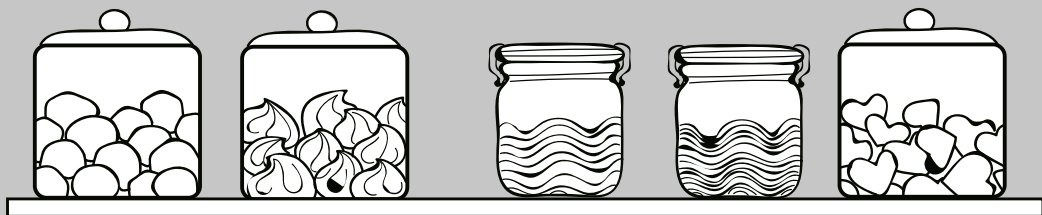
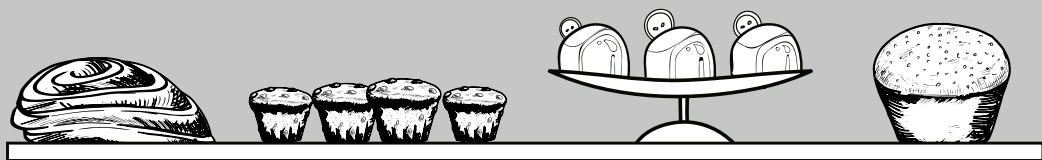
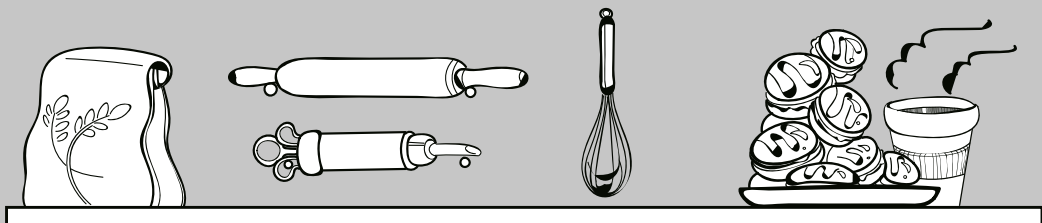


Portez un nouveau regard sur
la PÂTISSERIE BOULANGÈRE
à travers la lunette
des Moulins Viron





- 04/05** - Palmier
- 06/07** - Paille framboise
- 08/09** - Lunette framboise & sa variante
- 10/11** - Chausson demi-pomme
& version à partager
- 12/13** - Chausson compote de pommes
- 14/15** - Chausson Napolitain
- 16/17** - Grillé aux pommes
- 18/19** - Tarte fine aux pommes & ses variantes
- 20/21** - Allumettes sèches
- 22/23** - Allumettes garnies
- 24/25** - Conversation
- 26/27** - Dauphinois
- 28/29** - Cake poire caramel fleur de sel
- 30/31** - Cake mangue passion
- 32/33** - Allumettes salées
- 34/35** - Les basiques

« Ainsi sortirent
convaincues ces clientes
bien devisantes, accompagnées
jusqu'au seuil de la pâtisserie aux "Petits Oiseaux"
par **tous les sourires** du magasin. »

Voyage au bout de la nuit (1932), Céline

Pour vous présenter ces recettes, nous nous sommes replongés dans l'histoire de la pâtisserie boulangère. Pâte feuilletée, frangipane, glace royale... autant de préparations simples qui revisités et déclinés au gré des saisons offrent toujours autant de plaisir aux consommateurs.

Des recettes réalisées avec des matières premières de qualité, des fruits de saison, des compotes maison... Un pied de nez aux produits industriels standardisés, bien loin des muffins et autres donuts surgelés.

Mais encore faut-il savoir animer ces gâteaux de voyage, « les raconter » aux clients pour lui remémorer des saveurs oubliées et les mettre en avant dans sa boutique en choisissant un packaging simple mais élégant et une présentation soignée.

