



| ÉDITO |

UN AVENIR PLUS SAIN

Échaudés par la crise sanitaire, les Français veulent revenir à une consommation plus saine et offrant du sens. Ils se veulent aujourd'hui être des Consomm'acteurs.

Plus de la moitié des Français (53%) assuraient en avril « manger plus sainement qu'avant ». Un pourcentage en hausse de 4 points par rapport à 2016, selon l'institut Kantar.

Une attente qui passe par plus de transparence sur la liste d'ingrédients et la composition des produits, par le bio, le local, le « plus de » et le « sans » ou encore l'éthique et l'écologie.

Dans ce numéro, nous avons souhaité vous présenter un des axes majeurs de cette consommation plus saine et naturelle : « Le plus de » rassurant et plébiscité par les consommateurs. Parmi les mentions « plus de », celles auxquelles les consommateurs sont les plus sensibles sont « plus de fruits » et « plus de céréales ».

L'occasion de vous faire découvrir nos produits et des idées recettes qui pourront vous aider à satisfaire les attentes de ces consommateurs en quête d'une alimentation plus saine.

Vous retrouverez également des idées inspirantes pour des offres snacking pratiques et tendance à proposer à vos clients cet été et des recettes pour célébrer les fêtes des mères et des pères.




Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE


Puratos
Partenaire pour l'innovation


PATISFRANCE
SOURCE DE SÉDUCTION

Rédaction : Service marketing
et communication

Photographie : Mathieu Moreau

Création graphique : Karl Lanjri

SOMMAIRE

TENDANCE

PLUS DE GRAINES ...
PLUS DE FRUITS — P4



ACTUALITÉ

SNACKING : VARIEZ
LES PLAISIRS POUR VOTRE
OFFRE CET ÉTÉ — P16

10 PAINS 1 PÉTRIN — P17/18

FÊTE DES MÈRES
ENTREMETS TENDRESSE — P22

FÊTE DES PÈRES
ENTREMETS CHOCOLAT
CAMEL — P23

ZOOM PRODUITS

NOUVEAUX
PURATOS TOPFIL — P5

NOUVELLE GAMME STARFRUIT
PATISFRANCE — P8

LES FRUITS SECS
PATISFRANCE, UN
SAVOIR-FAIRE MAÎTRISÉ — P10

NOUVEAU PRALICRAC
EXOTIQUE PATISFRANCE — P12

SOFTGRAIN — P14

GAMME LEVAINS — P20

RECETTES PÂTISSERIE CHOCOLAT

TARTE AGRUMES CAMEL
ET VANILLE — P6

TARTELETTE CHOCOLAIT
BANANE — P7

ÉCLAIRS PASSION
FRAMBOISE — P9

SNACK BIEN-ÊTRE — P11

PAVLOVA EXOTIQUE — P13

RECETTES BOULANGERIE

BAGUETTE AU BLÉ GERMÉ — P15

PAIN GOLDEN 6 — P15

PIZZA AU BLÉ GERMÉ — P19

BAGUETTE SIGNATURE — P21



TENDANCE

PLUS DE GRAINES... PLUS DE FRUITS

LA CLE DU SUCCES

Plus d'ingrédients susceptibles d'améliorer leur bien-être et moins d'ingrédients indésirables dans les produits qu'ils consomment, voilà ce que recherchent les consommateurs aujourd'hui !

Encore plus soucieux de ce qu'ils mangent avec la crise sanitaire, les consommateurs sont de plus en plus attentifs à la composition des produits qu'ils consomment et les vertus que ceux-ci pourraient apporter à leur santé et leur bien-être.

Les français sont en quête d'une nourriture plus vertueuse avec une volonté de se reconnecter à la terre, et de privilégier des produits naturels et enrichis d'ingrédients qu'ils jugent bons pour leur santé : les fibres, les graines et céréales, les fruits et fruits secs...

Selon notre étude Taste Tomorrow, 60% des français estiment que supprimer ou diminuer des ingrédients indésirables ne suffit plus mais qu'il faut simultanément en ajouter d'autres susceptibles d'améliorer leur bien-être.

Toujours selon notre étude, il ressort que les fourrages aux fruits et les fruits secs sont les ingrédients à privilégier dans les produits de pâtisserie et les viennoiseries car jugés à la fois bons au goût et pour la santé. Et quand on parle de pain, ce sont cette fois-ci, les céréales complètes et les graines qui sont à privilégier.

Afin de répondre à cette consommation de mieux manger et surtout plus sain, PatisFrance-Puratos vous accompagne avec ses nombreuses solutions aux fruits et aux graines, sa gamme de fruits secs... et de nombreuses recettes pour vous inspirer.

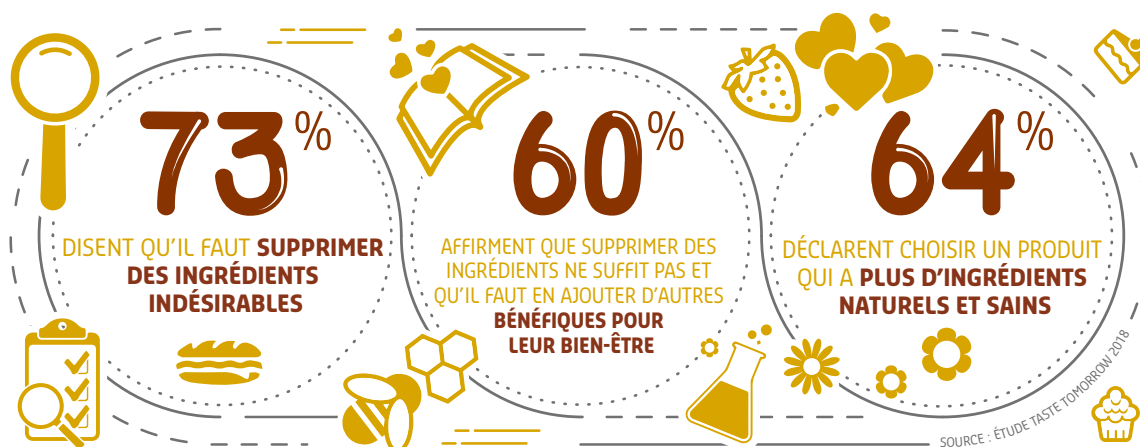
Une accélération du « Consommer bon en goût et mieux pour mon bien-être ».

