



LES VIENNOISERIES

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

Pâtes Levées Feuilletées :

- Croissant 4 - 5
- Pain au Chocolat 6 - 7
- Croissant bicolore 8 - 9
- Pain aux Raisins 10 - 11
- Kouign-Amann 12 - 13
- Praliné Feuilletine 14 - 15
- Tourbillon Feuilleté 16 - 17
- Fleur Choco / Framboise 18 - 19
- Fleur feuilletée citron **NOUVEAU** 20 - 21
- Médailon Passion 22 - 23

Pâtes Levées :

- Brioche fondante au sucre 24 - 25
- Brioche feuilletée **NOUVEAU** 26 - 27
- Brioche chocolat **NOUVEAU** 28 - 29
- Brioche amande / raisin ... **NOUVEAU** 30 - 31

Divers :

- Site recettes 32 - 35



PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

Croissant

Ingrédients :

Farine pâtissière T45	1 kg
Sel	20 g
Levure	30 g
Sucre	130 g
Beurre (détrempe)	100 g
Eau	225 g
Lait	225 g
Améliorant (facultatif)	5 g
Beurre de tourage > 300 g pour 1 kg de pâte	

Méthode :

- Pétrissage :** 6 min en 1^{ère} vitesse et 6 min en 2^{ème} vitesse.
- Pesage :** Peser un pâton de 3,5 kg. Bouler légèrement.
- Pointage :** 20 min.
Puis aplatir à 2 cm d'épaisseur, filmer et mettre au froid à 3°C jusqu'au lendemain.
Beurrer avec 1 kg de beurre, donner un tour double et un tour simple.
- Détente :** 1h au froid.
- Façonnage :** Abaisser au laminoir à 3 mm puis détailler suivant votre choix.
Poids : entre 70 et 80 g cru.
- Cuisson :** Four ventilé : 16 min à 175°C
Four à sole : 16 min à 210°C



Coût matière : 0,26 € pièce / Prix de vente conseillé : 0,95 € / Coeff 3,5



PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

Pain au Chocolat

Ingrédients :

Farine pâtissière T45	1 kg
Sel	20 g
Levure	30 g
Sucre	130 g
Beurre (détrempé)	100 g
Eau	225 g
Lait	225 g
Améliorant (facultatif)	5 g
Beurre de tourage > 300 g pour 1 kg de pâte	

Méthode :

- Pétrissage :** 6 min en 1^{ère} vitesse et 6 min en 2^{ème} vitesse.
- Pesage :** Peser un pâton de 3,5 kg. Bouler légèrement.
- Pointage :** 20 min.
Puis aplatir à 2 cm d'épaisseur, filmer et mettre au froid à 3°C jusqu'au lendemain.
Beurrer avec 1 kg de beurre, donner un tour double et un tour simple.
- Détente :** 1h au froid.
- Façonnage :** Abaisser au laminoir à 3 mm puis détailler suivant votre choix.
Poids : entre 70 et 80 g cru (barre de chocolat comprise).
- Cuisson :** Four ventilé : 16 min à 175°C
Four à sole : 16 min à 210°C

€ Coût matière : 0,30 € pièce / Prix de vente conseillé : 1,05 € / Coeff 3,5



Croissant bicolore

PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

Croissant Bicolore

Ingrédients :

Farine pâtissière T45	1 kg
Sel	20 g
Levure	30 g
Sucre	130 g
Beurre (détrempé)	100 g
Eau	225 g
Lait	225 g
Améliorant (facultatif)	5 g
Beurre de tourage > 300 g pour 1 kg de pâte	

Méthode :

- Pétrissage :** 6 min en 1^{ère} vitesse et 6 min en 2^{ème} vitesse.
> A la fin du pétrissage, prendre 600 g de pâte. Ajouter 60 g de cacao, 75 g de lait et 60 g de beurre. Pétrir au petit batteur à la feuille jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- Pesage :** Peser un pâton de 3,5 kg. Bouler légèrement.
- Pointage :** 20 min.
Puis aplatir à 2cm d'épaisseur, filmer et mettre au froid à 3°C jusqu'au lendemain.
Beurrer avec 1 kg de beurre, donner un tour double et un tour simple.
- Détente :** 1h au froid.
- Façonnage :** Etaler la pâte chocolat et la disposer sur le pâton.
Abaissier au laminoir à 3 mm puis détailler suivant votre choix. (variante : ajouter la barre de chocolat ou garnir d'une ganache chocolat avant roulage du croissant).
Poids : entre 70 et 80 g cru.
- Cuisson :** Four ventilé : 16 min à 175°C
Four à sole : 16 min à 210°C



