

Recettes de fêtes

Noël 2017

Chauds les marrons !



MOULINS VIRON
CHÂTEAU

Sommaire



- **4/5** - Pain à la farine de châtaigne
- **6/7** - Pain à la farine de châtaigne, miel et noisette
- **8/9** - Pain à la farine de châtaigne, citron et gingembre
- **10/11** - Sablé de Noël
- **12/13** - Diamants Châtaigne
- **14/15** - Madeleine Ardéchoise
- **16/17** - Financier d'hiver
- **18/19** - Finger Châtaigne
- **20/21** - Pain d'épices à la châtaigne
- **22/23** - Châtaigne Quatre-Quarts
- **24/25** - Brioche feuilletée aux marrons
- **26/27** - Brioche au levain
- **28/29** - Brioche aux fruits secs
- **30/31** - Tarte ardéchoise
- **32/33** - Cake apéro terre mer
- **34/35** - Vitrines en fête



L'année scolaire débute à peine, les maillots de bain ne sont pas encore rangés qu'il faut déjà penser aux fêtes de fin d'année.

Aux Moulins Viron, nous sommes enchantés de les préparer à vos côtés.

Cette année, nous avons choisi de mettre à l'honneur la farine de châtaigne. Fruit annonciateur des premiers froids, la châtaigne est un produit noble qui peut s'inscrire facilement dans une gamme de fin d'année.

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

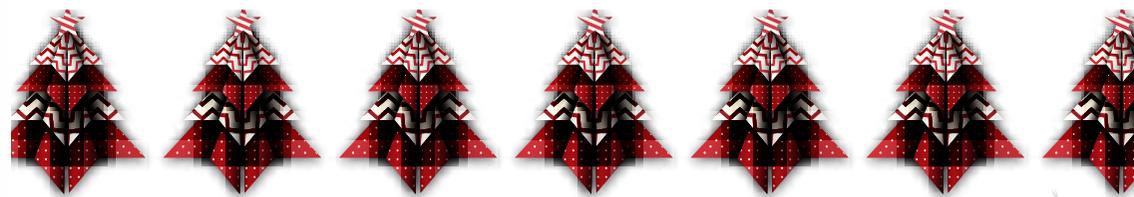
Nous avons sélectionné pour vous une farine en provenance du Piémont italien, élaborée par une entreprise familiale depuis plusieurs générations. Les châtaignes sont séchées lentement et traditionnellement au feu de bois, offrant des notes torréfiées complémentaires à la riche palette aromatique.

Notre équipe de Boulangers Conseils a patiemment travaillé cette farine, ajouté de l'eau, du beurre, du sel, du sucre, des fruits, des épices... pour vous suggérer de jolies recettes aux couleurs automnales et aux accents festifs. Des recettes différenciantes et naturelles, sans additif, ni produit au nom imprononçable.

Coté ambiance, nous n'avons pas résisté au traditionnel sapin de Noël et aux symboliques couleurs rouge et blanc. Nous y avons ajouté une touche contemporaine en le travaillant façon origami.

Nouveauté cette année, nous vous accompagnons dans la mise en scène de votre boutique pour ce rendez-vous incontournable. Nous vous proposons une panoplie d'éléments décoratifs pour habiller votre boulangerie et transformer vos produits, vous dévoilons les trucs et astuces de notre experte en merchandising pour scénographier vos vitrines et vous conseillons pour que le consommateur venu chez vous par gourmandise soit transporté dans un univers chaleureux, et que petits et grands retrouvent leur âme d'enfant.

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





Pain à la farine de châtaigne



Recettes :

- 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





Pain à la farine de châtaigne, miel et noisette



Les Variantes



Au frasage, incorporer au kg de farine :

- Noisettes entières 160 g
- Miel 60 g

La progression du travail reste la même.

