



# SOMMAIRE



Autour de la poire Page 3

## ACTUALITÉ :

L'été est arrivé Pages 4 à 7

Bientôt la rentrée Pages 8 à 11

## REPORTAGE :

Une équipe à votre service Pages 12 et 13

## NOUVEAUTÉ :

Puratos Mimetic Primeur Pages 14 à 17

## ÉVÈNEMENT :

Desserts à l'assiette  
par Christophe Tuloup Page 18

14<sup>ème</sup> Festival National  
des Croquembouches Page 19

## ZOOM SUR ...

Levain houmous Pages 20 à 22

Gianduja Noir PatisFrance Page 23

Belcolade Selection Bio Page 24

  
**Belcolade**  
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

  
**Puratos**  
Partenaire pour l'innovation

  
**PATISFRANCE**  
SOURCE DE SÉDUCTION

Retrouvez toute l'actualité sur le site

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



  
**PATISFRANCE**<sup>®</sup>

# POIRES WILLIAMS

Chaque année, PatisFrance sélectionne pour vous les meilleurs fruits des vergers italiens.

Les poires Williams ont pour caractéristiques de posséder une peau lisse et brillante, ainsi qu'une chair fine et soyeuse.

Fondantes, sucrées et très parfumées, elles satisferont les palais des plus gourmands !

Demi-poires petits, moyens et gros calibres en boîtes 3/1 (PNE 1430 g) et 5/1 (PNE 2300 g)



# Tarte Bourdaloue

Par : Eric Rogard - Quantité : Pour 3 tartes

## Pâte sucrée

Farine	250
Puratos Mimetic Incorporation	125
Sucre glace	100
Sucre semoule	25
Amandes Poudre PatisFrance	50
Sel	4
Œufs entiers	50

Mélanger les ingrédients sans donner de force. Réserver au frais puis fonder les tartes.

## Crème d'amande

Frangimix PatisFrance	500
Beurre	175
Œufs entiers	175
Eau	50

Mélanger le beurre en pommade avec le Frangimix dans un batteur à vitesse lente. Ajouter les œufs et l'eau puis mélanger pendant 6 minutes..

## Poires pochées

Poires Williams Entières PatisFrance	9 pièces
Eau	500
Sucre semoule	250
Jus de citron	50

Faire un sirop avec l'eau, le sucre et le jus de citron. Eplucher et pocher les poires dans le sirop. Egoutter les poires puis les creuser pour enlever le trognon à l'aide d'une cuillère à boule parisienne. Tailler les poires en éventail.

## Macaron

Patis'Macaron Extra PatisFrance	200
Eau	40

Mélanger la préparation avec de l'eau à 45°C dans un batteur pendant 1 minute à petite vitesse puis 4 minutes à vitesse maximale. Dresser les macarons sur Silpat® et plaques doublées. Cuire à 135°C pendant 20 minutes dans un four ventilé, ours ouverts.

## Montage :

Garnir les fonds de tarte avec la crème d'amande et y ajouter des morceaux de macarons. Disposer les poires pochées. Cuire à 170°C pendant 25 minutes environ au four ventilé.

## Finition :

Napper les tartes en faisant bouillir 200 g de nappage Puratos Harmony Classic Neutre avec 90 g d'eau et appliquer à 80°C.



# L'été est arrivé, l'occasion de proposer à vos clients des recettes ...

## Préfous Méditerranéen et Mexicain

Par Geoffroy Guillou

### Ingrédients

	en g
Puratos Easy Découverte Ciabatta 50%	500
Farine T65	500
Eau	600
Levure	20

### Méditerranéen

Pâte Ciabatta	800
Puratos Créa'plus Pesto	80

### Mexicain

Pâte Ciabatta	800
Puratos Créa'plus Fuego	40

### Méthode de travail

Pétrissage

4 minutes en première vitesse puis environ 7 minutes en deuxième. Ajouter les inclusions et pétrir à nouveau : 3 minutes en première vitesse puis environ 3 minutes en deuxième.

Température de pâte

25°C.

Pointage

Environ 30 minutes.

Division / Mise en forme

Batard de 200 g.

Repos

15 minutes.

Façonnage

Demi-baguette.

Apprêt

Environ 1h30 à 26°C.

Cuisson

10 minutes à 240°C (précuire et réserver).

### Beurre manié

#### Méditerranéen

	en g
Beurre	200
Tomates confites	70
Olives	50
Parmesan	30

#### Mexicain

Beurre	100
Maïs	100
Poivrons	50
Chorizo	100

### Mode opératoire

Au robot-coupe, mélanger les ingrédients dans l'ordre de la recette, et réserver. Ouvrir le pain précuit, étaler une fine couche de garniture. Réserver à 4°C jusqu'à utilisation. Cuisson au four à sole : 10 minutes à 240°C avec buée.

### Commentaires :

La pré-cuisson doit amener la température à cœur d'un produit à 95°C. Pour une meilleure gestion des stocks, vous pouvez conserver vos préfous pré-cuits/garnis au congélateur avant la seconde cuisson. Le préfou est un produit saisonnier, vous pouvez le décliner sous toutes les formes et garnitures.



### Puratos Créa'plus Pesto

Préparation en poudre à base de pesto (fromage type italien, basilic, huile d'olive et levain).



### Puratos Créa'plus Fuego

Préparation en poudre à base de mélange méditerranéen (poivrons rouges et verts, paprika, piment et levain).

