



TENDANCE
La Transparence

ACTUALITÉ
Le Bio
Le Clean(er) Label

TEMPS FORT
Génération Belcolade

| ÉDITO |

LA TRANSPARENCE

Dans ce numéro, nous avons souhaité vous présenter l'une des tendances phares du moment et des années à venir : la transparence.

En effet, les consommateurs choisissent une alimentation de plus en plus authentique et saine.

Ils ne veulent plus de listes d'ingrédients interminables et incompréhensibles. Ils veulent consommer des produits dont ils comprennent la composition et les ingrédients, en toute transparence.

Pour illustrer cette tendance, nous avons décidé de vous présenter dans un premier temps, 2 axes majeurs : **le bio et le Clean(er) Label**. L'occasion de vous faire découvrir nos produits et des idées recettes afin de satisfaire les attentes de vos clients.

Vous retrouverez également une recette pour célébrer les grands-mères le Dimanche 1^{er} Mars, les nouveaux stages dans nos Centres d'Expertise et un retour sur les événements Génération Belcolade qui ont marqué la fin d'année 2019.

De quoi vous inspirer en ce début d'année.



Rédaction : Service marketing
et communication

Photographie : Mathieu Moreau
Création graphique : Karl Lanjri

SOMMAIRE

TENDANCE

LA TRANSPARENCE — P4



ACTUALITÉ

LE BIO — P6

NOS SOLUTIONS BIO — P6

RECETTES

MON PAIN TRAVIATA BIO — P11

FEUILLES DES MOISSONS — P12

BATTU ARMORICAIN — P14

LE CLEAN(ER) LABEL — P16

NOS SOLUTIONS
CLEAN(ER) LABEL — P17



RECETTES

TARTE ABRICOT
CARMEL VANILLE — P20

MILLEFEUILLE REVISITÉ
FAÇON CRONUT — P21

BRIOCHE TRESSÉE À 6 BRANCHES
GRAINES DU SOLEIL — P23

PAIN AUX GRAINES
ET FRUITS — P24



BAGUETTE UN AMOUR
DE GRAND-MÈRE — P25


Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE



TEMPS FORT

RETOUR SUR LES EVENEMENTS
GENERATION BELCOLADE — P26

TENDANCE

LA TRANSPARENCE

PLUS SAIN, PLUS SIMPLE



Des labels bio, naturels ou sans conservateurs clairement identifiables et une liste d'ingrédients réduite, voilà ce que recherchent les consommateurs aujourd'hui.

Depuis plusieurs années, les consommateurs semblent davantage préoccupés par leur alimentation. Ils cherchent à mieux consommer et sont de plus en plus méfiants envers les produits transformés. L'étude Taste Tomorrow menée par Puratos a d'ailleurs identifié, parmi les tendances clés du comportement des consommateurs, « l'alimentation plus saine ». Une tendance qui met en lumière l'inquiétude des consommateurs face à l'avenir de l'alimentation. 38% des français craignent que celle-ci soit moins saine.

Restaurer cette confiance, passe avant tout par une transparence totale sur la composition des aliments. Voilà tout l'enjeu du Clean Label, une tendance qui vise à rassurer le consommateur en lui proposant un affichage clair et une composition plus naturelle avec une liste d'ingrédients réduite. Désireux de nous engager dans cette direction, nous souhaitons faire évoluer nos produits. Cela passe notamment par une réduction du nombre d'additifs, leur substitution par des alternatives naturelles voire leur suppression lorsque cela est possible.



Colorants artificiels et additifs sont les ennemis n°1

Chez Puratos, nous préférons parler de « clean(er) label », une façon d'insister sur la dimension évolutive de cette démarche répondant à des besoins en perpétuelle mutation.

Colorants artificiels et additifs sont les ennemis n°1 quand les produits de base, ceux que l'on retrouve dans n'importe quelle cuisine (farine, sucre, œufs, huile...) sont des gages de qualité et d'authenticité. Notre objectif final est donc d'offrir des produits plus naturels, tout en préservant leurs caractéristiques techniques.

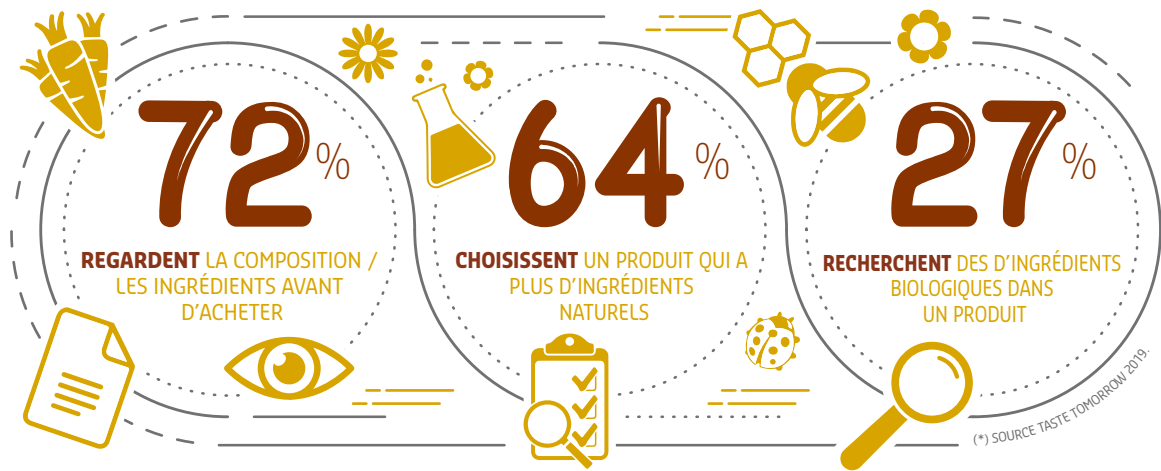
Notre engagement tend également à proposer des produits labellisés biologiques pour répondre à la demande croissante des consommateurs.

Une nouvelle ère s'ouvre, celle de la consommation qui a du sens.



CHIFFRES CLÉS :

POUR LES FRANÇAIS



(BIO)

LE BOOM DU BIO SE CONFIRME

Encore considéré comme un marché de niche il y a quelques années, le Bio s'est imposé dans les assiettes des consommateurs poussé par différentes motivations : santé, écologie, qualité, sociétal, légal... Avec des progressions à 2 chiffres chaque année, le chiffre d'affaires du marché alimentaire Bio s'envole et s'affiche en 2018 à 9.7 Mds € soit près de 4 fois plus qu'il y a 10 ans.

L'entrée en vigueur de la loi Egalim pourrait accentuer cette tendance avec l'objectif de 20 % de produits biologiques en restauration collective publique d'ici 2022.

