

MAGAZINE  
**vision**  
*Restauration*

Suggestions gourmandes pour les restaurateurs  
**Printemps Été 2022**



# | ÉDITO |

## LA GOURMANDISE À TABLE OU À EMPORTER

Chers restaurateurs,

Cela fait maintenant près de 2 ans que nous vivons, et vous vivez, une crise sanitaire sans précédent. Nous souhaitons donc plus que jamais vous soutenir et être encore plus présents à vos côtés.

Vous pourrez ainsi retrouver deux fois par an notre Vision Restauration avec des inspirations recettes conçues avec des ingrédients premium, en phase avec les tendances et l'actualité marché.

- Une édition Printemps-Été pour préparer la carte des desserts estivale
- Une édition Automne-Hiver pour préparer la carte des desserts hivernale

Dans ce premier numéro placé sous la saison printemps-été, nous vous invitons à revisiter les desserts préférés des Français sous 2 formats de gourmandise : en dessert à l'assiette pour une dégustation et un plaisir sur place et en dessert à emporter pour répondre à la demande croissante d'une gourmandise nomade.

A travers ces recettes, nous vous présentons notamment nos solutions fruits et nos alternatives végétales pour vous aider à offrir des desserts frais et respectueux de la saison printemps-été.

**Plus que jamais, vous pouvez compter sur Puratos pour vous inspirer et vous soutenir !**



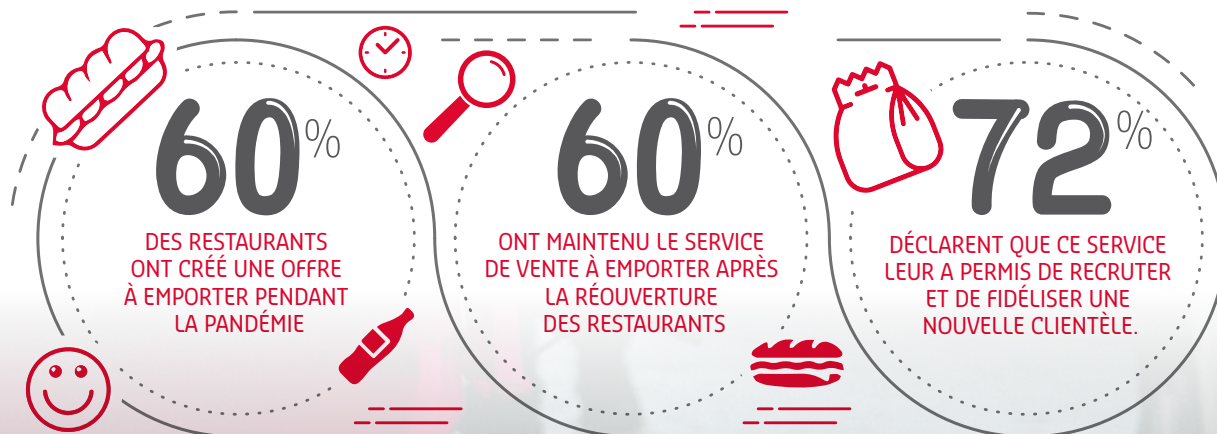
# TENDANCE

## LA PÂTISSERIE EN VENTE À EMPORTER

La pandémie a entraîné une baisse de la fréquentation de la restauration, et donc une baisse de la consommation de desserts sur place. Toutefois, elle a aussi permis au secteur de la restauration de se réinventer.

**Dans un contexte particulièrement difficile, la vente à emporter a émergé comme la solution idéale pour continuer à satisfaire les consommateurs tout en maintenant une activité.**

### CHIFFRE CLÉS :



\*Source : Article Neorestaurant - Les français et les restaurants, un retour progressif et sous conditions à prévoir

# TENDANCE

## LA PÂTISSERIE EN VENTE À EMPORTER

A la vue de ce constat, et même si les restaurants ont désormais réouvert, la vente à emporter s'impose comme un véritable service complémentaire au service à table. Il s'agit donc désormais de satisfaire les deux typologies de clients : ceux qui souhaitent retourner au restaurant et les 25% des Français qui considèrent la vente à emporter comme alternative à la restauration sur place, même si toutes les restrictions sont levées.

**Afin d'attirer et de satisfaire tous les clients, nous vous proposons donc une revisite sous 2 versions de 4 desserts préférés des Français :**

- le dessert glacé, plébiscité par 32%\* des consommateurs
- le fondant au chocolat, apprécié par 31%\* des consommateurs
- la tarte aux fruits, idéale pour un été léger et rafraîchissant
- la tarte citron meringuée, douce et délicieusement acidulée



\* Source : Etude CHD Expert – Les desserts préférés des français en 2020

# LA CARTE DES DESSERTS PRINTEMPS ÉTÉ

LES INCONTOURNABLES DE LA RESTAURATION  
EN DEUX VERSIONS :

