

# Cahier RESTAURATION **NOMADE**

LES CLASSIQUES  
**REVISITÉS**



# RESTAURATION NOMADE

## LES CLASSIQUES REVISITÉS



PAGE 4  
ROSETTE & CIE



PAGE 5  
SEIGNEUR DES  
AGNEAUX



PAGE 6  
CHÉVRIZO



PAGE 7  
PANINI CROC



PAGE 8  
RUSTYCLUB



PAGE 9  
EGGPRESS' MIMOSA



PAGE 10  
EGGPRESS' PASTRAMI



PAGE 11  
DUCK FINGER



PAGE 12  
DUCKY BURGER



PAGE 13  
BELLA' COPPA



PAGE 14  
FEUILLETÉ CHEESE  
LARDON

# RESTAURATION NOMADE

## LES CLASSIQUES REVISITÉS



PAGE 15  
**ROSACE DU SUD**



PAGE 16  
**MONTBÉ'CRUNCH**



PAGE 17  
**TARTELETTES AUX NOIX**



PAGE 18  
**TARTELETTES AU CITRON**



PAGE 19  
**CAKE FRAMBOISE  
PISTACHE**



PAGE 20  
**BANANA BREAD**



PAGE 21  
**MUFFIN MYRTILLE**



PAGE 22  
**MUFFIN CLASSIQUE**



PAGE 23  
**BROWNIES CARAMEL  
NOISETTES**



PAGE 24  
**COOKIE ABRICOT**

  
**LOSTE  
TRADI-FRANCE**  
Maison de confiance depuis 1866

  
**puratos**  
Food Innovation for Good

# Rosette & Cie

Quantité : 12 pièces

## INGRÉDIENTS PÂTE

Farine de tradition	1000 g
Eau	600 g
<b>Puratos Sapore Olympie CRC</b>	<b>200 g</b>
Sel	18 g
Levure	8 g
Eau de bassinage	50 g
<b>Puratos Softgrain Epeautre</b>	<b>270 g</b>

## POUR UNE PORTION :

### INGRÉDIENTS GARNITURE

<b>Rosette Loste</b>	<b>35 g</b>
Cornichon	5 g
Capres	2 g
Mayonnaise	10 g
Ketchup	10 g
Persil	1 g
Echalote	3 g
Salade	10 g

## MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Sans le Puratos Softgrain Epeautre et avec le sel et la levure, pétrir 8 minutes en 1ère et 3 minutes en 2ème vitesse. Puis ajouter le Puratos Softgrain Epeautre et pétrir en 2ème vitesse jusqu'à décollement.
Température de pâte	24°C
Pointage	30 minutes à température ambiante
Division	170 g
Repos	30 minutes à température ambiante
Façonnage	Demi baguette pointue
Apprêt	45 minutes à 25°C
Décors/coup de lame	2 coups de lame
Cuisson	16 minutes à 250°C

## MONTAGE

Réaliser une sauce pour tartare (mayonnaise + ketchup + cornichons hachés + capres hachés + persil haché + echalotes hachées). Ouvrir le pain en deux. Masquer les pains à l'aide de la sauce réalisée. Disposer la salade afin de garder le pain ouvert. Réaliser des rosaces de rosette, disposer dans le sandwich côte à côte.





# Seigneur des agneaux

Quantité : 12 pièces

## INGRÉDIENTS PÂTE

Farine de tradition	1000 g
Eau	600 g
<b>Puratos Sapore Ascanio CRC</b>	<b>200 g</b>
<b>Puratos Sapore Oberto</b>	<b>20 g</b>
Sel	18 g
Levure	8 g
Eau de bassinage	50 g
<b>Puratos Softgrain Golden 6 CL</b>	<b>270 g</b>

## POUR UNE PORTION :

### INGRÉDIENTS GARNITURE

<b>Jarret d'agneau Loste</b>	<b>40 g</b>
Mayonnaise	10 g
Moutarde à l'ancienne	10 g
Salade	5 g
Oignon	20 g
Vin blanc	10 g

## MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Sans le Puratos Softgrain Golden 6 CL et avec le sel et la levure, pétrir 8 minutes en 1ère vitesse et 3 minutes en 2ème vitesse. Ajouter le Puratos Softgrain Golden 6 CL et pétrir en 2ème vitesse jusqu'à décollement.
Température de pâte	24°C
Pointage	30 minutes à température ambiante
Division	170 g
Repos	30 minutes à température ambiante
Façonnage	Demi baguette
Apprêt	45 minutes à 25°C
Décors/coup de lame	Coupe Polka
Cuisson	16 minutes à 250°C

## MONTAGE

Emincer les oignons, les faire suer et déglacer au vin blanc (réduire à sec). Disposer sur une plaque de cuisson les souris d'agneau avec leurs jus et enfourner au four pendant 2àmin à 180°C, effiloche grossièrement les souris à chaud, mélanger avec la sauce, refroidir et réserver. Ouvrir le pain en deux et le masquer avec la mayonnaise et la moutarde à l'ancienne. Ajouter les souris d'agneau effilochées. Disposer la salade sur le dessus. Pour plus de gourmandise à la poche à douille (douille uni lisse) faire des pointes de mayonnaise et moutarde à l'ancienne.

