex.), du saumon fumé avec un beurre citronné, etc...

Suggestion d'accompagnement :

À l'apéritif, accompagné d'une coupe de champagne.



Cup Cake au chocolat

Ingrédients pour 24 pièces :

Chocolat noir 400 grs
Oeufs 500 grs
Farine 150 grs
Sucre semoule 300 grs
Beurre pommade 300 grs
Pépites de chocolat Q.S.

Procédé

- Faire fondre le chocolat puis lisser avec le beurre mou hors du feu.
- Ajouter les jaunes d'œuf et le sucre blanchi.
- Incorporer la farine délicatement et enfin les blancs en neige ; Mélanger le tout délicatement.
- Mouler dans les moules à muffins au trois-quart et parsemer le dessus de pépites de chocolat.

Cuisson

15 mn à 180°C.

Suggestion :

Inséré dans une formule du midi.

Prix de vente
conseillé :
1€20 l'unité

artisan
boulangier

Marbré au chocolat

Ingrédients appareil nature (5 pièces) :

Farine Bourgeois
Cake et Compagnies 1 kg
Oeufs 100 grs
Huile de tournesol 400 grs

Ingrédients appareil chocolat (5 pièces) :

Farine Bourgeois
Cake et Compagnies 1 kg
Chocolat fondu 250 grs
Huile 400 grs
Eau 150 grs
Oeufs 100 grs

Faire un appareil à cake
avec le mélange "Cake et Compagnies".

Procédé - Appareil nature

Mélanger tous les ingrédients
à la feuille :

- 1 mn en 1^{ère} vitesse.
- 3 mn en 2^{ème} vitesse.

Garnir les moules à la moitié.

Procédé - Appareil chocolat

Même procédé que pour la recette
nature.

Mettre en poche et enfoncer
pour garnir à l'intérieur de l'appareil
nature.

Les moules doivent être garnis
au trois-quart.

Cuisson

45 mn selon le poids des cakes
à 180°C.

Suggestion d'accompagnement :

Au goûter ou au petit déjeuner avec
un chocolat ou un café...

Prix de vente
conseillé :
12€00 le kilo
(coeff 4)

artisan
boulangier

Brioche au miel et au levain de lait

Ingrédients pour 8 pièces :

Farine Gruau 1 kg
Lait 0,3 l
Œufs 8 unités soit 400 grs
Sucre 100 grs
Sel 20 grs
Levure 30 grs
Miel "classique mille fleurs" 50 grs
Miel de châtaignier 20 grs
Levain dur au lait 300 grs
Matière grasse 400 grs

Rafraîchi

Farine tradition 120 grs
Souche de levain dur 120 grs
Lait chaud 80 grs

Réaliser le rafraîchi du levain au lait minimum 3h avant le pétrissage ...

Pétrissage

BATTEUR OU SPIRAL

- 20 mn en 1^{ère} vitesse.
- T° de pâte en fin de pétrissage : 23°C.

Pointage

30 mn, donner un rabat et mettre en froid à 4°C jusqu'au lendemain.

Façonnage

300 grs en pâte, réaliser une tresse à une branche et mettre dans une barquette "Artisan Boulanger".

Apprêt

2h à 25°C.

Cuisson

Dorer le dessus de la brioche.
20 mn à 200°C.

Suggestion d'accompagnement :
Foie gras

Prix de vente
conseillé :
15€00 le kilo
(coeff 55)

artisan
boulanger





Le pain Baltik

Ingrédients pour 4 pièces :
Farine Bourgeois Baltik 1 kg
Eau (TB 55°C) 0,6 l
Levure 30 grs



Prix de vente
conseillé :
6€50 le kilo
(coeff 5)

artisan
boulanger

Pétrissage

BATTEUR OU SPIRAL

- 5 mn en 1^{ère} vitesse.

- 6 mn en 2^{ème} vitesse.

