

vision

Suggestions gourmandes pour les boulangers pâtisseries chocolatiers
Octobre 2018



NOUVEAUTÉS

Pralirex Pistache Pages 2 et 3

Prima Madre Pages 4 et 5

Softgrain Blé Germé Pages 6 et 7

ACTUALITÉS :

Halloween Pages 8 et 9

Noël Pages 10 et 11

Epiphanie Pages 12 à 17

ZOOM SUR

Belcolade Origins Pages 18 et 19

EVÈNEMENTS

Centres d'Expertise Page 20

Pralirex Pistache PatisFrance

Nouvelle formule

Les consommateurs veulent de plus en plus de produits dits « Clean Label », c'est-à-dire des produits authentiques, naturels, sans additif mais sans pour autant compromettre le goût.

Afin de vous accompagner à répondre aux attentes de vos clients, PatisFrance a retravaillé le **Pralirex Pistache, une pâte 100% pistaches, sans arôme, sans colorant et sans conservateur.**



Avantages pour vous :

- Pâte pure 100% pistaches torréfiées à base de fruits rigoureusement sélectionnés pour leur qualité gustative,
- Idéal pour toutes vos aromatisations (glaces, crèmes pâtisseries, flans, cakes, crèmes au beures, chantilly, etc.),
- Dosage entre 10 et 15% selon l'application,
- Appellation « A la pistache » autorisée.



Avantages pour vos clients :

- Sans arôme,
- Sans colorant,
- Sans conservateur,
- Le bon goût et la couleur de la pistache préservés grâce au procédé de fabrication.

Disponible en seau de 1,5 kg.

Date de durabilité minimale de 9 mois.




Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE


Puratos
Partenaire pour l'innovation


PATISFRANCE[®]
SOURCE DE SÉDUCTION

Retrouvez toute l'actualité sur le site

www.puratos.fr 

Saint-Honoré Cerise Pistache

Par Sylvain Lecomte - Quantité : 3 pièces

Pâte à choux

en g

Lait	98
Eau	230
Sucre	8
Sel	4
Beurre	132
Farine type 45	230
Œufs	328
Lait chaud	33

Porter à ébullition le lait, l'eau, le sucre, le sel et le beurre.

Ajouter la farine et mélanger.

Verser dans un bol et mélanger à la feuille.

Ajouter doucement les œufs. Ajuster la texture si nécessaire avec le lait chaud. Pocher sur un Silpat® et cuire au four à 180°C pendant 30 minutes.

Pâte feuilletée

en g

Farine	1250
Sel	25
Eau	550
Beurre	1125

Mélanger avec le crochet la farine, le sel, l'eau et 125 g de beurre.

Faire 6 tours avec le reste de beurre. Abaisser à 0.8 cm. Couper une bande à 5 x 32 cm et une à 3 x 32 cm.

Cuire à 180°C pendant 30 à 40 minutes.

Crème pâtissière cerise

en g

Délicecrem PatisFrance	60
Starfruit Cerise PatisFrance	150
Lait	35

Mélanger tous les ingrédients ensemble et garnir la pâte à choux.

Chantilly Pistache

en g

Crème	200
Sucre	40
Pralirex Pistache PatisFrance	50

Faire monter la crème et le sucre, puis mélanger délicatement avec le Pralirex.

Montage et finitions :

- Glacer les choux au caramel et les déposer dans un sucre coloré en rouge
- Les coller sur la bande 5 x 32 cm
- Étaler une fine couche de Chantilly sur le côté de la bande de feuilletage et poser la deuxième dessus
- Pocher la chantilly avec une douille St Honoré
- Décorer avec des brisures de pistache



Puratos Prima Madre

L'étude Taste Tomorrow a dégagé une grande tendance s'incarnant par le Storytelling. En effet, les consommateurs cherchent de nos jours à connaître toute l'histoire qui se cache derrière les produits qu'ils achètent. La qualité qu'ils perçoivent du produit fini ne suffit plus. Ainsi, les futurs produits de boulangerie misent sur la tradition pour un maximum de réassurance.

C'est pour cela que PatisFrance-Puratos a développé le Prima Madre, un ingrédient en poudre à base de levain dévitalisé, à incorporer dans une recette de brioche. Il convient en particulier pour les pâtes riches (contenant au moins 5% de matière grasse & 10% de sucre). Il permet de les sublimer en leur donnant une texture moelleuse, un filandreux optimal, une fraîcheur prolongée et un beau volume.

