

Puratos
Partenaire pour l'innovation

MAGAZINE
vision

Suggestions gourmandes pour les boulangers pâtisseries chocolatiers
Janvier - Février 2018

KARL LANJRI | GRAPHIC DESIGN - KLANJRI@GMAIL.COM




Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE


Puratos
Partenaire pour l'innovation


PATISFRANCE
SOURCE DE SÉDUCTION

Chère Cliente, cher Client,

Chez Puratos, nous sommes persuadés qu'à l'avenir, chacun accordera de plus en plus d'importance à la qualité de son alimentation.

Nous avons à cœur d'être à vos côtés et de construire une relation de partenariat. Partager notre savoir-faire, transmettre nos connaissances et vous faire progresser font partie de nos missions.

Chaque année nous développons de nouveaux outils pour vous accompagner dans votre réussite.

En 2018, nous serons heureux de partager avec vous notre dernière étude sur les tendances de consommation « Taste Tomorrow », le goût de demain. Ces rencontres auront lieu dans nos 4 centres d'expertise français ou dans des lieux choisis près de chez vous.

Nous vous remercions pour votre confiance et fidélité et vous souhaitons une excellente et prospère année 2018.

*La direction Puratos France
et l'ensemble des équipes
PatisFrance Puratos Belcolade*

Retrouvez toute l'actualité sur le site

www.puratos.fr 

Rejoignez la communauté
sur **facebook** 

<https://fr-fr.facebook.com/BelcoladeFrance>

SOMMAIRE



NOUVEAUTÉS :

- Softgrain Seigle Germé – Pages 3 à 7
- Gianduja Noir – Pages 8 à 10

ACTUALITÉS :

- Carnaval – Pages 11 & 12
- Saint Valentin – Pages 13 à 15

TENDANCES :

- Taste Tomorrow :
Tendance Local vs Global – Pages 16 à 21
- Fruit d'hiver : l'ananas – Page 22 à 23

ÉVÈNEMENTS :

- Nouveaux plannings
des Centres d'Expertise –
Premier Semestre 2018 – Page 24

NOUVEAU

SOFTGRAIN Seigle Germé

Puratos a développé Softgrain Seigle Germé, issu d'un process de production unique et maîtrisé qui allie la germination de graines de seigle et une fermentation longue, qui contribue à exalter le goût unique des grains germés.



SÉLECTION ET
NETTOYAGE

TREMPAGE

GERMINATION

LONGUE
FERMENTATION

Un process unique pour un goût plus intense, des graines plus mœlleuses et une amélioration de la fraîcheur des pains.

Préparation en pâte : mélange de graines de seigle germées et fermentées, infusées dans du levain. Contient 54% de graines de seigle germées.

Avantages :

- Une mie aux teintes brunes, aux notes maltées et fruitées avec une légère acidité du levain liquide de seigle, et parsemée de graines tendres.
- Un goût naturellement sucré issu du processus de germination et de la transformation de glucides complexes en sucres simples.
- Des graines plus faciles à digérer, grâce à la dégradation naturelle des molécules complexes initiée par les enzymes des graines lors de la germination.
- Meilleure conservation du pain grâce au levain liquide.
- Dosages flexibles pour des pains personnalisés, entre 10 et 50% du poids de pâte.
- Praticité, avec incorporation possible en début ou fin de pétrissage en méthode 10 Pains 1 Pétrin, sur différentes bases de pâte.

Disponible en seau de 12 kg.

Date de durabilité minimale de 9 mois.



10 PAINS
1 PÉTRIN



SOFTGRAIN SEIGLE GERMÉ

Les graines germées : le retour d'une pratique « bien-être » venue d'ailleurs.

L'utilisation des graines germées dans l'alimentation ne date pas d'hier. Par exemple, les navigateurs chinois qui partaient pour longtemps, faisaient déjà germer du soja en mer : une solution d'apport en vitamine C pour éviter le Scorbut. La germination de l'avoine était quant à elle utilisée par les Russes pour leurs porridges pour les rendre plus digestes.

Cette pratique oubliée revient au goût du jour, avec l'envie des consommateurs de **découvrir de nouveaux concepts et des idées novatrices, tout en se basant sur des saveurs ou concepts connus**. Avec Softgrain Seigle Germé, intégrez une référence innovante dans la catégorie des pains aux graines et céréales, familière à vos clients.

En ajoutant le seigle germé à votre offre en céréales et graines, vous répondez également au souhait des consommateurs français de choisir une **alimentation équilibrée sans compromis sur le goût**.



Le saviez vous ?

70% des consommateurs considèrent que les céréales et graines germées ont un impact positif sur la santé.

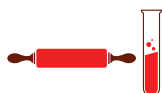
Etude mondiale - Datamonitor's 2015 ingredient survey - n=24500



Softgrain Seigle Germé permet de répondre à 3 méga-tendances de consommation identifiées par l'étude Taste Tomorrow menée par Puratos en 2015.



