

# Topfil

Le goût naturel des fruits  
en fourrages





## A la recherche de plus de **naturalité** et du **goût originel** des fruits

Au fil des années, les habitudes de consommation relatives à l'alimentation ont évolué.

Aujourd'hui, les consommateurs sont à la recherche de produits moins sucrés et toujours plus authentiques et naturels. Les fourrages aux fruits font partis des produits les plus à même de répondre aux attentes de vos clients.

Chez Puratos, nous avons décidé de revoir notre gamme de fourrages aux fruits Topfil en vous proposant des fourrages au plus proche de la texture et du goût originel des fruits.

Le parfait équilibre entre goût, gourmandise et bien-être.

Et nous sommes sûrs que vos clients, comme vous, seront convaincus dès qu'ils auront goûté.

Pour varier les saveurs autant que les plaisirs, les Topfil Fraise, Framboise, Myrtille, Cerise, Poire et Mirabelle, la nouveauté de cette année, viendront rafraîchir vos préparations pâtisseries.

Notre mission est de vous aider à développer votre business en améliorant vos créations en y ajoutant plus de fruits et à les rendre encore plus spéciales et uniques aux yeux de vos clients.

# Découvrez les **nouveaux fourrages aux fruits Topfil**, plus naturels et plus proches du goût originel des fruits

Puratos vous présente ses nouveaux Topfil au plus proche du goût originel des fruits. **Sans arôme et sans colorant artificiel**, ces fourrages aux fruits répondent parfaitement aux attentes des consommateurs pour plus de produits naturels et authentiques.

5 parfums de la gamme Topfil ont été rénovés pour gagner en naturalité : **Fraise, Framboise, Myrtille, Cerise Extra et Poire**.

Et après le succès en 2018 du **Topfil Cerise Noire** et du **Topfil Pomme morceaux**, une toute nouvelle référence vient agrandir la famille : **Topfil Mirabelle de Lorraine**.



## Les **caractéristiques** du produit :

- Fourrages avec morceaux de fruits, type compotée
- Teneur en fruit : 70% pour toutes les nouvelles références
- Variétés ou origines garanties : poire Williams, mirabelle origine Lorraine, fraise Senga, mélange de myrtille sauvage européenne et de myrtille sauvage canadienne
- Prêts à l'emploi et à la cuisson
- Disponibles en seau de 5 kg
- Date de durabilité minimale de 6 mois



## Les **avantages** pour les consommateurs :

- Des produits sans colorant et sans arôme artificiel (formules NAFNAC)
- La promesse d'un fourrage fruit au plus proche du goût originel du fruit



## Les **bénéfices** pour vous :

- Goût peu sucré
- Stables à la cuisson et à la congélation/décongélation

# Sans oublier les 2 lancements de 2018 : **Topfil Cerise Noire** et **Topfil Pomme Morceaux**, qui rencontrent déjà un vrai succès !



## **Topfil Cerise Noire**

Fourrage à la cerise noire avec morceaux

Ce fourrage est le résultat d'une sélection rigoureuse des fruits et d'un procédé de fabrication adapté afin de préserver tout l'arôme de la cerise noire.

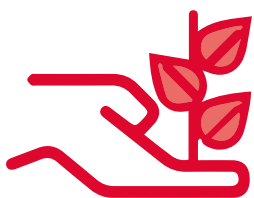
- Riche en fruits : 70% de cerises noires
- Présence de morceaux de cerises généreux
- Goût peu sucré
- Formule NAFNAC (sans colorant et sans arôme artificiel)



## **Topfil Pomme Morceaux**

Fourrage à la pomme avec gros morceaux

- Riche en fruits : 86% de pommes
- Présence de gros morceaux de pommes associés à de la compote
- Fabriqué à partir de pommes fraîches, variété Jonagold
- Formule NAFNAC (sans colorant et sans arôme artificiel)



Les fourrages aux fruits Topfil, la solution parfaite pour vos clients en quête d'une alimentation plus naturelle.

