



# STAGES ET DÉMONSTRATIONS

Nos collections gourmandes  
Janvier - Juillet 2021

  
**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 :

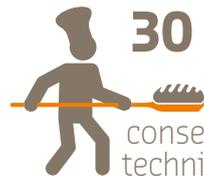


**2** sites  
de production



**110**  
commerciaux

**5** dépôts  
qui livrent plus de  
**10 000**  
clients



**30** R&D  
et  
conseillers  
techniques



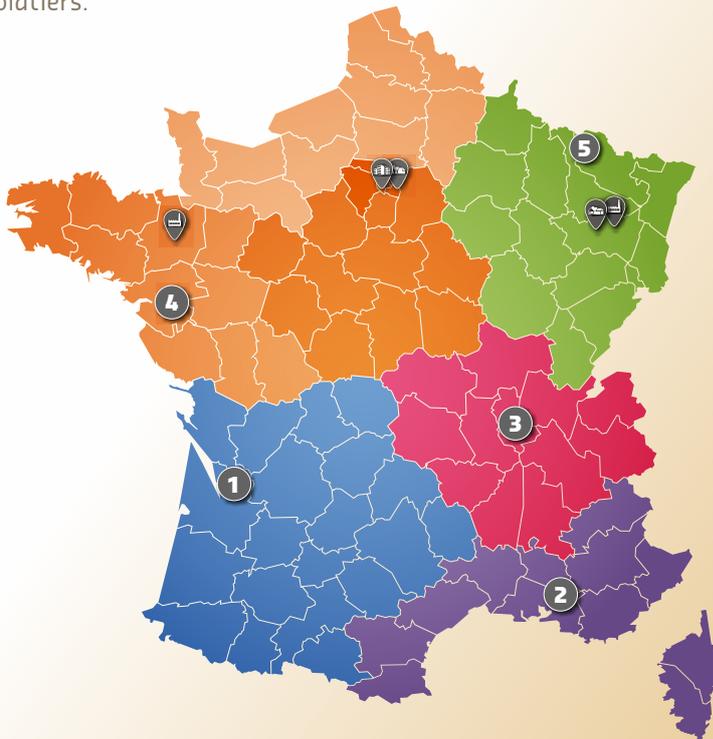
**4** centres  
d'expertise  
pour recevoir  
nos clients



**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](mailto:bnoel@puratos.com)

# NOS CHEFS PÂTISSIERS CHOCOLATIERS

DÉCOUVREZ LES  
INTERVIEWS VIDÉOS  
DE NOS CHEFS  
EN CLIQUANT  
SUR LEUR PHOTO



*Bertrand Balay*

**NANTES**



*Mathias Gautron*

**AIX**



*Jonathan Mougel*

**FRANCE & EXPORT**



*Sylvain Lecomte*

**EXPORT**



*Grégory Geffard*

**BORDEAUX**

# NOS CHEFS BOULANGERS



*Jean Larroque*

**NANTES**



*Patrice Barbotin*

**LYON**



*Loïc Lafont*

**NORD - NORMANDIE ÎLE DE FRANCE**



*Fréoléric Bianchi*

**BORDEAUX**



*Rémi Silva Chapeleiro*

**NORD-GRAND EST**



*Pierre Lauer*

**AIX**

# NOS THEMATIQUES GOURMANDES

## STAGES ET ÉVÉNEMENTS

### *Boulangerie*

Autour du Bio	Page 7
Viennoiserie	Page 8
Tendances graines et levains	Page 9
Atelier Panéotrad	Page 10
Snacking printemps / été	Page 11
Atelier pains & brioches à la coupe	Page 12

## STAGES ET ÉVÉNEMENTS

### *Pâtisserie Chocolat*

Montages de Pâques	Page 13
Tartes et gâteaux de voyage	Page 14
La Pâtisserie nomade	Page 15
Bonbons de chocolat et barres snacking	Page 16
Dragéification	Page 17
Entremets et petits gâteaux	Page 18
Bûches de Noël (et entremets festifs)	Page 19
Pâtisserie en cadre	Page 20
Coup de projecteur sur les fruits	Page 21