# Chévrizo

Quantité : environ 30 tartines de 2cm d'épaisseur

## INGRÉDIENTS PÂTE

Farine de tradition	1000 g
Eau (TB 70°C)	600 g
Puratos Sapore Ascanio	200 g
Puratos Sapore Oberto	20 g
Sel	18 g
Levure	8 g

## POUR UNE TRANCHE :

### INGRÉDIENTS GARNITURE

Allumettes de chorizo Loste	50 g
Crottin de chèvre Loste	30 g
Tomates confites Loste	10 g
Roquette	10 g
Crème	10 g
Philadelphia	5 g
Ciboulette	1 g
Pickels oignon rouge	5 g

## MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Faire une fermentolyse avec la farine de tradition, l'eau, le Puratos Sapore Ascanio et le Puratos Sapore Oberto. Pétrir 5 minutes en 1ère vitesse et laisser reposer 30 minutes. Avec le sel et la levure et pétrir 8 minutes en 1ère vitesse et 3 minutes en 2ème vitesse.
Température de pâte	24°C
Pointage	30 minutes à température ambiante
Division	990 g
Repos	30 minutes à température ambiante
Façonnage	Batard plat
Apprêt	1h30
Décors/coup de lame	Fariner et lamer en Polka
Cuisson (four ventilé)	45 minutes à 250°C chaleur tombante

## MONTAGE

Commencer par découper des tranches d'environ 2 cm d'épaisseur. Colorer au beurre un côté de la tranche de pain. Étaler dessus le crottin de chèvre. Disposer la roquette et parsemer d'allumette de chorizo. Réaliser une crème fouettée (crème, philadelphia, ciboulette). Décorer avec des pointes de crème fouettée, des pickels d'oignon rouge et des segments de tomates confites.





# Panini Croc

Quantité : 30 tranches

## INGRÉDIENTS PÂTE

Farine de gruau	1000 g
Eau	250 g
Lait	250 g
Sel	18 g
Sucre	100 g
Levure	40 g
<b>Puratos Prima Madre</b>	<b>70 g</b>
<b>Puratos Mimetic Essentiel Bloc</b>	<b>150 g</b>
<b>Puratos Softgrain Seigle Germé</b>	<b>200 g</b>

## POUR UNE PORTION :

### INGRÉDIENTS GARNITURE

<b>Jambon cuit supérieur Loste</b>	<b>20 g</b>
<b>Comté tranché 6 mois Loste</b>	<b>15 g</b>
Crème épaisse	25 g
Emmental râpée	25 g
Muscade	QS

## MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Sans le Puratos Softgrain Seigle germé, pétrir 5 minutes en 1ère vitesse. Puis ajouter le Puratos Softgrain Seigle germé et pétrir 8 minutes en 2ème vitesse.
Température de pâte	25°C
Pointage	30 minutes
Division	2078 g en boule
Repos	30 minutes à température ambiante
Façonnage	Bâtard en moule à pain de mie de 12 cm de côté et 40 cm de long
Apprêt	1h30 à 28°C
Cuisson (four ventilé)	50 minutes à 215°C (92°C à cœur)

## MONTAGE

Commencer par trancher des tranches de pains de mie de 1,2 cm d'épaisseur. Réaliser un appareil à base d'un tant pour tant : crème épaisse et emmental râpée, saler, poivrer et ajouter de la muscade. Etaler l'appareil sur un côté du pain. Ajouter ¼ de tranche de jambon blanc et disposer dessus une tranche de comté.



# Rustyclub

Quantité : 14 pièces

## INGRÉDIENTS PÂTE

Farine de gruau	1000 g
Eau	250 g
Lait	250 g
Sel	18 g
Sucre	100 g
Levure	40 g
<b>Puratos Prima Madre</b>	<b>70 g</b>
<b>Puratos Mimetic Essentiel Bloc</b>	<b>150 g</b>
<b>Puratos Créa'Plus Saveurs Nordic</b>	<b>200 g</b>
<b>Eau (pour réhydrater le Saveurs Nordic)</b>	<b>100 g</b>

## POUR UNE PORTION :

### INGRÉDIENTS GARNITURE

Saucisse Montbéliard IGP	90 g
Camembert Normandie AOP	30 g
Oignon	20 g
Vin blanc	5 g

## MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Réhydrater le Puratos Créa'Plus Saveurs Nordic en le mélangeant avec l'eau. Sans le Puratos Créa'plus Saveurs Nordic, pétrir 5 minutes en 1ère vitesse puis ajouter le Puratos Créa'Plus Saveurs Nordic et pétrir 8 minutes en 2ème vitesse.
Température de pâte	25°C
Pointage	30 minutes
Division	2 178 g en boule
Repos	30 minutes à température ambiante
Façonnage	Bâtard en moule à pain de mie de 12 cm de côté et 40 cm de long.
Apprêt	1h30 à 28°C
Cuisson (four à sole)	50 minutes à 215°C (92°C à cœur)

## MONTAGE

Réaliser une compotée d'oignon (suer l'oignon préalablement émincée, ajouter le vin blanc, flamber et réduire à sec). Découper le camembert en lanière. Découper la saucisse Montbéliarde en lanière dans la longueur. Trancher le pain de mie en tranche de 18 mm. Monter comme suit, 1ère tranche : compotée d'oignon et lanière de camembert, 2ème tranche : saucisses de Montbéliarde puis recouvrir avec la tranche de pain de mie qui reste. Envelopper le tout dans un papier pour tenir le sandwich.