Avantages:

- Appellation « Pur Beurre » conservée
- Réhausse sensiblement les notes beurrées
- Moelleux initial optimal sur plusieurs jours
- Apporte une mie filandreuse
- Augmente le développement au four

Dosage recommandé :

Entre 5 et 10% sur poids de farine

Ce produit est issu d'un levain italien conservé dans la bibliothèque des levains à Saint-Vith enregistré sous le numéro 69. Ce levain pâteux fermenté sous pression est issu d'une pâte mère rafraîchie tous les jours depuis 1923, et traditionnellement utilisé dans les panettones.

Contrairement aux levains habituels qui apportent des notes aromatiques, ce levain exhausse les notes beurrées et a surtout un rôle technologique.

Découvrez l'histoire de ce levain :



Disponible en sac de 10 kg.
Date de durabilité minimale de 9 mois.



Levain mère Madre en phase de fermentation emballé dans de la toile.



Brioche Prima Madre

Par Rémi Silva Chapeleiro

Ingrédients

	en g
Farine de Tradition	300
Farine de Gruau	700
Œufs	400
Lait	235
Sel	18
Sucre	150
Puratos Levure Levante	40
Puratos Prima Madre	70
Beurre	400
Puratos Sunset Glaze	QS

Méthode de travail

Pétrissage (spirale)	5 minutes en 1 ^{ère} vitesse et environ 15 minutes en 2 ^{ème} vitesse.
	Ajouter le beurre en morceaux dès que la pâte commence à se décoller.
Température de pâte	26°C.
Pointage	30 minutes à température ambiante et 12h à 4°C.
Division	70 g.
Repos	10 minutes.
Façonnage	En moule : 6 boules disposées en quinconce.
Apprêt	1h30 à 2h à 28°C.
Finition	Dorer au Sunset Glaze .
Cuisson	Au four à sole, environ 30 minutes à 180°C.



Puratos Sunset Glaze

L'alternative aux œufs pour une meilleure sécurité alimentaire.

AVANTAGES :

- Une belle brillance homogène, de longue durée et sans affecter le goût des produits finis
- Sans œufs
- Limite les risques bactériologiques
- Facile à l'emploi
- Ne colle pas et permet d'emballer les produits facilement
- Diluable jusqu'à 30% selon le résultat souhaité
- Maîtrise des coûts de revient vs œufs

Disponible en Tetra Pak de 1L.

Date de durabilité minimale de 9 mois.

Après ouverture, se conserve au réfrigérateur et s'utilise dans les 3 jours.



Puratos
Partenaire pour l'innovation

Puratos Softgrain Blé Germé

Pour répondre à la tendance des consommateurs qui s'attendent à plus naturalité dans leur alimentation* et après le succès de Softgrain Seigle Germé, découvrez notre nouveauté : Softgrain Blé Germé.

Un mélange de graines de blé germées et fermentées, infusées dans du levain de blé dévitalisé, pour des pains spéciaux uniques et savoureux.

* Etude Taste Tomorrow – Puratos 2015



Le saviez-vous : le futur du pain est lié à son passé...



- La germination est un processus très ancien et naturel. Dans les pays nordiques, où le pain de seigle constituait une part importante de l'alimentation, les grains de seigle étaient trempés dans de l'eau pour qu'ils deviennent tendres.
- En 1770, lorsque le capitaine Cook a découvert l'Australie, il a ordonné aux marins de manger des grains germés mélangés à du citron pour prévenir le scorbut causé par le manque de vitamine C. Et les Russes utilisaient la germination pour les bienfaits sur la santé comme la digestion facilitée. En effet, la germination rend plus disponibles et utilisables les réserves de la graine par l'action des enzymes. Cela permet d'améliorer naturellement l'apport en vitamines et minéraux.

Bénéfices au fournil :



- Praticité de mise en œuvre, s'incorpore à la fin du pétrissage (méthode 10 Pains 1 Pétrin)
- Dosage flexible pour un pain personnalisé, entre 10 et 50% du poids de pâte (recommandation 20% poids de pâte)
- Incorporation possible sur différentes bases de pâte (Sapora, O-Tentic, farines composées)
- Solution complémentaire avec d'autres solutions 10 Pains 1 Pétrin comme Softgrain Seigle Germé ou Créa'pâte Mie

Disponible en seau de 12 kg.
Date de durabilité minimale de 9 mois.