**Goût**



**Prêt à l'emploi**

**Naturalité**



**Multi-applications**

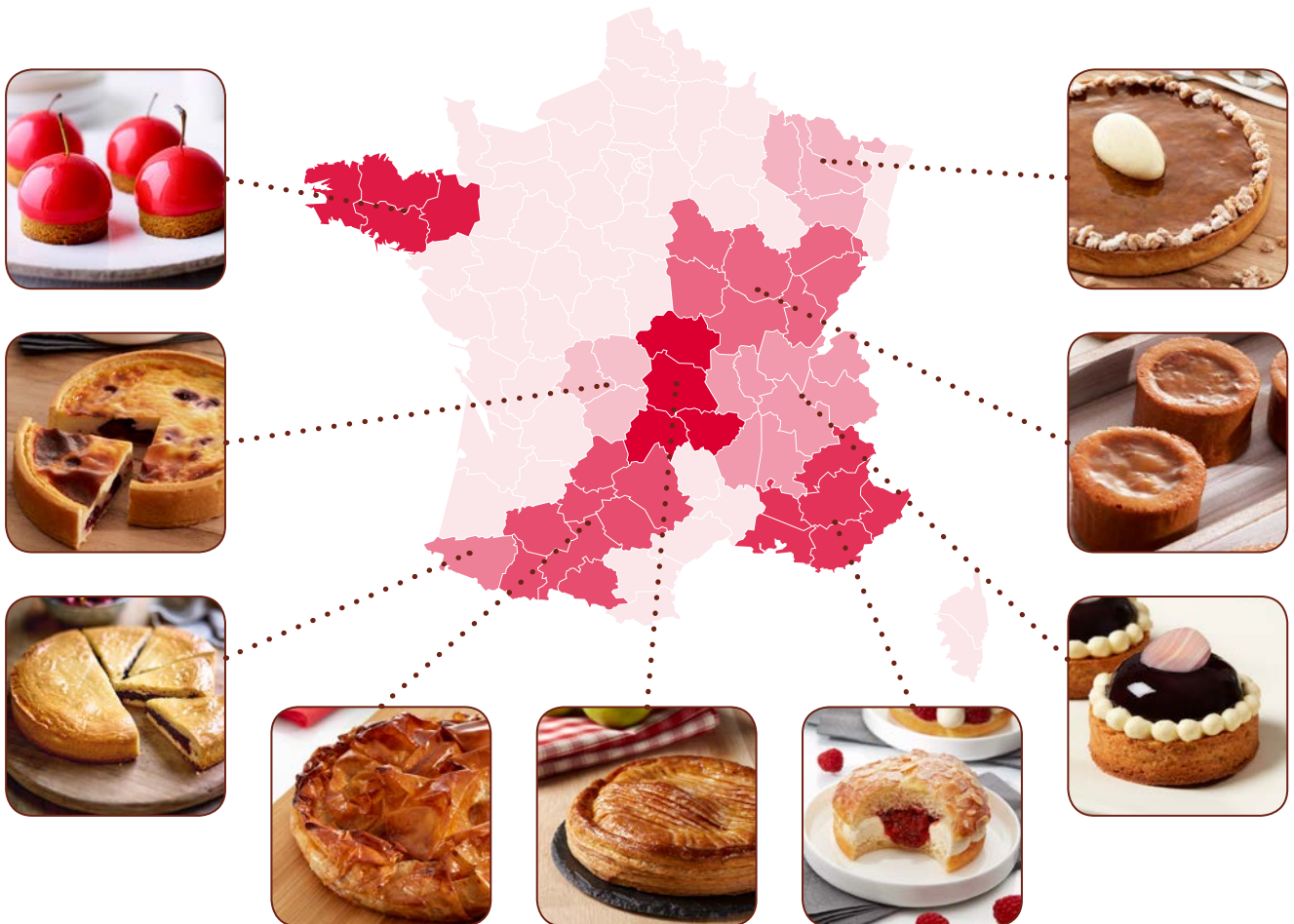
**Riche en fruits**



**Qualité constante**

# Inspirations recettes autour des spécialités de nos régions

Embarquez pour un tour de France des spécialités de nos régions. Nos chefs pâtissiers ont élaboré pour vous des recettes inspirées de différentes spécialités pâtisseries régionales.



