

Cahier Recettes

Ventes additionnelles




Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE


Puratos
Reliable partners in innovation


PATISFRANCE[®]
SOURCE DE SÉDUCTION

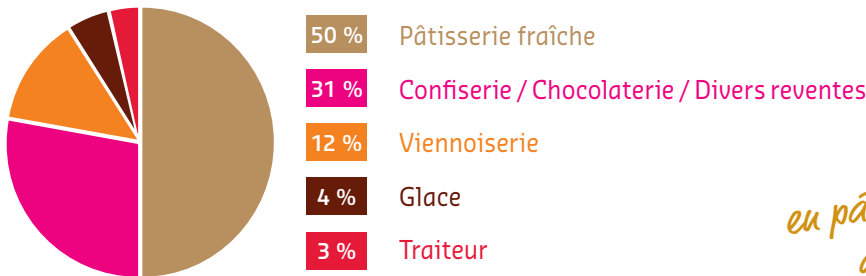
Les ventes additionnelles

Parce que le modèle alimentaire du consommateur évolue dans une société où tout va plus vite, l'offre en boutique s'enrichit également. Désormais, le consommateur est en recherche de produits **pratiques, faciles à emporter et à consommer** – Etude Taste Tomorrow réalisée par Puratos 2015-2016.

A la recherche de produits nomades, nous vous proposons aujourd'hui d'étoffer votre offre en boutique grâce à des produits de ventes additionnelles.

Structure des ventes des pâtisseries par catégorie de produits

Unité : par en % du chiffre d'affaire en valeur / Source : Confédération de la pâtisserie



« 31% des ventes en pâtisserie se font sur des produits de confiserie / chocolaterie ou autres reventes »

Pourquoi développer ce type d'offre au sein de votre boutique ?

- **Améliorer son chiffre affaire** : Les produits d'impulsion sont avant tout des achats coup de coeur. Ces achats non prémédités sont une marge supplémentaire qui permettent d'augmenter le panier moyen de vos clients.
- **Une offre facile à mettre en oeuvre** : Des durées de conservation permettant de gérer vos rotations en magasin sans avoir besoin d'investir.
- **Fidéliser le client** : Donnez une image dynamique et innovante de votre boutique en développant une offre inédite avec des produits attractifs qui inciteront le client à revenir.

Boostez vos ventes additionnelles

Confiseries, pâte à tartiner, biscuits secs ou petites pièces en chocolat, autant de produits qui déclencheront des achats d'impulsion chez vos consommateurs. Vous découvrirez des recettes originales, faciles à mettre en oeuvre avec des durées de conservation permettant de gérer vos rotations en magasin. Une marge additionnelle qui viendra compléter votre offre de pâtisseriechocolaterie.

A travers ce cahier, découvrez des recettes vous permettant de construire ou d'étoffer votre offre de produits de ventes additionnelles :



**PETIT
DÉJEUNER**



GOÛTER



SNACKING



APÉRITIF

Toutes nos recettes ont une durée de vie minimum de 1 mois sous respect des matières premières utilisées, de la recette et de conditions de conservation optimales.



Royal Déj'

Par : Bertrand Balay

Quantité : 6 sachets de 180 g

CÉRÉALES PETIT DÉJEUNER

Flocon d'avoine	G 450
Sirop d'érable	320
Amande Hachée PatisFrance	50
Pistache Hachée PatisFrance	40
Dés Abricot Sec PatisFrance	60
Belcolade Chunks Blancs	80
Noix de Coco Râpée PatisFrance	50
Noisette Concassée PatisFrance	50
Cannelle poudre	22

Mélanger l'avoine, le sirop d'érable, les amandes, la noix de coco, les noisettes concassées et la cannelle. Cuire ce mélange à 140°C pendant 45 min. Une fois froid, ajouter les chunks de chocolat blanc, les pistaches et les morceaux d'abricots sec. Mettre en sachet.

Application du règlement INCO (*)

Allergènes présents à déclarer : Gluten (avoine), fruits à coques (amandes – pistaches – noisettes), sulfites, soja, lait.



Cho'colat

Par : Mathias Gautron - Pour 10 sucettes

CHOCOLAT CHAUD

Belcolade Noir Origins Vietnam 73%

G

300

Tempérer le chocolat Vietnam 73% à 31°C et dresser dans des moules sphériques. Avant complète cristallisation insérer un bâtonnet.

Belcolade Noir Origins Vietnam 73

Chocolat d'origine Vietnam avec 73% de cacao certifié Cacao Trace.

PROFIL AROMATIQUE :

cacao acide enrichi de notes d'agrumes, boisées et tabac.

FLUIDITÉ :

A la vanille naturelle, sans lécithine, 100% pur beurre de cacao.

