



STAGES ET DÉMONSTRATIONS

Nos collections gourmandes
Septembre - Décembre 2020


Puratos
Partenaire pour l'innovation

BIENVENUE DANS L'UNIVERS PURATOS

Une gamme complète de produits innovants et de matières premières pour la boulangerie, la pâtisserie et le chocolat.

LE GROUPE PURATOS :



Depuis
1919

Entreprise
FAMILIALE



Présent
dans plus de
100
pays

PATISFRANCE-PURATOS EN FRANCE :

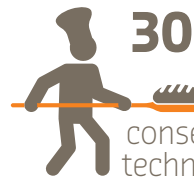


2 sites
de production



110
commerciaux

5 dépôts
qui livrent plus de
10 000
clients



30 R&D
et
conseillers
techniques



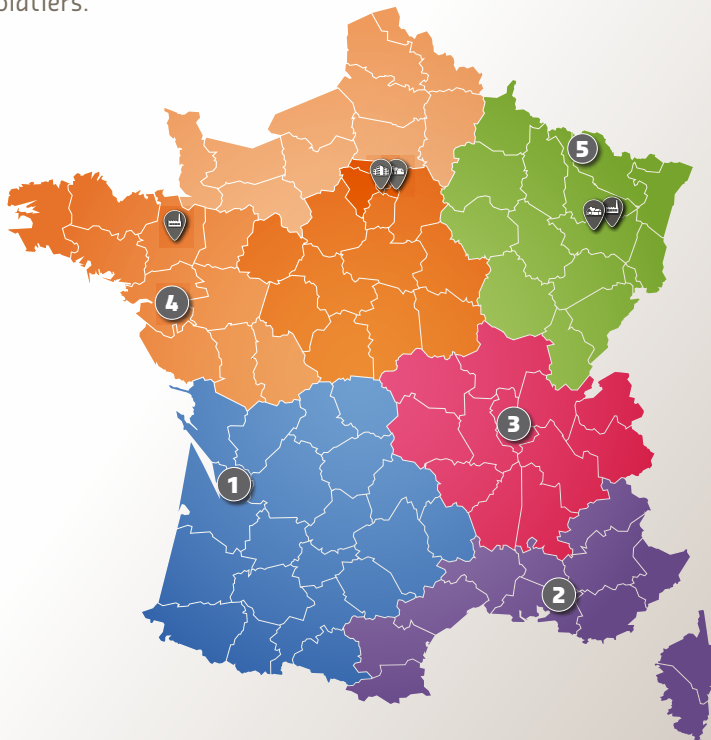
4 centres
d'expertise
pour recevoir
nos clients



10
Marketing

UNE ENTREPRISE PROCHE DE VOUS

Participer à un évènement dans un de nos centres d'expertise, c'est découvrir une sélection variée de recettes aussi bien classiques qu'innovantes, en phase avec les attentes consommateurs. C'est également découvrir des gammes complètes de produits, sous les conseils avisés de nos chefs boulangers, pâtisseries et chocolatiers.



NOS CENTRES D'EXPERTISE :

- 1. BORDEAUX**
Rue de Gutenberg
33170 Gradignan (sortie 16 de la rocade – Gradignan Centre)
- 2. AIX**
Quartier Jean de Bouc
Zone d'activités Novactis
13120 Gardanne
- 3. LYON**
Rue Lombardie
Zone d'activités Aktiland
69800 St Priest
- 4. NANTES**
20 rue du Bignon
44840 Les Sorinières
- 5. EPISACADEMY - METZ**
Fédération de la Boulangerie de Moselle
11 rue de la Poulue
57070 Metz

*Pour toute information,
vous pouvez contacter
Barbara Noël :
T : +33 (0)1 45 60 83 18
E : bnoel@puratos.com*

Nos Chefs Boulangers



Jean Larroque

Nantes

Né dans la boulangerie de ses parents, Jean a grandi dans la bonne odeur du pain frais et avec la passion qu'ils lui ont transmise. Après un Brevet de Maîtrise et plus de 20 ans d'expérience au plus près des clients, en meunerie et en tant que démonstrateur, Jean fait partie des Ambassadeurs du Pain depuis Juin 2019.

