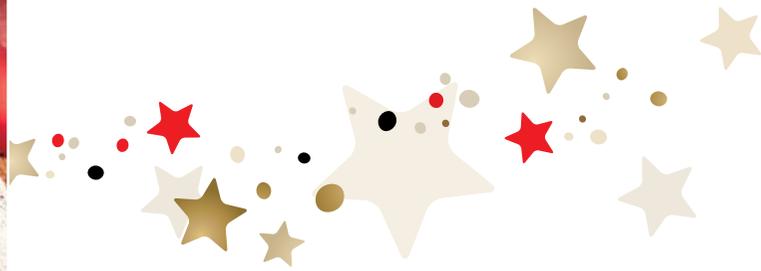


LA BOULANGERIE,
STAR DU REPAS
DE NOËL



SOMMAIRE

• GÉRER LES FÊTES	p3	• LES POISSONS	
• LE PAIN, UN INVITÉ À L'HONNEUR	p4	Pain moulé aux graines	p17
• L'APÉRITIF		• LES VIANDES BLANCHES	
Ficelle apéritive	p5	Pain triangle blé & marrons	p18
Pain hérisson	p6/7	• LES VIANDES ROUGES	
Pain surprise	p8	Pain Khorasan & blé germé	p19
Gamme O-tentic	p9	Le futur du pain réside dans son passé	p20
Bretzel	p10	Gamme Levains	p21
• LES ENTRÉES		• LES FROMAGES	
Pain de mie toast feuilleté	p11	Pain aux noisettes, figes & chèvre	p22
Gamme Mimetic	p12	Pain viennois aux noix et abricots	p23
Viennoiserie feuilletée foie gras, boudin noir & confit d'oignons	p13	• LES DESSERTS	
Pain au seigle & citron feuilleté	p14	Couronne de pains d'épices	p24
Petits pains bouche	p15	Mini panettone	p25
Gamme Softgrain	p16	Brioche des rois	p26
		Sunset Glaze	p27
		• LES GALETTES	
		Galette frangipane amandes Marcona	p28
		Galette vegan Linnolat noisettes	p29
		Gamme Linnolat	p30
		• LES INGRÉDIENTS UTILISÉS	p31



Comment profiter des belles occasions offertes par la magie de Noël pour animer votre boutique tout en optimisant votre temps en cette période chargée de fin d'année ?

Les fêtes de fin d'année arrivent à grand pas, votre boutique sera bientôt prise d'assaut par vos clients, tous à la recherche de produits de qualité, savoureux et originaux pour accompagner leurs repas de fêtes. C'est donc à vous de jouer ! Et pour ne pas vous laisser submerger, voici quelques conseils pour traverser cette période de Noël sereinement et faire de ces fêtes un véritable succès pour votre boutique !



Plongez votre boulangerie dans une ambiance de fêtes

On ne le dira jamais assez, mais une belle boutique attire l'attention et donne envie d'acheter. N'hésitez donc pas à choisir un thème gourmand et chaleureux, avec des recettes spécialement conçues pour la période et concertez-vous avec votre équipe pour revêtir vos plus beaux habits de fêtes !



Apprenez de votre expérience et gérez vos stocks

Basez-vous sur vos chiffres de ventes de l'année précédente, afin de gérer au mieux vos stocks, anticiper vos commandes et pourquoi pas embaucher du personnel supplémentaire pour éviter tout imprévu. Dès le mois d'octobre, anticipez vos commandes pour vos produits phares de Noël et tous les emballages nécessaires. Préparez également vos étiquettes pour indiquer les prix des nouveaux produits et conditionnez à l'avance les chocolats, pâtes de fruits et bonbons en jolis assortiments. Enfin, prédécoupez vos papiers cadeaux pour gagner un temps précieux lors de vos pics d'affluence.



Encouragez les ventes

Mettez vos produits de fête en avant et en évidence le plus tôt possible, pour permettre à vos clients de réfléchir, voire de tester vos produits avant le jour J. Planifiez quelques dégustations sur les trois premiers week-ends de décembre et annoncez cette animation par un affichage en vitrine durant la semaine, ce qui mettra l'eau à la bouche aux passants. Le samedi et le dimanche, installez une table de fête garnie d'une sélection de petites portions de votre carte de Noël. N'hésitez pas à faire des suggestions d'accompagnement.



Anticipez et sécurisez vos commandes

Pourquoi ne pas proposer à vos clients de précommander leurs bûches de Noël ? Une solution idéale pour anticiper vos productions et éviter du stress inutile. N'hésitez pas à proposer une promotion pour toute commande passée avant le 15 décembre par exemple. Proposez des créneaux horaires pour récupérer les commandes et veillez à ne pas trop les remplir ou incitez les acheteurs à payer d'avance pour avoir accès à une file d'attente « rapide » le jour J. Pré-imprimez des formulaires de commande avec un numéro, un espace pour les coordonnées du client, la liste de vos références de Noël et leurs prix (en séparant les différents postes : boulangerie, pâtisserie, chocolats, confiserie). La veille, emballez ce qui est prêt et inscrivez les numéros de formulaire sur les boîtes. Quand le client arrive, tirez sa fiche, cherchez les éléments de la commande dans les différents endroits du stock. N'oubliez pas de bien briefer votre équipe !



