

Stage Noël 2018

M
MOULINS VIRON
CHARTRES



Joyeux Noël

**Joyeuses Fêtes
2018**

Sommaire

- 4/5 - Hastings des mers
- 6/7 - Pain de mie à la graisse d'oie
- 8/9 - Pain de seigle
- 10/11 - Pain à la châtaigne
- 12/13 - Variantes autour du pain à la châtaigne
- 14/15 - Pain surprise
- 16/17 - Pain surprise, idées de garniture
- 18/21 - Pain party
- 22/23 - Brioche au levain
- 24/27 - Bûche roulée chocolat par Frédéric Cassel
- 28/31 - Bûche Vanille Fraise par Frédéric Cassel
- 32/35 - Bûche citron fruits rouges par Frédéric Cassel
- 36/37 - Les farines sans additif
- 38/39 - Vitrines en fêtes

Des accords mets-pains de saison

Des bûches savoureuses signées Frédéric Cassel

Cette année, nous avons souhaité vous présenter une gamme de pains en parfaite harmonie avec les mets de fin d'année. Il nous semble important de pouvoir conseiller le consommateur dans ses choix et lui faire découvrir de nouvelles saveurs, des associations incontournables ou plus étonnantes. Ceci avec pour objectif de fidéliser sa clientèle, d'augmenter ses ventes additionnelles, d'offrir une expérience forte et différente.

Vous trouverez donc dans ce carnet de recettes des pains pour accompagner fruits de mer, poissons fumés, foie gras, fromages...

Des recettes traditionnelles comme le pain de seigle ou encore le pain de mie mais toujours sans additif ni artifice, des versions plus étonnantes comme le pain aux aigues ou le pain à la châtaigne.

Nous avons aussi voulu présenter un pain surprise, tout ce qu'il y a de plus classique, avec un look revisité et des garnitures simples mais à base de matières premières qualitatives.

Le pain party a également été travaillé par nos équipes et vous est présenté pas à pas. Outre le fait qu'il puisse décorer vos vitrines de fin d'année, c'est également un excellent moyen d'exposer votre savoir-faire, votre travail d'artisan.

Pour la pâtisserie, nous avons fait appel à un professionnel de renom, Frédéric Cassel, qui nous fait l'amitié de partager avec nous 3 de ses recettes de bûches.

Des recettes gourmandes et consensuelles, à partager en famille, des goûts facilement identifiables.

Nous vous souhaitons à tous de bonnes fêtes de fin d'année !

Merci à Frédéric Cassel

Pâtissier de l'année en 2007, prix « Talents du goût » en 2008, et Prix du Meilleur Millefeuille Île de France.
Président de Relais Desserts depuis 2003
et Président de l'équipe de France Championne du Monde de la Pâtisserie 2013.



4

5

Hastings des mers


Prix de revient
0,83 €/350 g
Prix de vente
conseillé
3,50 €

Recette :

- Farine Hastings sans additif 1 000 g
- Eau 400 g
- Eau (pour le bassinage) 100 g
- Citron entier broyé 100 g
- Algues Wakame déshydratées 40 g
- Levure 25 g
- Sel 15 g

Pétrissage : (au batteur)

3 min en 1^{ère} vitesse puis 3 min en 2^{ème} vitesse
Bassiner avec les 100 g d'eau, (toujours en 2^{ème} vitesse) et
continuer le pétrissage pendant 5 min
La pâte doit se décoller de la cuve

Pointage :

En bac 20-30 min

Pesage :

Peser à 350 g, faire une légère mise en forme et laisser 20 min de
détente

Façonnage :

350 g en barquette

Apprêt :

1h30 à 2h00 suivant température ambiante

Cuisson :

Température normale : 240 °C avec buée
Environ 35 min pour un pâton de 350 g
Baisser la température du four à mi-cuisson





Pain de Mie à la graisse d'oie



Prix de revient
0,36 €/300 g
Prix de vente
conseillé
2,50 €

Recette :

- Farine de gruau T55 (sans additif) 1 000 g
- Lait entier 200 g
- Eau 350/400 g
- Graisse d'oie 80 g
- Miel 70 g
- Sel 18 g
- Levure 20 g

