

# Recettes pains & pâtisseries



Moulin de la Cropte

09.67.14.27.40 - minoterie.beaupin@orange.fr





# Recettes de pains

# Recette de pain sans gluten nature



Moulin de la Crompte



## Ingrédients

- 500g de mix STEA Nature
- 375 à 400g (375 à 400ml) d'eau tiède (30°C environ)
- 15g de levure fraîche ou 5g de levure sèche de boulanger
- 1 cuillère à soupe d'huile (8g),
- matière grasse pour beurrer le moule.

## Préparation

Ajouter la levure aux 500g de mix STEA Nature puis incorporer l'eau et une cuillère à soupe d'huile.

Bien mélanger au batteur jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Graisser les parois d'un moule à cake et verser le mélange de façon à le remplir aux 3/4 environ.

Couvrir et laisser reposer 1h à température ambiante. Votre pâte doit maintenant remplir le moule.

Enfourner et cuire 20 min à 220°C.

Démouler immédiatement le pain à la sortie du four sur une grille et laisser refroidir.

**Pour plus de recettes :**  
<http://www.stea-sans-gluten.com>



Calories 333,4 ; total matières grasses 0,7 g ; total glucides 78,2 g ; protéines 3,7 g ; sel 1,8g.

# Pain réduit pour les personnes diabétiques


Moulin de la Cropte


**diabémix** indice glycémique bas


**PRÉPARATION POUR L'ÉLABORATION  
DE PAIN GOURMAND À TENEUR EN GLUCIDES RÉDUIT**  
**Sel déjà incorporé!**  
**DIRECT**

Mix **diabémix** +  +   
1 kg      540 à 580 g      25 à 30 g

T° DE BASE      57°C

**Pétrissage**      Spiral / batteur  
 1<sup>ère</sup> vitesse      5 min  
2<sup>ème</sup> vitesse      7 min  
T°C de pâte      25°C

**Pointage**  
 30 min

**Division**  
 Manuelle ou mécanique  
Bouler légèrement  
Pâton de 350 g

## Détente



15 min

## Façonnage



Manuel de préférence en forme de bâtard. Scarifier dès la fin du façonnage en coupe saucisson ou polka puis mettre en moule rectangulaire (caissette bois, pain de mie...)

## Blocage



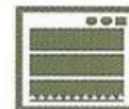
aucun

## Apprêt



1h 15 à 25-26°C

## Cuisson







Four à sole 30-40 min à 240°C selon le poids des pièces  
Baisser la température de 20°C au bout de 15 min

# Pain spécial à la farine de petit épeautre



Moulin de la Cropte

## PRÉPARATION POUR L'ÉLABORATION DE PAIN SPÉCIAL À LA FARINE DE PETIT ÉPEAUTRE

DIRECT			POUSSE CONTRÔLÉE			
Mix ÉPEAUTRE	+ 	+ 	Mix ÉPEAUTRE	+ 	+ 	+ Améliorant Rhéol®Artic
1 kg	620 à 650 g	20 à 25 g	1 kg	600 à 620 g	15 à 20 g	8 à 10 g
T° DE BASE 63°C			T° DE BASE 57°C			
<b>Pétrissage</b> Spiral / batteur 1 <sup>ère</sup> vitesse 12 min 2 <sup>ème</sup> vitesse 3 min T°C de pâte 25 - 26°C			<b>Pétrissage</b> Spiral / batteur 1 <sup>ère</sup> vitesse 12 min 2 <sup>ème</sup> vitesse 3 min T°C de pâte 25°C			
<b>Pointage</b> 45 min			<b>Pointage</b> 20 min			
<b>Division</b> En pâton de 400 g			<b>Division</b> En pâton de 400 g			

Sel déjà incorporé

### Détente

15 min



15 min

### Façonnage

Manuel, en boule  
Déposer sur couche  
farinée, clé en dessous



Manuel, en boule  
Déposer sur couche  
farinée, clé en dessous

### Blocage

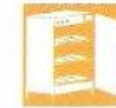
aucun



à 2°C durant 12 à 24h

### Apprêt

1h 30 à 2h à 25°C



Réchauffe environ 3h à 18°C

### Cuisson

Four à sole 30-40 min à  
240°C  
Baisser la température de  
20°C au bout de 15 min  
Clé au dessus sans donner de  
coup de lame



Four à sole 30-40 min à  
240°C  
Baisser la température de  
20°C au bout de 15 min  
Clé au dessus sans donner  
de coup de lame