Le produit favori de Jean est le levain Oracolo : complexe, aussi bien fleuri qu'acidulé avec des notes d'agrumes, différenciant.

« Le métier de démonstrateur est un métier de passion et d'échanges. La réussite de nos clients est notre succès. »



Patrice Barbotin

Lyon

L'artisanat, la Grande Distribution et l'entreprenariat n'ont plus de secret pour notre boulanger qui a été élu Meilleur Jeune Boulanger de France en 1984.

Pour Patrice, être démonstrateur, c'est avant tout une histoire de partage et de transmission, c'est également apporter des réponses, des solutions. Chaque projet est un nouveau challenge !

« Les levains apportent de nombreuses opportunités pour la création et les saveurs, ce qui nous ramène à la source de notre beau métier. »



Loïc Lafont

Nord - Normandie
Ile de France

Dès son plus jeune âge, Loïc voulait ravir les papilles des plus gourmands et c'est la boulangerie qui l'a fait craquer. C'est après avoir obtenu la 3^{ème} place au concours des Jeunes Entrepreneurs en Boulangerie (2014) qu'il a intégré notre entreprise, avec l'envie d'aller à la rencontre de nos clients. Aujourd'hui, Loïc arrive à concilier la cuisine et la boulangerie à travers ses créations snacking.

« J'adore associer des ingrédients cuisinés avec divers pains, créer des mélanges de saveurs surprenants. »



Frédéric Bianchi

Bordeaux

Artisan boulanger pendant 20 ans ainsi que responsable de corporations professionnelles, Frédéric s'est ensuite lancé dans le partage de connaissances techniques en intégrant notre Centre à Gradignan. Son produit préféré ? Le levain Alcina, qu'il sait mettre en valeur dans des pains décorés, à découvrir sans plus tarder.

« Être démonstrateur, c'est pour moi prendre beaucoup de plaisir à rencontrer et à partager les pratiques de mon métier en animant des stages. »



Rémi Silva Chapeleiro

Nord-Grand Est

Rémi a intégré Puratos après un Brevet de Maîtrise, 10 ans en artisanat et avoir été élu un des Meilleurs Jeunes Boulangers de France (2008). Sa spécialité, c'est la viennoiserie sous toutes ses formes. Vous pourrez découvrir des recettes en avant-première en assistant à l'un de ses stages.

« Ce qui me plaît dans mon quotidien, c'est la transmission du savoir-faire, notamment à travers les formations et stages en CFA. Je ne connais pas la routine et c'est ce qui me plaît. »



Pierre Lauer

Aix

Notre nouveau chef boulanger n'a pas peur des challenges et nous rejoint fort de son expérience. Après avoir obtenu un brevet de maîtrise et travaillé en Italie, il a aujourd'hui l'opportunité d'être le lien indispensable entre les différents acteurs du métier avec, pour objectif, de représenter au quotidien une entreprise, des valeurs et être acteur de la tendance dans le métier de boulanger.

Rencontrez Pierre sur la région de Gardanne et souhaitez-lui la bienvenue.

Nos Chefs Pâtisseries Chocolatiers



Grégory Geffard
Bordeaux

Dès son enfance, Grégory a toujours eu le goût de la création artisanale, renforcé par son apprentissage auprès d'un MOF. Après 6 ans en tant que chef pâtissier et un Brevet Technique des Métiers, il s'est intéressé au métier de démonstrateur et cela fait maintenant 12 ans qu'il s'épanouit en organisant des stages et en étant le support de notre force de vente ainsi que de nos clients.

« Le Praliné à l'Ancienne est un produit que j'affectionne particulièrement car il me rappelle celui que je réalisais en apprentissage. »



Eric Rogard
Lyon

Eric a débuté en cuisine et c'est en côtoyant des grands chefs qu'il s'est pris de passion pour la pâtisserie puis la chocolaterie. Ce qui lui plaît dans le métier de démonstrateur, c'est la diversité de profil des clients qu'il rencontre, lui permettant d'appréhender différentes techniques en pâtisserie.