Coût matière : 0,33 € pièce / Prix de vente conseillé : 1,15€ / Coeff 3,5



PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

Pain aux Raisins

Ingrédients :

Farine pâtissière T45	1 kg
Sel	20 g
Levure	30 g
Sucre	130 g
Beurre (détrempé)	100 g
Eau	225 g
Lait	225 g
Améliorant (facultatif)	5 g
Beurre de tourage > 300 g pour 1 kg de pâte	

Méthode :

- Pétrissage :** 6 min en 1^{ère} vitesse et 6 min en 2^{ème} vitesse.
- Pesage :** Peser un pâton de 3,5 kg. Bouler légèrement.
- Pointage :** 20 min.
Puis aplatir à 2cm d'épaisseur, filmer et mettre au froid à 3°C jusqu'au lendemain.
Beurrer avec 1 kg de beurre, donner un tour double et un tour simple.
- Détente :** 1h au froid.
- Façonnage :** Abaisser au laminoir à 3 mm puis détailler suivant votre choix.
Étaler la crème pâtissière régulièrement et parsemer de raisins, rouler l'ensemble. Bien serrer. Mettre au froid 20 min puis détailler.
Poids : entre 100 et 120 g cru.
- Cuisson :** Four ventilé : 16 min à 175°C
Four à sole : 16 min à 210°C

Crème pâtissière :

1 L de lait, 12 jaune d'œufs, 250 g de sucre, 90 g de poudre à crème, 130 g de beurre et 2 gousses de vanille. > Blanchir le sucre avec les jaunes, puis ajouter la poudre à crème. Gratter les gousses de vanille. Les ajouter au lait et faire chauffer jusqu'à frémissement. Verser une partie du lait dans la préparation sucre, jaune d'œufs, poudre à crème, mélanger et reverser le tout dans la casserole. Cuire 1 min après la première ébullition. Verser sur plaque. Filmer et réserver au froid 3°C jusqu'à utilisation.



Coût matière : 0,33 € pièce / Prix de vente conseillé : 1,15 € / Coeff 3,5

Pain aux Raisins



Kouign-Amann

PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

Kouign-Amann

Ingrédients :

Farine de Gruau T55	1 kg
Lait	600 g
Sel	25 g
Levure	20 g
Beurre	100 g
Beurre de tourage	800 g
Sucre	400 g
Gousse de vanille	1

Méthode :

- Pétrissage :** 3 min en 1^{ère} vitesse et 6 min en 2^{ème} vitesse.
- Pesage :** Pâton de 2 kg, bouler et serrer.
- Pointage :** 1h.
- Tourage :** Un tour double et un tour simple. Lors des pliages, incorporer le sucre vanillé. Abaisser à 5 mm d'épaisseur, détailler des carrés de 13 x 13 cm. Rabattre les angles de chaque carré au centre et retourner à l'intérieur d'un moule de 135 mm de diamètre. Beurrer et sucrer.
- Aprêt :** 1h.
- Cuisson :** Cuire à 165°C au four ventilé ou 180°C au four à sole pendant 30 min.



Coût matière : 0,50 € pièce / Prix de vente conseillé : 1,75 € / Coeff 3,5



Praliné Feuilletine

PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

Praliné Feuilletine

Ingrédients :

Farine pâtissière T45	1 kg
Sel	20 g
Levure	30 g
Sucre	130 g
Beurre (détrempé)	100 g
Eau	225 g
Lait	225 g
Améliorant (facultatif)	5 g
Beurre de tourage > 300 g pour 1 kg de pâte	

Méthode :

Pétrissage : 6 min en 1^{ère} vitesse et 6 min en 2^{ème} vitesse.
> A la fin du pétrissage, prendre 600 g de pâte. Ajouter 60 g de cacao, 75 g de lait et 60 g de beurre. Pétrir au petit batteur à la feuille jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Pesage : Peser un pâton de 3,5 kg. Bouler légèrement.

