



Moulin des Joncs - 03240 Treban

Tél: 04.70.42.36.91 - Fax: 04.70.42.34.39
 secretariat@minoterieroche.com
 www.minoterieroche.com



Pain à la Châtaigne

Méthode en direct

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
<i>Farine Châtaign'Extra</i>	1 000	
<i>Eau</i>	600	
<i>Sel</i>	15	
<i>Levure</i>	15	

<u>Poids total</u>	1 630	
---------------------------	-------	--

	Batteur
<i>Température de base</i>	48°C
<i>Température de la pâte</i>	24°C
<i>Température eau de coulage</i>	
<i>Température farine</i>	
<i>Température fournil</i>	

<u>Poids total de commande</u>	
<u>Coefficient</u>	

	Batteur (min)
<i>Pétrissage 1^{ère} Vitesse</i>	4
<i>Pétrissage 2^{ème} Vitesse</i>	5 - 6

<i>Pétrissage</i>	<i>La pâte doit se décoller de la cuve et être lisse en fin de pétrissage</i>	
<i>Pointage</i>	20 min	
<i>Division</i>	350 gr	
<i>Détente</i>	15 min	
<i>Façonnage</i>	En bâtard fariné. Lamer en saucisson juste après le façonnage.	
<i>Apprêt</i>	Environ 60 min	
<i>Cuisson</i>	240°C avec buée, baisser le four à mi-cuisson à 220°C et faire sécher.	
<i>Temps de cuisson</i>	Environ 35 min	



Moulin des Joncs - 03240 Treban

Tél: 04.70.42.36.91 - Fax: 04.70.42.34.39
 secreteriat@minoterieroche.com
 www.minoterieroche.com



Pain Châtaign Miel Noisette

Méthode en direct

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
<i>Farine Châtaign'Extra</i>	1 000	
<i>Eau</i>	600	
<i>Miel</i>	60	
<i>Sel</i>	15	
<i>Levure</i>	15	
<i>Noisettes Entières</i>	160	
<u>Poids total</u>	1 850	

	Batteur
<i>Température de base</i>	48°C
<i>Température de la pâte</i>	24°C
<i>Température eau de coulage</i>	
<i>Température farine</i>	
<i>Température fournil</i>	

<u>Poids total de commande</u>	
<u>Coefficient</u>	

	Batteur (min)
<i>Pétrissage 1^{ère} Vitesse</i>	4
<i>Pétrissage 2^{ème} Vitesse</i>	5 - 6

<i>Pétrissage</i>	<i>En fin de pétrissage, lorsque la pâte est lisse et se décolle de la cuve, mettre en 1^{ère} vitesse afin d'incorporer les noisettes entières (nous vous recommandons de les torréfier avant leur incorporation).</i>	
<i>Pointage</i>	20 min	
<i>Division</i>	350 gr	
<i>Détente</i>	15 min	
<i>Façonnage</i>	En boule farinée. Lamer en croix juste après le façonnage.	
<i>Apprêt</i>	Environ 60 min	
<i>Cuisson</i>	240°C avec buée, baisser le four à mi-cuisson à 220°C et faire sécher.	
<i>Temps de cuisson</i>	Environ 35 min	



Moulin des Joncs - 03240 Treban

Tél: 04.70.42.36.91 - Fax: 04.70.42.34.39
secretariat@minoterieroche.com
www.minoterieroche.com



Pain Châtaign'Extra Céleste

Méthode en direct

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
<i>Farine Châtaign'Extra</i>	1 000	
<i>Eau</i>	600	
<i>Sel</i>	15	
<i>Levure</i>	15	
<i>Bâker Céleste</i>	250	
<u>Poids total</u>	1 880	

	Batteur
<i>Température de base</i>	48°C
<i>Température de la pâte</i>	24°C
<i>Température eau de coulage</i>	
<i>Température farine</i>	
<i>Température fournil</i>	

<u>Poids total de commande</u>	
<u>Coefficient</u>	

	Batteur (min)
<i>Pétrissage 1^{ère} Vitesse</i>	4
<i>Pétrissage 2^{ème} Vitesse</i>	5 - 6