Le Breton Pomme

La Pompe aux Pommes

Les Nonnettes Mirabelle

Les Tropéziennes Framboise Fraïse

La Croustade aux Poires

Le Gâteau Basque

Le Clafoutis Cerise

La Tarte Myrtille

La Tarte Mirabelle

**Bretagne**

**Auvergne**

**Bourgogne / Franche Comté**

**Provence Alpes Côte d'Azur**

**Midi-Pyrénées**

**Pays Basque**

**Limousin**

**Rhône-Alpes**

**Lorraine**

p 6

p 8

p 9

p 10

p 12

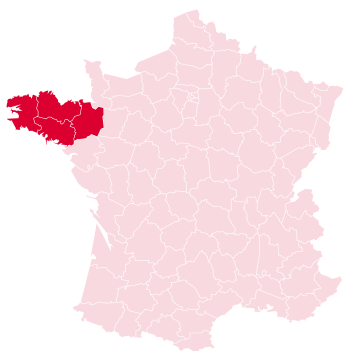
p 13

p 14

p 15

p 16

# Breton pomme



## Le sablé breton

### Région Bretagne

Le sablé breton, c'est le biscuit de notre enfance ! Ce biscuit sec croustillant et friable qui fond en bouche et au bon goût de beurre est un vrai délice ... Impossible de s'en lasser !

À manger nature ou à utiliser en fond pour les tartelettes !

## Sablé breton

<b>Puratos Tegral Satin Creme Cake</b>	<b>600 g</b>
Beurre	240 g
Sel	2 g
Jaunes d'oeuf	160 g

Crémer le beurre. Ajouter le sel, les jaunes d'œufs et la préparation en poudre. Mettre au réfrigérateur. Laminer à 5 mm.

## Compotée pomme tatin

**I Puratos Topfil Pomme Tatin QS**  
Appliquer le Topfil sur le sablé et cuire dans un cercle. Cuire à 180°C pendant 3 à 12 minutes selon la taille.

## Gelée

Pamplemousse	200 g
Zeste de pamplemousse	1 pc
Sucre	100 g
Gélatine	10 g

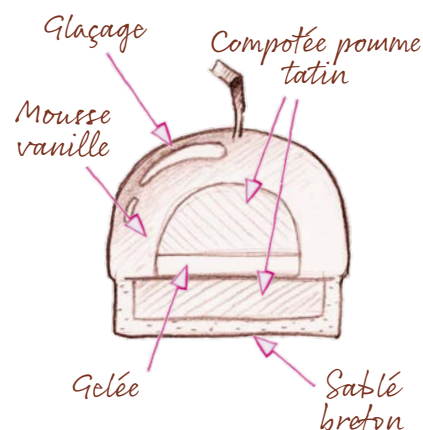
Cuire la purée de fruit, le zeste et le sucre à 50°C. Ajouter la gélatine et verser dans un moule à silicone. Congeler.

## Mousse vanille

Lait	550 g
Puratos Classic Vanille	60 g
Sucre	45 g
Jaunes d'oeufs	100 g
<b>Gélatine feuille PatisFrance</b>	<b>12 g</b>
<b>Belcolade Blanc Selection 30%</b>	<b>360 g</b>
<b>Patiscrem PatisFrance montée</b>	<b>960 g</b>

Cuire une anglaise avec les 4 premiers ingrédients. Ajouter la gélatine ramollie et verser le chocolat blanc. Laisser refroidir à 20°C, puis incorporer la crème montée.

