

# Atelier Restauration Nomade

Printemps/Eté 2023



  
**LOSTE**  
**TRADI-FRANCE**

Maison de confiance depuis 1866

  
**puratos**  
Food Innovation for Good

**Avec l'évolution des modes de vie et la crise de la Covid-19, les comportements alimentaires et les attentes des consommateurs ont considérablement changé ces derniers mois.**

Le snacking s'ancre chaque jour un peu plus dans les habitudes des Français et affiche une croissance de plus en plus soutenue. Face à la baisse du chiffre d'affaires dont souffrent beaucoup de boulangeries, c'est un vrai levier de croissance.

Sur ce marché porteur, de nombreux acteurs cherchent à se positionner : les historiques (boulangeries/pâtisseries, sandwicheries,

fast food), les grandes surfaces, les nouveaux concepts (bars à pâtes, à sushi, à soupe...) et plus récemment les restaurants grâce à la pratique de la vente à emporter, du click and collect ou encore de la livraison.

Sur ce terrain d'innovation, tous n'ont de cesse d'améliorer leur offre snacking autour de l'univers du « bien manger » avec de nouvelles recettes gourmandes.



# L'ÉVOLUTION DU SNACKING EN QUELQUES CHIFFRES ...

## 75 %

des actes de consommation se font  
en version nomade

## 73 %

des instants de consommation  
se font en restauration rapide en  
France

## + 35 %

de croissance pour les produits  
sans conservateur, sans nitrite,  
écologiques, naturels

Source : Congrès du Snacking, Juin 2022

# LE SNACKING

## En boulangerie

Alors comment se différencier ? **En mettant en avant vos nombreux atouts !**

Votre principal point fort est la qualité de votre pain et de vos matières premières. Vous êtes le parfait représentant d'un travail artisanal et authentique dans le cœur des Français. N'hésitez pas à valoriser le fait maison et les ingrédients locaux dans vos recettes et votre communication.

Développez une offre adaptée avec des formules à consommer à tous moments de la journée (petit-déjeuner, déjeuner, goûter, diner). Créez des menus dédiés à chacun d'entre eux et faites redécouvrir la boulangerie sous toutes ses formes.

Surfez sur des tendances clés (healthy, végétal, exotisme...) et innovez. Les préoccupations de santé font grandir les exigences vis-à-vis d'une alimentation saine et durable. Plus que jamais, le « consommer moins mais mieux » est d'actualité.

Côté portions, n'hésitez pas à proposer des portions plus ou moins généreuses qui répondront à différents types de clients.

Souvent négligée, la praticité durant la dégustation est aussi à surveiller : éviter par exemple le surfarinage des pains et les garnitures trop liquides.

Profitez de l'essor du digital pour faciliter la prise de commande de vos clients (site internet, application...). Cet axe fort de différenciation peut rapidement être générateur de chiffre d'affaires et de trafic.

Et surtout... faites-vous plaisir et faites plaisir à vos clients !



# LES PRODUITS PURATOS

## Puratos Mimetic Essentiel Bloc

Une nouvelle génération de matière grasse fonctionnelle qui permet de révéler les saveurs des ingrédients de vos recettes ! Parfait pour une utilisation en incorporation et toujours sans compromis sur les qualités techniques (plasticité, fraîcheur, croustillance).

MIMETIC c'est fantastique !

**Code produit : 4020519**

**Conditionnement : Carton 4x2.5 kg**

**DLUO : 6 mois**

Retrouvez ce produit dans les recettes pages 31 et 33.

## Puratos Mimetic Primeur 30 sans arômes

Matière grasse fonctionnelle qui permet de révéler tous les arômes de votre recette. Utilisable en incorporation ou en feuilletage et toujours sans compromis sur les qualités techniques (plasticité, fraîcheur, croustillance). Alternative 100% végétale conférant un excellent fondant et une mâche courte à vos produits.

Elargissez votre champ des possibles avec notre gamme MIMETIC !

**Code produit : 4020860**

**Conditionnement : Carton 5x2 kg**

**DLUO : 6 mois**

Retrouvez ce produit dans la recette page 27.

## Puratos Mimetic Essentiel 20 Plaque

Une nouvelle génération de matière grasse fonctionnelle qui permet de révéler les saveurs des ingrédients de vos recettes ! Favorable à une utilisation en lamination et caractérisé par son excellente maniabilité et plasticité. Une alternative 100% végétale pour des applications en feuilletages et viennoiseries.

MIMETIC c'est fantastique !

**Code produit : 4018658**

**Conditionnement : Carton 5x2 kg**

**DLUO : 6 mois**

Retrouvez ce produit dans la recette page 29.

## Puratos Soff'R Gold

Ingrédient fonctionnel permettant de remplacer une partie du beurre et autres matières grasses dans les produits de boulangerie. L'atout fraîcheur et conservation pour optimiser le moelleux de vos produits de viennoiserie du type brioche, pain de mie, viennois, ...

**Code produit : 4020446**

**Conditionnement : Sac de 10 kg**

**DLUO : 9 mois.**

Retrouvez ce produit dans la recette page 25.

## Puratos O-tentic Tutto Pugliese

Produit de fermentation avec levure et améliorant intégrés à base de farine de blé cultivée dans le sud de l'Italie et de levain de blé dur. Apporte un profil aromatique typiquement méditerranéen à vos produits et simplifie vos process. Plusieurs applications possibles : pain à la coupe, foccacia, pizza, pain oriental, burger.

**Code produit : 4005949**

**Conditionnement : Carton de 1x10 kg**

**DLUO : 9 mois**

Retrouvez ce produit dans les recettes pages 17 et 19.

## Puratos Prima Madre

Accroît le moelleux, améliore la texture et prolonge la fraîcheur des recettes riches (brioche, panettone, viennoiserie briochée...). Rehausse les notes beurrées de façon subtile et permet d'obtenir des brioches moelleuses sur plusieurs jours. Notre gamme Améliorants permet d'assurer la qualité de vos produits !

