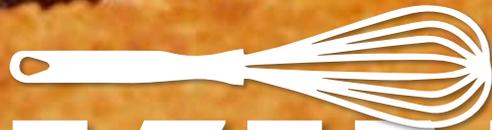




NOS SOLUTIONS

SNACKING




Puratos
Partenaire pour l'innovation

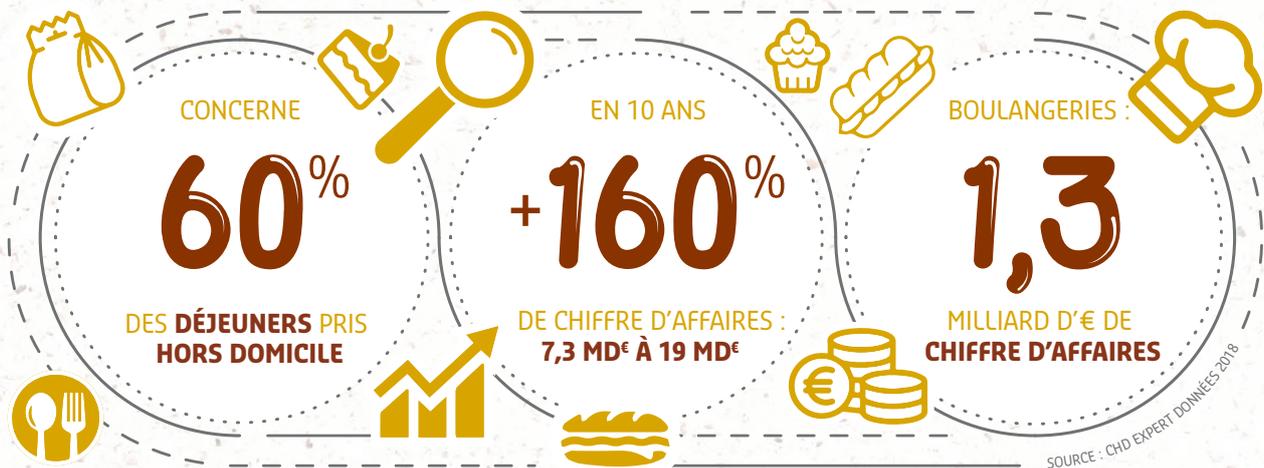
NOS SOLUTIONS

SNACK

Merci à vous héros du quotidien, d'avoir continué à nourrir la France pendant cette période de crise. Face à une fermeture des restaurants, le snacking est maintenant plus que jamais un véritable levier de différenciation.

Au-delà du symbolique trio sandwich/burger/salade, il est intéressant de proposer une offre originale et diversifiée pour surprendre les consommateurs de plus en plus à l'affût de nouvelles expériences gustatives.

Alors n'hésitez plus et laissez-vous tenter par nos idées inspirantes de menus snacking pratiques et tendance !



Tendance : des consommateurs couquis ...

Multiforme, le snacking n'est pas seulement un mode d'alimentation mais c'est aussi un mode de vie (ou expérience) : lieux, instants de consommation, comportements ...

Avec 7 repas sur 10 pris hors domicile, le snacking s'ancre de plus en plus dans le quotidien des consommateurs et ils sont 74% à être satisfaits des lieux dans lesquels ils consomment sur le pouce.

Même si la restauration rapide sur place et à emporter constitue le lieu privilégié de consommation snacking (45% des lieux), les boulangeries-pâtisseries pèsent 13% des lieux « snacking » fréquentés.

Avec un panier moyen de 7,30€ la formule déjeuner ou dîner est un bon levier de valorisation.

Comment se démarquer en snacking ?

Les 4 critères clés d'une bonne offre snacking sont l'accueil, le temps d'attente, la recette et la qualité des ingrédients :

- Veillez donc à garantir à vos clients une expérience globale de consommation qui soit à la hauteur sur ces différents critères.
- Mettez avant tout sur les produits snacking plébiscités : sandwich (41% des français en consomment le midi), burger (34%), salade (28%), pizza (21%)...
- Valorisez le « fait maison » et le made in France dans vos recettes et dans votre communication.
- N'hésitez pas à surprendre tout en surfant sur les tendances clés : apéro/ à partager, végétarien, exotique, healthy...
- Profitez de l'essor du Digital (site internet, application...) pour faciliter la prise de commande de vos clients. Cet axe fort de différenciation peut rapidement être générateur de chiffre d'affaires et de trafic !

