

Suggestions gourmandes pour les boulangers pâtisseries chocolatiers
#93 JUILLET-AOÛT 2019



TENDANCE
Jeux de textures

RENCONTRE
avec Jonathan Mougel

NOUVEAUTÉ
Pralicrac Citron

| ÉDITO |

UN ÉTÉ À CROQUER

Pour les artisans, à chaque saison ses défis à relever et ses succès à réaliser. Alors on vous le souhaite : l'été sera bon, beau et à croquer !

Les petits commerçants le savent, le succès est parfois affaire de circonstances. Mais s'il y a bien un facteur qui semble ne pas bouger, c'est l'amour des Français pour la pâtisserie-boulangerie. En effet, chaque mois, ils sont près de 30% à se rendre au moins une fois en boutique pour acheter une petite douceur. Des pâtisseries qu'ils veulent dans l'ère du temps, c'est à dire gourmandes mais aussi surprenantes et de qualité.

C'est pourquoi vous, artisans du goût, cherchez sans relâche à leur proposer des créations toujours plus originales, jouant sur les textures pour créer des sensations uniques à chaque bouchée. Alliant le croquant des graines au moelleux d'un cake, le fondant du chocolat au craquant d'un biscuit... Une façon de rendre ce moment de plaisir mémorable.

Dans ce nouveau numéro de Vision, vous découvrirez toute une gamme de solutions simples et pratiques à mettre en œuvre. Car vous donner toutes les cartes pour créer une infinité de recettes, voilà l'objectif de PatisFrance-Puratos.



Puratos - service marketing communication

Rédaction : Mathilde Sallé de Chou

Photographie : Mathieu Moreau

Direction artistique : agence Conceptory

Création graphique : Karl Lanjri

SOMMAIRE

TENDANCE

JEUX DE TEXTURES — P4



RECETTES BOULANGERIE

PAIN CREA'PLUS FRUITS — P7

BRIOCHE FEUILLETÉE
MULTIVIENNOIS — P8



ZOOM PRODUITS

CRÉA'PLUS
DES LEVAINS À LA CARTE — P6

JOUEZ SUR LES TEXTURES — P10

NOUVEAU PRALICRAC CITRON
PATISFRANCE — P13

LE BRETZ' CROISSANT — P9

RECETTES PÂTISSERIE CHOCOLAT

CAKE FRAMBOISIER — P11



IRRÉSISTIBLE CAMEL — P12

TARTELETTE CRÉMEUSE
AUX DEUX CITRONS — P14

MADELEINES PRALICRAC — P16

COOKIES 2.0 — P17

RENCONTRE

AVEC
JONATHAN MOUGEL — P18

TENDANCE

JEUX DE TEXTURES

La France est la terre des gourmets par excellence, le pays de référence en matière de boulangerie-pâtisserie. Une véritable tradition qui va au-delà du pêché-mignon.

Autrefois, les pâtisseries se consommaient au repas, en famille, le dimanche ou pour les grandes occasions. Aujourd'hui, la boulangerie devient un véritable espace de restauration proposant des formules complètes aux travailleurs du quartier. La consommation devient donc plus fréquente, ce qui modifie les attentes et les besoins des clients.

En même temps que la relation des consommateurs a évolué avec leurs boulangeries, les artisans ont modernisé leurs offres, proposant un panel toujours plus varié de créations gourmandes et pratiques à consommer sur le pouce.

” Pour **63%** des Français, l'alimentation est intimement liée au plaisir ”

Les pâtisseries et boulangers ont su donner un nouvel élan à l'offre de snacking ces dernières années, et de nouveaux produits ont vu le jour, jouant sur l'extra-gourmandise et le jeu autour des textures : croquant, moelleux, croustillant... Idéal pour les consommateurs à la recherche d'une véritable expérience culinaire qui met tous leurs sens en éveil. Car, pour 63% des Français, l'alimentation est intimement liée au plaisir; un des scores les plus importants d'Europe !

Dans le même temps, ces derniers cherchent à allier gourmandise avec consommation équilibrée et raisonnée, privilégiant la qualité à la quantité. Pour satisfaire ces besoins, les boulangers sont donc de plus en plus nombreux à se tourner vers des produits soigneusement sélectionnés, Clean Label (à la composition plus saine et plus simple) et responsables.



