

Brioches & Gourmandises

~ LA GOURMANDISE EST UN BIEN JOLI DÉFAUT ~




Puratot
Partenaire pour l'innovation

~ LA GOURMANDISE EST UN BIEN JOLI DÉFAUT ~

Fermez les yeux et pensez aux richesses de la France : ses monuments bien sûr mais aussi ses traditions culinaires et parmi elles : la Brioche ! Quelle que soit sa forme, appétissante et fondante, la brioche est le régal du petit déjeuner et du goûter, et se décline même en version « dessert ».

Dans ce recueil, retrouvez les solutions Puratos pour réaliser des brioches en fonction de votre façon de travailler mais aussi des caractéristiques que vous recherchez (texture, couleur, ...). Découvrez également des recettes inspirationnelles imaginées par nos démonstrateurs afin de dynamiser votre offre en boutique.

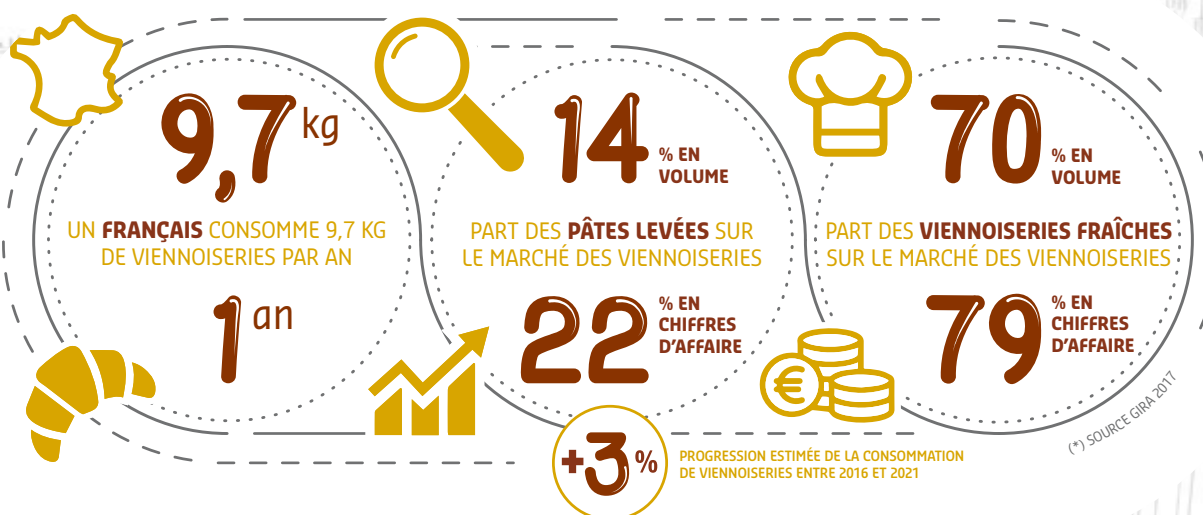
On n'apprend guère à gagner son pain sans faire quelque brioche.

*Jean-Napoléon Vernier ;
Les fables, pensées et poésies (1865)*

~ SOMMAIRE ~

• TENDANCE	3
• RÈGLES D'OR	4
• SOLUTIONS PRÊTES À L'EMPLOI	5 - 15
• SOLUTIONS POUR AMÉLIORER LES BRIOCHES ET PRODUITS MËLLEUX	16 - 21
• MELANGE DE GRAINES GERMEES - SOFTGRAIN GOLDEN 6 CL	22
• SOLUTION DE DORURE SANS ŒUF - SUNSET GLAZE	23

~ LES CHIFFRES CLÉS : ~



~ TENDANCE ~

Le groupe Puratos se dote en permanence d'outils performants, pour vous proposer les meilleures solutions.

La connaissance des consommateurs est un enjeu majeur.



L'étude Taste Tomorrow a été renouvelée pour la 3^{ème} fois et les résultats publiés en 2019 confirment que pour les produits de BVP, le goût, la fraîcheur et le bien-être restent et resteront les 3 attentes prioritaires qui favoriseront les actes d'achats des consommateurs.

Pour les viennoiseries, le goût est devenu le 1^{er} critère d'achat devant la fraîcheur et le bien-être.

Les français apprécient autant les goûts traditionnels (81%), qu'être surpris par des goûts inhabituels et exotiques en provenance d'autres régions du monde (81%).

Cependant pour les consommateurs d'aujourd'hui, le goût ne se limite pas à la saveur. La texture est devenue un composant essentiel du goût. Près de 6 français sur 10 apprécient aussi tester différentes textures. Le succès des brioches feuilletées ces dernières années en témoigne.

Enfin, l'apparence arrive au pied du podium comme 4^{ème} critère d'achat. L'effet « instagrammable » s'est imposé comme nouveau levier de succès, recherché par près de la moitié des européens (46%) afin de partager leurs expériences sur les réseaux sociaux.

Quelles recettes de brioches pour demain ?

Les versions régionales et les formats familiaux restent des valeurs sûres. Voici quelques sources d'inspirations pour innover autour des brioches :

- Fourrages et inclusions
- Jouer sur les formes (ex: tresses, couronnes, ...)
- Versions « mini /maxi » à manger sur le pouce ou à la coupe
- Hybrides (ex: brioches feuilletées)
- Recette avec du levain
- Les « sans » : végétaliennes, sans additif, sans œufs, sans beurre, ...

