



# SOMMAIRE



## ACTUALITÉ :

- La Fête du Pain Pages 2 à 7  
La Fête des Mères Pages 8 à 11  
La Fête des Pères Pages 12 à 13

## TENDANCE :

- Nomadisme Pages 14 à 18

## NOUVEAUTÉ :

- Pralicrac Graines Pages 19 à 22

## INTERVIEW :

- Rencontre avec Damien Pineau Page 23

## ZOOM SUR :

- Notre Programme Cacao-Trace Page 24



Retrouvez toute l'actualité sur le site

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



## «Le futur du pain réside dans son passé»

Les récentes études sur les comportements des consommateurs ont révélé que ces derniers recherchent un pain de grande qualité : fraîcheur, texture, goût ... Autant de qualités qui font que chez Puratos, nous avons la conviction que **le levain est la clef de l'avenir du pain**.

Une étude menée l'an dernier par Puratos a d'ailleurs identifié que **les français ont une perception très positive et qualitative du levain**.

Afin de mieux comprendre l'univers des levains et sa merveilleuse diversité, Puratos développe régulièrement de nouveaux projets.

### 2013 :

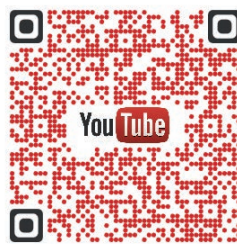
Inauguration de la **première bibliothèque des levains**, au Centre pour la saveur du pain à St Vith en Belgique. Un endroit unique au monde qui abrite des levains des 4 coins du globe. Il contribue à préserver **la biodiversité des levains**, sauvegarder **un patrimoine**, faire avancer **les recherches et les connaissances** sur les levains.

### 2016 :

Ouverture de "The Quest for Sourdough" une plateforme d'échanges communautaires entre passionnés de levains. Elle compte plus d'un millier de levains du monde entier, dont le levain "Châtagnou" présenté dans ce numéro.

### 2017 :

- Lancement d'un projet sur l'impact de la flore de l'homme sur celle du levain.
- 100<sup>ème</sup> Levain dans la bibliothèque : le levain japonais SAKADANE. Rafraîchi depuis 1875, il a la particularité d'être élaboré à partir de riz cuit, de malt de riz et d'eau. Il est utilisé pour faire les célèbres "Sakura An Pan", des petits pains mœlleux qui renferment une pâte de haricots rouges et des fleurs de cerisiers, dont l'empereur était friand.



Retrouvez le 1<sup>er</sup> mai sur la chaîne YouTube Puratos France, l'histoire passionnante de ce levain nippon.

### 2018 :

Ouverture de la **Maison du Levain**, un lieu unique pour mieux comprendre cet ingrédient merveilleux.











# La fête du Pain

La Saint Honoré est l'occasion de célébrer le Pain, véritable institution française, dont la baguette du magasin est le fer de lance.

Les gammes Sapore et O-tentic vous accompagnent pour trouver des signatures aromatiques qui séduiront vos clients, pour votre baguette du magasin et vos pains.

## Sapore Une gamme de levains variée

Les levains Sapore sont des levains prêts à l'emploi, à incorporer directement dans le pétrin avec vos ingrédients de départ. Ils ont bénéficié de tout le savoir-faire Puratos pour restituer les avantages des levains traditionnels, sans les contraintes habituelles de fabrication. Ils sont adaptés en panification comme en viennoiserie.

Levains actifs		Levains désactivés		
<b>SAPORE ALCINA</b> 	<b>SAPORE ORACOLO</b> 	<b>SAPORE SALOMÉ</b> 	<b>SAPORE OTHELLO</b>	<b>SAPORE TRAVIATA BIO</b>
Levain liquide de blé à l'arôme légèrement fruité, et à l'acidité modérée.  Idéal en baguette de tradition française* (7-15%). Convient aussi en pain au levain* (25%), et en viennoiserie (1-10%).	Levain liquide de seigle, aux notes acétiques et maltées.  Parfait en tourte de seigle, ou pain au levain* (20%). Convient aussi en pain de tradition française* (5-10%).	Levain liquide inactif sur base seigle et malt d'orge, aux notes de réglisse et de malt.  Adoucit l'amertume des pains complets et au seigle, et donne une coloration caramel aux mies (0,5-17%).	Levain toasté en poudre sur base seigle, avec des notes maltées et toastées.  À doser entre 1 et 2% pour des pains peu typés à la mie claire. A incorporer jusqu'à 6% pour des pains de seigle.	Levain en poudre sur base seigle, aux notes légères de céréales et de fruits secs.  Convient dans le cadre d'une certification Bio. Adapté en pains plats et italiens, en assouplissant la pâte (2-3%), ou en pains spéciaux typés (3-5%).
				

(\*) Conformément au Décret Pain de 1993.

# O-tentic

## Une solution pour chaque mode de fabrication

**O-tentic est un produit unique, issu de fermentation, qui apporte le goût d'antan et prolonge la conservation du pain.**

Il apporte de nombreux avantages à la mise en œuvre :

- Dosage à 4%, sans levure à ajouter
- Hydratation supérieure
- Forte tolérance de la pâte à l'enfournement
- Très bon développement au four
- Adapté aux différents process

O-tentic Origin	O-tentic Durum	O-tentic Adagio
A base de blé et de seigle, apporte un goût de longue fermentation, très consensuel, pour donner aux pains blancs une note savoureuse légère.	Pour des pains avec un goût typique de blé dur, pour un temps de fermentation limité, une mie bien alvéolée et une croûte croustillante aux notes toastées.	Apporte un goût unique de longue fermentation, avec une mie grasse, alvéolée, à la couleur crème.
Idéal en Direct (4%), Pousse contrôlée et lente (2 à 4%)	Idéal en Direct (4%), Pousse contrôlée et lente (2 à 4%)	Parfaitement adapté au travail sur Panéotrad® et diviseuses formeuses.

