



# | ÉDITO |

**DU GOÛT  
ET PLUS ENCORE ...**

## **LA TENDANCE ACTUELLE : LA GOURMANDISE RAISONNÉE & BIEN-ÊTRE**

Dans notre numéro précédent, nous vous invitons à découvrir la gourmandise réinventée par le goût toujours plus créatif en saveur et en texture.

Aujourd'hui, nous souhaitons mettre à l'honneur le deuxième levier majeur de cette gourmandise réinventée : une alimentation plus naturelle et meilleure pour le bien-être.

### **Consommer beau et bon ne suffit plus !**

Observant que les préférences alimentaires allaient vers des produits avec des ingrédients naturellement bons pour le bien-être, plus raisonnables car moins caloriques et avec des étiquettes plus courtes, Puratos s'engage au travers son approche Santé & Bien-être à vous proposer des solutions toujours plus innovantes, naturelles et sources de bien-être.

Dans ce numéro, nous vous présentons nos solutions pour ajouter plus de graines et céréales et plus de fruits et fruits secs à vos produits ainsi que des idées recettes autour de la thématique "goûters d'été" et une recette de Jonathan Mougel, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur 2019.



  
**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

LE "MIEUX MANGER" COMME  
NOUVELLE NORMALITÉ P4



## ZOOM PRODUITS PLUS DE GRAINES ET PLUS DE VÉGÉTAL

GAMME SOFTGRAIN P6

GAMME MIMETIC P7

## ZOOM PRODUITS PLUS DE FRUITS

SOLUTIONS FRUITS P8

GAMME FRUITS SECS P10



## RECETTES GOÛTERS D'ÉTÉ

LOLLIPOP P11

TARTE CITRON P12

BISCUIT MANGUE PASSION P13

BISCUIT' CUP FRUITÉ P14

COOKIE PIÉMONT CAFÉ P15

MIKADOS CÉRÉALES P18

MUFFINS AUX FRUITS P19

BRIOCHE BIO P20

BURGER NUTOLADE P21

CROISSANT AUX GRAINES P22

BRIOCHE FEUILLETÉE P23

## RECETTE DE JONATHAN MOUGEL

SNACK ABRICOT AMANDE P16

# TENDANCE

## LE "MIEUX MANGER" COMME NOUVELLE NORMALITÉ

Les habitudes de consommation et les attentes des Français en termes d'alimentation ont changé avec la pandémie du Covid-19.

La crise sanitaire a accéléré la prise de conscience chez les consommateurs dans leurs choix alimentaires. Les tendances historiques, que sont le plaisir et la praticité, doivent désormais cohabiter avec des exigences pour des produits sains, le moins transformés possible, locaux, responsables, bio, vegan...

Les bienfaits pour la santé, la source des ingrédients et la naturalité sont des critères en croissance dans l'acte d'achats alimentaires.

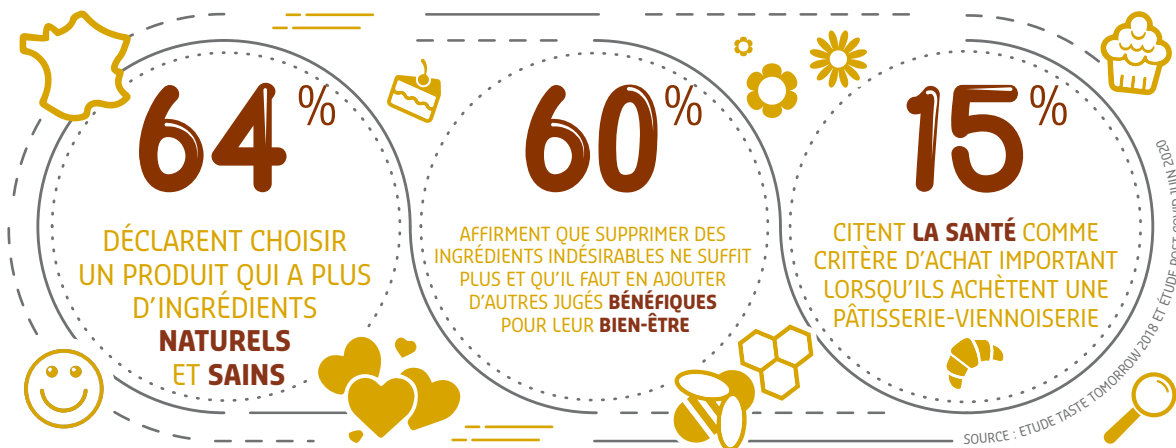


**Le plaisir et le goût  
restent les fondamentaux de l'alimentation  
avec une nouvelle dimension,  
celle du "manger plus sain"**



## CHIFFRES CLÉS :

### POUR LES FRANÇAIS





# PLUS DE GRAINES

Selon notre étude Taste Tomorrow\*, 83% des Français considèrent que les graines et céréales complètes sont des ingrédients sains et savoureux.

## SOFTGRAIN – GRAINES PRE-TREMPÉES DANS DU LEVAIN

Puratos Softgrain est une gamme de céréales complètes et de graines germées ou non, cuites et pré-trempées dans du levain.

Pendant des siècles, les pays du Nord ont trempé le seigle dans l'eau pour rendre les grains plus tendres.

Aujourd'hui, Puratos combine cette ancienne méthode avec le plus ancien ingrédient de boulangerie : le levain.