Au façonnage mettre en moule (17x7x H 5 cm)

● Variante aux figues :

Au frasage, incorporer au kg de farine :

- Figues coupées en « gros dés » 200 g

La progression du travail reste la même.



Pain à la farine de châtaigne, citron et gingembre

Les Variantes

Au frasage, incorporer pour 3 kg de farine :

- Gingembre frais râpé 24 g
- Le jus et le zeste d'un citron

La progression du travail reste la même.

Façonner en batard.

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

La progression du travail reste la même.





Sablé de Noël



Recette :

- Beurre 1 000 g
- SVP Châtaigne – Nouvelle Recette 1 000 g
- Sucre glace 560 g
- Œuf 100 g
- Sel

Préparation :

Au batteur à la feuille, sabler le beurre et la farine SVP Châtaigne (environ 4 min)

Mélanger le sel, les œufs, puis le sucre glace, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène

Ajouter ce mélange au sablage et pétrir environ 2 / 3 min

La pâte doit être lisse

Après passage au froid (+4°C), abaisser à 3,75 mm d'épaisseur, et détailler à l'aide d'un emporte-pièce

Cuisson

Four ventilé à 180°C pendant environ 15 min

Four à sole à 200°C pendant environ 12 min

Astuces : La pâte peut être faite la veille.





Diamants Châtaigne

Recette

- Beurre 800 g
- SVP Châtaigne – Nouvelle Recette 1 000 g
- Sucre glace 400 g
- Jaunes d'œuf 40 g
- Sel 8 g

Préparation

Au batteur à la feuille, sabler le beurre et la farine. Ajouter ensuite tous les ingrédients, puis pétrir sans corser.

Détailler des pâtons de 300 g chacun, les recouvrir de film et mettre au froid.

Avant que la pâte ne soit trop ferme, allonger en forme cylindrique à environ 60 cm de long. Placer les rouleaux obtenus au réfrigérateur.

Ensuite, dorer les rouleaux aux jaunes d'œufs et les rouler dans du sucre (100 g) avant de détailler. Détailler en coupant des tranches de 9 - 10 mm (environ 7g / pièce).

Positionner tous les diamants sur plaque et feuille de papier.

Cuisson

Four ventilé à 180°C pendant environ 10 min.

Four à sole à 210°C pendant environ 12 min.





Madeleine Ardéchoise



Recette (pour 2 400 g d'appareil)

• Œufs	660 g
• Sucre	500 g
• Miel	60 g
• SVP Châtaigne – Nouvelle Recette	600 g
• Poudre à lever	36 g
• Beurre fondu	432 g

Préparation

Faire fondre le beurre

Au batteur, monter les œufs, le sucre et le miel
Incorporer au mélange la farine SVP châtaigne
additionnée à la poudre à lever
(ne pas oublier de tamiser au préalable)

Verser le beurre fondu tiède

**Mettre l'appareil au froid pendant au moins 24 h
avant utilisation.**

Cuisson

Four à sole : 230 à 240 °C pendant 12 à 15
min (faire chauffer une plaque et ensuite poser
le flexipan dessus).

Four ventilé : 200°C pendant 9 min
(pour des pièces de 25 g environ)

Astuces

Bien remuer avant utilisation

Peut se conserver 3 à 4 jours à 4°C





Financier d'hiver



Recette

• Beurre noisette	200 g
• Sucre semoule	170 g
• Poudre d'amande	80 g
• Farine de Châtaigne Viron	80 g
• Blancs d'œufs	180 g
• Châtaigne morceaux	90 g
• Sirop de châtaigne	20 g
• Miel	20 g

Préparation

Faire fondre le beurre jusqu'à dégagement d'une odeur de noisette

Mélanger le sucre, la poudre d'amande et la farine
Incorporer les blancs d'œufs ainsi que le miel et le sirop de châtaigne

Ajouter le beurre fondu puis les châtaignes en morceaux

Mettre l'appareil au froid pendant au moins 24 h avant utilisation.