Sur le marché de la Boulangerie, Viennoiserie, Pâtisserie fraîches le constat est le même, avec un chiffre d'affaires en progression de 14% en 2018 par rapport à 2017, et qui atteint aujourd'hui 621 M€.

Notre étude Taste Tomorrow parue en 2019 confirme l'attractivité du Bio en BVP auprès des Français.

Nous avons demandé aux consommateurs quelles informations complémentaires les intéressaient, en-dehors des données nutritionnelles. La présence d'ingrédients bio arrive en 1^{ère} position, citée par près d'un tiers des consommateurs français (27%), devant la présence de céréales complètes et d'OGM.

Afin de répondre à cette évolution, Puratos vous accompagne avec le développement d'une offre d'ingrédients bio, la mise en place de stages en centre d'expertise, ou encore des recettes.

LES GRANDES ÉTAPES D'UNE PRODUCTION BIO EN BOULANGERIE/PÂTISSERIE



La production biologique, l'étiquetage, les contrôles et l'utilisation du logo Bio sont réglementés*. Nous avons résumé les grandes étapes pour initier une démarche dans le bio.

Ces informations sont données à titre indicatif, les organismes certificateurs sont les opérateurs référents agréés par les pouvoirs publics sur ce sujet.



1 - Notification auprès de l'agence Bio

Contact : 01.48.70.48.42 – notifications@agencebio.org

L'ordre entre les étapes 1 et 2 peut varier selon les organismes certificateurs.



2 - Adhésion à un organisme certificateur (OC)

Cette liste qui peut évoluer est disponible sur :

www.agencebio.org/profil/pages-communes/les-organismes-certificateurs-en-france/



Etc ...



3 - Choix des ingrédients :

- Au moins 95% des ingrédients agricoles doivent être bio (par rapport à la farine, or eau et sel).
- Pour le calcul du pourcentage d'ingrédients biologiques, ne sont pris en compte que les ingrédients d'origine agricole entrant dans la composition de la denrée alimentaire.
- Le pourcentage restant (0 à 5%) peut être en "non bio" si les ingrédients ne sont pas disponibles en bio (ex : arômes naturels, acide ascorbique,...). Dans ce cas, sont autorisés :
 - des ingrédients agricoles faisant partie de la liste positive - annexe IX du RCE 889/2008),
 - ou des ingrédients faisant l'objet d'une dérogation individuelle délivrée par la ministère de l'agriculture,
 - ou des additifs non bio considérés comme d'origine agricole, marqués d'un astérisque à l'annexe VIII du Règlement 889/2008.
- **eau** : elle doit être potable

Les attestations sont disponibles sur ce site :

<https://solidarites-sante.gouv.fr/sante-et-environnement/eaux/eau>

- **sel** : il doit être sans additif (ex : sel de mer)
- **levure** : elle doit être non OGM et non-ionisée mais il n'y pas d'obligation à ce qu'elle soit bio à ce jour (par contre, leur pourcentage rentre dans les 5% d'ingrédients non bio tolérés, et il n'est pas possible de mélanger de la levure Bio et non-bio dans un même produit)
- **levain** : tous les ingrédients doivent être bio (farine, jus,...)
- **huiles végétales** de graissage /antiadhérentes : elles doivent être bio

Toute nouvelle recette doit être validée auprès de l'organisme certificateur.

4 - Organisation des productions : Éviter tout risque de confusion ou mélange, pollution/contamination



Stockage :

- Conserver les ingrédients bio dans un emballage ou contenant (d'origine ou non) clairement identifié « bio »
- Dans un espace réservé séparé ou délimité (ex : Étagère ou partie de meuble marquée d'une couleur ou d'une inscription)



Production :

- Supprimer les risques de confusion et de contamination :
 - Cuire séparément les pains bio et les pains conventionnels et identifier les pains bio dans le four (ex : utiliser une pancarte amovible « BIO » accrochée sur la porte de la sole du four ou sur les grilles des échelles de cuisson).
 - Regrouper et identifier les pains bio, sur les étagères du haut des échelles ou des parisiens, en laissant une grille vide comme séparateur.
 - Fleurer et fariner l'ensemble des fabrications avec de la farine bio, afin d'éviter les erreurs de manipulation.
- Différencier visuellement les pains bio (grammage, couleur, forme, grignage...).



Nettoyage et désinfection

- Le nettoyage du matériel doit garantir l'absence de résidus de produits conventionnels dans les produits bio. Il doit être effectué avant toute fabrication de produits bio (ex : enlever les résidus de farine et/ou de pâte issus des fabrications conventionnelles : balayer la sole du four, gratter et aspirer le pétrin, la diviseuse, la balancelle, les tables de façonnage et les plaques des parisiens).
- Le plus pratique est de produire et cuire le matin avec le matériel propre et d'utiliser du petit matériel dédié aux pains bio (ex : couches, bacs).
- Par précaution, valider les produits de nettoyage, insecticides, raticides, etc auprès de l'organisme certificateur.



Traçabilité et garanties

- Suivre une comptabilité matières premières et produits finis : en réel pour les achats, 1 fois par mois pour les stocks, chaque jour pour les quantités produites et invendues.
- Conserver les n° de lots et certificats des ingrédients tant qu'ils sont en cours d'utilisation. Les bons de livraisons, factures et emballages doivent porter la mention « Agriculture Biologique ». La référence à l'organisme certificateur doit être présente sur les étiquetages (ou BL si vrac). Une copie du certificat de conformité biologique en cours de validité.



5 - Vente claire et sans confusion :

- Les pains sont regroupés en boutique dans un emplacement qui leur est réservé.
- Les certificats de commercialisation de produits bio, délivrés par l'OC, doivent être affichés en boutique.
- Les mentions complémentaires obligatoires aux produits conventionnels :
 - **Si les produits sont vendus « en vrac » sans emballage** : indiquer sur les présentoirs une référence au bio dans la dénomination (ex : « issu de l'agriculture biologique » ou « bio ») et le numéro de code de l'OC.
 - **Si les produits sont pré-emballés** : indiquer sur sacherie et/ou étiquette (à faire valider par l'OC) une référence au bio dans la dénomination, la liste des ingrédients qui précise la nature bio de chacun des ingrédients concernés, le numéro de code de l'OC et le logo communautaire dans le même champ visuel, ainsi que l'origine des matières premières (ex : Agriculture UE/non UE).
- Des mentions complémentaires facultatives peuvent être ajoutées : à valider avec l'OC.



