



LES GALETTES DES ROIS

STAGES
Bourgeois



LIVRET RECETTES

CONTACTS

Moulin - tél. : **01 64 04 81 04**
Christelle - tél. : **01 64 04 82 75**



Moulin Bourgeois

77510 VERDELOT
moulin-bourgeois.com

Méthodes :

- Feuilletage classique 4 - 5
- Feuilletage inversé 6 - 7

Galettes des Rois :

- Frangipane & vanille 8 - 9
- Frangipane & pralines roses 10 - 11
- Frangipane & noisettes 12 - 13
- Frangipane & citron 14 - 15
- Frangipane, abricots & romarin 16 - 17
- Frangipane pistache et confiture de framboise 18 - 19

Brioches :

- Roi de Bordeaux 20 - 21

Feuilletages :

- Palmier 22 - 23
- Chausson aux pommes 24 - 25
- Chausson pommes / cassis 26 - 27



Feuilletage classique

FEUILLETAGE

Classique

Détrempe :

Farine Feuilletage Parfait 500 g

Sel 10 g

Beurre fondu et refroidi 50 g

Eau 250 g

Facultatif : 3 g de vinaigre blanc

Beurre de tourage 325 g

Méthode :

Mélanger tous les ingrédients au batteur 4 à 5 min, jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Mettre en forme légèrement boulé et réserver au froid.

Étaler la détrempe en carré et enchâsser le beurre dans la pâte (sortir le beurre préalablement pour qu'il revienne légèrement en température). Attention, les consistances détrempe et beurre doivent se ressembler au maximum pour un bon tourage.

Réaliser un tour double, puis un tour simple. Mettre au froid minimum 2h (plus longtemps ne sera que mieux).

Redonner ensuite un tour double et un tour simple. Remettre au froid 2h (plus longtemps ne sera que mieux).

Pour le détaillage, étaler à 2 mm environ et réserver au froid jusqu'au montage des galettes.



Feuilletage inversé

FEUILLETAGE

Inversé

Détrempe :

Farine Feuilletage Parfait	350 g
Sel	13 g
Beurre fondu et refroidi	115 g
Eau	150 g

Facultatif : 3 g de vinaigre blanc

Mélanger tous les ingrédients au batteur 4 à 5 min, jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Mettre en forme rectangle prêt pour le tourage et réserver au froid.

Beurre / Farine :

Beurre de tourage	375 g
Farine Feuilletage Parfait	150 g

Étaler la détrempe en carré et enchâsser le beurre dans la pâte (sortir le beurre préalablement pour qu'il revienne légèrement en température). Attention, les consistances détrempe et beurre doivent se ressembler au maximum pour un bon tourage.

Réaliser un tour double, puis un tour simple. Mettre au froid minimum 2h (plus longtemps ne sera que mieux).

Redonner ensuite un tour double et un tour simple. Remettre au froid 2h (plus longtemps ne sera que mieux).

Pour le détaillage, étaler à 2 mm environ et réserver au froid jusqu'au montage des galettes.



GALETTE DES ROIS

Frangipane & Vanille

Au choix : feuilletage classique (p.5) ou inversé (p.7).

Crème frangipane - vanille :

Crème pâtissière	65 g
Beurre	65 g
Oeuf	1
Sucre semoule	65 g
Rhum brun	5 g
Poudre d'amande	65 g
Gousse de vanille	1

Méthode :

Sortez la crème pâtissière du réfrigérateur, fouettez-la pour le rendre bien lisse.

Faire légèrement ramollir le beurre (beurre pommade). Ajouter les graines de la gousse de vanille ainsi que l'oeuf et verser le sucre, le rhum et la poudre d'amande. Bien lisser la crème pendant 1 minute pour la rendre onctueuse. Incorporer la crème pâtissière et réserver au frais.

€ Galette 6 pers : coût matière : 3,80 € pièce / Prix de vente conseillé : 14 € / Coeff 3,7



GALETTE DES ROIS

Pralines Roses

Au choix : feuilletage classique (p.5) ou inversé (p.7).