Le pain, un invité traditionnel à l'honneur pendant les fêtes de fin d'année

Lors des fêtes de fin d'année, le pain, toujours présent sur nos tables, est particulièrement à l'honneur. Vecteur de convivialité, de plaisir, de partage et surtout de tradition, ses qualités organoleptiques en font un aliment capable de sublimer tous nos repas.

En effet, le pain est associé à la **tradition** et au **partage**. Près de **80%** des Français estiment que l'achat du pain se fait en pensant à soi et aux autres, et **1/3** de la population en achète systématiquement pour recevoir des proches. C'est pourquoi le pain est un indispensable en ces périodes de réunions familiales et amicales, et est mis à l'honneur lors de ces grandes occasions.

Par ailleurs, l'**aspect gastronomique** est également mis en avant pendant les fêtes : 9 français sur 10 apprécient en effet consommer du pain lors d'un bon repas. La grande variété de pains et baguettes permet de varier les plaisirs, autant gustatifs que visuels, et saura accompagner tous les plats pendant les festivités.

Les pains et leurs meilleures associations

Pour accompagner le foie gras ou des fromages à pâte molle, optez pour un pain aux fruits secs (noisettes, noix...) et fruits séchés (figes, raisins...).

Pour des viandes rouges ou du gibier, un bon pain de campagne ou pain meunier jouera son rôle à la perfection. Pour des viandes rouges en sauce, préférez un pain traditionnel au levain.

Pour vos fromages à pâte dure type comté, choisissez un pain aux céréales, et pour les fromages de chèvre et brebis, plutôt un pain viennois.

Foies gras et fromages à pâte molle



Pains aux fruits secs et fruits séchés

Viandes rouges (ou gibiers)



Pains de campagne, pains meunier

Viandes rouges en sauce



Pains traditionnels au levain

Fromages à pâte dure et poissons



Pains aux céréales

Fromages de chèvre et brebis



Pains viennois



L'apéritif est un rendez-vous privilégié en France, surtout pendant les fêtes de fin d'année. C'est un moment de partage, synonyme de convivialité où la notion de plaisir est prépondérante et où le pain a un rôle majeur !

Ficelle apéritive

INGRÉDIENTS

PÂTE

O-tentic Tutto Pugliese	1000 g
Eau	700 g
Bassinage eau	50 g
Bassinage huile d'olive	50 g
Thym	50 g

GARNITURE

Cré'Plus Pesto	7% du poids de pâte + 2% eau + 7% fromage râpé
Cré'Plus Fuego	4% du poids de pâte + 2% eau + 7% fromage râpé
Charcuteries diverses + fromage râpé	15% du poids de pâte

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (batteur ou spirale)	4 minutes en 1 ^{ère} vitesse puis 7 minutes en 2 ^{ème} vitesse. Ajouter les inclusions et mélanger 1 minute en 1 ^{ère} vitesse puis 1 minute en 2 ^{ème} vitesse.
Température de la pâte	25 - 26°C.
Pointage	30 minutes.
Division	Pâton de 120g, puis bouler, tout en prenant soin de ne pas déchirer la pâte.
Détente	Environ 15 minutes.
Façonnage	Façonner en ficelles d'environ 35cm et les découper en épis, brochets ou fougasses avec un coupe-pâte. Les déposer sur une plaque, 8 par 8.
Aprêt	1h30 à 28°C.
Décor	Dorer avec de l'huile d'olive.
Cuisson	8 à 10 minutes à 250°C dans un four à sole avec buée.





Pain hérisson

INGRÉDIENTS

PÂTE À PAIN

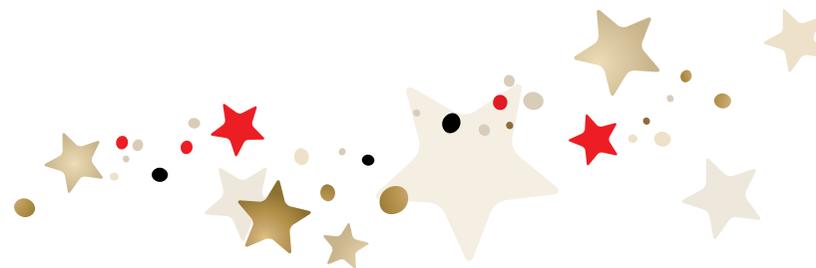
O-tentic Tutto Pugliese	1000 g
Eau	750 g
Huile d'olive	50 g