« Mettre en avant des matières premières de qualité et échanger au quotidien avec nos clients : un vrai bonheur. »



Bertrand Balay
Nantes

Dès l'âge de 16 ans, Bertrand découvre la passion du beau et du bon lui permettant de faire sa place dans les plus belles maisons en France tout en intégrant le Compagnonnage. Ses années de voyage lui ont donné le goût du partage et de la découverte, des valeurs fondamentales pour un démonstrateur. Bertrand s'est par la suite spécialisé dans le chocolat, notamment dans les formulations et les process.

« Mes maître-mots sont innovation, goût et élégance. »



Mathias Gautron

Aix

Fasciné par la gastronomie et formé chez les Compagnons du Devoir, Mathias a travaillé à l'international dans des établissements de renom avant de revenir en France et de nous rejoindre. Mathias vous proposera de travailler l'équilibre des textures et des saveurs. Il vous révélera ses astuces pour désucre, faire place à la légèreté sans pour autant oublier le plaisir.

« Je dessine, tâtonne, réfléchis sans cesse et j'essaie jusqu'à ce que je sois parfaitement satisfait de ma création. »



Jonathan Mougel

France & Export



Nous sommes fiers de compter parmi nous l'un des Meilleurs Ouvriers de France Pâtisiers-Confiseurs 2019 !

Ce titre reflète l'engagement de Jonathan envers les valeurs de partage, de rigueur et d'humilité présentes dans sa vie professionnelle depuis bien longtemps. Vous aurez l'occasion de le retrouver sur plusieurs événements tout au long de l'année.

« Je veux faire en sorte de porter au mieux ce col Bleu Blanc Rouge, d'honorer ce qu'il représente et partager ma passion et mes connaissances. »



Sylvain Lecomte

Export

Après un BAC scientifique, Sylvain a découvert la pâtisserie. Avant de nous rejoindre, il a évolué aux côtés de traiteur, d'écoles de formation ainsi qu'en Australie en tant que chef pâtissier. Sylvain représente la marque PatisFrance auprès de nos clients à l'étranger et apporte également son support dans nos différents centres en France.

« J'aime apporter une touche française à des recettes venues d'ailleurs. »

NOS THEMATIQUES GOURMANDES

STAGES ET ÉVÉNEMENTS

Boulangerie

Autour du Bio	Page 9
Viennoiseries	Page 10
Tendances graines et levains	Page 11
Galettes des rois	Page 12
Atelier Panéotrad	Page 13
Snacking d'hiver	Page 14
Pains Festifs	Page 15

STAGES ET ÉVÉNEMENTS

Pâtisserie Chocolat

Entremets glacés et Bûches	Page 16
Bûches de Noël	Page 17
Pâtisserie en cadre	Page 18
Montages de Noël	Page 19
Bonbons de chocolat et barres de snacking	Page 20
Bonbons de chocolat et confiseries	Page 21
Dragéification	Page 22
Tartes et gâteaux de voyage	Page 23

STAGES ET ÉVÉNEMENTS

Signature

Sans sucre ajouté et sans gluten	Page 24
Brunch et desserts de brasserie	Page 25
Pièces en sucre artistique	Page 26

ATELIER BOULANGERIE

Autour du Bio



Que signifie avoir une production bio ? Comment le mettre en place dans votre boutique ? Quel est le pourcentage d'ingrédients bio que doit contenir une recette ?

Nous répondrons à toutes vos interrogations lors de notre atelier consacré à cette tendance de consommation. Ce nouveau format d'une demi-journée (14h-17h) vous permettra d'échanger avec nos chefs boulangers sur les problématiques liées à la certification bio. Vous pourrez également déguster des produits finis et trouver de l'inspiration dans notre cahier recettes. Les stages autour du bio seront maintenant encadrés par «EcoCert», pour nous permettre d'obtenir la certification BIO et vous apportez davantage d'informations quand à l'installation du bio dans votre boutique.

Produits mis en avant : La gamme de produits bio Puratos.

Objectifs : Vous accompagner dans votre démarche et vous inspirer avec nos solutions certifiées bio.

Public : Toute structure proposant déjà des produits issus d'agriculture biologique ou qui souhaite le mettre en place.

Durée : 1 demi-journée (14h-17h).

