



# | ÉDITO |

## CONSOMMER LOCAL

**Depuis plusieurs mois, les Français souhaitent consommer de plus en plus local. Et cette tendance s'est accentuée à la suite de la crise sanitaire.**

En effet, cette période de confinement a permis à 89% des Français de se poser des questions sur leur manière de consommer.

Et c'est ainsi que près de 80% des sondés souhaitent privilégier le Made In France, soutenir l'économie nationale et les producteurs du pays. (\*)

Consommer mieux et consommer local sont désormais des enjeux au cœur des préoccupations des Français.

**L'occasion pour nous de vous présenter notre gamme de produits fabriqués en France dans notre usine à Charmes (88) ainsi que des idées recettes qui vous aideront à satisfaire les attentes de vos clients.**

Dans ce numéro, vous retrouverez également des recettes de boulangerie pour les fêtes de fin d'années, notre nouvelle gamme de chocolats bio mais aussi une recette de notre Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur, Jonathan Mougel.



(\*) Source : enquête Harris Interactive/Observatoire Cetelem.

  
**Belcolade**  
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

  
**Puratos**  
Partenaire pour l'innovation

  
**PATISFRANCE**  
SOURCE DE SÉDUCTION

Rédaction : Service marketing  
et communication

Photographie : Mathieu Moreau

Création graphique : Karl Lanjri

# SOMMAIRE

## TENDANCE

**CONSOMMER LOCAL,**  
UNE TENDANCE FORTE P4



## ACTUALITÉ

**CHARMES,** UNE USINE VOSGIENNE  
AVEC UN SAVOIR-FAIRE DÉDIÉ  
À LA TRANSFORMATION DES  
FRUITS SECS. P6

**BOULANGERIE EN FÊTE,**  
COMMENT ANIMER VOTRE OFFRE  
DE BOULANGERIE EN FIN  
D'ANNÉE ? P16

**LE BIO**  
A LE VENT EN POUPE ! P18

## ZOOM PRODUITS

PRALINÉ TRADITION  
AMANDE-NOISETTE **ORIGINE**  
**FRANCE** P8

**NOUVEAU**  
PRALI'POP PATISFRANCE P10

NOTRE GAMME DE  
**PRÉPARATIONS PÂTISSIÈRES**  
À BASE DE FRUITS P12

NOTRE GAMME DE **CRÈMES**  
**PÂTISSIÈRES** P14

NOTRE GAMME **CREA'PLUS** P17

## RECETTES PÂTISSERIE CHOCOLAT

CHOKY'BAR P9



BARRE PRALI'POP P11

TRIO DE FINANCIERS P13

## RECETTES BOULANGERIE

PAIN SURPRISE RUBISK P18

TOURTE SEIGLE ORACOLO  
OBERTO SEIGLE GERMÉ P19



## LA RECETTE DE JONATHAN MOUGEL

CHOCO'CHOUX P23



# TENDANCE

## CONSOMMER LOCAL, UNE TENDANCE FORTE

### CONSOMMA(C)TEURS

Plus que jamais, les Français se soucient de ce qu'ils consomment.

Aujourd'hui, nous avons affaire à des consommateurs responsables, qui essaient de se comporter de manière éthique, et qui souhaitent accorder leur alimentation à leurs valeurs.

En France, 67% des consommateurs se reconnaissent dans l'affirmation « **Je suis ce que je mange et je choisis ma nourriture avec soin !** ».

A la suite des différents scandales alimentaires, la crise sanitaire et une volonté croissante de consommer responsable, consommer local s'inscrit dans la tendance d'un retour à un mode de vie sain et plus simple.

Lorsqu'on demande aux Français quelles sont les informations importantes pour eux sur l'emballage des produits, la provenance du produit et celle des ingrédients arrivent en deuxième et troisième positions. Les consommateurs accordent une grande confiance aux produits locaux.

D'autre part, la crise sanitaire du CoVid-19 permet d'observer un retour des consommateurs chez les artisans et les commerces de proximité.

Le local prend donc son essor et s'inscrit dans la quête de sens de la consommation des Français.

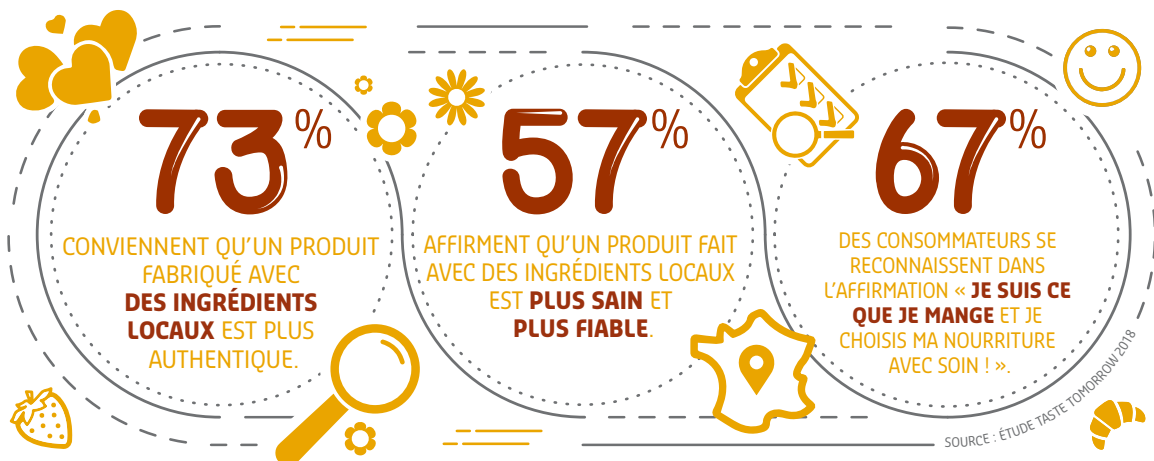
Ces derniers veulent de plus en plus prendre leur alimentation en main et devenir de vrais consomma(c)teurs.