Pétrissage : (au batteur)

3/4 min en 1^{ère} vitesse

6/7 min en 2^{ème} vitesse

La pâte doit se décoller de la cuve

Pointage :

En bac 20/30 min

Détaillage :

300 g pour des moules de 15 cm de long sur 8,5 cm de large

400 g pour des moules de 21 cm de long sur 9 cm de large

Possibilité de diviser les 300 g en 3 boules ainsi que les 400 g en 4 boules

Détente :

20 min

Façonnage :

Façonner lamer en saucisson, humidifier

Puis rouler dans de la semoule de maïs ou de blé dur

Apprêt :

1h30 à 2h00 à 25°C

Cuisson :

Four température normale

20/25 min



Pain de Seigle

Sur levain liquide

Recette :

- Farine de Seigle
Farines d'Émile T130 730 g
- Farine de gruau T55
(sans additif) 270 g
- Ecu 700 g
- Levain liquide 250 g
- Levure 20 g
- Sel 20 g

Pétrissage : (au batteur)

3 min en 1^{ère} vitesse

2/4 min en 2^{ème} vitesse (jusqu'à décollement de la pâte)

Température de la pâte : 23°C

Pointage :

10 min

Peser et bouler

Division et Façonnage :

Poids des pâtons : 350 g

Détente de 5 min

Façonner en batard

Apprêt :

Environ 25/45 min suivant température ambiante

Cuisson :

Four température normale, pleine buée

Évacuer la buée au bout de 4 min

Après 20 min de cuisson, baisser la température du four

Durée : environ 40 min

Sur levain dur

Recette :

- Farine de Seigle
Farines d'Émile T130 730 g
- Farine de gruau T55
(sans additif) 270 g
- Ecu 730 g
- Levain dur 180 g
- Levure 20 g
- Sel 18 g

Prix de revient
0,22 €/350 g
Prix de vente
conseillé
2,20 €





10

11

Pain à la Châtaigne


Prix de revient
1,15 €/350 g
Prix de vente
conseillé
3,80 €

Recette :

- SVP Châtaigne Nouvelle Recette 1 000 g
- Eau 600 g
- Sel 18 g
- Levure 30 g

Pétrissage : (au batteur)

4 min en 1^{ère} vitesse

5 à 6 min en 2^{ème} vitesse

La pâte doit se décoller de la cuve et être lisse en fin de pétrissage

Température de base : 48/50° C

Pointage :

20 min

Pesage - Façonnage :

Peser à 300 à 350 g

Détente : 15 min

Façonner en fer à cheval

Apprêt :

Environ 1 h

A l'enfournement, fariner légèrement et lamer

Cuisson :

Four température normale avec buée

Baisser le four à mi-cuisson

Attention à la prise de coloration

Durée : environ 35 min



Variantes autour du pain à la châtaigne

Figues pavot citron

- Pour 1kg de pâte
- Pavot 20 g
- Zeste de citron 10 g
- Eau à mélanger 2h avant utilisation 20 g
- Figues sèches en cubes 180 g

Orange raisins cannelle

- Pour 1kg de pâte
- Cubes d'oranges confites 100 g
- Raisins 80 g
- Cannelle en poudre 1 g

Miel et noisette


- Au frasage, incorporer au kg de farine
- Noisettes entières 160 g
- Miel 60 g

Citron gingembre

- Au frasage, incorporer pour 3 kg de farine
- Gingembre frais râpé 24 g
- Le jus et le zeste d'un citron

Variante à la pomme

- Au frasage, incorporer au kg de farine
- Pommes épluchées et coupées en « gros dés » 200 g
- Cannelle en poudre 4 g





Pain Surprise

Pré-Mélange :

(A ajouter au début du pétrissage de la pâte finale)

- Farine Gruau T45 600 g
- Sucre 60 g
- Sel 54 g
- Eau (à faire bouillir) 600 g

Mélanger avec une spatule
Laisser reposer 30 min

Pâte finale :

- Farine Gruau T45 2 400 g
- Eau (50 %) 1 200 g
- Sucre 200 g
- Huile de Colza (5%) 120 g
- Levure 80 g
- Vinaigre blanc 15 g

Pétrissage :