POUR LES FRANÇAIS

CHIFFRES CLÉS :

63%

DES FRANÇAIS ASSOCIENT
L'ALIMENTATION
PRINCIPALEMENT
AU PLAISIR.

(SOURCE : ÉTUDE FOOD 360°)

LES FRANÇAIS
CONSUMENT EN MOYENNE

173
desserts
PAR AN.

(SOURCE : ÉTUDE CHD EXPERT)

30%

DES FRANÇAIS ACHÈTENT OU
CONSUMENT UN DESSERT EN
BOULANGERIE-PÂTISSERIE
**AU MOINS UNE FOIS
PAR MOIS.**

(SOURCE : ÉTUDE CHD EXPERT)

ZOOM PRODUIT

CRÉA'PLUS

des levains à la carte

10 PAINS
1 PETRIN



Avec la gamme Créa'plus, personnalisez vos pâtes facilement et avec originalité ! Cette gamme fait partie du concept "10 Pains, 1 Pétrin" développé par PatisFrance-Puratos. Une solution idéale pour vous aider à organiser votre production et gérer vos contraintes. Pour vous, cela signifie moins de pétrissages, moins de pertes, aucun changement dans vos méthodes de productions et une flexibilité sur les dosages pour obtenir des pains personnalisés. Pour vos clients, c'est aussi un bonus : de la diversité et une originalité sur votre étale dans les pains comme dans l'offre de snacking, mais aussi des pains spéciaux à toutes heures et qui suivent le rythme de saisons.

Créa'plus Fruits	Créa'plus Saveurs Nordic	Créa'plus Saveurs d'Automne	Créa'plus Pesto	Créa'plus Fuego	Créa'plus Muesli
Mélange sec d'amandes, noisettes, pistaches, cranberries, raisins et de levains de seigle et de blé dévitalisés.	Mélange sec à base de graines (tournesol, lin jaune, lin brun, sésame) et de céréales avec du levain de seigle dévitalisé.	Mélange sec à base de figes sèches, noisettes entières, farine de châtaigne et levain de seigle dévitalisé.	Mélange sec à base de pesto, fromage italien et levain de seigle dévitalisé.	Mélange sec méditerranéen à base de poivrons, paprika, piment et de levain de seigle dévitalisé.	Mélange de fruits secs (framboises, abricots et raisins de Corinthe), de flocons de céréales, de graines de lin brun et quinoa caramélisé ainsi que d'un levain de blé dur déshydraté.

Dosage indicatif (sur poids de pâte)

10-30%	15-30%	10-30%	2-10%	2-10%	20-30%

PAIN CRÉA PLUS FRUITS

Par Frédéric Bianchi

INGRÉDIENTS

Farine type 65	950 g
Farine de seigle	50 g
Beurre	50 g
Levure	20 g
Sel	20 g
Eau	630 g
Puratos Créa'plus Fruits	340 g
Puratos Mélange 5 graines	QS
Amandes en batonnets PatisFrance	QS

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	4 minutes en 1 ^{ère} et 6 minutes en 2 ^{ème} en incorporant le Créa'plus Fruits
Température de pâte	23-24°C
Pointage	Pas de repos
Division / Mise en forme	En pâton de 500 g
Repos	15 minutes
Façonnage	En batard
Décor	Rouler dans le mélange 5 graines et les amandes et lamer
Apprêt	1h30 à 25°C
Cuisson	15 minutes à 240°C et 20 minutes à 200°C au four à sole.





BRIOCHE FEUILLETÉE MULTIVIENNOIS

Par Frédéric Bianchi

PÂTE

Puratos Tegral Multiviennoiserie	500 g
Sel	10 g
Œufs	150 g
Levure	20 g
Eau	110 g
Puratos Mimetic 20	150 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (au batteur)	4 minutes en 1 ^{ère} et 6 minutes en 2 ^{ème}
Pointage	15 minutes à température ambiante
Tourage	Étaler la pâte, la passer au congélateur 10 minutes et donner 1 tour double et 1 tour simple. Laissez reposer 30 minutes au réfrigérateur.
Laminage	Étaler la pâte à 3 mm et couper des bandes de 2cm
Apprêt	2h à 26°C
Cuisson*	Four à sole pendant 25 minutes à 180°C
Après cuisson	Mettre sur grille

MODE OPÉRATOIRE:

Après avoir donné un tour double et un tour simple, étaler la pâte à 3 mm. Couper des bandes de 2 cm sur la longueur. Rouler chaque bande et les poser sur la tranche. Mettre dans des cercles de 160 mm préalablement graissés.