### Une signature aromatique unique ?

**Le levain ou les solutions à base de levain comme O-tentic, apportent déjà une signature aromatique à vos pains. Mais vous pouvez les personnaliser avec ces quelques astuces :**

- Combiner les levains Sapore entre eux, ou avec un O-tentic tout en sécurisant votre production
- Jouer sur le dosage des levains utilisés
- Laisser fermenter les pâtes plus longtemps pour développer encore plus les arômes
- Utiliser une poolish ou pâte fermentée
- Réaliser un levain dur sur base Sapore Alcina et/ou Sapore Oracolo
- Laisser infuser des graines ou des herbes aromatiques dans un levain liquide
- Varier les liquides utilisés pour hydrater les pâtes (miel, jus de fruits, café, etc.)
- Utiliser les levains en poudre pour fleurir avant cuisson et exhausser les notes aromatiques



# Baguette Signature Durum-Othello

## Ingrédients

	en g
Farine de tradition française	1000
Eau	650
<b>Puratos Sapore Othello</b>	<b>10</b>

## AUTOLYSE 30 minutes

Sel	20
<b>Puratos O-Tentic Durum</b>	<b>40</b>
Eau de bassinage	30

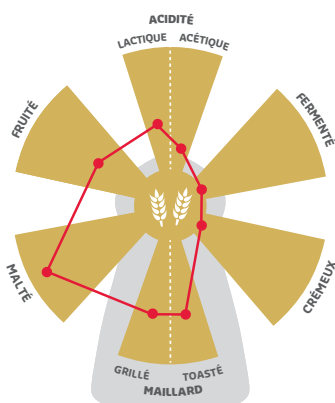
## Méthode de travail

Pétrissage (spirale)	4 minutes en première vitesse. ± 6 minutes en deuxième.
Température de pâte	23°C.
Repos	± 15 minutes de pointage dès l'arrêt du pétrin avec une légère mise en forme en bac.
Division	350 g mise en forme légère.
Détente	± 15 minutes.
Façonnage	Mécanique en baguette.
Mise en froid	± 12 heures à 8°C.
Décors / coup de lame	Au choix.
Cuisson four à sole	± 18 minutes, 245°C avec buée oura ouvert 5 minutes avant la fin.

Application du règlement INCO.

Allergènes présents à déclarer (\*): gluten (blé - seigle).

## Profil aromatique de Sapore Othello



## O-tentic Durum

O-tentic est un produit unique issu de fermentation, qui apporte un bon goût d'antan, et prolonge la conservation du pain.

### AVANTAGES :

- Goût typique de blé dur sans augmenter le temps de fermentation
- Permet une hydratation supérieure de la pâte
- Forte tolérance de la pâte
- Très bon développement au four

Disponible en carton de 10 sachets de 1 kg et en sac de 10 kg.

Date de durabilité minimale de 12 mois (sac non ouvert),  
3 semaines à 4°C une fois le sac ouvert.



**Puratos**  
Partenaire pour l'innovation

# Levain Châtaignou et son Pain Châtaigne et Amande

Par Rémi Silva Chapeleiro

Ingrédients - en g	Levain Chef	Premier rafraîchi	Deuxième rafraîchi	Troisième rafraîchi	Levain tout point
Levain Chef		1180	1000	1000	500
Farine de Tradition Française		50	50	50	50
Farine de Châtaigne	500	950	950	950	950
Miel de Châtaigne	30				
Eau*	650	1000	1000	1000	1000
*Température de l'eau	40°C	40°C	30°C	30°C	30°C
Durée et température de fermentation	24h à 30°C	24h à 30°C	18h à 30°C	18h à 30°C	2h à 30°C puis mettre à 4°C

## Mode opératoire

A chaque étape, mélanger tous les ingrédients à la feuille, en veillant à utiliser de l'eau à la température indiquée. Puis laisser fermenter selon les temps et températures spécifiés.

## Commentaire

A ce stade, le levain est finalisé, il est conseillé de le rafraîchir en suivant le process "tout point" au moins une fois tous les 2 jours, pendant 2 semaines, afin de le stabiliser. Ensuite selon utilisation, il peut être rafraîchi une fois toutes les 2 semaines.



Retrouvez la fiche complète de son levain et plusieurs centaines de levains du monde entier sur

— The quest for —  
**SOURDOUGH**

Ce pain et ce levain ont été imaginés par **Rémi Silva Chapeleiro**, démonstrateur boulanger sur la région Grand Est. Il a intégré Puratos après 10 ans d'expérience en artisanat et un Brevet de maîtrise. Reconnu pour sa rigueur et sa créativité, il a d'ailleurs été un des meilleurs jeunes boulangers de France en 2008.

Très attaché au partage et à la transmission de savoir-faire, il dispense régulièrement des formations en CFA et des stages dans les Centres d'Expertise Puratos. Il fait également partie de la Guild O-tentic, un groupe de partage entre démonstrateurs boulangers Puratos du monde entier.

Ses spécialités : la viennoiserie sous toutes ses formes et les pains décorés.

**Vous aussi, venez partager vos connaissances, votre expertise et enregistrez votre levain sur : [www.thequestforsourdough.com](http://www.thequestforsourdough.com)**



# Pain Châtaigne et Amande

## Ingrédients Amandes caramélisées

	en g
<b>Amandes Blanchies Grosses 36/38 Espagne PF</b>	<b>180</b>
Sucre	70
Eau	35
Miel de châtaigne	10

Dans une casserole, verser l'eau, le miel de châtaigne et le sucre, laisser bouillir puis verser les amandes dans la casserole et mélanger hors du feu.

## Ingrédients Pain

	en g
Farine de tradition française	1000
Eau	700
<b>Levain Châtaignou</b>	<b>250</b>
Levure	8
Sel	18
Bassinage	50
Amandes caramélisées	295

## Amandes caramélisées

### Mode opératoire

Dans une casserole, verser l'eau, le miel de châtaigne et le sucre. Laisser bouillir, puis verser les amandes dans la casserole et mélanger hors du feu.

Une fois bien mélangé, étaler sur une plaque et passer au four ventilé à 175°C environ 8 minutes, laisser refroidir puis séparer les amandes avant de les mettre dans la pâte.

### Méthode de travail

Autolyse	Farine et eau pendant 45 minutes.
Pétrissage (spirale)	12 minutes en première vitesse, 2 minutes en deuxième vitesse en bassinant puis 1 minute en première vitesse avec les amandes caramélisées.
Température de pâte	24°C.
Pointage	1h30 avec un rabat.
Division / Mise en forme	3 x 120 g.
Repos	15 minutes.
Façonnage	Façonner en forme de goutte, une fois fait, en prendre 3 et coller les extrémités rondes ensemble comme pour former une étoile à 3 branches puis tourner les pointes de l'étoile jusqu'à la goutte voisine. A la fin, cela doit ressembler à un triangle arrondi. Tourner à gris sur la couche.
Apprêt	12h à 6°C.
Décors / Coup de lame	Fariner et donner un coup de lame sur chaque goutte.
Cuisson	25 minutes à 250°C.

Application du règlement INCO.

Allergènes présents à déclarer(\*) : gluten (blé), fruits à coques (amandes).



Le 27 mai

81% des français souhaitent une bonne fête à leur maman et 60% pensent à leur offrir un cadeau.

A cette occasion, PatisFrance-Puratos vous accompagne dans la réalisation de cadeaux gourmands que ce soit pour le chocolat, la boulangerie ou la pâtisserie.



