



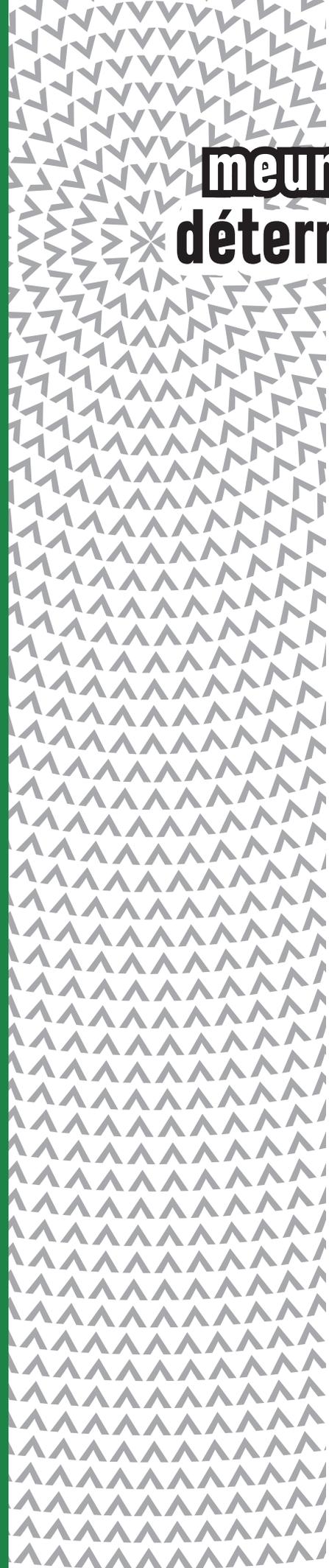
meunier déterminé





sommaire

Édito	3
Les Farines de Meule par les Moulins Viron	4
Nos Farines d'Émile biologiques	5
Les variétés anciennes	
Collection Millésime	6
Agreste	7
Baguette T80	8
Baguette T80 graines	9
Tourte de Meule T110	10
Intégral	11
Épeautre	12
Fermier	13
Tourte de seigle	14
Tourte de seigle aux fruits secs	15
Pain de seigle	16
Multigraines	17
Campagne	18
Campagne variantes sur levain liquide	19
Le levain	20
Animation en boutique	22
Les supports d'aide à la vente	24
Les tenues vente et production	25
Les indispensables	27



meunier déterminé

Depuis de nombreuses années les Moulins Viron s'engagent pour l'agriculture biologique. Cette entreprise familiale Chartraine depuis 6 générations, innove et renforce son savoir-faire, fondé à chaque étape sur la recherche de l'excellence : sélection exigeante de blés ; approvisionnement de céréales biologiques uniquement en France ; assemblage rigoureux qui favorise une mouture audacieuse, alliant tradition et modernité.

En 2013, les Moulins Viron réveillent un ancien moulin à meule, le Moulin de Saumeray. Ce moulin est équipé de 3 imposantes meules de pierre, valorisant l'ensemble du grain, de l'amande farineuse à l'enveloppe sans oublier le germe. Les farines de meules sont riches en fibres, en vitamines, sels minéraux et acides aminés et garantissent au consommateur une qualité gustative et nutritionnelle optimisée. La présence d'une partie ou de l'intégralité de l'enveloppe favorise le développement des arômes durant la fermentation.

En 2018, Les Moulins Viron s'engagent une nouvelle fois pour la biodiversité en s'associant à l'Association Moisson d'Avenir qui étudie les céréales anciennes et paysannes et cultive une plateforme expérimentale en Beauce. Ses objectifs sont de promouvoir le dialogue entre agriculteurs, meuniers, boulangers et consommateurs et plus généralement tous les acteurs de la filière blé-farine-pain.

En mettant en avant une partie de la richesse naturelle de la planète, l'association permet au public de regarder, comprendre et apprendre les enjeux de la préservation de la biodiversité afin de transmettre aux générations futures les fondements essentiels à la survie des espèces. Elle évalue également les qualités panifiables et organoleptiques de ces variétés oubliées par l'agriculture de la productivité et du rendement.

