

MAGAZINE

Vision Restauration

Suggestions gourmandes pour les restaurateurs

PRINTEMPS-ÉTÉ 2024



puratos

Food Innovation for Good



ÉDITO

UNE CARTE DE DESSERTS PRINTEMPS- ÉTÉ POUR VOYAGER

Chers restaurateurs,

Cet été la France accueille les Jeux Olympiques et se prépare à recevoir des visiteurs venus des 4 coins du monde... Ces consommateurs souhaitent découvrir la gastronomie française et se faire plaisir. Mais lors de ces événements, ils n'auront pas forcément le temps de s'asseoir pour déguster les mets que vous avez à proposer !

Selon notre étude Taste Tomorrow les français aiment eux-aussi prendre leurs plaisirs sucrés à emporter puisque 1 français sur 2 le fait une fois par mois.

C'est pourquoi, lors de cette édition nous vous proposons des revisites des desserts préférés des Français sous 2 formats :

en dessert à l'assiette pour une dégustation sur place et un moment de plaisir à partager au sein de votre établissement et, **en dessert à emporter** pour satisfaire les gourmands plutôt nomades et qui souhaitent découvrir notre pays accompagnés d'une gourmandise.

Chaque recette a été retravaillée à travers notre histoire "Chaque recette est une histoire à raconter", avec une mise en avant de recettes Santé & Bien-être, Durables, Créatives et Classiques.

A travers ces recettes nous vous présenterons notamment notre gamme de chocolat Origins, nos solutions fruits et glaces.


puratos
Food Innovation for Good

SOMMAIRE

CARTE PRINTEMPS - ÉTÉ 2024

Recettes
à l'assiette



TIRAMISU



Santé &
Bien-être

page 6

Recettes
à emporter



Créatif

page 8

PANNACOTTA



Créatif

page 10



Durable

page 12

BROOKIE



Créatif

page 16



Durable

page 18



FOCUS FOURRAGE FRUITS

- Une gamme de fourrages fruits qui répond à tous vos besoins et envies !
- Les fruits en pâtisserie sont de plus en plus plébiscités, les consommateurs cherchent des alternatives plus saines, de la naturalité et ainsi placent les fruits comme une de leurs saveurs préférées en 2023.
- Nos fourrages fruits répondent à cette demande croissante et notre expertise technique vous permet d'avoir des fourrages qui répondent à tous vos besoins (goût, durée de vie, avec ou sans morceaux, sourcing, stabilité congélation ...).

Puratos TOPFIL

- Fourrages prêts à l'emploi
- Texture type compotée
- **60 à 86% de fruits**
- Stable à la cuisson et à la congélation



Topfil Finest
Mangue 70% CL



Topfil Finest
Cerise 70% CL



Topfil Finest
Banane 70% CL

FOURRAGE PatisFrance

- Fourrages prêts à l'emploi
- Texture type confiture
- **Minimum 30% de fruits**
- Stable à la cuisson et à la congélation



Fraise



Abricot



Framboise



Framboise Extra



STARFRUIT PatisFrance

- Prêts à l'emploi
- **Texture type purée de fruits 90% de fruits**
- NAFNAC
- Préservation du goût et de la couleur du fruit



NOS CHOCOLATS BELCOLADE ORIGINS

Les consommateurs souhaitent de plus en plus connaître l'origine des ingrédients qu'ils consomment, avoir plus de transparence et de traçabilité et pour le chocolat ils souhaitent surtout savoir s'il est récolté de manière durable et son origine. Chaque origine a ses spécificités en termes de texture, d'aspect, de goût, d'odeur et d'expérience.

NOTRE EXPERTISE

Les Origins Belcolade sont uniques...

Notre expertise dans la création de recettes originales, avec des goûts et des textures adaptées à votre utilisation nous permettent de garder les notes aromatiques des différents types de cacao et des terroirs pour en faire des chocolats uniques.

Notre certification Cacao-Trace sur nos chocolats Origins nous permet de faire perdurer la filière cacao dans le temps et de vous proposer un chocolat durable.



BELCOLADE ORIGINS

Noir Papouasie Nouvelle-Guinée 73% Bio Cacao-Trace

La complexité aromatique surprenante de ce chocolat biologique le rend délicieusement spécial.

Travaillé à partir de cacao pur et torréfié, Belcolade Origins Noir Papouasie-Nouvelle Guinée 73% combine les saveurs torréfiées du café et de la noisette agrémentées de notes de fruits frais et de fruits secs. La subtilité des notes de poivre noir et de miel vient parfaire son profil aromatique.

Il est également certifié Bio.