Avantages pour la vente :

- Une mie couleur crème à caramel (selon dosage) et parsemée de grains de blé tendres et moelleux
- Un goût malté, fruité et naturellement sucré
- Meilleure conservation du pain grâce au levain dévitalisé
- Répond à la tendance Bien-Être et Naturalité
- Riche en vitamines B (B1, B2, B5)**
- Source de minéraux** (Potassium, Calcium, Phosphore, Cuivre, Fer, Manganèse, Zinc)

** sous réserve d'une incorporation de 20% sur poids de pâte, sur base de pâte blanche type tradition française



Pour découvrir la vidéo "Panifiez avec des graines germées", rendez-vous sur Youtube-Puratos France, ou flashez ce code

Baguette au blé germé

Par Geoffroy Guillou et Loïc Lafonte

Ingrédients

Farine de Tradition	1000
Eau (T° de base 52°C)	600
Puratos Sapore Alcina	100
Sel	20
Puratos O-tentic Adagio	40
Eau de Bassinage	80
Puratos Softgrain Blé Germé	190

Méthode de travail

Frasage	± 4 minutes en 1 ^{ère} vitesse avec la farine, l'eau et le levain Sapore Alcina. Autolyse : 30 minutes.
P.A* (Spirale)	T°Base = 54°C / T°Pâte = 24°C.
Temps de pétrissage	4 minutes en 1 ^{ère} vitesse, 7 minutes en 2 ^{ème} en bassinant pour lisser la pâte.
Incorporation	3 minutes en 1 ^{ère} vitesse et 3 minutes en 2 ^{ème} .
Pointage / Division	30 minutes à T° ambiante. Diviser en bac de 3,3 kg, rabat et 15 minutes à T° ambiante.
Froid	La nuit à 4°C.
Division / Façonnage	330 g, division PanéoTrad® matrice baguette.
Décors / Coup de lame	Faire légèrement les bouts en pointes. A l'aide d'un pochoir et d'un levain déshydraté, tamiser la baguette avant de la lamer et d'enfourner.
Cuisson four à sole	Environ 18 minutes à 250°C chaleur tombante (250°C > 240°C). Puis, ouras ouvert pendant 5 minutes.

*P.A = Pétrissage Amélioré

Astuce :

L'association O-tentic Adagio + Sapore Alcina permet d'apporter des notes aromatiques plus complexes, liées à la combinaison de levains de blé tendre et blé dur.

Application du règlement INCO.

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



Puratos Sapore Alcina

Levain liquide actif de froment haut de gamme pour réaliser une baguette de tradition française* à la saveur unique. Apportez de façon simple une grande valeur ajoutée à votre fabrication !

AVANTAGES :

- Permet l'appellation pain de tradition française*
- Pour le pain : mie crème et alvéolée, croûte croustillante et dorée
- S'utilise aussi en viennoiserie : exhausse les notes beurre en brioche et croissant

APPLICATIONS :

- Pains : pains courants, baguettes de tradition, pains spéciaux (campagne, seigle, ...), pains aux céréales, pains italiens (ciabatta, focaccia, ...)
- Viennoiseries : brioches, pains de mie, pains au lait, croissants

Conditionnement : seau carré 10 kg

Conservation : 2 mois. Attention : se conserve au frais (max 4°C)

(*) Conformément au Décret Pain de 1993



WHOOPIES PIES D'HALLOWEEN



CAKE

	en g
Puratos Tegral Satin Creme Cake	500
Œufs	175
Huile	150
Eau	112
Colorant orange	Q.S

Mélanger tous les ingrédients à la feuille à vitesse moyenne pendant 4 minutes. Dresser des cercles de 6 cm de diamètre et cuire à 190°C pendant 12 minutes.

CRÈME AU BEURRE GIANDUJA

	en g
Préparation pour Crème au Beurre PatisFrance	400
Beurre	500
Gianduja Lait PatisFrance	360

Mélanger au fouet la préparation pour crème au beurre et le beurre pommade à vitesse moyenne pendant 5 minutes. Ensuite incorporer le Gianduja ramolli. Dresser les cercles de cake comme un macaron.

DÉCOR

	en g
Puratos Carat Coverliq Brune	Q.S
Beurre	40

Réaliser des décorations d'Halloween avec le Puratos Carat Coverliq Brune et les placer sur les whoopies pies fourrés.

Application du règlement INCO :

Allergènes présents à déclarer : Gluten (blé) – lait (et dérivés) – œufs – soja – fruits à coques (noisettes)

Puratos Tegral Satin Creme Cake

L'équilibre parfait entre le moelleux et le goût.

AVANTAGES :

- Texture très moelleuse et humide
- Volume développé
- Bon goût de vanille

APPLICATIONS PRINCIPALES :

Layer cakes, petits gâteaux et cakes moelleux, whoopie pies, cupcakes ...

Disponible en sac de 15 kg.

Date de durabilité minimale de 12 mois.



