

TOUS
ENSEMBLE
VERS LES
JEUX
OLYMPIQUES





La petite histoire des Jeux...

Il était une fois, en 776 avant J-C, en Grèce antique, **les premières olympiades organisées en l'honneur du Dieu Zeus**. Celles-ci avaient lieu tous les 4 ans. Épreuves artistiques et sportives s'y mêlaient.

Il fallut ensuite attendre jusqu'en 1894 pour que **le Baron Pierre de Coubertin rétablisse les Jeux Olympiques** tels que nous les connaissons aujourd'hui, en France, à Paris. Le Comité International Olympique est ainsi fondé, et les valeurs des Jeux à l'origine de l'olympisme sont ancrées. **La devise des Jeux « plus vite, plus haut, plus fort » est trouvée**. Cela fait donc plus d'un siècle que les Jeux Olympiques se déroulent tous les 4 ans dans une grande ville du monde. En 2024, les Jeux reviennent en France, pour la 2^{ème} fois pendant l'été.

La **vision de la restauration de Paris 2024 pour ces Jeux est « plus locale, plus végétale et plus gourmande »**. Cette prise de position fait écho aux tendances de consommation actuelles. En effet, **60% des consommateurs achètent des produits végétaux aujourd'hui ; et 76% pensent que consommer local est meilleur pour la planète**, d'après la dernière étude Taste Tomorrow.

Ainsi, pour accueillir comme il se doit les quelques 15 millions de visiteurs attendus dans toute la France pendant ces Jeux d'été, nous avons adopté la vision de Paris 2024 pour vous proposer un cahier d'inspirations recettes, en boulangerie et en pâtisserie, retraçant tous les moments marquants de l'histoire des Jeux Olympiques, par des recettes toujours gourmandes, plus locales et plus végétales.

Alors à vos marques, prêts... Dégustez !



Nous vous proposons de découvrir des recettes spécialement travaillées par notre équipe de boulangers-pâtisseries à travers différentes thématiques. Nous y retraçons l'histoire de l'apparition des Jeux, de la Grèce Antique jusqu'aujourd'hui, et mettons en avant les valeurs et symboles de cet événement incontournable.

1



Les origines antiques

p. 4

2



Le renouveau français

p. 8

4



Le symbole des JO

p. 14

3



Les valeurs des JO

p. 10

LES ORIGINES ANTIQUES



Les Jeux Olympiques ont une longue histoire qui relie le sport et la culture depuis des millénaires. Bien que cette tradition ait été interrompue à plusieurs reprises, elle a toujours réussi à renaître. Les célébrations des anciens peuples grecs ont mis en avant des valeurs qui sont encore aujourd'hui au cœur de l'esprit olympique. Dans l'Antiquité, des trêves entre les souverains étaient conclues pendant les compétitions sportives. Cette tradition se poursuit aujourd'hui avec une résolution de l'Assemblée générale des Nations Unies sur la Trêve olympique, adoptée avant le début des Jeux.



Entremets Mont Olympe

Par : Kévin Colle - Pâtissier

5 entremets de 16 cm de diamètre

1 Biscuit Pistache Miel

	(g)	
Blancs d'œufs	216	Monter les blancs d'œufs avec le sucre semoule et le miel. Ajouter délicatement les œufs avec les jaunes.
Cassonade	108	
Miel de Thym Crétois	108	
Œufs	97	
Jaunes d'œufs	194	Puis incorporer les poudres, et finir avec le Pralirex détendu.
Farine	20	
Amandes Poudre PatisFrance	132	Etaler 950 g par plaque
Pistaches Poudre PatisFrance	28	40 x 60 cm avec cadre et parsemer 20 g de pistache hachée (par plaque).
Pralirex Pistache PatisFrance	89	
Pistaches Hachées PatisFrance	30	
TOTAL	1022	Cuire à 180°C au four ventilé pendant 15 minutes.

2 Crémeux Pistache

	(g)	
Lait	79	Cuire le lait, la crème et les jaunes à 80°C, ajouter la gélatine hydratée, le praliné et le Pralirex puis mixer et réserver.
Patiscrem PatisFrance	315	
Jaunes d'œufs	47	
Praliné Pistache PatisFrance	129	
Pralirex Pistache PatisFrance	34	
Gélatine Boeuf PatisFrance	5,35	
Eau d'hydratation	32,13	
TOTAL	641,48	

3 Ganache montée Yaourt

	(g)	
Yaourt Grec	203	Chauffer à 70°C le yaourt avec le miel et la vanille
Belcolade Sélection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	98	gousse grattée. Ajouter le chocolat et la gélatine hydratée, retirer la gousse.
Miel de Thym	30	
Crème 35% Patiscrem PatisFrance	405	Mixer, puis continuer en ajoutant la crème. Remettre la gousse et réserver une nuit au réfrigérateur.
Gélatine Boeuf PatisFrance	4,15	
Eau d'hydratation	24,90	

4 Comptée Abricot Pêche

	(g)	
Puratos Topfil Finest Abricot 70% Starfruit Pêche Blanche PatisFrance	150	Chauffer le Topfil avec le Starfruit et la vanille grattée à 45°C puis ajouter la gélatine hydratée et mixer. Ajouter ensuite les pêches coupées en brunoise et mélanger à la maryse, réserver.
Gélatine Boeuf PatisFrance	2,4	
Eau d'hydratation	14,4	
Pêches Origine Grèce PatisFrance	400	
Vanille Gousse PatisFrance	0,5 pc	
TOTAL	616,8	

5 Montage et finitions

Détailler 10 cercles de 14 cm dans le biscuit.
Pour réaliser l'insert, utilisez 5 cercles de 14 cm chemisés d'un rhodoïd. Poser le biscuit, couler 125 g de crémeux pistache, mettre un biscuit par-dessus. Surgeler.
Préparer 5 cercles de 16 cm chemisés d'un rhodoïd. Déposer les inserts et appuyer délicatement au milieu jusqu'au fond pour avoir un léger rebord autour de l'insert.
Déposer 200 g de comptée au milieu de chaque entremets, directement sur le biscuit, en l'appuyant à l'aide d'une cuillère pour aller toucher la ganache, surgeler.
Napper au pistolet avec le **Puratos Miroir Glassage Neutre** chauffé à 60°C et hydraté à 5%.
Décorer.