**QUALITÉ ET
STORYTELLING**

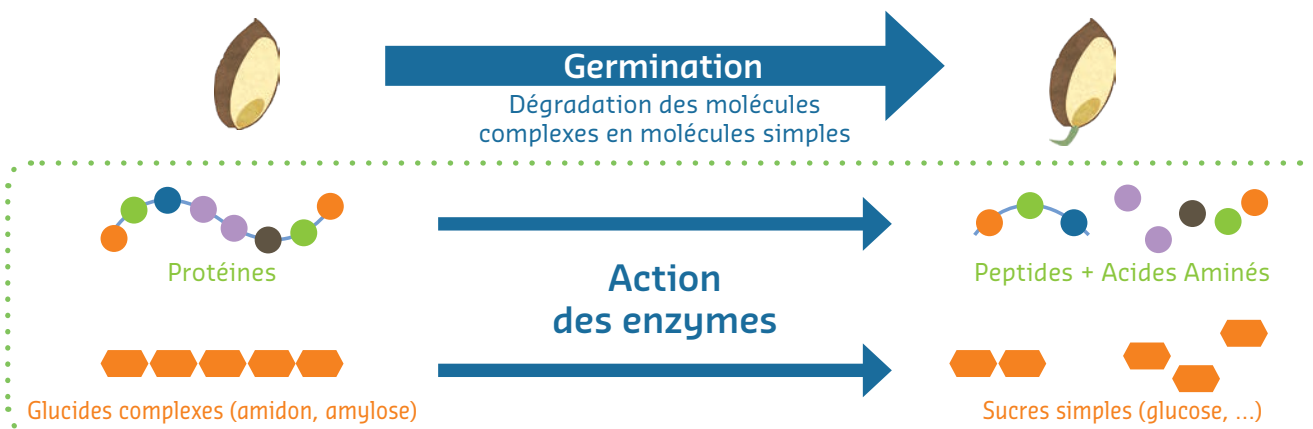


**TRADITION ET
INNOVATION**



**BIEN-ÊTRE VS
PLAISIR**

La germination, un procédé naturel pour des bienfaits bien-être et saveur



La phase de trempage des graines à une température donnée, permet de stimuler la levée de dormance et de "réveiller" la graine et déclencher l'activation des enzymes. L'action des enzymes va entraîner la transformation des molécules complexes en molécules plus simples, ce qui rend l'absorption des nutriments plus facile, ou encore développe le goût sucré par la présence des sucres simples. Cela contribue aussi à augmenter la présence des vitamines et minéraux.

Source : « Les graines germées », docteur Christian Tal Schaller, édition Lanore poche

Softgrain

l'alliance de levain et de graines, pour des pains spéciaux au goût unique.

Ces dernières années, nous sommes entrés dans « l'ère de l'abondance ». C'est ce que l'étude menée par Puratos **Taste Tomorrow**, a mis en évidence. Cela signifie que les consommateurs sont en attente de toujours **plus de choix, plus d'innovations, et plus de praticité** dans leur consommation quotidienne.

La gamme Softgrain est une réponse idéale à cette observation, pour développer toute une diversité de produits.

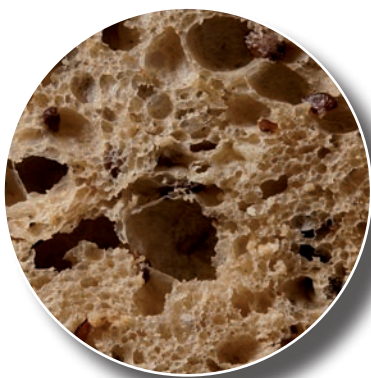


Vos avantages au fournil :

- Praticité de mise en œuvre : 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



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



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 Multigrain

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

Seau de 11 kg - DDM de 12 mois





Pain au seigle germé

Ingrédients	en g
Farine de Tradition	1000
Eau (T° de base 54°C)	680
Puratos Softgrain Seigle Germé	400

Autolyse 30 minutes

Sel	20
Puratos O-tentic Adagio	40
Eau de bassinage	20

Commentaire

Adapter la quantité de Softgrain Seigle Germé en fonction du résultat désiré : 10 à 30% sur poids de pâte équivaut environ à 17,5 à 52,5% sur poids de farine.

Incorporation jusqu'à 50% du poids de pâte pour des pains type nordique.

Méthode de travail

Pétrissage (spirale)	12 minutes en première vitesse. 2-3 minutes en deuxième.
Température de pâte	Entre 24-25°C
Pointage	10 minutes de pointage en bac
Division	500 g, mise en forme légère
Détente	10 minutes de détente puis façonnage
Mise en froid	Déposer les pâtons clé retournée dans des bannetons. Mise en froid à 3°C puis 10 heures à 10°C.
Coup de lame	Coup de lame au choix
Cuisson	Four à sole, 245°C pendant 5 minutes puis entre 30 et 35 minutes environ à 230°C avec buée.

Application du règlement INCO.

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

O-tentic Adagio

Avec son pouvoir fermentaire adapté à la fermentation en bac, sur Panéotrad® ou diviseuses-formeuses, O-tentic Adagio est l'ingrédient indispensable pour produire des pains de qualité, à la mie crème, grasse et alvéolée, à la croûte fine et croustillante, et qui se conservent dans le temps.

AVANTAGES :

- Parfaitement adapté au travail sur Panéotrad® et diviseuses-formeuses
- Goût unique de longue fermentation
- Permet une hydratation supérieure de la pâte
- Idéal pour la fabrication de pains en précuit (pour fournir la restauration par exemple)

Disponible en sac de 10 kg

Date de durabilité minimale de 12 mois (sac non ouvert), 3 semaines à 4°C une fois le sac ouvert



LE SAVIEZ-VOUS ?

Le pouvoir fermentaire d'O-tentic Adagio est équivalent à 0,8 à 1% de levure fraîche.

Pain Epeautre

Ingrédients

Farine de Tradition	1000
Eau (T° de base 54°C)	680
Puratos Softgrain Epeautre	175 à 525*

Autolyse 30 minutes

Sel	20
Puratos O-tentic Adagio	40
Eau de bassinage	20

Mode opératoire

Réaliser le même process que pour le pain au seigle germé.

Application du règlement INCO.

Allergènes présents à déclarer : gluten (blé - épeautre*

Pain Multigrain

Ingrédients

Farine de Tradition	1000
Eau (T° de base 54°C)	600
Puratos Softgrain Multigrain	175 à 525*

Autolyse 30 minutes

Sel	20
Puratos O-tentic Adagio	40
Eau de bassinage	20

Mode opératoire

Réaliser le même process que pour le pain au seigle germé.

Application du règlement INCO.

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

Commentaire

Softgrain Multigrain a tendance à relâcher les pâtes. Pensez à réduire l'hydratation en fonction du dosage choisi.



*Pour les pains en photo, Softgrain Épeautre et Softgrain Multigrain ont été incorporés à 20% du poids de farine.

NOUVEAU

Gianduja Noir PatisFrance

Le Gianduja est une spécialité italienne dont la réputation n'est plus à faire, mais connaissez-vous son histoire ?

Il doit sa création aux pâtisseries de la région du Piémont en Italie.

Ils auraient pris l'habitude d'ajouter des noisettes dans le chocolat en raison du blocus continental imposé par Napoléon contre les produits d'importation anglaise qui rendait difficile et coûteux l'approvisionnement en chocolat.

L'appellation Gianduja est, quant à elle, tirée d'un des personnages de la Comedia Dell'Arte, autre symbole italien.



Selon l'étude Taste Tomorrow, nous savons que les consommateurs aiment se faire plaisir mais ne feront aucun compromis sur le goût et la qualité.

De plus, la qualité perçue du produit fini ne suffit plus.