Vous retrouverez ce stage dans les centres d'expertise suivants : Aix, Bordeaux, Lyon





STAGE BOULANGERIE

Viennoiserie

Le croustillant d'un croissant, le moelleux réconfortant d'une brioche...

Qu'elle soit feuilletée ou briochée, individuelle ou à partager, la viennoiserie est un incontournable de la boulangerie. Diversifiez votre offre et démarquez-vous en jouant sur les formes, les techniques et en variant les fourrages.

Techniques utilisées : Tourage, bi-coloration, fabrication d'insert.

Objectif : Diversifiez l'offre en boutique en suivant les tendances de consommation et les innovations.

Public : Artisan boulanger.

Durée : 1 journée (7h30-17h30).

Vous retrouverez ce stage dans les centres d'expertise suivants : **Aix, Bordeaux, Lyon, Nantes**

ATELIER BOULANGERIE

Tendances graines et levains

Notre récente étude consommateur Taste Tomorrow* démontre que le levain et les graines sont perçus comme des aliments à la fois bons gustativement mais aussi pour notre santé. Vous en apprendrez davantage sur cette tendance de consommation ainsi que l'offre produits Puratos. Lors de cet atelier d'une demi-journée (14h-17h) vous pourrez échanger avec nos chefs boulangers mais également déguster des produits finis et vous inspirer de notre cahier recettes.

Techniques utilisées : Infusion de graines germées, concassées, création de levain signature.

Produits mis en avant : Notre gamme de levains liquides et en poudre Sapore ainsi que la gamme Softgrain : nos mélanges de levains et graines.

Objectif : Déclinez votre offre avec des produits différenciants à base de graines.

Public : Atelier ouvert à tous nos clients.

Durée : 1 demi-journée (14h-17h).

Vous retrouverez ce stage dans les centres d'expertise suivants : Aix, Bordeaux

**étude réalisée en 2019.*

Plus d'informations sur : www.tastetomorrow.com





STAGE BOULANGERIE

Galette des Rois

L'épiphanie est une période cruciale pour les boulangers-pâtisseries. Cette fête traditionnelle, qui remonte à l'Antiquité, ne cesse de se réinventer d'année en année.

Recettes de feuilletage originales, brioches des rois régionales, fourrages et inserts innovants, formes différentes... Venez découvrir notre gamme de galettes et brioches afin de vous démarquer et de diversifier votre offre.

Objectif : Diversifier l'offre en boutique en apportant nouveautés et innovations lors de cette fête importante pour les consommateurs et votre activité du mois de janvier.

Public : Artisan, boulanger.

Durée : 1 journée (7h30-17h30).

Vous retrouverez ce stage dans les centres d'expertise suivants : Aix, Bordeaux, Lyon, Nantes

ATELIER BOULANGERIE

Atelier Panéotrad



Venez découvrir la Panéotrad de Bongard tout en réalisant des recettes qui rappellent le bon goût du pain d'antan. Vous aurez un aperçu de la palette aromatique à votre disposition grâce aux levains Sapore qui vous permettront d'apporter votre propre signature à votre gamme de pains.

Techniques utilisées : La fermentation lente, pousse en bac et le process «10 Pains 1 Pétrin».

Produits mis en avant : La gamme des levains Sapore, les mélanges de graines et levains Softgrain, les Créa'plus de la gamme 10 Pains 1 Pétrin.

Objectif : Développer l'originalité des produits pour diversifier l'offre en magasin.

Public : Atelier ouvert à tous nos clients.

Durée : 1 journée (7h30-17h30).

Vous retrouverez ce stage dans les centres d'expertise suivants : **Aix, Bordeaux, Lyon, Nantes**





STAGE BOULANGERIE

Snacking Automne Hiver

Au travers de nombreuses formes, le snacking n'est pas seulement un mode d'alimentation mais c'est aussi un mode de vie (ou expérience) : lieux, instants de consommation, comportements ... Avec 7 repas sur 10 pris hors domicile, le snacking s'ancre de plus en plus dans le quotidien des consommateurs et ils sont 74% à être satisfaits des lieux dans lesquels ils consomment sur le pouce. Même si la restauration rapide sur place et à emporter constitue le lieu privilégié de consommation snacking (45% des lieux), les boulangeries-pâtisseries, pèsent 13% des lieux « snacking » fréquentés. De plus en plus d'entre elles adoptent le Click and Collect ! Avec un panier moyen de 7,30€ la formule déjeuner ou dîner est un bon levier de valorisation.