Une course des consommateurs à concilier plaisir gustatif et meilleur équilibre alimentaire.



CHIFFRES CLÉS :

POUR LES FRANÇAIS



ZOOM PRODUIT

DÉCOUVREZ LES NOUVEAUX TOPFIL PURATOS

Des fourrages naturels et au plus proche du goût originel des fruits grâce à une haute teneur en fruit et une liste d'ingrédients cleaner label.

Pour continuer à varier les saveurs autant que les plaisirs, nous lançons 2 nouveaux parfums :

TOPFIL BANANE



LES CARACTÉRISTIQUES

- Texture compotée
- Haute teneur en fruit (70% pour Banane et 77% pour Agrumes)
- Un goût intense et rafraîchissant d'agrumes : mandarine, orange, pamplemousse, citron et une touche de yuzu
- Une belle texture compotée banane comme faite à la main
- Prêts à l'emploi et à la cuisson

Disponibles en seau de 5 kg

Date de durabilité minimale de 6 mois

TOPFIL AGRUMES



LES BÉNÉFICES POUR VOUS

- Goût peu sucré
- Aussi bons crus que cuits
- Stables à la cuisson et à la congélation/décongélation
- Une grande diversité d'applications avec un même produit



LES AVANTAGES POUR LES CONSOMMATEURS

- Des produits sans colorant ni arôme artificiel (NAFNAC)
- La promesse d'un fourrage au plus proche du goût originel du fruit

TARTE AGRUMES CARMEL ET VANILLE

Pour 3 tartes de 18 cm de côté.

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 ensuite les œufs petit à petit et enfin la farine et la poudre d'amande 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 enfin les œufs petit à petit. Réserver le tout au frais bien filmé.

COMPOTÉE D'AGRUMES

Starfruit Mandarine PatisFrance	70 g
Puratos Topfil Agrumes 77%	300 g
Sucre	40 g
Pectine NH PatisFrance	2 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 P

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

CRÈME PÂTISSIÈRE

Starcrem PatisFrance	200 g
Eau	500 g
Puratos Classic Vanille	8 g

Mélanger avec la feuille au batteur la préparation à crème avec l'eau à vitesse moyenne pendant 4 min. Y incorporer le Classic Vanille 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 Feuille PatisFrance	4 g
Patiscrem PatisFrance fouettée (2)	70 g
Vanille Gousse PatisFrance	½ P

Chauffer la crème avec la gousse de vanille. Mélanger sucre et jaunes d'œufs. 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 (2). 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'agrumes (environ 140 g par tarte).
- Cuire le tout pendant 30 minutes à 160°C.
- Dresser la crème pâtissière et mélanger avec le restant de compotée. Congeler.
- Déposer le suprême vanille. Congeler.
- Pulvériser avec un appareil, réalisé à 50% avec du **Belcolade Beurre de Cacao** et à 50% avec du **Belcolade Selection Extra Blanc Cacao Trace**, coloré légèrement orange.
- Décorer de trapèzes réalisés avec **Belcolade Selection Extra Blanc Cacao Trace** coloré de beurre de cacao jaune orangé. Et quelques cubes de compotée d'agrumes.



TARTELETTE CHOCOLAIT BANANE

PÂTE SUCRÉE

Farine	250 g
Sel fin	5 g
Beurre	125 g
Sucre glace	100 g
Sucre	25 g
Amande Poudre PatisFrance	50 g
Œufs entiers	50 g

Sabler ensemble la farine, le sel, le beurre, le sucre glace, le sucre et la poudre d'amande. Ajouter les œufs entiers. Pétrir sans corser. Réserver au réfrigérateur au moins deux heures.

CARAMEL BANANE

Puratos Topfil Banane 70%	750 g
Puratos Deli Caramel	300 g
Sel	15 g

Mélanger les 3 ingrédients ensemble. Réserver.

GANACHE LAIT

Patiscrem PatisFrance	320 g
Sirop de glucose PatisFrance	40 g
Belcolade Lait Selection 35%	570 g
Beurre	100 g

Faire chauffer la crème à 80°C, ajouter le glucose et verser sur le chocolat Belcolade Lait Selection 35%. Entre 35°C et 38°C ajouter le beurre. Mixer. Couler à 29°C.

MONTAGE

- Étaler la pâte sucrée à 3,5 cm d'épaisseur.
- Foncer les cercles à tartelettes de 7,5 cm.
- Cuire à blanc à 150°C environ 25 min.
- Garnir avec le caramel banane.
- Recouvrir de ganache chocolat lait.

FINITION

- Décorer avec des éclats de caramel et une tranche de banane nappée au **Puratos Harmony Sublimo Neutre**.



ZOOM PRODUIT

DÉCOUVREZ LA NOUVELLE GAMME STARFRUIT

Des purées de fruits encore plus naturelles au vrai goût des fruits ...
pour des plaisirs plus intenses et authentiques



LES CARACTÉRISTIQUES

- Des recettes entièrement naturelles (90% de fruits et 10% de sucre)
- Des fruits sélectionnés et cueillis à pleine maturité
- Un procédé de pasteurisation en douceur pour préserver le goût et la couleur des fruits

Disponibles en brique de 1 kg

Dates de durabilité
minimales entre
12 et 14 mois



LES BÉNÉFICES POUR VOUS

- Des purées de fruits prêtes à l'emploi
- Des formules sans colorant et sans arôme artificiel (NAFNAC)
- Un stockage facile en ambiant et une mise en œuvre immédiate sans décongélation préalable
- Un conditionnement pratique avec bouchon refermable
- Fabriquées en France
- Une large palette d'applications



LES AVANTAGES POUR LES CONSOMMATEURS

- Un bon goût de fruits avec un faible apport en sucre
- La promesse d'un produit avec une liste d'ingrédients qui contribue à leur santé

Vous retrouverez toutes les saveurs
incontournables :

ABRICOT



ANANAS



CASSIS



CITRON



FRAISE



FRAMBOISE



GRIOTTE



LITCHI



MANGUE



MYRTILLE



PÊCHE
BLANCHE



POIRE
WILLIAM



BANANE



MANDARINE



FRUITS
EXOTIQUES



FRUIT DE LA
PASSION



FRUITS
ROUGES



POMME
VERTE



ECLAIRS PASSION FRAMBOISE

Par : Eric Rogard
Pour environ 20 éclairs

PÂTE À CHOUX

Lait	130 g
Eau	130 g
Beurre	115 g
Farine	150 g
Œufs entiers	270 g
Sel	4 g
Sucre	3 g

Réaliser une pâte à choux avec l'ensemble des ingrédients. Dresser à la poche 20 éclairs.