Les consommateurs veulent connaître toute l'histoire qui se cache derrière leur achat, en toute transparence : des ingrédients à la vente (produits d'origine, traçabilité, secrets de fabrication et théâtralisation de l'offre).

Le Gianduja Noir répond parfaitement à ces tendances de consommation.



Avantages et bénéfiques :

- Un parfait équilibre entre le chocolat noir et les noisettes
- Un chocolat noir d'origine Vietnam, certifié Cacao-Trace, notre programme pour un cacao durable
- Un subtil mélange de noisettes torréfiées pour un goût intense
- Un produit élaboré en France, dans notre usine à Charmes (88)
- Une solution prête à l'emploi
- Une texture souple qui permet une facilité d'utilisation à température ambiante

Disponible en seau de 5 kg.

Date de durabilité minimale de 12 mois.

Merveilleux Gianduja Noir

Par : Jonathan Mougel

Quantité : 12 petits gâteaux - Référence : moules silicones mini muffins 4 cm

Meringue	en g
Blancs d'œufs	100
Sucre	125
Eau	40
Amande Poudre PatisFrance	35
Sucre glace	50
Belcolade Grué de Cacao	QS

Porter le sucre et l'eau à 120°C puis verser sur les blancs d'œufs. Batta jusqu'à 50°C. Ajouter délicatement le mélange poudre d'amande/sucre glace tamisé. Dresser des anneaux sur des moules à mini muffins en silicone de 4 cm de diamètre à l'envers. Cuire à 80°C pendant 90 minutes environ. Stocker dans des boîtes hermétiques.

Gelée Banane - Passion (15 g par petit gâteau)	en g
Glucose	26
Sucre semoule (1)	26
Starfruit Passion PatisFrance	50
Starfruit Banane PatisFrance	103
Sucre semoule (2)	15
Pectine NH	2,5
Jus de citron vert	15

Caraméliser le glucose et le sucre (1) à 180°C puis décuire avec une partie des purées chaudes. Ajouter le reste des purées et la pectine mélangée au sucre semoule (2). Donner un bouillon puis ajouter le jus de citron vert et réserver.

Chantilly au Gianduja Noir (55 g par petit gâteau)	en g
Patiscrem PatisFrance	400
Gianduja Noir PatisFrance	260
Vanille gousse	1

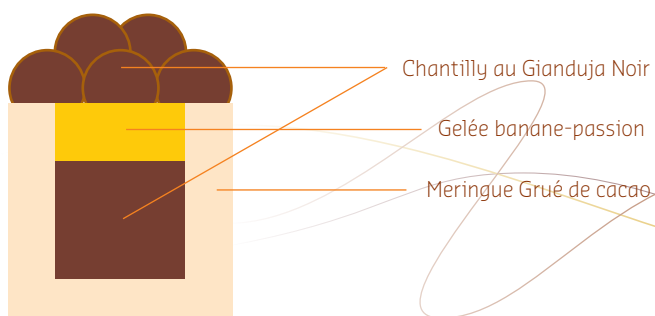
La veille, chauffer la crème et la vanille à 60°C et verser sur le Gianduja Noir. Mixer et réserver pendant 12h. Mélanger tous les ingrédients puis monter en chantilly. Attention, cette chantilly monte très vite.

Montage :

Sur un carton or individuel déposer un anneau de meringue, puis une boule de meringue dans le fond. Pocher 30 g de chantilly au Gianduja Noir. Garnir ensuite de 15 g de gelée banane-passion. Avec une douille unie numéro 4, pocher des petites boules sur le dessus pour former une fleur. Décorer de petits morceaux de meringue, de dés de Gianduja Noir cristallisés et de petites chips en chocolat Belcolade Origins Noir Vietnam 73.

Application du règlement INCO.

Allergènes présents à déclarer (*) : Œufs, fruits à coques (amandes - noisettes), lait et dérivés, soja.



Petit gâteau au Gianduja acidulé

Par : Eric Rogard - Quantité : 30 portions



Gianduja Lait PatisFrance PatisFrance

AVANTAGES :

- Un goût très doux et équilibré avec ses 36% de noisettes et son véritable chocolat Belcolade 100% beurre de cacao et à la vanille naturelle.
- Gain de temps en mise en œuvre grâce à sa texture souple qui permet une facilité d'utilisation à température ambiante.

Disponible en seau de 5 kg.

Date de durabilité minimale de 12 mois.



Pâte sablée	en g
Beurre	145
Sucre	58
Lait	30
Gianduja Lait PatisFrance	60
Farine	190

Crémer le beurre avec le sucre. Ajouter le lait, le Gianduja Lait, puis la farine sans corser la pâte. Abaisser à 2 mm, détailler et cuire sur Silpain® pendant 15 minutes à 160°C.

Crèmeux Kalamanzi	en g
Patiscrem PatisFrance	160
Purée de kalamanzi	120
Gianduja Lait PatisFrance	480
Beurre	80

Chauffer la crème et la purée à 75°C puis verser sur le Gianduja et mixer. Mixer avec le beurre à 38°C. Mouler une partie du crèmeux en mini quenelles et le reste en demi-sphère diamètre 3,5 cm. Surgeler.

Biscuit Joconde	en g
Patis'Joconde PatisFrance	500
Œufs entiers	175
Eau	100

Au batteur, muni d'un fouet, mélanger tous les ingrédients à vitesse maximale pendant 4 minutes. Cuire sur plaque à 180°C au four ventilé pendant 10 minutes environ. Détailler des disques de 3,5 cm de diamètre et les disposer sur les inserts de crèmeux.

Mousse Gianduja	en g
Gianduja Lait PatisFrance	530
Lait	360
Gélatine Poudre Boeuf PatisFrance	12
Eau	60
Patiscrem PatisFrance	265

Hydrater la gélatine avec l'eau. Chauffer le lait à 75°C puis verser sur le Gianduja avec la gélatine. Mixer et ajouter la crème montée à 30°C.

Glaçage Gianduja	en g
Gélatine Poudre Boeuf PatisFrance	11
Eau	66
Patiscrem PatisFrance	375
Sirop à 30°C	90
Sirop de glucose	60
Gianduja Lait PatisFrance	312
Belcolade Noir Origins Peru 64%	187
Huile	60

Hydrater la gélatine avec l'eau. Chauffer le sirop, le glucose et la crème à 85°C puis verser sur le Gianduja et le chocolat. Ajouter la gélatine et mixer. Utiliser le glaçage à 35°C.