TEMPÉRAGE :

Fondre à 50-55°C, refroidir à 27-28°C, travailler à 29-30°C

Disponible en sac de 1 kg et 15 kg.

Date de durabilité minimale de 24 mois.

Petit déjeuner



Petit déjeuner

Intense à tartiner

Par : Bertrand Balay

PÂTE À TARTINER - INTENSE

	G
Gianduja PatisFrance	500
Praliné Intense 69% PatisFrance	450
Pralirex Noisette PatisFrance	100
Lait en poudre 0%	10
Belcolade Cacao Poudre	40
Huile de colza	60

Fondre le Gianduja à 35°C, puis incorporer le praliné, la pâte de noisette, le lait en poudre puis le cacao poudre. Tempérer la masse à 24°C avant de mettre en pots. (Il est possible d'effectuer le mélange au robot broyeur)

Application du règlement INCO (*)

Allergènes présents à déclarer : Fruits à coques (noisettes - amandes), lait, soja.



Praliné Intense 69 PatisFrance

Un praliné amande-noisette riche en fruits secs extra torréfiés pour un goût puissant et très intense.

AVANTAGES :

- Praliné réalisé à partir de 69% de fruits secs rigoureusement sélectionnés avec des amandes purs fruits de l'amandier et des noisettes purs fruits du noisetier.
- Fabriqué en parti sur une ligne reproduisant une méthode artisanale : cuisson en bassine de cuivre et masse broyée à la meule de granit.
- Une texture granuleuse qui lui confère ce côté très « authentique ».

Disponible en seau de 4.5kg.

Date de durabilité minimale de 9 mois.



Petit déjeuner

Osaka

Par : Mathias Gautron - Quantité : 6 sachets de 180 g

FINANCIER THÉ MATCHA	G
Patis'Financier PatisFrance	450
Thé Matcha	3
Beurre Chaud 50°C	125
Eau	125

Mélanger le Patis'Financier avec le thé, l'eau et le beurre chaud au fouet 2 min.

Dresser l'appareil dans des moules silicone de formes lingot 40 g environ. Cuire le tout à 200°C pendant 10 à 12 min.

Réserver au sec.

Application du règlement INCO ()*

Allergènes présents à déclarer : Fruits à coques (amandes), gluten (blé), œufs, lait et dérivés

Vos solutions pour réaliser de délicieux financiers :

Frianvit PatisFrance

Le classique du Financier

AVANTAGES :

- Produit à partir d'amandes, purs fruits de l'amandier
- Texture moelleuse
- Très léger goût d'amande amère
- Longue conservation des produits finis

Conditionnement en sac de 5 kg

Date de durabilité minimale de 9 mois dans un endroit frais et sec.

Patis'Financier PatisFrance

L'authenticité de l'amande brute

AVANTAGES :

- Produit à partir d'amandes brutes pour plus d'authenticité
- Financiers à la texture moelleuse
- Sans goût d'amande amère
- Bonne conservation des produits finis



Pause goûter

Sablé Gourmand

Par : Bertrand Balay

PÂTE SABLÉE	G
Beurre	290
Sucre semoule	115
Lait	60
Praliné Tradition Amande 60% PatisFrance	120
Farine Pâtissière PatisFrance	390
Puratos Classic Vanille	7

Mélanger au batteur à la feuille l'ensemble des ingrédients. Attention de ne pas corser la pâte. Réserver au frais. Laminer la pâte à 3,5 mm entre 2 feuilles sulfurisées et surgeler. Détailler puis déposer sur un Silpain® et cuire à 160°C environ 25 min.

FOURRAGE GIANDUJA	G
Gianduja PatisFrance	460
Pralirex Noisette PatisFrance	40

Faire fondre à 30°C le gianduja, puis ajouter le pralirex. Tempérer l'ensemble à 24°C. puis le dresser sur les sablés cuits.

MONTAGE

Dresser au centre de chaque sablé un disque de masse de Gianduja. Déposer avant cristallisation des **Noisettes concassées PatisFrance** torréfiées et concassées. Enrober les sablés avec la couverture noire **Arriba 66% Belcolade**.

Application du règlement INCO ()*

Allergènes présents à déclarer : Lait et dérivés, fruits à coques (amandes – noisettes), gluten (blé), soja

Gianduja PatisFrance

AVANTAGES :

- Un goût très doux et équilibré avec ses 36% de noisettes et son véritable chocolat Belcolade 100% beurre de cacao et à la vanille naturelle.
- Gain de temps en mise en œuvre grâce à sa texture souple qui permet une facilité d'utilisation à température ambiante.

Disponible en seau de 4 kg.

Date de durabilité minimale de 9 mois.