À L'ASSIETTE



page 06



page 08



page 10



page 12

À EMPORTER



page 07



page 09



page 11



page 13

LA  
PÊCHE MELBA

LE  
FONDANT AU  
CHOCOLAT

LA  
TARTE AUX  
FRUITS



LA  
TARTE AU  
CITRON  
MERINGUÉE



## PÊCHE MELBA DÉSTRUCTURÉE

Pour 30 assiettes

### CRÉMEUX VANILLE CHOCOLAT BLANC

<b>Patiscrem PatisFrance</b>	<b>130 g</b>
<b>Belcolade Selection Blanc Intense 29%</b>	
<b>Cacao-Trace</b>	<b>130 g</b>
<b>Puratos Classic Vanille</b>	<b>10 g</b>
<b>Patiscrem PatisFrance</b> montée	<b>200 g</b>

Chauffer la crème avec le Classic à 60°C. Ajouter le chocolat blanc. A 30°C, ajouter la crème montée.

### CARPACCIO DE PÊCHES

<b>Pêches au Sirop PatisFrance</b>	<b>1300 g</b>
Sirop à 30B	1000 g
<b>Vanille Gousse PatisFrance</b>	<b>2 pcs</b>

Egoutter les pêches. Les pocher dans un sirop à 30B parfumé à la vanille. Laisser infuser pendant 30 minutes. Une fois refroidies, couper les pêches en fines lamelles pour réaliser un carpaccio.

### COULIS DE FRAMBOISES

<b>Starfruit Framboise PatisFrance</b>	<b>180 g</b>
<b>Gelée Dessert PatisFrance</b>	<b>10 g</b>

Chauffer la purée de fruits à 35°C. Ajouter la Gelée Dessert. Couler en mini-insert de 3 g. Surgeler.

### MONTAGE ET FINITIONS :

- Mouler des mini-quenelles avec 8 g de crémeux.
- Insérer les coulis de framboises surgelés.
- Dresser le carpaccio de pêches dans l'assiette.
- Déposer deux quenelles glacées nappées de **Puratos Miroir Glassage Neutre**.
- Décorer avec des rondelles de framboises fraîches et deux mini-sticks en chocolat blanc.





## ENTREMETS PÊCHE MELBA

Pour 1 plaque Silikomart® - Moule : Modular Flex Infinity

### SABLÉ

Farine	300 g
Beurre	240 g
Sucre	75 g
Sel	4.5 g

Mélanger tous les ingrédients dans la cuve d'un mixeur pour réaliser la pâte. Etaler à une épaisseur de 0.5 cm puis découper en rectangles de 11 x 5 cm. Cuire à 160°C pendant 15 minutes.

### BISCUIT GÉNOISE

<b>Gen'Mix PatisFrance</b>	<b>220 g</b>
Eau	65 g
Œufs	155 g

Chauffer l'eau et les œufs à 30°C. Verser le Gen'Mix et battre pendant 4 minutes. Etaler 450 g dans le cadre et cuire à 220°C pendant 7 minutes.

### CROUSTILLANT FRAMBOISE

<b>Pralicrac Framboise PatisFrance</b>	<b>1000 g</b>
--	---------------

Etaler sur la moitié du biscuit génoise et détailler des bandes de 3 cm de largeur.

### MOUSSE CHOCOLAT BLANC

Crème	440 g
<b>Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace</b>	<b>50 g</b>
<b>Belcolade Selection Extra Blanc Cacao-Trace</b>	<b>460 g</b>
<b>Gélatine Bœuf Poudre PatisFrance</b>	<b>11 g</b>
Eau	66 g
<b>Vanille Gousse PatisFrance</b>	<b>2 pcs</b>
Zeste de citron	1 pc
Crème fouettée	460 g

Hydrater la gélatine dans l'eau. Faire bouillir la crème avec la vanille et le zeste de citron. Verser sur le chocolat, le beurre de cacao et la gélatine. Mélanger l'ensemble. A 23°C, ajouter la crème fouettée.

### COMPOTÉE DE PÊCHES

<b>Pêches au Sirop PatisFrance</b>	<b>500 g</b>
Galligum Gomme Guar	2 g
Sodium Alginate	6 g
<b>Starfruit Pêche Blanche PatisFrance</b>	<b>50 g</b>
Sucre	50 g

Mélanger les ingrédients en poudre ensemble, ajouter le Starfruit et les pêches. Mélanger l'ensemble et verser dans les moules jusqu'à ras-bords. Placer au congélateur.

### CONFIT FRAMBOISE

<b>Starfruit Framboise PatisFrance</b>	<b>300 g</b>
<b>Sirop de Glucose PatisFrance</b>	<b>40 g</b>
Sucre	40 g
<b>Pectine NH PatisFrance</b>	<b>6 g</b>
<b>Starfruit Citron PatisFrance</b>	<b>7 g</b>

Chauffer le glucose et la purée de framboise à 40°C. Ajouter le mélange sucre / pectine, monter à ébullition pendant 2 minutes et ajouter la purée de citron. Verser 60 g par-dessus la compotée de pêches.