#### AVANTAGES :

- Goût tendance et original
- Utilisation facile
- Meilleure conservation du pain grâce au levain
- Idéal pour varier l'offre snacking
- A décliner en bâtonnets, gressins, pains apéritifs

Disponibles en sac de 2 kg.

Date de durabilité minimale de 9 mois.

# ... aux accents estivaux pour votre offre à emporter ou vos menus snacking.

## Fougasse Olives Pesto

Par Geoffroy Guillou

### Ingrédients

	en g
Puratos Easy Découverte Ciabatta 50%	500
Farine T65	500
Eau	600
Levure	20

### Inclusions

	en g
Olives noires	150
Olives vertes	150
Huile d'olive	15
Puratos Créa'plus Pesto	30

### Mode opératoire

Mélanger: olives/huile/Créa'plus Pesto.  
Presser la préparation pour une meilleure infusion. Réserver.

### Huile au pesto

	en g
Huile d'olive	200
Puratos Créa'plus Pesto	40

### Mode opératoire

Mélanger les ingrédients au fouet. Réserver.

### Méthode de travail

Pétrissage (spirale)	4 minutes en première vitesse puis environ 7 minutes en deuxième.
Incorporation	Avec les inclusions : 3 minutes en première vitesse puis environ 3 minutes en deuxième.
Température de pâte	25°C.
Pointage	1 heure.
Division / Mise en forme	En pâtons de 200 g. Mettre en forme en boule. Faire une première abaisse ovale.
Repos	15 minutes.
Façonnage	Abaisser à 1 cm puis déposer sur plaque de cuisson. Faire 6 traits parallèles puis étirer la pâte en feuille.
Apprêt	Environ 1 heure à 26°C.
Décor	Badigeonner avec l'infusion huile + Puratos Créa'plus Pesto.
Cuisson	Environ 15 minutes à 240°C.
Finition	Au pinceau, huile d'olive au pesto.



### Puratos Easy Découverte Ciabatta 50%

Préparation farineuse 50% composée de levain déshydraté et de farine de malt.

Spécialement conçu pour la fabrication de spécialités italiennes.

#### AVANTAGES :

- Pain à la mie alvéolée et grasse
- Saveur douce
- Idéal pour varier l'offre snacking

Disponible en sac de 10 kg.

Date de durabilité minimale de 12 mois.



# Avec l'arrivée de l'été, découvrez nos recettes de pâtisseries cocktail.

## Cake Pina Colada

### Cake

Puratos Tegral Yellow Moist Cake

Huile

Œufs

Eau

Puratos Classic Ananas

Ananas en morceaux

Mélanger les 4 premiers ingrédients au batteur pendant 5 minutes avec la feuille.

Ajouter le Classic.

Pocher l'appareil dans des moules à baba savarin Flexipan® et ajouter les morceaux d'ananas.

Cuire à 180°C au four à sole pendant environ 20 minutes.

### Crème coco

Puratos Montamix

Patiscrem PatisFrance

Sucre

Puratos Classic Vanille

Puratos Classic Coco

Mélanger au fouet au batteur tous les ingrédients jusqu'à l'obtention de la texture souhaitée.

### Montage et finitions :

Napper le cake avec Puratos Harmony Sublimo Neutre.

Tremper le cake dans du Puratos Carat Coverliq Brune.

Finir par la crème coco et décorer avec de l'ananas frais et des copeaux de noix de coco.

en g

1000

400

400

200

80

300

en g

250

250

50

10

15

## Gamme Puratos Classic

Pâtes d'aromatisation concentrées aux fruits sans morceau

### AVANTAGES :

- Texture homogène et facile à travailler
- Produit de qualité constante
- Permet d'avoir un arôme complet et équilibré
- Stable en cuisson et en décongélation

**15 parfums disponibles en pot de 1 kg  
ou bouteille tête en bas 1,1 kg.**

### Dosage recommandé :

Entre 3 et 5% de poids de masse de votre appareil.

**Date de durabilité minimale de 9 à 18 mois  
selon les références.**



# Verrine façon Mojito

Par Elisa Corallo - Recette pour 50 verrines

## Cake

<b>Puratos Tegral Satin Yellow Moist Cake</b>	<b>365</b>
Huile	145
Œufs entiers	145
Eau	73

Dans la cuve du batteur mélanger la préparation, l'huile, les œufs et l'eau à vitesse moyenne pendant 3 minutes. Etaler sur une plaque avec Silpat®. Cuire au four à sole à 180°C pendant 10 minutes environ. Une fois refroidi, découper des disques de 6 cm de diamètre et les déposer dans le fond des verrines.

## Crèmeux citron

<b>Puratos Deli Tarte Citron</b>	<b>500</b>
----------------------------------	------------

Réchauffer le Deli Tarte Citron pour qu'il devienne quasi-liquide afin d'avoir une couche de crèmeux bien lisse et régulière dans la verrine. Avec un entonnoir à piston, couler 10 g d'appareil dans chaque verrine (faire attention à bien recouvrir le biscuit). Bloquer au froid.

## Gelée menthe

Sirop mojito	615
Eau	1230
<b>Gelée Dessert PatisFrance</b>	<b>155</b>
Colorant vert menthe	

Mélanger l'eau et le sirop mojito et ajouter le colorant. Chauffer le tout à 40°C et incorporer la Gelée Dessert. Couler 40 g de gelée menthe par verrine. Bloquer au froid.