KING

MENUS **SUCRÉ ET SALÉ**

CONVIVAL :



VÉGÉTAL :



GOURMET :



ÉVASION :



BIEN-ÊTRE :



MÛELLEUX :



MENU CONVIVIAL

Sandwich Focaccia Durum



Zoom produit :

PURATOS O-TENTIC DURUM

Un produit au goût typique de blé dur, pour un temps de fermentation limité.

AVANTAGES :

- Donne une mie blonde alvéolée et une croûte croustillante aux notes toastées
- Dosage unique 4%
- Sans ajout de levure ni améliorant

Disponible en sac de 10kg.

Date de durabilité minimale : 12 mois.

INGRÉDIENTS

Farine de Tradition	1000 g
Eau	600 g
Sel	18 g
Puratos O-tentic Durum	40 g
Eau de bassinage	100 g
Huile d'olive	50 g

GARNITURE AVANT CUISSON

Huile d'olive	QS
Herbes de Provence	QS
Gros sel	QS

GARNITURE APRÈS CUISSON

Pesto Vert	QS
Tranches de Mortadelle	QS
Tomates confites	QS
Mozzarella	QS
Câpres	QS

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale) :

10 minutes en 1^{ère} vitesse et 2 minutes en 2^{ème} puis bassiner l'eau puis l'huile en 1^{ère} vitesse.

Température de pâte :

24°C.

Pointage :

1 heure puis un rabat et mise à 4°C pendant 12 heures.

Division / Mise en forme :

2000 grammes

Repos :

Sur plaque à rebord 60x40.

Façonnage :

Étaler de l'huile d'olive sur la pâte, étaler du bout des doigts la foccacia en 3 fois avec un repos de 20 minutes entre chaque étalement. Au dernier étalement, parsemer la foccacia de gros sel et d'herbes de provence.

Cuisson four à sole :

15 minutes à 230°C.

FINITION

Une fois la foccacia refroidie, couper des rectangles de 18 par 12 cm. Ouvrir les rectangles en 2, sur la base, étaler le pesto puis mettre la mortadelle en chiffonade et ajouter équitablement les tranches de mozzarella, les tomates et les câpres puis refermer.

D'APRÈS
NOTRE ÉTUDE



APPRÉCIER
UN ALIMENT
EST LIÉ À
L'EXPÉRIENCE

Les consommateurs sont à la recherche d'expériences de consommation qui ont du sens. La convivialité avec des proches est un moyen d'y arriver.

83% des Français pensent que l'expérience et l'environnement contribuent à améliorer le plaisir gustatif.

 **TASTE/TOMORROW**
From consumer insights to innovation

Pour 40 brownies

BROWNIES

Puratos Base Brownie	1000 g
Beurre	450 g
Œufs	450 g
Belcolade Noir Selection Cacao Trace	200 g
Noisettes Blanchies Entières	
PatisFrance	150 g
Zeste d'orange	1 pc

Chauffer le chocolat noir et le beurre à 40°C. Mélanger pendant 1 minute à vitesse lente la base Brownie et les œufs. Ajouter le mélange chocolat noir, beurre et mélanger jusqu'à l'obtention de la texture désiré. Ajouter les noisettes et étaler 1100 g sur une plaque 20 x 40 cm et cuire pendant 24 minutes à 170°C.

ENROBAGE ET DÉCORATION

Belcolade Lait Selection Cacao Trace	800 g
Huile de colza	80 g
Belcolade Blanc Selection	QS
Colorants alimentaires	QS

MONTAGE ET FINITIONS

- Couper les cakes en petits rectangles et insérer un bâtonnet par rectangle.
- Chauffer le chocolat au lait et l'huile de colza à 38°C et tremper les brownies.
- Décorer avec du chocolat blanc coloré.