## CHIFFRES CLÉS :

### POUR LES FRANÇAIS





# ACTUALITÉ

## CHARMES, UNE USINE VOSGIENNE AVEC UN SAVOIR-FAIRE DÉDIÉ À LA TRANSFORMATION DES FRUITS SECS.

Depuis 1946, nous avons acquis un savoir-faire dans la transformation des fruits secs, la fabrication des pralinés et des préparations pâtisseries.

Nos produits sont fabriqués puis distribués sur le marché français et international.

Le choix de fruits secs nobles, la maîtrise des processus de fabrication, les nombreux points de contrôles sur ligne et l'expertise humaine

des équipes, garantissent une qualité optimale constante.

Ce sont environ 80 collaborateurs, en production, qualité, R&D, achat ou encore logistique qui, tous les jours, sont sollicités pour son fonctionnement.

Notre usine est certifiée IFS niveau supérieur et BRC grade A, une certification indispensable pour toute usine agroalimentaire.



### NOTRE GAMME DE PRODUITS FABRIQUÉS À CHARMES :



#### *Les fruits secs :*

Nous transformons amandes, noisettes et pistaches ; en poudres, bâtonnets ou encore effilées. Rigoureusement sélectionnés, nos fruits secs sont issus des meilleures origines.



#### *Les pralinés Tradition :*

Des matières nobles telles que les amandes, les noisettes et les pistaches, mélangées avec du sucre, sont cuites de façon artisanale dans des bassines en cuivre à la flamme directe, puis refroidies et broyées.

L'authentique conche en granit permet, ensuite, de texturer le produit afin d'en faire ressortir les caractéristiques aromatiques si particulières des pralinés traditionnels.



## *Les pralinés Fluides et fourrages :*

Cet atelier permet de réaliser des pralinés fluides et des fourrages à base de fruits secs et chocolat. Ici nous insistons sur la finesse de broyage, ce qui apporte une texture lisse, souple et unique. La finesse des produits obtenus permet les créations les plus étonnantes.



## *Les Spécialités aux fruits secs :*

Produits aux goûts et aux textures variés. Ils sont fabriqués grâce à notre expertise dans le traitement des fruits secs et leur mélange avec d'autres ingrédients (chocolats, inclusions croustillantes et craquantes...).



## *Les préparations pâtisseries à base de fruits secs :*

Des mélanges intimes d'ingrédients à base de fruits secs donnent naissance à des préparations pour réaliser des Macarons, des Financiers ou encore des biscuits Joconde, ect.

Sont également fabriquées d'autres préparations pour grands classiques de la pâtisserie, tel que le Cannelé, le Pain d'épices, ect.



## *Les préparations pour crèmes pâtisseries :*

Nous produisons une large palette de préparations pour crèmes pâtisseries à froid et à chaud avec des caractéristiques techniques spécifiques.



# ZOOM PRODUIT

## PRALINÉ TRADITION AMANDE-NOISETTE ORIGINE FRANCE



En plus de consommer de plus en plus local, les français veulent connaître l'histoire qui se cache derrière les produits. La qualité perçue du produit fini ne suffit plus.

Nous vous proposons donc ce praliné Tradition, fabriqué dans notre usine à Charmes et qui est composé exclusivement d'ingrédients français.

Un praliné 100% local qui ravira vos clients les plus gourmands.



### LES CARACTÉRISTIQUES

- A base d'amandes et de noisettes torréfiées en provenance de coopératives du Sud de la France
- A base de sucre roux caramélisé en provenance des DOM-TOM
- Fabriqué dans notre usine à Charmes, dans les Vosges, sur une ligne reproduisant une méthode artisanale
- Une technique de cuisson spécifique, en bassine de cuivre et un broyage à la meule de granit pour obtenir un praliné au goût intense et à la texture granuleuse
- 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 et différenciant
- Une grande diversité d'applications pour vos pâtisseries/chocolats.



### LES AVANTAGES POUR LES CONSOMMATEURS

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





# CHOKY'BAR

Par Mathias GAUTRON

Quantité : pour 12 tablettes

## PRALINÉ ORIGINE FRANCE

<b>Praliné Amande-Noisette</b>	
<b>55% Origine France PatisFrance</b>	<b>280 g</b>
<b>Belcolade Beurre de cacao</b>	<b>70 g</b>

Tempérer le praliné et beurre de cacao à 23°C puis mouler 30 g dans chaque tablette.

Laisser cristalliser à 16°C.