## Mousse citron

Jus de citron vert	163
<b>Gelée Dessert PatisFrance</b>	<b>46</b>
<b>Puratos Deli Tarte Citron</b>	<b>656</b>
Crème fouettée	435

Faire bouillir le jus de citron vert, puis incorporer la Gelée Dessert. Verser sur le Deli Tarte Citron et bien mélanger. A 31°C, incorporer doucement la crème fouettée. Garnir les verrines avec 25 g d'appareil.

## Montage

Découper des disques de biscuit et les déposer dans le fond des verrines.

Pocher le crèmeux citron (10 g par verrine).

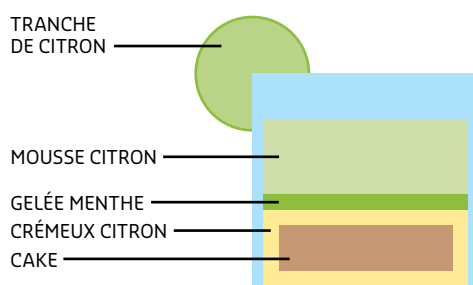
Couler la gelée menthe (40 g par verrine).

Pocher la mousse citron jaune (75 g par verrine).

Décorer avec une tranche de citron ou une tranche de citron vert ou des feuilles de menthe.

### Application règlement INCO (\*)

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



## Puratos Deli Tarte Citron

Appareil au citron prêt à la cuisson mais pouvant aussi être utilisé à cru (prêt à l'emploi).

### AVANTAGES :

- Goût authentique et texture crémeuse
- Texture fluide dans le seau pour couler et lisser facilement vos tartes
- Sans arôme et sans colorant artificiel (formule NAFNAC)
- Présence d'ingrédients non transformés (œufs, beurre) pour un goût naturel
- Texture qui se fige à la cuisson
- Coupe nette et tranchable
- Stable à la congélation/décongélation

Disponible en seau de 5 kg.  
Date de durabilité minimale de 6 mois.



# BURGER SUCRÉ DU GOÛTER

## Ingrédients pour pâte à brioche

Puratos Tegral Brioche Mœlleuse	1000
Eau	250
Œufs	300
Puratos Levure Levante	40

## en g Ingrédients pour montage

Bun's	Pâte à brioche	60
Salade	Chocolat blanc Pistache	15
Tomate	Tranche d'orange confite	1 tranche
Cheddar	Pâte d'amande 50% colorée orange	15
Steak	Pralicrac Chocolat Lait PatisFrance	20

## Méthode de travail

Pétrissage	Pétrir 5 minutes en première vitesse puis 8 minutes en deuxième, jusqu'à décollement de la pâte de la cuve.
Température de pâte	Entre 24 et 26°C environ.
Pointage	30 minutes.
Division / Mise en forme	Boules de 60 g.
Repos	15 minutes.
Façonnage	En boule dans des cercles à tartelette de 8 cm de diamètre.
Apprêt	Entre 1h et 1h30.
Décor	Dorer au Sunset Glaze et parsemer de graines de sésame.
Cuisson four ventilé	± 12 minutes à 160°C.
Cuisson four à sole	± 12 minutes à 180°C.

## ETAPE 1 GARNITURE - Salade

Belcolade Selection Blanc Intense	200
Pralirex Pistache PatisFrance	40
Colorant liposoluble vert	QS

### Mode opératoire

Après avoir tablé le chocolat blanc, incorporer le Pralirex Pistache et le colorant vert. Couler le chocolat sur une feuille de chou assez rigide. Une fois cristallisé, enlever délicatement la feuille de chou.

## en g ETAPE 3 GARNITURE - Cheddar

Pâte d'Amande Catania 50% PatisFrance	15
Eau	QS
Colorant hydrosoluble orange	QS

### Mode opératoire

Mélanger la pâte d'amande avec le colorant en rajoutant un peu d'eau. Détailler des carrés de 7 x 7 cm.

## ETAPE 2 GARNITURE - Tomate

Tranche d'orange confite	1
Miroir Plus Fruits Rouges PatisFrance	QS

### Mode opératoire

Tremper la tranche d'orange confite dans le Miroir Plus Fruits Rouges afin d'avoir une belle couleur.

## en g ETAPE 4 GARNITURE - Steak Haché

Pralicrac Chocolait PatisFrance	20
---------------------------------	----

### Mode opératoire

Faire des petits disques de Pralicrac et les disposer au congélateur afin qu'ils durcissent légèrement. Une fois durcis, tapoter sur le dessus pour avoir le craquellement sur les côtés.

## Montage et finitions :

Trancher la brioche en deux. Déposer alternativement le "steak haché", le "cheddar", la "tomate", la "salade", puis recouvrir avec la brioche.

## Pralicrac Chocolait PatisFrance

Subtil mélange de praliné, chocolat au lait et brisures de crêpes.

### AVANTAGES :

- A base de fruits secs (mélange d'amandes et de noisettes), pur fruits de l'amandier et du noisetier rigoureusement sélectionné
- Contient du chocolat au lait Belcolade
- Un croustillant inégalable grâce aux brisures de crêpes dentelle
- Prêt à l'emploi, le Pralicrac Chocolait peut être utilisé : en l'étalant sur un biscuit, en fourrage dans vos pâtes de cuisson, pour garnir vos bonbons.

Disponible en seau de 4,5 kg.

Date de durabilité minimale de 9 mois.



