



BIO

NOUVEAUTÉS :

- Puratos Sapore Traviata Bio – Pages 4 et 5
- Puratos Améliorant Bio Direct – Page 6
- Belcolade Selection Bio – Page 8
- Puratos Topfil Cerise Noire – Pages 9 à 11
- Préparation pour Crème Pâtissière Légère PatisFrance – Pages 12 à 14

ACTUALITÉS : PÂQUES

- Les Choco'Toys 2 Belcolade – Page 15
- Panettone Stracciatella – Page 16

TENDANCES : LIGHT

- Tarte myrtille sans gluten – Page 17
- Paris-Brest allégé – Page 18
- Biscottes aux céréales complètes – Page 19

ÉVÈNEMENTS :

- Centres d'Expertise : Les temps-forts à venir – Page 20

*Chère Cliente,
cher Client,*

PatisFrance-Puratos a mené une vaste étude internationale, appelée **Taste Tomorrow** pour mieux comprendre le consommateur, connaître ses habitudes, ses comportements et identifier les futures tendances sur le secteur de la Boulangerie, Pâtisserie et Chocolat.

Aujourd'hui, les consommateurs attendent une plus grande transparence sur les produits, leur origine, leur composition... Ils recherchent de la clarté dans la lecture et la compréhension de l'offre alimentaire et souhaitent plus de naturalité.

Pour répondre à cette tendance, PatisFrance-Puratos développe une gamme bio.

Retrouvez dans ce numéro, notre offre en boulangerie avec l'améliorant Bio Direct, le levain Sapore Traviata Bio, ainsi que notre gamme de chocolats Bio.

 **TASTE/TOMORROW**
From consumer insights to innovation



Le Bio,

une question de confiance avant tout.

NOUVEAU

Avec un bond de 20% en 2016, le marché du bio poursuit sa croissance.

Cette progression s'explique par les nombreux bénéfices que les consommateurs accordent à l'agriculture biologique et à ses produits :

- préservation de l'environnement,
- plus naturels,
- meilleurs pour la santé,
- qualités nutritionnelles mieux préservées,
- ou encore meilleur goût.



Au-delà d'un logo, les français cherchent avant tout de la transparence et veulent être rassurés.

Pour aller plus loin ...

En 2015, 1 consommateur sur 3 a acheté du pain bio. Outre l'utilisation d'ingrédients bio, 4 règles fondamentales doivent être respectées pour qu'un produit soit étiqueté AB.

4 étapes pour revendiquer l'appellation bio

1. Respecter les exigences en fabrication : comptabilité à part (matières premières, sacherie,...), matériel spécifique, zones de stockage...
2. Respecter la règle des 95%.
3. Adhérer à un organisme certificateur.
4. Déclarer son activité.

Que signifie la règle des 95% ?

Cela signifie qu'au moins 95% des ingrédients agricoles doivent être bio. Ce pourcentage ne prend pas en compte l'eau et le sel. Quant à la farine, elle doit être dans sa totalité issue de l'agriculture biologique.

Le pourcentage restant (0 à 5%) peut être non bio, mais sous certaines conditions.

Les français et les produits Bio en 2016

9 français sur **10** en ont consommé

83% font confiance au Bio

58% attendent plus de Bio en boulangerie

Source : Baromètre consommation Agence Bio / CSA Research Janvier 2017



Retrouvez plus d'informations sur la fiche technique « Boulangeries Pâtisseries Bio » de Bureau-Veritas

NOUVEAU

Sapore

Traviata Bio,

Donnez une touche aromatique fruitée à vos pains

Le saviez-vous ?

Sapore a été choisi comme nom de la gamme des levains Puratos parce qu'il signifie « Saveur » en italien.

Mais c'est aussi l'anagramme du mot « Opéras », c'est pourquoi tous les levains Puratos font référence à des noms d'opéra.



- Aromatique, avec un pouvoir fermentaire ou encore texturant,
- les avantages sont innombrables pour cet ingrédient phare de la boulangerie.
- Et dans un contexte où les consommateurs cherchent à retrouver les saveurs d'antan et à se rassurer avec des ingrédients naturels, les levains ont le vent en poupe !
- Conscients de cette tendance, nous faisons évoluer la gamme des levains Sapore en proposant Sapore Traviata en version Bio.
- Sapore Traviata Bio est un levain de seigle dévitalisé en poudre, issu d'ingrédients certifiés Bio.
- Ses notes légères de céréales et de fruits secs apportent à vos pains une saveur douce et subtile.
- A noter que comme d'autres levains inactifs déshydratés, Sapore Traviata Bio peut également aider à détendre les pâtes.

