

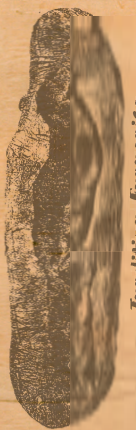
DU PAIN SUR LA PLANCHE

**Pains et autres recettes authentiques
pour une vente au poids**

Stage 2017



Pain fermier



Tradition Française



Pain 6 céréales 4 graines - sans additif



Hastings orange confite et chocolat sans additif



Tourtié de Meule



Pain fermier



Campagne sur levain liquide



Campagne graines



Campagne cranberries, abricots



Campagne fruits secs et graines



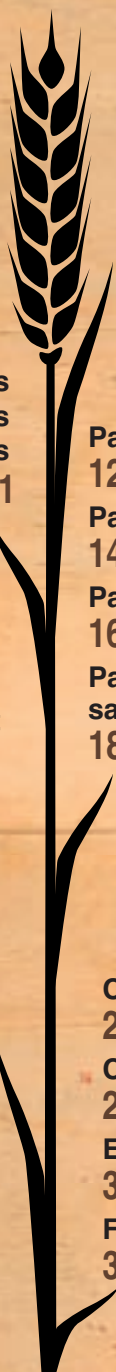
Pain fermentain



Pain Moisson

MOULINS VIRON
C H A R T R E S

Sommaire



Tradition Française
04-05

Tourte de Meule
06-07

Campagne
sur levain liquide
08-09

Campagne graines
Campagne cranberries abricots
Campagne fruits secs et graines
10-11

Pain Fermier
12-13

Pain Moisson
14-15

Pain Fermentain
16-17

Hastings sans additif,
orange confite et chocolat
20-21

Pain 6 Céréales 4 Graines
sans additif
18-19

Brioche sur levain nature
22-23

Brioche ronde
24

Tarte au sucre
25

Cake aux pommes
26-27

Cake à la grecque
28-29

Elaboration d'un levain
30

Farines sans additif
31



Tradition Française



Fermentation contrôlée
Pour de 2 pâtons de 2 500 g

Ingrédients :

Farine Tradition Française	2 900 g
Eau (70%)	2 030 g
Sel	52 g
Levure	23 g

Température de base : 57/60°C

Pétrissage au batteur :

Uniquement en 1^{ère} vitesse

Durée : 8 minutes

Incorporer le sel et la levure dès le début

Température de la pâte : entre 19°C et 21°C

Pointage :

60 mn

Donner 3 tours à 20 mn d'intervalle

Après le 3^{ème} tour passer en bac et mettre au froid à 3°C

Réchauffer à 19°C, 1 à 3 h suivant la fermentation de la pâte et la température du local

Façonnage :

Diviser en pâton de 2 500 g et faire une légère mise en forme

Détente : 20/30 mn

Façonner en pain long de 55 cm sans serrer (façon pain rustique) et mettre soit en banneton soit sur toile farinée, tourne à gris.

Apprêt :

30/45 mn selon température ambiante

Cuisson :

Environ 70/80 mn

Four chaud (Température identique baguette de Tradition Française) avec buée.

Dès l'enfournement, baisser la température du four (moins 30/40°C)

Eteindre le four au bout de 45 mn

Tourte de Meule

Pour de 1 pâton de 2 000 g

Ingrédients :

Farine de Meule T 110 Emile Viron	880 gr
Eau	660 gr
Sel	16 gr
Levain naturel	440 gr



Pétrissage au batteur :

10 mn en 1^{ère} vitesse
2 mn en 2^{ème} vitesse
Température de pâte : 25/26°C

Pointage :

1h30

Façonnage :

Détailler à 2 000 g
Détente : 30 mn
Façonner en boule et mettre en banneton
Mettre au froid à 4°C

Réchauffe :

3/4 h à 19/20°C

Cuisson :

