



LES GÂTEAUX DE VOYAGE

STAGES
Bourgeois



LIVRET RECETTES

CONTACTS

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



Moulin Bourgeois

77510 VERDELLOT
moulin-bourgeois.com

- Gâteau Nantais 4 - 5
- Croquant aux Amandes 6 - 7
- Cake aux Épices 8 - 9
- Moelleux Citron 10 - 11
- Quatre Quarts 12 - 13
- Brownies 14 - 15
- Moelleux au Chocolat 16 - 17
- Cookies 18 - 19
- Cookies sans Gluten 20 - 21
- Cannelés Bordelais 22 - 23
- Cake Orange / Lavande sans Gluten 24 - 25
- Moelleux Banane 26 - 27
- Madeleines 28 - 29
- Muffins Myrtille 30 - 31
- Muffins Carotte Chocolat 32 - 33
- Financiers 34 - 35

GÂTEAU NANTAIS

RECETTE POUR 30 PIÈCES

Appareil :

Farine de pain courant	120 g
Levure chimique	10 g
Beurre mou	380 g
Sucre semoule	450 g
Poudre d'amande blanche	300 g
Oeufs	450 g
Rhum	45 g

Tamiser la farine et la levure chimique.

Au batteur muni de la feuille, mélanger le beurre et le sucre.

Ajouter la poudre d'amande, les œufs.

Incorporer la farine et la levure chimique. Ajouter le rhum.

Verser 60g d'appareil par moule rond de 5cm de diamètre.

Cuire 17 min au four ventilé à 180°C.

Laisser refroidir les gâteaux sur une grille

€ Coût matière : 0,30 € pièce / Prix de vente conseillé : 2,10 € / Coeff 7

GÂTEAU NANTAIS



CROQUANTS AUX AMANDES

RECETTE POUR 20 PIÈCES

Appareil :

Farine de pain courant	50 g
Sucre semoule	230 g
Blancs d'œufs	70 g
Amandes brutes	125 g

Concasser grossièrement les amandes.

Mélanger le sucre, les blancs d'œufs et la farine sans trop travailler l'appareil.

Ajouter les amandes concassées.

Déposer des petits tas de 15g sur toile siliconée (ou papier sulfurisé).

Cuire 14 min au four ventilé à 170°C.

Laisser bien refroidir avant de décoller les croquants.



Coût matière : 0,06 € pièce / Prix de vente conseillé : 0,42 € pièce
ou 4,50 € le sachet de 150 g/ Coeff 7

CROQUANTS AUX AMANDES



CAKE AUX ÉPICES

RECETTE POUR 4 PIÈCES

Appareil :

Farine de pain courant T55	200 g
Farine de seigle T85	500 g
Poudre levante.....	35 g
Sucre de canne	160 g
Miel	700 g
Extrait de café	2 g
Oeufs	300 g
Jus d'orange	50 g
Zestes d'oranges	2
Zestes de citron	1
Lait	350 g
Cannelle	20 g
Noix de muscade	6 g
Gingembre en poudre	4 g
Vanille	QS

Sirop à l'orange :

Jus d'orange	200 g
Sucre semoule	200 g
Zestes d'orange	1

Tamiser la farine et la poudre à lever.

Chauffer le miel et le sucre à 50°C. Mettre le lait.

Ajouter progressivement les œufs, les épices, les zestes, l'extrait de café et le jus d'orange.

Incorporer la farine et la poudre à lever.

Verser 585g d'appareil pour un moule rectangulaire de 18 x 8 cm.

Fendre à la corne huilée le centre.

Cuire 45 min au four ventilé à 160°C, ou 50 min au four à sole à 170 - 190°C.

Laisser refroidir les cakes sur une grille .

Porter à ébullition le jus d'orange et le sucre pour réaliser le sirop.

Hors du feu, zester 1 orange.

Imbiber généreusement le cake dans le sirop chaud.

€ Coût matière : 2,66 € pièce / Prix de vente conseillé : 8 € / Coeff 3

CAKE AUX ÉPICES



MOELLEUX CITRON

RECETTE POUR 30 PIÈCES

Appareil :

Farine de pain courant	250 g
Poudre à lever	10 g
Beurre mou	250 g
Sucre semoule	250 g
Sel	4 g
Oeufs	200 g
Jus et zestes de citrons non traités	4

Tamiser la farine et la poudre à lever.