Découvrez notre gamme de fourrages prêts à l'emploi avec ou sans morceaux Topfil, au goût authentique et naturel grâce à une haute teneur en fruit (jusqu'à 70%) et une liste d'ingrédients clean(er) label.



Couronne de laurier

Par : Rémi Silva Chapeleiro
Boulangier

	(g)
Farine de Tradition Française	1000
Eau (TB65°C)	650
Puratos Softgrain Épeautre	420
Sel	18
Levure	10
TOTAL	2098

Méthode de travail

Pétrissage (spirale)	Pétrir 10 min en 1 ^{re} vitesse sans le Puratos Softgrain Épeautre et 4 min en 2 ^{ème} vitesse avec le Puratos Softgrain Épeautre
Température de pâte	24°C
Pointage	30 min à T° ambiante et 12h à 4°C
Division / Mise en forme	400 g en ovale long
Repos	30 min
Façonnage	En baguette fendue de 80 cm
Aprêt	1h30 à 25°C
Avant cuisson	Placer en couronne ouverte sur le tapis, fariner et couper en épi la couronne.
Cuisson	30 min à 240°C

Découvrez notre **mélange**
à base de **graines d'épeautre**
pré-trempées dans un **levain**
de seigle liquide Sapore,
certifié Clean(er) Label.





Le futur du pain réside dans son passé

Plus loin dans l'accompagnement de nos clients avec l'installation d'une ligne de levains liquides en France en 2022.

Acteur mondial dans le secteur de la boulangerie et expert en recherche et développement de levains depuis des décennies, nous avons décidé d'installer en 2022 une ligne de fabrication de levains liquides dans notre usine de Charmes.

Notre passion pour les levains

Chez Puratos, nous avons la conviction que le levain est la clé de l'avenir du pain et que « le futur du pain réside dans son passé » comme le démontre la demande croissante des consommateurs pour des pains de plus en plus artisanaux*.

Notre rôle est d'accompagner nos clients à travers notre expertise de fabricant en partageant nos connaissances et notre savoir-faire notamment à travers la Bibliothèque des levains et notre Centre pour la Saveur du Pain.

Nous proposons ainsi à Charmes depuis le début du second semestre 2022, une gamme de levains liquides vivants fabriqués en France avec également des possibilités de fabrication « à façon » (type de céréales, profils aromatiques, labels,...)

Cette ligne permet d'offrir une nouvelle gamme de levains de qualité et de renforcer notre expertise locale pour nos clients.

Cette fabrication française de levains s'accompagne d'un engagement fort au sein de la filière CRC® (Culture Raisonnée Contrôlée) afin de donner plus de sens à cette implantation locale. Les valeurs de cette filière qui permet au plus grand nombre de consommer des produits sains et durables tout en rémunérant justement les différents maillons de la chaîne (agriculteurs, transformateurs, artisans boulangers) sont en cohérence avec l'ADN de Puratos.

* Étude Taste Tomorrow 2021



LE RENOUVEAU FRANÇAIS, À PARIS

A la veille du 20^e siècle, les tentatives de rétablir des Jeux sportifs d'ampleur mondiale se multiplient, mais échouent par manque de coordination du mouvement sportif international. Jusqu'à ce qu'un homme ne décide d'en rassembler des acteurs importants, à Paris. Les Jeux Olympiques seront rétablis à l'occasion du premier congrès olympique, organisé du 16 au 23 juin 1894 par le Baron Pierre de Coubertin dans le grand amphithéâtre de la Sorbonne.



Cacao-Trace est le programme de cacao durable Puratos, qui a pour objectif de fournir des chocolats bons et durables tout en améliorant les conditions de vie des producteurs partenaires.



Éclair Chocolat

Par : Kévin Colle - Pâtissier

25 éclairs

1 Crumble Cacao

	(g)	
Puratos Tegral Crumble	100	Torréfier et concasser les amandes, mélanger le
Belcolade Poudre de cacao		tout au batteur jusqu'à
Cacao-Trace	10	agglomération.
Beurre	40	
Grué de cacao	10	
Amandes Brutes PatisFrance	10	
TOTAL	170	

2 Pâte à Choux

	(g)	
Puratos Tegral Clara Super	250	Chauffer l'eau à 55°C, verser
Eau	400	sur la poudre et l'huile.
Huile	100	Mélanger avec la feuille du
TOTAL	750	batteur, 1 min à vitesse lente
		puis, 6 min à vitesse moyenne.
		Pocher sur Silpat, parsemer de
		crumble, saupoudrer de
		Sucraneige PatisFrance et
		cuire à 170°C pendant 50 min
		oua ouvert.

3 Crème Pâtissière Philippine

	(g)	
Lait	750	Mélanger les œufs et le sucre,
Sucre	112	ajouter l'Elsay et bien mélanger.
Œufs	150	Ajouter progressivement le
Elsay PatisFrance	45	lait, puis la vanille et cuire le
Belcolade Origins Noir		tout jusqu'à ébullition pendant
Philippine 68% Cacao-Trace	210	1 minute. Verser sur le chocolat
Vanille Gousse PatisFrance	0,5 pc	et mixer. Refroidir rapidement.
TOTAL	1267	

4 Montage et finitions

Percer les éclairs sur le dessous.
Détendre la crème pâtissière chocolat au batteur avec la feuille à vitesse lente.
Garnir les éclairs à la poche avec la crème pâtissière chocolat. Saupoudrer le dessus de vanille poudre, pocher ensuite sur une extrémité un peu de chocolat tempéré et tamponner d'un cachet.



