



LA CUISINE BOULANGÈRE

RATIONAL

**ÉCOLE
BOURGEOIS** *Frères*
FORMATIONS BOULANGÈRES



LIVRET RECETTES

CONTACT

Christelle : 01 64 04 82 75

christelle.bastide@ecolebourgeoisfreres.com



Moulins Bourgeois

77510 VERDELOT

ecolebourgeoisfreres.com



SOMMAIRE

La cuisine boulangère

Le four mixte Rational

4 - 5

Salades :

- Les Pokebowls

6 - 7

Quiches :

- La quiche saumon / épinard
- La quiche aux légumes
- La quiche à l'oignon

8 - 9

10 - 11

12 - 13

Sandwiches :

- Wrap au poulet
- Club poulet / curry
- Mauricette au boeuf
- Bretzel garnis
- Burgers

14 - 15

16 - 17

18 - 19

20 - 23

24 - 25

Recettes complémentaires :

- Focaccia au boeuf
- Hachi-parmentier de poisson

26 - 27

28 - 29

Divers :

- Site recettes

30 - 33



LE FOUR

Mixte Rational

L'iCombi Pro : le nouveau four mixte RATIONAL

L'iCombi Pro vous permet de griller, poêler, faire de la pâtisserie, cuire à la vapeur, cuire à l'étuvée, blanchir ou même pocher. Bien plus qu'un four mixte classique, il est le premier appareil de cuisson au monde qui possède une véritable intelligence de cuisson et un concentré d'innovation.

Avec l'aide de capteurs qui transfèrent les données réelles telles que la taille, la quantité et l'état de l'aliment enfourné, l'iCombi Pro régule l'ensemble du process de cuisson de façon précise et reproductible à l'infini.

Grâce au système de régulation intelligente du climat, tout est cuit à la perfection : qu'il s'agisse des croûtes dorées, du marquage grill, des panures croustillantes ou même de plats plus délicats comme les flans. Le nouveau générateur de vapeur haute performance qui équipe l'iCombi Pro permet d'atteindre des températures de vapeur précises et une saturation maximale de la vapeur, même en-dessous de 100°C, pour une meilleure préservation des vitamines et minéraux, des couleurs intenses et un goût exceptionnel.

Les points fort de l'iCombi Pro



Températures de vapeur précises et saturation maximale de la vapeur, même en-dessous de 100°C.



Jusqu'à 3 ventilateurs par appareil et une nouvelle géométrie de l'enceinte de cuisson pour des cuissons encore plus rapides.



Des cuissons précises qui permettent de réduire les pertes de matière première jusqu'à 10 %.



Simplicité d'utilisation, même pour le personnel peu expérimenté.



Nettoyage automatique respectueux de l'environnement et des ressources (30% moins d'eau, 50% de produits nettoyants en moins, 25% d'énergie en moins).



Nettoyage ultra-rapide en moins de 15 minutes.

Pour tous renseignements : www.rational-online.com



	Anchois	Saumon		Végétarien	
Coût matière (en pâte)	3,80€ pièce	4,10€ pièce	Coef 3	1,96€ pièce	Coef 4
Prix de vente conseillé (en pain)	11,40€ pièce	12,30€ pièce		7,85€ pièce	

Pokebowl

LES

Pokebowls

Salade César Anchois ou Poulet (pour 2 bowls)

Salade Romaine	400 g	Gousse d'ail	2
Tomates cerises	10	Jus de citron	1CS
Oeufs	2	Sauce soja	1 CAC
Croûtons	6	Moutarde à l'ancienne	1 CAC
Copeaux de parmesan	75 g	Huile d'olive.....	6 CAC
Filet d'anchois	8	Sel, poivre	QS
Jaunes d'oeufs	2		

Préparation :

Laver et essorer la salade. Couper en lanières et répartir dans les bols

Faire cuire les 2 œufs mollets avec le process « cuisson vapeur » pendant 9 mn ou 15 mn si vous les voulez durs.

Vinaigrette : Mixer 4 filets d'anchois avec les 2 jaunes d'œufs, 35 g de parmesan , les gousses d'ail pelées, le jus de citron, la moutarde, la sauce soja , du sel, du poivre et l'huile d'olive. Puis verser la sauce sur la salade et mélanger délicatement.

Disposer les croûtons maison et les tomates cerises coupées en deux sur la salade ainsi que les œufs mollets et le reste des filets d'anchois et de copeaux de parmesan.

Si vous n'aimez pas les anchois vous pouvez faire un variant en les remplaçant par du poulet pané fait maison (recette p 15) et une vinaigrette sans anchois.

Végétarien avec ou sans saumon (pour 2 bowls)

Riz Basmati	120 g	Poivrons grillés	40 g
Tagliatelles de légumes	40 g	Brocolis	6 petits bouquets
Avocats	1	Tomates cerises cuites	10
Courgettes grillées	6 rondelles	Dés de pavé de saumon (3cm)	200 g

Préparation :

Pour la cuisson utiliser le **process « cuisson vapeur »*** :

- 5 mn pour les tomates cerise et les pavés de saumon coupés en dés, que vous pouvez faire mariner au préalable dans la sauce soja.
- 7 mn pour les carottes et les brocolis.