**Code produit : 4013651**

**Conditionnement : Seau de 5 kg**

**DLUO : 9 mois**

Retrouvez ce produit dans les recettes pages 21 et 23.

## Puratos Sapore Ascanio

Levain de blé actif avec pouvoir fermentaire qui, selon la recette, permet une appellation pain au levain.

Convient aussi en baguette de tradition.

Farine CRC® et label rouge.

**Disponible à partir de Septembre 2023**

Retrouvez ce produit dans les recettes pages 7, 9, 11, 13 et 15.

Découvrez l'expertise PURATOS à travers nos différentes gammes de produits que vous pouvez retrouver sur notre site en ligne !

# LES PRODUITS LOSTE

## Jambon cuisiné à l'os Loste

Le produit phare de la gamme Jambon cuit tranché, porc français, Savoir-Faire charcutier français.  
De grandes tranches pour un visuel gourmand et une texture ferme.

**Code produit : 002326.001**

**Barquette de 900 g, 10 tranches de 90 g**

**DLC : 9 jours**

Retrouvez ce produit dans la recette page 7.

## Jambon cuit Rostello tranché Loste

Le rostello est un jambon originaire d'Italie. Il est issu d'un savoir-faire incomparable et présente un équilibre de saveurs. Cette charcuterie italienne est réalisée avec un assaisonnement doux et peut accompagner une multitude de recettes. Sa texture ferme et son goût délicieux font sa polyvalence.

**Code produit : 004168.001**

**Barquette de 250 g, 10 tranches de 25 g**

**DLC : 12 jours**

Retrouvez ce produit dans la recette page 23.

## Poitrine roulée d'andouille Loste

Pour les vrais amateurs de charcuterie, cette andouille est incomparable de gourmandise. En chiffonnade dans un sandwich ou sur une planche apéritive, elle offre une saveur plus douce qui la fait apprécier de tous.

**Code produit : 000.5397.001**

**Pièce de 2 kg**

**DLC : 30 jours**

Produit spécifique zone Nord.

Retrouvez ce produit dans la recette page 11.

## Coppa tranché d'Ajaccio Loste

Fabriqué en Corse à partir de l'échine du cochon français et fumé aux bois de hêtre.

Un produit idéal prétranché pour la préparation de sandwiches. Qualitatif, la coppa complète parfaitement la gamme de charcuterie sèche en boulangerie.

**Code produit : 006527.001**

**Barquette de 250 g, 50 tranches de 5 g**

**DLC : 38 jours**

Retrouvez ce produit dans la recette page 13.

## Lonzo tranché d'Ajaccio Loste

Fabriqué en Corse à partir de filet de porc français et fumé aux bois de hêtre. Une texture ferme aux notes de noisette.

Un produit qualitatif prétranché pour compléter la gamme de charcuterie sèche en boulangerie.

**Code produit : 006528.001**

**Barquette de 250 g, 40 tranches de 6 g**

**DLC : 38 jours**

Retrouvez ce produit dans la recette page 9.

## Tartare de tomates et courgettes Loste

Un tartare gourmand qui apportera de la fraîcheur à vos recettes. Un mélange de légumes justement assaisonné, sans conservateur, sans arôme et sans colorant artificiel. Son visuel frais apporte du pep's aux recettes et offre de multiples usages : salades, verrines, sandwiches.

**Code produit : 006592.001**

**Barquette de 1,500 kg**

**DLC : 7 jours**

Retrouvez ce produit dans la recette page 15.

## Tartare de concombre Loste

Dés de concombres (74%) dans une sauce onctueuse au fromage blanc relevée d'une pointe d'aneth et de menthe. Idéal en base dans vos sandwiches mais également en salade.

**Code produit : 000803.001**

**Vendu par 2 barquettes de 850 g**

**DLC : 10 jours**

Pour varier les plaisirs et jouer l'effet de gamme, découvrez nos autres références : tartare de légumes et tartare de tomates  
Retrouvez ce produit dans la recette page 17.

## Marinade de légumes du soleil Loste

Une recette avec de beaux marquants de poivrons rouge et jaune, courgettes, tomates mi-séchées et de cœur d'artichaut confit. Sa petite touche d'acidité citronnée relève le goût des légumes. A travailler à chaud comme à froid.

**Code produit : 003599.001**

**Vendu par 2 barquettes de 750 g**

**DLC : 10 jours**

Retrouvez ce produit dans la recette page 19.

## Caviar de Tomates GUS by Loste (Tapenade rouge Loste)

Une recette 100% végétale et naturelle fabriquée en Occitanie. Mélange de tomates séchées et confites relevé de quelques feuilles d'origan, un trait de vinaigre de cidre et deux cuillères d'huile de tournesol qui sublimeront toutes vos recettes de snacking et apéritives.

**Code produit : 006075.001**

**Barquette de 900 g**

**DLC : 12 jours**

Découvrez également nos autres références de la gamme Gus : Olives vertes et Olives noires et figues.

Retrouvez ce produit dans les recettes pages 13 et 21.

## Saumon fumé de Norvège Loste

Le saumon est au top 5 des sandwiches en France. Le saumon de Norvège offre une très haute qualité par nature. Son excellence tient du fait qu'il se développe dans les eaux froides des fjords, des conditions idéales lui conférant une chair grasse et savoureuse. En sandwich, salade, croque, le saumon peut accompagner une multitude de recettes et ravira vos papilles.

**Code produit : 005894.001**

**Plaque de 900 g**

**DLC : 12 jours**

Retrouvez ce produit dans la recette page 25.

## Gambas au curry doux Loste

Des généreuses gambas équeutées dans une marinade aux fèves de soja, poivrons et tomates relevée par le curry doux. Pour varier les plaisirs, retrouvez notre gamme de gambas équeutées : à l'ail, au pesto vert, à la méditerranéenne, à l'espagnole ou encore à la mandarine.

**Code produit : 000.782.001**

**Barquette de 1,900 kg**

**DLC : 8 jours**

Retrouvez ce produit dans la recette page 27.