FRUITÉ

banane
citron
Fruits secs
olive
ananas
raisin
baies rouge

GRILLÉ

amande
café
noisette

ÉPICÉ

anis
liqueur
poivre

CACAO

acide
torréfié

FLORAL

fleurs
miel



BELCOLADE ORIGINS

Noir Costa Rica 64% Cacao-Trace

Le climat et les conditions météorologiques idéales du Costa Rica combinés au savoir-faire des cacaoculteurs locaux et de nos experts créent ce chocolat noir traditionnel et lisse à base de fèves de cacao Trinitario. Savourez la complexité du mélange de bois et d'olive s'entre mêlant aux séduisants arômes du café et du réglisse ainsi qu' à une touche magique de cacao torréfié acide en note de fond.



FRUITÉ

banane
citron
fruits secs
olive
ananas
raisin
baies rouges

GRILLÉ

amande
café
noisette

ÉPICÉ

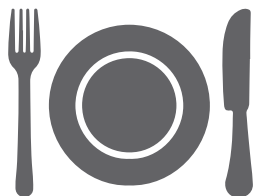
anis
liqueur
poivre

CACAO

acide
torréfié

FLORAL

herbes fraîches
humus
bois



Tiramisu Exotique

Portions : 10

BOUDOIR	10 g
Œufs entiers	150 g
Sucre	125 g
Farine pâtissière PatisFrance	165 g
Poudre à lever Volcano PatisFrance	4 g

Monter les œufs et le sucre, ajouter la farine et la poudre à lever tamiser ensemble, mélanger doucement.

Puncher dans un moule puis saupoudrer de sucre semoule et cuire 12 minutes à 180°C.

CRÈME TIRAMISU	50 g
Jaune d'œuf	75 g
Sucre	40 g
Gélatine poudre Bœuf PatisFrance	6 g
Eau	36 g
Vanille gousses PatisFrance	2 g
Mascarpone	300 g
Sucre glace	75 g
Blanc d'œuf	90 g
Sucre	30 g

Chauffer les jaunes et le sucre à 80°C, ajouter la gélatine hydratée et faire monter au batteur.

Monter la vanille, le mascarpone, le sucre glace et la crème.

Mélanger avec les jaunes montés à 30°C puis ajouter les blancs et sucre montés ensemble.

COMPOTÉE MANGUE	60 g
Puratos Topfil Mangue 70%	400 g
Starfruit Fruit de la passion PatisFrance	200 g
Gelée dessert PatisFrance	20 g
Jus de citron vert	20 g
Zest de citron vert	5 g

Chauffer la purée et la gelée dessert à 50°C puis ajouter le Topfil et les citrons.

Verser dans des anneaux en silicone. Surgeler.

SIROP PASSION	20 g
Starfruit Fruit de la passion PatisFrance	120 g
Eau	80 g
Sucre	80 g

Chauffer l'eau et le sucre puis ajouter la purée de fruit.

MONTAGE ET FINITIONS

- Dans une assiette déposer un anneau de compotée au centre.
- Découper et puncher des boudoirs et déposer les au centre de la compotée.
- Pocher ensuite la crème sur les boudoirs.
- Ajouter ensuite des graines de passion fraîche et des copeaux de noix de coco et saupoudrer de vanille poudre.





Tartelette Tiramisu

Portions : 20

PÂTE SUCRÉE GIANDUJA 20 g

Gianduja Lait Collection Piémont Cacao Trace PatisFrance	260 g
Beurre	75 g
Lait entier	130 g
Sel	2 g
Farine pâtissière PatisFrance	330 g

Fondre le gianduja et ajouter le lait froid, mixer et laisser prendre au froid. Dans une cuve, ajouter le beurre le sel et la farine et mélanger à la feuille puis ajouter le gianduja une fois durci.

Etaler à 2 mm et laisser reposer une nuit au froid. Foncer un cercle de 4 cm.

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

BOUDOIR 5 g

Œufs entiers	150 g
Sucre	125 g
Farine pâtissière PatisFrance	165 g
Poudre à lever Volcano PatisFrance	4 g

Monter les œufs et le sucre, ajouter la farine et la poudre à lever tamisées ensemble, mélanger doucement.

Pocher sur silpat des boules de 30 mm saupoudrer de sucre semoule et cuire 12 minutes à 180°C

CRÉMEUX CAFÉ 35 g

Lait entier	240 g
Patiscrème PatisFrance	240 g
Café en grain	90 g
Infusion Café	360 g
Jaune d'œuf	85 g
Gélatine poudre Bœuf PatisFrance	6 g
Eau	36 g
Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace	120 g
Beurre	60 g

Chauffer le lait et la crème à 50°C, ajouter le café concassé et mélanger. Filmer au contact et laisser infuser une nuit au froid.

