Catalogue
Gourmand

Laissez-vous guider dans un monde où chaque ingrédient a été conçu avec une passion commune, celle de l'excellence

puratos

Food Innovation for Good

Boulangerie



Pâtisserie



Chocolat



FOOD INNOVATION FOR GOOD

Puratos est un groupe international qui dispose d'une grande expertise dans les secteurs de la boulangerie, pâtisserie et chocolaterie. Nous fabriquons les ingrédients et les solutions qui vous permettent de mieux répondre aux attentes de vos consommateurs face aux contraintes du métier, tout en laissant libre cours à votre créativité.

CHIFFRES **CLÉS**

Le **Groupe** Puratos

9 500
Collaborateurs
dans le monde

1045
Ingénieurs R&D et
démonstrateurs

88 Centres
d'innovations
dans le monde

61 Unités de
production

dans **50** Pays

80 Pays
accueillent nos
filiales à travers le
monde

100
Pays

disposent
des produits
Puratos

Puratos **France**

470
Collaborateurs
en France

32
Ingénieurs R&D et
démonstrateurs

4 Centres
d'expertise



2 Usines
de production

4 Dépôts
qui livrent plus de
10.000 Clients

plus de **100**
Commerciaux

QUI SOMMES-NOUS

REGARDEZ LA VIDÉO ICI !

Notre **raison d'être**

NOUS FAISONS BOUGER LE MONDE EN CONCEVANT DES SOLUTIONS ALIMENTAIRES INNOVANTES QUI FAVORISENT LE BIEN-ÊTRE DES GENS DU MONDE ENTIER.

Notre **mission**

CHEZ PURATOS, NOUS AIDONS NOS CLIENTS À RÉUSSIR DANS LEUR BUSINESS. NOUS TRANSFORMONS LES TECHNOLOGIES ET LES EXPÉRIENCES ISSUES DE DIFFÉRENTES CULTURES ALIMENTAIRES EN NOUVELLES OPPORTUNITÉS.
ENSEMBLE, NOUS AMÉLIORONS LA VIE DES GENS ET PROTÉGEONS LA PLANÈTE.

puratos

Food Innovation for Good

NOS **VALEURS**

VISION :
Notre vision définit notre avenir en s'appuyant sur le présent. Elle relie notre stratégie à notre mission fondamentale et ouvre la voie à nos équipes pour l'exécuter avec excellence. Notre vision nous permet de rêver grand, d'affronter les obstacles et de définir de nouvelles ambitions.



COURAGE :
Il consiste à agir avec confiance et optimisme face à l'adversité. Il nous pousse à rechercher de nouvelles solutions, à innover et à nous améliorer en permanence. Le courage nous permet de prendre des risques calculés dans la poursuite de notre vision.



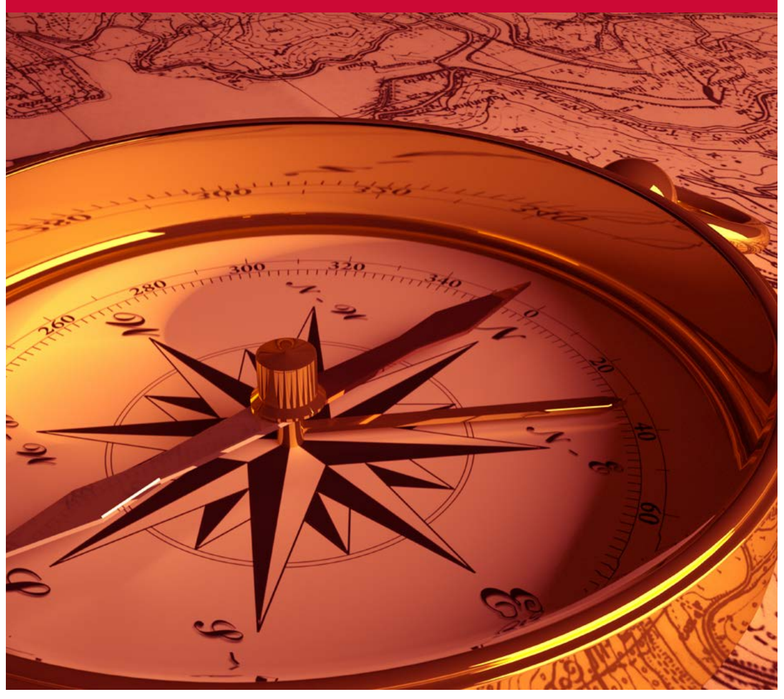
PASSION :
Ce qui nous inspire, c'est la passion. La passion du pain, de la pâtisserie et du chocolat. Une passion pour notre personnel, notre culture, nos clients, nos communautés, la planète et nos résultats. La passion nous donne un objectif ultime et nous pousse à penser à long terme tout en obtenant des résultats à court terme. La passion nous pousse à atteindre ce qui nous semblait impossible dans le but de satisfaire nos clients.



QUALITÉ :
La qualité est la norme à laquelle nous soumettons toutes nos actions. Nous avons l'ambition de tout réussir du premier coup, en nous efforçant toujours d'apprendre et de nous améliorer. La qualité est la responsabilité de chacun, car nous visons les normes les plus élevées possible et l'amélioration continue de notre mode de travail.



INTÉGRITÉ :
L'intégrité est notre boussole morale. Guidés par nos principes éthiques et moraux, nous traitons les gens avec respect et agissons en accord avec nos valeurs. Nous ne tolérons aucun comportement contraire à l'éthique.



COLLABORATION :
En travaillant ensemble, nous allons plus loin. Nous accomplissons de grandes choses lorsque nos équipes travaillent en étroite collaboration, renforcées par le parcours, les expériences et les forces de chacun.



PURATOS A FÊTÉ SES **100 ANS** :

Depuis un peu plus de 100 ans, nous sommes animés par la passion pour l'innovation et la volonté de faire toujours mieux. Les relations étroites que nous entretenons avec nos clients nous ont toujours incitées à aller au-delà des attentes.

En étant une entreprise familiale, nous croyons qu'il est important d'avoir un impact positif dans le monde, au-delà de la création de valeur économique. C'est pourquoi nous avons pris des engagements clairs au cours des 100 dernières années et nous continuons à le faire pour les siècles à venir : pour les fournisseurs et agriculteurs avec qui nous travaillons, pour nos collaborateurs, pour les communautés où nous sommes installés, pour préserver notre héritage produit, pour le bien-être de nos clients et consommateurs et principalement pour la planète Terre.

Merci pour ce dernier siècle !
Continuons ensemble à construire les 100 prochaines années !

100 ANS
CONTINUONS LA MAGIE

DÉCOUVRIR NOTRE HISTOIRE >

CONNAISSANCE DES **CONSOMMATEURS**

Comprendre les besoins et les attentes de vos clients est essentiel pour le succès de votre entreprise. Pour anticiper ce qui viendra et continuer à proposer les meilleurs produits finis, vous devez réellement connaître les consommateurs.

C'est pourquoi nous avons créé Taste Tomorrow : la plus grande enquête mondiale interrogeant les consommateurs de produits de boulangerie, pâtisserie et chocolat. Réalisée par Puratos tous les 3 ans, l'étude a interrogé en 2021 plus de 17 000 consommateurs dans 44 pays.

Les 6 tendances identifiées en 2021

tastetomorrow by Puratos

PRATICITÉ OPTIMALE

Les nouvelles façons de consommer se développent de plus en plus. Les achats alimentaires en ligne explosent au même titre que les livraisons ou les commandes de plats à emporter.

UN AUTRE NIVEAU D'EXPÉRIENCE

Il sera phygital. Les consommateurs ne veulent pas voir disparaitre les magasins traditionnels, tout en ayant des moyens de retrouver tout ce dont ils ont besoin en ligne, sur une seule et même plateforme, la plus automatisée possible.

TRANSPARENCE & ÉTHIQUE

L'alimentation végétale est, au-delà de la tendance, devenue la nouvelle norme. Les consommateurs sont de plus en plus conscients de ce qu'ils mangent. Le côté traçabilité / durabilité des produits est primordial, au même titre que consommer local.

GOÛT

Le goût est et reste le critère d'achat (ou de choix) n°1. Le visuel devient de plus en plus important du fait de la progression des commandes en ligne et des réseaux sociaux. Les consommateurs recherchent des classiques revisités : du traditionnel accompagné d'une certaine modernité.

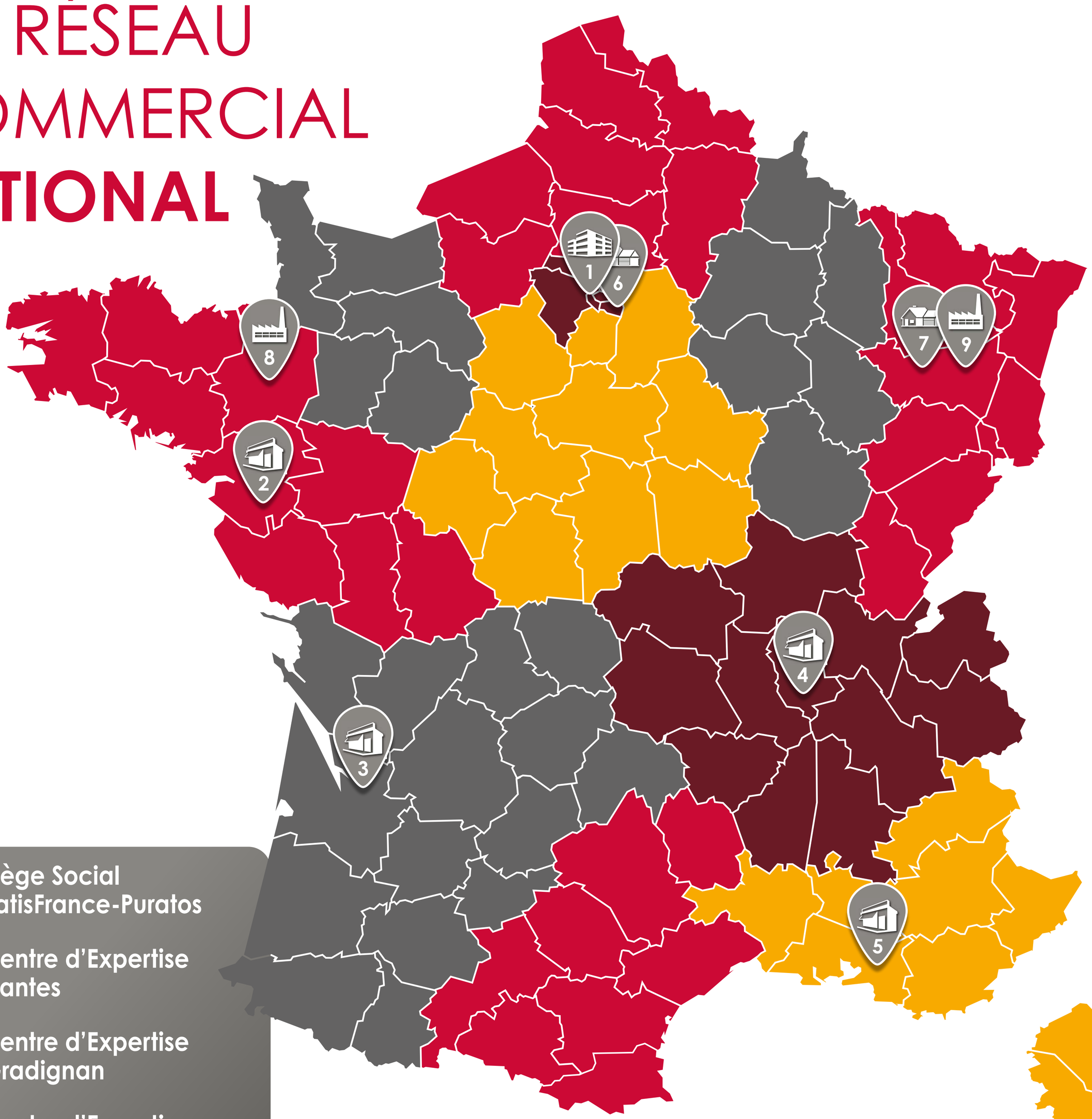
FRAÎCHEUR & ARTISANAT

Les critères principaux de la fraîcheur d'un produit sont l'odeur, l'apparence générale et le croustillant. Le fait maison a explosé avec le COVID et faire son pain est devenu une tendance incontournable. Le levain était le 3ème sujet de conversation sur les réseaux sociaux en 2020, avec la France en chef de file.

SANTÉ & HYPER-PERSONNALISATION

Les consommateurs recherchent des produits plus sains et de plus en plus adaptés à leurs besoins individuels. On parle aujourd'hui de "power ingredients" tels que les graines, fibres, farines spéciales, fruits frais ou encore noix.

UN RÉSEAU COMMERCIAL **NATIONAL**



1. Siège Social PatisFrance-Puratos
2. Centre d'Expertise Nantes
3. Centre d'Expertise Gradignan
4. Centre d'Expertise Saint-Priest
5. Centre d'Expertise Gardanne
6. Agence Régionale Nord
7. Agence Régionale Est
8. Usine de Fougères
9. Usine de Charmes

11 Régions commerciales
33 Plateformes de livraison
78 Camions

NOUS CONTACTER →

DES PRODUITS DE FABRICATION FRANCAISE

CHARMES

Notre usine de Charmes est spécialisée dans la transformation de fruits secs, les pralinés et fourrages ainsi que les poudres pâtissières.

Les produits fabriqués à Charmes :

- Fruits secs
- Pralinés traditionnels, fluides et spécialités au praliné
- Fourrages gras
- Préparations pâtissières à base de fruits secs
- Préparations pour crème pâtissière
- Nouvelle ligne de levains 100% français

FOUGÈRES

Notre usine de Fougères est spécialisée dans les fourrages aqueux, les nappages et les sauces glacières.

Les produits fabriqués à Fougères :

- Sauce pour glaces et toppings
- Fourrages pour pâtisseries
- Nappages pour tartes

puratos
Food Innovation for Good

NOS **CENTRES D'INNOVATION** À VOTRE DISPOSITION

4 Centres d'expertise en France : lieux d'échanges et de créativité avec nos clients

Aix-en-Provence

Bordeaux

Lyon

Nantes



Showrooms pour des rendez-vous personnalisés

Espaces modulables et modernes

Laboratoires de 220 m²

Salles de réunion connectées

Une équipe de démonstrateurs dédiés !

Passionnés par leur métier et experts dans leur domaine (boulangerie ou pâtisserie-chocolaterie), nos démonstrateurs vous accompagnent en apportant un support technique, astuces et conseils. A l'écoute des tendances de demain, ils développent également des nouvelles recettes inspirationnelles.

PLUS D'INFORMATIONS →

LE **SENSOBUS**

Nous savons que les consommateurs sont très exigeants sur ce qu'ils mangent et que leurs préférences changent constamment, même à échelle locale.

Suivre ces évolutions peut être une tâche difficile, sans parler de les traduire en opportunités commerciales. Pour vous apporter des informations sur la façon dont les consommateurs perçoivent les produits, nous avons créé un service d'analyses sensorielles unique : **le Sensobus.**





Il s'agit d'un laboratoire d'analyses sensorielles mobile, entièrement équipé, qui peut se déplacer au plus près du lieu d'achat des consommateurs. Le Sensobus peut accueillir jusqu'à 250 personnes par jour.

Le Sensobus nous permet aussi de réaliser **des tests de produits, de prix et de concepts de communication**. Quel type de packaging les consommateurs préfèrent, qu'est ce qui influence leur perception de la marque, de quelles informations ont-ils besoin afin de faire leur choix ? En quelques jours de travail sur le terrain, un échantillon représentatif peut être collecté, directement au cœur d'un public ciblé pertinent.



puratos
Food Innovation for Good

SUIVEZ-NOUS !