POUR PLUS D'INFORMATIONS :

* Règlement CE n°834/2007 du 28 juin 2007

* Règlement CE n°889/2008 du 5 septembre 2008 portant modalités d'application du règlement CE n°834/2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques en ce qui concerne la production biologique, l'étiquetage et les contrôles

* Règlement UE n°271/2010 du 24 mars 2010 modifiant le règlement CE n°889/2008 portant modalités d'application du règlement CE n°834/2007 en ce qui concerne le logo de production biologique de l'Union européenne

- Liste des acteurs du Bio par région sur <https://www.agencebio.org/decouvrir-le-bio/ses-acteurs/>
- Guide de l'agence bio et de l'INBP : http://www.agencebio.org/sites/default/files/upload/documents/3_Espace_Pro/guideboulangerbio_2013_0.pdf
- http://www.inbp.com/IMAGESLIVRE/Img_tele1/wnMKUB_supp99_web_2013.pdf

+ d'autres guides sont également consultables gratuitement sur les sites internet des Organismes Certificateurs

Quelques chiffres sur 2018 :

5%

DES ACHATS ALIMENTAIRES DES MÉNAGES FRANÇAIS SONT BIO

9.7Mds €
+15.7%

CHIFFRE D'AFFAIRES DU MARCHÉ ALIMENTAIRE BIO, ET PROGRESSION PAR RAPPORT À 2017

621 M€
+14%

CHIFFRE D'AFFAIRES RÉALISÉ EN BOULANGERIE ET PÂTISSERIE FRAÎCHE, ET PROGRESSION PAR RAPPORT À 2017

x 3,8

CHIFFRE D'AFFAIRES DU MARCHÉ ALIMENTAIRE BIO A PRESQUE QUADRUPLE EN 10 ANS (2,56 MDS€ EN 2008)

PART DE VENTE RÉALISÉES PAR CIRCUIT DE DISTRIBUTION

42%

MAGASINS SPÉCIALISÉS BIO

40%

GMS

12%

ARTISANS/COMMERCES

6%

VENTE DIRECTE

Source : Agence BIO / AND-International 2019

NOS SOLUTIONS BIO

S500 BIO

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

DOSAGES RECOMMANDÉS :

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

Pains spéciaux : 2-3%

Brioche : 3%

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.

Disponible en sac de 25 kg.

Date de durabilité minimale de 12 mois.



SAPORE TRAVIATA BIO

Levain de seigle dévitalisé en poudre, pour la fabrication de pains aux arômes subtils de céréales, et de fruits secs.

AVANTAGES :

- Dosages flexibles selon la saveur recherchée
- Convient en pains blancs (2-3%) ou spéciaux (3-5%)
- Adapté aussi en pains italiens en assouplissant la pâte (ciabatta, foccacia, ...) (2-3%)
- Des notes douces et fruitées
- Apporte une couleur ivoire et de légères piqûres à la mie

Disponible en sac de 5 kg.

Date de durabilité minimale de 9 mois.



SAPORE SENTA TEMPO BIO

Levain liquide d'épeautre Bio, cultivé et écrasé en France, stabilisé au sel marin (10%), aux notes lactiques et crémeuses.

AVANTAGES :

- Dosages flexibles jusqu'à 18% (en adaptant le taux de sel)
- Praticité : à l'utilisation (prêt à l'emploi) et au stockage (à température ambiante)
- Convient en pains blancs, spéciaux ou viennoiserie briochées
- Notes aromatiques subtiles conservées grâce à la stabilisation au sel à 10% (technique naturelle et ancestrale utilisée pour préserver les notes aromatiques et moins agressive que la thermo-stabilisation)
- Couleur de mie : neutre nacrée
- Odeur/ saveur : légère acidité lactique, crémeux

Disponible en Bag in box de 10 kg.

Date de durabilité minimale de 4 mois.



NOS SOLUTIONS BIO

BELCOLADE SELECTION BIO

Belcolade vous accompagne pour répondre la tendance du Bio 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

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 une grande diversité d'applications (ganaches, mousses, tablettes, moulages ...).

Disponible en sac de 15 kg.

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

O-TENTIC BIO

Composé actif de boulangerie à base de levains de blé et de seigle dévitalisés et de malt d'orge, issus de l'agriculture biologique qui permet d'obtenir un bon goût d'antan sans prolonger le temps de fermentation.



AVANTAGES :

- Praticité: dosage à 4%, s'utilise sans ajout de levure ni d'améliorant.
- Garantie régularité et tolérance
- Améliore la fraîcheur dans le temps
- Applications : baguette, pain spécial,...
- Levure incluse 100% Bio
- Formulation Clean : sans acide ascorbique, ni émulsifiant
- Couleur de mie : légèrement brune/ grise
- Texture de mie : alvéolage prononcé et mie grasse
- Profil aromatique : toasté, malté

Disponible en sac de 10 x 1 kg.

Date de durabilité minimale de 12 mois.

MON PAIN

TRAVIATA BIO

EMPOIS LA VEILLE

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

PÉTRISSÉE

Empois	2101 g
Farine Tradition Bio T65	1050 g
Farine de meule T80	3150 g
Eau	2520 g
Puratos Levure Levante	20 g
Sel	105 g
Puratos Sapore Traviata Bio	160 g
Puratos S500 Bio	20 g
Eau de bassinage	100 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Empois (la veille)	Fraser l'eau et la farine, ajouter la levure et le Sapore Traviata Bio . Laisser fermenter au minimum 12 heures à 20°C.
Pétrissage (spirale) TB: 60°C	3 minutes en première vitesse avec eau et 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 bâtard pour les baguettes Pâtons de 500 g mise en forme légère ronde pour les boules
Repos	15 minutes
Façonnage	Sans forcer, en baguettes et boules
Apprêt	± 1h30 à environ 24°C H.R 80%
Décor / 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

ASTUCES

Pour une croûte typée aux arômes acidulés, fleurir avant cuisson à l'aide du **Sapore Traviata Bio**.





FEUILLES DES MOISSONS

Par Nicolas Streiff
Meilleur Ouvrier de France 2017



INGRÉDIENTS

Farine de seigle T130 Bio	300 g
Farine de gaude Bio	300 g
Farine d'orge Bio	300 g
Farine de tradition française Bio	3100 g
Puratos Sapore Senta Tempo Bio	720 g
Eau (TB 56°C)	2700 g
Puratos Levure Levante	20 g
Sel marin	0 g
Bassinage	300 g
Grains d'épeautre bio broyés	240 g

INGRÉDIENTS DÉCORS FEUILLES

Pâte	1000 g
Farine complète T150 Bio	180 g
Puratos Levure Levante	10 g

COMMENTAIRES

Passer les grains d'épeautre au cutter puis les torrifier. Préférer des grains issus d'agriculture bio si possible. A retrouver éventuellement en épicerie Bio. Pour le décor «feuilles», en raison de la fermeté de la pâte, le taux de levure est renforcé.