GARNITURE

Fromage à raclette	Environ 400 g
Oignons jaunes	4 pièces
Allumettes de lardons	500 g
Fromage râpé	250 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Cuisson de la garniture	Emincer les oignons, les faire revenir dans de l'huile d'olive avec les lardons. Une fois confits, les réserver dans un cul de poule.
Pétrissage (spirale)	5 minutes en 1 ^{ère} vitesse, puis 7 à 8 minutes en 2 ^{ème} vitesse, bassiner avec de l'huile d'olive 2 minutes avant la fin du pétrissage.
Température de la pâte	25°C.
Pointage	30 minutes en bac.
Détaillage / Façonnage	En pâton de 1200g, bouler légèrement, après 15 mn de détente bien les bouler et les mettre sur toile.
Apprêt	Environ 1h30 à 25°C.
Décors / Coups de lame	Faire un lamage Polka serré et peu profond.
Cuisson	Cuire à 245°C dans un four à sole avec buée pendant environ 40 minutes (selon le poids du pain).
Façonnage / Garnissage	Une fois le pain froid, le couper en tranches sans aller jusqu'au fond du pain. Renouveler ensuite l'opération dans l'autre sens, ce qui va donner des carrés en surface et des mouillettes en profondeur. Pour la garniture, entre chaque tranche parallèle, mettre du fromage à raclette et entre les espaces perpendiculaires mettre à l'aide d'une petite spatule le mélange oignons/lardons et fromage râpé. Une fois garni, mettre le pain au four pendant 20 minutes à 250°C avec une feuille de cuisson déposée sur le pain.







Pain surprise

INGRÉDIENTS (1 COURONNE)

PAIN	
Farine de Tradition Française	3000 g
Eau	1950 g
Softgrain 5 Bio	1000 g
Sel	54 g
Levure	30 g

GARNITURE

Fromage frais aux herbes	Tartines 1
Truite fumé	Tartines 1
Beurre moutardé	Tartines 2
Jambon Serrano	Tartines 2
Copeaux de Cantal	Tartines 2
Fromage frais	Tartines 3
Tranches de chorizo	Tartines 3
Fromage frais aux herbes	Tartines 4
Tapenade de tomate	Tartines 4

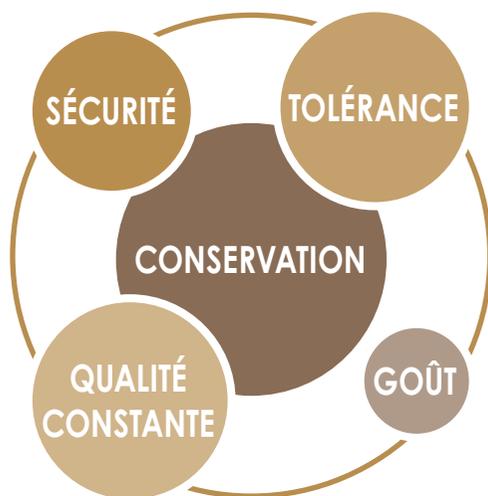
MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	10 minutes en 1 ^{ère} vitesse puis 2 minutes en 2 ^{ème} vitesse Incorporer le Softgrain 5 Bio en fin de pétrissage.
Température de la pâte	23°C.
Pointage	30 minutes à température ambiante puis 12h à 4°C.
Division	Pour une couronne, diviser en 4 pâtons de 400g chacun.
Repos	30 minutes en boule.
Façonnage	Façonner en 4 bâtards pointus, puis les disposer sur une feuille de cuisson en carré, en chevauchant les pointes pour qu'elles se collent entre elles.
Apprêt	1h15 à 25°C.
Décor / Coup de lame	Lamer d'un coup de lame chaque bâtard.
Cuisson	Environ 30 minutes dans un four à 240°C avec buée.
Garniture	Sans couper les fonds des pains, découper le dessus de chaque pain puis les passer à la trancheuse. Les garnir puis les redispser sur le socle de la couronne (correspondant aux fonds des pains).



GAMME O-TENTIC

Une solution pour chaque mode de fabrication !



O-Tentic est un produit unique, issu de fermentation qui apporte le goût d'antan et prolonge la conservation du pain.

Notre gamme apporte de nombreux avantages à la mise en œuvre :

- Pratique avec un dosage de 2 à 4 % ou 100% (selon les produits), sans levure ni améliorant à ajouter
- Taux d'hydratation supérieur
- Forte tolérance de la pâte à l'enfournement
- Très bon développement au four
- Adapté aux différents process



	O-TENTIC ORIGIN	O-TENTIC DURUM	O-TENTIC ADAGIO	O-TENTIC BEL CANTO	O-TENTIC TUTTO PUGLIESE
Description	Un goût de longue fermentation, très consensuel. Des notes savoureuses et légères. Une mie légèrement bise. Une croûte dorée et croustillante.	Un goût typique de blé dur, pour un temps de fermentation limité. Une mie blonde et alvéolée. Une croûte croustillante aux notes toastées.	Un goût unique de longue fermentation. Une mie grasse, alvéolée, couleur crème. Une croûte fine et croustillante.	Un goût légèrement malté. Une mie typée légèrement brune et alvéolée.	Un goût prononcé de blé dur, aux notes de céréales et crémeuses. Une mie dense, humide et à la couleur jaune typique de blé dur.
Base de levain dévitalisé	Blé et seigle.	Blé dur.	Blé dur.	Blé et seigle.	Blé dur.
Process	Direct (4%). Pousse contrôlée et lente (2 à 4%).	Direct (4%). Pousse contrôlée et lente (2 à 4%).	Pousse lente (4%) Fermentation en bac et Panéotrad (4%).	Pousse contrôlée et lente (2 à 4%).	Direct (100%).
Conditionnement	Disponible en sac de 10kg et 10 x 1kg. Date de durabilité minimale de 12 mois (1 semaine à 4°C après ouverture).	Disponible en sac de 10kg et 10 x 1kg. Date de durabilité minimale de 12 mois (1 semaine à 4°C après ouverture).	Disponible en sac de 10kg. Date de durabilité minimale de 12 mois (1 semaine à 4°C après ouverture).	Disponible en sac de 10kg. Date de durabilité minimale de 12 mois (1 semaine à 4°C après ouverture).	Disponible en sac de 10kg. Date de durabilité minimale de 9 mois (1 semaine à 4°C après ouverture).