10 min en 1^{ère} vitesse
5 à 6 min en 2^{ème} vitesse
La pâte doit se décoller de la cuve et être bien lisse

Pointage :

30 min (au froid)

Détailler :

2 500 g pour 1 moule de 41 x 14 x 14 cm (1 x L x P)

Détente :

15 à 20 min

Apprêt :

1h30 à 2h00 à 27°C
(Mettre le couvercle lorsque la pâte est à environ 1 cm du bord et attendre 10/15 mn avant la mise au four)

Cuisson :

240°C environ
Durée de 30 min pour 2.500 g de pâte

Pour la pâte à décor :

Prélever 200 g de pâte et repétrir (au batteur) avec 5 g d'encre de seiche, jusqu'à ce que le mélange soit homogène

Abaisser au laminoir 170 g de pâte noir entre deux feuilles silicone à 3 mm d'épaisseur, disposer sur plaque de cuisson puis cuire à 240°C pendant 75 secondes

Réserver au froid à 4°C

Ensuite détailler un rectangle à la dimension intérieure des moules (40.5 x 14 cm pour le grand modèle) ainsi que des étoiles, à l'aide de l'emporte-pièce

Congeler

A l'apprêt, lorsque la pâte à pain de mie est arrivée au $\frac{3}{4}$ du moule, mettre les étoiles sur les côtés, puis humidifier le dessus de la pâte et déposer le rectangle de pâte noir à préalablement congelée et farinée à l'aide du pochoir

Mettre le couvercle, graisser et légèrement essuyer (pour éviter les « bavures ») et remettre en fermentation une vingtaine de minutes

Cuisson : 240°C environ

Durée : 30 min pour 2 500 g de pâte

Pain surprise, idées de garniture

Tout canard

- Foie gras
- Rillettes de canard
- Magret de canard



Petit bâteau

- Rillettes de saumon aux zestes d'agrumes
- Tarama à l'aneth
- Fromage frais et œufs de truite

Classique

- Jambon blanc et beurre de cornichon
- Comté AOC et beurre moutardé
- Jambon de pays, beurre aux algues



Veggie

- Concombre en rondelles et chèvre frais
- Tomate mozzarella et pesto
- Guacamole piquillios



Iconique

- Poulet Caesar
- Salade niçoise
- Œuf mimosa






Party - Pain party - Pain party - Pain party - Pain party

Recette :

- Farine de Tradition T55 700 g
- Eau (température de base 56°C) 515 g
- Farine de Seigle T130 300 g
- Matières grasses 200 g
- Levure 20 g
- Sel 18 g
- 30 g

Socle : 9 mm
(après avoir abaissé la pâte, passer le pique-vite et détailler le triangle.

Incorporer dans la cuve du batteur tous les ingrédients
Fraisier 7 min en 1^{ère} vitesse
Pétrir environ 3 min en 2^{ème} vitesse
Abaïsser selon les instructions
Assembler
Fariner ou colorer selon les instructions
Scarifier
Apprêt : environ 2h00
Faire cuire à 240°C (température normale) avec buée
Durée 30 minutes

Pour le sapin :
Épaisseur : 6 mm
Etoile haut du sapin :
3,75 mm
Éléments de décor :
2,50 mm



Pas à pas



Abaisser la pâte aux épaisseurs suivantes :
pièce (1) : 7 mm - (5) et (2) : 3,75mm - (3)
(4) et (5) : 2,25mm

Pain party - Pain party - Pain party - Pain party - Pain party - Pain party - Pain party - Pain party - Pain party - Pain party



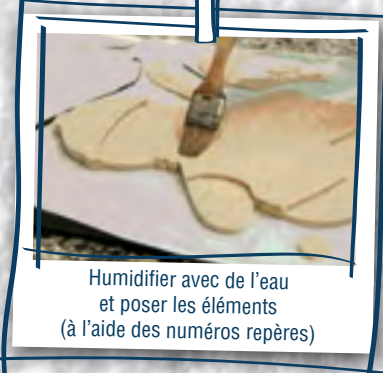
Pain party - Pain party



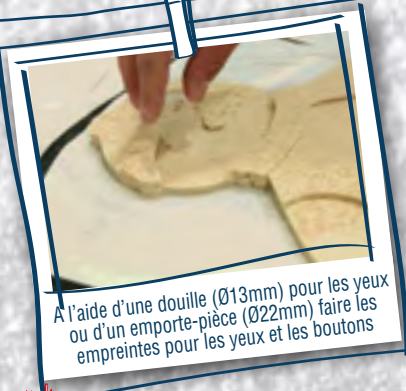
Découper les différentes parties



Humidifier avec de l'eau
et poser les éléments
(à l'aide des numéros repères)



