



REPRISE / CRÉATION DE BOULANGERIE

STAGES
Bourgeois



LIVRET RECETTES

Une découverte de nos farines
et une vision d'ensemble de nos savoirs-faire.

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 :

- Reine des Blés - Label Rouge 4 - 5
- La Sauvage - Label Rouge 6 - 7
- La Marcelle 8 - 9
- Baguette aux graines avec une farine de Tradition Française (variante pavot ou sésame en topping) 10
- Conseils pour le travail de la tradition française 11

Farines pour « Pain Courant » :

- Millésime 12 - 13
- Painpille 14 - 15
- La Bel Air 16 - 17

Farines de Meule :

- Tourte de Meule au levain liquide 18 - 19
- Tourte de Meule avec Eclats de levain 20 - 21
- Pain « Blés Paysans » 22 - 23

Farines Pâtisseries :

- Pâte Levée Feuilletée (Croissant et Pain au Chocolat) 24 - 25

Préparations :

- Baguette des Prés/Champs 26 - 27
- Charpentier/Troubadour 28 - 29
- Baltik/Olaf 30 - 31
- Le Bienveillant 32
- Le P'tit Morin 33
- Complet 34
- Pain au Seigle (Berlinois) 35
- Fantine 36
- Vaillant 37
- El'Maïs 38
- Viennoise 39
- Pain du Sud 40
- Free Bread 41

Recettes complémentaires :

- Pain d'épices 42
- P'tit Choc 43
- Brioche Moelleuse 44
- Eclats de Grains 45

Divers :

- Tableau d'hydratation 46
- Calcul d'une fournée 47
- Causes et défauts des pains 48-49
- Rafraîchi des levains 50-51
- Chambre Bel Air 200 / 12 52
- Moules et accessoires 53-55
- Site recettes 56-59



Reine des Blés

Baguette de Tradition Française

REINE DES BLÉS



Ingrédients :

Farine Tradition Reine des Blés Label Rouge 10 kg
Eau 6,8 à 7 kg (dont 0,2 kg en bassinage)
Levure 60 à 70 g
Sel de Guérande 200 g (dès le début du pétrissage)
Levain liquide 1 kg
Température de base 58 à 60°C
pour obtenir une pâte à 22 - 23°C

Méthode :

Réaliser une autolyse de 30 min à 1 h.

Pétrissage : Spiral : 8 min en 1^{ère} vitesse
Oblique : 12 min en 1^{ère} vitesse
Température de pâte en fin de pétrissage : 22-23°C

Pointage : 1h avec deux rabats dans la 1^{ère} heure (à 30 et 60 min)
puis 5 à 40 h au froid (4-6°C).

Division : Sortir les bacs à 1h30 à 2h30 avant de diviser à 350 g.

Détente : 30 min.

Façonnage : 55 à 60 cm, avec les bouts ronds.

Apprêt : 30 à 45 min selon la température ambiante. En froid à 10-12°C pendant un maximum de 4h.

Scarification : 5 coups de lame non farinée.

Cuisson : 25 min à 260°C, avec buée.



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



La Sauvage

Baguette de Tradition Française



Ingédients :

- Farine Tradition La Sauvage Label Rouge 10 kg
- Eau 6,8 à 7kg
- Température de base 63°C Spirale / 68°C Oblique
- Sel de Guérande 220 g
- Levure 50 g
- Levain liquide 1,5 kg
- 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 : 26-28°C (pour favoriser le développement des arômes).
- 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.
- Apprêt :** 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



Ingrédients :

Farine Tradition La Marcelle	10 kg
Eau	7 à 7,2 kg
Sel de Guérande	180 g
Levure	80 g
Levain liquide	1 kg

Méthode :

Autolyse :	TB : 60°C (T° eau = TB - (T° farine + T° fournil) Farine + eau : mélanger 3 à 5 min en 1 ^{ère} vitesse. Laisser reposer 30 min à 1 h à température ambiante.
Pétrissage :	Ajouter sel et levure. Pétrir 10 à 12 min en 1 ^{ère} vitesse sur axe oblique ou 8 min sur pétrin spiral. Pas de 2^{ème} vitesse. Température de pâte en fin de pétrissage : 23°C (+ ou - 1°C)
Pointage :	Peser 7 kg de pâte (20 pièces) et mettre en bac.
Blocage :	Mettre en chambre à 4°C.
Division :	A la machine. Mettre en forme.
Remise en T° :	Environ 1 h à température ambiante.
Façonnage :	Machine ou manuel. Allongement à 45 - 50 cm. Mettre sur couche.
Apprêt :	45 min à 1h.
Cuisson :	Four à sole obligatoire. 4 ou 5 coups de lames. Environ 22 min à four vif (10 à 15°C supérieurs à la cuisson du pain courant français.

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

La Marcelle
Baguette de Tradition Française



Baguette aux Graines avec farine de Tradition Française

Méthode :

Préparation des graines :

Pétrir de la farine de tradition en ne changeant rien au diagramme habituel : les baguettes aux graines sont réalisables quelque soit le diagramme utilisé.

En fin de pétrissage, incorporer le mélange de graines humides (10%) dans la pâte et pétrir 1 à 2 min en 1^{ère} vitesse et 3 min en 2^{ème} vitesse au batteur ou au spiral.

Fabrication des baguettes aux graines :

Prévoir la veille la quantité de graines nécessaire à la réalisation des baguettes aux graines (10% de graines par rapport au poids de la pâte). Mettre les graines dans un cul de poule, verser dessus le même poids en eau (les graines vont se gorger d'eau).



Prix de vente conseillé : 1,25 € pièce

Recommandation pour le travail de la Tradition Française

Autolyse :	Autolyse 30 à 90 mn : Améliore la machinabilité. Améliore l'alvéolage de la mie et le volume du pain.
Hydratation :	Hydratation 70% : Au delà de 74% la pâte est collante et relachante. Trop d'hydratation entraîne un ramolissement de la croûte.
Pétrissage :	Pétrissage en 1 ^{ère} vitesse : Mie plus jaune et plus alvéolée. Goût du froment plus prononcé. Améliore la conservation du produit.
Pointage :	Pointage en bac 2h minimum avec 1 ou 2 tours : Favorise la prise de force. Développement des arômes. Pointage au froid (4°C) : Apporte flexibilité et régularité dans le travail et améliore la qualité du produit (goût et conservation). Diminue le travail de nuit.
Division :	Division mécanique : Laisser la pâte revenir à température ambiante soit dans le bac soit après division. Façonner les baguettes à partir du moment où la pâte est à 15°C.
Façonnage :	Façonnage : Ne pas trop dégazer mais il faut serrer la baguette pour améliorer l'aspect du coup de lame et l'alvéolage de la mie.
Apprêt :	Apprêt : En froid à 8°C pendant 1h à 3h pour améliorer l'aspect de la croûte. En direct, ne pas dépasser 1h pour ne pas pénaliser l'alvéolage.
Cuisson :	Cuisson : 10°C plus chaud que les baguettes pour favoriser le développement des Traditions quand les pâtes sont fortement hydratées. Bien cuire les baguettes pour que les croûtes soient croustillantes (pas assez cuites, la mâche des baguettes sera caoutchouteuse).
Bassinage :	Le bassinage : Action de rajouter de l'eau à une pâte pendant le pétrissage.