## Palette des Mamans

Par Mathias Gautron - Moule : TFMDCBUCHEVAG-REUT de chez C2 PACK

### Pâte sucrée au cacao

Beurre	162	en g
Œufs entiers	61	
Sucre glace	81	
Amande Blanchie Poudre PatisFrance	54	
Sel	1,5	
Farine T55	216	
Belcolade Cacao Poudre	54	

Sabler le beurre avec les matières sèches. Terminer le mélange avec les œufs. Mélanger sans pétrir. Réserver à 4°C afin de laisser reposer la pâte.

Abaisser à 2 mm d'épaisseur en plaque 18 x 7 cm et surgeler. Cuire sur une toile Silpain® à 155°C pendant 12 minutes environ.

### Biscuit Sacher au cacao

Pâte d'amande 50% PatisFrance	430	en g
Œufs entiers	150	
Jaunes d'œufs	210	
Sucre semoule (1)	130	
Blancs d'œufs	250	
Sucre semoule (2)	130	
Farine	100	
Belcolade Noir Absolu Ebony 96%	100	
Belcolade Cacao Poudre	50	
Beurre	100	

Dans la cuve du robot coupe, détendre progressivement la pâte d'amande avec les œufs entiers, les jaunes d'œufs et le sucre semoule (1). Monter au ruban. Monter les blancs d'œufs et serrer avec le sucre semoule (2). Tamiser ensemble la poudre de cacao et la farine. Parallèlement, fondre ensemble la pâte de cacao et le beurre. Mélanger une petite partie des blancs avec le Noir Absolu Ebony 96% et le beurre fondu afin d'obtenir une texture bien lisse et homogène. Ajouter le mélange pâte d'amande, œufs et jaunes d'œufs. Incorporer les poudres et terminer par le reste des blancs. Étaler dans un cadre 40 x 60 cm sur une plaque recouverte d'un Silpat® et cuire à 180°C au four ventilé pendant 14 minutes.

### Croustillant Pralifizz et citron

Pralifizz PatisFrance	375	en g
Citrons jaunes	2	
Crousticrep Blond PatisFrance	20	
Belcolade Noir Origins Vietnam 73%	20	

Fondre le Pralifizz à 35°C puis incorporer le Crousticrep et les zestes de citron ainsi que le chocolat Vietnam fondu à 32°C.

Étaler entre deux feuilles guitare à 2 mm d'épaisseur. Bloquer au froid puis détailler des rectangles de 15 x 6 cm.

### Crèmeux chocolat Vietnam (300 g /moule)

Patiscrem PatisFrance	205	en g
Lait entier	205	
Jaunes d'œufs	82	
Sucre semoule	40	
Belcolade Noir Origins Vietnam 73%	170	

Porter à ébullition le lait et la crème. Réaliser une crème anglaise avec le sucre semoule et les jaunes d'œufs. Verser sur le chocolat et mixer. Couler dans le cadre sur le biscuit Sacher chocolat et surgeler.

### Compotée de fruits jaunes

Starfruit Mangue PatisFrance	150	en g
Starfruit Mandarine PatisFrance	80	
Starfruit Passion PatisFrance	40	
Sucre	68	
Pectine NH	8	
Cointreau®	7	

Chauffer les purées de fruits entre 40 et 50°C. Ajouter le sucre puis mélanger avec la pectine et porter le tout à ébullition. Refroidir rapidement en dessous de 40°C, ajouter l'alcool, mélanger et réserver au froid (4°C) pour laisser agir la pectine. Mixer pour assouplir et dresser les formes insert, puis congeler.

### Montage :

Couler le crèmeux Vietnam dans un moule fresque. Déposer l'insert mandarine et recouvrir.

Déposer un biscuit Sacher au chocolat dessus. Après congélation, pulvériser le crèmeux au beurre de cacao et chocolat.

Et déposer le crèmeux sur le croustillant.

### Finitions :

Décorer avec plusieurs nuances de poudres scintillantes mélangées avec du Puratos Miroir Glassage Neutre.

Réaliser une forme de bouche avec du chocolat Belcolade Blanc Selection coloré en rouge.

Application du règlement INCO.

Allergènes présents à déclarer (\*) : lait et dérivés, œufs, fruits à coques (amandes), gluten (blé - orge), soja.



# Tropézienne Framboise

Par Frédéric Bianchi

## Ingrédients pâte à brioche

Puratos Tegral Brioche Mœlleuse	en g	1000
Puratos Levure Levante		30
Œufs		300
Eau		240
Puratos Sunset Glaze		QS

## Ingrédients crème légère

Delicecrem PatisFrance	en g	300
Lait 1/2 écrémé		1L
Patiscrem PatisFrance montée		400
Framboises entières		24
Brisures de framboises		100

## Mode opératoire

Réaliser une crème pâtissière (Delicecrem + lait).  
Incorporer la Patiscrem montée à la spatule.

## Méthode de travail

Pétrissage (spirale)	5 minutes en première vitesse puis 10 minutes en deuxième jusqu'à décollement de la pâte.
Température de pâte	Entre 25 et 26°C.
Pointage	30 minutes.
Division / Mise en forme	450 grammes.
Repos	15 minutes.
Façonnage	Façonner en boule et étaler la pâte dans des cercles de 25 cm. Avec le découpoir du Pain du Partage, réaliser les empreintes afin d'avoir 6 parts égales.
Apprêt	Entre 1 heure et 1h30 à 28°C.
Décor	Dorer avec le <b>Puratos Sunset Glaze</b> et recouvrir de sucre grain.
Cuisson	25 minutes à 160°C.

## Montage

Une fois la tropézienne cuite, la découper sur la tranche.  
Sur le fond, pocher la crème légère puis déposer les brisures de  
framboises ainsi que les framboises entières.  
Refermer le tout avec le couvercle.

Application du règlement INCO.  
Allergènes présents à déclarer(\*) : gluten (blé), lait et dérivés, œufs.



## Puratos Tegral Brioche Mœlleuse

1 produit, 2 mises en œuvre et des possibilités de recettes infinies !

Puratos vous propose une **préparation 100%** avec une remise en œuvre à l'eau pour une recette standard ou une remise en œuvre avec un mélange eau et œufs pour une recette premium.

Le **Tegral Brioche Mœlleuse** vous permettra d'obtenir des produits mœlleux, à la texture fondante et au goût authentique.

### AVANTAGES :

- 2 qualités de recettes avec une même préparation
- Gain de temps avec seulement 3 pesées
- Décollement de la pâte au pétrissage et façonnage facilités
- Meilleure conservation du mœlleux par rapport à une recette traditionnelle
- Appellation "Au beurre"
- Sans arôme
- Contient du levain de blé dévitalisé

Disponible en sac de 10 kg.  
Date de durabilité minimale de 6 mois.



# Fraisier d'Eden

Par Mathias Gautron - Quantité : pour 2 fraisiers

## Sablé aux amandes

Beurre 84%	120
Sucre glace	80
Farine	200
<b>Amande Poudre PatisFrance</b>	<b>30</b>
Sel	2
Œufs entiers	40

Sabler ensemble le beurre, le sucre glace, la farine, la poudre d'amande et le sel.  
Ajouter les œufs et finir le mélange à la feuille.  
Étaler sur 2 mm et détailler un disque de 18 cm.  
Cuire à 155°C pendant 12 minutes.

