



TENDANCE
Le Storytelling

TEMPS FORT
Stage avec
Jonathan Mougel

ACTUALITÉ
Bakeronline

| ÉDITO |

LE "STORYTELLING" : L'ART DE RACONTER UNE HISTOIRE

Comment attirer, conserver et établir un lien de confiance avec sa clientèle lorsque l'offre est de plus en plus nombreuse et variée ?

Voilà la question qui est au cœur de notre réflexion dans ce nouveau numéro. Dans ces pages, vous découvrirez comment parler en toute transparence de vos produits, de leurs origines et de leurs qualités nutritionnelles.

Car concevoir et imaginer des produits gourmands et séduisants, c'est plus que de la chimie. C'est avant tout raconter une histoire. Celle de la recette, mais aussi celle des ingrédients qu'on y retrouve. Et c'est ce "storytelling" qui va faire la différence.

Connaître et partager ces histoires, c'est aussi une formidable façon de communiquer votre passion à vos clients en leur assurant une transparence complète sur la composition de vos produits. Deux éléments essentiels pour le consommateur.

Suivez-nous, remontez la filière et découvrez toutes les belles histoires que nous avons à raconter !




Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE


Puratos
Partenaire pour l'innovation


PATISFRANCE
SOURCE DE SÉDUCTION

Puratos - service marketing communication
Rédaction : Mathilde Sallé de Chou
Photographie : Mathieu Moreau
Direction artistique : agence Conceptory
Création graphique : Karl Lanjri

SOMMAIRE

TENDANCE

LE STORYTELLING — P4

ZOOM PRODUITS

GAMME PURATOS O-TENTIC — P6

RECETTES BOULANGERIE

BAGUETTE O-TENTIC BIO — P7

BRIOCHE PRIMA MADRE — P8

PAIN DES POUILLES
À LA COUPE — P9



ZOOM PRODUITS

TEGRAL CHIFFON CAKE — P10

RECETTES PÂTISSERIE CHOCOLAT
COLLECTION
CHIFFON CAKES — P11

ZOOM PRODUITS

PATIS'PAIN D'ÉPICES — P12

RECETTES PÂTISSERIE CHOCOLAT
NONETTES MANDARINE — P13

ZOOM PRODUITS

GAMME PURATOS TOPFIL — P14

RECETTES PÂTISSERIE CHOCOLAT
COLLECTION
CAKES 4 SAISONS — P15

ZOOM PRODUITS

PATIS'CANNELE — P17

RECETTES PÂTISSERIE CHOCOLAT
CANNELE DE NÛEL — P18

ZOOM PRODUITS

PRALINÉ AMANDE NOISETTE
55% ORIGINE FRANCE — P19

RECETTES PÂTISSERIE CHOCOLAT
PRALINÉ FRANCE — P20
BELCOLADE ORIGINS

ZOOM PRODUITS

PAPOUASIE-NOUVELLE GUINÉE
73% CACAO-TRACE — P21

RECETTES PÂTISSERIE CHOCOLAT
BONBONS DE CHOCOLAT — P22

LA RECETTE DE JONATHAN MOUGEL

OSCILLATION — P23

TEMPS FORT

STAGE AVEC
JONATHAN MOUGEL — P25

ACTUALITÉ

BAKERONLINE — P27



TENDANCE

LE STORYTELLING

PARTAGER UNE HISTOIRE

Partager l'histoire d'un produit avec le consommateur, c'est établir un lien de confiance avec lui. Un lien longtemps brisé que commerçants et artisans cherchent aujourd'hui à renouer en communiquant de façon plus transparente et plus claire sur l'origine de leurs produits et des ingrédients.



L'alimentation est au cœur des préoccupations des Français, tant par gourmandise que par intérêt pour leur santé. C'est pourquoi les consommateurs sont de plus en plus nombreux à se tourner vers des marques proposant des produits sains, à la composition plus simple et surtout transparente. Plus de mystères, désormais ils veulent tout savoir ! En effet, selon notre enquête Taste Tomorrow réalisée en 2019, 91% des consommateurs français lisent les informations autour des produits qu'ils achètent (emballage, étiquette...)

” Des belles histoires sur nos produits, nous en avons beaucoup à raconter ! ”

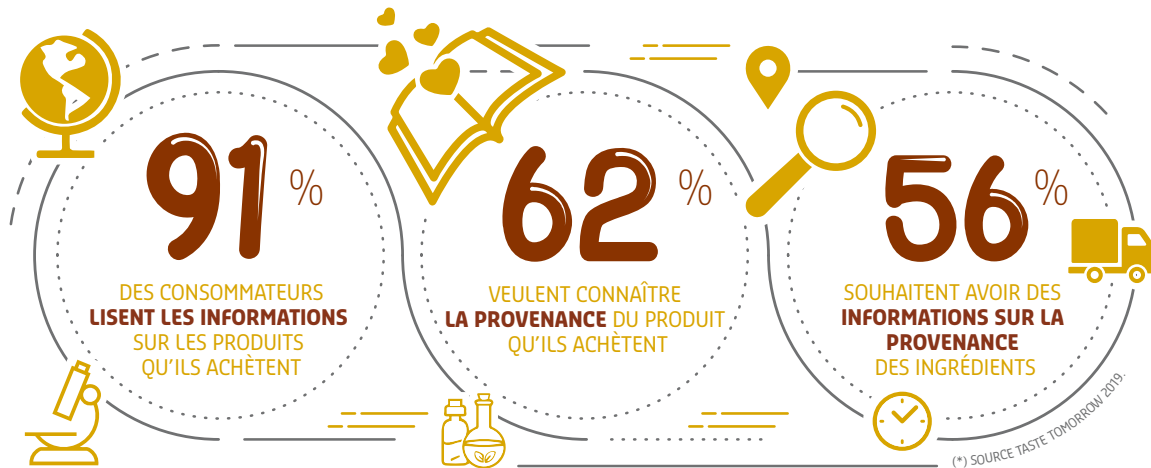
Pour les artisans, il est donc important de prendre soin de fournir à leurs clients les informations nécessaires, de façon claire et transparente. En somme, de lever le voile sur l'histoire qui se cache derrière le pain, la pâtisserie ou la viennoiserie qu'ils sont venus acheter. Et cela tombe bien, car des belles histoires sur nos produits, nous en avons beaucoup à raconter !