LE BRETZ' CROISSANT

Par Loïc Lafonte

INGRÉDIENTS

Farine de gruau	1000 g
Eau (0°C)	550 g
Sel	18 g
Sucre	130 g
Levure	60 g
Puratos S500 Special	10 g
Puratos Mimetic Primeur	450 g

BAIN À SAUMURE

Eau	2000 g
Bicarbonate de soude	400 g
Faire bouillir jusqu'à dissolution complète	

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	5 minutes en 1 ^{ère} puis 5 minutes en 2 ^{ème}
Consistance de pâte	Batarde
Température de pâte	± 14°-16°C
Pointage	/
Tourage	Faire 1 tour double et 1 tour simple
Repos	Mettre ± 20 minutes au congélateur à -18°C
Détaillage	Abaisser la pâte à 3,5 mm puis détailler des croissants de 9 x 26 cm
Apprêt	Environ 2h30 à 28°C Laisser légèrement croûter vos croissants ± 10 minutes. Puis les tremper à la façon d'un Bretzel dans la saumure froide quelques secondes de chaque côté. Enfin, parsemer de sésames et de gros sel.
Cuisson	A 170°C pendant ± 21-23 minutes au four ventilé
Ressuage	Sur grille

SUGGESTION DE GARNITURE

Moutarde, jeunes pousses, chiffonade de jambon et cornichon.



ZOOM PRODUIT

JOUEZ SUR LES TEXTURES

Grâce aux innombrables solutions PatisFrance-Puratos, les combinaisons sont infinies et vous permettent de créer des jeux de texture inédits. Et si vous associez, par exemple, la gamme Cakes à la texture moelleuse au croustillant des Pralicrac ? À vous de jouer pour trouver la recette de votre nouveau best-seller !

PRODUIT	MIE	DESCRIPTEUR TEXTURE	DESCRIPTEUR GOÛT	INGRÉDIENTS (pour application principale recommandée)	CONDITIONNEMENT & DATE DURABILITE MINIMALE
Patis' Madeleine		Moelleux & volume développé	Œufs & vanille	Patis' Madeleine 500 g Œufs 320 g Huile ou margarine ou Puratos Mimetic Incorporation 185 g	Sac de 5 kg 9 mois
Frianvit		Moelleux & humide	Amande amère & notes légèrement beurrées	Frianvit 500 g Beurre fondu chaud 250 g Eau 250 g	Sac de 5 kg 9 mois
Patis' Pain d'Épices		Fondant en bouche	Miel & épices	Patis' Pain d'Épices 1000 g Miel 1100 g Eau 500 g	Sac de 5 kg 9 mois
Tegral 4Ever Cake		Dense mais fondant en bouche	Beurre & vanille	Tegral 4Ever Cake 1000 g Beurre ou margarine 500 g Œufs 500 g	Sac de 15 kg 9 mois
Tegral Cake Salé		Moelleux & humide	Neutre Peu salé	Tegral Cake Salé 600 g Huile 300 g Œufs 675 g	Sac de 5 kg 12 mois
Tegral Belgian Chocolate Cake		Fondant en bouche	Chocolat	Recette 1 Tegral Belgian Chocolate Cake 1000 g Œuf liquide 500 g Eau 50 g Huile 400 g Recette 2 Tegral Belgian Chocolate Cake 1000 g Œuf liquide 500 g Eau 100 g Huile 600 g	Sac de 15 kg 9 mois
Tegral Satin Muffin		Moelleux	Légèrement vanillé	Tegral Satin Muffin 1000 g Œufs 400 g Huile 350 g Eau 250 g	Sac de 15 kg 9 mois
Tegral Satin Yellow Moist Cake		Moelleux extrême & humide	Vanille	Tegral Yellow Moist Cake 1000 g Œufs 400 g Huile 400 g Eau 200 g	Sac de 15 kg 9 mois
Tegral Satin Creme Cake		Moelleux & humide	Subtil goût de vanille	Tegral Satin Creme Cake 1000 g Œufs 350 g Huile 300 g Eau 225 g	Sac de 15 kg 12 mois
Tegral Chiffon Cake		Léger et aéré & humide	Légèrement vanillé	Tegral Chiffon Cake 625 g Œufs 600 g Eau 100 g Huile 175 g	Sac de 5 kg 12 mois

CAKE

FRAMBOISIER

Par : Bertrand Balay

Quantité : pour ½ cadre = 12 cakes

BISCUIT AMANDE

Patis'Joconde PatisFrance	1200 g
Œufs	240 g
Eau	475 g

Mettre les 3 ingrédients au batteur avec le fouet pendant 4 minutes minimum à grande vitesse.