Crème frangipane :

Crème pâtissière	65 g
Beurre	65 g
Oeuf	1
Sucre semoule	65 g
Rhum brun	5 g
Poudre d'amande	65 g

Méthode :

Sortez la crème pâtissière du réfrigérateur, fouettez-la pour le rendre bien lisse.

Faire légèrement ramollir le beurre (beurre pommade). Ajouter les graines de la gousse de vanille ainsi que l'oeuf et verser le sucre, le rhum et la poudre d'amande. Bien lisser la crème pendant 1 minute pour la rendre onctueuse. Incorporer la crème pâtissière et réserver au frais.

Disposer les pralines roses sur la frangipane lors du montage de vos galettes (environ 120 à 150 g pour une galette 6/8 personnes).



Galette 6 pers : coût matière : 4,10 € pièce / Prix de vente conseillé : 16,40 € / Coeff 4



Frangipane & noisette

GALETTE DES ROIS

Frangipane & Noisette

Au choix : feuilletage classique (p.5) ou inversé (p.7).

Crème frangipane - noisette :

Crème pâtissière	120 g
Beurre	60 g
Oeuf	1
Sucre glace	75 g
Poudre de noisette	75 g

Méthode :

Torréfier la poudre de noisette.

Sortez la crème pâtissière du réfrigérateur, fouettez-la pour le rendre bien lisse.

Faire légèrement ramollir le beurre (beurre pommade). Incorporer l'oeuf, mélanger puis verser le sucre glace et la poudre de noisette (refroidie).

Bien lisser la crème pendant 1 minute pour la rendre onctueuse. Incorporer la crème pâtissière et réserver au frais.



Galette 6 pers : coût matière : 4,37 € pièce / Prix de vente conseillé : 17,50 € / Coeff 4



Frangipane & citron

GALETTE DES ROIS

Frangipane & Citron

Au choix : feuilletage classique (p.5) ou inversé (p.7).

Crème frangipane - citron :

Crème pâtissière	65 g
Beurre	65 g
Oeuf	1
Sucre semoule	65 g
Limoncello	5 g
Poudre d'amande	65 g
Citron jaune zesté	1

Méthode :

Sortez la crème pâtissière du réfrigérateur, fouettez-la pour le rendre bien lisse.

Faire légèrement ramollir le beurre (beurre pommade). Incorporer le zeste de citron ainsi que l'oeuf et mélanger. Ajouter le sucre, le limoncello et la poudre d'amande.

Bien lisser la crème pendant 1 minute pour la rendre onctueuse. Incorporer la crème pâtissière et réserver au frais.

€ Galette 6 pers : coût matière : 4 € pièce / Prix de vente conseillé : 16 € / Coeff 4



Frangipane, abricot & romarin

GALETTE DES ROIS

Abricot & Romarin

Au choix : feuilletage classique (p.5) ou inversé (p.7).

Ingrédients :

Crème pâtissière	65 g
Beurre	65 g
Oeuf	1
Sucre semoule	65 g
Rhum brun	5 g
Poudre d'amande	65 g

Méthode :

Sortez la crème pâtissière du réfrigérateur, fouettez-la pour le rendre bien lisse.

Faire légèrement ramollir le beurre (beurre pommade). Ajouter les graines de la gousse de vanille ainsi que l'oeuf et verser le sucre, le rhum et la poudre d'amande.

Bien lisser la crème pendant 1 minute pour la rendre onctueuse. Incorporer la crème pâtissière et réserver au frais.

Abricots poêlés au romarin :

350 g d'abricots frais, 35 g de beurre, 100 g d'abricots secs, 30 g de sucre semoule, quelques brins de romarin.

> Dénoyautez et coupez les abricots frais, ainsi que les abricots secs en quartiers. Dans une casserole, faire fondre le beurre, ajouter les abricots, les brins de romarin et le sucre, faire cuire à feu vif pendant 3 à 4 minutes. Verser dans une passoire pour égoutter la préparation.