Palmier & tortillon sucré

« caramélisé et moelleux à cœur »

Palmiers nature

Prendre un pâton à 4 tours
Donner le cinquième tour avec le sucre (350 g de sucre pour 2 250 g de feuilletage)

Abaissier à $3^{2/3}$, au laminoir (Largeur du pâton : 45 cm, plier selon le schéma)
Laisser un léger espace d'environ 1 cm entre les 2 parties pliées avant le dernier pliage.

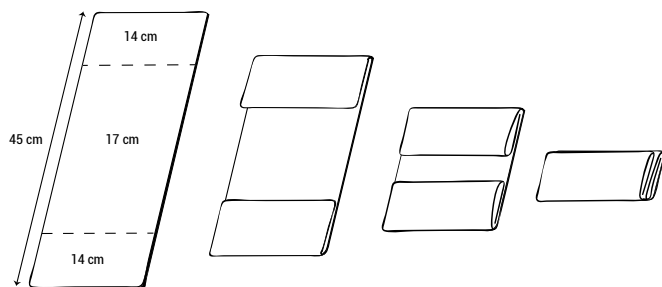
Humidifier légèrement une des deux parties avant de terminer le pliage (1)
Presser le dessus du pâton au rouleau, mettre au froid (20 min)
Débiter des tranches d'environ 1 cm d'épaisseur
Laisser reposer 15 min au froid avant de

cuire à four moyen (200 – 220 °C)
A mi-cuisson, retourner les palmiers
Enlever des plaques aussitôt après cuisson

Petits Palmiers nature

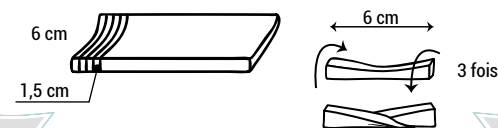
Procéder de la même façon que les « Palmiers » ci-dessus.
Le pâton sera abaissé à $3^{1/3}$ sur une largeur de 15 cm

Ne plier que 2 fois au lieu de 3.
Débiter des tranches de 1 cm
Laisser reposer 15 min au froid avant de cuire à four moyen (200 – 220 °C)
A mi-cuisson, retourner les palmiers
Enlever des plaques aussitôt après cuisson



Sacristain

Abaissier la pâte feuilletée sucrée à 5 mm
Détailier des rectangles de 6 cm de long sur 1.5 cm de large
Torsader 3 fois
Laisser reposer 15 min au froid avant de cuire à four moyen (200 – 220 °C)
Enlever des plaques aussitôt après cuisson





Paille framboise

« une véritable framboise pépin pour un classique contemporain »

Abaisser un pâton de feuilletage sucré à 3 ²/₃ d'épaisseur
 Superposer 3 couches de 15 cm de large, presser pour faire adhérer
 Faire prendre au congélateur 10 min
 Couper en deux, pour obtenir des pièces de 7.5 cm et détailler des "tranches" de 0.75 cm sur 7.5 cm
 Déposer sur plaque
 Cuisson 12 à 14 min à 200 /220°C
 Retourner à mi-cuisson

Finition :

Prendre 2 pailles
 Sur la première mettre 7 g de framboise pépin
 Recouvrir avec l'autre paille
 Saupoudrer de sucre glace



Framboise pépin

Recette :

Framboises surgelées	250 g
Compote de pommes	220 g
Sucre semoule	200 g
Pectine	8 g

Mélanger la pectine et le sucre semoule
 Ajouter aux framboises et cuire l'ensemble
 (2 à 3 min d'ébullition)

Verser sur une plaque pour refroidir
 Lorsque le mélange est froid, incorporer la compote de pommes

Lunette framboise & sa variante

« à décliner sous différentes formes
et différents parfums »

Recette pâte sucrée :

Farine de Tradition Française	1 000 g
Beurre	600 g
Sucre	400 g
Œuf	200 g
Sel	4 g

Pétrissage au batteur :

Faire un sablage avec la farine, le sel et le beurre
Dans un autre récipient, blanchir les œufs et le sucre
Mélanger les 2 préparations ensemble jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène

Mettre au froid (4°C) pendant 15 h au minimum

Étaler la pâte sucrée à 3 ¹/₃ et détailler avec un emporte-pièce

Détailler à l'aide de l'emporte-pièce ovale (Longueur 13 cm ; Largeur 8 cm)

Pour la partie supérieure, faire deux trous avec un emporte-pièce rond. (Ø 3 cm)

Cuisson 12 à 15 min au four ventilé à 160° C

Attention : la partie supérieure (avec les trous) cuit plus rapidement !