Ce pain s'intitule «Feuilles des moissons» pour faire référence aux différentes farines utilisées dans cette recette, et des récoltes céréalières qui se déroulent à différents moments de la période des moissons. Ce pain campagnard est composé de 4 céréales sous formes de farines : farine de seigle T130, farine de maïs torrifié (gaude), farine d'orge riche en fibres et farine d'épeautre composant le levain Sapore Senta Tempo Bio.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Autolyse	Fraser 5 minutes les farines, le Sapore Senta Tempo Bio et l'eau ensemble. 30 minutes d'autolyse pour créer une bonne homogénéité farines-liquides.
Pétrissage (pétrin spirale)	10 minutes en première vitesse, 4-5 minutes en deuxième, et bassiner en toute fin de pétrissage. Prélever 1000 g de pâte pour le décor. Puis incorporer l'épeautre broyé torrifié et mélanger encore 1 à 2 minutes en première vitesse.
Température de pâte	24-25°C.
Pointage	Pour la pâte principale, 30 minutes à température ambiante, puis un rabat et mise à 4°C pendant 12 heures (méthode du pointage retardé).
Pétrissage décors feuilles	Pétrir 5 minutes en première vitesse avec les 1000 g de pâte réservés avec la farine complète Bio et la levure, de façon à rafermir l'ensemble. Mettre la pâte à 4°C pendant 12 heures pour fermentation.
Division / Mise en forme de la pâte principale	500 g en boule.
Détente de la pâte principale	1h30 environ.
Façonnage décors	Pendant la détente de la pâte principale, sortir la pâte pour le décor, l'étaler à 2 mm et la passer en froid négatif. Détailler des feuilles avec un emporte-pièce rond de 11 cm de diamètre, fariner les feuilles sur un côté et faire les nervures à l'aide d'une pointe de couteaux et les stocker à 4°C.
Façonnage	Pour un pain, positionner 3 feuilles retournées sur couche, huiler les bords et humidifier les centres des feuilles puis façonner en triangle les pains et les tourner à gris sur les feuilles.
Apprêt	45 minutes à température ambiante.
Cuisson	35 minutes à 255°C.

ASTUCES

Cette recette répond à la tendance de fond observée depuis plusieurs années qui s'oriente vers plus de fibres et moins de sel.

BATTU ARMORICAIN

Par Laurent Le Bagousse
Vainqueur Mondial du Pain 2013



INGRÉDIENTS

Œufs entiers Bio	650 g
Jaunes d'œufs Bio	250 g
Puratos Levure Levante	150 g
Farine T65 Melbio® Pur'bio	940 g
Farine de sarrasin torréfiée Bio	60 g
Sapore Senta Tempo Bio	180 g
Sel	0 g
Melbio® Graines de sarrasin décortiquées	75 g
Sucre Bio	420 g
Beurre Bio	650 g

COMMENTAIRES

Prétrempier les graines de sarrasin dans le levain.
Mettre le liquide (œufs + jaunes d'œufs) dans la cuve du batteur avec la levure. Mélanger à la main.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	50-52°C
Pétrissage Batteur à la feuille	1 minute en première vitesse, 8-10 minutes en deuxième vitesse. Incorporer le sucre petit à petit, le beurre ramolli et lisser le tout, puis les graines de sarrasin infusées dans le levain.
Température de pâte	23°C.
Pointage	30 minutes à 26°C.
Beurrage des moules	Beurrer 2 fois les moules et stocker au réfrigérateur.
Division	500 g.
Façonnage	En boule dans les moules à battu picard.
Apprêt	Entre 2h30 et 3h à 26°C à 2 cm du bord.
Cuisson	Four ventilé : 35 minutes à 165°C. Four à sole : 30 minutes à 150°C.

Originnaire de Bretagne, j'ai ensuite découvert le nord de la France pendant mon enfance. A travers cette recette, j'ai souhaité mettre à l'honneur mes racines et ma région d'adoption.

J'ai ainsi revisité le gâteau battu, spécialité de Picardie en le travaillant avec de la farine de sarrasin et y incorporant des graines de sarrasin, célèbre céréale celtique.

En torréfiant les graines, cela apporte des notes chaudes et gourmandes qui se marient à la perfection avec la douceur de cette brioche régionale.



CLEAN(ER) LABEL



LE FUTUR EST CLEAN(ER) LABEL

Les consommateurs veulent connaître et comprendre la composition des produits qu'ils consomment. Ils apportent une attention toute particulière aux informations présentes sur les emballages et notamment à la liste d'ingrédients.

Ils préfèrent des compositions courtes, propres et claires, contenant principalement des ingrédients naturels et des noms d'ingrédients qu'ils connaissent ou comprennent.

QU'EST CE QUE LE CLEAN(ER) LABEL ?

Il n'existe pas de définition légale sur ce qu'est un produit clean(er) label, ce qui conduit à de nombreuses interprétations. Pour certains, cela signifie uniquement d'utiliser des ingrédients naturels et pour d'autres, c'est la diminution voire l'absence d'additifs, d'agents de conservation, d'arômes et de colorants artificiels.

Toutefois, le principe fondamental du Clean(er) Label est la transparence et la naturalité reflétées par la diminution ou le retrait de certains ingrédients pour aboutir à une liste d'ingrédients courte et claire pour les consommateurs.



UNE LISTE D'INGRÉDIENTS
PLUS COURTE



MOINS D'ADDITIFS

(NAFNAC)

SANS ARÔME ARTIFICIEL
SANS COLORANT ARTIFICIEL



NOS SOLUTIONS CLEAN(ER) LABEL



DISPONIBILITÉ
MARS

TEGRAL SATIN CREME CAKE CLEAN(ER) LABEL

Préparation pâtissière pour l'élaboration de cakes et gâteaux moelleux

- Texture très moelleuse et humide
- Volume développé
- Bon goût de vanille
- Fabriqué en France dans notre usine à Charmes
- Applications principales : layer cakes, cakes et gâteaux moelleux, cupcakes

Disponible en sac de 15 kg.
Date de durabilité minimale de 12 mois.