### ASSEMBLAGE ET FINITIONS :

- Démouler l'insert pêche framboise.
- Remplir le moule Silikomart® jusqu'à 2/3 avec la mousse chocolat blanc.
- Déposer l'insert pêche framboise et combler avec un peu de mousse.
- Sceller avec le biscuit génoise et le croustillant framboise.
- Placer au congélateur, démouler et découper les entremets.
- A l'aide du **Miroir Plus Fruits Rouges NAFNAC PatisFrance**, glacer les entremets. Pour plus de brillance, vous pouvez ajouter de la poudre dorée ou argentée.
- Déposer sur le sablé et décorer avec des copeaux de chocolat et une framboise fraîche.





## FONDANT AUX FRUITS ROUGES

Pour 10 desserts à l'assiette

### FONDANT FRAMBOISE

<b>Patis'Cœur Fondant PatisFrance</b>	<b>500 g</b>
Eau	125 g
Œufs	125 g

Mélanger à la feuille tous les ingrédients pendant 3 minutes à vitesse moyenne. Remplir le moule avec 75 g de fondant. Cuire à 180°C pendant 12 minutes.

### GLACE À LA VANILLE

Lait	500 g
Crème	150 g
Sucre	100 g
<b>Vanille Gousse PatisFrance</b>	<b>1 pc</b>
Jaunes d'œufs	80 g
<b>STAB 2000</b>	<b>4 g</b>

Porter à ébullition le lait, la crème et la vanille. Blanchir le sucre, les jaunes d'œufs et le STAB 2000. Verser les œufs blanchis et cuire à 85°C. Filtrer et laisser refroidir au réfrigérateur. Une fois froid, verser dans une turbine et conserver au congélateur.

### GELÉE FRUITS ROUGES

<b>Starfruit Framboise PatisFrance</b>	<b>150 g</b>
<b>Starfruit Myrtille PatisFrance</b>	<b>150 g</b>
<b>Gélatine Bœuf en Poudre PatisFrance</b>	<b>0.5 g</b>

Mélanger les purées de fruits et la gélatine puis chauffer. Verser dans l'assiette.

### ASSEMBLAGE ET FINITIONS :

- Démouler les fondants et les déposer sur les assiettes.
- Faire une spirale en **Belcolade Selection Noir 65% Cacao-Trace** et la poser sur le fondant.
- Mettre une quenelle de glace à la vanille à l'intérieur de la spirale.
- Mettre quelques fruits rouges dans l'assiette et les napper avec le **Starfix IP 40 Rouge PatisFrance**.

### PATIS'CŒUR FONDANT PATISFRANCE

Préparation pâtissière pour la réalisation de fondants et de mœlleux au chocolat

#### AVANTAGES :

- Elaboré avec 26% de véritable chocolat noir belge
- Sans matière grasse hydrogénée
- Utilisation facile et rapide en seulement 3 pesées
- Qualité constante
- 2 recettes peuvent être élaborées en variant seulement le temps de cuisson
- Les produits finis peuvent être surgelés. Pour la décongélation, il suffit de les passer au four 4 minutes à 200°C ou 15 secondes au micro-ondes.

Disponible en sac de 5 kg.

Date de durabilité minimale de 9 mois.







## BROWNIE CARAMEL BEURRE SALÉ

Pour 30 unités

### BROWNIE

<b>Patis'Cœur Fondant PatisFrance</b>	<b>750 g</b>
Eau	188 g
Œufs	188 g
<b>Noisettes Brutes Entières PatisFrance</b>	<b>225 g</b>

Concasser les noisettes et les torréfier. Mélanger tous les ingrédients ensemble.

### GANACHE AU CHOCOLAT

Crème	245 g
Beurre	43 g
<b>Vanille Gousse PatisFrance</b>	<b>1 pc</b>
<b>Sirop de Glucose PatisFrance</b>	<b>40 g</b>
<b>Belcolade Selection Lait 35% Cacao-Trace</b>	<b>270 g</b>
<b>Belcolade Noir Origins Papouasie Nouvelle Guinée 73% Bio Cacao-Trace</b>	<b>143 g</b>

Porter à ébullition la crème, le beurre, la vanille et le sirop de glucose. A 80°C, verser les chocolats. Mixer pour obtenir une parfaite émulsion.

### GLAÇAGE ROCHER

<b>Pralicrac Caramel Beurre Salé PatisFrance</b>	<b>1000 g</b>
Huile végétale	100 g
<b>Belcolade Noir Origins Papouasie Nouvelle Guinée 73% Bio Cacao-Trace</b>	<b>300 g</b>

Faire fondre le chocolat et l'huile. Ajouter le Pralicrac. Réchauffer à 45°C pour appliquer le glaçage.

### ASSEMBLAGE ET FINITIONS :

- Cuire le brownie dans un cadre 40 x 60 cm déposé sur un tapis en silicone à 170°C pendant 15 minutes.
- Couper le brownie en deux.
- Verser la ganache au chocolat sur la première moitié du brownie. Recouvrir avec la deuxième moitié, appuyer un peu puis conserver au réfrigérateur.
- Une fois que la préparation est refroidie, découper en rectangles 9 x 7 cm.
- Plonger dans le glaçage rocher et laisser reposer au réfrigérateur.
- Découper les rectangles en triangles.





