

LIVRET DE RECETTES

TRINQUEZ AVEC DU PAIN

# Festif



## À DES FÊTES

# Étincelantes

**Cher boulanger, chère boulangère, trinquons ensemble à une fin d'année étincelante placée sous le signe de la santé. Pour l'occasion, nous vous proposons d'associer la traditionnelle coupe de bulles à un pain multicéréales tout aussi festif. Parce qu'après tout, la fin de l'année est synonyme de fêtes : des fêtes que l'on passe en famille et entre amis, et des fêtes lors desquelles vous égayez l'assiette de vos clients.**

Cette année, vos pains seront les stars de la soirée. Pour tenir cette promesse, nous avons sélectionné un mélange varié de la gamme Artipan. Cuits avec le plus grand soin, ces pains seront l'ingrédient indispensable à une soirée emplies de paillettes : de quoi faire briller les yeux de vos clients ! Lors du réveillon, les recettes de Dossche Mills seront en effet tout aussi scintillantes que la robe de fête de tante Sophie !

Laissez-vous donc inspirer par nos recettes et faites vivre à vos clients des fêtes de fin d'année étincelantes.

Bonne préparation !

*Steven*

**Steven Vroman**  
Conseiller en techniques  
boulangères

**« LA TABLE DE FÊTE,  
LE CŒUR BATTANT  
DES FÊTES DE FIN  
D'ANNÉE, MÉRITE DE  
CROULER SOUS LES  
BONNES CHOSES. »**





SAVIEZ-VOUS QUE...

# SAVIEZ-VOUS QUE...



## ... LE PAIN MULTICÉRÉALES EST L'ALIMENT PARFAIT AVANT UN REPAS DE FÊTE ?

Ce pain étant une source de glucides complexes, qui se décomposent lentement dans l'organisme et se transforment en glucose, il garantit un apport constant en énergie. L'idéal pour être en pleine forme pour le réveillon, donc !



## ... LE TERME « MULTICÉRÉALES » PEUT UNIQUEMENT ÊTRE UTILISÉ POUR LE PAIN COMPOSÉ DE PLUS D'UNE VARIÉTÉ DE CÉRÉALES ?



## ... LE PAIN MULTICÉRÉALES EST UN ALIMENT POLYVALENT QUI VOUS PERMET DE LAISSER LIBRE COURS À VOTRE CRÉATIVITÉ ?

Après la dinde, les croquettes et les desserts en tout genre, le pain multicéréales vous apporte un peu d'équilibre durant les fêtes. Il se prête en outre parfaitement à la préparation d'amuse-bouche originaux. Que diriez-vous d'associer du brie et des canneberges, du saumon fumé et du fromage à la crème ou encore du rosbif et un soupçon de raifort en guise de garniture ?



## ... LES FIBRES FONT TRAVAILLER VOS INTESTINS, CE QUI FACILITE L'ABSORPTION DE TOUS LES NUTRIMENTS ?



## ... LE PAIN EST UNE EXCELLENTE ALTERNATIVE VÉGÉTALE AUX PROTÉINES D'ORIGINE ANIMALE ?

Lorsque les gens cherchent des alternatives végétales aux protéines d'origine animale, ils ne pensent pas tout de suite au pain. Il contient pourtant des fibres alimentaires essentielles, des glucides et des protéines, ce qui en fait un produit unique. D'un point de vue composition, il dépasse de loin de nombreux aliments ; nous pouvons donc sans hésiter lui accorder les titres de « super aliment » et d'« invité de marque ».



## ... LE PAIN MULTICÉRÉALES EST RICHE EN FIBRES ALIMENTAIRES ?

Les fibres sont essentielles pour une alimentation saine et équilibrée.

### 90 g de fibres/jour :

- Apport recommandé en fibres pour un sentiment de satiété
- Diminution du risque de développer des maladies cardiovasculaires et du diabète de type 2



## ... 4 À 6 TRANCHES DE PAIN MULTICÉRÉALES SONT DÉJÀ BÉNÉFIQUES POUR LA SANTÉ ?



## ... 80 % DES CONSOMMATEURS CONSIDÈRENT LE PAIN COMME UN ALIMENT SAIN, NUTRITIF, NATUREL, SAVOUREUX ET ACCESSIBLE ?

Source : painetsante.be



# PETITS PAINS DE TABLE

## LES PETITS PRÉFÉRÉS, BONS POUR LA SANTÉ

Aussi savoureux que croustillants, ces petits pains aux graines apporteront du peps à votre repas de fête. Riche en graines de tournesol, en vitamines et en minéraux, il sera en outre un allié de taille pour un corps en parfaite santé.