Bretzel

INGRÉDIENTS (POUR 17 PIÈCES ENVIRON)

Farine de Gruau	1000 g
Lait	450 g
Sel	20 g
Sucre	30 g
O-tentic Durum	50 g
Sapore Alcina	150 g
Sapore Traviata Bio	30 g
Beurre	150 g
Huile de colza	50 g

INGRÉDIENTS TREMPAGE

Eau	1000 g
Bicarbonate de soude	100 g
Faire bouillir et réserver	

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir 3 minutes en 1 ^{ère} vitesse, puis 8 minutes en 2 ^{ème} vitesse.
Température de pâte	23°C.
Pointage	5 minutes.
Division	Diviser en pâton de 110 g.
Repos	Laisser reposer 10 minutes.
Façonnage	Façonner en forme de bretzel.
Apprêt	15 minutes à 28°C, puis 1h à 4°C.
Décor / Coup de lame	Tremper dans le trempage à bretzel, saupoudrer de gros sel et lamer.
Cuisson	15 minutes à 220°C.



Que vos clients soient foie gras, huîtres ou saumon fumé, il y a forcément un pain pour l'accompagner au mieux !

Pain de mie toast feuilleté

INGRÉDIENTS (1 PIÈCE)

Farine T65	1000 g
Levure	45 g
Sel	18 g
Créa'pâte mie	150 g
Sapote Salomé	28 g
Eau	500 g
Mimetic Essentiel (tourage)	261 g
Graines de pavot (tourage)	QS

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	5 minutes en 1 ^{ère} vitesse, puis 7-8 minutes en 2 ^{ème} vitesse.
Température de la pâte	24°C.
Pointage	15 à 20 minutes en pâton bien boulé dans un film alimentaire, puis l'abaisser et le mettre 20 minutes au surgélateur. Mettre les pâtons à 3°C jusqu'au lendemain ou en direct.
Tourage	Un tour double et un tour simple. Laisser reposer à 4°C pendant 30 minutes. Abaisser à 5mm puis détailler des bandes de 80cm sur 4cm de large (285g environ). En zigzag, disposer dans un moule à pain de mie 30/7 graissé. Option : on peut faire le tour simple avec des graines de pavot pour obtenir un dessin et du croustillant lors de la dégustation.
Apprêt	Environ 1h30 à 28°C.
Cuisson	40 minutes en four à sole, avec une température de la sole à 237°C et de la voute à 245°C.



GAMME MIMETIC

Mimetic est une nouvelle génération de matière grasse.

C'est LA solution pour des produits de qualité supérieure, plus frais, plus longtemps et avec une absence de film gras à la dégustation.

	PRODUIT	DESCRIPTION	CONDITIONNEMENT	CONSERVATION
	MIMETIC INCORPORATION	Pour incorporation en brioches, pâtes à choux et pâtes à foncer.	Bloc 4 x 2,5 kg	6 mois
	MIMETIC 32	Pour feuilletage, avec un point de fusion adapté à des températures de travail plus chaudes.	Plaque 5 x 2 kg	6 mois
	MIMETIC 20	Pour feuilletage, avec un point de fusion proche du beurre et un travail identique.	Plaque 5 x 2 kg	6 mois
	MIMETIC PRIMEUR 10%	Nouvelle génération de matière grasse conçue pour la production de feuilletage de qualité supérieure avec 10% de beurre.	Plaque 5 x 2 kg	6 mois
	MIMETIC PRIMEUR 30%	Nouvelle génération de matière grasse conçue pour la production de feuilletage de qualité premium. Contient 30% de beurre concentré.	Plaque 5 x 2 kg	6 mois
	MIMETIC ESSENTIEL 20	Matière grasse fonctionnelle à la composition neutre, idéal pour feuilletage, avec un point de fusion proche du beurre et un travail identique.	Plaque 5 x 2 kg	6 mois
	MIMETIC ESSENTIEL 32	Matière grasse fonctionnelle à la composition neutre, idéal pour feuilletage, avec un point de fusion adapté à des températures de travail plus chaudes.	Plaque 5 x 2 kg	6 mois
	MIMETIC ESSENTIEL BLOC	Matière grasse fonctionnelle à la composition neutre, idéale en incorporation dans des brioches, pâtes à choux et pâtes à foncer.	Bloc 4 x 2,5 kg	6 mois
	MIMETIC ESSENTIEL SANS PALME	Matière grasse fonctionnelle à la composition neutre, conçue pour la production de feuilletage de qualité supérieure, le tout sans huile de palme.	Plaque 5 x 2 kg	6 mois

Découvrez Mimetic Essentiel, une matière grasse fonctionnelle dont la composition neutre permettra d'accentuer les saveurs des ingrédients de la recette (sans arôme, ni colorant).



