









LIVRET RECETTES







			/	
	100	CIL	rés	
-	K E S	Suc	1162	

•	Orange	4 -5
•	Citron	6 - 7
•	Noisettes	
•	Noisettes / Crème de Marron	10 - 11
•	CaféNOUVEAU	12 - 13
•	Chocolat / Framboise	14 - 15
•	Cake Ananas NOUVEAU	16 - 17
•	Cake Chocolatnouveau	18 - 19
•	Cake Pistache NOUVEAU	20 - 21
•	Cake Vanille / Noix de Pécan NOUVEAU	22 - 23
C	Cakes salés :	
•	Olives	24 - 25
•	Tomates séchées / feta	26 - 27
C	Cheesecake:	
_	Cheecake	28 - 29
_		28 - 29
•		28 - 29





Farine pour pain courant	300	g
Oeufs	200	g
Sucre	250	p
Crème liquide		
Orange zestée		
Cube d'orange confite	150	g
Sel		
Levure chimique		
Beurre fondu	70	g

Faire fondre le beurre et laisser refroidir.

Mélanger le sucre et les œufs jusqu'à émulsion.

Ajouter la crème liquide, les zestes, le sel, la levure chimique et la farine, bien fouetter le tout.

Incorporer les cubes d'orange et le beurre tiède.

Verser dans un moule a cake chemisé ou mettre du papier film.

Pour un moule de 14 x 8 x 6 cm, peser 420 g de pâte.

Cuisson: 220°C pendant 10 min puis descendre le four à 180°C pendant 30 min.

Glaçage chocolat noir:

Chocolat noir	350 g
Huile de noisette	0
Amande hachée	0

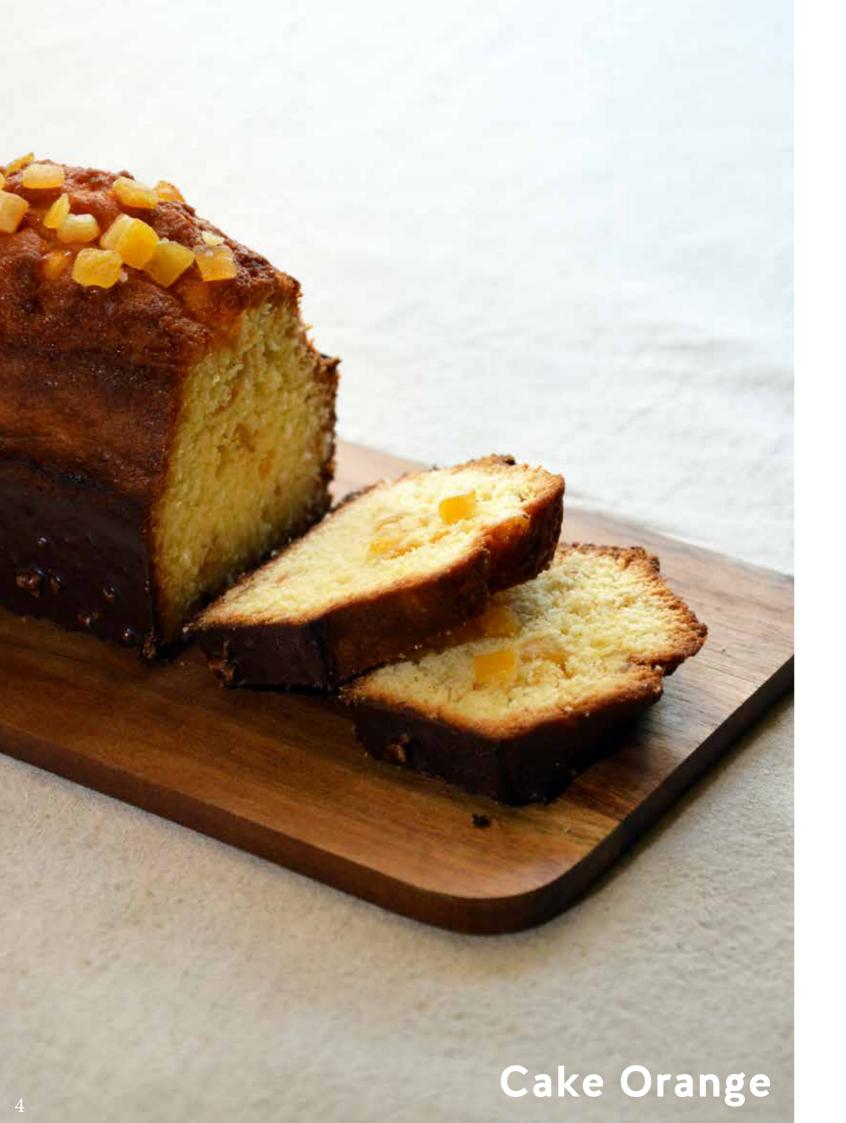
Mélanger tous les ingrédients en fondant le chocolat noir à 40°C. Utiliser à 30°C.