Laisser refroidir les sablés

Étaler 25 g de framboise pépin (ou autre) sur le sablé inférieur (recette page 7)

Saupoudrer de sucre glace la partie supérieure

Souder les 2 parties



Marmelade d'orange

Recette :

Oranges	400 g
Sucre	175 g
Jus d'orange frais	75 g
Pectine NH	4 g

Piquer les oranges à l'aide d'une fourchette, les mettre à macérer dans l'eau froide pendant 48 heures en prenant soin de changer l'eau 2 fois par jour (Cela permet de retirer l'amertume)

Ensuite cuire les oranges dans de l'eau à bouillon, la cuisson est suffisante, lorsque l'on peut enfoncer un couteau d'office dans l'orange sans résistance (environ 5 à 7 min)

Egoutter, couper en morceaux et compoter à feu doux, avec le sucre, le jus d'orange et la pectine, puis mixer et passer au tamis





Chausson demi-pomme **& version à partager**

« une pomme fondante
pour un plaisir retrouvé »

Abaisser le feuilletage (5 tours) à 3,3 mm (3 ^{1/3} au laminoir)
et découper à l'aide d'un emporte-pièce ovale (16 x 12 cm)
Environ 85 g

Allonger le pâton obtenu à 20 cm de long

Dorer le contour, puis déposer une demi-pomme rôtie

Refermer le chausson et dorer. Laisser 30 min de détente (au froid)
dorer à nouveau et rayer

Cuisson :

Environ 35 min à 190° four ventilé ou 210°C au four à sole

Chausson à partager

Abaisser une bande de pâte levée feuilletée aux dimensions suivantes :
20 cm de large, 40 cm de longueur et 3 mm d'épaisseur.

Déposer 4 demi-pommes rôties, après avoir préalablement dorer les
bords de l'abaisse

Fermer, dorer et mettre au froid une vingtaine de minutes

Ensuite, à l'aide d'un emporte-pièce marquer légèrement le contour des
pommes, côté soudure, puis couper l'excédent de pâte

Dorer une seconde fois

Laisser détendre avant la mise au four.

Cuisson :

environ 35 /40 min à 170°C au four ventilé ou 190°C au four à sole

Pommes rôties

Eplucher, évider les pommes,
les couper en deux
et les rouler dans le sucre

Passer au four à 160 °C pendant
25 min environ

Elles doivent être fondantes
en fin de cuisson.
(vérifier à l'aide
d'un couteau)



Chausson compote de pommes

« une compote, oui, mais maison ! »

La compote de pommes Recette :

Sucre semoule	150 g
Pommes Boskop	1 700 g

Peler les pommes, retirer le centre et les couper en 8
 Mettre dans une casserole
 Commencer la cuisson avec le sucre semoule
 Faire cuire pendant 20 à 30 min à feu doux
 Après cuisson, passer au mixer
 Laisser refroidir
 Se conserve une semaine au réfrigérateur



.....

.....

.....

.....

.....

.....



Chausson compote

Procédé identique au chausson
 demi-pomme (recette page 12)
 Remplacer la demi-pomme
 par 55 g de compote
 de pommes



Chausson Napolitain

« l'Italie à portée de main »

Recette de l'appareil napolitain : (pour 10 pièces)

Pâte à choux	190 g
Crème pâtissière (recette page 35)	250 g
Raisins macérés au rhum	40 g
Cubes d'oranges confites	35 g

Mélanger la pâte à choux et la crème pâtissière afin d'obtenir une masse homogène et lisse