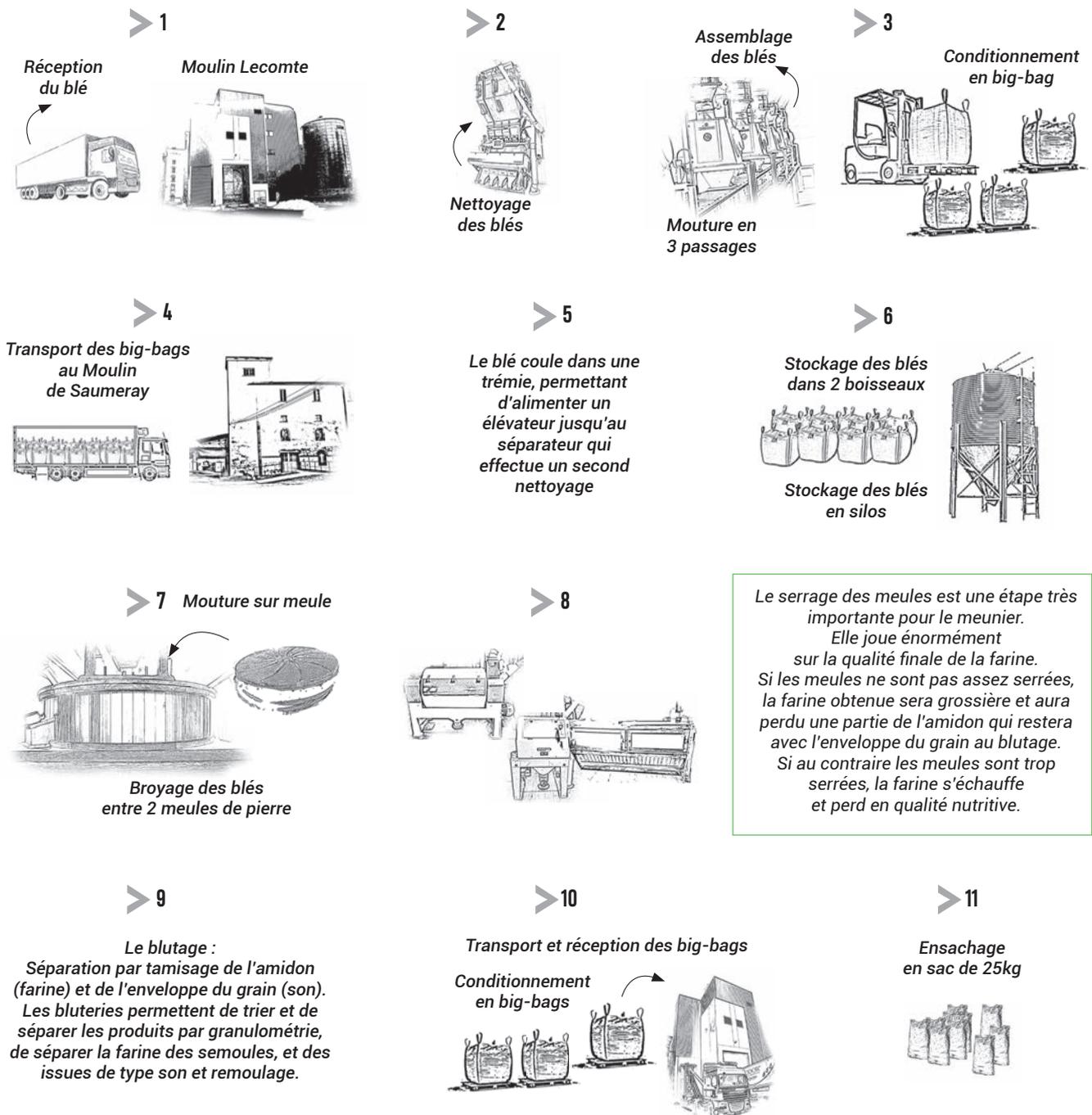
Les Farines de Meule

par les Moulins Viron

Dans le respect de l'héritage familial, Alexandre Viron a conservé la méthode traditionnelle de mouture sur meule assurant une belle farine nourrie de germe et d'enveloppe. Un savoir-faire authentique des Moulins Viron pour une farine au goût du jour.

L'élaboration des farines issues d'une mouture à la meule de pierre assure une conservation en quasi-totalité des éléments nobles des céréales.

Les farines de meules sont riches en fibres, en vitamines, sels minéraux et acide aminés. La présence d'une partie de l'enveloppe favorise le développement des arômes durant la fermentation et garantit au consommateur une qualité gustative et nutritionnelle optimisée.



nos farines d'Emile Biologiques

Farines sans additifs

MEULE T80 BIO



Farine de meule T80, blés français issus de l'agriculture biologique. Idéale pour la réalisation d'une baguette de caractère à la mie brune et au goût prononcé.

MEULE T110 BIO



Farine de meule T110, blés biologiques de France. Cette farine valorise l'amande farineuse, mais aussi le germe et une partie de l'enveloppe du blé.

MEULE T150 BIO



Farine de meule T150, blés biologiques de France. Une farine riche en fibres, vitamines, sels minéraux et acides aminés. La présence de l'enveloppe du blé favorise le développement des arômes durant la fermentation. Cette farine prend tout son sens en bio.

SEIGLE T130 BIO



Farine de seigle biologique sur meule T130. À utiliser pure pour une tourte de seigle aux saveurs prononcées ou additionnée à d'autres farines.

ENGRAIN BIO

Farine d'engrain biologique sur meule. Une variété ancienne de blé plus connue sous la dénomination « petit épeautre »

ÉPEAUTRE BIO

Farine d'épeautre biologique sur meule. Une variété ancienne de blé pour des pains aux notes de caramel et de légumes d'hiver

les fruits secs

Raisins Bio
Cranberries Bio
Figs entières Bio
Abricots entiers Bio
Noisettes entières brutes 13/15 Bio
Amandes entières brutes Bio
Pruneaux Bio

les graines biologiques

Courges Bio
Graines mélangées Bio

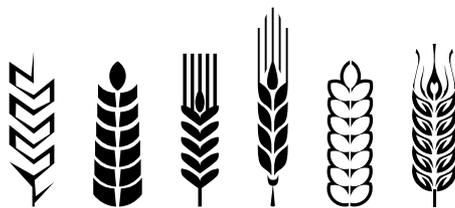
autres ingrédients biologiques

Sucre blanc Bio
Chocolat noir 71,7% Bio
Chocolat lait 38,8% Bio
Huile d'Olive Bio
Miel Bio



Les variétés anciennes

en partenariat avec l'association Moisson d'Avenir



La mission de Moisson d'Avenir

L'association milite pour la conservation des variétés anciennes et paysannes de céréales et s'est fixée pour objectifs de collectionner, cultiver et multiplier ces vieilles et naturelles variétés de blés.

La plateforme pédagogique de Brou (28160), cultivée en partenariat par l'association et les Moulins Viron, souhaite promouvoir le dialogue entre agriculteurs, meuniers, boulangers et consommateurs et plus généralement tous les acteurs de la filière blé-farine-pain.

En mettant en avant une partie de la richesse naturelle de notre planète, son but est de permettre au public de regarder, comprendre et apprendre les enjeux de la préservation de cette biodiversité afin de transmettre aux générations futures les fondements essentiels à la survie des espèces.

Il est également d'évaluer les qualités panifiables et organoleptiques de ces variétés oubliées par l'agriculture de la productivité et du rendement.