Pour le riz basmati, le mettre dans un récipient avec autant d'eau que de riz en respectant le temps de cuisson indiqué sur l'emballage.

Utiliser le **process « cuisson minute »*** pendant 7 mn pour les courgettes et les poivrons.

Pour le montage, mettre le riz dans le bol et répartir les légumes par-dessus.

* du four mixte Rational (voir page 5)



Coût matière (en pâte)	1,80€ pièce	Coeff 2
Prix de vente conseillé (en pain)	3,60€ pièce	

Quiche saumon/épinard

QUICHE

Saumon / épinard

L'appareil à quiche :

Farine	1 kg	Beurre froid en cube	500 g
Sel fin	20 g	Crème liquide	300 g
Sucre en poudre	40 g		

Méthode :

Sabler tous les ingrédients sauf la crème. Ajouter la crème liquide. Réserver filmé au froid.
Étaler la pâte au laminoir à 2 mm d'épaisseur pour foncer des cercles de 28 cm de diamètre sur 3,5 cm de hauteur.
Bien beurrer les cercles avant de foncer.

Garniture :

Pavé de saumon	350 g	Gruyère râpé	100 g
Épinards frais	500 g	Appareil à quiche	1,8 kg

Procédé :

Blanchir les épinards 2 mn en utilisant le **process « cuisson vapeur »*** faite de même pour cuire les pavés de saumon mais le temps de cuisson sera d'environ 5 mn.
Pour le montage, mettre le gruyère au fond de la quiche, émietter le saumon et disposer les épinards. Pour finir ajouter l'appareil à quiche.
Pour la cuisson utiliser le **process « produits de la boulangeries, quiche »*** et compter 1 h de cuisson selon votre choix de coloration.

* du four mixte Rational (voir page 5)



Coût matière (en pâte)	1€ pièce	Coeff 4,5
Prix de vente conseillé (en pain)	4,50€ pièce	

Quiche aux légumes

QUICHE

Aux légumes

L'appareil à quiche :

Farine	1 kg	Beurre froid en cube	500 g
Sel fin	20 g	Crème liquide	300 g
Sucre en poudre	40 g		

Méthode :

Sabler tous les ingrédients sauf la crème. Ajouter la crème liquide. Réserver filmé au froid.

Étaler la pâte au laminoir à 2 mm d'épaisseur pour foncer des cercles de 28 cm de diamètre sur 3,5 cm de hauteur.

Bien beurrer les cercles avant de foncer.

Garniture :

Carottes	400 g	Gruyère râpé	100 g
Poireaux	400 g	Appareil à quiche	1,8 kg

Procédé :

Couper les carottes en tagliatelles et émincer les poireaux.

Les blanchir 6 mn en utilisant le process vapeur garniture.

Pour le montage, mettre le gruyère au fond de la quiche, répartir les légumes et ajouter l'appareil à quiche.

Pour la cuisson utiliser le **process « produits de la boulangeries , quiche »*** et compter 1 h de cuisson selon votre choix de coloration .

* du four mixte Rational (voir page 5)



Coût matière (en pâte)	0,80€ pièce	Cœff 4,50
Prix de vente conseillé (en pain)	3,60€ pièce	

Quiche à l'oignon

QUICHE

À l'oignon

L'appareil à quiche :

Farine	1 kg	Beurre froid en cube	500 g
Sel fin	20 g	Crème liquide	300 g
Sucre en poudre	40 g		

Méthode :

Sabler tous les ingrédients sauf la crème. Ajouter la crème liquide. Réservez filmé au froid.

Étaler la pâte au laminoir à 2 mm d'épaisseur pour foncer des cercles de 28 cm de diamètre sur 3,5 cm de hauteur.

Bien beurrer les cercles avant de foncer.

Garniture :

Oignon	1 kg	Appareil à quiche	1,8 kg
Gruyère râpé	100 g		

Procédé :

Emincer les oignons et les blanchir 4 mn en utilisant le **process « cuisson vapeur »***.

Pour le montage, mettre le gruyère au fond de la quiche, répartir les oignons et ajouter l'appareil à quiche.

Pour la cuisson utiliser le **process « produits de la boulangeries , quiche »*** et compter 1 h de cuisson selon votre choix de coloration .

* du four mixte Rational (voir page 5)



Coût matière (en pâte)	1,15€ pièce	Coeff 3,5
Prix de vente conseillé (en pain)	4€ pièce	

Wrap au poulet

WRAP

Au poulet

Tortilla :

Farine de Tradition Française	800 g	Levain liquide	150 g
Farine de blé T150	200 g	Trimoline	125 g
Eau (TB : 54°C)	450 g	Huile de tournesol	130 g
Sel	18 g		

Méthode :

Pétrissage : Batteur : 4 mn en 1^{ère} vitesse puis 7 mn en 2^{ème} vitesse.