Conseils, astuces, démos lives, recettes, nouveautés :

Abonnez-vous

INSTAGRAM PURATOS

FACEBOOK PURATOS

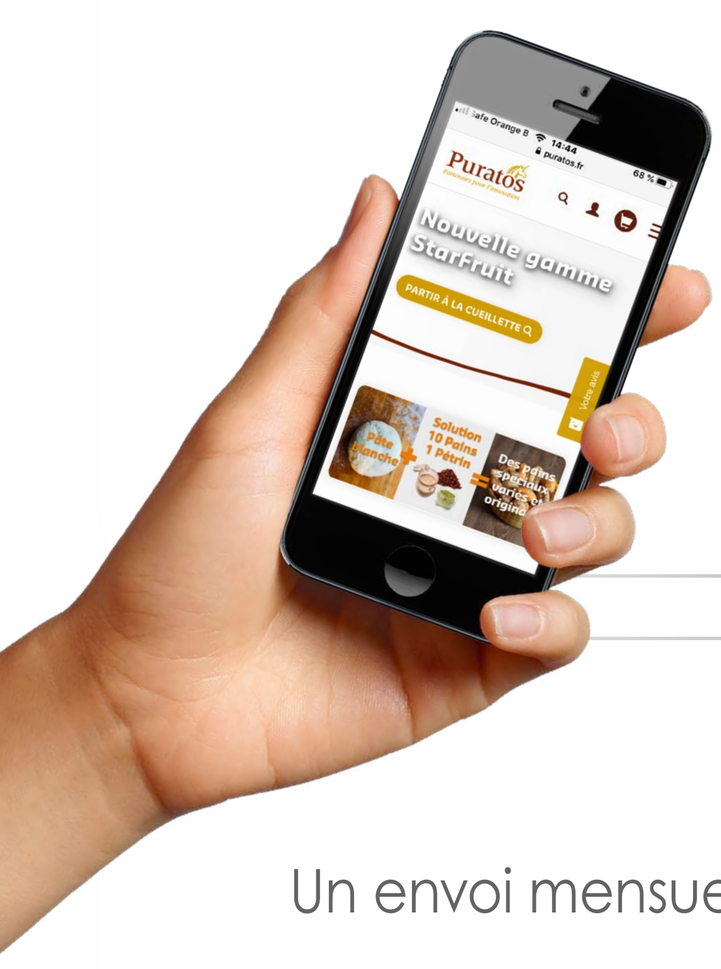
YOUTUBE PURATOS

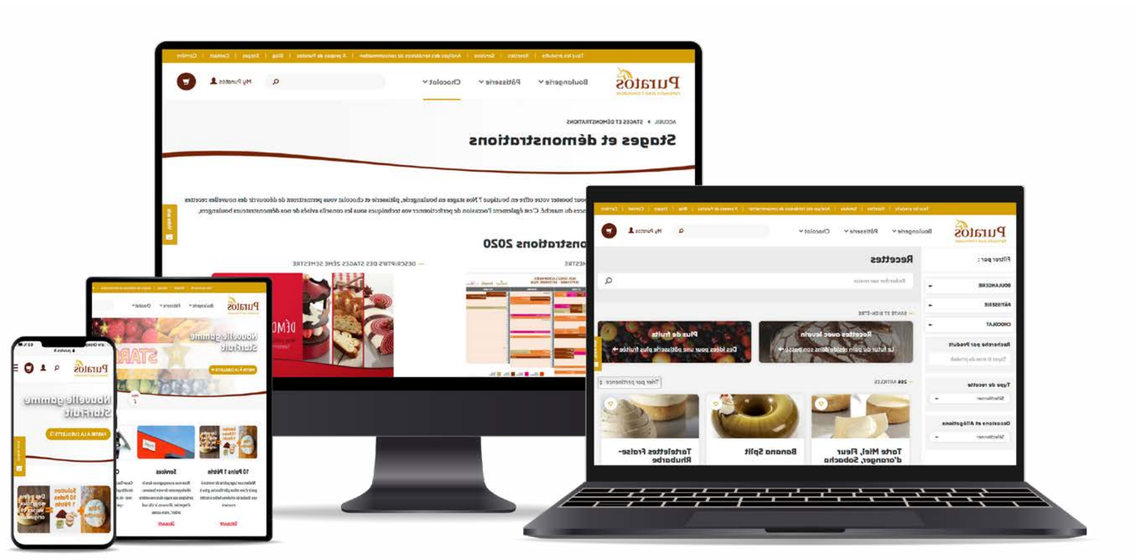
FACEBOOK BELCOLADE

INSTAGRAM BELCOLADE

WWW.PURATOS.FR

Retrouvez un catalogue produit complet, des centaines de recettes, des articles de blog, nos Magazines Vision et aussi les dates des prochains stages et démonstrations.





NEWSLETTER

Un envoi mensuel pour que vous puissiez rester informé de l'actualité Puratos.

JE M'INSCRIS →

My Puratos

VOTRE NOUVEL ASSISTANT POUR LA GESTION DE VOS ACHATS

Tous vos produits habituels livrés chez vous en seulement quelques clics ?

Un accès en avant-première aux nouveautés sur notre site ?

Des promotions exclusives, tout au long de l'année ?

Des rendez-vous sur-mesure avec votre représentant ?

Passez à la commande en ligne grâce à My Puratos.



* Consultez votre représentant pour vous inscrire au système de commandes en ligne via My Puratos.

Retrouvez toutes nos gammes de produits de boulangerie, pâtisserie et chocolat et passez vos commandes en toute tranquillité **en seulement quelques clics.**

JE M'INSCRIS SUR MYPURATOS →

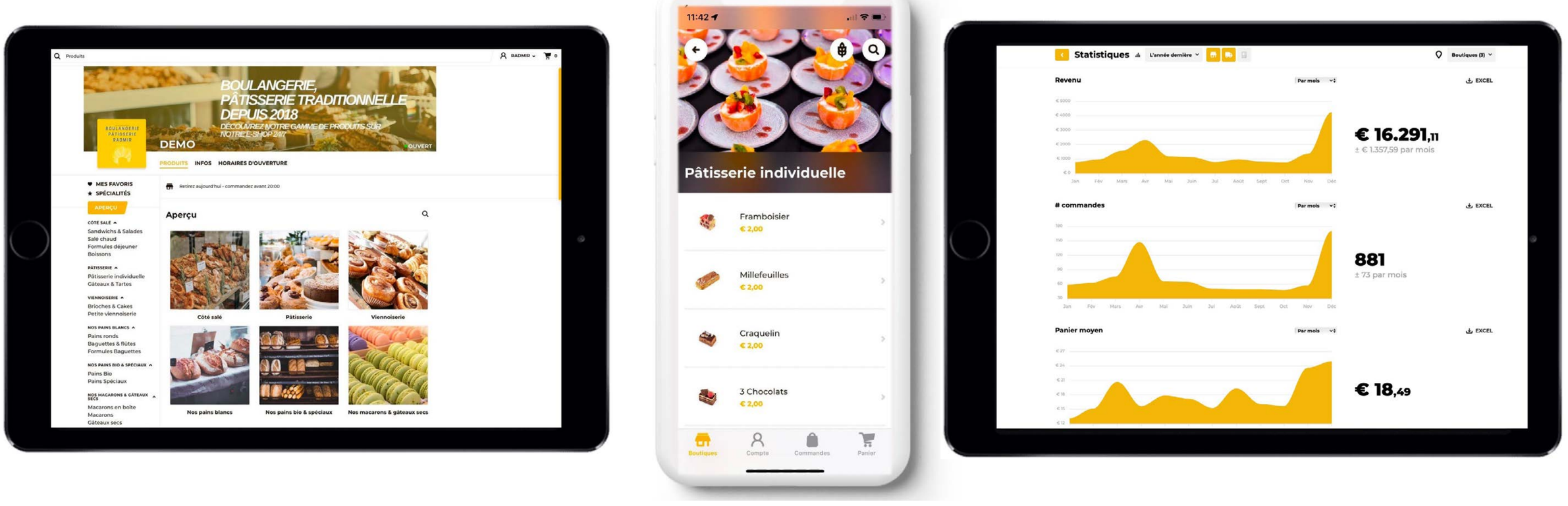
VOTRE BOUTIQUE **EN UN CLIC**

Attirez et fidélisez plus de clients

Exclusivement pour Boulangeries-Pâtisseries et Chocolateries

Optimisez votre production

Click & Collect simple à utiliser



BAKERONLINE

Intéressé pour démarrer votre boutique en ligne personnalisée ou votre application de commande ?

Nos contacts :

Radmir Shavaleyev

Bakeronline ambassadeur Régions : Bretagne, Pays de Loire et Nouvelle Aquitaine, île-de-France
e-mail : rshavaleyev@puratos.com
tél : 07 62 69 31 81

Martin Vernier

Bakeronline ambassadeur Régions : Normandie, Hauts-de-France, Grand Est, île-de-France
e-mail : martin@bakeronline.com

EN SAVOIR PLUS →

Catalogue

Boulangerie

puratos

Food Innovation for Good

Boulangerie



Le futur du pain réside dans son passé p 17

Levains p 19

Levains SAPORE p 19

O-Tentic p 21

Graines et spécialités aux graines p 22

Softgrain p 22

Graines et décors p 22

Améliorants p 23

Sécurité à tous les stades de panification p 23

Sécurité et action anti-cloque p 23

Pâtes crues surgelées p 24

Viennoiseries et pains spéciaux p 24

Concept 10 pains 1 pétrin p 25

Créa p 26

Farines composées p 27

Pain p 27

Viennoiseries et pâtes riches p 29

Matières grasses p 30

Mimetic p 30

Margarines p 31

Soft'R Gold p 31

Dorure Sunset Glaze p 31

Le futur du pain réside dans son passé

Les récentes études sur les attentes des consommateurs ont révélé que ces derniers recherchent un pain de grande qualité mais aussi avec ce « fameux » goût d'antan. Fraîcheur, texture et goût sont ainsi les 3 critères d'achat indispensables.

L'étude Taste Tomorrow 2021 menée par Puratos auprès des consommateurs, vient d'ailleurs conforter cette certitude, accélérée notamment par le contexte actuel.

En 2021, le levain était le 3ème sujet de conversation sur les réseaux sociaux et la crise du COVID a accentué l'intérêt porté pour cet ingrédient millénaire. Il exhausse le goût, les valeurs nutritionnelles et améliore les valeurs nutritionnelles et la digestibilité des produits de boulangerie.

Convaincus de la nécessité de revenir aux fondamentaux de la Boulangerie via l'utilisation du levain, nous mettons chaque jour notre énergie et notre passion au service du développement des connaissances et savoir-faire autour du levain.



Bibliothèque des levains

En 2013 nous avons inauguré notre « Bibliothèque des levains » dans le Centre dédié à la Saveur du Pain à Saint-Vith en Belgique. Elle répertorie des levains provenant du monde entier afin de préserver le patrimoine et la biodiversité du levain et le savoir-faire nécessaire pour l'utiliser en boulangerie.

La bibliothèque est une initiative à but non lucratif. C'est notre manière de contribuer à l'impressionnant monde de la fermentation naturelle et à la technologie de fermentation qui garantit aux boulangers la survie de leurs levains. Cela nous permet aussi d'améliorer notre connaissance dans ce domaine en étudiant leur composition.







Puratos va plus loin :

désormais expert de la fermentation
Pourquoi la fermentation est primordiale pour l'avenir de la boulangerie ?

Les consommateurs redécouvrent les bénéfices nutritionnels du pain mais sont aussi à la recherche de plus de simplicité et d'authenticité dans les procédés de fabrication. Cette attente est en faveur du retour d'une fermentation respectueuse du pain pour laisser le temps au temps.



Durant une longue fermentation, la pâte se nourrit naturellement de gaz pour créer une structure dense et aérée riche en arômes. La durée et la température sont cruciales une fois que la pâte est complètement fermentée et la manipulation doit être délicate.

Chez Puratos nous sommes conscients de tous les enjeux d'une fermentation réussie et nous disposons d'un éventail de solutions pour y répondre :

- Notre gamme Sapore regroupe des levains et des graines pré-trempées dans du levain issus d'un procédé lent et rigoureux de fermentation
- Notre gamme O-Tentic issue d'un procédé de fermentation unique apportera pouvoir fermentaire et constance dans vos procédés de fabrication
- Notre gamme d'améliorants formulée avec des enzymes rigoureusement sélectionnées garantira une texture optimale de vos produits finis
- Nous sommes experts, grâce à nos 100 ans de savoir-faire, dans l'association des différents ingrédients du pain ; un pain authentique et de qualité en phase avec les attentes des consommateurs.



Levains et spécialités au levain



Levains SAPORE

Un levain SAPORE est un levain prêt à l'emploi. Il a bénéficié du savoir-faire Puratos pour restituer tous les avantages d'un levain traditionnel, sans ses contraintes habituelles de fabrication. Issu d'un processus de fermentation naturelle, il apporte une meilleure conservation des produits finis. Toujours stable et simple d'utilisation, il vous aide à créer des signatures aromatiques pour surprendre vos clients.



Sapore Oracolo

Levain de seigle liquide vivant actif aux notes acétiques et maltées.

4101497	Seau 10 kg	2 mois



Sapore Alcina

Levain de froment liquide vivant. Idéal pour la réalisation de baguettes aux notes rustiques.
Dosage de 7 à 20% du poids de farine.

4101466	Seau 10 kg	2 mois



Sapore Salomé

Levain liquide inactif aux notes maltées et toastées. A base de levain de seigle dévitalisé et de sirop de malt d'orge.
Dosage entre 0,5 et 17% du poids de farine.

4007053	Bag in box de 10 kg	12 mois



Sapore Senta Tempo Bio

Levain liquide dévitalisé d'épeautre bio stabilisé au sel marin (10%) à l'acidité lactique et aux notes crémeuses.
Dosage de 3 à 18% du poids de farine.

4011091	Bag in Box 10 Kg	4 mois



Sapore Traviata Bio

Levain de seigle dévitalisé en poudre, issu d'ingrédients certifiés Bio, aux notes de céréales et de fruits secs.
Dosage de 3 à 5% du poids de farine.

4009012	Sac 5 Kg	9 mois



Sapore Oberto

Levain de seigle dévitalisé en poudre aux notes aromatiques maltées et grillées. Dosage de 0,5 à 5% du poids de farine.

4011573	Sac 5 kg	9 mois

Spécialités au levain

Nos spécialités SAPORE Softgrain, mélanges de graines ou de céréales pré-trempées dans du levain SAPORE, s'incorporent en fin de pétrissage quelle que soit la base de pâte et avec un dosage flexible.



SAPORE Softgrain 5 Bio

Mélange de graines (lin brun, lin jaune, seigle, blé, épeautre, tournesol) pré-trempées dans un levain de seigle et d'épeautre dévitalisé.

4017204	Seau 5 kg	5 mois	Dosage : 10 à 30% du poids de pâte



SAPORE Softgrain Ancient

Mélange de graines (blé, épeautre, orge, millet*, avoine, sarrasin*, quinoa*, sorgho*, amarante*, teff*) pré-trempées dans du levain de seigle et de blé.
**Graines qui n'ont pas été modifiées par la main de l'Homme.*

4014417	Seau 10 kg	6 mois	Dosage : 10 à 30% du poids de pâte



SAPORE Softgrain Multigrain Sesame Free

Mélange de graines et céréales (seigle, tournesol, pavot, lin brun, lin jaune, blé, épeautre) pré-trempées enrobées dans du levain liquide de seigle.

4007095	Seau 10 kg	6 mois	Dosage : 10 à 30% du poids de pâte



SAPORE Softgrain Epeautre

Graines d'épeautre pré-trempées enrobées dans un levain de seigle liquide.

4009417	Seau 5 kg	8 mois	Dosage : 10 à 30% du poids de pâte



SAPORE Softgrain Golden 6

Mélange de graines de tournesol, de lin, d'avoine, de millet, de chia, infusées dans du levain de blé.

4011194	Seau 5 kg	8 mois	Dosage : 10 à 30% du poids de pâte



SAPORE Softgrain Seigle Germé

Mélange de graines de seigle germées et fermentées, pré-trempées dans du levain de seigle dévitalisé.

4018615	Seau 5 kg	8 mois	Dosage : 10 à 30%



SAPORE Softgrain Blé Germé

Mélange à base de graines de blé germées et fermentées pré-trempées dans du levain de blé.

4017842	Seau 5 kg	8 mois	Dosage : 10 à 30%

O-tentic

O-tentic est un produit unique, issu de la fermentation, qui apporte le goût d'antan et prolonge la conservation du pain. O-tentic répond aux attentes des consommateurs, tout en vous apportant une flexibilité de production, sécurité, tolérance et une qualité constante. Dosage à 4% sur poids de farine*, sans levure à ajouter.







O-Tentic Bel Canto

Composé actif de boulangerie à base de levains de blé, seigle dévitalisés et de malt d'orge. Compatible avec la fabrication de produits biologiques.

4016788	Sac 10 kg	12 mois



O-Tentic Adagio

Arôme de blé dur non toasté. Produit spécifiquement adapté à la fermentation en bac.

4003934	Sac 10 kg	12 mois



O-Tentic Durum

Arôme typique de blé dur, une mie crème et alvéolée et une croûte croustillante aux notes toastées.

4101275	Sac 1 kg	12 mois
4101942	Sac 10 kg	12 mois



O-Tentic Origin

Arôme typique de longue fermentation très consensuel et une saveur rustique mais subtile.

4101276	Sac 1 kg	12 mois
4003311	Sac 10 kg	12 mois



O-Tentic Tutto Pugliese

Composé actif de boulangerie à base de farine de blé et de levain de blé dur déshydraté issu d'une souche de bactérie lactique utilisée pour le pain d'Altamura. Dosage 100%.

4005949	Sac 10 kg	9 mois

* Sauf O-tentic Tutto Pugliese

Graines et décors

Pour donner aux pains un aspect original et une saveur différente. Idéal pour enrichir votre gamme de pains spéciaux et votre offre snacking.





Décor de Graines Purativa Petit Déjeuner

Contient des graines de sésame, lin, millet, tournesol, des flocons de blé et d'avoine.

4103939	Sac 5 kg	12 mois



Décor maïs

6100176	Sac 500 g	18 mois



Flocons de seigle

6100178	Sac 1 kg	18 mois



Graines de Lin Brun

6100179	Sac 1 kg	18 mois



Graines de Tournesol

6100182	Sac 1 kg	18 mois



Mélange 5 Graines

Contient des graines de lin brun, lin jaune, tournesol, sarrasin et courge.

6100177	Sac 1 kg	18 mois



Graines de Pavot Bleu

6100183	Sac 1 kg	18 mois
4005472	Sac 5 kg	18 mois

Découvrez nos mixes qui contiennent des graines
page n°(numéro de la page des mixes pains puravita)

Améliorants



Inventeur des premiers améliorants en poudre, Puratos propose une gamme complète de solutions pour optimiser chaque étape de la panification. A chacun son utilisation et ses atouts, pour une sécurité optimale quel que soit votre type de process ou votre matériel utilisé.

Sécurité à tous les stades de panification



S500 Classic

Améliorant destiné à la fabrication de pain courant Francais en process direct.

4001994	Sac 10 kg	12 mois	Dosage 0.5-1%



S500 Bio

Améliorant destiné à la fabrication de produits certifiés biologiques en process direct.

4103860	Sac 25 kg	12 mois	Dosage 0.5-1%



Cubease Universal

Une nouvelle génération d'améliorant en format cube extrêmement pratique et facile à utiliser et destiné à la fabrication de pain courant Francais en process direct.

4018583	Boîte de 30 cubes (300 g)	9 mois	Dosage : 1 cube pour 10 kg de farine

Sécurité et une action anti-cloque



S500 Sécurité

Améliorant anti-cloque destiné à la fabrication de pains courants Francais.