**Puratos**  
Partenaire pour l'innovation





ew East

ing out. T  
plans

he

The New York  
NEW YORK SUNDAY, FEBRUAR

Whether French food is still  
the age is debatable, but  
the great influence  
of today. French  
regional div  
influenc  
othe



## SMILEY CAKE

Par : Grégory Geffard / Quantité : environ 50 pièces

### Cake

Puratos Tegral Chiffon Cake

en g

625

Œufs

600

Eau

100

Huile

175

Colorant jaune

Q.S

Mélanger au fouet au batteur les 3 premiers ingrédients pendant 8 minutes.

Ajouter ensuite l'huile en filet.

Colorer la masse en jaune.

Étaler la masse sur deux plaques sur Silpat® et cuire à 220°C pendant environ 8 minutes.

### Fourrage

Gianduja Lait PatisFrance

500

Ramollir le Gianduja au four à micro-ondes.

### Montage

Détailler les plaques de cake en cercle de 6 cm.

À l'aide d'une douille, détailler des yeux et un sourire sur la moitié des ronds obtenus.

Assembler les deux ronds en les collant avec le Gianduja, et garnir également les yeux et le sourire.

### Gianduja Lait PatisFrance

Un goût très doux et équilibré avec ses 36% de noisette et son chocolat Belcolade, 100% beurre de cacao et à la vanille naturelle. Gain de temps en mise en œuvre grâce à sa texture souple qui permet une facilité d'utilisation à température ambiante.

Disponible en seau de 5 kg.

Date de durabilité minimale de 9 mois.



Retrouvez une recette de cookie originale qui ravira les petits comme les grands.

## CROC' CITRON

Par Elisa Corallo - Pour 10 cookies

COOKIES	En g
Puratos Tegral Cookies	240
Eau	24
Margarine Patissor Garniture PatisFrance (5°C)	53
Puratos Deli Tarte Citron	50
Belcolade Chunks Chocolat Blanc 22%	QS

Mélanger à la feuille tous les ingrédients sauf les inclusions à vitesse moyenne pendant 2 minutes.  
Bouler à 30 g / pièce, aplatir la pâte, garnir avec 5 g de fourrage et refermer.  
Cuisson en four ventilé à 170°C pendant 12 minutes environ.  
Débarasser aussitôt sur grille.

### Astuce boutique.

Pour susciter un achat d'impulsion chez vos clients, vous pouvez présenter vos cookies en sachet petits fours ou dans des boîtes gourmandes.

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



## Margarines d'incorporation

**PATISFRANCE®**

### Patissor Pâte Levée & Patissor Garniture :

Un point de fusion idéal pour incorporation en brioches, cakes, crèmes, etc. Un grand niveau de qualité, sans matière grasse hydrogénée.

**Disponible en carton de 20 blocs de 500 g.**

**Date de durabilité minimale de 5 mois et 6 mois.**

### Margarissime Brioche :

Margarine 100% végétale. Pratique et un résultat final toujours garanti !

**Disponible en carton de 20 blocs de 500 g.**

**Date de durabilité minimale de 6 mois.**





**Bertrand Balay**  
Chef pâtissier -  
chocolatier



**Jean Larroque**  
Chef boulanger



**Geoffroy Caron**  
Chef boulanger



**Sébastien Pierron**  
Technicien R&D  
Pâtisserie -  
Chocolat



**Elisa Corallo**  
Technicienne R&D  
Pâtisserie -  
Chocolat  
Boulangerie fine



**Cédric Tixier**  
Technicien R&D  
Boulangerie



**Grégory Geffard**  
Chef pâtissier -  
chocolatier



**Frédéric Bianchi**  
Chef boulanger



**1 - Siège Social**  
PatisFrance-Puratos

Parc d'Affaires Silic  
40, rue de Montlhéry  
BP 80179  
94563 Rungis Cedex  
patisfrance@puratos.com



**2 - Centre d'Expertise Nantes**  
20, rue du Bignon  
44840 Les Sorinières  
T 02 40 75 23 33  
centrepuratos44@puratos.com



**3 - Centre d'Expertise Gradignan**  
Rue Gutenberg  
33170 Gradignan  
T 05 57 77 06 77  
centrepuratos33@puratos.com



**4 - Centre d'Expertise Saint-Priest**  
Rue Lombardie,  
Zone d'activités Aktiland  
69800 St Priest  
T 04 81 65 30 00  
centrepuratos69@puratos.com



**5 - Centre d'Expertise Gardanne**  
Quartier Jean de Bouc  
Zone d'activités Novactis  
13120 Gardanne  
T 04 42 16 43 50  
centrepuratos13@puratos.com