Pour adhérer à l'association Moisson d'Avenir, **connectez-vous www.moulinsviron.fr**

AGRESTE

Farine d'Engrain de variété ancienne et Farine de Froment biologiques sur meule
pour un pain rustique et intensément aromatique

L'histoire de l'Engrain

Parmi les premières céréales domestiquées par l'homme environ 7 500 ans avant Jésus Christ, l'engrain, plus connu sous la dénomination « petit épeautre », apparaît d'abord sur les rives de l'Euphrate, puis se répand dans l'Europe avant de connaître une régression spectaculaire fin XIX^e siècle.

Plante de taille moyenne dont les épillets contiennent généralement un seul grain, l'engrain est un blé vêtu à faible rendement, adapté aux sols pauvres et arides, difficile à panifier en raison d'un taux de gluten fort modeste.

Recette sur levain liquide

• Farine Agreste BIO	1 000 g
• Eau (75%)	750 g
• Levain liquide BIO	300 g
• Levure	2 g
• Sel	20 g

TB : 56°C

Recette sur levain naturel

• Farine Agreste BIO	1 000 g
• Eau (80%)	800 g
• Levain dur BIO	100 g
• Levure	2 g
• Sel	18 g

TB: 56°C

Méthodologie :

Faire une autolyse de 30 min de la farine et de l'eau

Pétrissage : (au batteur)

Pétrir au batteur 3 min en 1^{ère} vitesse
T° de pâte: 20-21°

Pointage :

1 h en bac
Pendant le pointage donner deux rabats à 30 min d'intervalle, puis mettre au froid (+4°C)

Réchauffe :

De 1 à 2 h suivant la température ambiante, et l'activité fermentative
Détailler en pièces de 800 g
Réaliser une légère mise en forme

Détente

De 15 à 20 min
Façonnage très léger sans dégazage, mettre sur couche farinée soudure au-dessus
Apprêt de 45 min environ à température ambiante

Cuisson

Avec buée et coup de lame
Four à température normale
Durée de 60 min, baisser la température du four à mi-cuisson



agreste

Fermentation

Longue au levain

Mie

Caramel au goût prononcé

Croûte

Hyper croustillante

A savourer

Au déjeuner et au dîner
Avec des mets relevés, des poissons fumés, des pâtes persillées

Dégustation

Un pain intensément aromatique aux notes de légumes d'hiver avec des nuances crémeuses



baguette T80

Fermentation

Longue au levain

Mie

Mie très alvéolée

Croûte

Fine et croustillante

A savourer

A tout moment de la journée et avec tous les mets

Dégustation

Une baguette de caractère, à la croûte caramélisée et aux saveurs de fruits secs

Recette sur levain liquide

Pour 20 baguettes

• Farine de meule T80 BIO	3 600 g
• Eau (75% H2O)	2 700 g
• Levain liquide (20%) BIO	720 g
• Levure (0,5%)	18 g
• Sel	72 g

Recette sur levain naturel

Pour 20 baguettes

• Farine de meule T80 BIO	3 500 g
• Eau (75%)	2 625 g
• Levain naturel BIO	520 g
• Sel	64 g
• Levure (0,5%)	18 g

Faire une autolyse de 30 min de la farine et de l'eau

Pétrissage : (au batteur)

TB = 56 – 58°C

10 min en 1^{ère} vitesse

1 à 2 min en 2^{ème} vitesse

Température de pâte : 23°C

La pâte doit se détacher de la cuve

Pointage :

1 h en bac

Dans cette heure faire 2 rabats

(30 min 1^{er} rabat + 30 min 2^{ème} rabat)

Ensuite mettre au froid à 3°C

Réchauffe :

1 h à température ambiante

Pesage :

350 g avec mise en forme

Détente :

20 min

Façonnage :

Façonneuse légèrement dessérée (rouleaux de laminage ouverts)

Mise sur couche farinée

Apprêt :

35/45 min suivant température ambiante

Cuisson :

Soudure dessus, pas de coup de lame

Four à température chaud, environ

22/23 min

Recette pour 20 baguettes

Prélever 6 100 g de pâte T80 BIO, à la fin du pétrissage.
Incorporer 465 g de graines BIO mélangées à 465 g d'eau (à mélanger au minimum 2 h avant)

Pétrissage : (au batteur)

4/5 min en 1^{ère} vitesse

2/4 min en 2^{ème} vitesse

La pâte doit se décoller de la cuve

Pointage :

1 h en bac

Dans cette heure faire 1 rabat au bout de 30 min

Ensuite mettre au froid à 3°C.

Réchauffe :

1 h à température ambiante ou 3 h à 16°C

Pesage :

350 g avec mise en forme

Détente :

20 / 30 min

Façonnage :

Façonneuse légèrement desserrée (rouleaux de laminage ouvert)

Mise sur couche farinée

Apprêt :