Dresser 2 feuilles dans des tapis siliconés. Prévoir 950 g par plaque. (Tapis Silmaé: réf 004387 Tapis lisse Maé)

GANACHE EXTRA BLANC

Patiscrem PatisFrance	625 g
Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao Trace	1210 g
Sucre inverti	75 g
Glucose DE60	155 g
Beurre	60 g

Faire frémir la crème avec le sucre inverti et le sirop de glucose. Verser sur le chocolat blanc. Emulsionner la ganache avec un mixeur plongeant.

A 35°C, ajouter le beurre et finaliser l'émulsion.

Couler 680 g de ganache par couche.

CROUSTILLANT FRAMBOISE

Pralicrac Framboise PatisFrance	1650 g
----------------------------------------	---------------

Mettre le Pralicrac au four à micro-ondes pendant quelques secondes pour le ramollir. Prévoir 3 couches de 550 g chacune.

GLAÇAGE CAKE FRAMBOISE

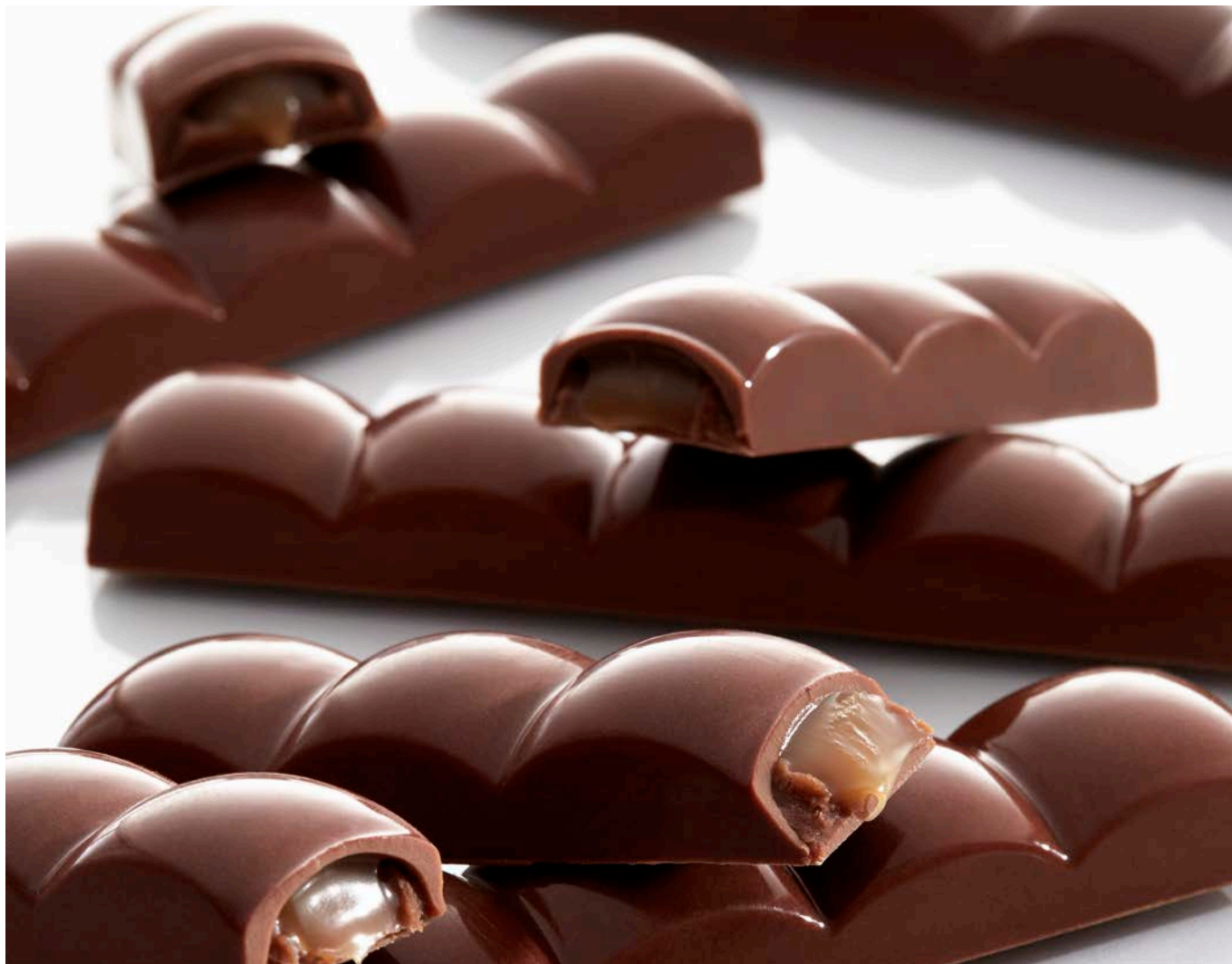
Framboises surgelées	1320 g
Sucre semoule	330 g
Sucre semoule	200 g
Pectine NH PatisFrance	33 g