Pointage : 20 min.
Puis aplatir à 2 cm d'épaisseur, filmer et mettre au froid à 3°C jusqu'au lendemain.
Beurrer avec 1 kg de beurre, donner un tour double et un tour simple.

Détente : 1h au froid.

Façonnage : Etaler la pâte chocolat et la disposer sur le pâton.
Abaisser au laminoir à 3 mm puis détailler suivant votre choix.
Poids : entre 70 et 80 g cru.

Cuisson : Four ventilé : 16 min à 175°C
Four à sole : 16 min à 210°C

Praliné/Feuilletine :

200 g de praliné noisette, 100 g de pâte à tartiner et 50 g de feuilletine. > Bien mélanger au batteur à la feuille, réserver en poche.



Coût matière : 0,35 € pièce / Prix de vente conseillé : 1,20 € / Coeff 3,5



Tourbillon Bicolore

PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

Tourbillon bicolore

Ingrédients :

Farine pâtissière T45	1 kg
Sel	20 g
Levure	30 g
Sucre	130 g
Beurre (détrempé)	100 g
Eau	225 g
Lait	225 g
Améliorant (facultatif)	5 g
Beurre de tourage > 300 g pour 1 kg de pâte	

Méthode :

- Pétrissage :** 6 min en 1^{ère} vitesse et 6 min en 2^{ème} vitesse.
> A la fin du pétrissage, prendre 600 g de pâte. Ajouter 60 g de cacao, 75 g de lait et 60 g de beurre. Pétrir au petit batteur à la feuille jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- Pesage :** Peser un pâton de 3,5 kg. Bouler légèrement.
- Pointage :** 20 min.
Puis aplatir à 2cm d'épaisseur, filmer et mettre au froid à 3°C jusqu'au lendemain.
Beurrer avec 1 kg de beurre, donner un tour double et un tour simple.
- Détente :** 1h au froid.
- Façonnage :** Etaler la pâte chocolat et la disposer sur le pâton.
Abaisser au laminoir à 3 mm puis détailler suivant votre choix. (variante : ajouter la barre de chocolat ou garnir d'une ganache chocolat avant roulage du croissant).
Poids : entre 70 et 80 g cru.
- Cuisson :** Four ventilé : 16 min à 175°C
Four à sole : 16 min à 210°C



Coût matière : 0,30 € pièce / Prix de vente conseillé : 1,05 € / Coeff 3,5



PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE
Fleur Choco Framboise

Ingrédients :

Farine pâtissière T45	1 kg
Sel	20 g
Levure	30 g
Sucre	130 g
Beurre (détrempé)	100 g
Eau	225 g
Lait	225 g
Améliorant (facultatif)	5 g
Beurre de tourage > 300 g pour 1 kg de pâte	

Méthode :

- Pétrissage :** 6 min en 1^{ère} vitesse et 6 min en 2^{ème} vitesse.
> A la fin du pétrissage, prendre 600 g de pâte, ajouter 5 g de colorant rouge, pétrir au petit batteur à la feuille jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- Pesage :** Peser un pâton de 3,5 kg. Bouler légèrement.
- Pointage :** 20 min.
Puis aplatir à 2 cm d'épaisseur, filmer et mettre au froid à 3°C jusqu'au lendemain. Beurrer avec 1 kg de beurre, donner un tour double et un tour simple.
- Détente :** 1h au froid.
- Façonnage :** Etaler la pâte rouge et la disposer sur le pâton.
Abaïsser au laminoir à 3 mm puis détailler à l'emporte-pièce rond uni, 9 ronds par viennoiserie. Les disposer dans un cercle à tartelette, un premier rond au fond et les 8 autres en quinconce sur le tour. Une fois poussée, dorer et ajouter l'insert chocolat.
- Cuisson :** 18 min à 180°C (four ventilé). Une fois la viennoiserie froide, pocher la compotée de framboise en formant un dôme. Finition : une petite feuille d'or.

Insert Chocolat :

200 g d'oeufs, 110 g de poudre d'amande, 130 g de sucre, 90 g de chocolat noir, 140 g de beurre. > Cuire le beurre jusqu'à la couleur noisette. Verser le beurre fondu sur le chocolat. Mélanger les oeufs, la poudre d'amande et le sucre. Incorporer le mélange beurre chocolat en dernier. Verser dans des moules en silicone de 4 cm de diamètre. Réserver au congélateur.