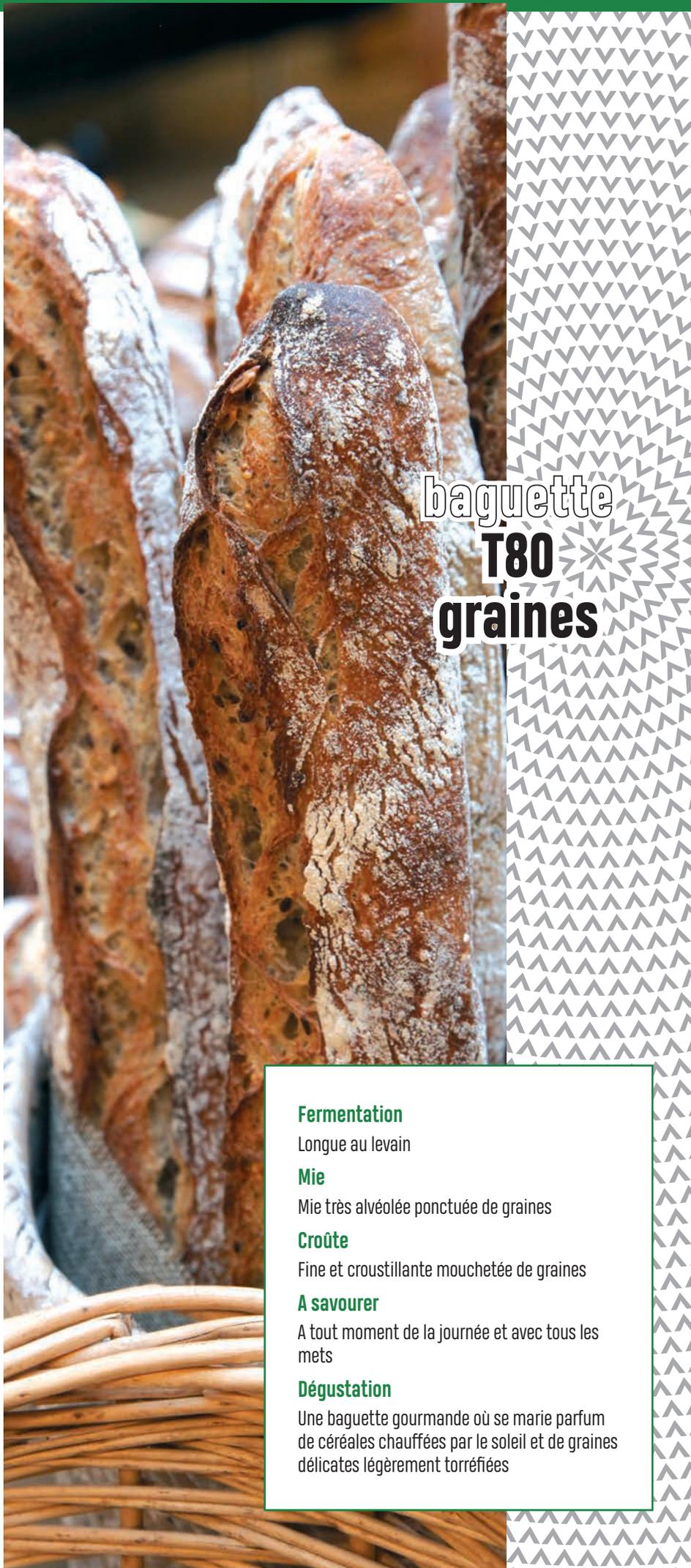
35/45 min suivant température ambiante

Cuisson :

Soudure dessus, pas de coup de lame

Four à température chaud

Environ 22/23 min



baguette
T80
graines

Fermentation

Longue au levain

Mie

Mie très alvéolée ponctuée de graines

Croûte

Fine et croustillante mouchetée de graines

A savourer

A tout moment de la journée et avec tous les mets

Dégustation

Une baguette gourmande où se marie parfum de céréales chauffées par le soleil et de graines délicates légèrement torréfiées



tourte de meule T110

Fermentation

Longue au levain

Mie

Mie dense et brune

Croûte

Hyper croustillante

A savourer

Accompagne savoureusement des mets rustiques comme la charcuterie et le fromage ainsi que des plats « canailles »

Dégustation

Une farine riche en enveloppe et en germe donne à ce pain un bouquet envoutant de tonalités végétales et florales

Recette sur levain liquide

• Farine de meule T110 BIO	1 000 g
• Eau	720 g
• Levain liquide BIO	300 g
• Sel	20 g
• Levure	2 g

Recette sur levain naturel

• Farine de meule T110 BIO	1 000 g
• Eau	750 / 800 g
• Levain naturel BIO	500 g
• Sel	18 g

Faire une autolyse de 30 min de la farine et de l'eau

Pétrissage : (au batteur)

10 min en 1^{ère} vitesse

2/4 min en 2^{ème} vitesse

La pâte doit se détacher de la cuve

Température de pâte : 23 / 24°C

Pointage :

2 h en bac

Faire un 1^{er} rabat au bout de 45 min, un 2^{ème}

45 min après et laisser 30 min

Mettre au froid (+3°C)

2 h avec rabat à mi-pointage

Réchauffe :

1 h à température ambiante

Pas de réchauffe

Détaillage :

400 g avec mise en forme

Détente :

20 min

Façonnage :

En banneton ou sur couche farinée (tourne à gris)

Apprêt :

90 min

3 à 4 h à température ambiante

ou 14/16h à 6/8°C

bloquer à 4/5°C puis 2/3h de réchauffe à 18/20°C

Cuisson :

40 à 45 min

Four chaud pendant 10 min, ensuite baisser la température pour avoir une bonne cuisson à cœur sans couleur trop prononcée

Recette sur levain liquide

• Farine de meule T150 BIO	1 000 g
• Eau	750/780 g
• Levain liquide BIO	300 g
• Sel	20 g
• Levure	2 g

Recette sur levain naturel

• Farine de meule T150 BIO	1 000 g
• Eau	820 g
• Levain naturel BIO	400 g
• Sel	18 g
• Levure	2 g

Faire une autolyse de 30 min de la farine et de l'eau

Pétrissage : (au batteur)

10 min en 1^{ère} vitesse

4/5 min en 2^{ème} vitesse

Température de pâte : maxi 23 °C

Pointage :

2 h

45 min : faire un rabat

45 min : nouveau rabat

Et 30 min après mettre à 3 °C jusqu'au lendemain

2 h avec rabat à mi-pointage

Réchauffe :

1 h à température ambiante

Détaillage :

400 g mise en forme

Pas de réchauffe

Détente :

20 min

Façonnage :

En banneton ou sur couche farinée (tourne à gris)

Apprêt :

45 à 60 min

12/15h à 8°C

bloquer à 3°C puis 3h de réchauffe à 18°C

Cuisson :