**INNOVATION & DIFFÉRENCIATION** : créer de nouveaux pains en ligne avec les tendances de consommation

**PRATIQUE** : prêt à l'emploi, facile d'utilisation, sans changer de méthode de production

**POLYVALENCE** : des applications et une créativité sans fin

MULTIGRAIN	ÉPEAUTRE	BLÉ GERMÉ	SEIGLE GERMÉ	GOLDEN 6 CL	ANCIENT
<b>Dosage : 10-30%</b>	<b>Dosage : 10-30%</b>	<b>Dosage : 10-50%</b>	<b>Dosage : 10-50%</b>	<b>Dosage : 10-50%</b>	<b>Dosage : 10-50%</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Mélange de graines (seigle, tournesol, pavot, lin brun, lin jaune, blé, épeautre) pré-trempées dans un levain de seigle dévitalisé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Graines d'épeautre pré-trempées dans un levain de seigle dévitalisé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Graines de blé germées et fermentées pré-trempées dans un levain de blé dévitalisé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Graines de seigle germées et fermentées pré-trempées dans un levain de seigle dévitalisé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mélange de graines (tournesol, lin brun, avoine, millet, chia) pré-trempées dans un levain de blé dévitalisé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mélange de graines (blé, épeautre, orge, avoine, quinoa, millet, amarante, teff, sorgho et sarrasin) pré-trempées dans un levain de seigle et de blé dévitalisé.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Mie brune</li> <li>Marquants importants grâce au pavot et autres graines et céréales</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mie au ton brun clair</li> <li>Parsemé de grains d'épeautre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mie crème à caramel</li> <li>Parsemé de grains tendres et moelleux de blé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mie aux teintes brunes</li> <li>Parsemé de grains tendres et moelleux de seigle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mie aux teintes jaunes</li> <li>Marquants importants grâce aux différentes graines et céréales</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mie couleur caramel parsemée de graines et céréales tendres et moelleuses</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Goût toasté</li> <li>Légère acidité du levain de seigle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Goût légèrement fruité</li> <li>Légère acidité du levain de seigle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Goût malté et fruité</li> <li>Légèrement sucré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Goût malté et fruité</li> <li>Naturellement sucré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Notes grillées toastées, assez doux, avec des notes sucrées</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Notes caramélisées, végétales et crémeuses</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Pain</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pain</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pain</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pain</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Brioche</li> <li>Viennoiserie</li> <li>Pain</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Brioche</li> <li>Viennoiserie</li> <li>Pain</li> </ul>

(\*source : étude de consommateurs Puratos 2019 réalisée avec Ipsos).

# PLUS DE VÉGÉTAL

91% des Français redoutent des pénuries alimentaires dans le futur. Pour prévenir ces pénuries, 58%\* d'entre eux déclarent être prêts à réduire leur consommation de produits de base animale et à se tourner vers des produits à base de plantes.



## 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.**



100% végétal



### 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.**



100% végétal



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.**



### NOUVEAU MIMETIC PRIMEUR 30%

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

(\*source : étude de consommateurs Puratos 2019 réalisée avec Ipsos).



## 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 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.

# LOLLIPOP

Par Mathias Gautron.  
Pour 10 Lollipops.



## GELÉE FRAÎCHE FRUITS ROUGES

Eau	125 g
Xylitol	20 g
Masse de gélatine	30 g
<b>Starfruit Framboise PatisFrance</b>	<b>120 g</b>
<b>Puratos Topfil Fraise</b>	<b>30 g</b>

Bouillir l'eau et le sucre et ajouter la gélatine. A 50°C ajouter l'alcool et le Starfruit ainsi que le Topfil. Couler 30 g dans les moules. Laisser figer au réfrigérateur.

## BISCUIT MËLLEUX AUX AMANDES

Jaunes d'œufs	50 g
Œufs	50 g
Sucre de coco non raffiné	25 g
Sucre glace	40 g
<b>Poudre d'Amande Blanchie PatisFrance</b>	<b>75 g</b>
Farine de blé (T80)	25 g
Blancs d'œufs	135 g
Sucre	25 g

Mettre les œufs, les jaunes, la farine, la poudre d'amande et le sucre dans une cuve de batteur et foisonner pendant 5 minutes. Monter les blancs mousseux avec le sucre. Mélanger les deux masses à la maryse. Étaler sur un Silpat®. Cuire à 180°C pendant 10 minutes. Détailler des formes de calissons de 4 cm.

## SUPRÊME VANILLE

<b>Patiscrem PatisFrance (1)</b>	<b>310 g</b>
<b>Vanille Gousse PatisFrance</b>	<b>1/4</b>
Sucre	50 g
Jaunes d'œufs	65 g
Gélatine	4 g
Eau d'hydratation	
<b>Patiscrem PatisFrance fouettée (2)</b>	<b>65 g</b>
<b>Puratos Classic Vanille</b>	<b>2 g</b>

Chauffer la crème (1) avec la gousse de vanille. Mélanger le sucre et les jaunes. Mélanger l'ensemble avec la gélatine trempée et essorée. Cuire à 82°C. Ajouter le Classic, chinoiser et mixer. Laisser refroidir et ajouter la crème montée (2).

## GLAÇAGE CHOCOLAT BLANC

<b>Belcolade Selection Blanc Bio 34%</b>	<b>200 g</b>
<b>Belcolade Beurre de Cacao</b>	<b>20 g</b>

Fondre le chocolat blanc et le beurre de cacao à 35°C.