4002712	Sac 20 kg	12 mois	Dosage 0.5-1%



S500 Anti cloque

Améliorant anti-cloque destiné à la fabrication de pains courants français. Process poussé-bloqué jusqu'à 24 heures.

4008496	Sac 10 kg	12 mois	Dosage 0.5-1%



S500 Extrême

Améliorant anti-cloque destiné à la fabrication de pains courants Francais et pains spéciaux. Process poussé-bloqué jusqu'à 72 heures.

4001958	Sac 10 kg	12 mois	Dosage 0.5-1%



S500 Power

Améliorant anti-cloque destiné à la fabrication de pains courants Francais et pains spéciaux. Process poussé-bloqué jusqu'à 72 heures.

4011525	Sac 10 kg	12 mois	Dosage 0.5-1%



S500 Détente

Améliorant anti-cloque qui minimise les excès de force de pâte et permet une plus grande régularité de faconnage.

4103875	Sac 10 kg	12 mois	Dosage 0.5-1%

Améliorants

Pâtes crues surgelées



S500 Kimo

Améliorant pour pâtes crues et surgelées qui assure une régularité et une reprise optimale de la pâte.

4101033	Sac 10 kg	9 mois	Dosage 0.5-1%

Viennoiseries et pains spéciaux



S500 Spécial

Améliorant spécialement concu pour les pains spéciaux et viennoiseries, il est adapté à tous les modes de fabrication.

4001996	Sac 10 kg	12 mois	Dosage 0.5-1%



Prima Madre

Améliorant à base de levain de blé dévitalisé technologique qui améliore la texture et la fraîcheur dans une recette riche type brioche.

4013651	Sac 5 kg	9 mois	Dosage 5-10%



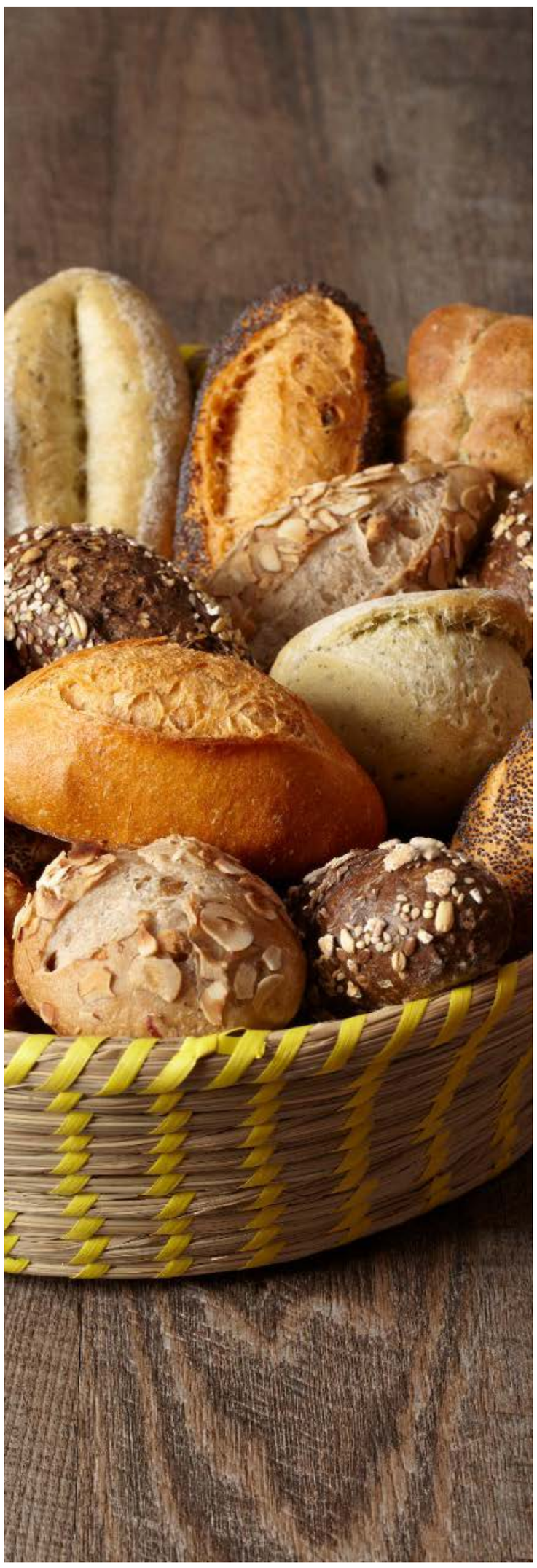
Soft'r

Améliorant qui optimise le moelleux et la conservation des pâtes riches type brioche, pain de mie, pain au lait.

4103628	Sac 10 kg	12 mois	Dosage 1-4%



10 Pains 1 Pétrin : comment ça fonctionne ?



Il s'agit d'un concept que nous avons développé pour vous aider à organiser votre production et à gérer vos contraintes.

1. Réalisez une pâte à pain blanc
2. Divisez la pâte en autant de pains que vous souhaitez réaliser
3. Ajoutez les solutions 10 Pains 1 Pétrin : des levains aromatiques prêts à l'emploi, des mélanges humides de graines ou des mélanges d'ingrédients comme le Créa Plus Pesto ou Créa'Plus Saveurs Nordic
4. Repétrissez pour obtenir de nouveaux pains spéciaux à ajouter à votre offre.

Quels sont les avantages ?

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 dans votre boulangerie

Pour vos clients

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

EN SAVOIR PLUS >

Créa

Créa'pâte

10 PAINS 1 PETRIN

Solutions en poudre, à intégrer directement à une pâte blanche, pour fabrication de pains originaux sans production supplémentaire.



Créa'pâte Mie

Préparation en pâte à remélanger à de la pâte blanche pour fabriquer des pains mœlleux et baguettes viennoises.

4102449	Seau 5 kg	9 mois

Créa'plus

Solutions en poudre, à intégrer directement à une pâte blanche, pour fabrication de pains originaux sans production supplémentaire.



Créa'plus Fruits

Mélange de fruits secs (amandes, noisettes, pistaches) et fruits séchés (cranberries et raisins) avec des flocons d'avoine le tout enrobé dans des levains dévitalisés de blé et de seigle.

4105301	Seau 3 kg	6 mois



Créa'plus Fuego

Mélange à base de poivrons et d'épices (paprika, piment) et de levain de seigle dévitalisé.

4105063	Sac 2 kg	9 mois



Créa'plus Pesto

Préparation à base de pesto et levain de seigle dévitalisé.

4105062	Sac 2 kg	9 mois



Créa'plus Saveurs d'automne

Mélange à base de figues séchées, noisettes entières, farine de châtaigne et levain de seigle dévitalisé.

4105305	Seau 3 kg	6 mois



Créa'plus Saveurs Nordic

Préparation à base de graines (tournesol, lin jaune, lin brun) et de céréales avec du levain de seigle dévitalisé.

4017120	Sac 3 kg	9 mois



Créa'plus Muesli

Mélange original à base de fruits séchés, flocons, graines et levain de blé dur.

4010250	Seau 3 kg	6 mois

Farines composées - Pain

Farines composées 50%

Les mixes boulangers vous assurent la qualité des produits finis, une facilité d'utilisation ainsi que de la rentabilité. Notre gamme comprend les mixes Tegral, auxquels il suffit d'ajouter de l'eau et de la levure, et les mixes Easy auxquels il faut ajouter de l'eau, de la levure et de la farine.



Easy Quotidien Campagne 50%

Pour pains de campagne rustiques et maltés. Source de fibres.

4103850	Sac 10 kg	12 mois



Easy Quotidien Complet 50%

Pour pains complets. Riche en fibres.

4103833	Sac 10 kg	12 mois



Easy Quotidien Seigle 50%

Avec plus de 80% de seigle et de la farine de malt torréfiée. Riche en fibres.

4103057	Sac 10 kg	12 mois







Farines composées

Gamme Puravita

Une gamme de préparations permettant de fabriquer des produits naturellement plus sains avec des allégations santé bénéfiques sous réserve du respect des conditions d'utilisation préconisées pour le produit fini.





Easy Puravita Beauceron 50%

Pour pains spéciaux rustiques. Source de fibres.

4017117	Sac 10 kg	12 mois



Easy Puravita Multicéréales 50%

Riche en graines et cérérales : lin brun, tournesol, lin jaune, sésame, millet, pavot, flocons d'avoine et seigle concassé. Source de fibres.

4017131	Sac 10 kg	12 mois



Easy Puravita Spekkel 50%

A base de fèves de soja et de graines de tournesol. Soucre de fibres.

4103172	Sac 10 kg	12 mois



Easy Puravita Maïs 50%

Mélange de farine et flocons de maïs, fèves de soja concassées et graines de tournesol.

4103804	Sac 10 kg	12 mois



Easy Découverte Ciabatta 50%

Mélange de levain déshydraté et de farine de malt. Spécialement concu pour la réalisation de pains snacking.

4103834	Sac 10 kg	12 mois



Puravita Céréales Complètes 100%

Contient 40% de céréales complètes, naturellement riche en fibres et contribue à une alimentation équilibrée.

4017114	Sac 15 kg	9 mois



Tegral Puravita Break 100%

Mélange complet pour des pains ou snacks aux ingrédients qui libèrent lentement et progressivement l'énergie nécessaire pour ne pas avoir faim entre les repas.

4017991	Sac 10 kg	6 mois

Farines composées - Viennoiseries et Pâtes Riches

Des préparations permettant de fabriquer des viennoiseries et pâtes riches à la conservation et au mœlleux optimisés.

Farine composée 50%



Easy Brioche 50%

Préparation farinière 50% pour fabriquer des brioches moelleuses et savoureuses premium.

4008963	Sac 15 kg	4 mois







Farines composées 100%



Tegral Panettone

Pour la préparation de Panettone typiquement italien au goût riche et à la conservation prolongée.

4103351	Sac 15 kg	6 mois



Tegral Burger & Co

Préparation farinière 100% pour la fabrication de buns, bagels, pains hot-dog ...

4006043	Sac 10 kg	9 mois



Tegral Brioche Mœlleuse

Préparation farinière 100% pour des recettes de brioches classiques ou premium.

4002784	Sac 10 kg	6 mois



Tegral Multiviennoiseries

Préparation farinière multifonction pour des produits finis de couleur jaune et une mâche longue.

4103435	Sac 25 kg	5 mois

Matières grasses

Mimetic : une nouvelle génération de matières grasses

Mimetic est la solution pour des produits de qualité de supérieure, plus frais, plus longtemps et avec une absence de film gras à la dégustation.



Mimetic Essentiel

Une matière grasse fonctionnelle dont la composition neutre permettra d'accentuer les saveurs des ingrédients de votre recette.

4018658	Plaque 5X2Kgs	6 mois



Mimetic 20

Pour feuilletage, avec un point de fusion proche du beurre et un travail identique.

4015913	Carton 5 x 2 kg	6 mois



Mimetic 32

Pour feuilletage, avec un point de fusion adapté à des températures de travail plus chaudes.

4102689	Carton 5 x 2 kg	6 mois



Mimetic Incorporation

Pour incorporation en brioches, pâtes à choux et pâtes à foncer.

4004006	Carton 4 x 2,5 kg	6 mois



Mimetic Primeur 10% RSPO

Nouvelle génération de matière grasse conçue pour la production de feuilletages de qualité supérieure avec 10% de beurre.

4004883	Carton 5 x 2 kg	6 mois



Mimetic Sans Palme

Nouvelle génération de matière grasse conçue pour la production de feuilletage de qualité supérieure. Sans huile de palme.

4017360	Carton 5 x 2 kg	6 mois



Mimetic Primeur 30% RSPO

Nouvelle génération de matière grasse conçue pour la production de feuilletage de qualité premium. Contient 30% de beurre concentré.

4017371	Carton 5 x 2 kg	6 mois







Matières grasses

Margarines Patissor

D'une très grande qualité, les margarines Patissor sont parfaitement adaptées à leurs utilisations. Sans matière grasse hydrogénée, elles vous permettront de réaliser des produits savoureux, croustillants et avec un beau développement.



Patissor Croissant & Feuilletage

4017132	Carton 5 X 2 Kg	6 mois



Patissor Garniture

4105048	Carton 20 X 0,5 Kg	6 mois



Patissor Pâte Levée

4105046	Carton 20 X 0,5 Kg	6 mois

Margarines Puratos

Margarine Feuilletage

Margarine Feuilletage 100 % margarine végétale pour pâtisserie. Formule non-hydrogénée.

4002954	Carton 5 x 2 kg	6 mois

Margarine Incorporation

Margarine d'incorporation 100 % margarine végétale pour pâtisserie. Formule non-hydrogénée.

4002955	Carton 4 x 2,5 kg	6 mois

Soft'r Gold

Pâte fonctionnelle permettant de remplacer une partie du beurre dans les recettes de produits briochés sans compromis sur le goût !



Soft'r gold

Apporte mœlleux et conservation aux produits finis.

4102446	Seau 5 kg	9 mois

Dorure Sunset Glaze

L'alternative aux œufs pour une meilleure sécurité alimentaire.



Sunset Glaze

Solution sans œufs pour une couleur et une brillance homogènes

4100196	1L	9 mois

Catalogue

Pâtisserie

puratos

Food Innovation for Good

Pâtisserie



Fruits Secs p 35
- Amandes p 35
- Noisettes p 37
- Pistaches p 38
- Coco râpée p 39
- Pignons de pin p 39
- Noix p 39

Inclusions p 40

Fruits Séchés p 40

Pâtes d'Amande p 41

Pralinés et Fourrages gras p 42
- Pralinés Tradition p 42
- Pralinés Fluides p 44
- Spécialités p 45
- Pâtes Pures p 46
- Fourrages Cacao-Noisette et Gianduja p 46

Fourrages Fruits et Crémeux p 47
- Compotes de pommes p 47
- Fourrages marrons p 48
- Fourrages crémeux p 48
- Fourrages Fruits type Compotée p 49
- Fourrages Fruits type Confiture p 50
- Purées de fruits p 51

Fruits au Sirop p 53
- Abricots p 53
- Prunes p 53
- Cerises, Griottes et Bigarreaux p 54
- Poires p 54
- Pêches p 55
- Marrons p 55
- Petits Fruits p 56
- Fruits Exotiques p 56

Fruits Confits p 57

Alcools p 57

Aromatisation p 58
- Préparations de Fruits p 58
- Préparations de Vanille, Café et Pistache p 60
- Pâtes d'Aromatisation Chocolat et Fruits Secs p 60
- Huiles Essentielles et Fleur d'Oranger p 61
- Café, Caramel p 61
- Vanille p 62

Glaçages p 63
- Miroirs p 63
- Glaçages à Froid p 64
- Glaçages à Chaud p 64

Nappages p 65
- Nappages à Chaud Concentrés p 65
- Nappages à Chaud Gélifiés p 66
- Nappages Spray p 67
- Nappages à Froid p 67

Fondants p 68
- Pour un glaçage traditionnel p 68
- Pour une optimisation de travail p 68
- Pour une résistance à la surgélation p 68
- Pour une décoration originale p 68

Fudges p 68

Toppings p 69

Gélifiants p 70
- Gélifiants à Froid p 70
- Gélifiants à Chaud p 70

Préparations pour Pâtisserie p 71
- Préparations pour Cakes p 71
- Préparations pour Pâtisseries Américaines p 72
- Préparations pour Grands Classiques de la Pâtisserie et Petits Fours p 72

Préparations pour glaces p 75

Préparations pour Crèmes et Garnitures Pâtissières p 76
- Préparations pour Crèmes Pâtissières à Chaud p 76
- Préparations pour Crèmes Pâtissières à Froid p 77
- Préparations pour autre type de crème p 78

Garnitures UHT p 78

Concept

Chez PatisFrance-Puratos, nous maîtrisons tous les paramètres des produits finis. Nous savons comment les ingrédients inter-agissent entre eux. Quelle que soit votre application, grâce à nos experts et nos technologies uniques, nous pouvons vous aid-er à développer le produit dont vous avez besoin.

Décoration

Faites des pâtisseries VOS pâtisseries en les décorant pour attirer et surprendre avec la sélection décors de PatisFrance-Puratos : glaçages, nappages, fondants, pâtes à glacer.

Fourrages

Découvrez notre large gamme de technologies de fourrages : fourrages crémeux, aux fruits, et sur base cacao/ chocolat ou fruits secs. Chaque fourrage apporte le goût et la texture que vous et vos clients recherchez

Bases

PatisFrance-Puratos offre différentes bases pâtissières. Notre gamme de préparations vous permet de réaliser des classiques de la Pâtisserie française, américaine ou encore différentes textures de cakes

Aromatisations et inclusions

Variez les plaisirs en aromatisant vos préparations avec nos pâtes d'aromatisation aux fruits, au cacao ou sur base chocolat et en y ajoutant différentes inclusions de fruits secs, fruits confits

Fuits Secs

Rigoureusement sélectionnés par nos soins, nos fruits secs sont issus des meilleures origines : Tous nos fruits secs sont expédiés dans notre usine de Charmes où ils sont transformés, triés et calibrés avant d'être conditionnés.



Amandes

Amandes Brutes



Amandes Brutes Entières Grosses Espagne Cal 36/38

4102750	Sac 1 kg	12 mois
1102108	Carton 25 kg	12 mois

Amandes Brutes Entières Moyennes Espagne Cal 34/36

4001267	Carton 25 kg	12 mois



Amandes Brutes Râpées California

4105193	Carton 10 kg	12 mois
4105194	Sac 1 kg	12 mois

Tant pour tant

Mélange de 50% de sucre et 50% de râpé d'amandes blanchies pour le tant pour tant blanc et râpé d'amandes brutes pour le tant pour tant gris.



