

LA LETTRE

de mon moulin

N°26



ÉDITO

La rentrée a filé à toute vitesse... et avec elle un très beau cru du salon Horesta. Nous y avons eu le plaisir de rencontrer de nombreux artisans boulangers des Hauts-de-France : des échanges concrets, francs, qui nourrissent nos choix techniques autant que nos idées pour vous accompagner au quotidien.

Cette période marque aussi le début d'incorporation des nouveaux blés. Vous découvrirez dans cette newsletter ce qu'ils nous réservent et comment en tirer le meilleur au fournil.

Déjà, il faut préparer les fêtes de fin d'année, moment clé pour la profession. Nous vous proposons une sélection de produits et d'inspirations pour réveiller les papilles, soutenir vos ventes et faciliter l'organisation de vos équipes.

Bonne lecture, et merci pour votre confiance.

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

Septembre a été marqué par 2 ateliers-formation animés par Joël Defives, MOF et enfant de la région, sur le thème de la « Viennoiserie des Hauts-de-France ».

Si vous n'avez pas pu assister à l'un de ces 2 stages, tout n'est pas perdu !

Vous pouvez obtenir gratuitement le livret de recettes des viennoiseries travaillées sur simple demande auprès de votre conseiller commercial.

VIENNOISERIE
DES HAUTS-DE-FRANCE
LIVRE DE RECETTES



MINOTERIE
de Leforest
Avenue de la farine



De la moisson au fournil

Les épisodes de chaleur, parfois caniculaires, ont avancé la récolte de 2 à 3 semaines cet été. Cela nous a permis de travailler plus rapidement les nouveaux blés et d'en intégrer **dès maintenant 20 %**. Nous en avons aussi mieux cerné les caractéristiques pour les ajuster.

Cap de mélange prévu : 50/50 mi-octobre, puis 100 % de nouveaux blés à la mi-novembre. L'information figurera au bas de vos factures.

CARACTÉRISTIQUES MARQUANTES

- ▶ Bon équilibre en pâte entre **élasticité** et **extensibilité**, associé à un bon lissage ;
- ▶ **Stabilité** du pâton à la mise au four avec une excellente tenue lors de la scarification ;
- ▶ **Développement** convaincant du pain et **coups de lame**.

INCIDENCES AU FOURNIL

- ▶ Des blés **sensiblement identiques à l'an dernier**, avec un **lissage légèrement plus rapide**.
- ▶ **Hydratation inchangée** par rapport à l'an dernier. Pour optimiser l'incorporation de l'eau, il est possible **d'hydrater 2 points de moins** avant autolyse, puis réaliser un **bassinage de 2 points** en fin de pétrissage.
- ▶ Le lissage se fait plus vite qu'en 2024 ; si besoin, **réduire le temps de pétrissage en 2^e vitesse**.
- ▶ **Autolyse facultative**, mais toujours bénéfique pour le travail et le développement du pain.
- ▶ **Temps de fermentation identiques** à l'an dernier.
- ▶ Au four : **couleur de croûte normale, bon développement et coups de lame bien ouverts**.

Tous les diagrammes de panification sont disponibles sur notre site internet :

<https://www.minoterie-leforest.fr/espace-ressources/>
Indiquez le code personnel qui figure au bas de votre facture





NOS BEST-SELLERS POUR LES FÊTES !



Toutes les fiches techniques sont disponibles sur notre site internet :

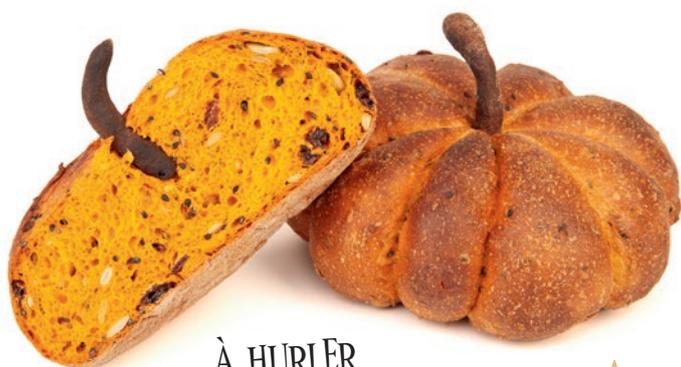
<https://www.minoterie-leforest.fr/espace-ressources/>

Indiquez le code personnel qui figure au bas de votre facture



Le Sitrouille

Création conçue spécialement pour **Halloween**, ce pain festif, au look incroyable, est à base de farine de blé, agrémenté de graines de courge, raisins secs, graines de sésame noir, et fibres d'avoine. Il est effroyablement délicieux.



À HURLER
DE GOURMANDISE...