# Baguette Ascanio

01



# Baguette Ascanio

## INGRÉDIENTS PAIN

Farine	1000 g
Eau (65°C)	600 g
<b>Puratos Sapore Ascanio</b>	<b>100 g</b>
Levure	6 g
Sel	18 g
Bassinage	100 g

## INGRÉDIENTS INSERT 1 PIÈCE

<b>Jambon cuisiné à l'os Loste</b>	<b>85 g</b>
Beurre émulsion noisette	25 g
Gros cornichon	25 g
Cressonette	10 g

## MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Après une autolyse de 30 minutes avec la farine et l'eau, pétrir l'ensemble des ingrédients dont le <b>Puratos Sapore Ascanio</b> pendant 12 minutes en 1 <sup>ère</sup> vitesse, puis 2 minutes en 2 <sup>ème</sup> en bassinant.
Température de pâte	24°C
Pointage	30 minutes puis 12 heures à 4°C
Division	En pâtons de 175 g
Repos	30 minutes
Mise en forme	En demi-baguettes
Apprêt	45 minutes
Cuisson (four à sole)	17 minutes à 250°C

## GARNITURE

Étaler le beurre émulsion noisette sur la baguette ; Ajouter le **Jambon cuisiné à l'os Loste** ; Déposer 3 lamelles de cornichons ; Finir avec la cressonette.

# Pain Tartine Ascanio

02



# Pain Tartine Ascanio

## INGRÉDIENTS PAIN

Farine	1000 g
Eau (70°C)	510 g
<b>Puratos Sapore Ascanio</b>	<b>200 g</b>
<b>Puratos Sapore Oberto</b>	<b>20 g</b>
Levure	6 g
Sel	18 g
Bassinage	85 g

## INGRÉDIENTS GARNITURE 1 SANDWICH

<b>Lonzo tranché D'Ajaccio Loste</b>	<b>35 g</b>
<b>Fromage de Brebis tranché Loste</b>	<b>50 g</b>
Confiture de figues	25 g
Pousse d'épinards	20 g

## MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Après une autolyse de 30 minutes sans le <b>Puratos Sapore Ascanio</b> et le <b>Puratos Sapore Oberto</b> . Pétrir l'ensemble des ingrédients dont le Puratos Sapore Ascanio pendant 12 minutes en 1 <sup>ère</sup> vitesse, et bassiner si besoin.
Température de pâte	25°C
Pointage	45 minutes à 4°C au froid
Division	En pâtons de 1450 g (serré rond)
Repos	30 minutes
Mise en forme	En batards
Apprêt	40 à 45 minutes à température ambiante
Cuisson (four à sole)	45 minutes à 250°C en chaleur tombante

## GARNITURE

Assaisonner les pousses d'épinard d'huile d'olive, de vinaigre de vin rouge, de sel et de poivre.

Sur les deux faces de la tartine, étaler la confiture de figues et ajouter les tranches de **Lonzo tranché D'Ajaccio Loste** et le **Fromage de Brebis tranché Loste**.

Ajouter ensuite la salade de pousses d'épinard assaisonnée (bien assaisonner la salade).

# Couronne Sarrasin

03



# Couronne Sarrasin

## INGRÉDIENTS PAIN

Farine de Tradition Française	850 g
Eau (TB 70°C)	600 g
<b>Puratos Sapore Ascanio</b>	<b>200 g</b>
Farine de sarrasin torréfiée	150 g
Levure	4 g
Sel	20 g

## INGRÉDIENTS GARNITURE 1 COURONNE

<b>Poitrine roulée d'andouille Loste</b>	<b>200 g</b>
<b>Céleri Rémoulade Loste</b>	<b>200 g</b>
Mesclun	30 g
Câpres	20 g
Cornichon	20 g
Persil	20 g

## MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir l'ensemble des ingrédients dont le <b>Puratos Sapore Ascanio</b> pendant 8 minutes en 1 <sup>ère</sup> vitesse, et 4 minutes en 2 <sup>ème</sup> vitesse
Température de pâte	25°C
Pointage	1 heure, un rabat et 12 heures à 4°C
Division	600 g en boules serrées
Détente	30 minutes
Mise en forme	Rebouler, laisser reposer 10 minutes et façonner en couronnes et marquer en 6 avec un fin rouleau.
Apprêt	45 minutes à 25°C
Cuisson	30 minutes à 250°C

## GARNITURE - PRÉPARATION

Concasser les câpres, les cornichons et le persil et ajouter à la remoulade de céleri.

## INSERTION

Couper la couronne, ajouter le **Céleri Rémoulade Loste** mélangé ;

Déposer les tranches de **Poitrine roulée d'andouille Loste** (Pour la zone Sud, remplacer la Poitrine roulée d'andouille par la véritable Andouille de Guemené ref 4178.001)

Finir avec le mesclun.

# Pain Tartine Ancient

04



# Pain Tartine Ancient

## INGRÉDIENTS PAIN

Farine	1000 g
Eau (70°C)	650 g
<b>Puratos Sapore Ascanio</b>	<b>100 g</b>
<b>Puratos Softgrain Ancient</b>	<b>320 g</b>
Levure	6 g
Sel	18 g
Bassinage	85 g

## INGRÉDIENTS GARNITURE 1 TARTINE

<b>Coppa tranché D'Ajaccio Loste</b>	<b>35 g</b>
<b>Mozzarella di Buffala AOP Loste</b>	<b>40 g</b>
<b>Tomates confites Loste</b>	<b>20 g</b>
<b>Caviar de Tomates GUS Loste</b>	<b>20 g</b>
Roquette	15 g

## MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Après une autolyse de 30 minutes sans le <b>Puratos Sapore Ascanio</b> , Pétrir l'ensemble des ingrédients dont le <b>Puratos Sapore Ascanio</b> pendant 12 minutes en 1 <sup>ère</sup> vitesse, ajouter le <b>Puratos Softgrain Ancient</b> et bassiner si besoin
Température de pâte	25°C
Pointage	45 minutes à 4°C au froid
Division	En pâtons de 1450 g de forme ovale
Repos	20 à 30 minutes
Mise en forme	En pains à la coupe rectangulaire
Apprêt	40 à 45 minutes à température ambiante
Cuisson (four à sole)	45 à 50 minutes à 250°C et en chaleur tombante après 15 minutes

## GARNITURE

Assaisonner la roquette avec de l'huile d'olive et la crème de basilique.