Au batteur, muni de la feuille, crémér le beurre, le sucre et le sel.

Ajouter les œufs un par un, le mélange doit être homogène.

Ajouter le jus et les zestes de citron.

Incorporer la farine et la poudre à lever.

Laisser reposer minimum 1h au froid.

Verser 40g d'appareil dans des moules ronds de 4 cm de diamètre.

Cuire 20 min au four ventilé à 200°C.

Laisser refroidir les moelleux sur une grille.

€ Coût matière : 0,09 € pièce / Prix de vente conseillé : 0,63 € pièce / Coeff 7

MOELLEUX AU CITRON

QUATRE - QUARTS

RECETTE POUR 4 PIÈCES

Appareil :

Farine de pain courant T55.....	560 g
Poudre à lever	11 g
Beurre fondu (noisette)	560 g
Sucre semoule	530 g
Oeufs	560 g
Sel	8 g
Vanille en poudre / liquide	4 g / 10 g

Faire fondre le beurre ou faire un beurre noisette, filtrer et laisser refroidir.

Tamiser la farine et la poudre à lever.

Faire blanchir le sucre et les œufs.

Incorporer la farine et la poudre à lever, la vanille et le sel

Incorporer petit à petit le beurre noisette.

Verser 450 g d'appareil pour un moule rectangulaire de 18 x 8cm

Cuire 1h au four à sole à 180°C.

Démouler puis laisser refroidir les quatre-quarts sur grille.



Coût matière : 1,80 € pièce / Prix de vente conseillé : 5,40 € pièce / Coeff 3

QUATRE - QUARTS



BROWNIES

RECETTE POUR 48 PIÈCES

Appareil :

Beurre	770 g
Chocolat noir 70%	440 g
Oeufs	660 g
Sucre	495 g
Sucre de canne	495 g
Farine pour pain courant T55	176 g
Cacao en poudre	45 g
Noix ou noix de pécan grillées et hâchées	110 g
Noisettes grillées concassées	220 g

Dans une casserole, faire fondre le beurre et le chocolat à feu doux.

Au fouet, faire blanchir les sucres et les œufs.

Ajouter progressivement la première préparation dans ce mélange.

Incorporer la farine et le cacao préalablement tamisés.

Ajouter les noix ou noix de pécan et les éclats de noisettes.

Garnir un cadre (40 cm x 60 cm) chemisé de papier cuisson et graissé.

Laisser reposer 10min à température ambiante.

Cuire 22 min au four ventilé à 170°C, four ouvert.

Bien laisser refroidir avant de retirer le papier cuisson.

Découper 48 parts égales (6,5cm x 7,5cm).

€ Coût matière : 0,48 € la part / Prix de vente conseillé : 3,35 € la part / Coeff 7

BROWNIES



MOELLEUX AU CHOCOLAT

RECETTE POUR 25 PIÈCES

Appareil :

Chocolat noir 70%	340 g
Beurre	100 g
Sucre semoule	200 g
Sel	2 g
Oeufs	300 g
Farine pour pain courant T55	100 g

Dans une casserole, faire fondre le beurre et le chocolat à feu doux.

Au fouet, faire blanchir les sucres et les œufs.

Ajouter la préparation de chocolat à ce mélange.

Bien mélanger et incorporer la farine tamisée.

Laisser reposer 30min à température ambiante.

Verser 50 g d'appareil dans des moules ronds de 5 cm de diamètre.

Cuire 7 min puis 3 min four éteint au four ventilé à 200°C ou 19 min au four à sol à 200°C.

€ Coût matière : 0,29 € pièce / Prix de vente conseillé : 2 € pièce / Coeff 7



COOKIES

RECETTE POUR 17 PIÈCES

Appareil :

Beurre mou	250 g
Sucre de canne ou vergeoise	250 g
Oeufs	100 g
Poudre d'amande	40 g
Sel	6 g
Farine pour pain courant T55	350 g
Poudre à lever	10 g
Noix de pécan torréfiées	100 g
Noisettes concassées.....	60 g
Pistoles de chocolat noir	100 g

Tamiser la farine et la poudre à lever.