Pause goûter

Florenu'stick

PÂTE SUCRÉE AMANDE

Farine	260
Sucre glace	100
Beurre	155
Sel	2,5
Amande Poudre PatisFrance	35
Œufs	50

Réaliser la pâte sucrée au batteur à l'aide de la feuille en utilisant la méthode par sablage. Etaler à 2mm et détailler un demi cadre 40x30 cm. Cuire sur Silpain®, à blanc à 150°C.

FLORENTIN

Puratos Paloma Florex	250
Orange confite	30
Amande Effilée PatisFrance	125

Mélanger l'ensemble des ingrédients et parsemer sur la pâte sucrée précuite à blanc. Cuire à 190°C durant 12 minutes.

FINITION

Détailler les sticks dès la sortie du four.

Application du règlement INCO ()*

Allergènes présents à déclarer : Gluten (blé), lait et dérivés, fruits à coques (amandes), œufs, soja, sulfites



Pause goûter

Trio praliné

Par : Mathias Gautron

Quantité : pour 29 tablettes

PRALINÉ CHOCOLAT BLANC	G
Praliné Fluide Amande 50% PatisFrance	300
Pralirex Noisette PatisFrance	150
Belcolade Beurre de Cacao	50
Belcolade Blanc Intense	300

Tempérer le chocolat blanc à 29°C avec le beurre de cacao. Ajouter le praliné et la pâte de noisette.

PRALINÉ CHOCOLAT LAIT	G
Praliné Fluide Amande 50% PatisFrance	300
Pralirex Noisette PatisFrance	150
Belcolade Beurre de Cacao	50
Belcolade Lait Sélection	320

Tempérer le chocolat lait sélection à 29°C avec le beurre de cacao. Ajouter le praliné et la pâte de noisette.

PRALINÉ CHOCOLAT NOIR	G
Praliné Fluide Amande 50% PatisFrance	300
Pralirex Noisette PatisFrance	150
Belcolade Beurre de Cacao	50
Belcolade Noir Origins Arriba 66%	330

Tempérer le chocolat Arriba à 30°C avec le beurre de cacao. Ajouter le praliné et la pâte de noisette.

MONTAGE :

Dresser 25 g de praliné chocolat blanc dans les carrés du moule, laisser cristalliser 10 min, ajouter 25 g de praliné chocolat lait et laisser cristalliser 10 min. Finir avec 25 g de praliné chocolat noir. Conserver à 17°C.

Application du règlement INCO (*)

Allergènes présents à déclarer : Fruits à coques (amandes – noisettes), soja, lait et dérivés

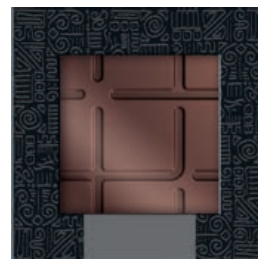


Snacking

Pack découverte tablette

PatisFrance-Puratos vous propose un kit découverte pour réaliser vos propres tablettes de chocolat avec :

- Des moules à tablettes Belcolade développés par Stéphane Leroux – Meilleur Ouvrier de France
- Des emballages
- Du chocolat Belcolade Origins



Nougat Lavaude

Par : Mathias Gautron

NOUGAT	G
Eau	200
Sucre semoule	560
Glucose DE 38	675
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Miel de lavande	565
Sucre semoule	240
Blancs d'œufs	260
Noisettes torréfiées PatisFrance	200
Pistaches PatisFrance	200
Amandes Blanchies Torréfiées PatisFrance	200
Belcolade Beurre de Cacao	20

Cuire l'eau et le sucre et le glucose à 165°C.

Décuire avec le miel chaud.

Verser sur les blancs montés et serrés avec le sucre puis dessécher avec un chalumeau ou pistolet thermique.

Incorporer le beurre de cacao et les fruits secs tièdes.

Étaler dans un cadre graissé posé sur une feuille azyme, puis recouvrir d'une seconde feuille azyme.

Laisser reposer 12h et couper au couteau scie des bandes de 18 sur 1,5 cm.

Application du règlement INCO ()*

Allergènes présents à déclarer : Fruits à coques (amandes – noisettes – pistaches), œufs

Praliné Fluide Amande 50% PatisFrance

AVANTAGES :

- Une finesse de broyage irréprochable garantissant une texture lisse et souple
- Un goût subtil d'amande avec 50% de fruits secs, purs fruits de l'amandier
- Idéal pour toutes les utilisations traditionnelles des pralinés (aromatisation de crème, fourrages, intérieurs de bonbons etc.)
- Stable à la congélation / décongélation

Disponible en seau de 5 kg.
Date de durabilité minimale
de 12 mois



Snacking

Guimauves au carré

Par : Mathias Gautron

GUIMAUVES ABRICOT PASSION

Starfruit Abricot PatisFrance	G 300
Sucre semoule	800
Trimoline	680
Gélatine 200 blooms poudre	72
Eau	350
Puratos Classic Passion	2
Puratos Coverliq – Pâte à Glacer Ivoire	QS
Colorant Jaune et Orange Liposoluble	QS

Cuire le Starfruit Abricot et les sucres à 110°C.