Humidifier avec de l'eau
et poser les éléments
(à l'aide des numéros repères)



A l'aide d'une douille (Ø13mm) pour les yeux
ou d'un emporte-pièce (Ø22mm) faire les
empreintes pour les yeux et les boutons



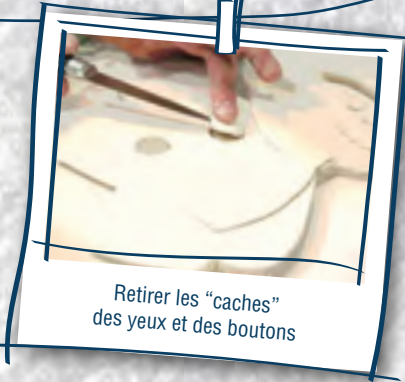
Avec l'abaisse à 2,25mm,
faire des caches pour les yeux et les
boutons, les déposer sur les empreintes



Avec un petit tamis,
fariner harmonieusement



Recouvrir entièrement le sujet



Retirer les "covers"
des yeux et des boutons



Appliquer de l'extrait de café
pour colorer les yeux et les boutons



Avec une lame, inciser légèrement pour
faire la bouche et les différents traits
(mains, bonnet, écharpe...)



Blank space with a pen icon for notes.

22



23

Brioche au levain

Recette :

▪ Farine Gruau T55 (sans additif)	1 000 g
▪ Œufs	600 g
▪ Levain dur salé	500 g
▪ Sucre	400 g
▪ Beurre	400 g
▪ Sel	18 g
▪ Levure	65 g


 Prix de revient
 1,14 €/480 g
 Prix de vente
 conseillé
 8 €

Pétrissage :

Mettre tous les ingrédients sauf le sucre et le beurre

En 1^{ère} vitesse (bateur) pétrir 5 min

Ensuite mettre le beurre, et laisser tourner jusqu'à décollement de la pâte

Ajouter le sucre petit à petit (en 4 / 5 fois) toujours en 1^{ère} vitesse

En fin de pétrissage, la pâte doit être décollée de la cuve

Pointage :

1h à température ambiante

Donner un rabat au bout de 30 min, et un deuxième après 30 min

Mettre en bac au froid à 3°C pour le lendemain

Façonnage en forme sapin :

Pour 1 moule : peser 16 boules de 30 g et bouler

Laisser 30 min de détente au froid

Ensuite re-bouler et déposer dans le moule, préalablement beurré et chemisé

Apprêt :

Environ 3 heures

Avant la cuisson, possibilité de parsemer de sucre grain, ou d'un mélange sucre grain / amandes hachées

Cuisson :

Four ventilé : environ 30 min à 160°C

Four à sole : environ 30 min à 170°C



Quiche roulée chocolat

par Frédéric Cassel



BERLIN - CASABLANCA - TOKYO - TUNIS

Une recette pour 5 gouttières

Recette

- Streusel noix de pécan
- Biscuit Viennois cacao
- Sirop d'Imbibage Tonka
- Crèmeux namélaka Morant bay 70%
- Ganache montée Morant bay 70%

Sablé pressé pralin

1- Pâte sablée amande	
Beurre sec	140 g
Sel fin	3 g
Sucre glace	105 g
Poudre d'amande	35 g
Œufs entiers	60 g
Farine T55	70 g
Farine T55	200 g

Procéder à un premier mélange avec le beurre pommade, le sel fin, le sucre glace, la poudre d'amande, les œufs et la petite quantité de farine. Surtout ne pas monter.

Dès que le mélange est homogène, ajouter la farine restante, ceci de façon très brève.