Réchauffer le mélange et filtrer le.

Peser l'infusion puis porter à ébullition, verser sur les jaunes et pocher à 85°C, ajouter la gélatine puis le chocolat Amber.

Laisser refroidir à 30°C puis ajouter le beurre en cube et mixer.

Réserver au froid avant utilisation.

CRÈME TIRAMISU 35 g

Jaune d'œuf	75 g
Sucre	40 g
Gélatine de bœuf en poudre PatisFrance	60 g
Eau	36 g
Vanille gousses PatisFrance	2 g
Mascarpone	300 g
Sucre glace	75 g
Blanc d'œuf	90 g
Sucre	30 g

Chauffer les jaunes et le sucre à 80°C, ajouter la gélatine hydratée et faire monter au batteur.

Monter la vanille, le mascarpone, le sucre glace et la crème.

Mélanger avec les jaunes montés à 30°C puis ajouter les blancs et le sucre montés ensemble.

SIROP CAFÉ 10 g

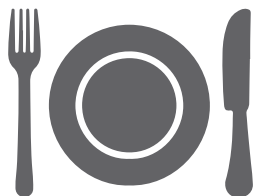
Eau	100 g
Extrait de café PatisFrance	20 g
Sucre	40 g

Chauffer l'eau et le sucre, ajouter l'extrait de café et mélanger.

MONTAGE ET FINITIONS

- Une fois les fonds cuits laisser refroidir.
- Garnir le fond avec 20g de crémeux café, déposer un boudoir préalablement pocher au sirop
- Ajouter 15 g de crémeux autour pour l'isoler.
- Garnir avec 35 g de crème mascarpone puis saupoudrer de cacao poudre et finir avec un grain de café en chocolat.





Pannacotta à l'assiette

Portions : 20 assiettes

PANNACOTTA VANILLE	55 g
Lait écrémé	420 g
Patiscrème PatisFrance	420 g
Sucre	60 g
Vanille gousses PatisFrance	2 g
Gelée dessert PatisFrance	40 g
Belcolade Origins Blanc Papouasie-Nouvelle-Guinée 36%, Cacao-Trace	125 g

Faire chauffer et infuser les gousses de vanille dans la crème et le lait avec le sucre.

Ajouter la gelée dessert et laisser dissoudre.

Verser chaud sur le chocolat et réaliser l'émulsion.

Couler ensuite dans un moule flexipan sphères de plusieurs tailles et laisser au frais avant de surgeler.

CRUMBLE	550 g
Beurre	160 g
Sucre	160 g
Farine pâtisnière PatisFrance	160 g
Amandes poudre PatisFrance	70 g

Mélanger doucement l'ensemble des ingrédients Cuire à 155°C au four au ventilé environ 12 min.

SAUCE AU PRALINÉ	50 g
Lait entier	350 g
Praliné collection Noisettes Piémont IGP 62% PatisFrance	700 g

Tiédifier le lait à 50°C.

Ajouter le praliné et bien mélanger.

CRUMBLE À TASSER	30 g
Crumble	550 g
Beurre salé	55 g

MONTAGE ET FINITIONS

- Ramollir le beurre et ajouter le crumble cuit
- Dresser au fond de l'assiette le crumble dans un cercle de 50 mm de diamètre Pocher la sauce pralinée
- Venir ensuite déposer les sphères de pannacotta au centre et sur les côtés Décorer avec quelques noisettes





Pannacotta Chocolat En Verrines

Portions : 20 verrines

PANNACOTTA	100 g
Lait écrémé	800 g
Patiscrème PatisFrance	800 g
Sucre	100 g
Vanille gousses PatisFrance	4 g
Gelée dessert PatisFrance	80 g
Belcolade Origins Noir Papouasie Nouvelle Guinée 73% Bio Cacao-Trace	250 g

Faire chauffer et infuser les gousses de vanille dans la crème et le lait avec le sucre.

Ajouter la gelée dessert et laisser dissoudre.

Verser chaud sur le chocolat et réaliser l'émulsion.

CRUSTILLANT PRALINÉ	20 g
Praliné collection Noisettes Piémont IGP 62% PatisFrance	200 g
Noisettes Piemont IGP Blanchie PatisFrance	70 g
Amandes bâtonnets PatisFrance	70 g
Fleur de sel île de Ré	2 g
Gruée de cacao	30 g
Crumble	90 g

Concasser les noisettes torréfiées.