<i>Pétrissage</i>	<i>En fin de pétrissage, lorsque la pâte est lisse et se décolle de la cuve, mettre en 1^{ère} vitesse afin d'incorporer "Bâker Céleste".</i>	
<i>Pointage</i>	20 min	
<i>Division</i>	350 gr	
<i>Détente</i>	15 min	
<i>Façonnage</i>	En bâtard fariné. Lamer en saucisson juste après le façonnage.	
<i>Apprêt</i>	Environ 60 min	
<i>Cuisson</i>	240°C avec buée, baisser le four à mi-cuisson à 220°C et faire sécher.	
<i>Temps de cuisson</i>	Environ 35 min	



Pain de Mie & Toast

Méthode en direct

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
<i>Farine Châtaign'Extra</i>	1 000	
<i>Eau</i>	250	
<i>Lait</i>	250	
<i>Sel</i>	15	
<i>Sucre</i>	55	
<i>Beurre</i>	150	
<i>Levure</i>	40	

<u>Poids total</u>	1 760	
---------------------------	-------	--

	Batteur
<i>Température de base</i>	48°C
<i>Température de la pâte</i>	24 - 25°C
<i>Température eau de coulage</i>	
<i>Température farine</i>	
<i>Température fournil</i>	

<u>Poids total de commande</u>	
<u>Coefficient</u>	

	Batteur (min)
<i>Pétrissage 1^{ère} Vitesse</i>	5
<i>Pétrissage 2^{ème} Vitesse</i>	7

<i>Pointage</i>	30 min	
<i>Division</i>	400 gr	
<i>Détente</i>	10 min	
<i>Façonnage</i>	Moule rond	
<i>Apprêt</i>	90 à 120 min	
<i>Cuisson</i>	220°C four à sole	
<i>Temps de cuisson</i>	Environ 30 min	



Moulin des Joncs - 03240 Treban

Tél: 04.70.42.36.91 - Fax: 04.70.42.34.39
secretariat@minoterieroche.com
www.minoterieroche.com



Pain d'Épices

Méthode en direct

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
<i>Farine Châtaign'Extra</i>	1 000	
<i>Miel</i>	800	
<i>Lait</i>	700	
<i>Œufs frais (5 Œufs)</i>	300	
<i>Fleur d'Oranger</i>	30	
<i>Sel</i>	12	
<i>Sucre</i>	200	
<i>Levure Chimique</i>	40	
<i>Mélange Épices (pour pain épices)</i>	24	
<u>Poids total</u>	3 106	

	Batteur (min)
<i>Pétrissage 1^{ère} Vitesse</i>	5 à 6

<i>Préparation</i>	Tamiser la farine, la levure chimique et les épices. Faire chauffer le miel et le sucre à 60 °C. Mélanger le lait, les œufs et la fleur d'oranger. Mélanger les deux préparations.	
<i>Pétrissage</i>	Au batteur, à la feuille mélanger le tout.	
<i>Division</i>	Mettre en moule (ou caisse aluminium) préalablement graissé peser à 300 gr pour un moule d'environ 19x7xH5cm.	
<i>Avant Enfournement</i>	Pour favoriser l'ouverture à la cuisson, donner dans la longueur un coup de corne préalablement trempée dans un beurre pommade.	
<i>Cuisson Four Ventilé</i>	140°C	
<i>Cuisson Four à Sole</i>	150°C	
<i>Temps de cuisson</i>	40 min plus 5 min de séchage	
<i>Ressuage</i>	Démouler immédiatement Laisser. Laisser ressuer sur une grille.	