Montage et Finitions :

Disposer de la mousse dans la moitié du moule puis déposer un insert de crèmeux. Surgeler. Démouler et glacer le petit gâteau. Déposer sur le dessus, une mini quenelle de crèmeux floquée de beurre de cacao coloré en jaune.

Application du règlement INCO.

Allergènes présents à déclarer (*) : lait et dérivés, fruits à coques (noisettes - amandes), soja, gluten (blé) et œufs.

Croissant Arlequin

Après les fêtes de fin d'année et l'Épiphanie, continuez d'animer votre boutique en février autour du Carnaval et de la Saint Valentin.

Le 13 février, nous célébrerons Mardi Gras. À cette occasion, proposez des viennoiseries aux couleurs de Carnaval. Nous vous présentons ici une recette pour réaliser des croissants Arlequin, au parfum du célèbre bonbon acidulé.

Composition

	en g
Pâte à Croissant Neutre	840
Pâte à Croissant Bleu	50
Pâte à Croissant Rouge	50
Pâte à Croissant Jaune	50
Puratos Mimetic 20	240
Puratos Sublimo	QS
Colorant pailleté argent	QS

Pâtes à croissant colorées

	en g
Pâte à croissant	50
Colorants hydrosolubles (bleu, rouge, blanc ou jaune)	QS
Eau	QS

Pour chaque pâte colorée à réaliser, prélever 50 g de pâte à croissant.

Mélanger chaque pâte avec le colorant au batteur avec une feuille jusqu'à l'obtention d'une pâte colorée suivant l'intensité de la couleur désirée.

Crème pâtissière Arlequin

	en g
Lait	500
Jaunes d'œufs	120
Sucre	20
Poudre Arlequin (bonbons broyés)	90
Elsay PatisFrance	45

Réaliser une crème pâtissière, et ajouter la poudre de bonbons préalablement broyés, en complément du sucre.

Méthode de travail

Tourage	1 tour double et 1 tour simple
Repos	30 minutes au réfrigérateur
Façonnage	(pas à pas page suivante)

Étaler les détrempe colorées à 1,5 mm et laisser 10 minutes au congélateur. Les superposer et les couper dans la longueur, laisser une seconde fois au congélateur pendant 5 à 10 minutes. Couper des bandes de couleur, sortir le pâton du congélateur et déposer les bandes sur le pâton de croissant. Allonger entre 3,5 et 4 mm d'épaisseur. Détailler et rouler les croissants. Les mettre sur plaque et dorer au **Puratos Sunset Glaze**.

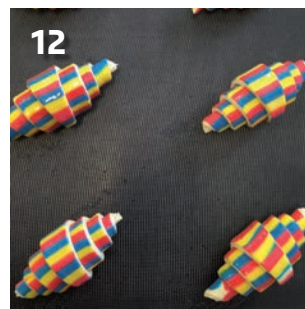
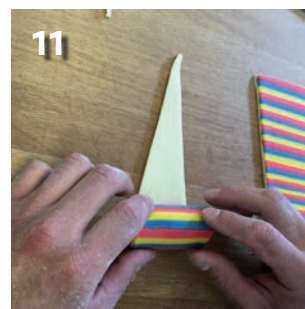
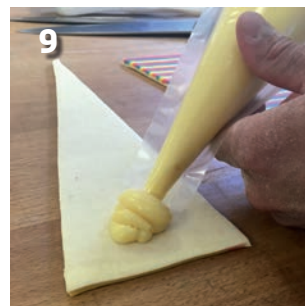
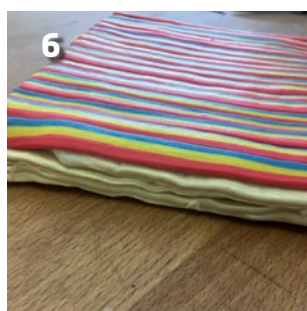
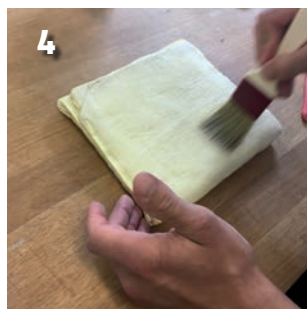
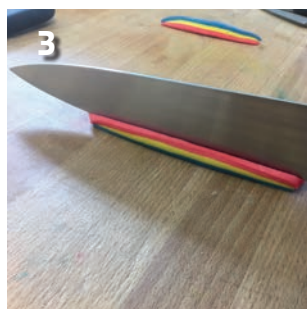
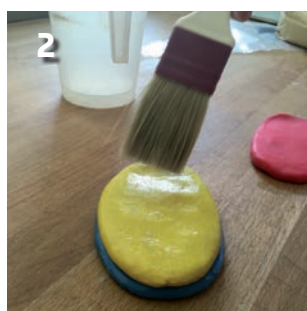
Aprêt	1h30 à 25°C
Température du four ventilé	170°C
Température du four à sole	200°C
Temps de cuisson	17 minutes
Après cuisson	Mélanger du Puratos Harmony Sublimo Neutre avec le colorant pailleté argent et napper les viennoiseries.

Application du règlement INCO.

Allergènes présents à déclarer(*) : Sulfites, gluten (blé), lait et dérivés, œufs



Croissant Arlequin pas à pas :



Brioche d'Amour

Par Loïc Lafonte

Pour la Saint Valentin, l'amour est mis à l'honneur. Et si vous revisitiez une brioche au levain, à la façon de la traditionnelle Pomme d'amour ?

