

Proposition
sur la vente
additionnelle en
Boulangerie
Pâtisserie
Chocolaterie

Marché de
Noel
Bordeaux
le 24/11/2022




puratos
Food Innovation for Good

Centre d'Expertise Puratos
8 rue Gutenberg
33170 Gradignan

Boules D'épices



Par : Grégory GEFFARD, Démonstrateur

Quantité : 24 pièces environ

INGRÉDIENTS	EN GR	MODE D'EMPLOI
Pain d'épices		
Patis'Pain d'épices PatisFrance	500	Mélanger les ingrédients au batteur avec la feuille pendant environ 4 minutes. Pocher 45g d'appareil à pain d'épices par boules.
Miel	550	
Eau	250	
Confit d'orange		
Ecorces d'orange PatisFrance	200	Dans le bol du mixeur. Chauffer 1 minutes au micro-onde tous les ingrédients. Mixer. Pocher environ 12g de confit par boules sur l'appareil à pain d'épices.
Starfruit Citron PatisFrance	50	
Rhum	20	
Sucre inverti	50	
Glaçage exotique		
Starfruit Exotique PatisFrance	500	Chauffer la purée de fruit avec le glucose à 50°C. Mélanger le sucre et la pectine et ajouter en pluie en remuant. Porter à ébullition une petite minute. Ajouter le sublimo. Réserver au frigo. Utiliser à 50°C.
Sucre	120	
Glucose confiseur patisFrance	100	
Pectine NH PatisFrance	10	
Puratos Sublimo	250	

Macarons

Gianduja-Orange

Pour environ 90 macarons

INGRÉDIENTS	EN GR	MODE D'EMPLOI
Macarons		
Patis macaron PatisFrance	1000	Mélanger les deux premiers ingrédients au batteur pendant 4 min à grande vitesse
Eau à 50°	200	Pocher et parsemer de noisettes
Noisettes effilées PatisFrance	Q.S	Cuire à 130° environ 20 min

Ganache Gianduja

Patiscrem PatisFrance	250	Mélanger les ingrédients à 35°
Glucose	40	Mixer et réserver pour garnir les macarons
Gianduja	350	

Compoté orange

Ecorces d'oranges	200	Dans le bol du mixer, Chauffer 1 min au micro-onde tous les ingrédients
Starfruit citron PatisFrance	50	Mixer
Rhum	20	Réserver
Trimoline	50	

Montage et finitions :

- Garnir les macarons avec une boule de ganache et pocher au centre une pointe de compoté orange

Première Neige

Quantité: 2 rouleaux de 55 cm



INGRÉDIENTS EN GR

MODE D'EMPLOI

Biscuit Pâte à choux Noisette

Lait entier	230
Beurre	100
Farine de blé	180
Noisette râpée PatisFrance	90
Oeufs	125
Jaunes d'œufs	230
Blanc d'œufs	360
Sucre	130
Sucre inverti	45
Pralirex Noisette PatisFrance	70
Huile de tournesol	25
TOTAL	1600

Bouillir le lait avec le beurre, ajouter la farine et la poudre de noisette et faire une panade.

Ajouter les œufs et les jaunes.

En parallèle, monter les blancs et les sucres en meringue.

Ajouter la meringue au premier mélange

Finir avec le Pralirex et l'huile.

Etaler sur Flexipan

Cuire à 175°C au four ventilé pendant 9 minutes.

Crèmeux Praliné Piémont

Patiscrem PatisFrance	180
Praliné PatisFrance	270
Masse Gélatine	8
TOTAL	450

Chauffer la crème à 60°C, ajouter la gélatine fondue

Mixer avec le praliné

Couler en tube de 2 centimètres de diamètre,

Laisser cristalliser au frigo, puis surgeler.

Crème légère Praliné Piémont

Lait entier	500
Praliné Intense PatisFrance	140
Cassonade	40
Pectine NH PatisFrance	8
Jaunes d'œufs	100
Elsay PatisFrance	40
Masse Gélatine	40
Belcolade Extra Blanc	85
Patiscrem PatisFrance montée	450
TOTAL	1400

Chauffer le lait et le praliné.

Ajouter la cassonade mélangée à la pectine

Donner un bouillon.

A côté, mélanger les jaunes et l'amidon et réaliser une crème pâtissière avec le premier mélange.

Une fois cuit, ajouter la gélatine et le chocolat, et mixer.

A 20°C, ajouter la crème montée.

Croustillant Gianduja Lait

Gianduja Lait 36% PatisFrance	340
Grué de cacao	10
Noisette hachées PatisFrance	120
Crousticrep PatisFrance	120
Fleur de sel	1
TOTAL	600

Faire fondre le Gianduja,

Torréfier les noisettes

Ajouter les inclusions

Réserver.

Montage et finitions

- Étaler la totalité de la crème légère sur le biscuit côté croûte, bloquer au frigo pendant 15 minutes
- Une fois prise, déposer le tube de crémeux à une extrémité, puis rouler délicatement la bûche, dans la longueur en serrant correctement, surgeler.
- Répartir grossièrement le croustillant sur une feuille guitare de 40x25 cm
- Étaler à une épaisseur d'environ 3/4mm. Poser la bûche en son centre, et enrouler le croustillant autour. Filmer l'ensemble et congeler.
- Couper à la taille voulue, puis décorer.

Sablé Coco

Par : Grégory GEFARD, Démonstrateur

Quantité : 70 pièces environ

INGRÉDIENTS

EN GR

MODE D'EMPLOI

Sablés

Beurre	400
Sucre	215
Sel	5
Trimoline	25
Poudre de vanille	1
Farine faible	650
Volcano	10

Mélanger tous les ingrédients au batteur en petite vitesse jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Étaler à 3 mm d'épaisseur et détailler à l'aide d'un emporte-pièce rond.

