

Nos solutions

COFFEE SHOP*



* Établissement où on peut consommer des cafés et des pâtisseries.

Édito



Le café est une institution en France, **73% des français considèrent le café comme essentiel à leur quotidien**. Mais les habitudes de consommation de cette boisson évoluent.*



65% des 18-34 ans optent pour des boissons gourmandes (macchiato, cappuccino et latte).*



76% des plus de 50 ans préfèrent les cafés noirs (lungo, espresso).*

Les consommateurs sont en attentes de variété, de personnalisation et de gourmandise.

Vos boutiques se sont peu à peu transformées pour répondre aux attentes de consommation tout au long de la journée. Ce ne sont pas que des lieux de passage, mais des lieux de vie. Et le café est un élément structurant de leur visite et source de ventes additionnelles..

Nous savons aussi que vos boutiques se sont peu à peu transformées pour offrir des moments de consommation tout au long de la journée, jusqu'à devenir de véritables lieux de vie.

Vos clients viennent vous voir pour leur café-croissant du matin, pour acheter leur sandwich, boisson fraîche et un petit café le midi, une pause café ou un gouter gourmand l'après-midi et même parfois un plat "traiteur" pour le dîner du soir.

"Le Coffee Shop, plus qu'une tendance"

C'est pourquoi nous souhaitons vous accompagner pour répondre à cette nouvelle tendance dans vos établissements avec un cahier d'inspiration autour de l'offre Coffee Shop.

Nous aborderons dans un premier temps, l'histoire du café et ses différents grains ainsi que les éléments incontournables pour faire un bon café. Nous vous proposons ensuite tout un chapitre de recettes d'inspiration : à la fois de boissons, et de gourmandises sucrées et salées.

Vous souhaitez vous réinventer ? Proposer une gamme supplémentaire dans votre boutique ? Ou tout simplement surfer sur cette tendance Coffee Shop ?

Alors faites-vous couler un bon café, et bonne lecture !

* Magazine Snacking édition Octobre-Novembre 2025





Sommaire

Comment **construire** votre offre Coffee Shop

- Le coffee shop, plus qu'une tendance p 04
- Les boissons incontournables p 06
- Les différentes gourmandises du coffee shop p 07

L'**histoire** du café et ses différents types de grains

- Le café et ses origines p 08

Devenez un **expert** de votre café

- Moudre son café p 09
- Les différents types de moulins p 09
- Le facteur le plus important d'un bon café p 09

Les **boissons** caféinées classiques

- L'espresso et ses déclinaisons p 10
- Le cappuccino et ses déclinaisons p 12
- La mousse de lait et ses déclinaisons avec les rudiments du Latte Art p 13

De l'**inspiration** pour aller plus loin dans votre offre

- Nos recettes de boissons originales p 14
- Nos recettes de pâtisseries gourmandes p 24

Le coffee shop, plus qu'une tendance

La tendance Coffee Shop a explosé ces dernières années et le marché est en pleine croissance. **La France compte environ 3 500 coffee shops**, générant un chiffre d'affaires de **32 1 millions d'euros***. Elle se place ainsi en troisième position sur le marché européen. Mais qu'est-ce qui explique cet engouement ?

Les Français, et notamment **les jeunes générations**, **apprécient de plus en plus les boissons gourmandes** à base de café, comme les lattés, macchiatos et cappuccinos. Et sont prêtes à payer plus cher pour avoir une boisson gourmande et personnalisée.

Ces lieux proposent également une carte variée de plaisirs sucrés et salés, facile à manger sur place et à emporter. Et ils s'adaptent aux nouvelles tendances de consommation à travers les pâtisseries et les boissons.

L'attrait pour les cafés de spécialité n'a jamais été aussi fort. Contrairement aux cafés traditionnels, ces établissements mettent l'accent sur la qualité des grains, les méthodes d'extraction et le savoir-faire des baristas. Le latte art est devenu un élément incontournable.

Aussi, parce que les coffee shop ne sont plus seulement des endroits où l'on consomme du café, mais aussi des espaces de travail et de détente. Ils attirent une clientèle variée, des étudiants aux professionnels en télétravail.

Enfin, le marché du coffee shop est **un terrain de jeu en matière d'innovation**, à titre d'exemple les chaînes de coffee shops renouvellent 1/3 de sa gamme chaque année et propose des éditions limitées chaque mois.

POUR VOS POINTS DE VENTES VOUS POUVEZ SURFER SUR LES CLÉS DE SUCCÈS DU COFFEESHOP :



Les boissons gourmandes

**Innover
suivant les saisons**

**Une carte de pâtisseries
et de produits de
snacking pour une
consommation
sur place ou à emporter**

Pour proposer de la personnalisation à vos client(e)s de manière optimale pour vous, n'hésitez pas à tester notre gamme de sauce.

Facile d'utilisation en top down elles pourront aromatiser vos boissons chaudes avec nos sauces notes chaudes (chocolat, caramel) et vos boissons fraîches avec nos toppings fruités (fruits rouges et fruits de la passion).



Notre gamme

Puratos Topping

Découvrez notre gamme de sauce "Topping" pour aromatiser ou décorer vos boissons gourmandes !

- Sauce nappante
- Brillant intense
- Conservation à température ambiante
- Bouchon verseur pour une utilisation optimale



Soyez conquis par nos Toppings fruités aux bons goûts de fruits rouges ou de fruits exotiques, parfaits pour vos glaces, crêpe ou yaourt mais surtout en boisson rafraichissante !

- 35% de fruits
- Présence d'akènes dans la version fruits rouges
- Liste d'ingrédients réduite
- Mélange de fruits rouges : Myrtilles, Framboises et Fraises
- Mélange de fruits exotiques : Mangue et Fruits de la Passion
- Un goût équilibré et gourmand



Pour une recette encore plus rafraichissante :

Mélangez de la sauce à de la glace dans un mixeur pour obtenir un granité.

Et pour encore plus de gourmandises, succombez à nos nouvelles versions de nos sauces Choclat et Caramel Beurre Salé !

A utiliser également sur vos desserts, glaces ou yaourt et en boisson chaude !

- Le goût a été retravaillé pour plus de gourmandise
- Choclat certifié Cacao-Trace
- Liste d'ingrédients réduite
- Fabrication en Bretagne

La carte parfaite pour répondre à ce nouveau moment de consommation

Les Boissons

Pour mettre au point votre offre Coffee Shop, le premier ingrédient essentiel est la boisson.

A base de café, vous avez l'embarras du choix : court, long, glacé ou encore frappé, une multitude d'alternatives plus ou moins accessibles s'offrent à vous.

Vous avez aussi la possibilité d'opter pour des boissons sans caféine, pour satisfaire toutes les envies de vos clients, et ce sans difficulté de réalisation : **thé glacé, chocolat chaud, boissons rafraichissantes maison ...**



Les différentes gourmandises du coffee shop

Vous l'avez déjà deviné, le deuxième ingrédient essentiel à une belle offre Coffee Shop sont les **gourmandises qui accompagnent le café**. En sucré, votre offre peut se composer des marqueurs basiques du coffee shop : Les pâtisseries américaines sont des incontournables du coffee shop !

Comme vous devez déjà vous en apercevoir en magasin, les cookies, brownie, muffin et autres délices sucrés américains ont le vent en poupe ! N'hésitez pas à varier les associations et les saveurs tout au long de l'année pour diversifier l'offre et apporter toujours plus de plaisirs à vos clients.

Base Brownie

Découvrez notre **Base Brownie Cacao-Trace** qui vous permet de réaliser des brownies savoureux, moelleux et fondants en ajoutant ou non du chocolat à votre recette.

Facile d'utilisation il suffit de rajouter des œufs et de la matière grasse, vous pouvez y ajouter également des fruits secs, des fourrages ou des pralinés pour **une recette unique et duplicable à l'infini**.



Tegral Cookie

Réalisez de délicieux cookies grâce à notre préparation pâtissière **Tegral Cookie**. Vous pouvez les aromatiser comme vous le souhaitez pour avoir une **offre plus large en magasin et faire varier la croustillance ou le moelleux suivant vos envies !**



Tegral Muffin

Réalisez de **délicieux muffins** grâce à nos préparations pâtissières. Avec ou sans œufs, nos mixes vous permettront de réaliser des muffins à la **forme rocket ou champignon suivant vos désirs**. Grâce à la technologie **Acti-Fresh** vous obtenez **des produits moelleux et qui se conservent jusqu'à 72H (en respectant les règles d'hygiène)**.

- **TEGRAL SATIN MUFFIN :**

Préparation pâtissière à remettre en œuvre avec de l'eau, de l'huile et des œufs.

- **TEGRAL MUFFIN CL :**

Préparation pâtissière **contenant des œufs** à l'intérieur pour une remise en œuvre simplifiée à base d'eau et d'huile. La recette est réduite en nombre d'ingrédients et aussi performante.



Cette offre se couple avec une proposition d'encas salés (que vous proposez peut être déjà en boutique) : tartines, focaccia, croissant salé, tarte ...

Mais aussi, des pancakes ou des gaufres salés !

Le café et ses origines



Le café est originaire d'Éthiopie, où il aurait été découvert au IX^{ème} siècle. Les grains furent ensuite introduits au Yémen, puis en Arabie et en Europe au XVII^{ème} siècle. Aujourd'hui, il est au cœur d'une culture mondiale.