Viennoiserie feuilletée

au foie gras, boudin noir & confit d'oignons

INGRÉDIENTS (30 PIÈCES ENVIRON)

PÂTE LEVÉE

Farine de Gruau Rouge Patisfrance	1090 g
Levure	50 g
Sel	12 g
Sucre	85 g
Miel	46 g
Beurre	85 g
Lait (TB : 56°C)	522 g
Sapore Senta Tempo Bio	110 g
Mimetic Essentiel (tourage)	500 g
Poivre de Sichuan (tourage)	QS

CRÈME BRÛLÉE

Lait	250 g
Crème liquide	100 g
Sucre	10 g
Jaunes d'œufs	60 g
Foie gras de canard en cube	200 g

BOUDIN NOIR

Boudin noir	300 g
-------------	-------

CONFIT D'OIGNONS

Oignons jaunes	500 g
Sucre	20 g
Eau	20 g
Poivre de Sichuan	11 g
Sel	12 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Crème brûlée	Faire bouillir la crème et le lait. Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre Verser le mélange crème et lait sur les jaunes blanchis, puis ajouter les cubes de foie gras et mixer au mixeur plongeant. Verser 15g par moule en silicone rond (4cm de diamètre par 3cm de hauteur). Cuire 30 minutes à 90°C en four ventilé. Réserver en froid négatif.
Boudin noir	Peler le boudin noir, l'étaler au rouleau à 2mm d'épaisseur et emporte-piècer à 4cm de diamètre. Réserver à 4°C.
Confit d'oignons	Emincer les oignons, les faire revenir dans un peu d'huile, puis ajouter le sucre, l'eau et cuire avec un couvercle environ 10 minutes. Assaisonner et réserver à 4°C.
Préparation tourage	Après avoir étaler le Mimetic essentiel, le poivrer de chaque côté et laisser infuser avant utilisation.
Pétrissage	4 minutes en 1 ^{ère} vitesse, puis 8 minutes en 2 ^{ème} vitesse.
Température de la pâte.	24°C.
Pointage	20 minutes en boule, puis étaler sur une plaque et laisser une nuit à 4°C.
Tourage	Un double et un simple.
Repos	30 minutes à 4°C.
Détaillage	Abaisser la pâte à 4mm. Avec un emporte-pièce de 8cm de diamètre, tailler 15 ronds, puis les couper en deux. Avec le reste de pâte, abaisser à 3mm et tailler 30 carrés de 6cm de côté. Avec des cadres de 8cm de côté, préalablement graissés, chemiser avec 4 demi-cercles, puis mettre un carré de 6cm dans le fond.
Apprêt	2h à 28°C.
Garniture	Dans le fond, mettre l'insert au foie gras, un rond de boudin noir et finir avec 15g de confit d'oignon.
Cuisson	20 minutes à 200°C au four à sol.





Pain au seigle & citron feuilleté

INGRÉDIENTS (16 PIÈCES)

Farine de Gruau Rouge PatisFrance	735 g
Farine de seigle T170	400 g
Eau	615 g
Sapore Oracolo	116 g
Sapore Oberto	22 g
Sel	22 g
Levure	35 g
Beurre	55 g
Mimetic Essentiel (tourage)	500 g
Zeste de citron jaune (tourage)	1 pièce

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	4 minutes en 1 ^{ère} vitesse, puis 8 minutes en 2 ^{ème} vitesse.
Température de la pâte	24°C.
Pointage	30 minutes en boule à température ambiante, puis étaler en rectangle sur une plaque et laisser 30 minutes à température négative.
Tourage	Étaler le Mimetic au laminoir, zester la moitié du citron sur un côté puis zester l'autre moitié sur l'autre côté du Mimetic. Pour le tourage, faire un tour double et un tour simple.
Repos	30 minutes à 4°C.
Façonnage	Abaisser la pâte au laminoir à 45cm de large sur 7mm d'épaisseur Détailler 16 bandes de 4cm de large, les humidifier au pinceau et rouler Mettre en moule de brioche à tête de 10cm de diamètre, préalablement graissé. Avec le doigt, effectuer une légère pression sur le centre du pain.
Apprêt	2h à 25°C.
Décor	Dorer et saupoudrer de sésame noir et blanc.
Cuisson	24 minutes à 230°C avec buée.
Décors après cuisson	Zester d'un peu de citron jaune.

Petits pains bouche

INGRÉDIENTS

Farine T65	1000 g
Sapore Oberto 2%	20 g
Levure	45 g
Sel	18 g
Créa'pate Mie	150 g
Eau	500 g
Graines au choix (sésame, pavot, sésame torréfié)	QS

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale) 5 minutes en 1^{ère} vitesse, puis 7 à 8 minutes en 2^{ème} vitesse.

Température de la pâte 24°C.