Tailler une tranche de pain aux graines bien épaisse. Masquer la tranche de pain par du **Caviar de Tomates GUS Loste**. Ensuite étaler les tranches de **Coppa tranché D'Ajaccio Loste**. Ajouter la **Mozzarella di Buffala AOP Loste** et les **Tomates confites Loste**. Passer à l'Atoll speed, une fois sortie, ajouter la roquette. Finir avec un tour de moulin poivre.

# Ciabatta- Gan Ascanio

05



# Ciabatta-Gan Ascanio

## INGRÉDIENTS PAIN

Farine	1000 g
Eau (65°C)	600 g
<b>Puratos Sapore Ascanio</b>	<b>100 g</b>
Levure	6 g
Sel	18 g
Eau de bassinage	150 g
Huile d'olive	50 g

## INGRÉDIENTS INSERT 1 PIÈCE

Houmous	25 g
<b>Tranche d'aubergine à l'huile Loste</b>	<b>80 g</b>
<b>Tartare de tomates et courgettes Loste</b>	<b>60 g</b>
Roquette	15 g

## MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Après une autolyse de 30 minutes de la farine avec l'eau, Pétrir l'ensemble des ingrédients dont le <b>Puratos Sapore Ascanio</b> pendant 12 minutes en 1 <sup>ère</sup> vitesse, puis 2 minutes en 2 <sup>ème</sup> en bassinant avec l'eau puis avec l'huile d'olive
Température de pâte	24°C
Pointage	30 minutes puis 12 heures à 4°C en bac à l'huile d'olive
Division	En pâtons de 175 g
Repos	30 minutes
Mise en forme	En ciabattas
Aprêt	45 minutes
Cuisson (four à sole)	15 minutes à 260°C

## GARNITURE

Après refroidissement, couper la ciabatta en deux ;

Étaler le houmous ; ajouter les **Tranches d'aubergine à l'huile Loste** ;

Ajouter le **Tartare de tomates et courgettes Loste** ;

Rouler la roquette avec un peu d'huile des aubergines et les ajouter dans la ciabatta

# Tutto Bagnat

06



# Tutto Bagnat

## INGRÉDIENTS PAIN

<b>Puratos O-tentic Tutto Pugliese</b>	<b>1000 g</b>
Eau (TB 65°C)	750 g
Eau de Bassinage	50 g
Huile d'olive	50 g

## INGRÉDIENTS GARNITURE 1 PIÈCE

<b>Poulet cru Loste</b>	<b>45 g</b>
<b>Tartare de concombre Loste</b>	<b>60 g</b>
<b>Carottes râpées Nantaise Loste</b>	<b>45 g</b>
Maïs	15 g
Oignon frit	5 g
Mayonnaise Sriracha	20 g
Roquette	15 g

## MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir l'ensemble des ingrédients dont le <b>Puratos O-tentic Tutto Pugliese</b> pendant 12 minutes en 1 <sup>ère</sup> vitesse, et 4 minutes en 2 <sup>ème</sup> vitesse en bassinant
Température de pâte	24°C
Pointage	5 minutes
Division	En boules de 100 g
Repos	15 minutes
Mise en forme	Étaler au rouleau dans la semoule de blé dur, passer le pique-vite et retourner sur plaque de cuisson.
Apprêt	2 heures à 28°C
Cuisson	11 minutes à 250°C

## GARNITURE - PRÉPARATION

Cuire le **Poulet cru Loste** assaisonné d'huile d'olive, sel et poivre au four à 160°C pendant 8 à 10 minutes, couper en lamelle.

Passer les grains de maïs au chalumeau.

## INSERTION

Étaler le **Tartare de concombre Loste** à la crème sur le pain ;

Ajouter le poulet cuit émincé ;

Ajouter les **Carottes râpées Nantaise Loste**, les oignons frits et le maïs brûlé ;

Disposer les feuilles de roquette et finir avec la sauce Sriracha.

# Tutto Cornet

07



# Tutto Cornet

## INGRÉDIENTS PAIN

<b>Puratos O-tentic Tutto Pugliese</b>	<b>1000 g</b>
Eau (TB 65°C)	750 g
Eau de Bassinage	50 g
Huile d'olive	50 g

## INGRÉDIENTS GARNITURE 1 PIÈCE

<b>Marinade de légumes du soleil Loste</b>	<b>70 g</b>
Philadelphia	200 g
<b>Tapenade d'olives noires Loste</b>	<b>50 g</b>
Câpres	3 g
Basilic	1 g

## MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir l'ensemble des ingrédients dont le <b>Puratos O-tentic Tutto Pugliese</b> pendant 12 minutes en 1 <sup>ère</sup> vitesse, et 4 minutes en 2 <sup>ème</sup> vitesse en bassinant.
Température de pâte	24°C
Pointage	5 minutes
Division	En boules de 100 g
Repos	15 minutes
Mise en forme	Façonner en triangle isocèle et mettre sur plaque
Apprêt	2 heures à 28°C
Cuisson	11 minutes à 250°C

## GARNITURE - PRÉPARATION

Concasser grossièrement la **Marinade de légumes du soleil Loste** en y ajoutant le basilic frais et les câpres.  
Mélanger les ingrédients ensemble, assaisonner le sel et le poivre.

## INSERTION

Après refroidissement, couper l'intérieur des triangles par le dessus ;  
Étaler le fromage blanc aux olives à l'intérieur du cornet et remplir avec le mélange à base de marinade.