Brownie Sticks



Zoom produit :

PURATOS BASE BROWNIE

Préparation pâtissière pour la réalisation de brownies.

AVANTAGES

- Permet de réaliser simplement et rapidement un authentique brownie américain à la texture moelleuse
- **Produit clean label, sans additif, sans colorant artificiel, sans conservateur et sans huile de palme**
- Produit tendance snacking
- Réussite garantie pour une qualité constante
- Stable à la congélation/décongélation
- Bonne conservation

Disponible en sac de 5 kg.

Date de durabilité minimale : 12 mois.

MENU VÉGÉTARIEN

Nordic Veggie



Zoom produit :

PURATOS CREA'PLUS SAVEUR NORDIC

Préparation à base de graines (tournesol, lin jaune, lin brun, sésame) et de céréales avec du levain de seigle dévitalisé. Permet d'obtenir des pains au goût malté avec une mie brune et moelleuse.

AVANTAGES :

- Utilisation facile : dosage de 25 à 30% du poids de pâte
- Bon goût de céréales, malté
- Gain de temps
- Alliance de mie moelleuse et décor croquant

Disponible en sac de 3 kg.

Date de durabilité minimale : 9 mois.

INGRÉDIENTS

Farine blanche T65	1000 g
Puratos Créa'plus Saveurs Nordic	350 g
Eau (T°B 54°C)	700 g
Sel	20 g
Puratos Levure Levante	30 g
Jus de citron vert + zeste	2 g
Puratos S500 Tolérance +	10 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale) :

4 minutes en première vitesse puis \pm 6-7 minutes en deuxième.

Température de pâte :

24°C.

Pointage :

30 minutes.

Division / Mise en forme :

400-500 g.

Repos :

15 minutes.

Façonnage :

En batard roulé dans le décor graines Puravita et faire une coupe saucisson avant de le mettre en moule.

Apprêt :

En chambre une nuit à 4°C et 75% d'humidité.

Cuisson four à sole :

230°C pendant 35-40 minutes.

GARNITURE

Pain Nordic citronné / Guacamole / Pêches rôties aux graines de sésame / Tomates cœur de bœuf / Chou rouge / Mâche / Huile d'olive / Sel & poivre

MONTAGE

Trancher des tartines dans la longueur et les toaster. Dans une poêle bien chaude, faire légèrement griller les graines de sésame avant d'ajouter les quartiers de pêches. Faire un aller-retour dans la poêle. Une fois froides, tartiner les tartines de guacamole, ajouter les pêches rôties, les tomates et le chou rouge. Terminer par la mâche puis assaisonner. Recouvrir d'une seconde tartine. Idée de présentation : trancher le sandwich en deux pour un format snacking type club sandwich.

D'APRÈS
NOTRE ÉTUDE



UN STYLE DE VIE PLUS ÉTHIQUE PRÉPARE L'AVENIR

L'alimentation d'origine
végétale est en
plein essor.

24% des
Français sont
persuadés que
l'alimentation végétale
est plus saine que
l'alimentation
normale.

14% des
Français
achètent une fois
par semaine des
produits végétariens
et végans et 19%
espèrent en
acheter plus à
l'avenir.

 **TASTE/TOMORROW**
From consumer insights to innovation

Pour 24 barres

BARRES AUX CÉRÉALES

Flocons d'avoine	300 g
Graines de tournesol	50 g
Sirop d'érable	400 g
Amande Hachée PatisFrance	40 g
Pistache Hachée PatisFrance	40 g
Belcolade Selection	
Lait Supérieur 38%	100 g
Pralicrac Graines PatisFrance	150 g

Mélanger les graines de tournesol et les flocons d'avoine. Ajouter le sirop d'érable, les amandes et pistaches.

Cuire ce mélange à 140°C, pendant 25 minutes. Refroidir, puis ajouter le chocolat tempéré et le Pralicrac à 30°C.

Dresser dans les moules.