## PÂTE DE FRUIT FRAMBOISE-COINTREAU®

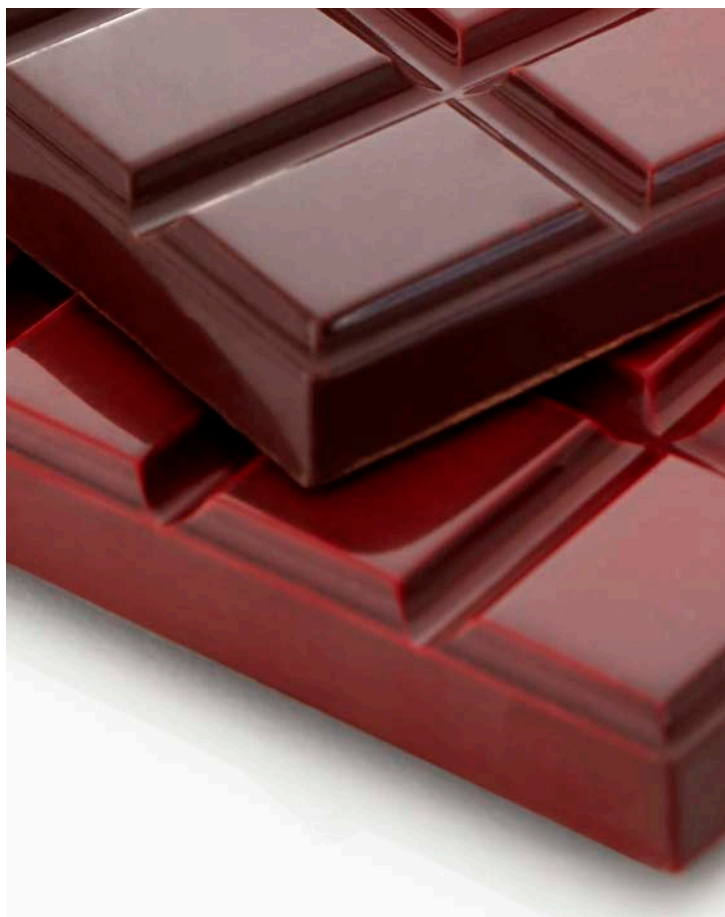
<b>Starfruit Framboise PatisFrance</b>	<b>300 g</b>
Sucre semoule	200 g
Pectine	6 g
Cointreau® 60%	40 g

Chauffer légèrement le Starfruit et ajouter le sucre mélangé à la pectine. Porter le tout à ébullition et cuire jusqu'à 103°C. Verser ensuite le mélange dans un récipient et filmer le tout au contact. Laisser refroidir la masse jusqu'à 40°C puis ajouter le Cointreau®. Filmer et réserver à 4°C.

## ENROBAGE

<b>Belcolade Origins Noir</b>	
<b>Papouasie-Nouvelle Guinée 73% Bio Cacao-Trace</b>	<b>QS</b>

Tempérer le chocolat à 29,5°C et mouler en tablette.



# ZOOM PRODUIT

## NOUVEAU PRALI'POP PATISFRANCE



Découvrez ce produit innovant fabriqué à Charmes à base de praliné amande et de maïs relevé avec une pointe de sel.

Il donnera à vos créations un goût unique et différenciant qui plaira à vos clients en quête de nouveautés et de saveurs surprenantes !



### LES CARACTÉRISTIQUES

- Contient 50% d'amande et 12,5% de maïs
- Un goût subtilement relevé par une pointe de sel
- Fabriqué dans notre usine à Charmes, dans les Vosges sur une ligne traditionnelle pour obtenir un produit proche d'une fabrication artisanale
- Disponible en seau de 2 kilos
- Date de durabilité minimale de 9 mois.



### LES BÉNÉFICES POUR VOUS

- Du storytelling et une animation pour votre gamme de produits
- Un goût unique et différenciant
- Une grande diversité d'applications
- Un produit prêt à l'emploi et simple d'utilisation



### LES AVANTAGES POUR LES CONSOMMATEURS

- La promesse d'un goût innovant
- Une texture authentique
- Un produit fabriqué en France





# BARRE PRALI'POP

Par Mathias Gautron

Quantité : 30 barres de 9 x 2 x 1.2 cm.

## BISCUIT CRUMBLE AMANDE

Beurre froid	270 g
Sucre semoule	300 g
<b>Amande Poudre PatisFrance</b>	<b>300 g</b>
Farine	360 g
Sel fin	12 g

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte. Réaliser une abaisse de 2 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier sulfurisé. Découper des rectangles de 2 x 8 cm et les déposer sur une plaque munie d'un Silpain®. Ajouter un second Silpain® sur le dessus et cuire le tout à 165°C pendant +/- 20 minutes. Laisser refroidir et réserver au sec avant utilisation.

## GIANDUJA POP'

<b>Prali'Pop PatisFrance</b>	<b>330 g</b>
<b>Pralirex Noisette PatisFrance</b>	<b>60 g</b>
<b>Belcolade Origins Lait Vanuatu 44%</b>	<b>120 g</b>
<b>Belcolade Beurre de cacao</b>	<b>10 g</b>

Tempérer le chocolat à 28°C puis ajouter le beurre de cacao tempéré à 30°C et ajouter le Prali'Pop. Tabler le tout à 27°C. Couler la masse sur un chablon à hauteur de 12 mm. Laisser cristalliser à 17°C pendant 1 heure. Détailler en forme de rectangle 9 x 2 cm à la guitare et les déposer sur le biscuit crumble.