Température en fin de pétrissage : 24°C.

Pointage : Aucun.

Pesage : 100 g et bouler.

Détente : 30 mn minimum à 4°C. Il est préférable de les faire la veille pour les détailler le lendemain.

Détaillage : Etaler à l'aide d'un rouleau ou du laminoir à 1. Détailler des cercles de 30 cm.

Apprêt : Aucun.

Cuisson : A la poêle à feu vif, cuire 15 secondes de chaque côté. Il est également possible d'utiliser une crêpière à 260°C. Superposer les galettes comme des crêpes pour ne pas qu'elles séchent. Laisser refroidir et filmer.

Garniture pour 10 pièces :

Filet de poulet	800 g	Choux rouge	200 g
Salade	500 g	Sauce barbecue	100 g
Carotte	400 g	Cheddar râpé	200 g

Procédé :

Commencer par couper vos morceaux de poulet en bouchées de 2 à 3 cm.

Dans un premier récipient mettre de la farine, dans un second mettre un œuf battu avec le sel et le poivre et dans le troisième du pain rassis grillé que vous aurez réduit au mixeur afin d'obtenir une panure faite maison que vous pouvez aromatiser d'herbe et d'aromates.

Passer chaque morceau de poulet dans la farine, tapoter pour retirer l'excédent puis dans l'œuf et dans la panure.

Une fois tous les morceaux prêts passer les au four en suivant le **process « cuisson minute »*** pendant 6 à 7 mn.

Râper les carottes et émincer le choux rouge.

Pour le montage mettre la sauce barbecue sur la tortilla. Garnir la galette sur une bonne moitié en laissant une bonne bordure de 2 cm. Replier les deux cotés et rouler en serrant bien. Couper le wrap en deux.

* du four mixte Rational (voir page 5)



Coût matière (en pâte)	1,20€ pièce	Coeff 3
Prix de vente conseillé (en pain)	3,60€ pièce	

Club poulet / curry

CLUB

Poulet / curry

Club curcuma :

Farine préparation	Levure	25 g
pain de mie «anglais» et bun's	Vinaigre de cidre	20 g
Eau (TB 45°C)	Curcuma	3 g
Huile de Colza	Total	1598 g

Méthode :

Pétrissage : Au batteur, 5 mn en 1^{ère} vitesse puis 7 mn en 2^{ème} vitesse.

Pesage : 1,8 kg à 2 kg en fonction de vos grands moules avec couvercle.

Détente : 15 mn.

Façonnage : En bâtard.

Apprêt : 1h30 à 2 h.

Cuisson : 30 mn à 210°C et 30 mn à chaleur tournante 180°C. Cuire le club de préférence la veille pour faciliter le tranchage.

Garniture :

Tranches de pain de mie au curcuma	10	Poulet cuit et effiloché	600 g
Aïoli	300 g	Huile d'olive	30 g
Curry en poudre	3 g	Ail en poudre	6 g
Poivron vert, jaune, rouge	3	Sucre en poudre	20 g
Oignon rouge confit	250 g	Pousse d'épinard frais	150 g

Procédé :

Préparation sauce curry : Mélanger l'aïoli et le curry au fouet afin d'obtenir un mélange homogène.

Préparation du poulet : Cuire 600 g d'escalopes de poulet dans un court-bouillon (moitié eau et lait) avec du sel, du poivre, des aromates (curry, romarin) pendant 20 mn. Passez ensuite le poulet au batteur à la feuille avec un fond de court-bouillon. 2 à 3 mn en 1^{ère} vitesse afin de bien effiloche le poulet. Mélanger les 600 g de poulet effiloché et 200 g de sauce curry.

Préparation des poivrons : Laver et couper les en julienne. Pour la cuisson 2 méthodes. Au four 15 mn à 165°C avec un filet d'huile d'olive ou à la poêle pendant 15 mn à feu doux. Ajouter l'ail en poudre en fin de cuisson de préférence.

Préparation des oignons confits : Éplucher et émincer les oignons. Les faire revenir dans une poêle avec un peu d'huile d'olive à feu vif en veillant à ce qu'ils n'accrochent pas. Déglacer les avec 6 g de vinaigre balsamique. Baisser le feu puis ajouter les 20 g de sucre et laisser mijoter encore 15 mn.

Montage du club : Prendre 3 tartines de préférences de 1,2 cm d'épaisseur. Déposer sur la 1^{ère} tartine 10 g de pousse d'épinard frais. Répartir 70 g de préparation sauce curry et poulet émincé. Recouvrir d'une tranche de pain de mie et ajouter 90 g poivrons poêlés. Finaliser le montage en déposant la 3^{ème} tartine avec de la mayonnaise sur le dessous.