## STAGES ET ÉVÉNEMENTS

### *Signature*

Pâtisserie Santé & Bien-être	Page 22
Entremets, coupes glacées et glace sculptée	Page 23
Pièces montées et Wedding Cakes	Page 24

## BOULANGERIE

# Autour du Bio

*Que signifie avoir une production bio ? Comment la mettre en place dans votre boutique ? Quel est le pourcentage d'ingrédients bio que doit contenir une recette ? Quelles sont les démarches à effectuer ?*

*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. Ces stages sont encadrés par l'organisme de certification «Écocert», afin de vous accompagner dans l'obtention de la certification BIO et vous apporter davantage d'informations quant à l'installation du bio dans votre boutique.*

**Produits mis en avant :** La gamme de produits bio Puratos (Levain, graines, améliorants ...).

**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 souhaitant mettre en place la certification BIO.

**Durée :** 1 demi-journée (14h-17h).

**Vous retrouverez les dates et lieux de ce stage sur notre site :**  
<https://www.puratos.fr/fr/stages.html>





## BOULANGERIE

# Viennoiserie

*Le croustillant d'un croissant, le moelleux réconfortant d'une brioche, la gourmandise d'une viennoiserie fourrée ...*

*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 :** Diversifier l'offre en boutique en suivant les tendances de consommation et les innovations.

**Public :** Artisan boulanger, pâtissier.

**Durée :** 1 journée (7h30-17h30).

**Vous retrouverez les dates et lieux de ce stage sur notre site :**  
<https://www.puratos.fr/fr/stages.html>

## 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 :** Nos levains liquides et en poudre Sapore ainsi que la gamme Softgrain (mélanges de levains et graines).

**Objectif :** Décliner 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 les dates et lieux de ce stage sur notre site :**

<https://www.puratos.fr/fr/stages.html>

\*étude réalisée en 2019.  
Plus d'informations sur :  
[www.tastetomorrow.com](http://www.tastetomorrow.com)

 **Panibois**<sup>®</sup>  
L'innovation au service de la Tradition





## BOULANGERIE

# Atelier Panéotrad

*Venez découvrir toutes les possibilités de 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, les mélanges de graines et levains Softgrain, les Créa'plus de la gamme 10 Pains 1 Pétrin.*

**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 les dates et lieux de ce stage sur notre site :**  
<https://www.puratos.fr/fr/stages.html>



## BOULANGERIE

# Snacking Printemps / Été

*En matière de Snacking, les consommateurs sont en attente de diversité, de fraîcheur et de plus de formules bien-être sans déroger sur le goût.*

**Applications :** Différentes textures avec des pains croustillants, moelleux, plats (Type wrap), avec des graines, natures ou au levain.

**Objectif :** Diversifier l'offre en boutique en apportant de la nouveauté, sans oublier la gourmandise. Faites découvrir des produits plus sains et végétariens, pour une consommation à tout moment de la journée.

**Public :** Atelier ouvert à tous nos clients.

**Durée :** 1 journée (7h30-17h30).

**Vous retrouverez les dates et lieux de ce stage sur notre site :**  
<https://www.puratos.fr/fr/stages.html>





## BOULANGERIE

# Pains et Brioches à la coupe

*Lors de cet atelier vous aborderez la production des gros pains d'antan à partager à la coupe. Des produits gourmands offrant une bonne conservation avec des matières premières nobles comme les levains, les graines trempées dans du levain, les graines anciennes ... Nous aborderons également les brioches et brioches feuilletées à la coupe.*

**Techniques utilisées :** Maîtrise des cuissons, décors sur pain, technique de lamage.

**Objectifs :** Dynamiser les ventes et améliorer la rentabilité grâce à la vente de produits à la coupe.

**Public :** Atelier ouvert à tous nos clients.

**Durée :** 1 demi-journée (14h-17h).

**Vous retrouverez les dates et lieux de ce stage sur notre site :**  
<https://www.puratos.fr/fr/stages.html>

## PÂTISSERIE & CHOCOLAT

# Montages de Pâques

*Découvrez notre collection de montages de Pâques sur la thématique du "Safari dans la Savane".*

*Nos chefs pâtissiers-chocolatiers ont mis en place des trésors d'ingéniosité et d'astuces afin de vous permettre de réaliser des figurines originales qui enchanteront vos clients et feront briller les yeux des enfants devant vos vitrines pour les fêtes de Pâques.*

**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 :** Donner envie aux petits comme aux grands de partir pour un safari chocolaté.