CRÈME PÂTISSIÈRE PASSION

Delicecrem PatisFrance	300 g
Starfruit Passion PatisFrance	800 g
Lait	200 g

Au batteur munis du fouet mélanger les ingrédients à vitesse rapide pendant 4 minutes.

COMPOTÉE DE FRAMBOISE

Puratos Topfil Framboise	250 g
--------------------------	-------

Prêt à l'emploi.

PÂTE D'AMANDE COLORÉE

Pâte d'amande Catania PatisFrance	300 g
Colorant jaune d'œuf PatisFrance	QS

Abaisser la pâte d'amande à 2 mm d'épaisseur puis détailler des bandes à déposer sur les éclairs.

NAPPAGE

Puratos Harmony Sublimo Neutre	150 g
Graines fruit de la passion	QS

Mélanger les deux ingrédients.

MONTAGE ET FINITIONS

- Garnir les éclairs avec la compotée puis la crème pâtissière.
- Déposer les bandes de pâte d'amande.
- Napper les éclairs.



ZOOM PRODUIT

LES FRUITS SECS PATISFRANCE, UN SAVOIR-FAIRE MAÎTRISÉ

Depuis 1946, nous fabriquons nos fruits secs dans notre usine de Charmes, dans les Vosges. Un savoir-faire historique perpétué par notre équipe locale, attentive à la qualité des produits comme du processus de fabrication. Au final, cette exigence se retrouve dans des produits d'exception d'une qualité optimale.

Nos fruits secs vous permettront de réaliser des pâtisseries aux textures surprenantes et ultra-gourmandes, mais aussi en parfaite adéquation avec le désir des consommateurs pour une alimentation plus saine.

Au sein de sa large gamme, PatisFrance-Puratos propose amandes, noisettes, pistaches ou encore noix, disponibles sous différentes formes (brutes, poudres, blanchies, entières...) et conditionnements.



LES CARACTÉRISTIQUES

- Un savoir-faire maîtrisé du dépoussiérage jusqu'au conditionnement
- Sélection de fruits secs cueillis en parfait état de maturité, calibrés, triés et transformés
- Fabrication française dans notre site de Charmes, dans les Vosges
- Qualité et sécurité alimentaire : site de transformation certifié BRC et IFS

Conditionnement de 1 kg à 25 kg



LES BÉNÉFICES POUR VOUS

- Variété des créations au goût innovant et texture irréprochable
- Large gamme de fruits secs aux formes et formats différents
- Saveurs traditionnelles pour surprendre vos clients



LES AVANTAGES POUR LES CONSOMMATEURS

- Source de bienfaits nutritionnels : Riche en acide gras essentiels et protéines, vitamines, fibres et minéraux, le fruit sec est un aliment qui contribue positivement à une alimentation saine.
- Le fruit sec est l'allié de nombreux régimes, et notamment pour les sportifs ou les végétariens.
- Formes, textures, couleurs et goûts variés, font des fruits secs un vecteur de gourmandise

AMANDES

L'incontournable de la pâtisserie, l'Amande stimulera votre créativité grâce à la large gamme que nous mettons à votre disposition : entières, effilées, hachées, poudres, brutes, blanchies, bâtonnets, en Tant pour Tant, ...

NOISETTES

Nos noisettes sont cueillies en parfait état de maturité, calibrées, triées et transformées. Elles accompagneront à merveille vos desserts notamment les bonbons de chocolat. Nous vous offrons une gamme large : brutes, blanchies, entières, effilées, hachées et en poudre.

PISTACHES

Leur goût intense et couleur extra verte, apporteront une touche particulière à vos pâtisseries. Sous la forme que vous désirez : triées, calibrées, émondées, hachées, en poudre ou en bâtonnets.

NOIX

Nous sélectionnons pour vous les noix invalides extra et moitié extra parmi les meilleures origines pour un maximum de saveurs. Elles sont parfaites pour vos gâteaux et confiseries.

PIGNONS DE PIN

En dehors de leurs qualités nutritives, les pignons sont délicieux dans les desserts et préparations salées. Nous vous proposons une gamme complète en termes de goût, de calibre et de couleur.

NOIX DE COCO

Notre noix de coco râpée fine est idéale pour la pâtisserie grâce à sa fine granulométrie et parfaite pour la finition des desserts avec sa belle couleur blanche.

SNACK BIEN-ÊTRE

Par : Bertrand Balay
Pour 30 pièces - Moule éclair Silikomart®

SNACK BIEN-ÊTRE

Flocon d'avoine	215 g
Amande Bâtonnet PatisFrance	115 g
Noisette Émondée PatisFrance	80 g
Graine de lin	15 g
Graine d'amarante	15 g
Graine de chia	15 g
Jus de citron PatisFrance	40 g
Huile de tournesol	60 g
Miel	185 g
Puratos Classic Vanille	30 g
Figue séchée (moelleuse)	75 g
Cranberries PatisFrance	125 g
Pistache verte PatisFrance	105 g
Raisins blonds	80 g
Belcolade Lait Suprême 41%	QS

Torréfier les 6 premiers ingrédients pendant 10 minutes à 165°C.

Ebouillanter les figes pendant 2 minutes, puis les égoutter. Mixer celles-ci, et ajouter le jus de citron, l'huile, le miel et le Classic vanille.

Mélanger l'ensemble des ingrédients, puis disposer dans les moules silicone. Il est recommandé de prévoir 35 g / cavité.

Cuire au four pendant 10 à 12 minutes.

Une fois bien refroidi, les démouler.

Dresser dans chaque cavité de la couverture lait tempérée et coller directement le stick de céréales. Prévoir 20 g de chocolat / cavité.

Laisser cristalliser avant de démouler.



