



PAIN DE RÉCOLTE

2025

UN GRA(I)N CRU



LIVRET DE RECETTES

FAITES DE VOTRE PAIN DE RÉCOLTE UN SUCCÈS



**À VOUS DE
JOUER !**



LE PAIN DE RÉCOLTE 2025, RECOMMANDÉ PAR NOTRE CONSEILLER EN TECHNIQUES BOULANGÈRES

Cher boulanger, chère boulangère,
Bonne nouvelle : le Pain de récolte est de retour ! Ce moment tant attendu où la nature nous offre le plus beau des cadeaux : la première récolte de céréales.
Sélectionnée avec soin et travaillée par des maîtres en la matière, cette récolte est l'ingrédient de base d'un pain unique. Notre Pain de récolte 2025 associe spécialement pour vous et vos clients l'essence de la qualité supérieure et de l'artisanat. Ce Gra(i)n Cru est une ode à la symbiose qui unit nature et savoir-faire.

DES CÉRÉALES ET DES GRAINES SÉLECTIONNÉES AVEC SOIN

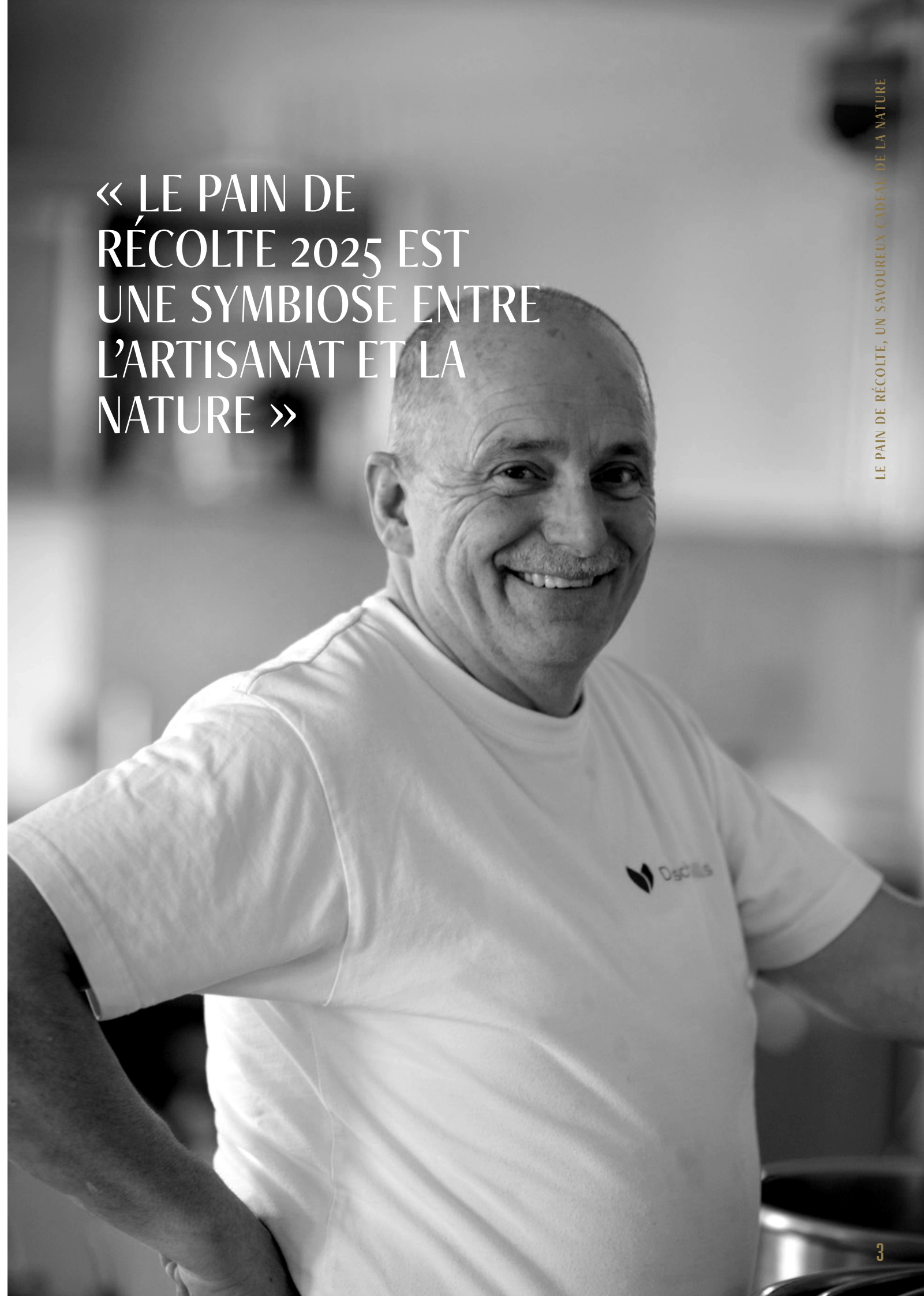
À l'instar d'un vin exclusif, notre Pain de récolte a sa propre saison. Cette précieuse récolte est une pure merveille : n'attendez pas trop longtemps pour en tirer le meilleur. Le mois de septembre est ainsi le moment idéal pour travailler ce Gra(i)n Cru unique.

Afin de vous fournir l'inspiration nécessaire, j'ai élaboré 4 recettes. Grâce à notre mélange à 100 % Artipan, il est inutile d'ajouter de la farine : vous pouvez donc vous mettre tout de suite au travail. Que vous optiez pour un petit ou un grand pain, ce mélange vous garantit une maîtrise aussi aisée que gourmande de l'art de la boulangerie.

Le mélange se compose de céréales et de graines sélectionnées avec le plus grand soin. Pensez notamment à du blé, du seigle et de l'orge, agrémentés de gruaux de sarrasin nourrissants. Le mélange contient également de délicieuses graines de tournesol et de courge. En plus de conférer au pain son goût riche si caractéristique, ces ingrédients constituent aussi une source précieuse de minéraux et de vitamines.

POL VERKEST
Conseiller en techniques boulangères

« LE PAIN DE
RÉCOLTE 2025 EST
UNE SYMBIOSE ENTRE
L'ARTISANAT ET LA
NATURE »





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
Artipan 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	25-26 °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
Température de la pâte	24 °C
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 et baisser la température à 200 °C



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
Température de la pâte	25-26 °C
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
Température de la pâte	25-26 °C
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

PAIN DE RÉCOLTE 2025
**UN SAVOUREUX CADEAU
DE LA NATURE**