Tremper la basse des cakes dans le glaçage, mettre au froid.

Finition : un coup de nappage sur le dessus avec quelques cubes d'orange confite.



Coût matière : 3,30 € pièce / Prix de vente conseillé : 9,90 € / Coeff 3







Farine pour pain courant	300 g
Oeufs	200 g
Sucre	250 g
Crème liquide	
Citron zesté	
Cube de citron confit	150 g
Sel	
Levure chimique	0
Beurre fondu	70 g
	, , , ,

Faire fondre le beurre et laisser refroidir.

Mélanger le sucre et les œufs jusqu'à émulsion.

Ajouter la crème liquide, les zestes, le sel, la levure chimique et la farine, bien fouetter le tout.

Incorporer les cubes de citron et le beurre tiède.

Verser dans un moule a cake chemisé ou mettre du papier film.

Pour un moule de 14 x 8 x 6 cm, peser 420 g de pâte.

Cuisson : 220°C pendant 10 min puis descendre le four à 180°C pendant 30 min.

Glaçage citron:

Jus de citron	250	g
Sucre glace	1100	g

Simple mélange homogène, une fois les cakes bien refroidi, les glacer en deux passages puis au four à 200°C pendant 2 min.

Finition : quelques zestes de citron.



Cake Citron

Coût matière : 3,20 € pièce / Prix de vente conseillé : 9,60 € / Coeff 3





Poudre de noisette	۽ 260
Sucre cassonade	210 ફ
Sucre glace	
Sel	3
Gousse de vanille.	
Blancs d'oeufs	
Jaunes d'oeufs	80 8
Beurre	240 ફ
Farine pour pain courant	
Levure chimique.	4 ફ
Blancs d'oeufs	280 g
Sucre cassonade	40 {

Fondre le beurre noisette, laisser refroidir.

Battre le sucre avec les jaunes et les premiers blancs d'œufs, puis ajouter la poudre de noisette, le sucre glace, le sel et la gousse de vanille. Battre le tout jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Monter les deuxièmes blancs en neige, les serrer avec le sucre cassonade puis les incorporer délicatement au mélange à l'aide d'une spatule, suivi de la farine tamisée avec la levure chimique et le beurre noisette.

Peser à 500 g pour un moule de 17 x 6 x 8 cm.

Cuisson 220°C pendant 10 min puis descendre le four a 180°c environ 35 min.

Glaçage:

Crème liquide	450 g
Sucre	<u> </u>
Chocolat au lait	8
Beurre	300 g

Dans une casserole, chauffer la crème et le sucre jusqu'à la première ébullition puis verser le tout sur le chocolat au lait. Une fois le mélange lisse, ajouter le beurre et mixer.

Glacer les cakes refroidis. En finition, disposer quelques noisettes concassées.



Coût matière : 3,95 \in pièce / Prix de vente conseillé : 11,85 \in / Coeff 3





Appareil à cake :

Poudre de noisette	260 إ
Sucre cassonade	210 ફ
Sucre glace	60 }
Sel	
Gousse de vanille	1 gousse
Blancs d'oeufs.	
Jaunes d'oeufs	80 å
Beurre	240 §
Farine pour pain courant	120 ફ
Levure chimique	4
Crème de Marron	90 }
	`
Blancs d'oeufs	280 (
Sucre cassonade	

Méthode:

Fondre le beurre noisette, laisser refroidir.