Au batteur, muni de la feuille, crémer le beurre et le sucre.

Ajouter les œufs un par un, le mélange doit être homogène.

Faire monter comme une crème d'amande.

Ajouter la poudre d'amande.

Incorporer la farine et la poudre à lever, le sel, le chocolat et les fruits secs au même moment.

Mélanger 30 secondes à la feuille du batteur.

Découper et diviser en pièces de 70 g, faire des boules et mettre sur feuille siliconée (ou papier sulfurisé). Ecraser légèrement.

Laisser reposer 1h minimum à 4°C.

Mettre de la dorure au pinceau pour apporter du brillant et une meilleure coloration.

Cuire 15 min au four ventilé à 170°C.

Laisser refroidir les cookies sur grille. Ils sembleront assez mou, c'est tout à faire normal.



Coût matière : 0,46 € pièce / Prix de vente conseillé : 3,20 € pièce / Coeff 7

COOKIES



COOKIES - SANS GLUTEN

RECETTE POUR 30 PIÈCES

Appareil :

Beurre mou	328 g
Sucre de canne ou vergeoise	273 g
Oeufs	150 g
Noix de coco râpée	150 g
Poudre d'amande	50 g
Sel	6 g
Farine de riz	328 g
Poudre à lever	7 g
Noix de pécan torréfiées	50 g
Noisettes grillées.....	150 g

Tamiser la farine et la poudre à lever.

Au batteur, muni de la feuille, crémer le beurre et le sucre.

Ajouter les œufs un par un, le mélange doit être homogène.

Faire monter comme une crème d'amande.

Ajouter la poudre d'amande et la noix de coco râpée.

Incorporer la farine et la poudre à lever, le sel et les fruits secs au même moment.

Mélanger 30 secondes à la feuille du batteur.

Découper et diviser en pièces de 50 g, faire des boules et mettre sur feuille siliconée (ou papier sulfurisé). Ecraser à épaisseur souhaitée après cuisson.

Laisser reposer 1h minimum à 4°C.

Cuire 14 min au four ventilé à 170°C.

Laisser refroidir les cookies sur grille. Ils sembleront assez mou, c'est tout à faire normal.



Coût matière : 0,34 € pièce / Prix de vente conseillé : 2,40 € pièce / Coeff 7

COOKIES - SANS GLUTEN



CANNELÉS BORDELAIS

RECETTE POUR 24 PIÈCES

Appareil :

Lait	1 000 g
Vanille	2
Beurre	50 g
Oeufs	100 g
Jaunes d'oeufs	80 g
Sucre	500 g
Farine pour pain courant T55	200 g
Rhum	40 g

Agent de démoulage pour moule en cuivre :

Cire d'abeille	100 g
----------------------	-------

Porter à ébullition le lait avec le beurre et les grains de vanille.

Laisser refroidir à 74°C.

Mélanger la farine avec le sucre, puis ajouter les œufs, les jaunes d'œufs et le rhum.

Verser le lait progressivement sans cesser de remuer.

Laisser l'appareil reposer minimum 24h au froid à 4°C.

Pour réaliser l'agent de démoulage, faire fondre le beurre et la cire d'abeille à feu doux. Faire chauffer légèrement les moules pour pouvoir répartir le plus facilement (cela figurera moins vite). Bien laisser refroidir la cire.

Garnir les moules au 4/5.

Cuire 50 min au four ventilé à 175°C ou 1h10 au four à sole à 190°C (en voûte) - 220°C (en sole).

Laisser tiédir les cannelés en moules puis les démouler sur une grille.



Coût matière : 0,19 € pièce / Prix de vente conseillé : 1,90 € pièce / Coeff 10

CANNELÉS BORDELAIS



CAKE ORANGE / LAVANDE SANS GLUTEN

RECETTE POUR 4 PIÈCES OU 7 PIÈCES EN MOULES CARRÉS

Appareil :

Beurre mou	600 g
Cassonade	150 g
Oeufs	450 g
Jus d'orange	240 g ou 6 oranges
Zestes d'oranges	3
Farine de maïs	510 g
Poudre à lever	30 g
Poudre d'amande	120 g
Fleurs de lavande séchées	5 g
Sel	4 g

Oranges confites au sirop

Eau	120 g
Sucre semoule	120 g
Fleurs de lavande séchées	5 g

Faire chauffer le jus d'orange avec les fleurs de lavande, laisser infuser 2 h minimum.