ZOOM PRODUIT

NOUVEAU PRALICRAC EXOTIQUE PATISFRANCE

NOUVEAU
PRODUIT



L'alliance du croustillant et du bon goût fruité pour un plaisir irrésistible.



LES CARACTÉRISTIQUES

- A base de fourrage praliné amande (11% d'amande)
- Contient 15% de noix de coco et 6% d'inclusions fruit de la passion
- Une texture croustillante par la présence de billes de riz soufflées
- Fabriqué en France dans notre usine à Charmes

Disponible en seau de 2 Kg

Date de durabilité minimale de 9 mois



LES BÉNÉFICES POUR VOUS

- La promesse d'un goût savoureux et d'une texture gourmande.
- Un produit sans huile de palme, sans arôme, sans colorant artificiel (NAFNAC)



LES AVANTAGES POUR LES CONSOMMATEURS

- Produit prêt à l'emploi et simple d'utilisation
- Bonne tranchabilité
- Une grande diversité d'applications : en base d'entremets/bûches, étalé sur un biscuit, en fourrage dans des pâtes de cuisson ou encore en garniture de bonbons.

Retrouvez une gamme complète pour répondre à vos besoins :

LA GAMME DES SPÉCIALITÉS CROUSTILLANTES :

PATISFRANCE
DEPUIS 1946



DES PRODUITS AUX TEXTURES INÉDITES BASÉS SUR NOTRE SAVOIR-FAIRE PRALINÉ.



Pralicerac Graines

Découvrez tout le savoir-faire de PatisFrance avec un produit alliant le chocolat, le praliné et un subtil mélange de graines.

Seau de 2 kg



Pralicerac Pécan

Un subtil mélange croustillant à base de noix de pécan et de chocolat au lait.

Seau de 2 kg



Pralicerac Blanc

Subtil mélange de praliné amande, de brisures de crêpes avec une touche lactée.

Seau de 4.5 kg



Pralicerac Chocolait

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

Seau de 4.5 kg



Pralifizz

Subtil mélange de praliné amande légèrement torréfiée, de céréales croustillantes et sucre pétillant.

Seau de 2 kg



Pralicerac Caramel au Beurre Salé

Subtil mélange de praliné et chocolat avec des éclats de caramel d'Isigny au beurre salé au sel de Guérande.

Seau de 4.5 kg



Pralicerac Noir

Subtil fourrage croustillant à base de fruits secs et de chocolat noir

Seau de 2 kg



Pralicerac Framboise

Subtil mélange croustillant à base de praliné et de framboises séchées.

Seau de 2 kg

PAVLOVA EXOTIQUE

Par : Bertrand Balay
Pour 22 pièces

MERINGUE SÈCHE

Sucre glace tamisé	250 g
Blancs d'œufs	125 g
Coco Râpée PatisFrance	QS
Pralicrac Exotique PatisFrance	QS

Réaliser une meringue française avec tous les blancs d'œufs et tout le sucre dès le départ. Laisser monter jusqu'à obtenir une belle tenue de la meringue. Pocher sur un Flexipan® retourné (dôme 4 cm). Saupoudrer de coco râpée. Faire sécher au four à sole à 80°C pendant 3h minimum. Une fois les meringues démoulées, chemiser les parois de la cavité afin de les imperméabiliser.

COMPOTÉE SEMI-LIQUIDE EXOTIQUE

Topfil Mangue Puratos	230 g
Starfruit Mangue PatisFrance	80 g
Starfruit Passion PatisFrance	160 g
Banane fraîche	1 P
Zeste de citron vert	1 P
Gelée Dessert PatisFrance	20 g

Chauffer les Starfruit à 40°C, incorporer la Gelée Dessert. Additionner avec le Topfil et les dés de banane. Bien mélanger. Couler dans les cavités des meringues.

CRÉMEUX EXOTIQUE

Starfruit Exotique PatisFrance	120 g
Jaunes d'œufs	40 g
Œufs	48 g
Sucre	35 g
Gélatine Poudre Boeuf PatisFrance	2 g
Eau d'hydratation	12 g
Beurre	117 g

Réaliser une crème anglaise avec les 4 premiers ingrédients puis ajouter la gélatine préalablement hydratée. A 40°C, ajouter le beurre puis mixer. Couler en Flexipan® (dôme 4 cm).

CHANTILLY VANILLE CITRON VERT

Patiscrem PatisFrance	470 g
Classic Vanille Puratos	15 g
Zeste de citron vert	1,5 P
Belcolade Blanc Selection Extra Blanc	350 g
Gélatine Poudre Boeuf PatisFrance	11 g
Eau	66 g
Patiscrem PatisFrance	470 g

Faire bouillir la moitié de la crème, la gousse de vanille et le zeste de citron vert puis ajouter la masse de gélatine. Verser à chaud sur le chocolat blanc et mixer. Ajouter la 2ème moitié de crème. Réserver au frais pendant 24 h avant de monter la chantilly.

MONTAGE ET FINITIONS

Une fois les meringues démoulées, chemiser avec le Pralicrac les parois des cavités afin de les imperméabiliser. Garnir dans les cavités la compotée semi liquide. Refermer par un disque de couverture **Belcolade Amber Douceur**. Poser la demi-sphère de crémeux et dresser la chantilly avec une grosse douille unie.

Astuce : il est possible de glacer au pistolet le dressage de chantilly avec du **Puratos Miroir Glassage Neutre** additionné de 10% d'eau préalablement chauffer à 60°C.



ZOOM PRODUIT

SOFTGRAIN

DES GRAINES UNIQUES POUR ALLIER GOURMANDISE ET SANTÉ !

73% des consommateurs considèrent que les graines et céréales sont des ingrédients sains et savoureux. Ils contribuent en effet à augmenter la consommation de fibres.

Issus d'un process unique de fabrication alliant sélection de graines et infusion dans du levain, notre gamme de références SAPORE SOFTGRAIN constitue une solution innovante pour obtenir des pains spéciaux au goût unique tout en répondant aux attentes de bien-être et de santé de nos consommateurs.

Notre gamme propose également 2 références innovantes de graines germées infusées dans du levain (Blé et Seigle germés) qui apporteront un positionnement bien-être unique à vos produits finis.