PETITES CITROUILLES D'HALLOWEEN

Par Loïc Lafonte

PÂTE À BRIOCHE

INGRÉDIENTS	en g
Puratos Tegral Brioche Mœlleuse	1000
Puratos Levure Levante	30
Jus de carotte	300
Eau (10°C)	250

MODE OPÉRATOIRE

Pétrissage (spirale)	5 minutes en première vitesse puis 12 minutes en deuxième
Température de pâte	26°C
Division / Mise en forme	30 g
Façonnage	En forme de boule sans donner trop de force
Apprêt	Entre 1h et 1h30 à 26°C
Décor / Coup de lame	Déposer le craquelin qui doit recouvrir les 3/4 de la briochette
Cuisson	A 210°C au four à sole pendant 10-12 minutes

CRAQUELIN

INGRÉDIENTS	en g
Sucre	300
Beurre	250
Farine	300
Colorant jaune hydrosoluble	Q.S
Colorant orange mandarine hydrosoluble	Q.S

MODE OPÉRATOIRE

Mélanger les ingrédients sans corser la pâte. Commencer par le colorant jaune, puis ensuite le colorant orange jusqu'à obtention d'une belle couleur orange citrouille. Étaler entre 2 feuilles à 2 mm et mettre au congélateur. Découper des cercles du diamètre des boules de brioches et poser sur la pâte à brioche avant cuisson.

CRÉMEUX ORANGE

INGRÉDIENTS	en g
Délice Crem PatisFrance	300
Lait 1/2 écrémé	1L
Puratos Classic Orange	50
Patiscrem PatisFrance montée	400

MODE OPÉRATOIRE

Réaliser une crème pâtissière aromatisée à l'orange avec les 3 premiers ingrédients. La mélanger avec la Patiscrem à la spatule.

MONTAGE ET FINITIONS

Découper les briochettes en deux, et monter le crémeux orange à la poche à douille. Refermer les briochettes et réaliser les tiges à l'aide du DécoFondant PatisFrance coloré en vert.

Application du règlement INCO.

Allergènes présents à déclarer : gluten (blé) – lait et dérivés – œuf – sulfites.



Puratos Tegral Brioche Mœlleuse

Préparation 100% à remettre en œuvre uniquement avec de l'eau ou un mélange eau et œuf pour une recette premium.

AVANTAGES :

- 2 qualités de recette 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 en poudre

Disponible en sac de 10 kg

Date de durabilité minimale : 6 mois



Les moules de Noël

Belcolade vous propose un large choix de moules pour vos créations de Noël.



Kit Sucettes*

Composition du kit :

- 9 blisters de 5 empreintes
- 45 bâtonnets de sucettes
- 45 petits sachets pour emballer les sucettes



Moule à bûches Stéphane Leroux*

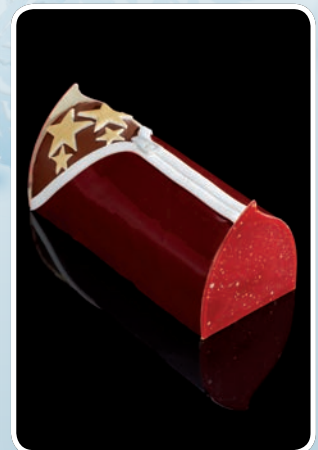
Kit 10 gouttières à bûches signées Stéphane Leroux, Meilleur Ouvrier de France.



Moules à embouts de bûches*

Kit de 9 plaques de 8 empreintes avec 3 designs différents.

(1 même design par plaque en 3 exemplaires)





Belcolade

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE



Moulage Sapin*

Composition du kit :

- 4 moules cône
- 2 moules de 2 disques
- 2 moules de 2 socles



Moule Cabosse*

Ce moule peut aussi bien être utilisé pour réaliser des bonbonnières en chocolat ou des entremets.



Moule à bûches galet Stéphane Leroux*

Moules exclusifs Belcolade réalisés sur une idée originale de Stéphane Leroux.

* Dans la limite des stocks disponibles.

Dossier Galettes

Après les fêtes de fin d'année, l'Épiphanie prend le relais avec l'indétrônable galette à la frangipane, mais pas que. Aujourd'hui les consommateurs s'attendent à toujours plus d'innovations et de diversité dans l'offre alimentaire*. Et sachant que près de 2 français sur 3 prévoient de célébrer les rois plusieurs fois sur le mois de janvier**, PatisFrance-Puratos et nos démonstrateurs vous accompagnent avec des solutions, recettes et astuces pour diversifier votre offre de galettes par leurs textures, leurs goûts ou leurs formes, pour ravir tous les gourmands.

*Etude Taste Tomorrow – Puratos 2015

** Sondage BVA-Pressé régionale-Foncia – décembre 2017

Découvrez nos solutions de fourrages :

La galette à la frangipane reste indétrônable.