**Public :** Artisan pâtissier et chocolatier.

**Durée :** 1 ou 2 jour(s) (7h30-17h30) selon la date et le centre sélectionnés.

Vous retrouverez les dates et lieux de ce stage sur notre site :

<https://www.puratos.fr/fr/stages.html>





## PÂTISSERIE & CHOCOLAT

# Tartes et gâteaux de voyage

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

**Techniques utilisées :** Ce stage vous formera sur la réalisation de recettes des plus élaborées au plus efficaces. Venez trouver de l'inspiration auprès de nos chefs !

**Type de recettes :** Tartes de saison élaborées, cakes, biscuits, ...

**Produits mis en avant :** Ce stage mettra en œuvre nos compotées de fruits Topfil, nos nappages, nos couvertures Belcolade et nos pralinés PatisFrance.

**Objectif :** Connaître les techniques pour préparer les cakes 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. Vous repartirez en ayant en tête la mise au point des pâtes et des biscuits et le calcul d'équilibrage des saveurs.

**Cible :** Artisan pâtissier, chocolatier et boulanger.

**Durée :** 1 ou 2 jour(s) (7h30-17h30) selon la date et le centre sélectionnés.

**Vous retrouverez les dates et lieux de ce stage sur notre site :**

<https://www.puratos.fr/fr/stages.html>

## PÂTISSERIE & CHOCOLAT

# Pâtisserie Nomade

*Pâtisseries à emporter, individuelles pour manger sur le lieu de travail, à la maison, dans la rue...mais toujours gourmandes.*

**Techniques utilisées :** Assemblages faciles et rapides permettant à vos clients de consommer en se déplaçant (exemples : verrines, Club sandwich sucré, barre snacking ...).

**Produits mis en avant :** Nos chocolats Cacao Trace, nos fruits secs et pralinés PatisFrance, nos fourrages et purées de fruits.

**Objectif :** Venez découvrir toutes les recettes élaborées par nos chefs pâtisseries qui vous permettront de proposer une gamme attrayante et complètement adaptée aux besoins et envies de vos clients.

**Public :** Artisan pâtissier.

**Durée :** 1 journée (7h30-17h30).

**Vous retrouverez les dates et lieux de ce stage sur notre site :**

<https://www.puratos.fr/fr/stages.html>





## PÂTISSERIE & CHOCOLAT

# Bonbons de Chocolat et Barres Snacking

*Allier le bon chocolat, au bon dosage, à 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 ganaches et de pralinés. Vous découvrirez pour certaines recettes, le processus de l'émulsion sous-vide d'air ou bien l'utilisation du Magic Temper®.

**Produits mis en avant :** Nos produits à base de fruits secs comme les pralinés fluides et Tradition ainsi que les pâtes d'amande. Nos couvertures Belcolade Origins ainsi que nos 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, le moulage, la coloration en beurre de cacao, les décorations, le contrôle des températures.