Chauffer les framboises et les 330 g de sucre à 40°C. Ajouter en pluie le mélange sucre/pectine et donner une ébullition durant 2 minutes.

MONTAGE ET FINITIONS :

Diviser en 2 dans la longueur les feuilles de biscuit amande. Sur 3 demi-feuilles, étaler le Pralicrac et laisser cristalliser avant montage. Avec l'aide d'un demi cadre inox, monter le cake en alternant biscuit et ganache. Réserver au frais. Détailler 12 cakes. Pour glacer, prévoir le glaçage bien chaud.





IRRÉSISTIBLE CARMEL

Par : Bertrand Balay

Quantité : 70 barres de snack environ

MASSE DE CARMEL

Eau	240 g
Patiscrem PatisFrance	330 g
Sucre	275 g
Glucose	200 g
Beurre	100 g
Vanille Gousse PatisFrance	1P
Fleur de sel	4,5 g

Mélanger l'eau et le sucre, faire bouillir puis ajouter le glucose.
Cuire à 185°C.

Faire bouillir la crème avec la vanille puis décuire le sucre.
Recuire à 110°C.

Incorporer le beurre pommade et la fleur de sel à 35°C.
Mixer la masse (si possible au Stephan sous-vide d'air).

GANACHE LAIT VANUATU

Patiscrem PatisFrance	354 g
Dextrose PatisFrance	71 g
Sorbitol poudre PatisFrance	45 g
Sirop de glucose 60DE Puratos	33 g
Beurre anhydre	36 g
Belcolade Origins Lait Venezuela	448 g

Faire frémir la crème, le beurre et l'ensemble des produits sucrés puis verser sur la couverture.

Couler entre 30/32°C maxi.

Placer à 16°C et 65% d'hygrométrie.

ZOOM PRODUIT

PRALICRAC CITRON PATISFRANCE

**NOUVEAU
PRODUIT**



Pralicrac est l'alternative parfaite pour jouer sur les textures dans vos créations. Aujourd'hui, la gamme s'agrandit et s'associe aux notes d'agrumes avec le Pralicrac Citron. Apportez une touche croustillante à vos recettes avec cette subtile alliance du croquant et de la fraîcheur du citron.



LES CARACTÉRISTIQUES

- Clean Label
- À base de Praliné Amande et de Citron
- Fabriqué en France
- Disponible en seau de 2 kilos
- Date de durabilité minimale de 9 mois.



LES BÉNÉFICES POUR VOUS

- Un produit prêt à l'emploi
- Une bonne tranchabilité
- Une grande diversité d'applications : en base d'entremets/bûches, étalé sur un biscuit, en fourrage dans des pâtes de cuisson ou en garniture de bonbons.



LES AVANTAGES POUR LES CONSOMMATEURS

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

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.



Pralicrac 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



Pralicrac Pécan

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

Seau de 2 kg



Pralicrac Blanc

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

Seau de 4.5 kg



Pralicrac 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



Pralicrac 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



Pralicrac Noir

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

Seau de 2 kg



Pralicrac Framboise

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

Seau de 2 kg

TARTELETTE CRÉMEUSE AUX DEUX CITRONS

Par : Eric Rogard

Quantité : +/- 20 petits gâteaux

Matériel spécifique : Moule Silikomart® carré

PÂTE SUCRÉE

Farine	250 g
Beurre	125 g
Œufs entiers	50 g
Sucre glace	125 g
Amande poudre PatisFrance	50 g

Crémer le beurre avec le sucre glace et la poudre d'amande. Ajouter les œufs puis la farine et mélanger sans corser.