Cuire au four à 150°C pendant environ 12 min

2 - Sablé pressé praliné	
Pâte sablée amande	550 g
Praliné noix de pécan	210 g
Eclat d'or	185 g
Beurre de cacao	65 g

Une fois la pâte sablée cuite et refroidie, la peser et la concasser légèrement. Mélanger avec le praliné, l'éclat d'or et le beurre de cacao fondu.

Sur une plaque munie d'une feuille et d'un cadre 40x60cm, étaler à l'aide d'une palette coudée 1 100 g de sablé pressée. Mettre au congélateur quelques instants puis détailler 5 bandes de 7 cm de largeur et 57 cm de long.



Biscuit Viennois Cacao

Jaunes d'œufs	325 g
Œufs entiers	850 g
Sucre semoule	675 g
Blancs d'œufs	535 g
Sucre semoule	200 g
Farine T45	210 g
Cacao en poudre	210 g

Dans une cuve de batteur muni du fouet, foisonner les jaunes, les œufs entiers et la grande quantité de sucre au batteur.

Dans un autre batteur muni du fouet, foisonner les blancs et y ajouter le reste du sucre.

Mélanger les blancs montés au premier mélange et ajouter enfin la farine et le cacao en poudre tamisé.

Peser le biscuit à 600 grammes et étaler régulièrement sur un tapis siliconé sur 1 plaque de 40 x 60 cm.

Cuire à 230°C pendant environ 6 minutes au four ventilé.

Défournier sur grille.

Sirop d'imbibage Tonka

Eau	2 000 g
Sucre semoule	400 g
Fèves de Tonka	4

Dans une casserole, faire bouillir l'eau, le sucre semoule et les fèves de Tonka râpées.

Refroidir puis stocker en boîte hermétique jusqu'à utilisation.

Crèmeux Namelaka

Lait	1 150 g
Sirop de glucose	50 g
Gélatine	30 g
Couverture Morant Bay 70%	1 440 g
Crème liquide froide	2 250 g

Tremper la gélatine dans de l'eau froide 20 min avant utilisation.
Fondre le chocolat au bain marie.
Porter le lait à ébullition.
Ajouter la gélatine égouttée et essorée.
Verser petit à petit sur le chocolat fondu puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.
Ajouter à cette préparation la crème liquide puis mixer à nouveau.
Stocker cette préparation en bac filmé à contact et laisser cristalliser au réfrigérateur minimum 8h avant utilisation.

Ganache montée Morant Bay 70%

875 gr de crème liquide	
Elle et Vire 35% MG	875 g
100 gr de sirop de glucose	100 g
100 gr de trimoline	100 g
700 gr couverture Morant bay 70%	700 g
1750 gr crème liquide	
Elle et Vire 35% MG	1 750 g

Porter à ébullition la petite quantité de crème liquide, le glucose et la trimoline. Verser lentement le mélange bouillant sur la couverture, en mélangeant au centre pour créer un « noyau » élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée. Cette texture devra être conservée jusqu'en fin de mélange, continuer en ajoutant le liquide peu à peu. Mixer pour parfaire l'émulsion. Ajouter l'autre crème liquide froide. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant et laisser cristalliser au réfrigérateur.

Montage

Sur une planche munie d'une feuille de papier cuisson, déposer une feuille de biscuit viennois.
Puncher généreusement de sirop d'imbibage tonka puis surgeler 15 min

À l'aide d'une palette coudée, étaler régulièrement 1 000 g de crèmeux Namelaka.

Rouler le biscuit/crèmeux puis surgeler aussitôt.

Dans une cuve d'anche montée.

Tapoter le moule pour chasser les bulles d'air.

Insérer le rouleau de biscuit crèmeux puis lisser à ras avec le reste de la ganache montée.

Déposer la bande de streusel noix de pécan puis surgeler aussitôt.

