

10 Pains 1 Pétrin

*La solution pour simplifier la fabrication
de vos pains spéciaux*

**10 PAINS
1 PETRIN**



**10 PAINS
1 PÉTRIN**



Qu'est-ce que 10 Pains 1 Pétrin ?

10 Pains 1 Pétrin est un concept développé par PatisFrance – Puratos pour vous aider à organiser votre production et à gérer vos contraintes.



Grâce à 10 solutions simples et pratiques à utiliser, fabriquez 10 pains spéciaux, originaux et appréciés par vos consommateurs !

A partir d'un seul pétrin de pain blanc :

- Prélevez un peu de pâte.
- Ajoutez l'ingrédient de votre choix.
- Remélangez : vous obtenez un nouveau pain spécial à ajouter à votre offre en boutique.

Ainsi, vous pouvez proposer facilement de la diversité à vos clients sans production supplémentaire, tous les jours de la semaine si vous le souhaitez.

Pourquoi cette méthode de production peut vous convenir ?

Nous avons mené une enquête avec un cabinet d'études spécialisé* afin de mieux répondre à vos attentes et les réponses concernant vos contraintes ont été claires:

• **Les horaires de travail (longs et intenses)**

Les solutions 10 Pains 1 Pétrin sont simples à remettre en oeuvre et ont été développées pour limiter le nombre de pétrissages sans compromettre la variété de votre offre.

• **La difficulté de capter de nouveaux clients**

En proposant à vos clients des recettes originales et variées, vous leur montrerez que non seulement vous savez vous adapter aux tendances mais vous savez aussi renouveler votre offre.

• **Recrutement et motivation du personnel**

La vente et la connaissance des nouveaux produits que vous allez proposer sont la clé du succès. Faites goûter vos nouvelles recettes en boutique et donnez envie aux responsables de la vente de proposer ces nouveaux goûts à vos clients.

• **Qualité de la formation du personnel de production**

Le manque d'expérience du personnel ne doit pas être un frein à la nouveauté. En misant sur notre expérience et notre savoir faire de fournisseur, le nouveau personnel de production aura tous les outils en main pour développer ses connaissances et maîtriser les ingrédients que nous vous proposons en partant simplement de votre recette de base de pâte blanche.

(*) CHD Expert - Février à Avril 2011

Quels sont les avantages du concept 10 Pains 1 Pétrin ?

POUR VOUS :

- Facilité d'utilisation des produits du concept 10 Pains 1 Pétrin
- Limitation du nombre de pétrissages
- Moins de pertes
- Pas de changement dans votre méthode de production
- Flexibilité des dosages pour des pains personnalisés
- Diversité en boutique

POUR VOS CLIENTS :

- De la diversité et de l'originalité
- Une vraie offre de pains spéciaux à tout moment de la journée
- De la saisonnalité
- De nouvelles offres snacking

10 Pains 1 Pétrin en pratique

PAGE 4 :

La Baguette
SAPORE ALCINA



PAGE 6 :

Le Pavé
SAPORE ORACOLO



PAGE 8 :

Le Pain de Campagne
Créa'pâte Campagne



PAGE 10 :

Le Baguette aux graines
SAPORE Softgrain Multigrain



PAGE 12 :

Le Batard
SAPORE Softgrain Epeautre



PAGE 16 :

Le Pain au Riz
SAPORE Softgrain Riz



PAGE 18 :

Le Pain de Mie
Créa'pâte Mie



PAGE 20 :

Le Pain aux Fruits
Créa'plus Fruits



PAGE 22 :