Après repos, abaisser la pâte à 3 mm d'épaisseur puis détailler des carrés à l'aide d'un emporte-pièce cannelé.

Cuire sur Silpat® à 160°C pendant +/- 12 minutes.

CRÉMEUX AUX DEUX CITRONS

Starfruit Citron PatisFrance	360 g
Zestes de citron vert	2 pc
Œufs entiers	360 g
Sucre semoule	340 g
Beurre	400 g
Gelée Dessert PatisFrance	15 g

Pocher les 5 premiers ingrédients à 85°C puis incorporer la gelée dessert. Mixer.

BISCUIT FINANCIER

Frianvit PatisFrance	250 g
Eau	125 g
Beurre	125 g
Zeste de citron vert	1 pc

Faire fondre le beurre puis mélanger tous les ingrédients.

Couler en cadre 30 x 40 cm.

Cuire à 180°C pendant +/- 8 minutes.

GUIMAUVE CITRON

Starfruit Citron PatisFrance	370 g
Sucre	350 g
Gélatine poudre	28 g
Eau	140 g

Faire bouillir 300 g de Starfruit et 175 g de sucre jusqu'à 110°C. Mixer le reste du sucre avec le reste du Starfruit.

Quand la première préparation atteint 110°C, la verser sur la deuxième préparation avec la gélatine pré-trempée.

Battre jusqu'à ce que la préparation soit tiède.

Dresser sur feuille la guimauve à l'aide d'une poche munie d'une douille unie.

Nouer les bandes de guimauve.

CROUSTILLANT CITRON

Pralicrac Citron PatisFrance	400 g
-------------------------------------	--------------

Ramollir délicatement le Pralicrac au four à micro-onde puis l'étaler sur 2 mm d'épaisseur.

Refroidir puis détailler des carrés de la taille des moules.

MONTAGE ET FINITIONS:

Couler le crémeux dans les moules en silicone puis insérer un biscuit financier et couler du crémeux.

Obturer avec le Pralicrac Citron et surgeler.

Glacer les crémeux avec **Puratos Miroir Glassage Neutre** coloré en jaune citron.

Les déposer sur un sablé et décorer avec un nœud de guimauve.





MADELEINES PRALICRAC

Quantité : pour environ 40 madeleines

APPAREIL À MADELEINE

Patis'Madeleine PatisFrance	500 g
Beurre fondu	175 g
Œufs	320 g
Puratos Classic Vanille	90 g

Faire fondre le beurre.

Mélanger la préparation avec les œufs et le beurre au batteur pendant 4 minutes.

Ajouter le Classic Vanille.

Pocher dans des moules Flexipan® et cuire à 200°C pendant +/-10 minutes.

CROUSTILLANT

Pralicerac Noir ou	
Pralicerac Caramel au Beurre Salé PatisFrance	400 g

Ramollir le Pralicerac au four à micro-ondes à 30°C.

MONTAGE ET FINITIONS :

Tremper les bases des madeleines dans le Pralicerac de votre choix et laisser cristalliser.

COOKIES 2.0

Quantité : pour 32 cookies

PÂTE À COOKIES

Puratos Tegral Cookies	1000 g
Eau	100 g
Beurre	220 g
Pralirex Noisette PatisFrance	40 g

INCLUSIONS :

Gianduja Noir PatisFrance	120 g
Noix de pécan	120 g
Belcolade Chunks Chocolat Lait	QS

Mélanger l'ensemble des ingrédients au batteur à la feuille. Une fois la pâte homogène, ajouter les dés de Gianduja Noir et les noix de Pécan.

Réaliser un boudin de 8 cm de diamètre, puis le filer et le réserver au frais.

Détailler chaque cookie à 50 g et les déposer dans une toile de silicone ajourée pour faciliter la cuisson. Finir d'étaler avec la pointe des doigts.

Sur chaque cookie, poser sur le dessus 3 morceaux de chunks.

Cuire à 180°C pendant 9 minutes.

(Toile de cuisson : réf 010279 Fibermaé Hamburger Maé)

CUSTOMISATION DES COOKIES

Puratos Deli Caramel	QS
Pralicrac Pécan PatisFrance	QS

A l'aide de poches, déposer de petites pointes de garnitures.