VOS AVANTAGES AU FOURNIL :

- Praticité de mise en oeuvre : s'incorpore aussi en méthode 10 Pains 1 Pétrin en fin de pétrissage
- Incorporation possible sur différentes bases de pâte : compatible avec Sapore, O-tentic ou farines composées
- Combinaisons possibles avec d'autres références du concept 10 Pains 1 Pétrin (ex : Créa'pâte Mie)
- Un dosage flexible
- Déclinable sur différents types d'applications : pains spéciaux, bun's, pains de mie, fougasses, ...



BÉNÉFICES POUR VOS CONSOMMATEURS :

- Attractivité de la nouveauté
- Goût et odeur agréables : malté, fruité, légèrement acide et légèrement sucré
- Visuel appétissant avec une mie de couleur caramel, parsemée de graines
- Des graines qui restent tendres et moelleuses
- Image bien-être liée aux céréales, graines et levain
- Meilleure fraîcheur et conservation des pains, grâce au levain

NOTRE GAMME SAPORE SOFTGRAIN



SOFTGRAIN MULTIGRAIN

Préparation en pâte de 7 céréales et graines pré-trempées dans du levain de seigle dévitalisé.
(35% de graines et céréales)

Seau de 10 kg - DDM de 6 mois



SOFTGRAIN EPEAUTRE

Préparation en pâte de graines d'épeautre pré-trempées dans du levain de seigle dévitalisé.
(35% de graines)

Seau de 12,5 kg - DDM de 12 mois



SOFTGRAIN GOLDEN 6 CL

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

Seau de 5 kg - DDM de 8 mois



SOFTGRAIN BLÉ GERMÉ

Préparation en pâte de blé germé, infusé dans du levain de blé dévitalisé (55% de graines)

Seau de 12 kg
DDM de 9 mois

SOFTGRAIN SEIGLE GERMÉ

Préparation en pâte de seigle germé infusé dans du levain de seigle dévitalisé. (54% de graines)

Seau de 12,5 kg
DDM de 9 mois



BAGUETTE AU BLÉ GERMÉ

Par Geoffroy Guillou et Loïc Lafonte

INGRÉDIENTS

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

MÉTHODE DE TRAVAIL

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



*P.A = Pétrissage Amélioré

ASTUCE

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

PAIN GOLDEN 6



INGRÉDIENTS

Pâte blanche	1000 g
Puratos Golden 6 CL	200 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	1 minute en première vitesse puis 3 à 4 minutes en deuxième vitesse
Température de pâte	24°C-25°C
Pointage	30 minutes en bac
Division/mise en forme	400-600 g au choix, mise en forme légère
Détente	En boule ou pavé sur couche farinée
Mise en froid	4°C une nuit
Décors/coup de lame	Tourné à clair sur le tapis d'enfournement
Cuisson (four à sole)	5 minutes à 250°C puis 20 à 25 minutes à 230°C avec buée

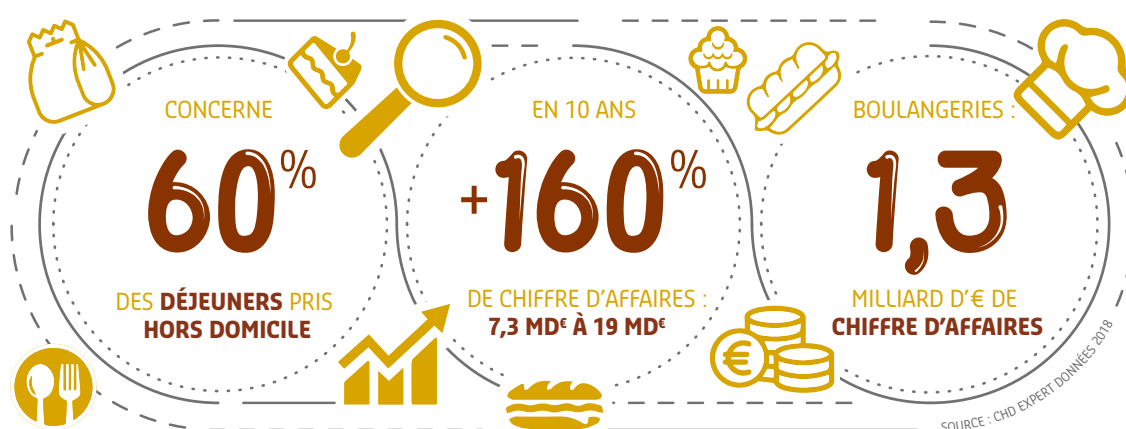
| SNACKING |

VARIEZ LES PLAISIRS POUR VOTRE OFFRE CET ÉTÉ

COMMENT DONNER UN NOUVEL ÉLAN À VOTRE OFFRE CET ÉTÉ ? MISEZ SUR LE SNACKING !

Ces dernières années, de nombreux produits ont vu le jour jouant sur l'extra gourmandise et sur les textures (croquant, moelleux, croustillant...). Idéal pour les consommateurs à la recherche d'une véritable expérience culinaire qui met tous leurs sens en éveil. Au-delà du symbolique trio sandwich/burger/salade, il est intéressant de proposer une offre originale et diversifiée.

LE SNACKING EN CHIFFRES :



Tendance : des consommateurs couquis ...

Multiforme, le snacking n'est pas seulement un mode d'alimentation mais c'est aussi un mode de vie (ou expérience) : lieux, instants de consommation, comportements ...

Avec 7 repas sur 10 pris hors domicile, le snacking s'ancre de plus en plus dans le quotidien des consommateurs et ils sont 74% à être satisfaits des lieux dans lesquels ils consomment sur le pouce.

Même si la restauration rapide à emporter constitue le lieu privilégié de consommation snacking (45% des lieux), les boulangeries-pâtisseries pèsent 13% des lieux « snacking » fréquentés.

Avec un panier moyen de 7,30€ la formule déjeuner ou dîner est un bon levier de valorisation.

Comment se démarquer en snacking ?