ENROBAGE (POUR UNE BARRE)

Belcolade Origins Noir Papouasie-Nouvelle Guinée 73% Cacao Trace	25 g
---	------

Tempérer le chocolat à 29,5°C et enrober à 25°C.

Barre aux céréales



Zoom produit :

PRALICRAC GRAINES PATISFRANCE

Tout le savoir-faire PatisFrance dans un produit alliant le chocolat et un subtil mélange de graines, pour répondre aux dernières tendances de consommation.

AVANTAGES :

- Apporte une touche croustillante à vos recettes
- Permet des jeux de textures inédits
- Prêt à l'emploi
- Bonne tranchabilité
- Produit élaboré en France dans notre usine à Charmes.

Disponible en seau de 2 kg.

Date de durabilité minimale : 9 mois.

MENU GOURMET

Muffin bread



Zoom produit :

PURATOS O-TENTIC TUTTO PUGLIESE

L'O-tentic Tutto Pugliese est un composé actif de boulangerie à base de farine de blé dur produit et écrasé dans le Sud de l'Italie et de levain de blé dur déshydraté issu d'une souche de bactérie lactique utilisé pour le pain d'Altamura.

AVANTAGES :

- Préparation 100% qui s'utilise sans ajout de levure ni améliorant
- Hydratation élevée (jusqu'à 90%)
- Apporte de la régularité et de la tolérance
- Bonne conservation et fraîcheur des pains

Disponible en sac de 10 kg.

Date de durabilité minimale : 6 mois.

INGRÉDIENTS

Puratos O-Tentic Tutto Pugliese	1000 g
Eau	750 g
Eau de bassinage	50 g

METHODE DE TRAVAIL

Pétrissage au batteur pâtissier / de ménagère :

4 minutes première vitesse. ± 6 minutes en deuxième jusqu'à ce que le réseau de gluten soit bien formé. L'eau de bassinage est ajoutée en filet dans les dernières minutes de pétrissage.

Température de pâte

24°C

Pointage

30 minutes recouvert pour éviter la formation d'une croûte.

Division / Façonnage

Diviser en boules de 60 g, humidifiées puis roulées dans de la semoule de blé dur. Sans repos aplatis les boules de façon régulière, jusqu'à ±1,5 cm d'épaisseur.

Apprêt

± 1h30 à 28°C H.R 80% ou couvert d'un plastique ou un torchon humide

Cuisson

± 7 minutes à 250°C avec buée. Retirer la plaque, retourner les buns puis ± 5 minutes à 250°C.

Garniture par buns

Une tranche de cheddar, un œuf, deux tranches de bacon.

MONTAGE

- Ouvrir le buns en deux, déposer une tranche de cheddar sur la face du dessous et faire fondre au four.
- Cuire les œufs dans la même plaque à buns ± 8 minutes à 160°C pour un résultat régulier.
- Mettre le bacon au four à 250°C pendant ± 5 minutes, retourner après cuisson.
- Monter le buns avec le pain cheddar, l'œuf et deux tranches de bacon.
- Servir chaud.

VARIANTE

Pour une cuisson à la poêle:

1. Faire l'apprêt des buns sur un papier cuisson fleuré à la semoule.
2. Chauffer une poêle à feu moyen avec un peu de matière grasse
3. Cuisson : environ 6 minutes en retournant les buns toutes les minutes.

D'APRÈS
NOTRE ÉTUDE



L'AUTHE- TICITÉ, UNE VALEUR CLÉ

Le fait-maison est un critère de plus en plus important pour les consommateurs.

La qualité des ingrédients et des recettes deviennent des éléments clés de différenciation.

79% des Français aiment les recettes authentiques et traditionnelles.

 **TASTE/TOMORROW**
From consumer insights to innovation

Pour 12 tablettes

BISCUIT CRUMBLE AMANDE

Beurre froid	270 g
Sucre semoule	300 g
Amande Poudre PatisFrance	300 g
Farine	360 g
Sel fin	12 g

Mélangez tous les ingrédients jusqu'à la formation d'une pâte. Réaliser une abaisse de 2 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier sulfurisé pour plus de facilité. Découper des rectangles de 6 x 14 cm et les déposer sur une plaque munie d'un Silpain®. Ajouter un second Silpain® sur le dessus et cuire le tout à 165°C pendant environ 20 minutes. Laisser refroidir et réserver au sec avant utilisation.