(NAFNAC)

SANS ARÔME ARTIFICIEL
SANS COLORANT ARTIFICIEL



SANS HUILE DE
PALME



SANS
CONSERVATEUR

DÉJÀ
DISPONIBLE

TOPFIL CLEAN(ER) LABEL

Fourrages aux fruits avec morceaux, type compotée

- Proches de la texture et du goût originel des fruits
- Teneur en fruit : 70% sur les nouveaux Topfil
- Arômes et colorants naturels (NafNac)
- Aussi bons crus que cuits
- Goût peu sucré
- Prêts à l'emploi et à la cuisson
- Stables à la congélation/décongélation

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

(NAFNAC)

SANS ARÔME ARTIFICIEL
SANS COLORANT ARTIFICIEL



DISPONIBILITÉ
MARS

PURECREM CLEAN LABEL

Préparation pour crème pâtissière à froid 100% Clean Label

- Aucun additif ni conservateur
- Formule NafNac
- Remise en œuvre à l'eau (dosage pour applications tarte et éclair : 400 g par litre d'eau et pour application millefeuille : 450 g par litre d'eau)
- Texture onctueuse
- Appellation "Pur Beurre" possible
- Bonne tranchabilité pour les millefeuilles
- Stable à la cuisson, à la congélation et à la décongélation
- Grande polyvalence dans les applications : tarte, éclair, millefeuille
- Fabriqué en France dans notre usine à Charmes

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

(NAFNAC)

SANS ARÔME ARTIFICIEL
SANS COLORANT ARTIFICIEL



SANS HUILE DE
PALME



SANS
CONSERVATEUR



SANS ADDITIF

DÉJÀ
DISPONIBLE

PRALICRAC

Gamme de fourrages croustillants prêts à l'emploi.

- Texture croustillante et gourmande
- Goûts variés et savoureux
- Sans huile de palme, sans colorant et sans arôme artificiel
- Bonne tranchabilité
- Une grande diversité d'applications (base d'entremets, de bûches, biscuits, garnitures de bonbons...)
- Fabriqués en France, dans notre usine à Charmes

Disponible en seau de 2 ou 4.5 kg selon les références.
Date de durabilité minimale de 9 mois.

(NAFNAC)

SANS ARÔME ARTIFICIEL
SANS COLORANT ARTIFICIEL



SANS HUILE DE
PALME



SANS
CONSERVATEUR

NOS SOLUTIONS CLEAN(ER) LABEL



DISPONIBILITÉ
COURANT FÉVRIER

S500 SPÉCIAL CLEAN LABEL

Améliorant adapté pour la fabrication de pains spéciaux et viennoiseries

- Tolérance, régularité et volume
- Adapté à tous les modes de fabrication
- Convient à la réalisation de viennoiseries surgelées : améliore le feuilletage, le relief et le volume
- Convient à la fabrication de pains spéciaux : garantit volume des pains et tolérance de la pâte
- Dosage : 1% sur poids de farine (selon farine, process et matériel)

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



UNE LISTE D'INGRÉDIENTS
PLUS COURTE



SANS ADDITIF

PRIMA MADRE CLEAN LABEL

Ingrédient en poudre à base de levain de blé dévitalisé technologique, pour améliorer la texture et la fraîcheur dans une recette riche, type brioche (5% de matière grasse et 10% de sucre).

Applications principales : Brioche, panettone, couronne des rois, viennoiserie briochée

- Rehausse les notes beurrées de façon subtile
- Mœlleux initial optimal et sur plusieurs jours
- Apporte une mie filandreuse
- Augmente le développement au four
- Appellation « Pur Beurre » conservée
- Augmente l'hydratation de 3 à 5 points, pour un coût de revient équivalent

Nouveau conditionnement en sac de 5 kg.
Date de durabilité minimale de 6 mois.



SANS ADDITIF



SANS EMULSIFIANT

DÉJÀ
DISPONIBLE

SOFTGRAIN GOLDEN 6 CLEAN LABEL

Mélange de 6 céréales et graines infusées dans du sirop de blé et du levain de blé liquide dévitalisé pour des pains spéciaux uniques et savoureux.

- Contient des graines tendres et savoureuses : tournesol, lin brun, avoine, millet, chia
- Praticité : produit prêt à l'emploi et facile à mettre en œuvre en méthode 10 Pains 1 Pétrin
- Meilleure conservation du pain grâce aux graines infusées dans du levain liquide dévitalisé
- Large variété d'applications : brioche, croissant, pain mœlleux, pain courant, pain spécial, ...
- Dosage flexible pour des pains personnalisés, de 10 à 50% du poids de pâte

Disponible en seau de 5 kg.
Date de durabilité minimale de 8 mois.



SANS CONSERVATEUR

DÉJÀ
DISPONIBLE

UN PRODUIT FINI PLUS CLEAN(ER) LABEL :

CLEAN(ER)
LABEL

MILLEFEUILLE

Avec des ingrédients standards

PÂTE FEUILLETÉE AU BEURRE

Farine, sel, eau, beurre, beurre de tourage

CRÈME PÂTISSIÈRE

Eau, sucre, amidon transformé de pomme de terre (E 1414), crème en poudre, dextrose, épaississants [lactate de calcium (E327), diphosphate disodique (E450(i)), phosphate di sodique (E 339), carraghénane (E407), cellulose (E460), alginate (E 401-E 404)], sel, arômes, colorants : bêta-carotène E160a - riboflavine E101i.

FONDANT

Sucre, sirop de glucose base BLE, eau

AVEC NOS SOLUTIONS CLEAN(ER) LABEL

UNE CRÈME PÂTISSIÈRE SANS HUILE DE PALME, SANS ADDITIF, SANS CONSERVATEUR ET NAFNAC

PÂTE FEUILLETÉE AU BEURRE

Farine, sel, eau, beurre, beurre de tourage

CRÈME PÂTISSIÈRE (PURECREM)

Eau, sucre, amidon, poudre de LAIT écrémé, poudre de LAIT entier, lactosérum en poudre [LAIT], arôme [LAIT] naturel, concentré de curcuma.

FONDANT

Sucre, sirop de glucose base BLE, eau

19 INGRÉDIENTS*
10 ADDITIFS*

VS

13 INGRÉDIENTS*
0 ADDITIF*

CAKE FRAMBOISE CHOCOLAT

Avec des ingrédients standards

CAKE (TEGRAL SATIN CREME CAKE)

Sucre, farine de BLE, œuf, huile de colza, eau, amidon modifié, poudre de LACTOSERUM, poudre à lever (diphosphate disodique (E450i), bicarbonate de sodium (E500ii)), sel, gluten de BLE, émulsifiants (esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras (E472b), mono et diglycérides d'acide gras (E471), stéaroyl-2-lactylate de sodium (E481)), épaississants (carboxyméthylcellulose (E466), gomme xanthane (E415), gomme guar (E412))

GANACHE CHOCOLAT BLANC

Crème, chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, LAIT écrémé en poudre, émulsifiant (lécithine de SOJA (E322)), arôme naturel de vanille), sucre inverti, glucose, beurre

COUSTILLANT (PRALICRAC FRAMBOISE ANCIENNE FORMULE)

Sucre, matière grasse végétale (tournesol, palmiste et palme), AMANDES, riz, LAIT écrémé en poudre, framboises (1.7%), émulsifiants (lécithine de SOJA (E322), tristéarate de sorbitane (E492)), LAIT entier en poudre, LACTOSERUM en poudre, colorant (rouge de betterave (E162)), amidon, glucose, eau, arômes naturels, jus concentré de framboise, arômes.