Les 4 critères clés d'une bonne offre snacking sont l'accueil, le temps d'attente, la recette et la qualité des ingrédients :

- Veillez donc à garantir à vos clients une expérience globale de consommation qui soit à la hauteur sur ces différents critères.
- Mettez avant tout sur les produits snacking plébiscités : sandwich (41% des français en consomment le midi), burger (34%), salade (28%), pizza (21%)...
- Valorisez le « fait maison » et le made in France dans vos recettes et dans votre communication.
- N'hésitez pas à surprendre tout en surfant sur les tendances clés : apéro/ à partager, végétarien, exotique, healthy...
- Profitez de l'essor du Digital (site internet, application...) pour faciliter la prise de commande de vos clients. Cet axe fort de différenciation peut rapidement être générateur de chiffre d'affaires et de trafic !

LAISSEZ-VOUS TENTER PAR NOS IDÉES INSPIRANTES POUR DES OFFRES SNACKING PRATIQUES ET TENDANCE POUR VARIER VOTRE OFFRE CET ÉTÉ !

10 PAINS 1 PÉTRIN

Face à une consommation de pain qui ne cesse de diminuer, le snacking est désormais un véritable levier de différenciation. Alors comment diversifier son offre sans multiplier sa charge de travail ?

Les solutions 10 pains 1 pétrin vous permettent de réaliser une large palette de recettes grâce à une dizaine de solutions faciles à mettre en œuvre.

Vous comblez ainsi les envies de vos clients en animant votre offre tout au long de l'année selon les moments de consommation, les saisons ou les dates marquantes du calendrier.

C'est aussi un moyen pratique de revisiter les classiques. Et pour plus d'innovations, elles s'incorporent aux pâtes briochées et pâtes jaunes et se combinent entre elles.



COMMENT CELA FONCTIONNE ?

- Réalisez une pâte à pain blanc
- Divisez la pâte d'autant de pains que vous souhaitez réaliser
- Ajoutez les solutions 10 Pains 1 Pétrin que vous avez sélectionnées
- Repétrissez pour obtenir de nouveaux pains spéciaux à ajouter à votre offre



Pain blanc

+



Une solution 10 Pains 1 Pétrin

=



Des pains spéciaux variés et originaux

QUELS SONT LES AVANTAGES ?



POUR VOUS :

- Facilité d'utilisation des produits du concept 10 pains 1 pétrin
- Limitation du nombre de pétrissages
- Moins de pertes
- Pas de changement dans votre méthode de production
- Flexibilité des dosages pour des pains personnalisés
- Diversité dans votre boulangerie



POUR VOS CLIENTS :

- De la diversité et de l'originalité en boutique
- Une vraie offre de pains spéciaux à tout moment de la journée
- De la saisonnalité
- De nouvelles offres snacking

QUELLES SOLUTIONS INCORPORER À MA PÂTE BLANCHE ?

10 PAINS
1 PETRIN



GAMME SAPORE : LEVAINS PRÊTS À L'EMPLOI

Produits	ALCINA	ORACOLO	SALOMÉ	OBERTO
Description	Levain liquide de blé à l'arôme légèrement fruité et à l'acidité modérée	Levain liquide de seigle, aux notes acétiques et maltées	Levain liquide inactif sur base de seigle et malt d'orge, aux notes de réglisse et de malt.	Levain poudre aux notes aromatiques grillées, qui apportent une note caramel à la mie
Dosage	7 à 15%	20%	0,5 à 17%	1 à 4%

GAMME SOFTGRAIN : MÉLANGES HUMIDES DE GRAINES PRÉ-TREMPÉES DANS DU LEVAIN LIQUIDE DÉVITALISÉ



Produits	MULTIGRAIN	EPEAUTRE	SEIGLE GERMÉ	BLÉ GERMÉ
Description	Mélange de graines infusées dans du levain de seigle liquide. Apporte des notes de sésame toastées et une légère acidité apportée par le levain.	Mélange à base de graines d'épeautre infusées dans un levain de seigle liquide Sapore. Apporte un goût légèrement fruité et une légère acidité grâce au levain de seigle.	Mélange à base de graines de seigle germé, infusées dans du levain de seigle dévitalisé Sapore. Apporte un goût malté, fruité et naturellement sucré.	Mélange à base de graines de blé germées et fermentées infusées dans du levain de blé. Apporte un goût malté, fruité et légèrement sucré.
Dosage	Flexible entre 10 et 50% du poids de pâte			

GAMME CRÉA'PLUS : MÉLANGES SECS D'INGRÉDIENTS ET DE LEVAINS EN POUDRE



Produits	FRUITS	FUEGO	PESTO	SAVEUR NORDIC	SAVEUR D'AUTOMNE	MUESLI
Description	Mélange d'amandes, noisettes, pistaches, cranberries, raisins et de levains de seigle et de blé dévitalisés.	Mélange méditerranéen à base de poivrons, paprika, piment et de levain de seigle dévitalisé.	Mélange à base de pesto, fromage Italien et levain de seigle dévitalisé.	Mélange à base de graines (tournesol, lin jaune, lin brun, sésame) et de céréales avec du levain de seigle dévitalisé.	Mélange à base de figes sèches, noisettes entières, farine de châtaigne et levain de seigle dévitalisé.	Mélange à base de fruits secs (framboises, abricots et raisins de Corinthe), de flocons de céréales (avoine, seigle et épeautre), de graines de lin brun et quinoa caramélisé ainsi que d'un levain de blé dur déshydraté
Dosage	10-30%	2-10%	2-10%	15-30%	10-30%	10-30%

GAMME CRÉA'PÂTE : PRÉPARATION EN PÂTE POUR OBTENIR DES PAINS DE MIE MOELLEUX À PARTIR D'UNE PÂTE POUR PAIN CROUSTILLANT



Produits	MIE
Description	Solution pour obtenir des pains moelleux qui se conservent plus longtemps
Dosage	15%

PIZZA

AU BLÉ GERMÉ

INGRÉDIENTS

Farine de Tradition Française	2400 g
Eau	1800 g
Farine de semoule blé dur	600 g
Sel	60 g
Huile d'olive	120 g
Puratos Levure levante	30 g
Puratos S500 Détente	30 g
Puratos Softgrain Blé Germé	600 g

Incorporer la solution Softgrain en fin de pétrissage pendant 2 mn en 2ème vitesse.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Dans une cuve, mettre tous les ingrédients sauf le Softgrain Blé Germé. Avec le crochet, pétrir 5 min en première puis 7 min en deuxième. Incorporer le Softgrain Blé Germé et mélanger pendant 2 min en deuxième.
Température de pâte	24°C
Détaillage 1 ^{ère} façon	Mettre en boule de 200 g puis ranger dans un bac avec un couvercle ou un papier guitare pour couvrir
Détaillage 2 ^{ème} façon	Ou en plaque 600/400 mm avec une pâte de 2,200 kg
Repos	1 nuit à 4°C
Abaisse	Abaisser les boules au rouleau en disque de 24 cm environ et déposer sur plaque avec du papier cuisson
Cuisson	280°C pendant 6 à 8 min
Suggestion	Etaler de la tomate cuisinée puis garnir selon vos envies et finir avec du fromage et des herbes.