Javelot Ascanio

Par : Rémi Silva Chapeleiro
Boulangier

	(g)	
Farine de Tradition Française	1000	Autolyse 30 min
Eau (TB65°C)	600	
Puratos Sapore Ascanio CRC®	200	
Sel	18	
Levure	10	
TOTAL	1828	

Méthode de travail

Pétrissage (spirale) Pétrir 8 min en 1^{re} vitesse avec le **Puratos Sapore Ascanio CRC®**, le sel et la levure. Puis pétrir 3 min en 2^{ème} vitesse.

Température de pâte 24°C

Pointage 30 min à T° ambiante et 12h à 4°C

Division / Mise en forme 300 g en ovale long

Repos 30 min

Façonnage En ficelle pointue de 80 cm

Apprêt 1h à 25°C

Avant cuisson Fariner et lamer en saucisson de chaque côté et d'un coup de lame au centre du javelot.

Cuisson 18 min à 250°C

Découvrez notre tout nouveau
levain français, développé
à partir d'une farine de blé
CRC® et Label Rouge, Sapore
Ascanio est un **levain liquide**
actif avec pouvoir
fermentaire.



LES VALEURS DES JO

Le 23 juin, à l'issue du congrès, les Jeux Olympiques sont rénovés et le Comité International Olympique fondé. Les principes qui guident le Baron Pierre de Coubertin dans cette démarche et sont à l'origine de l'olympisme et du mouvement olympique sont : promouvoir le développement des qualités physiques et morales qui sont au fondement du sport ; Éduquer les jeunes par le sport dans un esprit de bonne compréhension mutuelle et d'amitié, dans le but d'aider à construire un monde meilleur et pacifique ; Diffuser les principes olympiques dans le monde entier et créer de la sorte une bonne volonté internationale ; Rassembler les athlètes du monde dans le grand festival sportif quadriennal que sont les Jeux Olympiques. La devise olympique est également trouvée : « Citius, Altius, Fortius » (plus vite, plus haut, plus fort).



Découvrez notre Créa'Plus Muesli, une explosion de saveurs grâce à des fruits secs rigoureusement sélectionnés (framboises, abricots, raisins de Corinthe) et une texture croustillante et moelleuse grâce aux graines, flocons et céréales.



Barre Céréales

Par : Kévin Colle - Pâtissier

31 barres de 3 x 10 cm - Cadre 27 cm x 36 cm x 9 mm

1 Mélange Muesli

	(g)	
Puratos Flocons de Seigle	200	Mélanger les 5 premiers
Coco Râpée PatisFrance	40	ingrédients ensemble, mettre
Grué de cacao	20	sur plaque avec feuille, et
Amandes Brutes PatisFrance	130	torréfier le tout au four ventilé
Noisettes Piémont PatisFrance	130	20 minutes à 150°C. Ajouter
Puratos Créa'Plus Muesli	260	ensuite le Créa'Plus, mélanger
TOTAL	780	et réserver.

2 Sirop

	(g)	
Cassonade	53	Peser l'ensemble dans une
Miel de thym Crétois	53	casserole et cuire le tout à
Isomalt PatisFrance	132	117°C.
Starfruit Passion PatisFrance	83	
Eau	46	
TOTAL	367	

3 Montage et finitions

Verser 260 g de sirop cuit sur le mélange muesli et mélanger rapidement jusqu'à ce que ce soit homogène.

Sur plaque avec feuille cuisson, mettre 1000 g dans le cadre, bien tasser, déposer une feuille dessus et étaler à l'aide d'un rouleau.

Laisser sécher 1 jour en le retournant à la moitié.

Couper les barres en 3 x 10 cm.

Enrober partiellement avec du **Belcolade Origins Noir Sanaga 66% Cacao-Trace** tempéré.



Médaille du sportif

Par : Kévin Colle - Pâtissier

15 sablés

1 Pâte Sucrée

	(g)	
Farine Pâtissière PatisFrance	240	Mélanger tous les ingrédients
Farine de Sarasin	10	à la feuille au batteur à vitesse
Beurre	125	moyenne, jusqu'à complète
Sucre Glace	67	agglomération. Etaler à 2 mm.
Noisettes Brutes Rapées PatisFrance	67	Réserver au réfrigérateur.
Œufs	50	Détailler avec un emporte-
Fleur de Sel	2	pièce de 90 mm cannelé
Vanille Poudre PatisFrance	2	et cuire sur Silpain à 160°C
Sobacha	2	pendant 20 minutes.
TOTAL	565	

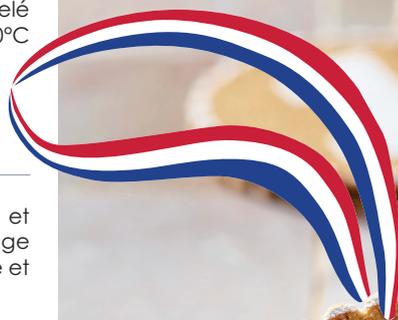
2 Fourrage Caramel

	(g)	
Fourrage Caramel Beurre Salé PatisFrance	125	Faire fondre la couverture et
Belcolade Origins Noir	25	émulsionner avec le Fourrage
Philippine 68% Cacao-Trace	25	Caramel, mettre en poche et
TOTAL	150	réserver.

3 Montage et finitions

Pocher environ 10 g de fourrage sur la moitié des sablés.
Recouvrir d'un sablé et appuyer pour faire venir le fourrage jusqu'au bord.
Saupoudrer de **Sucraneige PatisFrance** à l'aide d'un pochoir.

Découvrez notre fourrage caramel beurre salé, un **caramel crémeux aux notes salées**, 100% gourmand, élaboré dans notre usine en Bretagne.