Ingrédients

	en g
Farine de Gruau	500
Farine de tradition	500
Levure	35
Sel	18
Puratos Sapore Alcina	100
Sucre	120
Œufs	250
Lait	250
Beurre	200
Puratos Topfil Pomme façon Tatin	QS
Patis'Omalt PatisFrance	QS
Colorant rouge hydrosoluble	QS

Méthode de travail

Pétrissage (spirale)	5 minutes en première vitesse et 10-12 minutes en deuxième jusqu'à ce que la pâte se décolle du bord de la cuve. Incorporer le beurre en morceaux en première vitesse.
Température de pâte	24-25°C
Pointage	1 heure + 1 rabat puis à 4°C pendant une nuit
Façonnage	Laminer la pâte à 3 mm et la diviser en deux. Sur la première partie définir et marquer le nombre de pièces à l'aide du découpoir 7,5 x 7 cm. Garnir de Puratos Topfil Pomme façon Tatin préalablement mixé pour éviter les gros morceaux, à l'aide d'une poche. Recouvrir avec la seconde partie de pâte, puis détailler l'ensemble et disposer la pâte dans les moules.
Apprêt	1h30 - 2h à 25°C
Cuisson	Couvrir les moules d'un Silpain® et d'une plaque de cuisson pour un résultat lisse. A 180°C au four ventilé pendant 15 à 20 minutes. Retirer 5 minutes avant la fin pour sécher et terminer la coloration de la brioche.
Finition	Enrober d'un sucre façon pomme d'amour coloré en rouge puis fixer sur un bâton à sucette.

Application du règlement INCO.

Allergènes présents à déclarer* : gluten (blé), œufs, lait et dérivés.



Matériel utilisé

- Blister de 12 tartelettes cœur à revêtement anti-adhérent (Exopan®). Dimensions : 9 x 8,5 x ht 1,5 cm - Référence MATFER: 332642
- Boîte de 7 découpoirs cœurs unis. En matériau composite POLYGLASS. Dimensions : 12x11,5 - 10,5x10 - 9x8,5 - 7,5x7 - 6x5,5 - 4,5x4 - 3x2,5 cm - Hauteur : 3,5 cm. Référence "Le meilleur du Chef.com" : 02286

Valentine

Par : Bertrand Balay

Quantité : 16 entremets - Moule : Cœur thermoformé C2pack

Biscuit léger Amande-Framboise

en g

Blancs d'œufs	175
Sucre	205
Amande Poudre PatisFrance	125
Farine Pâtissière PatisFrance	95
Brisures de framboises surgelées	170

Monter ensemble les blancs et le sucre au batteur.

Une fois les blancs serrés, incorporer la poudre d'amande et la farine tamisée. Ajouter rapidement et délicatement les brisures de framboises. Dresser dans un cadre 30 x 40 cm, et cuire à 170°C pendant 16 minutes.

Confit de Framboise-Rose

en g

Starfruit Framboise PatisFrance	360
Brisures de framboises surgelées	180
Sucre inverti	105
Sucre	36
Pectine NH PatisFrance	12
Gélatine Poudre Porc PatisFrance	6,5
Eau d'hydratation	39
Arôme rose	2 gouttes

Chauffer à 40°C, les brisures, le Starfruit et le sucre inverti. Ajouter le mélange sucre/pectine en pluie et porter à ébullition. Incorporer la masse de gélatine puis les 2 gouttes d'arôme. Verser sur le biscuit dans son cadre et réserver au froid. Détailler 16 inserts à l'emporte-pièce en forme de cœur.

Mousse Vanille-Chocolat Blanc

en g

Patiscrem PatisFrance	385
Vanille Gousse PatisFrance	1,5 P
Gélatine Poudre Porc PatisFrance	8
Eau d'hydratation	48
Belcolade Blanc Intense 28,5	385
Patiscrem PatisFrance	825

Faire frémir la crème et la gousse de vanille, puis ajouter la masse de gélatine. Verser sur le chocolat en réalisant une émulsion. A 30°C, ajouter la crème fouettée. (100 g de mousse par moule)

Croustillant framboise

en g

Pralicrac Framboise PatisFrance	300
---------------------------------	-----

Réchauffer le Pralicrac au four à micro-ondes, puis l'étaler régulièrement sur une feuille guitare sur une épaisseur de 5 mm. Réserver au frais. Détailler en forme de cœur les semelles (30 g par semelle).

Glaçage au chocolat rouge

en g

Lait entier	150
Glucose PatisFrance	300
Belcolade Blanc Intense 28,5	500
Gélatine Poudre Porc PatisFrance	15
Eau d'hydratation	90
Puratos Miroir Glassage Neutre	500
Colorant rouge liposoluble	QS

Chauffer le lait et le glucose puis incorporer la gélatine fondue. Verser sur le chocolat fondu et ensuite mixer avec le glaçage neutre légèrement chauffé.

(Si besoin : rectifier avec du sirop, suivant la fluidité désirée.)

Application du Règlement INCO.

Allergènes présents à déclarer (*) : Œufs, fruits à coques (amandes), gluten (blé), lait et dérivés, soja.



Pralicrac Framboise PatisFrance

Un subtil mélange croustillant à base de praliné et de framboises séchées.

AVANTAGES :

- A base de framboises séchées.
- Un croustillant inégalable.
- Bonne tranchabilité.

Disponible en seau de 2 kg.

Date de durabilité minimale de 9 mois.



Séduction

Par : Mathias Gautron

Quantité : 3 cakes (gouttière de 56 cm)

Pâte à cigarette

Beurre	100	en g
Sucre glace	100	
Blancs d'œufs	100	
Farine	80	
Colorant rose intense	1	

Mélanger le beurre, le sucre glace puis ajouter le colorant et les blancs d'œufs petit à petit. Ajouter la farine. Déposer un chablon avec des cercles sur une feuille siliconée (3 plaques), puis déposer la pâte à cigarette. Etaler et retirer le chablon. Réserver au réfrigérateur pendant 15 minutes.

Chiffon cake

Puratos Tegral Chiffon Cake	625	en g
Œufs	600	
Eau	100	
Huile	175	

Mélanger au fouet au batteur les 3 premiers ingrédients pendant 8 minutes. Ajouter ensuite l'huile en filet. Etaler la masse sur la pâte à cigarette (3 plaques). Cuire à 210°C pendant environ 8 minutes.

Cake Cœur

Puratos Tegral 4Ever Cake	250	en g
Beurre	125	
Œufs	125	
Puratos Classic Framboise	12	
Colorant hydrosoluble rouge	1	

Mélanger tous les ingrédients dans la cuve d'un batteur équipé d'une feuille, jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et homogène (+/- 3 minutes). Ajouter le Classic et le colorant. Etaler sur plaque. Cuire pendant environ 15 minutes à 170°C. Après refroidissement, détailler des cœurs de 2 cm à l'aide d'un emporte-pièce.