Avantages

- Des notes douces et fruitées
- Apporte une couleur ivoire à la mie
- Améliore l'extensibilité de la pâte
- Améliore l'élasticité et la tranchabilité des pains
- Dosages flexibles
- Convient en pains blancs ou spéciaux
- Adapté aussi en pains italiens (ciabatta, foccacia, ...)

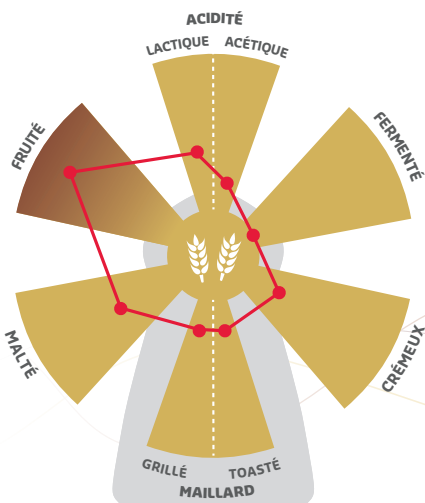
Dosage recommandé (% du poids de farine) :

- Pains courants : 1 à 3%
- Pains spéciaux (campagne, au seigle, multi-céréales...) : 3 à 5%
- Autres pains spéciaux (ciabatta, panini,...) : 2 à 3%

Disponible en sac de 5 kg

Date de durabilité minimale de 9 mois

À conserver dans un endroit sec (HR max 65%), entre 4 et 25°C



Mon pain Bio

Par Geoffroy Guillou

PÂTE FERMENTÉE DE LA VEILLE

Ingrédients	en g
Farine Tradition Bio T65	500
Farine de Seigle Bio T170	500
Puratos Levure Levante	1
Eau 70°C	1000
Puratos Sapore Traviata Bio	100

PÉTRISSÉE

Ingrédients	en g
Pâte fermentée de la veille	2101
Farine Tradition Bio T65	1050
Farine de meule T80	3150
Eau	2520
Puratos Levure Levante	20
Sel	105
Puratos Sapore Traviata Bio	160
Puratos Améliorant Bio direct	20
Eau de bassinage	100

Méthode de travail

Pâte fermentée de la veille	Fraser l'eau et la farine, ajouter la levure Puratos Levante et le Puratos Sapore Traviata Bio . Laisser fermenter au minimum 12 heures à 20°C.
Pétrissage (spirale) TB: 60°C	3 minutes en première vitesse avec l'eau et la farine. Autolyse de 30 minutes. Ajouter le reste des ingrédients et pétrir 8 minutes en première vitesse et ± 3 minutes en deuxième avec bassinage.
Température de pâte	24°C
Pointage	1h30 avec un rabat au bout d'1 heure
Division/Mise en forme	Pâtons de 350 g mise en forme légère en bâtarde pour les baguettes. Pâtons de 500 g mise en forme légère ronde pour les boules
Repos	15 minutes
Façonnage	Sans forcer, façonner en baguettes et boules
Apprêt	± 1h30 à environ 24°C H.R. 80%
Décors / Coup de lame	Pochoir et coup de lame au choix
Cuisson	Baguettes : 20 minutes à 250°C Boules : 5 minutes à 250°C puis ± 30 minutes à 230°C

Astuce

Pour une croûte typée aux arômes acidulés, fleurir avant cuisson avec **Puratos Sapore Traviata Bio**.



Application du règlement INCO :
Allergènes présents à déclarer* : gluten (blé, seigle)

NOUVEAU

Améliorant Bio Direct

PatisFrance-Puratos a développé l'améliorant Bio Direct destiné à la fabrication des pains biologiques. Il peut être utilisé pour les Pains courants français faits en process direct, pousse contrôlée ou lente. Il convient aussi en application croissant.



Avantages :

- Cet améliorant vous permet d'assurer votre production dans le cadre d'une certification Bio
- Une sécurité à tous les stades de la panification
- Excellent développement au four
- Améliore le volume
- Apporte une bonne tolérance de la pâte
- Adapté aux process direct, pousse contrôlée et blocage en froid positif

Disponible en sac de 25 kg.

Date de durabilité minimale de 12 mois.

Dosage recommandé :

BAGUETTE :

- Direct et pousse contrôlée 24h : 1% +/-0,5%
- Poussé bloqué 24h : 1% à 2%

CROISSANT :

- Cru surgelé : 2,5% à 3% (sur base farine de force)

Les dosages sont donnés à titre indicatif, suivant le volume souhaité et la qualité de la farine.



S500, une gamme d'améliorants pour tout mode de panification.