ZOOM PRODUIT

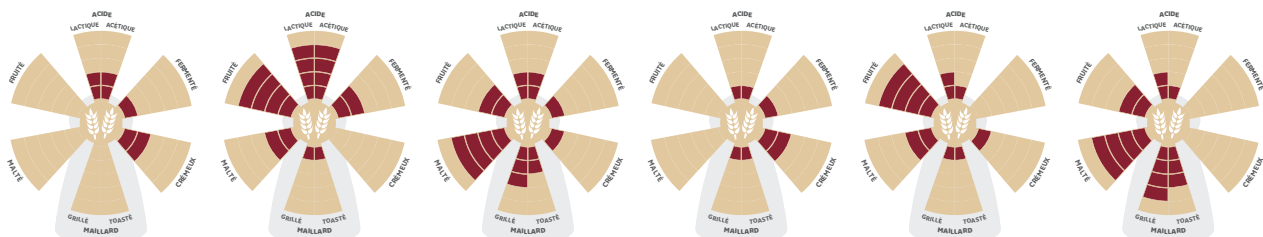
GAMME LEVAINS

Créer votre propre signature et différenciez-vous !

Les levains sont de plus en plus reconnus par les consommateurs puisque d'après notre dernière étude Taste Tomorrow 55% des personnes interrogées considèrent le levain comme un ingrédient bon pour la santé. Au-delà de ses bienfaits sur la digestibilité, les levains améliorent également la conservation mais également le profil aromatique de vos produits finis.

Notre gamme de levains Sapore vous accompagne pour trouver des signatures aromatiques uniques qui séduiront vos clients, pour votre baguette du magasin et vos pains.

LEVAINS VIVANTS		LEVAINS DÉVITALISÉS			
Liquide		Liquide		Poudre	
SAPORE ALCINA	SAPORE ORACOLO	SAPORE SALOMÉ	SAPORE SENTA TEMPO BIO	SAPORE TRAVIATA BIO	SAPORE OBERTO
<p>Levain liquide de blé à l'arôme légèrement crémeux, et à l'acidité modérée.</p> <p>Idéal en baguette magasin de type tradition française (7-15%). Convient aussi en pain au rustique (25%), et en viennoiserie (1-10%).</p>	<p>Levain liquide de seigle, aux notes acétiques et fruitées.</p> <p>Parfait en tourte de seigle, ou pain rustique (20%). Convient aussi en baguette de magasin de type tradition (5-10%).</p>	<p>Levain liquide dévitalisé sur base seigle et malt d'orge, aux notes maltées et toastées.</p> <p>Adoucit l'amertume des pains complets et au seigle, et donne une coloration caramel aux mies (0,5-17%).</p>	<p>Levain Bio liquide d'épeautre, stabilisé au sel, aux notes lactiques et crémeuses. Apporte à la mie une couleur nacré.</p> <p>Convient aux certifications Bio. A base d'Epeautre cultivé et écrasé en France. Convient en baguette du magasin. Dosage recommandé 18%</p>	<p>Levain en poudre sur base seigle, aux notes légères de céréales et de fruits secs.</p> <p>Convient aux certifications Bio. Adapté en pains plats et italiens, en assouplissant la pâte (2-3%), ou en pains spéciaux typés (3-5%).</p>	<p>Levains poudre aux notes aromatique dominante malté, grillé, fruité et apporte une couleur caramel à la mie.</p> <p>1-4% pour les pains typés, et aux céréales et graines.</p>



Une signature aromatique unique ?

Le levain apporte déjà une signature aromatique à vos pains mais vous pouvez les personnaliser avec ces quelques astuces :

- Combiner les levains Sapore entre eux
- Jouer sur le dosage des levains utilisés
- Laisser fermenter les pâtes plus longtemps pour développer encore plus les arômes
- Utiliser une poolish ou pâte fermentée
- Réaliser un levain dur sur base Sapore Alcina et/ou Sapore Oracolo
- Laisser infuser des graines ou des herbes aromatiques dans un levain liquide
- Varier les liquides utilisés pour hydrater les pâtes (miel, jus de fruits, café, etc.)
- Utiliser les levains en poudre pour fleurir avant cuisson et exhausser les notes aromatiques

BAGUETTE SIGNATURE

Par : Loïc Lafonte

INGRÉDIENTS

Farine courante T65	1000 g
Eau (TB 54°C)	550 g
Puratos O-tentic Adagio	40 g
Sel	20 g
Puratos SAPORE Oracolo	200 g
Eau de bassinage	50 g

COMMENTAIRES

Adapter le bassinage en fonction de la qualité de la farine.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Frasage	Mélanger tous les ingrédients sauf le sel 5 mn en 1 ^{ère}
Pétrissage (spirale)	Ajouter le sel puis 8 mn en 1 ^{ère} vitesse et 1-2 mn en 2 ^{ème} vitesse si besoin.
Température de pâte	± 23-24°C
Pointage	Faire un rabat puis laisser 30 mn à température ambiante et mettre à 3°C pendant 12 heures minimum.
Division / Mise en forme	Sortir la pâte pour qu'elle reprenne en température (10-15 mn environ). Détailler en pâtons de 330g et mettre en forme.
Repos	± 30-45 mn minimum.
Façonnage	Baguette
Apprêt	± 45 mn à 1H à 26°C
Décors / Coup de lame	Fariner légèrement et scarifier avec un coup de lame.
Cuisson	± 20-24 mn à 250°C





ENTREMETS TENDRESSE

Pour 3 entremets de 16 cm

SABLÉ PRALICRAC CITRON

Spéculoos	113 g
Fleur de sel	0,5 g
Pralicrac Citron PatisFrance	105 g
Cranberries	85 g
Zeste de citron	1/4

Mélanger délicatement le spéculoos avec la fleur de sel, les cranberries hachées, le zeste de citron et le Pralicrac fondu à 35°C. Tasser dans des cercles inox de diamètre 16 cm avec un Rhodoïd de 4 cm.

