

Les préparations

Muffins aux pépites de chocolat

Mélangez **1000g de préparation muffins aux pépites de chocolat** avec **450g de lait, 225 gr d'huile et 3 œufs** dans un saladier jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Remplissez les moules à Muffins au 2/3 puis enfourner dans **un four à 180°C pendant 25 min.**

Muffins Natures

Mélangez **1000g de préparation muffins avec 450g de lait, 250g d'huile et 3 œufs** dans un saladier jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Remplissez les moules à Muffins au 2/3 puis enfourner dans **un four à 180°C pendant 25 min.**

Cookies aux pépites de chocolat / Cranberries Chocolat Noisettes / Eclats Caramel beurre salé

Mélangez **1kg de préparation cookies aux pépites de chocolat** avec **220g de beurre et 3 œufs** dans un saladier jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Laissez reposer dans un réfrigérateur pendant 30 min. Réalisez des petites boules puis les aplatis avec la paume de la main, déposez-les sur une plaque de cuisson puis enfourner dans **un four à 180°C pendant 10 à 12 min.** Sortez les cookies et laissez-les durcir.

« Brownies »

Mélangez lentement **500g de farine Brownies** avec **65g d'eau et 155g de beurre mou.** Ajoutez **4 œufs et des noix** (facultatif). Versez la pâte dans un moule puis faire cuire à **185°C pendant 20 minutes.** Laissez refroidir et dégustez.

Artipain « Brioche »

Mélangez **1kg d'Artipain brioche** avec **30g de levure, 300g d'eau et 6 œufs.** Pointage 45' au froid, façonnez votre brioche en boule. Apprêt 1h15 à 28°C puis enfournez-la dans **un four à 150°C pendant 25-35 min.**

Artipain « Pain d'épice »

Mélangez **500g de miel** avec **600g d'eau chaude** (environ 50°C) puis ajoutez **1kg d'Artipain pain d'épice.** Versez le mélange dans un moule haut puis enfournez-le dans un **four à 150°C pendant 1h** pour une couleur caramel blond ou **200°C pendant 1h** pour une couleur caramel foncé.

Cake aux Oranges / Cake aux fruits / aux fruits rouges / Cake pépites de Chocolat

Mélangez **500g de préparation pour cake** avec **140g d'huile et 170g d'eau** dans un saladier. Versez le mélange dans un moule à cake beurré et fariné. Puis enfournez dans **un four à 180°C pendant 50 min**, piquez dans le cake pour vérifier la cuisson.

Madeleines

Mélangez **500gr de préparation** avec **150gr d'eau** puis rajoutez **200gr de beurre fondu** petit à petit. Mettre la préparation 20 minutes au réfrigérateur. Graissez et farinez votre moule, puis garnir les alvéoles du moule à la poche si possible. **Enfournez 9 à 11 minutes à 200°C.**

**Certains produits peuvent être allergènes.
Renseignez-vous !**

Minoterie des Chauvets

Recettes de nos farines



SARL JAFFUEL

Minoterie des Chauvets

48300 LANGOGNE

Tel : 04.66.69.05.76

Email : jaffuel@wanadoo.fr

www.minoteriedeschauvets.com