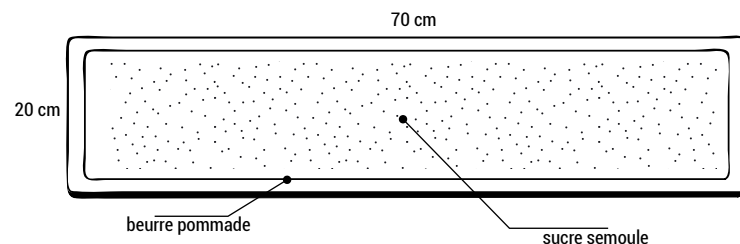
Ajouter les raisins et les cubes d'orange

Prendre un pâton de feuilletage de 650 g à 4 tours.

Étaler le pâton à 4 mm d'épaisseur, 70 cm de longueur et 20 cm de largeur

Étaler 80 g de beurre pommade, mélangés aux 40 g de sucre, à la spatule sur le pâton

(laisser une bordure de 1 cm sur le pourtour sans beurre)



Faire rouler le pâton comme un pâton de pain aux raisins sur le sens de la longueur

Bloquer le pâton au réfrigérateur le temps que le beurre soit figé (env. 20 min)

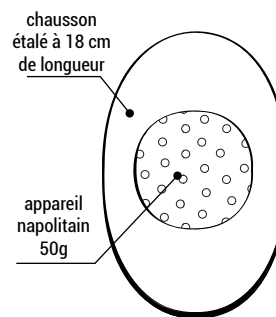
Couper des rondins de 2 cm (env. 75 g)



Macérer préalablement les raisins dans 20 g de rhum, 10 g d'eau et 4 g de sucre, pendant 2 h minimum

Étaler ces pièces à 18 cm de longueur et 10 cm de largeur puis garnir avec 50 g d'appareil napolitain

Humidifier puis refermer (sans trop appuyer)
Retourner et mettre 6 chaussons par plaque



Cuisson :
Four à sole :
environ 35 min à 210°C
Four ventilé :
environ 35 min
à 190°C



Grillé aux pommes

« une gourmandise à varier
en fonction des saisons »

Foncer en rognures de feuilletage une plaque 60x40 (épaisseur 2 mm)
Garnir avec 3 kg de compote maison (recette page 12)
Abaisser à 2 mm, fariner cette abaisse, puis passer le rouleau à losange
Etirer l'abaisse puis la placer 10 min au réfrigérateur.
Balayer le surplus de farine puis déposer l'abaisse sur la tarte, souder
et dorer

Cuisson :

Four à sole : 55 à 60 min (215°C en voute, 205°C en sole)
Passer au sirop lourd après la cuisson



.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Tarte fine aux pommes & ses variantes

« une pâte fine et croustillante
pour des fruits caramélisés »

Abaisser les rognures de feuilletage à 2 mm
Piquer puis découper à l'emporte-pièce des ronds unis Ø 11 cm (30 g)
Poser 12 pièces par plaque
A la poche, mettre une fine couche de compote (25 g) sur chaque pièce
Garnir les fonds avec les pommes (Fudji)

Cuisson :

Four à sole : environ 30 min (200°C en voute, 210°C en sole)
Four ventilé : environ 30 min à 190°C

Finition :

Soit napper au nappage blond
Soit saupoudrer les pommes de sucre, deux à trois fois, à 5 min
d'intervalle avant la cuisson
Soit avec du sucre glace sur les bords

Variantes :

Pomme Orange :

mettre 20 g de compote de pomme (recette page 12)
et 5 g de marmelade orange (recette page 9)
à la place de la compote nature

Poires Caramel :

remplacer la compote par 10 g de crème d'amande
(recette page 35) et 10 g de caramel (recette page 28),
puis garnir avec de la poire

Mangue :

Garnir avec 20 g de crème d'amande
(recette page 35) à la place de la compote
et garnir avec de la mangue