~ LES RÈGLES D'OR DE LA BRIOCHE ~



1 *Stockage des solutions prêtes à l'emploi*

Conserver les sacs de préparation à 4°C lorsque les formules contiennent du beurre

2 *Process optimisé et ingrédients bien choisis*

- Le beurre doit être froid et être incorporé en morceaux pendant la 2e partie de pétrissage (à 8 minutes environ), dès que le réseau de gluten de la pâte est formé.
- A la fin du pétrissage, la pâte doit être lisse et se décoller de la cuve. La pâte doit avoir une température entre 24-26°C
- Lors de la cuisson
 - Température de cuisson minimum (four à sole) : 180°C
 - Les brioches sont cuites lorsque la température à cœur dépasse 93°C
 - Pour les petites pièces : cuire plus chaud, moins longtemps (jusqu'à 210 °C)
 - Pour les grosses pièces : cuire moins chaud, plus longtemps


3 *Bien ensacher pour une fraîcheur optimale*

- Ensacher la brioche avec une température à cœur de 25°C
- Ensacher dans un sachet hermétique, type sachet panettone
- En rayon, mettre à l'abri du soleil

4 *Avec une communication adaptée selon la réglementation*

- L'appellation « Pur beurre » est réservée aux recettes contenant exclusivement du beurre comme matière grasse (et qui ne soit pas en poudre).
- Dans le cas des préparations prêtes à l'emploi Puratos, seul Easy Brioche 50%CL permet l'appellation « pur beurre » si seulement du beurre est utilisé pour la remise en œuvre.
- L'appellation « pur beurre » peut être conservée en cas d'ajout de Soft'R gold.
- L'appellation « au beurre » est cependant possible pour les autres préparations.

~ SOLUTIONS PRÊTES À L'EMPLOI ~

	TEGRAL Brioche Mœlleuse		TEGRAL Multiviennoiserie	TEGRAL Viennois	EASY Brioche	
NOMBRE DE PESÉES (EN APPLICATION Brioche)	3		6	4	6	
AVANTAGES POUR VOUS	<ul style="list-style-type: none"> Coût de revient attractif <ul style="list-style-type: none"> Peu de pesées Praticité de mise en œuvre : travail rapide en direct 2 recettes : classique (eau) / premium (œufs) 		<ul style="list-style-type: none"> Polyvalence 	<ul style="list-style-type: none"> Coût de revient attractif <ul style="list-style-type: none"> Peu de pesées Polyvalence 	<ul style="list-style-type: none"> Flexibilité de recette (farine et matière grasse) Date de durabilité minimale prolongée (9 mois) 2 recettes : premium (15% beurre) / supérieure (30% beurre) 	
BÉNÉFICES CONSOMMATEURS	<ul style="list-style-type: none"> Brioche humide, mœlleuse et consensuelle, avec une mâche courte 		<ul style="list-style-type: none"> Aspect rustique : développement important au four, couleur jaune et mâche longue 	<ul style="list-style-type: none"> Régularité Goût et texture premium Mâche courte et fondante Fraicheur prolongée 	<ul style="list-style-type: none"> Notes de beurre plus ou moins prononcées selon la recette <ul style="list-style-type: none"> Résultat premium Excellents mœlleux et fraîcheur prolongée dans le temps <ul style="list-style-type: none"> Farine française Clean Label, sans additif Appellation « pur beurre » si remise en œuvre avec du beurre uniquement 	
APPLICATIONS	Brioche / Bun's Brioché		MULTIPRODUITS <ul style="list-style-type: none"> Brioche / bun's brioché (100%) Baguette viennoise (60% mix + 40% farine) Pain de mie (40% mix + 60% farine) <ul style="list-style-type: none"> Beignet / donut's (50% mix + 50% farine) 	MULTIPRODUITS <ul style="list-style-type: none"> Bun's brioché (100%) Baguette viennoise (100%) Brioche (100% + Matière grasse) Pain de mie (50% mix + 50% farine) 	Brioche / Bun's Brioché	
CARACTÉRISTIQUES						
DOSAGE	Préparation 100%		Préparation 100%	Préparation 100%	Préparation 50%	
CONTIENT DU BEURRE	x		x	x	x	
CONTIENT DU SEL	x			x	x	
TECHNOLOGIE PURATOS	Puraslim* Levain dévitalisé Madre			Puraslim* Levain dévitalisé Madre	Puraslim* Levain dévitalisé Madre	
CONDITIONNEMENT (SACS)	10 kg		25 kg	10 kg	15 kg	
DATE DE DURABILITÉ MINIMALE	6 mois		5 mois	6 mois	9 mois	
RECETTES						
	STANDARD	PREMIUM			PREMIUM BEURRE 15%	SUPÉRIEURE BEURRE 30%
INGRÉDIENTS						
PRÉPARATION	1000	1000	1000	1000	500	500
FARINE DE FORCE					500	500
EAU	500 à 550	240	180+40	500	150	150
ŒUFS		300	300		300	300
LEVURE	30 à 60	30 à 60	40 à 60	60	50 à 60	50 à 60
SEL			18			
BEURRE				150-300	150	300
PROCESS						
PÉTRISSAGE (spirale)	5 min en 1 ^{ère} vitesse puis 8 à 10 min en 2 ^{ème}		4 min en 1 ^{ère} vitesse. 18 min en 2 ^{ème} (ajouter le complément d'eau au milieu de la 2 ^{ème} partie de pétrissage)	5 min en 1 ^{ère} vitesse et 12 min en 2 ^{ème}	5 min en 1 ^{ère} vitesse et 12 min en 2 ^{ème}	
REMARQUE	Incorporer le beurre en morceaux à partir de 8 min environ. En fin de pétrissage la pâte doit être lisse et se décoller des parois.					
TEMPÉRATURE DE PÂTE	24-26°C		24-26°C	24-26°C	24-26°C	
POINTAGE	30 min		2h avec un rabat à mi-temps	30 min	30 min	
DIVISION	selon commande					
REPOS	30 min		Détente 15 min	Une nuit au froid à 4°C.	Une nuit au froid à 4°C.	
APPRÊT	60-90 min à 28°C		2h30 à 32°C	60-90 min à 28°C	60-90 min à 28°C	
DÉCORS	selon commande					
CUISSON FOUR À SOLE (pour 400g de pâte)	30-35 min à 180°C					

* : solution unique qui permet de substituer une partie de la matière grasse pour un moelleux optimal et une mâche courte

Tegral Brioche Mœlleuse

1 produit, 2 recettes selon votre goût

Tegral Brioche Mœlleuse est une préparation 100% à remettre en œuvre uniquement avec de l'eau ou avec un mélange eau et œuf pour une recette premium.