PRALINÉ

Praliné à l'Ancienne 67% PatisFrance	280 g
Belcolade Beurre de Cacao	70 g

Tempérer le praliné et beurre de cacao à 23°C et mouler 30 g dans chaque tablette. Laisser cristalliser à 16°C.

CARAMEL AU BEURRE SALÉ

Sucre semoule	75 g
Glucose	25 g
Patiscrem PatisFrance	100 g
Beurre salé	50 g

Caraméliser le sucre à sec et le décuire avec le glucose et la crème bouillante. Recuire la masse à 105°C et la refroidir jusqu'à 38°C avant d'ajouter le beurre salé. Mélanger le tout au mixeur à mains jusqu'à obtenir une belle texture lisse, brillante et crémeuse. A 28°C, dresser le caramel (20 g) sur le praliné et réserver à 16°C pendant 1 heure.

ENROBAGE AMBER

Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao Trace	50 g
---	------

Tempérer et mouler le chocolat pour l'enrobage.

Tablette Gournaude



BELCOLADE SELECTION AMBER DOUCEUR 32% CACAO-TRACE

Un chocolat à la couleur ambrée, au profil aromatique unique, qui contient 32% de cacao et issu de notre programme de cacao durable, Cacao-Trace.

AVANTAGES :

- Un chocolat à 32% de cacao
- Une couleur « blonde » grâce à la poudre de lait caramélisée
- Sans arôme et sans colorant artificiel
- Un chocolat aux notes lactées et de caramel au beurre salé
- Une fluidité 4 gouttes
- Certifié Cacao Trace
- Une large diversité d'applications : moulages, mousses, ganaches, bonbons de chocolat, tablettes....

Disponible en sac de 2 x 4 kg.

Date de durabilité minimale : 12 mois.

MENU EVASION

Pain Tangzhong



Zoom produit :

PURATOS SAPORE TRAVIATA BIO

Levain de seigle dévitalisé en poudre, issu d'ingrédients certifiés Biologiques, aux notes de céréales et de fruits secs.

- Permet la fabrication de pains courants français et pains spéciaux Bio
- Dosage flexible selon la saveur recherchée.
- Améliore l'élasticité et la tranchabilité des pains
- Des notes douces et fruitées
- Une mie couleur ivoire

Disponible en sac de 5 kg.

Date de durabilité minimale : 9 mois.

INGRÉDIENTS

Farine	55 g
Puratos Sapore Traviata	20 g
Eau	285 g
Faire chauffer le tout à 65°C puis réserver toute la nuit au réfrigérateur	

INGRÉDIENTS ÉTAPE 2

Farine gruau	1000 g
Tangzhong	285 g
Sucre	160 g
Sel	15 g
Œufs entiers	150 g
Laite entier tempéré	300 g
Poudre de lait	20 g
Levure	40 g
Beurre tempéré	90 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Récupérer le mélange de farine, levain et eau au réfrigérateur.

Pétrissage :

8 min en 1^{ère} 7 min en 2^{ème}

Température de pâte

24°C

Pointage :

1h 28°C

Division / Mise en forme :

200g

Repos :

1h minimum à 4°C

Façonnage :

batard serré

Apprêt :

1h30 à 2h à 28°C

Décor / Coup de lame :

dorure

Cuisson :

180°C pendant 25min cuisson à cœur à 92°C

ASTUCES

Après refroidissement, couper dans la longueur des tranches 5cm puis inciser le milieu du pain. Garnir avec le mélange sauce tomate et lamelle de poulet. Disposer des chips de gruyère et des fines lamelles de citronnelle.

D'APRÈS
NOTRE ÉTUDE



LES SAVEURS D'AILLEURS

Les consommateurs apprécient toujours les goûts traditionnels, mais souhaitent de plus en plus être surpris.

81% des Français apprécient des goûts inhabituels et exotiques en provenance d'autres régions du monde.