Tant pour Tant Blanc

Mélange à part égale d'amandes blanchies râpées et de sucre. Granulométrie régulière et homogène.

4001166	Sac 1 kg	15 mois
4105214	Sac de 10 kg	15 mois



Tant pour Tant Gris

Mélange à part égale d'amandes blanchies râpées et de sucre. Granulométrie régulière et homogène.

4001167	Sac 1 kg	15 mois







Amandes Blanchies

Amandes Blanchies Non Calibrées Espagne

4105213	Carton 20 kg	9 mois

Amandes Blanchies Entières Grosses 36/38 Espagne

4105155	Sac 1 kg	15 mois
4105154	Carton 20 kg	9 mois

Amandes Blanchies Effilées Larges California

4100616	Sac 1 kg	15 mois

Amandes Blanchies Effilées Moyennes California

4102751	Sac 1 kg	15 mois
4105184	Carton 5 kg	9 mois
4001236	Carton 10 kg	9 mois









Amandes Blanchies Effilées Grillées California

4105188	Carton 10 kg	6 mois



Amandes Blanchies en Bâtonnets California

4102753	Sac 1 kg	15 mois



Amandes Blanchies Hachées California

4102752	Sac 1 kg	15 mois
4001265	Carton 12,5 kg	9 mois



Amandes Blanchies Poudre Extra Fine California

4102754	Sac 1 kg	15 mois
4001270	Sac 10 kg	9 mois



Amandes Blanchies Râpées

4102749	Carton 10 kg	12 mois
4105203	Carton 10 kg	12 mois

Noisettes

Noisettes Brutes

Noisettes Brutes 9/11

4008582	Carton 20 kg	9 mois

Noisettes Brutes Entières 13/15 mm

4105117	Sac 1 kg	15 mois
4105115	Sac 5 kg	9 mois
1102107	Carton 25 kg	12 mois





Noisettes Brutes Entières Piémont

4105080	Sac 1 kg	15 mois
1102102	Carton 25 kg	16 mois

Noisettes Brutes Concassées 4 - 8 mm

4005682	Carton 5 kg	9 mois



Noisettes Brutes Hachées

4102755	Sac 1 kg	12 mois



Noisettes Brutes Râpées

4007875	Sac 1 kg	12 mois



Noisettes Brutes Effilées

4105118	Sac 1 kg	12 mois

Noisettes

Noisettes Blanchies

Noisettes IGP Piémont Blanchies - Calibre 13/15

Retrouvez toutes les saveurs délicates et emblématiques du terroir du Piémont avec cette noisette blanchie pour réaliser vos propres créations.

4016981	Sac sous vide de 10 kg	12 mois



Noisettes Blanchies Entières 12/14 mm

4102757	Sac 1 kg	15 mois
4001266	Carton 5 kg	9 mois



Noisettes Blanchies Râpées

4102756	Sac 1 kg	12 mois





Pistaches



Pistaches Décortiquées

4102936	Sac 1 kg	15 mois



Pistaches Entières Iran Extra Vertes

4100233	Sac 1 kg	12 mois



Pistaches Vertes en Bâtonnets

4102760	Sac 1 kg	12 mois



Pistaches Vertes Hachées

4102758	Sac 1 kg	12 mois



Pistaches Vertes Poudre

4102759	Sac 1 kg	12 mois

Coco râpé



Coco Rapée - Origine Sri Lanka

4102762	Sac 1 kg	12 - 24 mois (selon arrivages)
4105246	Carton 5 kg	12 mois
1102276	Sac 25 kg	12 - 24 mois (selon arrivages)

Pignons de pin



Pignons de pin - Origine Chine

4001237	Sac 1 kg	12 mois





Noix



Cerneaux de Noix Extra Boîte

4002717	Boite 1,8 kg	6 - 12 mois (selon arrivages)

Cerneaux de Noix Extra Sous-Vide

4105245	Sac 1 kg	6 - 12 mois (selon arrivages)

Cerneaux de Noix Hachées Import Noble

4105243	Sac 1 kg	6 - 12 mois (selon arrivages)

Cerneaux de Noix Invalides Arlequins Import

4105129	Carton 12,5 kg	6 - 12 mois (selon arrivages)

Cerneaux de Noix Invalides Blancs

6100189	Carton 12,5 kg	6 - 12 mois (selon arrivages)



Cerneaux de Noix Invalides Extra Boîte

4102761	Boite 2 kg	6 - 12 mois (selon arrivages)

Inclusions

Eclats de Caramel au Beurre Salé 1,5 - 4 mm

Eclats de Caramel d'Isigny au beurre salé.

4003705	Seau 2,2 kg	12 mois

Praligrains 40%

Produit de décor obtenu après cuisson d'un mélange de sucre et de 40% noisettes décortiquées suivi d'un concassage et tamisage.

4105512	Carton 5 kg	9 mois

Praligrains 20%

Produit de décor obtenu après cuisson d'un mélange de sucre et de 20% noisettes décortiquées suivi d'un concassage et tamisage.

4004155	Carton 5 kg	9 mois



Crousticrep Brun

Brisures de crêpes, paillettes très fines et croustillantes. Couleur caramel. Goût légèrement caramélisé.

4100313	Paquet 2,5 kg	12 mois



Crousticrep Blond

Brisures de gaufrettes (type éventails ou cigarettes de glaciers). Paillettes légères et alvéolées. Goût légèrement vanillé,
apporte croustillant et légèreté.

4103882	Paquet 2,5 kg	12 mois

Fruits Séchés



Abricots Secs Entiers

6000131	Sac 1 kg	12 mois



Dés d'Abricot Secs 6 x 8 mm

6000132	Sac 1 kg	12 mois

Morceaux de Figues Amidonnés

6000133	Sac 1 kg	12 mois



Figues Séchées Dépédonculées

6000134	Sac 1 kg	12 mois



Dés de Figues Séchés Dépédonculées 10 x 10 mm

1102300	Sac 1 kg	12 mois



Cranberries Séchées : 1/2 morceaux

4105572	Sac 1 kg	12 mois

Pâtes d'Amande



Corato Blanche 20%

Pâte d'amande 20% couleur blanche. Pâte malléable pour laminage et décors.

6000070	Boite 5 kg	12 mois

Corato Rose 20%

Pâte d'amande 20% couleur rose. Pâte malléable pour laminage et décors.

6100081	Boite 2,5 kg	12 mois



Corato Verte 20%

Pâte d'amande 20% couleur verte. Pâte malléable pour laminage et décors.

4105119	Boite 2,5 kg	12 mois



Fondante 33%

Pâte d'amande 33% couleur blanche. Pâte malléable et façonnable pour modelage.

4100620	Boite 5 kg	12 mois



Catania 50%

Pâte d'amande 50%. Pâte malléable et façonnable, spécial cuisson et fourrage.

6100045	Boite 5 kg	12 mois

Lubeca Suprême 52%

Pâte d'amande prête à l'emploi 52%.

6100199	Carton 5 kg	10 mois





Pralinés et Spécialités à base de fruits secs

Pralinés Tradition

Ces pralinés sont fabriqués dans notre usine de Charmes dans les Vosges, sur une ligne reproduisant une méthode artisanale (cuisson en bassine en cuivre et masse broyée à la meule en granité), ce qui leur confère une texture particulière et un goût intense.



Praliné Collection Amande Marcona 70%

Un praliné tradition à base de 70% d'amande d'origine Marcona relevé avec une pointe de fleur de sel du Delta de l'Ebre, révélant un goût d'une intensité unique.

4019471	Seau 5 kg	9 mois



Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62%

Un praliné tradition à base de 62% de noisettes d'origine Piémont relevé avec une pointe de fleur de sel et une subtile touche de vanille révélant un goût d'une intensité unique.

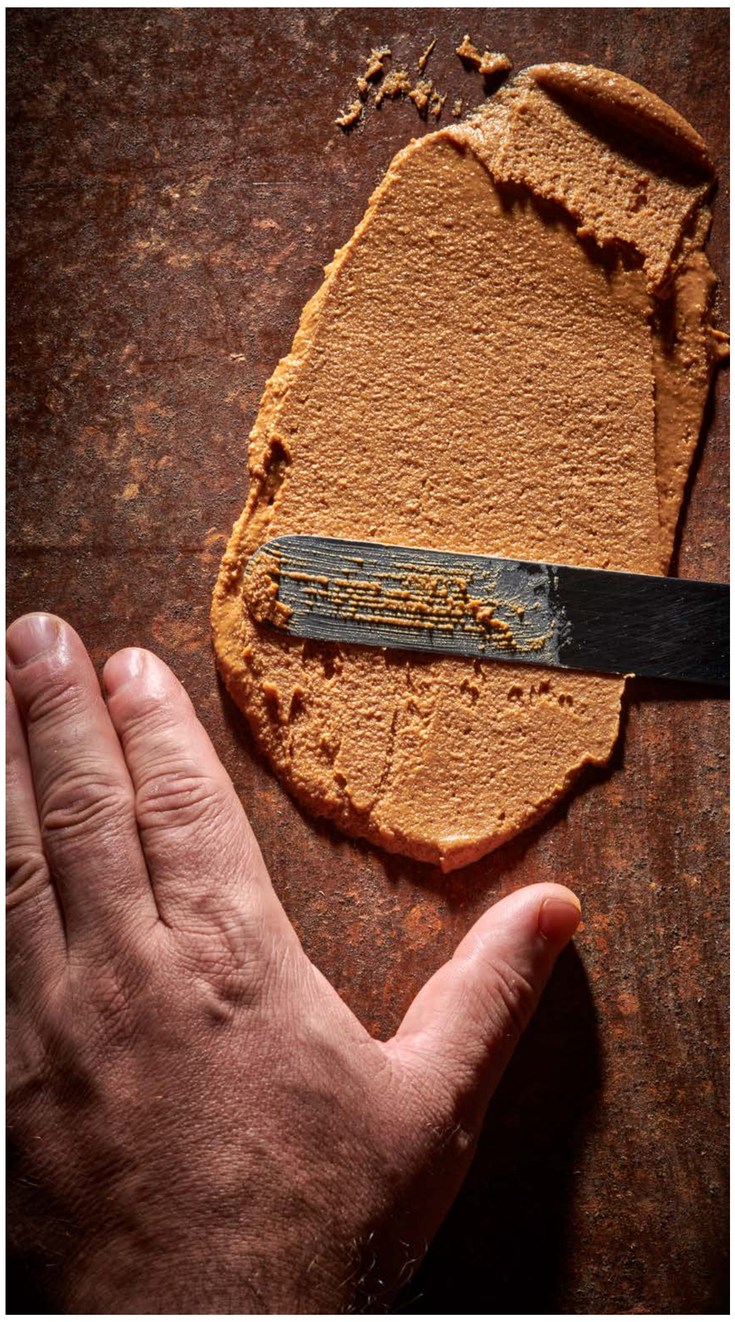
4016435	Seau de 5 kg	9 mois



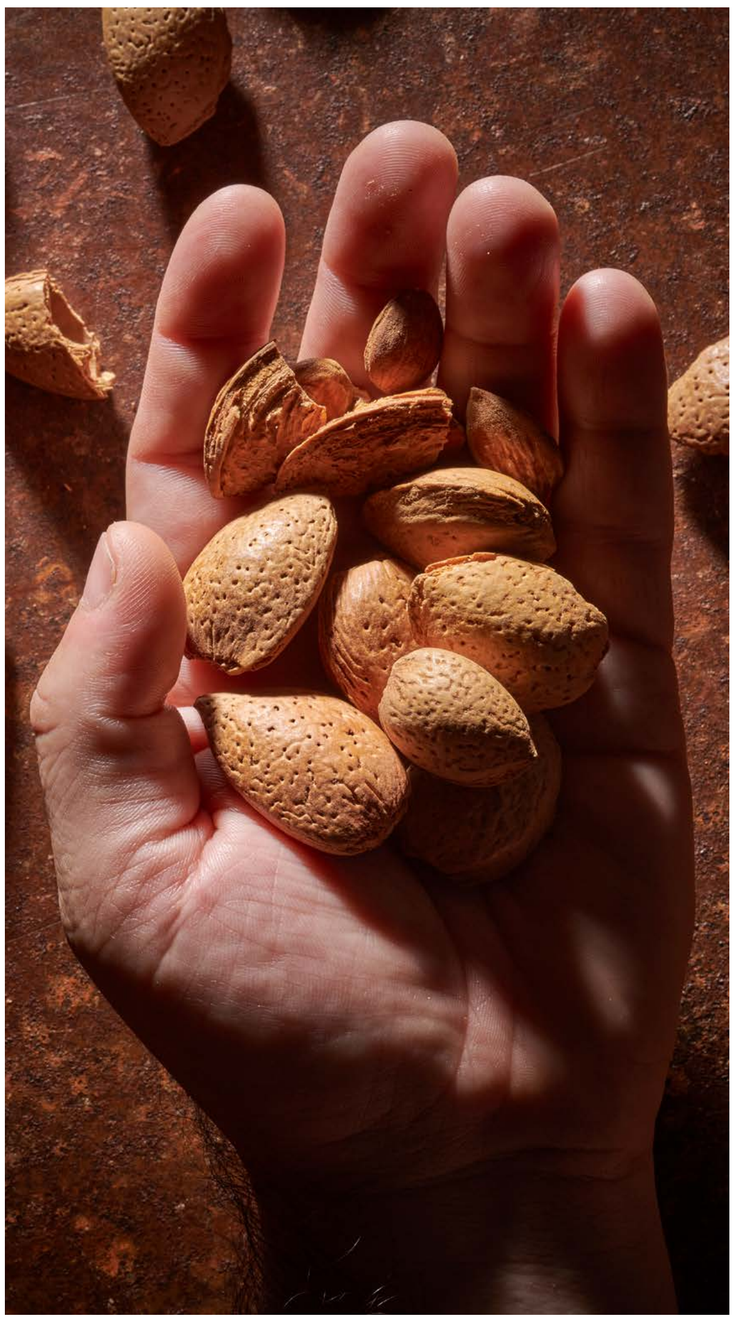
Praliné Collection Amande-Noisettes 55% Origine France

Praliné traditionnel au goût intense et à la texture granuleuse unique réalisé avec des ingrédients 100% français et transformés dans notre usine dans les Vosges.

4012446	Seau 5 kg	9 mois











Praliné Noisette 50%

Praliné traditionnel au goût puissant et à la texture granuleuse.

4105106	Seau 5 kg	12 mois



Praliné Pistache 52%

Praliné traditionnel au goût puissant et à la texture granuleuse.

4100635	Seau 1,5 kg	12 mois



Praliné Extra 50%

30% d'amandes torréfiées, 20% de noisettes torréfiées et sucre caramélisé. Texture très granuleuse.

4102734	Seau 5 kg	8 mois
4105084	Seau 17 kg	12 mois



Pralinor 55%

37% d'amandes torréfiées, 18% de noisettes torréfiées et sucre caramélisé. Un praliné au goût puissant.

4105086	Seau 5 kg	8 mois
4105087	Seau 17 kg	12 mois



Praliné à l'Ancienne 67%

Noisettes hâchées torréfiées, amandes torréfiées et sucre caramélisé. Une texture craquante avec ses grains de noisettes.

4100622	Seau 5 kg	9 mois



Praliné Intense 69%

Praliné amande-noisette avec 69% de fruits secs extra torréfiés à la texture granuleuse pour un goût puissant et intense.

4105306	Seau 4,5 kg	9 mois



Prali'Pop

Un produit innovant base de praliné amande et de maïs relevé avec une pointe de sel pour un goût unique et différenciant.

4014446	Seau de 2 kg	9 mois

Pralinés Fluides

Ces pralinés sont fabriqués dans notre usine de Charmes dans les Vosges, sur une ligne insistant sur la finesse de broyage, ce qui leur confère une texture plus lisse et souple unique. Ils peuvent être pompés en machine.





Praliné Amande 50%

4002668	Seau 5 kg	12 mois
4002683	Seau 15 kg	12 mois



Praliné Noisette 50%

4002667	Seau 5 kg	12 mois
4002682	Seau 15 kg	12 mois



Praliné Amande Noisette 50%

4002674	Seau 5 kg	12 mois
4002685	Seau 15 kg	12 mois



Praliné Amande Doux 59%

Praliné fluide à base d'amandes légèrement torréfiées (min. 59%) ce qui lui procure un goût proche du turrón espagnol.

4002673	Seau 5 kg	12 mois

Pralicrac

Une gamme de fourrages croustillants conçue grâce à notre savoir-faire en fruits secs et en pralinés pour obtenir des textures aussi gourmandes que surprenantes.





Pralicrac Maïssimo

Un fourrage croustillant unique à base de praliné amande, d'inclusions de maïs et subtilement relevé par une pointe de sel.

4017184	Seau de 4,5 kg	9 mois



Pralicrac Chocolait

Subtil mélange croustillant de praliné amande-noisette, de brisures de crêpes et de chocolat au lait certifié Cacao-Trace.

4102744	Seau 4,5 kg	12 mois



Pralicrac Blanc

Subtil mélange croustillant de praliné amande et de brisures de crêpes avec une touche lactée.

4105619	Seau 4,5 kg	12 mois



Pralicrac Caramel au Beurre Salé

Subtil mélange de praliné croustillant, éclats de caramel d'Isigny au beurre salé et sel de Guérande.

4003235	Seau 4,5 kg	12 mois



Pralicrac Noir

Subtil mélange de praliné croustillant de chocolat noir.

4005426	Seau 2 kg	9 mois



Pralifizz

Subtil mélange de praliné pétillant à l'amande légèrement torréfiée et croustillant avec ses billes de céréales.

4001563	Seau 2 kg	12 mois



Pralicrac Framboise

Fourrage croustillant à base de praliné et de framboises séchées.