Environ 60/70 mn
Four à température normale, avec buée
Baisser la température du four à mi-cuisson





Campagne nature

sur levain liquide

Pour de 6 pâtons de 850 g

Ingrédients

Farine de Meule T80 Emile Viron	2 245 g
Farine de Seigle T130 Emile Viron	250 g
Eau	1 845 g
+ 150 g pour le bassinage	
Sel	51 g
Levure	12 g
Levain liquide	500 g
Miel	50 g



Pétrissage au batteur :

10 mn en 1^{ère} vitesse

4/5 mn en 2^{ème} vitesse (dès que la pâte s'est décollée de la cuve, bassiner avec les 150 g d'eau restante)

Température de pâte : 23°C

Pointage :

60 mn

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

Réchauffe :

1 h à température ambiante

Pesage :

850 g avec mise en forme (3 pâtons par pain)

Détente :

20 mn

Façonnage :

Juste une mise en forme (façon Rustique) associer 3 pâtons pour une pièce

Tourner à gris dans un banneton long, ou sur une toile farinée, « serrés »

Apprêt :

35/45 mn suivant la température ambiante

Cuisson :

Environ 70/80 mn

Four chaud (Température identique à la Tradition Française) avec buée.

Dès l'enfournement, baisser la température du four (moins 30/40°C)

Eteindre le four au bout de 45 mn

Campagne aux graines sur levain liquide

Pour de 1 pâton de 2 500 g

Ingrédients :

Pâte Campagne sur levain liquide	2 175 g
Mélange graines Viron*	165 g
Eau*	165 g

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

Campagne sur levain liquide Cranberries Abricots

Pour de 1 pâton de 2 500 g

Ingrédients :

Pâte Campagne sur levain liquide	2 175 g
Cubes d'abricots secs	165 g
Cranberries sèches	165 g

Campagne sur levain liquide fruits secs et graines

Pour de 1 pâton de 2 500 g

Ingrédients :

Pâte Campagne sur levain liquide	2 200 g
Cubes d'abricots secs	80 g
Cranberries sèches	80 g
Mélange graines courge tournesol torréfiées	140 g

Pétrissage au batteur :

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

Pointage :

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

Réchauffe :

1 h à température ambiante

Pesage :

2 500 g avec mise en forme

Détente :

20 mn

Façonnage :

En pain long, 55 cm environ
Tourner à gris dans un banneton long, ou sur une toile farinée, « serré »

Apprêt :

35/45 mn suivant la température ambiante

Cuisson :

Environ 70/80 mn
Four chaud (Température identique à la Tradition Française) avec buée.
Dès l'enfournement, baisser la température du four (moins 30/40°C)
Eteindre le four au bout de 45 mn





Pain Fermier

Pour de 2 pâtons de 1 200 g

Ingrédients :

Farine Epeautre Emile Viron	980 g
Eau	590 g
Lait fermenté	195 g
Graines de courge et de tournesol.torréfiées	245 g
Miel	60 g
Sel	20 g
Levure	5 g
Levain liquide	295 g
Huile de colza	15 g



Pétrissage au batteur :

Mélanger au batteur pendant 5 minutes en 1^{ère} vitesse la farine, l'eau, le lait, les graines et le miel.

Laisser reposer 1 h.

Ajouter le sel, la levure et le levain liquide.

Pétrir 10/15 mn en 1^{ère} vitesse puis bassiner, avec l'huile de colza, dès que la pâte se décolle.

Température de la pâte : 22°C

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

Pointage :

60 mn en bac avec 1^{er} rabat au bout de 30 mn et un dernier rabat 30 mn après.