Battre le sucre avec les jaunes et les premiers blancs d'œuf, puis ajouter la poudre de noisette, le sucre glace, le sel, la crème de marrons et la gousse de vanille battre le tout jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Monter les deuxièmes blancs en neige les serrer avec le sucre cassonade puis les incorporer délicatement au mélange à l'aide d'une spatule, suivi de la farine tamisée avec la levure chimique et le beurre noisette.

Peser à 500 g pour un moule de 17 x 6 x 8 cm

Cuisson 220°C pendant 10 min puis descendre le four à 180°C environ 35 min.

Glaçage:

Chocolat noir	350) g
Huile de noisette		_
Amandes hachées		_

Mélanger tous les ingrédients en fondant le chocolat noir à 40°C. Utiliser à 30°C.

Tremper la base des cakes dans le glaçage puis mettre au froid.

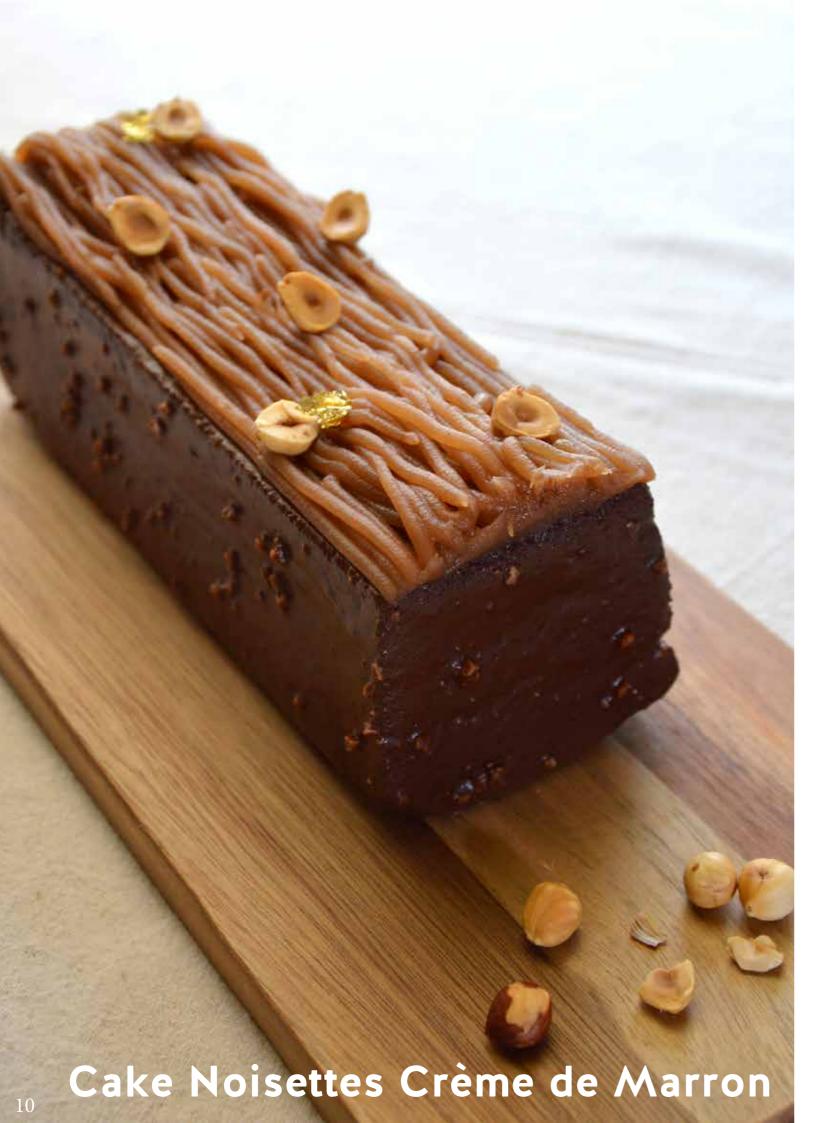
Finition à la poche à douille.

Dresser des filaments* de crème de marron sur le dessus et quelques noisettes concassées.