## Montage :



## Finitions :

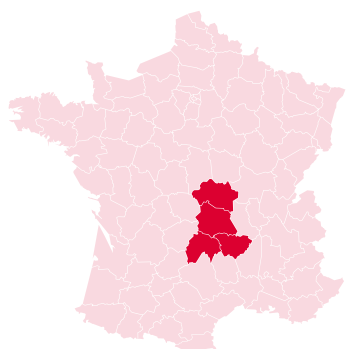
Chauffer le **Puratos Miroir Glassage Neutre** à 35 – 40°C. Mixer pour éliminer toutes les bulles d'air. Ajouter le colorant rouge. Glacer immédiatement



# Pompe aux pommes

Par : Eric Rogard

Quantité pour 5 pièces



## La Pompe aux pommes

### Région Auvergne

Spécialité sucrée d'Auvergne, la pompe aux pommes est composée d'une pâte feuilletée ou brisée, enveloppant une compotée de pommes sucrée et éventuellement parfumée à la liqueur de pommes pour encore plus de saveurs. La pompe aux pommes est cuite au four, lui donnant ainsi une jolie couleur dorée et une texture fondante à souhait.

### Pâte feuilletée

Eau	275 g
<b>Farine feuilletage PatisFrance</b>	<b>500 g</b>
Beurre	50 g
<b>Puratos Mimetic Primeur</b>	<b>325 g</b>
Sel	12 g

Réaliser une détrempe avec l'eau, la farine, le sel et le beurre en pommade pendant 6 minutes au mélangeur en première vitesse. Laisser reposer au froid au moins 1 heure. Incorporer le Mimetic à la détrempe et donner 2 tours doubles et 2 tours simples. Laisser un maximum de repos entre chaque tour.

### Compotée de pomme

<b>Puratos Topfil Pomme Morceaux</b>	<b>1500 g</b>
--------------------------------------	---------------

Dresser le Topfil dans 5 cercles à tarte de 16 cm de diamètre et surgeler.

### Montage :

Abaisser la pâte à 3 mm d'épaisseur et détailler des disques de 20 cm de diamètre. Déposer les inserts de Topfil congelés sur 5 disques puis recouvrir avec les 5 autres disques. Dorer avec du **Puratos Sunset Glaze**. Cuire environ 30 minutes à 180°C en four à sole.

### Finitions :

A la sortie du four, faire briller avec du **Puratos Harmony Sublimo Neutre** appliqué à l'aide d'un pinceau.





# Nonnettes Mirabelle

Quantité pour 70 pièces

## Nonnettes

Patis'Pain d'Epices PatisFrance	1000 g
Eau	250 g
Miel	1000 g
Blancs d'œufs	250 g
Miel (2)	150 g

Mélanger à la feuille durant 3 minutes les 3 premiers ingrédients. Réaliser une meringue, en montant au fouet les blancs et le miel (2). Mélanger les 2 appareils. Dresser sur l'envers d'un Flexipan demi-sphère de 4 cm, dans des cercles chemisés de 6 cm. (prévoir 35 g par pièce)

Cuire à 160°C pendant 25 minutes environ.

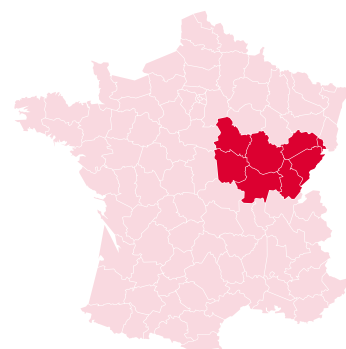
## Compotée de mirabelle

I Puratos Topfil Mirabelle 1750 g

Garnir la cavité de chaque nonnette avec la compotée de mirabelle. (prévoir 25 g par pièce)

## Montage :

Napper les nonnettes de **Puratos Harmony Sublimo Neutre** afin de protéger le produit.