# Babka Salée

08



# Babka Salée

## INGRÉDIENTS PAIN

Farine de Gruau	1000 g
Œufs	400 g
Beurre	300 g
Lait	235 g
Sucre	150 g
<b>Puratos Prima Madre</b>	<b>70 g</b>
Levure	40 g
Sel	18 g

## INGRÉDIENTS TAPENADE

<b>Tapenade rouge Loste</b>	<b>600 g</b>
<b>Tapenade verte Loste</b>	<b>600 g</b>
<b>Tapenade noire Loste</b>	<b>600 g</b>

## MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir l'ensemble des ingrédients dont le <b>Puratos Prima Madre</b> pendant 4 minutes en 1 <sup>ère</sup> vitesse, et 12 minutes en 2 <sup>ème</sup> vitesse et ajouter le beurre à 5 minutes en 1 <sup>ère</sup> .
Température de pâte	26°C
Pointage	30 minutes à température ambiante puis minimum 1 heure à 4°C
Mise en forme moule rectangulaire	Abaisser à 2 mm sur 44 cm de large, couper en 2 dans le sens de la longueur, étaler la <b>Tapenade Loste</b> et rouler la pâte. Une fois fait, couper des rouleaux de 60 cm puis les couper en 2 dans le sens de la longueur, tresser et mettre en moule savarins de 26 cm de diamètre.
Aprêt	2 heures à 28°C
Cuisson	25 minutes à 180°C au four à sol
Finition	Dorer à l'huile d'olive à la sortie du four

# Pain Club Sandwich

09



# Pain Club Sandwich

## INGRÉDIENTS PÂTE

Farine de gruau	1000 g
Eau	300 g
Lait	300 g
Sel	18 g
Sucre	60 g
Levure	50 g
Beurre	150 g
<b>Puratos Prima Madre</b>	<b>50 g</b>

## PÂTE NOIRE

Pâte blanche	950 g
Encre de sèche ou charbon	2 g
Eau	5 g

## PÂTE JAUNE

Pâte blanche	950 g
Curcuma	30 g
Eau	15 g

## INGRÉDIENTS GARNITURE 1 SANDWICH

<b>Jambon cuit Rostello tranché Loste</b>	<b>60 g</b>
<b>Comté 6 mois AOP tranché Loste</b>	<b>25 g</b>
<b>Coleslaw Loste</b>	<b>60 g</b>
Mayonnaise	15 g
Salade Icerberg	20 g

## MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir l'ensemble des ingrédients de la pâte dont le <b>Puratos Prima Madre</b> pendant 4 minutes en 1 <sup>re</sup> vitesse et 7 à 8 minutes en 2 <sup>ème</sup>
Température de pâte	24/25°C
Division	En deux pâtons de 800 g
Pointage	20 minutes
Mise en forme	Laminer les deux pâtes sur une longueur de 40 cm sur une feuille guitare puis laisser à 2°C pendant 30 minutes. Superposer les 2 pâtes puis les rouler en les gardant bien serrés. Mettre en moule de pain de mie.
Aprêt	1h30 minutes à 2 heures
Décor	Aucun
Cuisson (four à sole)	35 à 50 minutes à 220°C selon les moules

## GARNITURE

Étaler la mayonnaise sur une face du pain puis ajouter le **Comté 6 mois AOP tranché Loste** et le **Jambon cuit Rostello tranché Loste**.  
Sur l'autre étage de pain, ajouter le **Coleslaw Loste** et la salade iceberg.  
Monter comme un club de sandwich.

# Sandwich Mauricette

10



# Sandwich Mauricette

## INGRÉDIENTS PÂTE

Farine de gruau	750 g
Farine de tradition	250 g
Eau (58°C)	300 g
Lait à 30°C	300 g
Sel	20 g
Levure	45 g
<b>Puratos Soff'R Gold</b>	<b>15 g</b>
Beurre	60 g

## POCHAGE

Bicarbonate de soude	80 g
Eau	1000 g
Sel	20 g

## INGRÉDIENTS GARNITURE

<b>Saumon fumé de Norvège Loste</b>	<b>70 g</b>
Fromage frais citron confit	25 g
Wakamé	15 g
Oignon rouge	5 g

## INGRÉDIENTS FROMAGE CITRON CONFIT

Fromage frais Philadelphia	200 g
Citron confit	5 g
Ciboulette	3 g
Jus de citron jaune	5 g

## MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir l'ensemble des ingrédients de la pâte dont le <b>Puratos Soff'R Gold</b> pendant 4 minutes en 1 <sup>ère</sup> vitesse et 7 minutes en 2 <sup>ème</sup> en bassinant
Température de pâte	26°C
Pointage	1h à 1h30 minutes
Division	En navettes de 130 g
Pochage	20 secondes de chaque côté
Décors / Coup de lame	4 coups de lames, dorure et fleur de sel
Cuisson	22 minutes à 210°C dont 2 minutes à porte ouverte

## MONTAGE

### Pour le fromage citron confit :

Couper en brunoise fine le citron confit et mélanger tous les ingrédients. Assaisonner.