Cuire à 150°C pendant environ 20 minutes.

Coco caramélisée

eau	25
sucre	100
Coco râpée	250

Cuire le sucre et l'eau à 117°C.

Incorporer la noix de coco râpée et faire caraméliser en continuant à mélanger.

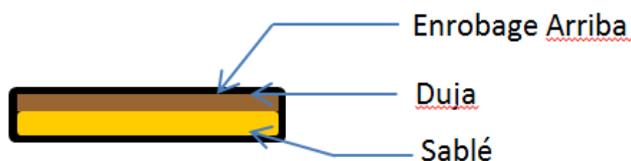
Montage et Finitions :

- Laisser refroidir complètement les sablés avant de couvrir de couverture lait, de noix de coco râpée caramélisée et de quelques cubes de gingembres confits.

Sablé Gianduja

Par : Grégory GEFFARD, Démonstrateur

Quantité : 100 pièces environ



INGRÉDIENTS	EN GR	MODE D'EMPLOI
Sablés		
Beurre	300	Réaliser le sablé en mélangeant tous les ingrédients ensemble Étaler entre deux feuilles à 3 mm Détailler des cercles de 3 cm environ Cuire sur silpain à 170° environ 15 min
Sucre semoule	160	
Sel fin	5	
Farine Pâtissière PatisFrance	480	
Volcano PatisFrance	5	
Œufs	50	

Gianduja

Praliné à l'ancienne 67% PatisFrance	750	Fondre la couverture Vietnam, le beurre de cacao et l'Ebony ensemble Ajouter le praliné.
Belcolade Lait Origins Vietnam 45%	90	
Belcolade Beurre de cacao	75	Tabler la masse jusqu'à la texture idéale pour pocher.
Belcolade Ebony 96%	15	Torréfiées et concassées les noisettes entières
Noisettes entieres PatisFrance	Q.S	

Montage et finition :

- Tabler la masse, amorcer la cristallisation.
- Pocher sur le sablé cuit et froid à l'aide d'une poche.
- Parsemer de morceaux de noisettes torréfiées avant que le « gianduja » ne soit complètement bloqué.
- Laisser cristalliser plusieurs heures.
- Enrober de couverture noire cristallisée avec du Belcolade Noir Origins Arriba 66.

Sablé Sésame Gianduja



Par : Grégory GEFFARD, Démonstrateur

Quantité : 75 pièces environ

INGRÉDIENTS

EN GR

MODE D'EMPLOI

Sable sésame

Beurre	225
Sucre semoule	120
Sel fin	4
Farine	360
Volcano PatisFrance	7
Œufs	40
Graines de sésame torréfiées	60

Réaliser le sablé
Étaler entre deux feuilles à 3 mm
Détailler des cercles de 35mm et des cercles de 35 mm ajourés au centre sur 1 cm
Cuire à 170° environ 15 min entre deux silpain

Gianduja

Belcolade Gianduja lait	500
Beurre de cacao pommade	10

Ramollir doucement au micro-onde
À 32° ajouter le beurre de cacao
Pocher dès que la texture le permet

Montage et finition:

- Garnir les sablés avec le Gianduja
- Déposer une demi-noisette sur le dessus

Idées :

- La garniture est possible avec le DeliCaramel

Sucettes Chocolat

Par : Maëli DELATRE - Démonstrateur

Quantité : 7 sucettes

INGRÉDIENTS	EN GR	MODE D'EMPLOI
Sucette chocolat		
Belcolade noir 64% Costa Rica	160	Faire fondre puis mettre au point le chocolat de couverture.
Sucre cassonade	20	
Zeste d'orange séché	1/4pc	Ajouter le sucre cassonade, le zeste d'orange séché et la gousse de vanille grattée
Gousse de vanille	1/4pc	
TOTAL	172	

Montage et finitions :

- Réaliser la préparation à sucette en chocolat.
- Verser dans des moules 25g de chocolat aromatisé.
- Ajouter un bâton en bois.

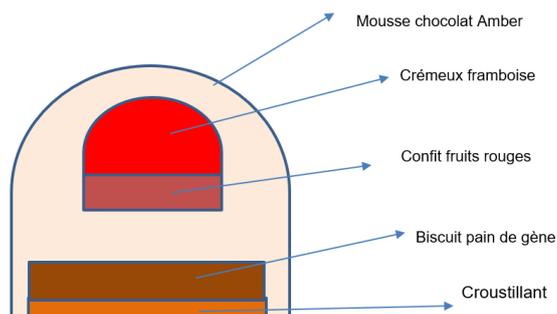
Notes

Bûche Sucre d'Orge



Par : Grégory GEFARD, Démonstrateur

Quantité : 2 gouttières moules U



INGRÉDIENTS

EN GR

MODE D'EMPLOI

Biscuit Pain de Gènes

Œufs	270
Sucre (1)	240
Poudre d'amande PatisFrance	240
Beurre	190
Farine Pâtissière PatisFrance	190
Volcano PatisFrance	20
Blancs d'œufs	170
Sucre (2)	60
Total	1380

Monter les œufs, le sucre (1) et la poudre d'amande au batteur. Ajouter le beurre chaud. Incorporer la farine et la poudre à lever Volcano. Puis ajouter les blancs d'œufs montés avec le sucre (2).

Étaler la masse dans un cadre 40 x 60 cm déposé sur une plaque. Cuire en cadre, à 185°C pendant 8 minutes environ.

