



Cahier Recettes
O-tentic

Sommaire

p 3 Les français en quête d'authenticité

p 4 O-tentic, une solution pour chaque mode de fabrication

Les baguettes

p 6-7 La Baguette Origin

p 8-9 La Baguette Durum

p 10-11 La Baguette Adagio



Les rustiques

p 12-13 Le Pain du Partage

p 14-15 Le Rustique de Gaude

p 16-17 Le Pain à la coupe

p 18-19 La Baguette Adagio Salomé



Déclinaison autour des inclusions

p 20-21 Le Pavé fruité

p 22-23 Le Pavé 6 graines

p 24-25 Les Fleurs pavot-sésame



p 26 Tendence snacking

p 27 Inspirations snacking autour du Foodpairing®

Les français en quête d'authenticité

PatisFrance-Puratos a mené une vaste étude internationale, appelée **TASTE/TOMORROW** From consumer insights to innovation pour mieux comprendre le consommateur, connaître ses habitudes, ses comportements et identifier les futures tendances sur le secteur de la Boulangerie, Pâtisserie et Chocolat.

MÉTHODOLOGIE

PHASE QUALITATIVE



PHASE QUANTITATIVE EN LIGNE



Lors de cette étude 8 méga-tendances et 4 observations clé ont été identifiées.

L'une de ces tendances a été intitulée « **Comme à la boulangerie** ». Elle reflète l'attachement des consommateurs à l'authenticité et à l'image qualitative de l'artisanat. L'approche traditionnelle est un gage de qualité pour le consommateur en quête de réassurance (l'odeur agréable, un aspect artisanal, une image de fraîcheur, un contact humain, ...).

La gamme O-tentic, en permettant de réaliser du pain de qualité, croustillant, au bon goût d'antan, répond parfaitement à cette tendance de consommation.



L'étude a également identifié une vision plutôt pessimiste des français pour leur alimentation dans le futur, avec une observation-clé « **L'alimentation sous pression** » :

- 35% des français pensent que la qualité des produits ne s'améliorera pas.
- 87% des français pensent que la fraîcheur des produits se dégradera à l'avenir.

Face à ces craintes, la gamme O-tentic est l'assurance de proposer à vos clients une qualité constante pour vos productions au quotidien.



Dans ce cahier, retrouvez des recettes incontournables afin de valoriser au mieux votre offre en pains.



Retrouvez aussi de nombreuses idées recettes sur notre site Internet :



Puratos
Partenaire pour l'innovation

O-tentic, une solution pour chaque mode de fabrication

O-tentic est un produit unique issu de fermentation, qui apporte le goût d'antan et prolonge la conservation du pain.



VOS AVANTAGES AU FOURNIL :

- Mise en œuvre facilitée avec un dosage à 4 %, sans levure à ajouter, ni améliorant
- Sécurité dans le travail
- Bon goût d'antan de longue fermentation, sans augmenter votre temps de fermentation
- Forte tolérance de la pâte à l'enfournement
- Permet une hydratation supérieure
- Très bon développement au four
- Adapté aux différents process
- Convient à la fabrication de pains précuits frais ou surgelés, idéal à proposer en restauration

LES BÉNÉFICES POUR VOS CLIENTS :

- Une mie crème et alvéolée
- Une croûte sans cloque, croustillante et dorée
- Des saveurs authentiques et consensuelles pour du pain de tous les jours
- Meilleure conservation de la fraîcheur et de la croustillance

O-tentic

Sécurité Tolérance Goût Conservation Qualité constante

Des produits brevetés, avec un dosage unique à 4%,
sans levure à ajouter, ni améliorant.