40 à 45 min

Four chaud pendant 10 min, ensuite baisser la température du four pour avoir une bonne cuisson à cœur sans avoir une couleur trop prononcée



intégral

Fermentation

Longue au levain

Mie

Mie légèrement aérée et très brune, riche en fibres

Croûte

Bien présente

A savourer

Idéal au petit déjeuner, mais également agréable à tous moments de la journée

Dégustation

Un festin sensoriel ! Des notes torréfiées et caramélisées, des saveurs épicées et miellées, des arômes d'amande et de cerise noire

épeautre

Fermentation

Longue au levain

Mie

Mie dense et brune

Croûte

Hyper croustillante

A savourer

Accompagne savoureusement des mets rustiques comme la charcuterie et le fromage ainsi que des plats « canailles »

Dégustation

Une farine riche en enveloppe et en germe donne à ce pain un bouquet envoutant de tonalités végétales et florales

Recette sur levain liquide

• Farine de meule Epeautre BIO	1 000 g
• Eau	630 g
• Levain liquide BIO	300 g
• Sel	20 g
• Levure	5 g

Recette sur levain naturel

Farine de meule Epeautre BIO	1 000 g
Eau	650 g
Levain naturel BIO	400 g
Sel	18 g
Levure	2 g

Faire une autolyse de 30 min de la farine et de l'eau

Pétrissage : (au batteur)

6/10 min en 1^{ère} vitesse

La pâte doit se décoller de la cuve

Température de pâte : 23°C

10 min en 1^{ère} vitesse

4/5 min en 2^{ème} vitesse

Pointage :

60 min

Faire deux rabats. Le 1^{er} au bout de 30 min, le 2^{ème} 30 min après et mettre au froid (en bac) à 3°C.

2h faire 2 rabats à 45 min d'intervalle

Réchauffe :

1 h à température ambiante

Pas de réchauffe

Détaillage :

400 g mise en forme

Détente :

20 min

Façonnage :

En banneton ou sur couche farinée (tourne à gris)

Apprêt :

45 à 60 min

12/15h à 8°C

bloquer à 3°C puis 3h de réchauffe à 18°C

Cuisson :

40 à 45 min

Four chaud pendant 10 min, ensuite baisser la température du four pour avoir une bonne cuisson à cœur sans avoir une couleur trop prononcée

Recette sur levain liquide

• Farine de meule Epeautre BIO	1 000 g
• Eau	600 g
• Levain liquide BIO	300 g
• Graines de courge BIO et de tournesol torréfiées BIO	250 g
• Lait fermenté BIO	200 g
• Miel BIO	60 g
• Sel	20 g
• Huile de colza BIO	15 g
• Levure	5 g

Recette sur levain naturel

• Farine de meule Epeautre BIO	1 000 g
• Eau	620 g
• Levain naturel BIO	400 g
• Graines de courge BIO et de tournesol torréfiées BIO	250 g
• Lait fermenté BIO	200 g
• Miel BIO	60 g
• Sel	18 g
• Huile de colza BIO	15 g
• Levure	5 g

Pétrissage : (au batteur)

Mélanger au batteur pendant 5 minutes en 1 re vitesse la farine, l'eau, le lait, les graines et le miel. Laisser reposer 1 h.

Ajouter le sel, la levure et le levain.

Pétrir 6/8 min en 1 re vitesse. La pâte doit se décoller de la cuve, puis basser, avec l'huile de colza, Température de la pâte : 23 C

En fin de pétrissage, la pâte ne doit plus adhérer aux parois de la cuve.

Pointage :

60 min en bac avec 1er rabat au bout de 30 min et un dernier rabat 30 min après. Mise au froid en bac pour façonnage le lendemain

Réchauffe :

1 h à température ambiante ou 3h à 16 C

Pesage :

Détailler au poids désiré. 1 200 g pour une couronne, 2 500 g pour un pain long

Détente : 15/20 min

Façonnage :

En couronne ou en pain long

Apprêt : Apprêt de 45/60 min

Cuisson :

La cuisson s'effectue à four vif (température identique à la cuisson d'une Tradition Française) pendant les 10 premières minutes puis à chaleur tombante

Pour la couronne de 1 200 g compter 45 à 50 min de cuisson au total



fermier

Fermentation

Longue au levain

Mie

Mie alvéolée dominée par les arômes des graines torréfiées

Croûte

Croustillante et agréablement caramélisée

A savourer

Pour le mariage d'un blé légendaire, des graines vertueuses, et de la douceur du miel et du lait fermenté

Dégustation

Une signature aromatique singulière, le bouquet d'une soupe d'hiver et les saveurs subtilement végétales et lactiques



tourte de seigle

Fermentation

Longue au levain!

Mie

Mie dense et très foncée, riche en fibres
Croûte épaisse et puissante

A savourer

Les poissons fumés, les crustacés et les fruits de mer

Dégustation

Pourquoi attendre les fêtes de fin d'année pour savourer la palette de saveurs grisantes de ce pain : épices, miel, abricot, et amande

Recette sur levain liquide

• Farine de meule Seigle T130 BIO	1 000 g
• Eau (70°C / 80°C)	800 g
• Levain Liquide BIO	650 g
• Sel	22 g
• Levure	2 g

Recette sur levain naturel

• Farine de meule Seigle T130 BIO	1 000 g
• Eau (70°C - 80°C)	1 100 g
• Levain dur BIO	500 g
• Sel	18 g
• Levure	2 g

Ajouter la levure en cours de frasage

Pétrissage : (au batteur)

2 min avec farine, eau et sel
2 min en 1^{ère} vitesse (avec levain et levure)
2 min en 2^{ème} vitesse

Pointage :

1 heure, couvrir la cuve avec un torchon
En moule (15 l x 5 L x 7 P) 500 gr (Fariner)
Ou peser 800 à 1 000g puis mettre en banneton fariné

Apprêt :

Environ 30/45 min

Cuisson :

260°C à chaleur tombante
15 min à 260 °C (à la fin des 15 min, ouvrir la porte du four pour évacuer la buée)
30 min à 240°C (ouvrir la porte du four à nouveau)
15 min four arrêté
15 min four arrêté avec porte ouverte
Soit 1 h 15 de cuisson au total