Il vient principalement des régions tropicales situées entre les tropiques du Cancer et du Capricorne. Il est cultivé dans plus de 70 pays, mais voici les plus grands producteurs mondiaux : Brésil, Colombie, Éthiopie, Vietnam ou encore Costa Rica.

99% de la production mondiale de café est issue de deux espèces de caféiers : le *Coffea arabica* (ou arabica) et le *Coffea canephora* (ou robusta). Ils appartiennent tous deux au groupe botanique *Coffea*, lui-même compris dans une famille plus large, les *Rubiaceae*.



ARABICA

- Cultivé en altitude (600 à 2 000 mètres), il est plus fragile et sensible aux maladies.
- **Plus doux et subtil, avec des notes florales**, fruitées ou chocolatées. Il a une légère acidité qui lui donne du raffinement.
- Contient entre 1,2% et 1,5% de caféine.



ROBUSTA

- Plus résistant et cultivé en basse altitude (0 à 800 mètres), il pousse facilement dans les climats chauds et humides.
- **Plus corsé et amer**, avec des arômes boisés et terreux. Il a aussi plus de corps et de puissance.
- Plus énergisant, avec 2% à 2,7% de caféine.

Tout savoir pour faire votre café

Moudre son café

.....

Quelle que soit la méthode de préparation choisie, qu'il s'agisse de café filtre ou d'espresso, l'utilisation de café moulu est indispensable.

Le moulin à café joue un rôle clé en broyant les grains torréfiés pour obtenir cette mouture. Selon le type de moulin utilisé, la finesse de la mouture varie, influençant ainsi la qualité et l'usage du café préparé. Il est donc essentiel de bien choisir son moulin afin d'obtenir le meilleur résultat en tasse.

À SAVOIR : Vous n'utiliserez pas le même grain (et surtout la même taille de grain) si vous faites un espresso, un café filtre ou un cold brew !

Le café moulu ne se conserve pas, il faut moudre votre café avant utilisation. Le café est sensible à l'humidité et à la température de l'air c'est pourquoi le barista doit ajuster la granulométrie plusieurs fois par jour pour avoir un espresso de qualité.

Les différents types de moulins

.....

Il existe plusieurs sortes de moulin, du manuel au moulin boutique, nous vous conseillons cependant un **moulin espresso électrique à doseur** qui est le plus répandu en restauration ou en bar. Mais n'hésitez pas à vous renseigner lors de votre achat suivant l'utilisation que vous en aurez.

L'eau : le facteur le plus important d'un bon café

.....

L'eau représente 88 à 98% de votre boisson caféinée et elle est chargée en minéraux et oligoéléments dont les propriétés chimiques **impactent le goût du café**. Il est donc important qu'elle réponde à certains critères.

NEUTRE EN GOÛT : toutes les eaux n'ont pas le même goût.

Pour un bon café, il est nécessaire d'utiliser une eau fraîche, pure et exempte de senteurs parasites.

CAPABLE DE RÉVÉLER L'ARÔME DU CAFÉ : les minéraux contenus dans l'eau peuvent être isolés après évaporation de l'eau portée à 180°C. Ces sels minéraux et autres oligoéléments conditionnent le goût de l'eau et sa capacité à extraire les composés aromatiques du café.

NI TROP DOUCE NI TROP DURE : si l'eau est trop dure, elle entartre les machines, et si l'eau est trop douce, elle risque de percer la chaudière.

EN BREF, NOUS VOUS CONSEILLONS D'UTILISER UNE EAU FILTRÉE !



Les classiques d'un coffee shop

L'espresso et ses déclinaisons

.....

Lorsque nous avons vérifié la mouture de notre café et les réglages du moulin, nous pouvons passer à la préparation des boissons.

1. Peser le porte-filtre à vide.
2. Moudre 16 grammes de grains (pour espresso), le grammage est différent pour chaque boisson.
3. Tasser.
4. Faire couler le café.

Pour toutes les recettes ci-dessous le processus reste le même seul le grammage ou le tassage change, et il sera indiqué.

Nous vous indiquons les grammages pour un porte filtre qui a deux sorties (2 boissons en même temps).



L'ESPRESSO :

- 16 grammes de café dans le porte filtre + couler 25 à 35 mL d'eau.
- Considéré comme un ristretto en France.



LE RISTRETTO :

- 17-18 grammes et compacter davantage afin que l'eau ait du mal à couler et ainsi que le café soit plus fort.
- Très peu servi en France.



LE ¾ FRANÇAIS ou LE LUNGO :

- 14-15 grammes de café et moins tasser afin que l'eau puisse couler davantage.
- Considéré comme l'espresso classique en France (40 à 60 mL).



L'ALLONGÉ ou L'AMERICANO :

- Reprendre la recette du ¾ Français et ajouter 5 cL d'eau chaude du service à thé.



Pour préparer des boissons lactées, il est essentiel d'émulsionner le lait en y intégrant de l'air tout en le chauffant et en l'homogénéisant grâce à la buse-vapeur d'une machine espresso. Cette technique permet d'obtenir une mousse à la texture onctueuse et soyeuse, avec des bulles si fines qu'elles deviennent imperceptibles à l'œil nu.

L'intégration du lait monté dans un espresso fraîchement tiré requiert une approche précise : le lait doit s'infiltrer sous le café, provoquant sa remontée en surface. Lors de la dégustation, la première saveur perçue est celle du café, offrant ainsi une expérience équilibrée et harmonieuse.

Les classiques d'un coffee shop

Le cappuccino et ses déclinaisons

.....



NOISETTE :

- $\frac{3}{4}$ français + 1 cuillère de mousse de lait.
- Au vu de la perte matière de mousse de lait, il est préférable de faire cette technique lorsque d'autres boissons lactées sont en préparation sinon réaliser un espresso macchiato.

ESPRESSO MACCHIATO :

- 1 espresso + mousse de lait (60 -90 mL au total).
- Le proposer comme « le fameux café noisette », la valeur perçue sera supérieure et la marge que vous pourriez vous faire également.

CAPPUCCINO :

- Un espresso + mousse de lait (160-180 mL).
- Peut être considéré comme un grand crème en France, le cappuccino est souvent servi avec de la poudre de cacao au-dessus.

VRAI GRAND CREME :

- Americano + lait concentré en opercule.

CAFE AU LAIT OU LATTE :

1 espresso + lait non mousseux (120 à 210 mL).

FLAT WHITE :

- 1 double espresso ou un $\frac{3}{4}$ français + lait non mousseux (120 à 250 mL).

LATTE MACCHIATO :

- 1 espresso + lait non mousseux (300 à 420 mL au total) avec l'ajout d'un sirop.
- Pour un rendu visuellement attractif : mettre de la sauce sur les parois du verre, mousser le lait et le verser jusqu'en haut du verre puis verser l'espresso.

Le saviez-vous ?

Le cappuccino tirerait son nom de la couleur des vêtements portés par le moine capucin Marco d'Aviano, à qui l'on attribue l'invention de cette boisson lors de la bataille de Vienne en 1683.

Latte Art

La réussite d'un latte art* commence bien avant le versement : elle repose sur la qualité de la mousse de lait.

Pour obtenir une texture idéale, il faut chauffer le lait à la vapeur en intégrant juste assez d'air pour créer une micro-mousse fine et brillante. Le lait doit atteindre une température entre 55°C et 65°C, tout en conservant une texture lisse, avec uniquement de petites bulles visibles.

Le secret réside dans trois étapes clés :

L'INTRODUCTION D'AIR :

Au début, on abaisse légèrement le pichet pour que l'embout de la buse soit juste sous la surface du lait. Cela permet d'incorporer de l'air et de créer la mousse.

L'ÉMULSION :

On immerge la buse plus profondément pour chauffer le lait et homogénéiser la texture. Le lait doit tourner dans le pichet, créant un mouvement circulaire qui casse les bulles et affine la mousse.

LE MÉLANGE :

On sépare le lait en deux et on le mélange en faisant des cercles avec le poignet jusqu'à avoir une texture lisse et brillante.

Une fois la mousse prête, le versement devient un acte de précision. On commence par verser lentement au centre de la tasse pour mélanger le lait avec l'espresso, créant une base uniforme. Puis, selon la figure souhaitée, on ajuste la hauteur et le débit.



Le Cœur

L'Essence du Latte Art

Simple, élégant et universel, le cœur est souvent la première figure que les baristas apprennent à maîtriser. Il symbolise l'attention portée à chaque tasse, l'amour du geste et la chaleur du café partagé. Derrière sa simplicité se cache une technique précise.

Le geste : on abaisse le pichet près de la surface et on verse plus rapidement au centre, puis on termine par un léger mouvement vers l'arrière.



La Tulipe

L'Art de la Superposition

La tulipe est une figure qui demande plus de maîtrise : elle joue sur la superposition des couches de lait pour créer une succession de pétales. Chaque mouvement est calculé, chaque geste est fluide.

Le geste : on alterne des petits coups de versement en remontant légèrement à chaque pétale.