Millésime

Baguette de Pain Courant

Millésime



Ingrédients :

Farine Millésime	1 kg
Eau	630 à 650 g
Levure	7 g soit 12 g /l
Sel	18 g soit 28 g/l
Pâte fermentée	300 g/l
<i>(4 h minimum en direct ou réalisée la veille) 5 min avant la fin du pétrissage</i>	
Améliorant froid (facultatif)	8 g/l selon dosage indiqué
Température de base	56°C Oblique / 52°C Spiral

Méthode :

Réaliser une autolyse de 30 min.

Pétrissage :	Incorporer la levure au moment du pétrissage.
	Batteur : 5 min en 1 ^{ère} vitesse / 5 min en 2 ^{ème} vitesse.
	Spiral : 5 min en 1 ^{ère} vitesse / 7 min en 2 ^{ème} vitesse.
	Oblique : 5 min en 1 ^{ère} vitesse / 12 min en 2 ^{ème} vitesse.
Pointage :	30 min en masse maximum.
Division :	350 g pour la baguette. 300 g pour la « bouts pointus ».
Détente :	20 min.
Façonnage :	Machine pour la baguette, à la main pour « bouts pointus ».
Apprêt :	10 h à 20 h à 10-12°C, hygométrie 60 à 65%.
Cuisson :	240°C pendant 18 à 20 min. Farinage avec 4 coups de lame (bouts pointus).

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



Painpille

Baguette de Pain Courant



Ingrédients :

Farine Painpille	10 kg
Eau	6,2 à 6,4 kg
Température de base	52°C Spiral / 54°C Oblique
Sel	180 g
Levure	80 à 100 g
Améliorant froid (facultatif)	50 g/l selon dosage indiqué

Méthode :

Réaliser (si nécessaire) une autolyse de 30 min.

Pétrissage : Incorporer la levure au moment du pétrissage.
Batteur/Spiral : 5 min en 1^{ère} vitesse / 5 min en 2^{ème} vitesse.
Oblique : 5 min en 1^{ère} vitesse / 12 à 14 min* en 2^{ème} vitesse.
(ajouter le sel en début de pétrissage)
Température de pâte en fin de pétrissage : 24-25°C

** Le sel est un atioxydant qui permet d'éviter le blanchiment de la pâte.*

Pointage : Environ 45 min à 1 h entre la fin du pétrissage et le début du façonnage (paramètre variable selon la température ambiante).

Façonnage : En baguettes de 350 g.

Apprêt : De 12 à 14 h en chambre à 10°C.

Cuisson : Lamage : 6 à 7 coups de lame.
Température de cuisson : 230 à 240°C.
Durée : 18 min.



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



Ingrédients :

Farine La Bel Air	1 kg
Eau	700 g
Température de base	55°C
Sel	20 g
Levure	5 à 7 g
Bassinage	10 à 50 g

Méthode :

Pétrissage :	Mélanger l'eau et la farine 3 à 4 min en 1 ^{ère} vitesse. Réaliser une autolyse de 30 min. Pétrir 2 min en 1 ^{ère} vitesse avec sel et levure. Pétrir 7 à 10 min en 2 ^{ème} vitesse. Température de pâte en fin de pétrissage : 22-23°C
Décuvage :	A l'eau, vaporiser le bac à l'aide d'un pulvérisateur.
Pointage :	Avec Chambre 200/12 : Mettre directement en chambre en enclencher le cycle de fermentation : 12 h. Possibilité d'aller jusqu'à 72 h. Sans Chambre 200/12 : Pour du 24 h : 1 h à T° ambiante, puis stocker à 4-5°C. Pour du 48 h : 30 min à T° ambiante, puis stocker à 4-5°C. Pour du 72 h : directement en chambre à 4-5°C.
Pesage :	Avec Chambre 200/12 : 360 g en pâte après 12 h minimum. Sans Chambre 200/12 : 360 g en pâte après 24 h.
Façonnage :	Mettre les pâtons dans l'Éclats de Fleurage et mettre en façonneuse rouleaux ouverts. Tourner sur couche soudure apparente.
Apprêt :	15 à 20 min à température ambiante.
Cuisson :	Donner des petites «griffes» tout le long de la baguette. 260 à 270°C pendant 16 à 17 min.

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

La Bel Air
Baguette de Pain Courant

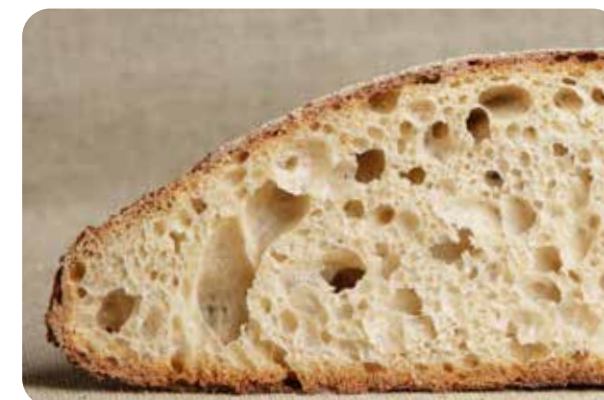


Tourte de Meule

au levain liquide

Tourte de Meule

au levain liquide



Ingrédients :

Farine de Meule T80	1 kg
Eau	700 g
Température de base	60°C
Sel de Guérande	25 g
Levure	1 g
Levain liquide	400 g
Eau de bassinage	150 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 1h.

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

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

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



Coût matière : 0,50 € / Prix de vente conseillé : 5 € le kilo / Coeff 10



Tourte de Meule avec Éclats de Levain

Tourte de Meule

avec Éclats de Levain



Ingrédients :

Farine de Meule T80	1 kg
Eau	800 à 850 g
Température de base	60°C
Sel de Guérande	20 g
Levure	4 g
Eclats de Levain	30 g

Méthode :

Réaliser une autolyse de 1 h.

- Pétrissage :** 10 min en 1^{ère} vitesse, jusqu'au décollement de la pâte.
Température de pâte en fin de pétrissage : 22-24°C.
- Pointage :** 2h30 à 3 h avec un ou deux rabats au bout toutes les 45 min.
- Façonnage :** Entre 1 et 2 kg en bannetons ronds farinés.
- Apprêt :** A température ambiante ou en froid (pour une plus grande qualité):
- Température ambiante : 1h30 à 2h30.
- A froid : 7 / 8°C : 10 à 15h.
250°C puis finir à 230°C pendant 1h à 1h15.
- Scarification :** Au choix, soudure à gris non lamé.
Soudure à clair, 4 coups de lame sur le champs de la tourte.
- Cuisson :** 260°C pendant 15 min puis 230°C pendant 35 à 45 min.