 **TASTE/TOMORROW**
From consumer insights to innovation

Pour environ 20 pièces

BISCUIT MÛELLEUX

Puratos Tegral Chiffon Cake	240 g
Œufs	200 g
Eau	40 g
Huile	60 g
Colorant	Q.S

Mélanger au fouet les 3 premiers ingrédients pendant 8 minutes. Ajouter ensuite l'huile en filet. Étaler dans un cadre 40 x 60 cm et cuire à 200°C environ 12 minutes.

CRÉMEUX MANDARINE

Starfruit Mandarine PatisFrance	500 g
Starfruit Citron PatisFrance	150 g
Jaunes	170 g
Œufs	220 g
Sucre	150 g
Gelée Dessert PatisFrance	45 g
Beurre	180 g

Réaliser une crème anglaise avec les 5 premiers ingrédients et ajouter la Gelée Dessert. Puis à 40°C, ajouter le beurre et mixer. Couler dans un tube de 3 cm de diamètre jusqu'à la moitié et surgeler.

CRÈME BRULÉE

Patiscrem PatisFrance	1000 g
Jaunes	220 g
Sucre	160 g
Gelée Dessert PatisFrance	80 g
Puratos Classic Vanille	40 g

Réaliser une crème anglaise avec les 3 premiers ingrédients, puis ajouter la Gelée Dessert et le Classic.

Couler dans le tube sur le crémeux mandarine et surgeler.

MONTAGE ET FINITIONS

- Découper des bandes de chiffon cake de 10 cm de large.
- Enrouler le tube de crémeux avec la bande de chiffon cake.
- Découper ensuite à la longueur désirée.
- Napper avec du **Puratos Harmony Sublimo Neutre**.

Roulé chiffon cake



Zoom produit :

PURATOS TEGRAL CHIFFON CAKE

Préparation pour chiffon cakes et feuilles de génoise

AVANTAGES :

- Une remise en œuvre simple (avec des œufs entiers et de l'huile)
- Une mie très aérée et légère avec un alvéolage très fin
- Une texture moelleuse et spongieuse (humide)
- Applications principales : chiffon cake et feuille de génoise pour biscuit à rouler
- Fabriqué en France dans notre usine à Charmes

Disponible en sac de 5 kg.

Date de durabilité minimale : 12 mois.

MENU BIEN-ÊTRE

Pizza au blé geruéré



Zoom produit :

PURATOS SOFTGRAIN BLÉ GERMÉ

Mélange de graines de blé germées et fermentées, infusées dans du levain de blé dévitalisé, pour des pains spéciaux uniques et savoureux.

AVANTAGES

- Un goût malté, fruité et naturellement sucré : 55% de graines
- Meilleure conservation du pain grâce au levain liquide
- Répond à la tendance Bien-être et Naturalité
- Adaptation du dosage possible pour des pains personnalisés, entre 10 et 30% du poids de pâte.

Disponible en seau de 12 kg.

Date de durabilité minimale : 9 mois.

INGRÉDIENTS

Farine de Tradition Française	2400 g
Eau	1800 g
Farine de semoule blé dur	600 g
Sel	60 g
Huile d'olive	120 g
Puratos Levure levante	30 g
Puratos S500 Détente	30 g
Puratos Softgrain Blé Germé	600 g

Incorporer la solution Softgrain en fin de pétrissage pendant 2 mn en 2^{ème} vitesse.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale) :

Dans une cuve, mettre tous les ingrédients sauf le Softgrain Blé Germé. Avec le crochet, pétrir 5 min en première puis 7 min en deuxième. Incorporer le Softgrain Blé Germé et mélanger pendant 2 min en deuxième.

Température de pâte :

24°C

Détaillage 1^{ère} façon :

Mettre en boule de 200 g puis ranger dans un bac avec un couvercle ou un papier guitare pour couvrir

Détaillage 2^{ème} façon :

Ou en plaque 600/400 mm avec une pâte de 2,200 kg

Repos :

1 nuit à 4°C

Abaisse :

Abaisser les boules au rouleau en disque de 24 cm environ et déposer sur plaque avec du papier cuisson

Cuisson :

280°C pendant 6 à 8 min

SUGGESTION

Etaler de la tomate cuisinée puis garnir selon vos envies et finir avec du fromage et des herbes.