Tableau récapitulatif des poids

Pour une buche

Streusel noix de pécan	200 g
Biscuit Viennois	600 g
Crèmeux Namelaka	1 000 g
Ganache montée	700 g
Sirop imbibage	300 g

Bûche Vanille Fraise

par Frédéric Cassel



BERLIN - CASABLANCA - TOKYO - TUNIS

Une recette pour 5 gouttières

Composition

- Biscuit Joconde
- Sable Tan gram
- Biscuit Rollcake
- Imbibage fraise
- Crème mascarpone vanille
- Coulis Ichigo

Biscuit Joconde

Amande poudre blanche	412 g
Sucre glace	412 g
Œufs	550 g
Farine	110 g
Beurre	70 g
Blancs d'œufs	370 g
Sucre semoule	65 g

Dans la cuve d'un batteur munie d'un fouet faire monter le tant pour tant avec les œufs.

Parallèlement monter les blancs et serrer les avec le sucre

Verser le premier appareil monté sur les blancs, ajouter la farine puis le beurre détendu avec un peu de Joconde

Peser puis étaler 3 feuilles à 600 g.

Cuire dans un four à 240°C pendant 4 à 5 min

Défournier sur grille, couper la feuille en deux dans sa longueur

Sable Tangram

Beurre	750 g
Sucre glace	240 g
Jaunes d'œufs	225 g
Farine gruau	675 g
Fécule	135 g
Sel	6 g



Cuire les jaunes d'œufs au micro-ondes

Détendre le beurre au batteur muni de la feuille

Ajouter le sucre glace et les jaunes d'œufs cuits tamisés

Incorporer le mélange farine-fécule-sel

Refroidir la pâte au réfrigérateur quelques heures puis étaler en plaque à une épaisseur de 1cm

Cuire à 160°C jusqu'à coloration

À la sortie du four, détailler des bandes de 7 cm de large et 54cm de long.

Refroidir et stocker au congélateur jusqu'à utilisation.

Biscuit Rollcake

Jaunes d'œufs	480 g
Blancs d'œufs	455 g
Sucre	390 g
Farine	190 g
Fécule	45 g
Beurre	110 g
Lait	150 g
Trimoline	45 g

Blanchir au batteur les jaunes d'œufs

Parallèlement monter les blancs avec le sucre

Mélanger dans un récipient plastique le beurre, le lait et la trimoline

Faire fondre au micro-ondes 40° C

Tamiser la farine et la féculé
Mélanger à la main les jaunes blanchis dans les blancs d'œufs
Incorporer le mélange farine-féculé et les liquides pour terminer
Mélanger délicatement

Cuisson

Préchauffer le four à 210°C.
Sur une plaque de cuisson munie d'une feuille de papier cuisson,
poser un cadre 37X57 et peser 900 g de biscuit puis étaler à
l'aide d'une palette coudée
Enfourner à 210°C puis cuire à 180°C pendant 15 min environ
Défourner sur grille
Une fois refroidie, détailler une feuille en bande de 4 cm de large
et 54 cm de long
Réserver la deuxième feuille pour le coulis.

Coulis Ichigo

Purée de fraises	820 g
Fraises gariguettes	1 730 g
Sucre	228 g
Trimoline	175 g
Pectine NH	50 g
Jus de citron	70 g

Dans une casserole, tiédir la purée de fraises, la moitié du sucre
et la trimoline à 40°C
Ajouter en pluie le mélange sucre-pectine
Porter à ébullition puis ajouter les fraises préalablement écrasées
à l'aide d'une fourchette
Porter à ébullition
Vérifier sur plaque la prise puis couler en flexipan
Couler 3 000 g de coulis Ichigo dans un cadre muni d'une feuille
de biscuit rollcake
Refroidir jusqu'à la prise du coulis
Détailler des bandes de 6 cm de large et 54 cm de long

Imbibage fraise

Purée de fraises	600 g
Eau	75 g
Sirup 30°B	210 g
Kirsh	30 g

Mélanger tous les ingrédients ensemble.