Le Pain au Pesto
Créa'plus Pesto



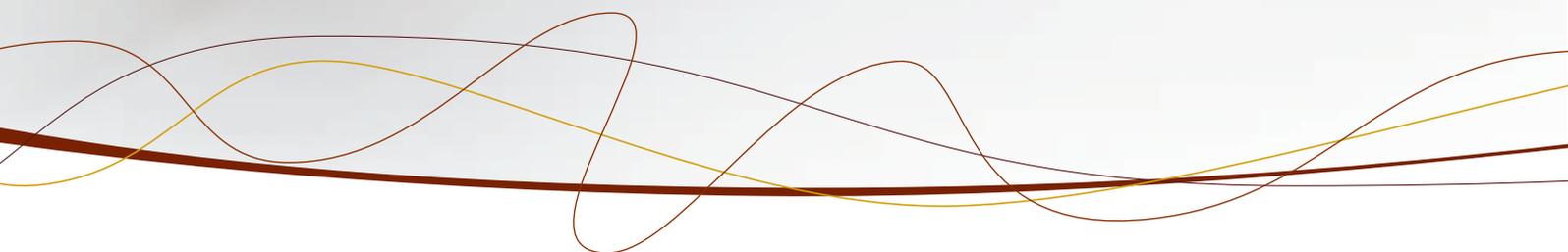
PAGE 24 :

Le Pain Fuego
Créa'plus Fuego



NB : Les temps de pétrissage ainsi que l'hydratation sont donnés à titre indicatif et sont à adapter selon votre matériel et vos conditions de travail.

La Baguette





INGREDIENTS :	1000 g
Pâte Blanche	1000 g
Alcina	100 g

Commentaires du pétrissage :

Bassiner avec le levain pendant les 2 premières minutes de seconde vitesse

MODE OPÉRATOIRE DIRECT :

Pétrissage :	5 min en 2 ^{ème}
Température de pâte :	24°C
Pointage :	30 min
Division / Mise en forme :	350 g
Repos :	15 min
Façonnage :	Baguette sur couche tourne à gris
Apprêt :	45 min à 26°C
Décor / Coups de lame :	Fariner 1 coup de lame
Cuisson :	22 min à 240°C

Les caractéristiques du produit fini :

Aspect Visuel :	Belle baguette dorée
Croûte :	Croustillante et dorée
Mie :	Couleur crème, grasse
Odeur :	Agréable de froment et céréales
Goût :	Notes de beurre et noisette



PURATOS SAPORE Alcina

Levain liquide actif haut de gamme sur base froment, saveur unique (notes crémeuses et fruitées, bon goût de fermentation).

Permet l'appellation Baguette de Tradition si préparée à partir d'une pâte de tradition*.

Avantages :

- Donne une mie crème alvéolée et une croûte dorée et croustillante
- S'utilise aussi en viennoiserie (brioche, etc.) pour exhausser les notes beurre
- Meilleure conservation de la baguette.

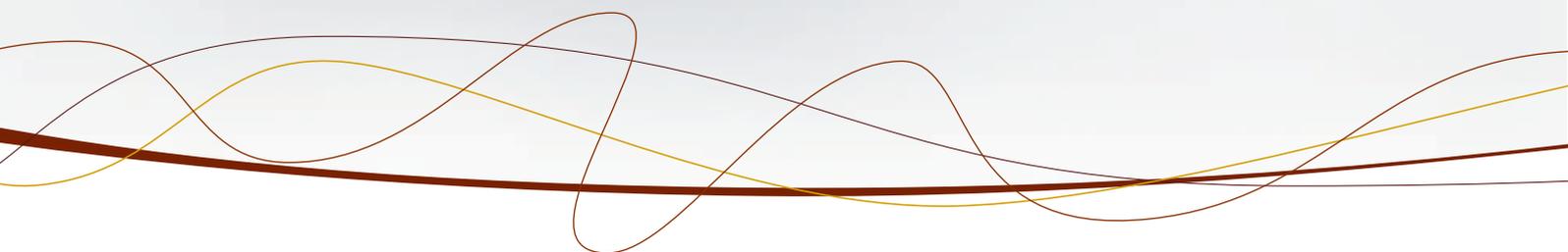
Disponible en seau carré de 10 kg

*Conformément au Décret Pain 1993

**10 PAINS
1 PETRIN**



Le Pavé





INGRÉDIENTS :	1000 g
Pâte Blanche	1000 g
Oracolo	100 g

Commentaires du pétrissage :

L'acidité du levain déstructure la pâte, il faut donc repétrir minimum 5 minutes

MODE OPÉRATOIRE :