# Les préparations « Les Roudonnaises »



# Pain « Roudonnaise 14 céréales et graines »



Moulin de la Cropte

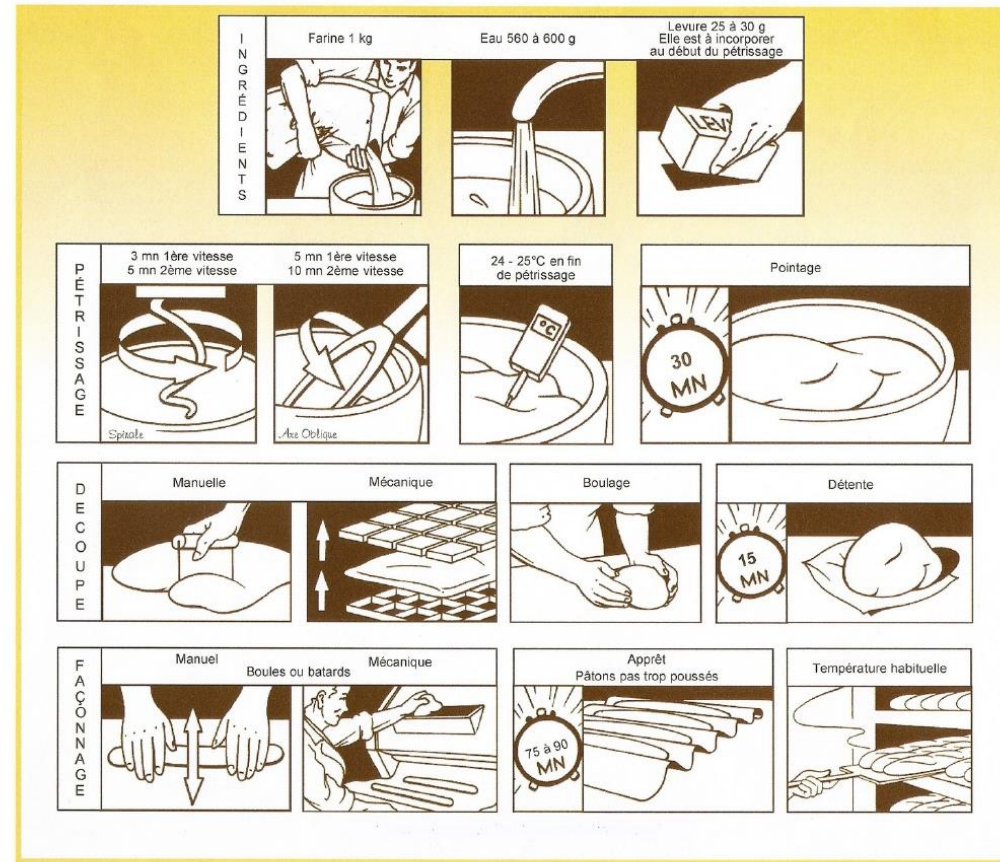


Ses saveurs :  
fruitées et céréales grillées

Sa croûte :  
très croustillante

Sa couleur de mie :  
ambrée légèrement bise

## 14 CÉRÉALES ET GRAINES



# Pain « Roudonnaise graine de champion »



Moulin de la Cropte

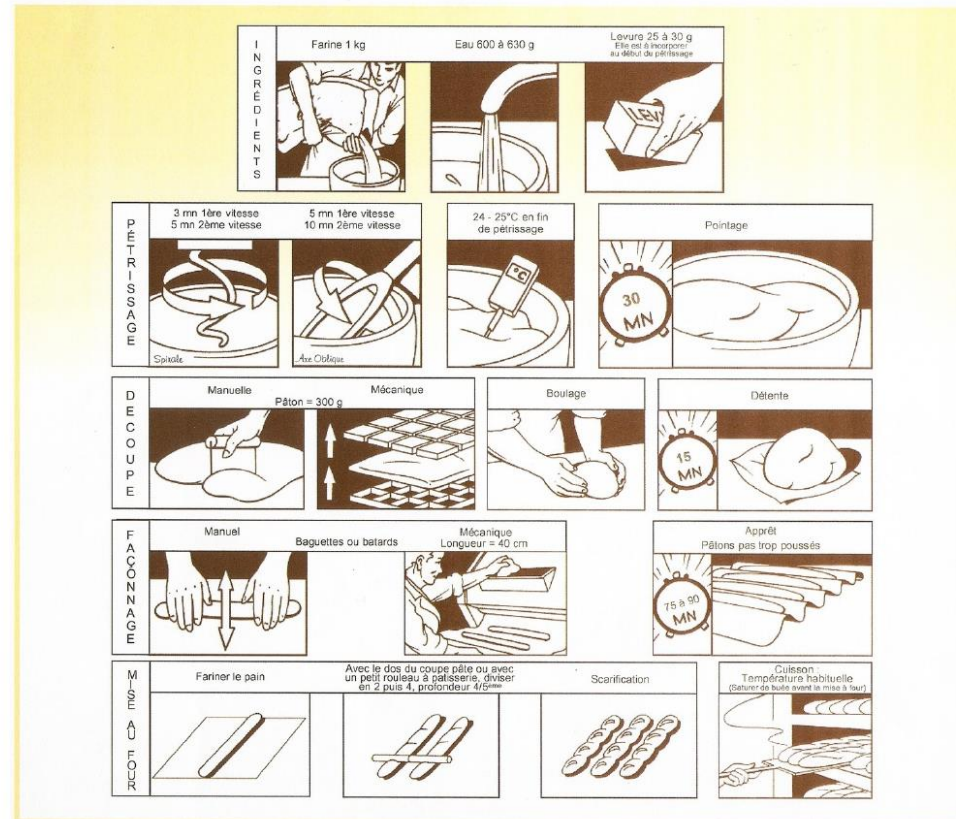


Ses saveurs :  
Mélange doux de céréales

Sa croûte :  
Très croustillante

Sa couleur de mie :  
Très crème

## GRAINE DE CHAMPION

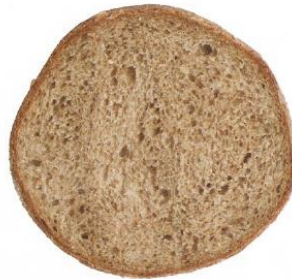




# Pain « Roudonnaise complet »



Moulin de la Cropte



Un complexe d'arômes et de saveurs :  
miel, fruité, herbacé, douce et sucrée  
qui marque à jamais les esprits.

De plus, il sera important de repositionner ce  
pain complet comme l'alliance parfaite  
entre les saveurs d'autrefois et les bienfaits  
des fibres qui le composent.

Ses marquants :  
Farine complète avec  
ses fines enveloppes de blé