## CARAMEL AU BEURRE SALÉ

Sucre semoule	150 g
Glucose	50 g
<b>Patiscrem PatisFrance</b>	<b>200 g</b>
Beurre salé	100 g

Caraméliser le sucre à sec et le décuire avec le glucose et la crème bouillante. Recuire la masse à 105°C et la refroidir jusqu'à 38°C avant d'ajouter le beurre salé. Mélanger le tout au mixeur à mains jusqu'à obtenir une belle texture lisse, brillante et crémeuse. Filmer la masse et réserver à 4°C. Dresser directement le caramel avec une douille fine le long et au milieu des barres pralinés.

## ENROBAGE (POUR UNE BARRE)

<b>Belcolade Origins Noir</b>	
<b>Papouasie-Nouvelle Guinée 73% Bio Cacao-Trace</b>	<b>25</b>

Tempérer le chocolat à 29,5°C et enrober à 25°C. Décors au choix.



# ZOOM PRODUIT

## NOTRE GAMME DE PRÉPARATIONS PÂTISSIÈRES À BASE DE FRUITS SECS

Les fruits secs sont au cœur de notre usine de Charmes c'est pour cela que nous y fabriquons également des préparations pâtisseries à base de fruits secs.

### LES AVANTAGES D'UTILISER UNE PRÉPARATION EN POUDRE :

- Utilisation facile
- Gain de temps par rapport à une recette traditionnelle
- Qualité constante

Nos solutions pour réaliser des macarons aux coques lisses et à la texture croquante à l'extérieur, moelleuse à l'intérieur :

### PATIS'MACARON EXTRA

- Bon goût d'amande torréfiée
- Permet de réaliser des coques avec une mie pleine et un volume développé
- Bonne tolérance avec les garnitures à forte activité d'eau (AW)
- Facilité de manipulation et qualité optimale lors du transport

### PATIS'MACARON

- Bon goût d'amande amère
- Pied de macaron bien développé



Notre préparation pour la réalisation de financiers ou gâteaux moelleux :

### FRIANVIT

- Goût délicat d'amande amère
- Préparation à partir d'amandes « pur fruit » de l'amandier

Notre préparation pour la réalisation de biscuits Joconde moelleux aux amandes :

### PATIS'JOCONDE

- Produit à partir d'amandes « pur fruit » de l'amandier
- Bon goût d'amande et présence de grains
- Biscuit moelleux dans toutes ses déclinaisons
- Gâteaux légers et aériens



Notre préparation pour la réalisation de crème d'amande de qualité supérieure :

### FRANGIMIX

- Fabriqué à partir de pures amandes
- Goût typique
- Permet de réaliser : frangipane, pithiviers, amandines, garnitures de fonds de tartes, croissants aux amandes et toutes les pâtisseries à base de crème d'amandes.





# TRIO DE FINANCIERS

Par : Gregory Geffard  
Quantité : 25 pièces

## FINANCIER POIRE CHOCOLAT

<b>Frianvit PatisFrance</b>	<b>500 g</b>
Eau	250 g
Beurre	250 g
<b>Puratos Classic Poire</b>	<b>50 g</b>
<b>Mini Gouttes Chocolat Noir PatisFrance</b>	<b>100 g</b>

Fondre le beurre. Mélanger le Frianvit et l'eau. Ajouter le beurre et le Classic Poire. Ajouter enfin les mini gouttes de chocolat noir. Couler en Flexipan® et cuire à 190°C environ 20 minutes.

## FINANCIER CITRON

<b>Frianvit PatisFrance</b>	<b>500 g</b>
Eau	250 g
Beurre	250 g
<b>Puratos Classic Citron</b>	<b>50 g</b>
<b>Ecorces de Citron PatisFrance</b>	<b>100 g</b>

Fondre le beurre. Mélanger le Frianvit et l'eau. Ajouter le beurre et le Classic Citron. Ajouter enfin les écorces de citron. Couler en Flexipan® et cuire à 190°C environ 20 minutes.

## FINANCIER PISTACHE

<b>Frianvit PatisFrance</b>	<b>500 g</b>
Eau	250 g
Beurre	250 g
<b>Puratos Classic Pistache</b>	<b>50 g</b>
<b>Pistaches Hachées PatisFrance</b>	<b>100 g</b>

Fondre le beurre. Mélanger le Frianvit et l'eau. Ajouter le beurre et le Classic Pistache. Ajouter enfin les pistaches hachées. Couler en Flexipan® et cuire à 190°C environ 20 minutes.



# ZOOM PRODUIT

## NOTRE GAMME DE CRÈMES PÂTISSIÈRES



Parce que les crèmes pâtisseries sont aujourd'hui au cœur de nombreuses recettes de la boulangerie-pâtisserie, PatisFrance-Puratos vous propose une large gamme de préparations pour crèmes pâtisseries simples à utiliser et répondant à vos besoins.





