



LEVAIN PERFECTIONNEMENT

STAGES Bourgeois



LIVRET RECETTES

Toutes les qualités du levain en terme de goût,
de conception et de conservation.

CONTACTS

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



Moulins Bourgeois

77510 VERDELOT

moulins-bourgeois.com



Farines pour Pain de Tradition Française :

- La Sauvage - Label Rouge 6 - 7
- Tradition Biologique 8 - 9

Farines pour « Pain Courant » :

- Millésime 10 -11
- Painpille 12 -13

Farines de Meule :

- Tourte de Meule T80 14 - 15
- Pain « Blés Paysans » 16 - 17
- Pain Complet T150 18 - 19
- Tourte de Seigle T130 20 - 21
- Sarrasin 22 - 23
- Pain d'Épeautre 24 - 25
- Petit Épeautre (engrain) 26 - 27

Farines Pâtisseries :

- Pâte Levée Feuilletée (Croissant et Pain au Chocolat) 28 - 29
- Brioche Fondante 30 - 31

Recettes Complémentaires :

- Pain d'Antan 32 - 33
- Pain à la Coupe 34 - 35
- Paillasse de Lodève 36 - 37
- Pain Norvégien 38 - 39
- Pain aux Céréales et Graines 40 - 41
- Ciabatta 42 - 43
- Pain à la Châtaigne 44 - 45

Divers :

- Rafrâichi du levain et tableau d'hydratation 46 - 48
- Moules et accessoires 49 - 51
- Site recettes 52 - 55

BAGUETTE
DE TRADITION
FRANÇAISE
FARINE
LABEL ROUGE

LA SAUVAGE
TRADITION À L'ÉTAT PUR



Ingrédients :

Farine Tradition La Sauvage Label Rouge	10 kg
Eau	7 kg
Température de base	63°C Spirale / 68°C Oblique
Sel de Guérande	190 g
Levure	50 g
Levain liquide	1,5 kg
Eau de bassinage	200 à 400 g

Méthode :

Réaliser une autolyse de 1h à 2h.

Pétrissage : Spiral : 10 min en 1^{ère} vitesse / Oblique : 15 à 17 min en 1^{ère} vitesse
Température de pâte en fin de pétrissage : 22-24°C.

Pointage : 1 h avec 2 ou 3 rabats toutes les 20min. Mettre à 4°C pendant 12 à 48 h.

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

Détente : 1 h.

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

Aprêt : 30 min 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)

Cuisson : 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 la baguette courante.
Durée de cuisson : 20 à 22 min environ.

€ Coût matière : 0,13 € pièce / Prix de vente conseillé : 1,10 € / Coeff 8

La Sauvage
Baguette de Tradition Française



Tradition Bio

Baguette de Tradition Française

TRADITION BIO



Ingrédients :

Farine de blé T65 Bio	10 kg
Eau (TB : 58°C)	6,8 kg
Levain liquide Bio	1 kg
Sel de Guérande	190 g
Levure	60 g
Eau de bassinage	200 à 400 g

Méthode :

Réaliser une autolyse de 30 min à 1h.

Pétrissage : Axe oblique : 10 min en 1^{ère} vitesse et 2 min en 2^{ème} vitesse.
Spiral : 8 min en 1^{ère} vitesse et 1 min en 2^{ème} vitesse.
Batteur : 7 min en 1^{ère} vitesse et 1 min en 2^{ème} vitesse.
Température de pâte en fin de pétrissage : 22-24°C.

Pointage : 1h avec un à deux rabats (selon la tenue de la pâte), puis 5 à 48 h au froid entre 4 et 6°C.

Division : 350 g en pâte.

Détente : 30 min.

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

Apprêt : 45 min à 1h à température ambiante.

Cuisson : 22 min dans un four à 260°C avec buée.

Variante : Tradition bio aux graines : ajouter 20% de mélange de graines biologiques en fin de pétrissage.

€ Coût matière : 0,17 € pièce / Prix de vente conseillé : 1,20 € / Coeff 7

Millésime



Ingrédients :

Farine Millésime	10 kg
Eau (TB : 52°C)	6,2 à 6,4 kg
Sel de Guérande	180 g
Levure	80 à 100 g
Levain liquide	1 kg
Améliorant (facultatif)	50 à 80 g

Méthode :

- Autolyse :** Farine + eau : mélanger 3 à 5 min en 1^{ère} vitesse.
Laisser reposer 20 à 30 min à température ambiante.
- Pétrissage :** Ajouter la levure et le sel 5 min en fin de pétrissage.
Spiral : 2 min en 1^{ère} vitesse / 6 min en 2^{ème} vitesse.
Oblique : 2 min en 1^{ère} vitesse / 12 min en 2^{ème} vitesse.
Température de pâte fin de pétrissage : 22 - 23°C.
- Pointage :** Peser des bacs à 6,8 kg (20 pièces) et mettre en bac.
Pointage 15 min.
- Division :** Division à la machine. Pas de mise en forme.
- Détente :** 20 min.
- Façonnage :** Machine pour la baguette, à la main pour « bouts pointus ».
Allongement entre 50 et 70 cm. Mettre sur couche.
- Apprêt :** 12 à 24h à 10°C.
- Cuisson :** Entre 5 et 7 coups de lames. Cuire pendant environ 18 min à 230°C.