Mélanger l'ensemble des ingrédients puis réserver.

CRUMBLE	4 g
Beurre	50 g
Sucre	50 g
Farine pâtisnière PatisFrance	50 g
Amandes en poudre PatisFrance	20 g

Mélanger doucement l'ensemble des ingrédients.

Cuire à 155°C dans un four ventilé environ 12 min

MONTAGE ET FINITIONS

- Couler la pannacotta dans les verrines et laisser au frais quelques heures.
- Parsemer ensuite de croustillant praliné.



BASE GLACE

Des préparations pour la réalisation de glaces, sans aucun compromis sur le goût et l'onctuosité

Grâce à notre expérience dans le monde de la pâtisserie et à notre expertise dans le véritable chocolat belge, **Puratos innove avec une gamme de glaces onctueuses à la liste d'ingrédients courte et à la praticité optimale.**

Une gamme de 3 bases est disponible:

- Base Cioccolato pour des glaces au chocolat. Nous avons sélectionné uniquement des chocolats certifiés Cacao-Trace pour plus de durabilité.
- Base Frutta pour des glaces aux fruits des plus acides aux plus sucrés.
- Base Crema pour des glaces aux notes chaudes, tels que la vanille ou les fruits secs.



LES CARACTÉRISTIQUES :

- Une liste d'ingrédients courte et compréhensible :
 - Sans additif
 - Sans matière grasse hydrogénée
 - Sans émulsifiant
- Fabriqué en Italie
- Disponible en sac de 1 ou 2 kilo(s)
- Date de durabilité minimale de 30 mois



LES BÉNÉFICES POUR VOUS :

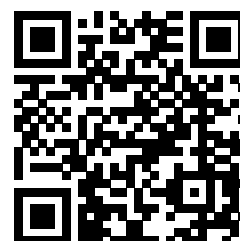
- Simplicité de réalisation, gain de temps par rapport à une recette traditionnelle
- Possibilité d'organiser la production comme souhaité : process direct ou indirect
- Remise en œuvre à chaud ou à froid
- Pas de besoin de maturation
- Qualité constante et régulière

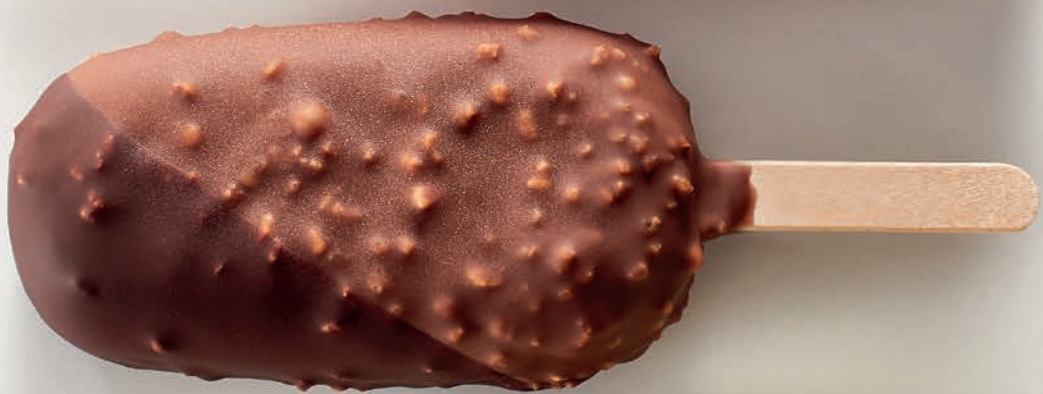


LES AVANTAGES POUR LES CONSOMMATEURS :

- Une glace à la texture onctueuse
- La promesse d'une glace à la liste d'ingrédients courte et compréhensible
- Des glaces inscrites dans la démarche de durabilité avec la certification Cacao-Trace

Découvrez toute notre
gamme de glaces et plus
d'inspiration recettes !







Brookies Végétal À L'assiette

Portions : 30 assiettes

GLACE VANILLE VÉGÉTALE 50 g

Puratos Base Glace Futta	110 g
Vanille gousses PatisFrance	4 g
Boisson de soja	750 g
HUILE DE TOURNESOL	100 g
Praliné fluide amande doux 59% PatisFrance	200 g
Cookie Vegetal	350 g

Chauffer à 60°C les ingrédients et mixer. Laisser mûrir une nuit et turbiner, marbrer avec 30% du poids de la glace en cookie crue.

Mouler en moule stone à 50 g.