Les nonnettes

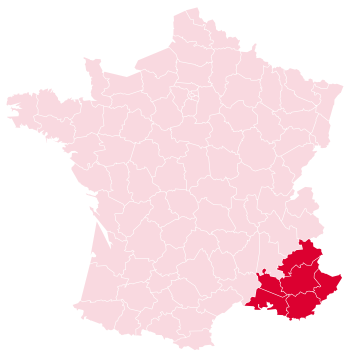
## Bourgogne / Franche Comté

Initialement spécialité de Reims, la nonnette sera adoptée par les pain-d'épiciers dijonnais au milieu du XIXe siècle, finissant même par ravir la suprématie à la Champagne, tout comme pour le pain d'épices.



# Tropéziennes Framboise Fraise

Par : Bertrand Balay



## Les Tropéziennes

### Provence Alpes Côte d'Azur

La tarte tropézienne (ou « Tropézienne ») a été inventée par Alexandre Micka, un polonais d'origine, arrivé à Saint-Tropez en 1945.

Pour créer sa tarte tropézienne, il s'est inspiré d'une recette de sa grand-mère polonaise: une recette de brioche onctueuse et généreuse recouverte de grains de sucre croquants et fourrée d'un mélange de crème au beurre et de crème pâtissière.

Une recette qui n'a donc à l'origine pas grand-chose de méditerranéen et qui est pourtant aujourd'hui totalement associée au Sud de la France.

## Pâte à brioche

Farine de gruau PatisFrance	1200 g
Sel	22 g
Sucre semoule	170 g
Levure fraîche levante Puratos	45 g
Œuf	730 g
Beurre	500 g
Puratos Mimetic Incorporation	250 g

Pétrir en 1ère vitesse tous les ingrédients sauf le beurre. Une fois que la pâte se décolle bien, ajouter les matières grasses en petits dés, puis continuer le pétrissage en 1ère vitesse. Arrêter le batteur à décollement de la pâte. Laisser pointer 1 heure à température ambiante. Donner un rabat et stopper la fermentation en mettant celle-ci un moment au congélateur. Réserver à 4°C.

Une fois la pâte bien froide, détailler des boules. (50 g / pièce)

Étaler celles-ci au rouleau avant de les déposer dans une toile de cuisson ajourée. Dorer avant la pousse. Dorer une 2ème fois, puis parsemer des amandes effilées et du sucre grain sur chaque brioche.

(Toile de cuisson réf 010279 Fibermaé Hamburger Maé)

## Imbibage Tropézienne

Eau	300 g
Sucre	75 g
Kirsh	5 g
Eau de fleur d'oranger PatisFrance	5 g

Faire bouillir le sucre et l'eau pour réaliser un sirop. Aromatiser le sirop en dernier.

## Crème vanille

Patiscrem PatisFrance	416 g
Vanille Gousse PatisFrance	1,5 P
Jaunes d'œufs	83 g
Sucre	108 g
Gélatine Poudre PatisFrance	7,5 g
Eau d'hydratation	45 g
Mascarpone	416 g
Klrsh	6 g
Eau de fleur d'oranger PatisFrance	6 g

Réaliser une crème anglaise en la cuisant à 85°C, incorporer la masse gélatine et la passer au chinois. Réserver au frais.

Travailler le mascarpone dans la cuve du batteur avec le fouet et ajouter petit à petit la crème anglaise froide. Aromatiser la crème en dernier. (prévoir 55 g de crème / pièce)

## Compotée de framboise ou de fraise

Puratos Topfil Framboise	QS
Puratos Topfil Fraise	QS

Garnir le centre de chaque Tropézienne.

## Montage :

Couper en deux les brioches et imbiber l'intérieur. Garnir les Tropéziennes de crème vanille avec une poche à douille et déposer des framboises en extérieur pour la Tropézienne Framboise. Finir la garniture en ajoutant de la compotée de framboise ou de fraise. Décorer en saupoudrant de Déco Neige.