Coût matière (en pâte)	1,40€ pièce	Coeff 4
Prix de vente conseillé (en pain)	5,60€ pièce	

Mauricette boeuf

MAURICETTE

Boeuf

Mauricette :

Farine pour pain courant	1 kg	Levure	40 g
Lait	450 g	Sucre	15 g
Oeufs	100 g	Beurre	100 g
Sel	18 g		

Méthode :

Pétrissage : Batteur : 4 mn en 1^{ère} vitesse puis 8 mn en 2^{ème} vitesse.

Température de pâte en fin de pétrissage : 24-25°C.

Pointage : 10 mn.

Pesage : 120 g et bouler.

Détente : 15-20 mn.

Façonnage : En navette.

Apprêt : 30 à 45 mn et plonger les mauricettes dans une solution avec du bicarbonate de soude (1 L d'eau pour 100 g de bicarbonate de soude) à l'aide de gants.

Cuisson : Donner 3 coups de lame. Dorer avant cuisson. 10 mn à 250°C avec de la buée.

Beurre moutarde : 500 g de beurre pour 100 g de moutarde.

Rôti de boeuf : Découper de fines tranches de boeuf et les faire macérer la veille dans la sauce soja sucrée pour lui donner une saveur asiatique.

Garniture dans l'ordre du montage :

Pain Mauricette	125 g	Tomates cerises coupées en 2	4
Beurre moutardé	20 g	Tranches de rôti de boeuf	3
Mache	15 g	* variante au magret de canard : 3 tranches	

Procédé :

Cuire le rôti de bœuf en utilisant le **process « viande rôtir à basse température »*** en utilisant la sonde avec un appoint à cœur de 52°C.

Pour le magret marquer le au four ou à la poêle ou autre et cuire avec le process « viande rôtir à basse température » sans coloration en utilisant la sonde avec un appoint à cœur de 48°C.

* du four mixte Rational (voir page 5)



Coût matière (en pâte)	1,95€ pièce	Cœff 3,5
Prix de vente conseillé (en pain)	6,80€ pièce	

Bretzel

BRETZEL

Garnis

Mauricette :

Farine pour pain courant	1 kg	Levure	40 g
Lait	450 g	Sucre	15 g
Oeufs	100 g	Beurre	100 g
Sel	18 g		

Méthode :

Pétrissage : Batteur : 4 mn en 1^{ère} vitesse puis 8 mn en 2^{ème} vitesse.

Température de pâte fin de pétrissage : 24-25°C.

Pointage : 10 mn.

Pesage : 120 g et bouler.

Détente : 15 à 20 mn.

Façonnage : En baguette pointues, puis en forme de Bretzel.

Apprêt : 45 mn à 1 H et plonger la pâte dans la solution avec de l'hydroxyde de soude (900 g d'eau pour 100 g d'hydroxyde de soude).

Cuisson : 10 à 12 mn dans un four à 240°C avec de la buée.

Sauce suédoise citronnée :

Fromage blanc	325 g
Mascarpone	125 g
Jus de citron	1/2 citron
Aneth fraîche	10 g

Mélanger le tout en assaisonnant avec du sel et du poivre

Garniture :

Bretzel	125 g	Un oeuf sur le plat	50 g
Sauce suédoise citronnée	20 g	Poivrons grillés	50 g
Roquette	15 g	Brocolis	20 g
Saumon fumé	30 g		

Procédé :

Cuire les poivrons coupés en julienne en utilisant le **process « cuisson minute »*** pendant 7 à 8 mn.

Pour les brocolis utiliser le **process « cuisson vapeur »*** pendant 7 mn .

Pour les œufs au plat utiliser la plaque Multibaker avec le **process « cuisson vapeur douce »*** pendant 12 mn.

* du four mixte Rational (voir page 5)



Coût matière (en pâte)	2,30€ pièce	Cœff 3
Prix de vente conseillé (en pain)	6,80€ pièce	

Burgers

BURGERS

+ variantes

Bun's :

Préparation pour
pain de mie «anglais» et bun's 1 kg
Levure 15 g
Eau (TB 45°C) 500 à 550 g

Huile de colza 50 g
Vinaigre de cidre 20 g
Total 1585 g

Méthode :

Pétrissage : Axe oblique : Mélanger le tout pendant 5 mn en 1^{ère} vitesse puis 16 mn en 2^{ème} vitesse.
Spirale : Mélanger le tout pendant 3 mn en 1^{ère} vitesse puis 7 à 8 mn en 2^{ème} vitesse.

Pointage : Aucun.

Pesage et mise en forme : 100 g, mise en forme en boule.

Détente : 10 mn.

Façonnage : Bouler et aplatir les boules dans les moules à bun's en aluminium (diamètre 12 cm) et mettre sur plaque.

Apprêt : 12 à 16 h à 8°C.

Cuisson : Dorer (à l'œuf entier) et parsemer de graines sur le dessus. 14 à 16 mn à 230°C en four à sole et 220°C ou 190°C au four ventilé.