(2 Bandes de 5X49cm)

Crèmeux Framboise

Starfruit Framboise PatisFrance	350
Jaunes d'œufs	60
Sucre	50
Gelée Dessert PatisFrance	20
Beurre	80
Patiscrem PatisFrance montée	300
Total	860

Réaliser une crème anglaise avec la purée de fruits, les jaunes d'œufs et le sucre. Ajouter la gelée dessert. À 40°C ajouter le beurre, mixer et incorporer enfin la crème montée.

Mouler en mini gouttière et surgeler.
(380/insert)

Vin chaud

Vin rouge	400
Sucre roux	220
Zeste de citron	1 pc
Zeste d'orange	1 pc
Bâton de cannelle	1 pc
Badiane	1 pc
Clou de girofle	1 pc
Jus d'orange	1 pc
Total	1020

Faire bouillir l'ensemble des ingrédients et réserver.
Filtrer avant d'imbiber le biscuit.

Confit Fruits Rouges

Starfruit Fraise PatisFrance	510
Starfruit Framboise PatisFrance	340
Sirop de glucose PatisFrance	170
Sucre	170
Pectine NH PatisFrance	24
Total	1231

Faire infuser le basilic dans les purées de fruits 24 heures à l'avance.

Filtrer, puis chauffer à 50°C avec le glucose. Ajouter en pluie le mélange sucre/pectine et faire bouillir pendant une minute. (Faire une grosse ébullition durant 2 mins)

Verser 140 g de coulis sur le crèmeux framboise. Surgeler.
Couler le reste sur un flexipan 40X30.

Mousse Chocolat Amber

Lait entier	350
Jaunes d'œufs	80
Sucre	70
Puratos Classic Vanille	30
Gelée Dessert PatisFrance	40
Belcolade Chocolat Sélection Amber Douceur 32% Cacao-Trace	280
Patiscrem PatisFrance montée	650
Total	1480

Réaliser une crème anglaise avec le lait entier, les jaunes d'œufs, le sucre et le Classic Vanille. Ajouter la gelée dessert et le chocolat. À 35°C, incorporer la crème montée.
(650 g/ par gouttière)

Croustillant

Belcolade Chocolat Sélection Amber Douceur 32% Cacao-Trace	125
Praliné Amande Noisette Origine France PatisFrance	50
Brisures de spéculoos	225
Total	400

Fondre le chocolat à 40°C et ajouter le praliné. Incorporer les brisures de spéculoos.
Étaler sur 12X49cm, entre deux règles de 5mm. Bien tasser et laisser cristalliser.
Détailler deux bandes de 6 x 49 cm.

Montage :

- Couper deux bandes de biscuit de 6 cm sur 49 cm puis imbiber
- Couper des lanières de confit de 1,5 cm et disposer les sur une feuille guitare de 19 cm sur 49 cm en les espaçant de 3 cm
- Déposer la feuille guitare dans un moule a buche
- Chemiser avec la mousse Amber
- Insérer le crémeux + coulis au centre
- Re-étaler un peu de mousse
- Déposer le biscuit imbibé
- Obturer avec la bande de croustillant
- Surgeler

Tablettes Joyeuses Fêtes



Par : Grégory GEFARD, Démonstrateur

Quantité : 10 pièces environ

INGRÉDIENTS

EN GR

MODE D'EMPLOI

Garniture croustillante au maïs

Pralicrac maïssimo PatisFrance	300
Belcolade beurre de cacao	100
Belcolade blanc intense	50

Fondre le beurre de cacao et le chocolat ensemble à 40°
Ajouter le Pralicrac
Tabler la masse à 30° et garnir les tablettes

Garniture croustillante à la pistache

Pralicrac pistache PatisFrance	300
Belcolade beurre de cacao	100
Belcolade blanc intense	50

Fondre le beurre de cacao et le chocolat ensemble à 40°
Ajouter le Pralicrac
Tabler la masse à 30° et garnir les tablettes

Garniture tout noisette

Linnolat noisette	70
Praliné noisette piémont PatisFrance	500
Belcolade beurre de cacao	70
Fleur de sel	2

Fondre le beurre de cacao et le chocolat ensemble à 40°
Ajouter le praliné et la fleur de sel
Tabler la masse à 30° et garnir les tablettes déjà pré-moulées de Linnolat noisette

Montage et Finitions :

- Ce concept innovant de tablette en deux parties vous permet la réalisation de tout un assortiment presque sans limite en mixant les différentes garnitures à base de chocolat Belcolade et à l'aide de toute la gamme de Pralicrac PatisFrance sans oublier notre nouvelle référence Linnolat.

Assortiment Biscuit Salé



Ingrédients

Farine T65	160
Beurre	80
Patiscrem PatisFrance	10
Œufs	50
Emmental rapé	160
Sel	2
Poivre	1

Poids en g

Inclusion au choix

Curry	6
Créa'Plus Fuego	10
Créa'Plus Pesto	15
Moutarde à l'ancienne	20
Olives vertes et noires	15/15

Poids en g

Commentaires

Méthode de travail

Pétrissage à la feuille	4 min en vitesse lente
Température de pâte	/
Pointage	/
Division / Mise en forme	Allonger jusqu'à un diamètre d'environ 35 mm puis les filmer
Repos	1h minimum à 4°C
Façonnage	Couper des rondelles d'environ 3 mm
Apprêt	/
Décors / Coup de lame	gruyère, graines de pavot et de sésame...
Cuisson	10-12 minutes à 170°C en four ventilé

Astuces

Il est possible de mélanger l'emmental pour le décor avec du curry, paprika, **Créa'plus Pesto** ou **Créa'plus Fuego** afin de le colorer.