Pour créer ce "storytelling" et embarquer le consommateur avec vous, cela passe par une bonne communication sur vos produits et sur votre lieu de vente. Dans ce numéro, Puratos va mettre en avant une sélection d'ingrédients autour desquels vous pourrez communiquer afin de rassurer vos clients et créer un lien fort.



POUR LES FRANÇAIS

CHIFFRES CLÉS :



ZOOM PRODUIT

GAMME PURATOS O-TENTIC

Au mois de juin, nous lançons **O-tentic Tutto Pugliese**, un composé actif de boulangerie à base de farine de blé et de levain de blé dur. Ce produit **unique**, issu de fermentation apporte un **goût d'antan** et prolonge la **conservation du pain**. Grâce à sa composition obtenue par mélange de variétés de blé dur cultivées sur les hauts plateaux de la Murgia et les collines de Matera, dans les régions des Pouilles et de la Basilicate, c'est toute l'authenticité de l'Italie qui se retrouve dans vos préparations.

Résultat ? Une combinaison unique de farine certifiée et de levain remarquablement facile à utiliser. Il vous suffit d'ajouter de l'eau pour créer des merveilles ! **Et découvrez en octobre notre nouvelle référence : O-tentic Bio.**



LES CARACTÉRISTIQUES

- **Goût** : son levain déshydraté lui donne le goût de longue fermentation, pour des pains à la saveur d'antan, rustiques et authentiques.
- **Conservation** : O-tentic Tutto Pugliese offre une hydratation supérieure de 5 à 10% au moins et prolonge la fraîcheur et le croustillant du pain dans le temps.
- **Pratique** : il se dose à 4% du poids de farine auquel on ajoute l'eau et le sel, ou 100% pour O-tentic Tutto Pugliese. Il s'adapte aux différents modes de production.
- **Tolérance et régularité** : sa composition permet d'obtenir des pains de qualité constante.



LES BÉNÉFICES POUR VOUS

- Un goût unique
- Pratique avec un dosage à 4% ou 100% (selon les produits)
- Flexibilité de mise en œuvre
- Tolérance
- Taux d'hydratation supérieur
- Création d'un pain signature
- Positionnement tarifaire supérieur à la baguette courante



LES AVANTAGES POUR LES CONSOMMATEURS

- Goût et arôme authentiques
- Aspect appétissant, sans cloque
- Meilleure conservation
- Croustillance et fraîcheur prolongées
- Mie crème et alvéolée
- Des pains originaux

NOUVEAUX PRODUITS

O-tentic, propose une gamme complète :

O-tentic Origin	O-tentic Adagio	O-tentic Durum	O-tentic Tutto Pugliese	O-tentic Bio
Idéal pour des baguettes blanches aux notes savoureuses légères et consensuelles.	O-tentic spécifique pour la fermentation en bac.	Pour des baguettes au bon goût de longue fermentation.	Inspiré du pain d'Altamura, pour réaliser des pains à base de farine de blé dur, cultivé et moulu dans le sud de l'Italie.	À base de levains de blé et seigle biologiques dévitalisés, et de malt d'orge.
Profil aromatique spécifique de blé dur non toasté. O-tentic Origin convient en Direct (4%), Pousse contrôlée et lente (2 à 4%).	Profil aromatique spécifique de blé dur non toasté. Adapté à la division manuelle ou mécanique des pâtes (y compris au travail sur Panéotrad® et diviseuses formeuses). Pouvoir fermentaire adapté.	Profil aromatique typique de blé dur. Mie crémeuse et alvéolée. Convient en Direct (4%), Pousse contrôlée et lente (2 à 4 %).	Profil aromatique aux notes de céréales et crémeuses. Mie dense, humide et à la couleur jaune typique du blé dur. Préparation 100%, s'utilise sans ajout de levure ni d'améliorant.	Profil aromatique légèrement malté. Mie typée légèrement brune et alvéolée. Levure incluse 100% Bio (permet d'ajouter de la levure non-bio 0,2-0,3 % pour plus de volume). Formulation Clean : sans acide ascorbique.

BAGUETTE O-TENTIC BIO

Par Loïc Lafonte

INGRÉDIENTS

Farine de tradition Bio	1 000 g
Puratos O-tentic Bio	40 g
Eau (TB° 57°C)	650 g
Sel	18 g
Eau de bassinage	30 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Frasage	Mélanger l'eau, la farine et l'O-tentic pendant 5 minutes en première vitesse.
Repos	30 à 45 minutes.
Pétrissage spirale	Avec le sel, pendant 10 minutes en première vitesse puis 2-3 minutes en deuxième en bassinant.
Température de pâte	24-25°C.
Pointage	± 60-80 minutes en masse.
Division	350 g.
Détente	± 45 minutes.
Mise en forme	Façonnage baguette sans serrer, déposer sur une couche bien farinée.
Apprêt	2 heures à température ambiante.
Cuisson	Mettre la clé vers le haut à l'enfournement. Four à sole 245°C avec buée pendant ± 20 minutes.