## MONTAGE ET FINITIONS

- Déposer au-dessus de la gelée un biscuit aux amandes avec une pointe de **Puratos Topfil Fraise**.
- Couler le mousseux par-dessus.
- Surgeler.
- Glacer avec le **Puratos Miroir Glassage Neutre** à 40°C.
- Tremper le Lollipop du côté vanillé dans le glaçage chocolat blanc à 35°C.

Durée de conservation optimale : 3 jours.

Conservation : Réfrigérateur à +4°C.





# TARTE AU CITRON REVISITÉE

Par Mathias Gautron.

Pour 12 pièces.

Moule : Maé, référence 008820.

## BISCUIT MÛELLEUX AUX AMANDES

Jaunes d'œufs	100 g
Œufs	100 g
Sucre de coco non raffiné	50 g
Sucre glace	80 g
<b>Amande Poudre PatisFrance</b>	<b>150 g</b>
Farine de blé T65	50 g
Blancs d'œufs	270 g
Sucre	50 g
Zestes de citron	1 g

Mettre les œufs, les jaunes, la farine, la poudre d'amande et les sucres (coco et glace) dans une cuve de batteur. Foisonner pendant 5 minutes au batteur. Monter les blancs mousseux avec le sucre. Mélanger les deux masses à la maryse. Étaler les 850 g sur une plaque avec un Silpat®. Cuire à 180°C pendant 10 minutes. Détailler des cercles de 6 cm de diamètre.

Durée de conservation optimale : 3 jours.

Conservation : A l'abri de la lumière entre 4 et 5°C.

## CRÈME CITRON ALLÉGÉE

Cassonade brune	45 g
Œufs entiers liquides	180 g
<b>Starfruit Citron PatisFrance</b>	<b>180 g</b>
<b>Puratos Classic Citron</b>	<b>12 g</b>
Zestes de citron	2 g
<b>Belcolade Sélection Blanc Sans Sucre Ajouté 28%</b>	<b>160 g</b>
<b>Belcolade Beurre de Cacao</b>	<b>40 g</b>

Chauffer la purée de fruit, le sucre et porter à ébullition. Verser sur les œufs et cuire comme une crème pâtissière. Verser sur le chocolat blanc et le beurre de cacao. Couler 20 g dans le moule et réserver au frais.

Durée de conservation optimale : 6 jours.

Conservation : Réfrigérateur à + 4°C.

## CONFIT DE CITRON (30 G)

Citrons jaunes frais	250 g
Cassonade brune	10 g
Xylitol	65 g
<b>Pectine NH PatisFrance</b>	<b>5 g</b>
Lait de coco	30 g
<b>Vanille en Gousse PatisFrance</b>	<b>1 g</b>

Retirer les suprêmes de citron et le jus. Ajouter le xylitol et mixer. Ajouter le lait d'amande et incorporer à 50°C environ le mélange sucre / pectine. Donner bouillon puis réserver.

Durée de conservation optimale : 6 jours.

Conservation : Réfrigérateur à + 4°C.

## GUIMAUVE CITRON ET CITRON VERT

Sucre	250 g
<b>Glucose PatisFrance</b>	<b>120 g</b>
Sucre inverti	160 g
<b>Starfruit Citron PatisFrance</b>	<b>70 g</b>
Jus de citron Vert	30 g
<b>Sorbitol PatisFrance</b>	<b>10 g</b>
Trimoline	100 g
<b>Gélatine Poudre 200 Bloom PatisFrance</b>	<b>40 g</b>
Eau	137 g
<b>Puratos Classic Citron</b>	<b>20 g</b>

Cuire à 113°C le sucre, le glucose, le sucre inverti, les purées de fruits et le sorbitol. Verser sur la trimoline et ajouter la gélatine préalablement réhydratée puis le Classic Citron. Couler à 3 mm d'épaisseur à 50°C sur un Silpat® légèrement graissé. Réserver au réfrigérateur.

## MONTAGE ET FINITIONS

- Couler 20 g de crème citron dans les moules.
- Déposer par-dessus le disque de biscuit.
- Dresser la compotée de citron sur le biscuit.
- Assembler deux coques et laisser figer au congélateur.
- Tremper les deux extrémités (crème citron) dans du **Belcolade Sélection Extra Blanc 34% Cacao-Trace**.
- Refaire la même manipulation mais uniquement sur les coques extérieures avec du **Belcolade Sélection Extra Blanc 34% Cacao-Trace** préalablement coloré en jaune. Tremper légèrement.



# BISCUIT MANGUE PASSION

Par Mathias Gautron.  
Pour 8 pièces.  
Moule : Maé, réf 011598.

## BISCUIT MËLLEUX CHOCOLAT

Œufs entiers liquides	125 g
Sucre de coco non raffiné	35 g
Miel d'acacia	35 g
<b>Amande Poudre PatisFrance</b>	<b>35 g</b>
Huile de noisette	35 g
<b>Patiscrem PatisFrance</b>	<b>95 g</b>
<b>Volcano PatisFrance</b>	<b>4 g</b>
<b>Belcolade Cacao Poudre</b>	<b>12 g</b>
Farine de coco	60 g
<b>Belcolade Origins Noir Papouasie-Nouvelle Guinée 73% Bio Cacao-Trace</b>	<b>40 g</b>
Sucre roux de canne	25 g

Chauffer la crème et l'huile puis verser sur le chocolat concassé afin de réaliser une ganache.

Ajouter à la ganache, le mélange œufs / sucre préalablement mélangés et blanchis.

Puis ajouter les poudres tamisées.