4007123	Seau 2 kg	12 mois



Pralicrac Pécan

Subtil mélange croustillant à base de noix de pécan et de chocolat au lait.

4006457	Seau 2 kg	9 mois



Pralicrac Citron

Fourrage croustillant au praliné amande et au citron.

4012150	Seau 2 kg	9 mois



Pralicrac Pistache

Fourrage croustillant au praliné amande et aux inclusions de pistaches.

4012965	Seau 2 kg	12 mois



Pralicrac Exotique

Fourrage croustillant à base de praliné amande, de noix de coco et de fruit de la passion.

4014793	Seau 2 kg	12 mois

Fourrages Cacao-Noisette et Gianduja



Carat Supercrem White Nutty

Fourrage au goût de noisette et à la couleur claire, idéal pour les garnitures de viennoiseries ou pâtisseries

4004365	Seau de 5 kg	18 mois



Carat Nutolade

Fourrage cacao noisette - S'utilise avant ou après cuisson, peut être injecté à température ambiante (contient 15% de noisettes). Idéal en viennoiseries ou sur des crêpes et gaufres. Sans huile de palme.

4008663	Seau 5 kg	12 mois
4002753	Seau 15 kg	12 mois



CARAT Nutolade Noisette Piémont

Un fourrage prêt à l'emploi à base de cacao et de 20% de noisettes du Piémont pour un goût irresistible. Sans huile de palme.

4012787	Seau de 5 kg	12 mois



CARAT Supercrem Amande-Noisette 40%

Fourrage au praliné (contient 20% de fruits secs ou 40% de praliné amande noisette) - S'utilise avant ou après cuisson, peut être injecté à température ambiante. Idéal en aromatisation de crèmes. Sans huile de palme. Permet l'appellation «au praliné» une fois remis en œuvre.

4008662	Seau 5 kg	12 mois



Gianduja Lait

Pâte onctueuse de chocolat au lait certifié Cacao-Trace et de noisettes finement broyées.

4008664	Seau 5 kg	12 mois



Gianduja Noir

Pâte onctueuse de chocolat noir d'origine Vietnam, certifié Cacao-Trace et de noisettes finement broyées.

4008944	Seau 5 kg	12 mois







Fourrages Fruits et Crémeux



Nous disposons d'une large gamme de fourrages onctueux et savoureux qui couvre tous vos besoins en termes de textures et de fonctionnalités.

Compotes de Pommes

Le pourcentage correspond à l'extrait sec présent dans la compote.



Compote Pommes Pâtissières 24%

4105508	Boîte 5/1	36 mois



Compote Pommes Pâtissières 26% Pur Gold

Fabriquée uniquement avec des pommes «Golden».

4105157	Boîte 5/1	36 mois



Compote Pommes Pâtissières 33%

Préparée à partir de pommes fraîches et garanties «pures pommes».

4001268	Boîte 5/1	36 mois



Superpomme 38%

4100624	Boîte 5/1	36 mois



Pommes en Dés

Fabriquée avec des morceaux de pommes fermes (taille: 12 à 15 mm). Les morceaux de pommes sont issus de pommes pelées mécaniquement. Les dés de pomme se retrouvent parfaitement après cuisson.

4105133	Boîte 3/1	36 mois





Fourrages Marrons



Crème de Marrons

Mélange de pulpe de marrons, du sucre et de vanille porté à la consistance proche d'une confiture.

4102730	Boîte 4/4	36 mois



Pâte de Marrons

Mélange de pulpe de marrons, de sucre et de vanille progressivement réduit par une cuisson pour obtenir un produit d'une texture très épaisse.

6100046	Boîte 4/4	36 mois



Purée de Marrons

Pulpe de marrons additionnée d'eau cuite et stérilisée pour assurer sa conservation.

6100054	Boîte 4/4	24 mois

Fourrages Crémeux

Fourrages crémeux prêts à l'emploi pour réaliser des tartes, aromatiser des crèmes pâtissières ou des bonbons.



Deli Cheesecake

Préparation à base de 30% de fromage frais pour réaliser des cheesecakes, des mousses et tartes au fromage frais. S'utilise aussi bien cru que cuit.

4101039	Seau 5 kg	6 mois



Deli Tarte Citron

Appareil au citron prêt à cuire pour réaliser d'authentiques tartes au citron. S'utilise aussi en fourrage de produits cuits de Boulangerie-Pâtisserie.

4012005	Seau 5 kg	6 mois



Deli Meringue

Préparation prête à l'emploi pour meringue à l'italienne. Rapidité d'utilisation. Peut être aromatisée.

4102474	Bag in Box 10 kg	9 mois



Deli Spéculoos

Fourrage crémeux à base de 30% de spéculoos.

4101812	Seau 5 kg	8 mois



Deli Caramel

Fourrage crémeux à la texture souple et fondante au bon goût de caramel.

4016416	Seau 5 kg	9 mois



Deli Citron

Appareil au citron prêt à l'emploi pour réaliser des tartes, aromatiser vos crèmes, mousses…

4013435	Seau 5 kg	9 mois



Deli Orange

Fourrage crémeux à la texture souple et aux notes d'agrumes douces en bouche.

4006247	Seau 5 kg	9 mois





Fourrages Fruits type Compotée

Fourrages avec ou sans morceaux, à la texture compotée, prêts à l'emploi et stables à la cuisson.



Topfil Finest Framboise 70%

Fourrage prêt à l'emploi avec 70% de fraises à la texture compotée sans morceau. Fabriqué à partir de fraises Senga

4017427	Seau 4,5 kg	9 mois



Topfil Pommes en Dés 86%

Fourrage prêt à l'emploi avec 86% de pommes coupées en dés. Fabriqué à partir de pommes fraîches (variété Jonagold)

4010873	Seau 4 kg	6 mois

Topfil Pommes en Morceaux 86%

Fourrage prêt à l'emploi avec 86% de pommes coupées en gros morceaux. Fabriqué à partir de pommes fraîches (variété Jonagold)

4011127	Seau 11 kg	9 mois



Topfil Myrtille 70%

Fourrage prêt à l'emploi avec 70% de myrtilles, présence de myrtilles entières. Fabriqué à partir d'un mélange de myrtilles sauvages canadiennes et de myrtilles sauvages européennes

4011997	Seau 5 kg	6 mois



Topfil Finest Abricot 70%

Fourrage prêt à l'emploi avec 70% d'abricots à la texture compotée avec morceaux

4015923	Seau 4,5 kg	6 mois



Topfil Finest Cerise Extra 70%

Fourrage prêt à l'emploi avec 70% de cerises à la texture compotée avec morceaux de cerises et cerises broyées

4015908	Seau 4,5 kg	6 mois



Topfil Cerise Noire 70%

Fourrage prêt à l'emploi avec 70% de cerises noires, avec morceaux

4009004	Seau 5 kg	9 mois



Topfil Poire 70%

Fourrage prêt à l'emploi avec 70% de poires, avec morceaux de poires et poires broyées. Fabriqué à partir de poires Williams

4011744	Seau 5 kg	6 mois

Fourrages Fruits type Compotée



Topfil Framboise 70%

Fourrage prêt à l'emploi avec 70% de framboises, présence d'akènes provenant uniquement du fruit

4012493	Seau 5 kg	6 mois



Topfil Finest Mangue 70%

Fourrage prêt à l'emploi avec 70% de mangues à la texture compotée avec morceaux

4015286	Seau 4,5 kg	6 mois



Topfil Pomme façon Tatin 76%

Fourrage prêt à l'emploi avec 76% de pommes caramélisées (infusion du caramel avec les pommes). Fabriqué à partir de pommes fraîches

4007117	Seau 4,5 kg	6 mois

Topfil Mirabelle de Lorraine 70%

Fourrage prêt à l'emploi avec 70% de mirabelles origine Lorraine, avec morceaux de mirabelles

4011860	Seau 5 kg	6 mois



Topfil Finest Banane 70%

Fourrage prêt à l'emploi avec 70% de bananes à la texture compotée sans morceau

4015909	Seau 4,5 kg	6 mois



Topfil Agrumes 77%

Fourrage prêt à l'emploi avec 77% d'agrumes (mandarine, orange, pamplemousse, citron et une touche de yuzu), présence de zestes

4014632	Seau 5 kg	6 mois

Fourrages Fruits type Confiture

Fourrages de fruits sans morceau stables à la cuisson.



Fourrage Framboises Pépins

45% de fruits. Contient des pépins de framboises.

4017966	Seau 4,5 kg	12 mois
4019462	Seau 8 kg	12 mois



Fourrage Fraise

35% de fruits.

4002791	Seau 4,5 kg	12 mois



Fourrage Abricot

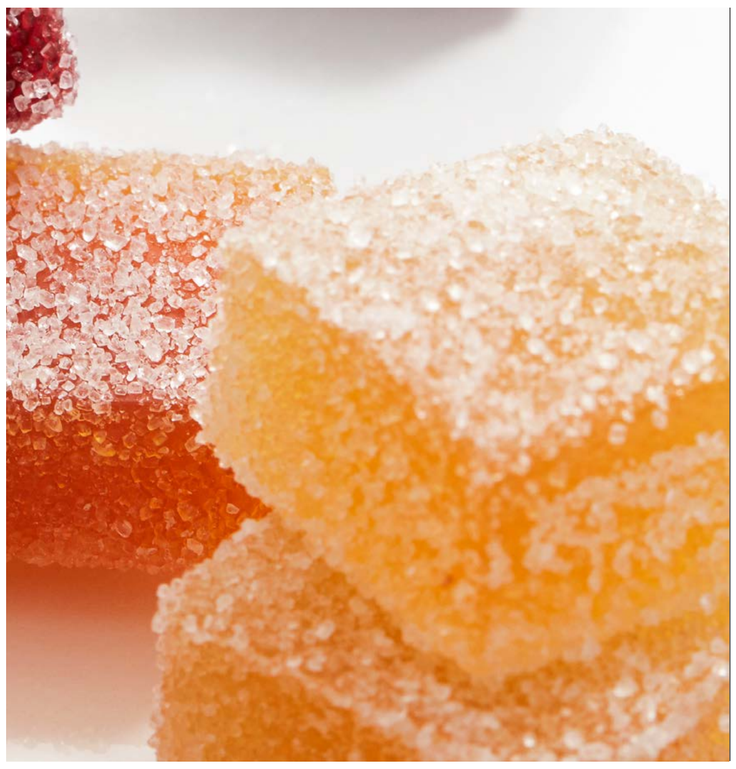
36% de fruits.

4002792	Seau 4,5 kg	12 mois

Purées de fruits

Purées de fruits avec 90% de fruits et 10% de sucre.









Starfruit Fruit de la Passion

4014514	Tetra Pak 1 kg	14 mois

Starfruit Fraise

4014513	Tetra Pak 1 kg	14 mois



Starfruit Framboise

4014512	Tetra Pak 1 kg	14 mois



Starfruit Fruits Rouges

4014516	Tetra Pak 1 kg	12 mois



Starfruit Fruits Exotiques

4014520	Tetra Pak 1 kg	12 mois



Starfruit Citron

4014517	Tetra Pak 1 kg	14 mois



Starfruit Cassis

4014521	Tetra Pak 1 kg	14 mois



Starfruit Banane

4014525	Tetra Pak 1 kg	14 mois



Starfruit Ananas

4014522	Tetra Pak 1 kg	14 mois



Starfruit Abricot

4014519	Tetra Pak 1 kg	14 mois



Starfruit Griotte

4014523	Tetra Pak 1 kg	14 mois



Starfruit Litchi

4014528	Tetra Pak 1 kg	14 mois



Starfruit Mandarine

4014526	Tetra Pak 1 kg	14 mois



Starfruit Mangue

4014515	Tetra Pak 1 kg	14 mois



Starfruit Myrtille

4014524	Tetra Pak 1 kg	14 mois



Starfruit Poire William

4014518	Tetra Pak 1 kg	14 mois



Starfruit Pêche Blanche

4014529	Tetra Pak 1 kg	14 mois



Starfruit Pomme Verte

4014527	Tetra Pak 1 kg	14 mois





Fruits au Sirop

Nous sélectionnons pour vous les meilleures origines de fruits frais du monde entier. Forts de notre expertise depuis près de 70 ans en fruits au sirop, nous vous garantissons une qualité optimale. Vous donnerez ainsi à vos créations une touche de fraîcheur et d'authenticité.



Abricots

Nos abricots au sirop sont de qualité pâtissière avec des origines spécifiques (Espagne, Grèce) et reconnus pour leur saveur sucrée et acidulée.



Abricots Oreillons Grèce Sirop Léger

4105248	Boite 3/1	36 mois



Abricots Vrac Grèce Sirop Léger

4015340	Boite 5/1	24 mois



Abricots au Sirop Alcurnia Espagne

4102821	Boite 3/1	24 mois

Prunes

Nos mirabelles et quetsches au sirop sont de qualité pâtissière avec des origines spécifiques (France et Allemagne). Nous vous proposons des mirabelles de Lorraine détentrices d'une IGP (Indication Géographique Protégée) reconnues pour leur couleur dorée et leur goût suave et mielleux.





Mirabelles de Lorraine Dénoyautées au Sirop Léger

4105578	Boite 2/1	48 mois



Quetsches France Dénoyautées au Sirop Léger

4102822	Boite 2/1	36 mois

Cerises, Griottes et Bigarreaux

Les bigarreaux au sirop proviennent d'Espagne et de Turquie, et sont issus de la variété des cerises douces Napoléon, reconnues pour leur couleur rouge soutenu uniforme.



Bigarreaux Dénoyautés Espagne Sirop Léger

6100064	Boite 2/1	36 mois



Bigarreaux Dénoyautés Turquie Sirop Léger

4105629	Boite 2/1	24 mois



Griottes Dénoyautées Sirop Léger

4105059	Bocal 720 ml	36 mois
4101006	Boite 2/1	36 mois
4105631	Boite 2/1	24 mois



Cerises Amarena

4001063	Boite 3/1	36 mois

Poires

Les poires Williams sont issues de deux origines : Italie et France.



Grosses Poires Williams Italie Sirop Léger

4001239	Boite 4/4	48 mois



Poires Moyennes Williams Vallée du Rhône

4011228	Boite 3/1	36 mois



Grosses Poires Williams Italie Sirop Léger

6100061	Boite 5/1	36 mois



Poires Moyennes Williams Italie Sirop Léger

4000348	Boite 3/1	36 mois

Petites Poires Williams Italie Sirop Léger

4105159	Boite 5/1	36 mois

Cubes de Poires Williams Italie Sirop Léger

4105249	Boite 5/1	36 mois

Pêches

Pêches Oreillons Grèce Sirop Léger

4001264	Boite 4/4	36 mois

Pêches Oreillons Cyclades Sirop Léger

4105582	Boite A9	36 mois



Pêches Alcurnia Espagne Sirop Léger

4105050	Boite 3/1	30 mois

Pêches en Tranches Alcurnia Espagne Sirop Léger

6100241	Boite 3/1	30 mois







Marrons



Marrons Entiers au Sirop

Marrons au sirop

6100244	Boite 3/1	48 mois



Marrons Petits Cassés au Sirop

Petits marrons cassés au sirop. Texture mœlleuse. Peuvent être incorporés en pépites à une mousse aux marrons.

6100248	Boite 5/1	48 mois



Petits Marrons au Sirop pour Décor

Marrons calibrés, épluchés, cuits et longuement confits dans un sirop de sucre infusé par des gousses de vanille.

6100235	Boite 4/4	48 mois

Petits Fruits



Petites Poires Entières Espagne Sirop Léger

4100613	Boite 4/4	36 mois



Petits Abricots Entiers Maroc Sirop Léger

6100056	Boite 4/4	36 mois



Mini Ananas en Tranches Sirop Léger

4004202	Boite 4/4	24 mois

Fruits Exotiques



Ananas Thaïlande Sirop Léger 12 tranches

6000773	Boite 4/4	36 mois



Ananas Thailande Sirop Léger 60/70 tranches

6100063	Boite A10	24 mois

Ananas Philippines 10 tranches

6000142	Boite 3/4	36 mois

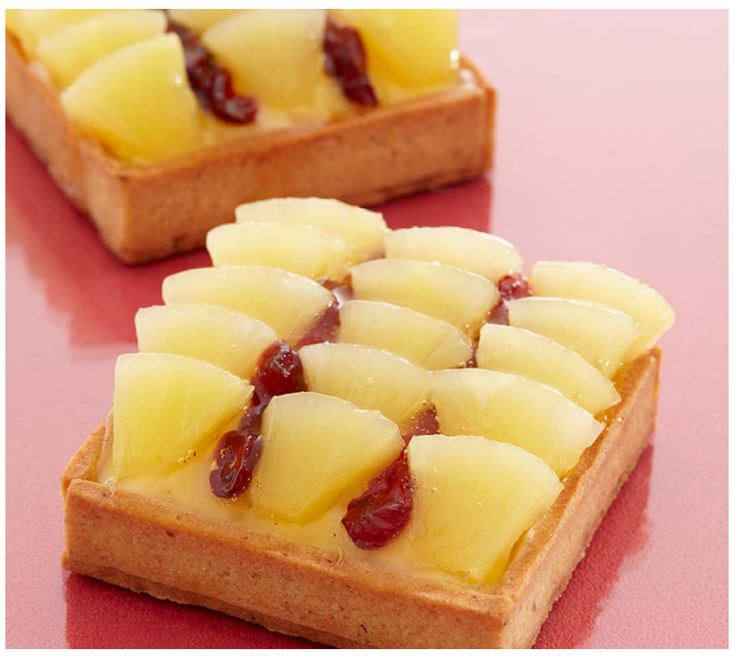
Ananas Philippines 8 tranches

6100233	Boite 4/4	36 mois

Ananas Philippines Jus Naturel 52 tranches

6000835	Boite A10	36 mois







Nous proposons aussi d'autres fruits au sirop (abricots et pêches Alcurnia, oranges, pamplemousse, fruits cocktail…). Demandez à votre représentant PatisFrance-Puratos.