## COMPLET

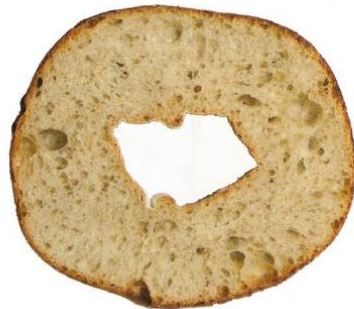
I N G R É D I E N T S	Farine 1 kg	Eau 640 à 680 g	Levure 25 à 30 g Ete est à incorporer au début du pétrissage	
P É T R I S S A G E	3 mn 1ère vitesse 5 mn 2ème vitesse  <i>Spirale</i>	5 mn 1ère vitesse 10 mn 2ème vitesse  <i>Axe Oblique</i>	24 - 25°C en fin de pétrissage 	Pointage  30 MN
	Manuelle 	Mécanique 	Boulage 	Détente  15 MN
	Manuel Boules (piquées) ou batards (lamés) 	Mécanique 	Apprêt Pâtons pas trop poussés  45 à 60 MN	Cuisson : Température habituelle Saturer de buée avant la mise à four 

\* Recette correspondant à la formulation avec sel

# Pain « Roudonnaise campagne »



Moulin de la Cropte



De forme rustique, le Campagne est un pain riche d'arômes et de goûts. Sa croûte épaisse et croustillante laisse place à une mie grasse et très crème. Les saveurs malté, miel, légèrement fruité et acidulé sont le gage d'un pain authentique qui se conserve longtemps. Ses marquants: levain de seigle dévitalisé.