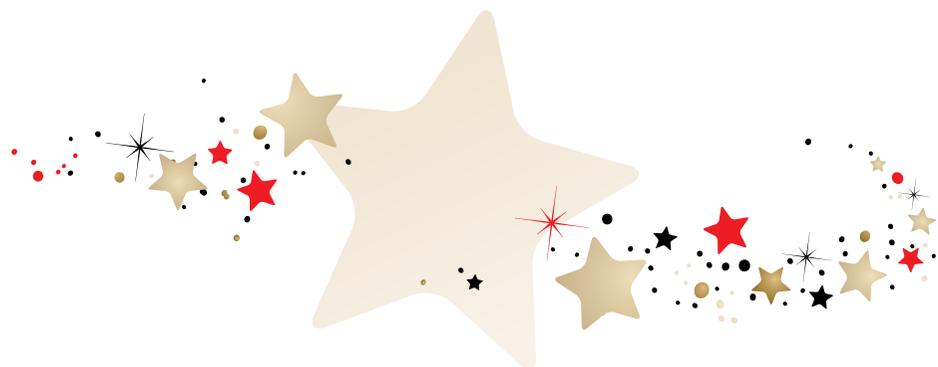
Pointage 15 à 20 minutes en masse.

Façonnage Diviser en pâtons de 30g et façonner en navettes.
Les fendre avec le dos d'un coupe-pâte (on peut les mouiller et mettre des graines au choix) et les déposer perpendiculairement dans un moule à baguette viennoise avec une feuille de cuisson, puis en pincer les bouts.

Apprêt Environ 1h30 à 28°C.

Cuisson 8 à 10 minutes à 250°C en four à sole.

OPTION : Peut rester nature pour accompagner le repas ou être garni pour une entrée plus consistante.



GAMME SOFTGRAIN

L'alliance de levains et de graines pour des pains spéciaux aux goûts uniques !

Puratos a développé une gamme complète de Softgrain à partir d'un process unique pour un goût plus intense et des graines plus moelleuses. La gamme Softgrain est une réponse idéale pour développer toute une diversité de pains et viennoiseries.

LES AVANTAGES AU FOURNIL :

- Dosages flexibles pour des pains personnalisés
- Praticité de mise en œuvre : s'incorpore aussi en méthode 10 Pains 1 Pétrin en fin de pétrissage
- Applications variées

LES BÉNÉFICES POUR LES CONSOMMATEURS :

- Des saveurs uniques et originales
- Des graines qui restent **tendres et moelleuses**
- Une fraîcheur prolongée

MULTIGRAIN	ÉPEAUTRE	BLÉ GERMÉ	SEIGLE GERMÉ	GOLDEN 6	ANCIENT	SOFTGRAIN 5 BIO
						
Dosage 10 à 30%	Dosage 10 à 30%	Dosage 10 à 30%	Dosage 10 à 30%	Dosage 10 à 30%	Dosage 10 à 30%	Dosage 10 à 30%
<ul style="list-style-type: none"> • Préparation à base d'un mélange de graines (seigle, tournesol, pavot, lin brun, lin jaune, blé, épeautre) pré-trempées dans un levain de seigle dévitalisé 	<ul style="list-style-type: none"> • Préparation à base de graines d'épeautre pré-trempées dans un levain de seigle dévitalisé 	<ul style="list-style-type: none"> • Préparation à base de graines de blé germées et fermentées pré-trempées dans un levain de blé dévitalisé 	<ul style="list-style-type: none"> • Préparation à base de graines de seigle germées et fermentées pré-trempées dans un levain de seigle dévitalisé 	<ul style="list-style-type: none"> • Préparation à base d'un mélange de graines (tournesol, lin brun, avoine, millet, chia) pré-trempées dans un levain de blé dévitalisé 	<ul style="list-style-type: none"> • Préparation à base d'un mélange de graines (blé, épeautre, orge, avoine, quinoa, millet, amarante, teff, sorgho et sarrasin) pré-trempées dans un levain de seigle et de blé dévitalisé 	<ul style="list-style-type: none"> • Préparation à base d'un mélange de graines biologiques (lin brun, lin jaune, seigle, blé, épeautre, tournesol) pré-trempées dans un levain d'épeautre biologique dévitalisé et de seigle biologique dévitalisé
<ul style="list-style-type: none"> • Mie brune • Marquants importants grâce au pavot et autres graines et céréales 	<ul style="list-style-type: none"> • Mie au ton brun clair • Parsemé de grains d'épeautre 	<ul style="list-style-type: none"> • Mie crème à caramel • Parsemé de grains tendres et moelleux de blé 	<ul style="list-style-type: none"> • Mie aux teintes brunes • Parsemé de grains tendres et moelleux de seigle 	<ul style="list-style-type: none"> • Mie aux teintes jaunes • Marquants importants grâce aux différentes graines et céréales 	<ul style="list-style-type: none"> • Mie couleur caramel parsemée de graines et céréales tendres et moelleuses 	<ul style="list-style-type: none"> • Mie aux teintes brunes
<ul style="list-style-type: none"> • Goût toasté • Légère acidité du levain de seigle 	<ul style="list-style-type: none"> • Goût légèrement végétal • Légère acidité du levain de seigle 	<ul style="list-style-type: none"> • Goût malté et végétal • Légèrement sucré 	<ul style="list-style-type: none"> • Goût malté et végétal • Naturellement sucré 	<ul style="list-style-type: none"> • Notes grillées toastées, assez doux, avec des notes sucrées 	<ul style="list-style-type: none"> • Notes caramélisées, végétales et crémeuses 	<ul style="list-style-type: none"> • Notes maltées et végétales
<ul style="list-style-type: none"> • Pain 	<ul style="list-style-type: none"> • Pain 	<ul style="list-style-type: none"> • Pain 	<ul style="list-style-type: none"> • Pain 	<ul style="list-style-type: none"> • Brioche • Viennoiserie • Pain 	<ul style="list-style-type: none"> • Brioche • Viennoiserie • Pain 	<ul style="list-style-type: none"> • Pain