Puratos propose une large gamme d'améliorants afin de répondre aux différentes situations possibles : type de produits finis, qualité recherchée, méthode de panification et législation en vigueur pour l'application définie.

Les améliorants S500 sécurisent le travail des boulangers, tout en apportant aux produits finis un maximum de volume, croustillance, régularité et brillance.

Un améliorant pour répondre à chaque type de besoin

Votre problème	Direct	Pousse lente / pousse contrôlée	Poussé bloqué jusqu'à 3 jours
Farine trop faible ou fin de campagne Farine qui ne tient plus le choc	S500 Classic S500 Spécial	S500 Extrême	S500 Extrême
Manque de volume	S500 Classic S500 Spécial		
Faible tolérance à l'enfournement	S500 Classic	Tolérance + S500 Extrême	
Grigne peu esthétique	S500 Classic	S500 Extrême	
Excès de ténacité au façonnage, manque d'extensibilité	Tolérance + Détente		
Apparition de cloques	Tolérance + Tolérance + Détente		
Fermentation irrégulière	S500 Classic		
Manque de conservation, de fraîcheur, pain qui sèche	S500 Spécial		



Tous les améliorants S500 sont autorisés en Pain courant, sauf le S500 Spécial développé pour les pains spéciaux et viennoiseries.

Disponibles en sac de 10kg.

Zoom sur la rénovation du S500 Tolérance +

À l'occasion de la récolte 2017, la formulation du Tolérance + a été optimisée pour renforcer ses performances anti-cloque et en matière de tolérance.

Adapté en process en pousse contrôlée jusqu'à 72 heures et pousse lente.

Dosage de 0,5% à 1% selon le process et la qualité de farine.

Avantages à chaque étape de la panification :

Pétrissage : optimise la formation de la pâte

Fermentation : apporte de la tolérance à l'enfournement

Cuisson : favorise la prise de volume au four et des grignes plus ouvertes

Résultat final : régularité et résultat optimal avec une croûte lisse et brillante.

Meilleure tolérance de la pâte à la fermentation



Action anti-cloque renforcée



Pour tenir compte des gênes d'irritabilité ou d'allergies des professionnels, une technologie anti-pulvéulence a également été intégrée pour limiter les risques d'inhalation des particules volatiles en réduisant leur dispersion dans l'air.

NOUVEAU


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 kilos.

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



NOUVEAU

Puratos
Partenaire pour l'innovation

Topfil Cerise Noire

La combinaison du goût du fruit avec la praticité d'un fourrage prêt à l'emploi.

Découvrez ce nouveau fourrage à la cerise noire avec morceaux !

Avantages :

- Fourrage prêt à l'emploi et à la cuisson
- Riche en fruits : 70% de cerises noires
- Présence de morceaux de fruits généreux
- Goût peu sucré
- Sans colorant et sans arôme artificiel
- Stable à la cuisson et à la congélation/décongélation



Conditionné en
seau de 5 kg

Date de durabilité
minimale de
9 mois



NOUVEAU

TOPFIL CERISE NOIRE

Gâteau Basque à la cerise noire



Par Grégory Geffard - Quantité : pour 5 gâteaux de 20 cm

Pâte à Basque **en g**

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

Mélanger en première vitesse le sucre et le beurre pommade.

Ajouter la farine, la levure chimique puis les œufs et le rhum.

Faire la pâte 24 heures à l'avance.

Fourrage cerise noire **en g**

Puratos Topfil Cerise Noire 70%	1500
Prêt à l'emploi	

Montage

Foncer les moules en pâte à Basque.

Pocher le Topfil sur la pâte à Basque dans les moules.

Recouvrir d'une seconde abaisse de pâte à Basque.

Dorer et rayer à la fourchette.

Cuisson à 180°C pendant environ 25 minutes.

Tarte Napoléon

Par Mathias Gautron - Quantité : pour 4 tartes

Pâte sablée

Beurre	400
Sel	3
Sucre glace	150
Amande Poudre PatisFrance	100
Œufs entiers	150
Farine	650

Mélanger le beurre avec le sucre glace et le sel avec la feuille au batteur.

Incorporer ensuite progressivement les œufs puis la farine et la poudre d'amande sans pétrir.

Réserver au frais couvert d'un film plastique.

Pain de gène

Amandes entières PatisFrance	170
Sucre semoule	240
Beurre	170
Œufs entiers	200
Farine	56
Fécule de pomme de terre	36
Kirsch	20

Torréfier les amandes à 160°C pendant 10 minutes.

Mélanger les amandes et le sucre au robot coupe afin d'obtenir une pâte lisse.