### NOS CRÈMES PÂTISSIÈRES À FROID

		VOUS RECHERCHEZ	CARACTÉRISTIQUES			Couleur	Profil aromatique	Top Applications
			Tranchabilité	Stabilité à la cuisson	Stabilité à la congélation/décongélation			
PUR BEURRE	Starcrem	POLYVALENCE	★★	★★	★		Une sensation très fruitée aux notes sucrées.	Polyvalente
	Delicecrem	GOÛT	★★ ★★	★★ ★★	★★ ★★		Un goût intense de vanille avec des notes de lait frais.	Toutes applications avec et sans cuisson
	Finecrem	GOÛT	★★ ★★	★★ ★★	★★ ★★		Une combinaison de crème et de vanille.	Toutes applications avec et sans cuisson
	Elfroy	GAIN ECONOMIQUE	★	★★	★		Une combinaison sucrée et fruitée avec une touche de caramel.	Applications sans cuisson
	<b>NOUVEAU</b> Purecrem CL	CLEANER LABEL	★	★★ ★	★★ ★		Un profil aromatique équilibré de vanille, crème et œuf	Polyvalente
VÉGÉTAL	Presticrem	TEXTURE	★★	★★	★		Un goût très équilibré entre des notes de lait, de vanille et de crème.	Toutes applications avec et sans cuisson
	Supracrem	CONGELATION	★★ ★	★★	★★ ★		Des notes intenses en caramel	Toutes applications avec et sans cuisson Conservation +



## NOS AUTRES PRÉPARATIONS À FROID

	VOUS RECHERCHEZ	CARACTÉRISTIQUES			Couleur	Profil aromatique	Top Applications
		Tranchabilité	Stabilité à la cuisson	Stabilité à la congélation/décongélation			
Mousseline	TEXTURE	★★ ★★		★★ ★★		Un profil très vanillé	Desserts aérés (verrine), Applications sans cuisson
Crème légère	TEXTURE & PROFIL NUTRITIONNEL	★★ ★		★★		Une combinaison de crème et de vanille.	Desserts aérés, Applications sans cuisson

Cette préparation pour crème légère est la parfaite combinaison Bien-être & Plaisir, totalement en phase avec les attentes des consommateurs.

### AVANTAGES :





- Préparation à froid à l'eau, en seulement 2 pesées
- Texture légère et tranchable
- Goût peu sucré
- Proche d'une recette traditionnelle grâce à la présence de grains de vanille et d'un arôme naturel de vanille Bourbon.
- Meilleur profil nutritionnel combiné à une capacité de foisonnement plus importante qu'une mousseline.



Découvrez la recette :



## NOS CRÈMES PÂTISSIÈRES À CHAUD

	VOUS RECHERCHEZ	CARACTÉRISTIQUES			Couleur	Profil aromatique	Top Applications
		Tranchabilité	Stabilité à la cuisson	Stabilité à la congélation/décongélation			
Elsay	POLVALENCE	★★ ★★	★★ ★★			Une crème aux sensations très beurrée avec des notes caramel	Toutes applications
Elgel	CONGELATION	★★ ★	★★	★★ ★★		Des notes intenses en œuf avec des notes de lait frais.	Toutes applications Congélation +
Elstar	TRANCHABILITE	★★ ★★	★			Une combinaison de caramel avec une touche de fruit sec.	Toutes applications
Eltrad	ONCTUOSITE	★★	★			Un goût très équilibré entre des notes de lait et d'œuf.	Toutes applications

# | ACTUALITÉ |

## BOULANGERIE EN FÊTE

### COMMENT ANIMER VOTRE OFFRE DE BOULANGERIE EN FIN D'ANNÉE ?

N'attendez plus seulement la traditionnelle période des galettes et profitez déjà de la fin d'année pour diversifier votre offre en boulangerie. Comment ?

Misez sur les pains festifs qui peuvent à la fois être **originaux et rustiques** et s'associeront à merveilles avec les **différents mets de fin d'année** comme le foie gras, les fruits de mer ou encore le fromage !

Les fêtes de fin d'année riment avec tradition, partage, famille et gourmandise ! Le consommateur veut se faire plaisir et faire plaisir tout en regardant moins à la dépense c'est donc l'occasion de l'inspirer

en **jouant la carte de la panification festive**.

A n'en pas douter les ingrédients qui ressortent grands gagnants de ces pains festifs sont en général **les graines, céréales ou encore fruits secs et les associations sucrées/salées**. Lors de l'élaboration de vos recettes veiller également au rapport qualité-prix qui doit rester acceptable par vos clients.

Une fois votre gamme festive définie n'oubliez pas de **soigner le service pour maximiser l'expérience de vos clients** en magasin et accompagner au mieux la vente.



#### *Voici quelques conseils :*

- **Formez correctement votre équipe de vente** au discours sur votre nouvelle gamme
- Soignez la **présentation de vos pains**
- **Communiquez** sur le produit (ingrédients phares, vertus)
- Conseillez sur les **idées d'association** avec les différents mets : proposez éventuellement un flyer à vos clients



# ZOOM PRODUIT

## NOTRE GAMME CREA'PLUS

Chez Puratos authenticité et tradition peuvent aussi rimer avec praticité et ce sont tous ces avantages que vous apporteront nos mélanges en poudre Créa'Plus. Associations originales et inédites de fruits secs, céréales et même épices, ces produits vous permettront de diversifier simplement et rapidement votre offre.