Crème mascarpone vanille

1- Crème anglaise vanille	
Crème	1 000 g
Gousses de vanille	3
Jaunes d'œufs	200 g
Sucre	180 g
Gélatine	14 g

Faire infuser la vanille dans la crème 24 h avant utilisation
Porter à ébullition la crème et verser sur les jaunes
préalablement mélangés (sans blanchir) avec le sucre
Cuire le tout à la nappe à 82/84°C puis passer au chinois
étamine aussitôt dans un autre récipient
Ajouter la gélatine préalablement trempée et égouttée
Mixer et réserver au réfrigérateur 24h

2- Crème mascarpone vanille	
Crème anglaise vanille	1 400 g
Mascarpone	950 g

Dans une cuve de batteur munie du fouet, mettre la crème
anglaise vanille avec le mascarpone
Mélanger à grande vitesse pendant quelques secondes puis
corner le fond pour éviter les grains et monter jusqu'à l'obtention
d'une texture chantilly
Utiliser aussitôt

Tableau récapitulatif des poids

Pour 1 gouttière

Sablé breton	220 g
Biscuit rollcake 4 cm	100g
Coulis Ichigo	460 g
Biscuit rollcake 6 cm	160 g
Crème mascarpone vanille	800 g
Biscuit Joconde	250 g

Quiche citron fruits rouges

par Frédéric Cassel



BERLIN - CASABLANCA - TOKYO - TUNIS

Une recette pour 5 gouttières

Composition

- Dacquoise coco
- Feuillantine coco
- Compotée de fruits rouges
- Crème citron
- Mousse citron
- Glaçage vert
- Coulis Ichigo

Dacquoise Coco

Blancs d'œufs	455 g
Sucre semoule	330 g
Amande poudre	135 g
Coco râpée	135 g
Farine	135 g
Sucre cassonade	330 g

Tamiser la farine avec les amandes puis ajouter la coco râpée et le sucre cassonade

Mélanger les blancs secs avec le sucre

Monter les blancs en ajoutant en fin de mélange le sucre et les blancs secs rapidement afin d'obtenir une consistance parfaitement lisse des blancs montés

Terminer en incorporant à la maryse ou à la corne le mélange tamisé

Cuisson

Pour les individuels, étaler sur plaque munie d'une feuille de papier cuisson

Enfourner à 210°C puis cuire à 180°C pendant 15 min environ



Feuilletine Frisson

Praliné amande noisette 50%	800 g
Coco torréfiée	400 g
Riz soufflé	140 g
Couverture Jivara	340 g

Mélanger au batteur le praliné et le chocolat fondu à 45°C

Verser la noix de coco torréfiée et le riz soufflé

Ajouter la feuilletine puis mélanger délicatement

Étaler en flexipan pour les entremets puis en cadre pour les individuels

Étaler la feuilletine sur la dacquoise refroidie

Détailler des bandes de 7 cm de largeur et 57 cm de long.

Compotée de fruits rouges

Purée de fraises Mara des bois	740 g
Mélange fruits rouges	1 845 g
Trimoline	185 g
Sucre semoule	185 g
Pectine NH	45 g

Dans une casserole, chauffer à 50°C la purée de fraises, deux tiers du sucre et la trimoline

Ajouter en pluie tout en mélangeant le restant de sucre avec la pectine

Faire bouillir puis ajouter le mélange de fruits rouges

Cuire jusqu'à consistance voulue (contrôler une petite partie sur une plaque la gélification en mettant au réfrigérateur)

Dans un moule à intérieur à bûche, peser 600 g de compotée de fruits rouges, surgeler aussitôt

LES FARINES SANS ADDITIF

Farine Gruau T55 - sans Additif

Produite à partir d'un assemblage rigoureux de blé de force riche en protéines, la Farine de Gruau T55 se révèle d'une extrême finesse. En effet, les écrasements et les tamisages successifs des grains de blé permettent de ne conserver que le cœur des amandes.

Nouvelle référence des Moulins Viron, elle est particulièrement adaptée aux pâtes enrichies avec du beurre, des oeufs ou du lait.

Du blé français de Beauce et d'Eure et Loir et rien que du blé, elle permet à l'Artisan Boulanger non seulement de proposer une viennoiserie faite maison mais également un produit sans additif.