A la question « Pour la galette des rois, préférez vous ... ? » la galette à la frangipane ressort loin devant les autres variantes.

66% galette frangipane

11% galette pomme

9% gâteau/brioche des rois

5% galette chocolat

7% n'aiment pas les galettes

2% ne se prononcent pas

Sondage BVA-Pressé régionale-Foncia – décembre 2017 – n=982

Aux notes chaudes :



- **Fruits secs PatisFrance** : Issus des meilleures origines et rigoureusement sélectionnés, et transformés dans notre usine à Charmes (88).
- **Frangimix PatisFrance** : Préparation pâtissière pour crème d'amande de qualité supérieure.
- **Pralicrac PatisFrance** : Fourrages à base de praliné, auxquels ont été rajoutés des inclusions ou du chocolat pour obtenir des textures aussi gourmandes que surprenantes.
- **Pralinés PatisFrance** : Qu'ils soient d'une finesse irréprochable ou subtilement granuleux, nos pralinés apporteront une touche d'originalité à vos créations.
- **Gianduja PatisFrance** : Gain de temps en mise en œuvre grâce à une texture souple qui permet une facilité d'utilisation à température ambiante. Existe en version au lait ou noir.
- **Puratos Carat Supercrem Nutolade** : Fourrage cacao-noisettes, qui s'utilise avant ou après cuisson. Sans huile de palme.
- **Puratos Carat Supercrem Amandes-Noisettes** : Fourrage au praliné qui s'utilise avant ou après cuisson. Sans huile de palme. Permet l'appellation « Au praliné », une fois remis en œuvre.
- **Crème de Marrons PatisFrance** : Mélange de pulpe de marrons et de sucre, sa consistance est proche d'une confiture.

Aux fruits :



- **Compotes de pommes pâtissières PatisFrance** : Une large sélection de qualité stable à la cuisson.
- **Puratos Topfil** : Fourrages aux fruits avec morceaux, de type compotées, stables à la cuisson.
- **Fourrages PatisFrance** : Fourrages aux fruits sans morceaux, de types confitures, très stables à la cuisson.



Pour les fourrages non stables à la cuisson, comme le Gianduja Noir PatisFrance, découvrez en page 16 l'astuce de Sébastien Pierron, Application Specialist en pâtisserie-chocolat.

Couronne des rois briochée

Par Jean Larroque

La brioche des rois est citée par 40% des habitants de la région PACA comme leur galette préférée. *

La traditionnelle pogne provençale est décorée de fruits confits et de grains de sucres. Elle se décline aussi avec des inclusions: fruits confits voire pépites de chocolats pour les plus gourmands.

*Sondage BVA-Presse régionale-Foncia – décembre 2017 – n=982

Ingrédients

	en g
Farine T65	1000
Eau	160
Lait	250
Pâte fermentée	250
Œufs	400
Sucre	160
Trimoline Sirop Sucre Inverti	60
Sel	20
Fleur d'oranger	40
Puratos Prima Madre	70
Huile essentielle orange	2
Huile essentielle citron	2
Rhum Negrita	40
Beurre doux	150

Méthode de travail

Pétrissage (spirale)	Pétrir 20 minutes en 1 ^{ère} vitesse, ajouter le sucre et 5 minutes supplémentaires. Terminer avec l'ajout du beurre puis pétrir de nouveau 5 minutes en 1 ^{ère} vitesse.
Température de pâte	24-25°C.
Pointage	2h à température ambiante avec 1 ou 2 rabats selon la pâte et au froid 12h à 4°C.
Division / Mise en forme	Boule de 300 g.
Repos	30 minutes.
Façonnage	Façonnage en couronne.
Apprêt	1h30 à 2h à 25°C.
Décor	Dorer et ajouter du sucre grain.
Cuisson	25 minutes à 180°C au four à sole.



Galette des rois à reconstituer

Par Loïc Lafonte et Geoffroy Guillou

Inspirée des tartes reconstituées Hugo & Victor, voici une façon originale de proposer des galettes pour que chaque convive ait une part à son goût.

Pâte feuilletée

Farine pâtissière T55

Patiscrem PatisFrance (4°C)

Sel

Puratos Mimetic 20

en g

1000

1000

20

600

Frangipane noisette

Puratos Mimetic Incorporation

Sucre glace

Œufs entiers

Noisettes Blanchies Poudre PatisFrance

Poudre à flan Elsay PatisFrance

Crème pâtissière

Crémer Mimetic incorporation avec le sucre.

Ajouter petit à petit les œufs.