Verser 30 g par moule et cuire à 170°C pendant environ 9 minutes.

## GELÉE MANGUE PASSION

<b>Puratos Topfil Mangue</b>	<b>60 g</b>
<b>Starfruit Passion PatisFrance</b>	<b>40 g</b>
Jus de citron	20 g
Zeste de citron	1 g
Gingembre frais	1 g
<b>Puratos Harmony Classic Neutre</b>	<b>100 g</b>
<b>Gélatine Poudre PatisFrance</b>	<b>4 g</b>
Eau d'hydratation	24 g

Imbiber la gélatine dans de l'eau froide (4°C).

Porter à ébullition la purée de fruit, les zestes et et le nappage, Ensuite rajouter la gélatine.

Verser 30 g de gelée sur le biscuit puis congeler.

## CHOCOLAT

| **Belcolade Selection Noir Sans Sucre 55%** 100 g

Tempérer le chocolat.

## MONTAGE ET FINITIONS

- Cuire le biscuit chocolat.
- Après refroidissement, couler la gelée chaude.
- Réserver au congélateur puis démouler.
- Rassembler les deux demi-sphères afin d'avoir une sphère complète.
- Déposer 3 g de chocolat dans le fond des moules, déposer la sphère par-dessus et laisser prendre quelques minutes au congélateur.
- Glacer avec du **Puratos Miroir Glassage Neutre**.



*Nous avons substitué la farine de blé par de la farine de coco afin de ne pas avoir de gluten dans cette recette*





plus de **FRUITS**



100% **VÉGÉTAL**

Nous avons substitué tous les ingrédients d'origine animale afin de rendre cette recette végétale :

- Mimetic pour remplacer le beurre.
- La compote de pommes pour remplacer les œufs car elle a un rôle liant.

# BISCUIT' CUP FRUITÉ

Par Mathias Gautron.

Pour 12 pièces.

Moule : LEKUE.

## CONFIT DE MYRTILLE

<b>Puratos Topfil Myrtille</b>	<b>20 g</b>
<b>Starfruit Myrtille PatisFrance</b>	<b>115 g</b>
<b>Mervex PatisFrance</b>	<b>15 g</b>
<b>Pectine NH</b>	<b>3 g</b>
Xylitol	15 g

Chauffer le Starfruit à 40/50°C, ajouter le mélange sucre / pectine et la Mervex. Porter à ébullition et ajouter le Topfil.

Refroidir rapidement, réserver au froid (4°C) pour laisser agir la pectine totalement puis mixer pour assouplir.

## CRÈME D'AMANDE

<b>Praliné Collection Amande-Noisette 55%</b>	
<b>Origine France PatisFrance</b>	<b>135 g</b>
<b>Mervex PatisFrance</b>	<b>50 g</b>
<b>Puratos Mimetic Incorporation</b>	<b>100 g</b>
<b>Superpomme 38% PatisFrance</b>	<b>80 g</b>

Mélanger les ingrédients et dresser 30 g dans les moules silicone Tube.

Cuire à 155°C pendant 20 minutes.

## PÂTE SABLÉE

<b>Puratos Mimetic Incorporation</b>	<b>250 g</b>
Sucre glace	170 g
Sel	2 g
<b>Superpomme 38% PatisFrance</b>	<b>70 g</b>
<b>Amandes Blanchies Poudre PatisFrance</b>	<b>50 g</b>
<b>Farine Pâtissière PatisFrance</b>	<b>420 g</b>

Mélanger les poudres et le Mimetic, puis ajouter la Superpomme.

Étaler et détailler à 2 mm d'épaisseur.

Détailler des cercles de 2 cm de diamètre.

Déposer les cercles sur des tapis d'empreinte Silpain®.

Cuire à 155°C pendant 15 minutes.

Réserver.

## MONTAGE ET FINITIONS

- Démouler les tubes de crème d'amande et garnir l'intérieur de confit de myrtille.
- Refermer le tube à l'aide du petit disque de sablé.
- Tremper la base du goûter dans un appareil 50% chocolat noir 50% beurre de cacao.
- Déposer une pastille de chocolat tempéré avec des **Amandes Hachées PatisFrance**.

# COOKIE PIÉMONT CAFÉ

Par Mathias Gautron.  
Pour 20 cookies



## PÂTE SABLÉE

<b>Puratos Mimetic Incorporation</b>	<b>250 g</b>
Sucre glace	170 g
Sel	2 g
<b>Superpomme 38% PatisFrance</b>	<b>70 g</b>
<b>Noisettes Blanchies Poudre PatisFrance</b>	<b>50 g</b>
<b>Farine Pâtissière PatisFrance</b>	<b>420 g</b>
Nescafé	2 g

Mélanger les poudres et le Mimetic, ensuite ajouter la Superpomme.

Etaler à 2 mm d'épaisseur.

Détailler 20 cercles de 5 cm de diamètre.

Les déposer sur des tapis d'empreinte café silicone et cuire à 155°C pendant 15 minutes.

## CRÈME FRANGIPANE PIÉMONT

<b>Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62% PatisFrance</b>	<b>135 g</b>
<b>Mervex PatisFrance</b>	<b>45 g</b>
<b>Puratos Mimetic Incorporation</b>	<b>100 g</b>
<b>Superpomme 38% PatisFrance</b>	<b>80 g</b>

Mélanger les ingrédients.

Dresser 15 g de crème frangipane sur uniquement 10 cercles.  
Recuire 10 minutes à 155°C.