Cuisson

Four Ventilé : Cuire à 220°C pendant 10 à 12 min (pour des pièces de 10 à 12 g)





Finger Châtaigne

Recette du biscuit

• Beurre noisette clair	420 g
• Sucre	240 g
• Farine de Châtaigne Viron	100 g
• Blancs d'œufs	390 g
• Poudre d'amande	470 g
• Miel	50 g
• Brisures de châtaigne	190 g

Préparation

Mélanger les blancs d'œufs, la farine de châtaigne, le sucre, le miel et la poudre d'amande

Mettre l'appareil au froid pendant au moins 24 h avant utilisation.

Le lendemain :

Faire un beurre noisette claire et l'incorporer au premier appareil

Laisser refroidir et ajouter les brisures de châtaigne.

Dresser à la poche dans les moules silicones :

- Sapin : 30 g (Ref moule : 11052 Mallard ;

83,5 x 68 x h 30,5 mm)

- Finger : 50 g (Réf moule : 11366 Mallard ;

123 x 35 x h 32 mm)

Cuisson :

Four ventilé : Enfourner à 190°C, puis baisser la

température à 180°C, clé ouverte, 18 à 20 min

Le dessus doit être roux.

Recette Ganache Chocolat blanc / Châtaigne

Purée de marron / vanille (Boiron) 65 g

Miel 25 g

Chocolat blanc (couverture) 75 g

Alcool de châtaigne 8 ml

Beurre 65 g

Préparation

Faire fondre le chocolat et la purée de fruits. Laisser

refroidir et ajouter (au batteur avec le fouet) le miel,

l'alcool de châtaigne et le beurre préalablement monté

Une fois le gâteau refroidit, à l'aide d'une poche munie

d'une douille, garnir le dessus avec la ganache

(environ 8 g / pièce)



Pain d'épices à la châtaigne



Recette :

• Farine de Tradition Française	250 g
• Farine de châtaigne	100 g
• Miel	250 g
• Eau	250 g
• Sucre	90 g
• Poudre à lever	12 g
• Mélange pain d'épices	3 g
• Beurre	100 g
• Sel	4 g
• Fleur d'oranger	5 ml
• Etoile de badiane	1

Préparation :

Porter à ébullition l'eau, le sucre et le miel avec l'étoile de badiane.

Ensuite, ajouter la fleur d'oranger et les épices.

Laisser infuser 15 min

Au batteur, sabler les farines, le beurre, le sel et la poudre à lever

Ajouter lentement l'infusion, encore tiède (penser à retirer l'étoile de badiane).

Mettre en 2^{ème} vitesse pendant environ 10 min

Laisser reposer, à température ambiante, pendant 2 heures, minimum

Mettre en moule forme "Finger" 15 g

(11 x 2,1 x H 1,2 cm)

Ref. Malard : 50351

Cuisson

Four ventilé : 17 min à 160 °C



Châtaigne Quatre-Quarts

Recette

- Beurre 500 g
- Œufs 500 g
- Sucre 400 g
- SVP Châtaigne – Nouvelle Recette 450 g
- Baking Powder 12 g
- Cannelle 0,5 g

Préparation

Mélanger le sucre et les œufs (bien faire monter ce mélange au batteur, sinon manque de développement au four)
Incorporer à cette préparation la farine et le Baking Powder (mélanger les 2 au préalable et tamiser) et la cannelle
Ajouter ensuite le beurre fondu, bien chaud

Mettre en moule (ou caisse aluminium)
préalablement beurré et fariné
400 gr pour un moule d'environ 19 x 7 x H 5 cm

Cuisson au four ventilé

Début de cuisson : four température à 180 / 190°C
Au bout de 10 min de cuisson,
baisser la température du four 160 / 170°C
Durée : environ 40 mn

Variante à la figue (pour 1 recette)