Incorporer en fin la poudre de noisettes et la poudre à crème.

Rajouter la crème pâtissière

Mélanger.

Réserver.

en g

360

360

360

260

40

665

Appareil à Calisson

Pâte d'Amande Catania PatisFrance

Jaunes d'œufs

Sucre

Farine

Poudre à biscuit GEP PatisFrance

Beurre fondu

en g

500

220

100

175

25

100

- Mélanger la pâte d'amande, les jaunes d'œufs, et le sucre au robot-coupe pendant 5 minutes.
- Monter l'appareil au batteur puis incorporer la farine et la poudre à biscuit GEP.
- Incorporer le beurre fondu puis serrer l'appareil pendant 5 minutes à grande vitesse.

Fourrages fruits

1- Cerise noire

Puratos Topfil Cerise Noire 70%

Pectine Nh PatisFrance + sucre

2- Pomme caramel

Puratos Topfil Pomme façon Tatin

Pectine Nh PatisFrance + sucre

- Porter à ébullition les Topfil.
- Ajouter sucre + pectine, porter à ébullition 1 minute.
- Réserver.
- Détendre à la feuille avant dressage.

en g

500

9+9

500

9+9

3- Ananas

Ananas Thaïlande sirop léger PatisFrance

Starfruit Ananas PatisFrance

Sucre

Rhum

Pectine Nh PatisFrance + sucre

300

200


30

15

9+9

- Couper les ananas en petits morceaux, les caraméliser dans le sucre puis flamber avec le rhum.
- Ajouter le Starfruit et le sucre + pectine, porter à ébullition 1 minute.
- Réserver.
- Détendre à la feuille avant dressage.

Méthode de travail

Pétrissage	5 minutes en 1 ^{ère} vitesse.
Repos	1 nuit à 4°C couvert de film alimentaire.
Division / Mise en forme	Pâtons de 2 kg pour 600 g de Mimetic.
Tourage	Feuilletage à 6 tours simples. Laisser détendre 1 heure à 4°C avant de faire l'abaisse finale. Laminer 3 mm en plaque de 40 x 60 cm. Laisser la pâte détendre 1 heure avant de la détailler en triangle.
Détaillage	Détailler des triangles de dimension 8 x 16 cm. Il en faut 16 par galette soit 8 parts. 
Montage	Laisser les triangles détendre sous film alimentaire pendant 1 heure à 4°C. Garnir les triangles en utilisant l'un des fourrages préparés.
Détente	Mettre en congélation 1 heure pour stabiliser le feuilletage.
Lamage	Au choix.
Temps de cuisson	Selon pièces de 30 à 45 minutes.
Température de cuisson	Four à sole 200°C.
Décor	A l'aide des divers pochoirs, différencier les goûts.



Purées de fruits

Starfruit PATISFRANCE®

AVANTAGES :

- Conditionnement très pratique car en poche à bouchon
- Facilité de stockage
- Sans arôme, ni colorant, ni conservateur
- Purées très peu sucrées (10%)
- Purées pasteurisées pour garder toutes leurs saveurs
- Transformées en France
- Conservation possible à température ambiante avant ouverture

Disponibles en poche à bouchon de 1 kg.

Date de durabilité minimale de 14 mois.

PARFUMS DISPONIBLES :

Fruits du Verger : Abricot, Pêche blanche, Poire, Pomme verte

Fruits Rouges : Cassis, Fraise, Framboise, Fruits rouges, Griotte, Mûre, Myrtille

Fruits Exotiques : Ananas, Banane, Cocktail exotique, Litchi, Mangue, Passion

Agrumes : Citron, Mandarine



Galette des rois Gianduja

Par Sébastien Pierron

Feuilletage inversé

en g

Détrempe

Farine T45	700
Eau	350
Sel	30
Beurre	200

Beurre Manier

Beurre	800
Farine T55	350

Méthode de travail

Réalisation de la détrempe :

Mélanger tous les ingrédients au pétrin, laisser reposer la détrempe pendant 1 heure au réfrigérateur.

Réalisation du beurre Manier :

Mélanger le beurre et la farine.

Étaler le beurre en rectangle puis laisser refroidir au réfrigérateur pendant 1 heure maximum.

Tourage en feuilletage inversé :

Donner un tour simple puis un tour double, laisser reposer pendant 1 heure minimum au réfrigérateur puis répéter l'opération une fois.

Insert Gianduja Noir

en g

Gianduja Noir PatisFrance

1000

Fondre le Gianduja Noir et le tabler à 25°C.

Le couler sur un Flexipan® à rebords puis réserver avant de détailler.