Compotée de framboise :

75 g de sucre inverti, 300 g de brisures de framboise, 75 g de purée de framboise, 8 g de jus de citron, 50 g de sucre semoule, 10 g de pectine NH, 50 g de masse gélatine. > Mélanger à sec le sucre semoule et la pectine NH. Chauffer à 40°C le sucre inverti, les brisures de framboise, la purée de framboise et le jus de citron. Incorporer ensuite le mélange sucre et pectine en pluie. Donner un gros bouillon puis mélanger la masse gélatine, mixer et refroidir. Réserver pour le montage.

Fleur Chocolat / Framboise

€ Coût matière : 0,39 € pièce / Prix de vente conseillé : 1,35 € / Coeff 3,5



Fleur Feuilletée Citron

PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

Fleur feuilletée citron

Ingrédients :

Farine pâtissière T45	1 kg
Sel	20 g
Levure	30 g
Sucre	130 g
Beurre	100 g
Eau	225 g
Lait	225 g
Citron vert	1
Beurre de tourage > 500 g pour 1 kg de pâte	

Méthode :

- Pétrissage :** 6 min en 1^{ère} vitesse et 5 min en 2^{ème} vitesse.
Pâte à 22°/24°C, donner une mise en forme «bâtard».
- Pesage :** Peser un pâton de 3,5 kg. Bouler légèrement.
- Pointage :** 15 min puis abaisser au laminoir le pâton prêt à enchasser le beurre. Le bloquer au froid négatif environ 30 min afin d'obtenir une pâte bien froide mais pas congelée.
Ensuite, mettre le pâton au froid positif le temps de le tourner.
- Tourage :** Donner un tour double et zester le citron vert dans le tour simple.
- Détente :** 1h au froid.
- Détaillage :** Abaisser au laminoir à 4 mm. Détailler le pâton à l'aide d'un emporte-pièce fleur.
- Apprêt :** 2h à 25°C, dorer et disposer les palets congelés de crème citron.
- Cuisson :** 160°C pendant 15 min. Une fois refroidit, saupoudrer de sucre glace et disposer les inserts citron demi-dôme. En finition, quelques zestes de citron vert.

Crème citron : 150 g d'oeufs, 120 g de sucre, 10 g de fécule, 120 g de jus de citron, 80 g de beurre. >
Blanchir les oeufs, le sucre et la fécule. En parallèle, chauffer le jus de citron. A la première ébullition, verser le mélange oeufs, sucre et fécule. Cuire jusqu'à épaississement environ 3 min. Retirer du feu et ajouter le beurre pour détendre la crème. Pocher les palets de diamètre 40 mm (poids 10 g) et pocher les inserts demi-dômes (poids 15 g). Mettre en froid négatif jusqu'à utilisation.



Coût matière : 0,47 € pièce / Prix de vente conseillé : 2,30 € / Coeff 5



Médailon Passion

PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

Médailon Passion

Ingrédients :

Farine pâtissière T45	1 kg
Sel	20 g
Levure	30 g
Sucre	130 g
Beurre (détrempé).....	100 g
Eau	225 g
Lait	225 g
Améliorant (facultatif)	5 g
Beurre de tourage > 300 g pour 1 kg de pâte	

Méthode :

- Pétrissage :** 6 min en 1^{ère} vitesse et 6 min en 2^{ème} vitesse.
- Pesage :** Peser un pâton de 3,5 kg. Bouler légèrement.
- Pointage :** 20 min.
Puis aplatir à 2 cm d'épaisseur, filmer et mettre au froid à 3°C jusqu'au lendemain.
Beurrer avec 1 kg de beurre, donner un tour double et un tour simple.
- Détente :** 1h au froid.
- Façonnage :** Abaisser au laminoir à 3 mm puis détailler à l'emporte-pièce rond uni. Poids: entre 70 et 80 g cru.
- Cuisson :** Four ventilé : 16 min à 175°C
Four à sole : 16 min à 210°C

Insert Passion :

200 g d'œufs, 110 g de poudre d'amande, 130 g de sucre, 70 g de purée de passion, 140 g de beurre.
> Cuire le beurre jusqu'à obtenir une couleur noisette. Mélanger tous les ingrédients en incorporant le beurre nissette tiédi en dernier. Verser en moule silicone de 6 cm de diamètre.