Coût matière : 0,12 € pièce / Prix de vente conseillé : 0,90 € / Coeff 7,5

Millésime
Baguette de Pain Courant



Painpille

Baguette de Pain Courant



Ingrédients :

Farine Painpille	10 kg
Eau (TB : 52°C)	6,2 à 6,4 kg
Sel de Guérande	180 g
Levure	100 g
Levain liquide	1 kg
Améliorant (facultatif)	50 à 80 g

Méthode :

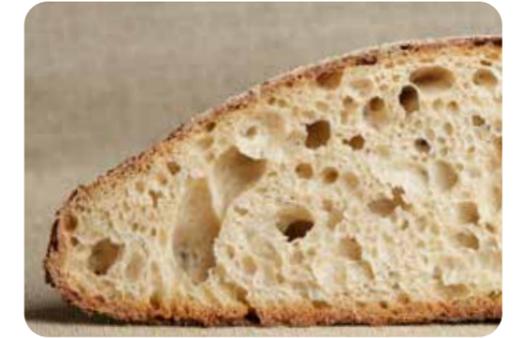
- Autolyse :** Farine + eau : mélanger 3 à 5 min en 1^{ère} vitesse.
Laisser reposer 20 à 30 min à température ambiante.
- Pétrissage :** Ajouter la levure et le sel 5 min en fin de pétrissage.
Spiral : 2 min en 1^{ère} vitesse / 6 min en 2^{ème} vitesse.
Oblique : 2 min en 1^{ère} vitesse / 12 min en 2^{ème} vitesse.
Température de pâte fin de pétrissage : 22 - 23°C.
- Pointage :** Peser des bacs à 6,8 kg (20 pièces) et mettre en bac.
Pointage 15 min.
- Division :** Division à la machine. Pas de mise en forme.
- Détente :** 20 min.
- Façonnage :** Machine pour la baguette, à la main pour « bouts pointus ».
Allongement entre 50 et 70 cm. Mettre sur couche.
- Apprêt :** 12 à 24h à 10°C.
- Cuisson :** Entre 5 et 7 coups de lames. Cuire pendant environ 18 min à 230°C.

€ Coût matière : 0,12 € pièce / Prix de vente conseillé : 0,90 € / Coeff 7,5



Tourte de Meule au levain liquide

TOURTE DE MEULE



Ingrédients :

Farine de blé T80	1 kg
Eau (TB : 60°C)	700 g
Sel de Guérande	22 g
Levure	1 g
Levain liquide	400 g
Eau de bassinage	100 à 200 g

Méthode :

Réaliser une autolyse de 1 h.

Pétrissage : 10 min en 1^{ère} vitesse.
Température de pâte en fin de pétrissage : 23-25°C.

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

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

Apprêt : En chambre à 7-8°C jusqu'au lendemain.

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



Coût matière : 0,80 € le kilo / Prix de vente conseillé : 6 € / Coeff 7



Pain « Blés Paysans »
au levain dur

PAIN «BLÉS PAYSANS»



Ingrédients :

Farine de Blés Paysans bio	1 kg
Eau (TB : 66°C)	780 à 800 g
Sel de Guérande	19 g
Levain dur	400 g

Méthode :

- Pétrissage :** 6 à 10 min en 1^{ère} vitesse.
Température de pâte en fin de pétrissage : 25-26°C.
- Pointage :** 2h30 avec deux rabats toutes les 45 min.
- Pesage :** Entre 3 et 4 kg.
- Façonnage :** Mettre en rectangle et déposer en petit bac (28x43x7).
- Apprêt :** En chambre à 4°C jusqu'au lendemain.
- Cuisson :** Fariner sur le dessus à l'aide du pochoir et lamer en polka. 1h30 à 2h dans un four tombant (commencer à 260°C pendant 20 min et finir à 230°C).

€ Coût matière : 1,50 € le kilo / Prix de vente conseillé : 9 € / Coeff 6



Pain Complet au levain de lait

PAIN COMPLET T150



Ingrédients :

Farine T150	1 kg
Eau (TB : 55°C)	800 à 830 g
Sel de Guérande	20 g
Miel	10 g
Levain de lait	250 g

Rafraîchi :

Souche de levain liquide	300 g
Farine de Gruau T55	1 kg
Lait entier à 45°C	450 g

Laisser fermenter le rafraîchi 2h30 à 3h à température ambiante.

Méthode :

Pétrissage :	10 min en 1 ^{ère} vitesse. 3 à 5 min en 2 ^{ème} vitesse. Température de pâte en fin de pétrissage : 23-24°C.
Pointage :	30 min, 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 min à température ambiante.
Façonnage :	En bâtard et légèrement fariné, lamer en saucisson puis déposer en moule préalablement graissé.
Apprêt :	Environ 1h30 à 2h.
Cuisson :	235°C pendant 30 à 45 min.

€ Coût matière : 1,10 € le kilo / Prix de vente conseillé : 6,50 € / Coeff 6



Tourte de Seigle au levain de seigle

TOURTE DE SEIGLE



Ingrédients :

Farine T130	1 kg
Eau à 55°C	900 g
Sel de Guérande	25 g
Miel	30 g
Levain de seigle	500 g

Rafraîchi :

Souche de levain liquide	60 g
Farine de seigle T130.....	220 g
Eau à 40°C	220 g

Laisser fermenter le rafraîchi 3h à température ambiante.

Méthode :

Pétrissage :	5 à 7 min 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 min à température ambiante.
Cuisson :	1h à 1h30 dans un four tombant. Démarrer à 260°C et finir à 220°C.

Variante : Figues et abricots bio : ajouter entre 20 et 25% de fruits au kilo de pâte en fin de pétrissage.

