

LA LETTRE

de mon moulin

N°16



ÉDITO

RÉCOLTE 2023 : UNE BONNE QUALITÉ MALGRÉ UN EXCÈS D'ÉLASTICITÉ

Le début du mois de juillet, chaud, a permis d'effectuer la moisson rapidement et dans de bonnes conditions. L'arrivée du mauvais temps a ensuite contrarié la récolte.

Au niveau quantitatif, les rendements sont bons et en augmentation. Les blés sont sains mais avec un fort pourcentage de petits grains. On peut s'attendre à une baisse des rendements meuniers. Les taux d'humidité sont bas ce qui va faciliter la conservation du blé en silo et impacter favorablement le taux d'hydratation des farines. Les taux de protéines sont bons et les protéines de bonne qualité :

la force est bien présente en pâte marquée par de l'élasticité. Les premiers tests de panification donnent satisfaction et peuvent permettre d'incorporer rapidement, par pallier de 25 %, les blés nouveaux dans les mélanges (20 à 25 % déjà intégrés actuellement).

Atouts des blés 2023 : une hydratation correcte, une belle élasticité (parfois un peu excessive), une bonne stabilité des pâtes, une très bonne tolérance à la mise au four.

Difficultés des blés 2023 : un lissage plus lent, une pâte courte et parfois un léger collant.

En aspect pain : des croûtes plutôt pâles, des coups de lames étriqués, irréguliers et des sections très rondes, une mie bien crème voire jaune et serrée.

Les diagrammes de panification vous seront envoyés par e-mail très prochainement.

Bonne rentrée !

Olivier DUBOIS,
Meunier et toute l'équipe
de la Minoterie de Leforest



ANNIVERSAIRE

LA TRADITION FRANÇAISE A 30 ANS !

Le 13 septembre, la Tradition Française souffle ses 30 bougies. Célébrons-là ! Pain préféré des français, la « Tradi » est la baguette la plus consommée. Rappelons-nous l'article 2 du décret pain de 1993 qui définit son ADN : une recette simple avec de la farine de blé, de l'eau, du sel et une fermentation à l'aide de levure ou de levain. Pas de surgélation, ni d'additifs. Un pétrissage court et une fermentation lente lui permettent de révéler tous ses arômes. Et quel délice ! Sous sa croûte croustillante et dorée, sa mie crème et alvéolée offre une saveur inimitable de beurre frais.

Vous ne l'avez pas encore adoptée ? Choisissez-la vôtre !



PROFITEZ DU MONDIAL RUGBY 2023 POUR DOPER VOS VENTES !

Du 8 au 28 octobre 2023, la France va vivre au rythme du rugby. Avec votre kit « Tous supporters », profitez de cet événement mondial pour attirer les supporters chez vous ! Et récompensez la fidélité de vos clients avec de superbes cadeaux.



IDÉES + :

→ Pensez à utiliser le pochoir « ballon » pour « marquer des essais » en mettant un pain spécial en avant chaque semaine !



APÉRO DÎNATOIRE RÉUSSI



Les Moulins
DUBOIS

Meuniers des Hauts-de-France depuis 1914

→ Et pour « sortir de la mêlée », enrichissez votre gamme de snacking sucré et salé en piochant des idées dans le livret-recettes des « apéros dinatoires réussis ». Pour les repas improvisés devant les matchs, ces nouveautés en feront craquer plus d'uns !

***Vous ne l'avez pas ?
Réclamez-le à votre
conseiller commercial***



NOUVEAUTÉS !

LE GRAND ÉPEAUTRE

Appréciée pour sa croûte épaisse et ses arômes multiples de levain, cette baguette rustique plait également pour sa bonne conservation.

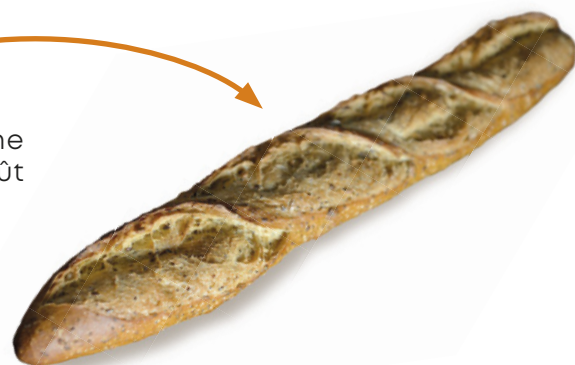


LA LÉGUMINEUSE

Une surprenante baguette à base de farine de blé et de légumineuses pour moins de gluten et plus de gourmandise.

NUTRIFRIBRES

Une croûte craquante, une mie moelleuse et riche en graines. De légers arômes d'épices pour un goût délicieusement typé. Une baguette, source de fibres.



L'HÉRITIÈRE

Une nouvelle baguette aux céréales et graines anciennes (blé, épeautre, khorasan, seigle, sésame noir, tournesol) pour retrouver un délicieux goût d'antan.

BESTSELLER

MON CROISANT

Un délicieux croissant au beurre « fait maison ».



Les fiches techniques de ces produits sont à votre disposition. Réclamez-les à votre conseiller commercial !



CALENDRIERS SCOLAIRES

Les très attendus calendriers scolaires sont arrivés en boulangerie. L'un sur le thème de « la Plante et la Graine », l'autre, plus humoristique... Un sympathique cadeau pour prendre la rentrée du bon pied !



SUCCÈS

SOLEIL D'ÉTÉ : UN NOUVEL ENGOUEMENT !

Il était très attendu. Soleil d'été a fait un come-back très réussi cet été. Sous sa croûte dorée, Soleil d'été recèle du « zaatar » (assemblage de thym ou d'origan sauvage et de plantes aromatiques), de la tomate, de l'ail, des graines de tournesol et de nigelle... Un festival de saveurs au moment du barbecue ! **Merci de l'avoir mis à l'honneur et bravo à tous pour ce succès.**



BIENTÔT

LES PRODUITS DE FÊTE

Comme chaque année, nous vous préparons une très belle carte de produits de fête pour que vous puissiez bénéficier à plein de ce temps fort de consommation. **Nous vous présenterons best-sellers et nouveautés dans le prochain numéro de la Lettre de mon moulin.**



MINOTERIE de Leforest

Au-delà de la farine

www.minoterie-leforest.fr



Suivez-nous sur les réseaux sociaux et n'hésitez pas à liker et partager !