La Rosetta

La Signature des Experts

La rosetta est sans doute la figure la plus emblématique du latte art. Inspirée par la forme d'une feuille de fougère, elle exige une parfaite coordination entre le débit du lait, le mouvement de la main et la texture de la mousse.

Le geste : on effectue un mouvement de va-et-vient tout en avançant, puis on termine par un trait rapide vers le bas pour couper la feuille.



Pour avoir une mousse de lait onctueuse, il est nécessaire d'utiliser du lait entier ou lait cru (3,5% de MG). Pour les boissons végétales il faut utiliser les boissons « barista » qui ont été conçues pour avoir les mêmes propriétés que le lait entier.







NOS RECETTES DE BOISSONS ORIGINALES

BOISSONS CHAUDES

- Latte Macchiato pistache p 16
 - Mocaccino sauce chocolat p 16
 - Notre version de la Noisette p 17
 - Chocolat Chaud p 17
-

BOISSONS FRAICHES

- Cappuccino Framboise Frappé p 18
- Cappuccino Caramel Frappé p 18
- Boisson Fraîche Fruits Rouges p 20
- Boisson Exotique p 20
- Café Exotique Frappé p 21
- Frappé Cacahuètes p 21
- Déclinaisons de Milkshakes p 22

Ces recettes sont faites pour vous inspirer et peuvent être déclinées à l'infini avec les différents produits Puratos, vous trouverez à la fin de ce cahier le catalogue produit correspondant à la création de boissons gourmandes.

Latte Macchiato Pistache

Quantité : 1 tasse

Puratos Carat Supercrem Pistache	30 g
Lait ou boisson végétale	250 g
Huile essentielle de fleurs d'oranger	QS
Espresso	40 g
Pistaches Vertes Hachées PatisFrance	QS
TOTAL	320 g

Dans un grand pichet, déposer le Supercrem Pistache au fond. Ajouter 25 cl de lait (ou boisson végétale) ainsi que quelques gouttes de fleur d'oranger. Faire chauffer et texturer le mélange jusqu'à obtenir une mousse onctueuse, fluide et brillante. S'assurer que le Supercrem Pistache soit entièrement dissout pour une texture homogène.

Verser le lait mousseux dans un grand verre ou une tasse jusqu'à ras bord. Laisser reposer quelques instants, puis faire couler un espresso. Verser délicatement l'espresso sur la mousse de lait pour créer un joli dégradé visuel.

Terminer en saupoudrant quelques éclats de pistache sur le dessus pour une touche gourmande et raffinée.



Mocaccino sauce Chocolat

Quantité : 1 tasse

Puratos Sauce Chocolat	30 g
Espresso	40 g
Lait	150 g
TOTAL	220 g

Dans une tasse à cappuccino, verser 30 g de sauce chocolat. Faire couler un espresso par-dessus, puis mélanger jusqu'à obtention d'une base lisse et homogène. Verser 15 cl de lait dans un pichet. Faire chauffer et texturer le lait jusqu'à obtenir une mousse cappuccino : fluide, brillante et légèrement dense. Verser délicatement le lait mousseux sur la base chocolat-café. Veiller à créer un joli contraste visuel entre la mousse de lait et la boisson.

Notre version de la Noisette

Quantité : 1 tasse

Puratos Carat Supercrem White Nutty	20 g
Espresso	40 g
Lait	150 g
Noisettes Brutes Hachées PatisFrance	QS
TOTAL	210 g

Enduire le bord de la tasse d'une fine couche de Supercrem White Nutty Noisette, puis rouler-le dans les éclats de noisettes pour former une collerette gourmande.

Déposer 2 cuillères de Supercrem White Nutty Noisette au fond de la tasse. Faites couler un espresso par-dessus, puis mélanger soigneusement jusqu'à obtenir une base homogène et onctueuse. Verser 15 cl de lait dans un pichet. Faire chauffer et texturer le lait jusqu'à obtenir une mousse cappuccino : fluide, brillante, et légèrement dense. Verser délicatement le lait mousseux dans la tasse, en veillant à créer un joli contraste entre la mousse de lait et la base café-noisette.



Chocolat Chaud

Quantité : 1 tasse

Lait Entier	1000 g
Puratos Chocolanté 60 Days Vietnam 73% Cacao-Trace	200 g
Sucre	20 g
Epices Chocolat Chaud (cannelle, gingembre, muscade, girofle, cardamome...)	3 g
TOTAL	1223 g

Faire bouillir le lait, le sucre et les épices, verser sur le chocolat et mixer. Verser le chocolat dans les tasses. Déposer un peu de crème montée baveuse non sucrée sur le dessus. Décorer de chocolat râpé et de brisures de spéculoos.

Pour plus de gourmandise ...

Proposez un chocolat viennois à votre clientèle avec une chantilly maison.

Recette p.23



Cappuccino Framboise Frappé

Quantité : 1 tasse

Fourrage Framboise EXTRA PatisFrance	20 g
Espresso	40 g
Lait	150 g
Puratos Sauce Fruits Rouges	QS
TOTAL	210 g

Dans un mousser à lait, verser 15 cl de lait (ou boisson végétale) de votre choix, ajouter 2 cuillères de Fourrage Framboise ainsi qu'un glaçon. Faire mousser le mélange jusqu'à obtention d'une mousse froide, onctueuse et légèrement parfumée. Napper les parois du verre de Sauce Fruits Rouges pour un effet visuel gourmand. Remplir le verre de glaçons. Verser délicatement la mousse framboise sur les glaçons. Faire couler un espresso et verser doucement sur la mousse pour créer un joli contraste.

Cappuccino Caramel Frappé

Quantité : 1 tasse

Puratos Sauce Caramel Beurre Salé	30 g
Espresso	40 g
Lait	150 g
Puratos Ambiante	40 g
TOTAL	260 g

Dans un mousser à lait, verser 15 cl de lait (ou boisson végétale) de votre choix, 4 cl d'Ambiante et un glaçon. Faire mousser le mélange jusqu'à obtention d'une mousse froide et onctueuse. Napper les parois du verre de Sauce Caramel Beurre Salé. Remplir le verre de glaçons. Verser délicatement la mousse de lait sur les glaçons. Faire couler un espresso et verser doucement sur la mousse pour créer un joli contraste.







Boisson Fraîche Fruits Rouges

Quantité : environ 5 verres

INFUSIONS HIBISCUS

Eau	1000 g
Fleurs d'Hibiscus séchées	20 g
Gingembre frais	5 g
TOTAL	1025 g

Amener à ébullition tous les ingrédients, couvrir et laisser infuser une nuit au réfrigérateur puis filtrer.

BOISSON FRUITS ROUGES

Infusions hibiscus	1000 g
Puratos Sauce Fruits Rouges	120 g
TOTAL	1120 g

Mélanger les deux ensemble.

MONTAGE ET FINITIONS

- Déposer des fruits rouges dans le moule de votre choix, et compléter avec de l'eau pour faire des glaçons aux fruits.
- Verser la boisson dans un verre (filtrer pour un rendu encore plus translucide) et déposer un glaçon.

Boisson Exotique

Quantité : environ 3 verres

Puratos Sauce Fruits Exotiques	100 g
Jus de Goyave	200 g
Perrier	200 g
Starfruit Fruit de la Passion PatisFrance	50 g
Jus de citron vert	10 g
TOTAL	560 g

Presser le jus du citron vert.
Mélanger le reste des ingrédients avec le jus.
Servir la boisson fraîche.





Café Exotique Frappé

Quantité : 1 verre

Puratos Sauce Fruits Exotique	50 g
Eau Gazeuse	150 g
Cold Brew (café infusé à froid)	50 g
TOTAL	250 g

Dans un grand verre à cocktail ou fantaisie, verser la sauce exotique au fond. Compléter avec des glaçons jusqu'au bord. Verser délicatement l'eau gazeuse sur les glaçons, en veillant à ne pas mélanger la Sauce Exotique. Ajouter doucement le cold brew en le versant à la surface, idéalement à l'aide d'une cuillère tournée, pour créer un joli dégradé visuel et préserver les différentes couches.

Frappé Cacahuètes

Quantité : 1 verre

Pralirex Cacahuètes PatisFrance	20 g
Espresso	40 g
Lait d'Amande	200 g
Banane mûre	50 g
Glaçons	QS
TOTAL	310 g

Dans un blender, verser le lait d'amande, ajouter les glaçons, la demi-banane, l'espresso et les deux cuillères de Pralirex Cacahuètes. Mixer pendant quelques secondes, jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et onctueuse. Verser la préparation dans un grand verre à cocktail. Ajouter une paille et servir.





Milkshake Cookie

Quantité : 10 verres

COOKIE

Puratos Tegral Cookie	250 g
Puratos Mimetic Essentiel	55 g
Eau	25 g
Belcolade Selection Lait 35% Cacao-Trace	50 g
Belcolade Selection Noir 65% Cacao-Trace	50 g
TOTAL	430 g

Mélanger tous les ingrédients sauf les chocolats, 1 minute vitesse lente et 3 minutes vitesse moyenne au batteur avec la feuille. Ajoutez ensuite les chocolats et mélanger 1 minute vitesse moyenne. Détailler 7 x 80 g et peser le reste à 5 g (mini cookie). Cuire à 200°C au four ventilé pendant 12 minutes et 5 minutes pour les minis. Séparer les minis cookies des cookies classiques.

