

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.