Recette sur levain liquide

• Farine de meule Seigle T130 BIO	1 000 g
• Eau 70°C - 80°C	800 g
• Levain Liquide BIO	650 g
• Cranberries séchées BIO	375 g
• Raisins blonds BIO	375 g
• Sel	20 g
• Levure	2 g

Recette sur levain naturel

• Farine de meule Seigle T130 BIO	1 000 g
• Eau 70°C - 80°C	1 100 g
• Levain naturel BIO	500 g
• Cranberries séchées BIO	375 g
• Raisins blonds BIO	375 g
• Sel	18 g
• Levure	2 g

Pétrissage : (au batteur)

Dans un premier temps sans les fruits secs
2 min avec farine, eau et sel
2 min en 1^{ère} vitesse (avec levain et levure)
2 min en 2^{ème} vitesse
Ensuite incorporer les fruits secs et mélanger
en 1^{ère} vitesse
Incorporer les fruits secs et mélanger en
1^{ère} vitesse

Pointage :

1 heure (couvrir la cuve avec un torchon)

Mise en moule :

(15 l x 5 L x 7 P) 500 gr (Fariner le dessus)

Apprêt :

environ 30/45 min

Cuisson :

260°C à chaleur tombante
15 min à 260 °C
(à la fin des 15 min, ouvrir la porte du four pour
évacuer la buée)
15 min à 240°C
(ouvrir la porte du four à nouveau)
15 min : four arrêté
(ouvrir la porte du four dans les 5 dernières
minutes)



tourte de seigle aux fruits secs

Fermentation

Longue au levain

Mie

Des fruits acidulés au cœur d'une mie dense et
foncée

Croûte

Présente clairsemée de baies

A savourer

Sans se priver

Dégustation

Les fruits secs confèrent à ce pain rustique des
notes sucrées pour une pause gourmande



pain de seigle

Fermentation

Longue au levain l

Mie

Mie dense et foncée, riche en fibres

A savourer

Avec des mets iodés

Dégustation

Des notes épicées et de fruits secs

Recette sur levain liquide, pointage retardé

• Farine T65 BIO	270 g
• Farine Seigle Meule T130 BIO	730 g
• Eau	750 g
• Levain liquide BIO	250 g
• Sel	20 g
• Levure	2 g

Recette sur levain naturel pointage retardé

• Farine T65 BIO	270 g
• Farine Seigle Meule T130 BIO	730 g
• Eau	780 g
• Levain naturel BIO	100 g
• Sel	18 g
• Levure	2 g

Pétrissage : (au batteur)

5 min en 1^{ère} vitesse

Température idéale de la pâte : 17/18°C

Pointage :

1 heure en bac

Donner un rabat au bout de 30 min et mettre en froid

30 min après, jusqu'au lendemain

Réchauffe :

Laisser revenir la pâte 1 à 2 h à température ambiante.

Division et Façonnage :

Poids des pâtons : 400 g

Faire une bonne mise en forme (faire disparaître le côté "piqué" de la pâte

Détente :

10/15 min

Façonner en batard

Apprêt :

Environ 90 à 120 min suivant température ambiante

Cuisson :

Pleine buée (évacuer la buée au bout de 5 min)

Four vif pendant 10 min puis température normale pendant 25/30 min

Recette sur levain liquide

• Farine T65 BIO	1 000 g
• Eau (57.5%)	575 g
• Levain liquide BIO	300 g
• Mélange 5 graines BIO	225 g
• Sarrasin décortiqué, toasté BIO	170 g
• Levure	5 g
• Sel	20 g

Recette sur levain naturel

• Farine T65 BIO	1 000 g
• Eau (66%)	660 g
• Mélange 5 graines BIO	225 g
• Sarrasin décortiqué, toasté BIO	170 g
• Levain naturel BIO	100 g
• Levure	5 g
• Sel	20 g

Les graines doivent être mises à tremper avec 395 g d'eau, la veille

Pétrissage : (Au batteur)

4 min en 1^{ère} vitesse (sans les graines)

4 min en 2^{ème} vitesse, La pâte doit se détacher de la cuve

Incorporer les graines trempées, pendant 2 min en 1^{ère} vitesse

Et remettre en 2^{ème} vitesse, jusqu'au détachement de la pâte (Environ 3 min)

Température de pâte : 21/22°C maxi

Pointage :

90 min en bac

Faire un rabat à mi- pointage

Ensuite mettre au froid à 3°C.

Réchauffe :

1 h à température ambiante

Pesage :

400 g, bouler

Détente :

20 min

Façonnage :

En batard, puis mettre dans une barquette bois

Finition : graines bio sur le dessus

Apprêt :

2h30 / 3h suivant température ambiante

La pâte doit dépasser de la barquette

Cuisson :

Donner un coup de lame

Four à température normale (pains spéciaux)

Environ 35/40 min



multigrains

Fermentation

Longue au levain

Mie

Moelleuse

Croûte

Craquante avec les graines torrifiées

A savourer

Avec gourmandise

Dégustation

Pour les amateurs de pains aux graines

campagne

Fermentation

Longue au levain

Mie

Mie de caractère aérée et brune

Croûte

Fine et chantante

A savourer

Avec des plats rustiques et des plats en sauce, mais également des mets simples comme la charcuterie et le fromage

Dégustation

Un pain rustique hommage à nos campagnes révélant des odeurs de fruits secs et des notes torréfiées et poivrées

Recette sur levain liquide

• Farine de meule T80 BIO	900 g
• Farine de meule Seigle T130 BIO	100 g
• Eau	740 g
+ 60 gr pour le bassinage	
• Levain liquide BIO	200 g
• Miel BIO	20 g
• Sel	20 g
• Levure	5 g