## CAMPAGNE

I N G R E D I E N T S	Farine 1 kg	Eau 620 à 650 g	Levure 25 à 30 g Elle est à incorporer au début du pétrissage
P E T R I S S A G E	3 mn 1ère vitesse 5 mn 2ème vitesse <i>Spéciale</i>	5 mn 1ère vitesse 10 mn 2ème vitesse <i>Axe Oblique</i>	24 - 25°C en fin de pétrissage
D E C O U P E	Manuelle	Mécanique	Boulage
F A C O N N A G E	Manuel Baquettes, batards ou baquettes	Mécanique Baquettes, batards ou baquettes	Apprêt
			75 à 90 MN 
			Cuisson : Température habituelle 








\* Recette correspondant à la formulation avec sel

# Pain « Roudonnaise maïs »



Moulin de la Cropte

## PRÉPARATION POUR L'ÉLABORATION DE PAIN SPÉCIAL AU MAÏS

DIRECT		POUSSE CONTROLÉE	
Mix MAÏS	 + 	Mix MAÏS	 +  + Amélior Rhéol <sup>®</sup>
1 kg	560 à 590 g	25 à 30 g	1 kg
		25 à 30 g	8 à 10
T° DE BASE	57°C	T° DE BASE	54°C
Spiral / batteur	<b>Pétrissage</b>	Spiral / batteur	
1 <sup>ère</sup> vitesse	 5 min	1 <sup>ère</sup> vitesse	5 min
2 <sup>ème</sup> vitesse	7 min	2 <sup>ème</sup> vitesse	7 min
T°C de pâte	25°C	T°C de pâte	24°C
<b>Pointage en masse</b>			
	 30 min		15 min
<b>Division</b>			
Manuelle ou mécanique		Manuelle ou mécanique	
Bouler légèrement		Bouler serré	
Pâton de 350 g		Pâton de 350 g	

### Détente

15 min



10 min

### Façonnage

Manuel de préférence en forme de bâtard court bouts pointus  
Lamer dès le façonnage en épi



Manuel de préférence en forme de bâtard court bouts pointus  
Lamer dès le façonnage en épi

### Blocage

non



à 2°C pendant 12 à 24h

### Apprêt

1h 15 à 25-26°C



Réchauffe 3h à 3h 30 à 18°C

### Cuisson

Four à sole : 30 à 40 min à 240°C  
suivant le poids des pièces  
Baisser la température du four de 20°C au bout de 15 min



Four à sole : 30 à 40 min à 240°C  
suivant le poids des pièces  
Baisser la température du four de 20°C au bout de 15 min

# Pain « Roudonnaise pain noir SELECTO »






Moulin de la Cropte



**PRÉPARATION POUR L'ÉLABORATION  
D'UN PAIN DE CARACTÈRE TRÈS RICHE EN GRAINES,  
À LA MIE SOMBRE ET GOURMANDE  
ET AUX INTENSES SAVEURS MALTÉES**

## DIRECT

Mix SELECTO® +  +  +  + Pâte fermentée

1 kg      600 g      20 g      18 g      200 g

(préconisation Afssa)

*Facultatif: Une autolyse de 30 min peut être réalisée*

T° DE BASE 54°C

### Pétrissage



Spiral / batteur  
1<sup>ère</sup> vitesse 5 min  
2<sup>ème</sup> vitesse 12 à 15 min  
jusqu'à décollement  
T°C de pâte 26°C



### Pointage



Environ 30 min en cuve  
ou en bac.



### Division Mise en moule



Travailler de préférence sur  
un marbre préalablement  
graissé en ayant pris soin  
d'humidifier ses mains.



### Apprêt



Faire des pâtons de 600 à  
800 g en forme allongée.

Rouler dans des flocons  
d'avoine puis mettre  
directement en moules.



### Cuisson



Cuisson four à sole tombant  
de 240°C à 200°C avec buée  
pendant 50 à 60 min.

# Pain « Roudonnaise seigle-bavarois »



Moulin de la Cropte

**LE PAIN SEIGLE BAVAROIS**

**PRÉPARATION POUR L'ÉLABORATION DE PAIN SPÉCIAL SEIGLE BAVAROIS**

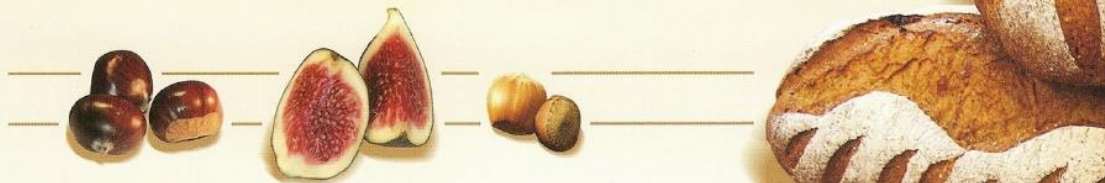
DIRECT				POUSSE CONTRÔLÉE			
Mix SEIGLE BAVAROIS				Mix SEIGLE BAVAROIS			
1 kg	640 à 680 g	25 à 30 g	18 g (préconisation Afssa)	1 kg	600 à 640 g	25 à 30 g (préconisation Afssa)	18 g + Améliorant Rhéol <sup>®</sup> Artic 8 à 10 g
T° DE BASE 67°C				T° DE BASE 63°C			
Spiral / batteur				Spiral / batteur			
1 <sup>ère</sup> vitesse 7 min				1 <sup>ère</sup> vitesse 7 min			
2 <sup>ème</sup> vitesse 3 min				2 <sup>ème</sup> vitesse 3 min			
T°C de pâte 25°C				T°C de pâte 24°C			
<b>Pétrissage</b>				<b>Pétrissage</b>			
20 min				15 min			
<b>Pointage</b>				<b>Pointage</b>			
Manuelle ou mécanique				Manuelle ou mécanique			
Bouler serré, pâton de 400 g				Bouler serré, pâton de 400 g			

