



Nos recettes festives



Pain feuilleté

Idéal avec les volailles et l'apéritif

Ingrédients:

• Farine Pavé d'Arthur	1000g
• Eau TB : 48	440g
• Sel	18g
• Levure	40g
• Beurre doux	100g
• Beurre tourrage	400g

Pétrissage :

Mettre tous les ingrédients puis fraser
7 à 8 minutes en 2ème vitesse
Température de pâte en fin de pétrissage
24 degrés

Pointage :

Pas de pointage
Allonger le pâton en forme rectangulaire
ensuite congélateur jusqu'à que le
pâton soit froid puis mettre au froid à 4°C

Tourrage :

Enchâsser le beurre de tourage dans le
pâton. Faire 2 tours doubles en
abaissant à 7mm entre les tours

Détente :

20 à 30 minutes à 4 degrés

Façonnage :

Abaisser à 4,5 mm et couper en fonction
des produits désirés.

Apprêt :

2 heures à 28 degrés

Cuisson :

Parsemer légèrement les pains
de fleur de sel
20 minutes à 230 degrés au four à sole
sans buée
A la sortie du four badigeonner
les pains avec du beurre noisette.



Brioche mère Noël

Ingrédients :

• Farine Surfine T45	1000g
• Sel	20g
• Sucre	200g
• Miel	80g
• Levure	50g
• Œuf entier	400g
• Levain liquide (jeune)	300g
• Lait	50g
• Beurre doux	350g
• Améliorant (si congélation)	5 à 10g
• Cranberries (à faire tremper)	310g
• Orange confite	310g
• Chocolat noir	190g
• Cannelle	3,5g

Pétrissage :

Mettre tous les ingrédients sauf le sucre
et le beurre doux.
10 minutes en 1ère vitesse avec la levure
10 minutes en 1ère vitesse avec le sucre
10 minutes en 1ère vitesse avec le beurre
Ajouter les ingrédients en fin de
pétrissage
Température de pâte en fin de pétrissage
28-30 degrés

Pointage :

Une heure à température ambiante puis
rabat et au froid à 4 degrés

Le lendemain :

Former 6 boules de 60g

Façonnage :

Disposer les 6 boules dans
le moule carton Vacherin

Apprêt :

3 à 4 heures à 26 / 28 degrés

Cuisson :

Déposer de la macaronade à l'aide d'une
poche puis tamiser de sucre glace
Four à sole : 45 minutes à 150 degrés

Nos produits festifs

Nos blés de terroir

<input type="checkbox"/>	Bladette de Puylaurens	- 25kg
<input type="checkbox"/>	Barbu des Monts de Lacaune	- 25kg
<input type="checkbox"/>	Rouge de Bordeaux	- 25kg
<input type="checkbox"/>	Camp Rémy	- 25kg

Farines Pures

<input type="checkbox"/>	Châtaigne	- 5kg
<input type="checkbox"/>	Sarrasin	- 25kg
<input type="checkbox"/>	Meule T80 ou CRC	- 25kg
<input type="checkbox"/>	Farine de maïs	- 25kg
<input type="checkbox"/>	Farine Panettone T45	- 25kg
<input type="checkbox"/>	Farine de blé dur	- 25kg

Nos assortiments

<input type="checkbox"/>	Casteline (olives, épices)	- 5kg
<input type="checkbox"/>	Muesli (ananas, papaye, raisins, noisettes)	- 5kg
<input type="checkbox"/>	Châtaigne (semoule de châtaigne, noix, pépites de prunes)	- 3kg
<input type="checkbox"/>	Gourmand (raisins secs, amandes, noisettes, cubes d'abricots, graines de tournesol, cubes de figues, pistaches, épices)	- 5kg

Nos agréments fruits

<input type="checkbox"/>	Abricots, figues et cranberries	- 5kg
<input type="checkbox"/>	Figues - abricots	- 5kg
<input type="checkbox"/>	Figues	- 5kg
<input type="checkbox"/>	Abricots	- 5kg
<input type="checkbox"/>	Citron cubes	- 5kg
<input type="checkbox"/>	Cranberries	- 3kg
<input type="checkbox"/>	Fruits rouges	- 5kg

Les nouveautés bio

<input type="checkbox"/>	Farine de chanvre	- 10kg
<input type="checkbox"/>	Farine de lentille corail	- 5kg
<input type="checkbox"/>	Farine de pois chiche	- 5kg
<input type="checkbox"/>	Farine d'orge	- 20kg

Nos mélanges de farines

<input type="checkbox"/>	Campagne (Meule T80, Seigle T130)	- 25kg
<input type="checkbox"/>	Pavé d'Arthur ou conventionnel (T65, levain de seigle, graines) - 25kg	- 25kg
<input type="checkbox"/>	Épeautre d'Arthur (épeautre et T65)	- 25kg
<input type="checkbox"/>	Pain d'épices + miel 100% Tarn	- 5kg
<input type="checkbox"/>	Pain au maïs et curcuma	- 25kg

Nos agréments graines

<input type="checkbox"/>	Graines de Chia	- 5kg
<input type="checkbox"/>	Éclats de châtaigne	- 5kg
<input type="checkbox"/>	Brisures de noisette	- 5kg
<input type="checkbox"/>	Graines de courge	- 5kg
<input type="checkbox"/>	Trio de sésame	- 5kg
<input type="checkbox"/>	Mélange graines	- 10kg
<input type="checkbox"/>	Mélange graines et légumineuses (Brisures de pois toastés, flocons de lentilles corail, graines de tournesol décortiqués, graines de courges, graines de quinoa rouge, graines de sarrasin décortiquées toastées)	- 5kg
<input type="checkbox"/>	Mélange graines et chanvre (Graines de chanvre toastées, tournesol, courge, millet, sarrasin)	- 5kg



Pensez à commander vos ingrédients / farines avant le 21 Novembre.

Moulin Maury, La Rivière, 81540 Sorèze

Tel. 05 63 74 28 37 / Mail : moulinmaury@orange.fr