Recette sur levain naturel

• Farine de meule T80 BIO	900 g
• Farine de meule Seigle T130 BIO	100 g
• Eau	800 g
+ 50 g pour le bassinage	
• Levain naturel BIO	150 g
• Miel BIO	20 g
• Sel	18 g
• Levure	5 g

Faire une autolyse de 30 min de la farine et de l'eau

Pétrissage : (au batteur)

10 min en 1^{ère} vitesse

4 à 5 min en 2^{ème} vitesse

Température de pâte : 23°C

(dès que la pâte s'est décollée de la cuve, bassiner avec l'eau restante)

Pointage :

60 min

Donner 1 rabat au bout de 30 min puis mise au froid à 3°C (12 à 15 h)

Réchauffe :

1 h à température ambiante

Pesage :

500 g avec mise en forme

Détente :

20 min

Façonnage :

Juste une mise en forme, façonnage à gris dans bannetons, ou sur toile farinée, "serrés"

Apprêt :

35/45 min suivant température ambiante

Cuisson :

Four à température chaud, avec buée 10 min
+ 30/35 min four éteint

Pour 1 pâton de 2 500 g

Graines

- Pâte Campagne BIO 2 175 g
- Mélange graines Viron* BIO 165 g
- Eau* 165 g

*Mélanger les graines et l'eau, au minimum 2 heures avant utilisation

Cranberries abricots

- Pâte Campagne BIO 2 175 g
 - Cubes d'abricots secs BIO 165 g
 - Cranberries sèches BIO 165 g
-

Fruits secs et graines

- Pâte Campagne BIO 2 200 g
 - Mélange graines de courge tournesol torréfiées BIO 140 g
 - Cubes d'abricots secs BIO 80 g
 - Cranberries sèches BIO 80 g
-

Pétrissage : (au batteur)

Mettre tous les ingrédients et mélanger en 1^{ère} vitesse
Ensuite, décoller la pâte en 2^{ème} vitesse
Température de pâte : 23°C

Pointage :

60 min
Donner 1 rabat au bout de 30 min puis mise au froid à 3°C (12 à 15 h)

Réchauffe :

1 h à température ambiante

Pesage :

500 g/600 g sans mise en forme

Détente :

20 min

Façonnage :

Tourner à gris dans bannetons farinés

Apprêt :

35/45 min suivant la température ambiante

Cuisson :

Four chaud (Température identique à la Tradition Française) avec buée 10 min.
30/35 min four éteint



campagne
variantes
levain liquide

le levain

Un peu d'histoire...

Le levain fut pendant longtemps la seule manière de faire lever le pain. Il est difficile de dater la découverte du levain. Les premières représentations de celui-ci datent de celui-ci datent de l'ancien empire égyptien.

Selon les versions, le levain aurait été découvert par les babyloniens (actuellement l'Irak) ou par les hébreux. Mais l'origine la plus fréquemment citée est celle de l'Égypte, une personne aurait oublié sa pâte de céréale sans la cuire, et sous l'effet de la fermentation, cette dernière se serait mise à gonfler, créant ainsi le premier pain levé.

La fermentation

Les fermentations sont des transformations d'un support (glucides, lipides, protéines) en élément plus simple sous l'action de micro-organismes (levures, moisissures, bactéries).

La fermentation panaria est une fermentation alcoolique, qui produit de l'alcool éthylique et du gaz carbonique à partir d'un sucre simple appelé glucose par l'action de la levure.

Des réactions annexes apparaissent lors de cette fermentation favorisant le développement de divers acides (acétiques, propénoïques, butyriques, lactiques...) jouant un rôle crucial sur la conservation et le goût du pain. Ils se forment principalement lors du pointage.

2 types de levain

Le Levain dur:

C'est une culture de levures sauvages et de bactéries, initialement présentes dans la farine et cultivées par le boulanger dans son fournil. C'est une pâte batarde à raide: Hydratation 50 à 60 %
Dose d'incorporation: entre 20 et 50 % du poids de la farine
Il développe des arômes acides (acides acétiques)

Le levain liquide:

C'est le même type de levain que le levain dur, sauf que son hydratation est d'environ 100 / 120 %.

Dose d'incorporation: entre 20 et 50 %

Il développe des arômes beaucoup plus doux que le levain dur (acide lactique)

Dans les deux cas, ces levains peuvent donner droit à l'appellation Pain au levain naturel, à condition de répondre aux exigences du décret de septembre 93

Elaboration d'un levain

Chef :

500 g farine seigle Type 170 BIO
5 g malt
600 g d'eau à 30°C
24 h température ambiante

30 g de sel

Pâte ferme, 12 h température ambiante

1^{er} rafraîchi :

1 kg de levain BIO
1 kg de farine BIO
300 g d'eau à 20°C
30 g sel
Batarde, 12 h à température ambiante

3^e rafraîchi :

2 kg de levain BIO
2 kg de farine BIO
1,2 kg d'eau à 15°C
40 g de sel
Pâte ferme, 8 h à température ambiante

2^e rafraîchi :

1,5 kg de levain BIO
1,5 kg de farine BIO
800 g d'eau à 18 °C

Levain de tout point 4^e rafraîchi :

3 kg de levain BIO
3 kg de farine BIO
60 g de sel
1,8 l d'eau
Pâte ferme, 12 h température ambiante

Levain liquide

Recette :

Eau à 40°C	1 000 g
Farine Type 80 BIO	1 000 g
Levain dur BIO	200 g
Facultatif : 1 cuillère à café de miel	

Méthode :

Mélanger le levain dur à l'eau jusqu'à obtention d'un mélange homogène
Incorporer ensuite la farine
Laisser fermenter jusqu'au lendemain (environ 14 à 16 h à température ambiante 18-20°C)
ou
3 h à température ambiante
Ensuite mettre au froid à +3°C
Remettre à température ambiante, 2 h avant utilisation.