## TARTE POMME FRAMBOISE

Pour 15 desserts à l'assiette

### PÂTE FEUILLETÉE

Farine	625 g
Sel	12.5 g
Eau	225 g
<b>Puratos Mimetic</b>	<b>600 g</b>

Mélanger au crochet la farine, le sel, l'eau et 100 g de margarine. Réaliser 6 tours et abaisser à 0.4 cm en utilisant du sucre semoule à la place de la farine. Rouler l'abaisse serrée et mettre quelques minutes au grand froid. Détailler des tronçons de pâte très fine. Déposer sur papier cuisson et cuire entre 2 plaques de four pendant 8 minutes à 210°C.

### CARAMEL

Sucre	500 g
<b>Vanille Gousse PatisFrance</b>	<b>1 pc</b>
Huile	30 g
<b>Pectine NH PatisFrance</b>	<b>10 g</b>

Réaliser un caramel brun à sec, ajouter la vanille et l'huile à la fin de cuisson. Verser sur une feuille de silicone puis laisser refroidir. Pulvériser une fois refroidi avec la pectine.

### COMPOTÉE FRAMBOISE

<b>Starfruit Framboise PatisFrance</b>	<b>500 g</b>
Jus de citron vert	10 g
Sucre	30 g
Gomme de xanthane	6 g
Framboises surgelées	150 g

Mixer l'ensemble des ingrédients sauf les framboises surgelées. Les ajouter puis réserver à 4°C.

### MOUSSE VANILLE

<b>Délicecrem NAFNAC PatisFrance</b>	<b>60 g</b>
Boisson à base de soja (1)	200 g
<b>Puratos Ambiante Topping</b>	<b>100 g</b>
Boisson à base de soja (2)	75 g

Mélanger la Délicecrem et la première partie de la boisson à base de soja jusqu'à obtention d'une crème lisse. Laisser reposer et faire monter l'ambiante et la deuxième partie de la boisson à base de soja ensemble, ajouter à la préparation précédente.

### ASSEMBLAGE ET FINITIONS :

- Peler environ 30 pommes golden. Vider le centre à l'aide d'un vide pomme puis couper à la mandoline des lamelles de 0.5 cm.
- Dans un cadre 40 x 30 cm, saupoudrer une couche de caramel en poudre puis déposer une couche de pommes.
- Recommencer l'opération précédente jusqu'à ce que la couche de pommes fasse 3 - 4 cm, puis cuire pendant 25 minutes à 180°C.
- Une fois cuit, laisser refroidir au congélateur. Démouler quand la tarte est bien congelée.
- A l'aide d'un emporte pièces, détailler 2 disques de 25 mm de diamètre, 1 disque de 60 mm de diamètre, 1 disque de 30 mm de diamètre au milieu du 60 mm de diamètre.
- Avec un pistolet à peinture, pulvériser du **Starfix IP 40 PatisFrance** mélangé à de l'or sur les disques de tarte surgelés.
- Déposer les 4 tartes dans l'assiette.
- Mélanger l'insert framboise puis garnir dans le trou de la tarte.
- Pocher la mousse vanille en quinconce avec les tartes.
- Décorer à l'aide de framboises et de zestes de citron vert.
- Déposer 4 spirales de feuilletage dans l'assiette.





## TARTELETTE ABRICOT TONKA



Pour environ 30 tartelettes diamètre 75 mm

### PÂTE SUCRÉE AMANDE (35 G PAR FOND)

Farine	264 g
Huile	60 g
Eau	80 g
<b>Linnolat Couverture Amande</b>	<b>200 g</b>
Sel	2 g
<b>Poudre d'Amande PatisFrance</b>	<b>44 g</b>

Faire fondre la couverture et l'huile, mixer avec l'eau et étaler sur une plaque pour refroidir rapidement. Une fois ferme, mettre au batteur et détendre à la feuille doucement. Ajouter la farine, le sel et la poudre d'amande puis mélanger sans corser. Étaler à 2 mm d'épaisseur. Détailler et foncer en bandes. Cuire à 160°C pendant 25 minutes sur Silpain®.

### BISCUIT

Beurre	150 g
Sucre	150 g
<b>Poudre de Noisette PatisFrance</b>	<b>150 g</b>
Œufs	150 g
Farine	50 g
Eau	180 g
<b>Volcano PatisFrance</b>	<b>10 g</b>
<b>Trimoline PatisFrance</b>	<b>50 g</b>

Mélanger tous les ingrédients au fouet à grande vitesse pendant 2 à 3 minutes. Cuire en cadre 40 x 30 cm à 180°C pendant 16 minutes. Laisser refroidir et couper des fonds de 6 cm de diamètre.