Fruits Confits



Aiguillettes de Citron Dextrose

6100053	Boite 1 kg	9 mois



Aiguillettes de Citron Sabaton

4105151	Boite 1 kg	18 mois



Aiguillettes d'Orange Sabaton

4105067	Boite 1 kg	18 mois





Alcools

Nous proposons d'autres alcools à usage professionel (Kirsch, concentré d'orange...)



Rhum Ambré 44%

4105260	Bouteille 1L

Rhum Ambré 54%

6100532	Bouteille 1L

Rhum Ambré Pâtissier 40%

4105259	Bidon 20L

Rhum Ambré Pâtissier 54%

4105137	Bidon 5L

Aromatisation

Préparations de Fruits

Les Classic sont des préparations de fruits au plus proche du goût et de la couleur originels des fruits. Et pour gagner encore plus en naturalité, elles sont sans additif, sans conservateur et sans arôme ni colorant artificiel.



Classic Abricot CL

Préparation d'abricot, sans morceau. Dosage recommandé entre 3 et 10% de poids de masse de votre appareil

4019701	Pot 1 kg	12 mois



Classic Banane CL

Préparation de banane, sans morceau. Dosage recommandé entre 3 et 10% de poids de masse de votre appareil

4019703	Pot 1 kg	12 mois







Classic Coco CL

Préparation de noix de coco, sans morceau. Dosage recommandé entre 3 et 10% de poids de masse de votre appareil.

4017056	Pot 1 kg	12 mois



Classic Citron CL

Préparation de citron, sans morceau. Dosage recommandé entre 3 et 10% de poids de masse de votre appareil

4017059	Pot 1 kg	12 mois



Classic Cerise CL

Préparation de cerise, sans morceau. Dosage recommandé entre 3 et 10% de poids de masse de votre appareil

4019705	Pot 1 kg	12 mois



Classic Fraise CL

Préparation de fraise, sans morceau. Dosage recommandé entre 3 et 10% de poids de masse de votre appareil

4017057	Pot 1 kg	12 mois



Classic Framboise CL

Préparation de framboise, sans morceau. Dosage recommandé entre 3 et 10% de poids de masse de votre appareil

4017058	Pot 1 kg	12 mois



Classic Mangue CL

Préparation de mangue, sans morceau. Dosage recommandé entre 3 et 10% de poids de masse de votre appareil

4019707	Pot 1 kg	12 mois



Classic Orange CL

Préparation d'orange, sans morceau. Dosage recommandé entre 3 et 10% de poids de masse de votre appareil.

4019796	Pot 1 kg	12 mois



Classic Passion CL

Préparation de fruit de la passion, sans morceau. Dosage recommandé entre 3 et 10% de poids de masse de votre appareil.

4017055	Pot 1 kg	12 mois



Classic Poire CL

Préparation de poire, sans morceau. Dosage recommandé entre 3 et 10% de poids de masse de votre appareil.

4019700	Pot 1 kg	12 mois



Préparations de Vanille, Café et Pistache



Classic Vanille

Préparation de vanille concentrée, sans morceau. Dosage recommandé entre 3 et 5% de poids de masse de votre appareil.

4105506	Bouteille tête en bas 1,1 kg	18 mois



Classic Café

Préparation de café, sans morceau. Dosage recommandé entre 3 et 5% de poids de masse de votre appareil

4105497	Bouteille tête en bas 1,1 kg	18 mois



Classic Pistache

Préparation de pistache, sans morceau. Dosage recommandé entre 6 et 10% de poids de masse de votre appareil

4011440	Pot 1 kg	12 mois

Pâtes d'Aromatisation Chocolat et Fruits Secs



Pretacao

Pâte au cacao pour aromatiser des crèmes, biscuits, glaces etc. S'utilise entre 8 et 10 % du poids de la préparation. Permet l'appellation «au cacao».

4102450	Seau 5 kg	12 mois



Pretachoco

Pâte à base de chocolat pour aromatiser des crèmes, biscuits, glaces etc. S'utilise entre 6 et 10 % du poids de la préparation. Permet l'appellation «au chocolat».

4002380	Seau 5 kg	12 mois



Pralirex Noisette

Pâte pure 100% noisettes torréfiées pour aromatiser tous types d'applications: glaces, crèmes pâtissières, cakes etc. S'utilise entre 10 et 15% du poids de la préparation.

4102738	Seau 1,5 kg	9 mois
4105556	Seau 4,5 kg	9 mois



Pralirex Pistache

Pâte pure 100% pistaches torréfiées pour aromatiser tous types d'applications: glaces, crèmes pâtissières, cakes etc. S'utilise entre 10 et 15% du poids de la préparation.

4010059	Seau 1,5 kg	9 mois

Huiles Essentielles et Fleur d'Oranger



Huile Essentielle de Citron

Huile essentielle naturelle obtenue par pression à froid du fruit (péricarpe).

4105073	Bouteille 1/2 l	24 mois



Huile Essentielle d'Orange

Huile essentielle naturelle obtenue par pression à froid du fruit (péricarpe).

4105071	Bouteille 1/2 l	24 mois



Arôme Fleur d'Oranger

Arôme fleur d'oranger obtenu par filtration d'eau et addition d'arôme oranger.

4105127	Bouteille 1 l	18 mois







Café, Caramel



Caramel Liquide

4000347	Bouteille 1 l	36 mois



Patis'Arôme saveur Café

Arôme sans alcool - dosage recommandé de 1 à 3%.

4002505	Bouteille tête en bas 1,1 kg	18 mois



Extrait de Café

Dosage recommandé de 1 à 2%.

4002431	Bouteille tête en bas 1,1 kg	12 mois

Vanille

Vanille en Gousse 17/20

4105231	Carton de 2 x 500 g	18 mois
4102803	Boite 250 g	18 mois



Extrait Naturel Vanille 200

1 l d'extrait contient l'équivalent de 200 gousses.

4002772	Bouteille 1 l	36 mois

Extrait Naturel Vanille 400

1 l d'extrait contient l'équivalent de 400 gousses.

4002773	Bouteille 1 l	36 mois



Arôme Vanille

4002775	Bouteille 1 l	36 mois



Arôme Naturel Vanille

4002708	Bouteille 1 l	36 mois

Vanille en Poudre

6001010	Boite 200 g	24 mois



Glaçages

Miroir l'Original



Utilisation à froid - créés spécifiquement pour couvrir le dessus de vos entremets.



Miroir l'Original - Neutre

Glaçage à froid prêt à l'emploi, idéal pour couvrir le dessus de votre entremets.

4100950	Seau 5 kg	12 mois



Miroir l'Original - Chocolat

Glaçage à froid goût chocolat prêt à l'emploi, idéal pour couvrir le dessus de votre entremets.

4100175	Seau 5 kg	12 mois





Miroir Plus et Miroir Glassage

Pour un glaçage complet de vos entremets

Utilisation à froid



Miroir Plus Neutre

Glaçage à froid prêt à l'emploi, idéal pour glacer le dessus ainsi que les côtés de votre entremets.

4102456	Seau 8 kg	18 mois

Utilisation à chaud



Miroir Plus Caramel

Glaçage à chaud caramel, idéal pour un glaçage complet de votre entremets.

4101796	Seau 2,5 kg	12 mois



Miroir Plus Fruits Rouges

Glaçage à chaud fruits rouges, idéal pour un glaçage complet de votre entremets.

4016892	Seau 2,5kg	12 mois



Miroir Plus Chocolat Blanc

Glaçage à chaud chocolat blanc, idéal pour un glaçage complet de votre entremets. Contient 20% de chocolat blanc Cacao Trace. Ne contient pas de dioxyde de titrane, avec arôme et colorant naturels, sans gélatine (halal).

4016142	Seau 2,5kg	9 mois



Miroir Plus Chocolat Noir

Glaçage à chaud chocolat noir, idéal pour un glaçage complet de votre entremets.

4100632	Seau 5 kg	12 mois



Miroir Plus Chocolat Lait

Glaçage à chaud chocolat au lait, idéal pour un glaçage complet de votre entremets.

4101809	Seau 2,5kg	12 mois



Miroir Glassage Neutre

Glaçage à chaud idéal pour un glaçage complet des surfaces non horizontales avec une brillance exceptionnelle.

4102448	Seau 5 kg	12 mois



Miroir Glassage Noir

Glaçage à chaud idéal pour un glaçage complet des surfaces non horizontales à la brillance noire intense.

4100959	Seau 5 kg	9 mois

Nappages

Nappages à Chaud Concentrés



Harmony Classic Neutre

Nappage haut de gamme à diluer entre 30 et 60%.

4101544	Seau 14 kg	12 mois



Harmony Classic Briant

Nappage haut de gamme aromatisé à l'abricot à diluer entre 30 et 60%.

4101559	Seau 14 kg	12 mois



Harmony Classic Rubi

Nappage haut de gamme aromatisé à la fraise à diluer entre 30 et 60%.

4101520	Seau 14 kg	12 mois



Starfix Ip40 Neutre

Nappage haut de gamme à diluer à 40%.

4101570	Seau 8 kg	18 mois
4101571	Seau 16 kg	18 mois



Starfix Ip40 Blond

Nappage haut de gamme à diluer à 40%.

4101569	Seau 16 kg	18 mois

Starfix Ip40 Rouge

Nappage haut de gamme à diluer à 40%.

4101577	Seau 16 kg	18 mois









Nappages à Chaud Gélifiés



Gesltar Rouge

Nappage polyvalent à diluer de 10 à 30%.

4101576	Seau 16 kg	18 mois



Gelstar Blond

Nappage polyvalent à diluer de 10 à 30%.

4101573	Seau 16 kg	18 mois



Napstar Rouge

Nappage à base de 16,5% de purée de groseilles. A diluer de 10 à 30%.

4105392	Seau 8 kg	18 mois



Napstar Blond

Nappage à base de 15,5% de purée d'abricots. A diluer de 10 à 30%.

4105393	Seau 8 kg	18 mois



Facil'Nap Rouge

Nappage facile d'utilisation, très faible dilution, 0 à 10%.

4001863	Seau 6,5 kg	18 mois



Facil'Nap Blond

Nappage facile d'utilisation, très faible dilution, 0 à 10%.

4001862	Seau 6,5 kg	18 mois
4105407	Seau 13 kg	18 mois

Nappages Spray

Nappages spécifiques machine.



Harmony Ready Neutre

4100176	Bag in Box 12 kg	12 mois



Harmony Ready Briant

4100177	Bag in Box 12 kg	12 mois



Harmony Ready Rubi

4102484	Bag in Box 12 kg	12 mois

Starfix Spray Neutre

4105396	Outre 12 kg	18 mois

Starfix Spray Blond

4105385	Outre 12 kg	18 mois

Starfix Spray Rouge

4105399	Outre 12 kg	18 mois







Nappages à Froid



Harmony Sublimo Briant

Nappage haut de gamme prêt à l'emploi. Idéal pour les tartes aux fruits frais délicats (préserve l'intégrité des fruits).

4101568	Tetra brik de 1,2 kg	9 mois



Harmony Sublimo Neutre

Nappage haut de gamme prêt à l'emploi. Idéal pour les tartes aux fruits frais délicats (préserve l'intégrité des fruits).

4014292	Tetra brik de 1,2 kg	9 mois

Fondants

Pour un glaçage traditionnel



Fondant Pâtissier Blanc

4102828	Seau 15,5 kg	12 mois



Fondant Vega

4101005	Carton 2 x 5 kg	12 mois
4105251	Carton 1 X 10 kg	12 mois

Pour une optimisation du travail

Fondant Prêt à l'Emploi

4105228	Seau 15 kg	12 mois

Pour une résistance à la surgélation

Fondant Spécial Surgélation

4105141	Seau 14 kg	12 mois

Pour une décoration originale



Décofondant

4102829	Carton 5 kg	12 mois









Fudges

Prêts à l'emploi et excellente stabilité à la surgélation.



Glaçage Éclair Chocolat

4013720	Seau 4 kg	9 mois



Glaçage Éclair Blanc

4015606	Seau 4 kg	9 mois



Glaçage Éclair Café

4013722	Seau 4 kg	9 mois

Toppings



Sauce Caramel au Beurre Salé

4105501	Bouteille tête en bas 1,1 kg	15 mois



Sauce Chocolat Prestige

4105341	Bouteille tête en bas 1,1 kg	15 mois

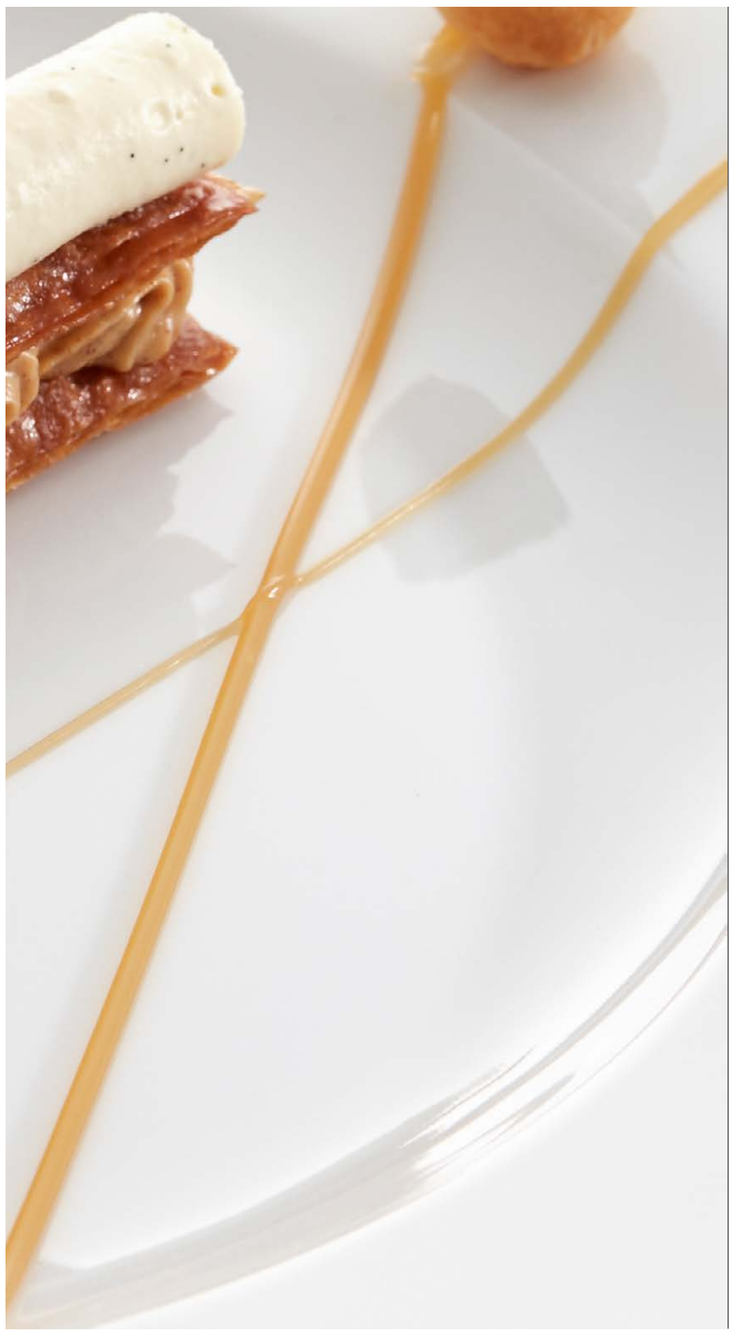


Sauce Fruits Rouges

4105495	Bouteille tête en bas 1,1 kg	15 mois









Sauce Fraise

4105336	Bouteille tête en bas 1,1 kg	15 mois



Sauce Caramel

4105609	Bouteille tête en bas 1,1 kg	24 mois



Topping Nutolade

4012328	Bouteille tête en bas 1 kg	9 mois

Gélifiants

Gélifiants à Froid

Gélifiants base animale (porc)



Gelée Bavaroise à Froid

Gélifiant en poudre prêt à l'emploi à base de gélatine de porc

4105160	Seau 5,7 kg	9 mois



Gélatine 400 Feuilles Argent

Gélatine en feuilles à base de gélatine de porc.

6100091	Carton 1 kg	60 mois



Gélatine 500 Feuilles Or

Gélatine en feuilles à base de gélatine de porc.

6100505	Boite 1 kg	60 mois

Gélifiant base végétale



Patis'Mousse Neutre

Gélifiant végétal en poudre prêt à l'emploi.

4105272	Seau 3 kg	18 mois

Gélifiants à Chaud

Gélifiants base animale



Gelée Dessert (Porc)

Gélifiant en poudre à base de gélatine de porc prêt à l'emploi.

4103880	Seau 3 kg	18 mois

Gelée Dessert (Bœuf)

Gélifiant en poudre à base de gélatine de bœuf prêt à l'emploi.

4105103	Seau 3 kg	18 mois

Gélatine en Poudre (Porc)

Gélifiant en poudre à base de gélatine de porc.

4105547	Seau 1 kg	24 mois

Gélatine en Poudre (Bœuf)

Gélifiant en poudre à base de gélatine de bœuf.

4105548	Seau 3 kg	18 mois

Préparations pour Pâtisserie

Préparations pour Cakes



Tegral 4Ever Cake

Préparation pâtissière pour l'élaboration de cakes traditionnels. Appellation «quatre-quarts» posssible en ajoutant 60 g de sure à la recette.

4103520	Sac 15 kg	9 mois



Tegral Belgian Chocolate Cake

Préparation pâtissière pour l'élaboration de cakes au vrai chocolat Belge.