Pétrissage :	5min en 2 ^{ème}
Température de pâte :	25°C
Pointage :	1h en bac
Façonnage :	En pavé d'environ 400g sur couche farinée
Apprêt :	1h à 26°C
Décor / Coups de lame :	Fariner et lamer polka
Cuisson :	35 min à 240°C

Les caractéristiques du produit fini :

Aspect Visuel :	Pain rustique
Croûte :	Brune, légèrement épaisse
Mie :	Alvéolée, légèrement grise
Odeur :	Légèrement acidulée
Goût :	Typé, caractéristique



PURATOS SAPORE Oracolo

*Toute la saveur du véritable Pain avec du Levain**

Levain liquide actif haut de gamme sur base seigle, il donne des notes acétiques et maltées, permettant ainsi de retrouver toutes les caractéristiques d'un véritable Pain avec du Levain.*

Avantages :

- Levain de grande qualité
- Facilité d'utilisation et flexibilité du dosage (pour des applications autres que le Pain au Levain)

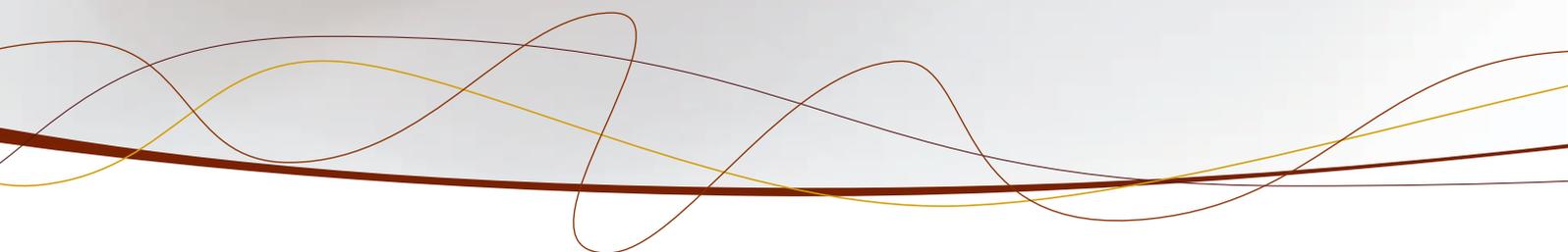
Disponible en seau carré de 10 kg

*Avec appellation conforme au décret Pain n° 93-1074, pour un dosage à hauteur de 20% sur le poids de farine.

**10 PAINS
1 PÉTRIN**



Le Pain de Campagne





INGRÉDIENTS :	1000 g
Pâte blanche	1000 g
Créa'pâte Campagne	100 g

Commentaires du pétrissage :

Le Créa'pâte Campagne assouplit la pâte il faut donc bien repétrir en seconde vitesse

MODE OPÉRATEUR :

Pétrissage :	5 min en 2 ^{ème}
Température de pâte :	24°C
Pointage :	30 min
Division / Mise en forme :	400 g
Repos :	15 min
Façonnage :	Batard sur couche tourne à gris
Apprêt :	1h30 à 26°C
Décor / Coups de lame :	Fariner 1 coup de lame
Cuisson :	30 min à 240°C

Astuce, variante :

Pour un aspect plus rustique fariner avec de la farine de seigle

Les caractéristiques du produit fini :

Aspect Visuel :	Pain rustique
Croûte :	Brune
Mie :	Brune, alvéolée, irrégulière
Odeur :	Seigle toasté, malté
Goût :	Agréable, rustique



PURATOS Créa'pâte Campagne

Préparation en pâte à ajouter directement à une pâte blanche de base pour obtenir un pain de campagne sans une production supplémentaire.