Décuire avec la gélatine préalablement mouillée dans l'eau froide et le Classic Passion.

Verser dans un batteur au fouet et mélanger à grande vitesse 15 min.

Couler dans un cadre 40 / 60 graissé puis détailler à la guitare.

Chauffer la pâte à glacer ivoire à 28°C préalablement colorée de jaune ou orange, et enrober.

Application du règlement INCO ()*

Allergènes présents à déclarer : soja, lait

Puratos Coverliq Pâte à Glacer Ivoire

AVANTAGES :

- Une excellente brillance
- Produit très fluide
- Reprise de viscosité plus lente qui permet un travail plus long avec la pâte à glacer
- Un bon goût proche du chocolat
- Non-hydrogénée
- Une grande facilité d'utilisation ne nécessitant pas de tempérage.

Disponibles en carton de 5 kg.
Date de durabilité minimale
de 9 mois.



Snacking

Dragées Choc'

Par : Mathias Gautron

SIROP DE BASE

	G
Sucre semoule	200
Eau	100
Trimoline ou miel	30

Réaliser un sirop

DRAGÉES CACAO ET GLACÉES

	G
Sirop de base	300
Amandes Entières PatisFrance	1000
Belcolade Noir Origins Arriba 66%	2000
Belcolade Cacao Poudre	QS

Torréfier les amandes au four à 160°C pendant 12 min puis laisser refroidir. Réaliser le mélange amandes / sirop.

Etaler sur toile siliconée et cuire au four à 170°C environ 15 min, en contrôlant la couleur. Séparer les à la sortie du four.

Mettre à tourner en turbine à 16°C et verser le Chocolat tempéré à 30°C en cinq charges successives. Laisser tourner jusqu'à ce que les amandes soient bien lisses.

Pour des dragées cacao :

Faire refroidir vos amandes à 5°C pendant 10 min. Mélanger avec la Poudre de Cacao et réserver une fois de plus 30 minutes avant tamisage.

Astuce : vous pouvez aussi réaliser un mélange avec 20% de dextrose dans le cacao poudre.

Pour des dragées glacées :

Fixer la température de la turbine à 23°C et glacer les amandes avec le kapol en quatre fois en prenant soin de les faire sécher entre chaque passage.

Application du règlement INCO (*)

Allergènes présents à déclarer : Fruits à coques (amandes), soja.



Snacking



Sugar u'Salt

Par : Bertrand Balay - Quantité : 1500 g

APÉRITIF SUGAR N'SALT	G
Amande Entière Blanchie PatisFrance	500
Noisette Entière Blanchie PatisFrance	350
Pistache Verte PatisFrance	150
Sucre semoule	500
Eau	200
Fleur de sel de Guérande	16

Bien torréfier les fruits secs pendant 12 min à 170°C. Cuire le sirop à 115°C. Sabler puis cuire à feu vif pendant un temps très court afin de légèrement caraméliser. Ajouter la fleur de sel écrasée en fin de cuisson.

Application du règlement INCO (*)

Allergènes présents à déclarer : Fruits à coques (amandes – noisettes – pistaches)



Chips Parmesan

Par : Mathias Gautron

CHIPS PARMESAN	G
Parmesan	150
Graines de Pavot	20
Belcolade Blanc Origins Dominican Republic 31	1000

Cuire le parmesan dans un four à 170°C jusqu'à obtenir une couleur dorée. Défourner le fromage, laisser refroidir et réduire en poudre avec un mixer. Torréfier les graines de pavot et laisser refroidir. Faire fondre le chocolat puis tempérer à 29°C, et mélanger le tout. Dresser sur feuille guitare la valeur d'une taille mendiant. Utiliser un chablon rond pour faire des fines tuiles. Laisser cristalliser dans une gouttière.

Application du règlement INCO (*)

Allergènes présents à déclarer : Lait et dérivés

Belcolade Blanc Origins Dominican Republic 31

Chocolat blanc d'Origine République Dominicaine avec
31% de cacao.

PROFIL AROMATIQUE :

Fleur, figue séchée et lait cuit.

FLUIDITÉ : ●●●●

A la vanille naturelle, sans lécithine de soja,
100% pur beurre de cacao.

Disponible en sac de 1 kg ou 20 kg.

Date de durabilité minimale de 9 mois



L'apéritif



L'apéritif

Boostez vos ventes additionnelles



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