### COMPOTÉE D'ABRICOTS (50 G PAR GALET)

<b>Puratos Topfil Abricot</b>	<b>1000 g</b>
<b>Vanille Gousse PatisFrance</b>	<b>1 pc</b>
<b>Starfruit Abricot PatisFrance</b>	<b>500 g</b>
<b>Starfruit Citron PatisFrance</b>	<b>50 g</b>
<b>Pectine NH PatisFrance</b>	<b>20 g</b>
Agar-agar	10 g
Sucre	50 g

Chauffer les purées de fruits avec la gousse de vanille à 50°C, ajouter le mélange sucre, pectine et agar-agar puis porter à ébullition pendant une minute. Verser ensuite sur le Topfil et bien mélanger. Couler en Flexipan® Galet et surgeler.

### CRÉMEUX AMANDE VANILLE TONKA

<b>Linnolat Couverture Amande</b>	<b>720 g</b>
Boisson à base de soja	800 g
<b>Vanille Gousse PatisFrance</b>	<b>1 pc</b>
Fève de tonka râpée	1 pc

Chauffer le lait, la vanille et la fève de tonka. Verser sur la couverture et mixer. Couler à 40°C et réserver au froid. Ajouter la vanille, la crème et chauffer à 50°C.

### MONTAGE ET FINITIONS :

- Foncer les tartelettes et les cuire.
- Déposer un fond de biscuit dans chaque tartelette.
- Garnir ensuite la tartelette à ras bords avec le crémeux amande vanille tonka.
- Démouler et glacer les galets de compotée d'abricots à l'aide du **Miroir Puratos Glassage Neutre**.
- Déposer les galets sur la tartelette.
- Décorer avec des chips réalisées avec le **Linnolat Couverture Amande**.





## TARTE CITRON **COMBAWA** MERINGUÉE

Pour 8 desserts à l'assiette



### ANNEAUX DE MERINGUE FRANÇAISE

Blancs d'oeufs	200 g
Sucre	380 g
<b>Belcolade Grué de Cacao</b>	<b>Q.S.</b>

Monter les blancs d'œufs et serrer avec le sucre. Dresser des spirales à l'aide d'une douille de 4, autour d'un Flexipan® mini-muffins. Saupoudrer de grué de cacao. Cuire à 100°C pendant 1h30.

### CHANTILLY BASILIC

<b>Patiscrem PatisFrance</b>	<b>75 g</b>
Basilic frais	20 g
<b>Gelée Dessert PatisFrance</b>	<b>15 g</b>
Sucre glace	45 g
<b>Patiscrem PatisFrance</b>	<b>300 g</b>

Porter la Patiscrem à ébullition et ajouter le basilic. Laisser infuser pendant 15 minutes. Chinoiser sur la Gelée Dessert. Remuer et ajouter le sucre glace et les 300 g de crème froide. Mélanger puis stocker au froid pour le service.

### CRÈME CITRON-COMBAWA (2 UNITÉS DE 30 G PAR ASSIETTE)

<b>Puratos Deli Tarte Citron</b>	<b>400 g</b>
Zestes de combawa	½ pc
<b>Patiscrem PatisFrance montée</b>	<b>240 g</b>

Cuire le Deli Tarte Citron à 160°C pendant 20 minutes. Veiller à ce qu'il ne prenne pas de couleur. Après refroidissement, foisonner et incorporer les zestes de combawa et la crème montée.

### SABLÉ RECONSTITUÉ AMANDE ET FLEUR DE SEL

<b>Amandes Bâtonnets PatisFrance</b>	<b>45 g</b>
Sirop à 30°B	24 g
<b>Crousticrep PatisFrance</b>	<b>39 g</b>
Pâte sablée cuite et mixée	60 g
<b>Vanille Gousse PatisFrance</b>	<b>1 pc</b>
Fleur de sel	2 g
<b>Belcolade Blanc Sélection 30%</b>	<b>60 g</b>
<b>Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace</b>	<b>36 g</b>

Mélanger les amandes bâtonnets avec le sirop à 30°B. Cuire sur Silpat® à 175°C, jusqu'à coloration. Faire fondre le beurre de cacao et le chocolat blanc. Ajouter la gousse de vanille grattée et la fleur de sel. Incorporer ensuite le Crousticrep, la pâte sucrée mixée et les amandes bâtonnets caramélisées. Mélanger. Etaler délicatement dans le moule à chocolat sur la moitié de la tablette environ.

### DISQUES DE CHOCOLAT JAUNES

<b>Belcolade Blanc Sélection 30%</b>	<b>200 g</b>
Colorant jaune	16 g
<b>Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace</b>	<b>200 g</b>
<b>Starfix IP 40 Neutre PatisFrance</b>	<b>150 g</b>
Jus de mangue du minestrone	250 g

Faire fondre le beurre de cacao. Ajouter le colorant au beurre fondu. Verser sur le chocolat. Tempérer le chocolat. Etaler finement entre 2 feuilles guitares. Détailler des disques. Laisser cristalliser.

