

MOULINS
du Nord

À vos côtés depuis 1900

**FLASH
INFO**

NOVEMBRE 2020



Découvrez notre
nouveau
site internet
lesmoulinsdunord.fr

Et retrouvez-nous sur

Notre opération brioche de fin d'année

Coquille du Nord
conditionnement 25 kg



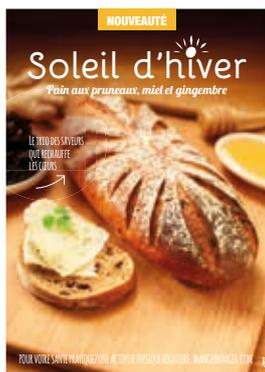
Brioche Beurre
conditionnement 25 kg



Pour 10 sacs
achetés
du 15/10 au 31/12
**1 bouteille
de champagne
OFFERTE**



AVEZ-VOUS COMMANDÉ NOS SAISONNIERS ?



Soleil d'hiver - 10Kg

Pruneaux, miel et gingembre. Avec son trio de Saveurs qui réchauffe les cœurs, Soleil d'Hiver s'invite à votre table pour accompagner avec finesse vos envies sucrées et salées, de l'apéritif au fromage

**Plus de 60% de nos clients
l'ont déjà adopté,
un vrai succès !**



Le Pain à la châtaigne - 10Kg

(17 % de farine de châtaigne)

Tout en ayant une saveur délicate et légèrement sucrée, la farine de châtaigne est riche en vitamines, oligo-éléments, fer, magnésium, calcium, phosphore, fibres, glucides sous forme de sucres lents. Ce pain à la châtaigne ne manque pas d'atouts !



Le Vaillant- 10Kg

Avec ses saveurs gourmandes (figes, abricots, châtaignes, miel, tournesol...), Le Vaillant est le meilleur compagnon de toutes les tables de fêtes. Il accompagne avec brio les mets les plus délicats.



Le pain de seigle royal- 10Kg

Avec ses notes de cannelle, de pain d'épices et de caramel, ce pain à la mie foncée est très apprécié des grands amateurs de seigle.

LE SOLEIL D'HIVER OU LE VAILLANT À TOUTES LES HEURES DE LA JOURNÉE ...

P'tit **Déj**

Pain viennois



Ingrédients

Soleil d'hiver ou le Vaillant : 1000 g Sel : 18 g
Eau : 400g + 20 g en bassinage Beurre : 80 g
Levure : 50 g

Mise en œuvre

- 1) Pétrir le Soleil d'hiver ou Le Vaillant, le sel, la levure, le beurre et l'eau au batteur 5 min en 1^{ère} vitesse et 6 min en 2^e vitesse.
Température de base 57°C.
Température de la pâte : 25°C.
- 2) Pointage : 15 min.
- 3) Division manuelle ou mécanique à 150 g.
- 4) Détente : 15 min.
- 5) Façonnage : selon la forme désirée.
- 6) Apprêt : 60 min.
- 7) Cuire les viennois au four à sole à 200°C avec buée pendant 15 min.

Petit sablé

Café **Malicieux**

Ingrédients

Soleil d'hiver ou le Vaillant : 1000 g Œufs : 150 g
Sucre 400 g Beurre : 450 g
Sel : 10 g

Mise en œuvre

- 1) Au batteur avec la feuille sabler le Soleil d'hiver ou le Vaillant, le sel, le sucre et le beurre tapé puis ajouter les œufs. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- 2) Réserver à 3-4°C pendant minimum 2h.
- 3) Etaler et découper les sablés à la taille souhaitée.
- 4) Cuire les sablés au four à sole 20 min à 180°C.



Goûter **Fûté**

Quatre-quarts



Ingrédients

Soleil d'hiver ou le Vaillant : 1000 g Sucre : 300 g
Beurre fondu : 600 g Levure chimique : 12 g
Œufs : 550 g

Mise en œuvre

- 1) Mélanger 5min en 1ere vitesse à la feuille le Soleil d'hiver ou Le Vaillant, le sucre, la levure chimique et les œufs.
- 2) Puis incorporer le beurre bouillant. Mélanger en 2 min en 2^e vitesse.
- 3) Lorsque le mélange est homogène, garnir les moules au poids désiré.
- 4) Cuire 35 à 40 min au four à sole à 180°C pour un poids de 350 g.
- 5) Après 10 min de cuisson, inciser les quatre-quarts avec une lame de couteau.