Avantages :

- Pas de pétrissage spécifique
- Utilisation facile
- Goût de pain de campagne traditionnel
- Régularité des produits finis
- Adaptation du dosage possible pour des pains personnalisés

Disponible en seau de 4,5 kg

**10 PAINS
1 PÉTRIN**



La Baguette aux Graines





INGRÉDIENTS : **1000 g**
Pâte blanche 1000 g
SAPORE Softgrain Multigrain 200 g

Commentaires du pétrissage :

Le SAPORE Softgrain Multigrain assouplit la pâte, il faut donc bien repêtrir en seconde vitesse

MODE OPÉRATOIRE :

Pétrissage :	5 min en 2 ^{ème}
Température de pâte :	24°C
Pointage :	30 min
Division / Mise en forme :	350 g
Repos :	15 min
Façonnage :	Baguette bouts pointus
Apprêt :	1h30 à 26°C
Décor / Coups de lame :	1 coup de lame
Cuisson :	24 min - 230°C

Les caractéristiques du produit fini :

Aspect Visuel : Bonne répartition des graines, couleur typée.
Variété de graines intéressantes

Croûte : Brune, épaisse et croustillante

Mie : Dense, inclusion de graines tendres

Odeur : Céréales, levain, graines toastées

Goût : Savoureux mélange de graines



PURATOS SAPORE Softgrain Multigrain

Préparation en pâte : mélange de graines (Seigle, sésame, tournesol, pavot, lin brun, lin jaune, blé et épeautre) pré-trempées dans du levain.

Avantages :

- Mélange de graines original
- Base de levain SAPORE liquide de seigle : apporte de la fraîcheur et de la conservation
- Adaptation du dosage possible pour des pains personnalisés

Disponible en seau de 11 kg

**10 PAINS
1 PETRIN**





PURATOS SAPORE Softgrain Epeautre

Préparation en pâte : mélange de
graines pré-trempées dans du levain.

Avantages :

- Ancienne variété de blé à la saveur douce et à la texture croquante.
- Des marquants tendres dans la mie, combinés aux notes légèrement maltées du levain liquide de seigle
- Des fibres, des vitamines et minéraux !
- Adaptation du dosage possible pour des pains personnalisés

Disponible en seau de 12,5 kg

INGRÉDIENTS :

1000 g

Pâte blanche : 1000 g

SAPORE Softgrain Epeautre : 200 g

Commentaires du pétrissage :

Le Softgrain Epeautre relâche un peu la pâte
Il faut donc bien repétrir l'ensemble

MODE OPÉRATOIRE :

Pétrissage : 5 min en 2^{ème}

Température de pâte : 24°C

Pointage : 30 min

Division / Mise en forme : 400 g

Repos : 15 min

Façonnage : 400 g en batard

Apprêt : 1h30 à 26°C

Décor / Coups de lame : un coup de lame

Cuisson : 35 min - 230°C

Les caractéristiques du produit fini :

Aspect Visuel : Croûte blonde parsemée de graines

Croûte : Fine, dorée et croustillante

Mie : Tendre et crémeuse

Odeur : Céréales, moisson

Goût : Notes acidulées, bon goût de fermentation

10 PAINS
1 PÉTRIN



Le Batard



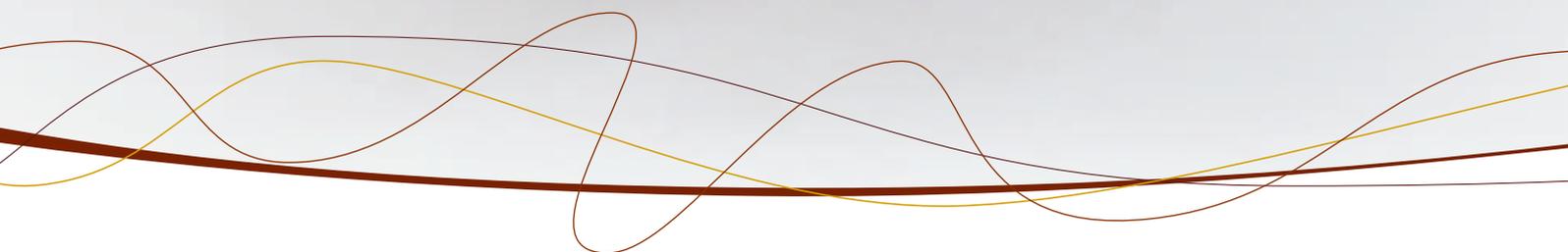
		Produit
	<i>La Baguette</i>	SAPORE Alcina
	<i>Le Pavé</i>	SAPORE Oracolo
	<i>Le Pain de Campagne</i>	Créa'pâte Campagne
	<i>La Baguette aux graines</i>	SAPORE Softgrain Multigrain
	<i>Le Batard</i>	SAPORE Softgrain Epeautre
	<i>Le Pain Riz</i>	SAPORE Softgrain Riz
	<i>Le Pain de Mie</i>	Créa'pâte Mie
	<i>Le Pain aux fruits</i>	Créa'plus Fruits
	<i>Le Pain Pesto</i>	Créa'plus Pesto
	<i>Le Pain Fuego</i>	Créa'plus Fuego