BRIOCHE PRIMA MADRE

Par Remi Silva Chapeleiro

INGRÉDIENTS

Farine de Tradition	300 g
Farine de Gruau	700 g
Œufs	400 g
Lait	235 g
Sel	18 g
Sucre	150 g
Puratos Levure Levante	40 g
Puratos Prima Madre	70 g
Beurre	400 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	5 minutes en première vitesse et environ 15 minutes en deuxième. Ajouter le beurre dès que la pâte commence à se décoller.
Température de pâte	26°C.
Pointage	30 minutes à température ambiante puis 12 heures à 4°C.
Division	70 g.
Repos	10 minutes.
Façonnage	En moule : 6 boules disposées en quinconce.
Apprêt	Entre 1h30 et 2h à 28°C.
Décor / Coup de lame	Dorer.
Cuisson	Au four à sole, environ 30 minutes à 180°C.

PAIN DES POUILLES À LA COUPE

INGRÉDIENTS

Puratos O'tentic Tutto Pugliese	10 000 g
Eau (TB° 57°C)	8 000 g

Garder 5% d'eau pour le bassinage

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage spirale	4 minutes en première vitesse puis 7-8 minutes en deuxième.
Température de pâte	24-25°C.
Division	Faire des pâtons de 3 600 g.
Pointage	± 20-30 minutes en masse légèrement boulé.
Mise en forme	Réaliser un pliage en portefeuille de façon rectangulaire et régulière. Déposer la clé vers le haut sur une couche farinée. Fariner également le dessus du pâton et refermer la couche en réalisant le même pliage en portefeuille afin qu'il soit bien serré.
Mise au froid	1 nuit à 4°C.
Décors / Coup de lame	Pochoir au choix. Fariner au tami. Coupe au choix.
Cuisson	Four à sole à 240°C avec buée puis chaleur tombante à 220°C pendant 45 minutes. Pour une cuisson homogène, déplacer le pain 1 à 2 fois lors de la cuisson.



ZOOM PRODUIT

PURATOS TEGRAL CHIFFON CAKE

Léger et tendance, le chiffon cake vient conquérir le palais des Français !

Avec sa consistance unique, proche de celle du gâteau de Savoie, son goût peu sucré et sa texture humide, le chiffon cake n'en finit pas de faire des adeptes. Créé aux États-Unis au début du XX^{ème} siècle, ce gâteau léger et moelleux a su conquérir le cœur des gourmets Japonais après la seconde guerre mondiale. Particulièrement apprécié pour son côté sain, il est aujourd'hui une des pâtisseries préférées dans le pays et son succès franchit peu à peu les frontières.



LES CARACTÉRISTIQUES

- Une mise en œuvre simple (avec des œufs entiers et de l'huile)
- Une mie très aérée et légère avec un alvéolage fin
- Une texture moelleuse et humide
- Fabriqué en France dans notre usine à Charmes
- Disponible en sac de 5 kilos
- Date de durabilité minimale de 12 mois



LES BÉNÉFICES POUR VOUS

- Une mise en œuvre simple et efficace en seulement 4 pesées
- Une qualité constante offrant un bon volume
- Applications principales : chiffon cake et feuille de génoise pour biscuit à rouler
- En application feuille de génoise, le chiffon cake permet d'obtenir une feuille de biscuit très fine, à la texture souple et pouvant être roulée facilement sans besoin de l'imbibber avant de rouler. Le gâteau reste en effet bien plat après cuisson, sans risque de casse.



LES AVANTAGES POUR LES CONSOMMATEURS

- Une sensation de légèreté en bouche offrant une nouvelle expérience sensorielle
- Un goût riche en saveurs

COLLECTION CHIFFON CAKES

CAKE

Puratos Tegral Chiffon Cake

Huile	175 g
Œufs	600 g
Eau	100 g
Colorant	Q.S

Mixer tous les ingrédients (sauf l'huile) pendant 7 minutes à grande vitesse.

Ajouter l'huile et mixer 1 minute à vitesse moyenne.

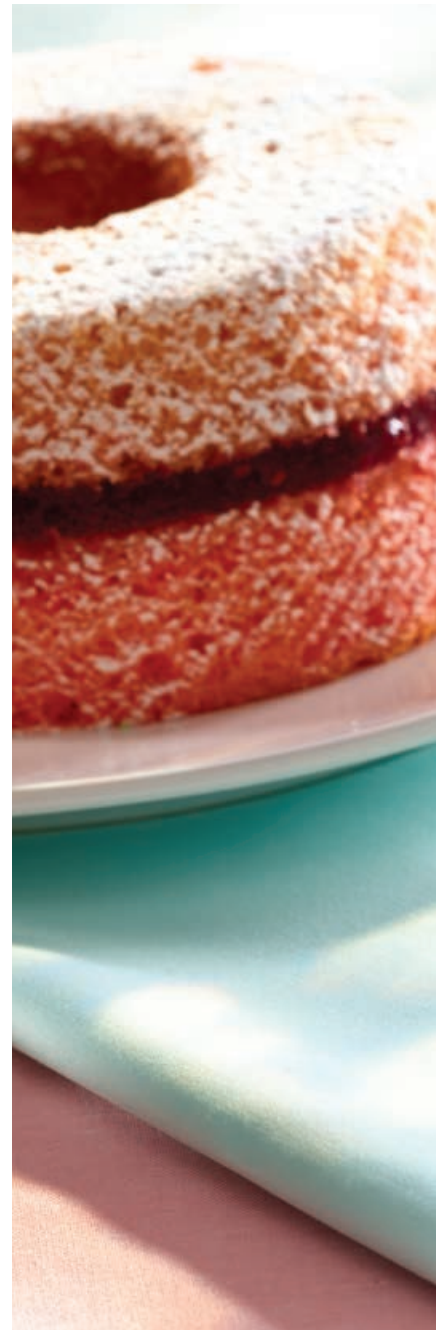
Verser 400 g à 500 g dans un moule spécial Chiffon Cake et cuire à 190°C pendant 25 minutes.