APPAREIL À CHEESECAKE

Puratos Deli Cheesecake	625 g
Classic Vanille PatisFrance	12 g

Au batteur, mélanger à la feuille le Deli Cheesecake avec le Classic Vanille pendant 4 minutes à vitesse moyenne. Couler dans un cercle inox de 14 cm de diamètre filmé. Couler 210 g par insert. Cuire à 90°C pendant 1 heure puis surgeler.

INSERT FRAMBOISE

Puratos Topfil Framboise	750 g
Gelée Dessert PatisFrance	45 g

Chauffer le Topfil à 35°C et incorporer la Gelée Dessert. Couler sur le cheesecake cuit et surgeler.

MOUSSE CHEESECAKE

Lait entier	112 g
Puratos Deli Cheese Cake	450 g
Gelée Dessert PatisFrance	21 g
Puratos Classic Citron	10 g
Patiscrem PatisFrance montée	150 g

Chauffer le lait et le Deli Cheesecake à 40°C. Ajouter la Gelée Dessert et le Classic Citron. Incorporer la crème montée. Déposer 210 g par cercle.

FLOPAGE

Belcolade Beurre de Cacao	150 g
Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao Trace	150 g

Fondre le chocolat et le beurre de cacao puis mixer.

MONTAGE ET FINITIONS

- Dans des cercles de diamètre 16 cm hauteur 4 cm, déposer le sablé au Pralicrac Citron et spéculoos.
- Couler 110 g de mousse Cheesecake.
- Ajouter l'appareil à Cheesecake et l'insert framboise puis obturer avec le reste de mousse Cheesecake. Surgeler.
- Floquer l'entremets une fois surgelé.
- Disposer à la base un cerclage de chocolat rose réalisé avec du **Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao Trace** et coloré de colorant rouge. Et sur les gâteaux un autre cerclage plus petit.
- Garnir le tout de framboises fraîches, de copeaux de chocolat blanc et de fines gouttes de **Puratos Harmony Sublimo Neutre** pour donner un esprit de fraîcheur.

ENTREMETS

CHOCOLAT CARAMEL

Pour 30 unités

BROWNIE

Puratos Base Brownies	500 g
Oeufs	225 g
Chocolat de couverture	100 g
Beurre	225 g

Faire fondre le chocolat et y incorporer le beurre. Mélanger la base brownies et les oeufs à vitesse lente. Ajouter le chocolat/beurre fondus. Batte à grande vitesse pendant 3 minutes. Cuisson 180°C pendant 15- 20 minutes.

CROUSTILLANT

Praliné Noisettes 50% PatisFrance	270 g
Belcolade Noir Selection	65 g
Pétales de maïs	90 g

Faire fondre le chocolat noir. Ajouter le praliné noisettes et les pétales de maïs. Etaler le mélange croustillant dans un cadre 40 x 30 cm.

CRÉMEUX CHOCOLAT

Lait	312 g
Patiscrem PatisFrance	312 g
Elsay PatisFrance	18 g
Belcolade Noir Selection	270 g

Porter à ébullition le lait et la crème avec l'Elsay et cuire comme une crème pâtissière. Ajouter le chocolat noir et mixer. Verser sur le croustillant.

CARAMEL SALÉ

Lait	140g
Patis'O malt PatisFrance	80 g
Vanille Gousse PatisFrance	2 P
Sirop de glucose PatisFrance	120 g
Fleur de sel	6 g
Sucre	120 g
Margarissime PatisFrance (1)	20 g
Margarissime PatisFrance (2)	20 g
Belcolade Beurre de cacao	60 g

Porter à ébullition le lait, le Patis'O malt, la Margarissime (1) et les gousses de vanille. Caraméliser le sucre et chauffer le sirop de glucose. Ajouter ensuite le sirop chaud et la préparation précédente chaude au sucre caramélisé. Cuire à 104°C et verser sur la Margarissime (2), le beurre de cacao et la fleur de sel. Mixer et conserver dans une poche à douille.

MOUSSE CHOCOLAT NOIR

Lait	1000 g
Elsay PatisFrance	25 g
Belcolade Noir Selection	430 g
Pâte de cacao 100%	71 g
Patiscrem PatisFrance	380 g

Porter à ébullition le lait et ajouter l'Elsay mélangé à une partie du lait. Cuire comme une crème pâtissière. Incorporer ensuite le chocolat noir et la pâte de cacao et mélanger. A 45°C, mélanger avec la crème et le lait.

GLAÇAGE

Puratos Miroir Glassage Noir **QS**

Faire chauffer le glaçage à 38-40°C et glacer.

MONTAGE ET FINITIONS

- Détailler le brownie à un diamètre de 70 mm.
- Détailler le croustillant et le crémeux au chocolat à un diamètre de 50 mm.
- Garnir un cercle de 60 mm de diamètre avec 30 g de mousse au chocolat.
- Pousser le cercle de croustillant et de crémeux au fond de l'entremet.
- Déposer 10 à 15 g de caramel au-dessus.
- Remplir avec la mousse jusqu'en haut de l'entremet et conserver au congélateur.
- Glacer les entremets avec le glaçage.



PURATOS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX



Nous sommes maintenant présents sur **Facebook**
(fb.me/patisfrancepuratos)



et **Instagram**
(@puratosfrance)

AU PROGRAMME :

Conseils, astuces, recettes et beaucoup d'inspiration.

Abonnez-vous !

RESTEZ INFORMÉ DE L'ACTUALITÉ PURATOS

Recettes, lançements de produits, tendances de consommation ...

Inscrivez-vous à notre liste de distribution et restez informé de l'actualité Puratos.

Promis, nous n'enverrons pas 10 mille mails par jour. Nous savons que vous préférez les fournils à l'ordinateur.

Nous nous engageons à être concis et à ne vous envoyer que des informations pertinentes.

Abonnez-vous !

WWW.PURATOS.FR/FR/INSCRIPTION-NEWSLETTER



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