AVEC NOS SOLUTIONS CLEAN(ER) LABEL

UN CAKE SANS HUILE DE PALME, SANS CONSERVATEUR ET NAFNAC

UN COUSTILLANT SANS HUILE DE PALME, NAFNAC, SANS CONSERVATEUR

CAKE (TEGRAL SATIN CREME CAKE CLEAN(ER) LABEL)

Sucre, farine de BLE, farine de riz, œuf, huile de colza, eau, amidon de BLE, lactosérum en poudre [LAIT], poudre à lever (diphosphate disodique (E450i), bicarbonate de sodium (E500ii)), gluten de blé, enzymes (BLÉ).

GANACHE CHOCOLAT BLANC

Crème, chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, LAIT écrémé en poudre, émulsifiant (lécithine de SOJA (E322)), arôme naturel de vanille), sucre inverti, glucose, beurre

COUSTILLANT (PRALICRAC FRAMBOISE NOUVELLE FORMULE)

Sucre, huiles et graisses végétales (colza, cacao, tournesol), AMANDES, LAIT écrémé en poudre, riz, framboise (1.7%), colorant (rouge de betterave (E162)), émulsifiants (lécithine de SOJA (E322)), amidon, glucose, eau, arôme naturel, jus concentré de framboise.

38 INGRÉDIENTS*
12 ADDITIFS*

VS

35 INGRÉDIENTS*
5 ADDITIFS*

CAKE FRAISE

Avec des ingrédients standards

CAKE (TEGRAL SATIN CREME CAKE)

Sucre, farine de BLE, œuf, huile de colza, eau, amidon modifié, poudre de LACTOSERUM, poudre à lever (diphosphate disodique (E450i), bicarbonate de sodium (E500ii)), sel, gluten de BLE, émulsifiants (esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras (E472b), mono et diglycérides d'acide gras (E471), stéaroyl-2-lactylate de sodium (E481)), épaississants (carboxyméthylcellulose (E466), gomme xanthane (E415), gomme guar (E412))

FOURRAGE FRAISE (TOPFIL ANCIENNE FORMULE)

Fraise (60%) - sucre - sirop de glucose-fructose - eau - amidon modifié - gélifiant (gomme gellane (E418)) - acidifiant (acide citrique (E330)) - conservateur (sorbate de potassium (E202))

AVEC NOS SOLUTIONS CLEAN(ER) LABEL

UN CAKE SANS HUILE DE PALME, SANS CONSERVATEUR ET NAFNAC

UN FOURRAGE FRUITS NAFNAC

CAKE (TEGRAL SATIN CREME CAKE CLEAN(ER) LABEL)

Sucre, farine de BLE, farine de riz, œuf, huile de colza, eau, amidon de BLE, lactosérum en poudre [LAIT], poudre à lever (diphosphate disodique (E450i), bicarbonate de sodium (E500ii)), gluten de blé, enzymes (BLÉ).

FOURRAGE FRAISE (TOPFIL NOUVELLE FORMULE)

Fraise (70%), sucre, eau, amidon, gélifiant (pectine (E440)), arôme naturel, concentré de jus de citron, concentré de jus de carotte noire, conservateur (sorbate de potassium (E202)).

23 INGRÉDIENTS*
11 ADDITIFS*

VS

19 INGRÉDIENTS*
4 ADDITIFS*

* Dans le produit fini. Chaque ingrédient n'a été compté qu'une seule fois.

TARTE ABRICOT CARAMEL VANILLE

Quantité pour 3 tartes de 18 cm - Par Mathias Gautron

PÂTE SUCRÉE

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

Mélanger le beurre avec le sucre glace et le sel au batteur à la feuille. Incorporer progressivement les œufs puis la farine et la poudre d'amandes sans pétrir. Réserver au frais couvert d'un film plastique.

CRÈME D'AMANDE

Beurre	125 g
Sucre semoule	120 g
Amande Poudre PatisFrance	125 g
Œufs entiers	100 g

Mélanger avec la feuille au batteur le beurre, le sucre et la poudre d'amande sans trop faire monter. Incorporer progressivement les œufs. Filmer le tout et réserver au frais.

COMPOTÉE D'ABRICOT

Starfruit Passion PatisFrance	70 g
Starfruit Mandarine PatisFrance	70 g
Puratos Topfil Abricot	300 g
Sucre	40 g
Pectine NH PatisFrance	2 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 p

Réaliser un sirop bouillant avec les Starfruit, le sucre et la pectine et plonger le Topfil Abricot dedans. Compoter 30 minutes. Réserver.

CRÈME PÂTISSÈRE

Purescram PatisFrance	200 au lieu de 225 g
Eau	500 g
Puratos Classic Vanille	8 g

Mélanger avec la feuille au batteur la préparation pour crème avec l'eau à vitesse moyenne pendant 4 minutes. Incorporer le Classic et mélanger. Dresser 240 g de crème sur les fonds cuits de crème d'amande.

SUPRÊME VANILLE

Patiscrem PatisFrance	330 g
Sucre	50 g
Jaunes d'œufs	65 g
Gélatine	4 g
Patiscrem PatisFrance fouettée	70 g
Vanille Gousse PatisFrance	1/2

Chauffer la crème avec la gousse de vanille. Mélanger le sucre et les jaunes. Mélanger l'ensemble avec la gélatine trempée et essorée. Cuire l'ensemble à 82°C. Chinoiser et mixer. Laisser refroidir et ajouter la crème montée. Verser 180 g par tarte et congeler.

MONTAGE ET FINITIONS

Abaisser la pâte sucrée à 2,5 mm et fonder la tarte. Déposer la crème d'amande et recouvrir de compotée d'abricot (environ 140 g par tarte). Cuire le tout pendant 30 minutes à 160°C. Dresser la crème pâtissière mélangée avec le restant de compotée d'abricot. Congeler. Déposer le suprême vanille congelé. Pulvériser un appareil réalisé avec 50% de beurre de cacao et 50% de **Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace** coloré légèrement orange. Décorer de trapèzes réalisés en **Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace** coloré de beurre de cacao jaune orangé. Et quelques cubes de compotée d'abricot.