Mise au froid en bac pour façonnage le lendemain

Réchauffe :

1 h à température ambiante

Pesage :

Détailler au poids désiré

1 200 g pour une couronne, 2 500 g pour un pain long

Détente :

15/20 mn

Façonnage

En couronne ou en pain long

Apprêt :

Apprêt de 45/60 mn

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 mn de cuisson au total


Pain Moisson

Pour un pâton de 3 000 g

Ingrédients :

Farine SVP Moisson	1 415 g
Sel	28 g
Eau	990 g
Levain dur	565 g
Levure	3 g





Pétrissage au batteur :

15/20 mn en 1^{ère} vitesse

La pâte doit se décoller de la cuve

Température de pâte : 22/23°C

Pointage :

90 mn

Faire un rabat au bout de 45 mn

Pesage :

3 000 g

Façonnage :

Juste une mise en forme carré. Façonnage à gris dans bannetons,

ou dans un bac sur toile farinée,

Mettre en chambre de fermentation à 4°C

Réchauffe :

3 h à 19/20°C

Cuisson :

Environ 70/80 mn

Four chaud (Température identique à la Tradition Française) avec buée.

Dès l'enfournement, baisser la température du four (moins 30/40°C)

Eteindre le four au bout de 45 mn



Pain Fermentain

Méthode en froid
Pour un pâton de 2 500 g

Ingrédients :

Farine SVP Fermentain	1 370 g
Eau (80%)	1 095 g
Levure	15 g
Sel	25 g



Pétrissage au batteur :

3 à 4 mn en 1^{ère} vitesse
8/12 mn en 2^{ème} vitesse
La pâte doit se décoller de la cuve

Pointage :

30 mn sur un léger rabat, puis mise au froid
Le lendemain suivant la fermentation de la pâte, laisser revenir de
30 mn à 1 heure ou la travailler tout de suite

Pesage :

2 500 g avec mise en forme

Détente :

20 mn

Façonnage :

En pain long, 55 cm environ
Tourner à gris dans un banneton long, ou sur toile farinée, « serré »

Apprêt :

35/45 mn suivant température ambiante

Cuisson :

Environ 70/80 mn
Four chaud (Température identique à la Tradition Française) avec
buée.
Dès l'enfournement, baisser la température du four (moins 30/40°C)
Teindre le four au bout de 45 mn

Pain 6 Céréales 4 Graines sans additif

Pour un pâton de 2 500 g

Ingrédients :

Farine SVP 6 Céréales 4 Graines (sans additif)	1 440 g
Eau	1 010 g
Sel	26 g
Levure	30 g



Pétrissage au batteur :

3/4 mn en 1^{ère} vitesse

6 mn en 2^{ème} vitesse

La pâte doit se décoller de la cuve

Température de pâte : 24/25°C

Pointage :

30/45 mn

Pesage :

2 500 g puis faire une légère mise en forme

Détente :

15 mn

Façonnage :

En gros pain d'environ 55 cm, sur toile à couche (ou banneton), puis mettre en chambre de fermentation à 4°C

Réchauffe :

Environ 2 heures à 19/20°C

Cuisson :

Température normale, 240°C avec buée

Durée : 45 mn, soit 30 mn à 240°C et 15 mn four éteint, porte ouverte



Hastings sans additif, orange confite et chocolat

Pour un pâton de 2 500 g

Ingrédients :

Farine SVP Hastings (sans additif)	1 250 g
Eau	625 g
+ 190 g pour le bassinage	
Sel	25 g
Levure	40 g
Gouttes de chocolat noir	250 g
Oranges confites en cubes	125 g



Pétrissage au batteur:

3/4 mn en 1^{ère} vitesse (avec 625 g d'eau)

Ensuite mettre en 2^{ème} vitesse

Une fois la pâte décollée de la cuve, bassiner avec les 190 g d'eau restante

La pâte doit se redécoller de la cuve

Ajouter les gouttes de chocolat ainsi que les cubes d'oranges confites

Continuer le pétrissage, toujours en 2^{ème} vitesse, jusqu'au décollement de la pâte.