Les caractéristiques du produit :

- Préparation 100%
- Contient du sel
- Technologie Puraslim inside : pour un mœlleux et fondant optimal, et un profil nutritionnel amélioré (sans matière grasse supplémentaire)
- Technologie Sapore Madre Inside : levain dévitalisé de blé pour apporter du filandreux à la texture et exhausser les notes beurrées.
- Disponible en sac de 10 kilos
- Date de durabilité minimale de 6 mois



Les bénéfices pour les consommateurs :

- Brioche humide, mœlleuse et consensuelle, avec une mâche courte



Les avantages pour vous :

- Coût de revient attractif
- Peu de pesées (3)
- Praticité de mise en œuvre : travail rapide en direct
- 2 recettes : classique (eau) /premium (œufs)
- Applications : Brioche et bun's briochés



RECETTE DE MISE EN ŒUVRE EN BRIOCHE

INGRÉDIENTS (POIDS EN G)	RECETTE STANDARD	RECETTE PREMIUM
Tegral Brioche Mœlleuse	1000	1000
Eau	500 à 550	240
Œuf		300
Puratos Levure Levante	30 à 60	30 à 60
Pétrissage (spirale)	5 min en 1 ^{ère} vitesse + 8 à 10 min en 2 ^{ème} . Pétrir jusqu'à ce que la pâte soit lisse et décollée.	
Température de pâte	24-26°C	
Pointage	30 minutes	
Division / Mise en forme	6 x 50 g	
Repos	30 minutes	
Façonnage	Mettre 6 boules dans un moule	
Apprêt	60-90min à 28°C	
Décors	Dorer	
Cuisson	30-35 minutes à 180°C	

COMMENTAIRES : Pour un pointage en masse au froid, mettre 10g de levure en moins

Brioche Baba

par Frédéric Bianchi

PÂTE À BABA

Puratos Tegral Brioche mœlleuse	1000 g
Eau	240 g
Œuf	300 g
Sucre semoule	30 g
Beurre	50
Puratos Levure levante	20 g

MODE OPERATOIRE

Pétrissage	4 min en 1ère vitesse + 8 min en 2ème
Repos	15 min
Division	boule de 30g
Repos	15 min
Façonnage	couronne en moule baba individuel
Aprêt	1h30 à 26°C
Température	four à sole 180°
Cuisson	9 min

GÉLIFIÉ FRAMBOISE

ETAPE 1

Brisure de framboise	360 g
Starfruit framboise PatisFrance	360 g
Sucre semoule	190 g
Pectine Nh nappages PatisFrance	20 g
Sucre semoule	80 g

MODE OPÉRATOIRE :

Porter à ébullition la brisure, le Starfruit framboise et la première partie du sucre. Dans un bol, mélanger le reste du sucre avec la pectine. Ajouter ce dernier au premier mélange et porter à nouveau à ébullition 3 min. Couler sur un flexipan de 0,5 mm de hauteur et congeler. Découper à l'emporte-pièce un disque de 4 cm de diamètre pour la finition.

CRÈME PÂTISSIÈRE

ETAPE 2

Elsay - Poudre à Flan / Crème pâtissière PatisFrance	90 g
Sucre	200 g
Jaune d'œuf	40 g
Œuf entier	200 g
Lait	1000 g

MODE OPÉRATOIRE :

Faire bouillir le lait et le verser en deux fois sur les œufs mélangés au préalable avec le sucre et la poudre Elsay.

MONTAGE :

- Imbiber le baba dans un sirop à 16°
Baumé après ébullition
- Nappage abricot Sublimo Abricot Briant
- Crème pâtissière au centre
- Gélifié framboise
- Crème fouettée



Tegral Multiviennoiserie

La viennoiserie moelleuse, une famille de produits clé

Tegral Multiviennoiserie est une préparation 100% qui vous permettra de réaliser toutes sortes de viennoiseries : brioche, pain au lait, pain de mie, baguette viennoise ... en variant simplement le dosage et la méthode de fabrication.



Les **caractéristiques** du produit :

- Préparation 100%
- Disponible en sac de 25 kilos
- Date de durabilité minimale de 5 mois



Les **bénéfices** pour les consommateurs :

- Aspect rustique :
 - développement important au four
 - couleur jaune
 - mâche longue



Les **avantages** pour vous :

- Polyvalence

RECETTES DE MISE EN ŒUVRE

INGRÉDIENTS (POIDS EN G)	BAGUETTES VIENNOISES	PAIN AU LAIT	BRIOCHE	PAIN DE MIE BRIOCHÉ
Puratos Tegral Multiviennoiserie	600	800	1000	400
Farine de tradition ou T65	400	200		600
Eau	500		180+40	520
Œufs			300	
Lait		500		
Puratos Levure Levante	40	40	40 à 60	40
Beurre d'incorporation				
Sel	18	18	18	18
Pétrissage (spirale)*	4 min en 1ère vitesse + 8 min en 2ème.	4 min en 1ère vitesse + 12 min en 2ème.	4 min en 1ère vitesse et 18 min en 2ème (ajouter le complément d'eau au milieu de la 2ème partie de pétrissage).	4 min en 1ère vitesse et 8 minutes en 2ème.
Température de pâte	26-27°C.	26-27°C.	24-26°C.	26-27°C.
Pointage	30 minutes.	15 minutes	2h avec un rabat à mi-temps	15 minutes.
Division / Mise en forme	180-300 g	60 g	400 g	500 g
Repos			Détente 15 minutes	15 minutes
Façonnage	Dorure et coups de lame.	Bouler et/ou en navette	Selon la commande	Forme de batard dans des moules à pain de mie.
Apprêt	1h30 à 28°C	1h30 minutes à 28°C	2h30 à 32°C	1h30 à 28°C.
Décors / Coup de lame		Selon la commande	Selon la commande	Selon la commande
Cuisson	15-20 minutes à 200°C	15 minutes à 200°C	30-35 min à 180°C	30 minutes à 200°C.