€ Coût matière : 1,12 € le kilo / Prix de vente conseillé : 7,80 € / Coeff 7



Pain au Sarrasin

 au levain dur

PAIN AU SARRASIN



Ingrédients :

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

Méthode :

Pétrissage :	15 min en 1 ^{ère} vitesse. Température de pâte en fin de pétrissage : 22 - 24°C.
Pointage :	30 min puis donner un rabat. Stocker à 4°C jusqu'au lendemain.
Pesage :	400 g en pâte.
Détente :	20 min à température ambiante.
Façonnage :	En triangle.
Apprêt :	1h à température ambiante.
Cuisson :	250°C pendant 35 min.

 Coût matière : 1,95 € le kilo / Prix de vente conseillé : 9,75 € / Coeff 5



Pain d'Epeautre au levain d'épeautre

PAIN D'EPEAUTRE



Ingrédients :

Farine d'Epeautre T80	1 kg
Eau (TB : 60°C)	700 à 800 g
Sel de Guérande	20 g
Levure	4 g
Levain d'épeautre	300 g

Rafraîchi :

Souche de levain liquide	55 g
Farine d'épeautre T80	165 g
Eau à 40°C	82,5 g

Laisser fermenter le rafraîchi 3h à température ambiante.

Méthode :

Pétrissage :	10 min en 1 ^{ère} vitesse. Température de pâte en fin de pétrissage : 23°C.
Pointage :	30 min et donner un rabat.
Division :	400 g en pâte.
Façonnage :	Torsadé avec un peu de farine d'épeautre et mettre sur couche.
Apprêt :	45 min à température ambiante.
Cuisson :	250°C pendant 35 à 40 min.

€ Coût matière : 1,16 € le kilo / Prix de vente conseillé : 7 € / Coeff 6



Petit Epeautre au levain de petit épeautre

PETIT ÉPEAUTRE (100%)



Ingrédients :

Farine de petit épeautre (engrain)	1 kg
Eau (TB : 70°C)	700 g
Sel de Guérande	20 g
Levure	1 g
Levain de petit épeautre	500 g

Rafraîchi

Souche de levain liquide	
Farine de petit épeautre	91 g
Eau à 30°C	273 g
	136 g

Laisser fermenter le rafraîchi 3h à température ambiante.

Méthode :

- Pétrissage :** 8 à 12 min en 1^{ère} vitesse.
Température de pâte en fin de pétrissage : 22-24°C.
- Décuvage :** A l'eau et déposer dans un seau adapté à la quantité de pâte (pour améliorer la prise de force).
- Pointage :** 30 min et donner un rabat. Stocker à 4°C jusqu'au lendemain.
- Façonnage :** 600 g de pâte (suivant le moule). Mettre en moule à l'aide d'une corne.
- Aprêt :** 2h à 25°C.
- Cuisson :** 245°C pendant 45 à 50 min.

€ Coût matière : 1,80 € le kilo / Prix de vente conseillé : 9 € / Coeff 5



Pâte levée Feuilletée

Croissant et Pain au Chocolat

Pâte Levée Feuilletée

Croissant et Pain au Chocolat



Ingrédients :

Farine Pâtissière T45	1 kg
Sel	20 g
Sucre poudre	140 g
Levure boulangère	22 g
Améliorant (facultatif)	5 g
Oeufs	50 g
Crème liquide	100 g
Levain liquide	100 g
Lait entier	100 g
Eau froide	315 g
Beurre	50 g

Méthode :

Pétrissage : 6 min en 1^{ère} vitesse. 6 min en 2^{ème} vitesse.
Température fin de pétrissage : 21°C.

Pesage : En pâtons de 3,5 kg, aplatir sur 4 cm d'épaisseur.
Filmer puis placer au froid entre 0 et 2°C jusqu'au lendemain.
Beurrer avec 1 kg de beurre, donner 2 tours double.

Détente : Au froid 20 min.

Façonnage : Abaisser au laminoir à 3,5 puis détailler suivant choix.

Cuisson : Au four ventilé : 17 min à 160°C et au four sole : 17 min à 200°C.

€ Coût matière : 0,27 € la pièce de 70 g / Prix de vente conseillé : 0,95 € / Coeff 3,5



Brioche Fondante

au levain de lait

Brioche Fondante

au levain de lait



Ingrédients du levain de lait :

Farine de Gruau T55	165 g
Souche de levain liquide	20 g
Lait (45°C)	80 g

Laisser fermenter à 25°C pendant environ 3h.

Ingrédients :

Farine Pâtisseries T45	1 kg
Levain de lait	295 g
Sel	23 g
Oeufs	8 unités soit environ 400 g
Lait	240 g
Miel	50 g
Sucre	130 g
Levure	40 g
Beurre frais	300 g

Méthode :

Pétrissage : Environ 40 min en 1^{ère} vitesse avec tous les ingrédients sauf le sucre, la levure et le beurre frais jusqu'au lissage de la pâte. Ajouter en pluie le sucre.

Ajouter la levure 2 à 3 min en fin de pétrissage. Et enfin lisser la pâte avec le beurre toujours en 1^{ère} vitesse.

Température de pâte en fin de pétrissage : 24°C.

Pointage : 2h à température ambiante.

Pesage : 450 g : 3 branches de 150 g.

Détente : 20 min à température ambiante.

Façonnage : En tresse à 3 branches et mettre en moule spécial brioche.

Apprêt : 12h à 14h à 7-8°C.

Cuisson : Dorer. 150-160°C pendant environ 17 min. Démouler à chaud.



Coût matière : 2,20 € le kilo / Prix de vente conseillé : 11 € / Coeff 5



Pain D'Antan

Meule + seigle au levain dur

PAIN D'ANTAN



Ingrédients :

Farine de blé T80	800 g
Farine de seigle T130	200 g
Eau (TB : 60°C)	700 g
Levain dur	400 g
Bassinage	100 à 200 g
Sel de Guérande	20 g
Levure	2 à 3 g

Méthode :

Réaliser une autolyse de 1h.