### MONTAGE & FINITIONS :

- Garnir les anneaux de meringue avec de la crème citron-combawa et du sablé reconstitué.
- Refermer les côtés à l'aide de 2 disques de chocolat jaunes.
- Dans l'assiette, râper du **Belcolade Blanc Sélection 30%** et déposer des zestes de combawa.
- Déposer deux anneaux de meringue garnis.
- Pocher des points de chantilly basilic et déposer par-dessus une feuille de basilic rouge et du citron caviar.
- Décorer à l'aide de feuilles d'argent et de fleurs alimentaires jaunes de votre choix.



## CUP' TARTE AU CITRON

Pour 30 verrines

### STREUSEL NOISETTE

Beurre	60 g
Sucre glace	60 g
<b>Noisettes Poudre PatisFrance</b>	<b>60 g</b>
<b>Noisettes Hâchées PatisFrance</b>	<b>60 g</b>
<b>Farine Pâtissière PatisFrance</b>	<b>60 g</b>
Sel	2 g
<b>Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace</b>	<b>30 g</b>
<b>Belcolade Blanc Sélection 30%</b>	<b>30 g</b>

Faire un crumble traditionnel avec les 6 premiers ingrédients. Le cuire blond. A la sortie du four, ajouter le beurre de cacao et la couverture préalablement fondue.

### CRÈME CITRON

<b>Puratos Deli Tarte Citron</b>	<b>450 g</b>
----------------------------------	--------------

Utiliser le Deli directement en poche.

### MOUSSEUX CITRON VERT

<b>Puratos Deli Tarte Citron</b>	<b>225 g</b>
<b>Patiscrem PatisFrance</b>	<b>450 g</b>

Monter la crème pour avoir une texture semi-montée, puis l'incorporer avec le Deli.

### GELÉE CITRON VERT

<b>Puratos Miroir L'Original Neutre</b>	<b>330 g</b>
Zestes de citron vert	1 pc
<b>Starfruit Citron PatisFrance</b>	<b>140 g</b>

Mixer l'ensemble des ingrédients. Réserver.

### MERINGUE SUISSE

Blancs d'œufs	100 g
Sucre semoule	200 g

Chauffer à 40°C le mélange blancs d'œufs et sucre. Monter la meringue et la dresser en ligne avec une douille unie. Cuire à 90°C.

### MONTAGE & FINITIONS :

- Dans le fond des verrines, dresser 1,5 cm de haut de crème citron.
- Parsemer de streusel et pocher le mousseux citron sur 2,5 cm de haut.
- Finir le dressage en déposant le gel et les morceaux de meringue.





## PLUS DE FRUITS

Les produits à base de fruits et fruits secs sont reconnus comme bons pour la santé par les consommateurs. C'est pour cela que nous augmentons, dans la mesure du possible, la teneur en fruits de nos solutions aux fruits et que nous vous proposons une large gamme de fruits secs.

## STARFRUIT PUREES DE FRUITS

Des purées de fruits pasteurisées avec 90% de fruits sélectionnés et cueillis à pleine maturité et 10% de sucre. Un procédé de pasteurisation en douceur pour préserver le goût et la couleur des fruits. Une utilisation pratique grâce à un bouchon refermable et à un stockage ambiant.



## CLASSIC PRÉPARATIONS DE FRUITS

Des préparations de fruits à base de concentrés de fruits offrant des goûts intenses. Une incorporation facile et rapide avec un dosage 3-10 % du poids de masse de l'appareil.

Les best-sellers de la gamme ont été retravaillés pour gagner en naturalité avec une liste d'ingrédients plus Clean(er) Label (sans additif, sans conservateur et NAFNAC).



# TOPFIL - FOURRAGES AVEC OU SANS MORCEAUX

Des fourrages prêts à l'emploi et à la cuisson, au goût authentique et naturel grâce à une haute teneur en fruits (jusqu'à 90%) et une liste d'ingrédients clean(er) label.

**Deux nouveaux parfums** ont été rénovés pour encore plus de fruits et de naturalité :

## TOPFIL FINEST MANGUE

- Texture compotée avec mélange de purée de mangue et de cubes de mangue fondants
- Haute teneur en fruit : 70% de mangue
- Une belle couleur et un goût de mangue à maturité
- Une formule avec une liste d'ingrédients courte et clean(er) label



## TOPFIL FINEST ABRICOT

- Texture compotée avec mélange de purée, de cubes et de morceaux d'abricot
- Haute teneur en fruit : 70% d'abricot
- Un équilibre parfait entre le goût sucré et l'acidité naturels de l'abricot
- Une formule avec une liste d'ingrédients courte et clean(er) label



En savoir plus sur nos solutions fruits, découvrez le **nouveau cahier spécial fruits** pour vous guider dans l'utilisation de nos solutions.



### *Qu'est ce que Topfil Finest ?*

La technologie Finest repose sur un process unique de fabrication de fourrages aux fruits clean(er) label.

Cette technologie brevetée, basée sur l'usage de l'énergie électrique, permet une cuisson parfaite et homogène du fruit pour réaliser des fourrages conservant l'intégrité du fruit (couleur, texture avec ou sans morceaux, qualités organoleptiques).