	O-tentic Origin	O-tentic Durum	O-tentic Adagio
	Un goût de longue fermentation, très consensuel, pour donner aux pains blancs une note savoureuse légère.	Goût typique de blé dur, pour un temps de fermentation limité.	Parfaitement adapté au travail sur Panéotrad® et diviseuses formeuses.
Process	Direct (4%) Pousse contrôlée et lente (2 à 4%)	Direct (4%) Pousse contrôlée et lente (2 à 4%)	Pousse lente (4%) Fermentation en bac et Panéotrad®
Base de levain dévitalisé	Blé et seigle	Blé dur	Blé dur
Caractéristiques du pain	<ul style="list-style-type: none"> Mie légèrement bise. Croûte dorée et croustillante. 	<ul style="list-style-type: none"> Goût typique de blé dur. Mie blonde et alvéolée. Croûte croustillante aux notes toastées. 	<ul style="list-style-type: none"> Goût unique de longue fermentation. Mie grasse, alvéolée, couleur crème. Croûte fine et croustillante.
			
Conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> Disponible en sac de 10 kg et 10 x 1 kg Date de durabilité minimale de 12 mois (sac non ouvert), 1 semaine à 4°C une fois le sac ouvert 	<ul style="list-style-type: none"> Disponible en sac de 10 kg et 10 x 1 kg Date de durabilité minimale de 12 mois (sac non ouvert), 1 semaine à 4°C une fois le sac ouvert 	<ul style="list-style-type: none"> Disponible en sac de 10 kg Date de durabilité minimale de 12 mois (sac non ouvert), 3 semaines à 4°C une fois le sac ouvert






Puratos
Partenaire pour l'innovation

La Baguette Origin

Une baguette blanche aux notes savoureuses légères.

Ingrédients

	Poids en g
Farine T65	1000
Eau	670
Puratos O-tentic Origin	40
Sel	18

Méthode de travail

Température de base	Entre 54 et 56°C
Pétrissage (spirale)	4 minutes en première vitesse puis 7 minutes en deuxième
Température de pâte	26°C
Pointage	1h
Division	330 g
Détente	10 minutes
Façonnage	En baguette
Apprêt	1h environ
Décors / Coup de lame	5 coups de lame
Cuisson	22 minutes à 240°C

Application règlement INCO :
Allergène présent à déclarer* : Gluten (blé - seigle)

Astuce :

Proposez 2 types de cuisson afin de satisfaire les goûts de tous vos clients.



La Baguette Durum

Savoureuse et croustillante, à l'arôme typique de levain de blé dur.

Ingrédients

	Poids en g
Farine T65	1000
Eau	700
Puratos O-tentic Durum	40
Sel	18

Méthode de travail

Température de base	Entre 54 et 56°C
Pétrissage (spirale)	4 minutes en première vitesse puis 7 minutes en deuxième
Température de pâte	26°C
Pointage	1h
Division	330 g
Détente	10 minutes
Façonnage	En baguette
Apprêt	1h environ
Décors / Coup de lame	1 coup de lame
Cuisson	22 minutes à 240°C

Application règlement INCO :
Allergène présent à déclarer* : Gluten (blé)



Astuce :

Valorisez votre baguette en la vendant associée aux sachets « La Baguette des Patrons »



La Baguette Adagio

Délicieuse, au goût unique légèrement toastée et à la mie nacrée.

Méthode pointage en bac

Ingrédients

Poids en g

Farine T65	1000
Eau	720
Puratos O-tentic Adagio	40
Sel	18

Méthode de travail

Température de base	Entre 54 et 56°C
Pétrissage (spirale)	4 minutes en première vitesse puis 7 minutes en deuxième
Température de pâte	Entre 24 et 25°C
Pointage	En bac pendant 1h environ
Mise en froid	Minimum 6h à 3°C
Reprise	30 minutes entre 24 et 26°C
Division / Mise en forme	Manuel ou mécanique, 350 g
Détente	30 minutes
Façonnage	Mécanique (rouleaux ouverts)
Fermentation	60 minutes entre 24 et 26°C
Décors / Coup de lame	Au choix
Cuisson	23 minutes à 245°C au four à sole

Application règlement INCO :
Allergène présent à déclarer* : Gluten (bié)

Astuce :

Baptisez votre baguette du nom de votre boutique pour la rendre encore plus unique.



