

Mulot & Petitjean



Adresse

Espace muséographique : 6 Bd de l'Ouest

Contact

Mulot et Petitjean

Numero téléphone

Email

info@mulotpetitjean.fr

LE VÉRITABLE PAIN D'ÉPICES DE DIJON

Du Mi-kong chinois au boichet de Marguerite de Flandres, le pain d'épices s'est inscrit dans le patrimoine gourmand de Dijon.

Mulot & Petitjean fait de l'innovation une priorité, tout en préservant les gestes et les savoir-faire ancestraux. La fabrication commence comme autrefois, par l'élaboration d'une pâte mère à base de farine de froment, de miel, et de matières sucrantes.

Cette pâte est tout d'abord pétrie, puis laissée au repos au minimum deux semaines.

La pâte mère est ensuite reprise et assouplie au cours d'une opération appelée braquage. On lui incorpore alors les jaunes d'œufs, les poudres à lever, les épices et les arômes naturels.

La pâte braquée est ensuite laminée, découpée ou déposée sur plaque ou dans des moules. La durée de cuisson varie de quelques minutes à deux heures en fonction des produits. Les articles ou sujets peuvent être fourrés, glacés ou décorés de fruits confits.

NOS VALEURS, NOTRE MÉTIER

Le Métier de pain d'épicier se révèle sous différentes facettes...

RESPECTER LA TRADITION

Cultiver l'art du secret de fabrication, sélectionner et valoriser les ingrédients, respecter le code d'usage.

GARANTIR LA QUALITÉ

Par la formation et le bon management de nos équipes, la transmission du savoir et des perspectives de progression dans l'entreprise. Tous nos produits font l'objet de contrôles rigoureux par des femmes et des hommes investis et conscients de leur responsabilité dans l'image véhiculée par nos produits. Par ailleurs, les autorités sanitaires françaises veillent régulièrement à la conformité de nos installations.

INNOVER

L'analyse sensorielle, la recherche de nouvelles saveurs et textures, la création de nouveaux produits, la conception de nouveaux packagings, le développement de l'outil de production...

Source: Mulot & Petitjean

Pour plus de détails, veuillez visiter <https://www.sitepros.fr/detail/mulot-petitjean>