MILLE-FEUILLE REVISITÉ

FAÇON CRONUT

Quantité pour 12 pièces - Par Mathias Gautron

MILLEFEUILLE (VERSION CRONUT)

Lait entier	300 g
Eau	325 g
Farine T55	650 g
Farine T45	650 g
Sucre en poudre	30 g
Sel	10 g
Beurre froid coupé en dés	600 g

Mélanger les poudres sur le mélange eau-lait, au batteur muni du crochet puis ajouter les morceaux de beurre. Une fois que le liquide est quasiment absorbé, laissez la pâte reposer pendant 1 heure. Puis la déposer sur le plan de travail bien fariné. L'étaler de manière à former un rectangle d'environ 20 x 40 cm. Plier la pâte en trois tiers, et brosser l'excédent de farine, c'est le premier tour. Tourner ensuite la pâte de 90 degrés de sorte que les plis soient face à vous. Répéter le processus de laminage en pliant deux fois, ce qui donne un total de trois tours. Envelopper la pâte dans du film alimentaire et la déposer au réfrigérateur pendant 1 heure avant de redonner deux tours simples. Enfin étaler la pâte à 3 mm et détailler des cercles de 10 cm de diamètre à l'emporte-pièce.

CRÈME PÂTISSIÈRE

Purecrem PatisFrance	225 g
Eau	500 g
Puratos Classic Vanille	8 g

Mélanger le tout au batteur à la feuille 4 minutes à vitesse moyenne.

BISCUIT JOCONDE (1 PLAQUE)

Patis'Joconde PatisFrance	500 g
Œufs	100 g
Eau	175 g

Mélanger les ingrédients au batteur avec le fouet pendant 6 minutes en vitesse rapide jusqu'à obtention d'un mélange blanc et mousseux. Coucher sur une feuille silicone et cuire à 220°C en four ventilé pendant 7 minutes. Détailler un disque de 10 cm de diamètre.

COMPOTÉE DE FRAMBOISE

Puratos Topfil Framboise	250 g
Gelée Dessert Bœuf PatisFrance	12 g

Chauffer une partie du Topfil à 60°C et incorporer la Gelée Dessert puis mélanger le tout.

GLAÇAGE

Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	150 g
Belcolade Origins Noir Arriba 66%	15 g

Tempérer le chocolat.

Réaliser un décor mille-feuille sur une bande de rhodoïd et un cerclage de 10 cm de diamètre avec ce décor.

MONTAGE

Cuire pendant 3 minutes les disques de mille-feuille avec une presse à panini. Saupoudrer les mille-feuilles de sucre glace et les mettre au four à 250°C pendant 30 secondes afin qu'ils soient caramélisés. Dresser la crème pâtissière dans des cercles de 10 cm de diamètre et déposer un disque de biscuit joconde et la compotée de framboise pour ensuite refermer le tout avec la crème pâtissière. Obturer ensuite de droite et à gauche avec les disques de mille-feuille et rajouter le cerclage façon mille-feuille en chocolat sur la crème.



BRIOCHE AUX GRAINES

Avec des ingrédients standards

Farine de blé T45, œuf, beurre, levain de blé dévitalisé, sucre, levure, graines de tournesol, graines de lin brun, graines de millet, avoine, graines de chia, miel, sel, sirop de blé, sucre inverti, émulsifiant (esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras (E472e), mono- et diglycérides d'acides gras (E471)), antiagglomérant (carbonate de calcium (E170)), antioxydant (acide ascorbique (E300)), calcium carbonate, nicotinamide, thiamine, fer, Stéaroyl-2-lactylate de sodium (E481)

23 INGRÉDIENTS*
8 ADDITIFS*
VS
15 INGRÉDIENTS*
0 ADDITIF*

AVEC NOS SOLUTIONS CLEAN(ER) LABEL

S500 SPÉCIAL CL SANS ADDITIF

SOFTGRAIN GOLDEN 6CL SANS CONSERVATEUR

ET PRIMA MADRE SANS ÉMULSIFIANT, NI ADDITIF

farine de blé T45, œuf, beurre, levain de blé dévitalisé, sucre, levure, graines de tournesol, graines de lin brun, graines de millet, avoine, graines de chia, miel, sel, sirop de blé, sucre inverti

PAIN AUX GRAINES

Avec des ingrédients standards

Eau, farine de blé T65, farine de blé T150, levain de blé dévitalisé, noisettes, sucre, cranberries, graines de tournesol, graines de lin brun, levain de seigle dévitalisé, graines de millet, avoine, graines de chia, miel, farine de blé malté, sel, levure, sirop de blé, sucre de canne, huile végétale (tournesol), gluten, sucre inverti, émulsifiant (esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras (E472e)), antiagglomérant (carbonate de calcium (E170))

25 INGRÉDIENTS*
3 ADDITIFS*
VS
22 INGRÉDIENTS*
0 ADDITIF*

AVEC NOS SOLUTIONS CLEAN(ER) LABEL

S500 SPÉCIAL CL SANS ADDITIF

SOFTGRAIN GOLDEN 6CL SANS CONSERVATEUR

ET SAPORE OBERTO SANS ADDITIF NI CONSERVATEUR

Eau, farine de blé T65, farine de blé T150, levain de blé dévitalisé, noisettes, sucre, cranberries, graines de tournesol, graines de lin brun, levain de seigle dévitalisé, graines de millet, avoine, graines de chia, miel, farine de blé malté, sel, levure, sirop de blé, sucre de canne, huile végétale (tournesol), gluten, sucre inverti

* Dans le produit fini. Chaque ingrédient n'a été compté qu'une seule fois.

BRIOCHE TRESSÉE À 6 BRANCHES GRAINES DU SOLEIL

Par Loïc Lafonte

INGRÉDIENTS

Farine de Gruau	1000 g
Œufs (4°C)	600 g
Sel	20 g
Sucre	150 g
Puratos Levure Levante	60 g
Puratos Prima Madre	100 g
Puratos S500 Spécial CL	10 g
Puratos Softgrain Golden 6CL	395 g
Beurre doux	300 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	4 minutes en première vitesse et 12 minutes en deuxième. Ensuite, ajouter le beurre pendant 5 minutes en première jusqu'à ce que la pâte se décolle de la cuve et enfin les graines toujours en première vitesse.
Température de pâte	25-26°C
Pointage	30 minutes à température ambiante puis diviser 6 pâtons de 50 ou 100 g selon le poids final de la brioche. Façonner en boudin.
Mise en froid	1 nuit à 4°C
Façonnage	Façonner les boudins en format baguette et réaliser une tresse à 6 branches
Apprêt	1h30-2h à 28°C
Décor	Dorer à l'œuf
Cuisson four à sole	35 à 50 minutes à 150°C selon le poids de la brioche