Ressuage : 2 h sans moules.

Sauce suédoise citronnée :

Fromage blanc 325 g
Mascarpone 125 g
Jus de citron 1/2 citron
Aneth fraîche 10 g

Mélanger le tout en assaisonnant avec du sel et du poivre

Garniture burger saumon dans l'ordre de montage :

Bun's 90 g	Steak de saumon* 125 g
Sauce suédoise citronnée 25 g	Mangue ciselée 15 g
Salade 10 g	Tranche de cheddar 2
Tranche de tomate 2	

* Steak de saumon :

Couper le pavé de saumon en petit dès et les mettre dans un cercle de 9 cm de diamètre en les tassant avec le dos d'une cuillère à soupe.

Utiliser le **process « cuisson minute »*** pendant 3 mn pour les cuire.

* du four mixte Rational (voir page 5)



	Saumon		Poulet	
Coût matière (en pâte)	3,75€ pièce	Coef 2,5	2,35€ pièce	Coef 3
Prix de vente conseillé (en pain)	9€ pièce		6,90€ pièce	

Burgers

BURGERS

+ variantes

Garniture burger boeuf dans l'ordre de montage :

Bun's	90 g	Courgettes grillées	20 g
Sauce burger	30 g	Steak de paleron*	150 g
Salade	10 g	Oignons fris	10 g
Poivrons grillés	40 g	Tranche de cheddar	2

* Steak de paleron :

Cuire le paleron de bœuf en utilisant le **process « viande, vapeur douce »*** et maintien de cuisson en utilisant la sonde de cuisson. Température à cœur 85°C avec un minimum de cuisson de 8 h pour avoir une viande tendre.

Effiloche la viande, assaisonner la avec de la moutarde à l'ancienne ou une sauce barbecue. Ensuite la tasser dans un cercle de 9 cm de diamètre.

Pour finir repasser le steak au four 2 à 3 mn en utilisant le **process « cuisson minute »***.

Garniture burger poulet dans l'ordre de montage :

Bun's	90 g	Tranches de cornichon aigre douce	2
Sauce burger	30 g	Poulet pané	125 g
Salade	10 g	Tranches de cheddar	2
Tranches de tomate	2		

* Poulet pané :

Dans un premier récipient mettre de la farine, dans un second un œuf battu avec le sel et le poivre puis dans le troisième un mélange harmonie 5 graines.

Passer chaque morceau de poulet dans la farine, tapoter pour retirer l'excédent puis dans l'œuf et enfin dans les graines.

Une fois tous les morceaux prêts passer les au four en suivant le **process « cuisson minute »*** pendant 6 à 7 mn.

* du four mixte Rational (voir page 5)



Coût matière (en pâte)	1,80€ pièce	Coeff 3
Prix de vente conseillé (en pain)	5,40€ pièce	

Focaccia au boeuf

FOCACCIA

Au boeuf

Tortilla :

Farine de Tradition T65	480 g	Sel	18 g
Farine Bella Lucia T00	400 g	Huile d'olive extra vierge	5 g
Flocons de pomme de terre	120 g	Eau de bassinage	100 g
Eau (TB 54°C)	820 g		
Levain liquide	100 g		

Méthode :

Pétrissage : Au batteur, 4 mn en 1^{ère} vitesse et 6 mn en 2^{ème} vitesse (avec bassinage).

Pesage : Mettre dans un petit bac graissé d'huile d'olive les 2,05 kg de pâte avec une légère mise en forme.

Pointage : En direct 1h30 avec 1 rabat au bout de 30 mn. En bac en froid : 30 mn donner 1 rabat et mettre au froid pendant 12 à 18 h à 4°C.

Détaillage : Dans un cadre 40-60 cm poser sur une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé. Graisser la feuille légèrement à l'huile d'olive et retourner la pâte dans le bac au milieu du cadre. Ensuite, étirer délicatement la pâte avec 50 g d'huile d'olive en piquant la pâte avec le bout des doigts sans la percer afin de répartir l'huile sur l'ensemble du cadre.

Garnir en faisant des rangées de tomates cerises coupées en deux et d'olives à la grecques le tout parsemer de romarin.

Aprêt : 1h30 à 2 h.

Cuisson : 16 à 18 mn à 265°C avec de la buée. Couper le cadre en 16 parts égales.

Garniture pour une plaque 40/60 :

Emincé d'oignon rouge	200 g	Rôti de boeuf	800 g
Emincé de poivrons	450 g	Romarin	QS
Tagliatelles de carottes	100 g		

Procédé :

Garnir en répartissant les poivrons et l'oignon rouge émincés en ajoutant du romarin.

Garder les tagliatelles de carottes, l'émincé de poireaux et les tranches de rôti pour la suite pour la présentation.

Au choix sur la focaccia ou dedans comme pour un sandwich.