Galette 6 pers : coût matière : 4,90 € pièce / Prix de vente conseillé : 18 € / Coeff 3,7



GALETTE DES ROIS

Pistache & Framboise

Au choix : feuilletage classique (p.5) ou inversé (p.7).

Crème frangipane pistache :

Crème pâtissière	65 g
Beurre	65 g
Oeuf	1
Sucre semoule	65 g
Pâte de pistache	30 g
Poudre d'amande	65 g
Goutte d'essence d'amande amère	1

Méthode :

Sortez la crème pâtissière du réfrigérateur, fouettez-la pour le rendre bien lisse.

Faire légèrement ramollir le beurre (beurre pommade). Incorporer la pâte de pistache ainsi que l'oeuf, mélanger puis verser le sucre, l'essence d'amande amère et la poudre d'amande.

Bien lisser la crème pendant 1 minute pour la rendre onctueuse. Incorporer la crème pâtissière et réserver au frais.

Confiture de framboise :

70 g de sucre semoule, 2 g de pectine NH, 125 g de framboises fraîches ou concassées, 5 g de jus de citron.

> Mélanger la moitié du sucre avec la pectine. Mixer les framboises avec l'autre moitié du sucre dans une casserole et faire cuire jusqu'à ébullition. Ajouter le mélange sucre/pectine. Faire cuire encore 3 min environ sur feu moyen. Verser le jus de citron, poursuivre la cuisson jusqu'à la bonne consistance (110°C).



Galette 6 pers : coût matière : 5,10 € pièce / Prix de vente conseillé : 18,50 € / Coeff 3,6



Brioche Roi de Bordeaux

BRIOCHE

Roi de Bordeaux

Ingrédients :

Farine de gruau T55	1 000 g
Oeufs	450 g
Sel	18 g
Sirop	450 g
Levure	10 g
Pâte fermentée viennoise	400 g

Sirop :

300 g de beurre, 50 g de jus d'orange, 250 g de sucre semoule, 100 g d'eau de fleur d'oranger, 30 g de rhum, 2 zestes d'orange, 1 zeste de citron jaune, 1 gousse de vanille.

> Faire chauffer les ingrédients. Filmer et réserver à 3°C

Finition :

Melon confit vert, melon confit rouge, sucre grain.

Méthode :

- Pétrissage :** Température de base : 48 - 52°C.
Au batteur, mettre tous les ingrédients dans la cuve.
Frasage : 3 min en 1ère. Pétrissage : 25 min en 1ère. Ajouter en filet, en fin de pétrissage 280 g de sirop. Température de pâte fin de pétrissage : 23°C.
- Pointage :** 2 heures.
- Pesage :** Pâtons de 325 g. Bouler.
- Détente :** 30 min environ.
- Façonnage :** En couronne, déposer sur plaque recouverte de papier cuisson.
- Apprêt :** Environ 1h30 puis 12 h à 3°C.
- Finition :** Dorer à l'oeuf. Déposer harmonieusement des tranches de melon confit puis parsemer les bords de la couronne avec le sucre grain.
- Cuisson :** Four à sole : environ 25 min à 180°C. Ressuage sur grille.



Coût matière : 5,60 € pièce / Prix de vente conseillé : 16,80 € / Coeff 3



FEUILLETAGE

Palmier

Détrempe :

Farine Feilletage Parfait	1 000 g
Sel	20 g
Beurre fondu et refroidi	100 g
Eau	500 g
Beurre de tourage	650 g

Méthode :

Mélanger tous les ingrédients au batteur 4 à 5 min, jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Mettre en forme légèrement boulé et réserver au froid.

Etaler la détrempe carré et enchâsser le beurre dans la pâte (sortir le beurre préalablement pour qu'il revienne légèrement en température). Attention, les consistances détrempe et beurre doivent se ressembler au maximum pour un bon tourage.

Réaliser un tour double, puis un tour simple. Mettre au froid minimum 2h (plus longtemps ne sera que mieux).