Pain du sportif

Par : Rémi Silva Chapeleiro
Boulangier

Ingrédients sur farine

	(g)
Farine de Tradition Française	800
Farine de Seigle T170	200
Puratos Sapore Ascanio CRC®	100
Eau (TB54°C)	700
Sel	18
Levure	10
Puratos Créa'Plus Fruits	550
TOTAL	2378

Décor

Flocons de seigle	QS
-------------------	----

Méthode de travail

Pétrissage (spirale) Pétrir 4 min en 1^{re} vitesse et 8 min en 2^{ème} vitesse, ajouter le **Puratos Créa'Plus Fruits** en fin de pétrissage.

Température de pâte 24°C

Pointage 30 min à T° ambiante et 12h à 4°C

Division / Mise en forme 500 g en boule

Repos 30 min

Façonnage En bâtard roulé dans les flocons de seigle.

Apprêt 1h30 à 25°C

Avant cuisson Placer en couronne ouverte sur le tapis, fariner et couper en épi la couronne.

Cuisson 30 min à 240°C



Découvrez notre Créa'Plus Fruits, un mélange à base d'amandes, de noisettes, de pistaches, de cranberries et de raisins avec des levains dévitalisés de blé et de seigle.

Cubes Pistache Framboise

Par : Rémi Silva Chapeleiro - Boulanger

	(g)
Farine Gruau Rouge T45	1100
Puratos S500 Spécial	10
Boisson Soja	605
Levure	50
Sel	22
Sucre	135
Puratos Mimetic Essentiel	90
TOTAL PÂTE	2012
Puratos Mimetic Essentiel	500

Crème de pistache

	(g)	
Pâte d'amande Catania	300	Mélanger à la feuille la pâte d'amande, puis ajouter la pâte d'amande et ajouter l'eau.
Pâte de pistache PatisFrance	60	Mettre dans une poche à douille de 1 cm, en pocher 12 dans des flexipan de 5 cm de diamètre, réserver en froid négatif. Mettre la poche de côté.
Eau	20	

Autres inserts

Fourrage Framboise Extra 50% PatisFrance	QS
---	----

Décor

Puratos Sublimo Neutre	QS
Pistaches Effilées PatisFrance	QS
Praliné Pistache PatisFrance	QS

Méthode de travail

Pétrissage (spirale) Pétrir 4 min en 1^{re} vitesse et 8 min en 2^{ème} vitesse.

Température de pâte 24°C

Pointage 20 min en boule puis étaler sur plaque et laisser une nuit à 4°C.

Tourage Un double et un simple

Repos 30 min à 4°C

Détaillage Abaisser la pâte à 4mm, détailler des bandes de 9cm, pocher avec une douille de 1 cm la crème de pistache, humidifier les bords de la bande et refermer. Passer les bandes en froid négatif 20 min puis détailler des tronçons de 3 cm, en disposer 4 par cadre de 8 cm de côté.

Apprêt 2 h à 28°C

Avant cuisson Déposer un rond de crème pistache au milieu puis pocher le fourrage framboise par-dessus.

Cuisson 19 min à 200°C au four à sol

Après cuisson Mettre du **Puratos Sublimo**, pocher sur chaque pétale le praliné et saupoudrer de pistaches effilées.

Découvrez notre gamme Mimetic Essentiel, dans laquelle nous avons conservé l'essentiel des ingrédients d'une matière grasse pour révéler au mieux toutes les saveurs de vos recettes, utilisable en incorporation ou en feuilletage.





LE SYMBOLE DES JO

Les cinq anneaux entrelacés représentent les cinq continents unis par l'olympisme. Quant aux six couleurs (en incluant le blanc en arrière-plan), elles représentent toutes les nations. En effet, au moins l'une de ces couleurs était présente dans le drapeau de chaque pays, lors de la création du drapeau. Celui-ci est le symbole de l'universalité de l'esprit olympique.



Cakes du monde

Par : Kévin Colle - Pâtissier

5 cakes de chaque sorte - Moule : UGS 01 1029

1 Cake Citron

Appareil à cake		(g)
Puratos Tegral Biscuit Moelleux VG	210	Mélanger tous les ingrédients
Eau	99	1 minute à vitesse lente, puis
Huile	46	3 minutes à vitesse moyenne,
Noisettes Poudre PatisFrance	18	au batteur avec la feuille.
Puratos Classic Citron CL	10	Pocher 75 g d'appareil à cake,
TOTAL	383	parsemer de Noisettes Hachées PatisFrance. Cuire 30 min à 180°C au four ventilé. Laisser refroidir et congeler.
Enrobage citron		(g)
Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	500	Fondre le chocolat et le beurre de cacao ensemble, ajouter le colorant et le zeste. Réserver et tremper entièrement le cake congelé dans l'enrobage à 35°C. Parsemer de Noisettes Effilées PatisFrance .
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	50	
Zeste Citron Jaune	1p	
Denrée Alimentaire Jaune	QS	
TOTAL	550	

2 Cake Framboise

Appareil à cake		(g)
Puratos Tegral Biscuit Moelleux VG	210	Mélanger tous les ingrédients
Eau	99	1 min à vitesse lente, puis 3 min à vitesse moyenne, au batteur avec la feuille. Pocher 35 g d'appareil à cake, puis pocher au milieu 10 g de fourrage et finir avec 35 g d'appareil à cake, parsemer d' Amandes Hachées PatisFrance . Cuire 30 min à 180°C au four ventilé. Laisser refroidir et congeler.
Huile	46	
Amandes Poudre PatisFrance	18	
Fourrage Framboise Extra 50% PatisFrance	50	
TOTAL	423	
Enrobage Framboise		(g)
Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	500	Fondre le chocolat et le beurre de cacao ensemble, ajouter le colorant et les framboises, mixer grossièrement. Réserver et tremper entièrement le cake congelé dans l'enrobage à 35°C. Décorer de quelques éclats de framboises.
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	50	
Framboises Lyophilisées	11	
Denrée Alimentaire Rouge	QS	
TOTAL	550	

