MOULINS du Nord

À vos côtés depuis 1900

FLASH INFO

NOVEMBRE 2022

LE SAVIEZ-VOUS ?

Notre moulin est certifié ISO 22000, mais qu'est-ce que cela garantit ?

L'ISO 22000 est une norme internationale sur le management de la sécurité des denrées alimentaires. La certification est délivrée par un organisme indépendant qui lors d'un audit annuel s'assure que l'entreprise maîtrise les risques qui menacent la sécurité alimentaire afin de garantir que toute denrée alimentaire produite est sûre.

FÊTEZ L'ARRIVÉE DU BEAUJOLAIS AVEC LE SAUCISSO'PAIN

- 850 g de farine Pain des Hauts
- 150 g de farine Blanche T65
- 400 g de Beaujolais
- 450 g d'eau
- 30 g de Levure
- 200 g de Chorizo Fort
- 300 g de Fromage à pâte dur (Emmental, Comté, etc.)

JEUDI 17 NOVEMBRE

Pétrir selon la recette du Pain des Hauts puis incorporer les charges à la fin du pétrissage. Idée façonnage, en barquette longue ou en saucisson.

BIENTÔT LA COUPE DU MONDE !

Le match d'ouverture de la Coupe du monde 2022 aura lieu le dimanche 20 novembre 2022. **Pensez à proposer une déclinaison Salée et Sucrée du Pain des hauts** pour achalander vos boutiques !

PAIN TARTIFLETTE pour une TARTI-FOOT idéale !

RECETTE SALÉE

En fin de pétrissage, ajouter 60 g de dés congelés de Reblochon, 30 g d'oignon déshydraté et 110 g de lardons par KG DE PÂTE. Mélanger au batteur. Pointage 1h00. Division/boulage 250 g. Détente 15min. Façonner dans des barquettes à banetton. Apprêt 1h30 à 23°C. Parsemer le dessus du pain de gruyère. Cuisson 15min à 240°C.

RECETTE SUCRÉE

PATATONE

En fin de pétrissage, ajouter 200 g de Caconuts par KG DE PÂTE. Mélanger au batteur. Pointage 1h00. Division/boulage 250 g. Détente 15min. Façonner dans des petites barquettes en bois. Apprêt 1h30 à 23°C. Garniture Macaronade. Cuisson 15 à 20min à 230°C. Macaronade : mélanger 80 g de sucre et 80 g de poudre d'amande puis ajouter 2 blancs d'œuf. Mélanger au fouet. Déposer la macaronade sur le dessus du pain à l'aide d'une douille chemin de fer. Parsemer d'amandes effilées et de sucre glace.

POUR LES FÊTES, NOUS VOUS PROPOSONS...

Dans la gamme Pâtisserie

Coquille / Brioche
Sac 25 kg
2.81€ le kg

Génoise
Sac 10 kg
2.50€ le kg

Pain d'épices
Sac 5 kg
5.30€ le kg

Dans la gamme Pain

Casse Noisette
Sac 10 kg
4.95€ le kg

Hardi
Sac 10 kg
3.85€ le kg

Seigle Royal
Sac 10 kg
1.80€ le kg

Châtaigne
Sac 10 kg
2.67€ le kg

Et quelques idées recettes

Le pain gourmand à la Myrtille

- 850 g de farine Pain des Hauts
- 150 g de farine T65
- 30 g de levure
- 770 g d'eau
- 150 à 200 g de myrtilles surgelées en billettes (en fonction de la couleur souhaitée)
- 200 g de mélange fruits rouges
- 150 g de chocolat blanc en chunk's ou drops

Pétrir le Pain des Hauts avec les billettes de myrtilles directement.
Incorporer les fruits rouges et le chocolat blanc à la fin du pétrissage.

Le Seigle Royal Choco/Abricots/Noix

- 1000 g de farine Seigle Royal
- 750 à 800 g d'eau
- 30 g de levure
- 170 g de chocolat noir en chunk's ou drops
- 100 g d'abricots secs en dés (possibilité de remplacer par de l'orange confite)
- 100 g de noix (idéalement en cerneaux)

Pétrir puis incorporer les charges en fin de pétrissage.

Le châtaigne Raisin - Pruneaux
Le châtaigne Figues - Noisettes

- 1000 g de farine pain à la châtaigne
- 700 g d'eau
- 30 g de levure

Pétrir la pâte jusqu'à décollement
Recette 1 : incorporer 10 % du poids de pâte de Raisin Blond
+ 10 % du poids de pâte de Pruneaux
Recette 2 : incorporer 10 % du poids de pâte de Figues en cubes
+ 10 % de Noisettes toastées

Audace 03 21 135 600