## Chiffon cake

<b>Puratos Tegral Chiffon Cake</b>	<b>310</b>
Œufs	300
Eau	50
Huile	90
Colorant hydrosoluble rouge	QS

Mélanger au fouet au batteur les 3 premiers ingrédients pendant 7 minutes à grande vitesse.  
Ajouter l'huile en filet.  
Récupérer l'équivalent de 150 g et le colorer avec le colorant hydrosoluble rouge.  
Réaliser des rayures sur un Silpat® à l'aide d'un peigne.  
Congeler.  
Étaler la masse sur la pâte à cigarette (3 plaques).  
Cuire à 210°C pendant environ 8 minutes.

## Confit de fraise

<b>Starfruit Fraise PatisFrance</b>	<b>230</b>
Jus de yuzu	40
Sucre cassonade	60
Pectine NH	100
Grand Marnier®	45

Chauffer le Starfruit avec le jus de yuzu à 40°C et ajouter ensuite le sucre et la pectine en pluie.  
Donner un bouillon.  
Réserver.  
Une fois refroidi, mixer puis ajouter le Grand Marnier®.  
Dresser 200 g dans un moule Spiral.

<b>Glaçage Fraisier</b>	<b>en g</b>
Sucre semoule	300
Eau	150
Glucose	300
Lait concentré	200
Masse de gélatine	140
<b>Belcolade Blanc Selection</b>	<b>300</b>
Colorant hydrosoluble rouge	2

Réaliser un caramel avec le sucre et décuire avec l'eau et le glucose. Recuire le tout à 103°C. Verser sur le lait concentré et la masse de gélatine puis sur le chocolat et le colorant.  
Emulsionner le tout et réserver au frais.  
Fondre le glaçage à 40°C et l'utiliser à 35°C.

## Crème mousseline

<b>Crème pâtissière (réalisée avec la Délice Crem PatisFrance)</b>	<b>500</b>
Gélatine	7
Beurre	320

Mélanger la crème pâtissière au beurre pommade puis la gélatine ramollie et foisonner l'ensemble.  
Déposer 250 g sur le confit de fraise.

## Montage :

Détailler des bandes de 5 x 60 cm.  
Enrouler trois bandes à la suite et les placer au centre d'un cercle de 20 cm.  
Chemiser les bords du cercle et congeler.  
Glacer l'entremets et déposer le confit de fraise au centre.  
Enfin l'entremets sera déposé sur un sablé de taille de 18 cm.

## Finitions :

Décorer de fraises et de feuilles de Shiso.

Application du règlement INCO.

Allergènes présents à déclarer (\*) : Lait et dérivés - Gluten (blé) - Fruits à coques (amandes) - Œufs - soja

## Puratos Tegral Chiffon Cake

Préparation pâtissière pour l'élaboration de chiffon cakes et feuilles de génoise.

### AVANTAGES :

- Une sensation de légèreté en bouche
- Une mie très aérée et légère avec un alvéolage très fin
- Une texture moelleuse et spongieuse
- Un goût riche en saveurs

### APPLICATIONS PRINCIPALES :

Chiffon cake et feuille de génoise pour biscuit à rouler

Disponible en sac de 5 kg.

Date de durabilité minimale de 12 mois.



ACTUALITÉ

FÊTE DES MÈRES



  
**Puratot**  
*Partenaire pour l'innovation*

Le 17 juin

Barres  
fête des Pères

Par Gregory Geffard - Quantité : pour environ 30 barres

**Appareil à palet**

	en g
Beurre	300
Sucre glace	160
Œufs	4
Farine	480
<b>Puratos Classic Vanille</b>	<b>10</b>
Sel	50

Blanchir les œufs et le sucre.

Ajouter les œufs petit à petit.

Incorporer la farine, le sel et le Classic Vanille.

Pocher des bâtonnets de 8 cm de long sur Silpat®.

Cuire à 180°C pendant 12 minutes environ.

**Ganache framboise**

	en g
<b>Patiscrem PatisFrance</b>	<b>150</b>
Glucose	70
<b>Belcolade Noir Origins Vietnam 73%</b>	<b>370</b>
Beurre	20
<b>Starfruit Framboise PatisFrance</b>	<b>150</b>

Chauffer la crème, le glucose et le beurre à 80°C.

Ajouter le Starfruit et le chocolat.

Mixer pour réaliser une belle ganache.

**Confit framboise**

	en g
<b>Starfruit Framboise PatisFrance</b>	<b>250</b>
Sucre	70
Glucose	80
Pectine NH + sucre	8 + 40

Chauffer le Starfruit avec le glucose et le sucre.

À 50°C, ajouter en pluie le mélange pectine et sucre puis porter à ébullition pendant 1 minute.

Couler sur Silpat® et étaler à 3 mm environ.

**Croustillant**

	en g
<b>Pralicrac Graines PatisFrance</b>	<b>300</b>

Ramollir au four à micro-ondes puis étaler sur une feuille à environ 3 mm.

**Montage et finitions :**

- Détailler le confit et le croustillant d'une taille légèrement inférieure aux bâtonnets de biscuit.
- Chablonner les biscuits de ganache puis superposer biscuit-croustillant-confit-croustillant-biscuit.
- Masquer le tour de la barre avec la ganache puis enrober avec **Belcolade Arriba 66%**.
- Coller enfin sur le dessus une moustache en chocolat (moule disponible dans le kit Belcolade Choco'Toys 2).

**Belcolade Noir Origins  
Arriba 66%**

Chocolat noir très fluide recommandé pour l'enrobage conçu à partir de fèves Arriba d'origine Equateur avec 66% de cacao.

**Profil aromatique :**

Note fruitée de raisin, cacao torréfié et cacao acide.

**Fluidité :** ●●●●●

Une fluidité idéale pour l'enrobage, le moulage, les tablettes, possibilité également d'aromatiser des mousses, ganaches, intérieurs de bonbons etc.

Contient de la lécithine, de la vanille naturelle, 100% pur beurre de cacao.

**Température :**

- Fondre à 45-50°C.
- Refroidir à 27°C.
- Travailler à 29.6-30.5°C.

**Disponible en sac de 15 kg.****Date de durabilité minimale de 24 mois.**

# Panettone façon Battu picard

Par Loïc Lafonte

## Ingrédients pâte

	en g
Œufs entiers à température ambiante	490
Jaunes d'œufs	190
Puratos Levure Levante	100
Puratos Tegral Panettone	750
Miel de fleurs	30
Sucre	50
Beurre ramolli	240
Puratos Soft'R Gold	100

## Inclusions

	en g
Raisins secs	320
Oranges confites	130

## Commentaires :

Pour bien dissoudre la levure, mélanger à l'aide d'un fouet les œufs, le sel et la levure.