**6 - Agence Régionale Nord**  
4 rue Désir Prevost  
91070 Bondoufle  
T 01 69 51 64 00



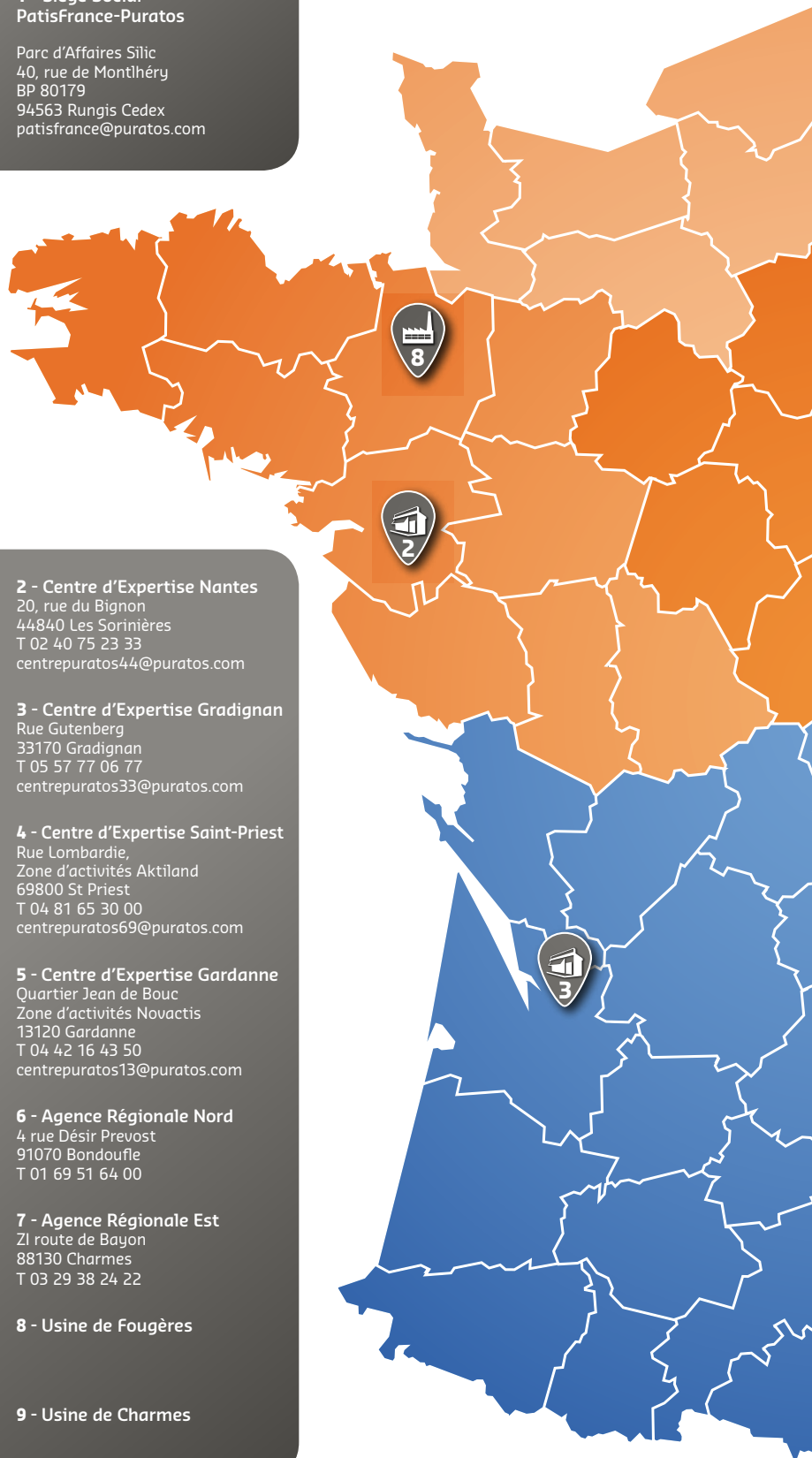
**7 - Agence Régionale Est**  
ZI route de Bayon  
88130 Charmes  
T 03 29 38 24 22

