

DES PRODUITS INTEMPORELS

DES MOMENTS INOUBLIABLES



150

ANS DE SAVOIR-FAIRE

AVANT-PROPOS

Cher boulanger, chère boulangère,

En 2025, Dossche Mills célébrera un cap important : 150 ans de savoir-faire sur les sols belge et néerlandais.

Un anniversaire particulier que nous ne célébrerons pas seuls, mais avec vous, nos chers boulangers. Depuis des générations, des artisans tels que vous ont contribué à notre histoire. Votre savoir-faire et votre passion sont au quotidien source de joie pour nos clients – et pour nous.

Voilà pourquoi cette année sera également une année de fête pour vous. Nous vous avons pour l'occasion concocté un livret de recettes spéciales, préparées avec une sélection de produits intemporels et de farines classiques qui constituent l'essence de votre prochain chef-d'œuvre.

Nous avons puisé l'inspiration dans des fêtes telles que la Saint-Valentin, Pâques, la fête des Mères et la fête des Pères : vos créations en deviendront le point d'orgue. Des pains de Saint-Valentin débordant d'amour aux pâtisseries de Pâques festives, en passant par les petites douceurs pour papa ou maman, nos « grands favoris » vous aident non seulement à préparer des mets gourmands, mais aussi à faire vivre des moments inoubliables.

Mais ce n'est pas tout : à l'occasion des 150 ans de Dossche Mills, nous tenons également à vous gâter. À l'achat d'une sélection de produits intemporels, vous pourrez donc tenter de remporter un cadeau unique. Nous vous souhaitons bonne chance et vous remercions pour la confiance que vous accordez à Dossche Mills !

Cordialement,
Kristof Dossche

Kristof



« VOTRE SAVOIR-FAIRE ET VOTRE PASSION SONT AU QUOTIDIEN SOURCE DE JOIE POUR NOS CLIENTS »

150 ANS. 150 PRIX À GAGNER.

GAGNEZ GRÂCE AUX PRODUITS INTEMPORELS

À l'occasion de notre 150^e anniversaire, nous avons sélectionné quelques cadeaux uniques, parmi lesquels un barbecue Green Egg, une enceinte Sonos, un grille-pain SMEG et une Polarbox. Vous aimeriez remporter l'un de ces prix ? C'est possible : à l'achat de 250 kg (par commande) de nos produits intemporels des gammes Artipan, Artipur et Star, vous serez en lice pour gagner l'un des cadeaux en jeu. Plus vous achèterez de kilos, plus vous aurez de chances de gagner ! Les gagnants seront tirés au sort le 30 mai.



Consultez ici le règlement du concours



DE JOLIES CARTES ET DU BON SON

RENDEZ L'INSTANT PRÉSENT ENCORE MEILLEUR !

Grâce à nos jolies cartes et à une playlist Spotify de très bon goût, vos clients et vous pourrez célébrer les 150 ans de Dossche Mills avec nous. Les bons moments sont encore plus beaux quand on peut les partager !

Scannez ce code dans l'app Spotify



DES MOMENTS INTÉMPORELS, DES RECETTES INTÉMPORELLES



14 FÉVRIER

SAINT-VALENTIN

Laissez-vous séduire par notre pain Maya
Vos clients ont envie d'un pain aussi craquant que leur valentin(e) ? Ça devrait donc « matcher » avec le pain Maya ! Un goût divin, avec du pep, des vitamines et des minéraux à revendre. Apportez-y aisément une touche romantique en le façonnant en forme de cœur et en y ajoutant des framboises. Découvrez les recettes aux pages 6 et 7.



20 AVRIL

PÂQUES

Des sandwiches à croquer
Cette année, les cloches n'apporteront pas que du chocolat pour Pâques : notre délicieux sandwich à base de Star Briofine sera lui aussi de la partie. Ce petit pain moelleux à souhait fond dans la bouche, un peu comme un lapin de Pâques au soleil... Pour une création unique, n'hésitez pas à le fourrer d'une onctueuse crème brûlée. De quoi célébrer Pâques comme il se doit ! Découvrez les recettes aux pages 8 et 9.



11 MAI

FÊTE DES MÈRES

Mamma Mia, mais quel pain !
À la fête des Mères, nos mamans chéries ne méritent que ce qu'il y a de mieux. Cuit avec soin, notre pain Mamma Mia à base d'Artipur Fjord se doit d'être de la fête en ce jour spécial. Vous préférez rester fidèle aux traditions ? Dites-le donc avec des fleurs ! Façonnez pour l'occasion ce délicieux pain en forme de fleur : impossible de résister à un tel bouquet. Découvrez les recettes aux pages 12 et 13.