Pétrissage : 10 min 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 min.

Pesage : Entre 2 et 2,5 kg.

Détente : 30 min à température ambiante.

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

Apprêt : 12 à 15 h à 6-7°C.

Cuisson : Scarification en polka.
2h, commencer dans un four à 250°C et finir à 220°C.



Coût matière : 1,17 € le kilo / Prix de vente conseillé : 7 € / Coeff 6



Pain à la Coupe au levain liquide

PAIN À LA COUPE



Ingrédients :

Farine de blé T80	1 kg
Eau (TB : 66 - 70°C)	800 g
Levain liquide	400 g
Sel de Guérande	20 g

Méthode :

- Pétrissage :** 15 min en vitesse lente jusqu'au décollement de la pâte.
Température de pâte en fin de pétrissage : 22 - 25°C.
- Pointage :** 2h30 à 3h selon la température ambiante avec deux rabats dans la première heure.
- Division :** Différents poids dans des bannetons variés, toilés ou non (bannetons couronnes, osier...).
- Apprêt :** A température ambiante ou en froid.
Température ambiante : 1h30 à 2h30.
En pousse lente 8°C : 10 à 15h.
- Scarification :** En polka.
- Cuisson :** À 260°C pendant 15 mn, puis finir de cuire à 220°C pendant 45 mn à 1h.



Coût matière : 0,80 € le kilo / Prix de vente conseillé : 6 € / Coeff 7



Paillasse de Lodève

au levain liquide

PAILLASSE DE LODÈVE



Ingrédients :

Farine de blé T65	1 kg
Eau (TB : 56°C)	750 g
Levain liquide	400 g
Levure	4 g
Sel de Guérande	22 g
Eau de bassinage	30 à 50 g

Méthode :

- Pétrissage :** Réaliser une autolyse de 1h.
Spiral / Batteur : 12 à 15 min en 1^{ère} puis 2 min en 2^{ème} vitesse.
Température de pâte en fin de pétrissage : 22-24°C.
- Pointage :** 30 min, donner un rabat puis mettre au froid à 3°C jusqu'au lendemain.
- Division :** Etaler le bac de pâte sur une toile farinée, détailler des bandes entre 6 et 10 cm de large, vriller la bande d'un demi-tour depuis le milieu et la poser à gris sur une toile farinée.
- Apprêt :** 30 min à température ambiante.
- Cuisson :** Cuire à four vif 260°C pendant 25 à 30 min.

€ Coût matière : 0,56 € le kilo / Prix de vente conseillé : 4,50 € / Coeff 8



Pain Norvégien

Farine de blé, seigle et épeautre au levain liquide

PAIN NORVÉGIEN



Ingrédients :

Farine pour Pain Norvégien	1 kg
Eau (TB : 70°C)	600 g
Sel de Guérande	18 g
Levure	10 g
Miel	25 g
Levain liquide*	150 g
Eau de bassinage	150 à 200 g

Méthode :

- Pétrissage :** Au batteur, à la feuille : 20 min en 1^{ère} vitesse.
Bassiner au bout de 10 min.
Température de pâte fin de pétrissage : 25-27°C.
- Pointage :** Aucun.
- Décuvage :** Impératif à l'eau.
- Pesage :** Mettre en moule à la corne (1,5 kg pour un moule exoglass de 1 kg), environ la moitié du moule. Lisser à l'eau le dessus et y déposer à la main les graines biologiques. (possibilité de chemiser les moules avec le mélange de graines biologiques.)
- Aprêt :** 1h30 à 2h à 25°C (jusqu'à atteindre le haut du moule).
- Cuisson :** 1h à 235°C puis cuire à chaleur tombante. Bien faire sécher le produit.
- * Possibilité de travailler sans levain liquide, dans ce cas rajouter 10 à 15 g d'eau au kilo de farine et mettre 12 g de levure.*
- Variante aux fruits :** En fin de pétrissage, incorporer (à la main pour ne pas abîmer les fruits) au kilo de pâte :
- Abricots demi-fruits bio : 120 g - Figues demi-fruits bio : 120 g
- Noisettes entières bio : 80 g. Reste du process identique.
- Ingrédients toastés :** Ajouter 2,5 % de farine de blé malté torréfié bio au kilo de farine



Coût matière : 1,30 € le kilo / Prix de vente conseillé : 8,50 € / Coeff 6



Pain aux Céréales & Graines
au levain liquide

PAIN AUX CÉRÉALES & GRAINES



Ingrédients :

Préparation Bio pour Pain aux Céréales et Graines	1 kg
Eau (TB : 58°C)	700 g
Levain dur Bio	300 g
Sel de Guérande	20 g
Levure	3 g
Eau de bassinage	100 g

Méthode :

Réaliser une autolyse de 30 min.

Pétrissage : 8 min en 1^{ère} vitesse. 8 min 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 min.

Pesage : 1,5 kg (pour un banneton couronne).

Détente : 30 min à température ambiante.

Façonnage : En couronne, 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.

€ Coût matière : 1,16 € le kilo / Prix de vente conseillé : 7 € / Coeff 6



Ciabatta

Pain italien à l'huile d'olive

CIABATTA



Ingrédients :

Farine de Tradition	1 kg
Eau (TB : 54°C)	680 à 700 g
Levain liquide	300 g
Levure	5 à 6 g
Sel	22 g
Huile d'olive (bassinage)	100 g

Méthode :

Pétrissage : 5 min en 1^{ère} vitesse.
5 min en 2^{ème} vitesse et 3 min pour le bassinage.
Rester en 3^{ème} vitesse jusqu'au décollement de la pâte.