* Filaments de crème de marron : 250 g de pâte de marron / 80 g de crème liquide / 50 g de beurre / 8 g de rhum



Coût matière : 4,50 \in pièce / Prix de vente conseillé : 13,50 \in / Coeff 3







Farine pour pain courant	515 g
Oeufs	<u> </u>
Sucre	O O O O O O O O O O O O O O O O O O O
Sucre inverti/Miel	O O
Levure chimique	
Huile de pépins de raisin	
Extrait de café	
	•

Blanchir les oeufs, le sucre ainsi que le sucre inverti/miel. Ajouter ensuite la farine, la levure chimique, l'huile de pépins de raisin ainsi que l'extrait de café. Pocher directement en adaptant le poids aux moules.

Cuisson:

Cuire à 155°C environ 18 min pour un cake de 100 g, sinon adapter suivant le poids. (Vérifier à l'aide d'une pointe de couteau au coeur du cake la cuisson, celui-ci ne doit plus laisser de traces sur la lame)

Finition : fondre le chocolat de couverture blanc. Tremper le dessus des cakes. Une fois le glaçage refroidit et cristallisé, mettre un léger voile de cacao poudre.



Coût matière : 0,85 € pièce / Prix de vente conseillé : 2,60 € / Coeff 3





Recette pour environ 6 cakes de 6 x 20 cm

Biscuit Chocolat:

Pâte d'amande 50%	225 g
Sucre glace	_
Jaunes d'oeufs	
Oeufs	75 g
Farine de Tradition Française	
Cacao en poudre	
Beurre fondu	75 g
Blancs d'oeufs	210 g
Sucre de semoule	85 g

Emulsionner la pâte d'amande 50 %, le sucre glace, les jaunes d'oeufs et les oeufs puis incorporer les blancs d'oeufs meringués au sucre et la farine tamisée avec le cacao en poudre et finir avec le beurre fondu.

Etaler dans une feuille de flexipat 60 x 40 cm hauteur 2 cm puis cuire à 170°C durant 12 à 15 min.

Laisser refroidir.

Ganache Chocolat - Framboise :

Purée de framboise	110 g
Crème fleurette	
Glucose	100 g
Chocolat 66%	170 g
Beurre	40 g

Dans une casserole, faire bouillir la purée de framboise, la crème fleurette et le glucose, puis verser le chocolat et le beurre.

Mixer puis refroidir.

Compote de framboise :

Sucre inverti	75 g
Brisures de framboise	
Purée de framboise	75 g
Jus de citron	8 g
Sucre semoule	50 g
Pectine NH	10 g
Masse gélatine	50 g
<u> </u>	

Mélanger à sec le sucre semoule et la pectine NH. Chauffer à 40°C le sucre inverti, les brisures de framboise, la purée de framboise et le jus de citron puis incorporer en pluie le mélange sucre et pectine. Donner un gros bouillon puis mélanger la masse gélatine, mixer et laisser refroidir.

Réserver pour le montage.

Glaçage gourmand noir:

Chocolat noir	700 g
Huile de noisette	
Amandes hachées caramélisées	200g

Mélanger tous les ingrédients en fondant le chocolat noir à 40°C. Utiliser à 30°C.

Montage et finition:

Couper la feuille de biscuit chocolat en trois parties égales. Etaler une couche de ganache framboisée sur la première couche de biscuit puis déposer un second biscuit. Etaler de la compote de framboise puis placer un troisième biscuit. Surgeler puis découper des bandes de 5,5 par 18 cm de long. Enrober partiellement les cadres avec un glaçage gourmand noir. Disposer les copeaux de chocolat directement puis mettre au froid. Finir avec quelques framboises fraîches.



Cake Chocolat Framboise







Farine pour pain courant	900 g
Oeufs	990 g
Sucre	900 g
Sucre inverti/Miel	90 g
Levure chimique	
Huile de pépins de raisin	
Morceaux d'ananas	1350 g

Blanchir les oeufs, le sucre ainsi que le sucre inverti/miel.

Ajouter ensuite la farine, la levure chimique, et l'huile de pépins de raisin. Une fois le mélange bien homogène, ajouter les morceaux d'ananas. Mélanger délicatement.

Pocher directement en adaptant le poids aux moules.

Cuisson:

À 155°C environ 40 min pour un cake de 750 g moule fermé, sinon adapter suivant le poids. Vérifier à l'aide de la pointe d'un couteau au coeur du cake la cuisson, celui-ci ne doit plus laisser de traces sur la lame)

Finition : fondre du nappage neutre et passer un léger coup sur le dessus du cake.