Beignet cotillons

par Geoffrey Caron

BEIGNET NATURE

Farine courante T65	500 g
Puratos Tegral Multiviennoiserie	500 g
Sel	20 g
Puratos Levure Levante	60 g
Eau	450 g

BEIGNET PISTACHE

Pâte à beignet	500 g
Pralirex pistache PatisFrance	85 g

BEIGNET CHOCOLAT

Pâte à beignet	500 g
Belcolade poudre cacao	50 g
Lait	50 g

BEIGNET FRAMBOISE

Farine courante T65	250 g
Puratos Tegral Multiviennoiserie	250 g
Sel	10 g
Levure	30 g
Eau	95 g
Starfruit Framboise PatisFrance	150 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale) 4 minutes en première vitesse puis \pm 10-12 minutes en 2^{ème}

Incorporation Ajouter le reste des ingrédients en première vitesse

Température de pâte 25°C

Pointage 10 minutes en boule

Laminage Abaisser à 8 mm

Détaillage 4 à 6 cm de diamètre selon la taille souhaitée

Apprêt 45-60 min 28°C sur papier cuisson légèrement graissé

Cuisson En friteuse 1min30 de chaque côté dans une huile à 180°C

Finition Rouler dans le sucre cristal



Tegral Viennois

Une préparation 100% pour des produits toujours moelleux et délicieux

Vous souhaitez réaliser vos produits moelleux à partir d'une même préparation ?

Puratos Tegral Viennois répond à vos attentes avec des recettes adaptées à chaque application, et un rendu toujours moelleux et délicieux : baguette viennoise, bun's brioché, brioche, pain de mie.



Les **caractéristiques** du produit :

- Préparation 100%
- Sel inclus
- Technologie Puraslim inside : pour un moelleux et fondant optimal, et un profil nutritionnel amélioré (sans matière grasse supplémentaire)
- Technologie Sapore Madre Inside : levain dévitalisé de blé pour apporter du filandreux à la texture et exhausser les notes beurrées.
- Disponible en sac de 10 kilos
- Date de durabilité minimale de 6 mois



Les **bénéfices** pour les consommateurs :

- Goût consensuel
- Moelleux et fondant



Les **avantages** pour vous :

- Large éventail d'applications
- Mise en œuvre simple
- Régularité
- Praticité de mise en œuvre avec peu de pesées : seulement 3 pesées en baguette viennoise ou bun's, et 4 en brioche.

RECETTES DE MISE EN ŒUVRE

INGRÉDIENTS (POIDS EN G)	BAGUETTES VIENNOISES	BUN'S BRIOCHÉ	BRIOCHE	PAIN DE MIE
Puratos Tegral Viennois	1000	1000	1000	500
Farine T65				500
Eau	400	400	500	460
Puratos Levure Levante	40	40	60	40
Beurre d'incorporation			150-300	
Sel				9
Pétrissage (spirale)	4 min en 1ère vitesse + 11 min en deuxième.	4 min en 1ère vitesse + 10 min en 2ème.	5 min en 1ère vitesse et 12 min en 2ème en incorporant le beurre 4 min environ avant la fin du pétrissage.	4 min en 1ère vitesse et 10 minutes en 2ème.
Température de pâte	25°C.	24°C.	24-26°C	25°C.
Pointage	30 minutes.	0	30 minutes.	15 minutes.
Division / Mise en forme	350 g	80 g	400 g	350 g
Repos	10 minutes	0	Une nuit au froid à 4°C	15 minutes
Façonnage	Dorure et coup de lame	Bouler et aplatis sur plaque à bun's		Moule à pain de mie.
Apprêt	2 h à 28°C	90 minutes à 39°C	60 à 90 min à 28°C	1h30 à 28°C.
Décors / Coup de lame		Dorer	Dorer	Selon la commande.
Cuisson	15 minutes à 200°C	7 minutes à 230°C	30 minutes à 180°C	30 minutes à 210°C.

Viennois Royal "Inspiré de la brioche royale"

par Loïc Lafonté

INGRÉDIENTS

Puratos Tegral Viennois	1000 g
Eau	400 g
Puratos Levure Levante	60 g
Beurre doux	150 g

INCLUSION

Chocolat noir Pérou 64% Belcolade	250 g
Noisette entière PatisFrance	250 g
Ecorce d'orange confite PatisFrance	150 g

MACARONADE

Poudre d'amande PatisFrance	330 g
Sucre semoule	230 g
Blanc d'œuf	230 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale) Mélanger 5 minutes en première vitesse la farine l'eau et la levure, puis 12 minutes en deuxième. Incorporer le beurre 4 minutes avant la fin. Ajouter le mélange d'inclusion en première vitesse.

Température de pâte ± 25°C

Pointage ± 45 minutes à température ambiante

Division Diviser des pâtons de 50g légèrement pré-boulés

Détente ± 10-15 minutes

Façonnage Bouler légèrement et les placer dans un fléxipan de 5 cm de diamètre sur 5 cm de hauteur

Fermentation ± 1H - 1H30 à 28°C et hygrométrie 85% HR

Finition Recouvrir les viennois Royal de macaronade et parsemer d'amandes ou noisettes effilées puis saupoudrer de sucre glace

Cuisson ± 12 à 15 minutes à 210°C en four à sole

Ressuage Sur grille



Easy Brioche CL 50%

Une préparation 50% pour des brioches savoureuses et moelleuses

64% des Français déclarent choisir un produit qui a plus d'ingrédients naturels.