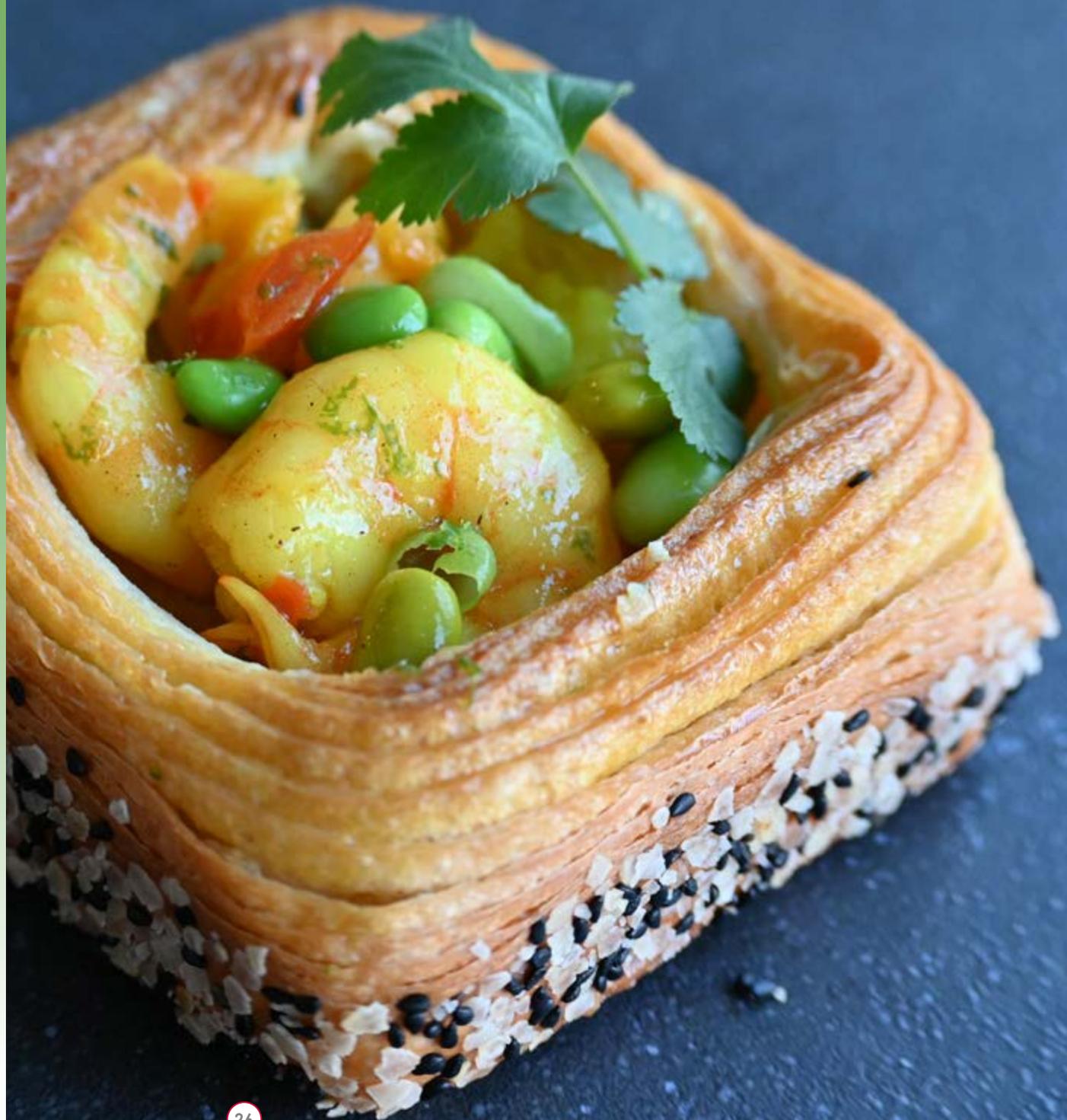
Étaler ensuite le fromage préparé dans le pain. Ajouter le **Saumon fumé de Norvège Loste**. Ajouter le Wakamé. Ajouter des tranches très fines d'oignon rouge.

Possible de remplacer le citron confit par des zestes de citron vert ou jaune.

Monter comme un club de sandwich.

# Danish aux Gambas

11



# Danish aux Gambas

## INGRÉDIENTS PAIN

Farine	1000 g
Eau froide	480 g
<b>Puratos Mimetic Primeur 30 sans arômes</b>	<b>500 g</b>
Beurre	100 g
Sucre	50 g
Levure	50 g
Sel	20 g
<b>Puratos Décor Graines Noires et Blanches</b>	<b>QS</b>

## INGRÉDIENTS GARNITURE

Lait	1000 g
Roux	150 g
Parmesan	50 g
Curry Poudre	3 g
Jus de citron vert	15 g
Zeste de citron vert	1 g
<b>Gambas au curry doux Loste</b>	<b>250 g</b>

## INGRÉDIENTS FINITION

Edamamé	1000 g
Coriandre	150 g
<b>Gambas au curry doux Loste</b>	<b>50 g</b>

## MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir l'ensemble des ingrédients sauf le <b>Puratos Mimetic Primeur 30 sans arômes</b> et le <b>Puratos Décor Graines Noires et Blanches</b> pendant 4 minutes en 1 <sup>ère</sup> vitesse, et 7 minutes en 2 <sup>ème</sup> vitesse jusqu'à obtention d'une pâte batarde
Température de pâte	24°C
Pointage	15 minutes à température ambiante puis 30 minutes au congélateur
Tourrage	Un tour double et un tour simple
Détente	30 minutes à 4°C
Mise en forme	Laminer à 8 mm sur 35 cm, détailler des bandes de 2 cm de large au nombre moule, les humidifier et poser sur le mélange <b>Puratos Décor Graines Noires et Blanches</b> . Avec le reste de pâte, laminer à 3 mm et détailler en carré de 9 cm pour le fond de la viennoiserie ; Déposer dans les carrés de 9 cm dans des cadres préalablement graissés de 10 cm de côté puis chemiser avec les bandes de feuilletage au <b>Puratos Décor Graines Noires et Blanches</b> sur la tranche.
Aprêt	1h30 minutes à 25°C
Décors	Insérer la béchamel au curry gambas au centre
Cuisson (four à sole)	210°C au four à sole environ 25 minutes, napper d'huile d'olive à la sortie du four.

## GARNITURE - PRÉPARATION

Amener le lait à ébullition avec le curry poudre ; Ajouter le roux et cuire 2-3min à feu doux ; Ajouter le parmesan ; Débarrasser dans un cul de poule, prendre les **Gambas au curry doux Loste** et les concasser légèrement et incorporer à la béchamel ; Ajouter le zeste et le jus de citron vert, rectifier l'assaisonnement et couler dans les moules silicones de 8 cm et réserver en froid négatif.

## INSERTION

Après refroidissement, mettre 3 gambas au curry en décoration avec un peu de jus, ajouter quelques edamame et terminer avec 3 feuilles de coriandre.