Ces fourrages sans additif peuvent être conditionnés en seau ou container, tout en garantissant un stockage à température ambiante avant ouverture.

# LES FRUITS SECS

## DES INGRÉDIENTS BONS ET SAINS

Les fruits secs sont une excellente source de vitamines et de minéraux et répondent parfaitement à cette tendance d'alimentation saine.

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

Au sein de notre large gamme, nous vous proposons des amandes, noisettes, pistaches ou encore noix, disponibles sous différentes formes (brutes, poudres, blanchies, entières...) et conditionnements afin de répondre à un maximum de vos besoins.



### LES CARACTÉRISTIQUES

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

Conditionnement de 1 à 25 kg



### LES BÉNÉFICES POUR VOUS

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



### LES AVANTAGES POUR LES CONSOMMATEURS

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

### AMANDES

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

### NOISETTES

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

### PISTACHES

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

### NOIX

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

### PIGNONS DE PIN

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

### NOIX DE COCO

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



# PRALICRAC

## DES FOURRAGES CROUSTILLANTS AUX TEXTURES INÉDITES

Une gamme complète basée sur notre expertise en fruits secs pour donner une touche d'originalité et de croustillant à vos applications en pâtisserie et en confiserie.

Chaque Pralicrac est composé d'une base de praliné et des inclusions (chocolat, brisures de crêpes, fruits secs, pépites de fruits...) afin d'obtenir des produits uniques, croustillants et savoureux.



### LES CARACTÉRISTIQUES

- Élaborés avec une base de praliné et d'inclusions croustillantes
- Fabriqués en France, dans notre usine à Charmes

**Disponibles en seaux de 2.5 à 4.5 kg.**  
**Dates de durabilité minimale de 9 à 12 mois selon les saveurs.**



### LES BÉNÉFICES POUR VOUS

- Une gamme prête à l'emploi
- Une bonne tranchabilité
- Un produit qui vous permet de vous différencier tout en répondant aux tendances consommateurs
- Une grande diversité d'applications : semelle d'entremets, fourrage, garniture de bonbons au chocolat, glaçage de cake...



### LES AVANTAGES POUR LES CONSOMMATEURS

- La promesse d'une gamme savoureuse à la texture surprenante
- Une gamme sans huile de palme, sans arôme et sans colorant artificiel

### LES SAVEURS INCONTOURNABLES :



### LES SAVEURS FRUITÉES :



### LES SAVEURS GOURMANDES :





100% VÉGÉTAL

## PATISFRANCE-PURATOS X LINNOLAT

La nouvelle génération d'ingrédients pour des créations savoureuses, innovantes et végétales.

Vous l'avez sans doute remarqué, les alternatives végétales sont de plus en plus nombreuses dans tous les secteurs de l'alimentaire et sont de plus en plus plébiscitées par les consommateurs.

Fort de ce constat et en tant que partenaire de confiance pour l'innovation, nous avons à cœur de vous accompagner au quotidien pour répondre aux besoins de vos clients.

C'est ainsi que nous créons un partenariat exclusif avec Linnolat. Les produits Linnolat représentent la **nouvelle génération d'ingrédients pour la pâtisserie et la chocolaterie créatives et végétales.**



### LINNOLAT 45% CACAO

Un chocolat de couverture à base de 45% de cacao en provenance du Vietnam et certifié Cacao-Trace et de 11% d'amande.



### LINNOLAT COUVERTURE NOISETTE

Une spécialité à base de beurre de cacao certifié Cacao-Trace et de noisettes françaises.



### LINNOLAT COUVERTURE AMANDE

Une spécialité à base de beurre de cacao certifié Cacao-Trace et d'amandes blanchies rigoureusement sélectionnées.



#### LES CARACTÉRISTIQUES DE CES PRODUITS :

- 100% végétaux et naturels
- Eco-responsables
- Certifiés Cacao-Trace et Casher Parve
- Elaborés en France dans une entreprise à taille humaine
- Issus de matières premières rigoureusement sélectionnées
- Sans arôme et sans colorant

Disponibles en sacs refermables de 4 kilos.

Date de durabilité minimale de 18 mois.



#### LES AVANTAGES POUR VOUS :

- Permet de proposer une offre végétale de qualité
- Applications innovantes pour vous différencier
- Attirer une nouvelle clientèle
- Faciles à remettre en œuvre en utilisant le savoir-faire du chocolat
- Clean(er) Label et durables
- Elaborés en France



#### LES BÉNÉFICES POUR VOS CLIENTS :

- Une offre gourmande qui convient à tous
- À base de produits durables, élaborés en France
- Des saveurs intenses
- Découverte de nouvelles expériences gustatives à travers vos créations.

Retrouvez toutes les informations et de nombreuses recettes sur notre site Internet [www.puratos.fr](http://www.puratos.fr)

# GAMME MIMETIC

## NOUVELLE GENERATION DE MATIERES GRASSES



### PURATOS MIMETIC INCORPORATION

Spécialement conçu pour l'utilisation en incorporation (brioche, pâte à choux, pâte à foncer, ...)