Pour la cuisson du rôti utiliser le **process « rôtir à base température »*** avec un appoint de cuisson à cœur de 52°C en utilisant la sonde.

Blanchir les tagliatelles de carottes et l'émincé de poireaux en utilisant le **process « cuisson vapeur »*** pendant 4 mn.

* du four mixte Rational (voir page 5)



Coût matière (en pâte)	3,30€ pièce	Coeff 3
Prix de vente conseillé (en pain)	9,90€ pièce	

Hachi-parmentier

HACHI-PARMENTIER

De poisson

Ingrédients :

Pommes de terre à purée	1 kg	Beurre	50 g
Dos de cabillaud	450 g	Chapelure	30 g
Haddock	300 g	Bouquet de ciboulette	1 g
Lait	30 cl	Sel, poivre	QS
Crème liquide	10 cl		

Procédé :

Mettre le haddock dans un plat creux, le couvrir à niveau avec 30 cl de lait et de l'eau.

Laisser dessaler 40 mn environ. Pendant ce temps, éplucher les pommes de terre et les couper en morceaux pas trop gros. Les faire cuire en utilisant le **process « cuisson vapeur »*** pendant 35 mn environ.

Les passer au moulin à légumes ou aux presses purée. Ajouter la crème, le beurre et un peu de lait en remuant, pour obtenir une purée homogène et souple. Saler et poivrer.

Couper les poissons en morceaux et les cuire en utilisant le **process « cuisson vapeur »*** pendant 4 à 5 mn.

Les éffeuiller avec les doigts, ajouter la ciboulette ciselée et mélanger le tout dans la purée.

Mettre 400 g de hachi parmentier dans une barquette et recouvrir de chapelure maison.

* du four mixte Rational (voir page 5)



Site de recettes sur Internet

Mode d'emploi

recettes-moulins-bourgeois.com*
(Compatible smartphone et tablette)

Plus de 450 recettes en ligne à consulter
et faciles à imprimer, accessibles à tous nos clients.

1 Pour bien vous connecter !

Rendez-vous dans l'encart **INSCRIPTION CLIENT**.
Renseignez votre email et votre code client (visible sur votre facture), puis validez. Vous recevrez ensuite un email avec vos infos de connexion.

The screenshot displays the Moulin Bourgeois website interface with three main sections:

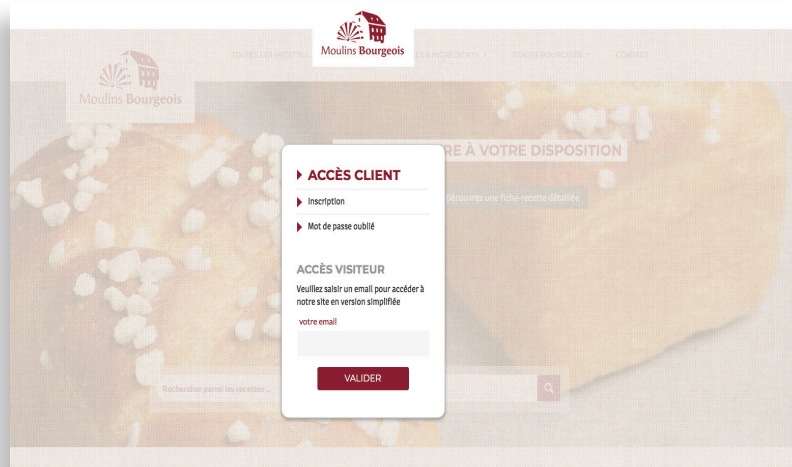
- ACCÈS CLIENT:** Includes fields for 'Adresse Email' and 'Mot de passe', a CAPTCHA, a 'Se rappeler de moi' checkbox, and a 'CONNEXION' button. A link for support is provided at the bottom.
- INSCRIPTION CLIENT:** Includes fields for 'Adresse E-mail', 'Mot de passe', 'Confirmer mot de passe', and 'Numéro Client', a CAPTCHA, and an 'ENVOYER' button. A support link is provided at the bottom.
- MOT DE PASSE OUBLIE:** Includes an 'Adresse Email' field and an 'ENVOYER' button.

Pour tout problème lors de votre Inscription ou Connexion, n'hésitez pas à contacter notre support à cette adresse : support@recettes-moulins-bourgeois.com

* Site accessible également depuis notre site moulins-bourgeois.com, page services - recettes