## Méthode de travail

Pétrissage (bateur)	1 <sup>ère</sup> vitesse à la feuille* mélanger la farine et le reste des ingrédients sauf le sucre et le beurre ± 3 minutes. Puis en 3 <sup>ème</sup> vitesse (rapide) ± 10 minutes jusqu'à obtention d'une bonne élasticité de pâte. Ajouter petit à petit le sucre en vitesse moyenne et incorporer le beurre ramolli. Pétrir jusqu'au lissage de la pâte, puis incorporer les raisins et les oranges.
Température de pâte	Environ 23-24°C.
Pointage	± 45 minutes à T° ambiante (en cuve et couvert).
Division / Mise en forme	Beurrer les moules (2 fois) en passant au froid entre chaque couche et réserver au froid. Division 400 g avec une légère mise en forme boule.
Repos	± 15 minutes couvert.
Façonnage	Façonnage léger en boule et tourner à gris dans le moule.
Aprêt	± 2h30 à 25°C (laisser 2 cm du bord) H.R 85%.
Cuisson four ventilé	± 25 minutes à 155°C.

(\*utilisation de la feuille car la texture se rapproche d'un cake ou d'un gâteau battu)

## Commentaires :

A la sortie du four, défourner tout de suite les panettonnes façon battu picard, le haut vers le bas et ne plus y toucher. Emballer dans un sachet hermétique entre 25-30°C à cœur.

Ref Matfer : Ø 160 mm - H 140 mm - Code : 340521

Ref Puratos : SACS PANETTONE 335 x 440 mm

Application du règlement INCO.

Allergènes présents à déclarer(\*) (\*\*): gluten (blé), lait et dérivés, œufs.

(\*\*) Les fruits secs ne sont pas pris en compte dans les allergies. Vérifier la présence éventuelle de sulfite.



## Puratos Soft'R Gold

Pâte fonctionnelle permettant de remplacer une partie du beurre (ou autre matière grasse) et d'optimiser la conservation et la texture des produits moelleux, sans compromis sur le goût.

### AVANTAGES :

- Optimise la texture moelleuse et le fondant
- Apporte de la fraîcheur et une excellente conservation des produits finis
- Permet de conserver l'appellation «Pur Beurre»
- Plus de bien-être : des produits finis avec moins de matière grasse
- Sans OGM ni acides gras trans

Disponible en seau de 5 kg.

Date de durabilité minimale de 4 mois.





# TASTE/TOMORROW

*From consumer insights to innovation*

## Des consommateurs à la recherche de nouvelles occasions de consommation

De plus en plus mobile, cherchant un gain de temps et de la praticité, le consommateur ne se restaure plus uniquement à son domicile mais veut pouvoir s'alimenter là où il se trouve.

On parle aujourd'hui de déstructuration et de délocalisation de la prise alimentaire.

### NOMADISME



Un mode de consommation communément appelé « nomadisme » et qui tend à prendre de plus en plus d'ampleur à l'avenir. Une tendance ressortie de l'étude Taste Tomorrow menée par Puratos pour mieux connaître les comportements des consommateurs et identifier les tendances futures sur les marchés de la Boulangerie, de la Viennoiserie, de la Pâtisserie et du Chocolat.

Le consommateur continue de privilégier ce mode de consommation principalement à l'heure du déjeuner, qui représente aujourd'hui 56 % des achats nomades.

Pour répondre à ce phénomène, **les offres doivent être plus faciles à emporter et à consommer tout en étant diversifiées et innovantes.**

Pour vous aider à répondre à cette tendance de consommation et à diversifier votre offre, nous vous proposons quelques idées recettes.

# Tartelettes finger Caramel Framboise Noisette

Par : Eric Rogard - Quantité : pour 20 tartelettes

## Pâte sucrée noisette en g

Farine	250
Beurre	125
Œufs entiers	50
Sucre glace	125
Noisette brute Poudre PatisFrance	50

Crémier le beurre avec le sucre glace, ajouter les œufs puis la farine et la poudre de noisettes.

## Caramel framboise en g

Starfruit Framboise PatisFrance	500
Glucose	20
Sucre semoule	150
Puratos Classic Framboise	15

Caraméliser le sucre et le glucose, décuire avec le Starfruit et cuire à 106°C. Refroidir.

## Crème noisette en g

Beurre	100
Sucre glace	100
Noisette brute Poudre PatisFrance	100
Œufs entiers	50

Mélanger ensemble tous les ingrédients.

## Noisettes concassées en g

Noisettes blanches entières PatisFrance	200
---	-----

Concasser légèrement les noisettes au rouleau.

## Montage et finitions :

Foncer les tartelettes puis garnir avec la crème de noisette et le caramel framboise.

Déposer dessus les noisettes concassées.

Cuire à 160°C au four ventilé pendant environ 20 minutes.

Laisser refroidir et tremper le dessus des tartelettes dans du Belcolade Lait Selection 35% tempéré.



## Gamme Puratos Classic

Pâtes d'aromatation concentrées aux fruits sans morceaux.

### AVANTAGES :

- Dosage recommandé entre 3 et 5% de poids de masse de votre appareil
- 15 parfums disponibles

Disponible en pot de 1kg ou bouteille tête en bas de 1,1 kg.

Date de durabilité minimale entre 9 et 18 mois selon les parfums.





## Sweet Club

Par : Eric Rogard - Quantité : pour environ 15 pièces

### Biscuit pâte à choux

en g

Lait	115
Beurre	80
Farine	115
Œufs entiers	215
Blancs d'œufs	245
Sucre	115
Colorant orange	QS

Réaliser une pâte à choux avec les 4 premiers ingrédients et ajouter délicatement les blancs montés avec le sucre. Étaler sur une plaque 40 x 60 et cuire à 170°C pendant 10 minutes environ.

### Chantilly vanille

en g

Patiscrem PatisFrance	1000
Belcolade Blanc Selection	400
Puratos Classic Vanille	45

Faire chauffer la crème à 80°C avec la vanille puis verser sur le chocolat et mixer. Faire refroidir à 4°C puis monter la chantilly.

### Coulis abricot

en g

Starfruit Abricot PatisFrance	800
Trimoline	110
Sucre	110
Pectine NH	15
Puratos Classic Abricot	30

Chauffer le Starfruit et la trimoline à 40°C puis incorporer le mélange pectine-sucre. Faire bouillir 1 minute. Ajouter le Classic. Laisser refroidir.

### Glaçage blanc

en g

Puratos Carat Coverliq Ivoire	QS
Belcolade Blanc Selection	QS
Huile de pépins de raisin	QS
Amandes Hachées PatisFrance	QS

Torréfier les amandes. Faire fondre le chocolat et la pâte à glacer à 40°C puis ajouter l'huile et les amandes.