GLACE VANILLE

Lait	550 g
Crème UHT 35% Patiscrem PatisFrance	450 g
Puratos Base Glace Crema	250 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 p
TOTAL	1250 g

Gratter la gousse et chauffer tous les ingrédients à 65°C, mixer (maturation facultative, si maturation, laisser les gousses avec). Turbiner jusqu'à -8°C.

MILKSHAKE COOKIE

Glace Vanille	1250 g
Lait	625 g
Cookie	375 g
TOTAL	2250 g

Mixer tous les ingrédients ensemble.

CHANTILLY MASCARPONE

Voir recette Milkshake Brownie.

MONTAGE ET FINITIONS

- Déposer environ 25 g de Sauce Chocolat Puratos par verre.
- Verser 225 g de milkshake.
- Pocher 50 g de chantilly.
- Décorer avec un mini cookie et quelques fruits secs.

Milkshake Cheesecake

Quantité : 10 verres

GLACE CHEESECAKE

Lait	660 g
Puratos Deli Cheesecake 2.0	300 g
Crème UHT 35% Patiscrem PatisFrance	240 g
Puratos Base Glace Crema	300 g
TOTAL	1500 g

Chauffer tous les ingrédients à 65°C, mixer (maturation facultative). Turbiner jusqu'à -8°C.

MILKSHAKE CHEESECAKE

Glace Cheesecake	1500 g
Lait	750 g
TOTAL	2250 g

Mixer tous les ingrédients ensemble.

CHANTILLY MASCARPONE

Voir recette Milkshake Brownie.

MONTAGE ET FINITIONS

- Déposer environ 25 g de Sauce Fruits Rouges Puratos par verre.
- Verser 225 g de milkshake.
- Pocher 50 g de chantilly.
- Décorer avec de la brisure de spéculoos et quelques fruits rouges.



Milkshake Brownie

Quantité : 10 verres

BROWNIE

Puratos Base Brownie	250 g
Œufs	125 g
Huile	100 g
Belcolade Noir Origins PNG 73% Cacao-Trace	100 g
TOTAL	575 g

Fondre le chocolat et l'huile. Mélanger pendant 5 minutes à la feuille vitesse moyenne la base brownie et les œufs. Ajouter ensuite l'huile et le chocolat et mélanger 1 minute vitesse lente. Couler dans un cadre 24x24 cm et cuire à 180°C pendant 12 minutes.

GLACE VANILLE

Lait	550 g
Crème UHT 35% Patiscrem PatisFrance	450 g
Puratos Base Glace Crema	250 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 p
TOTAL	1250 g

Gratter la gousse et chauffer tous les ingrédients à 65°C, mixer (maturation facultative, si maturation, laisser les gousses avec). Turbiner jusqu'à -8°C.

MILKSHAKE BROWNIE

Glace Vanille	1250 g
Lait	625 g
Brownie	375 g
TOTAL	2250 g

Mixer tous les ingrédients ensemble.

CHANTILLY MASCARPONE

Crème UHT 35% Patiscrem PatisFrance	54 g
Lait	32 g
Gélatine de bœuf PatisFrance	2 g
Eau d'hydratation	12 g
Sucre	36 g
Mascarpone	43 g
Crème UHT 35% Patiscrem PatisFrance	321 g
TOTAL	500 g

Chauffer la crème et le lait à 45°C, ajouter la gélatine hydratée, le sucre et le mascarpone, mixer. Ajouter la deuxième partie de crème, mixer et réserver au réfrigérateur 4h minimum.

MONTAGE ET FINITIONS

- Déposer environ 25 g de Sauce Caramel Beurre Salé Puratos par verre.
- Verser 225 g de milkshake.
- Pocher 50 g de chantilly.
- Décorer avec des morceaux de brownie.







NOS RECETTES POUR VOUS INSPIRER

PLAISIRS SALÉS :

- Déclinaisons de Muffins Salés p 26 à 27
- Pani-Croq p 28
- Tartine Avocat p 31
- Croissant Snacking p 32

PLAISIRS SUCRÉS :

- Déclinaisons de Cookies p 34 à 37
- Déclinaisons de Muffins p 38 à 41
- Déclinaison de Brownies p 42 à 43
- Déclinaison de Donuts p 44
- Banana Bread p 45
- Cake Framboise Pistache p 46
- Tarte Pécan p 47
- Cheesecake Exotique p 48
- Tresse Cardamome p 49
- Cinnamon Coffee Cake p 50
- Pancake Soufflé p 51
- Brioche Brownie p 52
- Carrot Cake p 53

Ces recettes sont faites pour vous inspirer et peuvent être déclinées à l'infini avec les différents produits Puratos.

Muffin Saveurs Toastées

Quantité : 23 muffins

TOPPING

Poitrine Fumée	400 g
Oignons	100 g
Sel	2 g
Poivre	1 g
Crème UHT 35% Patiscrem PatisFrance	500 g
Mascarpone	50 g
TOTAL	1053 g

Couper la poitrine, les oignons en morceaux, ajouter le sel et le poivre, faire bien colorer dans une casserole. Prélever quelques morceaux pour la décoration finale et décuire avec la crème. Laisser infuser 30 minutes, chinoiser et les laisser refroidir 6h au réfrigérateur.

APPAREIL À MUFFIN

Puratos Tegral Cake Salé	1000 g
Huile	300 g
Huile d'olive	100 g
Œufs	200 g
Eau	900 g
Puratos Créa'Plus Saveurs Toastées	250 g
Poitrine fumée + oignons grillés	250 g
TOTAL	3000 g

Mélanger tous les ingrédients sauf le mélange de poitrine et oignons grillés, 1 minute vitesse lente et 4 minutes vitesse moyenne au batteur avec la feuille. Ajouter ensuite le mélange de poitrine et oignons grillés et mélanger 1 minute vitesse lente.

MONTAGE ET FINITIONS

- Pocher 130 g par moule tulipe.
- Cuire à 190°C pendant environ 30 minutes au four à sole, avec 120 ml de buée.
- Ajouter le mascarpone à la crème infusée refroidie et faire monter.
- Pocher environ 20 g sur chaque muffin et décorer de quelques morceaux de poitrine grillée.



Le CRÉA'PLUS SAVEURS TOASTÉES

peut s'utiliser dans toutes vos préparations salées mais aussi pour des pains quotidiens de caractère !

Créez des pains authentiques et différenciant au goût malté et toasté.

Facile d'utilisation avec sa flexibilité de dosage et sans additif.

Muffin Fromage

Quantité : 25 muffins

APPAREIL À MUFFIN

Puratos Tegral Cake Salé	1000 g
Huile	300 g
Huile d'olive	100 g
Œufs	200 g
Eau	900 g
Puratos Softgrain Golden 6 CL	500 g
Comté	250 g
TOTAL	3250 g

Mélanger tous les ingrédients sauf le Softgrain et le comté, 1 minute vitesse lente et 4 minutes vitesse moyenne au batteur avec la feuille. Ajouter ensuite le Softgrain mélanger 1 minute vitesse moyenne, puis le comté coupé en cubes 1 minute à vitesse lente.

TOPPING

Comté	250 g
TOTAL	250 g

Réserver.

MONTAGE ET FINITIONS

- Pocher 130 g par moule tulipe.
- Cuire à 190°C pendant environ 30 minutes au four à sole, avec 120 ml de buée.
- Râper environ 10 g de comté sur le dessus de chaque muffin.



Muffin Saumon

Quantité : 23 muffins

APPAREIL À MUFFIN

Puratos Tegral Cake Salé	1000 g
Huile	300 g
Huile d'olive	100 g
Œufs	200 g
Eau	900 g
Puratos Créa'Plus Saveurs Nordic	250 g
Saumon fumé	250 g
TOTAL	3000 g

Mélanger tous les ingrédients sauf le saumon, 1 minute vitesse lente et 4 minutes vitesse moyenne au batteur avec la feuille. Ajouter ensuite le saumon coupé en cube et mélanger 1 minute vitesse lente.

TOPPING

Fromage frais	460 g
Crème UHT 35% Patiscrem PatisFrance	230 g
Poivre	1 g
Ciboulette	10 g
Saumon fumé	115 g
TOTAL	818 g

Mélanger ensemble le fromage frais et la crème, assaisonner. Ciseler la ciboulette et l'ajouter. Couper le saumon en petits cubes.

MONTAGE ET FINITIONS

- Pocher 130 g par moule tulipe.
- Cuire à 190°C pendant environ 30 minutes au four à sole, avec 120 ml de buée.
- Déposer environ 30 g de topping fromage frais sur le dessus, et décorer de quelques cubes de saumon (environ 5 g) et de ciboulette ciselée.

Pani-Croq

Quantité : pour 10 pièces

IMBIBAGE (≈40G/PCE)

Œufs	250 g
Lait	200 g
Fleur de sel	2 g
Piment d'Espelette	0.88 g
Poivre noir	0.5 g
TOTAL	453.38 g

Mélanger l'ensemble des ingrédients. Réserver pour le montage.