- T° de pâte en fin de pétrissage :
24°C.

Pointage

30 mn à température ambiante.

Façonnage

En bâtard court de 400 grs.
Humidifier et mettre les graines
"Baltik" dessus et dessous le pâton,
en le roulant dans le mélange
de graines, puis déposer dans une
barquette "Artisan Boulanger".

Apprêt

1h à 1h30 à 24°C.

Cuisson

30 mn à 245°C.

Suggestion d'accompagnement :

Fromages, saumon ou autres poissons.



Pain châtaigne à la coupe sur levain dur

**Ingrédients pour
1 gros pain sur plaque :**
Farine de tradition
française 750 grs
Farine de
châtaigne bio 250 grs
Eau.(TB 65°C) 0,7 l
Sel 25 grs
Levure 1 grs
Levain dur 500 grs
Bassinage 80 grs
(soit une hydratation de 75 %)

Pétrissage

BATTEUR OU SPIRAL

- Réaliser une autolyse de 1h
à température ambiante.

- 6 mn en 1^{ère} vitesse.

- T° de pâte en 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).

Suggestion d'accompagnement :
Viandes rouges, fromages.

Prix de vente
conseillé :
8€00 le kilo
(coeff 7)

artisan
boulangier

Berlinois aux 3 fruits

Ingédients :
Préparation Berlinois 1 kg
Eau (TB 55°C) 0,8 à 0,82 l
Levure 40 grs
Pâte fermentée
(facultatif) 200 grs
Mélange 3 fruits
Bourgeois 350 grs

Pétrissage

BATTEUR OU SPIRAL OU AXE OBLIQUE

- **Batteur** : 5 mn en 1^{ère} vitesse, 7 mn en 2^{ème} vitesse.
- **Spiral** : 5 mn en 1^{ère} vitesse, 9 mn en 2^{ème} vitesse.
- **Axe oblique** : 5 mn en 1^{ère} vitesse, 12 mn en 2^{ème} vitesse.
- Rajouter les fruits secs en fin de pétrissage en 1^{ère} vitesse pendant 3 à 4 mn.
- T° de pâte en fin de pétrissage : 24°C.

Pointage 15 à 20 mn en masse.

Façonnage À 300 grs en bâlard court et mettre en moule à pain de mie. Fariner et scarifier au moment du façonnage.

Apprêt En direct : 1h à 1h30 selon la température ambiante.

Cuisson 30 mn à 240°C, démouler et faire sécher pendant 10 mn. Enfourner avec beaucoup de buée.

**Prix de vente
conseillé**
9,00€ le kg
(Cceff 6,5)

Suggestion d'accompagnement :
Idéal avec le fromage.

P'tit Choc

Ingrédients :
Farine de tradition T65 1 kg
Infusion à la menthe 0,75 l
Sel 20 grs
Levure 15 grs
Sucre 80 grs
Poudre de cacao 80 grs
Eau pour le bassinage 0,1 l
Pépites de chocolat 400 grs

Option infusion pour aromatiser à la menthe :
Prendre 4 sachets de thé vert (extra fort), les mettre dans les 0,75 l d'eau chaude puis laisser infuser entre 20 et 30 mn. Laisser l'appareil refroidir avant de le verser dans la recette.

Pétrissage

BATTEUR OU SPIRAL

- 6 à 7 mn avec tous les ingrédients sauf l'eau pour le bassinage et les pépites de chocolat.
- 5 à 6 mn en 2^{ème} vitesse (jusqu'à décollement de la pâte), et rajouter l'eau pour le bassinage et les drops.
- T° de pâte en fin de pétrissage : 23-24°C.

Pointage

1h30 avec 1 rabat au bout de 45 mn.

Façonnage

Sur plaque en petits pains de 100 grs.

Apprêt

1h à 1h30 à température ambiante.

Cuisson

15 mn à 230°C.

La menthe apporte une fraîcheur et une association avec le chocolat très explosive en bouche.