Température de pâte : 24/25°C

Pointage :

30/45 mn

Pesage :

2 500 g puis faire une légère mise en forme

Détente :

15 mn

Façonnage :

En batard puis mettre en moule à gros pain de mie (40*14*14 cm)

Réchauffe :

1h30 à 2 h à température ambiante

Cuisson :

Température normale, 240°C avec buée

Durée : 45 mn, soit 30 mn à 240°C et

15 mn four éteint, porte ouverte





Brioche sur levain naturel

(levain dur)

Pour 6 pâtons de 500 g

Ingrédients :

Farine Gruau T55 (sans additif)	1 005 g
Sel	18 g
Levure	65 g
Levain dur salé	500 g
Œufs	600 g
Sucre	405 g
Beurre	405 g



Pétrissage au batteur :

Mettre tous les ingrédients sauf le sucre et le beurre

Pétrir 5 mn en 1^{ère} vitesse

Ajouter 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 se décoller de la cuve

Pointage :

1 h à température ambiante.

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

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

Façonnage pour les tresses :

Peser 3 pâtons de 500 g par moule (40*14*14)

Bouler et laisser détendre 20 mn

Ensuite allonger en plusieurs fois les pâtons à une longueur de 60cm, tresser et mettre en moule.

Apprêt :

Environ 3 heures

Cuisson :

30 mn à 180°C puis 15/20 mn à 160°C

(possibilité de mettre du sucre grain sur le dessus de la brioche)

Brioche ronde

Façonnage :

Peser 13 pâtons de 60 g pour un moule de 25 cm de diamètre sur 5 cm de hauteur

Bouler puis laisser 20/30 mn de détente

Rebouler et disposer dans le moule

Apprêt :

Environ 3 heures

Cuisson :

20/25 mn à 180°C (possibilité de mettre du sucre grain sur le dessus de la brioche)



Tarte au sucre

Façonnage :

Peser à 400 g et bouler
Après une détente de 20/30 mn abaisser
soit au laminoir soit au rouleau pour
avoir une « galette » d'environ
25 cm de diamètre
Déposer dans un moule à
génoise de même de
dimension

Apprêt :

Environ 2 heures

Finition :

Avant la mise au four,
disposer 12 cubes de
3 g de beurre en les
enfonçant dans la
brioche. Saupoudrer
de sucre

Cuisson :

16 mn à 180°C





Cake aux pommes

Pour 1 moule de 50 x 9,5 x 8 ht

Ingrédients :

Farine Tradition Française	490 g
Œuf	375 g
Sucre	375 g
Poudre à lever	12 g
Beurre fondu	375 g
Cannelle	2 g

Pommes (environ 6 pommes)	400 g
Sucre cassonade (en quantité suffisante)	



Méthodologie :

Faire fondre le beurre et le laisser refroidir
Mélanger les œufs et le sucre au batteur et laisser monter 3 min
Tamiser la farine et la poudre à lever
Incorporer progressivement la farine et la poudre à lever au mélange œufs/sucre à la main
Puis ajouter progressivement le beurre toujours à la main

Pommes rôties :

Éplucher et couper des pommes en lamelle
Les disposer sur plaque et saupoudrer de cassonade
Cuire 15/20 min (les pommes doivent rester un peu fermes)

Sirop :

Faire bouillir 5 min	
Sucre	500 g
Eau	500 g
Épluchures des 400 g de pommes	
Calvados	50 g

Dans le moule, mettre la pâte à cake et les pommes rôties en alternant sur plusieurs couches
(Mettre au moins 4 couches de pommes)

Cuisson :

45 min à 190°C en voûte et 200°C en sole
Laisser refroidir
Puis pocher le cake avec le sirop chaud

Cake à la grecque

Pour 2 moules de 50 x 9,5 x 8 ht

Ingrédients :

Farine Tradition Française	540 g
Œuf (environ 12 pièces)	660 g
Poudre à lever	33 g
Lait	300 g
Huile d'olive	105 g
Comté râpé	180 g
Parmesan râpé	50 g
Thym	5 g
Poivre noir	1 g
Tomates (en dés de 1 cm)	200 g
Feta (dés de 0.5 cm)	600 g
Olives noires dénoyautées	300 g



Méthodologie :

Tamiser la farine et la levure. Ajouter les œufs (trois par trois), le lait tiède, l'huile, le parmesan, la moitié du comté et le thym effeuillé.