**Public :** Pâtissier, chocolatier équipé d'une enrobeuse.

**Durée :** 1 journée (7h30-17h30).

**Vous retrouverez les dates et lieux de ce stage sur notre site :**  
<https://www.puratos.fr/fr/stages.html>



## PÂTISSERIE & CHOCOLAT

# Dragéification

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

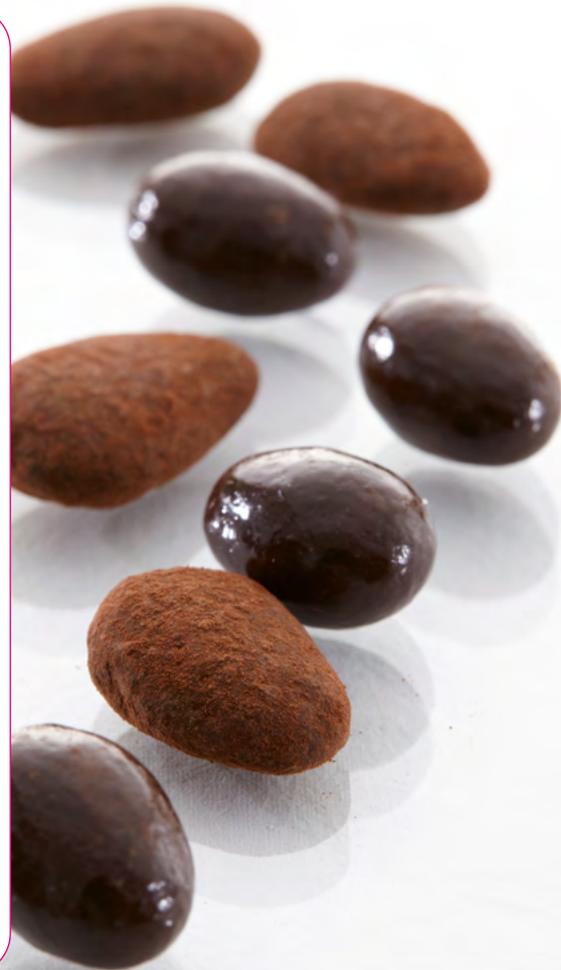
**Produits mis en avant :** Nos chocolats de couverture Belcolade et nos fruits secs PatisFrance.

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

**Public :** Pâtissier, chocolatier.

**Durée :** 1 journée (7h30-17h30).

**Vous retrouverez les dates et lieux de ce stage sur notre site :**  
<https://www.puratos.fr/fr/stages.html>





## PÂTISSERIE & CHOCOLAT

# Entremets et Petits Gâteaux

*Confectionnez une gamme complète d'entremets et de petits gâteaux avec des déclinaisons de saveurs et des associations de textures (inserts de fruits, crémeux, croustillants).*

**Produits mis en avant :** Chocolats Belcolade Origins et pralinés, ainsi que nos produits à base de fruits et nos solutions de finition.

**Techniques utilisées :** Montages, décors et astuces.

**Objectif :** Réalisation de recettes originales et orientées sur les dernières tendances en matière de goût et de texture. Maîtriser les techniques de montages et de finitions d'une gamme d'entremets et petits gâteaux.

**Public :** Artisan pâtissier.

**Durée :** 2 jours (7h30-17h30).

**Vous retrouverez les dates et lieux de ce stage sur notre site :**  
<https://www.puratos.fr/fr/stages.html>

## PÂTISSERIE & CHOCOLAT

# Bûches de Noël & Entremets Festifs

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

**Techniques utilisées :** Lors des réalisations des recettes, le chef vous proposera des 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 compotées de fruits, nos couvertures de chocolat ainsi que nos pralinés.

**Objectif :** Proposer une offre de bûches équilibrées, désucriées 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 les dates et lieux de ce stage sur notre site :**  
<https://www.puratos.fr/fr/stages.html>





## PÂTISSERIE & CHOCOLAT

# Pâtisserie 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 apprendrez toutes les astuces de nos chefs pour le montage d'entremets et de tartes.*

**Produits mis en avant :** Ce stage est l'occasion de découvrir ou redécouvrir nos purées de fruits, nos compotées, glaçages, pralinés et chocolats de couverture.

**Objectif :** Rationnaliser les recettes et interpréter des méthodes de montages créatives. Vous proposer une gamme variée qui ravira vos clients tout au long de l'année.