## CRÈME NOISETTE PIÉMONT

Lait de noisette	150 g
Grains de café broyés	20 g
Agar-agar	4 g
<b>Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62% PatisFrance</b>	<b>150 g</b>
<b>Pralirex Noisette PatisFrance</b>	<b>20 g</b>

Infuser le lait de noisette avec les grains de café.

Ajouter la gélatine agar-agar puis donner un bouillon.

Chinoiser tout de suite sur le Praliné et Pralirex, puis mélanger.

Déposer 12 g de crème noisette par dessus la crème frangipane.

Refermer avec l'autre partie du biscuit.

## CHOCOLAT NOIR BIO

<b>Belcolade Origins Noir Papouasie-Nouvelle Guinée 73% Bio Cacao-Trace</b>	<b>100 g</b>
---	--------------

Déposer du chocolat tempéré sur le silicone empreinte café et détailler des petits cercles de 2 cm de diamètre.

Déposer un petit cercle aux deux extrémités du cookie.

*Nous avons substitué tous les ingrédients d'origine animale afin de rendre cette recette végétale :*

- Mimetic pour remplacer le beurre.
- La compote de pommes pour remplacer les œufs car elle a un rôle liant.
- Agar agar fait office de gélifiant végétal.







# LA RECETTE DE | JONATHAN MOUGEL | SNACK ABRICOT-AMANDE



Par **Jonathan Mougel**,  
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur 2019.

Pour 42 snacks (50 mm de diamètre).  
Moule spécifique : Moules Maé Cylindres diamètre 50 mm.

## SABLÉ AMANDE-VANILLE

(2 CADRES DE 2 MM DE 23 X 40 CM)

Beurre frais	151 g
Sucre glace	107 g
Farine	252 g
<b>Amande Poudre PatisFrance</b>	<b>38 g</b>
Fleur de sel	3 g
Œufs	50 g
<b>Vanille Gousse PatisFrance</b>	<b>1 pc</b>

Mélanger tous les ingrédients en même temps.

Étaler immédiatement en cadre à 2 mm d'épaisseur.

Laisse reposer au froid positif pendant 2 heures.

Découper des disques de 50 mm et déposer sur Silpain®.

Cuire à 160°C pendant +/- 12 minutes.

## BISCUIT AMANDE

(20 G PAR 50 MM DE DIAMÈTRE)

<b>Amande Poudre PatisFrance</b>	<b>300 g</b>
Sucre glace	100 g
Sucre muscovado	100 g
Fécule de pommes de terre	90 g
<b>Poudre à lever Volcano PatisFrance</b>	<b>5 g</b>
Œufs	280 g
Beurre	90 g
Zestes de citron	1 pc

Mélanger les amandes, le sucre glace, le sucre muscovado, la fécule de pomme de terre et la poudre à lever au batteur à feuille.

Ajouter les œufs graduellement.

Ajouter ensuite progressivement le beurre fondu.

Enfin, incorporer les zestes de citron.

Déposer le sablé cuit dans le moule Maé.

Couler le mœlleux amande à hauteur de 20 g.

Poser sur feuille de papier sulfurisé sur le moule ainsi qu'une plaque.

Cuire à 172°C pendant 11 minutes avec une ventilation de 70%.

Surgeler quelques minutes après cuisson pour un démoulage efficace.

## CONFIT ABRICOT

(10 À 15 G PAR 50 MM DE DIAMÈTRE)

<b>Starfruit Abricot PatisFrance</b>	<b>400 g</b>
<b>Starfruit Passion PatisFrance</b>	<b>40 g</b>
Sucre	114 g
<b>Vanille Gousse PatisFrance</b>	<b>1 pc</b>
Dextrose	30 g
Sucre	28 g
<b>Pectine NH</b>	<b>6 g</b>
Agar-agar	4 g
Masse gélatine	18 g
Jus de citron	20 g

Chauffer les pulpes de fruits et la vanille à 80°C.

Cuire le sucre à sec et au caramel, et décuire avec les pulpes chaudes.

Ajouter en pluie le mélange de tous les autres ingrédients sauf la masse gélatine et le jus de citron.

Cuire pendant une minute.

Ajouter en fin de cuisson le jus de citron et la masse gélatine fondue.

## GLAÇAGE AMBER

<b>Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace</b>	<b>250 g</b>
<b>Belcolade Beurre de Cacao</b>	<b>100 g</b>
<b>Amandes Bâtonnets PatisFrance grillés</b>	<b>QS</b>
Poudre de vanille	QS
<b>Miroir Plus Neutre PatisFrance</b>	<b>QS</b>
Jus de citron	20

Fondre le chocolat et le beurre de cacao.

Torréfier les amandes bâtonnets et les hacher grossièrement.

## MONTAGE ET FINITIONS

- Après démoulage des mœlleux-sablés, couler le confit d'abricot dans le fond des moules.
- Plonger le mœlleux contre le confit.
- Surgeler pendant 15 minutes afin de faciliter le démoulage.
- Glacer la surface des snacks au pistolet et à l'aide du **Miroir Plus Neutre PatisFrance**.
- Glacer partiellement les mœlleux avec le glaçage Amber et saupoudrer d'amandes bâtonnets vanillés.



Nous avons revisité un praliné en lui apportant plus de céréales et de graines.



# MIKADOS CÉRÉALES

Par Mathias Gautron.  
Moule: LEKUE.