€ Coût matière : 0,54 € / Prix de vente conseillé : 5 € le kilo / Coeff 9,3



Pain «Blés Paysans»
au levain dur



Pain

«Blés Paysans»

au levain dur



Ingrédients :

Farine de Blés Paysans T80	1 kg
Eau	780 à 800 g
Température de base	66°C
Sel de Guérande	22 g
Levain dur	400 g

Méthode :

- Pétrissage :** 6 à 7 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 :** 1 à 2 kg, légèrement boulé.
- Détente :** 25 min.
- Façonnage :** Bouler légèrement et mettre en banneton fariné au préalable.
- Apprêt :** 8 à 14 h entre 6 et 8°C.
- Cuisson :** 1h à 1h30 dans un four tombant (commencer à 260°C pendant 20 min et finir à 230°C).

€ Coût matière : 0,90 € / Prix de vente conseillé : 7,20 € le kilo / Coeff 8



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 : 0,12 € la pièce de 70 g / Prix de vente conseillé : 0,90 € pièce / Coeff 7,5



Baguette des Prés

Baguette aux Graines

Recette conseillée (sel incorporé)

DIRECT

POUSSE LENTE

Préparation Baguette des Prés	1 kg	1 kg
Eau	650 g	600 à 620 g
Levure	20 g	8 à 10 g

Méthode :

Pétrissage	Batteur	Spiral	Axe oblique
T° de Base	55°C	55°C	60°C
1 ^{ère} vitesse	5 min	5 min	5 min
2 ^{ème} vitesse	10 min	12 min	15 min

Pointage : 20 min en masse.

Division : 250 g en pâte.

Détente : 20 min.

Façonnage : En baguette farinée de 50 cm avec les bouts pointus et coups de lames en chevrons (épis) avant l'apprêt.

Apprêt : Entre 35 et 45 min à température ambiante.

Cuisson : 250°C pendant 10 min puis 220°C pendant 12 min et laisser sécher pendant 7 min. Enfourner avec buée.

10 min en masse.

250 g en pâte.

10 min.

En baguette (sans farine) de 50 cm avec les bouts pointus.

Entre 12 et 24 h à 8 et 10°C.

250°C pendant 10 min puis 220°C pendant 12 min et laisser sécher pendant 7 min. Enfourner avec buée.



Baguette des Champs

Baguette aux Graines

Recette conseillée (sel incorporé)

DIRECT

POUSSE LENTE

Préparation Baguette des Champs	1 kg	1 kg
Eau	650 g	600 à 620 g
Levure	20 g	8 à 10 g

Méthode :

Pétrissage	Batteur	Spiral	Axe oblique
T° de Base	55°C	55°C	60°C
1 ^{ère} vitesse	5 min	5 min	5 min
2 ^{ème} vitesse	10 min	12 min	15 min

Pointage : 20 min en masse.

Division : 250 g en pâte.

Détente : 20 min.

Façonnage : En baguette farinée de 50 cm avec les bouts ronds et coups de lames en saucisson avant l'apprêt.

Apprêt : Entre 35 et 45 min à température ambiante.

Cuisson : 250°C pendant 10 min puis 220°C pendant 12 min et laisser sécher pendant 7 min. Enfourner avec buée.

10 min en masse.

250 g en pâte.

10 min.

En baguette (sans farine) de 50 cm avec les bouts ronds.

Entre 12 et 24 h à 8 et 10°C.

250°C pendant 10 min puis 220°C pendant 12 min et laisser sécher pendant 7 min. Enfourner avec buée.



Coût matière : 0,23 € (baguette à 250 g) / Prix de vente conseillé : 1,25 € pièce / Coeff 5,5



Coût matière : 0,23 € (baguette à 250 g) / Prix de vente conseillé : 1,25 € pièce / Coeff 5,5



Charpentier

Pain rustique



Troubadour

Pain rustique

Recette conseillée (sel incorporé)

DIRECT			POUSSE LENTE	
Préparation Charpentier		1 kg	1 kg	
Eau		800 g à 40°C	800 g à 30°C	
Méthode :				
Pétrissage	Batteur	Spiral	Batteur	Spiral
1 ^{ère} vitesse	1 min	1 min	1 min	1 min
2 ^{ème} vitesse	3 min	15 à 20 min jusqu'au décollement	3 min	15 à 20 min jusqu'au décollement
3 ^{ème} vitesse	6 à 8 min jusqu'au décollement	-	6 à 8 min jusqu'au décollement	-
T° de pâte	30 à 32°C	28 à 30°C	26 à 28 °C	26 à 28 °C
Pointage :	2 h en bac avec 1 rabat au bout d'1 h.		Mise en forme dans le bac et directement à 3 ° jusqu'au lendemain.	
Division :	Diviser en trois morceaux et mettre en bannetons farinés sans façonner.		Diviser en trois morceaux et mettre en bannetons farinés sans façonner.	
Apprêt :	15 à 30 min.		15 à 30 min.	
Cuisson :	5 à 7 min dans un four à 250°C puis 30 à 40 min à 210°C (selon le poids des pains). Enfourner avec buée.		5 à 7 min dans un four à 250°C puis 30 à 40 min à 210°C (selon le poids des pains). Enfourner avec buée.	

Recette conseillée (sel incorporé)

DIRECT			POINTAGE RETARDÉ	
Préparation Charpentier		1 kg	1 kg	
Eau		800 g à 40°C	800 g à 30°C	
Méthode :				
Pétrissage	Batteur	Spiral	Batteur	Spiral
1 ^{ère} vitesse	1 min	1 min	1 min	1 min
2 ^{ème} vitesse	3 min	15 à 20 min jusqu'au décollement	3 min	15 à 20 min jusqu'au décollement
3 ^{ème} vitesse	6 à 8 min jusqu'au décollement	-	6 à 8 min jusqu'au décollement	-
T° de pâte	30 à 32°C	28 à 30°C	26 à 28 °C	26 à 28 °C
Pointage :		1 h en bac.	Mise en bac sans mise en forme puis mettre à 3°C jusqu'au lendemain.	
Division :		Diviser en bande de 30 à 40 cm et vriller la pâte une fois avant l'apprêt et mettre sur couche farinée.	Diviser en bandes de 30 à 40 cm et vriller la pâte une fois avant l'apprêt et mettre sur couche farinée.	
Apprêt :		15 à 30 min.	45 min à 1 h.	
Cuisson :		5 à 7 min dans un four à 250°C puis 30 à 40 min à 210°C (selon le poids des pains). Enfourner avec buée.	5 à 7 min dans un four à 250°C puis 30 à 40 min à 210°C (selon le poids des pains). Enfourner avec buée.	