D'APRÈS
NOTRE ÉTUDE



UN AVENIR PLUS SAIN

Les attentes des consommateurs en matière de santé continuent d'évoluer. Le bien-être ne consiste plus seulement à supprimer des ingrédients.

73% des Français disent qu'il faut supprimer des ingrédients comme le sucre.

48% des Français disent qu'il faut ajouter des ingrédients comme les graines, les fruits et les fruits secs.

 **TASTE/TOMORROW**
From consumer insights to innovation

Pour 20 verrines

COMPOTÉE DE MIRABELLES

| Puratos Topfil Mirabelle 800 g
Prêt à l'emploi.

PANACOTTA VANILLE

| Patiscrem PatisFrance 600 g
Sucre 60 g
Gelée Dessert PatisFrance 50 g
Puratos Classic Vanille 30 g

Chauffer la crème à 60°C avec le sucre. Ajouter le Classic et la Gelée Dessert.

CRUMBLE

| Beurre 100 g
Sucre 100 g
Farine 60 g
Amande Poudre PatisFrance 60 g

Sablér légèrement tous les ingrédients. Étaler sur une plaque et cuire à 160°C environ 15 minutes.

MONTAGE ET FINITIONS

- Pocher au fond de la verrine 25 g de Topfil Mirabelle.
- Couler ensuite 20 g de panacotta.
- Surgeler.
- Remettre une couche de Topfil et une seconde couche de panacotta.
- Finir avec quelques morceaux de crumble.

Petit pot pauacotta



Zoom produit :

PURATOS TOPFIL MIRABELLE DE LORRAINE

Toute l'intégrité et le goût originel de la mirabelle dans un fourrage prêt à l'emploi

AVANTAGES :

- Fourrage avec morceaux de fruits, type compotée
- Teneur en fruit : 70%
- Fabriqué uniquement avec des mirabelles origine Lorraine
- Un goût et un aspect proches du fruit
- Prêt à l'emploi et à la cuisson
- Une grande diversité d'applications avec un même produit

Disponible en seau de 5 kg.

Date de durabilité minimale : 6 mois.

MENU MŒLLEUX

Club Delice Mœlleux



Zoom produit :

PURATOS TEGRAL VIENNOIS

Préparation farinière 100% permettant de fabriquer toutes vos recettes de viennoiseries mœlleuses.

AVANTAGES :

- Large éventail d'applications possible : brioche, pain au lait, pain de mie, viennois
- Mise en œuvre simple avec peu de pesées
- Une texture mœlleuse et fondante
- Praticité et gain de place dans le stock de matières premières (1 préparation = 4 recettes de base)

Disponible en sac de 10 kg.

Date de durabilité minimale : 6 mois.

INGRÉDIENTS

Puratos Tegral Viennois	500 g
Farine T65	500 g
Eau	460 g
Puratos Levure Levante	40 g

Mélanger tous les ingrédients dès le départ.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)

4-5 minutes en 1^{ère} vitesse et 10 minutes en 2^{ème}.

Pétrir jusqu'à ce que la pâte soit lisse et décollée.

Température de pâte

24-25°C.

Pointage

15 minutes.

Division / Mise en forme

350/400 grammes.

Détente

15 minutes.

Façonnage

Moule à pain de mie.

Apprêt

1h30 à 28°C.

Décors / Coup de lame

Selon la commande.

Cuisson

30 minutes à 210°C.

SUGGESTION

Garnir selon goût et saison.

D'APRÈS
NOTRE ÉTUDE



LA TEXTURE AMÉLIORE LE GOÛT

La texture est devenue un
composant essentiel
du goût.

Les
consomma-
teurs tiennent
autant compte de
la texture que
du goût.

61% des
Français
apprécient de
tester différentes
textures.