**Public :** Ouvert à tous nos clients proposant de la pâtisserie.

**Durée :** 1 journée (7h30-17h30).

**Vous retrouverez les dates et lieux de ce stage sur notre site :**  
<https://www.puratos.fr/fr/stages.html>

## PÂTISSERIE & CHOCOLAT

# Coup de projecteur sur les fruits

*Venez vous plonger dans l'univers gourmand des fruits au travers de nos fourrages, purées de fruits et fruits secs qui vous permettront de réaliser des pâtisseries sous forme d'entremets, petits gâteaux, verrines, gâteaux de voyage, snacking ...*

**Produits mis en avant :** Fourrages et purées de fruits, fruits secs, Pralincac ...

**Objectif :** Développer une gamme gourmande orientée sur le fruit et la naturalité.

**Public :** Artisan pâtissier.

**Durée :** 1 journée (7h30-17h30).

**Vous retrouverez les dates et lieux de ce stage sur notre site :**  
<https://www.puratos.fr/fr/stages.html>





## STAGE SIGNATURE

# Pâtisserie Santé & Bien Etre

*Les consommateurs attachent de plus en plus d'importance à leur alimentation. 1 français sur 2 consulte régulièrement les valeurs nutritionnelles des produits qu'il achète. Avec nos chefs vous découvrirez des techniques vous permettant de désucrez et de baisser les formulations en matières grasses tout en réalisant des recettes aussi belles et gourmandes que nos grands classiques de la pâtisserie.*

**Techniques utilisées :** Mélanger et proportionner, contrôler les températures, savoir utiliser efficacement les différents ingrédients, maîtriser les techniques de montages.

**Type de recettes :** Pâtisserie fine, gâteaux de voyage.

**Produits mis en avant :** Nos fruits secs et fruits séchés, nos chocolats Belcolade et notre gamme bio, nos fourrages et purées de fruits.

**Objectif :** Proposer une pâtisserie saine et raisonnée qui répond aux dernières tendances de consommation.

**Public :** Artisan pâtissier.

**Durée :** 2 jours (7h30-17h30).

**Vous retrouverez les dates et lieux de ce stage sur notre site :**  
<https://www.puratos.fr/fr/stages.html>

## STAGE SIGNATURE

# Entremets, Coupes Glacées & Glace Sculptée

*Rafraîchissez les papilles de vos clients grâce à ce stage dédié aux entremets et coupes glacées. Définissez votre carte de saison pour les beaux jours et devenez maître de l'équilibre des glaces.*

*Un module glace sculptée sera également abordé afin de vous permettre de réaliser des présentoirs en glace pour sublimer vos réalisations.*

**Techniques utilisées :** Montage d'entremets et équilibre des parfums. Techniques de glace sculptée.

**Produits mis en avant :** Nos chocolats Belcolade Origins, nos pralinés, nos solutions d'aromatisation, nos sauces et nos fruits au sirop.

**Objectif :** Réaliser un travail d'association de produits de saison afin de proposer des recettes tout chocolat, fruitées ou épicées.

**Public :** Artisan glacier et restaurateur.

**Durée :** 2 jours (7h30-17h30).

**Vous retrouverez les dates et lieux de ce stage sur notre site :**  
<https://www.puratos.fr/fr/stages.html>





## STAGE SIGNATURE

# Pièces Montées et Wedding Cakes

*Emerveillez vos clients grâce à ce stage sur les pièces montées et wedding cakes, ces classiques de cérémonie dont on ne peut se passer.*

**Techniques utilisées :** Lors de ce stage, vous aborderez toutes les techniques essentielles pour les réaliser : formes, saveurs, glaçages, décors, ...

**Produits mis en avant :** Nos pralinés et spécialités au praliné, sucre et dérivés, fourrages aux fruits et macarons.

**Objectif :** Réaliser des pièces innovantes et visuelles, confectionner un support en pastillage et sucre coulé pour présenter les pièces en sucre afin d'obtenir une scénette originale et ludique.