Crémer le beurre et le sucre à la feuille au batteur.

Ajouter les œufs et laisser monter le mélange.

Verser le jus orange/lavande filtré et les zestes d'oranges.

Ajouter ensuite le mélange farine et poudre à lever, le sel et la poudre d'amande.

Déposer 300 g dans les «Carrés Bourgeois» préalablement graissés ou 550 g des moules hauts.

Cuire 1h15 au four à sole à 180°C.

Porter à ébullition l'eau et le sucre, ajouter les fleurs de lavande et les laisser dans le sirop plusieurs heures.

Laisser tiédir en moules puis démouler les cakes sur une grille.

Imbiber les cakes dans le sirop tiède puis ajouter une ou deux tranches d'oranges confites en finition.

€ Coût matière : 1,58 € pièce / Prix de vente conseillé : 4,75 € pièce / Coeff 3

CAKE ORANGE / LAVANDE - SANS GLUTEN



MOELLEUX BANANE

RECETTE POUR 4 PIÈCES

Appareil :

Beurre fondu	125 g
Bananes bien mûres	6 dont une pour la décoration
Zestes et jus de citron	1
Vanille en poudre	2 g
Cassonade	150 g
Farine pour pain courant T55	250 g
Poudre à lever	12 g
Sel	4 g
Rhum	5 g
Oeufs	150 g

Faire fondre le beurre.

Couper les bananes en rondelles puis les écraser grossièrement, ajouter le jus et les zestes de citron.

Faire blanchir le sucre et les œufs.

Ajouter la farine, la poudre à lever et le sel. Puis verser doucement le beurre fondu.

Dès que l'appareil est homogène, ajouter la purée de banane, puis le rhum.

Déposer 300 g dans les «Carrés Bourgeois» préalablement graissés et déposer des rondelles de banane sur le dessus.

Cuire 1h15 au four à sole à 170°C.

Laisser tiédir les moelleux en moules puis démouler sur une grille.

€ Coût matière : 0,76 € pièce / Prix de vente conseillé : 3,80 € pièce / Coeff 5



MADELEINES

RECETTE POUR 25 PIÈCES

Appareil :

Beurre noisette	300 g
Sucre semoule	200 g
Miel	40 g
Oeufs	200 g
Farine de Gruau	300 g
Poudre à lever	10 g
Sel de Guérande	6 g

Faire un beurre noisette, filtrer puis laisser refroidir à 55°C.

Faire blanchir les œufs, le sucre, le miel et le lait.

Ajouter la farine et la levure tamisées. Mélanger délicatement à la maryse.

Verser délicatement le beurre noisette refroidi.

A ce moment, vous pouvez réaliser des variantes pour 900g d'appareil :

- Citron : ajouter le zeste d'un citron
- Bergamote : 40 g de jus + le zeste d'une bergamote
- Pistache : 60g de pâte à pistache

Réserver au froid l'appareil pendant 24h minimum.

Bien mélanger l'appareil avant de mettre en poche.

Garnir les moules préalablement graissés et farinés au 3/4.

Cuire 3 min au four ventilé à 210°C puis 3 min four éteint puis 3 min à 175°C.

Démouler les madeleines sur grille rapidement après défournement.

€ Coût matière : 3,83 € le kilo / Prix de vente conseillé : 26,81 € le kilo / Coeff 7



MUFFINS MYRTILLE

RECETTE POUR 10 PIÈCES

Appareil :

Farine pour pain courant T55	440 g
Sucre semoule	400 g
Myrtilles	200 g
Huile de tournesol	180 g
Blancs d'œufs	130 g
Bicarbonate	8 g
Poudre à lever	8 g
Vanille en poudre	2 g
Sel	5 g

Au batteur ajouter le sucre, l'huile et les blancs d'œufs. Battre à vitesse rapide pendant 10 min.

Ajouter le reste des ingrédients sauf la myrtille et mélanger 2 min, plus lentement.

Une fois le mélange homogène, ajouter les myrtilles et battre 1 min à vitesse lente.