4103339	Sac 15 kg	9 mois









Tegral Satin Creme Cake

Préparation pâtissière pour l'élaboration de cakes, muffins, gâteaux mœlleux.

4103811	Sac 15 kg	12 mois



Tegral Satin Yellow Moist Cake

Préparation pâtissière pour l'élaboration de cakes très mœlleux au goût de vanille.

4005225	Sac 15 kg	9 mois



Tegral Chiffon Cake

Préparation pâtissière pour l'élaboration de chiffon cakes et de feuilles de génoise.

4007918	Sac 5 kg	12 mois



Tegral Cake Salé

Préparation pâtissière pour l'élaboration de cakes salés sous toutes leurs formes.

4006850	Sac 5 kg	12 mois

Préparations pour Pâtisseries Américaines



Tegral Cookies

Préparation pâtissière pour la réalisation de cookies.

4009953	Sac 10 kg	12 mois



Base Brownie

Préparation pâtissière pour brownies, la recette authentique de Puratos.

4105004	Sac 5 kg	12 mois



Tegral Satin Muffin

Préparation pâtissière pour l'élaboration d'authentiques muffins américains.

4103634	Sac 15 kg	9 mois







Préparations pour Grands Classiques de la Pâtisserie et Petits Fours



Patis'Crêpe

Préparation pâtissière pour l'élaboration de crêpes

4019477	Sac 10 kg	12 mois



Patis'Macaron

Préparation pâtissière pour l'élaboration de délicieuses coques de macarons lisses et régulières au goût d'amande amère.

4100238	Sac 5 kg	9 mois



Patis'Macaron Extra

Préparation pâtissière pour l'élaboration de coques de macarons lisses avec une mie pleine et développée, au goût d'amande torréfiée.

4003265	Sac 5 kg	9 mois



Patis'Madeleine

Préparation pâtissière pour l'élaboration de savoureuses madeleines, biscuits madeleines et gaufres.

4009954	Sac 10 kg	9 mois

Préparations pour Grands Classiques de la Pâtisserie et Petits Fours



Patis'Cœur Fondant Chocolat

Préparation pâtissière pour l'élaboration de fondants au cœur coulant et de mœlleux au chocolat.

4103892	Sac 5 kg	12 mois



Patis'Cannelé

Préparation pâtissière pour l'élaboration de cannelés.

4016374	Sac 5 kg	12 mois



Patis'Pain d'Epices

Préparation pâtissière pour l'élaboration de pains d'épices mœlleux et fondants en bouche.

4009956	Sac 10 kg	12 mois







Patis'Joconde

Préparation pâtissière pour l'élaboration de biscuits Joconde aux amandes.

4105282	Sac 5 kg	9 mois



Tegral Clara Super

Préparation pâtissière pour l'élaboration de pâtes à choux.

4103377	Sac 15 kg	8 mois



Tegral Crumble

Préparation pâtissière pour l'élaboration de crumble.

4103470	Sac 10 kg	12 mois

Préparations pour Grands Classiques de la Pâtisserie et Petits Fours



Gen'Mix Biscuit Pâtissier

Préparation pâtissière pour l'élaboration de biscuits et génoises.

4105169	Sac 10 kg	12 mois

Gen'Mix Biscuit Pâtissier Cacao

Préparation pâtissière pour l'élaboration de biscuits et génoises au goût cacao.

4105171	Sac 10 kg	12 mois



Frangimix

Préparation pâtissière pour crème d'amande de qualité supérieure au goût amande amère.

4100232	Sac 10 kg	9 mois



Frianvit

Préparation pâtissière pour l'élaboration de financiers, gâteaux mœlleux au goût délicat d'amande amère.

4103879	Sac 5 kg	9 mois



Ovablanca

Préparation pâtissière pour l'élaboration de meringues italiennes au goût vanillé.

4002553	Carton 5 kg	12 mois



Paloma Florex

Préparation pâtissière pour florentins.

4101676	Cartons de 4 x 1 kg	12 mois



Biscuit GEP

Préparation pâtissière pour l'élaboration des génoises, biscuits de Savoie ou encore des roulés.

4005255	Sac 10 kg	12 mois







Préparations pour glaces

Notre gamme de bases de glace sont sans stabilisateur et sans émulsifiant, avec des ingrédients 100% naturels, sans compromis sur le goût et l'onctuosité. Elles permettent de réaliser des glaces à chaud ou à froid.

Base Glace Crema

Préparation en poudre pour la realisation de glaces aux notes chaudes

4019348	sac 1 kg	30 mois

Base Glace Frutta

Préparation en poudre pour la realisation de glaces aux fruits

4019349	Sac 2 kg	30 mois

Base Glace Cioccolato

Préparation en poudre pour la realisation de glaces au chocolat

4019350	Sac 1,2 kg	30 mois



Préparations pour Crèmes et Garnitures Pâtissières

Préparations pour Crèmes Pâtissières à Chaud



Elgel

Préparation pour crème pâtissière haut de gamme à la texture onctueuse et fondante avec un avantage technologique en plus: une grande stabilité à la congélation / décongélation. Recommandée pour les applications avec et sans cuisson.

4009743	Sac 10 kg	15 mois



Elsay

Préparation pour crème pâtissière avec une texture onctueuse au bon goût légèrement vanillé et beurré avec des notes de caramel. Recommandée pour les applications avec et sans cuisson.

4105176	Sac 5 kg	15 mois
4103885	Sac 12,5 kg	15 mois
4105179	Sac 20 kg	15 mois



Elstar

Préparation pour crème pâtissière au délicieux goût de vanille avec des notes de caramel, avec une bonne tranchabilité recommandée pour les millefeuilles.

4105094	Sac 12,5 kg	15 mois









Eltrad

Préparation pour crème pâtissière onctueuse recommandée pour les choux, éclairs et religieuses.

4105180	Sac 10 kg	15 mois



Mervex

Préparation pour crème pâtissière à la texture crémeuse, légèrement vanillée.

4105096	Sac 25 kg	15 mois

Préparations pour Crèmes Pâtissières à Froid

Pure Beurre



Délicecrem

Préparation pour crème pâtissière haut de gamme avec ses grains de vanille naturelle, s'utilise avec du lait. Recommandée pour les applications avec et sans cuisson avec une bonne tenue en millefeuilles. Formule NAFNAC : sans arôme ni colorant artificiel

4016377	Sac 10 kg	15 mois



Finecrem

Préparation pour crème pâtissière haut de gamme au bon goût de vanille naturelle. S'utilise avec de l'eau. Recommandée pour les applications avec et sans cuisson avec une bonne tenue en millefeuilles. Formule NAFNAC : sans arôme ni colorant artificiel

4016359	Sac 10 kg	12 mois



Starcrem

Préparation pour crème pâtissière au goût très fruité aux notes sucrées, s'utilise avec de l'eau. Recommandée en choux, éclairs et fonds de tarte sans cuisson.

4105142	Sac 10 kg	12 mois



Elfroy

Préparation pour crème pâtissière au goût sucré et fruité avec une touche de caramel. Recommandée pour les applications sans cuisson.

4001209	Sac 5 kg	12 mois
4105138	Sac 20 kg	12 mois

Avec matière grasse végétale



Supracrem

Préparation pour crème pâtissière à base de matière grasse végétale non hydrogénée. Excellente tenue en millefeuilles grâce à sa bonne tranchabilité.

4003476	Sac 15 kg	12 mois



Presticrem

Préparation pour crème pâtissière à base de matière grasse végétale non hydogénée. Bon goût de vanille et de lait.

4105173	Sac 5 kg	12 mois

Préparations pour autre type de crème

Préparation pour Crème au Beurre Ardeco

4003253	Carton 12 kg	6 mois



Préparation pour Crème au Beurre

4001373	Bag in Box 6 kg	18 mois



Préparation pour Mousseline

4103869	Sac 10 kg	12 mois



Belcrem Mousseline

4105079	Sac 10 kg	12 mois



Préparation pour Crème légère

4016347	Sac 10 kg	12 mois





Garnitures UHT



Whippak

Garniture UHT prête à l'emploi pour un foisonnement important.

4101687	Tetra Pak 1 L	9 mois
4006089	Bag in Box 10 L	9 mois



Montamix

Garniture UHT prête à l'emploi au goût léger et frais en bouche. Teneur en matières grasses de seulement 20%.

4101860	Tetra Pak 1 L	9 mois
4006645	Bag in Box 10 L	12 mois



Ambiante Topping

Garniture UHT 100% végétale, prête à l'emploi, spécialement conçue pour la décoration. Foisonnement rapide et optimal, avec une excellente stabilité.

4100282	Tetra Pak 1 L	9 mois

Catalogue
Chocolat

puratos
Food Innovation for Good

Chocolat



Chocolats d'Origine p 84
- Noir Origins sans Lécithine p 84
- Noir Origins avec Lécithine p 84
- Lait Origins sans Lécithine p 85
- Lait Origins avec Lécithine p 85

Chocolats Sélection p 86
- Noir Sélection p 86
- Lait Sélection p 87
- Blanc Sélection p 88

Chocolats Expression p 89
- Belcolade Expression So'Choc p 89

Chocolats p 90
- Chocolats sans sucre ou sans sucre ajouté p 90
- Chocolats Bio p 90

Gianduja p 90

Cacao & Dérivés p 91
- Pâte de Cacao p 91
- Beurre de Cacao p 91
- Poudre de Cacao p 91

Gouttes & Morceaux de Chocolat p 92
- Gouttes p 92
- Chunks & Morceaux de Chocolat p 93

Pâtes à Glacer p 93

Crèmes de Décor p 94

Bâtons Boulangers p 94

Décors Chocolats p 95

Couvertures végétales p 96

Concept

CACAO-TRACE

Notre programme unique pour un cacao durable.

Les producteurs de cacao souffrent depuis plusieurs années suite à une baisse de la rentabilité des cultures alors que dans le même temps, la consommation de chocolat ne cesse de croître.

Cacao Trace a donc pour objectif d'assurer la production de cacao à long terme ainsi que le développement durable tout au long de la chaîne d'approvisionnement, dans plusieurs pays producteurs de cacao (Vietnam, Côte d'Ivoire, Papouasie Nouvelle-Guinée, Philippines et Mexique).



Chaque intervenant, du producteur à vous professionnel, pâtissier-chocolatier, y trouvera ses bénéfices :

Les bénéfices pour les producteurs

RENTABILITÉ — **Niveau de vie durable pour la FAMILLE**

- Plus de volumes
- Plus de revenus
- Environnement protégé
- Professionnalisation
- Eau potable
- Habitat
- Nutrition
- Santé et éducation

Les bénéfices pour les professionnels de la pâtisserie-chocolaterie

QUALITÉ — **CONFIANCE**

- Un goût optimal
- Simplicité d'engagement
- Durabilité
- Communication consommateur
- Transparence
- Traçabilité
- Crédibilité
- Proximité avec les producteurs

Les atouts de Cacao-Trace

Notre programme dispose des éléments classiques d'une certification durable.
Mais Cacao-Trace dispose de deux points de différenciation unique :

Le Chocolate **Bonus**





Pour chaque produit Cacao-Trace acheté, le groupe Puratos reverse 0.10€/kilo directement aux producteurs de cacao pour les soutenir dans la démarche du cacao bon et durable. En 2020, nous avons réaffecté un bonus de près de 500.000€ à nos producteurs de cacao Cacao-Trace au Vietnam.

La maîtrise de la fermentation

La fermentation est une étape primordiale pour développer le potentiel maximum des arômes de chaque fève de cacao.
Cette étape est strictement contrôlée par les équipes Puratos qui se trouvent sur place.
Ainsi, nous pouvons vous offrir du chocolat d'une qualité constante avec un goût optimal.



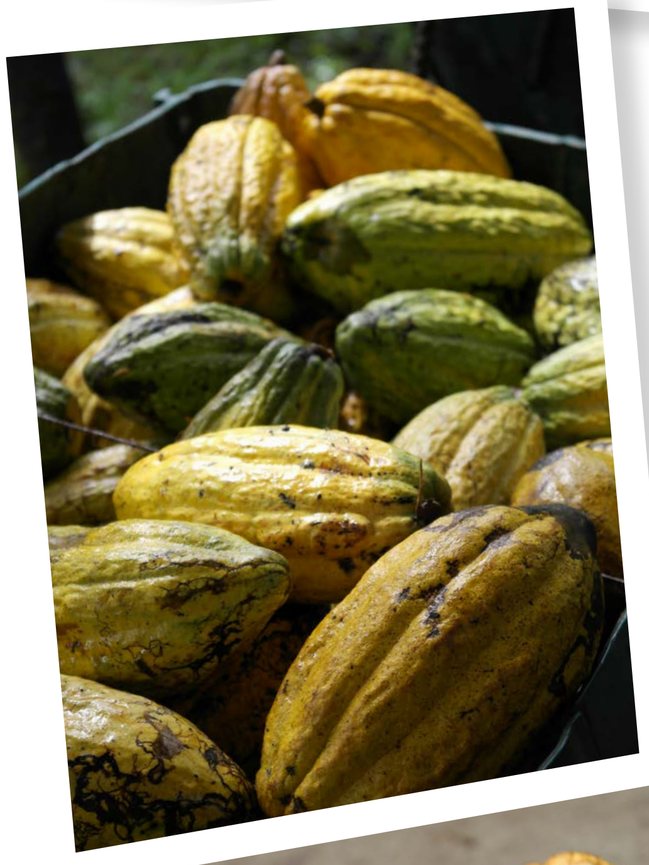


CACAO-TRACE

Découvrez le témoignage de Karim, producteur de cacao en Côte d'Ivoire, qui explique en quoi le programme Cacao-Trace a changé sa vie.













Chocolats d'Origine

Nos chocolats d'origine sont sans lécithine sauf l'Arriba, 100% vanille naturelle, 100% pur beurre de cacao. Chaque chocolat est fabriqué à partir de fèves de cacao soigneusement sélectionnées, exprimant les particularités des régions dans lesquelles elles sont cultivées.



Noir Origins sans lécithine



Uganda 80% Bio Cacao-Trace

Profil aromatique : cacao puissant et complexe.

4016551 | Sac 15 kg | 24 mois | Fluidité : ♦♦♦♦



Vietnam 73% Cacao-Trace

Profil aromatique: cacao acide, agrume, bois, tabac.

4002976 | Sac 15 kg | 24 mois | Fluidité : ♦♦♦♦



Papouasie-Nouvelle Guinée 73% Bio Cacao-Trace

Profil aromatique : café, noisette avec des notes de fruits secs, de poivre et de miel

4012905 | Sac 15 kg | 24 mois | Fluidité : ♦♦♦♦



Equateur 71%

Profil aromatique : cacao acide et fumé, terre, fleur et raisin.

4001640 | Sac 15 kg | 24 mois | Fluidité : ♦♦♦♦



Pérou 64%

Profil aromatique : figue séchée, raisin et cacao acide.

4001642 | Sac 15 kg | 24 mois | Fluidité : ♦♦♦♦



Costa Rica 64%

Profil aromatique : café, cacao acide et fumé, olive, boisé.

4001639 | Sac 15 kg | 24 mois | Fluidité : ♦♦♦♦

Noir Origins avec lécithine



Arriba 66%

Profil aromatique : raisin, cacao acide et cacao torréfié. Couverture très fluide idéale pour l'enrobage.

4002022 | Sac 15 kg | 24 mois | Fluidité : ♦♦♦♦♦



Sanaga 66%

Profil aromatique : fruité, citrus et épices. Couverture très fluide idéale pour l'enrobage.

4018473 | Sac 15 kg | 24 mois | Fluidité : ♦♦♦♦♦

Chocolats d'Origine

Lait Origins sans lécithine



Vietnam 45% Cacao-Trace

Profil aromatique: cacao acide, caramel, moka, lait cuit.

4004760 | Sac 15 kg | 18 mois | Fluidité : ♦♦♦♦



Cameroun 45% Cacao-Trace

Profil aromatique : cacao intense, légère amertume avec des notes de lait cuit, caramel et fruits secs.

4015476 | Sac 15 kg | 18 mois | Fluidité : ♦♦♦♦



Vanuatu 44%

Profil aromatique : noisette, café, caramel, lait cuit.

4001632 | Sac 15 kg | 18 mois | Fluidité : ♦♦♦♦



Vénézuela 43%

Profil aromatique : noisette, vanille, caramel, beurre, cacao torréfié.

4001633 | Sac 15 kg | 18 mois | Fluidité : ♦♦♦♦



Papouasie-Nouvelle Guinée 39% Bio Cacao-Trace

Profil aromatique : notes crémeuses avec un goût de caramel et des notes fruitées et de noisettes

4014079 | Sac 15 kg | 18 mois | Fluidité : ♦♦♦♦



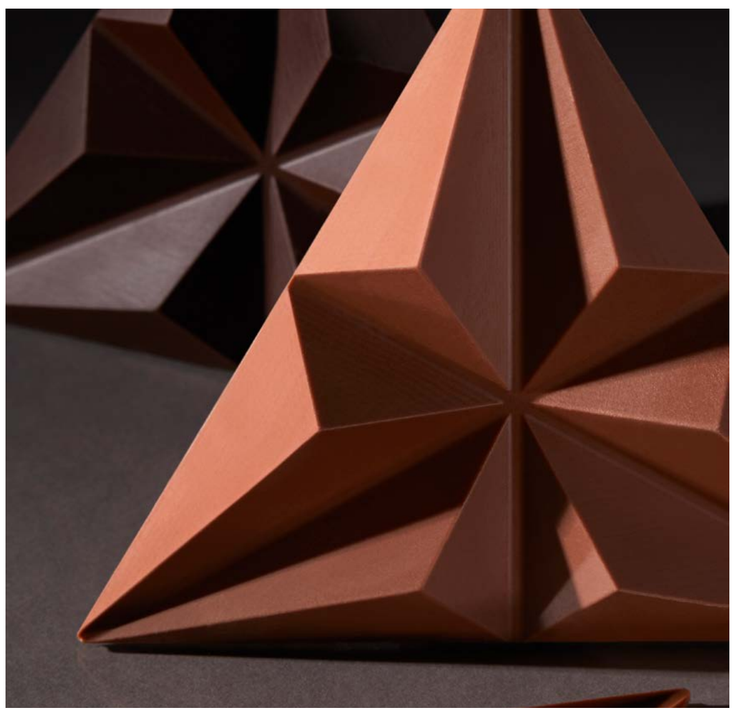
Costa Rica 38%

Profil aromatique : boisé, olive, cacao pur, lait cuit.