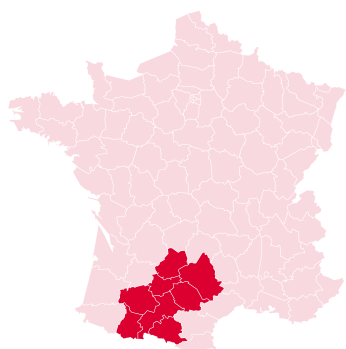
Selon vos envies, cette recette peut être déclinée avec toute la gamme Topfil.



# Croustade aux poires

Par Grégory Geffard

Quantité pour 3 croustades de 20 cm



## La croustade

### Région Midi-Pyrénées

Ce gâteau léger et feuilleté est fait à partir d'une pâte étirée au maximum, aussi épaisse qu'un voile. Il s'agit d'un gâteau rond avec des plis et des pointes friables et dorées. Autrefois, la croustade était le dessert des grands événements. De nos jours, elle se consomme plus couramment.

La croustade est issue de la grande famille des tourtières et des pastis, si répandus dans le Sud-Ouest et dont les plus anciennes traces semblent remonter au XVII<sup>e</sup> siècle.

### Pâte à étirer

Farine	350 g
Œufs	50 g
Eau	150 g
Sel	1 g
Huile	40 g

Pétrir les ingrédients délicatement.

Laisser reposer une douzaine d'heures.

Sur une grande table, étirer la pâte doucement jusqu'à obtenir une épaisseur de 1 mm.

### Compotée de poires

Puratos Topfil Poire 70%	1000 g
Prêt à l'emploi	

### Montage et Finitions :

- Graisser un cercle de 20 cm de diamètre sur 3.5 cm de haut
- Tapisser et chemiser le cercle de 3 couches de pâte
- Chaque couche sera beurrée à l'aide d'un pinceau et saupoudrer de sucre glace
- Garnir environ 330 g de compotée par fond
- Recouvrir la compotée avec des morceaux de pâte beurrée et sucrée
- Cuire à 185°C pendant environ 25 minutes

### Astuce :

vous pouvez remplacer la pâte à étirer par de la pâte filo.



# Gateau basque

Par : Grégory Geffard

Quantité pour 5 gâteaux de 20 cm

## Pâte à basque

Farine	1000 g
Beurre	500 g
Sucre semoule	500 g
Levure chimique	12 g
Oeufs	250 g
Rhum	20 g

Mélanger en première vitesse le sucre et le beurre pommade. Ajouter la farine, la levure puis les œufs et le rhum.

Faire la pâte 24 heures à l'avance.

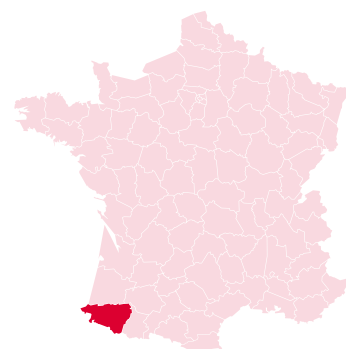
## Fourrage cerise noire

| Puratos Topfil Cerise Noire 1500 g

Prêt à l'emploi

## Montage :

- Foncer les moules en pâte à basque.
- Pocher le Topfil sur la pâte à basque dans les moules.
- Recouvrir d'une seconde abaisse de pâte à basque.
- Dorer et rayer à la fourchette.
- Cuisson à 180°C pendant environ 25 minutes.