Techniques utilisées : Venez découvrir toutes les possibilités d'association entre du croustillant, du moelleux et ce que l'on appelle les « flat bread ».

Objectif : Diversifier l'offre en boutique en apportant de la nouveauté et de l'innovation, sans oublier la gourmandise. Faites découvrir des produits plus sains et végétariens, pour une consommation du midi jusqu'au repas du soir.

Public : Artisan, boulanger, pâtissier.

Durée : 1 journée (7h30-17h30).

Vous retrouverez ce stage dans les centres d'expertise suivants : [Lyon](#), [Nantes](#), [Metz](#)

ATELIER BOULANGERIE

Pains Festifs

Les fêtes de fin d'année riment avec tradition, partage, famille et gourmandise ! Le consommateur veut se faire plaisir et faire plaisir tout en regardant moins à la dépense.

Venez découvrir une gamme de pains festifs, régionaux et gourmands, originaux et rustiques, qui s'associeront avec les différents mets de fin d'année comme le foie gras, les fruits de mer ou encore le fromage.

Objectif : Diversifier l'offre en boutique en apportant nouveautés, innovations et tradition lors de ces fêtes.

Public : Artisan, boulanger.

Durée : 1 journée (7h30-17h30).

Vous retrouverez ce stage dans les centres d'expertise suivants : Aix, Bordeaux, Lyon, Metz





STAGE PÂTISSERIE

Entremets Glacés et Bûches

Laissez-vous emporter par la féerie de Noël et trouvez l'inspiration grâce aux créations et conseils de nos chefs pâtisseries-chocolatiers.

Ne l'oubliez pas, la glace détient lors de ce moment festif de l'année une part de marché importante. C'est pourquoi nos chefs, lors des stages « Entremets Glacés et Bûches » vous proposeront également quelques recettes de glaces, sorbets et crèmes glacées qui pourront étoffer votre gamme de fin d'année.

Produits mis en avant : Ce stage sera l'occasion de découvrir notre gamme de glaçages, nos purées et composées de fruits, nos couvertures de chocolat ainsi que nos pralinés.

Objectif : Proposer une offre de bûches équilibrées, désuées tout en restant ultra gourmandes. Vous trouverez un bel assortiment pour renouveler votre gamme de fin d'année.

Public : Artisan, pâtissier et chocolatier.

Durée : 1 journée (7h30-17h30).

Vous retrouverez ce stage dans les centres d'expertise suivants : Aix, Bordeaux

STAGE PÂTISSERIE

Bûches de Noël

Laissez-vous emporter par la féerie de Noël et trouvez l'inspiration grâce aux créations et conseils de nos chefs pâtisseries-chocolatiers.

Selon la date choisie et le centre Puratos, vous pourrez choisir entre une démonstration collective et un stage « Bûches » ou « Bûches et Entremets Festifs ».

Techniques utilisées : Lors des réalisations des fiches techniques, le chef vous proposera ses conseils et partagera son expérience pour la réalisation des biscuits, mousses, glaçages et des différents décors.

Produits mis en avant : Ce stage sera l'occasion de découvrir notre gamme de glaçages, nos purées et composées de fruits, nos couvertures de chocolat ainsi que nos pralinés.

Objectif : Proposer une offre de bûches équilibrées, désuées tout en restant ultra gourmandes. Vous trouverez un bel assortiment pour renouveler votre gamme de fin d'année.

Public : Artisan, pâtissier et chocolatier.

Durée : 1 journée (7h30-17h30).

Vous retrouverez ce stage dans les centres d'expertise suivants : Aix, Lyon, Nantes





STAGE PÂTISSERIE

Pâtisseries en cadre

Découvrez tout ce qu'il est possible de réaliser avec vos cadres à pâtisserie. Originalité, rapidité et précision seront les maîtres-mots de ce stage où vous trouverez toutes les astuces de nos chefs pour le montage d'entremets et de tartes.