3 Cake Pistache

Appareil à cake		(g)
Puratos Tegral Biscuit Moelleux VG	220	Mélanger tous les ingrédients 1 min à vitesse lente, puis 3 min à vitesse moyenne, au batteur avec la feuille. Pocher 75 g d'appareil à cake, parsemer de Pistaches Hachées PatisFrance . Cuire 30 min à 180°C au four ventilé. Laisser refroidir et congeler.
Eau	104	
Huile	29	
Pralirex Pistache PatisFrance	38	
TOTAL	391	
Enrobage pistache		(g)
Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	500	Fondre le chocolat et le beurre de cacao ensemble, ajouter le Pralirex. Réserver et tremper entièrement le cake congelé dans l'enrobage à 35°C. Parsemer de Pistaches Effilées PatisFrance .
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	25	
Pralirex Pistache PatisFrance	50	
TOTAL	575	

4 Cake Myrtille

Appareil à cake		(g)
Puratos Tegral Biscuit Moelleux VG	212	Mixer le Topfil et l'eau. Mélanger ensuite tous les ingrédients 1 min à vitesse lente, puis 3 min à vitesse moyenne, au batteur avec la feuille. Peser 75 g par moule et cuire 30 min à 180°C au four ventilé. Laisser refroidir et congeler.
Eau	74	
Huile	47	
Puratos Topfil Myrtille 70%	50	
TOTAL	383	
Enrobage Blanc		(g)
Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	500	Fondre le chocolat et le beurre de cacao ensemble. Réserver et tremper entièrement le cake congelé dans l'enrobage à 35°C. Parsemer de graines de pavot.
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	50	
Graines de pavot	QS	
TOTAL	550	

🍫 Cake Chocolat

Appareil à cake	(g)	
Puratos Tegral Biscuit Moelleux VG	210	Faire fondre le chocolat avec
Eau	99	l'huile. Mélanger tous les
Huile	46	ingrédients 1 min à vitesse lente,
Belcolade Noir Papouasie	50	puis 3 min à vitesse moyenne,
Nouvelle Guinée 73%		au batteur avec la feuille. Peser
Bio Cacao-Trace	36	75 g par moule, parsemer
TOTAL	391	de Grué de Cacao et cuire
		30 min à 180°C au four ventilé.
		Laisser refroidir et congeler.

Enrobage Noir

Belcolade Noir Papouasie	(g)	
Nouvelle Guinée 73%		Fondre le chocolat et le beurre
Cacao-Trace BIO	500	de cacao ensemble. Ajouter
Belcolade Beurre de Cacao		les Noisettes Hachées Torréfiées
Cacao-Trace	50	PatisFrance . Réserver et
Noisettes Hachées PatisFrance	55	trempier entièrement le cake
Grué de Cacao	QS	congelé dans l'enrobage à
TOTAL	605	35°C. Parsemer de Grué de
		Cacao.



Découvrez notre **nouvelle préparation Tegral Biscuit Moelleux 100% végétale** pour proposer à vos clients une alternative végétale à vos recettes de cakes classiques sans compromis sur le goût et la texture.



Bagels du monde

Par : Rémi Silva Chapeleiro - Boulanger

Bagel Afrique

Ingrédients sur farine

	(g)
Farine	1000
Puratos Créa'pâte mie	200
Eau	600
Sel	20
Levure	20
TOTAL	1840

Décor

Graine de pavot	QS
-----------------	----

Garniture

Poulet pané aux épices Créole	QS
Mayonnaise épicée	QS
Salade Iceberg	QS
Tomate cerise	QS
Cornichon en tranche	QS

Montage

Masquer les bagels avec la mayonnaise épicée. Ajouter les tranches de cornichon, le poulet pané créole, les tomates cerises. Finir avec la salade et refermer.

Bagel Europe

Ingrédients sur farine

	(g)
Farine	1000
Puratos Créa'pâte mie	200
Eau	600
Sel	20
Levure	20
Puratos Créa'plus Pesto	90
TOTAL	1930

Décor

Graine de courge	QS
Puratos Sunset Glaze	QS

Garniture

	(g)
Lamelles blanchies de courgette	1000
Pesto	200
Artichaut rôti à l'huile	600
Tomate cerise	20

Montage

Masquer les bagels avec le pesto. Déposer les artichauts rôtis et les tomates cerises coupées en 2, ajouter les lamelles de courgettes blanchies, refermer.

Bagel Asie

Ingrédients sur farine

	(g)
Farine	1000
Puratos Créa'pâte mie	200
Eau	650
Sel	20
Levure	20
Puratos Créa'plus Nordic	280
TOTAL	2170

Décor

Graines de sésame noir	QS
------------------------	----

Garniture

Mayonnaise au wasabi	QS
Œuf mimosa	QS
Saumon fumé	QS
Zeste de citron vert	QS

Montage

Masquer les bagels avec la mayonnaise au wasabi. Etaler les œufs mimosa, ajouter le saumon fumé, remettre un peu de mayonnaise au wasabi, finir avec un zeste de citron sur le dessus et refermer.

Bagel Océanie

Ingrédients sur farine

	(g)
Farine	1000
Puratos Créa'pâte mie	200
Eau	600
Sel	20
Levure	20
Curcuma	30
TOTAL	1870

Décor

Puratos Sunset Glaze	QS
-----------------------------	----

Garniture

Crevettes	QS
Curry	QS
Huile d'olive	QS
Lait de coco	QS
Tranche d'ananas	QS
Tomate cerise	QS
Coriandre	QS

Montage

Masquer les bagels avec la sauce curry coco. Mettre la salade, ajouter les crevettes au curry coco, ajouter les tomates et les ananas rotis, finir avec des feuilles de coriandre et refermer.