Baltik
Pain scandinave



Olaf
Pain scandinave

Recette conseillée (sel incorporé)

DIRECT

POUSSE LENTE

Préparation Baltik
Eau
Levure

1 kg
600 g
30 g

1 kg
580 à 600 g
15 g

Méthode :

Pétrissage	Batteur / Spiral	Axe oblique	Batteur / Spiral	Axe oblique
T° de base	50°C	54°C	48°C	52°C
1 ^{ère} vitesse	5 min	5 min	5 min	5 min
2 ^{ème} vitesse	8 à 10 min jusqu'au décollement	15 à 18 min jusqu'au décollement	8 à 10 min jusqu'au décollement	15 à 18 min jusqu'au décollement
T° de pâte	25°C	25°C	25°C	25°C
Pointage :	30 min.		20 min.	
Division/boulage :	400 g.		400 g.	
Détente :	15 min.		10 min.	
Façonnage :	Bâtard court. Humidifier et mettre le mélange de graines pour pain scandinave sur le dessus et le dessous, puis mettre en barquette bois ou : - En moules «Carrés Bourgeois» (165g en pâte) - En moules à pain de mie (selon la taille).		Bâtard court. Humidifier et mettre le mélange de graines pour pain scandinave sur le dessus et le dessous, puis mettre en barquette bois ou : - En moules «Carrés Bourgeois» (165g en pâte) - En moules à pain de mie (selon la taille).	
Apprêt :	1h à 1h15 à 24°C.		12h à 15h entre 8 et 10°C.	
Cuisson :	30 min à 230°C et laisser sécher pendant 10 min.		20 min à 230°C et laisser sécher pendant 15 min.	

Recette conseillée (sel incorporé)

DIRECT

POUSSE LENTE

Préparation Olaf
Eau
Levure

1 kg
600 g
30 g

1 kg
580 à 600 g
15 g

Méthode :

Pétrissage	Batteur / Spiral	Axe oblique	Batteur / Spiral	Axe oblique
T° de base	50°C	54°C	48°C	52°C
1 ^{ère} vitesse	5 min	5 min	5 min	5 min
2 ^{ème} vitesse	8 à 10 min jusqu'au décollement	15 à 18 min jusqu'au décollement	8 à 10 min jusqu'au décollement	15 à 18 min jusqu'au décollement
T° de pâte	25°C	25°C	24°C	24°C
Pointage :	30 min.		20 min.	
Division/boulage :	400 g.		400 g.	
Détente :	15 min.		10 min.	
Façonnage :	Bâtard court. Humidifier et mettre le mélange de graines pour pain scandinave sur le dessus et le dessous, puis mettre en barquette bois ou : - En moules «Carrés Bourgeois» (165g en pâte) - En moules à pain de mie (selon la taille).		Bâtard court. Humidifier et mettre le mélange de graines pour pain scandinave sur le dessus et le dessous, puis mettre en barquette bois ou : - En moules «Carrés Bourgeois» (165g en pâte) - En moules à pain de mie (selon la taille).	
Apprêt :	1h à 1h15 à 24°C.		12h à 15h entre 8 et 10°C.	
Cuisson :	30 min à 230°C et laisser sécher pendant 10 min.		20 min à 230°C et laisser sécher pendant 15 min.	



Le Bienveillant

Pain riche en fibres

Recette conseillée (sel incorporé)

DIRECT

Préparation Le Bienveillant
Eau
Levure

1 kg
660 à 680 g
20 à 30 g

Méthode :

Pétrissage	Batteur / Spiral
T° de base	60°C
1 ^{ère} vitesse	5 min
2 ^{ème} vitesse	6 à 8 min jusqu'au décollement
T° de pâte	24°C

Pointage : 20 min.

Division/boulage : Pâton de 350 g avec mise en forme boule.

Détente : 20 min.

Façonnage : Bâtard court. Humidifier les pâtons façonnés, les rouler dans le topping de votre choix (flocons d'avoine, flocons de blé malté concassé), puis mettre en :
- En moules «Carrés Bourgeois» (160 g en pâte)
- En moules à pain de mie (360 g pour un moule L22 x l8 x H8) avec ou sans couvercle.

Apprêt : 60 à 90 min.

Cuisson : 30 à 40 min à 230°C.

€ Coût matière : 0,38 € / Prix de vente conseillé : 1,90 € pièce / Coeff 5



P'tit Morin

Pain aux saveurs toastées

Recette conseillée (sel incorporé)

DIRECT

POUSSE LENTE

Préparation P'tit Morin
Eau
Levure
Pâte fermentée prise sur pétrin la veille

1 kg
680 à 700 g
20 g
500 g

1 kg
660 à 680 g
7 à 10 g
500 g

Méthode :

Pétrissage	Batteur / Spiral	Batteur / Spiral
T° de base	50°C	50°C
1 ^{ère} vitesse	6 min	6 min
2 ^{ème} vitesse	12 à 15 min	12 à 15 min
T° de pâte	24°C	24°C

Pointage : 1 h.

Division/boulage : 3,2 kg. Bouler légèrement.

Détente : 15 min.

Façonnage : Etaler sur une planche 40 x 60 cm au rouleau. Fariner le dessus et le dessous.

Apprêt : 45 min.

Cuisson : Découper des bandes de pâte dans le sens de la largeur (40cm). Avec un couteau de tour, les déposer sur le tapis d'enfournement et fariner 26 min à 240°C à four tombant.

€ Coût matière : 0,66 € / Prix de vente conseillé : 6 € le kilo / Coeff 9



Complet
Pain riche en fibres



Berlinois
Pain au seigle

Recette conseillée (sel incorporé)

DIRECT

POUSSE LENTE

Préparation Complet	1 kg	1 kg
Eau	710 à 730 g	700 à 720 g
Levure	30 à 40 g	7 à 10 g

Méthode :

Pétrissage	Batteur / Spiral	Axe oblique	Batteur / Spiral	Axe oblique
T° de base	52°C	54°C	50°C	52°C
1 ^{ère} vitesse	5 min	5 min	5 min	5 min
2 ^{ème} vitesse	7 à 9 min	10 à 12 min	7 à 9 min	10 à 12 min
T° de pâte	25°C	25°C	24°C	24°C

Pointage :	20 à 30 min.	10 à 15 min.
Division/boulage :	350 g en pâte.	350 g en pâte.
Détente :	15 min.	10 min.
Façonnage :	Bâtard court. Scarifier en saucisson au moment du façonnage. Possibilité de disposer en moules : - A pain de mie (selon la taille) - «Carrés Bourgeois» (165 g en pâte).	Bâtard court. Scarifier en saucisson au moment du façonnage. Possibilité de disposer en moules : - A pain de mie (selon la taille) - «Carrés Bourgeois» (165 g en pâte).
Apprêt :	45 min selon la température ambiante.	12h à 15h entre 8 et 10 °C.
Cuisson :	20 min à 240 °C avec de la buée, puis faire sécher.	20 min à 230 °C avec de la buée, puis faire sécher.

€ Coût matière : 0,26 € / Prix de vente conseillé : 1,80 € pièce (pain à 350 g) / Coeff 7

Recette conseillée (sel incorporé)

DIRECT

POUSSE LENTE

Préparation Berlinois	1 kg	1 kg
Eau	760 à 800 g	750 à 780 g
Levure	30 g	10 g

Méthode :

Pétrissage	Batteur / Spiral	Axe oblique	Batteur / Spiral	Axe oblique
T° de base	52°C	55°C	50°C	52°C
1 ^{ère} vitesse	5 min	5 min	5 min	5 min
2 ^{ème} vitesse	7 à 9 min	12 min	7 à 9 min	12 min
T° de pâte	24°C	24°C	23°C	23°C

Pointage :	15 min en masse.	10 min en masse.
Division/boulage :	350 g en pâte.	350 g en pâte.
Détente :	15 min.	10 min.
Façonnage :	En bâtard court ou en boule. Fariner et scarifier au moment du façonnage.	En bâtard court ou en boule. Fariner et scarifier au moment du façonnage.
Apprêt :	45 min à 1h.	12 à 15 h entre 8 et 10°C.
Cuisson :	25 min à 240°C puis laisser sécher à 220°C pendant 10 min.	25 min à 230°C puis laisser sécher à 220°C pendant 10 min.