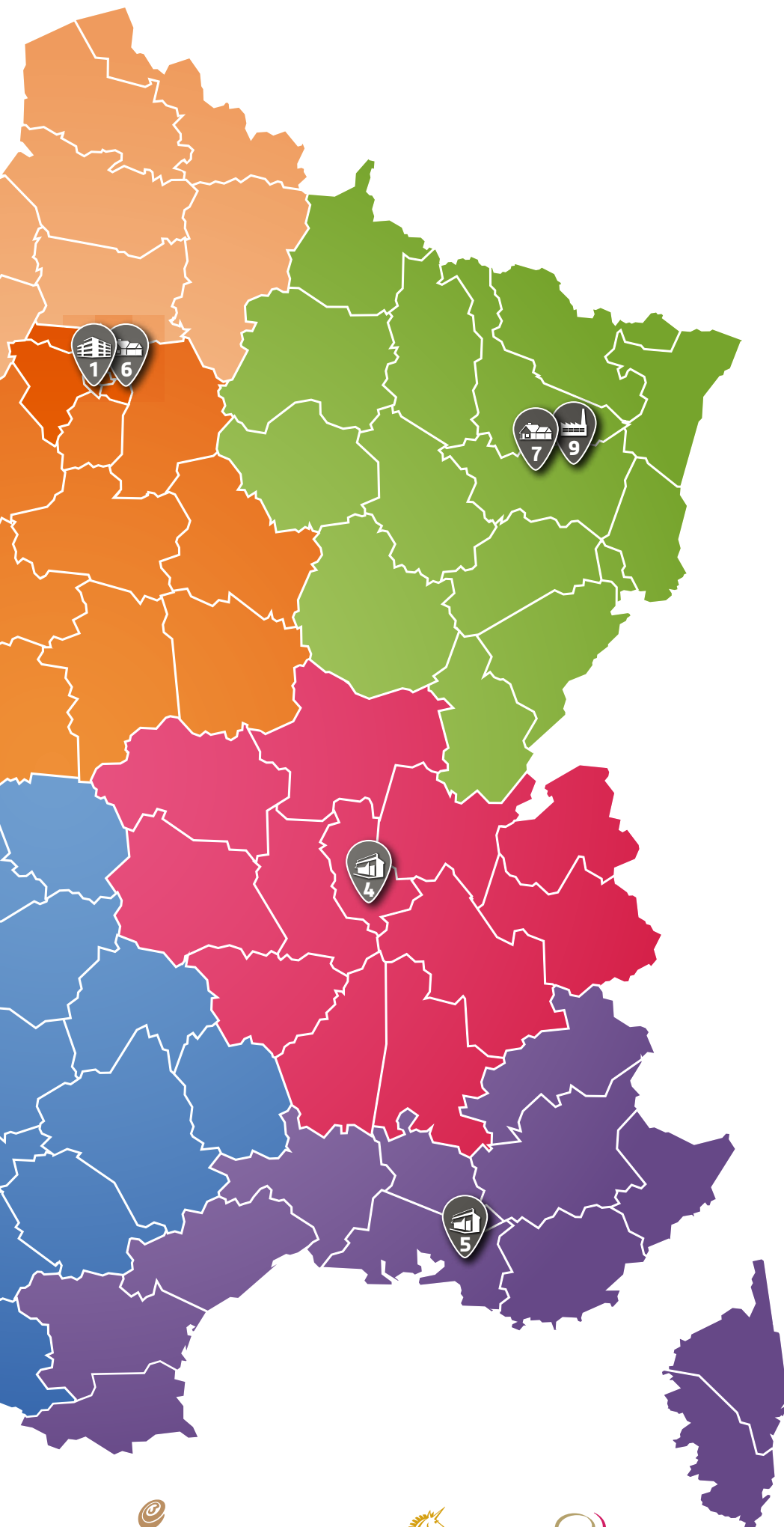


**8 - Usine de Fougères**



**9 - Usine de Charmes**





**Loïc Lafonte**  
Chef boulanger



**Vincent Gantier**  
Chef pâtissier  
- chocolatier  
- boulanger et  
formateur interne



**Rémi Silva  
Chapeleiro**  
Chef boulanger



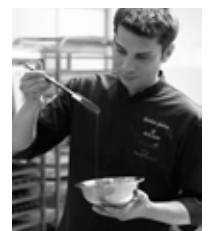
**Jonathan  
Mouge!**  
Chef pâtissier -  
chocolatier



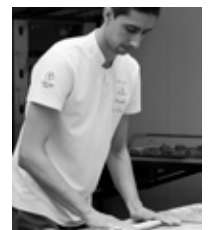
**Eric Rogard**  
Chef pâtissier -  
chocolatier



**Mathias  
Gautron**  
Chef pâtissier -  
chocolatier



**Geoffroy  
Guillou**  
Chef boulanger



# NOUVEAU

# Mimetic Primeur

Découvrez le meilleur de Mimetic avec 10% beurre et de l'huile de palme durable\*, pour des feuilletages de qualité supérieure. Mimetic existe maintenant en matière grasse composée, pour des viennoiseries feuilletées « faites maison » encore plus croustillantes et au goût unique de beurre, et toujours autant de fraîcheur.

## Bénéfices au fournil :

- Création de produits laminés de qualité supérieure
- Des produits frais toute la journée
- Maîtrise des coûts par rapport au beurre
- Excellente maniabilité et plasticité
- Dosage 1 pour 1, en remplacement de votre matière grasse habituelle

*Convient particulièrement  
aux pâtes feuilletées levées*

Disponible en carton de 10 kg, 5 x 2 kg en plaques. Date de durabilité minimale de 6 mois.

\*certifiée RSPO Segregated

## Avantages pour la vente :

- Seulement 10% de beurre pour un résultat optimal
- Arôme naturel
- Huile de palme issue d'une filière de production durable \*
- Un goût crémeux et une mâche courte
- Un excellent fondant
- Absence de film gras à la dégustation
- Une texture croustillante
- Une fraîcheur optimisée



**Croissant Primeur**



**Brioche feuilletée**

## Croissant Primeur

Par : Rémi Silva Chapeleiro - Pour environ 32 pièces

### Ingrédients

Farine de Tradition	825
Farine de Gruau	275
Lait	605
Sel	22
Sucre	132
<b>Puratos Levure Levante</b>	<b>50</b>
Beurre	88
<b>Puratos Mimetic Primeur</b>	<b>500</b>

### Méthode de travail

Pétrissage (spirale)	5 minutes en première vitesse et 8 minutes en deuxième.
Température de pâte	24°C.
Pointage	Bouler serré 15 minutes puis étaler sur plaque et réserver 12h à 4°C.
Tourage	Un tour double et un tour simple.
Détente	20 minutes en froid négatif.
Détaillage	Abaissier la pâte à 3,5 mm et tailler des triangles de 9 cm par 28 cm, les rouler et mettre sur plaque.
Apprêt	1h30 à 2h à 28°C.
Finition	Dorer.
Cuisson	Au four à sole, environ 17 minutes à 210°C.

## Brioche feuilletée

Par : Rémi Silva Chapeleiro

Référence moule à cake MATFER : 336101

### Ingrédients

Farine de Tradition	300
Farine de Gruau	700
Œufs	400
Lait	235
Sel	18
Sucre	150
<b>Puratos Levure Levante</b>	<b>40</b>
Beurre	400
<b>Puratos Mimetic Primeur</b>	<b>455</b>
<b>Puratos Harmony Sublimo Neutre</b>	<b>QS</b>
<b>Sucraneige PatisFrance</b>	<b>QS</b>

### Méthode de travail

Pétrissage (spirale)	5 minutes en première vitesse et environ 15 minutes en deuxième. Ajouter le beurre dès que la pâte commence à se décoller.
Température de pâte	26°C.
Pointage	30 minutes à température ambiante et 12h à 4°C.
Tourage	Étaler la pâte sur une plaque, passer 20 minutes en froid négatif. Donner un tour double et un tour simple avec le <b>Mimetic Primeur</b> et remettre 20 minutes en froid négatif.
Détaillage	Abaissier la pâte à 4 mm et tailler des bandes de 2,5 cm par 35 cm et la mettre en zig-zag dans les moules en Flexipan® de 3 cm par 8 cm.
Apprêt	1h30 à 2h à 28°C.
Décor / Coup de lame	Légère dorure.
Cuisson	Au four à sole, environ 15 minutes à 180°C.
Décor / Finitions	A la sortie, passer au <b>Harmony Sublimo Neutre</b> puis saupoudrer l'un des côté avec du <b>Sucraneige</b> .