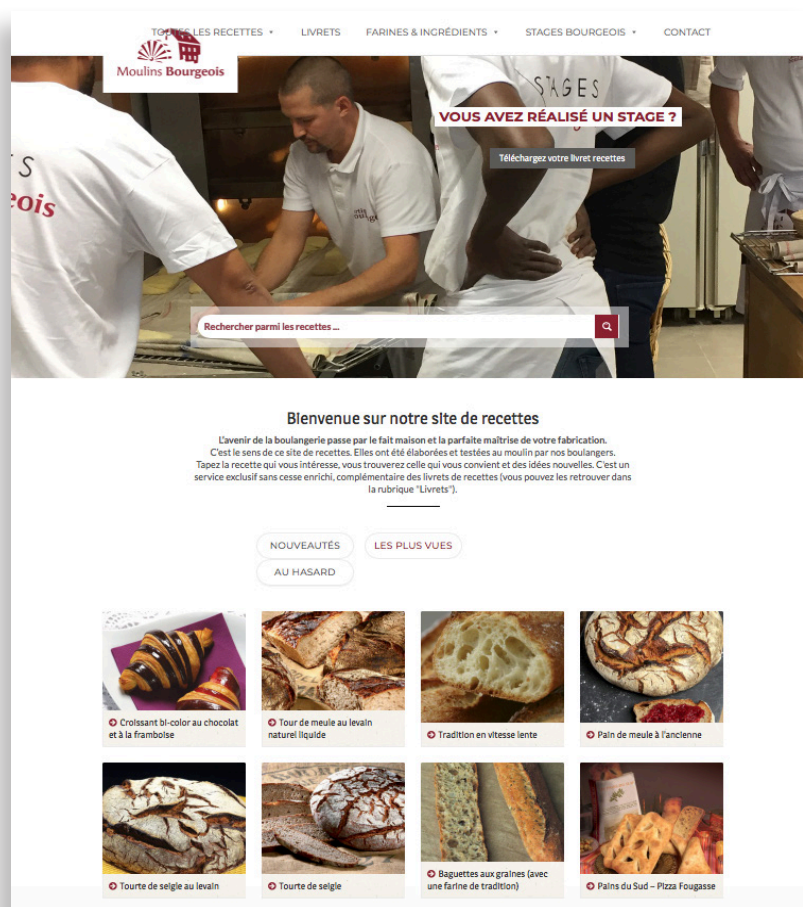
2 Rendez-vous maintenant (et à chaque fois) dans l'encart ACCÈS CLIENT.

Renseignez votre adresse mail / Mot de passe reçus par mail.
Connectez-vous !



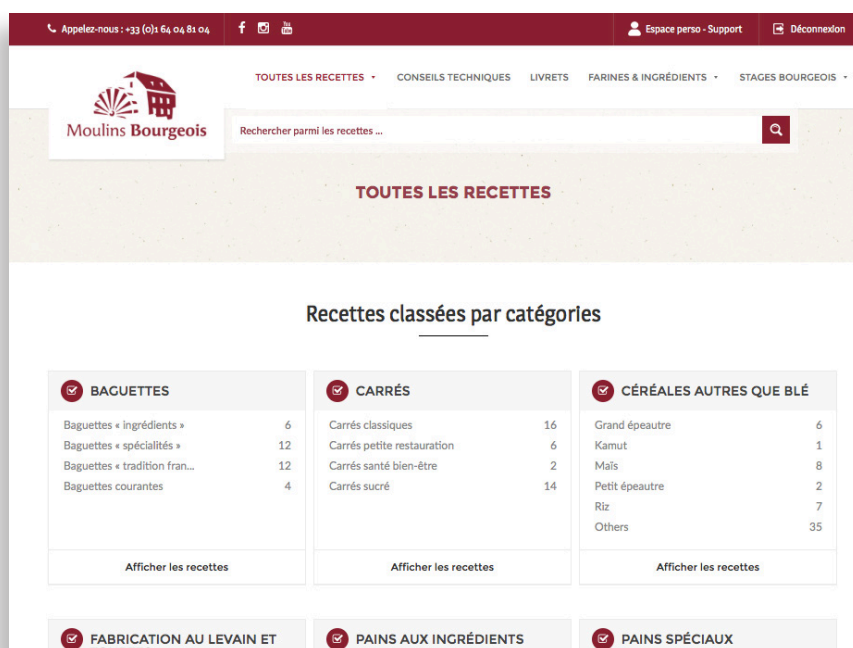
3 Bienvenue sur la page d'accueil.

Cherchez votre recette par catégorie proposée ou bien par mot clé (levain ou baguette par exemple) et cliquez sur la loupe pour accéder à la recette. Découvrez différentes façons de naviguer sur le site et accédez en un seul clic aux recettes parmi les plus consultées.