Frangipane noisette

en g

Beurre pommade 200

Noisettes Torréfiées Poudre PatisFrance 200

Sucre glace 200

Œufs 120

Elsay PatisFrance 20

Crème pâtissière 370

Mélanger au batteur à l'aide d'un fouet le beurre pommade, le sucre et la poudre de noisettes torréfiées.

Ajouter les œufs petit à petit et terminer le mélange par la poudre à crème puis la crème pâtissière.

Montage :

Étaler le feuillage au laminoir à 2 mm d'épaisseur. Détailler les disques pour les galettes. Étaler une fine couche de frangipane sur les disques de galette jusqu'à 2,5 cm du bord. Appliquer ensuite les inserts Gianduja qui doivent être de diamètre inférieur à la frangipane. Recouvrir de frangipane. À l'aide d'un pinceau, mouiller le tour de la galette puis fermer avec un deuxième disque de feuilletage. Laisser reposer 1 nuit au réfrigérateur.

Finitions :

Dorer les galettes, puis rayer à l'aide d'un couteau. Piquer la galette avant cuisson sinon elle se soulève et déchire le décor. Cuisson au four à sole à 190°C pendant 50 minutes. Aplatir la galette pendant la cuisson.

Cette recette vous est proposée par Sébastien Pierron, Application specialist

Afin d'apprendre mon métier je suis passé par l'apprentissage en commençant par le CAP jusqu'au brevet de maîtrise. J'ai continué mon parcours professionnel au sein des Relais Desserts pendant 9 ans avant de rentrer chez Puratos en tant que Application Specialist Pâtisserie et Chocolaterie.

Ce qui m'a donné envie de faire cette recette, c'est que le Gianduja est un produit qui ne supporte pas la cuisson. Trouver une solution à un problème, c'est motivant et enrichissant : obtenir une galette Gianduja sans que celui-ci soit altéré par la cuisson et qu'à la dégustation tout soit parfait.

Mon approche du feuilletage :

J'ai choisi un feuilletage inversé. Cette méthode, bien que plus contraignante que le feuilletage classique méthode simple, apporte plus de régularité, et de développement à la galette.

Mon approche du fourrage :

Il a fallu isoler le Gianduja par une frangipane. Je suis parti sur une frangipane noisette afin d'être cohérent avec le Gianduja. J'ai aussi torréfié la poudre de Noisette pour accentuer le goût.

En réalisant cette technique, le Gianduja supporte la cuisson.

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 Lait Origins Vanuatu 44

Issu de fèves de cacao Forastero cultivées sur les îles de Malekula, Origins Vanuatu est un chocolat au lait avec une teneur en cacao de 44%.

Le bouquet d'arômes présent dans ce chocolat évoque les noisettes, le café, le lait cuit et le caramel. Un profil aromatique délicieusement intense.

David Redon, démonstrateur international Puratos, vous propose une combinaison étonnante avec cette barre moelleuse au chocolat Vanuatu 44, une ganache au cassis et une guimauve à la citronnelle.

CAKE AU CHOCOLAT VANUATU	g	GANACHE AU CASSIS	g	GUIMAUVE A LA CITRONNELLE	g
Œufs entiers	250	Starfruit Cassis PatisFrance	200	Eau	370
Sucre inverti	75	Sucre inverti	40	Bâtons de citronnelle fraîche	2 pc
Sucre	125	Beurre	50	Sucre	350
Amandes Blanchies Poudre PatisFrance	150	Belcolade Blanc Selection 28%	500	Feuilles de gélatine	28
Farine	120	Chauffer le Starfruit Cassis, le sucre inverti et le beurre jusqu'à 80°C, verser sur le Belcolade Blanc Selection et mélanger pour obtenir une ganache homogène et lisse.		Chauffer 70 g d'eau avec la citronnelle hachée à 80°C et recouvrir d'un film alimentaire pour laisser infuser pendant 1 nuit à 5°C.	
Belcolade Cacao Poudre	25	A 35°C, étaler la ganache sur le cake d'une épaisseur de 5 mm.		Cuire 300 g d'eau avec 240 g de sucre à 110°C. Mettre le reste du sucre dans un bol à mélanger, avec l'infusion et les feuilles de gélatine pré trempées.	
Levure chimique	7	Laisser cristalliser pendant au moins 12 heures.		Lorsque le sirop est à 110°C, verser dans le bol et fouetter le tout jusqu'à l'obtention d'une texture ferme et aérée.	
Crème fraîche	120			Étendre une épaisseur de 5 mm sur la ganache.	
Beurre	85				
Belcolade Lait Origins Vanuatu 44	60				

Mélanger les œufs entiers, le sucre inverti et le sucre. Ajouter les amandes en poudre, la farine, la poudre de cacao et la levure chimique. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Chauffer la crème fraîche, le beurre et Belcolade Origins Vanuatu 44 et ajouter au mélange précédent.