Cake Insert

Puratos Tegral 4Ever Cake	250	en g
Beurre	125	
Œufs	125	
Puratos Classic Framboise	5	
Colorant hydrosoluble rose	1	

Mélanger tous les ingrédients dans la cuve d'un batteur équipé d'une feuille, jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et homogène (+/- 3 minutes). Ajouter le Classic et le colorant. Déposer les cœurs sur feuille silicone à 4 cm d'intervalle. Etaler le cake rose autour des cœurs. Doubler les plaques. Cuire pendant environ 12 minutes à 160°C. Après refroidissement, détailler des cercles de 5 cm à l'aide d'un emporte-pièce. Imbiber de sirop et les coller l'un sur l'autre afin d'obtenir un tube de la taille désirée, suivant le moule à bûche que vous allez utiliser. Enrouler dans un film alimentaire afin de conserver la forme de tube. Prendre au grand froid pendant 15 minutes.

Cake

Puratos Tegral 4Ever Cake	250	en g
Beurre	125	
Œufs	125	

Mélanger tous les ingrédients dans la cuve d'un batteur équipé d'une feuille, jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et homogène (+/- 3 min). Déposer l'appareil au fond d'un moule à bûche métal beurré et fariné, de 8 cm de largeur. Placer l'insert cœur au centre. Lisser avec un peu d'appareil à cake. Déposer une feuille papier cuisson sur le dessus afin de ne pas avoir trop de coloration. Cuire pendant environ 30 minutes à 160°C.

Sirop vanille

Eau	500
Sucre	175
Puratos Classic Vanille	10

Mélanger le tout et faire bouillir dans une casserole. Laisser refroidir.

Montage et finitions :

Imbiber le cake avec le sirop vanille et l'enrouler sur le biscuit chiffon cake.

Napper avec **Puratos Harmony Classic Neutre**.

Décorer avec des pétales de fleurs.

Application Règlement INCO.

Allergènes présents à déclarer (*) : Lait et dérivés, gluten (blé), œufs



Métissage des saveurs et des spécialités d'ici et d'ailleurs

LOCAL ET GLOBAL



L'envie d'évasion pousse le consommateur vers de nouvelles découvertes culinaires. Un tour du monde au cours duquel les spécialités traditionnelles des pays étrangers sont revisitées et adaptées avec des saveurs locales.

Cela s'inscrit dans l'une des 8 Méga-tendances de l'étude Taste Tomorrow menée par le groupe Puratos.

Pour répondre à cette tendance et séduire vos clients, nous vous proposons des recettes mariant des produits et des saveurs emblématiques d'autres pays et la tradition française.



Tartelette Cheesecake Caramel

Quantité : 30 pièces

Pâte sucrée cacao

	en g
Puratos Mimetic Incorporation	100
Sel	1
Sucre glace	35
Œufs	30
Farine	140
Amande Poudre PatisFrance	25
Belcolade Cacao Poudre	30

Crémer le Mimetic, le sel, le sucre glace et les amandes puis incorporer les œufs progressivement et mélanger la farine avec le cacao poudre sans trop pétrir. Étaler à 3 mm et détailler des ronds de 50 mm de diamètre. Disposer les ronds de pâte sur Flexipan® demi-sphère à l'envers. Cuire à 160°C pendant 12 minutes.

Cheesecake

	en g
Puratos Deli Cheesecake	450

Caramel

	en g
Puratos Deli Caramel	450

Montage et finitions :

Déposer 15 g de Deli Cheesecake dans chaque fond précuit et finir de cuire à 180°C pendant 10 minutes environ. Dresser le Deli Caramel sur le cheesecake.

Application Règlement INCO.
Allergènes présents à déclarer (*) : Gluten (blé), œufs, fruits à coques (amandes), lait et dérivés, soja.



Puratos Deli Cheesecake

Préparation au fromage frais prête à l'emploi et à la cuisson.

AVANTAGES :

- Simplicité d'utilisation : peut être utilisé cru ou cuit, seul ou mixé à d'autres ingrédients
 - Préparé avec 30% de fromage frais pour un goût naturel et une fraîcheur en bouche
 - Stable à la congélation / décongélation
 - Qualité constante : pas de craquelure à la cuisson
- Disponible en seau de 5 kg.
Date de durabilité minimale de 6 mois.





Bun's feuilleté provençal

Par Loïc Lafonte

Ingrédients

Farine T65	1000
Jus de tomate	550
Beurre	50
Puratos Levure Levante	30
Sel	15
Beurre de tourage	400
Herbes de Provence	QS
Puratos Sunset Glaze	QS

Matériel

Plaques à bun's

Méthode de travail

Pétrissage (spirale)	5 minutes en première vitesse puis 5 minutes en deuxième.
Température de pâte	24°C
Pointage	Laisser reposer 10 minutes à température ambiante puis 30 minutes au congélateur.
Mise en forme	Un tour double et un tour simple en ajoutant les herbes de Provence au moment de l'incorporation du beurre.
Repos	30 minutes au congélateur.
Façonnage	Étaler le pâton à 4 mm sur 35 cm de largeur. Tailler des bandes de 4 cm de largeur puis rouler à la façon d'un escargot. Mettre sur plaque à bun's.
Apprêt	30 minutes à 26°C
Finitions	Puratos Sunset Glaze dilué à 20%.
Cuisson	Au four à sole, 15 minutes à 230°C avec buée.

Garniture

Mélange mayonnaise - moutarde 70-30. Avocat, tomate, thon émiété, roquette, huile d'olive, sel, poivre.

Commentaire

Retourner le bun's feuilleté lors du montage du burger pour que le dessus soit plat.

Application du règlement INCO (à adapter en fonction de la garniture). Allergènes présents à déclarer () : gluten (blé), lait et dérivés*



Réalisez aussi des bun's moelleux avec :

Puratos Tegral Burger & Co

AVANTAGES :

- Préparation 100% pour la fabrication de pains moelleux américains (bun's, bagels, pains hotdog, etc).
- Contient du levain de blé dévitalisé ainsi que de la matière grasse (sans palme).
- La technologie Puraslim Inside vous permet d'obtenir des produits de qualité identique avec moins de matières grasses.

Disponible en sac de 10 kg.

Date de durabilité minimale de 9 mois.





Goûter acidulé

Par Elisa Corallo

Quantité : 9 muffins (dans moules tulipe Tulipcup)



Muffins en g

Puratos Tegral Satin Muffin	585
Œufs	234
Huile	205
Eau	146

Dans la cuve, mélanger à la feuille la préparation avec les œufs, l'huile et l'eau à vitesse lente pendant 2 minutes. Corner et mélanger 2 minutes à vitesse moyenne.