Bagel Amérique du Sud

Ingrédients sur farine

	(g)
Farine	1000
Puratos Créa'pâte mie	200
Eau	600
Sel	20
Levure	20
Puratos Créa'plus Fuego	90
TOTAL	1930

Décor

Puratos Sunset Glaze	QS
----------------------	----

Garniture

Saucisse de Strasbourg	QS
Purée d'avocat	QS
Concassé de tomate	QS
Lait de coco	QS
Zeste de citron vert	QS

Méthode de travail

Pétrissage (spirale) : Pétrir 4 min en 1^{re} vitesse et 8 min en 2^{ème} vitesse. **Température de pâte** : 24°C. **Pointage** : 20 min. **Division/mise en forme** : 90 g. **Repos** : 10 min. **Façonnage** : En anneaux et mettre sur plaque. **Apprêt** : 1h30 à 28°C. **Cuisson** : 15 min à 180°C. **Dès la sortie de four** : Badigeonner à chaud de Puratos Sunset Glaze.

Montage

Masquer les bagels avec le concassé de tomates. Pocher la purée d'avocat, ajouter des tronçons de saucisse de Strasbourg, finir avec un zeste de citron sur le dessus et refermer.



Découvrez notre mélange Grain design noir et blanc de flocons de riz, graines de sésame noir enrobées de sel, graines de nigelle, qui apporte du contraste, un effet «bretzel» en bouche.



Cette base de glace Crema vous permettra de réaliser des glaces aux notes chaudes, tels que la vanille, les fruits secs,... Tous les goûts incontournables qui vous permettront de garantir une vitrine aussi belle que bonne



Flamme ananas framboise

Par : Kévin Colle - Pâtissier

25 cornets

1 Sorbet Plein Fruit Ananas Coriandre

	(g)	
Starfruit Ananas PatisFrance	750	Effeuillement des branches, chauffer le Starfruit avec les branches à 60°C, mixer et laisser infuser
Coriandre (feuilles + branches)	9	à 60°C, mixer et laisser infuser
Puratos Base Glace Frutta	1000	30 minutes. Chinoiser et réchauffer à 60°C, ajouter la Base Glace Frutta et le sucre, mixer, puis ajouter les
Sucre	100	feuilles ciselées (maturation facultative). Turbiner jusqu'à
Puratos Classic Ananas	19	-8°C.
TOTAL	978	

2 Sorbet Plein Fruit Framboise

	(g)	
Starfruit Framboise PatisFrance	750	Chauffer le Starfruit à 60°C,
Puratos Base Glace Frutta	100	ajouter la Base Glace Frutta
Sucre	100	et le sucre, mixer (maturation
TOTAL	950	facultative). Turbiner jusqu'à

3 Montage et finitions

Turbiner les deux sorbets, mettre chaque sorbet en poche puis mettre les deux poches dans une troisième poche avec une grosse douille cannulée.

Pocher directement dans le cornet en rosace.



Bouchées glacées

Par : Kévin Colle - Pâtissier

25 pièces de chaque - Moule Stone 85 de Silikomart

- 1 Sablé Pâte Sucrée Amande** (g)
- | | |
|--------------------------------------|------------|
| Beurre | 200 |
| Sel | 4 |
| Amandes Poudre PatisFrance | 100 |
| Sucre glace | 100 |
| Œufs | 85 |
| Farine Pâtisnière PatisFrance | 400 |
| TOTAL | 889 |
- Couper le beurre en petits cubes et mélanger au batteur à la feuille tous les ingrédients ensemble. Etaler à 2 mm et détailler à 55 mm. Cuire à 160°C sur Silpain pendant 20 min.
- 2 Glace Yaourt Grecque** (g)
- | | |
|---------------------------------|-------------|
| Yaourt Grecque | 400 |
| Patiscrem PatisFrance | 350 |
| Puratos Base Glace Crema | 250 |
| TOTAL | 1000 |
- Chauffer le Yaourt Grecque avec la crème à 60°C, ajouter la Base Glace Crema et mixer (maturation facultative). Turbiner jusqu'à -8°C. Pocher en moule (environ 35 g par moule). Surgeler.
- Enrobage Blanc** (g)
- | | |
|--|------------|
| Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace | 500 |
| Huile de pépins de raisins | 100 |
| Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace | 25 |
| Vanille Poudre PatisFrance | QS |
| TOTAL | 625 |
- Fondre le chocolat, le beurre de cacao et l'huile ensemble à 45°C, ajouter la vanille. Réserver et utiliser à 30°C. Tremper chaque galet et déposer sur sablé.
- 3 Glace Miel Huile d'Olive** (g)
- | | |
|--|-------------|
| Lait | 664 |
| Crème UHT 35% Patiscrem PatisFrance | 203 |
| Puratos Base Glace Crema | 200 |
| Miel de Thym Crétois | 83 |
| Huile d'Olive Extra Vierge Crétoise | 60 |
| TOTAL | 1210 |
- Chauffer le lait avec la crème et le miel à 60°C, ajouter la Base Glace Crema, l'huile d'olive et mixer (maturation facultative). Turbiner jusqu'à -8°C. Pocher en moule (environ 35 g par moule). Surgeler.
- Enrobage Vert** (g)
- | | |
|--|------------|
| Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace | 500 |
| Huile de pépins de raisins | 100 |
| Belcolade Beurre de Cacao CT | 25 |
| Vanille Poudre PatisFrance | QS |
| Denrée Alimentaire Verte | QS |
| Denrée Alimentaire Jaune | QS |
| TOTAL | 625 |
- Fondre le chocolat, le beurre de cacao et l'huile ensemble à 45°C, ajouter la vanille et les denrées alimentaires pour obtenir un vert pastel. Réserver et utiliser à 30°C. Tremper chaque galet et déposer sur sablé.
- 4 Glace Rhum Raisins** (g)
- | | |
|--|-------------|
| Crème UHT 35% Patiscrem PatisFrance | 500 |
| Lait | 400 |
| Puratos Base Glace Crema | 200 |
| Raisins de Corinthe PatisFrance | 150 |
| Eau | 100 |
| Rhum ambré | 70 |
| TOTAL | 1420 |
- Chauffer l'eau à 80°C, verser sur les raisins, bien mélanger et ajouter le rhum, laisser reposer 30 minutes. Chauffer ensuite la crème et le lait à 60°C, ajouter la Base Glace Crema et mixer, ajouter ensuite les raisins (maturation facultative). Turbiner jusqu'à -8°C. Pocher en moule environ 35 g par moule). Surgeler.
- Enrobage Blanc** (g)
- | | |
|--|------------|
| Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace | 500 |
| Huile de pépins de raisins | 100 |
| Belcolade Beurre de Cacao CT | 25 |
| Vanille Poudre PatisFrance | QS |
| Raisins de Corinthe PatisFrance | QS |
| TOTAL | 625 |
- Fondre le chocolat, le beurre de cacao et l'huile ensemble à 45°C, ajouter la vanille. Réserver et utiliser à 30°C. Tremper chaque galet parsemer de quelques raisins et déposer sur sablé.