Dosage recommandé		Conditionnement et DLUO	
entre 5 et 20 %	10 % 	Seau carré de 10 kg, DLUO 2 mois	
entre 5 et 20 %	10 % 	Seau carré de 10 kg, DLUO 2 mois	
entre 5 et 15 %	10 % 	Seau de 4,5 kg, DLUO 12 mois	
entre 10 et 30 %	20 % 	Seau de 11 kg, DLUO 12 mois	
entre 10 et 30 %	20 % 	Seau de 12,5 kg, DLUO 12 mois	
entre 10 et 30 %	20 % 	Seau de 5 kg, DLUO 12 mois	
entre 5 et 25 %	15 % 	Seau de 5 kg, DLUO 12 mois	
entre 10 et 30 %	30 % 	Seau de 3 kg, DLUO 6 mois	
entre 5 et 20 %	10 % 	Sac de 2 kg, DLUO 9 mois	
entre 5 et 20 %	5 % 	Sac de 2 kg, DLUO 9 mois	

**10 PAINS
1 PETRIN**



Le Pain au Riz





INGRÉDIENTS :	1000 g
Pâte blanche :	1000 g
SAPORE Softgrain Riz :	200 g

Commentaires du pétrissage :

Le Softgrain Riz assouplit la pâte, il faut donc bien repétrir en seconde vitesse

MODE OPÉRATOIRE :

Pétrissage :	5 min 2 ^{ème} vitesse
Température de pâte :	24°C
Pointage :	30 min
Division / Mise en forme :	350 g en boule
Repos :	15 min
Façonnage :	boule fendue
Apprêt :	1h30 à 26°C
Cuisson :	28 min - 230°C

Les caractéristiques du produit fini :

Aspect Visuel :	Pain doré, croûte caramélisée
Croûte :	Croustillante, fine et caramélisée
Mie :	Marquants rouges/bordeaux. Mie cotonneuse légèrement collante, douce
Odeur :	Agréable, légèrement sucrée
Goût :	Légèrement sucré, original



PURATOS SAPORE Softgrain Riz

Préparation en pâte à ajouter directement à une pâte blanche de base pour obtenir un pain original sans une production supplémentaire.

Avantages :

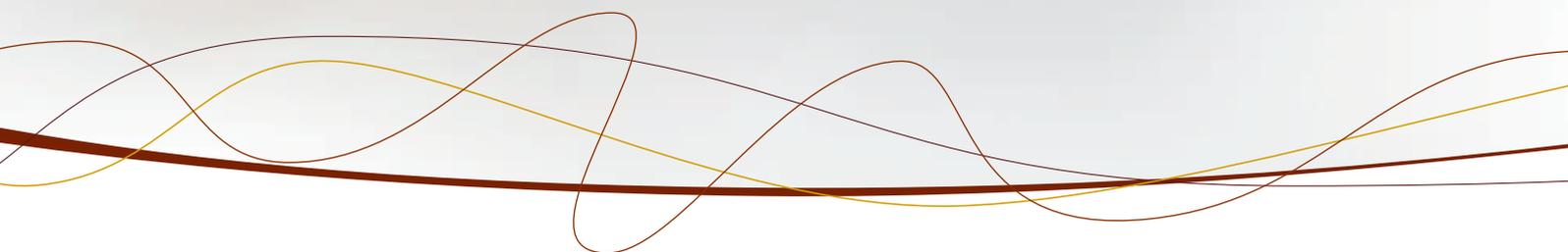
- Pas de pétrissage spécifique
- Utilisation facile
- Goût original légèrement sucré
- Inclusions de riz colorées, tendres
- Adaptation du dosage possible pour des pains personnalisés