Déposer 130 g de pâte dans des moules à cupcake ou tulicups.

Cuire 33 min au four ventilé à 155°C.

€ Coût matière : 0,32 € pièce / Prix de vente conseillé : 2,24 € pièce / Coeff 7

MUFFINS MYRTILLE



MUFFINS CAROTTE CHOCOLAT

RECETTE POUR 10 PIÈCES

Appareil :

Farine pour pain courant T55	310 g
Sucre semoule	310 g
Huile de tournesol	120 g
Blancs d'œufs	150 g
Carottes	270 g
Pépites de chocolat noir	60 g
Poudre à lever	16 g
Vanille en poudre	2 g
Sel	6 g

Eplucher puis découper les carottes en rondelles.

Mixer très finement les carottes avec l'huile et les blancs d'œufs.

Ajouter la farine, le sucre, la poudre à lever, le sel et la vanille. Mélanger au fouet pendant 5 min.

Déposer 120 g de pâte dans des moules à cupcake ou tulicups. Parsemer le dessus de pépites de chocolat noir.

Cuire 27 min au four ventilé à 155°C



Coût matière : 0,29 € pièce / Prix de vente conseillé : 2 € pièce / Coeff 7

MUFFINS CAROTTE CHOCOLAT

FINANCIERS

Appareil :

Beurre noisette	360 g
Sucre glace	400 g
Farine pour pain courant T55	120 g
Poudre d'amande	320 g
Blancs d'œufs	420 g
Vanille en poudre	4 g
Sel	4 g
Noisettes concassées	50 g
Pistaches concassées	50 g

Faire un beurre noisette, filtrer puis laisser refroidir à 55°C.

Tamiser le sucre glace, la farine et la poudre d'amande.

Au batteur à la feuille, ajouter le beurre noisette refroidi, puis les blancs d'œufs non montés.

A ce moment, vous pouvez réaliser des variantes pour 900g d'appareil :

- Citron : ajouter les zestes d'un citron + 15 g d'essence de citron
- Pistache : 60 g de pâte à pistache
- Thé matcha : 70 g de thé matcha
- Framboise : 90 g de compotée de framboises

Laisser reposer 24h au froid à 4°C.

Cuire 8 à 12 min (en fonction des pièces) au four ventilé à 200°C.

€ Coût matière : 5,60 € le kilo / Prix de vente conseillé : 39,20 € le kilo / Coeff 7



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.