## MOULAGE

<b>Belcolade Origins Noir Papouasie-Nouvelle Guinée</b> <b>73% Bio Cacao-Trace</b>	<b>100 g</b>
<b>Belcolade Origins Lait Papouasie-Nouvelle Guinée</b> <b>39% Bio Cacao-Trace</b>	<b>100 g</b>
<b>Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace</b>	<b>100 g</b>

Mouler les moules avec les différents chocolats tempérés.

## PRALINÉ CÉRÉALES

<b>Amandes Hachées PatisFrance</b> grillées	<b>170 g</b>
Flocons d'avoine	20 g
Graines de courges séchées	80 g
Graines de tournesol	80 g
Quinoa cru	50 g
Sucre cassonade	135 g
Sucre glace	135 g
<b>Vanille Gousse PatisFrance</b>	<b>¼ pc</b>

Cuire à sec le sucre semoule à 185/188°C avec la vanille grattée puis couler sur une feuille de papier et laisser refroidir.

Torréfier légèrement les céréales à 160°C pendant 3 minutes, laisser refroidir puis broyer légèrement au cutter (robot coupe).

Ajouter le caramel et le sucre glace, broyer l'ensemble au cutter jusqu'à ce que la masse soit homogène.

Déposer cette masse dans une cuve de mélangeur et à l'aide d'une feuille faire huiler cette masse.

Stocker la masse ainsi obtenue en boîte à +/- 16°C.

Durée optimale de conservation : 120 jours.

Conservation : A l'abri de la lumière et au sec entre 17 et 20°C.

## APPAREIL PRALINÉ CÉRÉALES

Praliné céréales	500 g
<b>Belcolade Selection Noir Supérieur 60% Cacao-Trace</b>	<b>80 g</b>
<b>Belcolade Beurre de Cacao</b>	<b>50 g</b>

Fondre le beurre de cacao et la couverture supérieur à 45 / 50°C.

Mélanger l'ensemble au praliné céréales et le tempérer à 24- 25°C.

## MONTAGE ET FINITION

- Déposer l'appareil à base de praliné dans les moules.
- Cristallisation à 16°C pendant 2 heures.
- Démouler et enrober avec les chocolats de moulage.

Durée optimale de conservation : 120 jours.

Conservation : A l'abri de la lumière et au sec entre 17 et 20°C.

# MUFFIN AUX FRUITS



## INGREDIENTS

<b>Puratos Tegral Puravita Petit Déjeuner</b>	<b>1 000 g</b>
Eau	450 g
Beurre	20 g
<b>Puratos Levure Levante</b>	<b>30 g</b>
<b>Puratos Décor Puravita Petit Déjeuner</b>	<b>QS</b>

## METHODE DE TRAVAIL

### PÉTRISSAGE (SPIRALE)

Pétrir 3 minutes en 1<sup>ère</sup> vitesse puis 7 minutes en 2<sup>ème</sup>.

### TEMPÉRATURE DE PÂTE

24°C

### POINTAGE

15 minutes

### DIVISION

20 g

### REPOS

10 minutes

### FAÇONNAGE

Bouler puis mouiller la boule du côté de la clé et rouler dans le **Puratos Décor Puravita Petit Déjeuner**. Déposer dans des moules tulipes clé en haut.

### APPRÊT

1h30

### CUISSON

17 minutes à 220°C



## TEGRAL PURAVITA PETIT DÉJEUNER

Pour une pause gourmande et savoureuse.



### AVANTAGES :

- Préparation 100% : gain de temps et praticité
- Contient des céréales (blé, avoine, épeautre), des morceaux de fruits (abricot, raisin, figue et prune) et du levain de blé dévitalisé.
- Riche en fibres et en protéines
- Sans sucre ajouté
- Disponible en sac de 10 kg
- Date de durabilité minimale de 6 mois



# BRIOCHE BIO

## INGREDIENTS

Farine de tradition	300 g
Farine de force	700 g
Œufs	400 g
Lait	150 g
Sel	8 g
<b>Puratos Senta Tempo Bio</b>	<b>100 g</b>
Sucre	150 g
Levure	40 g
Beurre	400 g

## METHODE DE TRAVAIL

### PÉTRISSAGE (SPIRALE)

Pétrir 5 minutes en 1<sup>ère</sup> vitesse et 8 minutes en 2<sup>ème</sup>.  
Incorporer le beurre et ajouter 4 minutes.

### TEMPÉRATURE DE PÂTE

25°C

### POINTAGE

1h à température ambiante et 12h à 3°C

### DIVISION

En pâton de 400 g

### REPOS

Bouler et laisser reposer 20 minutes

### FAÇONNAGE

En couronne

### APPRÊT

2h à 27°C

### COUP DE LAME

Dorer et couper avec des ciseaux

### CUISSON

30 minutes à 145°C au four à sole

Tous les ingrédients doivent être Bio pour prétendre au label.

## SAPORE SENTA TEMPO BIO

Levain liquide dévitalisé d'épeautre bio.



### AVANTAGES :

- Issu de « l'Agriculture Biologique »
- Prêt à l'emploi, dosage flexible
- Produit à partir d'une farine d'épeautre cultivé et écrasé en France
- Profil aromatique : acidité lactique, crémeux
- Disponible en sachet de 10 kg
- Date de durabilité minimale de 4 mois

# BURGER NUTOLADE

## INGREDIENTS

<b>Puratos Easy Brioche CL</b>	<b>375 g</b>
Farine de force	375 g
Levure	30 g
Œufs entiers	225 g
Eau	112 g
Beurre	225 g
<b>Carat Nutolade Noisette Piémont</b>	<b>QS</b>

## METHODE DE TRAVAIL

### PÉTRISSAGE (SPIRALE)

Pétrir 5 minutes en 1<sup>ère</sup> vitesse et 7 minutes en 2<sup>ème</sup> en incorporant le beurre. Pour obtenir une pâte chocolat, mélanger une partie de la pâte à du cacao en poudre. Laisser reposer 30 minutes.