Ajouter le beurre.

Monter les œufs au batteur et ajouter la farine et la fécule tamisée.

Mélanger les deux masses et finir avec le Kirsch.

Peser 170 g par cercle de 16 cm et cuire à 180°C pendant 12 à 15 minutes.

Confit cerise noire

Puratos Topfil Cerise Noire 70%	800
Gelée Dessert Porc PatisFrance	20
Kirsch	5

Chauffer une partie du Topfil à 50°C et ajouter la Gelée Dessert. Finir avec le kirsch.

Dresser le confit sur la pâte sablée.

Crèmeux griotte

Starfruit Griotte PatisFrance	310
Sucre	50
Jaunes d'œufs	61
Gélatine Feuille Or PatisFrance	5
Patiscrem PatisFrance fouettée	60
Puratos Classic Cerise	2

Chauffer le Starfruit. Mélanger le sucre et les jaunes. Mélanger l'ensemble avec la gélatine trempée et essorée.

Cuire à 82°C. Puis ajouter le Classic.

Chinoiser et mixer.

Laisser refroidir et ajouter la crème montée.

Mousse chocolat Vietnam

Patiscrem PatisFrance	250
Belcolade Origins Noir Vietnam 73	250
Patiscrem PatisFrance fouettée	250
Gélatine Feuille Or PatisFrance	1

Faire une ganache avec la crème et le chocolat noir puis ajouter la gélatine ramollie.

Faire légèrement refroidir avant d'incorporer la crème fouettée.

Chocolat à pulvériser	en g
Belcolade Selection Noir 55%	200
Belcolade Beurre de Cacao	250

Chauffer le tout à 40°C et tempérer le chocolat à 30°C.

Glaçage griotte

Starfruit Griotte PatisFrance	250
Starfruit Citron PatisFrance	50
Glucose	75
Sucre	100
Pectine NH	5
Gélatine	5
Eau	25
Puratos Miroir Glassage Neutre	75

Cuire une minute les 5 premiers ingrédients. Ajouter ensuite la gélatine et le glaçage. Mixer. Glacer à 27°C.

Montage et finition :

Chemiser un cercle de 18 cm avec la pâte sablée.

Après cuisson, dresser le confit de cerise et déposer le disque de pain de gène.

Ajouter la mousse au chocolat Vietnam et insérer le crèmeux griotte.

Réaliser un disque de 18 cm avec le **Gianduja Noir PatisFrance** et détailler un cercle de 10 cm.

Pulvériser la tarte avec l'appareil et déposer au milieu du glaçage griotte.



NOUVEAU



Le marché de la pâtisserie est avant tout synonyme de plaisir mais le consommateur fait de plus en plus attention à ce qu'il mange en portant une attention particulière à l'aspect nutritionnel des produits qu'il consomme.

Un constat identifié sous la tendance « Bien-être vs Plaisir » de notre étude Taste Tomorrow et sur lequel nous nous sommes appuyés pour développer et vous proposer une texture de crème toute en légèreté.

Préparation pour Crème Pâtissière Légère



*Disponible
à partir
du 12 Mars*

Avantages

- Goût et texture comparables à une recette traditionnelle : contient des ingrédients premium (grains de vanille & arôme naturel vanille Bourbon)
- Texture légère & tranchable
- Goût peu sucré
- Facilité et rapidité d'utilisation : remise en œuvre en 2 pesées (identique à une crème pâtissière à froid).
- Pour une même densité ou un même volume, cette solution présente un meilleur profil nutritionnel qu'une crème pâtissière ou une mousseline
- Multi-applications : recommandé en contenant (verrine) et décors (choux, St Honoré)
- Bonne stabilité à la congélation/décongélation

Disponible en sac de 10 kg.

Date de durabilité minimale de 12 mois.



PRÉPARATION POUR CRÈME PÂTISSIÈRE LÉGÈRE

Éclair St Honoré

Par : Bertrand Balay - Quantité : pour environ 14 éclairs

Pâte feuilletée en g

Farine pâtissière PatisFrance	3000
Sel	60
Beurre fondu	600
Eau	1250
Beurre de tourage	2000

Réaliser la détrempe de pâte feuilletée en mélangeant au crochet la farine, le sel, le beurre fondu et l'eau.

Diviser en 2 pâtons (2,5 kg chacun) puis les laisser reposer sous film.

Réaliser 6 tours simples avec 1 kg de beurre de tourage par pâton.