La Baguette Adagio

Méthode en Panéotrad® ou diviseuse-formeuse

Ingrédients

Poids en g

Farine T65	1000
Eau	750
Puratos O-tentic Adagio	40
Sel	18

Commentaires

Faire une autolyse de 1 à 6h avec 65% d'hydratation. Bassiner les 10% en deuxième vitesse une fois la pâte décollée.

Méthode de travail

Température de base	Entre 54 et 56°C
Pétrissage (spirale)	3 minutes pour l'autolyse, 4 minutes en première vitesse puis 7 minutes en deuxième. Bassiner en deuxième vitesse.
Température de pâte	24°C
Pointage	1h à température ambiante. Donner un rabat et mettre à 4°C pendant 6 à 24h
Division / Mise en forme	Panéotrad® / Diviseuse-formeuse
Apprêt	30 minutes sur couche si diviseuse-formeuse
Décors / Coup de lame	Au choix
Cuisson	Cuire entre 240 et 250°C pendant 23 minutes.

Application règlement INCO :
Allergène présent à déclarer* : Gluten (blé)

Astuce :

Laissez la croûte des baguettes se déchirer naturellement sans les scarifier pour leur apporter un côté rustique.



Le Pain du Partage

A partager en famille ou entre amis.

Ingrédients	Poids en g
Farine T65	1000
Eau	650
Puratos O-tentic Origin	40
Sel	18

Méthode de travail

Température de base	Entre 54 et 56°C
Pétrissage (spirale)	4 minutes en première vitesse puis 7 minutes en deuxième
Température de pâte	26°C
Pointage	30 minutes
Division / Mise en forme	400 g en boule
Repos	30 minutes
Façonnage	En boule
Apprêt	45 minutes
Décors / Coup de lame	Emprunter avec le découpoir O-tentic Pain du Partage
Cuisson	30 minutes à 240°C

Application règlement INCO :
Allergène présent à déclarer* : Gluten (blé - seigle)

Astuce :

Jouez sur les émotions et racontez à vos clients la tradition du Pain du Partage :

« Autrefois les boulangers, pour ne pas gaspiller les restes de pâtes, récupéraient les chutes pour fabriquer un pain à la forme originale. En couronne ou en fleur, il se composait de 4 ou 6 pâtons rassemblés, ce qui le rendait facile à partager. »



Le Rustique de gaude

Un pain dans l'esprit rustique, avec une belle mie alvéolée à la couleur caramel, sans acidité.

Ingrédients	Poids en g
Polish	
Farine T65	1000
Eau	1800
Puratos O-tentic Adagio	160
Farine de Gaude	400
Autres ingrédients	
Farine T65	2600
Sel	80
Eau	1200

Commentaires

Bien lisser la polish et la mettre au réfrigérateur à 4°C toute la nuit.

Méthode de travail

Pétrissage (TB-60°C)	Incorporer la polish au reste des ingrédients. Pétrir 7 minutes en première vitesse puis entre 1 à 5 minutes en deuxième.
Température de pâte	Entre 23 et 24°C
Pointage	1h
Division	1000 g
Détente	30 minutes
Façonnage	Plier le pâton en 4 puis le mettre dans un banneton carré bien fariné avec de la farine de gaude
Apprêt	Entre 1h et 1h30
Cuisson	Retourner à la mise au four. 30 minutes à 240°C puis finir de cuire ouras ouverts

Application règlement INCO :
Allergène présent à déclarer*: Gluten (blé - seigle)

Astuce :

Suggérez à vos clients de toaster les restes de pains le lendemain.




PuratOS
Partenaire pour l'innovation

Le Pain à la coupe

Pain blanc à la mie serrée en format convivial, ou à proposer au poids.

Ingrédients	Poids en g
Farine T65	1000
Eau	650
Puratos O-tentic Durum	40
Sel	20
Eau de bassinage	50 à 100

Commentaires

Faire une autolyse d'une heure avec la farine et l'eau. Au frasage, incorporer O-tentic, le sel et la moitié de l'eau de bassinage.