Source Kantar WorldPanel 2018

CLEAN LABEL



Aujourd'hui, les consommateurs veulent se faire plaisir mais sont également vigilants à la composition des produits.

L'une de nos missions est de vous proposer des produits en adéquation avec les tendances et les besoins de vos clients. C'est pourquoi nous vous proposons donc cette nouvelle préparation pour brioche.



Les caractéristiques du produit :

- Préparation 50%
- Contient du sel
- Clean Label
- Farine française
- Appellation « Pur Beurre » possible (uniquement si du beurre est utilisé exclusivement lors de la mise en œuvre)
- Technologie Puraslim inside : pour un moelleux et fondant optimal, et un profil nutritionnel amélioré (sans matière grasse supplémentaire)
- Technologie Sapore Madre Inside : levain dévitalisé de blé pour apporter du filandreux à la texture et exhausser les notes beurrées.
- Disponible en sac de 15 kilos
- Date de durabilité minimale de 9 mois



Les bénéfices pour les consommateurs :

- Goût premium grâce au levain dévitalisé Madre (1)
- Moelleux extrême
- Fraîcheur prolongée (1)
- Clean Label, sans additif



Les avantages pour vous :

- Facilité de mise en œuvre
- Flexibilité de recette :
 - Mise en œuvre avec les ingrédients de votre choix (farine de gruau/de force, œufs, beurre).
 - Possibilité de réduire en beurre à 15% au lieu de 30%
- Praticité de stockage : date de durabilité minimum élevée de 9 mois

RECETTE DE MISE EN ŒUVRE EN BRIOCHE

INGRÉDIENTS	POIDS EN G
Puratos Easy Brioche CL 50%	500
Farine de gruau PatisFrance	500
Eau	150
Œuf	300
Puratos Levure Levante	60
Beurre d'incorporation	300

(1) Le goût puis la fraîcheur sont les 2 premiers critères de choix en pâtisserie et viennoiserie des français. Taste tomorrow 2019

Tresse feuilletée

par Pierre Lauer

INGRÉDIENTS

Puratos Easy Brioche 50%CL	500 g
Farine de gruau PatisFrance	500 g
Eau	150 g
Puratos Levure Levante	60 g
Œuf entier	300 g
Beurre de tourage (30% poids de pâte)	500 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale) 5 minutes en première vitesse, 6 minutes en deuxième.

Température de pâte 25°C

Pointage 15 minutes en boule dans un film alimentaire. Abaisser le pâton puis mettre 15 minutes au surgélateur. Puis repos toute la nuit à 2°C

Tourage Faire un tour double et un tour simple.

Repos 30 minutes minimum

Façonnage Laminer à 8 mm et détailler 3 rectangles de 2,5 cm par 60 cm. Réaliser une tresse à 3 branches en veillant à aplatir les extrémités. Déposer dans un moule à pain de mie grand format.

Fermentation 2h-2h30 à 27°C

Cuisson 35 à 45 minutes à 180°C en four à sole



Tegral Panettone

La brioche à l'italienne

Emblématique de Noël ou de Pâques, le Panettone s'est imposé tout au long de l'année et se décline à l'infini : nature, en version mini, aux pépites de chocolat, ...



Les caractéristiques du produit :

- Préparation 100%
- Sel inclus
- Technologie Puraslim inside
- Technologie Sapore Madre Inside
- Disponible en sac de 15 kilos
- Date de durabilité minimale de 6 mois



Les bénéfices pour les consommateurs :

- Mœlleux et fondant
- Arôme unique de longue fermentation naturelle
- Structure de mie filandreuse
- Fraîcheur prolongée dans le temps



Les avantages pour vous :

- Temps de production réduit (1 ou 2 j selon la méthode)
- Excellente tolérance et régularité
- Flexibilité de mise en œuvre avec une recette rapide ou avec pré-fermentation.

RECETTES DE MISE EN ŒUVRE EN MÉTHODE RAPIDE

INGRÉDIENTS	(POIDS EN G)		
Tegral Panettone	3000	Pétrissage (spirale)	5 min en 1ère vitesse puis 10-15 min en 2ème. Incorporer la moitié du Soft'r Gold au frasage. Incorporer le reste et le beurre au milieu de la deuxième vitesse. Incorporer ensuite les raisins secs et les fruits confits à la fin du pétrissage en première vitesse pendant 1 min environ.
Eau	840	Température de pâte	28°C (il est possible de refroidir ou de réchauffer les fruits pour atteindre la température de pâte.) TB64°C
Levure Levante	130	Pointage	1h à 28°C.
Jaunes d'œuf	620	Division / Mise en forme	Détailler à la taille désirée et bouler en donnant de la force et sans déchirer la pâte : 100g pour des versions mini, 400 g pour des panettones moyens ou 600-700g pour les plus gros formats.
Beurre	420	Repos	10-20 minutes
Raisins secs (ré-hydratés)	960	Façonnage	Mise en forme léger en boule sans fariner et placer dans des moules en papier.
Mélange Fruits confits	420	Apprêt	1h-2h à 28°C et 80% HR Enfourner les Panettones une fois qu'ils ont atteints les 3/4 du moule.
Soft'r Gold	210	Décors / Coup de lame	Coup de lame en croix avec une noix de beurre au centre ou décor macaronade
Miel de fleurs	100	Cuisson	Four à sole : 180°C pendant 45 à 50 min environ Four ventilé : 160°C pendant 40 à 50 min environ Pour des panettones de 100 g, temps de cuisson d'environ 10 min
Sucre	150		

ASTUCE : Le Panettone est cuit lorsque son cœur atteint 89 à 92°C.