## INGRÉDIENTS

Composition de la pâte	Grammes
Artipan Maya	1 000
Forti Magic	30
Libre	30
Levure	30
Eau	520
Sel	17

## PRÉPARATION

<b>Pétrissage (type spirale)</b>	5 minutes à la vitesse 1, 4 minutes à la vitesse 2
<b>Température de la pâte</b>	24-25 °C
<b>Pointage</b>	+/- 10 minutes
<b>Façonnage</b>	peser 1 400 g et former des boules
<b>Détente</b>	+/- 15 minutes
<b>Décoration</b>	façonner en pointe et saupoudrer de graines de tournesol
<b>Apprêt</b>	+/- 65 minutes à 29 °C 77 % HR
<b>Cuisson</b>	enfourner avec vapeur et cuire pendant 12 à 14 minutes en réduisant la température de 230 à 200 °C

## ASTUCE !

Vos invités ont déjà trop mangé ? Utilisez les pains de table restants le lendemain pour préparer des amuse-bouche originaux, garnis par exemple de crevettes, de salade de poisson, de poulet curry ou présentés sous forme de mini-hamburgers.



# PAIN POUR TOASTS

## TOASTS À GOGO

Avec des bulles ou du bon pain, portez des toasts à tout-va lors de ces fêtes. Ce savoureux pain pour toasts regorge de céréales : il en contient pas moins de 13 différentes.

### SECRET DE BOULANGER

Retirez le couvercle immédiatement après la cuisson.

## INGRÉDIENTS

Composition de la pâte	Grammes
Artipan 13 céréales	1 000
Levure	25
Eau	580
Sel	17

## PRÉPARATION

<b>Pétrissage</b>	8 minutes à la vitesse 1, 5 minutes à la vitesse 2
<b>Pointage en masse sur table</b>	15 minutes
<b>Façonnage</b>	diviser la pâte, former des boules, allonger et rouler dans le mélange de graines. Placer dans un moule à pain de mie, mais ne pas encore le fermer
<b>Apprêt</b>	60 minutes à 28 °C (jusqu'à ce que la pâte arrive à 2 cm du bord)
<b>Cuisson</b>	couvrir et cuire 40 minutes à 230 °C

# CROISSANT SALÉ

## UNE BOUCHÉE DE BONHEUR

Vous entendez ce bruit ? Non, ce n'est pas l'horloge qui sonne minuit : c'est le cœur de vos convives qui se met à battre plus vite lorsque vous leur servez ces délicieux croissants. Un mélange de céréales au goût riche et puissant digne d'un véritable feu d'artifice en bouche !

## INGRÉDIENTS

Composition de la pâte	Grammes
Artipan Forêt Noire*	1 000
Forti Magic	15
Levure	50
Sucre	20
Beurre	50
Eau	500

\* Artipan Forêt Noire contient déjà du sel.

## PRÉPARATION

<b>Pétrissage</b>	6 + 3 minutes
<b>Température de la pâte</b>	24 °C
<b>Pointage en masse en bac</b>	60 minutes en chambre froide
<b>Tourage</b>	2 x 4 (400 grammes de beurre de tourage par kilo de farine)
<b>Repos</b>	30 minutes en chambre froide
<b>Abaisse</b>	à 3,5 mm
<b>Façonnage</b>	découper des triangles de 10 x 22 cm et les rouler
<b>Décoration</b>	badigeonner d'œuf, saupoudrer de fromage râpé (si désiré) et déposer sur une plaque de cuisson
<b>Apprêt</b>	120 minutes
<b>Cuisson</b>	18 minutes à 185 °C