### TEMPÉRATURE DE PÂTE

25°C

### POINTAGE

30 minutes à température ambiante

### DIVISION

1 pâton de 1kg de pâte blanche et 6 boules de 55 g de pâte chocolat

### REPOS

15 minutes

### FAÇONNAGE

Étaler la pâte blanche en rectangle de 40 x 30 cm et allonger les boules de chocolat en boudins de 30 cm. Humidifier la pâte blanche et disposer tous les 5 cm un boudin de pâte chocolat puis rouler toute la pâte sur elle-même. Stocker au froid pendant 15 minutes.

Couper des disques de 1,8 cm, allonger légèrement au rouleau et disposer dans des moules aluminium de 10 cm de diamètre.

### COUP DE LAME

Dorer

### CUISSON

8-9 minutes à 240°C

Après refroidissement, couper en deux le burger et étaler du Carat Nutolade Noisette Piémont à l'aide d'une poche pour plus de régularité.



## EASY BRIOCHE 50% CL

Pour des brioches/bun's au goût premium et au moelleux extrême



### AVANTAGES

- Moelleux et fondant optimal
- Texture filandreuse et notes beurrées exhaussées
- Appellation « Pur Beurre » possible avec un ajout de beurre
- Farine origine France
- Disponible en sac de 15 kg
- Date de durabilité minimale de 9 mois



# CROISSANT AUX GRAINES

## INGREDIENTS

Farine de gruau	1 000 g
Levure	45 g
Sel	20 g
Sucre	120 g
Beurre	80 g
Lait (Température 56°C)	550 g
<b>Puratos Softgrain Ancient</b>	<b>270 g</b>
<b>Puratos Mimetic 30%</b>	<b>500 g</b>

## METHODE DE TRAVAIL

### PÉTRISSAGE (SPIRALE)

Pétrir 4 minutes en 1<sup>ère</sup> vitesse et 8 minutes en 2<sup>ème</sup>.

### TEMPÉRATURE DE PÂTE

24°C

### POINTAGE

20 minutes en boule puis étaler sur plaque. Laisser reposer une nuit à 4°C.

### TOURAGE

Un double et un simple

### REPOS

30 minutes à 4°C

### FAÇONNAGE

Abaisser la pâte à 4 mm sur 26 cm de long et tailler des croissants

### APPRÊT

2h à 28°C

### COUP DE LAME

Dorer

### CUISSON

19 minutes à 200°C au four à sole ou 19 minutes à 165°C au four ventilé

## SOFTGRAIN ANCIENT

Retrouvez les bienfaits des graines anciennes pour allier bien-être et gourmandise !



### AVANTAGES :

Mélange de graines (blé, épeautre, orge, millet, avoine, sarrasin, quinoa, sorgho, amarante, teff) pré-trempées dans du levain de seigle et de blé

### Notes aromatiques :

- Toastées, grillées, végétales et crémeuses
- Dosages flexibles entre 25 et 50% sur poids de pâte.
- Disponible en seau de 10 kg
- Date de durabilité minimale de 6 mois

# BRIOCHE FEUILLETÉE

## INGREDIENTS

Farine de tradition	300 g
Farine de gruau	700 g
Œufs	400 g
Lait	235 g
Sel	18 g
Sucre	150 g
<b>Puratos Levure Levante</b>	<b>40 g</b>
Beurre	400 g
<b>Puratos Mimetic Primeur 30%</b>	<b>455 g</b>
<b>Puratos Sunset Glaze</b>	<b>QS</b>
<b>Sucraneige PatisFrance</b>	<b>QS</b>

## METHODE DE TRAVAIL

### PÉTRISSAGE (SPIRALE)

Pétrir 5 minutes en 1<sup>ère</sup> vitesse et 15 minutes en 2<sup>ème</sup>.  
Ajouter le beurre dès que la pâte commence à se décoller.

### TEMPÉRATURE DE PÂTE

26°C

### POINTAGE

30 minutes à température ambiante et 12h à 4°C

### TOURAGE

Étaler la pâte sur une plaque, passer 20 minutes en froid négatif. Donner un tour double et un tour simple avec le Puratos Mimetic Primeur 30% et remettre 20 minutes en froid négatif.

### DÉTAILLAGE

Abaisser la pâte à 4 mm et tailler des bandes de 2,5 cm par 35 cm et la mettre en zig-zag dans les moules en Flexipan de 3 cm par 8 cm.

### APPRÊT

1h30 à 2h à 28°C

### DÉCORS/COUP DE LAME

Légère dorure

### CUISSON

Au four à sole, environ 15 minutes à 180°C

### DÉCORS/FINITIONS

A la sortie du four, passer au Puratos Sunset Glaze puis saupoudrer l'un des côtés avec du Sucraneige PatisFrance.



## MIMETIC PRIMEUR 30%

Nouvelle génération de matière grasse conçue pour la production de feuilletages de qualité supérieure.