FOURRAGE

Puratos Topfil au choix

Q.S

Garnir le chiffon cake après cuisson avec un de nos fourrages Puratos Topfil.



ZOOM PRODUIT

PATIS'PAIN D'ÉPICES

Avec Patis'Pain d'Épices, une préparation pâtissière pour différentes sortes de pains d'épices, faites revivre de gourmands souvenirs à vos clients !



LES CARACTÉRISTIQUES

- Dosage d'épices équilibré : cannelle, badiane (anis étoilé), clous de girofle et cardamome.
- Contient du levain pour un goût typique

Disponible en sac de 10 kilos.

Date de durabilité minimale de 9 mois.



LES BÉNÉFICES POUR VOUS

- Longue conservation des produits finis
- Une mise en œuvre simple et efficace en seulement 3 pesées
- Une texture moelleuse et fondante pour votre pain d'épices
- Une seule préparation pour réaliser différentes sortes de pains d'épices (type cake, décor, nolette, ...)
- En respectant la recette indiquée, l'appellation "pain d'épices au miel" ou "pain d'épices de Dijon" est possible



NONETTES MANDARINE

Par : Eric Rogard
Quantité : pour 90 pièces

PAIN D'ÉPICES

Patis'Pain d'Épices PatisFrance	1000 g
Miel	550 g
Eau	250 g

Mélanger les 3 ingrédients au batteur muni d'une feuille pendant 3 minutes à vitesse moyenne.

MARMELADE MANDARINE

Mandarines confites	400 g
Mandarine Impériale	25 g

Au robot-coupe, broyer les mandarines confites avec la mandarine Impériale.

GLAÇAGE À L'EAU

Fondant Vega PatisFrance	250 g
Sucre glace	450 g
Glucose	150 g
Starfruit Mandarine PatisFrance	100 g
Mandarine Impériale	30 g

Chauffer le Starfruit et le glucose puis mélanger avec le reste des ingrédients.

MONTAGE ET FINITIONS :

Dresser le pain d'épices dans des moules à nonettes cubiques puis à l'intérieur la marmelade.

Cuire à 160°C pendant +/- 20 minutes.

Glacer les nonettes avec le glaçage à l'eau.



ZOOM PRODUIT

GAMME PURATOS TOPFIL

Un goût naturel issu de la sélection des meilleurs fruits, cueillis à maturité et d'origines ou variétés sourcées.

Comme un parfum a sa propre senteur aromatique, nos nouveaux fourrages aux fruits Topfil ont chacun leur propre signature aromatique, résultat d'un sourcing et d'une traçabilité garantie sur les origines ou variétés des fruits, ainsi que sur une sélection des meilleurs fruits cueillis à maturité.

Cette transparence sur la provenance des fruits à partir desquels nos fourrages Topfil sont fabriqués est une véritable valeur ajoutée à partager avec vos clients pour les rassurer et répondre à leurs attentes en termes d'informations et de storytelling autour de vos produits.



LES CARACTÉRISTIQUES

- Fourrages avec morceaux de fruits, type compotée
- Teneur en fruit : 70% sur toutes les nouvelles références
- Variétés ou origines garanties
- Prêts à l'emploi et à la cuisson
- Disponibles en seau 5 kg
- Date de durabilité minimale de 6 mois minimum selon les références



LES AVANTAGES POUR LES CONSOMMATEURS

- Un goût peu sucré
- Sans colorant et sans arôme artificiel
- La promesse d'un fourrage au plus proche du goût originel du fruit



LES BÉNÉFICES POUR VOUS

- Un goût et un aspect proches du fruit
- Formules NAFNAC
- Aussi bons crus que cuits
- Stables à la cuisson
- Très bonne stabilité à la congélation/décongélation
- Une très grande diversité d'applications avec un même produit

Fabriqué uniquement à partir de mirabelles origine Lorraine
Présence d'oreillons de mirabelle



Fabriqué uniquement à partir de Poires Williams. Mélange de 50% de morceaux de poires et 50% de poires broyées



Présence d'akènes provenant uniquement du fruit



Fabriqué uniquement à partir de Fraises Senga
Sans morceau, fraises broyées



Fabriqué à partir d'un mélange de myrtilles sauvages canadiennes et de myrtilles sauvages européennes.
Présence de myrtilles entières



Mélange de 50% de morceaux de cerises et 50% de cerises broyées

COLLECTION CAKES 4 SAISONS

Par Mathias Gautron

Quantité : environ 12 pièces de chaque.



SABLÉ NOISETTE

Noisettes Poudre Brute Torréfiées PatisFrance	200 g
Amandes Poudre PatisFrance	100 g
Farine	300 g
Cassonade brune	160 g
Beurre	260 g

Sabler tous les ingrédients ensemble. Laminer à 4 mm. Couper des rectangles de 3 x 8 cm. Cuire sur Silpat® à 170°C pendant 15 minutes environ.