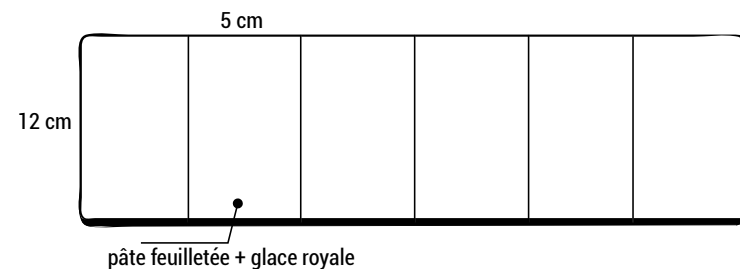
Allumettes sèches

« pâte feuilletée et glace royale
pour des bouchées différentes »

Recette :

Pâte feuilletée	1 000 g
Glace royale	300 g
(50 g blancs d'œuf + 250 g sucre glace)	
Amandes effilées	65 g

Etaler le feuilletage au laminoir à 4 mm
Déposer l'abaisse sur une plaque 60 cm x 40 cm
Passer au congélateur 10 à 15 min et recouvrir d'une fine couche
régulière de glace royale
Parsemer d'amandes effilées
Détailer au couteau de tour des rectangles de 5 x 12 cm
ou 3x3 cm pour les petites pièces
Cuire selon la couleur désirée à 200°C.



Allumettes garnies

« il n'y a pas que le mille-feuille dans la vie,
il y a les allumettes aussi »

Réaliser des allumettes selon la recette de la page 21
Après cuisson, couper les allumettes en deux dans le sens de la longueur.
Garnir ensuite soit :
- De crème pâtissière (aromatisée si nécessaire)
- De crème allégée
Répartir de fruits rouges (par exemple 4 framboises)
Replacer le couvercle

Crème légère

Crème pâtissière	500 g
Crème chantilly	250 g
Feuille de gélatine	3

Chauffer la crème pâtissière (recette page 35) puis incorporer les feuilles de gélatine (préalablement tremper dans l'eau froide)
Lorsque la crème est bien froide, incorporer la crème chantilly





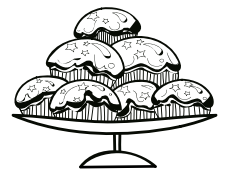
Conversation

« un voyage dans l'histoire de la pâtisserie »

Foncer en feuilletage (rognures) soit des moules individuels ou des cercles à tarte
Garnir de crème d'amande (recette p 35) au 2/3, soit environ :
35 g pour l'individuel
130 g pour la 4 personnes
270 g pour la 6/8 personnes
Recouvrir d'un disque de feuilletage, et étaler une fine couche de glace royale sur le dessus du gâteau.
Sur la glace royale, disposer en quadrillage plusieurs bandelettes minces et étroites (possibilité de ne pas en mettre)
Laisser reposer, cuire à four doux.



.....
.....
.....
.....
.....



Dauphinois

« une version pralinée
de la fameuse barquette au marron »

Recette :

Pâte sucrée (recette page 35)
Crème au beurre pralinée
(250 g crème au beurre – recette page 34 – et
50 g de praliné)
Crème d'amande (recette page 35)
Noix concassées (4 g par barquette)
Pâte à glacer

Etaler la pâte sucrée à 2 mm ^{1/3} et foncer les moules ovales (Longueur
8 cm ; Largeur 4.5 cm Réf Matfer : 331762)
Garnir avec 30 g de crème d'amande
Cuire les barquettes à 180°C, environ 14 min au four ventilé.
Lorsque la barquette est froide, évider le centre et pocher dans un sirop
à 30°B.

Montage :

Dans le fond de la barquette, mettre une fine couche de crème au beurre
aromatisée puis 4 g de noix
Remettre la partie enlevée précédemment et mettre la crème au beurre
praliné en forme de "dôme" en deux fois (en tout 25 g)
Passer au froid
Lisser puis remettre au froid
Finir à la pâte à glacer et déposer un cerneau de noix, sur le dessus.