Bouchées Lunch Cake Salé



Ingrédients

Puratos Tégral Cake salé	500
Œufs entier	100
Huile	200
Eau	450

Poids en g

Inclusions

Saucisse de Morteaux	300
Pistache hachées Patisfran	100

Commentaires

Environ 120 bouchées

Méthode de travail

Mélanger tous les ingrédients ensemble pendant 1 mn à vitesse rapide puis 3 minutes à vitesse moyenne jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Garnir des petits flexipan et déposer une tranche de saucisse avec quelques pistache .

Méthode de travail

On peut faire une base nature et une partie en incorporant du Pesto (25g pour 500g de pâte) ou du fuego (15g pour 500g de pâte)

Cuisson

Four ventilé à 160°C 20 mn

Buchettes feuilletées de Noël



Campagne Poids en g

Puratos Easy Quotidien Campagne 50%	500
Farine courante T65	500
Levure	30
Eau (TB 51°C)	600

Seigle Poids en g

Puratos Easy Quotidien Seigle	500
Farine courante T65	500
Levure	30
Eau (TB 51°C)	600

Complet Poids en g

Puratos Easy Quotidien Complet	500
Farine courante T65	500
Levure	30
Eau (TB 51°C)	600

Multicéréales Poids en g

Puratos Easy Purivita Multicéréales	500
Farine courante T65	500
Levure	30
Eau (TB 51°C)	550

Beurre de tourrage 400g X 4

Méthode de travail	
Pétrissage (spirale)	4 minutes 1ère 6-7 minutes en seconde
Consistance de pâte	Batarde
Température de pâte	21-23°C
Pointage	20 minutes en masse
Repos	20-30 minutes en congélation
Tourrage	1 double 1 simple. Il faut que le beurre soit à la même température que la pâte.
Détente	30 minutes à 4°C
Détaillage	Abaisser à 4 mm puis détailler des rectangles de 20x12 cm. A l'aide d'une lame scarifier en diagonale la première face. Sur la seconde, aplatisser le bas de votre rectangle avec un rouleau, puis humidifier entièrement la face à l'aide d'un pinceau. Enfin, rouler sans serrer et disposer sur une plaque à viennoise.
Apprêt	1 nuit à 3°C puis 1H30-2H à 28°C
Cuisson four à sole	Envirion 18-20 minutes à 230°C avec buée
Ressuage	Sur grille

SABLE BRETON à la Cannelle



Ingrédients

Jaunes d'œufs	300
Sucre semoule	700
Mimétic incorporé	750
sel	20
Farine	1000
Volcano Poudre à lever	30

Poids en g

Option

Cannelle	8
----------	---

Commentaires

Mélanger le mimétic, le sucre et le sel ensuite une fois blanchi bassiner avec les jaunes d'œufs et faire foisonner le tout ensuite incorporer la farine en petite vitesse et arrêter dès que le mélange est fait

Méthode de travail

Pétrissage (Feuille)	avec la feuille en 1ère vitesse
Division / Mise en forme	Abaisser sur feuille guitard et mettre au froid
Repos	1h
Façonnage	abaisser 1 cm d'épaisseur sur feuille guitard (10 au laminoir)
Détaillage	Diamètre 6, en cercle ou pas
Décors / Coup de lame	Dorer avec sunset glaze et rayer à la fourchette
Cuisson	20/25 mn à 180°C Four à sole

Astuces

Une fois froid faire des lots en sachet pour vente additionnelle

Sablé pain d'épice



Ingrédients

Poids en g

Patis'Pain d'épices	500
Tegral Cookies	500
Beurre	220
Œufs	50
Eau	100

Commentaires

Nombres de pièces pour une recette 42 avec une empreinte étoile diamètre 7

Méthode de travail

Mélanger tous les ingrédients 3 min à la feuille en vitesse lente.

Repos au froid.

Laminage à 1cm. (10 au laminoire)

Détaillage en étoile.

Cuisson pendant 17 min à 180°C.

Astuces

Décorer avec une glace à l'eau [Recette glace royale](#) 50g blanc d'œufs + 350 sucre glace +50g jus de citron

Pastéis de nata



Ingrédients Pâte Poids en g

Farine T55	344
Sel	7
Eau	184
Mimétic Essentiel (50%)	250

Appareil

Lait	250
Eau	62
Glucose	25
Sucre	125
Farine	20
Poudre à crème Elsay	12
Oeufs	25
Jaune d'oeuf	30

- 1- Porter à ébullition le lait et l'eau.
- 2- Ajouter le mélange de sucre + farine + amidon et cuire en mélangeant.
- Stopper la cuisson à la première ébullition.
- 3- Débarasser et laisser tiédir l'appareil
- 4- A 60°C, ajouter les oeufs puis diviser en 3 puis décliner en Vanille/Pistache/chocolat

1- Vanille	gr	2- Pistache	gr	3- chocolat	gr
Appareil	200	Appareil	200	Appareil	150
Classic Vanille	2	Pralicrac Pistache	15	Chocolat Belcolade	30

Méthode de travail

Pétrissage (spirale)	1er vitesse 5min en mettant l'eau petit à petit.
Division / Mise en forme	2 tours simple
Façonnage	Abaisser à 3,5mm sur 25cm de large
Apprêt	tailler des tronçon de 2,5cm
Décors / Coup de lame	remplir à 3/4
Cuisson	Four ventilé: 280°C pendant 5min30

Astuces

Cookies Muesli



Ingrédients

Poids en g

TG Cookies	250
Eau	25
Mimétic incorporation	55
Créa plus Muesli	90

Commentaires

Mélanger le TG cookies , le mimétic incorporation et l'eau . Le muesli peut être légèrement remouillé avec 30g d'eau avant d'être incorporé à la pâte .