PAIN AUX GRAINES ET FRUITS

Par Rémi Silva Chapeleiro

INGRÉDIENTS

Farine de Tradition Française	800 g
Farine Complète T150	200 g
Eau	650 g
Sel	20 g
Puratos Levure Levante	15 g
Puratos S500 Spécial CL	10 g
Puratos Sapore Oberto	10 g
Puratos Softgrain Golden 6 CL	330 g
Eau de Bassinage	100 g
Cranberries PatisFrance	100 g

MÉLANGE CARAMÉLISÉ

Noisettes Entières Blanchies PatisFrance	125 g
Puratos Graines de Tournesol	50 g
Miel PatisFrance	15 g
Sucre	105 g
Eau	52 g

Dans une casserole, mettre à ébullition le miel, le sucre et l'eau puis hors du feu, ajouter les noisettes et les graines de tournesol. Étaler le mélange sur une feuille de cuisson et cuire à 175°C au four ventilé, laisser refroidir.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir les ingrédients (farines, eau, sel, levure, S500, Sapore, et Softgrain) 7 minutes en première vitesse et 5 minutes en deuxième en bassinant. Ajouter à la fin, le mélange caramélisé et les cranberries. Pétrir 3 minutes en première vitesse.
Température de pâte	25°C.
Pointage	20 minutes température ambiante.
Division / Mise en forme	450 g.
Repos	30 minutes température ambiante.
Façonnage	Bâtard tourné à gris dans un baneton en osier fariné.
Apprêt	Pousse contrôlée.
Décor/coup de lame	Un coup de lame.
Cuisson four à sole	30 minutes à 250°C.

BAGUETTE UN AMOUR DE **GRAND-MÈRE**

*Nous célébrons les grands-mères
le dimanche 1^{er} mars*

Pour l'occasion proposez de réchauffer leur cœur avec une baguette emblématique de l'amour qu'on leur porte, agrémentée d'éclat de chocolats et de fruits confits comme ici avec du gingembre

Par Loïc Lafonte

INGRÉDIENTS

Farine courante T65 Bio	800 g
Farine de Meule T80 Bio	200 g
Sel de Guérande	22 g
Puratos O-tentic Bio	40 g
Eau (T° de base 58°C)	700 g
Eau de bassinage	50 g

FIN DE PÉTRISSAGE

Belcolade Chocolat Selection BIO - Noir 74%, Noir 57% ou Lait 39% (15% du poids de pâte)	270 g
Gingembre confit BIO haché (5,7% du poids de pâte)	103 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Fermentolyse	Mélanger l'eau, la farine, le sel et l'O-tentic Bio 5 minutes en première vitesse puis laisser 30 minutes de repos
Pétrissage spirale	10 minutes en première vitesse puis ± 2-3 minutes en deuxième. Ajouter les inclusions en première vitesse.
Température de pâte	24°-25°C
Pointage	60 minutes à température ambiante +1 rabat avant mise au froid (3-4°C) pendant 12-24°C
Division	Petit format : 2 x 175 g Grand format : 2 x 350 g légèrement préformé
Repos	30-45 minutes
Façonnage	Façonnage sans serrer, poser sur couche farinée côté clé
Apprêt	45-60 minutes à température ambiante (23-24°C)
Cuisson four à sole	± 20 minutes à 245°C avec buée
Ressuage	Sur grille



TEMPS FORT

RETOUR SUR LES EVENEMENTS GENERATION BELCOLADE


Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE



LE DERNIER TRIMESTRE 2019 A ÉTÉ RYTHMÉ PAR LES ÉVÈNEMENTS RÉGIONAUX AVEC NOS CHEFS GÉNÉRATION BELCOLADE.

Six évènements ont eu lieu aux 4 coins de la France et vous avez été plus de 200 participants.

L'occasion pour vous de rencontrer les Chefs, d'échanger et de partager avec eux leur expérience au Vietnam, de découvrir le programme Cacao-Trace, notre programme unique pour un cacao durable, mais aussi de déguster leurs incroyables recettes à base de produits Cacao-Trace.

Retour en images sur ce temps-fort ...



18 Septembre à Sandillon (45)
avec **Jérôme Lépinay**,
Chocolatier dans en région parisienne
et au Japon, **Arnaud Dupuis**,
Pâtissier en région parisienne
et **Grégory Geffard**, Pâtissier-
Chocolatier chez PatisFrance-
Puratos.



25 Septembre à Toulouse (31)
avec **Grégory Geffard**,
Pâtissier-Chocolatier chez
PatisFrance-
Puratos, **Fabien Roumegous**,
Pâtissier à Dremil-Lafage et **Jérôme
Allamigeon**, Pâtissier à Montauban
et membre de l'association Relais
Dessert.





2 Octobre dans nos Centres d'Expertise de St Priest (69) avec **Christophe Tuloup**, Chef Pâtissier dans le Restaurant Têtedoie (1 étoile au Guide Michelin) à Lyon.



2 Octobre au Chesnay (78) avec **Jérôme Lépinay**, Chocolatier dans en région parisienne et au Japon, **Arnaud Dupuis**, Pâtissier en région parisienne, **Jonathan Mougel**, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur 2019 et Pâtissier-Chocolatier chez PatisFrance-Puratos ainsi qu'avec l'aide de Lancelot, élève à l'école Ferrières.



16 Octobre à Merris (59) avec **Stéphane Bisson**, Pâtissier à Amiens et membre de l'association Tradition Gourmande, **Arnaud Dupuis**, Pâtissier en région parisienne, **Mickaël Brassart**, Pâtissier-Chocolatier à Bailleul (59) et membre de de l'association Tradition Gourmande ainsi que **Sylvain Lecomte** Pâtissier-Chocolatier chez PatisFrance-Puratos.



23 Octobre à Metz (57) avec **Marc Verdant**, Pâtissier-Chocolatier à Avanne-Avenay (25), **Fabrice Dumay**, Chocolatier à Metz et membre de l'association Tradition Gourmande, **Jonathan Mougel**, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur 2019 et Pâtissier-Chocolatier chez PatisFrance-Puratos et **Julien Reboloso**, Pâtissier-Chocolatier à Mathay (25).

CENTRES D'EXPERTISE PURATOS



*Notre planning
de stages et démonstrations
du 1^{er} semestre 2020 est disponible !*

*Des stages autour de nombreuses
thématiques seront abordées.*

Pour vous inscrire et pour plus de renseignements,
contactez **votre représentant** PatisFrance-Puratos,
ou connectez-vous sur www.puratos.fr/fr/stages ou
encore 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