### Montage et finitions :

Dans un cadre 30 x 40, déposer la moitié du biscuit puis étaler dessus la moitié de la chantilly. Étaler sur la crème le coulis d'abricot puis le reste de la chantilly et déposer la deuxième moitié du biscuit. Détailler des carrés de 7,5 cm, les glacer et découper dans la diagonale.

### Puratos Carat Coverliq Ivoire

Pâte à glacer blanche idéale pour vos applications du type : opéras, décors, moulages, enrobage, chablonnage ou encore tempérage.

#### AVANTAGES :

- Une excellente brillance
- Produits très fluides
- Goût proche du chocolat
- Contient de la matière grasse non-hydrogénée
- Facile d'utilisation ne nécessitant pas de tempérage

Disponible en carton de 5 kilos.

Date de durabilité minimale de 6 mois.





# Cup'Fraisier

Par Eric Rogard - Recette pour 30 verrines

## Chiffon cake

### Puratos Tegral Chiffon Cake

	en g
Œufs entiers	300
Eau	50
Huile	87
Colorant rouge fraise hydrosoluble	QS

Mélanger les 3 premiers ingrédients au batteur muni d'un fouet à vitesse maximale pendant 7 minutes puis ajouter l'huile en filet lentement et mélanger 1 minute à vitesse moyenne. Ajouter le colorant.  
Cuire sur plaque à 160°C au four ventilé pendant 15 minutes environ.

## Gelée de fraises

	en g
Fraises	500
Sucre	50
Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance	5
Eau	25

Hydrater la gélatine avec l'eau. Dans un cul de poule filmé, mettre les fraises et le sucre au bain-marie pendant 15 minutes. Réserver au frais 2 heures. Ajouter la gélatine fondue.

## Crème légère

	en g
Préparation Crème Pâtissière Légère PatisFrance	450
Eau (4°C)	1000

Réaliser la crème légère à l'aide d'un batteur au fouet. Mélanger doucement la préparation et l'eau puis mélanger à nouveau à grande vitesse durant 3 minutes.

## Crumble

	en g
Beurre	50
Cassonade	50
Farine	50

Sabler tous les ingrédients.  
Cuire à 160°C.

## Montage et finitions :

Au fond des verrines, disposer la gelée de fraises, le chiffon cake coupé en cubes, la crème légère puis le crumble.

Application du règlement INCO

Allergènes présents à déclarer (\*) : Gluten (blé) - Œufs - Lait et dérivés



## Préparation pour Crème Pâtissière Légère PatisFrance

La parfaite combinaison Bien-être & Plaisir grâce à sa texture légère et son goût peu sucré

### AVANTAGES :

- Préparation à froid à l'eau, en seulement 2 pesées
- Texture légère et tranchable
- Goût peu sucré
- Proche d'une recette traditionnelle grâce à la présence de grains de vanille et d'un arôme naturel de vanille Bourbon.
- Meilleur profil nutritionnel combiné à une capacité de foisonnement plus important qu'une mousseline.

Disponible en sac de 10 kg.  
Date de durabilité de 12 mois.





# Burgers Tigrés

Par Loïc Lafonte

## Ingrédients

Farine de force (Gruau)	1000
Eau (T° de base 54°C)	550
<b>Puratos Levure Levante</b>	<b>35</b>
Sel	20
<b>Puratos Créa'pâte Mie</b>	<b>150</b>
<b>Puratos Graines de Sésame</b>	<b>QS</b>

## Ingrédients appareil tigré

Farine de riz	375
Eau chaude	320
<b>Puratos Levure Levante</b>	<b>10</b>
Sucre	10
Huile	20
Sel	10
Encre de seiche	20

## Méthode de travail

Pétrissage (au batteur)	4 minutes en première vitesse puis 6-7 minutes en deuxième.
Température de pâte	24-25°C.
Buns à l'encre de seiche	40 g d'encre de seiche pour 1000 g de pâte.
Division / Mise en forme	Bouler des pâtons de 90-100 g.
Façonnage	Aplatir puis mettre sur une plaque à buns.
Apprêt	Entre 50 à 60 minutes à 35°C avec hygrométrie de 80%.
Décors / Coup de lame	Recouvrir la surface de votre buns avec l'appareil tigré. Mixer les couleurs en appliquant l'appareil nature sur un buns à l'encre de seiche et inversement, l'appareil tigré noir sur un buns nature.
Cuisson	A 250°C pendant 6-7 minutes. Ressuage sur grille.
Stockage	Pour conserver le mœlleux, emballer les buns entre 25-27°C à cœur dans des sachets hermétiques. Ref sachet 140 x 35 x 350 mm : 6000810.

## Puratos Créa'pâte Mie

Solution en pâte à ajouter directement à une pâte blanche de base pour obtenir un pain de mie sans production supplémentaire.

### AVANTAGES ET BÉNÉFICES :

- D'excellents produits mœlleux sans pétrissage spécifique
- Utilisation facile
- Conservation optimale
- Pas besoin d'ajouter d'ingrédients supplémentaires (lait, matières grasses, etc.)
- Dosages flexibles entre 5 et 15% du poids de pâte.

Disponible en seau de 5 kg.

Date de durabilité minimale de 9 mois.



## Commentaire

Bien respecter la T° de base (54°C) et la T° d'eau de coulage pour sortir une pâte entre 23 et 24°C.

Exemple : Farine 20°C / Laboratoire 21°C = 41 | 54-41 = 13°C.

## Garniture

Moutarde au miel, tomate, poulet curry, roquette, huile d'olive, sel et poivre.

Application du règlement INCO.

Allergènes présents à déclarer(\*)(\*\*) : gluten (blé), sésame, mollusques (encre de seiche).

(\*\*) La garniture n'est pas prise en compte dans les allergènes. Vérifier la présence éventuelle d'allergènes selon les ingrédients utilisés, ici la moutarde.



# Pralicrac Graines

Tout le savoir-faire de PatisFrance dans un produit alliant le chocolat et un subtil mélange de graines.

*Disponible à partir du 2 Mai.*

## BIEN-ÊTRE VS PLAISIR



L'étude Taste Tomorrow, menée par le groupe Puratos fait ressortir une grande tendance : « Bien-être vs. Plaisir ».

Le consommateur souhaite avoir une alimentation équilibrée sans compromis sur le goût, sans culpabilité. Il veut se faire plaisir en consommant des produits bons pour lui et bons pour sa santé. La croissance de la consommation des graines illustre parfaitement cette tendance.