Méthode de travail

Pétrissage (feuille)	Mélanger à la feuille 2mn en vitesse moyenne et 1 mn en 1ere vitesse avec les inclusions (muesli)
Division/ mise en forme	Faire un boudin de diamètre 4/5 cm environ et couper des tranches de 40g environ les mettre à plat sur feuille de papier cuisson et les aplatir légèrement
Cuisson four à sole	16/18mn à 180°C
Cuisson four ventilé	13/15mn à 160°C

Flutttes Nordic



Ingrédients

farine blanche	800
Créa'plus Saveurs Nordic	200
Eau	550
Sel	15
Levure	40
Beurre de tourrage	500
Pavot et Graines de Sésame	QS

Poids en g

Garniture

St Môret	300
Patiscrem PatisFrance	100
1/2 Zeste de citron vert	/
Piment d'Espelette	QS
Sel	QS
Pomme granny en brunoise	QS
Carotte en brunoise	QS
Aneth	QS

Méthode de travail

Pétrissage (spirale)	4 min en première vitesse puis 8 min en seconde
Température de pâte	23°C
Pointage	20-30 min au congélateur
Tourrage	Un double
Repos	10 min au congélateur
Tourrage	Un simple
Détaillage et laminage	Laminer à 6 mn. 30 cm de Longueur et détailler des bandes de 2 cm de largeur. Dorer puis parsemer de graines.
Appret	1H30 à 25°C
Cuisson	environ 15 min à 220°C four à sol.

Astuces

Suggestion d'accompagnement : Monter le St Môret avec la crème liquide jusqu'à obtention d'une mousse légère. Aromatiser.
pocher l'appareil de St Môret dans un verre type apéritif.

Pain Viennois Noix-Abricots



Ingrédients

Farine de Gruau	500
Farine ordinaire T65	500
Eau TB51	300
Lait infusé noix	275
Sucre semoule	100
Levure	45
Puratos Soft'r gold poudre	50
Beurre	40

Inclusion

Noix Brisure 7%	238
Abricots en dés 7%	238

Astuce

Faire torréfier les noix hachées ensuite les infuser dans la crème le lendemain les filtrer et récupérer le lait pour la recette

Méthode de travail

Pétrissage (spirale)	5min en 1ère 6/7min en deuxième
Température de pâte	25°C
Ajout inclusion	30s en 1ère Vitesse et 2mn en 2ème Vitesse
Pointage	45min en bac
Détaillage /Façonnage	en paton de 80g bouler ensuite les façonner en triangle passer au froid 30mn ,les dorer (Sunset Glase) puis les lamer ,
Apprêt	Environs 1h30 à 25°C
Décors / Coup de lame	Mettre 3 demi cerneaux de noix en étoile
Cuisson	four à sole avec bué 205°C 12/15 mn (selon poids du pain)

Astuce

A la sortie du four mettre du **Sublimo** au pinceau pour un rendu brillant

Pains d'épices



Version Cake

Ingrédients	Poids en g
Patis'pain d'épices	1000
Miel	1100
Eau	500

Version Laminée Décoration

Ingrédients	Poids en g
Patis'pain d'épices	1000
Miel	560
Eau	240

Méthode de travail

Version Cake

Mélanger les trois ingrédients 3 mn à la feuille vitesse moyenne. Cuire en moule aluminium de 20cm (325g par moule) au four à sole environ 55 minutes à 160°C ou au four ventilé environ 45mn à 150°C. A la sortie du four napper. Pour augmenter son fondant, le pain d'épices peut être emballé à chaud dans du film alimentaire.

Méthode de travail

Version Laminée Décoration

Mélanger les trois ingrédients 3 min à la feuille vitesse moyenne. Réserver la pâte sous film alimentaire 2h au frais 4°C. Laminer sur feuille de cuisson à 3,5 et détailler les formes de votre choix (étoiles, père Noël etc....) Tremper l'emporte-pièce dans la farine, celle du dessin graisser (pray) avant d'appuyer. Cuire au four à sole environ 8/10 min à 180°C. A la sortie du four glacer avec une glace à l'eau ou une glace royale.*

Pour info

*Appellation pain d'épices sous réserve du respect de la recette indiquée

Pour info

Moules étoile: 160g Moules sapins 250g (cuisson 45mn environ) Moules Bonhomme 450g (cuisson 55/60mn environ)

KOUGLOF

Ingrédients	Poids en g
Farine de Tradition	300
Farine de Gruau	700
Œufs	400
Lait	235
Sel	18
Sucre	150
Puratos Levure Levante	40
Puratos Prima Madre	70
Beurre	400
Raisins blonds	460
Rhum pâtissier	46
Eau chaude	230

Verser le rhum sur les raisins, mélanger puis ajouter l'eau chaude et laisser macérer 30 minutes avant le pétrissage. Bien les essorer avant de les ajouter au pétrissage.

Amandes Brutes Entières PatisFrance	QS
-------------------------------------	----



Commentaires
Après avoir graissé les moules à Kougelpopf, mettre dans le fond des amandes brutes entières.

Méthode de travail	
Pétrissage (spirale)	5 minutes en 1ère vitesse et environ 15 minutes en 2ème vitesse. Ajouter le beurre dès que la pâte commence à se décoller puis une fois bien pétrie, ajouter les raisins essorés et mélanger 2 minutes en 1ère vitesse.
Température de pâte	26°C.
Pointage	30 minutes à température ambiante et 12h à 4°C.
Division	500 g.
Repos	10 minutes.
Façonnage	Bouler puis faire un trou au milieu et les tourner à gris dans les moules à Kougelpopf.
Apprêt	2h à 28°C.
Cuisson	Au four à sole, environ 35 minutes à 180°C.
Finition	Souffler de sucre glace.