CONSEILS :

Toute la réussite des cookies réside dans la cuisson. Il est important de ne pas trop les cuire. Ils doivent rester moelleux au centre. Pour baisser le coût de revient de la pâte à cookies, il est possible de remplacer la pâte de noisette par une huile (noisette ou pépin).



| RENCONTRE |

JONATHAN MOUGEL

LE VOSGIEN QUI VOULAIT FAIRE DES GÂTEAUX

Nommé Meilleur Ouvrier de France en 2019, notre chef pâtissier Jonathan Mougel nous livre son parcours vers la réalisation d'un rêve de jeunesse.

Après plus de 30 heures d'épreuve au château de Ferrières, en Seine-et-Marne, un sentiment de légèreté a envahi l'esprit de Jonathan Mougel. Le 24 octobre 2018, il est devenu l'un des Meilleurs Ouvriers de France Pâtissier Confiseur. Un ancien rêve se concrétisait.

Si le titre officiel ne lui a été décerné que sept mois plus tard, le 13 mai 2019, son engagement envers les valeurs de partage, de rigueur et d'humilité est présent dans sa vie professionnelle depuis bien plus longtemps. Décrit par ses collègues comme quelqu'un de généreux et humble, Jonathan a à cœur la mission de transmettre son savoir-faire dans son rôle de démonstrateur chez PatisFrance-Puratos.

Entre ses nombreux déplacements en France et à l'étranger et ses attributions au sein de l'équipe Recherche et Développement, ce Vosgien de maintenant 37 ans a pris le temps de nous raconter son parcours vers la conquête du col bleu blanc rouge.



Tu t'es fixé l'objectif de devenir Meilleur Ouvrier de France quand tu étais encore très jeune. D'où venait la motivation pour mener un tel projet ?

Très jeune, pendant mes études, je me suis fixé un jour l'objectif de préparer ce concours. J'ai découvert le concours Meilleur Ouvrier de France en lisant les revues professionnelles, en allant sur des salons. Je devais avoir 18 ans.... J'ai vite senti que ce métier était une passion grandissante, je me suis alors donné les moyens depuis ce jour.

Comment tu t'es senti quand tu as su que tu avais décroché le titre de MOF ?

Le moment des résultats est vraiment intense ! Après plusieurs heures d'épreuves, je ressentais une pression incroyable. Ce sont des sentiments de fierté et de légèreté qui m'ont envahi lorsque l'on a cité mon nom.

Comment s'est passée ta préparation ? As-tu rencontré des difficultés ?

La préparation s'est plutôt bien déroulée dans son ensemble, avec bien sûr des hauts et des bas. Il faut trouver le bon équilibre entre la vie professionnelle, avec les entraînements, et la vie personnelle. Puis il est aussi très important de bien gérer les humeurs, le stress, le temps qui passe vite.

La première étape c'était la réflexion du thème, le dessin des pièces et le test des dégustations. La deuxième partie était basée sur l'affinage de tout cela : la création du matériel, l'évolution du travail et parfois le changement de certaines choses. La troisième n'a été que répétition et organisation générale. Entre la préparation à la sélection et la finale cela représente environ 16 mois de travail pour cette édition 2019. Les épreuves comportent une partie écrite de 3 heures, 18 heures d'épreuves sur 1,5 jour pour la sélection et 31 heures sur 3 jours pour la finale.

Peux-tu nous parler des recettes que tu as préparé pour la finale du concours ?

Nous avons quatre sortes de dégustations à réaliser en 7 heures, plus une pièce en chocolat et une pièce en sucre, chacune à réaliser en 11 heures et ensuite 1h30 pour finaliser le buffet.

L'imposé en dégustation comprenait 18 goûters au chocolat en deux textures, au minimum. J'ai travaillé sur un sablé cacao fleur de sel, un moelleux chocolat, une compotée d'orange et une ganache chocolat.

Parmi les classiques de la pâtisserie française, j'ai opté pour le Saint-Honoré. Celui-ci devait contenir les textures et goûts d'antan, mais visuellement il pouvait évoluer. Il fallait réaliser 18 pièces. Ce gâteau contenait un anneau de feuilletage caramélisé, une crème pâtissière au rhum, un petit chou garni de crème Chiboust, une fine coque de caramel et de la chantilly vanille.