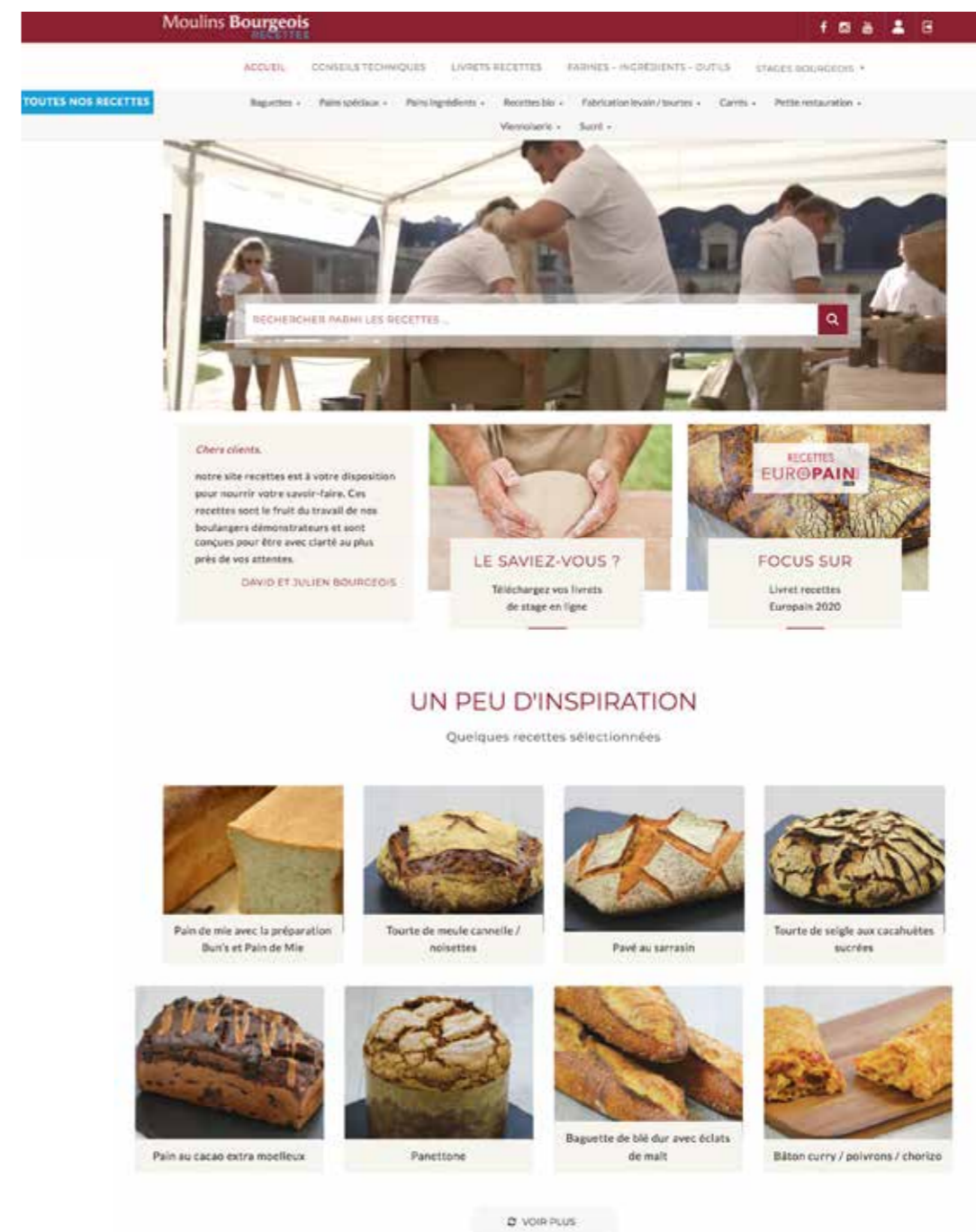


Pour tout problème lors de votre Inscription ou Connexion, n'hésitez pas à contacter notre support à cette adresse : support@recettes-moulins-bourgeois.com

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

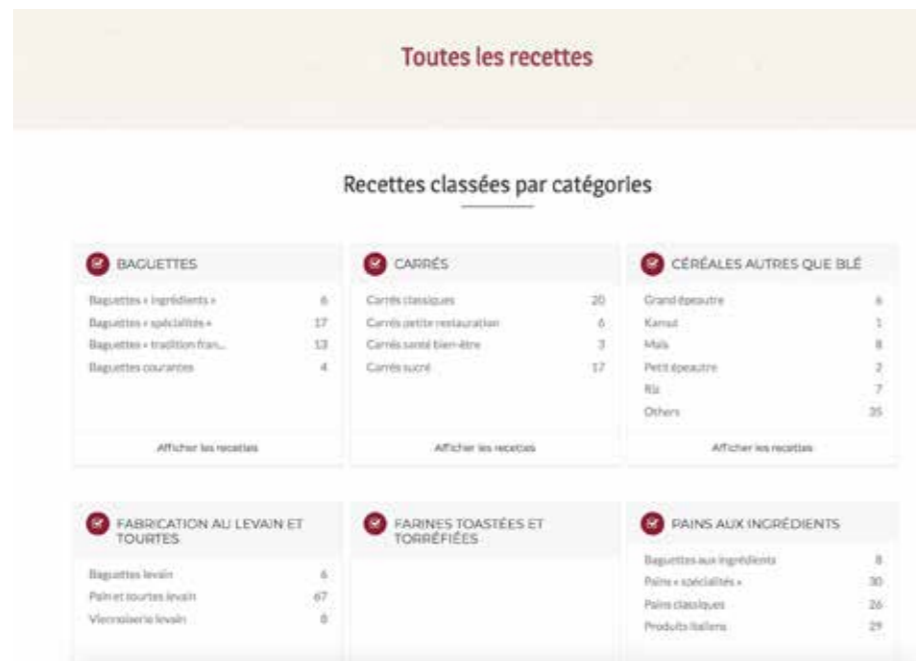
2 Bienvenue sur la page d'accueil.