Étaler sur des plaques de cuisson 40 x 60 cm et cuire au four à 200°C pendant ± 5 minutes.
























MONTAGE ET FINITIONS :

Découper à la forme désirée et enrober avec **Belcolade Lait Origins Vanuatu 44**.



Origins

Chacun de nos chocolats d'origine reflète la typicité aromatique de la région où son cacao est cultivé.

NOIR ORIGINS avec lécithine		Variétés de fèves :	Profil aromatique :	Conditionnement :
 OXANTI 65		Fèves Nacional	Chocolat d'Origine Equateur au goût fruité et doux.	Sac 15 kg
 ARRIBA 66		Fèves Arriba	Chocolat d'Origine Equateur aux notes de raisin, cacao acide et torréfié.	Sac 15 kg
NOIR ORIGINS sans lécithine		Variétés de fèves :	Profil aromatique :	Conditionnement :
 UGANDA 80		Fèves Forastero	Cacao acide et fumé, Terre, Champignon.	Sac 15 kg
 VIETNAM 73	 	Fèves Trinitario	Cacao acide, agrume, bois et tabac.	Sac 15 kg
 ECUADOR 71		Fèves Nacional	Cacao acide et fumé, Terre, Fleur, Raisin.	Sac 15 kg
 COSTA RICA 64	 	Fèves Trinitario	Café, Cacao acide et fumé, Olive, Boisé.	Sac 15 kg
 PERU 64		Mélange de fèves Criollo et Trinitario	Figue séchée, Raisin, Cacao acide.	Sac 15 kg
LAIT ORIGINS avec lécithine		Variétés de fèves :	Profil aromatique :	Conditionnement :
 MÉKONG 34,5	 	Fèves Trinitario	Caramel, crémeux, cacao acide), peu sucré en bouche.	Sacs 15 kg
LAIT ORIGINS sans lécithine		Variétés de fèves :	Profil aromatique :	Conditionnement :
 VANUATU 44		Fèves Forastero	Noisette, Café, Caramel, Lait cuit.	Sacs 15 kg
 VIETNAM 45	 	Fèves Trinitario	Cacao acide, Caramel, Moka, Lait cuit.	Sacs 15 kg
 VENEZUELA 43		Mélange de fèves Criollo et Trinitario	Noisette, Vanille, Caramel, Beurre, Cacao torréfié.	Sacs 15 kg
 COSTA RICA 38	 	Fèves Trinitario	Boisé, Olive, Cacao pur, Lait cuit.	Sacs 15 kg
BLANC ORIGINS sans lécithine		Variétés de fèves :	Profil aromatique :	Conditionnement :
 DOMINICAN REP 31		Fèves Trinitario	Fleur, Figue séchée, Beurre, Lait cuit.	Sacs 1kg et 15kg



CACAO-TRACE

Il s'agit de notre programme de cacao durable. Nous transmettons notre savoir-faire sur les bonnes pratiques agricoles et rétribuons ces efforts avec une prime liée à la qualité des fèves de cacao.

Nous réalisons la totalité du processus de transformation des fèves dans nos propres centres pour une maîtrise totale de la qualité et de la traçabilité.

PLANNINGS DE STAGES ET DÉMONSTRATIONS 2019

Nos plannings de stages et démonstrations du 1^{er} semestre 2019 sont bientôt disponibles dans vos centres d'expertise, n'hésitez pas à les demander à votre représentant PatisFrance-Puratos à compter du 15 octobre.



Disponibles sur notre site internet
www.puratos.fr
ou en flashant ce QR Code



NOUVEAUTÉ !
Rêmi Silva Chapeleiro, chef boulanger
et Jonathan Mougel, chef pâtissier-
chocolatier vous accompagnent et
vous proposent des stages sur la région
Grand-Est en 2019.

Les thématiques de stage évoluent

En 2019, retrouvez nos thématiques de stage classiques, telles que : Entremets et petits gâteaux, Bûches de Noël, Viennoiseries feuilletées et briochées ou encore Snacking et Autour des levains.



De nouvelles thématiques : Pains en restauration, Pâtisseries en cadre, Carte des desserts spéciale Brasserie.



Et différents évènements : Démonstrations avec intervenants extérieurs, Portes ouvertes sur différentes thématiques (Nocturne spéciale snacking, Boulangerie, partenariat avec Bongard, ...)



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

Puratos
Partenaire pour l'innovation