# New York Rolls

# 12



# New York Rolls

## INGRÉDIENTS

Farine de gruau	1000 g
<b>Puratos Mimetic Essentiel 20 Plaque</b>	<b>500 g</b>
Lait entier	520 g
Sucre	120 g
Beurre doux	80 g
Levure	45 g
Sel	18 g
<b>Puratos S500 Special</b>	<b>7 g</b>

## MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir l'ensemble des ingrédients sauf le <b>Puratos Mimetic Essentiel 20 Plaque</b> à froid pendant 6 minutes en 1 <sup>ère</sup> vitesse, et 6 à 8 minutes en 2 <sup>ème</sup> vitesse jusqu'à obtention d'une pâte batarde
Température de pâte	22°C
Pointage	15 à 20 minutes, surgélation puis mise à 2°C jusqu'au lendemain
Tourrage	1 tour double et 1 tour simple
Détaillage	Abaisser le pâton à 40 cm de hauteur puis laminer à 4 mm d'épaisseur. Rouler comme un pain au raisin puis détailler des tronçons de 3 cm. Disposer dans les moules SIL'MAE 10665
Apprêt	environ 2 heures à 25-26°C
Cuisson	35 minutes à 160°C four ventilé avec une feuille et une grille dessus

## FOURRAGES

Idées de combinaisons:

- **Puratos Carat Supercrem White Nutty** et du **Crousticrep PatisFrance**
- **Puratos Carat Nutolade** et des **Noisettes PatisFrance concassées**
- **Fourrage Framboises Pépins PatisFrance** et des **Pistaches Vertes Bâtonnets PatisFrance**
- **Puratos Deli Citron** et des bâtonnets de meringue
- **Puratos Deli Spéculoos** et des brisures de spéculoos

Montage et finition :

- Après refroidissement complet venir fourrer avec 35 g de fourrage
- Pocher 10 à 15 g de fourrage sur le dessus du NY Roll
- Saupoudrer avec les décors de votre choix

# Brookies

13



# Brookies

Pour 50 pièces de 70 mm

## BROWNIES

Eau	250 g
Yumgo Blanc	20 g
<b>Belcolade Noir Origins Costa Rica 64%</b>	<b>255 g</b>
Huile de pépins de raisin	150 g
<b>Puratos Mimetic Essentiel</b>	<b>190 g</b>
Boisson végétale soja	160 g
Trimoline	100 g
Cassonade	300 g
Fleur de sel	2 g
<b>Amande Poudre PatisFrance</b>	<b>200 g</b>
Farine Pâtissière T55	180 g
<b>Belcolade Cacao Poudre</b>	<b>45 g</b>
Fruits secs torréfiés + chunks chocolat noir	370 g

Mixer au mixeur plongeant les 2 premiers ingrédients.

Réserver.

Fondre le chocolat à 40°C avec les matières grasses.

Dans une cuve de batteur, mélanger à la feuille la première partie des ingrédients avec le restant des ingrédients sauf les fruits secs torréfiés.

Bien mélanger à la feuille et ajouter le chocolat et les matières grasses.

Pour finir, ajouter les fruits secs.

## PÂTE À COOKIES

<b>Puratos Mimetic Essentiel pommade</b>	<b>410 g</b>
Sucre	460 g
<b>Classic Vanille PatisFrance</b>	<b>20 g</b>
Boisson végétale soja	140 g
Farine	640 g
Sel	8 g
<b>Volcano PatisFrance</b>	<b>8 g</b>
<b>Belcolade Mini Gouttes</b>	<b>720 g</b>

Mélanger le Mimetic pommade avec le sucre, ajouter le Classic et la boisson de soja puis les poudres, mélanger à la feuille puis ajouter les mini gouttes.

Étaler à 5 mm avant de détailler.



## MONTAGE ET FINITIONS :

- Verser 40 g de brownie dans des cercles ou moule silicone de 70 mm.
- Déposer des cookies de 70 mm et étaler à 5 mm d'épaisseur.
- Cuire l'ensemble 15 à 20 minutes à 180°C.

# Flan Vanille et Caramel

# 14



# Flan Vanille et Caramel

Pour 1 flan – 200 mm

## PÂTE À BASQUE (1 CADRE)

Beurre frais sec 84%	54 g
<b>Puratos Mimetic Essentiel Bloc</b>	<b>60 g</b>
Farine T55 (tamisée)	147 g
Sucre semoule	81.5 g
Sel	1 g
<b>Amandes blanchies en poudre PatisFrance</b>	<b>54.5 g</b>
Œufs	16.5 g
Jaunes d'œufs	13 g

Sabler les 6 premiers ingrédients ensemble. Ajouter les œufs et les jaunes d'œufs puis réserver au réfrigérateur. Abaisser à 2,5 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier sulfurisé. Foncer les cercles en bandes. Pousser la pâte contre les bords. Précuire à 160°C pendant environ 14 minutes.

## APPAREIL À FLAN

Lait	825 g
Crème	375 g
Sucre (1)	75 g
Œufs	150 g
Sucre (2)	110 g
Jaunes d'œufs	75 g
<b>Elsay PatisFrance</b>	<b>30 g</b>
<b>Amidon maïs PatisFrance</b>	<b>30 g</b>
<b>Vanille Gousse PatisFrance</b>	<b>2 pièces</b>

Infuser le lait, la crème et le sucre (1) avec les gousses de vanille. Mélanger à sec le sucre (2) avec l'amidon et l'Elsay. Ajouter les œufs et les jaunes d'œufs. Cuire comme une crème pâtissière à 160°C pendant 30 minutes.

## GANACHE CARAMEL ET FLEUR DE SEL (18 G PAR PETIT FLAN)

Sucre	50 g
Eau	20 g
Fleur de sel	1 g
Crème 35%	80 g
<b>Belcolade au lait Origins Cameroun Lait 45% Cacao-Trace</b>	<b>90 g</b>
Beurre	20 g

Cuire le sucre et l'eau pour obtenir un caramel puis décuire avec la crème chaude. Verser sur le chocolat et mixer. À 32°C, ajouter le beurre, la fleur de sel et remixer.

## MODE OPÉRATOIRE

Précuire les fonds.

Garnir le fond de ganache caramel et fleur de sel.

Garnir de flan cuit refroidi et recuire l'ensemble à 160°C pendant 30 minutes.

Après refroidissement, râper du chocolat au lait et ajouter de la poudre de vanille.