Méthode de travail

Pétrissage	4 minutes en première vitesse puis 7 minutes en deuxième
Température de pâte	27C°
Pointage	Entre 30 et 45 minutes
Division	1500 g, légèrement boulé
Détente	30 minutes
Façonnage	Gros pain
Apprêt	Entre 45 minutes et 1h15
Cuisson	Four vif à 250°C, puis four tombant

Application règlement INCO :
Allergène présent à déclarer* : Gluten (blé)

Astuce :

Proposez des pains à la coupe pour satisfaire les appétits de tous vos clients. Idéal pour décliner votre offre snacking en proposant des tartines.



La Baguette Adagio-Salomé

Une baguette à la saveur douce, et à la mie couleur caramel.

Ingrédients	Poids en g
Farine T65	1000
Eau	650
Puratos O-tentic Adagio	40
Puratos Sapore Salomé	20
Sel	20
Eau de bassinage	50 à 100

Commentaires

Faire une autolyse d'une heure avec la farine et l'eau. Au frasage, incorporer O-tentic Adagio, le sel, Sapore Salomé et la moitié du bassinage.

Méthode de travail :

Pétrissage

Méthode Bac

10 minutes en première vitesse puis entre 1 et 2 minutes en deuxième. Procéder ensuite au bassinage

Méthode Panéotrad®

12 minutes en première vitesse puis 1 à 2 minute(s) en deuxième. Procéder ensuite au bassinage.

Température de pâte	23-24°C	
Pointage	Entre 15 et 30 minutes	
Mise au froid	A 4°C toute la nuit	
Division	330 g, mise en navette	
Détente	45 minutes	
Faconnage	En baguette type tradition	⋮ Mécanique, rouleau bien ouvert
Apprêt	Entre 45 minutes et 1h15	⋮ Entre 30 et 45 minutes
Cuisson	20 minutes à 240°C	⋮ 20 minutes à 250°C

Application règlement INCO :
Allergène présent à déclarer* : Gluten (blé - seigle - orge)

**10 PAINS
1 PETRIN**



Astuce :

Sapore Salomé peut également être travaillé en concept 10 Pains 1 Pétrin.

Sapore Salomé

Levain **liquide désactivé sur base seigle et malt d'orge**. Retrouvez les fonctionnalités d'un levain et celles d'un sirop de malt.

AVANTAGES :

- Colore la mie et lui donne une structure régulière
- Adoucit l'amertume des pains complets et au seigle
- Notes : bière brune, céréales
- Saveurs : toastée
- Dosage entre 0,5 et 17%

Disponible en bag in box de 10 kg.
Date de durabilité minimale de 12 mois.





Le Pavé fruité

Pour faire le plein d'énergie au petit-déjeuner ou au goûter.

Ingrédients	Poids en g
Farine T65	1000
Eau (TB-64°C)	750
Puratos O-tentic Origin	50
Sel	18
Sucre	40
Trimoline	10
Cranberries Séchées PatisFrance	100
Belcolade Mini Gouttes Blanches	100
Dés de Figs sèches PatisFrance	100
Raisins secs PatisFrance	100
Puratos Flocons de seigle	QS

Commentaires

La pâte doit être lisse à la sortie du pétrissage, bassiner en fonction.

Méthode de travail

Pétrissage (spirale)	4 minutes en première vitesse puis 7 minutes en deuxième. Ajouter les fruits et les mini-gouttes de chocolat blanc en fin de pétrissage.
Température de pâte	25°C
Pointage	50 minutes
Division / Mise en forme	200 g
Repos	10 minutes
Façonnage	En petit pavé
Apprêt	Entre 1h et 1h30
Décors / Coup de lame	A l'aide d'un pinceau, mouiller le dessus du pain et décorer de flocons de seigle.
Cuisson	20 minutes à 250°C au four à sole

Astuce

Pour que la croûte ne caramélise pas de trop, en fin de cuisson, recouvrir les pains d'un papier sulfurisé.