## AVANTAGES ET BÉNÉFICES :

- Apporte une touche croustillante à vos recettes pour créer des jeux de textures inédits
- Prêt à l'emploi, il peut être utilisé en base d'entremets/bûches, étalé sur un biscuit, en fourrage dans les pâtes de cuisson ou encore en garniture de bonbons
- Un croustillant inégalable
- Bonne tranchabilité
- Contient du tournesol, du quinoa et de la courge, toastés et caramélisés
- Contient du chocolat Belcolade
- Produit élaboré en France, dans notre usine à Charmes

Disponible en seau de 2 kilos.

Date de durabilité minimale de 9 mois.

Retrouvez une gamme complète pour répondre à vos besoins :

## La gamme des spécialités croustillantes :

Des produits aux textures inédites basés sur notre savoir-faire praliné.



**Pralicrac Pécan**  
Un subtil mélange croustillant à base de noix de pécan et de chocolat au lait.  
Seau de 2 kg



**Pralicrac Chocolait**  
Subtil mélange de praliné amande noisette, de brisures de crêpes et de chocolat au lait.  
Seau de 4.5 kg



**Pralicrac Caramel au Beurre Salé**  
Subtil mélange de praliné et chocolat avec des éclats de caramel d'Isigny au beurre salé au sel de Guérande.  
Seau de 4.5 kg

**Pralicrac Framboise**  
Subtil mélange croustillant à base de praliné et de framboises séchées.  
Seau de 2 kg.



**Pralicrac Blanc**  
Subtil mélange de praliné amande, de brisures de crêpes avec une touche lactée.  
Seau de 4.5 kg



**Pralifizz**  
Subtil mélange de praliné amande légèrement torréfiée, de céréales croustillantes et sucre pétillant.  
Seau de 2 kg



**Pralicrac Noir**  
Subtil fourrage croustillant à base de fruits secs et de chocolat noir  
Seau de 2 kg



NOUVEAUTÉ

PRALICRAC GRAINES

# Bonbons Pralicrac Graines

Par Bertrand Balay - Pour 100 bonbons environ



## Beurre de cacao coloré

en g

**Belcolade Beurre de Cacao**

200

Colorant liposoluble

14

Fondre à 45°C et mixer.

Utiliser entre 27 et 30°C.

## Appareil pistolet noir rougi

en g

**Belcolade Beurre de Cacao**

200

**Belcolade Noir Ebony**

200

Colorant liposoluble rouge

14

Fondre à 45°C et mixer.

Utiliser entre 27 et 30°C.

## Croustillant aux graines

en g

**Pralicrac Graines PatisFrance**

450

Fondre le Pralicrac Graines entre 24 et 27°C.

Garnir les bonbons puis laisser cristalliser.

## Finitions :

Travailler d'abord le décor en beurre de cacao coloré dans les moules polycarbonate.

A l'aide d'un pistolet, réaliser un effet moucheté noir, puis un voile d'appareil à pistolet noir rougi.

Une fois le décor cristallisé, déposer au pinceau souple un peu de poudre scintillante or.

Mouler avec **Belcolade Noir Arriba**.

*Application du règlement INCO.*

*Allergènes présents à déclarer : Soja fruits à coques (amandes), lait et dérivés, gluten (blé - orge).*

# Tarte printanière

Par Grégory Geffard - Pour 8 tartes de 6 personnes - Moule : Cercle tarte De Buyer 25 x 8 x 2 cm

## Pâte sucrée

Farine	500
<b>Amande Poudre PatisFrance</b>	<b>100</b>
Sucre glace	200
Sucre semoule	50
Beurre	250
Œufs	100
Sel	8
<b>Pralicrac Graines PatisFrance</b>	<b>70</b>

Réaliser une pâte sucrée en mélangeant les ingrédients sans donner de force puis mettre au frais.  
Étaler à 3 mm et fonder les cercles.  
Cuire à 170°C pendant 18 minutes environ.  
Étaler le Pralicrac Graines dans les fonds cuits.

## en g Montage et finitions :

Étaler le Pralicrac Graines dans les fonds de tartes. Déposer une bande de biscuit de 21 x 6 cm sur le Pralicrac Graines. Imbiber le biscuit avec l'huile parfumée, lisser ensuite avec la crème légère.  
Glacer les quenelles avec le **Puratos Miroir Glassage Neutre** et les disposer sur la tarte en quinconce. Décorer avec des abricots, des cubes de biscuit, des feuilles de menthe et des éclats d'amandes brutes.

*Application du règlement INCO.*

*Allergènes présents à déclarer : Gluten (blé - orge), fruits à coques (amandes), lait et dérivés, oeufs, soja.*

*(\* Ces éléments vous sont fournis sous réserve du strict respect des recettes et des matières premières utilisées.*

## Biscuit

Sucre glace	240
<b>Amande Poudre PatisFrance</b>	<b>360</b>
Farine	20
Blancs d'œufs	60
Œufs	240
Beurre	170
Blancs d'œufs	100
Sucre	30
Huile d'olive	100
Thé au jasmin	Q.S

Mélanger les poudres, puis ajouter les œufs et les blancs et monter au batteur.  
Incorporer ensuite les blancs montés avec le sucre, ajouter enfin le beurre fondu.  
Couler la masse sur Flexipan® 60 x 40 cm et cuire à 170°C pendant 15 minutes environ.  
Faire infuser le thé dans l'huile à froid pendant 24 heures.

## Coulis d'abricot (7 g par quenelle) en g

<b>Starfruit Abricot PatisFrance</b>	<b>380</b>
<b>Gelée Dessert PatisFrance</b>	<b>30</b>

Chauffer le Starfruit à 40°C puis ajouter la Gelée Dessert.  
Garnir le moule à mini-quenelle et surgeler.

## Crème légère Vanille (22 g par quenelle) en g

Eau	1000
<b>Gelée Dessert PatisFrance</b>	<b>40</b>
<b>Puratos Classic Vanille</b>	<b>20</b>
<b>Préparation Crème Pâtissière Légère PatisFrance</b>	<b>450</b>

Mélanger tous les ingrédients au batteur à grande vitesse pendant 4 minutes.  
Garnir le Flexipan® quenelle en insérant au centre la mini-quenelle abricot.  
Surgeler.



NOUVEAUTÉ

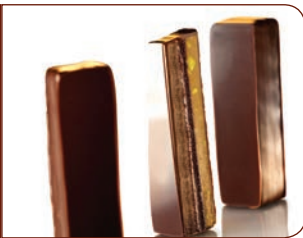
PRALICRAC GRAINES

**PATISFRANCE**<sup>®</sup>  
SOURCE DE SÉDUCTION

## Charmes, une usine française spécialisée dans la transformation des fruits secs.

Depuis 1946, la transformation des fruits secs est l'un des savoir-faire historiques de PatisFrance-Puratos. Le choix de fruits secs nobles, la maîtrise des processus de fabrication, les nombreux points de contrôle sur ligne et l'expertise humaine des équipes, garantissent une qualité optimale constante.