Pain moulé aux graines

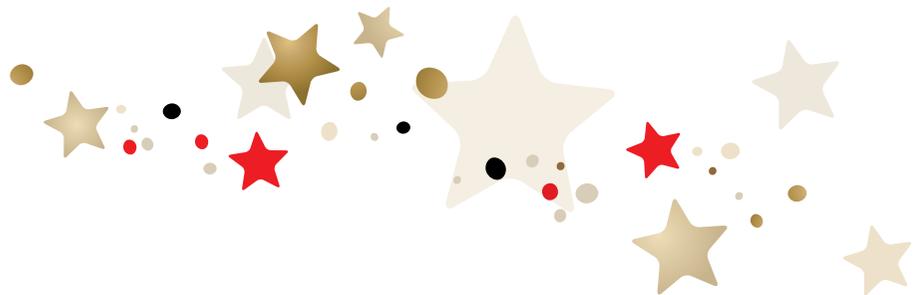
INGRÉDIENTS

Farine de tradition française	900 g
Farine de Sarrasin	100 g
Eau	550 g
Levain blé biomasse CRC	200 g
Levure	3 g
Sel	18 g
Bassinage	50 g
Softgrain 5 Bio	370 g
Mélange 5 graines	QS

Autolyse 4 minutes en 1^{ère} puis 30 minutes.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir 8 minutes en 1 ^{ère} vitesse, puis 2 minutes en 2 ^{ème} vitesse.
Température de pâte	25°C.
Ajout du Softgrain	Ajouter le Softgrain et mélanger 30 secondes en 1 ^{ère} vitesse, puis 2 minutes en 2 ^{ème} vitesse.
Pointage	45 minutes en bac, faire un rabat, puis à 3°C jusqu'au lendemain.
Détaillage / Façonnage	Détailler au poids selon le moule utilisé. Façonner le pâton, le mouiller entièrement et le rouler dans le mélange 5 graines.
Apprêt	Environ 1h/1h30 à 25°C.
Décor / Coup de lame	En moule, avec ou sans coup de lame.
Cuisson	Four à sole avec buée à 245°C pendant 50 minutes (selon le poids du pain).





Pour des viandes rouges ou du gibier, un bon pain de campagne ou pain meunier jouera son rôle à la perfection. Pour des viandes en sauce, préférez un pain traditionnel au levain et pour une viande blanche ou une volaille, un pain aux graines sera idéal !

Pain triangle blé & marrons

INGRÉDIENTS (ENVIRON 5 PIÈCES)

Farine de Meule T80	1000 g
Eau	700 g
Pâte de marrons Patisfrance	100 g
Sel	54 g
Levure	30 g
Softgrain Blé Germé	200 g
Marrons entiers au sirop	200 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage autolyse (spirale)	5 minutes en 1 ^{re} vitesse, puis faire une autolyse de 30 minutes minimum.
Pétrissage (spirale)	Sans le Softgrain et les marrons, pétrir 10 minutes en 1 ^{re} vitesse puis 2 minutes en 2 ^{ème} vitesse. Prélever 650g de pâte. Finir le pétrissage en incorporant le Softgrain Blé Germé et les marrons et faire tourner 2 minutes en 2 ^{ème} vitesse.
Température de pâte	23°C.
Pointage	30 minutes à température ambiante puis 12h à 4°C.
Division	Pour la pâte nature, diviser en 40g et préfaçonner en navettes. Pour la pâte au blé & marrons, diviser en boule de 300g.
Repos	30 minutes.
Façonnage	Pour la pâte nature, façonner en ficelle de 15cm de long puis les abaisser en bandes de 25cm de long. Disposer 3 bandes pour former un triangle. Pour la pâte au blé & marrons, façonner en triangle et le disposer tourné à gris sur les 3 bandes. Refermer sur la soudure du triangle et mettre sur couche, toujours tourné à gris.
Apprêt	1h30 à 25°C.
Décor / Coup de lame	Fariner et lamer au niveau des pointes du triangle.
Cuisson	Environ 30 minutes à 240°C avec buée.

Pain Khorasan & blé germé

INGRÉDIENTS (POUR 4 PIÈCES ENVIRON)

Farine de tradition française	500 g
Farine complète de Khorasan	500 g
Eau	700 g
Sapote Alcina	100 g
Sapote Oracolo	50 g
Levure	6 g
Sel	18 g
Softgrain blé germé	190 g

Autolyse pendant 45 minutes.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir 8 minutes en 1 ^{ère} vitesse, puis 3 minutes en 2 ^{ème} vitesse.
Température de pâte	23°C.
Pointage	45 minutes à température ambiante, un rabat puis 12h à 4°C.
Division	Diviser en pâton de 500 g.
Repos	Laisser reposer 30 minutes.
Façonnage	Façonner en pavé.
Apprêt	1h à 25°C.
Décor / Coup de lame	Décorer à la farine de Khorasan.
Cuisson	30 minutes à 250°C.