Fougasse d'Aigues - Mortes

par Pierre Lauer

INGRÉDIENTS

Puratos Tegral Panettone	1000 g
Eau	260 g
Puratos Levure Levante	50 g
Œuf entier	210 g
Beurre	140 g
Puratos Prima Madre	70 g
Puratos Soft'r Gold	70 g
Miel	30 g
Sucre	50 g

COMMENTAIRES

Mettre tous les ingrédients dans la cuve sauf le beurre. Commencer le pétrissage avec 230g d'eau. Incorporer le beurre en milieu de 2ème vitesse et finir en bassinant avec le reste d'eau.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	66°C
Pétrissage (spirale)	5 minutes en première vitesse, 15 minutes en deuxième.
Température de pâte	26-28°C
Pointage	30 minutes
Division / Mise en forme	En boule de 1,5 Kg
Repos	A 3°C jusqu'à durcissement de la pâte
Façonnage	Étaler sur plaque 60x40 cm avec cadre
Aprêt	2H30 environ
Décor / Coup de lame	Passer quelques minutes au congélateur pour durcir le dessus de la pâte. Faire des trous réguliers puis aromatiser selon la recette.
Cuisson	15 à 18 minutes à 210°C au four à sole.



Streuzel Noisette

INGRÉDIENTS

Beurre	150 g
Cassonade	110 g
Poudre de noisette	140 g
Farine	110 g

COMMENTAIRES

Hacher le streuzel précuit au robot coupe et disposer uniformément une couche sur la fougasse.

Macaronade Pistache

INGRÉDIENTS

Sucre glace	150 g
Poudre d'amande PatisFrance	150 g
Blanc d'œufs	150 g
Pralirex Pistache PatisFrance	45 g

COMMENTAIRES

Mélanger le sucre glace et la poudre d'amande. Ajouter les blancs d'œufs. Aromatiser avec la pâte de pistache. Dresser à l'aide d'une poche et douille.

Sapore

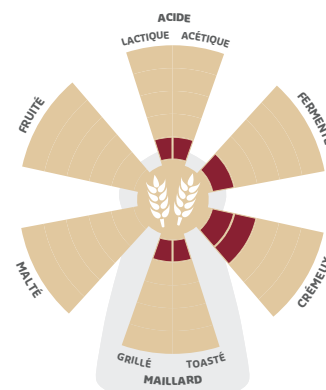
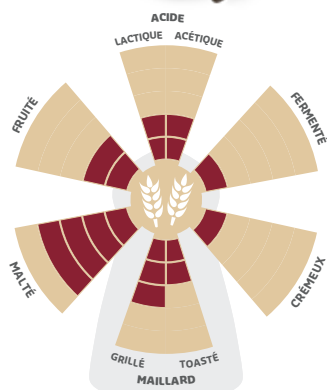
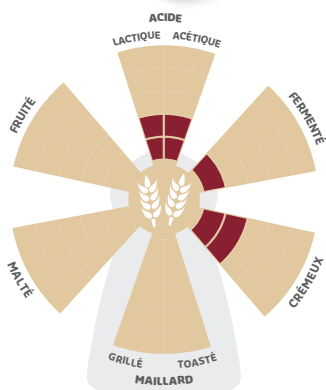
Le futur du pain [et de la viennoiserie] est lié à son passé

Les levains Sapore sont des levains prêts à l'emploi, adaptés en panification comme en viennoiserie, à incorporer directement dans le pétrin avec vos ingrédients de départ. Ils ont bénéficié de tout le savoir-faire Puratos pour restituer les avantages des levains traditionnels, sans les contraintes habituelles de fabrication au fournil pour vous assurer une sérénité de travail au quotidien.



Que ce soit pour améliorer les notes aromatiques, la texture des pâtes, leur couleur ou la fraîcheur des produits, certains levains peu acides sont adaptés en viennoiseries feuilletées ou pâtes levées.

LEVAINS VIVANTS	LEVAINS DÉVITALISÉS	
Liquide	Liquide	
SAPORE ALCINA	SAPORE SALOMÉ	SAPORE SENTA TEMPO BIO
Levain liquide de blé à l'arôme légèrement crémeux, et à l'acidité modérée.	Levain liquide dévitalisé sur base seigle et malt d'orge, aux notes maltées et toastées. Adoucit l'amertume des pains complets et au seigle, et donne une coloration caramel aux mies (0,5-17%).	Levain Bio liquide d'épeautre, stabilisé au sel 10%, aux notes lactiques et crémeuses. Apporte à la mie une couleur nacrée. Convient aux certifications Bio. A base d'Epeautre cultivé et écrasé en France. Convient en baguette du magasin, et en viennoiserie. Dosage recommandé 18% Pour un dosage inférieur, adapter le % en sel.
Disponible en seau de 10 kg. Date de durabilité minimale de 2 mois. (se conserve au frais (4°C maximum))	Disponible en bag in box de 10 kg. Date de durabilité minimale de 12 mois.	Disponible en bag in box de 10 kg. Date de durabilité minimale de 4 mois.



Brioche à l'ancienne

par Jean Larroque

INGRÉDIENTS 1

Farine de force	300 g
Farine de tradition	700 g
Puratos Levure Levante	50 g
Sel	20 g
Puratos Sapore Salomé	3 g
Œufs entiers	450 g
Trimoline Sirop Sucre Inverti	100 g
Eau	100 g
Puratos Prima Madre	70 g
Puratos S500 Spécial	10 g
Rhum	60 g
Arôme naturel de vanille PatisFrance	20 g
Pâte fermentée	300 g

INGRÉDIENT 2

Sucre semoule	250 g
---------------	-------

INGRÉDIENT 3

Beurre doux	300 g
-------------	-------

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage 20 minutes en première vitesse puis 10 minutes en deuxième avec incorporation du sucre en deux fois. De nouveau 10 minutes en première vitesse avec le beurre.

Température de pâte 26-28°C.

Pointage 2h à 2h30.