« CE CROISSANT SALÉ, PRÉPARÉ À BASE D'ARTIPAN FORÊT NOIRE, RENCONTRE UN FRANC SUCCÈS EN BOULANGERIE. ALTERNATIVE SAINTE ET POLYVALENTE À LA VERSION SUCRÉE, IL SE PRÊTE À UNE GARNITURE FESTIVE DES PLUS VARIÉES : BRIE, SAUMON, AVOCAT, GAMBAS, MOZZARELLA ET J'EN PASSE. »

Steven, conseiller en techniques boulangères





# COURONNE MULTICÉRÉALES

## CONVIVAL À SOUHAIT

Toutes les occasions sont bonnes pour faire trôner sur votre table ce pain multicéréales aux graines richement garni. Sa composition unique de 6 céréales (blé, seigle, maïs, avoine, orge et millet) et de 4 types de graines (graines de tournesol, de soja, de lin et de sésame) lui confère tout son goût.

## INGRÉDIENTS

Composition de la pâte	Grammes
Artipan 6+4	2 625
Farine de seigle T130	325
Levure	9
Levain liquide	1 000
Eau	1 520
Sel	51



## PRÉPARATION

<b>Pétrissage</b>	9 minutes à la vitesse 1, 5 minutes à la vitesse 2
<b>Température de la pâte</b>	24 °C
<b>Pointage en masse sur table</b>	60 minutes dans un bac à pâte
<b>Détente</b>	45 minutes
<b>Façonnage</b>	diviser la pâte en pâtons de 1 kg, les rouler dans les graines pour la garniture et les placer entre des toiles de couche
<b>Repos</b>	20-24 heures au réfrigérateur
<b>Cuisson</b>	30 minutes (5 minutes à 180 °C avec vapeur, 20 minutes à 220 °C et les 5 dernières minutes à 180 °C avec oura ouvert)

## SAVIEZ-VOUS QUE...

... une couronne multicéréales aime être au centre de l'attention ? Ou tout au moins au centre d'un généreux plateau de fromages. Occupez-vous de prévoir un assortiment de fromages, des fruits secs, des noix et des raisins, la couronne se chargera d'y apporter la touche finale.



# PAIN AU LEVAIN

## UN CHAMPION QUI A DU GOÛT

Ce pain au levain croustillant est un incontournable des fêtes de fin d'année. Véritable source de fibres, il doit son goût si pur au blé, aux graines de lin brun, aux graines de courge, au seigle, aux graines de tournesol, au millet rouge et jaune, au maïs et à l'épeautre qui le composent.

## INGRÉDIENTS

Composition de la pâte	Grammes
Artipan Crunchy	2 000
Levain	1 000
Eau	1 040
Sel	40

## FONDUE AU FROMAGE

Un délice aussi avec une fondue au fromage !

## PRÉPARATION

<b>Mélange de l'autolyse</b>	farine + eau	<b>Divisage</b>	selon le poids souhaité
<b>Type spirale</b>	2 minutes	<b>Façonnage</b>	placer dans des paniers
<b>Autolyse</b>	45 minutes	<b>Repos</b>	90 minutes à température ambiante
<b>Pétrissage</b>	8 minutes à la vitesse 1, 5 minutes à la vitesse 2	<b>Cuisson (baisser la température, utiliser peu de vapeur)</b>	30-35 minutes à 240 °C (5 minutes à 180 °C avec vapeur, 20 minutes à 220 °C et les 5 dernières minutes à 180 °C avec outra ouvert)
<b>Température de la pâte en autolyse</b>	24 °C		
<b>Pointage en masse sur table</b>	30 minutes dans un bac à pâte huilé et rabattre 2 fois		
<b>Réfrigération</b>	24 h au réfrigérateur fermé à 4 °C		



# SAPIN DE NOËL

## LA CONVIVIALITÉ SERVIE SUR UN PLATEAU

Faites briller les yeux de vos invités avec cet adorable sapin de Noël : il leur sera impossible d'y résister ! Grâce à sa garniture moelleuse à base de flocons d'avoine, ce pain peut en plus se targuer d'être aussi sain qu'il est festif.

