

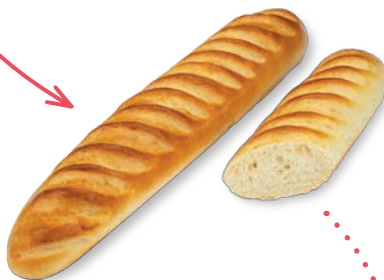
OUR RECIPES WITH GRUAU ROUGE FLOUR

Nos recettes avec la farine Gruau Rouge / Nuestras recetas con la harina Gruau Rouge / Unsere Rezepte mit dem Mehl Gruau Rouge

Discover our recipe ideas...



Découvrez nos idées recettes... /
Descubra nuestras ideas de recetas... /
Entdecken Sie unsere Ideen von Rezepten...



May differ from photo - Serving suggestion - Grands Moulins de Paris SA au capital de 4 416 816 € -
Siège social : 99 rue Mirabeau 94200 Ivry sur Seine - 351 466 495 RCS Créteil - 03/2018 - V1 - IPNS



TOGETHER FOR
TASTE

VIENNESE BREAD RECIPE

Recette de pain viennois / Receta de pan de Viena / Milchweißbrot-Rezept

Ingredients:

Ingrédients / Ingredientes / Zutaten



Gruau Rouge → 1000 g



Water / Eau / Agua / Wasser → 360 g



Milk / Lait / Leche / Milch → 200 g



Sugar / Sucre / Azúcar / Zucker → 50 g



Butter / Beurre / Mantequilla / Butter → 120 g



**Fresh yeast
(divide by 2 when using dry yeast) / → 25-30 g**

Levure fraîche

(diviser par 2 en cas d'utilisation de levure sèche) /

Levadura fresca

(reducir por la mitad si se utiliza levadura deshidratada) /

Frische Hefe

(bei Trockenhefe die Menge halbieren)



Salt / Sel / Sal / Salz → 18-20 g



Mixing:

Pétrissage / Amasado / Kneten



Slow speed / 1^{ère} vitesse / Velocidad baja / 1 Gang → 5 mn

Fast speed / 2^{ème} vitesse / Velocidad alta / 2 Gang → 8-10 mn



**Final dough temperature / Température finale de la pâte /
Temperatura final de la masa / Abschließende Teigtemperatur → 24-25°C**



TOGETHER FOR
TASTE

BUNS RECIPE

Recette de buns / Receta de buns / Buns-Rezept

Ingredients:

Ingrédients / Ingredientes / Zutaten



Gruau Rouge → 1000 g



Water / Eau / Agua / Wasser → 470 g



Milk / Lait / Leche / Milch → 100 g



Sugar / Sucre / Azúcar / Zucker → 30 g



Butter / Beurre / Mantequilla / Butter → 80 g



Fresh yeast
(divide by 2 when using dry yeast) / → 20-25 g

Levure fraîche

(diviser par 2 en cas d'utilisation de levure sèche) /

Levadura fresca

(reducir por la mitad si se utiliza levadura deshidratada) /

Frische Hefe

(bei Trockenhefe die Menge halbieren)



Salt / Sel / Sal / Salz → 18-20 g



Mixing:

Pétrissage / Amasado / Kneten



Slow speed / 1^{ère} vitesse / Velocidad baja / 1 Gang → 5 mn

Fast speed / 2^{ème} vitesse / Velocidad alta / 2 Gang → 8-10 mn



Final dough temperature / Température finale de la pâte /
Temperatura final de la masa / Abschließende Teigtemperatur → 24-25°C










TOGETHER FOR
TASTE

BRIOCHE RECIPE

Recette de brioche / Receta de brioche / Brioche-Rezept

Ingredients:

Ingrédients / Ingredientes / Zutaten

-  Gruau Rouge → 1000 g
-  Eggs / Œufs / Huevos / Eier → 340 g
-  Milk / Lait / Leche / Milch → 200 g
-  Sugar / Sucre / Azúcar / Zucker → 120 g
-  Butter* (*End of the mixing) / → 400 g
Beurre* (*À la fin du pétrissage) /
Mantequilla* (*Al final del amasado) /
Butter* (*Am Ende des Knetprozesses)
-  Fresh yeast
(divide by 2 when using dry yeast) / → 40-50 g
Levure fraîche
(diviser par 2 en cas d'utilisation de levure sèche) /
Levadura fresca
(reducir por la mitad si se utiliza levadura deshidratada) /
Frische Hefe
(bei Trockenhefe die Menge halbieren)
-  Salt / Sel / Sal / Salz → 18-20 g