Pâte à choux

Eau	130
Lait	130
Beurre	115
Sel fin	4
Sucre semoule	3
Farine	150
Œufs	270

Mélanger l'eau, le lait, le beurre, le sel, le sucre et faire bouillir le tout. Ajouter la farine, dessécher la pâte sur le feu et ensuite au batteur. Ajouter les œufs. Pocher la pâte à choux sur Silpat®. Cuire pendant 20 minutes à 180°C, ourras fermés puis 40 minutes à 165°C ourras ouverts.

Crème pâtissière en g

Lait	250
Délicecrem PatisFrance	65

Réaliser la crème pâtissière avec le lait et la Délicecrem.

Crème légère en g

Eau froide	250
------------	-----

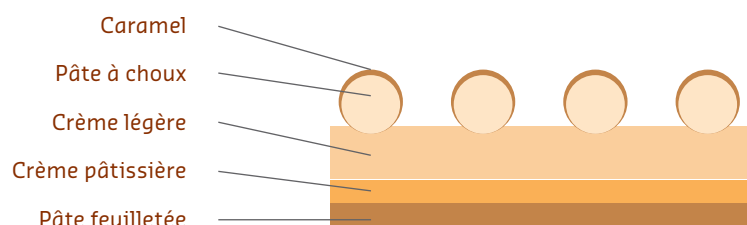
Préparation pour Crème Pâtissière Légère PatisFrance 112

Réaliser la crème légère à l'aide d'un batteur au fouet. Mélanger les 2 ingrédients doucement puis à grande vitesse durant 3 minutes.

Caramel en g

Fondant PatisFrance	250
Sirop de Glucose PatisFrance	250

Cuire jusqu'à 170°C le caramel, puis le verser sur Silpat®. Une fois froid, le reprendre au four à micro-ondes dans un pirex pour glacer les choux.



Tarte St Honoré

Par Mathias Gautron - Quantité: pour 4 tartes



Pâte feuilletée inversée	en g
Beurre	400
Farine	175
Farine de gruau	350
Eau	175
Sel	12
Beurre pommade	100

Mélanger à la feuille le beurre ferme et la farine de la 1ère partie. Étaler en rectangle sur un papier film, recouvrir également d'un film pour égaliser facilement en utilisant le rouleau.

Stocker au réfrigérateur pendant 1 heure maximum à 5°C pour que le beurre et la farine soient assez souples pour envelopper la détrempe et commencer le tourage.

Réaliser la détrempe : mélanger le beurre pommade, la farine, le sel et l'eau.

Laisser reposer également la détrempe au réfrigérateur environ 1 heure.

Prendre le beurre étalé en rectangle, le recouvrir de la détrempe, et réaliser un tour simple.

Après 1 heure, allonger le pâton dans l'autre sens en rectangle et donner un

tour double et placer de nouveau au réfrigérateur pour 1 heure.

Donner de nouveau un autre tour simple. A cette étape le feuilletage se trouve à 3 tours 1/2, il peut être stocké au réfrigérateur et conservé ainsi. Avant l'utilisation du feuilletage inversé, il faudra donner un dernier tour double, et le laisser à nouveau reposer 20 minutes avant de détailler.

Abaissier à 2 mm et faire bien détendre la pâte avant de découper les abaisses. Détailler à l'aide d'un cercle de 20 cm et détailler à nouveau avec un cercle de 18 cm. Conserver celui-ci et récupérer le centre, afin d'obtenir un anneau.

Cuire à 220°C au four à sole ou à 180°C au four ventilé.

Pâte à choux	en g
Eau	130
Lait	130
Beurre	115
Sel fin	4
Sucre semoule	3
Farine	150
Œufs	270

Mélanger l'eau, le lait, le beurre, le sel, le sucre et faire bouillir le tout. Ajouter la farine, dessécher la pâte sur le feu et ensuite au batteur. Ajouter les œufs.

Dresser des petits choux d'environ 6 g.

Crumble noisette	en g
Beurre frais	190
Sucre cassonade	230
Noisettes Brutes Poudre PatisFrance	70
Farine	165

Torréfier la poudre de noisettes à 150°C pendant au moins 20 minutes. Pétrir ensuite tous les ingrédients ensemble et étaler à 2 mm au laminoir entre deux feuilles de papier cuisson. Réserver au frais. Détailler des cercles et les déposer sur la pâte à choux.

Cuire le montage pâte choux/crumble dans un four doux à 150°C pendant 20 minutes environ.

Gelée de cerise	en g
Glucose	32
Sucre	64
Starfruit Griotte PatisFrance	255
Starfruit Framboise PatisFrance	255
Sucre semoule	15
Pectine NH	11

Caraméliser le glucose et le sucre à 185°C. Décuire avec les purées chaudes, puis ajouter la pectine en pluie mélangée au sucre semoule.