Pralinés  
traditionnels



Des matières premières nobles telles que les amandes, noisettes, sucres sont cuites de façon artisanale dans des bassines en cuivre à la flamme directe, puis refroidies et broyées. L'authentique conche en granit permet, ensuite, de texturer le produit afin d'en faire ressortir les caractéristiques aromatiques si particulières des pralinés traditionnels.

Pralinés fluides  
et fourrages  
gras



Cet atelier permet de réaliser des pralinés fluides et des fourrages à base de fruits secs et chocolat. Ici nous insistons sur la finesse de broyage, ce qui apporte une texture lisse, souple et unique. La finesse des produits obtenus permet les créations les plus étonnantes.

Pralicrac



Un process particulier permet de mélanger subtilement tous types d'inclusions avec nos pralinés ou fourrages gras afin d'obtenir des textures inédites: croquantes, craquantes, croustillantes, pétillantes, etc.

Fruits secs



Le site est spécialisé dans la transformation des amandes, noisettes et pistaches. Les amandes brutes reçues directement de Californie et d'Espagne sont nettoyées sur site, émondées puis transformées en poudre, hachées, bâtonnets, effilées, etc. La torréfaction et le grillage permettent des possibilités infinies.

Préparations  
pâtisseries à  
base de fruits  
secs



Des mélanges intimes d'ingrédients à base de fruits secs donnent naissance à des préparations telles que le Patis'Macaron (pour des macarons réguliers), le Patis'Financier (pour des financiers au bon goût d'amande) ou encore Patis'Crème d'Amande, etc.

Une fabrication  
française

Nos équipes locales, grâce à leur savoir-faire, permettent la fabrication de produits d'exception ainsi que la maîtrise de la qualité des produits.

## RENCONTRE AVEC DAMIEN PINEAU

Damien Pineau a toujours travaillé dans l'univers du chocolat. Après 20 ans d'activité au sein de deux sociétés de renommée sur Paris et La Baule, l'opportunité s'est présentée de reprendre "La Route du Cacao".

Belcolade et PatisFrance ont toujours été des partenaires de confiance dans le cadre du développement de ses boutiques. Nous l'avons rencontré pour qu'il nous parle de son expérience.

**PatisFrance-Puratos :** Monsieur Pineau, depuis combien d'années êtes-vous installé au Croisic ?

**Monsieur Pineau :** Nous avons repris la chocolaterie du Croisic en 2012 et nous avons ouvert une seconde boutique à La Baule en 2013. Avec la Fabrique cela nous fait trois points de ventes.

**PatisFrance-Puratos :** Pourquoi "La Route du Cacao" ?

**Monsieur Pineau :** Ce nom a été choisi, non pas par hasard mais en souvenir du célèbre bateau « Le Belem » qui effectuait régulièrement le transport des fèves de cacao pour le chocolatier MENIER, du Brésil jusqu'à Nantes, passant ainsi tout près du Croisic.

**PatisFrance-Puratos :** Quelle offre de produits proposez-vous ?

**Monsieur Pineau :** Nous proposons toute une gamme d'assortiments de chocolats et de confiseries, des tablettes de chocolat d'origine, des tablettes gourmandes, des macarons, des gâteaux de voyage, mais aussi des spécialités locales.

**PatisFrance-Puratos :** Quels produits PatisFrance-Puratos-Belcolade utilisez-vous et pourquoi ?

**Monsieur Pineau :** J'utilise des Origins Belcolade pour ma gamme de tablettes. Je travaille aussi avec des produits PatisFrance comme la gamme de Pralinés Tradition. Mon prédécesseur utilisait déjà des produits de l'entreprise, j'ai donc continué car cela plaît à mes clients. Et puis j'ai tout de suite adhéré à la marque.

**PatisFrance-Puratos :** Vous avez obtenu de belles récompenses ces derniers mois !

**Monsieur Pineau :** Oui, deux de nos jeunes apprentis ont gagné la première place sur différentes épreuves lors du dernier Salon du Croisic. Et il nous a été décerné l'Awards de l'Audace Créative avec un bonbon cassis/anis et lait Vanuatu au dernier Salon du Chocolat de Paris.

**PatisFrance-Puratos :** Comment vous est venu l'idée de cette recette ?

**Monsieur Pineau :** L'été dernier lors de vacances dans la Loire, notre hôte faisait des confitures avec du cassis et de l'anis. J'ai eu envie d'associer ces parfums avec le Belcolade Origins Lait Vanuatu qui est un de mes chocolats préférés !

Merci Monsieur Pineau pour cet entretien et pour votre confiance !



**Puratos**  
Partenaire pour l'innovation

# Notre programme unique pour un cacao durable



Il a pour objectif d'assurer la production de cacao à long terme ainsi que le développement durable tout au long de la chaîne d'approvisionnement. Chaque intervenant que ce soit le producteur ou vous pâtissier-chocolatier y trouvera ses bénéfices .

## SES AVANTAGES :

- Basé sur des critères qualité
- 100% traçable de la plantation au chocolat

## Un centre communautaire proche des producteurs avec une fermentation et un séchage contrôlés par Puratos



## Notre approche unique

Nos équipes d'ingénieurs forment les producteurs sur les bonnes pratiques agricoles ce qui permet d'obtenir un cacao de meilleure qualité. Chaque fève est ensuite fermentée et séchée selon des contrôles stricts. Chaque lot est tracé depuis la plantation jusqu'au chocolat.

Les producteurs de cacao sont directement récompensés grâce à une prime qualité. De plus, leur revenu s'améliore proportionnellement aux volumes générés par de meilleurs rendements.

### Formations

### Prime qualité



### Projets

### Formations

Notre centre de collecte est à la fois un lieu d'échange et de partage, mais aussi un lieu de rassemblement ce qui permet de créer une véritable communauté de producteurs. Grâce à de meilleurs revenus, les producteurs peuvent avoir accès à l'éducation, la santé, la nutrition, un meilleur habitat : ils peuvent envisager des projets sur le long terme.

Nos ingénieurs agronomes forment également les producteurs sur les techniques de greffes, la protection de l'environnement, la taille des cacaoyers, afin d'améliorer la productivité et les rendements de cacao.

## Notre offre de produits Cacao Trace :

- Belcolade Origins Vietnam Noir 73% & Lait 45%
- Belcolade Origins Mékong 34.5%
- Gianduja Noir PatisFrance

## Le Chocolate Bonus

Pour chaque produit Cacao Trace acheté, le groupe Puratos reverse 0.10€/kilo directement aux producteurs de cacao pour les soutenir dans la démarche du cacao bon et durable. En 2017, nous avons réaffecté un bonus de près de 180 000€ à nos producteurs de cacao Cacao Trace.

Pour plus d'informations, rendez-vous sur le site  
[www.cacaotrace.com/fr](http://www.cacaotrace.com/fr)