NOUVEAUTÉ

PURATOS MIMETIC

# Mimetic,

la nouvelle génération de matière grasse pour vos utilisations en lamination ou en incorporation, pour vos produits « faits maison » de qualité supérieure.

La maîtrise de la technologie de cristallisation et une sélection d'ingrédients approfondie ont permis à Puratos de créer Mimetic :

- Pour des produits de qualité supérieure.
- Plus frais, plus longtemps.
- Contient du levain déshydraté.
- Absence de film gras à la dégustation.
- Dosage 1 pour 1, en remplacement de votre matière grasse habituelle.
- Maîtrise et réduction du coût matière première par rapport au beurre.
- Flexibilité de stockage (4 à 20°C).

*Découvrez des idées  
de viennoiseries fourrées  
avec la gamme Mimetic  
dans le cahier  
« Cakes et brioches fourrées »*

*Demandez-le  
à votre représentant !*



**Puratos**  
Partenaire pour l'innovation



## Puratos Mimetic 20 et Puratos Mimetic 32 :

Conçus pour la production de feuilletages de qualité supérieure (viennoiserie, galette, traiteur, ...)

### AVANTAGES :

- Deux produits pour répondre à vos conditions et votre température de travail.
- Excellente maniabilité et plasticité.
- Goût crémeux et mâche courte.
- Excellent fondant.
- Texture croustillante plus longtemps.

**Disponibles en carton de 5 x 2 kg en plaque.**

**Date de durabilité minimale de 6 mois.**

## Puratos Mimetic Incorporation :

Spécialement conçu pour l'utilisation en incorporation (brioche, pâte à choux, pâte à foncer, ...)

### AVANTAGES :

- Gain de temps, pour les pâtes à foncer, grâce à un temps de repos au froid réduit.
- Facilité d'incorporation supérieure au beurre en brioche.
- Des brioches moelleuses, plus fondantes, avec une mâche courte.
- Bon développement en pâte à choux.

**Disponible en carton de 4 x 2,5 kg en bloc. Date de durabilité minimale de 6 mois.**



Mimetic 20



Mimetic 32



Mimetic  
Incorporation



Mimetic  
Primeur

NOUVEAU

# Stage et dégustation « Desserts à l'assiette » par Christophe Tuloup.

Nous avons eu le plaisir d'accueillir Christophe Tuloup, chef pâtissier au restaurant Têtedoie à Lyon (1\* au Guide Michelin), pour un stage et une dégustation de desserts à l'assiette dans notre Centre d'Expertise de St Priest.

Un chef qui transmet son savoir-faire avec passion à des participants soucieux de bien faire.



# PatisFrance-Puratos, partenaire du 14<sup>ème</sup> Festival National des Croquembouches

*Cette année encore,  
PatisFrance-Puratos a  
soutenu ce concours en tant  
que sponsor de la catégorie  
Junior et Sénior.*

*Le thème pour 2018 était  
« Les véhicules de pompiers  
d'hier et d'aujourd'hui » et  
le déroulement des épreuves  
a eu lieu les 21 et 22 Avril à  
Yssingeaux dans les locaux  
de l'ENSP (Ecole Nationale  
Supérieure de la Pâtisserie).*



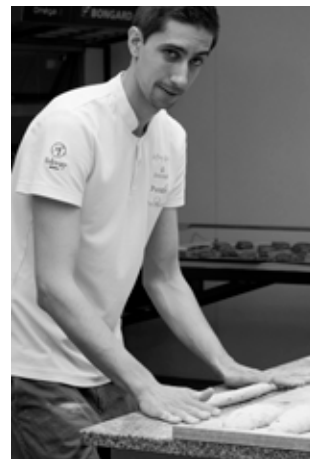
## 1<sup>er</sup> prix catégorie Junior

Tommy TEBOUL  
& Julien ZARATE  
Hôtel Barrière Le Majestic (06)  
& SARL Côté Cours Côté  
Gourmant (83)

## 1<sup>er</sup> prix catégorie Sénior

Johan GAGNARD  
CFA Le Beausset (83)





Nos démonstrateurs vous accompagnent toute l'année pour vous inspirer, vous apporter un appui technique ou encore partager leur savoir-faire lors des stages.

Dans le Vision d'Avril-Mai, Rémi Silva Chapeleiro vous avait partagé la recette de son levain : "le Chataignou".

Dans ce numéro, c'est au tour de Geoffroy Guillou, démonstrateur sur le Centre d'Expertise de Gardanne (13) depuis juin 2017, de vous présenter son levain : le « Houmous ».

En écho à la panisse, spécialité du sud de la France, il réalise son levain à base de pois chiche. Cette légumineuse apporte une jolie couleur jaune caractéristique au levain, et des notes biscuitées au pain.