Température de pâte en fin de pétrissage : environ 25°C.
Une fois la pâte décollée, ajouter l'huile d'olive en 1^{ère} vitesse jusqu'au mélange total de l'huile.

Pointage en masse : 2h30 avec deux rabats en bac ou 3 rabats toutes les 30 min.
Puis poser la pâte sur une toile fleurée à la semoule de blé dur.

Apprêt : Pousse de 30 min.

Cuisson : Détailler au couteau des morceaux de différentes formes et tailles. Enfourner avec buée, cuisson 15 min à 250°C (les sortir assez blancs). Il est possible à la sortie du four de badigeonner le pain d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau.

€ Coût matière : 0,62 € le kilo / Prix de vente conseillé : 5 € / Coeff 8



Pain à la Châtaigne

Au levain dur

PAIN À LA CHÂTAIGNE



Ingrédients :

Farine de Châtaigne	250 g
Farine T65	750 g
Eau (TB : 60°C)	700 g
Sel de Guérande	22 g
Levure.....	5 g
Levain dur	300 g
Miel de châtaignier.....	15 g

Méthode :

- Pétrissage :** 10 à 15 min en 1^{ère} vitesse.
Température de pâte en fin de pétrissage : 22 - 24°C.
- Pointage :** 45 min puis donner un rabat. Stocker à 4°C jusqu'au lendemain.
- Pesage :** En boule de 400 g en pâte.
- Détente :** 20 min à température ambiante.
- Façonnage :** En pavé de 400 g.
- Apprêt :** 1h à température ambiante.
- Cuisson :** 245°C pendant 35 min.



Coût matière : 4,75 € le kilo / Prix de vente conseillé : 14 € / Coeff 3



RAFRAÎCHI LEVAIN LIQUIDE

Hydratation : 100 % (à partir d'une farine de Tradition Française T65)

Quantité de levain disponible (en kg)	Poids de la souche (en kg)	Poids de la farine (en kg)	Poids de l'eau (en kg)
1	0,170	0,500	0,500
2	0,340	1,00	1,00
3	0,500	1,500	1,500
4	0,670	2,000	2,000
5	0,840	2,500	2,500
6	1,000	3,000	3,000
7	1,170	3,500	3,500
8	1,340	4,000	4,000
9	1,500	4,500	4,500
10	1,670	5,000	5,000
11	1,840	5,500	5,500
12	2,000	6,000	6,000
13	2,170	6,500	6,500
14	2,340	7,000	7,000
15	2,500	7,500	7,500
16	2,670	8,000	8,000
17	2,840	8,500	8,500
18	3,010	9,000	9,000
19	3,180	9,500	9,500
20	3,350	10,000	10,000
21	3,520	10,500	10,500
22	3,690	11,000	11,000
23	3,860	11,500	11,500
24	4,030	12,000	12,000
25	4,200	12,500	12,500
26	4,370	13,000	13,000
27	4,540	13,500	13,500
28	4,710	14,000	14,000
29	4,880	14,500	14,500
30	5,050	15,000	15,000
31	5,220	15,500	15,500
32	5,390	16,000	16,000
33	5,560	16,500	16,500
34	5,730	17,000	17,000
35	5,900	17,500	17,500
36	6,070	18,000	18,000
37	6,240	18,500	18,500
38	6,410	19,000	19,000
39	6,580	19,500	19,500
40	6,750	20,000	20,000

Moulins Bourgeois

77510 Verdelot - France



RAFRAÎCHI LEVAIN DUR

Hydratation : 54 % (à partir d'une farine T80)

Quantité de levain disponible (en kg)	Poids de la souche (en kg)	Poids de la farine (en kg)	Poids de l'eau (en kg)
1	0,340	0,650	0,350
2	0,680	1,300	0,700
3	1,020	1,950	1,050
4	1,360	2,600	1,400
5	1,700	3,250	1,750
6	2,040	3,900	2,100
7	2,380	4,550	2,450
8	2,720	5,200	2,800
9	3,060	5,850	3,150
10	3,400	6,500	3,500
11	3,740	7,150	3,850
12	4,080	7,800	4,200
13	4,420	8,450	4,550
14	4,760	9,100	4,900
15	5,100	9,750	5,250
16	5,440	10,400	5,600
17	5,780	11,050	5,950
18	6,120	11,700	6,300
19	6,460	12,350	6,650
20	6,800	13,000	7,000
21	7,140	13,650	7,350
22	7,480	14,300	7,700
23	7,820	14,950	8,050
24	8,160	15,600	8,400
25	8,500	16,250	8,750
26	8,840	16,900	9,100
27	9,180	17,550	9,450
28	9,520	18,200	9,800
29	9,860	18,850	10,150
30	10,200	19,500	10,500
31	10,540	20,150	10,850
32	10,880	20,800	11,200
33	11,220	21,450	11,550
34	11,560	22,100	11,900
35	11,900	22,750	12,250
36	12,240	23,400	12,600
37	12,580	24,050	12,950
38	12,920	24,700	13,300
39	13,260	25,350	13,650
40	13,600	26,000	14,000

Moulins Bourgeois

77510 Verdelot - France



TABLEAU D'HYDRATATION

Calcul de la température de l'eau : $(T^{\circ} \text{ de la farine} + T^{\circ} \text{ du fournil}) - TB = T^{\circ} \text{ de l'eau}$
 TB : Température de Base (52 - 54°C pour pain courant, 60 - 62°C pour tradition)