€ Coût matière : 0,29 € / Prix de vente conseillé : 1,45 € pièce (pain à 350 g) / Coeff 5



Fantine
Baguette rustique



Le Vaillant
Pain au sarrasin

Recette conseillée (sel incorporé)

	DIRECT		POUSSE LENTE	
Préparation Fantine	1 kg		1 kg	
Eau	700 à 720 g à 40 °C		700 à 720 g à 30°C	
Méthode :				
Pétrissage	Batteur	Spiral	Batteur	Spiral
1 ^{ère} vitesse	3 min	5 min	3 min	5 min
2 ^{ème} vitesse	3 min	20 min environ jusqu'au décollement	3 min	20 min environ jusqu'au décollement
3 ^{ème} vitesse	5 à 7 min jusqu'au décollement	-	5 à 7 min jusqu'au décollement	-
T° de pâte	30 à 32°C	30 à 32°C	28 à 30°C	28 à 30°C
Pointage :	De 30 à 45 min selon la température ambiante du fournil.		Mise en forme en bac et mettre directement à 3°C jusqu'au lendemain.	
Division/boulage :	300 g en pâte.		300 g en pâte.	
Détente :	15 à 20 min.		30 min.	
Façonnage :	Mannuel, avec bouts pointus. Ne pas serrer, ne pas fariner le dessus des baguettes.		Mannuel, avec bouts pointus. Ne pas serrer, ne pas fariner le dessus des baguettes.	
Apprêt :	De 30 à 45 min selon la température ambiante.		45 min à 1h selon la température ambiante.	
Cuisson :	1 coup de lame sur la longueur, ne pas fariner. 20 à 25 min à 250°C. Mise au four avec buée.		1 coup de lame sur la longueur, ne pas fariner. 20 à 25 min à 250°C. Mise au four avec buée.	

€ Coût matière : 0,25 € / Prix de vente conseillé : 1,25 € pièce (baguette à 350 g) / Coeff 5

Recette conseillée (sel incorporé)

	Diagramme en froid exclusivement	
	Pour 1 kg de farine	Pour 1 bac de diviseuse / 20
Préparation Le Vaillant	1 kg	4 kg
Eau	700 g à 720 g	2 800 à 2 880 g
Levure	7 à 8 g	28 à 32 g
Méthode :		
Pétrissage	Batteur ou Spiral	
1 ^{ère} vitesse	8 min	
2 ^{ème} vitesse	2 à 3 min (pâte lisse et décollée de la cuve)	
T° de pâte	23-24°C	
Pointage :	40 min à température ambiante avec 1 ou 2 rabats (selon la force de la pâte) puis mettre au froid à 4°C jusqu'au lendemain (entre 12 à 48h).	
Pesage :	400 g en pâte.	
Détente :	20 min à température ambiante.	
Façonnage :	Aplatir 3 côtés de la boule puis les replier au centre de façon à obtenir un triangle et mettre sur couche.	
Apprêt :	45 min à 1h à température ambiante ou de 1 à 6h à 10°C.	
Scarification :	Fariner légèrement puis réaliser un lamage en feuille.	
Cuisson :	25 min à 250 °C pour avoir un pain bien cuit et une couleur brun foncé.	

€ Coût matière : 0,30 € / Prix de vente conseillé : 1,95 € pièce (pain à 400 g) / Coeff 6,5



El' Maïs
Pain au Maïs



Viennoise

Recette conseillée (sel incorporé)

DIRECT

POUSSE LENTE

Préparation El' Maïs	1 kg	1 kg
Eau	610 à 630 g	610 à 630 g
Levure	30 g	12 g

Méthode :

Pétrissage	Batteur ou Spiral	Batteur ou Spiral
T° de base	50°C	50°C
1 ^{ère} vitesse	4 min	4 min
2 ^{ème} vitesse	10 min (jusqu'au décollement)	10 min (jusqu'au décollement)
T° de pâte	25°C	23°C

Pointage : 20 à 30 min.

Division : 350 g.

Détente : 15 min.

Façonnage : Bâtard court. Humidifier et mettre l'Eclats de Maïs sur le dessus, puis mettre en barquette bois ou en moules :
- «Carrés Bourgeois» (170g en pâte)
- A pain de mie (selon la taille)

Apprêt : 1 à 1h15.

Cuisson : 230°C pendant 23 à 25min.

Pointage : 10 à 15 min.

Division : 350 g.

Détente : 10 min.

Façonnage : Bâtard court. Humidifier et mettre l'Eclats de Maïs sur le dessus, puis mettre en barquette bois ou en moules :
- «Carrés Bourgeois» (170g en pâte)
- A pain de mie (selon la taille)

Apprêt : 12 à 15h entre 8 et 10°C.

Cuisson : 230°C pendant 23 à 25min.

Recette conseillée (sel incorporé)

DIRECT

POUSSE LENTE

Préparation Viennoise	1 kg	1 kg
Eau	560 g	550 g
Levure	30 g	10 à 12 g

Méthode :

Pétrissage	Batteur / Spiral	Axe oblique	Batteur / Spiral	Axe oblique
T° de base	54°C	56°C	56°C	56°C
1 ^{ère} vitesse	5 min	5 min	5 min	5 min
2 ^{ème} vitesse	8 à 10 min	15 min	15 min	15 min
T° de pâte	25°C	25°C	23°C	24°C

Pointage : 20 min en masse.

Division/boulage : Selon choix.

Détente : 15 min.

Façonnage : Selon forme voulue, baguette, pain au lait, pain de mie, briochette.

Apprêt : 1h15 à 1h30 selon la température ambiante.

Cuisson : Dorer puis 15 min à 220°C avec beaucoup de buée.

Mise en forme dans le bac et directement à 3°C jusqu'au lendemain.

Selon choix.

30 min.

Selon forme voulue, baguette, pain au lait, pain de mie, briochette.

Entre 1h et 2h à 25°C.

Dorer puis 15 min à 220°C avec beaucoup de buée.



Pain du Sud

Ciabatta, fougasse, panini...

Recette conseillée (sel incorporé)

	CIABATTA	PAIN POUR SANDWICHS MEDITERRANEENS	PIZZA/ FOUGASSE	PANINI
Préparation Pain du sud	1 kg	1 kg	1 kg	1 kg
Levure	15 g	40 g	40 g	20 g
Eau	700 g	630 g	580 g	630 g
T° de base	52°C	58°C	52°C	52°C
Huile d'olive en fin de pétrissage	50 g	-	-	-
Pétrissage :				
1 ^{ère} vitesse	5 min	5 min	5 min	5 min
2 ^{ème} vitesse	5 min	5 min	3 min	8 min
3 ^{ème} vitesse	jusqu'au décollement	-	-	-
T° de pâte fin de pétrissage	24°C	26°C	24°C	25°C
Pointage :				
	1h30 avec un rabat à 45 min. Etaler la pâte sur une couche en formant un rectangle de 3 cm d'épaisseur.	20 min	20 min	20 min
Division :				
	Couper au coupe-pâte des formes aléatoires.	150 g	80 à 100 g	150 g
Façonnage :				
	-	Former un rectangle avec le pâton, puis aplatis.	Forme ronde pour la pizza, forme ovale pour la fougasse. Garniture au choix.	En 1/2 baguette.
Apprêt :				
	-	1 h	15 min	1 h
Cuisson :				
	14 min à 250°C.	14 min à 250°C.	14 min à 250°C.	12 min à 230°C.