Division / Mise en forme 3 fois 180 g

Façonnage Façonnage tresse.

Apprêt 2h à 3h à 26-28°C.

Décors Dorure.

Cuisson 145°C pendant 45 minutes.
Cuisson à cœur à 92°C.

ASTUCES

Laisser refroidir à 35°C puis emballer pour stocker.



Prima Madre

Prolonge la fraîcheur, améliore le moelleux et renforce les notes de beurre



Prima Madre est une solution Clean Label à base d'un levain dévitalisé, issu de la tradition italienne rafraîchi depuis 1923.

Il peut être utilisé pour la fabrication de produits briochés contenant au moins 5% de matière grasse et 10% de sucre. Il confère une texture moelleuse, un filandreux optimal, une fraîcheur prolongée.



Les caractéristiques du produit :

- Clean Label
- Appellation « Pur Beurre » possible (uniquement si du beurre est utilisé exclusivement lors de la mise en œuvre)
- Dosage entre 5 et 10% du poids de farine
- Disponible en sac de 5 kilos
- Date de durabilité minimale de 9 mois



NOUVEAU
CONDITIONNEMENT
PLUS PETIT
PLUS PRATIQUE



Les bénéfices pour les consommateurs :

- Texture moelleuse
- Filandreux optimal
- Fraîcheur prolongée
- Notes beurrées renforcées



Les avantages pour vous :

- Permet d'augmenter l'hydratation jusqu'à 10% de plus
- Augmente le développement au four



LES RÈGLES D'OR D'UTILISATION DE PRIMA MADRE

1^{ÈRE} RÈGLE :

Rajouter en eau l'équivalent de 50% du poids du Prima Madre.

Ex : pour un dosage de 7% du Prima Madre sur le poids de farine donc 70g pour 1kg de farine. Alors il faut ajouter 35g d'eau soit 3,5% d'eau en plus dans votre recette.

2^{ÈME} RÈGLE :

Il faut mettre l'eau dès le début de la recette, au moment du pétrissage.

S500 Special

Régularité et tolérance

EXISTE AUSSI EN CLEAN LABEL



Améliorant adapté pour la fabrication de pains spéciaux et viennoiseries.



Les caractéristiques du produit :

- Solution en poudre
- Dosage recommandé : 1% du poids de farine
- Disponible en sac de 10 kilos
- Date de durabilité minimale de 9 mois



Les bénéfices pour les consommateurs :

- Amélioration du feuilletage, relief et volume
- Amélioration du volume et grignes des pains spéciaux



Les avantages pour vous :

- Adapté à tout mode de fabrication.
- Améliore la tolérance à l'enfournement
- Contrôle les fermentations

Soft'r

Maîtrise de la fraîcheur et du moelleux

Solution en poudre permettant d'optimiser le moelleux, à incorporer dans votre propre recette traditionnelle de brioche. L'atout fraîcheur pour tous vos produits, types brioches, pains au lait, pains de mie, etc.



Les caractéristiques du produit :

- Solution en poudre
- Dosage flexible de 1 à 4 % du poids de farine selon l'effet désiré et la taille des pièces :
 - 4% petites pièces (briochettes, pains au lait ...);
 - 2% grandes pièces (brioches, pains de mie ...)
- Disponible en sac de 10 kilos
- Date de durabilité minimale de 12 mois



Les bénéfices pour les consommateurs :

- Amélioration du moelleux
- Fraîcheur optimale des produits finis dès leur sortie du four et ralentissement du processus de rassissement pour garder une bonne qualité du produit plus longtemps



Les avantages pour vous :

- S'incorpore au pétrissage sans changer le process
- Rationalisation des productions et maîtrise des coûts en augmentant les durées de mise en vente des produits et réduisant les invendus.

Mimetic

Nouvelle génération de matières grasses

La maîtrise de la technologie de cristallisation et une sélection d'ingrédients approfondie ont permis à Puratos de créer Mimetic.



Les caractéristiques du produit :

La gamme Mimetic permet d'obtenir des produits de qualité supérieure, et à la fraîcheur prolongée pour des utilisations en produits laminés ou en incorporation.



Les bénéfices pour les consommateurs :

- Des produits de qualité supérieure
- Fraîcheur prolongée
- Contient du levain, pour un arôme unique
- Absence de film gras à la dégustation



Les avantages pour vous :

- Facilité de mise en œuvre
- Fraîcheur prolongée
- Maîtrise du coût vs le beurre
- Sans changer votre recette (Dosage 1 pour 1)
- Excellente maniabilité
- Praticité de stockage entre 4°-20°C



LAMINATION		INCOPORATION	
MIMETIC 20	MIMETIC 32	MIMETIC PRIMEUR 10% RSPO SG	MIMETIC INCORPORATION
Conçus pour la production de feuilletages de qualité supérieure (viennoiserie, galette, traiteur, ...). 2 produits pour répondre aux conditions et température de travail.		Elaboré avec 10% de beurre et à partir d'huile de palme durable pour des viennoiseries feuilletées "faites maison" au goût unique de beurre et toujours autant de fraîcheur.	Spécialement conçu pour l'utilisation en incorporation : pâtes briochées , pâte à choux, pâtes à foncer / biscuits. Egalement idéal en application crème d'amande.



Carton de 4 x 2,5 kg
6 mois



Carton de 4 x 2,5 kg
6 mois



Carton de 4 x 2,5 kg
6 mois



Carton de 5 plaques x 2 kg
6 mois

CONDITIONNEMENT
DATE DE DURABILITÉ
MINIMALE

Soft'r Gold

Moelleux et fondant renforcés

Pâte fonctionnelle permettant de remplacer une partie du beurre (ou autre matière grasse) et d'optimiser la fraîcheur et la texture des produits moelleux, sans compromis sur le goût. Un allié précieux pour maîtriser les coûts de revient face aux fluctuations des prix du beurre.