Donner un bouillon et couler.

Crème à la semoule	en g
Lait	500
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Sucre cassonade parfumé	90
Jaunes d'œufs	40
Elsay PatisFrance	25
Semoule de blé fine	45
Beurre	40
Cubes de gelée cerise	85
Crème fouettée	100

Réaliser une crème pâtissière avec le lait infusé (lait & vanille), avant de faire le mélange avec les jaunes. Ajouter la semoule dans le lait. Cuire la crème pâtissière, refroidir.

A froid, ajouter la crème fouettée et les cubes de gelée cerise. Garnir les choux.

Crème légère Tonka	en g
Préparation pour Crème Pâtissière Légère PatisFrance	225
Tonka	1
Eau	500

Ajouter de la Tonka râpée dans l'eau et mélanger tous les ingrédients pendant 4 minutes à grande vitesse.

Confit cerise noire	en g
Puratos Topfil Cerise Noire 70%	800
Gelée Dessert Porc PatisFrance	20
Kirsch	5

Chauffer une partie du Topfil à 50°C et ajouter la Gelée Dessert.

Finir avec le Kirsch.

Dresser le confit sur la pâte sablée.

Montage :

Garnir les choux avec la crème et la gelée de cerise.

Dresser de la crème semoule sur la base du gâteau.

Déposer du Topfil Cerise Noire au fond du St Honoré.

Recouvrir le tout de crème légère Tonka.

Finition :

Glacer les choux avec de la Pâte d'Amande Catania étalée à 1 mm.

Napper avec du Puratos Miroir Glassage Neutre et scintillant rubis.

Les CHOCO'TOYS Belcolade sont de retour !

Nous sommes dans une ère où la personnalisation est partout : automobile, prêt-à-porter, décoration, jouets pour enfants ou encore nouvelles technologies.

Les consommateurs d'aujourd'hui veulent de plus en plus avoir des produits personnalisés, à leur image ou selon leurs envies du moment.

C'est ainsi qu'est née l'idée des Choco'Toys : vous offrir la possibilité de personnaliser votre offre de Pâques pour satisfaire les envies de vos clients, mais aussi vous permettre de vous démarquer.

La première édition des Choco'Toys a été un franc succès. Ils sont donc de retour avec de nouveaux éléments et des incontournables !

Signez vos propres personnages pour Pâques avec les moules Choco'Toys et le chocolat Belcolade Selection.

Le kit contient 10 plaques différentes pour réaliser poissons, poules, lapins ou autres personnages. Les possibilités sont infinies !

POISSON :

- Nageoire dorsale
- Nageoire droite
- Nageoire gauche
- Queue

LAPIN :

- Museau
- Oreilles
- Queue

POULE :

- Bec
- Pattes
- Ailes
- Crête
- Queue

AUTRES ÉLÉMENTS :

- Mains
- Moustaches
- Chapeau
- Casquette
- Lunettes de soleil
- Lunettes de vue
- Sac à main
- Nœud (papillon ou pour les cheveux)

**DONT 7
NOUVEAUX
ÉLÉMENTS**

Retrouvez des idées de montages et des recettes de pâtisserie pour animer votre boutique dans le HS Pâques que vous pouvez demander à votre représentant.




Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Panettone Stracciatella

Par Loïc Lafonte & Geoffroy Guillou



Ingrédients	en g
Puratos Tegral Panettone	500
Puratos Deli Cheesecake	75+50
Œufs (T° ambiante)	150
Lait (T° ambiante)	50
Sel	12
Trimoline	30
Sucre	50
Puratos Levure Levante	40
Puratos Mimetic Incorporation	150
Pailleté fin chocolat PatisFrance	120

Glaçage

Gianduja Noir PatisFrance	1000
Belcolade Beurre de Cacao	150
Noisettes brutes hachées PatisFrance	300

Commentaire

Placer le pailleté chocolat au congélateur pour l'utiliser au moment de l'incorporation.

Méthode de travail

Pétrissage (spirale) 5 minutes en première vitesse (avec la première partie du Deli Cheesecake).
± 10 minutes en deuxième.
Repasser en 1^{ère} vitesse pour incorporer la seconde partie du Deli Cheesecake puis ensuite le Mimetic. Pétrir jusqu'à obtenir une pâte lisse jusqu'au décollage de la pâte. Si besoin, mettre +/- 2 minutes en deuxième. Terminer par le pailleté chocolat en première vitesse.