# Eggpress' Mimosa

Quantité : 17 pièces



## INGRÉDIENTS PÂTE

Farine de gruau	1000 g
Eau	250 g
Lait	250 g
Sel	18 g
Sucre	100 g
Levure	40 g
<b>Puratos Prima Madre</b>	<b>70 g</b>
<b>Puratos Mimetic Essentiel Bloc</b>	<b>150 g</b>
<b>Puratos Softgrain Blé Germé</b>	<b>200 g</b>

## POUR UNE PORTION :

### INGRÉDIENTS GARNITURE

Thon au naturel Lose	8 g
Œuf	50 g
Mayonnaise	20 g
Citron jus	2 g
Salade	5 g
Pickels oignon rouge	1 g

## MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Sans le Puratos Softgrain Blé Germé, pétrir 5 minutes en 1ère vitesse. Puis ajouter le Puratos Softgrain Blé Germé et pétrir 8 minutes en 2ème vitesse.
Température de pâte	25°C
Pointage	30 minutes
Division	120 g en boule
Repos	30 minutes à 4°C
Façonnage	Demi baguette humidifiée et roulée dans le Puratos Graindesign Black & White puis donner 5 coups de lame.
Apprêt	2h à 28°C
Cuisson (four à sole)	22 minutes à 200°C

## MONTAGE

Cuire les œufs afin d'obtenir des œufs durs (10min à partir de la reprise de l'ébullition), écaler et refroidir. Couper en deux les œufs, séparer le jaune du blanc, réserver. Mettre le thon à égoutter (à l'aide d'une passoire et d'un poids afin de bien "essorer" le thon). Réaliser une mayonnaise avec du jus de citron. Entailler le pain à chaque coup de "lame" en forme de "V". Mélanger la mayonnaise avec le blanc d'oeuf préalablement concassé. Monter en alternant mayonnaise avec blanc d'oeuf et le thon naturel. Raper sur le dessus du sandwich le jaune d'oeuf dur. Ajouter des touches de salade et des pickels d'oignon rouge.



# Eggpress' Pastrami

Quantité : 17 pièces

## INGRÉDIENTS PÂTE

Farine de gruau	1000 g
Eau	250 g
Lait	250 g
Sel	18 g
Sucre	100 g
Levure	40 g
<b>Puratos Prima Madre</b>	<b>70 g</b>
<b>Puratos Mimetic Essentiel Bloc</b>	<b>150 g</b>
<b>Puratos Softgrain Blé Germé</b>	<b>200 g</b>

## POUR UNE PORTION :

### INGRÉDIENTS GARNITURE

<b>Emincé de pastrami Loste</b>	<b>40 g</b>
Œuf	50 g
Mayonnaise	20 g
Wasabi	5 g
Roquette	5 g

## MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Sans le Puratos Softgrain Blé Germé, pétrir 5 minutes en 1ère vitesse. Puis ajouter le Puratos Softgrain Blé Germé et pétrir 8 minutes en 2ème vitesse.
Température de pâte	25°C
Pointage	30 minutes
Division	120 g en boule
Repos	30 minutes à 4°C
Façonnage	Demi baguette humidifiée et roulée dans le Puratos Graindesign Black & White puis donner 5 coups de lame.
Apprêt	2h à 28°C
Cuisson (four à sole)	22 minutes à 200°C

## MONTAGE

Réaliser une brouillade d'œuf (attention bien cuire les œufs). Réaliser une mayonnaise, ajouter du wasabi. Réaliser une ouverture en "V" sur le dessus du pain. Garnir un côté avec l'œuf brouillé et l'autre côté avec le Pastrami plié en deux. Disposer la roquette joliment.

## ASTUCE

Avec le « couvercle du pain » vous pouvez réaliser des croutons pour accompagner vos salades ou bien faire de la chapelure.



# Duck Finger

Quantité : environ 40 pièces

## INGRÉDIENTS PÂTE

Farine de gruau	1000 g
<b>Puratos Prima Madre</b>	<b>70 g</b>
Œuf	400 g
Lait	235 g
Sucre	150 g
Sel	18 g
Levure	40 g
<b>Puratos Mimetic Essentiel Bloc</b>	<b>300 g</b>
<b>Puratos Créa'Plus Saveurs Toastées</b>	<b>330 g</b>
Eau (réhydratation <b>Créa'Plus Saveurs Toastées</b> )	200 g

## POUR UNE PORTION :

### INGRÉDIENTS GARNITURE

<b>Effiloche de canard Loste</b>	<b>40 g</b>
<b>Tartare de légumes Loste</b>	<b>40 g</b>
<b>Puratos Topfil Agrume</b>	<b>10 g</b>
Vinaigre de cidre blanc	3 g
Coriandre	1 g
Vinaigre balsamique réduit	2 g



## MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Sans le Puratos Mimetic Essentiel Bloc et le Puratos Crea'plus Saveurs Toastées pétrir 5 minutes en 1ère vitesse et 10 minutes en 2ème vitesse. Ajouter le Puratos Mimetic Essentiel Bloc et pétrir 5 minutes en 1ère vitesse et lisser 2 minutes en 2ème vitesse. Ajouter le Puratos Créa'plus Saveurs Toastées et pétrir jusqu'à décollement de la pâte.
Température de pâte	28°C
Pointage	30 minutes à température ambiante et minimum 1h à 4°C.
Mise en forme	Laminer pour donner 2 tours simples et abaisser à 1,8 cm d'épaisseur.
Détaillage	Mouiller les 2 faces et y coller les Puratos GrainDesign Topaze, à l'aide d'une bicyclette. Tailler des bandes de 4cm de large sur 15cm de long et les déposer sur la tranche dans des moules à cake de voyage de 4cm de large par 20cm.
Façonnage	Demi baguette humidifiée et roulée dans le Puratos Graindesign Black & White puis donner 5 coups de lame.
Apprêt	Pousse contrôlée (viennoiserie).
Cuisson (four à sole)	18 minutes à 180°C

## MONTAGE

Remettre en température l'effiloche de canard (bain-marie 30min/ micro-onde 2 à 3 min/ four ventilé 30 min), effiloche. Mélanger au Puratos Topfil Agrume, le vinaigre de cidre blanc et la coriandre ciselée. Oter le couvercle du pain (1/4 hauteur), creuser l'intérieur. A l'aide d'une corne réaliser une séparation entre les deux côtés du pain dans le sens de la longueur (sans couper). Sur un côté disposer le tartare de légumes et sur l'autre l'effiloche de canard. Décorer en alternant avec des points de votre préparation de Puratos Topfil agrumes, et des points de vinaigre balsamique réduit. Parsemer de coriandre pour un effet fraîcheur.





# Ducky Burger

Quantité : 26 pièces

## INGRÉDIENTS PÂTE

Farine de gruau	1000 g
<b>Puratos Prima Madre</b>	<b>70 g</b>
Œuf	400 g
Lait	235 g
Sucre	150 g
Sel	18 g
Levure	40 g
<b>Puratos Mimetic Essentiel Bloc</b>	<b>300 g</b>

## POUR UNE PORTION :

### INGRÉDIENTS GARNITURE

<b>Effiloche de canard Loste</b>	<b>50 g</b>
<b>Brebis tranche Loste</b>	<b>22 g</b>
Sauce barbecue Korean	20 g
Salade Iceberg	20 g
Tomate	15 g

## MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Sans le Puratos Mimetic Essentiel Bloc et le Puratos Crea'plus Saveurs Toastées, pétrir 5 minutes en 1ère vitesse et 10 minutes en 2ème vitesse. Ajouter le Puratos Mimetic Essentiel Bloc et pétrir 5 minutes en 1ère vitesse et lisser 2 minutes en 2ème vitesse.
Température de pâte	28°C
Pointage	30 minutes à température ambiante et minimum 1h à 4°C.
Division	80 g
Repos	10 minutes
Façonnage	En boule, humidifier totalement la pièce et la rouler dans le Puratos Graindesign Black & White et mettre en cadre à entremet de 8 cm de côté.
Apprêt	Pousse contrôlée (viennoiserie)
Cuisson (four à sole)	18 minutes à 180°C avec buée

## MONTAGE

Remettre en température l'effiloche de canard (bain-marie 30min/ micro-onde 2 à 3 min), effiloche. Réaliser des steaks d'effiloché de canard à l'aide d'un emporte pièce. Couper le pain en deux 2/3, 1/3. Disposer la sauce barbecue KOREAN sur les deux tranches de pain. Disposer comme suit : Steak d'effiloché de canard, salade iceberg émincée, rondelles de tomate, 1/2 tranche de fromage de Brebis.

# Bella' Coppa

Quantité : 24 pièces

## INGRÉDIENTS PÂTE

Farine de gruau	550 g
Eau	110 g
Lait	110 g
Œuf	60 g
<b>Puratos Sapore Salomé</b>	<b>11 g</b>
Miel	12 g
Sucre	55 g
Levure	28 g
Sel	11 g
<b>Puratos Mimetic incorporation</b>	<b>50 g</b>
<b>Puratos S500 Spécial</b>	<b>3 g</b>

## INGRÉDIENTS TOURAGE

<b>Puratos Mimetic Primeur 30%</b>	<b>2 x 125 g</b>
------------------------------------	------------------

## POUR UNE PORTION :

### INGRÉDIENTS GARNITURE

<b>Marinade de légumes Loste</b>	<b>25 g</b>
<b>Coppa Loste</b>	<b>20 g</b>
<b>Brebis franche Loste</b>	<b>21 g</b>



## MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir 4 minutes en 1ère vitesse et 8 minutes en 2ème vitesse.
Température de pâte	25°C
Division	2 pâtons de 500 g
Pointage	15 minutes en boule puis étaler sur plaque et laisser 30 minutes à -20°C
Tourrage	1er pâton : donner 2 tours simple et réserver, 2ème pâton : donner un tour double et un tour simple.
Repos	30 minutes à 4°C
Détaillage	Abaissier le 1er pâton à 1,5 cm, le couper en 2 et superposer les 2 abaisses, abaisser à nouveau le pâton à 1 cm d'épaisseur par 20 cm de large. Abaisser le 2ème pâton sur 20 cm par 36cm. Tailler des bandes de 0,5cm d'épaisseur dans le 1er pâton et les coller sur la tranche sur le 2ème pâton. Abaissier le tout à 36cm de large par 72cm de long, diviser le pâton en 4 rectangles de 18cm par 36cm, leur donner un quart de tour et tailler des rectangles de 18cm par 6cm, déposer 1/4 de crottin de brebis, 25g de marinade de légume et 2 tranches de coppa puis refermer comme un suisse et retourner sur plaque.
Apprêt	Pousse contrôlée viennoiserie
Avant cuisson	Dorer au Puratos Sunset Glaze
Cuisson (four ventilée)	18 minutes à 170°C

## MONTAGE

Déposer 1/4 de crottin de brebis, 25 g de marinade de légumes et 2 tranches de coppa. Refermer comme un suisse et retourner sur plaque. Astuce : vous pouvez égoutter la marinade et réaliser une vinaigrette avec l'huile pour agrémenter vos salades.

# Feuilleté cheese lardon

Quantité : environ 40 pièces

## INGRÉDIENTS PÂTE

Farine de gruau	1100 g
Eau	220 g
Lait	220 g
Œuf	120 g
<b>Puratos Sapore Salomé</b>	<b>22 g</b>
Miel	25 g
Sucre	110 g
Levure	55 g
Sel	22 g
<b>Puratos Mimetic incorporation</b>	<b>100 g</b>
<b>Puratos S500 Spécial</b>	<b>5 g</b>

## INGRÉDIENTS TOURAGE

<b>Puratos Mimetic Primeur 30%</b>	<b>500 g</b>
Poivre noir	10 g

## POUR UNE PORTION :

### INGRÉDIENTS GARNITURE

<b>Allumettes de lardon fumé Loste</b>	<b>40 g</b>
<b>Comté tranché Loste</b>	<b>22 g</b>
Jaune d'œuf	16 g
Pecorino	33 g
Sel/poivre	QS
Philadelphia	10 g
Crème	20 g
Ciboulette	1 g



## MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Abaisser le Puratos Mimetic Primeur 30% et poivrer généreusement de chaque côté puis réserver. Pétrir les ingrédients 4 minutes en 1ère vitesse et 8 minutes en 2ème vitesse.
Température de pâte	25°C.
Pointage	15 minutes en boule puis étaler sur plaque et laisser reposer 30 minutes à -20°C.
Tourage	Donner un tour double et un tour simple.
Repos	30 minutes à 4°C.
Détaillage	Laminer à 4 mm et tailler à l'emporte-pièce de 10 cm avant de les poser dans un cercle à tarte de la même taille.
Apprêt	Pousse contrôlée viennoiserie.
Avant cuisson	Dorer au Puratos Sunset Glaze puis déposer l'insert à l'œuf pecorino sur le dessus.
Cuisson (four ventilé).	18 minutes à 170°C.

## MONTAGE

Réaliser l'insert à l'œuf (jaune d'œuf et pecorino rapé), saler et poivrer, mouler et congeler. Cuire les allumettes de lardons à sac dans une poêle. Réaliser une crème fouettée (crème, philadelphia, ciboulette). Réaliser une chips de comté (sur une plaque à pâtisserie munie d'une feuille silicone) en déposant une demi tranche de comté au four pendant 8 minutes à 180°C. Une fois la base cuite, monter en disposant les allumettes de lardons grillés, surmonté d'une quenelle de crème fouettée et finir avec la chips de comté.

# Rosace du Sud

Quantité : 60 pièces

## INGRÉDIENTS PÂTE

Farine de tradition	1500 g
Eau	620 g
Sel	30 g
Puratos Mimetic incorporation	250 g
Puratos Graindesign Topaze	240 g
Puratos Mimetic Essentiel (Tourage)	1000 g

## POUR UNE PORTION :

### INGRÉDIENTS GARNITURE

Aubergines grillées Loste	30 g
Courgettes grillées Loste	30 g
Mozzarella di bufala AOP	30 g
Tailla de tomates confites	10 g
Tomates confites	5 g
Patiscrem PatisFrance	15 g
Lait	15 g
Œuf	30 g



## MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir 5 minutes en 1ère vitesse
Température de pâte	20°C
Pointage	1h à 4°C
Tourage	Donner un tour double, laisser reposer à 4°C pendant 1h. Donner un tour double, laisser reposer à 4°C pendant 12h et donner un tour double.
Repos	1h à 4°C
Détaillage	Laminer à 2,5 mm, tailler à l'emporte-pièce de 14 cm de diamètre des ronds et foncer dans un moule à brioche à tête de 9,5 cm de diamètre et piquer le fond
Pré-cuisson (four ventilé)	Lester l'intérieur de la rosace afin de limiter le développement et pré-cuire 20 minutes à 180°C
Garnissage	Déposer les légumes et couler l'appareil à quiche à hauteur du moule.
Cuisson (four ventilé)	30 minutes à 170°C

## MONTAGE

Monter dans la base feuilletée les ingrédients dans l'ordre suivant : les lamelles d'aubergine, la mozzarella, les lamelles de courgette. Réaliser un appareil à crème prise, ajouter la tailla de tomate à l'appareil. Couler sur les strats de légumes/mozzarella. Cuire pendant 30 minutes à 170°C. Décorer avec un morceau de mozzarella et un segment de tomate confite.