## Le gâteau basque

### Région Pays basques

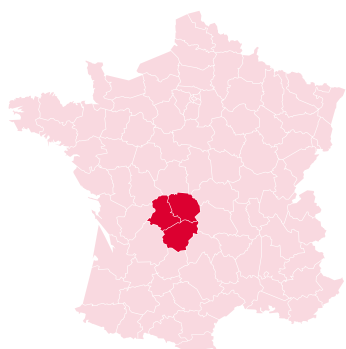
C'est la pâtisserie traditionnelle basque par excellence. Inventé à Cambo au XVII<sup>e</sup> siècle, le gâteau basque était, à ses débuts, un mélange de farine de maïs et de matières grasses, sans aucune garniture. Puis quelqu'un eut la bonne idée de le fourrer de confiture de fruits, des fruits de la région : mûres, figues ou cerises. Plus tard, le même gâteau fut garni de crème pâtissière. Comme il pouvait se conserver plusieurs jours, il faisait partie des provisions que les pêcheurs emportaient avec eux.



# Clafoutis cerise

Par Grégory Geffard

Quantité pour 4 clafoutis de 18 cm



## Le clafoutis

### Région Limousin

Véritable dessert du terroir originaire du Limousin, ce fameux dessert est né au XIXème siècle et son nom vient du patois occitan "clafotis", qui signifie rempli, sous entendu de cerises.

Il existe de multiples variantes, les cerises peuvent être remplacées par des pruneaux, des pommes, des poires, des prunes ou encore des abricots.

### Pâte sucrée

Farine	500 g
<b>Amande Poudre PatisFrance</b>	<b>100 g</b>
Sucre glace	200 g
Sucre semoule	50 g
Beurre	250 g
Œufs	100 g
Sel	8 g

Pétrir tous les ingrédients en première jusqu'à l'obtention d'une texture homogène.

Laisser reposer.

Étaler à 3 mm et foncer des cercles de 3.5 cm de haut.

### Appareil à clafoutis

Patiscrem PatisFrance	700 g
Lait	300 g
Sucre	150 g
Œufs	400 g
Jaune d'œufs	60 g
Fécule	30 g
<b>Puratos Classic Vanille</b>	<b>30 g</b>

Mélanger le sucre et la féculé.

Ajouter les œufs et les jaunes.

Ajouter les autres ingrédients.

### Compotée cerise

**I Puratos Topfil Cerise Extra 800 g**

Prête à l'emploi

### Montage et Finitions :

- Garnir les fonds avec la compotée cerise.
- Couler l'appareil dessus.
- Cuire à 170°C pendant environ 25 minutes.



# Tarte myrtille

Par Eric Rogard

Quantité pour 20 tartes

## Pâte sucrée

Farine	250 g
Beurre	125 g
Œufs entiers	50 g
Sucre glace	125 g

**Amande Poudre PatisFrance 50 g**

Crémer le beurre avec le sucre glace et la poudre d'amande, ajouter les œufs puis la farine et mélanger sans corser.

## Crème de noisette

Beurre	100 g
Sucre glace	100 g

**Noisettes Rapées Brutes PatisFrance 100 g**

Œufs entiers	50 g
--------------	------

Mélanger tous les ingrédients.

## Dôme myrtille

Puratos Topfil Myrtille	500 g
Gelée Dessert PatisFrance	40 g

Chauffer une partie du Topfil à 40°C puis ajouter la Gelée Dessert. Mélanger avec le reste de Topfil. Mouler et surgeler.

## Crème légère vanille

Eau froide	250 g
Lait froid	250 g

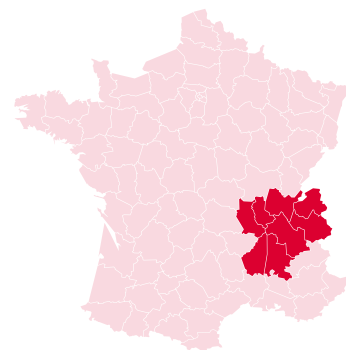
**Préparation Crème Légère PatisFrance 225 g**

Mélanger tous les ingrédients pendant 1 minute au batteur à petite vitesse puis 4 minutes à vitesse moyenne.

## Montage :

Foncer les tartes puis garnir de crème noisette. Cuire à 160°C pendant environ 25 minutes.