Poivrer et Incorporer la feta et les olives.

Beurrer et fariner le moule à cake

Verser la moitié de la pâte, répartir 150 g de tomates, recouvrir du reste pâte, parsemer du reste de comté et de tomates

Cuisson :

Four sole : 45 mn à 180°C en voûte et 200°C en sole



Élaboration d'un levain

Chef

Farine seigle Type 170 500 g

Malt 5 g

Eau à 30°C 600 g

24 h température ambiante

1^{er} rafraîchi :

Levain 1 000 g

Farine 1 000 g

Eau à 20°C 300 g

Sel 30 g

Batarde, 12 h à température ambiante

2^e rafraîchi :

Levain 1 500 g

Farine 1 500 g

Eau à 18 °C 800 g

Sel 30 g

Pâte ferme, 12 h température ambiante

3^e rafraîchi :

Levain 2 000 g

Farine 2 000 g

Eau à 15°C 1 200 g

Sel 40 g

Pâte ferme, 8 h à température ambiante

Levain de tout point 4^e rafraîchi :

Levain 3 000 g

Farine 3 000 g

Sel 60 g

Eau 1 800 ml

Pâte ferme, 12 h température ambiante

Levain liquide

Ingrédients

Levain dur 200 g

Eau à 40°C 1 000 g

Farine Type 80 1 000 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.

Rafraîchir du levain liquide

Recette

(garder l'ordre du mélange)

Souche 300 g

Eau (27° - 35°C) 700 - 750 g

(bien mélanger)

Farine Meule Type 80 600 g

(bien mélanger)

Pointage

1 h à 3 h suivant température ambiante

Puis stockage au froid à 4°C pour le lendemain

Farines sans additif

Dans la continuité de la farine de Tradition Française et de l'ensemble des farines de meule sans additif, sans améliorant, sans enzyme..., nous travaillons intensément à éradiquer tout produit au nom imprononçable dans l'ensemble de nos références.

Dans la gamme des farines composées, les SVP, les farines SVP Fermentain et SVP Houloise ne contenaient déjà aucun additif. Aujourd'hui nous vous proposons 3 nouveaux mélanges de farines également sans additif pour envisager votre gamme de pains spéciaux différemment. Véritable innovation, ces nouvelles références ne modifient pas votre façon de travailler nos farines, mais vous permettent d'offrir aux consommateurs un produit totalement naturel.

SVP 6 Céréales 4 Graines – Sans Additif

Farine de Tradition Française, Farine de seigle T130, Farine d'avoine, Farine d'orge, Farine de riz, Farine de maïs, Graines de tournesol, lin, millet et de soja, gluten, Farines de blé et d'orge torrifiés et Acérola

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 torrifié, Levain de seigle déshydraté, Farine de blé malté et Acérola.

SVP Moisson

Farine de Tradition Française, Farine de seigle T130 meule, Farine d'épeautre meule, Farine de meule T150, Farine de sarrasin

Acérola

L'acérola est un arbre dont le fruit est appelé cerise de la Barbade ou cerise des Antilles car ressemblant beaucoup à la cerise.

L'acérola est une source naturelle remarquable de vitamine C.



Moulins Viron - Rue du Moulin Lecomte - Le Coudray - 28630 Chartres (France)
Tél : 02 37 28 34 46 - Fax : 02 37 34 25 86
www.moulins-viron.fr - infos@moulins-viron.fr

© PlaineVue Communication - www.plainevue.fr - 2017