### AVANTAGES :

- Un goût crémeux et une mâche courte
- Une texture croustillante et une fraîcheur optimisée
- 30% de beurre pour un résultat optimal
- Huile de palme issue d'une filière de production durable RSPO
- Disponible en carton de 10 kg, 5 x 2 kg en plaques.
- Date de durabilité minimale de 6 mois

**Pour clôturer en beauté ce Vision consacré à notre engagement Santé & Bien Etre nous souhaitons vous faire partager l'échange que nous avons eu avec Mathilde Gourlet, Responsable Marketing chez Maison Landemaine.**

*Cette entreprise particulièrement engagée dans ce type de démarche et avec laquelle nous sommes partenaires propose une offre végétale mais aussi des engagements écoresponsables forts.*



**Rodolphe Landemaine et sa femme Yoshimi.**  
Fondateurs de la Maison Landemaine

**PURATOS : pourriez-vous nous présenter en quelques lignes la Maison Landemaine, son histoire et ses convictions ?**

**Mathilde Gourlet :** cette maison a été fondée en 2007 par le couple Rodolphe Landemaine - pâtissier originaire de Mayenne qui a une formation chez les Compagnons du Devoir - et Yoshimi boulangère et formatrice originaire de Tokyo. Ils ont ouvert une première boutique dans le 9ème arrondissement qui a rencontré un fort succès et par la suite 2 boutiques par an en moyenne. Aujourd'hui Maison Landemaine c'est 19 boutiques à Paris, 1 boutique à Lille et 4 à Tokyo et environ 300 salariés. Les valeurs de cette entreprise sont très familiales dues au fait qu'elle a été fondée par un couple très à l'écoute et engagé. L'équipe encadrante est d'ailleurs composée en grande majorité de membres historiques.

**PURATOS : en quoi votre offre respecte la démarche Santé & Bien Etre ?**

**Mathilde Gourlet :** Tous nos pains sont certifiés Agriculture Biologique depuis Septembre 2020. Un projet ambitieux qui aura nécessité 6 mois de travail, rendu possible par le ralentissement de l'activité lié au COVID et du temps libéré que nous avons souhaité mettre à profit. Toutes nos viennoiseries sont faites maison au sein d'une cuisine centrale à Montreuil puis livrées et cuites en boutiques. Cela permet une maîtrise de la qualité de nos matières premières mais aussi de la formation et des compétences de nos employés. Nous avons aussi un véritable respect de la saisonnalité sur notre offre : nous faisons une rotation des recettes tous les 3 mois sur le Traiteur et tous les 6 mois sur la Pâtisserie. Une éducation progressive de notre clientèle a été nécessaire en parallèle mais elle devient de plus en plus compréhensive. Nous veillons également à proposer des produits végétariens et vegan : 10% de notre gamme Pâtisserie et Viennoiserie est vegan et 50% de notre gamme Traiteur est vegan ou végétarien. Nous avons par ailleurs supprimé la viande rouge trop carbonée.

Pour aller plus loin sur l'engagement végétal, nous avons en Février 2020 ouvert une **boutique 100% végétale et écoresponsable : Land & Monkeys**. Zéro plastique jetable, empreinte carbone réduite, valorisation des biodéchets en compost ... Après un an d'activité l'enseigne compte déjà 3 boutiques à Paris et 2 autres sont attendues cet été. Notre volonté est de s'adresser à tous types de consommateurs et pas seulement aux végétariens car l'offre se veut gourmande et « fun ». D'ailleurs la majorité de la clientèle est non vegan !

**PURATOS : pour votre offre végétale comment sélectionnez-vous les ingrédients et comment avez-vous remplacé les ingrédients traditionnels (beurre, lait, crème, œufs) ?**

**Mathilde Gourlet :** La mise en place d'une charte fournisseurs avec l'ensemble de nos attentes (végétal, vrac, Bio, local) permet de cadrer les partenariats et d'expliquer notre philosophie. Aujourd'hui nos maraîchers et meuniers sont d'Île de France et nous privilégions pour les autres ingrédients comme le chocolat ou le café le côté équitable et la juste rémunération des producteurs.

Concernant le remplacement du beurre, nous avons été confrontés à la problématique de l'huile de palme dans les alternatives au beurre. Puratos nous a justement accompagné sur ce point via le développement du **Mimetic Sans Palme** et nous sommes désormais fiers d'avoir trouvé une alternative gourmande et qui répond à toutes nos attentes en matière de tourage.

**PURATOS : comment communiquez-vous en boutique auprès des clients sur cette démarche ?**

**Mathilde Gourlet :** Les principaux relais de cette philosophie sont nos vendeurs formés sur les sujets et nous communiquons aussi en boutique via des vitrophanies notamment.

Les réseaux sociaux sont aussi clés pour le concept Land & Monkeys dont le slogan est « Dream fair, Eat fun » (Rêve Juste, Mange Fun).

**PURATOS : Quels conseils donneriez-vous aux artisans boulangers qui souhaiteraient davantage intégrer la thématique Santé et Bien Etre dans leur offre et communication ?**

**Mathilde Gourlet :** Selon moi trois éléments clés sont à mettre en avant :

- Les consommateurs sont prêts à valoriser cette démarche et l'on constate en général que le panier moyen est plus haut et les marges plus confortables
- Le sourcing d'ingrédients et produits allant dans cette tendance devient de plus en plus facile car les fournisseurs prennent de plus en plus conscience de ces enjeux
- N'hésitez pas à innover et tester via votre offre snacking : il y a de plus en plus de flexitariens.



[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