15 min	<b>Détente</b>	10 min
En boule, scarifier en chevrons	<b>Façonnage</b>	En boule, scarifier en chevrons
non	<b>Blocage</b>	à 2°C durant 12 à 24h
1h à 25-26°C	<b>Apprêt</b>	Réchauffe environ 2h 30 à 18°C
Four à sole : 30 - 40 min à 240°C Baisser la température de 20°C au bout de 15 min	<b>Cuisson</b>	Four à sole : 30 - 40 min à 240°C Baisser la température de 20°C au bout de 15 min

# Pain « Roudonnaise châtaigne-figue-noisette »



Moulin de la Cropte



Mise en œuvre :

<b>MIX CHATAIGNE, FIGUE, NOISETTE</b>	5 kg
Eau	2,8 à 3 L
Levure	180 g
Sel	100 g

Pétrissage	Axe oblique
1 <sup>ère</sup> vitesse	6 min
2 <sup>ème</sup> vitesse	12-14 min
Température de pâte en fin de pétrissage	23-25°C

Pointage	10-15 min
Division	250 à 300 g de pâte
Détente	10-15 min

Apprêt (25°C - 70 à 80% d'humidité)	1h30
-------------------------------------	------

Cuisson (avec buée) : four à sole	20 min à 220°C (voûte)
Cuire de préférence sur plaque	- 230°C (sole)

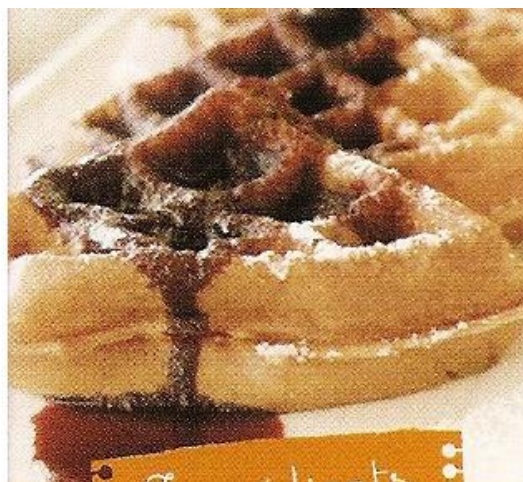
*Pour une meilleure croustillance, finir la cuisson porte ouverte.*

Suggestion de présentation	Présentation classique : petites boules scarifiées en croix Présentation festive : façonnez en boule puis découpez une couronne aux ciseaux. Vous rappellerez ainsi la forme de la châtaigne
----------------------------	---





# Recettes pâtisserie



### Ingredients

- 250 g de préparation Châtaigne Figue Noisette
- 4 Oeufs
- 75 g de beurre fondu
- 6 g (1/2 sachet) de levure chimique
- 150 g de lait
- 60 g de sucre en poudre
- 1 cuillère à soupe d'huile

# GAUFRES

## Châtaigne figue noisette

Recette pour 4 à 6 personnes.

Mélanger dans un saladier la préparation avec la levure et le sucre.

Battre les oeufs, y ajouter le lait et le beurre fondu.

Incorporer les liquides au mélange (au batteur ou à la main) en procédant progressivement pour éviter les grumeaux.

Laisser reposer 1/2 heure mini à température ambiante.

Cuire au gaufrier.

Déguster ces gaufres **natures** ou agrémentées de **sucre glace**, de **chocolat fondu** ou de **confiture**.