# Montbé'Crunch

Quantité : 70 pièces

## INGRÉDIENTS PÂTE

Farine de tradition	1660 g
Puratos Patiscrème	1660 g
Sel	42 g
<b>Puratos Mimetic Primeur 30%</b>	<b>1000 g</b>
<b>Puratos Graindesign Topaze</b>	<b>QS</b>

## POUR UNE PORTION :

### INGRÉDIENTS GARNITURE

<b>Saucisse Montbéliard Loste</b>	<b>40 g</b>
Oignon	10 g
Vin Blanc	5 g
Philadelphia	10 g
Crème	50 g
Moutarde ancienne	5 g

## MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir 5 minutes en 1ère vitesse
Température de pâte	20°C
Pointage	30 minutes à 4°C
Tourage	Donner un tour double et un tour simple, laisser reposer à 4°C pendant 1h et redonner un tour double et un tour simple.
Division	70 g
Apprêt	1h à 4°C
Détaillage	Laminer à 2,6 mm, tailler des carrés et 12,5 cm de côté, dorer une face et la tremper dans les Puratos Graindesign Topaze.
Garnissage	Sur le côté non doré, badigeonner le centre du carré avec la moutarde. Déposer les oignons et les morceaux de saucisse Montbéliarde taillées en biseau. Rabattre les angles du carré vers le centre.
Cuisson (four ventilé)	25 minutes à 180°C
Finition	Après refroidissement, déposer une quenelle de crème moutardée et quelques chips de saucisse Montbéliarde.

## MONTAGE

Emincer les oignons, les faire suer et déglacer au vin blanc (réduire à sec). Réaliser des tranches en biseau de saucisse Montbéliarde. Réaliser une crème fouettée (crème, philadelphia, moutarde à l'ancienne). Sécher au four à 180°C pendant 10 minutes des tranches de saucisses afin de réaliser des chips de saucisses.

# Tartelettes aux Noix

Quantité : 25 Tartelettes • Moules spécifiques : Moules brioche à tête individuel

## PÂTE SUCRÉE CHOCOLAT

Beurre	250 g
Farine de blé T55	400 g
<b>Amande poudre PatisFrance</b>	<b>50 g</b>
Sel	3 g
Œufs entiers	100 g
Sucre glace	180 g
<b>Belcolade Poudre de cacao Cacao-Trace</b>	<b>44 g</b>
<b>TOTAL</b>	<b>1027 g</b>

Couper le beurre en cube puis mélanger tous les ingrédients ensemble à la feuille lentement. Fraser puis étaler entre 2 feuilles à 2mm. Détailler des ronds avec un emporte-pièce de 80Ø.

Pré-cuire à 160°C pendant 15 min environ au four ventilé.

## FINANCIER

<b>Frianvit PatisFrance</b>	<b>300 g</b>
Eau	150 g
Beurre	150 g
<b>TOTAL</b>	<b>600 g</b>

Faire fondre le beurre. Mélanger l'eau et le Frianvit, ajouter le beurre, bien mélanger. Réserver.

## MÉLANGE NOIX

<b>Fourrages Caramel BS PatisFrance</b>	<b>200 g</b>
<b>Cernaux de Noix Extra PatisFrance</b>	<b>265 g</b>
<b>Noisette Piémont Brut PatisFrance</b>	<b>135 g</b>
<b>TOTAL</b>	<b>600 g</b>

Torrifier légèrement les noix et les noisettes au four pendant 10 minutes à 160°C. Concasser grossièrement et enrober le tout avec le fourrage, réserver.

## MONTAGE ET FINITIONS

- Détailler des ronds de pâte sucrée de 80 mm et cuire entre 2 moules à brioche tête pendant 15 minutes à 160°C. Laisser refroidir et démouler.
- Garnir de 24 g de Financier par tartelette. Cuire à 180°C environ 14 minutes. Laisser refroidir.
- Pocher 4 g de Fourrage Caramel par fond.
- Garnir ensuite 24 g de mélange de noix par tartelette.
- Décorer de quelques copeaux de noix.



# Tartelettes au citron

Quantité : 15 tartes

## PÂTE SUCRÉE AMANDE

<b>Belcolade Beurre de Cacao</b>	<b>110 g</b>
Huile	85 g
Sucre	85 g
Sel	3 g
Eau	110 g
<b>Amande Poudre PatisFrance</b>	<b>120 g</b>
<b>Farine Pâtissière PatisFrance</b>	<b>370 g</b>
TOTAL	883 g

Faire fondre au micro-ondes le beurre de cacao avec l'huile. Ajouter l'eau, le sucre et le sel puis la poudre d'amande. Réserver au frais. Une fois durci ajouter la farine. Étaler sur 2 mm d'épaisseur. Détailler et foncer en bande. Cuire à 160°C pendant 16 minutes environ sur Silpain®.