Glaçage Passion :

4 feuilles de gélatine, 2 fruits de la passion, 250 g de purée de fruit de la passion. > Mettre la gélatine dans l'eau froide pour ramollir. Couper les fruits en deux et cuire les graines. Bien égoutter les graines dans une passoire. Chauffer la purée de fruits dans une casserole. Egoutter la gélatine, essorer l'excès d'eau, ajouter au jus chaud et mélanger pour dissoudre. Ajouter le reste du jus et les graines de fruit de la passion, retirer du feu et laisser refroidir. Verser le glaçage une fois la viennoiserie froide.



Coût matière : 0,34 € pièce / Prix de vente conseillé : 1,20 € / Coeff 3,5



BRIOCHE FONDANTE

au Sucre

Ingrédients :

Farine T45	1 kg
Sel	20 g
Sucre	120 g
Levure	35 g
Oeufs	360 g
Lait	200 g
Beurre	250 g

Méthode :

- Pétrissage :** 20 min en 1^{ère} vitesse, sans le sucre et le beurre.
Ajouter le sucre en 1^{ère} vitesse jusqu'à obtenir un mélange bien homogène.
Enfin, ajouter le beurre en 1^{ère} vitesse jusqu'au lissage de la pâte.
Température de pâte fin de pétrissage : 23°C.
- Pointage :** 1h puis 12h à 3°C.
- Pesage :** Peser à 100 g et mise en forme boule.
- Façonnage :** Mettre au froid 30 min, puis étale au rouleau ou laminoir diamètre 120 mm.
Disposer dans une barquette aluminium de 130 mm de diamètre.
Disposer ensuite les cubes de beurre bien froids, les enfoncer au doigt.
- Apprêt :** 2h à 25°C.
- Cuisson :** Dorer et saupoudrer de sucre avant cuisson.
Cuire à 180°C au four ventilé pendant 15 min environ.
Siroter à la sortie du four.



Coût matière : 0,37 € pièce / Prix de vente conseillé : 1,30 € / Coeff 3,5

Brioche Fondante au sucre



Brioche feuilletée

PÂTE LEVÉE
Brioche Feuilletée

Ingrédients :

Farine T45	1 kg
Sel	20 g
Sucre	120 g
Levure	35 g
Oeufs	360 g
Lait	200 g
Beurre	250 g
Beurre tourage > 500 g	pour 1 kg de pâte

Méthode :

- Pétrissage :** 10 min en 1^{ère} vitesse et 5 min en 2^{ème} vitesse (sans le sucre et le beurre). Ajouter le sucre 1 min en 1^{ère} vitesse. Une fois celui-ci incorporé, ajouter le beurre environ 4 min en 2^{ème} vitesse jusqu'au lissage de la pâte.
- Pointage :** 1h puis bloquer au froid négatif environ 30 à 45 min afin d'obtenir un pâton bien froid mais pas congelé.
- Tourage :** Donner un tour double et un tour simple au pâton avec les 500 g de beurre restant. Laisser reposer 2h au froid à 4°C.
- Détaillage :** Abaisser le pâton à 12 mm. Détailler des bandes de 12 cm de largeur sur 27 cm de longueur. Réaliser un noeud et disposer en barquette alu (diamètre 11 cm).
- Apprêt :** 2h30 à 25°C.
- Cuisson :** Cuire à 160°C pendant 15 min. A la sortie du four, mettre un coup de sirop pour apporter de la brillance et de la conservation au produit.



Coût matière : 0,40 € pièce / Prix de vente conseillé : 1,80 € / Coeff 4,5



Brioche Chocolat

PÂTE LEVÉE

Brioche Chocolat

Ingrédients :

Farine de Tradition Française	1 kg
Sel	20 g
Sucre	150 g
Levure	30 g
Oeufs	300 g
Lait	+/- 300 g
Beurre	400 g
Cacao poudre	90 g
Pépites de chocolat	150 g

Méthode :

- Pétrissage :** 10 min en 1^{ère} vitesse et 5 min en 2^{ème} vitesse (sans le sucre, le beurre et les pépites de chocolat).
Ajouter le sucre 1 min en 1^{ère} vitesse. Une fois celui-ci incorporé, ajouter le beurre environ 4 min en 2^{ème} vitesse jusqu'au lissage de la pâte. Finir par les pépites 1 à 2 min en 1^{ère} vitesse.
- Pointage :** 1h puis bloquer au froid négatif, environ 30 min afin d'obtenir une pâte froide mais pas congelée.
- Peser :** 60 g. Bouler et disposer en moule à brioche parisienne.
- Apprêt :** 2h à 25°C. Disposer les disques de craquelin chocolat juste avant la mise au four.
- Cuisson :** 160°C pendant 14 min. Démouler et une fois les brioches refroidies, saupoudrer d'un léger voile de sucre glace.