CRÈME FROMAGÈRE (40G/PCE)

Crème 35% Patiscrem PatisFrance	150 g
Lait	125 g
Préparation pour sauce béchamel PatisFrance	75 g
Emmental	100 g
Cheddar	100 g
Fromage frais nature type Philadelphia®	65 g
Assaisonnement	QS
TOTAL	615 g

Chauffer la crème avec le lait. Mélanger à la préparation pour sauce béchamel. Ajouter le reste des ingrédients. Mixer. Refroidir avant de mettre en poche.

JAMBON BLANC (≈20G/PCE)

Jambon blanc	200 g
--------------	-------

Couper les tranches de jambon en deux dans la longueur.

BEURRE (≈30G/PCE)

Beurre fondu	200 g
--------------	-------

PAIN DE MIE

Farine de gruau T45	800 g
Eau	340 g
Yudane	600 g
Farine de blé t55	200 g
Eau	400 g
Sel	20 g
Sucre	50 g
Levure fraîche	30 g
Puratos Mimetic Essentiel Bloc	50 g
Puratos Améliorant Soft'R	30 g
TOTAL	1920 g

La veille, réaliser le yudane en faisant chauffer l'eau à 62°C, puis en mélangeant à la spatule avec la farine. Une fois le mélange homogène, filmer le tout et conserver à 3°C jusqu'au lendemain.

Démarrer le pétrissage avec 1/3 du yudane.

Les 2/3 restants sont ajoutés à la fin du pétrissage avec le Mimetic essentiel.

Pétrissage 6' en 1ère et 6' en 2ème vitesse.

T°C finale de pâte : 26°C

Pointage : 50'

Diviser en 4 pâtons de 435g environ puis bouler.

Détente : 20'

Étaler dans la hauteur puis façonner en navette.

Laisser reposer 5 minutes puis étaler dans l'autre sens et refaçonner en navette.

Déposer les 4 boudins dans la largeur dans un moule à pain de mie.

Apprêt : 1h20 à 34°C 80% humidité.

Cuire au four à sole 220°C 40'

MONTAGE ET FINITIONS

- Découper des tranches de pain de mie dans la longueur.
- Réaliser des rectangles de 20x10cm.
- Parer les bords afin d'enlever la croûte.
- A l'aide d'une règle de 5mm, presser le centre de la tranche sur toute la longueur afin de faciliter le pliage.
- Beurrer une face à l'aide d'un pinceau.
- Retourner les tranches (côté non beurré dans l'imbibage).
- Pocher la crème fromagère au centre des tranches en laissant 1 cm de chaque côté.
- Déposer un demi-tranche de jambon sur toute la longueur.
- Replier en deux et appuyer légèrement sur les bords pour souder sans que la crème ne déborde.
- Cuire enfin dans un appareil à paninis bien chaud.
- Déposer sur un sopalin en fin de cuisson pour retirer l'excédent de gras.



PRÉPARATION POUR SAUCE BÉCHAMEL PATISFRANCE

Notre solution pour réaliser vos béchamels en un rien de temps en ajoutant uniquement de l'eau.





Tartine Avocat

4 pains de 500 g

INGRÉDIENTS LEVAIN DUR

Farine T65	105 g
Eau (TB 34°C)	35 g
Puratos Sapore Olympie CRC®	55 g
Miel	5 g
TOTAL :	200 g

Pointage à température ambiante pendant 12h ou ajouter 1g de levure et laisser fermenter 2h à 30°C si besoin le jour même.

INGRÉDIENTS PAIN

Farine de meule T150	1 000 g
Eau (TB 52°C)	750 g
Levain dur	200 g
Sel	25 g
Levure	8 g
Eau de bassinage	200 g
TOTAL :	2183

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale) :	Pétrir 8 à 10 minutes en 1 ^{ère} vitesse puis 5 minutes en 2 ^{ème} vitesse. Incorporer le levain dur en fin de pétrissage.
Température de pâte :	Maximum 23°C
Pointage :	30 minutes à température ambiante puis 12h à 5°C
Division :	En pâton de 400 g et préfaçonner en boule
Détente :	30 minutes
Façonnage :	En format bâtard
Apprêt :	1h à 1h30 à température ambiante
Décors / Coup de lame :	Un coup de lame
Cuisson (four à sole) :	15 minutes à 260°C puis 15 minutes à 210°C

GARNITURE

Ecraser à la fourchette deux avocats bien mûrs, ajouter des échalotes émincées, du jus de citron et assaisonner. Couper des tranches de pain, étaler l'avocat en couche épaisse, parsemer de poulets grillés, tomates séchées, tranches de radis, des feuilles de mâche, du parmesan et quelques gouttes de balsamique.



Croissant Snacking*

30 croissants

INGRÉDIENTS

Farine de gruau	1 000 g
Sel	18 g
Sucre	120 g
Levure	45 g
Puratos Sapore Ascanio CRC®	100 g
Lait demi écrémé froid	400-420 g
Puratos S500 Spécial	10 g
Puratos Mimetic Incorporation	80 g
Puratos Mimetic Essentiel	500 g
TOTAL	2273 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale) :	Pétrir 5 minutes en 1 ^{ère} vitesse puis 8-9 minutes en 2 ^{ème} vitesse
Température de pâte :	24°C
Pointage :	15-20 minutes en pâton bien boulé dans un film alimentaire, puis abaisser et mettre 20 minutes au congélateur. Placer les pâtons à 3°C jusqu'au lendemain.
Tourage	1 tour double et 1 tour simple. Laisser reposer à 4°C pendant 30 minutes. Abaisser à 4 mm puis détailler des triangles de 8 cm en base sur 32 cm de hauteur.
Apprêt	Environ 2h à 2h30 à 25°C
Décors/Coup de lame	Dorer au Puratos Sunset Glaze
Cuisson (four à sole)	18 minutes à 200-210°C. Ressuage sur grille.

GARNITURE

Garnir avec du houmous, des tomates, de la salade frisée, du radis en cube et des cubes de tofu mariné.



SAPORE ASCANIO CRC®

Un de nos levains à pouvoir fermentaire avec des notes crémeuses et fruitées avec une acidité modérée pour réaliser tous types de produits : pain au levain, baguettes, pain de mie, brioches ...

* Recette de Croissant Salé







Cookie Classique

Quantité : 21 cookies

APPAREIL À COOKIES

Puratos Tegral Cookie	1000 g
Puratos Mimetic Essentiel	220 g
Eau	100 g
Belcolade Selection Lait 35% Cacao-Trace	200 g
Belcolade Selection Noir 65% Cacao-Trace	200 g
TOTAL	1720 g

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

MONTAGE ET FINITIONS

- Détailler à 80 g et bouler sur silpat.
- Cuire à 200°C pendant environ 12 minutes.
- Parsemer de pistoles entières ou mixées à la sortie du four.



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.





Cookie Créatif

Quantité : 15 Cookies – Cercles perforés Oblong individuel De Buyer - Moule Fashion éclair Silikomart

APPAREIL À COOKIE ET CRUMBLE

Beurre pommade	170 g
Belcolade Chocolat noir Philippines 68% Cacao-Trace	235 g
Sucre cassonade	150 g
Sucre	93 g
Farine Pâtissière PatisFrance	374 g
Volcano	6.33 g
Sel	4.7 g
Noisette poudre torréfiée	38 g
TOTAL	1071.03 g (dont 250 g crumble)
Œufs	80 g
TOTAL pâte à abaisser	891.03 g

Mélanger le beurre pommade et le chocolat fondu à 31°C. Crémier avec les sucres. Ajouter le reste des ingrédients sauf les œufs. Lorsque la pâte commence à s'agglomérer. Réserver 250 g (crumble). Ajouter ensuite graduellement les œufs dans le reste de masse. Réserver au frigo. Etaler à 5 au laminoir entre deux feuilles. Réserver au frigo. Détailler 15 abaisses. Etaler les chutes à 3 mm. Réserver au frigo. Détailler 15 abaisses.

PRALINÉ COLLÉ

Praliné Collection Noisette France PatisFrance	255 g
Belcolade Origins Noir Philippines 68% Cacao-Trace	75 g
Fleur de sel	0.6 g
TOTAL	330.6 g

Fondre le chocolat. Ajouter le praliné et la fleur de sel. Couler 15 g par empreinte (15 pièces) puis surgeler. Réserver le reste pour la finition.

MONTAGE ET FINITIONS

- Détailler des oblongs dans l'abaisse de 5 mm. Puis le même nombre dans l'abaisse de 3 mm
- Placer une abaisse de 5 mm dans les cercles oblongs perforés.
- Poser un insert praliné congelé au centre et presser légèrement.
- Placer une seconde abaisse de 3 mm
- Ajouter 15g de « crumble », 3 à 4 g de noisettes concassées légèrement torréfiées.
- Cuire au four à 180°C pendant 5 à 6 min.
- Laisser refroidir légèrement et incruster des morceaux de chocolat noir Philippines 68% Cacao-Trace.
- Refroidir
- Pocher quelques gouttes de praliné collé restant (3g/pièces environ).
- Déposer la pâte à glacer chocolat (environ 3 g) et quelques peaux de noisette.