Coût matière : 6,10 € pièce / Prix de vente conseillé : 18,30 € / Coeff 3

ou vendre à la part : 2,40 \in la part de 100 g.







300 إ
200 ફ
280 g
100 ફ
30 ફ
4 }
6 {
70 }
30 }
50 {

Blanchir les oeufs, le sucre ainsi que le sucre inverti/miel.

Ajouter ensuite la farine, le sel, la levure chimique, la crème liquide, l'huile de pépins de raisin ainsi que le cacao poudre.

Quand le mélange est bien homogène, intégrer les pépites de chocolat noir. Mélanger délicatement. Pocher directement en adaptant le poids aux moules.

Cuisson:

Cuire à 155°C environ 30 min pour un cake de 350 g, sinon adapter suivant le poids. (Vérifier à l'aide d'une pointe de couteau au coeur du cake la cuisson, celui-ci ne doit plus laisser de traces sur la lame)

Finition : fondre du chocolat de couverture noir. Tremper le dessus des cakes et parsemer de copeaux une fois l'ensemble refroidit et cristallisé. Mettre un léger voile de cacao poudre.



Coût matière : 2,95 € pièce / Prix de vente conseillé : 8,80 € / Coeff 3







Farine pour pain courant	300
Oeufs	200
Sucre	280
Crème liquide	100
Sucre inverti/Miel	30
Sel	4
Levure chimique	6
Huile de pépins de raisin	
Pâte de pistache	50
Pistaches concassées	40

Blanchir les oeufs, le sucre ainsi que le sucre inverti/miel.

Ajouter ensuite la farine, le sel, la levure chimique, la crème liquide, l'huile de pépins de raisin ainsi que la pâte de pistache.

Quand le mélange est bien homogène, intégrer les pistaches concassées. Mélanger délicatement. Pocher directement en adaptant le poids aux moules.

Cuisson:

À 155°C environ 30 min pour un cake de 350 g, sinon adapter suivant le poids. (Vérifier à l'aide d'une pointe de couteau au coeur du cake la cuisson, celui-ci ne doit plus laisser de traces sur la lame)

Finition : fondre du chocolat de couverture blanc. Une fois prêt, ajouter une pointe de pâte de pistache à celui-ci. Mélanger et tremper le dessus des cakes et parsemer de pistaches concassées.



Coût matière : 3,05 \in pièce / Prix de vente conseillé : 8,90 \in / Coeff 3





Ingrédients (5 pièces de 280g):

Farine pour pain courant	300 g
Oeufs	
Sucre	•
Sucre inverti/Miel	
Levure chimique	
Noix de pécan (torréfiées/concassées)	
Huile de pépins de raisin Vanille	210 g

Méthode:

Blanchir les oeufs, le sucre ainsi que le sucre inverti/miel.

Ajouter ensuite la farine, la levure chimique et l'huile de pépins de raisin.

Quand le mélange est bien homogène, intégrer la vanille et les noix de pécan torréfiées concassées. Mélanger délicatement.

Pocher directement en adaptant le poids aux moules.

Cuisson:

A 155°C environ 25 min pour un cake de 280 g, sinon adapter suivant le poids. (Vérifier à l'aide d'une pointe de couteau au coeur du cake la cuisson, celui-ci ne doit plus laisser de traces sur la lame)



Coût matière : 2,30 € pièce / Prix de vente conseillé : 7,90 € / Coeff 3,5







Oeufs	6
Lait	
Farine pour pain courant	
Huile de tournesol	
Sel	
Poivre	
Olives vertes et noires	150 g
Fromage râpé	
Levure chimique	

Mélanger les oeufs, le lait, sel et poivre à la feuille. Ajouter l'huile de tournesol, la farine, la levure chimique, bien mélanger homogènement. Mélanger ensuite délicatement à la spatule les olives et le fromage râpé. Peser dans les moules «Carrés Bourgeois» à 300 g. Cuire à 180°C pendant 35 min.