Craquelin chocolat :

90 g de farine de tradition française, 10 g de cacao poudre, 100 g de sucre, 100 g de beurre. > Mettre le beurre en pommade. Ajouter ensuite les autres ingrédients. Une fois le mélange bien homogène, disposer celui-ci entre deux silpats et passer au laminoir jusqu'à 3 mm (attention à ne pas réaliser des disques trop fins selon le laminoir). Placer au froid négatif. Une fois bien froid, détailler des disques à l'aide d'un emporte pièce rond uni de 60 mm. Les réserver au froid négatif jusqu'à l'utilisation avant la mise en four.



Coût matière : 0,42 € pièce / Prix de vente conseillé : 1,90 € / Coeff 4,5



Brioche Amande / Raisin

PÂTE LEVÉE

Amande / Raisin

Ingrédients :

Farine de Tradition 1 kg
Oeufs 300 g
Sel 20 g
Sucre 160 g
Levure 30 g
Lait +/- 300 g
Beurre 400 g
Pour 1,5 kg de pâte, ajouter 400 g de fruits (150 g d'amandes torréfiées concassées + 250 g de raisins bruns). Faire macérer les raisins dans de l'eau tiède avec 1 gousse de vanille minimum 3h.

Méthode :

- Pétrissage :** 20 min en 1^{ère} vitesse, sans le sucre et le beurre.
Ajouter le sucre en 1^{ère} vitesse jusqu'à obtenir un mélange bien homogène.
Enfin, ajouter le beurre en 1^{ère} vitesse jusqu'au lissage de la pâte (environ 5 min). Ajouter les fruits selon la quantité de pâte, mélanger 1 à 2 min en 1^{ère} vitesse jusqu'à obtenir un mélange homogène. Température de pâte fin de pétrissage : 23°C.
- Pointage :** 1h puis 12h à 3°C.
- Façonnage :** Peser à 100 g et mise en forme boule. Disposer dans les caissettes.
- Apprêt :** 2h à 25°C.
- Cuisson :** Déposer la macaronade* à la poche et quelques amandes concassées sur le dessus et saupoudrer le sucre glace. Cuire à 170°C pendant 14 min environ.
- * Blancs d'oeuf : 250 g + Sucre : 230 g + Poudre d'amande : 230 g.
Simple mélange.

€ Coût matière : 0,42 € pièce / Prix de vente conseillé : 1,90 € / Coeff 4,5



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.