Garniture citron en g

Puratos Deli Tarte Citron	135
----------------------------------	------------

Meringue sèche en g

Puratos Ovablanca	200
Eau (30°C)	100
Sucre glace	100

Battre à grande vitesse l'eau et l'Ovablanca pendant 4 minutes. Finir de monter tout en incorporant le sucre glace. Dresser aussitôt et cuire au four ventilé à 80°C pendant 2 heures environ.

Montage

Pocher 60 g d'appareil à muffin par moule, pocher des spots de Deli Tarte Citron (15 g environ), recouvrir avec 70 g d'appareil à muffin. Parsemer de brisures de meringue sèche.

Cuire, sur grille, au four ventilé à 150°C (clé fermée, avec buée) pendant 35 minutes.

Application règlement INCO.

Allergènes présents à déclarer (*) : Gluten (blé) - lait et dérivés - œufs

Puratos Deli Tarte Citron

Appareil au citron prêt à la cuisson mais pouvant aussi être utilisé à cru (prêt à l'emploi).

AVANTAGES :

- Goût authentique et texture crémeuse
- Texture fluide dans le seau pour couler et lisser facilement vos tartes
- Sans arôme et sans colorant artificiel (formule NAFNAC)
- Présence d'ingrédients non transformés (œufs, beurre) pour un goût naturel
- Texture qui se fige à la cuisson
- Coupe nette et tranchable
- Stable à la congélation/décongélation

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





Pastel de Nata façon Tatin

Pâte feuilletée

	en g
Farine T55	2000
Sel	40
Eau froide	1100
Beurre de tourage	1400

Pétrissage au pétrin : incorporer l'eau en filet en première vitesse, puis pétrir 6 minutes en deuxième vitesse. Etaler la pâte après pétrissage. Incorporer le beurre puis donner 2 tours simples sans repos. Epaisseur de la pâte 3.5 mm et 50 cm de large. Découper la pâte à 25 cm de largeur. Mouiller légèrement la pâte à l'aide d'un pinceau, puis rouler la pâte. Détailler des tronçons de 1.5 cm environ.

Garniture

	en g
Puratos Topfil Pomme façon Tatin	Q.S

Fonçage

Foncer les flans avec le pouce, le tremper légèrement dans l'eau, remonter la pâte sur les bords du moule en gardant une épaisseur de pâte régulière.

Cuisson

Four à sole : 340°C pendant 10 minutes
Four ventilé : 280°C pendant 10 minutes

Application Règlement INCO.

Allergènes présents à déclarer (*) : Gluten (blé), lait et dérivés.



Puratos Topfil Pomme façon Tatin

Fourrage aux pommes caramélisées, avec morceaux.

AVANTAGES :

- Fourrage prêt à l'emploi et à la cuisson
- Goût authentique de la fameuse tarte tatin grâce à une infusion du caramel avec les pommes
- Fabriqué à partir de pommes fraîches
- Riche en fruits : 76% de pommes
- Sans arôme et sans colorant artificiel (formule NAFNAC)
- Stable à la cuisson
- Stable à la congélation/décongélation

APPLICATIONS :

- **A chaud** : en fourrage de viennoiseries et en garniture de tartes et tartellettes
- **A froid** : en fourrage de beignets ou dans un montage d'entremets

Disponible en seau de 4,5 kg.

Date de durabilité minimale de 6 mois.



Hanoï

Par : Jonathan Mougel
Quantité : environ 18 éclairs

**Pâte à choux**

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

Mélanger l'eau, le lait, le beurre, le sel, le sucre et faire bouillir le tout. Ajouter la farine.

Dessécher la pâte sur le feu et ensuite au batteur, ajouter les œufs.

Pocher des éclairs d'environ 30 g sur tapis silicone.

Crèmeux Chocolat Vietnam

Lait	125
Patiscrem PatisFrance	125
Sucre	25
Jaunes d'œufs	50
Belcolade Lait Origins Vietnam 45	160
Belcolade Noir Origins Vietnam 73	40
Belcolade Beurre de Cacao	15

Cuire les 4 premiers ingrédients à 85°C et chinoiser sur les chocolats et le beurre de cacao.

Mixer et réserver à 4°C pendant environ 12 heures.

Garnir les éclairs.

Gelée Mangue Passion (12 g par éclair)

Glucose	26
Sucre semoule (1)	26
Starfruit Fruit de la Passion PatisFrance	50
Starfruit Mangue PatisFrance	103
Sucre semoule (2)	15
Pectine NH	2,50
Jus de bergamote	10

Caraméliser le glucose et le sucre (1) à 180°C puis décuire avec une partie des purées chaudes.

Ajouter le reste des purées puis ajouter la pectine mélangée au sucre semoule (2).

Donner un bouillon et ajouter le jus de bergamote et réserver.

en g	Glaçage Chocolat	en g
	Lait	150
	Sirop de glucose PatisFrance	150
	Gélatine Poudre Porc PatisFrance	20
	Eau	100
	Belcolade Lait Origins Vietnam 45	500
	Puratos Carat Coverliq Ivoire	50
	Puratos Miroir Glassage Neutre	300

Faire bouillir le lait, le glucose et la vanille.

Ajouter la gélatine ramollie et verser sur le chocolat.

Mixer.

Ajouter le Miroir Glassage Neutre et mixer à nouveau.

Utiliser à 30°C.

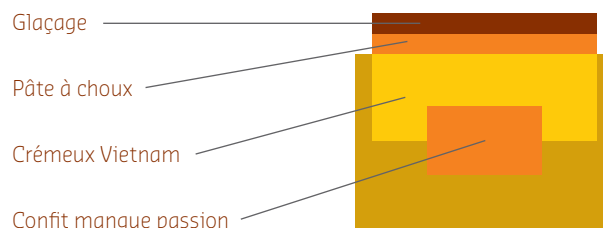
Montage et finitions :

Garnir la pâte à choux de crèmeux Vietnam et de confit mangue.

Glacer avec le glaçage chocolat.

Application Règlement INCO.