## CROUSTILLANT AMANDE

<b>Praliné Amande Marcona 70% PatisFrance</b>	<b>200 g</b>
<b>Belcolade Selection Couverture W. 36% Plant-Based Cacao-Trace</b>	<b>50 g</b>
<b>Amandes Entières Brutes PatisFrance</b>	<b>150 g</b>
Zestes de citron	1 P
TOTAL	400 g

Griller les amandes. Faire fondre la couverture et ajouter le praliné. Mélanger et ajouter les amandes concassées et les zestes de citron.

## FOURRAGE CRÉMEUX AU CITRON DE SICILE

<b>Fourrage Crémeux Citron de Sicile PatisFrance</b>	<b>600 g</b>
TOTAL	600 g

## COMPOTÉE DE CITRON ACIDE

<b>Starfruit Citron PatisFrance</b>	<b>160 g</b>
Jus de citron vert	40 g
Sucre	20 g
<b>Pectine NH PatisFrance</b>	<b>8 g</b>
<b>Miroir Neutre PatisFrance</b>	<b>50 g</b>
TOTAL	278 g

Garnir les tartelettes avec le fourrage prêt-à-l'emploi. Cuire les 4 premiers ingrédients pendant 2 minutes à ébullition. Ajouter le miroir. Mixer puis réserver.

## MONTAGE ET FINITIONS

- Garnir avec 12 g croustillant amande. Pocher 35 g de crémeux citron puis 5 g de compotée acide.
- Presser et lisser avec le crémeux citron le bord de la tarte. Napper avec le Puratos Harmony Sublimo.
- Décorer avec des zestes de citron.





# Cake Framboise Pistache

Quantité : 1 cake - Moule cake 18 cm

## CAKE PISTACHE

<b>Puratos Tegral Satin Cream Cake Plant-Based</b>	<b>240 g</b>
<b>Pistache Poudre PatisFrance</b>	<b>24 g</b>
Eau	113 g
Huile	32 g
<b>Pralirex Pistache PatisFrance</b>	<b>41 g</b>
<b>TOTAL</b>	<b>450 g</b>

Mélanger tous les ingrédients au batteur avec la feuille, 1 minute vitesse lente, puis 3 minutes vitesse moyenne. Pocher 450 g d'appareil à cake. Cuire 40 minutes à 180°C au four ventilé.

## ENROBAGE PISTACHE

<b>Belcolade Sélection W. Plant-Based 36% Cacao-Trace</b>	<b>500 g</b>
<b>Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace</b>	<b>25 g</b>
<b>Pralirex Pistache PatisFrance</b>	<b>50 g</b>
<b>TOTAL</b>	<b>575 g</b>

Faire fondre le chocolat et le beurre de cacao ensemble, ajouter le Pralirex. Réserver et utiliser à 35°C.

## FOURRAGE FRAMBOISE

<b>Fourrage Framboise Extra PatisFrance</b>	<b>500 g</b>
<b>TOTAL</b>	<b>500 g</b>

Détendre le fourrage, réserver

## MONTAGE ET FINITIONS

- Refroidir le cake au réfrigérateur, une fois bien froid, tremper le dessus du cake dans le fourrage et parsemer de pistaches hachées puis tremper le bas du cake dans l'enrobage pistache.



# Banana Bread

Quantité : 5 Cakes 18cm

## APPAREIL À CAKE

Patis'Madeleine PatisFrance	1000 g
Œufs	300 g
Puratos Topfil Banane 70%	400 g
Beurre	300 g
Belcolade Mini-gouttes Noir 44% Cacao-Trace	300 g
<b>TOTAL</b>	<b>2300 g</b>

Faire fondre le beurre à 50°C, mélanger ensuite tous les ingrédients sauf les mini gouttes, 1 minute vitesse lente et 4 minutes vitesse moyenne au batteur avec la feuille. Ajoutez ensuite les mini-gouttes et mélanger 1 minute vitesse lente. Mettre en moule à cake selon la taille.

## TOPPING

Banane	5 p
Puratos Harmony Sublimo	50 g
<b>TOTAL</b>	<b>50 g</b>

Couper les bananes en deux.

## MONTAGE ET FINITIONS

- Pocher 460 g par moule à cake de 18 cm.
- Déposer deux demi-bananes sur le dessus et cuire à 160°C pendant environ 45 minutes.
- Napper au Sublimo à la sortie du four.

# Muffin Myrtille

Quantité : 16 muffins

## APPAREIL À MUFFIN

<b>Puratos Tegral Muffin</b>	<b>1000 g</b>
Eau	600 g
Huile	300 g
<b>Puratos Topfil Myrtille 70%</b>	<b>190 g</b>
<b>TOTAL</b>	<b>2090 g</b>

Mélanger tous les ingrédients sauf le topfil, 1 minute vitesse lente et 3 minutes vitesse moyenne au batteur avec la feuille. Ajouter ensuite le Topfil et marbrer.

## CRUMBLE AMANDE

<b>Farine Pâtissière PatisFrance</b>	<b>40 g</b>
Beurre	40 g
Sucre	40 g
<b>Amande Poudre PatisFrance</b>	<b>40 g</b>
<b>TOTAL</b>	<b>160 g</b>

Mélanger le tout au batteur jusqu'à agglomération.