4005222 | Sac 15 kg | 18 mois | Fluidité : ♦♦♦♦







Lait Origins avec lécithine



Mékong 34,5% Cacao-Trace

Profil aromatique : caramel, crème et cacao acide.

4006333 | Sac 15 kg | 18 mois | Fluidité : ♦♦♦♦♦

Chocolats Sélection

Belcolade produit une large gamme de chocolats garantis 100% pur beurre de cacao et contenant exclusivement de la vanille naturelle. Les fèves de cacao sont rigoureusement sélectionnées et mélangées pour obtenir des couvertures "Sélection" au profil aromatique plus rond. Différentes recettes de chocolat ont été mises au point avec des fluidités variées afin de s'adapter à votre technique de travail et vos créations. Une fluidité 4 gouttes permet à la fois de réaliser des ganaches, mousses et des moulages. Cependant nous proposons des chocolats en 5 gouttes qui sont encore plus appropriés pour l'enrobage.



Noir Sélection



Noir Pur Amer 73%

Profil aromatique : cacao avec une forte amertume et une légère note d'acidité. Idéal pour l'enrobage des bonbons.

4001491	Sac 15 kg	24 mois	Fluidité : ♦♦♦♦♦



Noir Suprême 70,5%

Profil aromatique : cacao très amer aux notes d'agrumes.

4016851	Sac 5 kg	24 mois	Fluidité : ♦♦♦♦
4016849	Sac 15 kg	24 mois	Fluidité : ♦♦♦♦



Noir 65% Cacao-Trace

Profil aromatique : cacao intense, fruité et torréfié.

4012562	Sac 5 kg	24 mois	Fluidité : ♦♦♦♦
4010222	Sac 15 kg	24 mois	Fluidité : ♦♦♦♦



Noir Supérieur 60% Cacao-Trace

Profil aromatique : Un goût équilibré entre des notes de terre et une légère amertume.

4016494	Sac 5 kg	24 mois	Fluidité : ♦♦♦♦
4016492	Sac 15 kg	24 mois	Fluidité : ♦♦♦♦



Noir 60-40-41 60%

Profil aromatique : Un chocolat légèrement amer avec une touche de fumé. Une couverture idéale pour l'enrobage.

4001475	Sac 5 kg	24 mois	Fluidité : ♦♦♦♦♦



Noir Extra 57.5% Cacao- Trace

Profil aromatique : Un chocolat équilibré aux sensations cacaotées. Idéal pour l'enrobage.

4016941	Sac 5 kg	24 mois	Fluidité : ♦♦♦♦
4016929	Sac 15 kg	24 mois	Fluidité : ♦♦♦♦

Chocolats Sélection

Noir Sélection



Noir 55% Cacao-Trace

Profil aromatique : Une combinaison de cacao amer et de notes fruitées.

4006947	Sac 5 kg	24 mois	Fluidité : ♦♦♦♦
4006948	Sac 15 kg	24 mois	Fluidité : ♦♦♦♦
4102104	Bloc 2,5 Kg	24 mois	Fluidité : ♦♦♦♦



Noir 55% Kasher

Profil aromatique : Une combinaison de cacao amer et de notes fruitées.

4001616	Sac 15 kg	24 mois	Fluidité : ♦♦♦♦



Noir 45,5% Chocolat de laboratoire

Profil aromatique : Un chocolat aux notes de terre très prononcées.

4001610	Sac 15 kg	24 mois	Fluidité : ♦

Lait Sélection



Lait Suprême 41%

Profil aromatique : Un chocolat au lait foncé avec une pointe d'amertume de chocolat noir aux notes lactées et sucrées.

4001658	Sac 15 kg	18 mois	Fluidité : ♦♦♦♦♦
4102266	Sac 5 kg	18 mois	Fluidité : ♦♦♦♦♦



Lait Supérieur 38%

Profil aromatique : Une dominante de cacao avec une touche de caramel.

4001650	Sac 15 kg	18 mois	Fluidité : ♦♦♦♦



Lait 35% Cacao-Trace

Profil aromatique : Le parfait équilibre en saveurs sucrée, lactée et cacaotée. Idéal pour l'enrobage.

4010118	Sac 15 kg	18 mois	Fluidité : ♦♦♦♦
4010119	Sac 5 kg	18 mois	Fluidité : ♦♦♦♦



Lait Extra 32%

Profil aromatique : Un chocolat rond en bouche avec une note beurrée.

4001634	Sac 15 kg	18 mois	Fluidité : ♦♦♦♦



Lait Clair 32%

Profil aromatique : Un chocolat à la couleur claire, aux sensations très lactées avec une note de fruit sec.

4001629	Sac 15 kg	18 mois	Fluidité : ♦♦♦♦



Lait Caramel 35% Cacao-Trace

Profil aromatique : un chocolat original au goût intense de caramel.

4017565	Sac 15 kg	18 mois	Fluidité : ♦♦♦♦
4017567	Sac 5 kg	18 mois	Fluidité : ♦♦♦♦

Chocolats Sélection

Blanc Sélection



Blanc 30%

Profil aromatique : Chocolat blanc équilibré au goût de vanille avec une note de lait cuit. Une couverture très fluide et idéale pour l'enrobage.

4100244	Sac 5 kg	12 mois	Fluidité : ♦♦♦♦♦
4001655	Sac 15 kg	12 mois	Fluidité : ♦♦♦♦♦



Blanc Intense 29% Cacao-Trace

Profil aromatique : Chocolat blanc peu sucré avec une légère note beurrée. Fluidité idéale pour l'enrobage.

4010811	Sac 15 kg	12 mois	Fluidité : ♦♦♦♦♦



Extra Blanc 34% Cacao-Trace

Une couleur extra blanche sans dioxyde de titane obtenue grâce à un procédé de fabrication unique.
Un profil aromatique intense en lait et en vanille avec des notes beurrées.

4010933	Sac 15 kg	12 mois	Fluidité : ♦♦♦♦♦
4012564	Sac 5 kg	12 mois	Fluidité : ♦♦♦♦♦



Amber Douceur 32% Cacao-Trace

Une couleur ambrée, grâce à la poudre de lait caramélisée, et un profil aromatique aux notes lactées et de caramel au beurre salé.

4014086	Sac 4 kg	12 mois	Fluidité : ♦♦♦♦







Belcolade Expression

Découvrez une expérience inédite en chocolat grâce à notre expertise en fermentation. Explorez un nouvel univers gustatif et un nouveau champ des possibles !



Belcolade Expression So'Choc

Un chocolat unique aux saveurs originales et marquantes. Des notes de tête de céréales et de malt, des notes de cœur fruitées et de la profondeur apportée par les notes de fond à base de cacao.

4018207	Sac de 2,5 kg	24 mois	Fluidité : ♦♦♦♦



Chocolats Sans Sucre ou Sans Sucre Ajouté



Afin de proposer des produits qui s'intègre dans la tendance du désucrage, Belcolade a développé une gamme sans aucune concession sur le goût. On obtient donc un chocolat “classique”, qu’il soit noir, au lait ou blanc, en termes de point de fusion, de tempérage, de refroidissement et de stockage.



Noir Sans Sucre 55%

4100645	Bloc 5 kg	24 mois	Fluidité : ♦♦♦♦



Lait Sans Sucre Ajouté 34%

4102212	Bloc 5 kg	18 mois	Fluidité : ♦♦♦♦



Blanc Sans Sucre Ajouté 28%

4100637	Bloc 5 kg	18 mois	Fluidité : ♦♦♦♦

Chocolats Sélection Bio



Noir 63% Bio Cacao-Trace

Profil aromatique : Un chocolat équilibré entre le cacao et un arôme frais et fruité, garni de notes de noix.

4014277	Sac 15 kg	24 mois	Fluidité : ♦♦♦♦



Lait Bio 39%

Un chocolat au lait offrant un équilibre parfait entre les saveurs sucrées, crémeuses et cacaotées.

4001646	Sac 15 kg	18 mois	Fluidité : ♦♦♦♦



Blanc 34% Bio

Profil aromatique : Un chocolat parfaitement équilibré au goût vanillé avec une note de lait cuit.

4001654	Sac 15 kg	12 mois	Fluidité : ♦♦♦♦

Gianduja



Gianduja Lait Cacao-Trace

A base de chocolat au lait certifié Cacao-Trace et 36% de noisettes. Une texture souple, facile à travailler à température ambiante.

4008664	Seau 5 kg	12 mois



Gianduja Noir Cacao-Trace

Une pâte souple et onctueuse au goût équilibré et puissant grâce à son chocolat noir d’origine certifié Cacao-Trace et un subtil mélange de noisettes.

4008944	Seau 5 kg	12 mois

Cacao & Dérivés

Pâte de Cacao



Noir Absolu Ebony 96% Cacao-Trace

Pâte de cacao raffinée et conchée, certifiée Cacao-Trace. Idéal pour accentuer l'amertume et le goût cacao dans les couvertures de chocolat ou aromatiser des cakes, crèmes etc.

4014534	Sac 1 kg	24 mois
4013187	Sac 12 kg	24 mois



Pretacao

Pâte à base de cacao pour aromatiser des crèmes, biscuits etc. S'utilise entre 8 à 10% du poids de la préparation. Permet l'appellation «au cacao».

4102450	Seau 5 kg	12 mois



Pretachoco

Pâte à base de chocolat pour aromatiser des crèmes, biscuits, glaces etc. S'utilise entre 6 et 10% du poids de la préparation. Permet l'appellation «au chocolat».

4002380	Seau 5 kg	12 mois

Beurre de Cacao

Haute qualité, beurre de première pression, pratique et facile à doser (au gramme près). Fonte rapide et homogène.



Beurre de Cacao Mini Gouttes

Beurre de pression de haute qualité.

4016963	Sac 4 kg	18 mois



Beurre de Cacao Non Cristallisé

Recommandé dans une machine à spray pour réaliser des velours chocolat.

4101946	Seau 20 kg	12 mois







Poudre de Cacao



Cacao Poudre 22-24%

Poudre de cacao haut de gamme aux arômes francs et à la couleur rouge intense. Contient 22 à 24% de matières grasses.

4016008	Sac 3 kg	24 mois



Cacao Poudre Extra 20-22%

Poudre de cacao contenant 20 à 22% de matières grasses.

4105057	Sac 1 kg	24 mois

Gouttes & Morceaux de Chocolat

Gouttes



Noir Mini-Gouttes K10 Bio - 10 000 gouttes/kg

Mini gouttes de chocolat noir 53% de cacao, à la vanille naturelle. Stable à la cuisson.

4008170	Sac 15 kg	24 mois	Fluidité :



Mini Gouttes de Chocolat Noir 50% - 20 000 gouttes/kg

Mini gouttes de chocolat noir 50% de cacao, à la vanille naturelle.

4001567	Sac 15 kg	24 mois



Gouttes de Chocolat Noir 46% - 9 000 gouttes/kg

Inclusion avec un faible taux de beurre de cacao afin de conserver une stabilité lors de la cuisson.

4001584	Sac 15 kg	24 mois



Gouttes de Chocolat Noir 44% - 7 500 gouttes/kg

Gouttes de chocolat.

4105135	Carton 6 kg	24 mois
4105568	Sac 25 kg	24 mois





Mini Gouttes de Chocolat au Lait 29% - 10 000 gouttes/kg

Mini gouttes de chocolat au lait.

4102261	Sac 5 kg	18 mois



Mini Gouttes de Chocolat Blanc 23% - 10 000 gouttes/kg

Inclusion avec un faible taux de beurre de cacao afin de conserver une stabilité lors de la cuisson.

4105511	Sac 5 kg	12 mois
4001604	Sac 15 kg	12 mois

Gouttes & Morceaux de Chocolat

Chunks & Morceaux de Chocolat

Les chunks sont de petits cubes de chocolat pour donner une touche très gourmandes à vos muffins, cookies ou autres créations.



Chunks Chocolat Noir 50%

Hauteur : 3-6 mm / Largeur : 9-13 mm / longueur : 10-15 mm.

4002263	Sac 5 kg	24 mois
4001585	Sac 15 kg	24 mois



Chunks Chocolat Lait 28%

Hauteur : 3-6 mm / Largeur : 9-13 mm / longueur : 10-15 mm.

4001596	Sac 15 kg	18 mois



Chunks Chocolat Blanc 22%

Hauteur : 3-6 mm / Largeur : 9-13 mm / longueur : 10-15 mm.

4001603	Sac 15 kg	12 mois

Pâtes à Glacer



Nous vous proposons une gamme de pâtes à glacer spécialement dédiées au moulage, enrobace, trempage, chablonnage, décoration de desserts, glaçage d'entremets mais aussi aromatisation de crèmes pâtissières et mousses. Notre gamme offre tous les avantages des pâtes à glacer : une brillance irréprochable, un excellent craquant, un bon goût proche de celui du chocolat, une grande facilité d'utilisation, le tout en palets, facilitant le dosage et la fonte, sans nécessité de tempérage.



Carat Coverliq Brune

Pâte à glacer brune au goût de cacao intense, multi-usages mais spécialement recommandée en enrobage, trempage de biscuits, chablonnage et décors.

4004822	Carton 5 kg	9 mois



Carat Coverliq Ivoire

Pâte à glacer ivoire à la saveur lait intense, multi-usages mais spécialement recommandée en moulage, trempage de biscuits et décors.

4004823	Carton 5 kg	9 mois



Crèmes de Décor

A la texture très crémeuse et souple, la crème de décoration vous permet de glacer les opéras, donuts, cakes mœlleux et autres entremets mais aussi d'enrober des biscuits ou des cakes. Facile d'utilisation, elle assure en fonction de l'application, une bonne tranchabilité, un produit fini lisse et légèrement brillant.



Carat Decorcrem Cacao-Noisette

Bon goût cacao-noisette (18% cacao - 3% noisette).

4001662	Seau 4 kg	9 mois





Bâtons Boulangers



Bâtons Chocolat Extra Large Garnico 200 x 8 g

4105254	Boîte 200 unités	24 mois



Bâtons Chocolat Garnico 300 x 5,3 g

4105128	Boîte 300 unités	24 mois



Bâtons Chocolat Garnico 500 x 3,2 g

4105145	Boîte 500 unités	24 mois

Bâtons Chocolat Standard 300 (28 cm)

4105223	Carton 5 kg	24 mois

Bâtons Chocolat Standard 500 (28 cm)

4105149	Carton 5 kg	24 mois

Décors Chocolats





Décors

Une gamme de décors prêts à l'emploi
réalisés avec du chocolat Belcolade 100%
pur beurre de cacao et à la vanille naturelle.



Bâtonnet – Chocolat Noir

4014009	Carton de 144 pièces	27 mois



Bâtonnet –Chocolat Blanc

4014008	Carton de 144 pièces	27 mois



Carré –Chocolat noir

4014031	Carton de 176 pièces	27 mois



Carré –Chocolat blanc

4014044	Carton de 176 pièces	27 mois



«Joyeux Anniversaire» -Chocolat Blanc

4014045	Carton de 112 pièces	27 mois



Tourbillon –Chocolat noir

4014030	Carton de 192 pièces	27 mois



Tourbillon –Chocolat blanc

4014046	Carton de 192 pièces	27 mois



Feuille structure motif crocodile

4006426	Carton de 5 feuilles	27 mois



Grandes tulipes pastel Mona Lisa à garnir

6100196	Carton de 36 pièces	12 mois



Rectangle « Joyeuses Fêtes » Amber

4014646	Carton de 140 pièces	27 mois



Embout de bûche carré au chocolat blanc « Joyeux Noël »

4014652	Carton de 75 pièces	27 mois



Embout de bûche arrondi au chocolat noir « Joyeux Fêtes »

4014653	Carton de 75 pièces	27 mois

Couvertures végétales



Les alternatives végétales sont de plus en plus nombreuses dans tous les secteurs de l'alimentaire et sont de plus en plus plébiscitées par les consommateurs.

C'est ainsi que nous avons créé **un partenariat exclusif avec Linnolat.**

Les produits Linnolat représentent la **nouvelle génération d'ingrédients pour la pâtisserie et la chocolaterie créatives et végétales.**

Ces produits vous permettront de répondre à la tendance incontournable du moment en toute simplicité et de proposer des créations savoureuses, innovantes et végétales à vos clients.

LINNOLAT

Nouveaux Ingrédients, Nouvelles Idées



Linnolat 45% Cacao

Un chocolat de couverture à base de 45% de cacao en provenance du Vietnam (certifié Cacao-Trace) et de 11% d'amande.

4019908	Sac de 4 kilos 18 mois



Linnolat Couverture Noisette

Une spécialité à base de beurre de cacao certifié Cacao-Trace et de noisettes françaises.

4019909	Sac de 4 kilos 18 mois



Linnolat Couverture Amande

Une spécialité à base de beurre de cacao certifié Cacao-Trace et d'amandes blanchies rigoureusement sélectionnées.

4019920	Sac de 4 kilos 18 mois







Food innovation for good

Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

puratos
Food Innovation for Good

PATISFRANCE®
SOURCE DE SÉDUCTION

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