Application règlement INCO :

Allergène présent à déclarer* : Gluten (blé, seigle) , lait, soja, sulfites (si raisins blonds - golden)

Astuce :

Réalisez-les en version "mini" à proposer pour le goûter.



Le Pavé 6 graines

Une explosion de saveurs champêtres.

Ingrédients

Poids en g

Pâte n°1

Farine T65	1000
Eau (TB-58°C)	750
Puratos O-tentic Adagio	40
Sel	18
Puratos Graines de Sésame	200

Pâte n°2

Farine T65	800
Farine de Seigle T170	200
Eau (TB-58°C)	780
Puratos O-tentic Adagio	40
Sel	18
Puratos Mélange 5 Graines	250

Commentaires

La pâte doit être lisse à la sortie du pétrissage, bassiner en fonction.

Méthode de travail

Pétrissage (spirale)	4 minutes en première vitesse puis 7 minutes en deuxième
Température de pâte	23°C
Pointage	45 minutes
Division / Mise en forme	Pâte n°1 : 150 g Pâte n°2 : 250 g
Repos	10 minutes
Façonnage	Étaler la pâte n°2 puis étaler par-dessus la pâte n°1. Enrouler les deux puis décorer à l'aide du Mélange 5 Graines. Lamer en saucisson avant la pousse.
Apprêt	Entre 1h et 1h30
Cuisson	25 minutes à 240°C au four à sole

Application règlement INCO :
Allergène présent à déclarer* : Gluten (blé - seigle), Sésame

Astuce :

Utilisez ce pain pour des club-sandwich originaux.

Graines et Décors Puratos

Variez votre offre en personnalisant vos pains, en inclusion ou en décor.

Graines de pavot



Flocons de seigle



Graines de lin brun



Graines de tournesol



Graines de sésame



Mélange 5 Graines (sarrasin, courge, lin brun et jaune et tournesol).



Décor Puravita Petit-Déjeuner (flocons de blé et d'avoine, sésame, lin brun, millet et tournesol).



Disponibles en 1 kg, 5 kg, ou 25 kg.
Date de durabilité minimale de 12 à 24 mois.



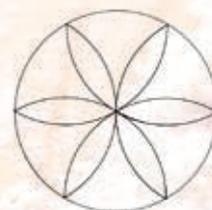
Les Fleurs pavot-sésame

Duo de graines pour deux fois plus de goût.

Ingrédients	Poids en g
Farine T65	850
Farine de Seigle T130	150
Eau (TB-60°C)	700
Puratos O-tentic Durum	40
Sel	18
Puratos Graines de Pavot	100
Puratos Graines de Sésame	100

Réalisation des fleurs pavot-sésame

Avec la même pâte, étaler sur 1,5-2 mm d'épaisseur. Découper des cercles à l'emporte pièce du diamètre des boules de pain. Et détailler les pétales. Humidifier les pétales. Parsemer de graines de sésame et de pavot. Superposer les pétales de façon à avoir l'une au sésame et l'autre au pavot. Une fois la fleur réalisée, laisser reposer au congélateur.



Commentaires

La pâte doit être lisse à la sortie du pétrissage, bassiner en fonction.

Méthode de travail

Pétrissage (spirale)	4 minutes en première vitesse puis 7 minutes en deuxième
Température de pâte	24°C
Pointage	30 minutes
Division	100 g
Repos	10 minutes
Façonnage	En petites boules
Apprêt	Entre 1h et 1h30
Décors / Coup de lame	Déposer une fleur de pavot-sésame congelée au centre des petits pains
Cuisson	Four à sole : 15 minutes à 250°C Four ventilé : 15 minutes à 230°C

Application règlement INCO :
Allergène présent à déclarer*: Gluten (blé - seigle), Sésame

Astuce :

Pensez à rappeler à vos clients la possibilité de décliner les pains de votre gamme en version individuelle.