Coût matière : 1,50 \in pièce / Prix de vente conseillé : 3,90 \in / Coeff 2,5





Appareil à cake :

Farine pour pain courant	. 300 g
Tomates séchées	. 200 g
Feta	
Origan	
Levure chimique	ى 12 و
Oeufs	
Lait	150 g
Sel	
Poivre	
	6

Méthode:

Mélanger les oeufs, le lait, sel et poivre à la feuille. Ajouter la farine, la levure chimique et l'origan, bien mélanger homogènement. Mélanger ensuite délicatement à la spatule les tomates séchées et la feta. Peser dans un moule à cake à 550 g. Cuire à 180°C pendant 40 min.

Finition : quelques tomates coupées en deux passées au four ventilé avec un filet d'huile d'olives et des herbes de provence.



Coût matière : 3,95 \in pièce / Prix de vente conseillé : 11,50 \in / Coeff 3







Biscuits sablés	300 g
Beurre	. 170 g

Faire fondre le beurre dans une petite casserole à feu doux.

Mixer les biscuits (en miettes) dans un robot ou au batteur puis ajouter le beurre fondu. Dans un cadre de 24 x 17 cm. Verser le mélange de biscuit et l'étaler uniformément sur le fond. Réfrigérer.

Mousse citron:

Gousse de Vanille	1
Feuilles de gélatine	4
Fromage Philadelphia (ou autre)	350 g
Crème épaisse	425 ml
Oeufs	
Sucre	140 g
Citron	<u> </u>

Mettre la gélatine dans l'eau froide et laisser reposer 10 min.

Au batteur, monter la crème bien froide! Réfrigérer.

Mélanger les œufs et le sucre et battre à feu moyen-vif jusqu'à ce qu'ils soient blanchis. Ajouter le fromage Philadelphia, le zeste de citron et les graines de vanille et battre à vitesse moyenne jusqu'à consistance lisse.

Chauffer le jus du citron dans une petite casserole. Égoutter la gélatine, et l'ajouter au jus en remuant jusqu'à dissolution. Ajouter au mélange de fromage et battre à haute vitesse jusqu'à consistance lisse. Incorporer délicatement la crème fouettée à l'aide d'une spatule.

Verser le mélange dans le cadre et lisser le dessus. Réfrigérer pendant au moins 4 h.

Glaçage passion:

Feuilles de gélatine	3
Fruits de la passion	2
Purée de fruits de la passion	

Mettre la gélatine dans l'eau froide pour la ramollir. Couper les fruits de la passion en deux et cuire les graines, bien égoutter les graines dans une passoire.

Chauffer la purée de fruit de la passion dans une casserole. Égoutter la gélatine, essorer l'excès d'eau, ajouter au jus chaud et mélanger pour dissoudre. Ajouter le reste du jus et les graines de fruits de la passion, retirer du feu et laisser refroidir.

Verser le glaçage encore tiède sur la mousse citron bien froide et réfrigérer pendant au moins 30 min.

Couper en portions, en faisant tremper le couteau dans l'eau chaude et en l'essuyant après chaque coupe pour une coupe nette.



Coût matière : 1,16 € pièce / Prix de vente conseillé : 3,50 € (part individuelle) / Coeff 3

Cheesecake Agrumes



Site de recettes sur Internet Mode d'emploi

recettes-moulins-bourgeois.com* (Compatible smartphone et tablette)

Plus de 450 recettes en ligne à consulter et faciles à imprimer, accessibles à tous nos clients.

1 Pour bien vous connecter!

Rendez-vous dans l'encart **INSCRIPTION CLIENT**. Renseignez votre email et votre code client (visible sur votre facture), puis validez. Vous recevrez ensuite un email avec vos infos de connexion.