Astuce

Pois individuel 80g , Attention pour une cuisson en moule plexi en four à sole 200°C (sole) et 180°C (voute)

Panettones Chocolat Orange



Ingrédients	Poids en g	n.
Tegral Panettone	3000	n.1
Eau	1100	
Levure Levante	130	
Prima madré 7%	210	
Jaunes d'œufs	620	
Soft'r Gold poudre	210	n.2
Miel de fleurs	100	
Sucre	150	
Beurre	420	n.3
Puratos Belcolade Chunks	960	n.4
Orangettes confite	420	
Cacao poudre	30	

Commentaires

- Incorporer les Chunks et les écorces à la fin du pétrissage en 1ère vitesse.
- Enfourner les Panettones une fois qu'ils ont atteint les 3/4 du moule.

Autres Mélanges possible : 1500g 50% (pépite choc / orange confit),,,, (Crambéries /orange)

Méthode de travail

Température de base	66°C
Pétrissage	<p>n.1) 1ere vitesse = 5min / 2nd vitesse = 10min.</p> <p>n.2) 1ere vitesse = 5min / 2nd vitesse = environ 3min</p> <p>n.3) Incorporer le beurre en deux fois. 1ere vitesse = 5 min</p> <p>n.4) Incorporer les fruits en 1ere vitesse.</p>
Température de pâte	28°C
Pointage	1h à 28°C
Division / Mise en forme	Exemple En boule de 900/400/70
Repos	20 min
Façonnage	Léger, en boule
Apprêt	1h30 à 30°C
Décor / Coup de lame	En croix ou avec macaronade chocolat
Cuisson	35 min (selon le poids) à 180°C en cuisson sur sole. 95°C minimum à cœur sous risque d'affaissement après cuisson

Macaronnade :100g sucre glace 100g de blanc d'œufs 100g poudre amandes grise et 10g de Cacao

Panettones Façon Mendiant



Ingrédients	Poids en g	n.
Tegral Panettone	3000	n.1
Eau	1100	
Levure Levante	130	
Prima madré 7%	210	
Soft'r Gold poudre	210	
Miel de fleurs	100	n.2
Sucre	150	
Beurre	420	n.3
Puratos Créa'plus fruits	1300	n.4
Eau	650	

Commentaires

- Penser à faire tremper les raisins 30 min avant.
- Incorporer les raisins et les écorces à la fin du pétrissage en 1ère vitesse.
- Enfourner les Panettones une fois qu'ils ont atteint les 3/4 du moule.

Autres Mélanges: 1500g 50% (pépité choc / orange confit),,,, (Crambéries /orange)

Méthode de travail

Température de base	66°C
Pétrissage	n.1) 1ere vitesse = 5min / 2nd vitesse = 10min. n.2) 1ere vitesse = 5min / 2nd vitesse = environ 3min n.3) Incorporer le beurre en deux fois. 1ere vitesse = 5 min n.4) Incorporer les fruits en 1ere vitesse.
Température de pâte	28°C
Pointage	1h à 28°C
Division / Mise en forme	Exemple En boule 6 x 400 g et 12 x 70
Repos	20 min
Façonnage	Léger, en boule
Apprêt	1h30 à 30°C
Décors / Coup de lame	En croix
Cuisson	35 min à 180°C en cuisson sur sole. 95°C minimum à cœur sous risque d'affaissement après cuisson

Macaronnade :100g sucre glace 100g de blanc d'œufs 100g poudre amandes grise et 10g de farine

Panettes chinois Crème Cannelle



Ingrédients	Poids en g	
Tegral Panettone	3000	
Eau	1100	
Levure Levante	130	n.1
Prima madré 7%	210	
Jaunes d'œufs	620	
Soft'r Gold poudre	210	
Miel de fleurs	100	n.2
Sucre	150	
Beurre	420	n.3

Ingrédients	Poids en g
<u>Crème pâtissière à la cannelle</u>	
Lait	400
Poudre à crème Elsay	20
Sucre	150
Œufs entier	80
Cannelle en poudre	5

Commentaires

Pour la crème pâtissière mettre tous les ingrédients dans un cul de poule ensuite cuire au miro-ondes et remuer toutes les 1mn jusqu'à épaississement complet .

- Enfourner les Panettes une fois qu'ils ont atteint les 3/4 du moule.

Autres Mélanges: 1500g 50% (pépité choc / orange confit),,,, (Crambéries /orange)

Méthode de travail

Température de base	66°C
Pétrissage	n.1) 1ere vitesse = 5min / 2nd vitesse = 10min. n.2) 1ere vitesse = 5min / 2nd vitesse = environ 3min n.3) Incorporer le beurre en deux fois. 1ere vitesse = 5 min n.4) Incorporer les fruits en 1ere vitesse.
Température de pâte	28°C
Pointage	1h à 28°C
Division / Mise en forme	Abaisser en rectangle et recouvrir de crème pâtissière ensuite rouler et couper des tronçons de 2,5cm en mettre 4 (450g env) dans un cercle diamètre 18 chemiser préalablement avec bande de papier cuisson .
Apprêt	1h30 à 30°C
Décors / Coup de lame	Dorer
Cuisson	35 min à 180°C en cuisson sur sole. 95°C minimum à cœur sous risque d'affaissement après cuisson

Brioche Pain d'épices Noel



INGREDIENTS

Poids en g

Easy brioche 50%	500
Farine de force	400
Patis pain d'épices	100
Mélange 4 épices	10
Œufs	300
Sucre	50
Eau	150
Levure	80
Mimétic Essentiel	150