# LEVAIN HOUMOUS

Par Geoffroy Guillou

Ingrédients (en g)	Levain Chef	Premier rafraîchi	Deuxième rafraîchi	Troisième rafraîchi	Levain tout point
Levain chef		1500	1000	1000	500
Farine de pois chiche		750	1000	1000	1000
Pois chiche frais écrasé	500				
Miel	5	10	10	10	5
Eau 35°C	1000	500	1250	1250	1250
Durée et température de fermentation	72h à 24°C	72h à 24°C	48h à 24°C	24h à 24°C	4h à 30°C puis mettre à 4°C

## Commentaires :

Ce levain peut être démarré avec des pois chiches frais, ou en boîte rincés.

Le miel est facultatif, il permet le développement d'un pouvoir fermentaire plus puissant.

- Il est recommandé d'effectuer les rafraîchis à la main ou au batteur en effectuant un simple mélange afin de ne pas oxyder le levain.
- Une fois les 3 premiers rafraîchis passés, le levain aura besoin d'environ deux semaines pour se stabiliser, il faudra alors le rafraîchir toutes les 72h avec les quantités indiquées du « levain tout point ».
- Une fois « le levain tout point » obtenu, il peut être rafraîchi toutes les 2 semaines (selon utilisation).

— The quest for —  
**SOURDOUGH**



Retrouvez la fiche complète de son levain et plusieurs centaines de levains du monde entier sur The Quest for sourdough\*

Comme Rémi et Geoffroy, partagez vos connaissances, et enregistrez votre levain sur :

[www.thequestforsourdough.com](http://www.thequestforsourdough.com)





# PAIN AU LEVAIN HOUMOUS, HOMMAGE À LA PANISSE

Par Geoffroy Guillou

Ingrédients	En g	Process	Etapes
Farine de Tradition	1 000	1 <sup>ère</sup> vitesse = 4min Autolyse = 1h	1
Eau (T° de base 70°C)	650		
Levain Houmous	100		
Sel	20	1 <sup>ère</sup> vitesse = 15min	2
Levure	2	2 <sup>ème</sup> vitesse = 2min	3
Eau de Bassinage	50		

## Méthode de travail

Frassage	± 5 minutes en première vitesse avec la farine, l'eau et le levain.
Autolyse	1h.
Pétrissage (Spirale)	Vitesse lente. T°Base = 70°C / T°Pâte = 25°C.
Temps de pétrissage	15 minutes en première et ± 2 minutes en deuxième en bassinant pour lisser la pâte.
Pointage	3h à température ambiante avec rabat à mi-temps.
Division / mise en forme	800 g / mise en forme ronde.
Façonnage	En boule sans serrer puis déposer tourné à gris dans un banneton.
Froid	12h à 8°C.
Finition	Tourné à gris.
Cuisson Four à sole	Environ 45 minutes à 240°C chaleur tombante ( 240°C > 230°C).



## BONBON BLACK & WHITE

Par : Bertrand Balay - Quantité : 1 cadre 36 x 36 x 0,7 cm

**Gianduja Noir** en g  
Gianduja Noir PatisFrance 900

Fondre le Gianduja entre 24 et 27°C et le couler dans le cadre préalablement chablonné de 5 mm.

**Praliné Amande Clair** en g  
Praliné Amande Doux PatisFrance 500  
Belcolade Blanc Selection 30% 112  
Belcolade Beurre de Cacao 50

Fondre la couverture et le beurre de cacao pour pouvoir coller le praliné. Une fois bien mélangé et refroidi entre 24 et 27°C, couler dans le cadre de 2 mm.

### Finitions :

Chablonner un cadre de 5 mm de haut, puis verser le Gianduja noir. Attendre la cristallisation du Gianduja.

Poser un second cadre de 2 mm sur le premier, afin de pouvoir couler le praliné Amande Clair.

Laisser de nouveau cristalliser à 16°C avant de détailler vos bonbons.

### Application du règlement INCO.

Allergènes présents à déclarer (\*) : Fruits à coques (noisettes - amandes) - Soja - Lait et dérivés

### Gianduja Noir PatisFrance

Le parfait équilibre entre les noisettes torréfiées et un chocolat d'origine Vietnam certifié Cacao Trace, pour un goût intense.

#### AVANTAGES :

Un chocolat noir d'origine Vietnam, certifié Cacao-Trace, notre programme pour un cacao durable

- Un subtil mélange de noisettes torréfiées pour un goût intense
- Un produit élaboré en France, dans notre usine à Charmes (88)
- Une solution prête à l'emploi
- Une texture souple qui permet une facilité d'utilisation à température ambiante

Disponible en seau de 5 kg.  
Date de durabilité minimale de 12 mois.





**Belcolade**

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE



# Selection Bio

La consommation de produits bio s'envole à un rythme toujours plus soutenu.

Belcolade vous accompagne aussi pour répondre à cette tendance en vous proposant 3 références de chocolats bio pour satisfaire toujours plus vos clients :

- **Belcolade Noir Selection 74% Bio**
- **Belcolade Noir Selection 57% Bio**
- **Belcolade Lait Selection 39% Bio**

## Bénéfices et avantages :

- Cacao issu de fèves Trinitario.
- 100% pur beurre de cacao.
- Contient exclusivement de la vanille naturelle.
- Profil aromatique doux et rond en bouche.
- Une bonne fluidité qui permet à la fois de réaliser des ganaches, des mousses et des moulages.

**Disponibles en sac de 15 kg.**

**Date de durabilité minimale de 18 mois pour la référence lait et 24 mois pour les références noires.**