Coût matière : 0,73 € / Prix de vente conseillé : 6 € le kilo / Coeff 8



Free Bread

Pain original sans blé

Recette conseillée (sel incorporé)

Préparation Free Bread	1 kg
Eau (entre 25 et 30°C)	900 g
Levure	20 à 25 g
Méthode :	
Pétrissage :	Batteur avec la feuille : 6 à 7 min en 1 ^{ère} vitesse.
Pointage :	Aucun.
Pesage et façonnage :	500 g en moules à pain (selon la taille, remplir à la moitié) ou 240 g en moules « Carrés Bourgeois ».
Apprêt :	Entre 1h30 et 2h à 25°C.
Cuisson :	210 à 220°C entre 30 et 45 min.
Conseil :	Pour améliorer l'esthétique, possibilité de mettre un appareil à tigré sur le dessus au moment de l'enfournement.
Recette de l'appareil à tigré :	Farine de riz : 1000 g / Eau : 750 à 800 g / Sel : 20 g / Sucre : 150 g / Levure : 200 g / Huile de Tournesol : 150 g. Mélanger le tout au fouet dans un cul de poule. Faire fermenter 1h l'appareil avant de s'en servir ou possibilité de le faire la veille et de le mettre directement au froid à 4°C filmé pour éviter le croûtage.
Déclinaisons possibles :	Free Bread aux céréales Free Bread chocolat / cranberries Free Bread 100% chocolat



Coût matière : 0,36 € / Prix de vente conseillé : 2,35 € pièce (pain à 500g) / Coeff 6,5
Augmenter de 5 centimes si utilisation de l'appareil à tigré



Pain d'Epices

Recette conseillée (sel incorporé)

Préparation pour Pains d'Epices	1 kg
Oeufs	500 g
Miel	900 g
Beurre frais	400 g

Méthode :

Pétrissage : Mettre le beurre (non fondu) en pommade.
Ajouter la préparation pour Pain d'Epices, les oeufs et le miel*.
Mélanger le tout 6 min en 1^{ère} vitesse à la feuille (ne pas foisonner).
Garnir les moules, préalablement graissés, à la corne à mi-hauteur.
Espacer les moules sur la plaque pour une cuisson uniforme.

Cuisson :** Four à sole : 160°C. Four ventilé : 140°C.
Durée : 45 min pour des masses de 330 à 350 g.

* Pour améliorer la cuisson, possibilité de faire bouillir le miel avant incorporation (en le laissant refroidir légèrement).

** Les températures et durées de cuisson sont données à titre indicatif et sont à adapter selon le type de matériel utilisé.

€ Coût matière : 6,26 € / Prix de vente conseillé : 21,91 € le kilo / Coeff 3,5



P'tit choc Tradition Française au chocolat

Farine de Tradition T65	1 kg	Poudre de Cacao	80 g
Eau	700 à 750 g	Eau pour le bassinage	0,1 L
Sel	20 g	Pépites de chocolat	400 g
Levure	15 g		
Sucre	80 g		

Méthode :

Pétrissage	Batteur ou Spiral
1 ^{ère} vitesse	6 - 7 min avec tous les ingrédients sauf l'eau pour le bassinage et les pépites de chocolat.
2 ^{ème} vitesse	5 - 6 min et rajouter l'eau pour le bassinage et les drops.
T° de pâte	23-24°C

Pointage : 1h30 avec rabat au bout de 45 min.

Façonnage : Sur plaque en petits pains de 100g.

Apprêt : 1h à 1h30 à température ambiante.

Cuisson : 15 min à 230°C.

€ Coût matière : 0,15 € / Prix de vente conseillé : 1 € pièce / Coeff 6,5



Brioche moelleuse

Goût & Conservation



Eclats de Grains

Blé germé mélangé à du levain

Recette conseillée (sel incorporé)

Préparation Brioche Moelleuse	1 kg
Eau froide	400 à 450 g
Beurre frais	250 g
Sucre	70 g
Levure	40 g
Méthode :	
Pétrissage :	Mélanger la farine, l'eau froide et la levure pendant 5 minutes en 1 ^{ère} vitesse. Puis 12 à 15 minutes en 2 ^{ème} vitesse (jusqu'au décollement de la pâte). Incorporer le sucre en pluie pendant 2 à 3 minutes en 1 ^{ère} vitesse. Et enfin incorporer le beurre en 3-4 fois, en 1 ^{ère} vitesse jusqu'au lissage de la pâte pendant 5 à 6 minutes Température en fin de pétrissage : 23°C.
Pointage :	En direct : 40 minutes à température ambiante. En froid: 30 minutes à température ambiante, donner un rabat, puis stocker à 4°C jusqu'au lendemain.
Division :	3 pâtons à 130 g, mise en forme assez serrée.
Détente :	30 minutes à température ambiante. <i>Pour faciliter le travail, possibilité de réaliser la détente en froid à 4°C.</i>
Façonnage :	Réaliser une tresse à 3 branches. Puis disposer dans le moule technique de cuisson.
Apprêt :	En direct : 26-27°C pendant 2h à 2h30. En pousse lente : 10°C pendant 12 à 15h.
Cuisson :	Dorer et cuire à 150 - 160 °C pendant 45 à 50 minutes.
Ressuage :	2 heures minimum.
Cuisson :	Une fois la brioche bien refroidie (il est important qu'elle soit à 20°C à coeur pour éviter les moisissures), la mettre dans l'emballage plastique prévu à cet effet.

	EN DIRECT	FERMENTATION CONTRÔLÉE	POUSSE LENTE
Farine pour Pain Courant	1 kg	1 kg	
Eau	660 g	640 g	
Préparation Éclats de Grains	170 g à 200 g	170 à 200 g	
Sel	13 g	13 g	
Levure	12 g	12 g	8 g
Améliorant froid (facultatif)	-	10 g	
T° de base	52°C	50°C	
Méthode :			
Pétrissage	Batteur / Spiral		
T° de base	52°C		50°C
1 ^{ère} vitesse	5 min		5 min
2 ^{ème} vitesse	7 à 10 min (jusqu'au décollement)		7 à 10 min (jusqu'au décollement)
T° de pâte	24-25°C		23°C
Pointage :	45 min		10 min
Division :	300 g. Mise en forme allongée.		300 g
Détente :	15 min		15 min
Façonnage :	Baguette : tourne à gris sur couche farinée.		Baguette : tourne à gris sur couche farinée.
Apprêt :	1h15 à 24°C		3°C
Blocage :	-		10°C pendant 12 à 16h
Réchauffe :	-		3h à 16°C
Cuisson :	Coupe «Polka». 25 min à 240°C.		-
			Coupe «Polka». 25 min à 240°C.