Brioche colorée

Pate à brioche blanche	850
Classic Café	Qs

METHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir 5 minutes en 1ère vitesse puis 7 minutes + 7 avec le beurre en 2ème. En fin de pétrissage prélever la partie à colorer et faire le mélange
Température de pâte	25/26°C
Pointage	30 minutes
Division	250g
Façonnage	boudin et torsader par 2 une de chaque couleur ou en façon Bab
Apprêt	2 Heures à 28°C environs
Décor	Dorer avec de la dorure parsemer de sucre grain et de poudre de noisettes puis saupoudrer de sucre glace en une ou deux fois
Cuisson	30 minutes à 160°C four à sole (cuisson à cœur 94°C)

ASTUCES

façonnage : étaler une pâte café et une pâte neutre 22cm de large/ 20cm de haut. Mouiller les deux faces et les superposer. Les rouler sans serrer, couper au centre sur la longueur, les vriller ensemble et les mettre dans des moules optima 232/80/70

Brioche du partage à l'orange



INGREDIENTS

Farine de force	1000
Eau	250
Œufs	330
Sucre	150
Sel	20
Levure	50
Puratos Prima Madre	70
Puratos S500 Special	7
Beurre	300

Poids en g

Orangettes confites 10% Hachées	210
Fleur d'oranger	20/25

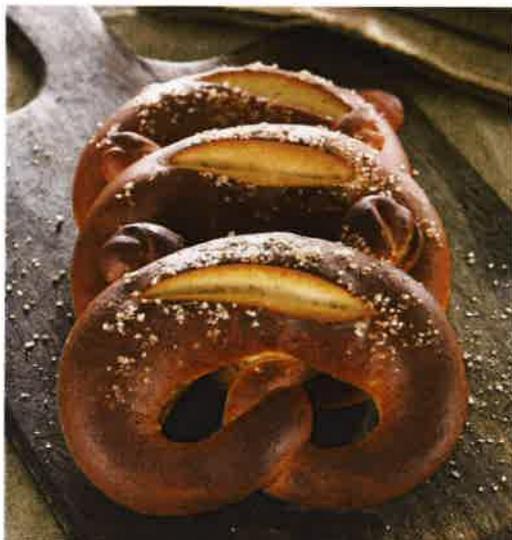
METHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir 5 minutes en 1ère vitesse puis 7 minutes + 5 avec le beurre en 2ème. En fin de pétrissage ajouter les orangettes hachées
Température de pâte	24°C
Pointage	15 à 30 minutes
Division	60 g
Repos	40 boules dans un cadre de 60 x 40 cm ou 20 boules dans un demi-cadre
Apprêt	Une nuit à 2°C puis 120 minutes à 28°C
Décor	Dorer à l'aide d'une macaronade et déposer des amandes effilées et des orangettes hachées puis ajouter du sucre glace en deux fois .
Cuisson	50 à 60 minutes à 155-160°C (cuisson à cœur 94°C)

ASTUCES

Pour la recette de la macaronade : 150 g de sucre semoule, 150 g de poudre d'amande et 150 g de blanc d'œuf.

Bretzel



Ingrédients

Poids en g

farine patissière	750
farine de gruau	250
eau	300
lait à 30°	300
Levure	30
SOFT'R 1,5%	15
beurre	60
sel	20
pochage	
eau	900
bicarbonate de soude	100

Commentaires

TB : 58°C au batteur

Méthode de travail

Pétrissage (spirale)	4mn en 1ere et 7 en 2eme
Température de pâte	26°C
Pointage	1H-1H30
Division / Mise en forme	en ficelle très longue de 150g et trésser en Bretzel
Apprêt	30mn a 30°C
pochage	20 seconde de chaque coté
Décors / Coup de lame	dorure et graines et fleur de sel
Cuisson	22mn à 210°C + 2mn porte ouverte

Astuces

Pain de mie taost feuilleté



Ingrédients

Farine T65	1000
Levure	45
Sel	18
Créapate mie	150
Sapote Salomé	28
Eau	500
Mimetic Essentiel (15%)	261
Graines de pavot	QS

Pâton 1

Détrempe	1741
Mimetic Essentiel	261

Méthode de travail

Pétrissage (spirale)	5min en 1ère 7-8min en deuxième
Consistance de pâte	Bâtarde
Température de pâte	24°C
Pointage	15-20min pâton bien boulé dans un film alimentaire, puis abaisser et mettre 20min au surgélateur. Mettre les pâtons à 3°C jusqu'au lendemain ou en direct.
Tourrage	un tour double et un tour simple avec les graines de pavot. Laisser reposer à 4°C 30min. Abaisser 5mn puis détailler des bandes de 80cm sur 4cm de large (285 g env). En zigzag, puis disposer dans un moule à pain de mie taost 30/7graissé.
Apprêt	Environs 1h30 à 28°C
Décors / Coup de lâme	en moules taost
Cuisson	four à sole 40 mn / sole 237°C et voute 245°C

Option : on peut faire le tour simple avec des graines de pavot pour obtenir un dessin et du croustillant lors de la dégustation