Les caractéristiques du produit :

- Préparation en pâte
- Permet de conserver l'appellation « Pur Beurre » (si du beurre est exclusivement utilisé dans la recette comme matière grasse)
- Particulièrement adapté aux recettes de viennoiseries moelleuses : brioche, pain de mie, pain au lait, viennois ...
- Disponible en seau de 5 kilos
- Date de durabilité minimale de 4 mois

Une fois le seau ouvert, refermer correctement l'emballage après utilisation et conserver au réfrigérateur (4-7°C).

A utiliser dans les 3 semaines.



Les bénéfices pour les consommateurs :

- Brioche humide, moelleuse et consensuelle, avec une mâche courte
- Optimise la texture moelleuse et le fondant
- Apporte de la fraîcheur aux produits finis
- Plus de bien-être : des produits finis avec moins de matière grasse



Les avantages pour vous :

- Maîtrise des coûts de revient
- Praticité de mise en œuvre : s'incorpore sans changer les process habituels

LES RÈGLES DE CONVERSION

RECETTE D'ORIGINE	RECETTE AVEC SOFT'R GOLD		
	Matière grasse (g)	Soft'r Gold (g)	
PAIN DE MIE	50	17,5	
	60	21	
	70	24,5	
	80	28	
	90	31,5	
	100	35	
VIENNOIS & PAIN AU LAIT	120	30	
	150	37,5	
	180	45	
	200	50	
	220	55	
	250	62,5	
	280	70	
	BRIOCHE	300	75
		320	64
350		70	
380		76	
400		80	
420		84	
450		90	
500		96	

Softgrain Golden 6 CL

CLEAN LABEL

Des saveurs uniques et une fraîcheur prolongée

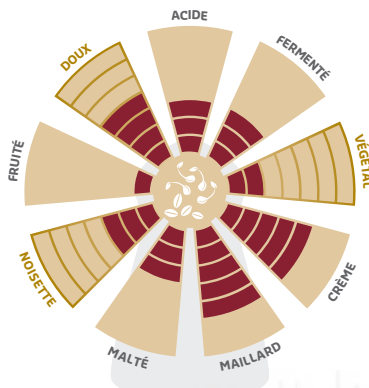
Le Softgrain Golden 6 CL sans additif est un mélange savoureux de 6 céréales et graines pour faire le plein de goût, texture et bien-être : graines de tournesol, lin, avoine, millet, chia cuites et infusées dans du sirop de blé et du levain liquide de blé dévitalisé.

Il donnera à tous vos produits briochés une touche sucrée unique et prolongera la fraîcheur et le moelleux.



Les **caractéristiques** du produit :

- Sans additif
- Dosages flexibles pour des pains personnalisés, entre 10 et 30% du poids de pâte (recommandation 20% poids de pâte)
- Conditionné en seau de 5 kg
- Date de durabilité minimale de 8 mois



Les **bénéfices** pour les consommateurs :

- Saveurs uniques et originales
- Moelleux et fraîcheur prolongés
- Réponse à la tendance Bien-être et Naturalité



Les **avantages** pour vous :

- Meilleure conservation grâce au levain liquide dévitalisé
- Praticité, avec incorporation possible en début ou en fin de pétrissage en méthode 10 Pains 1 Pétrin, sur différentes bases de pâtes.
- Applications multiples : produits moelleux, riches et laminés (ex : brioche, panettone, bun's, croissant,).

Brioche tressée à 6 branches Graines du Soleil Par Loïc Lafont

INGRÉDIENTS

Farine de Gruau	1000 g
(Eufs (4°C)	600 g
Sel	20 g
Sucre	150 g
Puratos Levure Levante	60 g
Puratos Prima Madre	100 g
Puratos S500 Spécial CL	10 g
Puratos Softgrain Golden 6CL	395 g
Beurre doux	300 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	4 minutes en première vitesse et 12 minutes en deuxième. Ensuite, ajouter le beurre pendant 5 minutes en première jusqu'à ce que la pâte se décolle de la cuve et enfin les graines toujours en première vitesse.
Température de pâte	25-26°C
Pointage	30 minutes à température ambiante puis diviser 6 pâtons de 50 ou 100 g selon le poids final de la brioche. Façonner en boudin.
Mise en froid	1 nuit à 4°C
Façonnage	Façonner les boudins en format baguette et réaliser une tresse à 6 branches
Apprêt	1h30-2h à 28°C
Décor	Dorer à l'œuf
Cuisson four à sole	35 à 50 minutes à 150°C selon le poids de la brioche



Sunset Glaze

L'alternative à la dorure à l'œuf

Apportez de la brillance à vos produits sans les contraintes liées à l'utilisation de l'œuf !

Puratos Sunset Glaze est la parfaite alternative à la dorure à l'œuf vous garantissant une sécurité alimentaire et un atout économique.



Les caractéristiques du produit :

- Formulation sans œufs, sans conservateur
- Ne contient pas d'ingrédient d'origine animale.
- Préparation prête à l'emploi
- Application sur produits frais ou surgelés
- Application possible avant surgélation
- Disponible en Tetra Pak de 1L.
- Date de durabilité minimale de 9 mois.
- Après ouverture, se conserve au réfrigérateur et s'utilise dans les 3 mois.



Les bénéfices pour les consommateurs :

- Couleur et brillance homogènes et de longue durée
- Aucun impact sur l'odeur et le goût des produits finis



Les avantages pour vous :

- Limite les risques bactériologiques
- Facile à l'emploi : application au pinceau ou au pistolet
- Diluable jusqu'à 30% selon le résultat souhaité
- Maîtrise des coûts matières premières
- Ne colle pas et permet d'emballer les produits facilement
- Adapté à un large éventail d'applications, sucrées ou salées (formule non sucrée)



Brioches & Gourmandises

~ LA GOURMANDISE EST UN BIEN JOLI DÉFAUT ~

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