# Charlotte Snack

15



# Charlotte Snack

## BISCUIT CUILLÈRE CHOCOLAT ITALIEN

Blancs d'œufs	133 g
Jaunes d'œufs	90 g
Sucre	72 g
Farine T55	55 g
Amidon	43 g
Eau	40 g
Sucre	40 g
Cacao poudre	12 g

Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre et cuire à 121°C avant de verser sur les blancs pour réaliser une meringue Italienne. En parallèle monter les jaunes avec le sucre assez fermes. Rassembler les deux masses puis ajouter délicatement les poudres tamisées ensemble. Cuire dans des empreintes de 4 x 9,5 cm réalisées dans du pvc souple. Saupoudrer de vanille, d'un peu de fleur de sel, de gruë de cacao et enfin de sucre glace. Cuire à 185°C pendant 12 minutes environ.

## GANACHE 430

<b>Patiscrem PatisFrance</b>	<b>140 g</b>
<b>Chocolanté 60 Days 74% Cacao-Trace</b>	<b>120 g</b>
<b>Belcolade Origins Lait Cameroun 45%</b>	<b>30 g</b>
<b>Trimoline PatisFrance</b>	<b>40 g</b>
Beurre	35 g

Faire bouillir la crème et la trimoline, ajouter le beurre et le faire fondre. Verser sur les chocolats et mixer. Réserver à température ambiante.

## MONTAGE ET FINITIONS :

- Dresser la ganache sur chaque biscuit à l'aide d'une douille plate.
- Assembler deux biscuits garnis ensemble en mettant une fine feuille de chocolat de la même taille entre les deux.

# Cup Sneakers

16



# Cup Sneakers

Pour 20 cups

## GANACHE MONTÉE LAIT CAMEL

<b>Patiscrem PatisFrance (1)</b>	<b>327 g</b>
<b>Belcolade Selection Lait Caramel Cacao-Trace</b>	<b>355 g</b>
<b>Patiscrem PatisFrance (2)</b>	<b>852 g</b>
<b>Sirop de glucose DE60 PatisFrance</b>	<b>36 g</b>
Sucre inverti	36 g

Chauffer la Patiscrem (1), le Sirop de glucose et le sucre inverti, verser sur la couverture et émulsionner. Ajouter la Patiscrem (2), mixer et réserver 12 heures au réfrigérateur avant utilisation.

75 g par cup

## CHANTILLY VANILLE

<b>Patiscrem PatisFrance (1)</b>	<b>75 g</b>
<b>Patiscrem PatisFrance (2)</b>	<b>300 g</b>
Sucre glace	45 g
Eau	21 g
<b>Gélatine poudre 200 Bloom PatisFrance</b>	<b>3 g</b>
<b>Gousse de vanille PatisFrance</b>	<b>2 g</b>

Chauffer la crème (1) et incorporer la gélatine. Ajouter le reste de crème (2), le sucre et la vanille. Réserver 12 heures avant de monter.

20 g par cup.

## STREUZEL CACAHUÈTES

Beurre	84 g
Sucre glace	84 g
<b>Poudre d'amande PatisFrance</b>	<b>84 g</b>
Cacahuètes	84 g
<b>Farine Pâtissière PatisFrance</b>	<b>84 g</b>
Fleur de Sel	2,5 g
<b>Belcolade Beurre de cacao</b>	<b>42 g</b>
<b>Belcolade Sélection Blanc</b>	<b>42 g</b>

Faire un crumble avec les 6 premiers ingrédients. Le cuire blond. À la sortie du four, ajouter le beurre de cacao et la couverture préalablement fondue.

20 g par cup

## CACAHUÈTES CARAMÉLISÉES

Cacahuètes	200 g
Sucre	75 g
Eau	10 g
Beurre	5 g
Fleur de sel	1 g
<b>Gousse de Vanille PatisFrance</b>	<b>0,5 g</b>

Torréfier légèrement les cacahuètes. Cuire l'eau et le sucre à 119°C. Ajouter les cacahuètes et la vanille, sabler et caraméliser. Ajouter le beurre et la fleur de sel, verser sur silpat et séparer les cacahuètes.

5/10 g par cup

## CAMEL

**Fourrage Caramel Beurre Salé PatisFrance** **QS**

Réchauffer et couler le coulis caramel sur la chantilly vanille à l'aide d'une poche à douille.

## MONTAGE ET FINITIONS :

- La veille, préparer la Ganache Montée Lait Caramel ainsi que la Chantilly Vanille.
- Réaliser les Cacahuètes Caramélisées.
- Préparer le Streuzel Cacahuètes, le cuire et l'enrober de couverture.
- Déposer le Streuzel au fond de la cup, pocher la Ganache Montée Lait Caramel puis la Chantilly Vanille.
- Ajouter le Caramel et les Cacahuètes Caramélisées.



# À propos du stage de **RESTAURATION NOMADE**

Découvrez cet atelier autour de l'offre déjeuner avec des recettes originales qui répondent aux attentes des consommateurs ; avec la participation de l'expertise des sociétés Puratos et Lose tradi-france :

- Découvrez comment diversifier votre offre de restauration snacking avec des recettes de pains croustillants et produits moelleux
- Déclinez des produits sains et végétariens pour une consommation responsable à tout moment de la journée
- Améliorez l'organisation de votre mise en place tout en maîtrisant la rentabilité de votre offre.

Cet atelier convivial est destiné aux artisans qui souhaitent développer ou adapter leur offre de restauration nomade aux nouvelles attentes des consommateurs.

Vous retrouverez les dates et lieux de ce stage sur le lien suivant :

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





**LOSTE  
TRADI-FRANCE**

Maison de confiance depuis 1866

[www.lostetradifrance.fr](http://www.lostetradifrance.fr)

**LOSTE TRADI-France**

49, avenue d'Iéna 75116 PARIS

E : [contact@lostetradifrance.fr](mailto:contact@lostetradifrance.fr)

T : 02 99 09 86 09



  
**puratos**

Food Innovation for Good

[www.puratos.fr](http://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

E : [patisfrance@puratos.com](mailto:patisfrance@puratos.com)