Température de pâte	26°C
Pointage	1 heure avec un rabat et mise à 4°C durant ± 12 heures.
Division	450 g
Repos	15 minutes
Façonnage	Boulage léger dans les moules à panettone
Apprêt	± 2h30 à 28°C
Cuisson four ventilé	± 40 minutes à 170°C avec buée

Finition

Pour réaliser le glaçage : faire fondre le Gianduja et le beurre de cacao à 45°C puis mettre au point à 24°C. Incorporer les noisettes torréfiées. Après avoir enlevé le moule à panettone, glaçer au Gianduja Noir et placer 2-3 noisettes entières roulées dans la poudre d'or pour la décoration.

Application du règlement INCO : Allergènes présents à déclarer (*) : céréales (gluten), lait et dérivés, œufs, fruits à coques (noisettes) et soja

Gianduja Noir PatisFrance

AVANTAGES ET BÉNÉFICES :

- Un parfait équilibre entre le chocolat noir et les noisettes
- 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.



Puratos Tegral Panettone

Faites voyager vos clients avec la recette typiquement italienne du panettone.

AVANTAGES :

- Parfum riche
- Excellent volume
- Structure parfaite et fraîcheur prolongée dans le temps : tous les éléments sont réunis pour faire de cette recette un succès.

Disponible en sac de 15 kg.

Date de durabilité minimale de 6 mois.



Tartelette myrtille sans gluten

Par Sylvain Lecomte - Pour 10 tartes

Pâte sablée sans gluten

en g

Farine de maïs	87
Farine de riz	125
Beurre	112
Sucre glace	95
Jaunes d'œufs	70
Poudre à lever Volcano PatisFrance	2

Mélanger toute la poudre avec le beurre puis ajouter les œufs.

Abaïsser à 0,25 cm.

Mettre la pâte dans un cercle diamètre 7,5 cm puis cuire pendant 20 minutes à 160°C.

Crème brûlée

en g

Crème	400
Vergoise blonde	60
Jaunes d'œufs	40
Vanille Poudre PatisFrance	2.5 pc

Gratter la vanille dans la crème, porter à ébullition, verser le mélange de vergoise et d'œufs dans la crème.

Cuire au four à 82°C.

Verser 40 g de crème brûlée dans une boule de silicone de 7 cm de diamètre puis cuire au four 25 minutes à 100°C.

Vérifiez la cuisson et les congeler.

Compotée de myrtille

en g

Starfruit Myrtille PatisFrance	300
Sirop de glucose	40
Sucre	40
Pectine Nh	5

Chauffer le Starfruit et le glucose à 40°C.

Ajouter le mélange de sucre et de pectine.

Porter à ébullition pendant 1 minute.

Conserver au réfrigérateur.

Vermicelle myrtille

en g

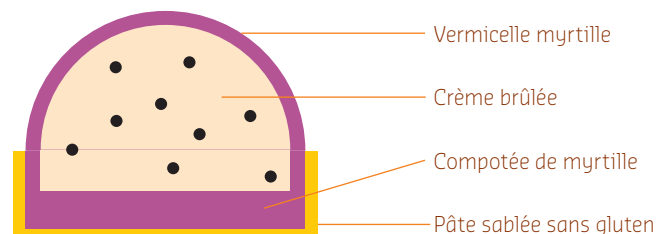
Crème de marron PatisFrance	250
Beurre	100
Starfruit Myrtille PatisFrance	100

Mélanger tous les ingrédients ensemble.

Une fois le mélange homogène, réaliser les vermicelles à l'aide d'une buse à vermicelles en les déposant sur la crème brûlée congelée.

Montage et finitions :

- Garnir la tarte avec 22 g de compotée de myrtille.
- Mettre la crème brûlée avec les vermicelles sur la compotée.
- Avec le reste de la compotée de myrtille, faire quelques points sur les vermicelles.
- Faire un anneau très fin avec les pastilles de chocolat blanc 30%.
- Enfin mettre une feuille d'argent sur le dessus de la tarte.



Paris-Brest Allégé

Par Sylvain Lecomte - Pour 10 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 mixer.

Verser dans un bol et mélanger avec la feuille.

Enfin ajouter les œufs et le lait chaud progressivement.

Pocher sur une feuille de silicone et mettre au four à 180°C pendant 50 minutes.

Crème de noisette

en g

Délicecrem PatisFrance	100
Lait	350
Praliné Tradition à l'Ancienne PatisFrance	100
Crème fouettée	180
Pralirex Noisette PatisFrance	50

Mélanger la Délicecrem et le lait.

Ajouter le praliné.

Enfin ajouter la crème fouettée.

Prévoir un garnissage de 5 g de Pralirex par éclair.