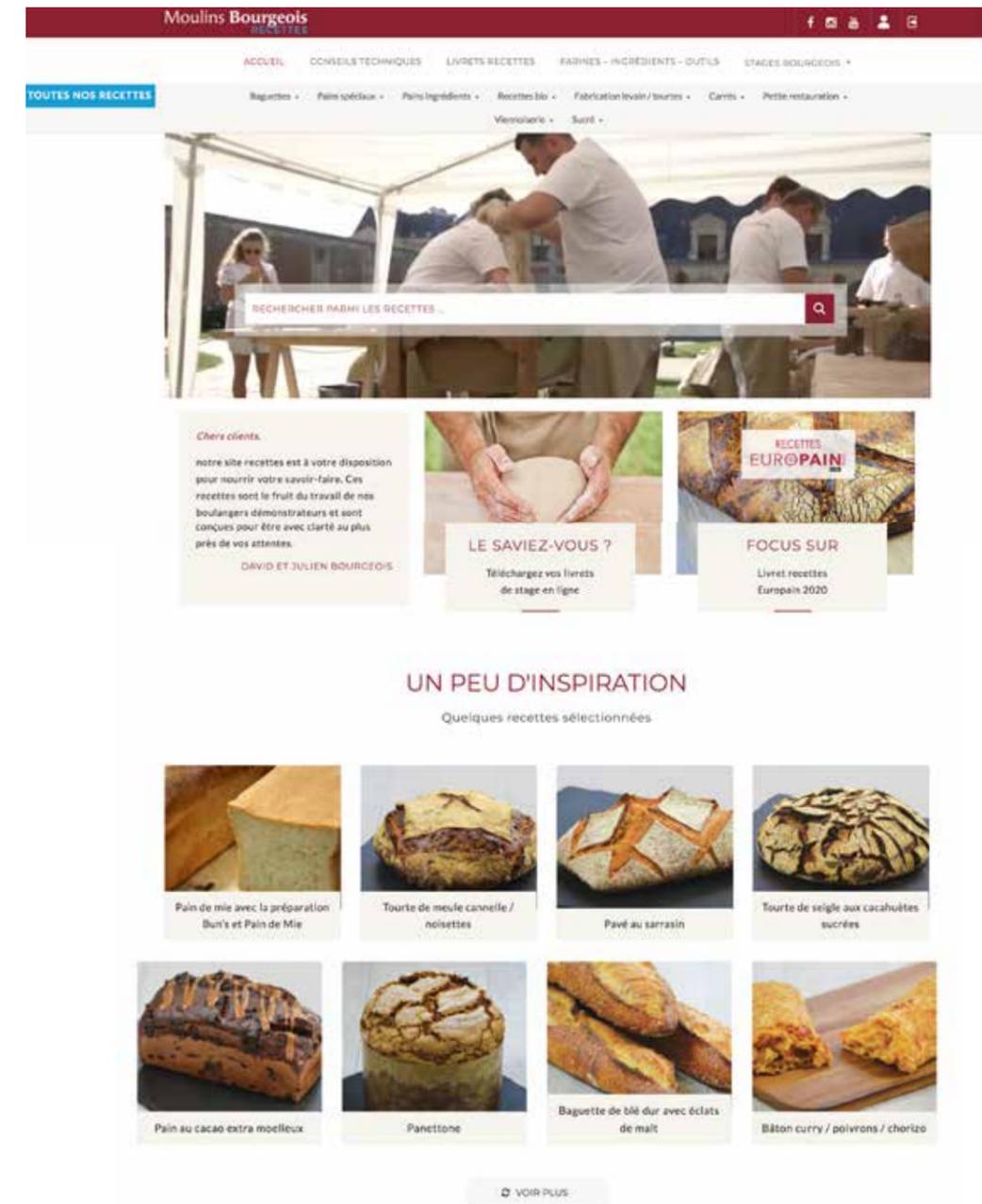


Pour tout problème lors de votre Inscription ou Connexion, n'hésitez pas à contacter notre support à cette adresse : support@recettes-moulins-bourgeois.com

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

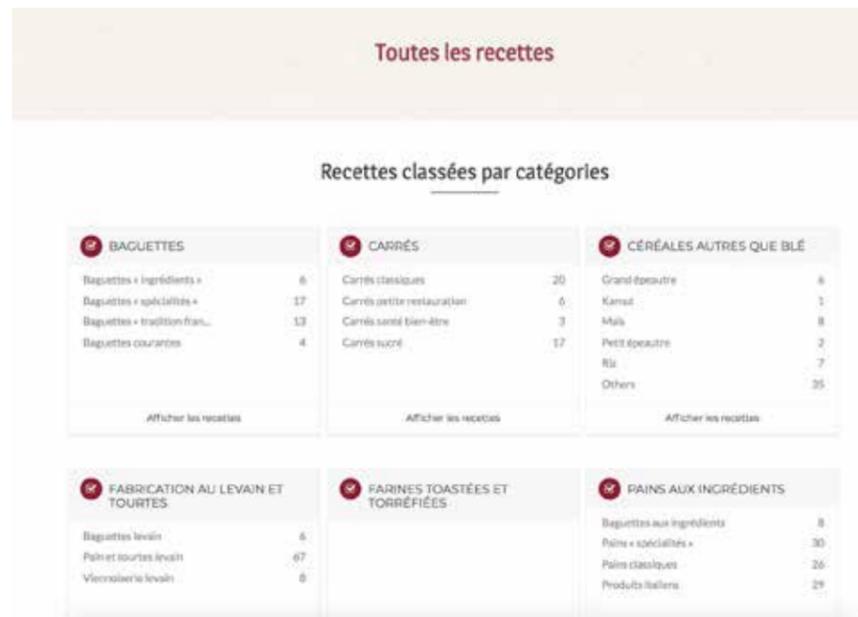
2 Bienvenue sur la page d'accueil.