## INGRÉDIENTS

Composition de la pâte	Grammes
Artipan Granovit	1 000
Libre	20-30
Levure	20
Eau	560
Sel	17

## PRÉPARATION

<b>Prétrempage</b>	10 minutes
<b>Pétrissage (type spirale)</b>	8 minutes à la vitesse 1, 5 minutes à la vitesse 2 jusqu'à obtention d'une pâte lisse et souple
<b>Température de la pâte</b>	25-26 °C
<b>Pointage</b>	20 minutes
<b>Pesage</b>	diviser en pâtons de 1 500 g
<b>Repos</b>	10 minutes
<b>Façonnage</b>	former des boules à l'aide d'une diviseuse-bouleuse, façonner en pointe et former un sapin de Noël avec 10 boules
<b>Apprêt</b>	65 minutes
<b>Cuisson</b>	25 minutes à 225 °C



# NOS MÉLANGES MULTICÉRÉALES ARTIPAN : POUR SE RÉGALER SAINEMENT



## ARTIPAN 13 CÉRÉALES

La composition de la farine grossière d'Artipan 13 céréales est enrichie de pas moins de 13 sortes de céréales et de graines : blé, avoine, seigle, orge, graines de lin brun et jaune, graines de sésame, maïs, riz, épeautre, soja, millet et graines de tournesol. Excellente source de protéines et de fibres, ce mélange est idéal pour préparer un pain multicéréales nutritif et savoureux.

## ARTIPAN CRUNCHY

Artipan Crunchy est le mélange parfait pour préparer un pain multicéréales brun croustillant et nourrissant : il contient du blé, du seigle, du maïs et de l'épeautre, le tout agrémenté de graines de lin, de courge et de tournesol ainsi que de millet rouge et jaune. Cette source de fibres et de protéines convient pour la préparation tant de petits que de grands pains multicéréales.



## ARTIPAN GRANOVIT

Artipan Granovit est un mélange pour pain sain à base de flocons d'avoine. Particulièrement polyvalent, il se prête à la préparation de pains nourrissants et riches en fibres, s'intégrant donc parfaitement dans un mode de vie sain.



## ARTIPAN MAYA

Artipan Maya est une composition multicéréales contenant une généreuse quantité de graines de tournesol, de graines de lin, de graines de sésame et de fibres de soja qui garantissent une texture croquante ainsi qu'un goût et un arôme agréables. Ce mélange est idéal pour préparer un pain multicéréales à la fois savoureux et nourrissant.

## ARTIPAN MULTICÉRÉALES 6+4

Artipan Multicéréales 6+4 donne un pain riche en céréales et en graines. Ce mélange se compose de blé, de seigle, de maïs, d'avoine, d'orge et de millet, agrémentés de graines de tournesol, de soja, de lin et de sésame. Sa composition unique fournit tous les nutriments nécessaires à une alimentation saine et équilibrée.



## ARTIPAN FORÊT NOIRE

Le mélange pour pain à 100 % Artipan Forêt Noire se prête à merveille à la préparation d'un pain multicéréales très foncé, aromatique et puissant. Ce mélange, à teneur réduite en sel et enrichi de sel iodé, contient du millet, des graines de lin et de tournesol, et est le pain préféré des amateurs de saveurs intenses.



## GAMME ARTIPAN :

Artipan 13 céréales  
Artipan Abbaye  
Artipan Alsace  
Artipan Bignou  
Artipan Bolero  
Artipan Campagnard  
Artipan Campus  
Artipan Croc  
Artipan Crunchy  
Artipan Double Foncé  
Artipan Écureuil

Artipan Fibre Max  
Artipan Granovit  
Artipan Gransana  
Artipan Kaiser  
Artipan Appauvri en glucides  
Artipan Maïs  
Artipan Maltgrain  
Artipan Maya  
Artipan Multicéréales 6+4  
Artipan Anciennes Céréales  
Artipan Omega 3

Artipan Paricroc  
Artipan Pavé  
Artipan Savanne  
Artipan Septem  
Artipan Sirocco  
Artipan Fibres Blanc  
Artipan Intégral  
Artipan Sons  
Artipan Forêt Noire

Découvrez toute la gamme Artipan





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

Brielselaan 115  
3081 AB Rotterdam, Pays-Bas  
T. +31 (0) 10 42 38 911

[info@dosschemills.com](mailto:info@dosschemills.com)  
[www.dosschemills.com](http://www.dosschemills.com)