Allergènes présents à déclarer () : Lait et dérivés, gluten (blé), œufs, soja, sulfites*

**Belcolade Noir Origins Vietnam 73 et Lait Origins Vietnam 45**

Chocolats sans lécithine. Produits à partir de fèves Trinitario cultivées dans la région du delta du Mékong au Vietnam et issus de notre programme de durabilité Cacao-Trace.

PROFIL AROMATIQUE :

Noir : cacao acide enrichi de notes d'agrumes, boisées et tabac.

Lait : un goût de cacao acide enrichi de notes de caramel moka et lait cuit.

FLUIDITÉ :

Disponible en sac de 1 kg et 15 kg.

Date de durabilité minimale
24 mois (noir) et 18 mois (lait).



TENDANCE

LOCAL VS GLOBAL





L'ananas, le roi des fruits exotiques

Exceptionnel par sa richesse en vitamines, son goût juteux, l'ananas est une formidable source d'énergie et se marie parfaitement avec de nombreuses saveurs sucrées et salées en plats et bien sûr en desserts.

Son histoire

Originaire du Brésil, l'ananas fut découvert en 1493 par Christophe Colomb sur une île des Caraïbes (devenue Guadeloupe) au cours de son second voyage au Nouveau Monde. Dès le début du XVI^{ème} siècle, il sera le fruit exotique le plus prisé sur les tables royales de la vieille Europe. La centaine de variétés existantes autrefois a pratiquement disparu et aujourd'hui l'ananas se décline sous 4 grandes variétés.

La France est actuellement le 1^{er} producteur européen avec plus de 30 000 tonnes et il faut en moyenne 2 années de culture avant de le récolter.

Longtemps considéré comme un fruit rare et précieux, on trouve aujourd'hui l'ananas sur toutes les étales. Protégée sous une écorce épaisse, sa chair jaune dorée possède une saveur douce et sucrée, très riche en vitamine C, source d'énergie et de tonus. Il est très bénéfique pour la santé de par son apport énergétique limité.

Sa saison & ses variétés

Pleine saison : **Octobre à Avril**

JANVIER	FÉVRIER	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUILLET	AOÛT	SEPTEM.	OCTOBRE	NOVEM.	DÉCEM.
---------	---------	------	-------	-----	------	---------	------	---------	---------	--------	--------

Issu de la famille des broméliacés, l'ananas est connu sous 4 grandes variétés :



Le « **Cayenne** » : originaire de la Guyane française, il est aujourd'hui le plus cultivé au monde. Reconnaisable par sa robe lisse, sans piquant, sa peau prend une teinte orangée une fois mûr. Très apprécié pour sa chair plutôt ferme, aux notes sucrées et acides en bouche.

Le « **Queen** » : reconnaissable par sa petite taille et sa couleur dorée, il apporte un équilibre en saveur sucrée avec une pointe d'acidité légère. Le « Victoria » est un dérivé du Queen et est souvent connu sous le nom de « Queen Victoria » en l'honneur de la reine Victoria qui adorait son goût incomparable. Le plus petit de la famille ananas, il n'en reste pas moins gorgé d'arômes et considéré comme l'un des meilleurs au monde de par sa chair jaune, juteuse, très sucrée et parfumée. C'est le seul ananas au monde ayant obtenu le très célèbre "Label Rouge".



« **L'Abacaxi** » : de forme conique, il présente une pulpe blanche et une peau fragile.



Le « **Caraïbe** » : aussi haut que large avec une peau très colorée, sa chair est légèrement acide avec une saveur poivrée particulière.

Un fruit pour des multiples associations gastronomiques

L'ananas se consomme cru ou cuit et sa saveur s'intègre à merveille dans de nombreuses recettes salées et sucrées. C'est un compagnon idéal aux autres fruits exotiques et s'agrémentent parfaitement avec certains épices (gingembre) ou herbes aromatiques. Outre son utilisation en fruits de bouche, en cuisine ou en pâtisserie, l'ananas est aussi très présent dans l'industrie des jus et cocktails.

Conseils pour bien le choisir et le conserver

Son poids et son parfum sont les principaux signaux de qualité. Pour vous aider à bien le choisir au niveau de sa maturité, cette astuce toute simple peut vous aider : tirez une feuille de sa couronne et si elle se détache, votre ananas est mûr à cœur. Une fois votre sélection faite, vous pouvez le conserver environ 6 jours, à une température supérieure à 8°C.

Retrouvez l'ananas sous toutes ses formes pour sublimer vos recettes

	Produits	Conditionnement
Fruits au sirop	Ananas 8 tranches origine Philippines	boite 4/4 (PNE 493 g)
	Ananas 10 tranches origine Philippines	boite ¾ (PNE 340 g)
	Ananas 52 tranches origine Philippines	boite A10 (PNE 1800 g)
	Ananas 12 tranches origine Thaïlande	boite 4/4 (PNE 490 g)
	Ananas 60/70 tranches origine Thaïlande	boite A10 (PNE 1790 g)
	Mini ananas origine Vietnam	boite 4/4 (PNE 430 g)
Fruits confits	Ananas confits	boite de 1 kg
Purée de fruit	Starfruit Ananas	poche de 1 kg
Pâte concentrée aromatique	Classic Ananas	pot de 1 kg



Puratos
Partenaire pour l'innovation

CENTRES D'EXPERTISE PURATOS

Les nouveaux plannings
pour le premier semestre 2018 sont arrivés !



Venez partager avec d'autres professionnels et échanger autour de thématiques variées comme :

- Boulangerie : viennoiseries, snacking, levains, tartes boulangères, ...
- Pâtisserie : tartes, cakes, desserts pour vos formules «midi », wedding croc, ...
- Chocolat : montages de Pâques, bonbons de chocolat, ventes additionnelles, ...

Et dans chaque Centre,
retrouvez des sessions avec des
intervenants externes connus
et reconnus



Stéphane Leroux
Meilleur Ouvrier de
France
Chef pâtissier &
chocolatier Belcolade



Yannick Maurie
Champion du Monde
Sucre Artistique 2017



Stéphane Augé
Meilleur Ouvrier de
France Glacier 2007

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

www.puratos.fr

PatisFrance - Puratos

Parc d'affaires Silic - 40 rue de Montlhéry - BP 80179 - 94 563 Rungis Cedex - France
T : 01 45 60 83 83 - F : 01 45 60 40 30 - E : patisfrance@puratos.com

Puratos
Partenaire pour l'innovation