TABLEAU

D'HYDRATATION

Calcul de la température de l'eau : *(T° de la farine + T° du fournil) - TB = T° de l'eau*
TB : Température de Base (52 - 54°C pour pain courant, 60 - 62°C pour tradition)

Hy- drata- tion	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75
Kg de fa- rine	Litre 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	25,250
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



CALCUL

D'UNE FOURNÉE



REMARQUE :
Un pain va perdre environ 150 g à la cuisson
Une baguette : 100 g environ
Un petit pain : 20 g environ
Un pain spécial : 100 g environ

MÉTHODE POUR LE CALCUL D'UNE FOURNÉE :

QUANTITÉ DE PÂTE :
nombre de pièces x poids de chaque pièce
QUANTITÉ DE FARINE :
(poids de pâte total x 100) / (rendement + hydratation souhaitée)
QUANTITÉ D'EAU :
(poids de pâte total x taux d'hydratation souhaité) / rendement + hydratation souhaitée

EXEMPLE : *pour une commande de 20 pains de 550 g cru et 10 baguettes de 300 g cru*

Quantité de pâte :
20 x 0,550 = 11 kg
10 x 0,300 = 3 kg
11 + 3 = **14 kg de pâte**

Quantité de farine :
(14 x 100) / 163 = **8,590 kg de farine**

Quantité d'eau :
(14 x 63) / 163 = **5,411 litres d'eau**

- Défauts les plus courants
- Autres défauts possibles

CAUSES / DÉFAUTS	Défauts sur produits cuits															Défauts sur produits crus						
	Manque de volume	Pain plat	Pain cintré	Absence de grigne	Coupe déchirée	Croûte terne	Croûte épaisse	Croûte molle	Croûte pâle	Croûte rouge	Croûte cloquée	Croûte qui s'écaille	Mie collante	Mie serrée	Mie qui s'émiette	Mie acide	Pâte qui manque de force	Pâte en excès de force	Lissage difficile	Pousse difficile	Pâte collante	Pâte croûtée
POINTAGE																						
Manque																						
Excès																						
FAÇONNAGE																						
Manque de serrage																						
Excès de serrage																						
Excès de fleurage																						
APPRÊT																						
Manque																						
Excès																						
CUISSON																						
Mauvais lavage																						
Pas assez chaude																						
Trop chaude																						
Manque de buée																						
Excès de buée																						
Trop courte																						
Trop longue																						
DIVERS																						
Hygrométrie élevée																						
Hygrométrie basse																						
Couches trop sèches																						
Couches trop humides																						

- Défauts les plus courants
- Autres défauts possibles

CAUSES / DÉFAUTS	Défauts sur produits cuits															Défauts sur produits crus						
	Manque de volume	Pain plat	Pain cintré	Absence de grigne	Coupe déchirée	Croûte terne	Croûte épaisse	Croûte molle	Croûte pâle	Croûte rouge	Croûte cloquée	Croûte qui s'écaille	Mie collante	Mie serrée	Mie qui s'émiette	Mie acide	Pâte qui manque de force	Pâte en excès de force	Lissage difficile	Pousse difficile	Pâte collante	Pâte croûtée
POINTAGE																						
Manque																						
Excès																						
FAÇONNAGE																						
Manque de serrage																						
Excès de serrage																						
Excès de fleurage																						
APPRÊT																						
Manque																						
Excès																						
CUISSON																						
Mauvais lavage																						
Pas assez chaude																						
Trop chaude																						
Manque de buée																						
Excès de buée																						
Trop courte																						
Trop longue																						
DIVERS																						
Hygrométrie élevée																						
Hygrométrie basse																						
Couches trop sèches																						
Couches trop humides																						



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



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



LA BAGUETTE
COMME JE L'AIME

NOUVEAUTÉ !

CHAMBRE
PANIMATIC
La Bel Air



EXCLUSIVITÉ MOULINS BOURGEOIS

UN **DIAGRAMME EXCLUSIF** ET BIEN CONÇU
POUR LE TRAVAIL DE L'ARTISAN

CAPACITÉ DE STOCKAGE
200 BAGUETTES / 12 HEURES
DE FERMENTATION

Avantages produit :

- Une conservation exceptionnelle
- Une croûte spécifique grâce au cycle de fermentation
- Un goût unique

Caractéristiques techniques :

- Dimensions de l'armoire :
largeur 565 mm – profondeur 890 – hauteur 2220 mm
- Contenance : 10 bacs de 20 litres
- Armoire sur roulettes
- Porte pleine – charnières droite ou gauche
- Avec humidité automatique – raccordement eau à prévoir
- Groupe logé dessus
- Tableau avec 2 programmes : cycle Bel Air ou seulement en réfrigéré +2°C
- Froid ventilé
- Isolation en polyuréthane injecté
- Construction métallique anti-corrosion

Voir avec le vendeur Panimatic
de votre région.

moulins-bourgeois.com
77510 Verdelot • Tél. : 01 64 04 81 04



Moules et accessoires

Le Moule en inox



Prix de vente à l'unité
9,20€/HT

Le Mini-moule



Prix de vente par lot de 200
19,36€/HT

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

Moulins Bourgeois

77510 Verdelot - France

Le Moule Technique de Cuisson



Prix de vente pour un lot
de 50 : 12,10€/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

LES
CARRÉS

Plaque de moules «CARRÉS BOURGEOIS»



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

PROMOTION

3 PLAQUES ACHETÉES,
1 OFFERTE

Soit un coût de revient
de :
47,48€ 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.

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

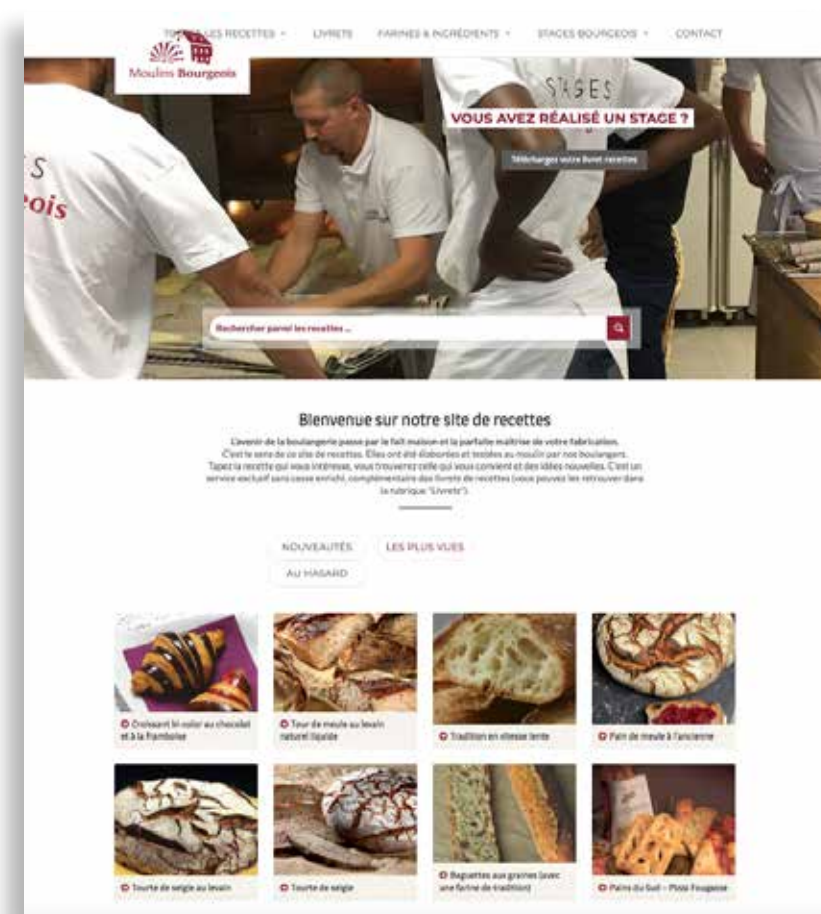
2 Rendez-vous maintenant (et à chaque fois) dans l'encart **ACCÈS CLIENT**.