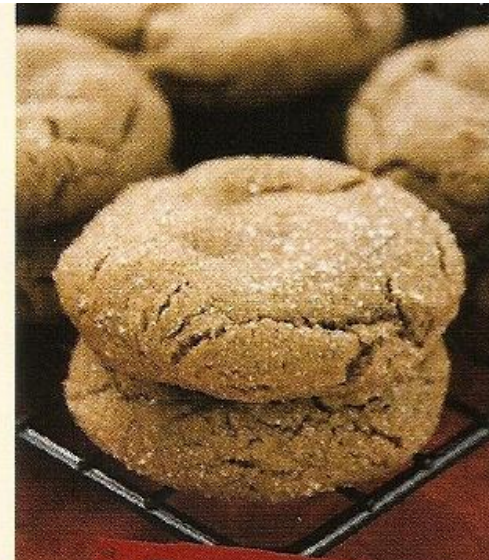
# BISCUITS

## Le Façon Cookies

Recette pour 4 à 6 personnes.

Mélanger la préparation avec la levure et le sucre.  
D'autre part, mélanger les oeufs avec le beurre.  
Réunir les 2 préparations et mélanger délicatement à la main  
ou au batteur en vitesse lente.  
Ne pas trop insister : la pâte doit rester sablée.  
Laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.  
Déposer de petites boules de pâte (environ 4 à 5 cm de  
diamètre) sur une plaque de four recouverte  
d'un papier cuisson, sans les aplatir.  
Cuire 10 - 15 mn à 200°C (Th 7).

Sortir du four dès que les cookies colorent  
très légèrement en surface.



## Ingredients

- 250 g de préparation Châtaigne Figue Noisette
- 150 g de sucre
- 100 g de beurre ramolli
- 75 g d'œufs (1 et demi)
- 5 g de levure chimique



## Ingrédients

- 500 g de préparation Châtaigne Figue Noisette
- 125 g de beurre ramolli en petits morceaux
- 150 g d'eau
- 1 oeuf
- 50 g de sucre ou de cassonade
- 5 g de levure sèche de boulanger

# TARTE AU SUCRE

## Châtaigne figue noisette

Recette pour 4 à 6 personnes.

Sur un plan de travail, mélanger la préparation Châtaigne Figue Noisette, le beurre, l'oeuf et la levure ensemble.

Ajouter l'eau petit à petit jusqu'à obtenir une pâte bien lisse. Couvrir d'un linge et laisser lever 1 h à température ambiante.

Etaler la pâte. La déposer dans un moule à tarte préalablement beurré. Ne pas faire de bords. Couvrir d'un torchon humide et laisser reposer 1 h à température ambiante. 15 min avant la fin du temps de levée, allumer le four à 200°C (Th 7). Disposer sur la pâte les morceaux de beurre, saupoudrer de sucre.

Cuire 40 à 45 min à 200°C (Th 7).



## CAKE

### Châtaigne figue noisette

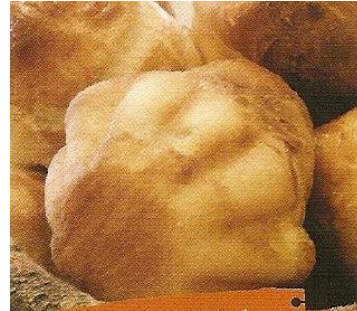
Recette pour 4 à 6 personnes.

Allumer le four à 180°C (Th 6).  
Dans un saladier, mélanger le beurre pommade et le sucre au fouet jusqu'à obtenir le blanchiment du mélange.  
Ajouter les oeufs.  
Mélanger dans un autre récipient la levure chimique et la préparation Châtaigne Figue Noisette.  
Les incorporer petit à petit au mélange.  
Déposer la pâte dans un moule préalablement beurré.

Cuire 40 à 50 min à 180°C.

#### Ingredients

- 250 g de préparation Châtaigne Figue Noisette
- 175 g de beurre pommade
- 150 g de sucre
- 3 oeufs
- 1/3 de sachet de levure chimique (4 g)



### Ingredients

- 400 g de préparation Châtaigne Figue Noisette
- 100 g de beurre ramolli en petits morceaux
- 40 g de sucre
- 1 gros oeuf
- 100 g d'eau
- 12 g de levure sèche de boulanger (réduire à 8 g en machine à pain)



## BRIOCHES

### Châtaigne figue noisette

Recette pour 4 à 6 personnes.

#### EN MACHINE À PAIN :

Dans la cuve de la machine à pain, mettre, dans l'ordre, l'eau, les oeufs, la préparation Châtaigne Figue Noisette, le sucre, la levure sèche et le beurre ramolli en petits morceaux. Sélectionner le programme **Sucre / Brioche** en cuisson faible.

