

Purecrem CL

**PATISFRANCE**[®]
SOURCE DE SÉDUCTION

*Préparation en poudre pour crème
pâtissière instantanée à froid*



**Puratos**
Partenaire pour l'innovation

Purecrem CL PatisFrance

Préparation en poudre pour crème pâtissière instantanée à froid



**CLEAN(ER)
LABEL**



Le Clean(er) Label n'est plus une tendance, c'est le nouveau standard !

D'après l'étude Taste Tomorrow, les consommateurs semblent de plus en plus préoccupés par leur alimentation et cherchent à mieux consommer. Ils craignent que leur alimentation soit moins naturelle dans les années à venir. Restaurer la confiance passe avant tout par une transparence sur la composition des produits. Voilà tout l'enjeu du Clean(er) Label.

L'une des missions de Puratos est d'offrir des produits le plus naturel possible, tout en préservant leurs caractéristiques techniques.

Nous avons développé la Purecrem à la texture onctueuse, multi-applications et dont la liste d'ingrédients est sans additif.



Les **caractéristiques** du produit :

- Profil aromatique équilibré au goût de vanille, crème et œuf.
- Une liste d'ingrédients courte et «propre» :
 - Sans additifs
 - Sans arôme et sans colorant artificiel (NAFNAC)
- Présence d'ingrédients nobles et naturels
- Fabriqué en France, dans notre usine à Charmes



- Disponible en sac de 10 kg
- Date de durabilité minimale de 12 mois
- Stockage dans un endroit frais et sec (5-25°C - HR=65% maxi)



Les **avantages** pour les consommateurs :

- La promesse d'une pâtisserie qui contribue à leur bien-être
- Un produit qui aide à retrouver la confiance dans leur alimentation notamment dans la lecture de la liste d'ingrédients



Les **bénéfices** pour vous :

- Une texture onctueuse
- Remise en œuvre à l'eau en 2 pesées (possibilité d'utiliser du lait pour une version premium)
- Excellente stabilité à la congélation/décongélation et à la cuisson
- Une grande diversité d'applications avec un même produit : tarte, éclair, choux, millefeuille ...
- Appellation 'Pur Beurre' possible

Recette :

	STANDARD	PREMIUM
Purecrem	400 - 450 g	Purecrem 350 - 400 g
Eau	1L	Lait 1L

Mélanger l'eau / le lait et la préparation en poudre **au batteur** à l'aide d'un fouet environ 1 minute à vitesse lente puis à **vitesse moyenne** pendant environ 3 minutes jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et homogène

Astuce pour obtenir une tranchabilité optimum en application Millefeuille :

RECETTE	Purecrem : 1000 g Crème fouettée : 300 g	Purecrem : 1000 g Beurre pommade : 200 g	Purecrem : 1000 g Crème au beurre : 400 g
REMISE EN ŒUVRE	Incorporer la crème montée délicatement. Mélanger la crème jusqu'à l'obtention d'une texture lisse.	Incorporer le beurre pommade à la Purecrem. Mélanger la crème jusqu'à l'obtention d'une texture lisse.	Incorporer le crème au beurre à la Purecrem. Mélanger la crème jusqu'à l'obtention d'une texture lisse.

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


Partenaire pour l'innovation