Cake poire caramel fleur de sel

« incontournable gourmandise
d'une boulangerie »

Recette :
pour 3 cakes

Farine de Tradition Française	350 g
Œufs	250 g
Beurre	250 g
Sucre glace	200 g
Poudre à lever	11 g
Extrait de vanille	5 g
Poires rôties	570 g

Au batteur (vitesse moyenne)

Mélanger le beurre et le sucre glace.
Ajouter les œufs petit à petit, puis la farine tamisée et mélangée à la poudre à lever et pour finir 330 g de poires rôties coupées en dés
Chemiser les moules avec du papier cuisson
Alterner les couches d'appareil (par 150 g), de poires rôties (40 g) et de caramel (15 g)
Soit 450 g de pâte, 80 g de poires et 30 g de caramel par moule (18,5 cm long x 8,5 cm large x 7,5 cm haut)

Cuisson :

Four à sole : environ 40 min (200°C en voute, 210°C en sole)
Four ventilé : environ 40 min à 170/180°C



Poires rôties

(330 g pour la pâte et 240 g pour le montage)
Eplucher les poires, couper les en deux
et les mettre sur une feuille de cuisson
Saupoudrer de sucre cassonade
et passer au four à 170°C, pendant 30 mn

Caramel à la fleur de sel

Avant de lancer le caramel,
faire chauffer 200 g de crème liquide jusqu'à frémissment.
Cuire 200 g de sucre et 50 g d'eau jusqu'à obtention d'une couleur brune
puis incorporer la crème liquide et cuire 5 min à feu doux.
Hors du feu, ajouter 100 g de beurre et 6 g de fleur de sel.

Sirop à puncher

Sucre 500 g
Eau 1 000 g

Faire bouillir



.....
.....
.....



Cake mangue passion

« une version exotique »

Recette :
Pour 3 cakes

Farine de Tradition Française	350 g
Œufs	250 g
Beurre	250 g
Sucre glace	200 g
Poudre à lever	11 g
Extrait de vanille	5 g
Mangue	330 g

Au batteur (vitesse moyenne)

Mélanger le beurre et le sucre glace.
Ajouter les œufs petit à petit, puis la farine tamisée et mélangée à la poudre à lever et pour finir les cubes de mangue revenus dans du beurre
Chemiser les moules avec du papier cuisson
Mettre 450 g d'appareil par moule (18,5 cm long x 8,5 cm large x 7,5 cm haut)

Cuisson :

Four à sole : environ 40 min (200°C en voute, 210°C en sole)
Four ventilé : environ 40 min à 170/180°C



.....

.....

.....

.....



« Punché purée passion »

Purée fruits exotiques	250 g
Sucre	50 g
Faire bouillir	



Allumettes salées

« à grignoter sans se lasser »

Prendre un pâton de feuilletage (2 250 g) à 5 tours
Abaïsser à 3 mm
Ajouter la garniture sur les deux tiers de l'abaisse :
Soit : 400 g d'emmental râpé + poivre
Soit : 350 g de préparation tapenade olive
Replier et donner un tour simple
Mettre au froid 20/30 min
Ensuite abaisser le pâton à 3 mm d'épaisseur avec une largeur de 45 cm
Détailer les allumettes à 15 cm de longueur sur 1 cm de largeur, puis torsader

Cuisson :
environ 15 min à 200/220°C

Pour les feuilletés à l'emmental, possibilité de mettre sur l'abaisse, légèrement humidifiée et avant de détailler soit de l'emmental haché (160 g) soit un mélange 120 g de sésame avec 9 g de curry



.....

.....

.....

.....



Tapenade olive

Olive à la grecque	250 g
Emmental	90 g
Romarin frais	10 g





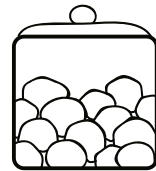
Feuilletage classique

Recette :

Farine de Tradition Française	1 000 g
Eau	420 g
Beurre fondu	100 g
Sel	20 g
Beurre de tourage	750 g

Repos détrempe : 1 heure au froid (+3°C)
 Tourage : 2 tours double + 2 tours simple en alternant
 Commencer par le tour double (repos entre les tours de 20 min)

largeur que la détrempe mais de longueur moitié plus grande
 Poser la détrempe sur le beurre manié
 Rabattre la partie libre sur la détrempe
 Allonger le pâton obtenu de manière à pouvoir le plier en 3 (tours simple)
 Ensuite donner 2 tours double et un simple en laissant du repos entre chaque tour (30 min)