#### METHODE TRADITIONNELLE :

Mettre dans un saladier la préparation Châtaigne Figue Noisette. Faire un puits, verser au centre la levure, le sucre, le beurre et l'oeuf. Ajouter l'eau petit à petit. Pétrir vigoureusement avec une cuillère en bois puis avec les mains farinées pendant 6 min, afin d'obtenir une pâte très souple et homogène. Couvrir le saladier d'un linge et laisser reposer la pâte 15 min.

**Briochettes :** sur le plan de travail fariné, former un long pâton et le diviser en 9 pâtons. Former 9 petites boules lisses à partir de ces pâtons et les répartir sur une plaque de cuisson. Laisser lever sous un linge 1 h dans un endroit chaud. 15 min avant la fin du temps de levée, allumer le four à 180°C (Th 6). Au moment d'enfourner, dorer avec un oeuf ou un peu de lait. Cuire 10 à 15 min.

**Grosse brioche :** allonger la pâte en boudin puis la déposer dans un grand moule beurré. Couvrir d'un torchon et laisser lever 45 min dans un endroit chaud. 15 min avant la fin du temps de levée, allumer le four à 180°C (Th 6). Au moment d'enfourner, dorer avec un oeuf ou un peu de lait. Cuire 25 à 30 min en position basse du four jusqu'à obtenir une brioche bien dorée.

**Variante :** diviser le pâton en deux et mettre en forme une grosse boule et une petite boule. Déposer la grosse boule dans un moule à charlotte beurré, déposer dessus la petite boule.



## INSTANT BROWNIES

Tout le monde aime le Brownie ! Si moelleux et chocolaté, personne ne peut y résister... Venus tout droit d'Amérique, les brownies sont des gâteaux moelleux au chocolat traditionnellement garnis de morceaux de noix de pécan hachées et de pépites de chocolat. De forme carrée, ils ne cessent de régaler petits et grands... Personnalisez votre offre avec l'incorporation de noix, noisettes, amandes et pourquoi pas de céréales entières, concassées ou en flocons !

### Au FURNIL | Expertise SENSORIELLE

#### - UNE PRÉPARATION PRÊTE À L'EMPLOI

Pratique d'utilisation et permettant un gain de temps grâce à son process ultra simple.

Préparation INSTANT BROWNIES	1 000 g
Eau	400 g
Huile de colza	300 g
Inclusions	150 g

Mélanger tous les ingrédients 1 min en 1<sup>ère</sup> vitesse (sauf les inclusions).

Mélanger 4 min en 2<sup>ème</sup> vitesse (feuille).

Ajouter les inclusions et mélanger 20 s en vitesse lente.

Couler la pâte dans un moule à raison de 400/500 g de pâte par moule.

Cuire à 180°C :

- Four à sole : 30-35 min

- Four ventilé : 25-30 min



Croûte marron, fine et légèrement friable  
Alvéolage dense  
Mie de couleur brun noir



Texture humide, fraîche et moelleuse



Léger chocolat



Très bon niveau de fondant  
Chocolat, saveur sucrée bien équilibrée



## Recette

- Préparation Les Instants Cakes : 1 kg
- Eau : 360 g
- Huile : 280 g

## Mise en oeuvre



Mélanger tous les ingrédients au batteur pendant 1 min en vitesse lente puis 2 min en vitesse rapide.



Verser 300 g de la préparation dans un moule à cake beurré.



Cuire dans un four ventilé à 180°C pendant 25 min.  
Démouler et laisser refroidir.



## Recette

- Préparation Les Instants Cakes : 1 kg
- Eau : 360 g
- Huile : 280 g

## Mise en oeuvre



Mélanger tous les ingrédients au batteur pendant 1 min en vitesse lente puis 2 min en vitesse rapide.



Verser 300 g de la préparation dans un moule à cake beurré.



Cuire dans un four ventilé à 180°C pendant 25 min.  
Démouler et laisser refroidir.



## Recette

- Préparation Les Instants Cakes : 1 kg
- Eau : 360 g
- Huile : 280 g

## Mise en oeuvre



Mélanger tous les ingrédients au batteur pendant 1 min en vitesse lente puis 2 min en vitesse rapide.