Disponible en seau de 5 kg

**10 PAINS
1 PETRIN**



Le Pain de Mie





INGRÉDIENTS :	1000 g
Pâte blanche	1000 g
Créa'pâte Mie	150 g

Commentaires du pétrissage :

Il est possible de combiner les solutions 10 Pains 1 Pétrin pour varier les pains de mie (ex: pain de mie campagne, fuego, pesto, multigrains...)

MODE OPÉRATOIRE DIRECT

Pétrissage :	5 min en 2 ^{ème} vitesse
Température de pâte :	25°C
Pointage :	15 min
Division / Mise en forme :	400 g en boule
Repos :	15 min
Façonnage :	Batard en moule
Apprêt :	2h30 à 26°C
Cuisson :	30 min 200°C

Les caractéristiques du produit fini :

Aspect Visuel :	Clair, bombe, léger et aéré
Croûte :	Claire et fine
Mie :	Structurée, couleur beurre
Odeur :	Crémeuse, notes de beurre et oeuf
Goût :	Doux, frais et fondant en bouche



PURATOS Créa'pâte Mie

Préparation en pâte à ajouter directement à une pâte blanche de base pour obtenir un pain de mie sans une production supplémentaire.

Avantages :

- Un excellent pain de mie sans pétrissage spécifique
 - Utilisation facile
 - Permet d'obtenir des pains moelleux qui se conservent plus longtemps
 - Pas besoin d'ajouter de matière grasse supplémentaire ni de lait
- Disponible en seau de 5 kg

**10 PAINS
1 PETRIN**



Le Pain aux Fruits





INGRÉDIENTS :	1000 g
Pâte blanche	1000 g
Créa'plus Fruits	300 g
Eau	50 g

Commentaires du pétrissage :

bassiner en fin de pétrissage

MODE OPÉRATEUR :

Pétrissage (Spirale, min) :	2 + 2
Température de pâte (°C) :	24°C
Pointage (min) :	30
Division (g) / Mise en forme :	400
Repos (min) :	15
Façonnage :	bâtard barquette bois
Apprêt (min - °C) :	90 min à 26°C
Décor / Coups de lame :	noisettes effilées
Cuisson (min - °C) :	35 min - 230°C

Les caractéristiques du produit fini :

Aspect Visuel :	Attirant, décor original
Croûte :	Dorée, couleur miel
Mie :	Aspect nougat glacé
Odeur :	Fruitée
Goût :	Agréable et original, explosion de saveurs.



PURATOS Créa'plus Fruits

Mélange de fruits secs et séchés (amandes, noisettes, pistaches, cranberries, raisins) avec du levain en poudre.

Avantages :

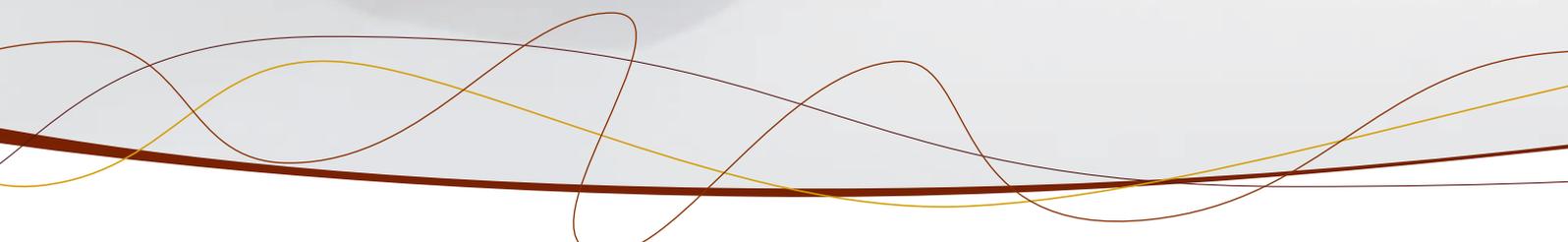
- Mélange original
- Utilisation facile
- Bon goût des fruits et de la mie
- Donne un pain gourmand et équilibré à proposer à vos clients à tout moment de la journée
- A consommer le jour même ou toasté le lendemain matin