CAKE FRAMBOISE

Puratos Tegral 4 Ever Cake	250 g
Beurre	125 g
Œufs	125 g
Puratos Classic Pistache	12 g
Fourrage Framboise Pépins PatisFrance	10 g

Mélanger tous les ingrédients sauf le fourrage framboise dans la cuve d'un batteur équipé d'une feuille, jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et homogène (+/- 3 minutes). Dresser 50 g dans un cadre 2,5 x 6 cm. Au milieu, placer le fourrage framboise. Cuire +/- 20 minutes à 160°C.

FINITIONS

Glacer les cakes avec du **Miroir Plus Fruits Rouges PatisFrance**. Puis l'appareil chocolat. Disposer les cakes glacés sur les sablés noisette. Décorer de pistaches et framboises.

CAKE PASSION COCO

Puratos Tegral Satin Yellow Moist Cake	250 g
Huile	100 g
Œufs	100 g
Eau	12 g
Puratos Classic Coco	15 g
Puratos Topfil Mangue	9 g

Mélanger tous les ingrédients sauf le Topfil dans la cuve d'un batteur équipé d'une feuille, jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et homogène (+/- 3 minutes). Dresser 50 g dans un cadre 2,5 x 6 cm. Au milieu, placer le Topfil. Cuire +/- 20 minutes à 160°C.

FINITIONS

Glacer les cakes avec du **Puratos Miroir Glassage Neutre** aromatisé à 3 % avec du **Puratos Classic Mangue**. Puis l'appareil chocolat. Disposer les cakes glacés sur les sablés noisette. Décorer de fruits de la passion.

CAKE MARRON MYRTILLE

Puratos Tegral 4 Ever Cake	250 g
Beurre	125 g
Œufs	125 g
Puratos Topfil Myrtille	9 g

Mélanger tous les ingrédients sauf le Topfil dans la cuve d'un batteur équipé d'une feuille, jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et homogène (+/- 3 minutes). Dresser 50 g dans un cadre 2,5 x 6 cm. Au milieu, placer le Topfil. Cuire environ 20 minutes à 160°C.

FINITIONS

Glacer les cakes avec du **Puratos Miroir Glassage Noir**. Puis l'appareil chocolat. Disposer les cakes glacés sur les sablés noisette. Décorer de crème marron et chantilly.

CAKE TOUT CHOCOLAT

Puratos Tegral Belgium Chocolate Cake	250 g
Œufs	125 g
Beurre	150 g
Eau	25 g

Mélanger tous les ingrédients dans le batteur pendant 1 minute à vitesse lente puis 3 minutes à vitesse moyenne jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Cuisson à 160°C pendant 20 minutes.

FINITIONS

Disposer les cakes glacés sur les sablés noisette. Décorer de chantilly et décor chocolat.

APPAREIL CHOCOLAT

Belcolade Origins Noir Vietnam 73% Cacao-Trace	300 g
Belcolade Beurre de Cacao	170 g
Huile de colza	60 g
Noisettes Hachées PatisFrance	30 g

Fondre le chocolat et le cacao à 40°C. Ajouter l'huile et les noisettes hachées torréfiées. Utiliser l'appareil chocolat à 35°C pour couvrir les rectangles de cakes. Disposer les cakes glacés sur les sablés noisette.

APPAREIL CHOCOLAT POUR LES CAKES MARRON MYRTILLE, PASSION COCO ET FRAMBOISE

Belcolade Selection Blanc Intense 29%	300 g
Belcolade Beurre de Cacao	170 g
Huile de colza	30 g
Noisettes Hachées PatisFrance	30 g
Pralirex Pistache PatisFrance (pour cake framboise)	20 g
Pralirex Noisette PatisFrance (pour cake marron myrtille)	20 g

Fondre le chocolat et le beurre de cacao à 40°C. Ajouter l'huile et les noisettes hachées torréfiées. Utiliser l'appareil chocolat à 35°C. Tremper les cakes à 45°C dans l'appareil chocolat. Disposer les cakes glacés sur les sablés noisette.



ZOOM PRODUIT

PATIS'CANNELE PATISFRANCE

La préparation Patis'Cannelé vous permettra de réaliser de délicieux cannelés, croustillants et moelleux en un tournemain !



LES BÉNÉFICES POUR VOUS

- Utilisation facile et rapide en seulement 4 pesées.
- Temps de repos réduit
- Taux de réussite maximum
- Qualité constante
- Les produits finis peuvent être surgelés. Pour la décongélation, il suffit de les passer au four 8 à 10 minutes à 200°C pour retrouver le croustillant initial.



LES CARACTÉRISTIQUES

- Permet de réaliser des cannelés croustillants au cœur moelleux
- Contient de l'arôme naturel « vanille Bourbon » et des graines de vanille.
- Formule Clean(er) label car contient seulement du « bêta carotène » comme colorant
- Disponible en sac de 5 kilos.
- Date de durabilité minimale de 9 mois.





CANNELÉS DE NOËL

Par : Eric Rogard

PÂTE À CANNELÉS

Patis'Cannelé PatisFrance	450 g
Beurre frais	50 g
Eau chaude (50-60°C)	500 g
Arôme orange PatisFrance	10 g
Rhum 54% PatisFrance	50 g
Epices à pain d'épices	10 g

Mélanger les ingrédients au batteur muni d'un fouet pendant 10 minutes à vitesse moyenne.

Refroidir minimum 1 heure à 5°C.

Garnir les moules et cuire à 200°C au four ventilé ou 225°C au four à sole.



ZOOM PRODUIT

PRALINÉ AMANDE-NOISETTE 55% ORIGINE FRANCE PATISFRANCE

NOUVEAU
PRODUIT

Un praliné au goût intense et à la texture unique réalisé avec des ingrédients 100% français et transformés dans notre usine dans les Vosges.