Nous avons aussi à réaliser 18 pâtisseries sans sucre et sans gluten. J'ai favorisé un travail de base avec un choux composé d'un croustillant noisette, d'une crème noisette, d'une marmelade d'ananas, mangue et citron vert et d'une chantilly citron vert coco.

Enfin deux pâtisseries d'automne pour 12 personnes avec fruits de saison. J'ai réalisé une tarte oblong à base de pâte sucrée noisette, de crème d'amande-noisette, d'une crème au marron, d'un confit de coing, d'un palet de pommes vanille et citron, de vermicelle de marron et enfin d'une Chantilly marron.

Tu es chez Puratos depuis plus de 15 ans maintenant. Peux-tu nous raconter un peu ton parcours professionnel ?

J'ai commencé par un stage de troisième à la Pâtisserie du Tertre chez Mr Perret. Je suis allé ensuite apprendre le métier au lycée hôtelier de Gérardmer avec un BEP CAP et une mention. J'ai poursuivi mes études avec un BTM et un BM pâtissier à Laxou avec Mr Chaboissier et Serge Pierrel.

Lors d'un concours à Paris, j'ai rencontré Olivier Freliger qui m'a invité pour une démonstration dans l'Est. J'avais 21 ans. C'est après le brevet de maîtrise

que je suis entré chez PatisFrance sous la houlette de Claude Moreau et Pierre-Yves Adam.

Je me suis inscrit pour la première fois au concours « Un des meilleurs ouvriers de France » en 2013, avec une finale en 2015. Je n'ai pas eu le titre à ce moment-là, mais j'étais déterminé et je me suis inscrit à nouveau en 2017 pour une finale fin 2018. J'ai été officiellement nommé Meilleur Ouvrier de France le 13 mai 2019.

Plusieurs démonstrateurs et même des commerciaux chez Puratos viennent d'une famille de boulangers/pâtisseries. Est-ce ton cas ? D'où vient ta passion pour la pâtisserie ?

Ce n'est pas mon cas. Personne dans ma famille n'est issu des métiers de bouche. Je ne sais pas vraiment comment est venue cette passion pour la pâtisserie, mais mes parents se souviennent que j'ai évoqué assez tôt ce désir de faire des gâteaux.

Quelle est ta pâtisserie préférée ?

Je suis un passionné de la pâtisserie simple et franche : le mille-feuilles en est un parfait exemple. J'adore aussi travailler sur les tartelettes, qui peuvent être des petits gâteaux très haut de gamme quand ils sont bien réalisés.

Et ton produit Puratos préféré ?

Ce n'est pas évident de révéler un seul produit parmi toute notre gamme, qui est assez complète. Mais si je devais en choisir un, j'irais sans hésiter vers la poudre de noisette brute. Je l'utilise énormément dans mes recettes : en biscuits, cakes, crèmes ou encore en petits fours. Sa granulométrie est parfaite. Elle apporte une rondeur et du caractère quand elle est torréfiée. La noisette est un parfum universel qui se marie avec beaucoup d'autres choses.

Maintenant que tu as ton col bleu blanc rouge, quel sera ton prochain grand projet ?

Je veux faire en sorte de porter au mieux ce col Bleu Blanc Rouge, d'honorer ce qu'il représente et de m'améliorer encore.



Le site **Puratos.fr** fait peau neuve !

RENOUVEAU

Nom masculin
Nouvel épanouissement ;
apparition de formes nouvelles.

En naviguant sur le site, vous pourrez redécouvrir les valeurs Puratos, les services que nous vous proposons ainsi que nos supports de communication (Vision Magazine, Plannings de stage). Vous pourrez également consulter nos fiches produits, ainsi que nos recettes.

Comment cela fonctionne :

3 clés de recherche



Par produit

Levains, Farines composées,
Pralinés, Fourrages, Chocolats,
Préparations pour pâtisseries,
Nappages, Fruits secs, ...



Par application

Baguettes, Viennoiseries
briochées, Gâteaux de voyage,
Entremets, Bonbons de
chocolat, Moulages, ...



Par recette

De boulangerie, pâtisserie ou
chocolat ; à l'occasion de Noël,
Pâques ou pour la fête des
mères ; Veggie, riche en fibre ...

En espérant que ce site soit le reflet de vos attentes et votre nouvel outil de développement.

Camille Raison et toute l'équipe marketing



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