8 JUIN

FÊTE DES PÈRES

Pain de meule
Les papas costauds méritent un pain qui l'est tout autant : le pain de meule. Ce pain au levain multicéréales, à base d'Artipan 6+4, laissera chaque papa sans voix. Pour que la surprise soit totale, ajoutez-y un ingrédient secret : remplacez l'eau de la pâte par de la Leffe pour y apporter une touche d'amertume unique. Découvrez les recettes aux pages 14 et 15.



14
FÉV

SAINT-VALENTIN

PAIN MULTICÉRÉALES CROUSTILLANT

MAYA, LE PAIN QUI FAIT BATTRE TOUS LES CŒURS

Fêtez la Saint-Valentin avec Artipan Maya, notre composition multicéréales contenant une généreuse quantité de graines de tournesol, de graines de lin, de graines de sésame et de fibres de soja. Artipan Maya confère à chaque pain Maya une croûte bien croquante ainsi qu'un goût et des arômes tout en subtilité et raffinement : le mariage parfait pour célébrer l'amour avec un petit déjeuner original ou un dîner romantique.

INGRÉDIENTS

Composition de la pâte	Grammes
Artipan Maya	1 000
Levure	20
Sel	17
Eau	520
Framboises lyophilisées	100/1 000 grammes de pâte

PRÉPARATION

Pétrissage (type pétrin à spirale)	6-8 minutes à la vitesse 1, 5-6 minutes à la vitesse 2
Ajust	des framboises lyophilisées après le pétrissage
Température de la pâte	25-26 °C
Pointage	+/- 30 minutes
Façonnage	peser 700 g et former des boules
Détente	+/- 30 minutes
Décoration	pain en forme de cœur
Apprêt	+/- 60 minutes à 30 °C et 85 % HR
Cuisson	dans un moule en forme de cœur, enfourner avec vapeur et cuire pendant 40 à 45 minutes en réduisant la température de 230 à 200 °C



ASTUCE QU'ON ADORE : UN AMOUR PUR POUR LE PAIN MAYA

Variez les plaisirs à volonté avec ce pain Maya. Pas envie de framboises sucrées ? N'en ajoutez pas à la recette et savourez le goût si pur et si riche d'un pain multicéréales unique.



20

AVR

PÂQUES

SANDWICHES

DES SANDWICHES À CROQUER

Faites sonner les cloches ! Nos sandwichs sont une véritable explosion de saveur. Préparés à partir d'une pâte de luxe à base d'œufs et de beurre, ils se marieront à merveille avec les délicieux chocolats de Pâques et feront sensation lors de chaque brunch pascal.

INGRÉDIENTS

Composition de la pâte Grammes

Star Briofine	1 000
Levure	50-70
Eau	480

PRÉPARATION

Pétrissage (type spirale)	8 minutes à la vitesse 1, 6 minutes à la vitesse 2
Température de la pâte	25 °C
Pointage	+/- 10 minutes
Façonnage	divisage et boulage
Détente	10-15 minutes
Apprêt	70-80 minutes
Décoration	badigeonner d'œuf
Cuisson	+/- 8 minutes à 240 °C

ENCORE PLUS
GOURMAND



SANDWICH À LA CRÈME BRÛLÉE

Nos sandwichs seront encore meilleurs fourrés d'une onctueuse crème brûlée. Les nombreux lapins en chocolat feront pâle figure à côté de ces petits pains à la crème brûlée qui apporteront une touche encore plus festive à votre brunch de Pâques.

INGRÉDIENTS

Composition de la pâte Grammes

Star Briofine	1 000
Levure	50
Eau	480

Crème brûlée Grammes

Crème	250
Lait	250
Gousse de vanille	1
Œufs	12 jaunes
Sucre	100

PRÉPARATION DE LA GARNITURE

Mélange	battre énergiquement les jaunes avec le sucre, prélever les graines de la gousse de vanille et ajouter les graines et la gousse au lait et à la crème
Cuisson	porter le mélange à ébullition et éteindre le feu dès que le lait et la crème bouillent
Mélange	incorporer le mélange œufs-sucre
Réfrigération	24 heures en chambre froide