- Type de recettes :** Ganaches montées, biscuits, crèmes brûlées et chocolats.
- Objectif :** Rationnaliser les recettes et interpréter des méthodes de montages créatives.
- Public :** Ouvert à tous nos clients proposant de la pâtisserie.
- Durée :** 1 journée (7h30-17h30).
- Vous retrouverez ce stage dans le centre d'expertise suivant : Aix**

STAGE CHOCOLAT

Montages de Noël



Vous découvrirez des techniques de montage en chocolat pour proposer à vos clients des centres de table de Noël ou des petits cadeaux à offrir. Un stage rempli d'astuces pour des décors simples à réaliser et sublimes à regarder.

Produits mis en avant : Nos chocolats Belcolade Selection, Origins et Cacao Trace. Profitez-en pour découvrir notre chocolat Amber Douceur.

Techniques utilisées : Le moulage, les collages, la pulvérisation, les tempérages, les colorations ...

Objectif : Réalisation de sujets en chocolat sur le thème de Noël faciles à remettre en œuvre et qui apporteront une vraie plus-value dans votre boutique aussi bien en termes de décoration que de ventes additionnelles en cette période de l'année très festive.

Public : Artisan, pâtissier et chocolatier.

Durée : 1 ou 2 jours (7h30-17h30) selon la date et le centre sélectionné.

Vous retrouverez ce stage dans les centres d'expertise suivants : Aix, Bordeaux, Lyon





STAGE CHOCOLAT



Bonbons de chocolat et barres de snacking

Allier le bon chocolat avec le bon dosage et la bonne saveur. Voici la promesse de nos chefs pour ce stage d'une durée de deux jours où vous fabriquerez de façon rationnelle, des produits fins et très gourmands.

Techniques utilisées : Vous aborderez les différentes techniques de moulage, d'enrobage ainsi que les dernières techniques de ganache et de praliné. Vous découvrirez pour certaines recettes, le processus de l'émulsion sous-vide ou bien l'utilisation du Magic Temper.

Produits mis en avant : Nos produits à base de fruits secs comme les Pralinés Fluides et Traditions ainsi que les pâtes d'amande. Les couvertures Belcolade Origins ainsi que les couvertures techniques.

Objectif : Maîtriser les mises au point, les processus de fabrication des ganaches et pralinés, l'enrobage machine, la compréhension des ingrédients entrant dans une composition ...

Public : Ce stage s'adresse aux pâtisseries et chocolatiers munis d'une enrobeuse dans leur entreprise.

Durée : 2 jours (7h30-17h30).

Vous retrouverez ce stage dans les centres d'expertise suivants : Aix, Bordeaux

STAGE CHOCOLAT



Boubons de chocolat et confiseries

Vous viendrez découvrir pour certaines recettes le processus de l'émulsion sous vide et vous initier à l'utilisation de Magic Temper.

Vous partagerez avec notre équipe la passion du chocolat autour de la démarche Cacao Trace, vous aborderez de nouvelles techniques en termes de moulage, d'enrobage, de ganache et de praliné.

Produits mis en avant : Nos couvertures Belcolade Origins ainsi que nos couvertures techniques et nos produits à base de fruits secs tels que les Pralinés Fluides et Traditions, notre nouveau praliné "Made in France" et nos pâtes d'amande.

Objectif : Parfaire la mise au point des couvertures, le processus de réalisation des ganaches et pralinés, la technique d'enrobage sur machine, les colorations au beurre de cacao, et les techniques de moulage.

Public : Ce stage s'adresse aux pâtisseries et chocolatiers équipés d'une enrobeuse.

Durée : 2 jours (7h30 -17h30).

Vous retrouverez ce stage dans les centres d'expertise suivants : Aix, Bordeaux, Nantes





STAGE CHOCOLAT

Dragéification

Venez découvrir les secrets de la dragéification chocolat. Au travers de ce stage, vous travaillerez les techniques d'enrobages, de coloration, de finition et de vernissage. De multiples déclinaisons seront abordées.

Produits mis en avant : Gamme des chocolats de couverture Belcolade et fruits secs PatisFrance.

Objectif : Acquérir la technique d'élargissement, de coloration et de finition des produits.

Public : Pâtissier, chocolatier.

Durée : 1 journée (7h30-17h30).