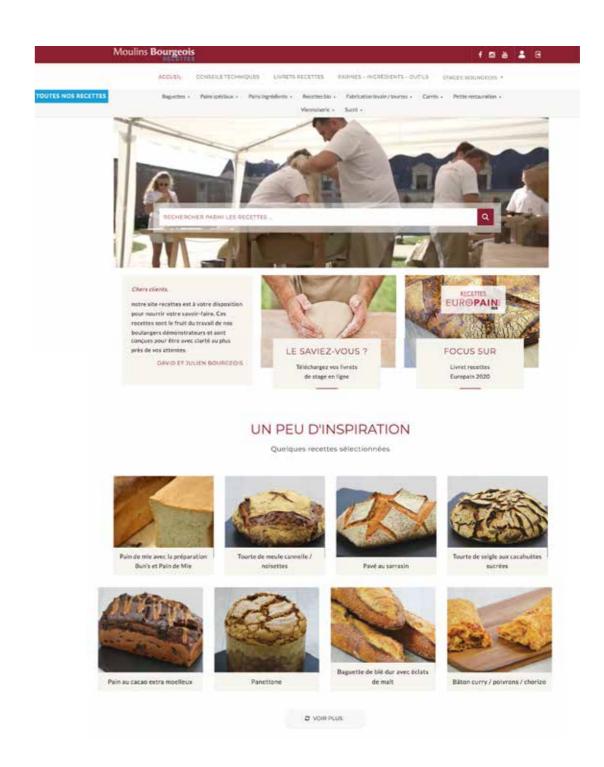


Pour tout problème lors de votre Inscription ou Connexion, n'hésitez pas à contacter notre support à cette adresse : **support@recettes-moulins-bourgeois.com**

* Site accessible également depuis notre site moulins-bourgeois.com, page services - recettes

Bienvenue sur la page d'accueil.

Cherchez votre recette par catégorie proposée ou bien par mot clé (levain ou baguette par exemple) et cliquez sur la loupe pour accéder à la recette. Découvrez différentes façons de naviguer sur le site et accédez en un seul clic aux recettes parmi les plus consultées.



En haut de la page d'accueil l'onglet « Toutes les recettes »

permet de visionner le classement d'ensemble de nos recettes.



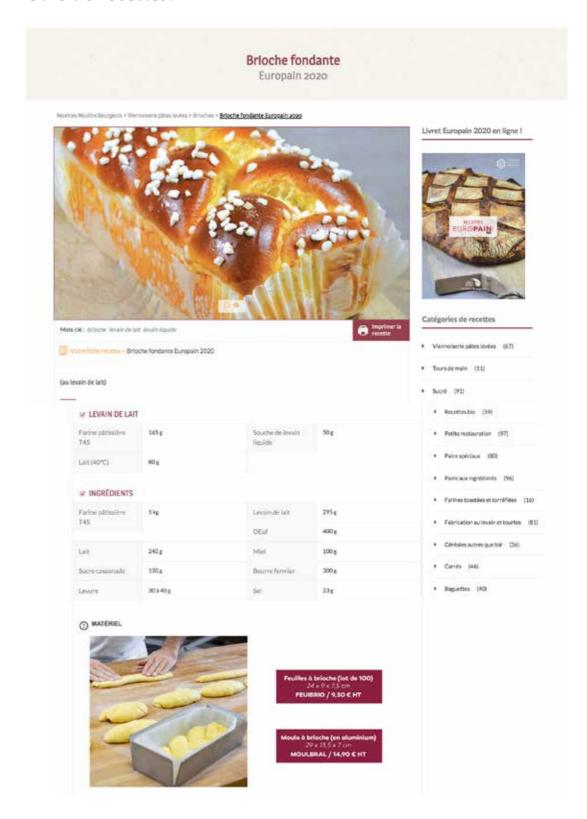
L'onglet « Livrets » vous donne accès à notre bibliothèque de livrets de recettes tels que nous les publions depuis plusieurs années.



Bonne navigation et n'hésitez pas à nous faire part de votre expérience ou de vos questions avec la page **Contact**. N'oubliez pas non plus de consulter la page Accessoires, Farines et Ingrédients précieuse pour la réalisation des recettes.

Au hasard une de nos recettes, celle d'une brioche fondante ;

Une page claire avec toutes les indications utiles et un bouton orange « imprimer la recette », bien visible. Sur la colonne de droite, en haut d'autres recettes de brioches à découvrir, et en bas un « nuage de mots » qui vous permet d'accéder à une foule de recettes.









-	
_	
_	
_	









Les boulangers conseils 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

Fabien: 06 42 81 59 05

Frédéric : 06 85 81 63 31

Maxime: 06 83 91 15 84

Maximilien: 07 88 14 47 91

Romain: 07 88 26 28 37

Yvan: 06 87 71 65 63