#### Avantages :

- Gain de temps pour les pâtes à foncer, grâce à un temps de repos au froid réduit.
- Facilité d'incorporation supérieure au beurre en brioche.
- Des brioches moelleuses plus fondantes avec une mâche courte.
- Bon développement en pâte à choux.

**Disponible en carton de 4 x 2,5 kg en bloc.**

**Date de durabilité minimale de 6 mois.**



### MIMETIC 20 ET MIMETIC 32

Conçus pour la production de feuilletages de qualité supérieure (viennoiserie, galette, traiteur, ...)

#### Avantages :

- Deux produits pour répondre à vos conditions et votre température de travail.
- Excellente maniabilité et plasticité.
- Goût crémeux et mâche courte.
- Excellent fondant.
- Texture croustillante prolongée.

**Disponibles en carton de 5 x 2 kg en plaque.**

**Date de durabilité minimale de 6 mois.**



Pour plus de goût et une texture de vos produits finis de qualité premium, retrouvez nos références Mimetic Primeur qui contiennent du beurre.



### MIMETIC PRIMEUR 10%

Conçu pour des feuilletages de qualité supérieure. Convient particulièrement aux pâtes feuilletées levées ou en incorporation. Obtenez des produits «faits maison» de qualité supérieure.

#### Avantages :

- Huile de palme issue d'une filière de production durable RSPO
- Un goût crémeux et une mâche courte
- Une texture croustillante et une fraîcheur optimisée
- Seulement 10% de beurre pour un résultat optimal

**Disponible en carton de 10 kg, 5 x 2 kg en plaques.**

**Date de durabilité minimale de 6 mois.**



### MIMETIC PRIMEUR 30%

30% de beurre pour un résultat encore plus gourmand et une fraîcheur prolongée

# CENTRES D'EXPERTISE PURATOS



*Toute une équipe de démonstrateurs, chefs experts en pâtisserie, chocolaterie et boulangerie, se tient à votre disposition pour vous accompagner et vous conseiller!*

*Vous pouvez les retrouver dans nos 5 centres d'expertise grâce à nos stages autour de thématiques tendances.*

**Pour vous inscrire** et pour plus de renseignements, contactez votre représentant PatisFrance-Puratos, ou connectez-vous sur [www.puratos.fr/fr/stages](http://www.puratos.fr/fr/stages) ou encore en flashant ce QR code :



## My Puratos

### Votre nouvel assistant pour la gestion de vos achats

Avec My Puratos, notre boutique en ligne, **vous pouvez passer commande à tout moment depuis n'importe quel dispositif (ordinateur, tablette ou même votre portable).**

Dès votre première connexion, retrouvez un tableau de bord personnalisé avec vos produits habituels, vos dernières commandes et vos recettes favorites.



Votre historique de commandes et vos factures en accès instantané



Des recettes à sauvegarder en favoris



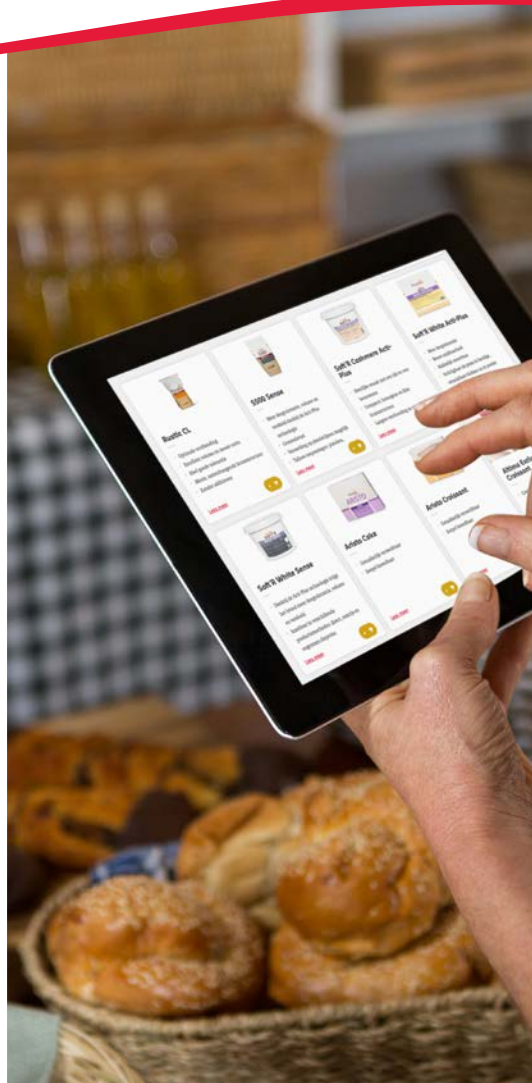
Des promotions exclusives My Puratos



Un catalogue produits complet



Plus de temps pour échanger avec votre représentant



[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)