Hydratation	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75
Kg de farine	Litres d'eau															
1	0,600	0,610	0,620	0,630	0,640	0,650	0,660	0,670	0,680	0,690	0,700	0,710	0,720	0,730	0,740	0,750
2	1,200	1,220	1,240	1,260	1,280	1,300	1,320	1,340	1,360	1,380	1,400	1,420	1,440	1,460	1,480	1,500
3	1,800	1,830	1,860	1,890	1,920	1,950	1,980	2,010	2,040	2,070	2,100	2,130	2,160	2,190	2,220	2,250
4	2,400	2,440	2,480	2,520	2,560	2,600	2,640	2,680	2,720	2,760	2,800	2,840	2,880	2,920	2,960	3,000
5	3,000	3,050	3,100	3,150	3,200	3,250	3,300	3,350	3,400	3,450	3,500	3,550	3,600	3,650	3,700	3,750
6	3,600	3,660	3,720	3,780	3,840	3,900	3,960	4,020	4,080	4,140	4,200	4,260	4,320	4,380	4,440	4,500
7	4,200	4,270	4,340	4,410	4,480	4,550	4,620	4,690	4,760	4,830	4,900	4,970	5,040	5,110	5,180	5,250
8	4,800	4,880	4,960	5,040	5,120	5,200	5,280	5,360	5,440	5,520	5,600	5,680	5,760	5,840	5,920	6,000
9	5,400	5,490	5,580	5,670	5,760	5,850	5,940	6,030	6,120	6,210	6,300	6,390	6,480	6,570	6,660	6,750
10	6,000	6,100	6,200	6,300	6,400	6,500	6,600	6,700	6,800	6,900	7,000	7,100	7,200	7,300	7,400	7,500
11	6,600	6,710	6,820	6,930	7,040	7,150	7,260	7,370	7,480	7,590	7,700	7,810	7,920	8,030	8,140	8,250
12	7,200	7,320	7,440	7,560	7,680	7,800	7,920	8,040	8,160	8,280	8,400	8,520	8,640	8,760	8,880	9,000
13	7,800	7,930	8,060	8,190	8,320	8,450	8,580	8,710	8,840	8,970	9,100	9,230	9,360	9,490	9,620	9,750
14	8,400	8,540	8,680	8,820	8,960	9,100	9,240	9,380	9,520	9,660	9,800	9,940	10,080	10,220	10,360	10,500
15	9,000	9,150	9,300	9,450	9,600	9,750	9,900	10,050	10,200	10,350	10,500	10,650	10,800	10,950	11,100	11,250
16	9,600	9,760	9,920	10,080	10,240	10,400	10,560	10,720	10,880	11,040	11,200	11,360	11,520	11,680	11,840	12,000
17	10,200	10,370	10,540	10,710	10,880	11,050	11,220	11,390	11,560	11,730	11,900	12,070	12,240	12,410	12,580	12,750
18	10,800	10,980	11,160	11,340	11,520	11,700	11,880	12,060	12,240	12,420	12,600	12,780	12,960	13,140	13,320	13,500
19	11,400	11,590	11,780	11,970	12,160	12,350	12,540	12,730	12,920	13,110	13,300	13,490	13,680	13,870	14,060	14,250
20	12,000	12,200	12,400	12,600	12,800	13,000	13,200	13,400	13,600	13,800	14,000	14,200	14,400	14,600	14,800	15,000
21	12,600	12,810	13,020	13,230	13,440	13,650	13,860	14,070	14,280	14,490	14,700	14,910	15,120	15,330	15,540	15,750
22	13,200	13,420	13,640	13,860	14,080	14,300	14,520	14,740	14,960	15,180	15,400	15,620	15,840	16,060	16,280	16,500
23	13,800	14,030	14,260	14,490	14,720	14,950	15,180	15,410	15,640	15,870	16,100	16,330	16,560	16,790	17,020	17,250
24	14,400	14,640	14,880	15,120	15,360	15,600	15,840	16,080	16,320	16,560	16,800	17,040	17,280	17,520	17,760	18,000
25	15,000	15,250	15,500	15,750	16,000	16,250	16,500	16,750	17,000	17,250	17,500	17,750	18,000	18,250	18,500	18,750
26	15,600	15,860	16,120	16,380	16,640	16,900	17,160	17,420	17,680	17,940	18,200	18,460	18,720	18,980	19,240	19,500
27	16,200	16,470	16,740	17,010	17,280	17,550	17,820	18,090	18,360	18,630	18,900	19,170	19,440	19,710	19,980	20,250
28	16,800	17,080	17,360	17,640	17,920	18,200	18,480	18,760	19,040	19,320	19,600	19,880	20,160	20,440	20,720	21,000
29	17,400	17,690	17,980	18,270	18,560	18,850	19,140	19,430	19,720	20,010	20,300	20,590	20,880	21,170	21,460	21,750
30	18,000	18,300	18,600	18,900	19,200	19,500	19,800	20,100	20,400	20,700	21,000	21,300	21,600	21,900	22,200	22,500
31	18,600	18,910	19,220	19,530	19,840	20,150	20,460	20,770	21,080	21,390	21,700	22,010	22,320	22,630	22,940	23,250
32	19,200	19,520	19,840	20,160	20,480	20,800	21,120	21,440	21,760	22,080	22,400	22,720	23,040	23,360	23,680	24,000
33	19,800	20,130	20,460	20,790	21,120	21,450	21,780	22,110	22,440	22,770	23,100	23,430	23,760	24,090	24,420	24,750
34	20,400	20,740	21,080	21,420	21,760	22,100	22,440	22,780	23,120	23,460	23,800	24,140	24,480	24,820	25,160	25,500
35	21,000	21,350	21,700	22,050	22,400	22,750	23,100	23,450	23,800	24,150	24,500	24,850	25,200	25,550	25,900	26,250
36	21,600	21,960	22,320	22,680	23,040	23,400	23,760	24,120	24,480	24,840	25,200	25,560	25,920	26,280	26,640	27,000
37	22,200	22,570	22,940	23,310	23,680	24,050	24,420	24,790	25,160	25,530	25,900	26,270	26,640	27,010	27,380	27,750
38	22,800	23,180	23,560	23,940	24,320	24,700	25,080	25,460	25,840	26,220	26,600	26,980	27,360	27,740	28,120	28,500
39	23,400	23,790	24,180	24,570	24,960	25,350	25,740	26,130	26,520	26,910	27,300	27,690	28,080	28,470	28,860	29,250
40	24,000	24,400	24,800	25,200	25,600	26,000	26,400	26,800	27,200	27,600	28,000	28,400	28,800	29,200	29,600	30,000
41	24,600	25,010	25,420	25,830	26,240	26,650	27,060	27,470	27,880	28,290	28,700	29,110	29,520	29,930	30,340	30,750
42	25,200	25,620	26,040	26,460	26,880	27,300	27,720	28,140	28,560	28,980	29,400	29,820	30,240	30,660	31,080	31,500
43	25,800	26,230	26,660	27,090	27,520	27,950	28,380	28,810	29,240	29,670	30,100	30,530	30,960	31,390	31,820	32,250
44	26,400	26,840	27,280	27,720	28,160	28,600	29,040	29,480	29,920	30,360	30,800	31,240	31,680	32,120	32,560	33,000
45	27,000	27,450	27,900	28,350	28,800	29,250	29,700	30,150	30,600	31,050	31,500	31,950	32,400	32,850	33,300	33,750
46	27,600	28,060	28,520	28,980	29,440	29,900	30,360	30,820	31,280	31,740	32,200	32,660	33,120	33,580	34,040	34,500
47	28,200	28,670	29,140	29,610	30,080	30,550	31,020	31,490	31,960	32,430	32,900	33,370	33,840	34,310	34,780	35,250
48	28,800	29,280	29,760	30,240	30,720	31,200	31,680	32,160	32,640	33,120	33,600	34,080	34,560	35,040	35,520	36,000
49	29,400	29,890	30,380	30,870	31,360	31,850	32,340	32,830	33,320	33,810	34,300	34,790	35,280	35,770	36,260	36,750
50	30,000	30,500	31,000	31,500	32,000	32,500	33,000	33,500	34,000	34,500	35,000	35,500	36,000	36,500	37,000	37,500

