

Faites de votre Pain de récolte un succès

Le Pain de récolte 2024

Un Gra(i)n Cru



Livret de recettes



Un Gra(i)n Cru recommandé par notre conseiller en techniques boulangères

Cher boulanger, chère boulangère,

Enfin ! Le Pain de récolte est de retour. Mon moment préféré de l'année, et probablement le vôtre aussi. Car avouons-le : quoi de plus palpitant que de travailler une première récolte de céréales ? En particulier cette année, étant donné que 2024 nous gâte avec une récolte d'une qualité exceptionnelle. Un véritable Gra(i)n Cru.

« *Le Pain de récolte 2024 est un Gra(i)n Cru digne de ce nom : exquis, unique et sain.* »



N'attendez pas trop longtemps pour tirer le meilleur de cette précieuse récolte. Septembre est le mois idéal pour proposer ce Gra(i)n Cru, et ce, sans la moindre difficulté. Afin de vous fournir l'inspiration nécessaire, j'ai élaboré 4 recettes que vous trouverez dans ce livret. Notre mélange Artipan est un mélange à 100 %. Il est donc inutile d'ajouter de la farine : vous pouvez vous mettre tout de suite au travail. Que vous optiez pour un petit ou un grand pain, ce mélange vous garantit une maîtrise aussi rapide que gourmande de l'art de la boulangerie.

Ce mélange contient une sélection savoureuse de graines et de céréales. Pensez notamment à du blé, du seigle et de l'orge, agrémentés de farine de sarrasin, mais également à un mélange de graines de tournesol et de courge. En plus d'être une source de vitamines et minéraux, ces ingrédients confèrent au Pain de récolte son goût prononcé.

Bonne préparation !

Steven Vroman

Sommelier du pain



PAIN DE RÉCOLTE

Pain cuit sur sole

UNE EXPÉRIENCE AUTHENTIQUE DES CÉRÉALES

Le goût riche et inaltéré des céréales ? Il n'existe rien de tel pour le découvrir que ce pain cuit sur sole. Car en façonnant la pâte en vue de cuire votre pain de la sorte, vous donnerez au Pain de récolte un aspect véritablement authentique et artisanal.

INGRÉDIENTS

Composition de la pâte	Grammes
Artisan Pain de récolte	1 000
Sel	17
Levure	25
Graisses neutres	25
Eau env.	560

PRÉPARATION

Mélange	8 minutes lentement
Pétrissage	jusqu'à obtention d'une pâte souple
Température de la pâte	27 °C
Pointage	20 minutes
Détente	20 minutes
Apprêt	env. 60-70 minutes
Cuisson	avec vapeur, 35 minutes à 235 °C (chaleur dégressive)





PAIN DE RÉCOLTE

Pistolets ronds croustillants

DES SAVEURS QUI VONT VOUS FAIRE CRAQUER

Une bouchée de ce pain croustillant augure d'emblée le meilleur. Une croûte croquante mariée à une mie riche garantit une explosion de saveur inégalée. On parie que ce pain deviendra le produit phare de votre boulangerie ?



INGRÉDIENTS

Composition de la pâte	Grammes
Artipan Pain de récolte	750
Farine	250
Sel	17
Levure	50
Forti Magic	25
Eau env.	560

PRÉPARATION

Mélange	5 minutes lentement, 4 minutes rapidement
Pétrissage	former des boules et passer à la finition
Pesage	selon le poids souhaité et déposer directement sur des plaques
Détente	env. 10-15 minutes
Apprêt	env. 75-80 minutes
Cuisson	avec vapeur, 20 minutes à 240 °C, ouvrir l'oura les 2 dernières minutes.



PAIN DE RÉCOLTE

Baguette

UN PLAISIR TOUT EN LONGUEUR

Profiter de la générosité et de la gourmandise des céréales ? Après une bouchée de cette baguette multicéréales foncée, vous goûterez d'emblée toute la polyvalence d'Artipan Pain de récolte. Sa mie moelleuse unique et sa croûte croquante en feront le chouchou de vos clients.

INGRÉDIENTS

Composition de la pâte	Grammes
Artipan Pain de récolte	750
Farine	250
Sel	17
Levure	15
Forti Magic	10
Eau env.	570

PRÉPARATION

Mélange	5 minutes lentement, 4 minutes rapidement
Pointage	15 minutes
Détente	30 minutes
Apprêt	env. 60-70 minutes
Cuisson	avec peu de vapeur, environ 20-25 minutes à 235 °C (température dégressive), ouvrir l'oura les 3 dernières minutes.





PAIN DE RÉCOLTE

Petits pains mous

UN PETIT PAIN DE LUXE

Petit mais néanmoins raffiné. Vous souhaitez faire honneur au caractère exclusif d'Artipan Pain de récolte ? Optez dans ce cas pour ce petit pain de luxe. Une grigne spéciale ou une finition à l'aide d'un pochoir apportera la touche finale.



INGRÉDIENTS

Composition de la pâte	Grammes
Artipan Pain de récolte	800
Farine	200
Sel	17
Levure	50
Panex	150
Eau env.	540

PRÉPARATION

Mélange	6 minutes lentement, 4 minutes rapidement
Pétrissage	former des boules et passer à la finition
Pesage	selon le poids souhaité et déposer directement sur des plaques
Détente	env. 10-15 minutes
Apprêt	90 minutes
Badigeonner	d'œuf
Cuisson	9 minutes à 240 °C



Le Pain de récolte 2024
Un Gra(i)n Cru



Clemence Dosschestraat 1
9800 Deinze, Belgique
T. +32 (0) 9 381 44 44

info@dosschemills.com
www.dosschemills.com