Cookie Amandes

Quantité : 15 Cookies – Cercles perforés 70 mm

APPAREIL À COOKIE VÉGÉTAL

Tofu Soyeux	45 g
Belcolade Selection W. Plant-Based 36% Cacao-Trace	112 g
Puratos Mimetic Essentiel	76 g
Vanille en poudre	1.8 g
Sucre Muscovado	71 g
Sucre Cassonade	43 g
Fleur de sel	2,2 g
Farine pâtissière PatisFrance	85 g
Farine d'épeautre T110	85 g
Volcano PatisFrance	2 g
Poudre d'Amande Blanche Torréfiée PatisFrance	19 g
TOTAL	542 g

Mixer le tofu soyeux égoutté avec le chocolat blanc fondu et mixer.

Mettre le Mimetic en pommade et ajouter au premier mélange à 31°C.

Crémer cette base avec les sucres et la fleur de sel. Ajouter les farines tamisées avec le Volcano et la poudre d'amande torréfiée.

Une fois le mélange homogène, détailler des morceaux de 35 g.

Bouler et tremper dans le mélange de graines. Aplatir afin d'obtenir des disques de 70 mm. Surgeler.

Placer les disques congelés en cercles perforés de 70 mm et cuire aussitôt à 200°C pendant 7 min environ directement sur une plaque chaude.

Décercler à la sortie du four et déposer des pistoles de chocolat blanc hachées.

TOPPING

Flocons de seigle	48 g
Flocons d'avoine	32 g

Belcolade Selection W. Plant-Based 36% Cacao-Trace	60 g
---	-------------

Mélanger les graines qui serviront à tremper les cookies avant cuisson.

Hacher le chocolat de façon grossière qui servira après cuisson.

MONTAGE ET FINITIONS

- A la sortie du four, déposer des pistoles hachées afin qu'elles fondent légèrement. (6 g/pièce), et des morceaux d'amandes entières torréfiées.
- Ajouter un peu de vanille poudre et des amandes brutes fraîchement effilées.





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.





Muffin Durable

Quantité : 16 muffins

APPAREIL À MUFFIN

Puratos Tegral Muffin	1000 g
Eau	600 g
Huile	300 g
Pretachoco Cacao-Trace PatisFrance	152 g
TOTAL	2052 g

Mélanger tous les ingrédients, 1 minute vitesse lente et 3 minutes vitesse moyenne au batteur avec la feuille.

FOURRAGE NOISETTE

Puratos Carat White Nutty	160 g
Praliné Collection Noisette France 64% PatisFrance	160 g
TOTAL	320 g

Mélanger et mettre en poche, réserver.

ENROBAGE NOIR

Fourrage Pralirac Noir PatisFrance	300 g
Belcolade Origins Lait Cameroun 45% Cacao-Trace	120 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	60 g
TOTAL	480 g

Fondre l'ensemble et réserver.

MONTAGE ET FINITIONS

- Pocher 128 g par moule tulipe.
- Cuire à 190°C pendant environ 30 minutes au four à sole, avec 120 ml de buée.
- Fourrer environ 20 g de fourrage noisette par muffin.
- Tremper le dessus du muffin dans l'enrobage noir.
- Décorer de chocolat râpé et de fourrage noisette.

Muffin Myrtille

Quantité : 16 muffins

APPAREIL À MUFFIN

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

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

Farine Pâtissière PatisFrance	40 g
Beurre	40 g
Sucre	40 g
Amande Poudre PatisFrance	40 g
TOTAL	160 g

Mélanger le tout au batteur jusqu'à agglomération.

FOURRAGE MYRTILLE

Puratos Topfil Myrtille 70%	320 g
TOTAL	320 g

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.





Brownies Cacahuète

Quantité : 1 cadre 40x30 cm

BROWNIE

Base Brownie Puratos	1000 g
Oeufs Entiers	450 g
Belcolade Origins Noir Arriba 66%	300 g
Huile Végétale	450 g
TOTAL	2200 g

Faire fondre le chocolat et y incorporer l'huile.
Mélanger la base brownies et les œufs à vitesse moyenne. Ajouter le chocolat fondu et l'huile.
Mélanger la masse pendant 3 minutes à grande vitesse. Langer la masse pendant 3 minutes à grande vitesse. Verser la masse à brownies dans un demi-cadre graissé et étaler la masse régulièrement.

MARBAGE CACAHUÈTE

Pralirex Cacahuètes PatisFrance	50 g
Sucre Glace	50 g
Huile Végétale	30 g
TOTAL	130 g

Mélanger les 3 ingrédients jusqu'à avoir une masse homogène. Faire des traits sur le brownies et marbrer au couteau tel un mille-feuille.

MONTAGE ET FINITIONS

- Effectuer la recette du marbrage cacahuète. Réserver la en poche.
- Effectuer la recette de brownies. Couler la masse dans un cadre 40 x 30.
- Marbrer le brownie avec la poche de marbrage cacahuète et faire un décor traditionnelle mille-feuille au couteau.
- Cuire le tout 25 minutes à 175°C dans un four ventilé.

Brownies Caramel Noisettes

Quantité : 1 cadre 57 x 37 cm

BROWNIE

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

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

TOPPING FRUITS SECS

Amande Hachée PatisFrance	200 g
Noisette France PatisFrance	200 g
TOTAL	400 g

Concasser les noisettes et mélanger avec les amandes.

TOPPING CARAMEL

Fourrage Caramel Beurre Salé PatisFrance	400 g
TOTAL	400 g

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 environs 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.

Fingers Brownies

Quantité : 20 moules

BROWNIE

Base Brownie Cacao-Trace	250 g
Œufs Entiers	112 g
Belcolade Origins Noir Arriba 66%	75 g
Huile Végétale	112 g
TOTAL	600 g

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

CARAMEL À POCHER

Glucose Confiseur PatisFrance	150 g
Sucre	300 g
PatisCrem UHT PatisFrance	456 g
Vanille Gousse	2P
Lait Concentré Sucré	135 g
Beurre	150 g
Fleur de Sel	2 g
TOTAL	1043 g

Caraméliser le glucose avec le sucre. Décuire avec la crème vanillée et le lait concentré. Recuire à 108°C. A 40°C, ajouter le beurre, la fleur de sel et

mixer. Laisser refroidir minimum 12H. Pocher 5 g de caramel sur le brownie.

PRALINÉ À POCHER

Praliné Collection Noisette France 64% PatisFrance	250 g
Belcolade Origins Lait Cameroun 45% Cacao-Trace	25 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	20 g
TOTAL	295 g

Faire fondre le chocolat et y incorporer le beurre de cacao. Verser ce mélange dans le praliné puis refroidir la masse en la tablant sur le plan de travail. Pocher 5gr de praliné sur le brownies.

MONTAGE ET FINITIONS

- Effectuer la recette du caramel la veille.
- Effectuer la recette du brownie puis peser 25 g par moule.
- Cuire le brownies 9 min à 175°C.
- Effectuer la recette du praliné collé puis pocher 5 g sur le brownie.
- Pocher 5 g de caramel sur le brownie.
- Ajouter du décor chocolats et des noisettes.





Déclinaison de Donuts

Quantité : 30 Donuts

PÂTE À DONUTS

Farine Gruau	830 g
Eau	420 g
Puratos Mimetic Essentiel	70 g
Sucre	70 g
Levure	50 g
Sel	11 g
TOTAL	1451 g

Pétrir ensemble tous les ingrédients 2 minutes vitesse 1 et 12 minutes vitesse 2. Étaler au laminoin directement, détailler et mettre à pousser 45h à 28°C. Sortir et laisser crouter 15 minutes à l'air libre. Frire dans une huile à 180°C.

DONUTS FRAMBOISE

Fourrage Framboise Extra PatisFrance	100 g
Puratos Carat Coverliq Ivoire	500 g
Colorant liposoluble rouge	Q.S
Éclats de framboises déshydratées	Q.S
TOTAL	600 g

Garnir les donuts avec le Fourrage framboise. Faire fondre la pâte à glacer blanche à 45°C et la colorer en Rose. Tremper le dessus des donuts et parsemer d'éclats de framboises déshydratées.

DONUTS PISTACHE

Puratos Carat Supercrem Pistache	100 g
Puratos Carat Coverliq Ivoire	500 g
Colorant liposoluble vert	Q.S
Pistache PatisFrance	Q.S
TOTAL	600 g

Fourrer les donuts avec le Supercrem pistache. Faire fondre la pâte à glacer blanche à 45°C et la colorer en vert. Tremper le dessus des donuts et parsemer de pistaches concassées.

DONUTS CLASSIQUE

Fondant prêt à l'emploi PatisFrance	500 g
TOTAL	500 g

Chauffer le fondant 45/50°C, ajuster la fluidité en ajoutant du sirop à 30°C et tremper les donuts dedans, laisser sécher sur grille jusqu'à complète cristallisation.

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 53% BIO Cacao-Trace	300 g
TOTAL	2300 g

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
TOTAL	50 g

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.





Cake Framboise Pistache

Quantité : 1 cake - Moule cake 18 cm

CAKE PISTACHE

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

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

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

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

FOURRAGE FRAMBOISE

Fourrage Framboise Extra PatisFrance	500 g
TOTAL	500 g

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.