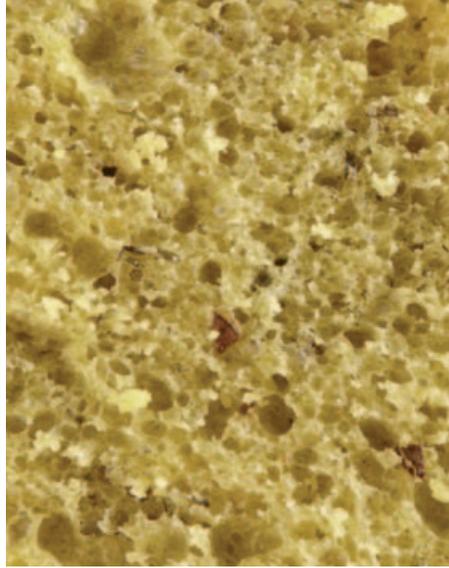
Disponible en seau de 3 kg

**10 PAINS
1 PETRIN**



Le Pain Pesto





INGRÉDIENTS :	1000 g
Pâte blanche	1000 g
Créa'plus Pesto	100 g
Eau	50 g

Commentaires du pétrissage :

Pour encore plus de facilité vous pouvez faire une prépâte avec le Créa'plus Pesto et l'eau, le mélange sera encore plus facile à incorporer

MODE OPÉRATOIRE DIRECT

Pétrissage :	5 min 2 ^{ème} vitesse
Température de pâte :	26°C
Pointage :	1h
Division / Mise en forme :	En pavés de 160 g sur couche farinée
Apprêt :	1h
Décor / Coups de lame :	Retourner à la mise au four
Cuisson :	18 min à 240°C

Astuce, variante :

Pensez à ce pain original pour varier votre offre snacking et sandwich.

Les caractéristiques du produit fini :

Aspect Visuel :	Couleur vive originale
Croûte :	Fine et verte
Mie :	Souple, dense
Odeur :	Pesto, basilic, ail
Goût :	Riche, puissant, méditerranéen.



PURATOS Créa'plus Pesto

Préparation en poudre à base de pesto (parmesan, basilic, huile d'olive et levain).

Avantages :

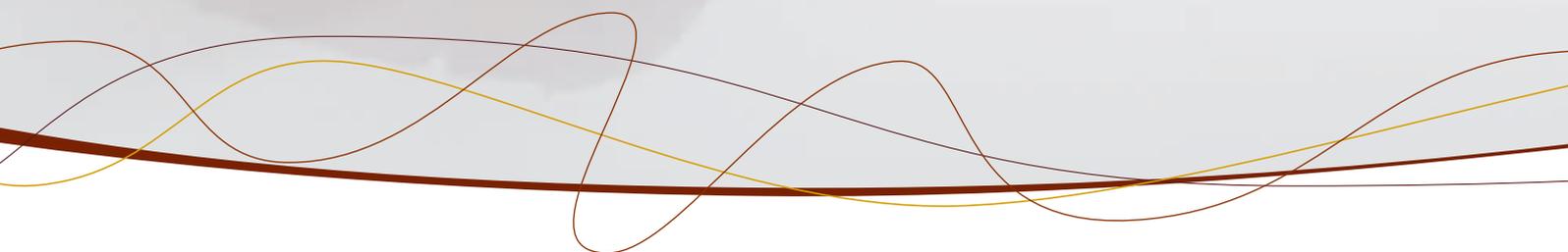
- Goût tendance et original
- Utilisation facile
- Meilleure conservation du pain grâce au levain
- Pas besoin de préparer du pesto à part
- Idéal pour varier l'offre snacking
- A décliner en bâtonnets, gressins, pains apéritif