Cette base de glace Frutta 100% végétale vous permettra de réaliser toutes vos glaces aux fruits des plus acides aux plus sucrées. Le fruit sera sublimé et mis en avant !



DES PRODUITS POUR SE SENTIR BIEN, SANS COMPROMIS SUR LE GOÛT

Les consommateurs sont à la recherche de produits bons pour eux. 58% d'entre eux recherchent des produits qui améliorent leur bien-être de manière générale : le corps et l'esprit. Aussi, 60% ne font pas de compromis sur le goût lorsqu'ils achètent ce type de produits.*

Nous vous proposons donc des gammes d'ingrédients répondant à leurs attentes et sans aucun compromis sur le goût.

* Source : Taste Tomorrow 2021

1 Nos chocolats Sélection sans sucre et sans sucre ajouté Cacao-Trace



3 Nos fourrages avec plus de fruits



2 Nos produits à base de levain



4 Nos produits riches en fibre



FAITES DE VOTRE BOUTIQUE UN CHAPITRE INCONTOURNABLE DE CES JO 2024 !



Proposer une offre spéciale pour l'occasion, c'est déjà très bien ! Mais pourquoi ne pas aller encore plus loin, et habiller votre vitrine de sa plus belle tenue sportive ? Avec seulement quelques affiches et autres fanions, transformez votre boutique et offrez une véritable expérience de consommation à tous vos clients !

Quelques conseils pour réaliser une publicité sur le lieu de vente réussie :

1 Vos produits sont les vraies stars

Le but est de mettre en valeur vos produits pour susciter un acte d'achat. Le dispositif doit donc servir ce but et ne pas prendre toute la place dans votre boutique.

2 Proposez une offre construite et organisée

Faites tout pour faciliter l'acte d'achat de vos clients. Mettez-vous dans leur tête pour vous demander ce qu'ils souhaiteraient voir dès qu'ils franchissent le pas de votre boutique. Et même avant... Comment les attirer dès l'extérieur ? Vos produits signatures, une affiche sur la promo du moment, une animation... Et une fois le client intrigué, facilitez son cheminement, jusqu'à son passage en caisse. Une expérience fluide = un client heureux !

3 Communiquez sur de la vraie valeur ajoutée

Vous proposez des viennoiseries au chocolat avec nos chocolats Cacao-Trace ? Communiquez sur ce programme durable ! C'est un atout de vente supplémentaire. Vous proposez des pâtisseries végétales ? Glissez quelques mots sur votre engagement. Vous faites votre pain avec du levain ? Parlez-en ! Ce sont vos principaux facteurs de différenciation.

4 Ajoutez des solutions digitales

Si vous avez un site internet, des réseaux sociaux, parlez-en ! Ajoutez des QR Code redirigeant dessus. Pour aller encore plus loin... Munissez-vous d'une tablette connectée à votre site et à vos produits, et laissez les clients naviguer et découvrir votre univers.

Quelques supports
pour animer votre
boutique pendant
les JO !



Glaces du monde

Par : Kévin Colle - Pâtissier

Afrique

1 Sorbet Plein Fruit Pamplemousse Bissap

Ingrédients		Méthode de travail
	(g)	
Eau	370	Faire bouillir l'eau et infuser les fleurs pendant 1 heure. Chinoiser et repeser au poids initial en rajoutant de l'eau si nécessaire. Peser ensemble le sucre et la Base Glace Frutta, mélanger et ajouter le tout à l'eau infusée, finir avec le jus et mixer (maturation facultative). Turbiner jusqu'à -8°C.
Fleur Hibiscus	38	
Puratos Base Glace		
Frutta	100	
Sucre	130	
Jus de pamplemousse	400	
TOTAL	1038	

2 Glace Orientale

Ingrédients		Méthode de travail
	(g)	
Lait	664	Mélanger le lait, la crème, la Base Glace Crema et le miel, chauffer à 65°C, ajouter la fleur d'oranger et mixer (maturation facultative). Turbiner jusqu'à -8°C et ajouter les amandes et pistaches torréfiées en inclusion.
Patiscrem PatisFrance	203	
Puratos Base Glace Crema	200	
Miel d'Oranger	83	
Arôme Fleur d'Oranger PatisFrance	23	
Amande Hachée PatisFrance	60	
Pistache Hachée PatisFrance	60	
TOTAL	1293	