Rafraichir du levain liquide

Recette :

(garder l'ordre du mélange)	
Souche	300 g
Eau (27° - 35°C)	700 - 750 g
(bien mélanger)	
Farine Meule Type 80 BIO	600 g
(bien mélanger)	

Pointage :

1 h à 3 h suivant température ambiante
Puis stockage au froid à 4°C
pour le lendemain

Entretien du levain

Une fois le levain réalisé, il faut arriver à le garder. Il peut durer toute une vie de boulanger !!

Il faut donc l'entretenir régulièrement, suivant les besoins.

Votre levain peut rester 2/3 jours (voir plus) sans être rafraîchi.

Dans ce cas, il faut compenser soit son activité, soit son goût ou les deux, par plusieurs rafraîchis.

Exemple de rafraîchi : besoin de 2,2 kg de levain le mardi et le jeudi (4,4 kg de farine mise en œuvre)

	vendredi	Lundi	Mardi	Mercredi Matin	Mercredi + 6/8 h	Jeudi
Quantité de levain nécessaire	342 gr	886 gr	140 gr	366 gr	963 gr	130 gr
Farine de meule T110 BIO	340 gr	900 gr	140 gr	370 gr	850 gr	130 gr
Eau	200 gr	540 gr	84 gr	220 gr	510 gr	80 gr
Sel fin (ou de Guérande)	4 gr	16 gr	2 gr	7 gr	16 gr	2 gr
Total (levain tout point)	886 gr	2342 gr	366 gr	963 gr	2339 gr	342 gr

Rafraîchi journalier du levain dur :

En général: autant de farine que de levain, avec une hydratation de 50 à 60%. et 18 g de sel au kg de farine. Pétrir jusqu'au lissage de la pâte.

Pointage: 30 min à 2 h suivant l'activité du levain et la température ambiante puis mettre à 4°C.

Le levain par le décret pain du 13 septembre 1993

Le levain est une pâte composée de farine et de seigle, ou de l'un seulement de ces deux ingrédients, d'eau potable, éventuellement additionnée de sel, et soumise à une fermentation naturelle acidifiante, dont la fonction est d'assurer la levée de la pâte.

Le levain renferme une microflore acidifiante constituée essentiellement de bactéries lactiques et de levures. Toutefois, l'addition de levure de panification (*Saccharomycés Cerevisiae*) est admise dans la pâte destinée à la dernière phase du pétrissage, à la dose maximale de 0,2% par rapport au poids de la farine mise en œuvre à ce stade. (2 g au Kg de farine)

Peuvent seuls être mis en vente ou vendus sous une dénomination comportant la mention complémentaire "au levain", les pains présentant un potentiel hydrogène (pH) maximal de 4,3 et une teneur en acide acétique endogène de la mie d'au moins 900 parties par millions (PPM)

Animation en boutique

L'animation doit être quotidienne avec l'aide de toute l'équipe de vente, explication des pains, dégustation...

Elle peut également être ponctuelle et accompagnée d'une communication locale : invitation, presse...

Objectif

Moment de convivialité et de partage
Présenter de nouveaux produits
Construire son image
Recruter et fidéliser sa clientèle
Communiquer avec sa clientèle, écouter

Les types d'animation

Inauguration, ouverture, changement de propriétaire
Thématique : Bio, sans additifs, pains au levain...
Anniversaire
Journée portes ouvertes
Lancement de nouveaux produits
Fidélisation de sa clientèle

Pour une animation réussie

Définir le / les objectifs à atteindre
Evaluer l'attente clients face aux objectifs définis
Déterminer une date ou une période
Evaluer les besoins en personnel de vente et de production
Déterminer le lieu où se déroulera l'animation
Identifier les besoins en matériel
Définir les produits qui seront présentés et dégustés
Construire l'argumentaire produits et le partager avec ses équipes
Organiser le programme de fabrication

Préparer les outils de communication :

- ⊙ Invitations client : sous forme de carte postale ou autre, définir le boitage de ses invitations
- ⊙ Affiches en magasin
- ⊙ Cartes de fidélité pour distribution
- ⊙ Outils d'aide à la vente à distribuer lors de l'animation : flyers, stylo, ballon...
- ⊙ Réseaux sociaux et sites internet
- ⊙ Information de la presse locale et régionale

Supports et matériel à prévoir

Barnum

Tables

Banderoles, drapeaux, roll'up...

Matériel de dégustation : planches, couteaux...

Bannetons

Affiches et chevalet

Flyers produits

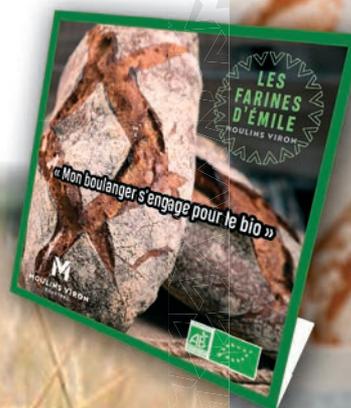
Kit vitrine pain Tradition ...

Les équipes d'animation des Moulins Viron en fonction des besoins

Une ou deux animatrices selon l'animation prévue

La présence d'un commercial en fonction des besoins

Le support en production d'un Boulanger Conseil de l'Ecole des Moulins Viron



LES FARINES D'ÉMILE

MOULINS VIRON

«Vous vous engagez dans le bio, nous vous aidons à lui donner de la valeur»



Le chevalet



La sacherie



Le flyer



L'étiquette produits

Le macaron



Le sticker



Le cadre certificat



La voile



les **tenues** vente et production



Polo



Tablier bavette



Tablier boulanger



notes

A series of horizontal dotted lines for writing notes.

les indispensables



Contrat de contrôle et certification BIO

Notification Agence Bio, pas à pas

Fiche technique : Boulangeries Pâtisseries BIO

Fiche technique : les règles d'étiquetage Bio

Cadencier de fabrication des produits Bio



Rue du Moulin Lecomte, Le Coudray
28630 Chartres (France)
+33 (0)2 37 28 34 46
www.moulinsviron.fr