À base d'amandes et de noisettes torréfiées en provenance de coopératives du Sud de la France et de sucre roux caramélisé en provenance des DOM-TOM, le Praliné Amande-Noisette 55% Origine France offre une intensité et une richesse. En plus d'être fabriqué dans notre usine à Charmes, dans les Vosges, sur une ligne reproduisant une méthode artisanale, sa technique de cuisson spécifique, en bassine de cuivre et un broyage à la meule de granit assurent un goût intense et une texture authentique. La solution idéale pour agrémenter pâtisseries et confiseries en tous genres.



LES CARACTÉRISTIQUES

- Un goût intense et une texture authentique
- Une méthode de fabrication artisanale
- Disponible en seau de 5 kilos
- Date de durabilité minimale de 9 mois
- A conserver dans un endroit frais et sec (<20°C)



LES BÉNÉFICES POUR VOUS

- Du storytelling pour vos clients avec ce produit 100% français
- Un goût unique
- Une grande diversité d'applications pour vos pâtisseries et chocolats



LES AVANTAGES POUR LES CONSOMMATEURS

- La promesse d'un goût et d'une texture authentique
- Un produit local, 100% français

BONBONS AU PRALINÉ ORIGINE FRANCE

Par : Bertrand Balay
Quantité : 1 cadre de 8 mm

PRALINÉ FRANCE

Praliné Amande-Noisette 55%	1010 g
Origine France PatisFrance	
Crousticrep PatisFrance	120 g
Belcolade Beurre de cacao	110 g
Belcolade Selection Lait Suprême 41%	230 g
Fleur de sel (facultatif)	6 g

Mélanger le praliné avec le Crousticrep.

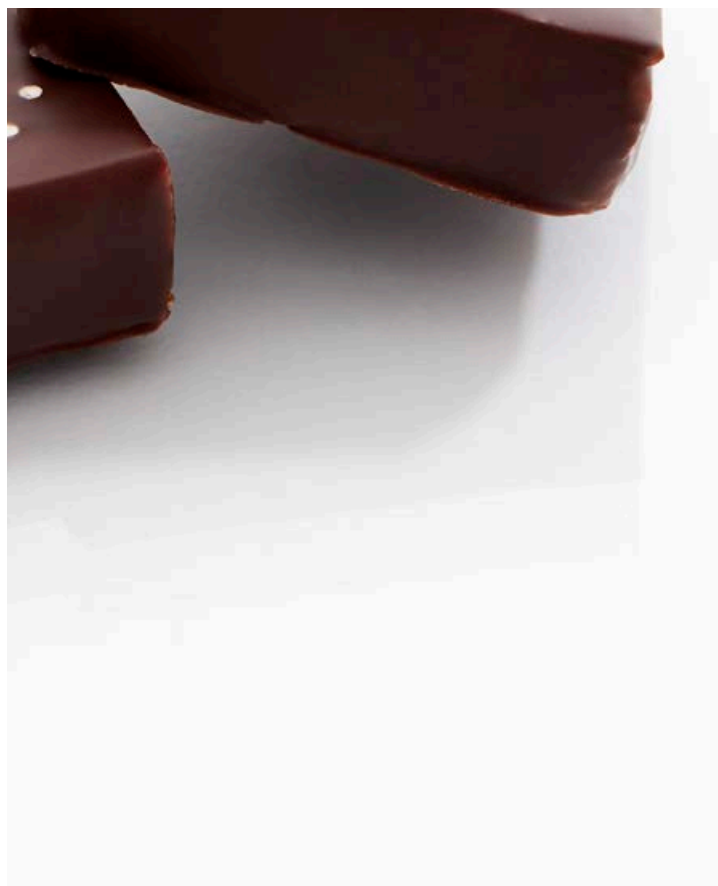
Rajouter le beurre de cacao (26°C) et le chocolat (31°C) puis remélanger.

Mixer le tout jusqu'à 28°C maximum.

Couler en cadre 34 x 34 x 0,8 cm et laisser cristalliser pendant 6 heures minimum.

Chablonner absolument en couverture lactée puis immédiatement à la guitare 28 x 28 mm.

Mettre les intérieurs à 22-24°C, avant d'enrober avec le chocolat **Belcolade Origins Arriba 66%**.



ZOOM PRODUIT

BELCOLADE ORIGINS PAPOUASIE-NOUVELLE GUINÉE 73% CACAO-TRACE

Les fèves de cacao du chocolat Belcolade Origins Papouasie-Nouvelle Guinée ont été cultivées sur les flancs escarpés des montagnes, le long de la majestueuse rivière Sepik, selon des critères d'éthique et de durabilité établis par le programme Cacao-Trace. C'est un chocolat d'origine à 73% de cacao, qui reflète la pureté des saveurs fruitées de l'île, grâce à une technique unique de séchage des fèves, sans fumée, qui préserve tous ses arômes naturels.



NOUVEAU
PRODUIT



LES CARACTÉRISTIQUES

- Un goût maîtrisé dès la récolte des fèves de cacao
- Un cacao pur et torréfié, combinant les saveurs torréfiées du café et de la noisette avec des notes de fruits secs et des notes sous-jacentes de poivre et de miel
- Un chocolat sans lécithine
- Une fluidité 4 gouttes
- Disponible en sac de 15 kilos
- Date de durabilité minimale de 24 mois
- À conserver entre 16 et 20°C, à l'abri des odeurs



LES BÉNÉFICES POUR VOUS

- Du storytelling avec le discours Cacao-Trace
- Un goût unique et différenciant
- Une grande diversité d'applications



LES AVANTAGES POUR LES CONSOMMATEURS

- La promesse d'un chocolat d'origine, doté d'une délicieuse et surprenante complexité aromatique
- Un chocolat qui fait partie du programme Cacao-Trace, pour un avenir du cacao durable

BONBONS DE CHOCOLAT VANILLE-POIVRE- PAPOUASIE

Quantité : Pour un cadre

GANACHE

Sucre	120 g
Patiscrem PatisFrance	375 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Sucre inverti	60 g
Sorbitol	45 g
Belcolade Origins Papouasie-Nouvelle Guinée 73% Cacao-Trace	300 g
Belcolade Selection Noir 65% Cacao-Trace	150 g
Poivre de Sichuan	15 g
Beurre anhydre	60 g

Caraméliser le sucre et ajouter la crème chaude préalablement infusée avec la vanille et le poivre.