Après passage de l'appareil au froid (une nuit)
incorporer, au batteur, 200 g de figues
en cubes, préalablement enrobées
de farine de châtaigne





Brioche feuilletée aux marrons



Recette

• Farine de Gruau T55 (Sans additif)	825 g
• Farine de châtaigne	175 g
• Sel	18 g
• Sucre	100 g
• Œufs	540 g
• Levure	50 g
• Beurre	150 g
• Beurre pour le tourage	475 g

Pétrissage

Consistance de pâte bâtarde
Moyenne vitesse sans le beurre jusqu'au
décollement de la pâte
Incorporation progressive du beurre (150 g) à
petite vitesse
Aplatir et réfrigérer le pâton jusqu'au lendemain

Tourage

475 g de beurre pour 1 860 g de pâte
Donner un tour double et un tour simple
Laisser détendre au froid

Ensuite, abaisser la pâte à 5 mm d'épaisseur et
détailler des carrés de 7 cm de côté pour les
petites pièces (env. 40 g) et de 14 cm de côté
pour les grosses pièces (env. 140 g)
Déposer à l'aide d'une poche, au centre des
carrés, de la crème de marron : 5 g pour les
petites et 17 g pour les plus grosses
Ramener les pointes des carrés vers le centre
et déposer dans les moules à brioche tête

Apprêt

2 h à 25°C

Cuisson

Four ventilé : Environ 15 min
à 160° C pour les petites pièces
Et environ 25 min pour les plus grosses



Brioche au levain

Recette

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

Pétrissage

Mettre tous les ingrédients sauf le sucre et le beurre.

En 1^{ère} vitesse (batteur) 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

1 heure 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



Brioche aux fruits secs

Recette (pour 2 kg de pâte à brioche au levain p.27)

A préparer 24 heures à l'avance

- Amandes Hachées 100 g
- Cubes d'écorces d'oranges confites 120 g
- Raisins secs 130 g
- Rhum 50 g
- Zeste de citron 1

Bien couvrir le mélange.

Préparation

Le lendemain

En fin de pétrissage, de la brioche sur levain dur, prélever 2 kg de pâte

Incorporer à la pâte le mélange fruits secs, en 1^{ère} vitesse, au batteur, jusqu'à ce que le mélange soit homogène

Pointage

1 heure 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

Détailler à 300 g et bouler légèrement

Détente

20 min

Façonnage

En batard et mettre dans une barquette bois.

Apprêt

Environ 3 heures

Avant la mise au four appliquer la macaronade à l'aide d'une poche munie de la

douille chemin de fer, puis saupoudrer de sucre glace deux fois, à 5 min d'intervalle.

(Pour la macaronade, mélanger 130 g de poudre d'amandes, 130 g de sucre et 130 g de blanc d'œuf)

Cuisson

En fin de cuisson la macaronade doit être légèrement colorée

Four ventilé : environ 30 min à 170°C

Four à sole : environ 30 min à 180°C



Tarte ardéchoise

Recette de la pâte

- Beurre 480 g
- Sucre 500 g
- Farine de Tradition Française 640 g
- Farine de Châtaigne Viron 120 g
- Poudre à lever 49 g
- Œufs 100 g
- Jaune d'œuf 60 g
- Sel 5 g

Mélanger le beurre tempéré avec le sucre et le sel

Ajouter les œufs (entier et jaune)

Finir en incorporant les deux farines et la poudre à lever (préalablement tamisées)

Mettre l'appareil au froid pendant au moins 24 h avant utilisation

Recette crème de marron

- Crème pâtissière châtaigne 375 g
(50 g de farine de châtaigne tamisée pour 1 000 g de crème pâtissière)
- Poudre d'amande 200 g
- Beurre fondu 200 g
- Sucre semoule 1500 g
- Poudre à crème 5 g
- Œufs 120 g
- Rhum 40 g
- Sel 1 g
- Purée de fruits Boiron Marron/Vanille 300 g

Faire fondre le beurre et la purée de fruits séparément.