SVP Hastings - Sans Additif

Farine de Tradition Française, farine de Seigle, farine d'Orge, Graines de lin brun et jaune, tournesol, sésame et soja, gluten, farine de Blé malté torréfié, levain de Seigle déshydraté, farine de Blé malté et Acérola

Un mélange prêt à l'emploi pour la fabrication d'un pain de type nordique, composé d'un triptyque musclé de froment, de seigle et d'orge, et fortifié de savoureuses graines. Une vraie aventure gustative

LES FARINES SANS ADDITIF

Authentique Châtaigne – Nouvelle Recette

Nous avons sélectionné pour vous une farine en provenance du Piémont italien, élaborée par une entreprise familiale depuis plusieurs générations. Les châtaignes sont séchées lentement et traditionnellement au feu de bois, offrant des notes torréfiées complémentaires à la riche palette aromatique.

Cette farine originale enrichit les préparations de saveurs délicates et typées facilement reconnaissables et délicatement sucrées. Dépourvue de gluten, elle est néanmoins gorgée de protéines, vitamines, acides aminés essentiels. Marron sur le gâteau, elle s'avère faible en matière grasse et très riche en fibres.

Pour ce mélange sans additif, nous avons réalisé un assemblage de 30% de cette farine de Châtaigne et de 70% de farine de Tradition Française, ajouté un peu d'acérola, cerise tropicale riche en vitamine C, afin de vous offrir un mélange facile à travailler pour des pains différents.

Nature, légèrement épicé, ou additionné de fruits gourmands, les possibilités sont vastes pour régaler petits et grands. Des propositions variées qui satisferont les fins palais à l'arrivée des premiers froids et des réjouissances de fin d'année.

Vitrine Noël sous la Neige



COMPOSITION

Les éléments décoratifs :

- 3 Silhouettes de sapins effet neige (30, 40 et 50 cm)
- 2 Silhouettes de maison effet pailletée et neige
- 2 demi-boules de neige (15 et 20 cm)
- 2 étoiles rouge et or à suspendre (21 et 30 cm)
- 1 Guirlande lumineuse (8 mètres)
- 1 Lot de stickers étoiles (60 unités /4 tailles)
- 2 Stickers paquets cadeaux
- 2 Stickers traîneaux
- 168 Etiquettes produits

Éléments décoratifs réalisés par vos soins :

- Paquets cadeaux (environ 5)
- Neige artificielle (facultatif)

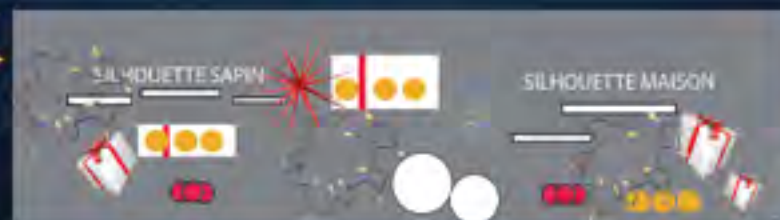


Les produits vitrine :

- Les pains proposés dans le catalogue de Noël
- Des Sachets de biscuits de Noël.

Recommandations de montage:

- Commencer par le montage des silhouettes sapins et maisons
> Insérer les pieds fournis avec les silhouettes dans les fentes prévues
- Préparer des paquets cadeaux réalisés par vos soins
> Utiliser des cartons de récupération et choisir un papier uni (blanc, or ou argent), pour les rubans utiliser celui que vous avez sélectionné pour vos produits de Noël
- Positionner les silhouettes sapins et maisons
> Aider vous du croquis de vue de dessus



- Placer les éléments suivants comme sur le croquis ci-dessus
> Commencer par positionner les paquets cadeaux, les 1/2 boules de neige.
> Placer les produits (pains, biscuits et autres).
> Installer la guirlande lumineuse de façon à ce qu'elle évolue tout autour des décorations et produits (cela permettra d'éclairer le devant et l'arrière de la vitrine donnant une animation à l'intérieur de la boutique).
> Terminer par l'installation des étoiles suspendues.

> Finaliser l'installation de votre vitrine par la pose des vitrophanies, vous pouvez vous inspirer du croquis pour placer celles-ci (la pose de ces éléments en dernier permet de les placer au meilleur endroit de votre vitrine)

Bonne installation ☀



Joyeuses Fêtes de fin d'année



MOULINS VIRON
ÉCOLE

Rue du Moulin Lecomte
Le Coudray 28630 - CHARTRES (France)
Tel : + 33 (0)2 37 28 10 00
ecole@viron.fr
www.ecole.moulinsviron.fr