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.



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

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



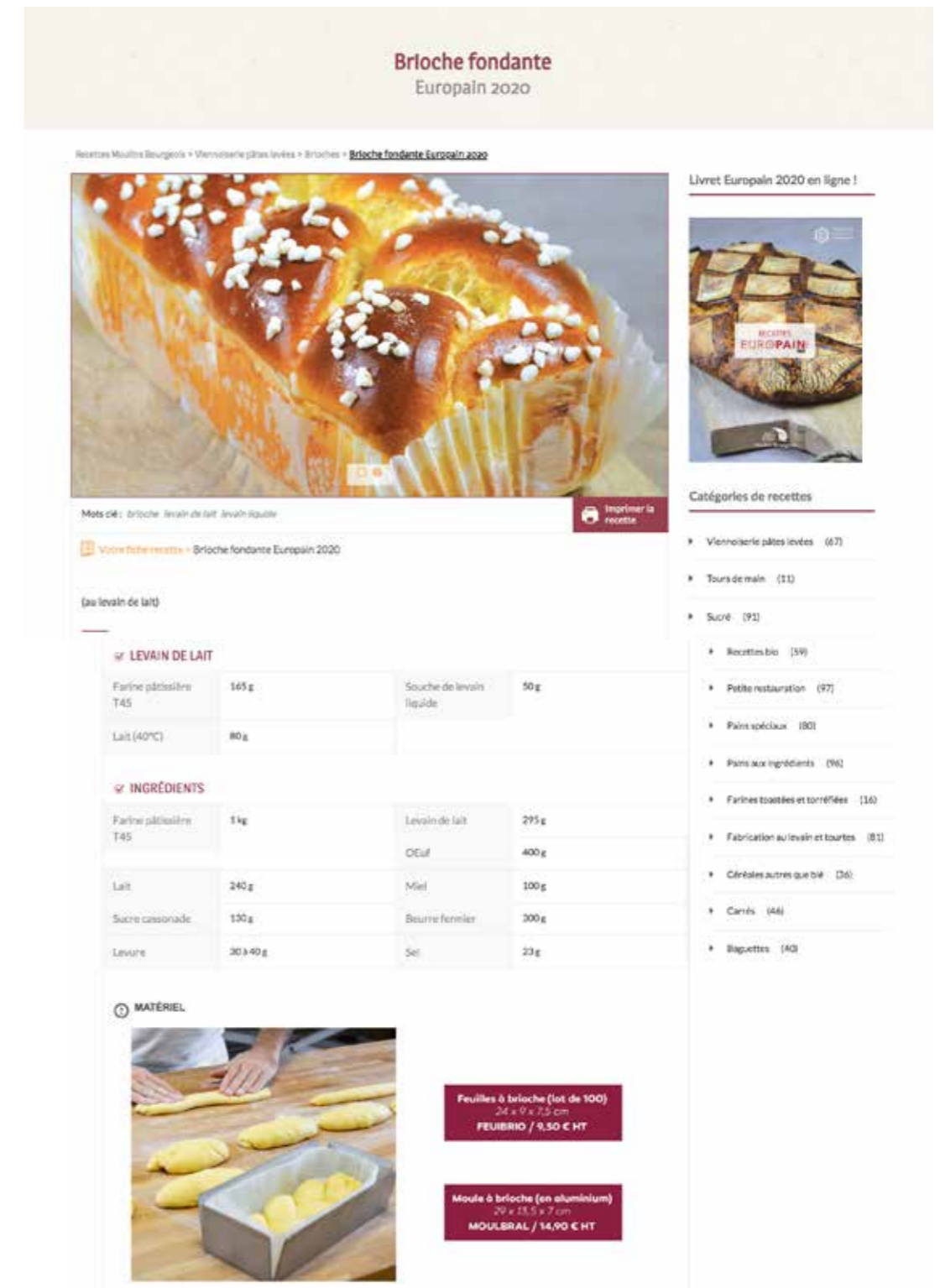
4 L'onglet « Livrets » vous donne accès à notre bibliothèque de livrets de recettes tels que nous les publions depuis plusieurs années.



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.

5 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