Amérique

1 Glace Cacahuète Caramel

Ingrédients		Méthode de travail
	(g)	
Lait	650	Mélanger le lait, la Base Glace Crema et le sucre. Chauffer à 65°C, ajouter le Pralirex, mixer (maturation facultative). Turbiner jusqu'à -8°C et marbrer avec le Fourrage Caramel.
Puratos Base Glace Crema	240	
Sucre	10	
Pralirex Cacahuète PatisFrance	100	
Fourrage Caramel Beurre Salé PatisFrance	200	
TOTAL	1200	

2 Glace Cheesecake

Ingrédients		Méthode de travail
	(g)	
Lait	440	Mélanger le lait, le Deli, la crème et la Base Glace Cheesecake Crema. Chauffer à 65°C et mixer (maturation facultative). Turbiner jusqu'à -8°C et marbrer de Topping Fruits Rouges.
Puratos Deli Cheesecake	200	
Patiscrem PatisFrance	160	
Puratos Base Glace Crema	200	
Puratos Topping Fruits Rouges	200	
TOTAL	1200	

La base de glace Crema vous permettra de réaliser des glaces aux notes chaudes, tels que la vanille, les fruits secs,... Tous les goûts incontournables qui vous permettront de garantir une vitrine aussi belle que bonne



Asie

1 Sorbet Philippine

Ingrédients		Méthode de travail
	(g)	
Eau	645	Mélanger l'eau, la Base Glace Cioccolato et la cassonade. Chauffer à 65°C, verser sur le chocolat et mixer (maturation facultative). Turbiner jusqu'à -8°C et marbrer avec le grué.
Puratos Base Glace Cioccolato	165	
Cassonade	30	
Belcolade Noir Origine		
Philippine 68% Cacao-Trace	160	
Grué de Cacao Torréfié	50	
TOTAL	1050	

2 Glace Golden Latte

Ingrédients		Méthode de travail
	(g)	
Lait	560	Mélanger le lait, la Base Glace Crema, la crème, les jaunes et les épices. Cuire à 85°C et mixer, refroidir rapidement (maturation facultative). Turbiner jusqu'à -8°C.
Puratos Base Glace Crema	260	
Patiscrem PatisFrance	180	
Jaunes d'œufs	75	
Epice Golden Latte	1,88	
TOTAL	1076,88	

Europe

1 Sorbet Fruit des Bois

Ingrédients

	(g)	
Puratos Topfil Berries from the North 60%	490	
Eau	420	
Puratos Base Glace Frutta	112	
Sucre	47	
TOTAL	1069	

Méthode de travail

Mélanger l'eau, la Base Glace Frutta et le sucre. Chauffer à 65°C, verser sur le Topfil et mixer (maturation facultative). Turbiner jusqu'à -8°C.



La base de glace Frutta 100% végétale vous permettra de réaliser toutes vos glaces aux fruits des plus acides aux plus sucrées. Le fruit sera sublimé et mis en avant !

2 Glace Pain Perdu

Ingrédients

	(g)	
Lait	555	
Puratos Base Glace Crema	260	
Patiscrem PatisFrance	180	
Jaunes d'œufs	75	
Baguette Ascanio grillée	35	
Vanille Gousse PatisFrance	1 p	
TOTAL	1105	

Méthode de travail

Mélanger le lait, la Base Glace Crema, la crème, les jaunes, la vanille gousse grattée et le pain grillé. Cuire à 85°C et mixer, refroidir rapidement (maturation facultative). Turbiner jusqu'à -8°C.

Océanie

1 Sorbet Végétal Biscuit Avoine

Ingrédients

	(g)	
Eau	708	
Sucre Muscovado	148	
Puratos Base Glace Frutta	94	
Puratos Flocon de seigle	28	
Coco Râpée Torréfiée PatisFrance	47	
TOTAL	1025	

Méthode de travail

Mélanger l'eau, le sucre muscovado, la Base Glace Frutta et les flocons de seigle, chauffer à 65°C, ajouter la coco torréfiée et mixer (maturation facultative). Turbiner jusqu'à -8°C.

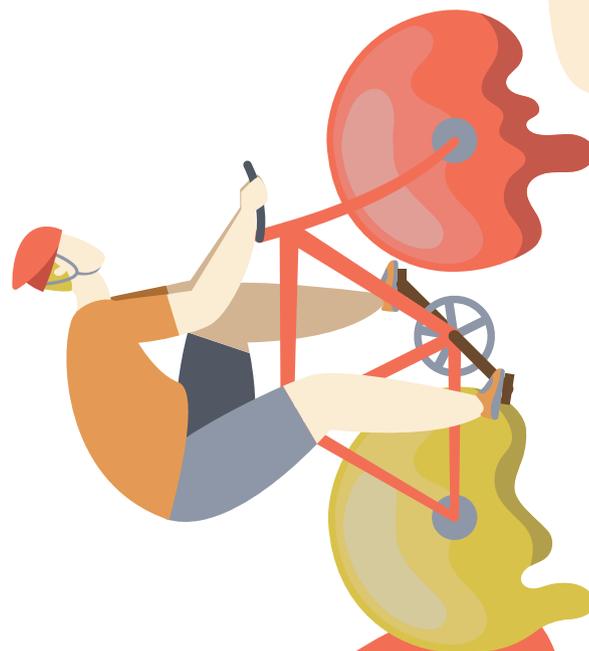
2 Glace PNG Blanc Anis

Ingrédients

	(g)	
Lait	665	
Puratos Base Glace Cioccolato	150	
Anis étoilé	0,83	
Belcolade Blanc PNG 36%	200	
Cacao Trace	200	
TOTAL	1015,83	

Méthode de travail

Mélanger le lait, la Base Glace Cioccolato et l'anis étoilé râpé, chauffer à 65°C, verser sur le chocolat et mixer (maturation facultative). Turbiner jusqu'à -8°C.





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

E : info_france@puratos.com


puratos
Food Innovation for Good