Tarte Pécan

Quantité : 3 Tartes de 16 cm

PÂTE SUCRÉE CACAO

Beurre	200 g
Sel	4 g
Noisettes Brutes Poudre PatisFrance	100 g
Sucre glace	100 g
Œufs	85 g
Farine Pâtissière PatisFrance	375 g
Belcolade Poudre de Cacao Cacao-Trace	25 g
TOTAL	889 g

Couper le beurre en petits cubes et mélanger ensemble au batteur à la feuille tous les ingrédients ensemble.

Étaler à 2 mm, réserver.

APPAREIL MOELLEUX

Frianvit PatisFrance	151 g
Eau	76 g
Beurre	62 g
Fourrage Caramel Beurre Salé PatisFrance	151 g
Pécan Hachée PatisFrance	44 g
TOTAL	484 g

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

MONTAGE ET FINITIONS

- Graisser des cercles de 16 cm et sucrer les avec de la cassonade.
- Détailler des ronds de pâte sucrée de 20 cm, les déposer sur les cercles, foncer légèrement sans créer de bord (laisser dépasser la pâte du cercle).
- Garnir de 160 g d'appareil par tarte et garnir ensuite de demi-pécan.
- Cuire à 160°C environ 22 minutes.



FRIANVIT PATISFRANCE

Au goût délicat d'amandes amères, réalisez des financiers ou autres biscuits aux amandes de manière simple et rapide.



Cheesecake Exotique

Quantité : 4 cercle de 18 Ø

CROUSTILLANT NOISETTE

Beurre	200 g
Cassonade	200 g
Farine Pâtissière PatisFrance	200 g
Noisettes Poudre PatisFrance	200 g
Beurre	100 g
TOTAL	900 g

Sabler les 4 premiers ingrédients ensemble. Étaler la masse sur une plaque et cuire 17 minutes à 170°C. Une fois refroidi, travailler ce crumble au batteur afin de le concasser et ajouter le beurre fondu pour coller le crumble. Mettre 230 g de crumble dans un cercle de 18 Ø et chemiser le fond et les bords à la cuillère.

APPAREIL CHEESECAKE

Puratos Deli Cheesecake 2.0	3060 g
TOTAL	3060 g

Étaler 765 g de cheesecake dans le cercle chemisé de croustillant et cuire 35 minutes à 170°C.

COMPOTÉE EXOTIQUE

Puratos Topfil Finest Mangue 70%	243 g
StarFruit Citron PatisFrance	80 g
Starfruit Fruits Exotique	20 g
Gelée Dessert PatisFrance	20 g
Zestes Citrons Verts	1 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 g
TOTAL	365 g

Chauffer les purées de fruits à 50°C puis ajouter la gelée dessert. Verser sur le Topfil puis ajouter la gousse de vanille et les zestes. Étaler 80 g de compotée / cercle de 18 Ø

MONTAGE ET FINITIONS

- Effectuer la recette de la compotée exotique et réserver à 4°C.
- Effectuer la recette du croustillant noisette et chemiser les bords d'un cercle à l'aide d'une cuillère. Bien tasser l'ensemble.
- Verser 765 g de cheesecake dans le cercle chemisé de croustillant.
- Cuire le tout 35 min à 170°C.
- Une fois refroidi, mélanger la compotée exotique et étaler 80 g sur le dessus du chessecake.
- Décorer de fruits frais.



DELI CHEESECAKE 2.0

Notre préparation prête à l'emploi pour réaliser des cheesecakes traditionnels ou autres gourmandises à base de fromage. Réalisé avec 30% de fromage dans la recette pour un produit fini gourmand.



Tresse Cardamome

Quantité : 12 Tresses

PÂTE À BRIOCHE

Farine Gruau	500 g
Lait	225 g
Sucre	75 g
Œufs	50 g
Levure	17 g
Sel	10 g
Puratos Mimetic Essentiel	100 g
TOTAL	977 g

Pétrir ensemble tous les ingrédients sauf le Mimetic, 4 minutes vitesse 1 et 12 minutes vitesse 2. Une fois la pâte lisse, ajouter le Mimetic et finir le pétrissage jusqu'à complète incorporation. Laisser 30 minutes de pointage, puis étaler à 7 mm et laisser une nuit au réfrigérateur.

FOURRAGE CARDAMOME

Beurre	70 g
Sucre cristal	70 g
Farine Pâtissière PatisFrance	14 g
Cardamome poudre	7 g
TOTAL	161 g

Mettre en pommade le beurre, puis ajouter le restant des ingrédients et mélanger.

MONTAGE ET FINITIONS

- Étaler la pâte à 4 mm pour obtenir un rectangle d'environ 55 x 30 cm.
- Étaler le fourrage sur la moitié (55 x 15 cm) et rabattre la pâte dessus.
- Détailler des bandes de 4 x 30 cm, inciser au milieu dans la longueur et tresser.
- Mettre à pousser environ 2h à 28°C.
- Dorer au Puratos Sunset Glaze et cuire au four à sole à 210 environ 8 minutes.



Cake Cannelle Café

Quantité : 1 cadre 27 x 37 cm

APPAREIL À CAKE

Puratos Tegral Satin Cream Cake	1000 g
Œufs	350 g
Huile	300 g
Yaourt à la grec	300 g
Lait	50 g
TOTAL	2000 g

Mélanger tous les ingrédients 1 minute vitesse lente, puis 3 minutes vitesse moyenne, au batteur avec la feuille.

APPAREIL CANNELLE

Cassonade	140 g
Huile	28 g
Cannelle	14 g
Belcolade Poudre de Cacao Cacao-Trace	14 g
Vanille Poudre PatisFrance	4 g
TOTAL	200 g

Mélanger ensemble à la marysede manière homogène.

CRUMBLE CANNELLE

Cassonade	180 g
Farine Pâtissière PatisFrance	90 g
Amande Poudre PatisFrance	90 g
Beurre	90 g
Cannelle	4 g
Vanille Poudre PatisFrance	4 g
TOTAL	458 g

Sablé au batteur et à la feuille tous les ingrédients ensemble.

MONTAGE ET FINITIONS

- Étaler 1000 g d'appareil à cake dans un cadre 27 cm x 37 cm.
- Parsemer 200 g d'appareil cannelle.
- Pocher 1000 g d'appareil à cake et marbrer.
- Parsemer 458 g de crumble sur le dessus.
- Cuire à 180°C au four ventilé pendant environ 30 minutes.
- Décorer de sucre glace.



Pancake Soufflé

Fluffy Pancakes (12 pièces de 40g±)

PANCAKES

Farine Patissière PatisFrance	130 g
Volcano PatisFrance	3 g
Amande blanchie poudre PatisFrance	25 g
Fleur de sel	3 g
Jaunes d'œufs	40 g
Lait entier	160 g
Puratos Classic Vanille	20 g
Beurre	20 g
Blancs d'œufs	75 g
Sucre	30 g
TOTAL	506 g



Utilisez notre gamme

PURATOS TOPPING

prêt-à-l'emploi pour mettre sur vos pancakes, crêpes, gaufres ou yaourt.

MONTAGE ET FINITIONS

- Tamiser la farine et le Volcano.
- Ajouter la poudre d'amande, la fleur de sel et le sucre.
- Ajouter ensuite les jaunes et une partie du lait puis mélanger.
- Ajouter graduellement le lait restant, le Classic Vanille puis le beurre fondu.
- Ajouter enfin les blancs montés avec le sucre.
- Chauffer une poêle très chaude.
- A l'aide d'une louche graissée de 60 mL prélever de la pâte et lisser à ras.
- Déposer sur la poêle chaude. La pâte s'étalera très légèrement et les pancakes feront environ 10 cm finis.
- Retourner lorsque des bulles commencent à se former.
- Terminer la cuisson.



Brioche Brownie

Quantité : 16 Brioches



PÂTE À BRIOCHE

Farine Gruau	500 g
Lait	225 g
Sucre	75 g
Œufs	50 g
Levure	17 g
Sel	10 g
Puratos Mimetic Essentiel	100 g
TOTAL	977 g

Pétrir ensemble tous les ingrédients sauf le mimetic, 4 minutes vitesse 1 et 12 minutes vitesse 2. Une fois la pâte lisse, ajouter le mimetic et finir le pétrissage jusqu'à complète incorporation. Laisser 30 minutes de pointage, étaler légèrement et mettre au réfrigérateur une nuit.

BROWNIE

Puratos Base Brownie	200 g
Œufs	100 g
Huile	80 g
Belcolade Origins Noir Papouasie-Nouvelle-Guinée 70% Bio Cacao-Trace	80 g
TOTAL	460 g

Fondre le chocolat et l'huile. Mélanger pendant 5 minutes à la feuille vitesse moyenne, la base brownie et les œufs. Ajouter ensuite l'huile et le chocolat et mélanger 1 minute vitesse lente. Couler dans un moule à manquer de 20 cm et cuire à 180°C pendant 12 minutes.

TOPPING

Cassonade	100 g
Noisette Hachée PatisFrance	100 g
TOTAL	200 g

Mélanger ensemble, réserver.

FOURRAGE

Puratos Carat Nutolade Noisette Piémont	240 g
TOTAL	240 g

Mettre en poche.