Mixing:

Pétrissage / Amasado / Kneten



Slow speed / 1^{ère} vitesse / Velocidad baja / 1 Gang → 10 mn

Fast speed / 2^{ème} vitesse / Velocidad alta / 2 Gang → 10-12 mn

Slow speed (*with butter) / 1^{ère} vitesse (*avec du beurre) /
Velocidad baja (*con mantequilla) / 1 Gang (*mit Butter) → 10-12 mn



Final dough temperature / Température finale de la pâte /
Temperatura final de la masa / Abschließende Teigtemperatur → 26°C



TOGETHER FOR
TASTE

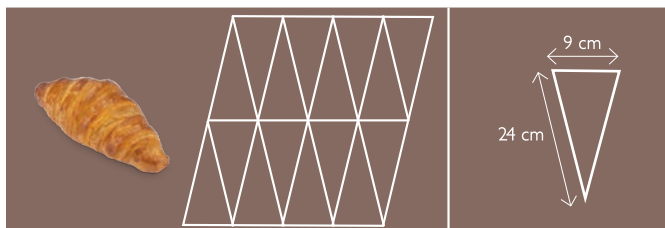
CUTTING PATTERNS FOR PASTRIES

Schémas de découpe de viennoiseries

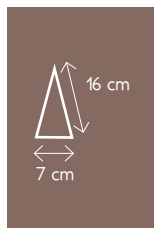
Esquemas de recorte para bollería / Schnittzeichnungen für Feinbäckerei

Cutting patterns for / Schémas de découpe pour / Esquemas de recorte para / Schnittzeichnungen für

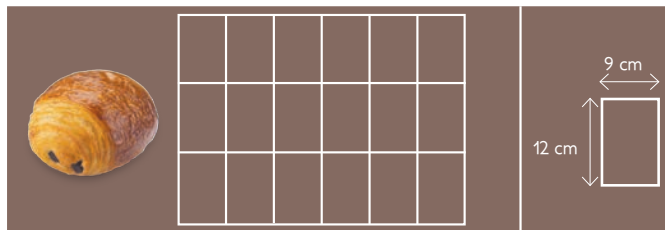
Croissants



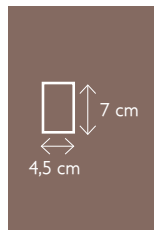
Mini



Pains au chocolat / Pains au chocolat / Panes de chocolate / Schokoladenbrot

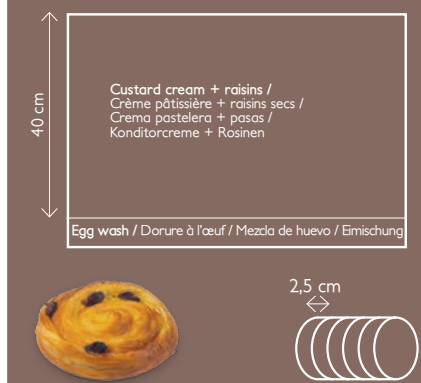


Mini

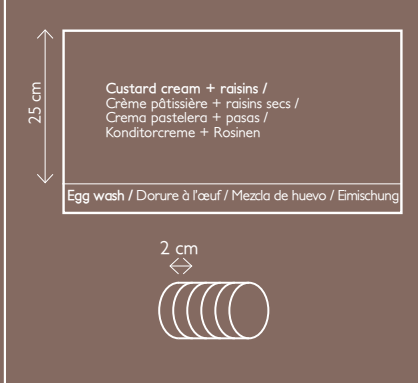


Raisin bread / Pains aux raisins / Pan de pasas / Rosinenbrot

Normal size / Taille normale / Talla normal / Normalen Größe



Mini



TOGETHER FOR
TASTE