Tendance snacking du classique à l'original.

Le marché du snacking est en plein essor, c'est d'ailleurs l'une des tendances qui est ressortie de l'étude Taste Tomorrow, avec « **le nomadisme** ».

Les pains O-tentic classiques, façon rustique ou avec inclusions, se prêtent particulièrement bien pour vos déclinaisons de sandwich. Mais la gamme O-tentic vous permet aussi de varier votre offre snacking en proposant des "tartines" avec les pains à la coupe, ou encore des "bun's façon brasserie", une tendance très marquée en ce moment.

Même si le plus gros des ventes de snacking concerne encore les traditionnels jambon-beurre ou poulet-crudités, les consommateurs sont friands de nouvelles combinaisons de saveurs.

Le Foodpairing est une méthode qui peut vous servir de source d'inspiration en créant des associations originales.



Bun's «Fish brasserie»
Vision Magazine
Mai-Juin 2016

FOODPAIRING®

Approche FoodPairing® avec O-tentic

Le FoodPairing® est une méthode scientifique qui permet d'identifier quels aliments se marient parfaitement en fonction de leur profil moléculaire et de créer une multitude de combinaisons de saveurs. Vous savez sans doute par exemple, que la tomate se marie très bien avec le basilic, mais savez-vous que le curry s'accorde aussi très bien avec les raisins secs, ou plus surprenant, le jambon sec avec le chocolat ?

Nous vous proposons par exemple ici, une idée de sandwich original, qui associe O-tentic Durum et du chocolat Belcolade.



Ingrédients

	Poids en g
Farine T65	1000 g
Eau	560 g
Puratos O-tentic Durum	40 g
Belcolade Noir Sélection 55%	30 g
Sel	18 g

Méthode de travail

Pétrissage	7 minutes en première vitesse puis 5 minutes en deuxième
Température de pâte	26°C
Pointage	20 minutes
Division/Mise en forme	70 g
Repos	10 minutes
Façonnage	Bouler
Apprêt	36 minutes à 28°C
Finition	Scarifier en croix
Cuisson	16 minutes à 200°C

Suggestion de garniture :

Jambon de Bayonne, œufs brouillés, fromage des trappistes (à pâte demi-dure type Chimay®)

Application règlement INCO :
Allergène présent à déclarer* : Gluten (blé), Soja
Pour la garniture : Œufs, Lait

* Les éléments sont fournis sous réserve du strict respect des recettes et des matières premières utilisées

Inspirations snacking autour du Foodpairing®

En se basant sur les combinaisons Foodpairing,
nous avons réalisé des recettes originales de snacking.
Retrouvez ici quelques-unes de ces associations qui pourront vous servir d'inspiration.



Inclusion pain Pourcentage sur poids de farine. Base farine blanche 100%. Hydratation à 70% *		Garnitures
Miel d'acacia Cube d'abricot PatisFrance Raisins secs PatisFrance <i>*réduire l'hydratation à 60%</i>	17% 12% 12%	<ul style="list-style-type: none"> • Aubergines grillées • Pignons de pin PatisFrance • Fromage de chèvre • Coriandre
Farine d'orge Purée de citrouille <i>*réduire la quantité de farine blanche à 95%</i>	5% 5%	<ul style="list-style-type: none"> • Camembert • Cerise • Noix PatisFrance • Amande PatisFrance • Pistaches PatisFrance
Algues Nori Zestes de citron	8% 3%	<ul style="list-style-type: none"> • Saumon • Echalotes • Fromage frais
Belcolade Noir Origins Ecuador 71% Beurre <i>* réduire l'hydratation à 63%</i>	7% 5%	<ul style="list-style-type: none"> • Bœuf • Moutarde • Roquette
Tomates séchées Basilic	20% 2%	<ul style="list-style-type: none"> • Pesto • Carpaccio de bœuf • Roquette



Retrouvez aussi de nombreuses idées recettes sur notre site Internet :



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


Puratos
Partenaire pour l'innovation