Feuilletage inversé

Recette :

Farine de Tradition Française	700 g
Sel	20 g
Eau	300 g
Beurre	100 g

Faire la détrempe et mettre au froid environ 1 heure

Recette beurre manié :

Farine de Tradition Française	300 g
Beurre de tourage tempéré	700 g

Au batteur, mélanger le beurre et la farine (à la feuille)
 Donner une forme rectangulaire au mélange
 Mettre au froid (+3°C) environ 1 heure

Après le passage au froid, abaisser le beurre manié en rectangle, de même

Crème au beurre

Recette :

Beurre	625 g
Sucre	500 g
Jaunes d'œufs	150 g
Eau	125 g

Cuire le sirop à 121°C (eau + sucre)
 Battre vigoureusement les jaunes d'œufs
 Verser le sirop en vitesse rapide
 Laisser refroidir à vitesse moyenne
 L'appareil doit être presque froid et mousseux
 Incorporer le beurre en plusieurs fois et par petite quantité
 Continuer à mélanger vivement, jusqu'à l'obtention d'une crème au beurre bien lisse

Crème d'amande

Recette :

Beurre	1 000 g
Sucre semoule	1 000 g
Poudre d'amande	1 000 g
Farine	200 g
Œufs	20
Rhum	20 g
Vanille	20 g

Mélanger le beurre avec le sucre semoule et la poudre d'amande
 En commençant en 1ère vitesse au batteur puis en 2ème jusqu'à ce que le mélange soit bien crémeux (à l'aide de la feuille)
 Incorporer graduellement les œufs de manière à laisser monter l'appareil
 Ajouter la farine et parfumer avec la vanille et le rhum.

Pâte sucrée

Recette :

Farine de Tradition Française	1 000 g
Beurre	600 g
Sucre	400 g
Œufs	200 g
Sel	4 g

Au batteur, sabler le beurre, la farine et le sel (env. 4 min)
 Blanchir le sucre et les œufs
 Ajouter ce mélange au sablage et pétrir environ 2 /3 min
 La pâte doit être lisse
 Mettre au froid (+4°C)

Nb : La pâte peut être faite la veille.

Crème pâtissière

Recette :

Lait entier UHT	1 000 g
Sucre	250 g
Poudre à crème	80 g
Œufs	4

Faire bouillir le lait
 Mélanger la poudre à crème au sucre dans un cul de poule
 Ajouter les œufs entiers au mélange
 Verser 1/3 du lait bouillant dans le mélange puis bien remuer
 Remettre le tout dans la casserole avec le reste du lait et porter à ébullition pendant 2 min
 Verser la crème cuite sur une plaque inox recouverte de film alimentaire
 Enfermer la crème dans le film
 Refroidir rapidement au surgélateur pendant 15 min
 Stocker au réfrigérateur jusqu'à utilisation



Variantes :

Crème pistache :

100 g de pâte à pistache par litre

Crème citron :

1 zeste de citron jaune non traité par litre

Crème coco :

100 g de Noix de coco râpée et 4 bouchons de rhum par litre

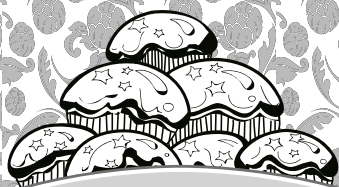
Crème pastis :

4 bouchons de pastis par litre

Crème noisettes :

200 g de poudre de noisettes et 200 g de noisettes grillées





MOULINS VIRON
ÉCOLE

Rue du Moulin Lecomte - Le Coudray
28630 Chartres (France)
Tél : 02 37 28 10 00
www.ecole.moulinsviron.fr
ecole@viron.fr



« De toutes **les passions**,
la seule vraiment respectable
me parait être **la gourmandise**. »

Guy de Maupassant ; Amoureux et primeurs (1881)