### LES AVANTAGES AU FOURNIL

- Praticité de mise en œuvre : convient en méthode 10 Pains 1 Pétrin
- Personnalisation et différenciation
- Dosage flexible
- Diverses applications possibles en pains spéciaux



### LES BÉNÉFICES POUR LES CONSOMMATEURS

- Variété des goûts et des saveurs
- Attractivité de la nouveauté
- Réponse aux attentes nutrition et santé : fruits secs, graines, levain

Solutions en poudre (avec ou sans inclusion(s)) pour des pains savoureux et originaux.



#### CRÉA'PLUS FRUITS

Mélange d'amandes, noisettes, pistaches, cranberries, raisins et de levains de seigle et de blé dévitalisés.



#### CRÉA'PLUS PESTO

Mélange à base de pesto, fromage italien et levain de seigle dévitalisé.



#### CRÉA'PLUS SAVEURS D'AUTOMNE

Préparation à base de figes sèches, noisettes entières, farine de châtaigne et levain de seigle dévitalisé.



#### CRÉA'PLUS FUEGO

Mélange méditerranéen à base de poivrons, paprika, piment et de levain de seigle dévitalisé.



#### CRÉA'PLUS SAVEURS NORDIC

Préparation à base de graines (tournesol, lin jaune, lin brun, sésame) et de céréales avec du levain de seigle dévitalisé.



#### CREA'PLUS MUESLI

Mélange à base de fruits, céréales, graines et levain de blé dur dévitalisé

# PAIN SURPRISE RUBISK

Par : Frédéric Bianchi

## PÂTE BLANCHE

Farine T65	1000 g
Eau	620 g
Levure	20 g
Sel	20 g

## PÂTE PESTO

Pâte blanche	830 g
<b>Créa'Plus Pesto</b>	<b>60 g</b>

## PÂTE FUEGO

Pâte blanche	830 g
<b>Créa'Plus Fuego</b>	<b>35 g</b>

## MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	4 min en 1 <sup>ère</sup> et 6 min en 2 <sup>ème</sup> et faire les mélanges
Température de pâte	25°C
Pointage	15 min
Façonnage	Étaler chaque pâton et les placer dans des cadres de 30 x 40 cm
Apprêt	1h à 25°C
Cuisson	9 min à 230°C

## CRACKERS NORDIC

Farine de tradition	250 g
<b>Créa'Plus Nordic</b>	<b>210 g</b>
Volcano	17 g
Sel	2 g
Huile d'olive	80 g
Eau	120 g

Mélanger à la feuille tous les ingrédients 5 min en 1<sup>ère</sup> vitesse. Abaisser au laminoir à 3 mm maximum. Couper des carrés de 12 x 12 cm et cuire 20 min à 180°C.

## CRÈME CHÈVRE MIEL

Au robot coupe : mixer 1 buche de chèvre de 250 g, 1 cuillère à soupe de miel, du sel, du poivre et 150 g de crème liquide.

Sur un carré de crackers de 12 x 12 cm, poser 9 cubes en inversant les couleurs. Répéter 2 fois l'opération et les superposer en quinconce. Sur le dernier étage, poser un carré de crackers et faire le décor.

## ASTUCE :

Méthode montage entremets. Poser la pâte cuite fuego. Étaler dessus la crème chèvre au miel et recouvrir avec la pâte cuite pesto. Congeler. Quand la pâte est bien dure, couper au couteau des carrés de 12 x 12 cm et diviser ensuite en 9 cubes de 4 x 4 cm.





# TOURTE SEIGLE ORACOLO OBERTO SEIGLE GERMÉ

Par : Loïc Lafonte

## LEVAIN LEVURE À RÉALISER LA VEILLE

<b>Puratos Sapore Oberto</b>	<b>20 g</b>
<b>Puratos Sapore Oracolo</b>	<b>425 g</b>
Farine T65	500 g
<b>Puratos Levure Levante</b>	<b>5 g</b>
<b>Puratos Softgrain Blé Germé</b>	<b>450 g</b>

## PÂTE

Farine de seigle T130	600 g
Farine de seigle T170	400 g
Sel	30 g
<b>Puratos Levure Levante</b>	<b>5 g</b>
Levain Levure	1400 g
Eau très chaude (TB : 90°C)	1000 g

## MÉTHODE DE TRAVAIL (BATTEUR OU SPIRALE)

Pétrissage	Mélanger tous les ingrédients (sauf le levain et la levure) pendant 3 min en 1 <sup>ère</sup> vitesse puis ajouter le levain et la levure. Pétrir pendant 6 min en 2 <sup>ème</sup> vitesse.
Température de la pâte	32°C
Pointage	Entre 1h et 1h30
Façonnage	Façonner en pâton de 650 g, puis bouler tout en prenant soin de ne pas déchirer la pâte. Enfin, mettre en banneton à clair sur farine.
Apprêt	Entre 40 et 60 minutes
Décors / Coup de lame	Tourner à gris
Cuisson	A four vif (250°C) pendant 10 minutes, puis à four tombant (210°C) pendant 25 minutes.





# | ACTUALITÉ |

## LE BIO A LE VENT EN POUPE !

La consommation de produits bio s'envole à un rythme toujours plus soutenu et la crise du CoVid-19 a amplifié cette tendance.

En effet, lors du confinement 86% des français ont acheté un produit bio et la consommation de produits bio représente désormais 10 % des dépenses des Français (+2 % versus l'an passé).  
[Source : LSA.]