Moulin des Joncs - 03240 Treban

Tél: 04.70.42.36.91 - Fax: 04.70.42.34.39
secretariat@minoterieroche.com
www.minoterieroche.com



Quatre-Quarts

Méthode en direct

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
<i>Farine Châtaign'Extra</i>	1 000	
<i>Beurre</i>	1 000	
<i>Œufs frais (16 à 17 Œufs)</i>	1 000	
<i>Sucre</i>	800	
<i>Levure Chimique</i>	24	
<i>Cannelle</i>	6	

<u>Poids total</u>	3 830	
---------------------------	-------	--

	Batteur (min)
<i>Pétrissage 1^{ère} Vitesse</i>	5 à 6
<i>Pétrissage 2^{ème} Vitesse</i>	1

<i>Préparation</i>	Mélanger le sucre et les œufs (bien monter le mélange au batteur, afin de garantir un bon développement à la cuisson). Mélanger et tamiser la farine ainsi que la levure chimique, avant de les incorporer à la préparation en même temps que la cannelle.	
<i>Pétrissage</i>	Au batteur avec la feuille.	
<i>Division</i>	Mettre en moule (ou caisse aluminium) préalablement graissé peser à 350 gr pour un moule d'environ 19x7xH5cm.	
<i>Avant Enfournement</i>	Pour favoriser l'ouverture à la cuisson, donner dans la longueur un coup de corne préalablement trempée dans un beurre pommade.	
<i>Cuisson Four Ventilé</i>	180°C puis baisser la température à 160°C au bout de 10 min.	
<i>Cuisson Four à Sole</i>	190°C puis baisser la température à 170°C au bout de 10 min.	
<i>Temps de cuisson</i>	Environ 35 à 40 min	
<i>Ressuage</i>	Démouler immédiatement Laisser. Laisser ressuer sur une grille.	

Variante à la figue

Après une nuit de passage au froid de l'appareil, incorporer au batteur 200 g de figues préalablement coupées en cubes puis enrobées de farine de Châtaign'Extra



Moulin des Joncs - 03240 Treban

Tél: 04.70.42.36.91 - Fax: 04.70.42.34.39
 secretariat@minoterieroche.com
 www.minoterieroche.com



Châtaign'Extra Butter Madeleine

Méthode en direct

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
<i>Farine Châtaign'Extra</i>	1 000	
<i>Miel</i>	100	
<i>Œufs frais (18 à 19 Œufs)</i>	1 100	
<i>Sucre</i>	830	
<i>Levure Chimique</i>	60	
<i>Beurre</i>	720	
<u>Poids total</u>	3 810	

	Batteur (min)
<i>Pétrissage 1^{ère} Vitesse</i>	5 à 6

<i>Pétrissage</i>	Au batteur, à la feuille mélanger le tout.	
<i>Pointage</i>	24 h à 4°C	
<i>Division</i>	25 gr	
<i>Cuisson</i>	240°C four à sole	
<i>Temps de cuisson</i>	8 à 10 min	



Moulin des Joncs - 03240 Treban

Tél: 04.70.42.36.91 - Fax: 04.70.42.34.39
 secretariat@minoterieroche.com
 www.minoterieroche.com



Financier

Méthode en direct

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
<i>Farine Châtaign'Extra</i>	1 000	
<i>Beurre Noisette</i>	2 000	
<i>Blancs Œufs</i>	1 800	
<i>Sucre</i>	1 700	
<i>Poudre d'Amandes</i>	800	
<i>Miel</i>	200	
<i>Crème de Marrons</i>	900	
<i>Morceaux de Châtaignes</i>	900	
<u>Poids total</u>	9 300	

	Batteur (min)
<i>Pétrissage 1^{ère} Vitesse</i>	1 à 2

<i>Préparation & Pétrissage</i>	<p>Au batteur, à la feuille mélanger la farine la poudre d'amandes et le sucre, puis incorporer les blancs d'œufs. Ensuite incorporer le miel et la crème de marrons.</p> <p>Verser le beurre noisette refroidi dans le mélange.</p> <p>En fin de pétrissage incorporer délicatement les morceaux de châtaignes.</p>	
<i>Pointage</i>	24 h à 4°C	
<i>Division</i>	25 gr	
<i>Cuisson</i>	240°C four à sole	
<i>Temps de cuisson</i>	12 min	