Redonner ensuite un tour double et un tour simple dans le tourage légèrement parsemé de sucre semoule. Remettre au froid 2h.

Etaler le pâton pour détailler et effectuer les pliages selon la forme souhaitée de vos palmiers. Avant le détaillage final, humidifier le pâton, le parsemer de sucre semoule et détailler des tranches de 5 mm environ puis les disposer sur plaque.

Four ventilé : 30 min environ (selon la taille du palmier) à 180°C

Four à sole : 30 min environ (selon la taille du palmier) à 210°C

€ Coût matière : 0,43 € pièce / Prix de vente conseillé : 1,50 € / Coeff 3,5

Palmier



Chausson aux pommes

FEUILLETAGE

Chausson aux Pommes

Au choix : feuilletage classique (p.5) ou inversé (p.7).

Compote de pomme maison :

600 g de pommes coupées en dés, 40 g de beurre, 80 g de sucre semoule.

> Faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter les pommes coupées en dés. Bien mélanger l'ensemble. Cuire à feu doux environ 5 min puis ajouter le sucre en pluie dessus pour faire dégorger l'eau des pommes. Compoter le tout environ 20 min en remuant de temps en temps pour ne pas risquer de brûler le fond de votre compotée. Réserver au froid avant utilisation.

Étaler la pâte environ 2,5 mm d'épaisseur, puis détailler à l'aide d'un emporte-pièce chausson vos abaisses.

Dorer les bords et dresser la compote au centre. Fermer en deux et souder puis retourner sur plaque. Dorer et réserver au froid avant de rayer.

Cuire 20 min à 200°C au four à sole.



Coût matière : 0,63 € pièce / Prix de vente conseillé : 1,90 € / Coeff 3



Chausson pommes & cassis

FEUILLETAGE

Chausson Pomme & Cassis

Au choix : feuilletage classique (p.5) ou inversé (p.7).

Confiture de cassis :

140 g de sucre semoule, 6 g de pectine NH, 250 g de purée de cassis.

> Mélanger la moitié du sucre avec la pectine. Fondre la purée de cassis avec l'autre moitié du sucre dans une casserole et faire cuire jusqu'à ébullition. Ajouter le mélange sucre/pectine. Poursuivre la cuisson jusqu'à obtenir la bonne consistance (100/110°C).

Etaler la pâte environ 2,5 mm d'épaisseur, puis détailler à l'aide d'un emporte-pièce chausson vos abaisses.

Dorer les bords et dresser la compote au centre. Fermer en deux et souder puis retourner sur plaque. Dorer et réserver au froid avant de rayer.

Cuire 20 min à 200°C au four à sole.