Sapin de Noël



Ingrédients

Farine courante T65
Eau (T° de base 54°C)
Levure
Sel

Poids en g

1000
550
35
20

Puratos Créa Pâte Mie

150

Puratos Créa plus Saveur
Nordic ou Saveur d'Automne

240+120 eau

1x la Recette pour 6 Sapins

Méthode de travail	
Pétrissage au batteur	4 min en première vitesse puis 6-7 min en deuxième
Inclusion	1 minute en 1ère puis 2-3 minutes en seconde
Température de pâte	± 24°C
Pointage	± 20 minutes en masse
Division / Mise en forme	± 2kg étalé sur une plaque 60x40cm
Apprêt	Entre 50 à 60 min à 28°C avec hygrométrie de 80%. Surgler la plaque environ ± 30 à 40 minutes pour une découpe nette.
détaillage	Venez détailler des étoiles de la plus petite à la plus grande. Environ 5 tailles différentes.
Cuisson four à sole	230°C pendant ± 12-14 minutes avec buée."En option " A la sortie du four, aplatir légèrement les étoiles à l'aide d'une feuille de papier et cuisson et d'une plaque pour une forme régulière. Ressuage sur grille.
Montage et Stockage	Pour conserver le moelleux, monter vos sapins rapidement. Deux formes identiques sur cinq étages. Stabiliser les étages à l'aide de piques en bois. Puis emballer les sapins entre 25 et 30°C à coeur dans des sachets hermetiques. Ex : sac à bonbon ou à Panettone
Astuce	Le reste des découpes de pâte avant cuisson peuvent être utilisés comme pâte fermentée lors du prochain pétrin.

Commentaire

A proposer à vos clients pour les repas de fêtes de fin d'année. Une décoration de table à déguster avec du foie gras, des fruits de mer ou encore le fromage.

Pain aux graines et fruits à la coupe



INGREDIENTS

Poids en g

Farine T65 Bio	2000
Eau	1200
Puratos Senta Tempo Bio	400
Levure	16
Puratos Softgrain bio 5	450
Eau de bassinage	50
Cubes abricots	90
Cubes de figues	90
Cubes cranberry	90

METHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Sans les graines, pétrir 8 minutes en 1ère vitesse et 4 minutes en 2ème vitesse. Ajouter le Puratos les Softgrain en fin de pétrissage pendant 30 secondes en 1ère vitesse et 2 minutes en 2ème vitesse.
Température de pâte	25°C
Pointage	30 minutes à température ambiante
Division	2000 g
Façonnage	Enfermer le pain dans une couche farinée
Apprêt	12h à 8°C
Décor	Fariner et lamer en feuille
Cuisson	20 minutes à 250°C et 20 minutes à 230°C

Astuce

Pour plus de fruits on peut ajouter des smookees framboise lors du façonnage du pain

Tourte de Seigle Oracolo



Levain Levure oracolo	direct	indirect
Ingrédients	Poids en g	Poids en g
Eau Chaude (45°C)	500	500
Farine de Seigle T170	500	500
Farine de Tradition	500	500
Sapote oracolo	500	500
Levure	10	5

Méthode de Travail

- 1: mélanger les farines, le levain, avec l'eau chaude au batteur 5 mn en 1ère Vitesse et 3 mn en
- 2: Ajouter la levure la température de pâte est descendu
- 3: Laisser fermenter 30mn à 30°C en **direct**
- 3: Laisser fermenter une nuit à 4°C en **indirect**

Ingrédients	direct	indirect
	Poids en g	Poids en g
Farine de Seigle T170	1500	1500
Sel	50	50
Eau Chaude (70°C)	1400	1400
Levain levure	2010	2010
Softgrain Seigle germé	1000	1000
Bassinage	150/200	150/200

**Recette pour 4 pièces de
750g environ**

Méthode de travail

	2mn en 1ère Vitesse puis ajouter le levain levure Oracolo; 6mn en 1ère V, bien corner, ajouter le softgrain seigle germé, mélanger puis pétrir en 2ème vitesse. Puis bassiner avec environ 100/200g, selon consistance, pour une pâte souple, légèrement collante
Pétrissage (Feuille) TB:65°	
Température de pâte	30-35°C
Pointage	1h/1h30, à 30°C surveiller le craquellement signe de maturité
Division / Mise en forme	diviser avec une corne et façonner selon baneton préalablement bien fariné avec un tamis
Aprêt	30min à 30°C +/- 10mn sur le tapis avant enfournement
Décors / Coup de lame	tourner à gris
Cuisson four à sole	Enfournement four vif: 260/270°C avec buée pendant 30min Cuisson dégressive pendant environ 30min à 240°C

Astuce :

On peut mélanger sur la base de pâte du
Créa'plus Saveur d'automne ou du
Softgrain seigle germé .

Tourte de Seigle au Traviata



Levain Levure

Ingrédients

	direct	indirect
Poids en g	Poids en g	Poids en g
Eau Chaude (70°C)	600	600
Farine de Seigle T170	400	400
Farine de Tradition	400	400
Sapore Traviata	50	50
Levure	5	1

Recette pour 4 pièces
environ

Méthode de Travail

- 1: mélanger les farines avec l'eau chaude au batteur
- 2: Ajouter la levure la température de pâte est descendu
- 3: Laisser fermenter 30mn à 30°C en **direct**
- 3: Laisser fermenter une nuit à 4°C en **indirect**

Ingrédients

	direct	indirect
Poids en g	Poids en g	Poids en g
Farine de Seigle T170	500	500
Sel	25	25
Eau Chaude (70°C)	672	672
Levain levure	1455	1451
Softgrain Seigle germé	450	450

Méthode de travail

Pétrissage (Feuille) TB:65°	pétrir tous les ingrédients 8 min en 1ère vitesse et 2 min en 2ème
Température de pâte	30-32°C
Pointage	45mn à 30°C
Division / Mise en forme	diviser et façonner selon baneton préalablement bien fariné avec un
Apprêt	30min à 30°C +/- 10mn sur le tapis avant enfournement
Décors / Coup de lame	tourner à gris
Cuisson four à sole	Enfournement: 260°C pendant 30min Cuisson dégressive pendant environ 30min à 240°C

Astuce :

On peut mélanger sur la base de pate du
Créa'plus Saveur d'automne ou du
Softgrain seigle germé .