 **TASTE/TOMORROW**
From consumer insights to innovation

Pour 24 clubs

BISCUIT MÛELLEUX

Puratos Tegral Satin Yellow Moist Cake	400 g
Œufs	160 g
Eau	80 g
Huile	160 g

Mélanger tous les ingrédients dans le batteur pendant 3 minutes à vitesse moyenne jusqu'à obtenir une pâte lisse. Étaler dans un cadre 40 x 60 cm et cuire à 200°C environ 12 minutes.

CRÈME CARAMEL BEURRE SALÉ

Puratos Deli Caramel	550 g
Beurre	150 g
Fleur de sel	3 g

Mettre au batteur tous les ingrédients. Faire monter jusqu'à obtenir une crème lisse et aérée. Étaler sur feuille et surgeler.

CRÉMEUX POMME PASSION

Starfruit Passion PatisFrance	350 g
Jaunes	90 g
Œufs	100 g
Sucre	75 g
Gelée Dessert PatisFrance	20 g
Beurre	90 g
Puratos Topfil Pomme en Dés	200 g

Réaliser une crème anglaise avec les 4 premiers ingrédients. Ajouter la Gelée Dessert. Puis à 40°C, ajouter le beurre et mixer. Ajouter enfin le Topfil.

MONTAGE ET FINITIONS

- Au fond d'un cadre 40 x 30 cm, disposer un fond de biscuit et de crème caramel.
- Couler le crémeux passion dessus et recouvrir aussitôt avec l'autre moitié de biscuit et crème caramel.
- Surgeler.
- Découper des carrés de 9 x 9 cm puis couper en deux dans la diagonale.
- Décorer avec un rectangle de chocolat sur la tranche.

Club caramel passion



Zoom produit :

PURATOS TEGRAL SATIN YELLOW MOIST CAKE

Préparation pâtissière pour réaliser des cakes très mœlleux saveur vanille.

AVANTAGES

- Simple et rapide à mettre en œuvre: gain de temps réel
- Une texture mœlleuse
- Un goût savoureux de vanille
- Reste plat à la cuisson
- Contient la technologie Acti-Fresh : longue conservation du produit cuit (mœlleux et microbiologie)
- Permet de réaliser différentes recettes grâce à des arômes, des inclusions de fruits, des fourrages

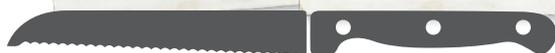
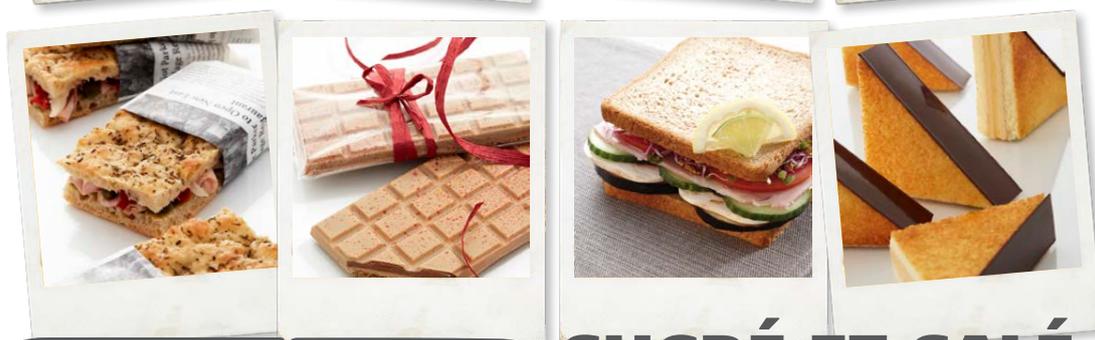
Disponible en sac de 15 kg.

Date de durabilité minimale : 9 mois.

NOS SOLUTIONS



SNACKING



SUCRÉ ET SALÉ

LE SAVIEZ-VOUS ?

Puratos et BakerOnline vous accompagnent dans la mise en place d'un webshop opérationnel sous 48 heures.

Contactez-nous : info@bakeronline.com



BAKERONLINE

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
Reliable partners in innovation