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 par-
mi les plus consultées.

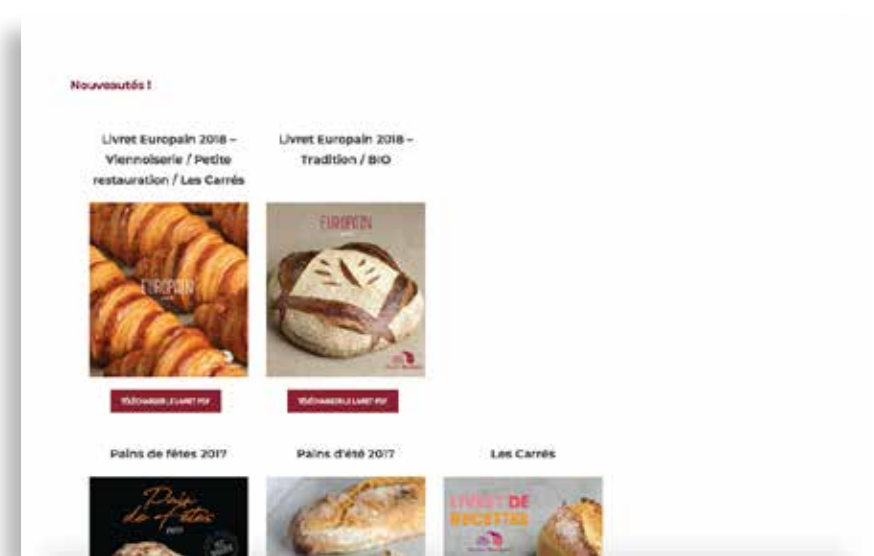


4 En haut de la page d'accueil l'onglet « Toutes les recettes »

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



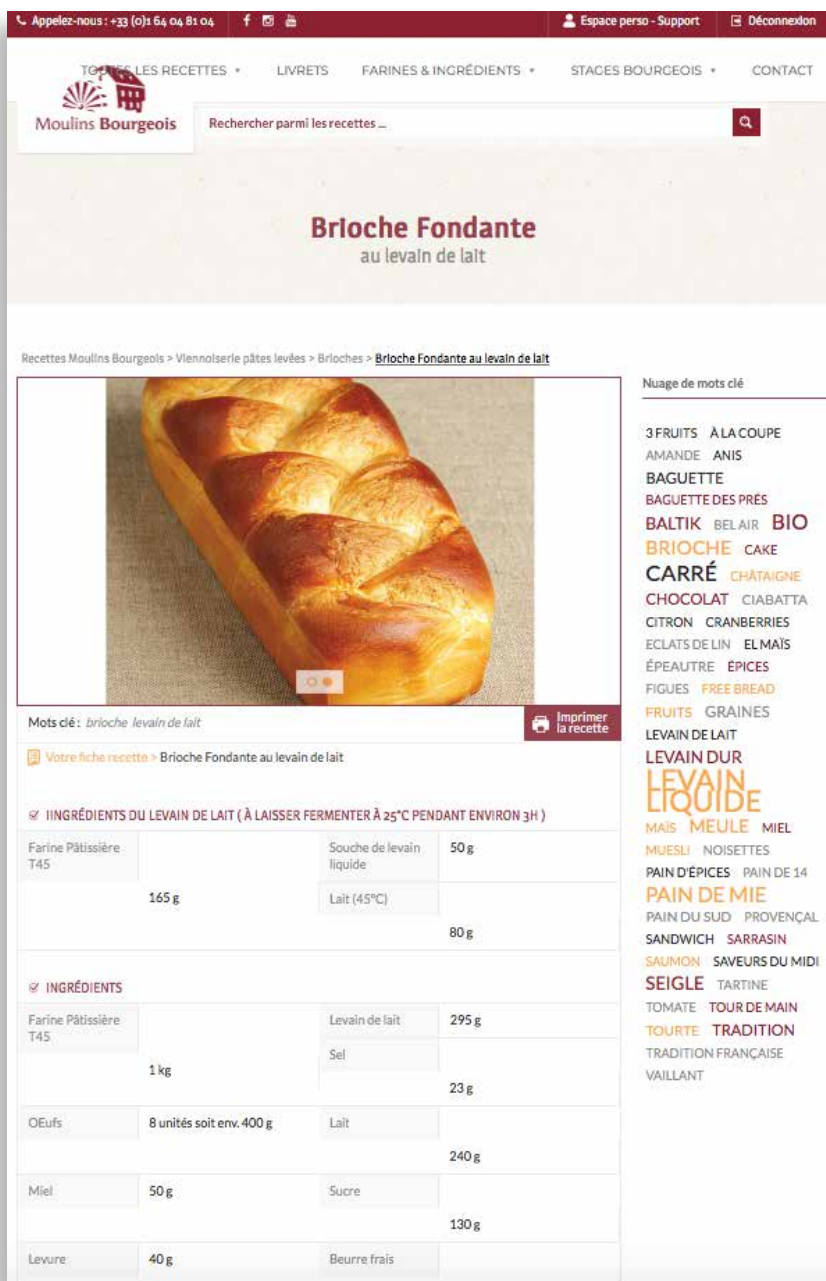
5 L'onglet « Livrets » vous donne accès à notre biblio- thèque de livrets de recettes tels que nous les publions depuis plusieurs années.



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.



REPRISE / CRÉATION DE BOULANGERIE

STAGES
Bourgeois



REPRISE / CRÉATION DE BOULANGERIE

STAGES
Bourgeois



REPRISE / CRÉATION DE BOULANGERIE

STAGES
Bourgeois



REPRISE / CRÉATION DE BOULANGERIE

STAGES
Bourgeois



REPRISE / CRÉATION DE BOULANGERIE

STAGES
Bourgeois



Les boulangers démonstrateurs 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 04
Benoît : 06 79 34 25 30
Frédéric : 06 85 81 63 31
Grégory : 06 07 64 934 55
Maxime : 06 83 91 15 84
Maximilien : 07 88 14 47 91
William : 07 85 95 21 26
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