Mélanger la crème pâtissière-châtaigne avec le sucre, la poudre d'amande, le sel et la poudre à crème

Ajouter les œufs préalablement battus, le rhum, le beurre, la purée de châtaigne

Montage

Chemiser le moule avec du beurre fondu et du sucre cassonade (Moule en alu : Diamètre : 10 cm Hauteur : 2 cm)

Abaisser la pâte à 2,25 mm d'épaisseur et fonder le moule

Ajouter 40 g de crème marron

Recouvrir avec un disque de pâte de la même épaisseur

Dorer au jaunes d'œufs et rayer à la fourchette

Cuisson

Four ventilé : 23 min à 170°C



Cake apéro terre mer



Recette de la pâte

• Œufs (5)	250 g
• Farine de Tradition Française	250 g
• Lait	120 g
• Poudre à lever	12 g
• Huile d'olive	90 g
• Sel	7,5 g
• Poivre 5 baies	3 g

Recette de la farce

• Zeste de citron	1
• Saumon fumé	120 g
• Marrons cuits	80 g

Mélanger ces trois ingrédients
et faire deux boudins de 50 cm de long

Préparation

Mélanger les farines et la poudre à lever
Ajouter les œufs, le lait, l'huile d'olive, le sel et le
poivre afin d'obtenir une préparation homogène.
Dans un moule "mini pâté en croûte" de 50 cm de
longueur, 4 cm de largeur et 4 cm de profondeur,
mettre 160 g de préparation, déposer la farce et
finir avec les 160 g de pâte restante
(Réf moule Mafer : 331270)

Cuisson

Four ventilé : 180°C pendant 20 min



Vitrines en fête

Kit vitrine



Le kit vitrine :

- 1 Kakemono
- 3 silhouettes sapins 3D
- 1 vitrophanie « Sapin » avec lettrages « Joyeuses fêtes » et « Joyeux Noël »
- Quelques vitrophanies de boules et étoiles de Noël
- Des suspensions boules et sapin

Les éléments décoratifs :

- 4 ou 5 paquets cadeaux (selon dimension de votre vitrine)
- 1 ou 2 paniers à pain
- Décorations de Noël à suspendre
- Neige artificielle
- Rubans blancs, rouges et dorés

Les produits vitrine :

- Pains décorés Noël
- Pains à la châtaigne thématique « Noël 2017 »
- Sachets de biscuits de Noël.

La vitrine (vue de dessus)



Recommandations lors du montage de votre vitrine :

- Commencer par installer les 3 silhouettes sapin selon le schéma ci-dessus.
- Ensuite positionner les paquets cadeaux, paniers et installer les produits « pains et biscuits »
- Positionner le kakemono en arrière de la vitrine comme sur le visuel ci-dessus.
- Suspendre les différentes décorations de chaque côté du kakemono comme un rideau décoratif.
- Terminer par la pose de la vitrophanie et lettrage (cela va permettre de placer au meilleur endroit ces éléments).

Les vitrophanies

Exemple de vitrine



Étoile



Boules



Sapin et Lettrages



Joyeux Noël

2017

A poser sur une porte, une vitrine...
 1 Sapin + lettrage : 50 cm de haut
 30 étoiles : 10 cm de diamètre
 30 boules : 10 cm de diamètre
 30 boules : 5 cm de diamètre
 Pose à l'extérieur

Le kakemono

A suspendre
 (Système d'accrochage inclus)
 Dimension : 50 x 130 cm



Les suspensions



Sapin

Boules



10 sapins : 10 cm de haut
 10 boules : 10 cm de diamètre
 10 boules : 5 cm de diamètre

Les sapins en volume

3 tailles :
 20, 30 et 40 cm



Étiquette produits

168 étiquettes autocollantes



Nous vous souhaitons
d'agréables
fêtes de fin d'année



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