**Public :** Artisan et pâtissier en hôtellerie.

**Durée :** 2 jours (7h30-17h30).

**Vous retrouverez les dates et lieux de ce stage sur notre site :**  
<https://www.puratos.fr/fr/stages.html>

## ENVIE DE PARTICIPER A UN STAGE PURATOS ?

Consultez nos dates de stages sur [www.puratos.fr](http://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](http://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](mailto: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 €/HT vous sera demandée lors de la réservation de ce stage.
- 150 €/HT vous seront restitués sous forme d'avoir à la suite de la participation au stage.
- Les repas sont compris lors du stage.
- Délai de prévenance : 48h.
- Toute annulation en dessous de ce délai (Sauf cas de force majeure) donnera lieu à la facturation systématique du stage.





## 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 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		Eau potable
	Plus de revenus		Habitat
	Environnement protégé		Nutrition
	Professionalisation		Santé et éducation

## Les bénéfices pour les professionnels de la pâtisserie-chocolaterie

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





## 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.*



# My Puratos

Votre nouvel assistant pour la gestion de vos achats.

Des commandes à toute heure, où que vous soyez depuis votre portable, tablette ou ordinateur\*



Créez votre compte sur  
[www.puratos.fr/fr/mypuratos](http://www.puratos.fr/fr/mypuratos)



Votre historique de commandes  
et vos factures en accès instantané



Des recettes à sauvegarder en favoris



Des promotions exclusives My Puratos



Un catalogue produits complet



Plus de temps pour échanger  
avec votre représentant



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

## REMERCIEMENTS À NOS PARTENAIRES



**MAE** : Depuis plus de 25 ans, Maé Innovation conçoit et fabrique des moules en silicone et équipement de boulangerie pour les professionnels et les industriels. Fabrication française, en formats standards ou sur-mesure, en grande ou petite série.



**STATICE** : Depuis plus de 10 ans, Statrice Tempering a développé une large gamme d'équipements innovants à destination des professionnels du chocolat. Le tempérage par ensemencement, la mesure du tempérage (tempermètre), la mesure de vitesse d'écoulement sont ainsi facilités. Une productivité nettement améliorée et des mises en œuvre simplifiées : tel est notre but !



**ECOCERT** : Agir pour un monde durable. Depuis près de 30 ans, Ecocert accompagne les organisations dans le déploiement et la valorisation de pratiques durables à travers la formation, le conseil et la certification en agriculture biologique.



**PANIBOIS** : Créé en 1993, Panibois est aujourd'hui le leader mondial dans la fabrication et la commercialisation de moules de cuisson en bois naturel et 100% biodégradables à destination de tous les métiers de bouche. Une large gamme de produits personnalisables en petites séries permettant de valoriser le savoir-faire des artisans.

## REMERCIEMENTS À NOS PARTENAIRES



**BRAVO** : TRITTICO, la première machine multifonctions pour la pâtisserie, le chocolat et la glace.

Le TRITTICO une technologie exclusive made in Italie par BRAVO, unique et inimitable depuis plus de 40 ans.

La technologie BRAVO en plus de toute la gamme des TRITTICO, c'est aussi les ENROBEUSES CHOCOLAT, les DRESSEUSES et les machines chantilly MINITOP.



**SAVY GOISEAU**: Fabricant de matériel de chocolaterie depuis plus de 45 ans, SAVY GOISEAU propose à l'artisan chocolatier, pâtissier et boulanger, une large gamme de tempéreuses, d'enrobeuses, de mouleuses, de turbines ou encore de tunnels de refroidissement.

Nos solutions sur-mesure permettent aux professionnels de réaliser toutes leurs recettes à l'aide d'outils fiables, robustes et toujours plus performants, une qualité made in France au service de passionnés du chocolat !



**BONGARD** : Depuis 1922, Bongard met son savoir-faire et son expérience de fabricant d'équipements du fournil au service des boulangers-pâtissiers.

Grâce à son réseau de 33 concessionnaires exclusifs et 45 agences et points techniques répartis sur toute la France, Bongard garantit un service de proximité 24h/24, 7j/7, 365j/an.



[www.puratos.fr/fr/stages](http://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**<sup>®</sup>  
SOURCE DE SÉDUCTION