PRÉPARATION : CUISSON ET FOURRAGE

Pétrissage (type spirale)	8 minutes à la vitesse 1, 6 minutes à la vitesse 2
Température de la pâte	25 °C
Repos	1 heure en chambre froide
Abaisse	à 1 cm
Façonnage	avec des emporte-pièces ronds de 10 à 12 cm
Apprêt	90 minutes à 28 °C
Décoration	badigeonner d'œuf
Cuisson	+/- 8 minutes à 240 °C
Fourrer	remplir les boules de crème brûlée
Cuisson	45 minutes à 110 °C
Réfrigération	congeler après cuisson





11 MAI

FÊTE DES MÈRES

PAIN MULTICÉRÉALES

MAMMA MIA, ÇA MÉRITE DES FLEURS

La qualité de notre mélange Artipur Fjord n'est plus à prouver. Ce dernier vous permet, spécialement pour les mamans, de préparer un délicieux pain multicéréales, agrémenté d'herbes, de céréales et de graines telles que des graines de tournesol, du soja et des graines de lin.

INGRÉDIENTS

Composition de la pâte	Grammes
Artipur Fjord	1 000
Glutea	75
Levure	25
Sel	17
Eau ou Jus d'orange	580
Zeste de citron	zeste de 1 citron

PRÉPARATION

Pétrissage	15 minutes à la vitesse 1, 5 minutes à la vitesse 2
Ajout	du zeste de citron après le pétrissage
Pointage	15 minutes
Façonnage	diviser la pâte en pâtons de 500 g et former des boules
Détente	20 minutes
Décoration	allonger la pâte et placer dans le moule
Apprêt	60-75 minutes à 28 °C et 78 % HR
Cuisson	en forme de fleur ou de pain à partager, enfourner avec vapeur et cuire pendant 35 minutes en réduisant la température de 230 à 210 °C



ASTUCE PLEINE D'AMOUR : MAMMA MIA, MAIS QUEL PAIN !

Envie de faire plaisir à toutes les mamans pour la fête des Mères ? Remplacez le jus d'orange par de l'eau et n'ajoutez pas de zeste de citron à la recette. Vous obtiendrez ainsi un délicieux pain multicéréales pur qui ne manquera pas de surprendre nos mamans.



08

JUIN

FÊTE DES PÈRES

PAIN AU LEVAIN MULTICÉRÉALES

PAIN DE MEULE

Les papas exceptionnels méritent un pain aux céréales et aux graines exceptionnel. Ce pain de meule 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 pour un goût sans pareil.

INGRÉDIENTS

Composition de la pâte Grammes

Artipan 6+4	1 000
Levain liquide	400
Levure	2
Sel	20
Eau	650

PRÉPARATION

Autolyse	mélanger et laisser reposer pendant 1 heure
Pétrissage	8 minutes à la vitesse 1, 2 minutes à la vitesse 2
Température de la pâte	24 °C
Pointage en masse sur table	mettre la pâte dans un bac à pâte huilé et la rabattre après 1 h
Détente	1 heure
Façonnage	diviser la pâte en pâtons de 600 g et les placer dans des paniers farinés
Repos	20-24 heures au réfrigérateur, puis laisser revenir à température ambiante
Cuisson	40-45 minutes à 235 °C avec peu de vapeur



ASTUCE GOURMANDE : PAIN DE MEULE À LA BIÈRE

Surprenez les papas avec un pain de meule à la bière !
Du pain et de la bière = deux fois plus de plaisir.
Comment faire ? Remplacez l'eau par de la Leffe et trinquez avec un délicieux pain !



SÉLECTION INTEMPORELLE DE MÉLANGES DE FARINES POUR PROFITER SAINEMENT TOUT EN SE RÉGALANT.



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.

STAR BRIOFINE

Mélange prêt à l'emploi, Star Briofine se prête tout particulièrement à la préparation de pâtes levées de luxe à base d'œufs et de beurre, telles qu'un délicieux pain aux raisins, des sandwiches mous, des couques suisses, une tarte au sucre ou encore d'authentiques gaufres de Liège et de Bruxelles. Avec Star Briofine, préparer tous ces délices raffinés devient un jeu d'enfant.



ARTIPUR FJORD

Avec Artipur Fjord, vous reproduisez les saveurs gourmandes de la Scandinavie. Ce pain multicéréales foncé allie un goût authentique robuste et une texture riche et compacte. Donnez-lui encore plus de goût en lui apportant votre touche finale personnelle.



ARTIPAN 6+4

Artipan 6+4 est le choix ultime pour ceux qui veulent 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. De quoi préparer des pains sains et équilibrés.



Retrouvez toutes les infos sur l'action ici