Démouler les dômes et les glacer avec du Puratos Miroir Glassage Neutre. A l'aide d'une poche munie d'une douille sultane, dresser une couronne de crème vanille puis déposer un dôme.



## La Tarte à la Myrtille

### Région Rhône-Alpes

En France, la tarte à la myrtille est un dessert traditionnel en particulier dans les régions montagneuses où poussent les myrtilles

Douce et légèrement acidulée, la myrtille s'incorpore dans des nombreux délices sucrés à l'instar de la fameuse tarte à la myrtille, dessert des plus emblématiques des destinations montagneuses.



# Tarte mirabelle

Par Grégory Geffard

Quantité pour 3 tartes de 20 cm

## Pâte sucrée

Farine	500 g
<b>Amande Poudre PatisFrance</b>	<b>100 g</b>
Sucre glace	200 g
Sucre semoule	50 g
Beurre	250 g
Œufs	100 g
Sel	8 g

Pétrir tous les ingrédients en première jusqu'à l'obtention d'une texture homogène. Laisser reposer. Étaler à 3 mm et foncer des cercles de 3.5 cm de haut.

## Crème d'amande

Beurre	70 g
sucre	70 g
Œufs	70 g
<b>Amande Poudre PatisFrance</b>	<b>70 g</b>
Farine	15 g
<b>Puratos Classic Vanille</b>	<b>10 g</b>

Crémer le beurre et le sucre. Ajouter les autres ingrédients. Pocher environ 100 g dans chaque fond de tarte. Cuire à 170°C pendant environ 15 minutes.

## Compotée mirabelle

**Puratos Topfil Mirabelle** 600 g  
Prêt à l'emploi

## Crème vanille

<b>Patiscrem PatisFrance</b>	<b>500 g</b>
Sucre	110 g
Jaune d'œuf	100 g
<b>Gelée Dessert PatisFrance</b>	<b>40 g</b>
Mascarpone	480 g

Réaliser une crème anglaise avec les 3 premiers ingrédients. Ajouter la Gelée Dessert puis la mascarpone. Réserver au froid 12 heures. Monter au batteur et mouler quelques quenelles. Surgeler.

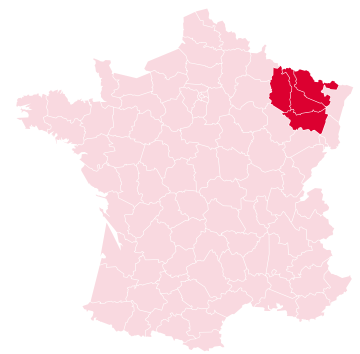
## Crumble

Farine	100 g
Beurre	100 g
Sucre	100 g
<b>Amande Poudre PatisFrance</b>	<b>40 g</b>
Sel	2 g

Réaliser le crumble. Cuire à 160°C pendant environ 15 minutes.

## Montage et Finitions :

- Précuire le fond avec la crème d'amande
- Obturer ensuite le fond avec le Topfil Mirabelle
- Cuire pendant 10 minutes à 170°C
- Napper au Puratos Sublimo Neutre et déposer une quenelle de crème au centre et du crumble sur le contour.



## La Tarte à la Mirabelle

### Région Lorraine

“Reine des tartes” pour certains, la tarte aux mirabelles, cousine de la tarte aux quetsches, est appréciée en Lorraine depuis le XVI<sup>e</sup> siècle.

De couleur jaune, mouchetée de rouge, la mirabelle est le fruit emblématique de la Lorraine. Elle est un excellent fruit de bouche, au goût plus délicat qu'une simple prune.



[www.puratos.fr](http://www.puratos.fr)

**PatisFrance - Puratos**

Parc d'affaires Silic - 40 rue de Montlhéry BP 80179 - 94 563 Rungis Cedex - France  
T : 01 45 60 83 83 - F : 01 45 60 40 30 - E : [patisfrance@puratos.com](mailto:patisfrance@puratos.com)

  
**Puratos**  
Partenaire pour l'innovation