Le Moelleux



Plébiscité pour sa texture et son goût, notre **Pain des Hauts** est revenu sous un nouveau nom qui met en lumière son meilleur atout : **Le Moelleux**. Top pour les fêtes, ce pain aux notes lactiques aime les accords délicats et gourmands.

Vous pouvez réaliser **d'autres délicieuses recettes** avec votre farine « Le Moelleux ». Salées comme sucrées, découvrez-les en téléchargeant la fiche sur notre site internet.



Le seigle royal

Conçu avec une farine complète de seigle et du malt torréfié, le **Seigle Royal** offre une mie foncée, dense et souple, aux arômes de miel, cannelle et pain d'épices. Toasté et beurré, il est superbe avec les **poissons fumés** comme avec les **fruits de mer**, et bénéficie d'une excellente conservation.

Astuce de fête : façonnez-le en petits pains avec inclusion d'orange confite, de citron confit ou des deux.



Le pain à la chicorée

Préparation spéciale mêlant seigle, soja, lin brun, tournesol et orge : une mie très foncée, dense et moelleuse, constellée de **graines croquantes**. Ses notes toastées et sa touche de chicorée affirment son caractère profondément régional, à la fois franc et réconfortant.

Idéal grillé avec un **foie gras mi-cuit**, relevé d'un fin confit d'oignons !



Le Soleil d'hiver

Assemblage blés-châtaignes, **figues, abricots, miel et tournesol**. Mie fondante, croûte dorée, parfums fruités et ronds : le roi des pains de fêtes, parfait pour soutenir les plats les plus fins.



En cadeau : un tee-shirt avec votre première commande !



Les Panettones Gourmands

Deux recettes de Panettones : l'une aux **fruits confits**, moelleux et parfumé ; l'autre aux **pépites de chocolat**, irrésistible et généreux. Deux plaisirs authentiques à partager ou à offrir. Longue conservation, recette artisanale.



L'Intégral fait en Nord

Pavé complet naturellement **riche en fibres**. L'Intégral est élaboré avec une **farine T150** ou le **Complet en Or** et un levain dur, pour une pâte hydratée à 80 %. Un pain nourrissant, aromatique et équilibré, fidèle aux attentes des amateurs de complet.

Il se marie à tout mais un **Comté 18-24 mois** ou une **Mimolette vieille** lui vont à merveille — le côté noisette du complet répond super bien.



Le Céleste

Une féerie croustillante ! Préparation gourmande pour **pain ou gâteau** riche en **amandes, noisettes, pistaches, fruits secs, graines et épices**. Idéale pour des créations sucrées/salées qui sortent du lot.

Accord parfait avec le **foie gras** et sublime aussi volailles rôties ou les fromages de fête.



La coquille du Nord

Brioche « enrichie » emblématique du Nord et de la Belgique, la Coquille accompagne l'attente puis la fête de Noël. **Plus de beurre, plus de sucre... plus de générosité, tout simplement**. Sa mie moelleuse et fondante en fait la douce star des petits-déjeuners et goûters de fin d'année. Les secrets de la Coquille de Noël sont si simples !



BON À SAVOIR

Un lot d'étiquettes-prix offertes pour l'achat de deux produits de la sélection !



NOTRE SÉLECTION DE BAGUETTES PREMIUM

La Baguette ou le pain de Tradition Française

Pain préféré des Français, la « tradi » est la baguette la plus consommée. L'article 2 du décret "pain" (septembre 1993) la définit précisément : uniquement farine de blé, eau et sel ; fermentation à la levure ou au levain ; aucune surgélation et aucun additif.

Un pétrissage court et une fermentation lente en libèrent toute la palette aromatique. Sous sa croûte dorée, une mie crème et alvéolée révèle ce délicieux et inégalé petit goût de beurre frais. **Délicieuse avec... absolument tout !**



NOUVEAU SACHET !

La baguette Messidor Tendance

Cette baguette, **au goût des Hauts-de-France**, est façonnée avec une farine de haute qualité issue d'un assemblage subtil de blés panifiables, mêlée à de la farine de gaude, élaborée à partir d'épis de maïs séchés puis torrifiés. À la clé : une **croûte fine et craquante**, une **mie crème** et des notes délicatement grillées qui signent un caractère unique. Une tartinaie à l'heure de l'apéro ?



La baguette ou le pain L'Héritière

Baguette de caractère aux **céréales et graines anciennes** (blé, épeautre, khorasan, seigle, sésame noir, tournesol) pour retrouver le goût d'antan. Sa **croûte dorée** et ses notes **légèrement toastées** dévoilent une **mie savoureuse et généreuse**, portée par un bouquet de **saveurs céréalières et noisettées**. **Idéale pour les accords de fête** : foie gras, saumon fumé ou gravlax, terrines de gibier et beaux fromages.



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 !