Mélanger le tout avec un mixeur.

Ajuster le poids à 495 g en ajoutant la Patiscrem.

Ajouter le sorbitol et le sucre inverti et chauffer jusqu'à 85°C.

Verser ce mélange sur le chocolat Origins et mélanger délicatement à l'aide d'une spatule sans incorporer d'air.

Lorsque ce mélange est entre 35 et 38°C, ajouter le beurre anhydre puis terminer le mélange à l'aide d'un mixeur.

Verser la ganache sur un cadre.

Laisser reposer pendant au moins 1 heure à 18°C puis recouvrir d'un film alimentaire.

Laisser cristalliser pendant 72 heures.

Découper des carrés de 2.5 x 2.5 cm.

Enrober à l'aide du Selection Noir 65% et décorer à l'aide d'éclats de poivre.



LA RECETTE DE JONATHAN MOUGEL

OSCILLATION



Jonathan Mougel
MOF Pâtissier Confiseur 2019

Quantité : 4 x 6 personnes

Moules spécifiques - Moules gouttes Maé (ref 011794) et Moules Galet Maé (ref 011735).

PÂTE SABLÉE CACAO NOISETTE ET FLEUR DE SEL

Beurre	200 g
Fleur de sel	3 g
Noisette Poudre Brute PatisFrance	15 g
Sucre glace	80 g
Œufs	30 g
Farine T55	259 g
Belcolade Cacao Poudre	30 g

Couper le beurre en cubes réguliers et mélanger tous les ingrédients sans corser. Etaler de suite la pâte dans un cadre de 3 mm d'épaisseur. Découper en fonction du gabarit désiré. Cuisson sur Silpain à 155°C pendant +/- 14 minutes au four ventilé.

BISCUIT JOCONDE NOISETTE

Noisette Poudre Brute PatisFrance	140 g
Amande Poudre Brute PatisFrance	140 g
Sucre glace	130 g
Trimoline	30 g
Œufs	300 g
Farine	60 g
Beurre	50 g
Blancs d'œufs	190 g
Sucre	30 g

Monter les 5 premiers ingrédients au fouet et au batteur. Fondre le beurre et tamiser la farine. Monter les blancs avec le sucre. Ajouter la farine dans le premier mélange puis ajouter la meringue et enfin le beurre fondu. Couler sur plaque 40 x 60 cm et cuire à 190°C au four ventilé pendant +/- 10 minutes.

PRALINÉ PÉCAN

Noix de pécan torréfiées	200 g
Sucre	105 g
Eau	27 g
Vanille gousse PatisFrance	1p
Fleur de sel	0.25 g

Cuire l'eau et le sucre à 117°C. Ajouter les fruits secs torréfiés et sabler. Caraméliser puis ajouter la vanille grattée et la fleur de sel en fin de cuisson. Refroidir et mixer.

CROUSTILLANT PÉCAN

Praliné Pécan	175 g
Noix de pécan hachées grillées	67 g
Praliné Intense 69 PatisFrance	31 g
Crousticrep PatisFrance	31 g
Fleur de sel	0.2 g
Vanille	0.5 g

Mélanger l'ensemble et dans l'ordre. Dresser à l'aide d'un cadre de 2 mm sur le biscuit Joconde Noisette. Réaliser 18 fonds de 45 mm de diamètre.

CONFIT DE FRUITS EXOTIQUES (24 MOULES STONES / 29 G PAR MOULES)

Starfruit Mangue PatisFrance	61 g
Starfruit Ananas PatisFrance	42 g
Starfruit Banane PatisFrance	80 g
Starfruit Passion PatisFrance	45 g
Sucre	47 g
Vanille Gousse PatisFrance	0.5 g
Agar-agar	1.5 g
Pectine NH	2.55 g
Dextrose	12 g
Jus de citron	22 g
Mangue en brunoise	400 g

Cuire une minute tous les ingrédients sauf la mangue (fruit). Ajouter la brunoise de mangue et compoter 1 minute supplémentaire. Couler dans le fond des moules stones et surgeler.

MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT VIETNAM

Patiscrem PatisFrance	250 g
Gélatine poudre	5 g
Eau	30 g
Belcolade Origins Lait Vietnam 45% Cacao-Trace	375 g
Patiscrem PatisFrance montée	500 g

Bouillir la crème et ajouter la masse gélatine fondue. Verser sur le chocolat et mixer. A 38°C, ajouter la crème montée.

GLAÇAGE LAIT VIETNAM

Lait	300 g
Sirop de glucose	500 g
Gélatine Poudre PatisFrance	30 g
Eau	180 g
Belcolade Origins Lait Vietnam 45% Cacao-Trace	650 g
Praliné Intense 69 PatisFrance	100 g
Puratos Miroir l'Original Neutre	1000 g

Bouillir le lait et le glucose. Ajouter la masse gélatine fondue et verser sur le chocolat au lait et le praliné puis mixer. Ajouter le miroir neutre et mixer. Glacer à 32°C.