  
**Belcolade**  
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

C'est pourquoi Belcolade vous accompagne pour répondre à cette tendance et aux attentes de vos clients avec une nouvelle gamme de chocolats bio.



### Origins Bio :

Des chocolats d'origine qui reflètent la pureté des saveurs fruitées de Papouasie-Nouvelle Guinée.

Nous avons mis au point une technique de séchage unique des fèves, sans fumée, afin de préserver tous leurs arômes naturels.

Sans lécithine et une fluidité de 4 gouttes pour vous permettre une grande diversité d'applications.

Ces chocolats sont également certifiés Cacao-Trace ce qui garantit une fermentation des fèves maîtrisée ainsi qu'une juste rétribution des revenus à nos producteurs partenaires, pour un avenir du cacao durable.

- **Noir Papouasie Nouvelle-Guinée**  
**73% Cacao-Trace**
- **Lait Papouasie Nouvelle-Guinée**  
**39% Cacao-Trace**

Disponibles en sac de 15 kilos.

Date de durabilité minimale de 24 mois pour le Noir et de 18 mois pour le Lait – A conserver dans un endroit frais et sec.



## *Selection Bio :*

Des chocolats au profil aromatique doux et rond en bouche avec une fluidité vous permettant de réaliser une large gamme de recettes : mousses, ganaches, moulages, tablettes...

Le chocolat Noir est issu de notre programme Cacao-Trace.

- **Noir 63% Cacao-Trace**
- **Lait 37% fabriqué avec de la poudre de lait français**
- **Blanc 29%**

Disponibles en sac de 15 kilos.

Date de durabilité minimale de 24 mois pour le Noir, 18 mois pour le Lait et 12 mois pour le Blanc.

A conserver dans un endroit frais et sec.



## *Inclusions Bio :*

Ces inclusions conviennent parfaitement à vos recettes de viennoiseries ou pâtisseries (brioches, viennoises, cakes, muffins, cookies...).

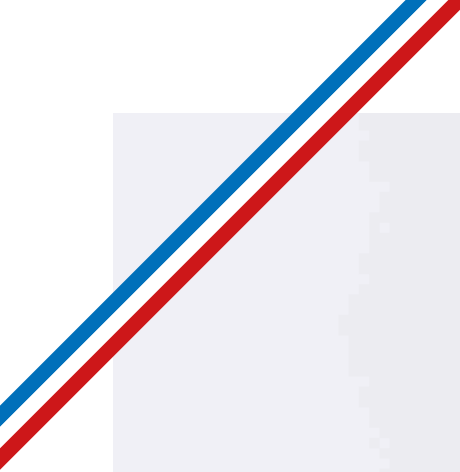
Leur faible taux de beurre de cacao permet une stabilité à la cuisson idéale. De plus, elles contiennent 53,5% de cacao afin d'obtenir un équilibre entre amertume et douceur.

- **Mini-gouttes Noir 53,5%**

Disponibles en sac de 15 kilos.

Date de durabilité minimale de 24 mois.







# LA RECETTE DE JONATHAN MOUGEL CHOCO'CHOUX



**Jonathan Mougel**  
MOF Pâtissier Confiseur 2019

Quantité : 18 choux de 60 mm de diamètre (cuits)  
Moules spécifiques : Moules Minis Stones Silikomart®

## SABLÉ CACAO

(18 FONDS DE 55 MM DE DIAMÈTRE)

Beurre frais	100 g
Sucre glace	40 g
Farine	130 g
<b>Belcolade Cacao Poudre</b>	<b>15 g</b>
Œufs	15 g
Fleur de sel	1 g

Mélanger tous les ingrédients en même temps. Étaler en cadre de 2 mm d'épaisseur. Laisse reposer au froid positif pendant 2 heures. Détailler des cercles d'un diamètre de 65 mm. Cuire à 160°C pendant +/- 12 minutes.

## PÂTE À CHOUX

Lait	210 g
Beurre	80 g
Sel	3 g
Sucre	3 g
Farine	90 g
<b>Belcolade Cacao Poudre</b>	<b>25 g</b>
Œufs	210 g

Chauffer le lait, le beurre, le sel et le sucre. Après la première ébullition, ajouter hors du feu la farine et le cacao en poudre pour réaliser un empois d'amidon. Bien dessécher la pâte à choux avant de l'hydrater avec les œufs à l'aide de la feuille en 1<sup>ère</sup> vitesse au batteur. Dresser des boules de pâte à choux de 40 mm de diamètre sur Airmat. Cuire au four ventilé à 165°C pendant 25 minutes.

## CRUMBLE AU CACAO

Beurre	50 g
Sucre cassonade	67.5 g
Farine	55 g
<b>Belcolade Cacao Poudre</b>	<b>11 g</b>

Mélanger tous les ingrédients au batteur, à la feuille en 1<sup>ère</sup> vitesse. Abaisser entre deux feuilles guitares à 1,5 mm et bloquer au surgélateur. Détailler des disques de 40 mm puis les apposer sur la pâte à choux cacao.