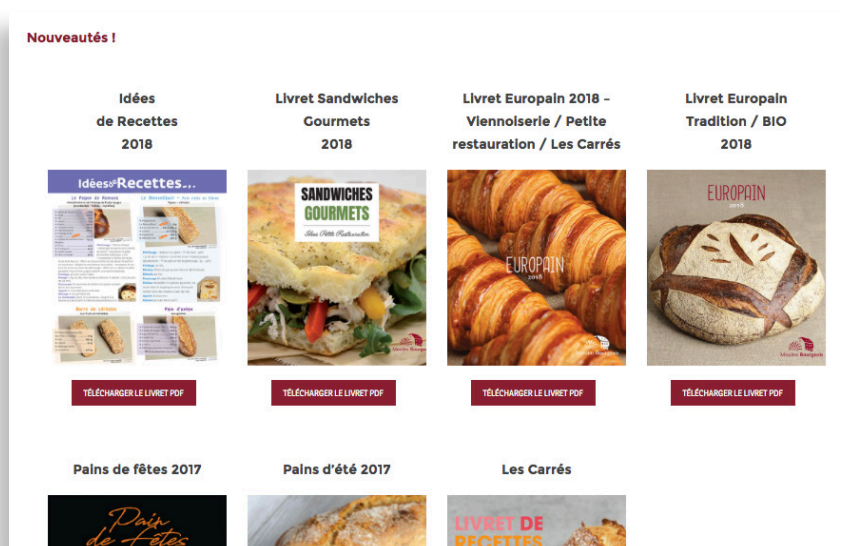


4 En haut de la page d'accueil l'onglet « Toutes les recettes »

permet de visionner le classement d'ensemble de nos recettes.



5 L'onglet « Livrets » vous donne accès à notre bibliothèque de livrets de recettes tels que nous les publions depuis plusieurs années.



Bonne navigation et n'hésitez pas à nous faire part de votre expérience ou de vos questions avec la page **Contact**. N'oubliez pas non plus de consulter la page Accessoires, Farines et Ingrédients précieuse pour la réalisation des recettes.

6

Au hasard une de nos recettes, celle d'une brioche fondante ;

Une page claire avec toutes les indications utiles et un bouton orange « imprimer la recette », bien visible. Sur la colonne de droite, en haut d'autres recettes de brioches à découvrir, et en bas un « nuage de mots » qui vous permet d'accéder à une foule de recettes.

Appellez-nous : +33 (0)1 64 04 81 04 | Espace perso - Support | Déconnexion

TOUTES LES RECETTES | LIVRETS | FARINES & INGRÉDIENTS | STAGES BOURGEOIS | CONTACT

Moulin Bourgeois | Rechercher parmi les recettes ...

Brioche Fondante au levain de lait

Recettes Moulin Bourgeois > Viennoiserie pâtes levées > Brioches > Brioche Fondante au levain de lait

Nuage de mots clé

3 FRUITS À LA COUPE
AMANDE ANIS
BAGUETTE
BAGUETTE DES PRES
BALTIK BELAIR **BIO**
BRIOCHE CAKE
CARRÉ CHÂTAIGNE
CHOCOLAT CIABATTA
CITRON CRANBERRIES
ECLATS DE LIN EL MAÏS
ÉPEAUTRE EPICES
FIGUES FREE BREAD
FRUITS GRAINES
LEVAIN DE LAIT
LEVAIN DUR
LEVAIN LIQUIDE
MAÏS MEULE MIEL
MUESLI NOISETTES
PAIN D'ÉPICES PAIN DE 14
PAIN DE MIE
PAIN DU SUD PROVENÇAL
SANDWICH SARRASIN
SAUMON SAVEURS DU MIDI
SEIGLE TARTINE
TOMATE TOUR DE MAIN
TOURTE TRADITION
TRADITION FRANÇAISE
VAILLANT

Mots clé : brioche levain de lait | Imprimer la recette

Votre fiche recette > Brioche Fondante au levain de lait

INGRÉDIENTS DU LEVAIN DE LAIT (À LAISSER FERMENTER À 25°C PENDANT ENVIRON 3H)

Farine Pâtissière T45	165 g	Souche de levain liquide	50 g
		Lait (45°C)	80 g

INGRÉDIENTS

Farine Pâtissière T45	1 kg	Levain de lait	295 g
		Sel	23 g
Oufs	8 unités soit env. 400 g	Lait	240 g
		Sucre	130 g
Miel	50 g		
Levure	40 g	Beurre frais	

7

Choisissez votre mode d'impression ou de transmission.

Super pratique, vous pouvez choisir d'imprimer juste le texte de la recette, d'avoir au format pdf la recette illustrée, ou même de ne pas l'imprimer du tout en vous l'adressant par exemple par mail.



LA
CUISINE BOULANGÈRE

EB ÉCOLE
BOURGEOIS *Frères*
FORMATIONS BOULANGÈRES



Les boulangers conseils du moulin sont
à votre entière disposition pour toute
question concernant la fabrication de
vos pains.

N'hésitez pas à les contacter !

Fournil du moulin

(ligne directe) : 01 64 04 89 40

Benoît : 06 79 34 25 30

Fabien : 06 42 81 59 05

Frédéric : 06 85 81 63 31

Maxime : 06 83 91 15 84

Maximilien : 07 88 14 47 91

Romain : 07 88 26 28 37

Yvan : 06 87 71 65 63

CONTACT

Christelle : 01 64 04 82 75

christelle.bastide@ecolebourgeoisfreres.com



Moulins Bourgeois

77510 VERDELLOT

ecolebourgeoisfreres.com