## FOURRAGE MYRTILLE

<b>Puratos Topfil Myrtille 70%</b>	<b>320 g</b>
<b>TOTAL</b>	<b>320 g</b>

Mettre en poche, réserver.

## MONTAGE ET FINITIONS

- Pocher 130 g par moule tulipe, déposer environ 10 g de crumble sur le dessus.
- Cuire à 190°C pendant environ 30 minutes au four à sole, avec 120 ml de buée.
- Fourrer environ 20 g de Topfil par muffin.



# Muffin Classique

Quantité : 16 muffins

## APPAREIL À MUFFIN

Puratos Tegral Muffin CL	1000 g
Eau	600 g
Huile	300 g
Belcolade Mini gouttes Noir 50%	190 g
TOTAL	2090 g

Mélanger tous les ingrédients sauf les mini gouttes, 1 minute vitesse lente et 3 minutes vitesse moyenne au batteur avec la feuille. Ajouter ensuite les mini gouttes et mélanger 1 minute vitesse lente.

## FOURRAGE NOISETTE

Puratos Carat Nutolade	320 g
TOTAL	320 g

Mettre en poche, réserver.

## MONTAGE ET FINITIONS

- Pocher 130 g par moule tulipe, déposer quelques mini gouttes sur le dessus.
- Cuire à 190°C pendant environ 30 minutes au four à sole, avec 120 ml de buée.
- Fourrer environ 20 g de Nutolade par muffin.





# Brownies Caramel Noisettes

Quantité : 1 cadre 57 x 37 cm

## BROWNIE

<b>Puratos Base Brownie</b>	<b>1750 g</b>
Œufs	875 g
Huile	700 g
<b>Belcolade Origins Noir Arriba 66%</b>	<b>700 g</b>
<b>TOTAL</b>	<b>4025 g</b>

Faire fondre le chocolat et y incorporer l'huile. Mélanger la base brownies et les oeufs à vitesse moyenne. Ajouter le chocolat fondu, l'huile. Pocher la masse de brownies dans les moules graissés.

## TOPPING FRUITS SECS

<b>Amande Hachée PatisFrance</b>	<b>200 g</b>
<b>Noisette France PatisFrance</b>	<b>200 g</b>
<b>TOTAL</b>	<b>400 g</b>

Concasser les noisettes et mélanger avec les amandes.

## TOPPING CARAMEL

<b>Fourrage Caramel Beurre Salé PatisFrance</b>	<b>400 g</b>
<b>TOTAL</b>	<b>400 g</b>

Mettre en poche et réserver.

## MONTAGE ET FINITIONS

- Étaler 4000 g de brownie dans un cadre 57x37 cm, sur plaque et silpat avec une feuille dedans.
- Parsemer les 400 g de fruits secs sur le dessus du brownie, appuyer légèrement.
- Cuire à 180°C au four ventilé, pendant environ 25 minutes (selon préférence retirer ou ajouter quelques minutes).
- Laisser refroidir couper en rectangle et pocher le caramel sur chaque part de brownie avec une douille unie.





# Cookie Abricot

Quantité : 21 cookies

## APPAREIL À COOKIES

Puratos Tegral Cookie	1000 g
Puratos Mimetic Essentiel	220 g
Eau	100 g
Noisette Entière France PatisFrance	200 g
Dés d'Abricots Séchés PatisFrance	200 g
TOTAL	1720 g

Mélanger tous les ingrédients sauf les noisettes et les abricots, 1 minute vitesse lente et 3 minutes vitesse moyenne au batteur avec la feuille. Ajouter ensuite les inclusions et mélanger 1 minute vitesse moyenne.

## TOPPINGS

Flocons de Seigle	100 g
Puratos Graines de Courge	20 g
Fourrage Abricot PatisFrance	160 g
Dés d'Abricots Séchés PatisFrance	20 g
TOTAL	240 g

Mélanger ensemble les flocons et les graines de courge. Mettre en poche le fourrage abricot.

## MONTAGE ET FINITIONS

- Détailler à 80 g et bouler, tremper dans le mélange de graine et les aplatir sur silpat.
- Cuire à 200°C pendant environ 12 minutes.
- Pocher environ 8 g de Fourrage Abricot sur chaque cookie et décorer de dés d'abricot.







**Notes :**

Lined writing area consisting of two columns of horizontal lines for notes.

## A PROPOS DE L'ATELIER DE RESTAURATION NOMADE

Découvrez notre nouvelle édition de l'atelier nomade autour du thème des classiques revisités.

Vous découvrirez et dégusterez des recettes originales en lien avec les nouvelles tendances et attentes des consommateurs.

- **Découvrez des recettes exclusives pour diversifier votre offre de restauration snacking.**
- **Nos experts vous présenteront les étapes de mise en oeuvre et leurs secrets de conception.**
- **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 faire évoluer leur offre snacking et profiter d'un moment de partage et conseils de nos experts métiers !



### DES QUESTIONS ? CONTACTEZ NOS EXPERTS MÉTIERS

Découvrez nos experts métiers par zone géographique et contactez les pour plus de conseils :



[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)



  
**puratos**  
Food Innovation for Good