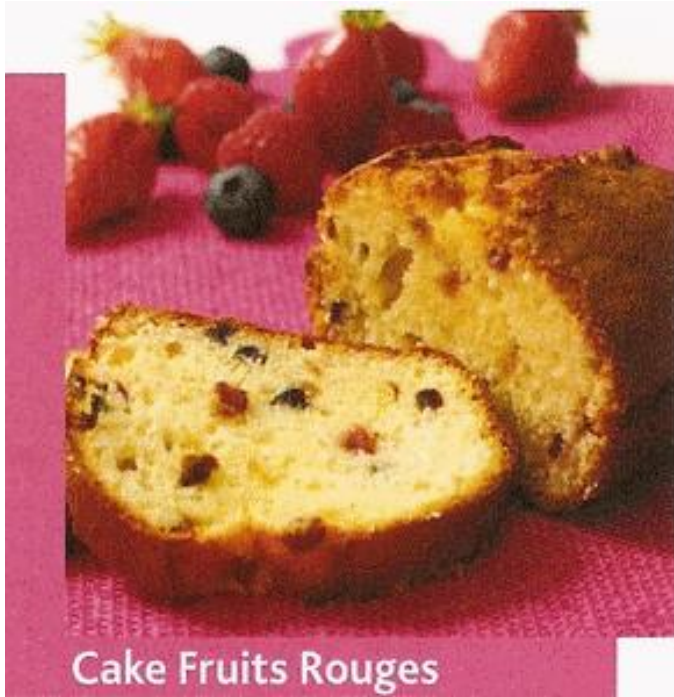


Verser 300 g de la préparation dans un moule à cake beurré.



Cuire dans un four ventilé à 180°C pendant 25 min.  
Démouler et laisser refroidir.





Cake Fruits Rouges

## Recette

- Préparation Les Instants Cakes : 1 kg
- Eau : 360 g
- Huile : 280 g

## Mise en oeuvre



Mélanger tous les ingrédients au batteur pendant 1 min en vitesse lente puis 2 min en vitesse rapide.



Verser 300 g de la préparation dans un moule à cake beurré.




Cuire dans un four ventilé à 180°C pendant 25 min.  
Démouler et laisser refroidir.



### PAIN D'ÉPICIER®

#### PRÉPARATION POUR L'ÉLABORATION D'UN DÉLICIEUX PAIN D'ÉPICES

##### CAKE - PAVÉ - BLOC

Mix  Miel liquide  
*PAIN* + toutes fleurs  
*ÉPICIER*  
1 kg 600g 500 g  
(eau à 50°C)

##### SUJETS DÉCORATIFS

Mix  Miel liquide + Farine  
*PAIN* + toutes fleurs + de blé  
*D'ÉPICIER*  
800 g 600 g 420 g 200 g

#### PRÉPARATION

Dans un récipient, peser le miel et ajouter l'eau chaude.

Bien mélanger.

Ajouter la préparation *PAIN D'ÉPICIER*



A la spatule faire un mélange homogène.

Mouler selon le poids désiré.

Dans un récipient, mélanger le miel et l'eau.

Incorporer la préparation *PAIN D'ÉPICIER* et la farine de blé.

Étaler la pâte sur 1 cm d'épaisseur et mettre au froid.

Allonger au laminoir et découper les sujets désirés.

#### CUISSON (four à sole)

1h à 150°C : poids moyen 400 g pour une texture alvéolée et une couleur caramel blond.

45 min à 200°C : poids moyen 400 g pour une texture plus serrée et une couleur caramel blond.



12 à 15 min à 180 - 200°C  
Décorer après refroidissement.

Suivant les types de four, les sujets peuvent avoir tendance à trop se développer et se déformer.

Incorporer alors 300 g de farine de blé et 700 g de *PAIN D'ÉPICIER*

(au lieu de 200 g de farine de blé et 800 g de mix comme préconisé).

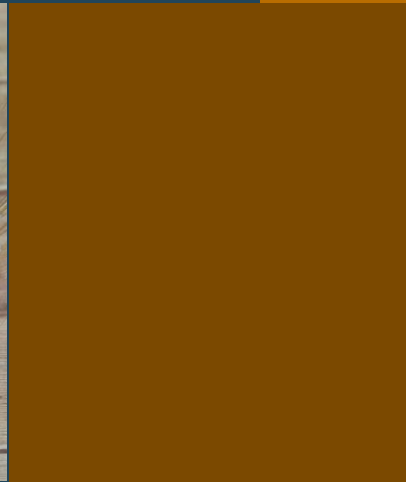
#### CONSERVATION

Une fois vos *PAIN D'ÉPICIER* refroidis, emballez-les à l'aide de film étirable.





Bonne dégustation!



Moulin de la Cropte