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.



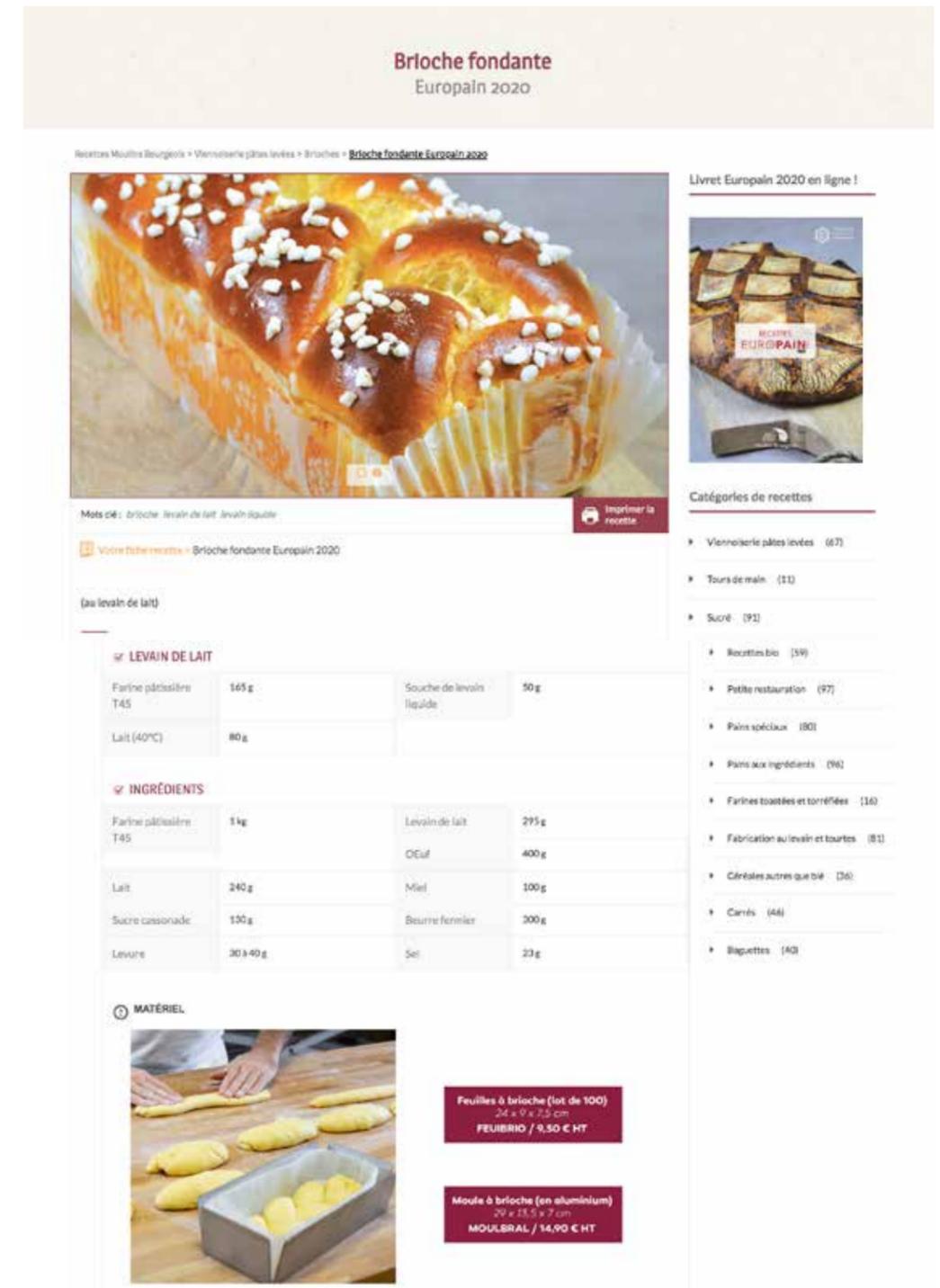
4 L'onglet « Livrets » vous donne accès à notre bibliothèque de livrets de recettes tels que nous les publions depuis plusieurs années.



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