Opalines de noisettes

en g

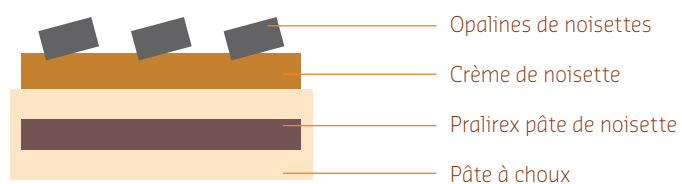
Patis'Omlat PatisFrance	200
Eclats de noisettes	100

Saupoudrer le Patis'Omlat et les éclats de noisettes sur une feuille de silicone.

Cuire au four 7 minutes à 190°C

Montage et finitions :

- Couper la partie supérieure de l'éclair
- Garnir de Pralirex
- A l'aide d'une douille en forme d'étoile, garnir la crème de noisette
- Disposer quelques opalines de noisettes sur la partie supérieure.



Biscottes Puravita aux céréales complètes

Par Geoffroy Guillou - pour une plaque 60 x 40 cm

Déclenchez des ventes additionnelles avec une offre de biscottes Puravita aux céréales complètes pour des petits déjeuners légers et équilibrés.

Vous pouvez aussi varier le format des biscottes en utilisant un moule à pain de mie de taille et de forme différente lors de la cuisson de la pâte.

Ingrédients

	en g
Puratos Tegral Puravita Céréales Complètes	1200
Eau	720
Puratos Levure Levante	36

Méthode de travail

Pétrissage (spirale)	5 minutes en première vitesse. ± 13 minutes en deuxième.
Température de pâte	25°C
Pointage	30 minutes
Division / Mise en forme	2 kg de pâte, mise en forme ronde légère.
Repos	± 15 minutes
Façonnage	Étaler une fois sans forcer sur la pâte.
Repos	± 15 minutes
Façonnage	Abaisser au format 60 x 40 cm et déposer sur plaque à rebord.
Aprêt	± 1 heure à 28°C H.R 90%
Cuisson four à sole	± 20 minutes à 250°C
Préparation	Cuisson du Puravita, la veille, en cadre. Pas d'emballage jusqu'au lendemain. Le lendemain, diviser en bande de 18 x 1,5 cm.
Séchage four à sole	20 minutes à ± 180-190°C en les retournant à mi-cuisson (température à ajuster selon le matériel ou la croustillance souhaitée).
Présentation	Après refroidissement complet, emballer en sachet hermétique. (ex: sachet 140/35 x350 mm)

Astuces

Pour une coloration plus régulière des biscottes, faire dorer les biscottes sur une grille à rebord retournée afin que la sole du four ne soit pas en contact avec les biscottes.

Application du règlement INCO.

Allergènes présents à déclarer (*): Gluten (blé - avoine - orge), sésame

(*) Ces éléments vous sont fournis sous réserve du strict respect du mode opératoire et des matières premières utilisées.



Puratos Tegral Puravita Céréales Complètes

Préparation farinière à 100% pour la réalisation d'un pain avec 40% de céréales complètes.

AVANTAGES :

- Naturellement sain et riche en fibres, il contribue à une alimentation équilibrée
- Excellent goût grâce au levain naturel et au miel
- 30% de sel en moins qu'une baguette blanche
- Très facile à utiliser
- Une excellente conservation du pain

Disponible en sac de 15 kg.

Date de durabilité minimale de 9 mois.



ÉVÈNEMENT !

CENTRES D'EXPERTISE PURATOS :

Les temps-forts à venir !

Saint Priest (69) :

Wedding Croc avec Jonathan Mougel, l'un des 3 auteurs du livre W, les 13 & 14 Juin. Une occasion pour réaliser des pièces et entremets festifs et modernes.



Les Sorinières (44) :

Stéphane Leroux vous présentera sa démarche créative, ses astuces et ses techniques autour de son nouvel ouvrage Bleu Chocolat. Une séance de dédicaces est également prévue. Ces deux après-midis évènementiels auront lieu les 14 & 15 Mars.

Gradignan (33) :

Les 24 & 25 Avril, Stéphane Auger, MOF Glacier vous fera découvrir un assortiment de produits glacés.

Et venez partager une expérience unique avec Yannick Maurie, Champion du Monde Sucre Artistique en 2017 les 3 & 4 Juillet.



Gardanne (13) :

Venez découvrir toutes les possibilités que vous offrent la MasterChef et la multitude de recettes qu'il est possible de réaliser, le 31 Mai.

Pour vous inscrire ou pour avoir plus d'informations, contactez directement votre représentant PatisFrance-Puratos. Vous pouvez également consulter les plannings en ligne ou les télécharger en flashant ce QR Code.

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