Moulins Bourgeois

77510 Verdelot - France

Moules et accessoires

La barquinette



Prix de vente par lot de 200
32,69€/HT

La barquette



Prix de vente par lot de 120
26,30€/HT

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

Les emballages plastiques



Prix de vente par lot de 1000
58,70€/HT

Moulins Bourgeois

77510 Verdelot - France





Plaque de moules «CARRÉS BOURGEOIS»



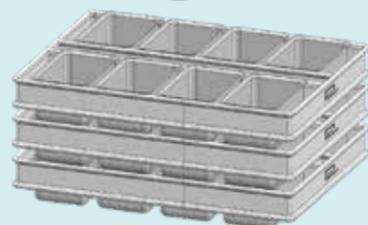
Prix de vente :
63,30e/HT la plaque de 8 moules

PROMOTION

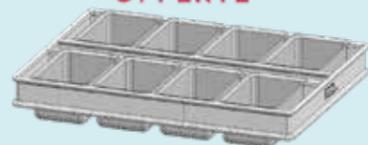
3 PLAQUES ACHETÉES,
1 OFFERTE

Soit un coût de revient
de :
47,48H HT La plaque

3 PLAQUES
DE MOULES



+1 OFFERTE



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.

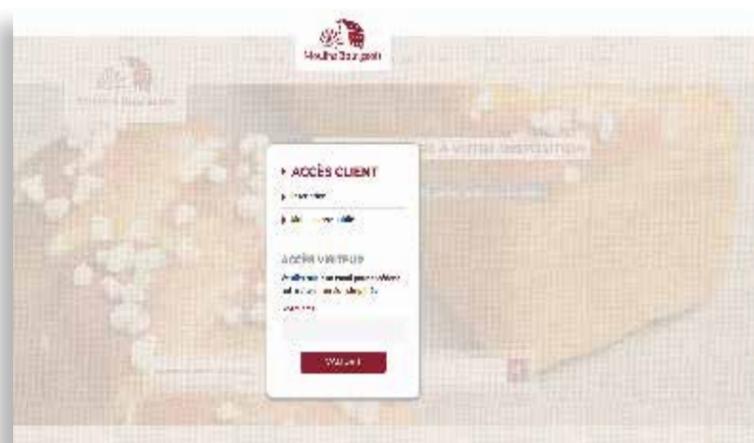
The screenshot shows three columns of forms on the 'recettes-moulins-bourgeois.com' website. The first column is 'ACCÈS CLIENT' with fields for 'Adresse Email' and 'Mot de passe', a 'Je ne suis pas un robot' checkbox, and a 'CONNEXION' button. The second column is 'INSCRIPTION CLIENT' with fields for 'Adresse E-mail', 'Mot de passe', 'Confirmer mot de passe', and 'Numéro Client', a 'Je ne suis pas un robot' checkbox, and an 'ENVOYER' button. The third column is 'MOT DE PASSE OUBLIE' with an 'Adresse Email' field and an 'ENVOYER' button. All forms include a footer with contact information for support.