Régalera au moment du goûter le plus grand nombre.

**Prix de vente
conseillé**

1,00€ pièce
soit 10,50€ le kg
(Coeff 7)

Pain d'épices au miel de châtaignier

Ingrédients :

Préparation pour pain d'épice 1 kg
Œufs 500 grs
Beurre frais 400 grs
Miel (mille fleurs) 500 grs
Miel de châtaignier 400 grs

Pétrissage

- Mettre le beurre (non fondu) en pommade.
- Ajouter la préparation, les œufs et le miel.
- Mélanger le tout 6 mn en 1^{ère} vitesse à la feuille (ne pas foisonner), garnir un cadre (60 - 40) préalablement graissé à mi-hauteur.

Cuisson

- Four à sol : 160°C.
- Four ventilé : 140°C.

Durée de cuisson : Environ 1h30 pour un cadre de 60 - 40.
Vendu à la coupe, au poids tranché ou non.

Le miel de châtaignier apportera un goût et des arômes incomparables, qui accompagneront parfaitement vos différents mets pour les fêtes de fin d'année.

Suggestion d'accompagnement :
Idéal avec le foie gras accompagné d'une compotée à la figue ou une confiture d'oignon.

Prix de vente conseillé
13,80€ le kg
vente au poids
(Cœff 6)

Kougelhopf

Ingédients :

Farine Millésime T65 1 kg

Sel 20 grs

Œufs 3

Levure 40 grs

Lait 0,45 l

Pâte fermentée 200 grs

Sucre 250 grs

Zestes de citron 2 (env. 30 grs)

Beurre 400 grs

Macération 550 grs

Macération la veille :

Raisins secs 400 grs

Rhum 50 grs

Eau 0,1 l

Pétrissage *BATTEUR OU SPIRAL*

- 5 mn en 1^{ère} vitesse

- 10 mn en 2^{ème} vitesse, jusqu'à décollement de la pâte.

- Puis incorporer le beurre et lisser la pâte. Mettre les raisins égouttés au préalable, 2 à 3 mn en 1^{ère} vitesse.

Pointage 2h avec un rabat au bout d'1h.

Pesage 480 grs dans un moule à kougelhopf de 20 cm. Bouler et laisser détendre 20 mn. Disposer les amandes brutes au fond du moule, préalablement graissé avec du beurre pommade.

Conseil : pour les moules, appliquer 1 fois le beurre pommade, ensuite les mettre au frigo. Appliquer le beurre une 2^{ème} fois avant le façonnage.

Façonnage Percer la boule pour en faire une couronne et déposer la dans le moule.

Apprêt 2h.

Cuisson 40 mn à 180°C. À la sortie du four saupoudrer de sucre glace.

Conseil : si le kougelhopf est chaud, utiliser du codi-neige.

Prix de vente
conseillé
14,40€ le kg
(Cœff 5)



Brioche de Noël

Ingrédients :

Farine de Gruau 1 kg
Eau 0,4 l
Œufs 3
Sucre 100 grs
Poudre de lait 30 grs
Levure 40 grs
Sel 20 grs
Beurre 150 grs
Pâte d'amande brute 60 grs
Préparation 330 grs

Préparation la veille :

Amandes brutes 70 grs
Raisins secs (blond et brun) 70 grs
Oranges confites en cube 70 grs
Citrons confits 70 grs
Rhum 50 grs

Conseil :

Faire macérer la préparation dans de la crème liquide : 200 grs environ (cela apportera du moelleux à votre brioche).



Prix de vente
conseillé
20,00€ le kg
(Cœff 5.5)



Pétrissage

Pétrir comme une brioche ordinaire jusqu'à décollement puis y rajouter la matière grasse et en fin de pétrissage incorporer les fruits secs en 1^{ère} vitesse.

Pointage Environ 2h avec 1 rabat au bout de la 1^{ère} heure.

