

MOULINS
du Nord

À vos côtés depuis 1900

FLASH INFO

MARS 2024

**POUR LA RENTRÉE
DES ÉCOLIERS,
LE 17 MARS, PROPOSEZ
À VOS CLIENTS
UNE NOUVEAUTÉ !**



Demandez la fiche recette
à votre commercial



ESPACE CLIENT - MOULINS DU NORD

NOUVEAUTÉ ESPACE CLIENT

Pour accéder à notre nouvel espace client, scannez le QR code et inscrivez-vous.

Vous pourrez bénéficier de la dématérialisation de vos factures et si vous le souhaitez, la commande par internet

IDÉE RECETTE POUR LA ST PATRICK



LE 17 MARS

Farine « Le Passetougraines » : 1000 gr
Eau : 410 gr
Levure : 25 gr
Bière Brune : 200 gr (récupérer le jus de macération et compléter avec de la bière de brune pour une valeur totale de 200 gr)
Pétrissage en 1^{ère} vitesse (spirale) : 5 mn
Pétrissage en 2^{ème} vitesse (spirale) : 7 à 8 mn

- ✓ Ajouter vos raisins en fin de pétrissage
- ✓ Pointage : 30 min
- ✓ Faire un 1 rabat, et former la pâte en forme rectangulaire d'une épaisseur de 2 à 3 centimètres
- ✓ Détente : 20 min
- ✓ Appliquer l'appareil à Tigre à l'aide d'un pinceau, puis fariner abondamment
- ✓ Détailler des petits pâtons de 300 gr
- ✓ Façonnage : en pavé
- ✓ Disposer les pavés sur plaques
- ✓ Apprêt : 60 min
- ✓ Cuisson : 220°C pendant 25 mn

ASTUCE POUR UN VISUEL SAUVAGE

Préparer minimum 2 heures avant l'appareil à Tigre - 300gr de bière Brune, 240 gr de farine de SEIGLE type 70 - 15 gr de levure, 6 gr de sel - **Pour développer les saveurs** : faire macérer la veille 200 gr de bière Brune avec 200 gr de raisins

CHASSEURS DE GRAINES !



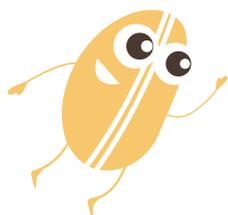
On recrute
des **graines**
de talent !

L'association de la Meunerie Française en partenariat avec la confédération nationale de la boulangerie Française lance la campagne « ChasseursDeGraines.fr » pour inciter les jeunes à rejoindre les métiers de la boulangerie.

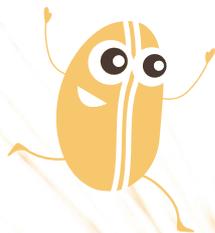
Moulins du Nord
s'associe
à cette campagne
et vous offrira :
**1 paquet
de 500 sachets
pour 2 paquets
de sachets habituels
achetés**



LA MEUNERIE ET LA BOULANGERIE RECRUTENT !



On recrute
des **graines**
de talent !



CHASSEURSDEGRAINES.FR 🔍

Rejoins les métiers de la meunerie / boulangerie.



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie
Française



Association nationale de
la **meunerie**
française



LES ENTREPRENEURS
DE BOULANGERIE