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

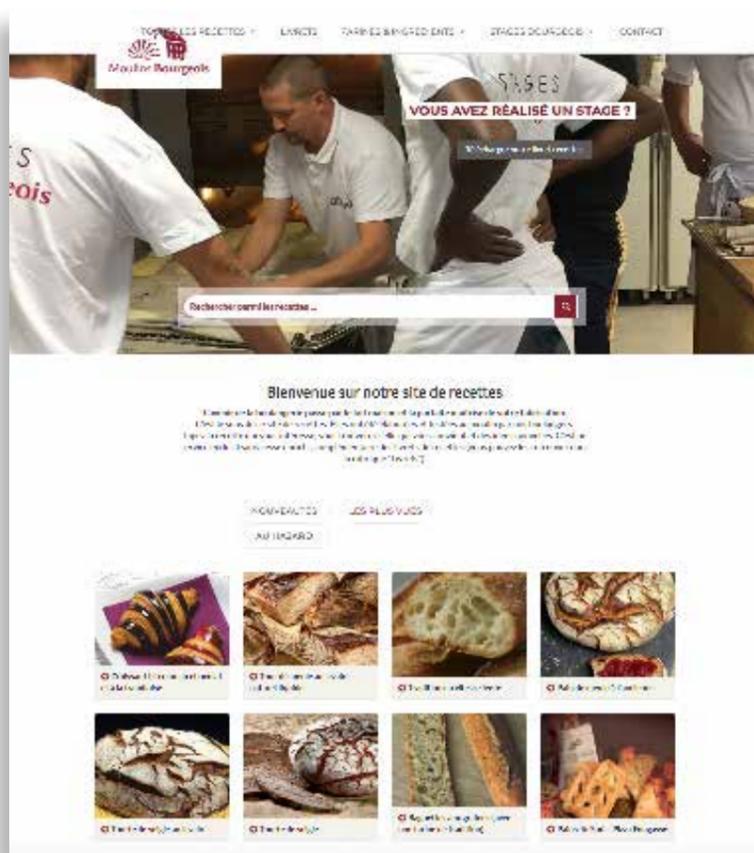
2 Rendez-vous maintenant (et à chaque fois) dans l'encart ACCÈS CLIENT.

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



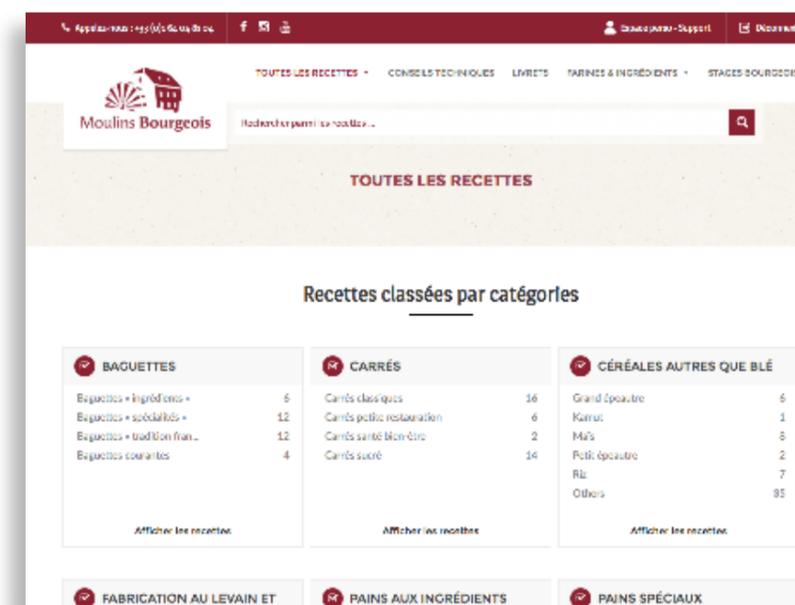
3 Bienvenue sur la page d'accueil.

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.

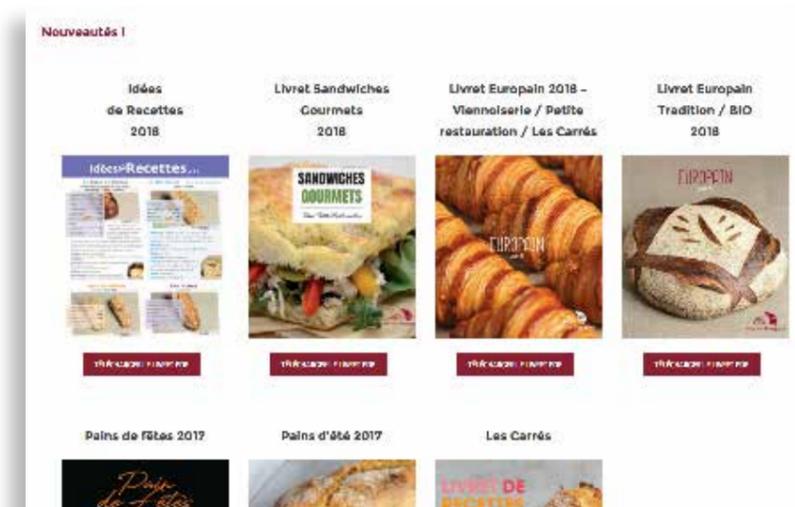


4 En haut de la page d'accueil l'onglet « Toutes les recettes »

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.