Coût matière : 0,63 € pièce / Prix de vente conseillé : 1,90 € / Coeff 3



Site de recettes sur Internet

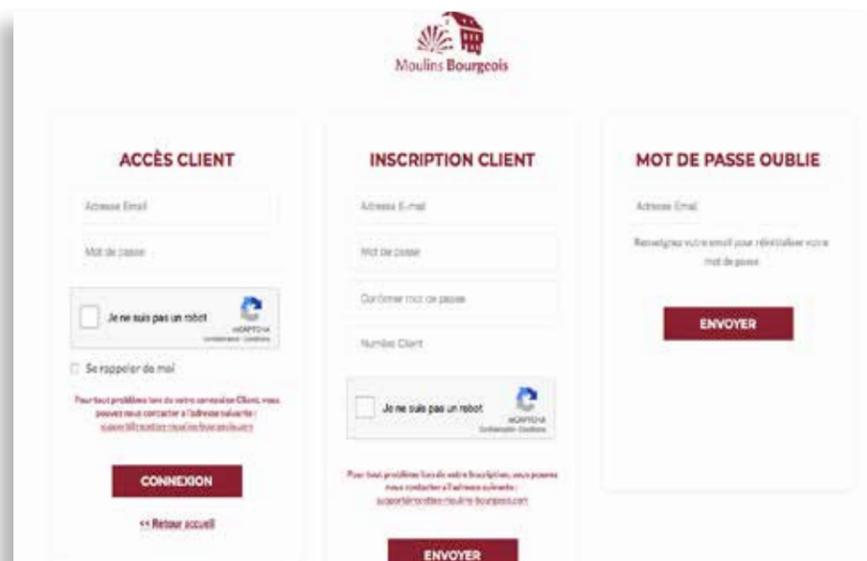
Mode d'emploi

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

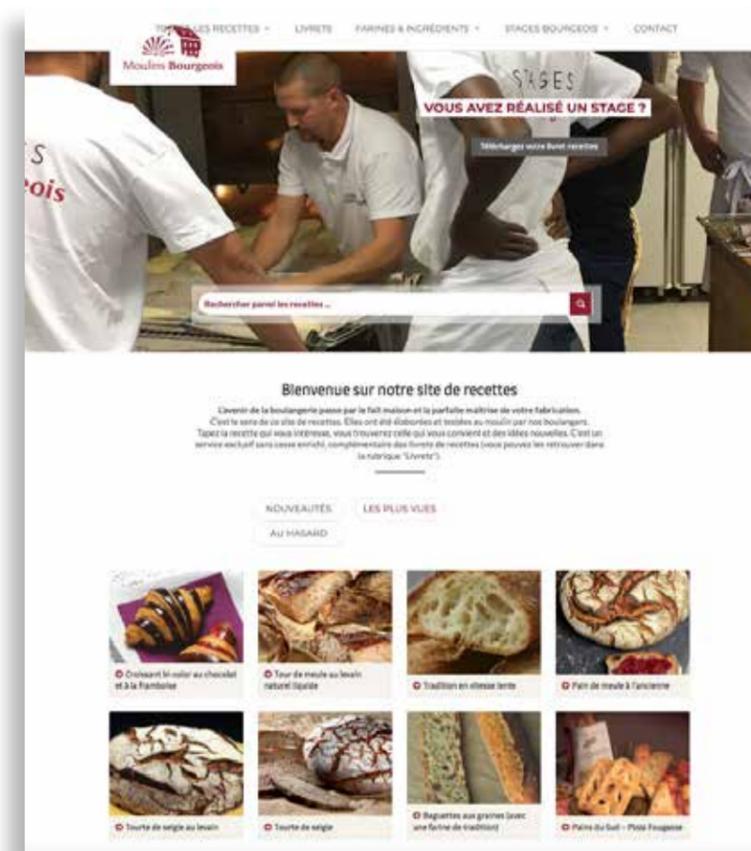
2 Rendez-vous maintenant (et à chaque fois) dans l'encart **ACCÈS CLIENT**.

Renseignez votre adresse mail / Mot de passe reçus par mail. Connectez-vous !



3 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.