Vous retrouverez ce stage dans le centre d'expertise suivant : [Lyon](#)

STAGE PÂTISSERIE

Tartes et gâteaux de voyage

Faciles à transporter, faciles et rapides à manger et agréables à regarder. Qu'ils soient individuels ou à partager, les tartes et gâteaux de voyage sont toujours synonymes de gourmandise. Réalisez un assortiment de gâteaux de voyage, individuels ou à partager, pour créer ou enrichir votre offre en boutique.

Techniques utilisées : Ce stage vous formera sur la réalisation de recettes les plus efficaces en utilisant des solutions Puratos, au plus élaborées avec l'utilisation d'ingrédients nobles.

Type de recettes : Sablés, cookies, pâtes à tartiner, cakes ...

Produits mis en avant : Certaines compotées de fruits Topfil, nappages spécifiques, couvertures Belcolade et Pralinés PatisFrance.

Objectif : Connaitre les techniques pour préparer les gâteaux les plus gourmands, tout en optimisant la conservation. La thématique des tartes sera une belle opportunité d'inspiration pour renouveler votre offre auprès de votre clientèle.

Cible : Artisan pâtissier, chocolatier et boulanger.

Durée : 1 ou 2 jours (7h30-17h30).

Vous retrouverez ce stage dans le centre d'expertise suivant : [Aix](#)





STAGE SIGNATURE

Sans sucre ajouté et sans gluten

Les consommateurs attachent de plus en plus d'importance à leur alimentation et 1 français sur 2 consulte régulièrement les valeurs nutritionnelles des produits qu'il achète. Avec notre chef Mathias, vous pourrez désucrez vos recettes en réalisant des recettes aussi belles et gourmandes que nos classiques de la pâtisserie.

Techniques utilisées : Mélanger, proportionner, contrôler les températures, utiliser efficacement les différents ingrédients, maîtriser les montages.

Type de recettes : De la barre caramel chocolatée, en passant par celle au muesli abricot et cardamome puis en revisitant notre fraiser gourmand.

Produits mis en avant : Les fruits secs et fruits séchés, le chocolat et les céréales.

Objectif : Varier les aliments pour se renouveler au gré des saisons et proposer les incontournables d'un grignotage malin.

Public : Artisan pâtissier.

Durée : 2 jours (7h30-17h30).

Vous retrouverez ce stage dans les centres d'expertise suivants : **Aix, Bordeaux**

STAGE SIGNATURE

Brunch et Desserts de brasserie

Vous allez découvrir lors de ce stage des dizaines de recettes car un bon dessert est une affaire d'équipe.

Il est toujours difficile d'être surpris par celles et ceux que l'on croyait connaître. C'est la raison pour laquelle vous découvrirez dans ces formules de desserts des produits simples et une ambiance tournée vers l'authenticité. Au programme des recettes comme le Paris Brest, la Pomme cuite au verre, le Carré de poire, le Vacherin poire chocolat, la Madeleine en cocotte d'herbes et glace vanille, la Brioche Nanterre perdue...

Produits mis en avant : Ce stage sera l'occasion de découvrir notre gamme de préparations, nos purées et compotées de fruits, nos couvertures de chocolat ainsi que nos pralinés.

Objectif : Lors des réalisations, le chef vous proposera ses conseils et astuces et partagera son expérience pour la réalisation de desserts, de biscuits et de différents dressages et décors.

Public : Restaurateur et artisan pâtissier et chocolatier.

Durée : 1 journée (7h30-17h30).

Vous retrouverez ce stage dans le centre d'expertise suivant : Aix





STAGE SIGNATURE

Pièces en Sucre Artistique

Durant ce stage, vous réaliserez des pièces artistiques en sucre soufflé et tiré sur des supports divers et variés. Astuces et techniques seront au rendez-vous.

Techniques utilisées : Savoir mettre au point et cuire un sucre correctement. Maîtriser le sucre tiré, le sucre soufflé et le sucre coulé.

Produits mis en avant : Sucre glace, sucre isomalt, glucose DE38.

Objectif : Réaliser une pièce artistique sur le thème des Jeux Olympiques.