MONTAGE ET FINITIONS

- Graisser les moules et saupoudrer de topping, le fond et les bords.
- Détailler à 60 g la brioche, préfaçonner en boule puis étaler et mettre dans les moules. Faire pousser environ 1h30 à 28°C.
- Détailler des disques avec un emporte-pièce de 5 cm dans le brownie.
- Dorer au Puratos Sunset Glaze et enfoncer un disque de brownie au centre de la brioche, déposer du topping sur le dessus, puis cuire au four à sole à 210°C environ 8 minutes.
- Après cuisson, garnir d'environ 15 g la cavité avec le Nutolade Noisette Piémont.



Carrot Cake*

Quantité : 5 Cakes 18cm



Avec le **PATIS'MADELEINE** vous pouvez aussi bien faire des madeleines que des cakes ! Avec la technologie Acti Inside vous aurez une fraîcheur du produit et une texture moelleuse pendant au moins 48h.

APPAREIL À CAKE

Patis'madeleine PatisFrance	1000 g
Œufs	400 g
Beurre	350 g
Carotte	500 g
Noix de Pécan Hachées PatisFrance	112 g
Cannelle	10 g
Cardamome	5 g
Vanille Poudre PatisFrance	2 g
TOTAL	2379 g

Faire fondre le beurre à 50°C. Mélanger tous les ingrédients, sauf les noix de pécan hachées, 1 minute en vitesse lente et 4 minutes en vitesse moyenne au batteur avec la feuille. Ajouter ensuite les pécan hachés et mélanger 1 minute vitesse lente.

TOPPING CREAM CHEESE

Puratos Deli Cheesecake 2.0	300 g
Beurre	300g
Sucre Glace	150 g
Starfruit Citron PatisFrance	30 g
TOTAL	780 g

Mettre aux environ de 24°C et tout faire monter au batteur avec le fouet.

MONTAGE ET FINITIONS

- Pocher 750 g par moule à couronne de 22 cm et cuire à 160°C pendant environ 45 minutes.
- Une fois cuit, pistoler avec le Puratos Harmony Sublimo sur l'extérieur du cake et pocher environ 250 g de topping cream cheese avec une douille unie de 15.
- Décorer de carottes confites et pécan caramélisées.

* cake à la carotte



Nos Solutions

PatisFrance, Puratos & Belcolade

PRÉPARATION PÂTISSIERE

4026139	PATIS'MADELEINE	Sac 10 kg
4103520	TEGRAL 4 EVER CAKE	Sac 15 kg
4009953	TEGRAL COOKIES	Sac 10 kg
4103634	TEGRAL SATIN MUFFIN	Sac 15 kg
4005225	TEGRAL SATIN YELLOW MOIST CAKE NAFNAC	Sac 15 kg
4103339	TEGRAL BELGIAN CHOC CAKE	Sac 15 kg
4103811	TEGRAL SATIN CREME CAKE	Sac 15 kg
4025108	TEGRAL BISCUIT MŒLLEUX	Sac 10 kg
4009163	X-PRESS CREAM CAKE VANILLE	Sac 15 kg
4020923	DELI CHEESECAKE 2.0	Seau 5 kg

FOURRAGES FRUITS

4023490	FOURRAGE ABRICOT PF	Seau 5 kg
4023491	FOURRAGE FRAISE PF	Seau 5 kg
4019462	FRAMBOISES PEPINS PF 8KG	Seau 8 kg
4017966	FRAMBOISES PEPINS PF 4KG5	Seau 4,5 kg
4023340	FOURRAGE FRAMBOISE EXTRA PF	Seau 5 kg
4009004	TOPFIL CERISE NOIRE 70 %	Seau 5 kg
4015923	TOPFIL FINEST ABRICOT 70 % CL	Seau 5 kg
4015909	TOPFIL FINEST BANANE 70 %	Seau 5 kg
4015908	TOPFIL FINEST CERISE EXTRA 70 %	Seau 4,5 kg
4015286	TOPFIL FINEST MANGUE 70 % CL	Seau 5 kg
4017427	TOPFIL FINEST SMOOTH FRAISE 70 %	Seau 4,5 kg
4017847	TOPFIL FINEST FRAMBOISE 70 %	Seau 5 kg
4011997	TOPFIL MYRTILLE 70 %	Seau 5 kg
4011744	TOPFIL POIRE EN CUBE 70%	Seau 5 kg
4010873	TOPFIL POMME EN DES 86 %	Seau 4 kg
4007117	TOPFIL POMME FACON TATIN 76 %	Seau 4,5 kg
4022929	TOPFIL FRUITS DES BOIS	Seau 5 kg

FOURRAGES

4008663	CARAT NUTOLADE	Seau 5 kg
4004366	SUPERCREAM PISTACHE	Seau 5 kg
4008662	CARAT SUPERCREM AMANDE NOISETTE 40 %	Seau 5 kg
4004365	SUPERCREM WHITE NUTTY	Seau 5 kg
4012787	CARAT NUTOLADE NOISETTE PIEMONT	Seau 5 kg
4021337	DELI SPECULOOS	Seau 5 kg
4022633	FOURRAGE CARAMEL BEURRE SALE	Seau 5 kg

SAUCE TOPPING

4105501	SAUCE CARAMEL AU BEURRE SALE	Flacon 1,1 kg
4028212	SAUCE CHOCOLAT CACAO TRACE	Flacon 1,1 kg
4027686	SAUCE EXOTIQUES	Flacon 1,1 kg
4027618	SAUCE FRUITS ROUGES	Flacon 1,1 kg





ARÔMATISATION CAKE

4105497	CLASSIC CAFE	Flacon 1,1 kg
4017059	CLASSIC CITRON CL	Pot 1KG
4017056	CLASSIC COCO CL	Pot 1KG
4017057	CLASSIC FRAISE CL	Pot 1KG
4017058	CLASSIC FRAMBOISE CL	Pot 1KG
4017055	CLASSIC PASSION CL	Pot 1KG
4011440	CLASSIC PISTACHE	Pot 1KG
4105506	CLASSIC VANILLE	Flacon 1,1 kg
4019701	CLASSIC ABRICOT CL	Pot 1KG
4019703	CLASSIC BANANE CL	Pot 1KG
4019705	CLASSIC CERISE CL	Pot 1KG
4019707	CLASSIC MANGUE CL	Pot 1KG
4019796	CLASSIC ORANGE CL	Pot 1KG
4019700	CLASSIC POIRE CL	Pot 1KG
4019725	CLASSIC ANANAS CL	Pot 1KG
4026786	PRETACAO PATE AU CACAO CT	Seau 5 kg
4026516	PRETACHOCO CT PF	Seau 5 kg

GAMME SALÉE

4105305	CREA PLUS SAVEURS D'AUTOMNE	Sac 3 kg
4006913	CREA PLUS SAVEURS NORDIC 10KG	Sac 10 kg
4010250	CREA PLUS MUESLI S3KG	Sac 3 kg
NOUVEAU	CREA PLUS SAVEURS TOASTES	Sac 3 kg
4021026	Graindesign Black and White Bag 5Kg	Sac 5 kg
4023182	MÉLANGE 5 GRAINES CAR 10 X 1 KG	Carton 1 kg
4024293	GRAINDESIGN TOPAZE 5KG	Sac 5 kg
4006850	TEGRAL CAKE SALE	Sac 5 kg
4105075	PREPARATION POUR SAUCE BECHAMEL	Sac 10 kg

PÂTE À GLACER DONUTS

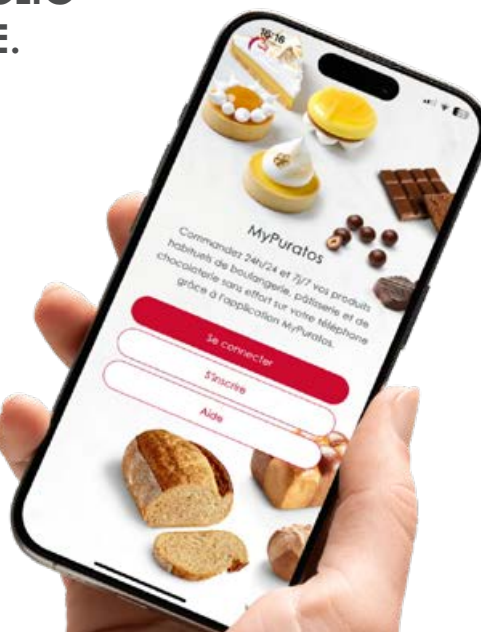
4026135	PATE A GLACER BRUNE RSPO SG - CARAT COVERLIQ	Carton 5 kg
4004823	PATE A GLACER IVOIRE PURATOS CARAT COVERLIQ	Carton 5 kg
4013720	GLASSAGE ECLAIR CHOCOLAT	Seau 4 kg
4013722	GLASSAGE ECLAIR CAFE	Seau 4 kg
4015606	GLASSAGE ECLAIR BLANC	Seau 4 kg

Nouvelle Application **My Puratos**



COMMANDEZ VOS INGRÉDIENTS DE BOULANGERIE, PÂTISSERIE & CHOCOLAT EN UN SEUL CLIC DEPUIS VOTRE TÉLÉPHONE.

- Téléchargez notre toute nouvelle application et commandez vos produits habituels en seulement quelques minutes.
- Profitez de nos promotions et de vos prix négociés directement sur l'application
- Feuilletez virtuellement notre catalogue produit



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


puratos
Food Innovation for Good