Disponible en sac de 2 kg

**10 PAINS
1 PÉTRIN**



Le Pain fuego





INGRÉDIENTS :	1000 g
Fâte blanche	1000 g
Créa'plus Fuego	50 g
Eau	25 g

Commentaires du pétrissage :

Pour encore plus de facilité vous pouvez faire une prépâte avec le Créa'plus Fuego et l'eau, le mélange sera encore plus facile à incorporer

MODE OPÉRATOIRE DIRECT

Pétrissage :	5 min 2 ^{ème} vitesse
Température de pâte :	26°C
Pointage :	1h
Division / Mise en forme :	En pavés de 160 g sur couche farinée
Apprêt :	1h
Décor / Coups de lame :	Retourner à la mise au four
Cuisson :	18 min à 240°C

Astuce, variante :

Pensez à ce pain original pour varier votre offre snacking et sandwich.

Les caractéristiques du produit fini :

Aspect Visuel :	Couleur chaude, surprenante
Croûte :	Moelleuse, fine, rouge
Mie :	Dense, moelleuse, marquants poivrons flamboyants
Odeur :	Paprika, épicée, relevée
Goût :	Chorizo, paprika, épices



PURATOS Créa'plus Fuego

Préparation en poudre à base de mélange méditerranéen : Poivron rouge et vert, paprika, piment et levain.

Avantages :

- Goût tendance et original
- Utilisation facile
- Meilleure conservation du pain grâce au levain
- Idéal pour varier l'offre snacking
- A décliner en bâtonnets, gressins, pains apéritif

Disponible en sac de 2 kg

**10 PAINS
1 PÉTRIN**





Vos questions – réponses

Comment se souvenir de tous les dosages ?

Nos démonstrateurs ont travaillé pour vous sur un dosage recommandé. Vous trouverez à l'intérieur du cahier une double page détachable récapitulant tous ces dosages.

Vous y trouverez aussi des indications sur l'échelle des dosages que vous pouvez tester pour personnaliser vos recettes.



Peut-on croiser les solutions ?

OUI – De nouvelles recettes seront publiées au cours de l'année dans notre magazine VISION pour vous donner des idées de croisements et plus de recettes.

La pâte se déstructure avec l'ajout des levains SAPORE et Softgrain ?

OUI – Cette réaction de la pâte peut vous surprendre dans un premier temps mais sachez que cette réaction à l'ajout du levain est temporaire et la pâte se restructure immédiatement après. Si vous suivez parfaitement les temps de repétrissage recommandés dans les recettes vous obtiendrez à nouveau une pâte lisse en quelques minutes.





Il y a trop de pains, comment conseiller mes clients ?

La solution 10 Pains 1 Pétrin vous permet de varier votre offre en limitant les contraintes. En fonction du jour de la semaine ou même de la saison, vous pouvez alterner les nouveautés et animer votre boutique.

Pour aider à la vente en boutique nous avons mis des éléments descriptifs pour chaque pain (Goût, Mie etc..)



Je fais déjà un pain de campagne

Avec la solution Créa'pâte Campagne, vous n'aurez plus qu'une pâte à pétrir pour obtenir un résultat régulier et surtout avoir une grande réactivité en fonction de la demande de vos clients. Non seulement vous ne perdrez pas de ventes par manque de stock mais vous limiterez aussi les invendus et donc les pertes à la fin de la journée.

Je fais déjà du pain de mie

La solution Créa'pâte Mie a été spécialement conçue pour améliorer le moelleux et la conservation de vos pains de mie. En partant simplement de votre pâte blanche à n'importe quel moment de la journée, vous pourrez préparer un pain de mie que vos clients pourront apprécier plus longtemps chez eux.



Quels sont les atouts de ces 10 pains ?

Grâce à notre gamme de produits variés 10 Pains 1 Pétrin vous pourrez diversifier votre offre standard et votre offre snacking. Des sandwiches très simples à préparer avec les pains aromatiques par exemple vous permettront de vous différencier, valoriser votre savoir-faire et potentiellement augmenter votre prix de vente.



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