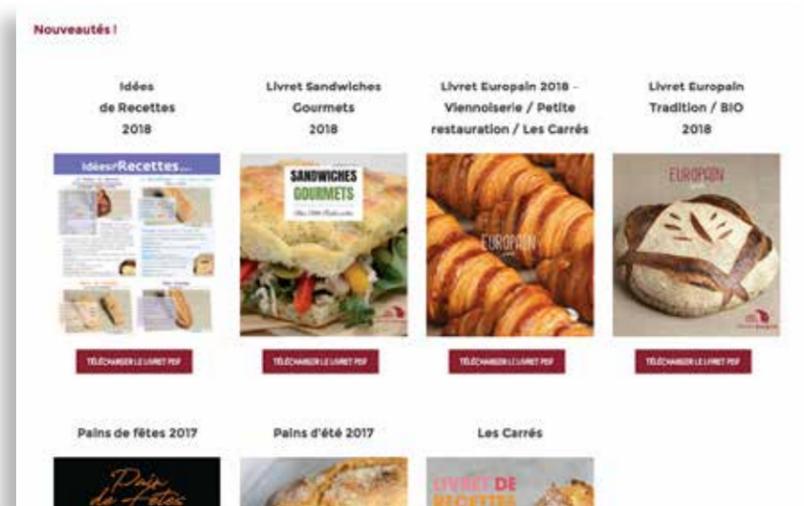


4 En haut de la page d'accueil l'onglet « Toutes les recettes »

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



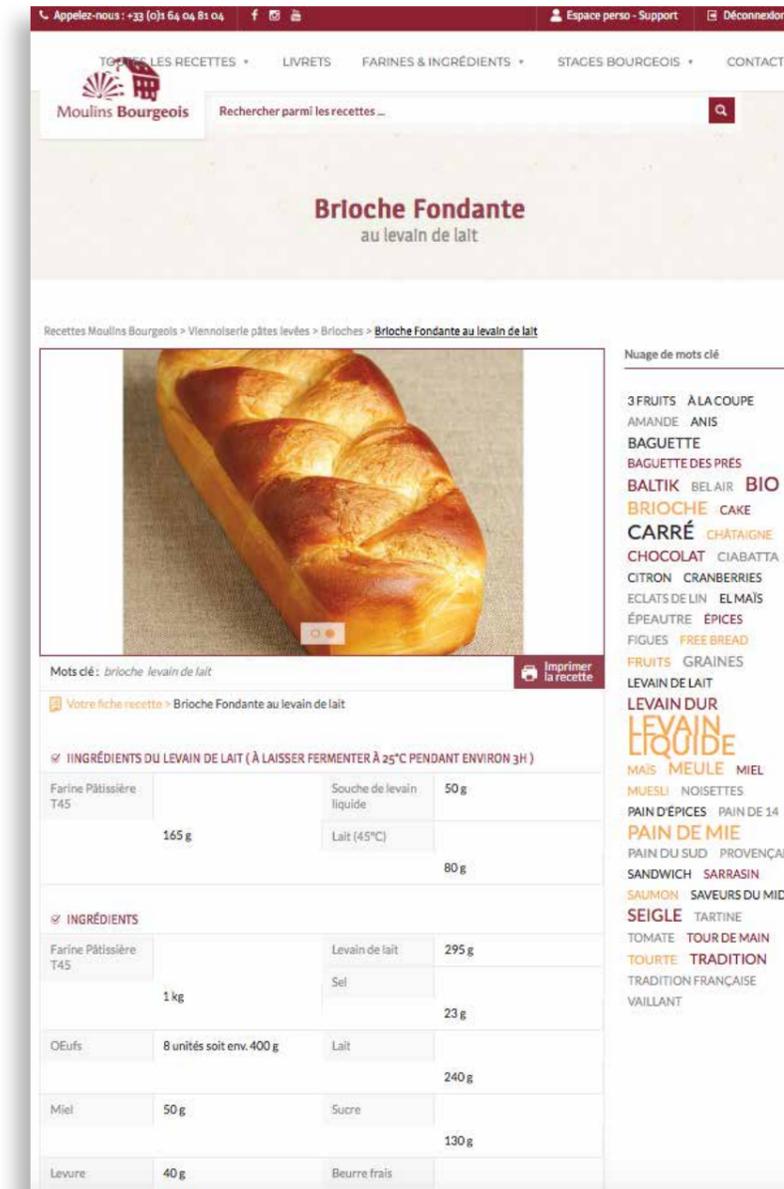
5 L'onglet « Livrets » vous donne accès à notre bibliothèque de livrets de recettes tels que nous les publions depuis plusieurs années.



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.

6 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.



7 Choisissez votre mode d'impression ou de transmission.

Super pratique, vous pouvez choisir d'imprimer juste le texte de la recette, d'avoir au format pdf la recette illustrée, ou même de ne pas l'imprimer du tout en vous l'adressant par exemple par mail.



LES GALETTES

STAGES
Bourgeois



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

CONTACTS

Moulin - tél. : 01 64 04 81 04

Christelle - tél. : 01 64 04 82 75



Moulins Bourgeois

77510 VERDELOT

moulins-bourgeois.com