COOKIE VÉGÉTAL 30 g

Puratos Mimetic Essentiel	230 g
Sucre	260 g
Puratos Classic Vanille	10 g
Boisson de soja	80 g
Farine patissière PatisFrance	350 g
Sel	5 g
Poudre à lever Volcano PatisFrance	5 g
Belcolade Selection Mini- Gouttes Noir	360 g

Mélanger le Mimetic pommade avec le sucre, ajouter le Classic vanille et la boisson de soja puis les poudres, mélanger à la feuille puis ajouter les mini-gouttes.

BROWNIES VÉGÉTAL 80 g

Eau	250 g
Yumgo Blanc poudre	20 g
Belcolade Origins Noir Costa Rica 64%	255 g
Huile végétale	150 g
Puratos Mimetic Essentiel	190 g
Boisson de soja	160 g
Trimoline	100 g
Cassonade	300 g
Fleur de sel île de Ré	2 g
Amandes en poudre PatisFrance	200 g
Farine feuilletage PatisFrance	180 g
Cacao en poudre	45 g
Noisettes Piémont IGP Blanchie PatisFrance	150 g
Belcolade Selection Chunks Noir	220 g

Mixer ensemble l'eau et le Yumgo.

Fondre le chocolat à 40° avec les matières grasses.

Dans une cuve, mélanger à la feuille l'ensemble des ingrédients sauf le chocolat et les inclusions.

Ajouter le chocolat et les matières grasses.

Pour finir ajouter les inclusions

Pocher 80 g dans un flexipan de 75 mm de diamètre, et cuire à 180°C pendant 20 minutes.

MONTAGE & FINITIONS

- Cuire le restant de cookie après turbinage de la glace.
- Émiette le cookie cuit dans le fond de l'assiette, déposer le brownie ajouré à l'aide d'un emporte pièces de 30 mm sur le cookie.
- Poser la glace sur le brownie puis mixer la découpe du brownie avec de la boisson de soja pour réaliser une sauce.
- Verser la sauce sur la glace et déposer une fine chips de chocolat noir.





Brookies Vegetal

Portions : Environ 50 pièces de 7 cm

BROWNIES VEGETAL	40 g
Eau	250 g
Yumgo Blanc poudre	20 g
Belcolade Origins Noir Costa Rica 64%	255 g
Huile végétale	150 g
Puratos Mimetic Essentiel Bloc	190 g
Boisson de soja	160 g
Trimoline	100 g
Cassonade	300 g
Fleur de sel île de Ré	2 g
Amandes poudre PatisFrance	200 g
Farine feuilletage PatisFrance	180 g
Cacao en poudre	45 g
Noisettes Piémont IGP Blanchie PatisFrance	150 g
Belcolade Sélection Chunks Noir	220 g

Mixer ensemble l'eau et le Yumgo.

Fondre le chocolat à 40° avec les matières grasses.

Dans une cuve, mélanger à la feuille l'ensemble des ingrédients sauf le chocolat et les inclusions.

Ajouter le chocolat et les matières grasses.

Pour finir ajouter les inclusions.

Pocher 40 g dans un moule flexipan de 75 mm de diamètre.

COOKIE VEGETAL	30 g
Puratos Mimetic Essentiel Bloc	410 g
Sucre	460 g
Puratos Classic Vanille	20 g
Boisson de soja	140 g
Farine pâtissière PatisFrance	640 g
Sel	8 g
Poudre à lever Volcano PatisFrance	8 g
Belcolade Selection Mini- Gouttes Noir	720 g

Mélanger le Mimetic pommade avec le sucre, ajouter le Classic vanille et la boisson de soja puis les poudres, mélanger à la feuille puis ajouter les mini-gouttes.

Etaler à 5 mm.

MONTAGE ET FINITIONS

- Détailler le cookie de 75 mm et poser sur le brownie dans le flexipan parsemer de fruits secs.
- Cuire à 180°C environ 18 min.



LA RESTAURATION SUR PURATOS.FR

Découvrez sur notre site internet
notre nouvelle section entièrement dédiée
à la restauration.

AU MENU :

concepts restauration pour vous aider et inspirer des
thématiques fortes pour votre profession, des recettes, les
précédents Vision Restauration et bien plus encore.



RESTEZ INFORMÉS DE L'ACTUALITÉ PURATOS
grâce à notre newsletter restauration
et nos réseaux sociaux !



Sur Facebook
(fb.me/patisfrancepuratos)



et Instagram
(@puratosfrance)

www.puratos.fr

PatisFrance-Puratos
Parc d'affaires Silic - 40 rue de Monlhéry
BP 80179 - 94 563 Rungis Cedex - France
T : 01 45 60 83 83
E : patisfrance@puratos.com


puratos
Food Innovation for Good