Public : Artisan Pâtissier-Confiseur expérimenté. Ce stage n'accepte que des personnes ayant une bonne maîtrise et une bonne connaissance des pièces en sucre artistique.

Durée : 2 jours (7h30-17h30).

Vous retrouverez ce stage dans le centre d'expertise suivant : Aix

T COMME TENDANCE, T COMME ...



TASTE/TOMORROW

From consumer insights to innovation

Taste Tomorrow est la plus grande enquête mondiale consommateur sur les produits de boulangerie, pâtisserie et de chocolat. Elle fournit des données sur les comportements, les habitudes et les choix des consommateurs. Cette étude indépendante réalisée pour Puratos est précieuse pour préparer l'avenir car elle suit l'évolution des tendances et en révèle de nouvelles. Le résultat ? Un nouvel éclairage sur les attentes en matière de santé, de services, d'expériences et d'outils numériques qui permet de stimuler l'innovation dans les domaines de la boulangerie, de la pâtisserie et du chocolat.

Objectifs : Découvrir les 9 tendances extraites de notre étude Taste Tomorrow 2019 tout en dégustant des produits finis les illustrant.

Tendances :



Public : Artisan boulanger, pâtissier et chocolatier.

Durée : 1 demi-journée (14h-17h).





NOTRE PROGRAMME UNIQUE POUR UN CACAO DURABLE.

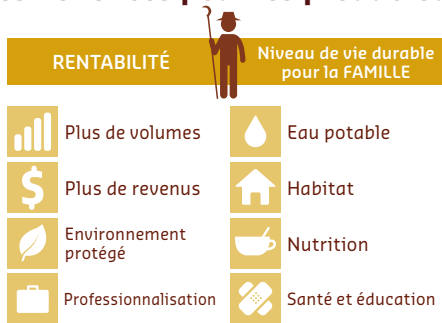


Les producteurs de cacao souffrent depuis plusieurs années suite à une baisse de la rentabilité des cultures alors que dans le même temps, la consommation de chocolat ne cesse de croître.

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



Les bénéfices pour les professionnels de la pâtisserie-chocolaterie





ENVIE DE PARTICIPER A UN STAGE PURATOS ?

Consultez nos dates de stages sur www.puratos.fr

Pour réserver un stage, deux options s'offrent à vous:

1. Flashez le QR code ci-dessous



ou rendez-vous sur www.puratos.fr/fr/stages et choisissez votre thématique de stage, le lieu, la date et inscrivez-vous en ligne.

N'hésitez pas à appeler le **01 45 60 83 18** ou à envoyer un mail à bnoel@puratos.com pour confirmer votre inscription.

2. Demandez le formulaire de pré-inscription à votre représentant commercial



CONDITIONS DE RÉSERVATION :

La somme de 165€ vous sera demandée lors de la réservation du stage.

- Pour le centre de Nantes, la somme vous sera restituée sous forme d'avoir* à la suite de la participation au stage. Proximité d'un restaurant pour la pause déjeuner, celui-ci est à votre charge.
- Pour les centres de Lyon, Bordeaux et Gardanne, il faut rajouter 15€ pour le service traiteur** à la somme initiale de 165€ lors de la réservation (soit un total de 180€). Les 165€ vous seront restitués sous forme d'avoir* à la suite de la participation au stage.

*Avoir sur votre prochaine commande sur une sélection de produits

**Nous faire part de vos allergènes et restrictions alimentaires lors de votre inscription

LE PARTAGE ET LA TRANSMISSION sont au cœur des préoccupations de Puratos.

Cela se manifeste à travers de nombreux projets et initiatives comme :

- Les stages et démonstrations dans nos centres d'expertise Puratos,
- Après des écoles avec des formations régulièrement organisées en CFA,
- La création d'une fondation « Bakery School »* qui accompagne les populations défavorisées à acquérir les bases de la boulangerie pâtisserie. Puratos School est déjà présente au Mexique, en Inde, en Afrique du Sud et au Brésil.

*Pour en savoir plus, rendez-vous sur <https://www.bakeryschoolfoundation.com/>



www.puratos.fr/fr/stages

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 : info_france@puratos.com




Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE


Puratos
Partenaire pour l'innovation


PATISFRANCE[®]
SOURCE DE SÉDUCTION