## CROUSTILLANT NOISETTE (12 G / CHOUX)

<b>Belcolade Origins Lait Vietnam 45% Cacao-Trace</b>	<b>37.5 g</b>
<b>Pralirex Noisette PatisFrance</b>	<b>60 g</b>
<b>Noisettes Entières PatisFrance torréfiées</b>	<b>75 g</b>
<b>Crousticrep PatisFrance</b>	<b>33 g</b>
<b>Vanille Gousse PatisFrance</b>	<b>1 pc</b>
Miel	12 g

Faire fondre la couverture, incorporer le miel. Ajouter le Pralirex et la vanille gousse grattée. Ajouter les noisettes torréfiées concassées puis le Crousticrep. Percer les choux par dessous et incorporer.

## CRÉMEUX PAPOUASIE-NOUVELLE GUINÉE

(38 G / CHOUX)

Lait	198 g
<b>Patiscrem PatisFrance</b>	<b>198 g</b>
Sucre inverti	38 g
Jaunes d'œufs	72 g
<b>Belcolade Origins Noir Papouasie-Nouvelle Guinée 73% Bio Cacao-Trace</b>	<b>108 g</b>
<b>Belcolade Selection Lait 35% Cacao-Trace</b>	<b>72 g</b>

Pasteuriser le lait, la crème, le sucre inverti et les jaunes d'œufs à 85°C. Verser la crème anglaise sur les couvertures. Mixer. Réserver pendant 12 heures à 4°C.

## MOUSSE PRALINÉ

(17 G / PAR MOULES MINI STONES)

Lait	42 g
<b>Patiscrem PatisFrance (1)</b>	<b>10 g</b>
Gélatine	3 g
Eau d'hydratation	18 g
<b>Praliné Amande-Noisette 55% Origine France PatisFrance</b>	<b>100</b>
<b>Patiscrem PatisFrance (2)</b>	<b>160 g</b>

Chauffer le lait et la crème à 60°C. Incorporer la masse de gélatine fondue. Ajouter sur le praliné puis créer une émulsion à l'aide d'un mixeur plongeant. A 25°C, ajouter la crème préalablement montée soyeuse. Mouler la mousse dans les moules puis surgeler.

## GLAÇAGE CACAO

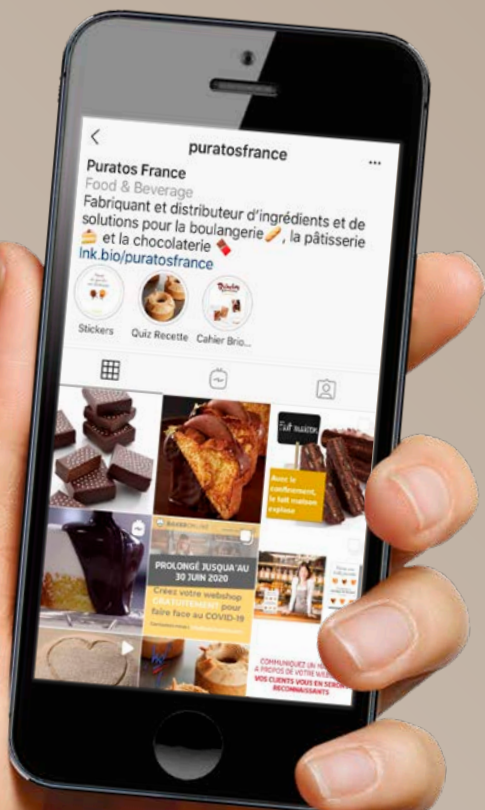
Eau	260 g
Sucre	620 g
Crème	460 g
<b>Sirop de glucose PatisFrance</b>	<b>230 g</b>
Sucre inverti	70 g
<b>Belcolade Cacao poudre</b>	<b>160 g</b>
Gélatine en poudre	25 g
Eau	150 g

Cuire le sucre et l'eau à 120°C. Ajouter la crème et le glucose chaud puis portez à ébullition. Ajouter le sucre inverti et le cacao. Mixer puis reportez à ébullition. Laisser tomber en température à 60°C et incorporer la gélatine fondue. Mixer à nouveau puis réserver. Utilisation à 35°C.

## MONTAGE ET FINITIONS

Mouler 17g de mousse praliné dans les petits moules stones et surgeler. Perforer les dessus des choux avec une douille cannellée. Insérer 12g de croustillant dans le fond du chou puis dresser 38g de crémeux chocolat. Déposer le chou sur le sablé cacao. Tempérer du chocolat **Belcolade Origins Noir Papouasie-Nouvelle Guinée 73% Bio Cacao-Trace** puis l'abaisser entre deux feuilles guitares. Détailler des disques de 40 mm de diamètre. Glacer les petits galets stones puis les déposer sur un disque de couverture. Déposer sur le chou puis décorer avec quelques peaux de noisettes.

# PURATOS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX



Sur **Facebook**  
(fb.me/patisfrancepuratos)



et **Instagram**  
(@puratosfrance)

**AU PROGRAMME :**  
Conseils, astuces, recettes et beaucoup d'inspiration.

## Abonnez-vous !

## RESTEZ INFORMÉ DE L'ACTUALITÉ PURATOS

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

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

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

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

## Abonnez-vous !

**[WWW.PURATOS.FR/FR/INSCRIPTION-NEWSLETTER](http://WWW.PURATOS.FR/FR/INSCRIPTION-NEWSLETTER)**



[www.puratos.fr](http://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](mailto:patisfrance@puratos.com)

  
**Puratos**  
Partenaire pour l'innovation