MONTAGE

Garnir les moules Galet de 20 g de mousse lait puis incorporer le palet de fruits exotiques et obturer avec le biscuit surmonté du croustillant noisette. Garnir les moules Gouttes avec 10 g de mousse lait et un cercle de biscuit. Surgeler. Après surgélation, déposer le moule Goutte sur le moule Galet et glacer avec le glaçage Vietnam. Déposer sur le sablé cuit et décorer de cercles en chocolat réalisé avec **Belcolade Origins Noir Vietnam 73% Cacao-Trace**.

OSCILLATION





TEMPS FORT

STAGE AVEC JONATHAN MOUGEL À ST-PIEST

Huit jeunes talents de la pâtisserie-chocolaterie, vainqueurs de divers concours régionaux, ont eu la chance de remporter un stage de deux jours aux côtés de Jonathan Mougel au Centre d'Expertise Puratos de Saint-Priest (Rhône).

Chaque année, Belcolade est partenaire de différents concours régionaux à destination de jeunes, tous employés dans des pâtisseries-chocolateries où ils suivent leurs études en alternance. Pour ces apprentis, c'est l'occasion idéale de faire leurs preuves et de révéler leurs talents au plus grand nombre. Grâce à leur curiosité, leur ambition et leur goût du challenge, les participants se sont surpassés pour proposer des pièces uniques et audacieuses : chocolat, pâtisseries, croquebouches...

” Grâce à leur curiosité,
leur ambition et leur goût
du challenge ”

Cette année, les vainqueurs ont remporté un stage de deux jours avec Jonathan Mougel, Chef Pâtissier-Chocolatier chez Patis-France-Puratos et Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur 2019. Du 11 au 12 Juillet 2019, les lauréats se sont ainsi retrouvés au Centre d'Expertise Puratos de Saint-Priest (Rhône) pour partager leur passion commune. Durant ces 2 jours, les huit jeunes ont été épaulés par Jonathan pour réaliser une pièce en chocolat, des tablettes de chocolat fourrées sur le thème de la Biodiversité de demain et créer un buffet de présentation avec toutes les pièces.

Ces deux jours ont été aussi l'occasion pour Jonathan Mougel de partager son expérience, ses conseils, ses astuces, ses techniques mais aussi son expérience du Concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France. Des conseils plus que précieux pour ces jeunes pousses de la pâtisserie française. ■



TEMPS FORT

STAGE AVEC JONATHAN MOUGEL À ST-PIEST

LES PARTICIPANTS :

- **Pierre MEAL**, employé chez Vianney Bellanger, gagnant du concours de Vannes.
- **Fabien MERCIER**, employé chez Damien Pineau, gagnant du concours du Croisic.
- **Noémie FICHET**, employée chez Adrien Lomberger, gagnante du concours du Doubs.
- **Antoine DURIEZ**, employé à la Chocolaterie de Beussent, gagnant du concours d'Amiens.
- **Edwin ROUSSEAU**, employé chez Pascal Lac, gagnant du concours Croquebouche.
- **Albane MANCEAU**, employée chez Patricia Carville, gagnante du Trophée Pâtisserie.
- **Baptiste SOULLARD**, employé chez Vianney Bellanger, gagnant du Trophée Pâtisserie.
- **Théo LABAUNE**, employé chez Cédric Duchet et Meilleur Apprenti de France 2019.



| ACTUALITÉ |

BAKERONLINE

DIGITALISEZ VOTRE BOUTIQUE AVEC BAKERONLINE



Aujourd'hui, les consommateurs demandent deux choses aux artisans : qu'ils offrent des produits de qualité aux origines tracées et que l'offre soit la plus facile d'accès. C'est pourquoi BakersOnline propose aux boulangers, pâtisseries et chocolatiers de rejoindre la grande aventure du digital.

L'idée ? Offrir une boutique en ligne à vos clients où ils pourront avoir accès à toute votre gamme 24/24, 7 jours sur 7. Grâce à un service de retrait en boutique en mode coupe-file, les clients sont toujours à quelques clics de vos créations !

En 2018, le click & collect représentait le premier chiffre d'affaires du E-Commerce en France avec 5,3 milliards d'euros. Créer sa boutique en ligne, c'est donc l'assurance de satisfaire sa clientèle tout en boostant son entreprise.


Accompagner les artisans locaux dans leur transformation digitale, c'est notre mission ! Rejoignez notre communauté et digitalisez votre business dès aujourd'hui en créant votre boutique en ligne grâce à BakerOnline.



Votre boutique en un clic



**Découvrez-
nous en vidéo**

En 2018, le click & collect représentait le premier chiffre d'affaires du E-Commerce en France (5,3 milliards d'euros)*. Rejoignez l'aventure digitale avec  **BAKERONLINE** : la solution sur-mesure afin d'offrir à vos clients le meilleur de votre boutique 24/7.

Sources: *Fevad avec GfK, IFM, Ipea & Nielsen (2018)

Votre boutique en ligne, 100% sur-mesure :

- ✓ Construction du webshop
- ✓ Formation et assistance
- ✓ Kit de promotion
- ✓ Shooting photo professionnel
- ✓ Connexion aux réseaux sociaux
- ✓ Intégration du webshop à votre site web

Une vie sans soucis

-  Fidélisez vos clients et atteignez en de nouveaux
-  Boostez vos ventes grâce au digital
-  Payez à l'avance en toute sécurité et évitez la queue
-  Commandez 24/7, n'importe où

Contactez-nous

+32 474 52 23 60  info@bakeronline.fr

 Bakeronline.fr  

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