Pesage 350 à 400 grs en pâte (selon la grosseur voulue).

Façonnage En fer à cheval (on peut faire une incision au milieu pour y incorporer un petit rouleau de pâte d'amande).

Apprêt 1h30 à 2h à 24°C.

Cuisson 180 à 200°C pendant environ 16 mn. Sortir puis saupoudrer de sucre glace.

Conseil : À la sortie du four et avant le sucre glace, on peut également badigeonner de beurre fondu la brioche.

Pain à la châtaigne

Ingrédients :
Farine Bourgeois
Châtaigne 1 kg
Eau 0,58 l
Levure 30 grs

Pétrissage

BATTEUR OU SPIRAL

- 7 mn en 1^{ère} vitesse

- 5 mn en 2^{ème} vitesse.

Pointage

20 à 30 mn à température ambiante.

Division

En bâtard ou en barquinette.

Détente

10 mn.

Façonnage

En bâtard court ou en boule.

Apprêt

Env. 1h à température ambiante.

Cuisson

35 à 40 mn avec buée ;
faire attention la prise de couleur
est assez importante.

**Prix de vente
conseillé**

**6,10€ le kg
(Cœff 5)**

Berlinois au citron

Ingrédients :
Préparation Berlinois 1 kg
Eau (TB : 52°C) 0,7 l
Sel 10 grs
Levure 30 grs
Zestes de citron* 100 grs

** Zestes de citron :
demander à votre marchand
de matières premières.*

Pétrissage

BATTEUR OU SPIRAL

- 5 mn en 1^{ère} vitesse
- 5 mn en 2^{ème} vitesse.
- T° de pâte en fin de pétrissage :
environ 25°C.
- Incorporer en fin de pétrissage :
les zestes de citron 2 mn en 1^{ère} vitesse.

Pointage 20 mn en masse.

Division 300 grs en pâte puis bouler.

Détente 15 mn.

Façonnage Manuel, bâtard court
fariné, scarification dans la longueur
du pain.

Apprêt
45 à 60 mn.

Cuisson
35 à 40 mn à 250°C avec buée.

**Prix de revient
d'un pain 0,35€**

**Prix de vente
conseillé
1,80€ pièce
soit 7€ le Kg.**



Accessoires



Le Moulalu



Prix de vente
à l'unité
8,70€ HT

La Barquinette



Prix de vente
par lot de 200
28,60€ HT

Accessoires



Le Mini-moule



Prix de vente
par lot de 200
17,60€ HT

Les moules à muffins



Prix de vente
par lot de 300
26,40€ HT

Accessoires



Le banneton couronne



Prix de vente
à l'unité
25,30€ HT

Le moule couronne



Prix de vente
par lot de 100
21,00€ HT

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.



- 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 «Fiches recettes» dans le menu déroulant.
- 4 - Vous accédez à un écran qui vous demande deux codes : Saisissez votre code client (inscrit sur toutes vos factures Moulins Bourgeois) en face de « Nom d'utilisateur ». Saisissez à nouveau ce même code en face de « Mot de passe ».
- 5 - S'affichent alors une liste de toutes les recettes disponibles. Cliquer sur le produit de votre choix pour afficher la recette en détail.
- 6 - Une fois la recette affichée, vous pouvez facilement l'imprimer.

Notes



A large white rectangular area with horizontal dotted lines for writing notes.




Notes



A large white rectangular area with horizontal dotted lines for writing notes.





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

N'hésitez pas
à les contacter

Fournil du moulin
(ligne directe) : 01 64 04 89 40

Benoît : 06 79 34 25 30

Frédéric : 06 85 81 63 31

Grégory : 06 07 64 93 55

Mickaël : 06 33 19 78 78

Yvan : 06 87 71 65 63



artisan
boulangier

Tél : 01 64 04 81 04
77510 VERDELOT



Moulins Bourgeois

www.moulins-bourgeois.com