Les Plats : Viandes rouges





LE FUTUR DU PAIN RÉSIDE DANS SON PASSÉ

En tant qu'acteur mondial dans le secteur de la boulangerie et expert en recherche et développement de levains depuis des décennies, nous avons décidé d'installer en 2022 une ligne de fabrication de levains liquides français et éventuellement certifiés CRC* dans notre usine à Charmes dans les Vosges.

Cette ligne permet d'offrir une nouvelle gamme de levains de qualité et de renforcer notre expertise locale pour nos clients.

Ainsi, nous vous proposons une gamme de levains liquides vivants 100% français, avec des possibilités de fabrications « à façon » (choix du type de céréales, des profils aromatiques, des labels,...).



**Cette fabrication française de levains s'accompagnera d'un engagement fort au sein de la filière CRC (Culture Raisonnée Contrôlée), afin de donner plus de sens à cette implantation locale. Les valeurs de cette filière assurent une rémunération plus juste des producteurs et garantissent des céréales 100% françaises, cultivées selon de bonnes pratiques agricoles, sans traitement après la récolte et en faveur de la biodiversité.*

Chez Puratos, nous avons la conviction que « le futur du pain réside dans son passé » comme le démontre la demande croissante des consommateurs pour des pains de plus en plus artisanaux. En effet, le levain est de plus en plus connu des consommateurs, il était le 3^{ème} sujet de discussion sur les réseaux sociaux en 2020, d'après notre dernière étude Taste Tomorrow réalisée en 2021. 55% des personnes interrogées considèrent ainsi le levain comme un ingrédient bon pour la digestion. Les levains améliorent la conservation et le profil aromatique de vos produits finis.

Notre gamme de levains Sapore vous accompagne pour trouver des signatures aromatiques uniques, qui sauront séduire à coup sûr vos clients.



GAMME LEVAINS

LEVAINS VIVANTS		LEVAINS DÉVITALISÉS			
Liquide		Liquide		Poudre	
SAPORE ALCINA	SAPORE ORACOLO	SAPORE SALOMÉ	SAPORE SENTA TEMPO BIO	SAPORE TRAVIATA BIO	SAPORE OBERTO

Levain liquide de blé à l'arôme légèrement crémeux, et à l'acidité modérée.

Levain liquide de seigle, aux notes acétiques et fruitées.

Levain liquide dévitalisé sur base seigle et malt d'orge, aux notes maltées et toastées.

Levain Bio liquide d'épeautre, stabilisé au sel, aux notes lactiques et crémeuses. Apporte à la mie une couleur nacrée.

Levain en poudre sur base seigle, aux notes légères de céréales et de fruits secs.

Levains poudre aux notes aromatique dominante malté, grillé, fruité et apporte une couleur caramel à la mie.

Idéal en baguette magasin de type tradition française (7-15%). Convient aussi en pain au rustique (25%), et en viennoiserie (1-10%).

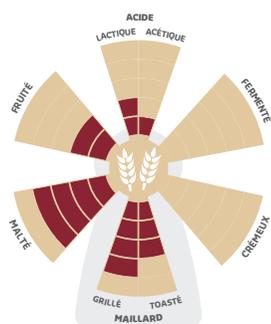
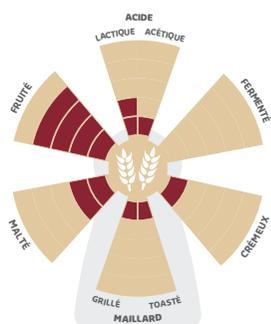
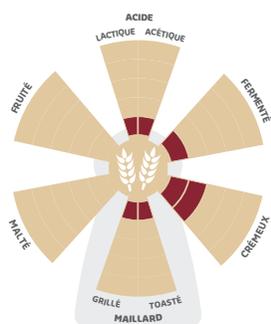
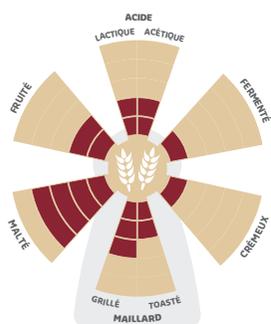
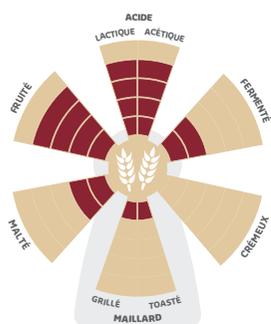
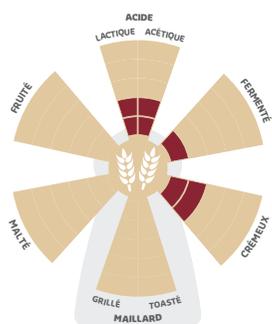
Parfait en tourte de seigle, ou pain rustique (20%). Convient aussi en baguette de magasin de type tradition (5-10%).

Adoucit l'amertume des pains complets et au seigle, et donne une coloration caramel aux mies (0,5-17%).

Convient aux certifications Bio. A base d'Epeautre cultivé et écrasé en France. Convient en baguette du magasin. Dosage recommandé 18%

Convient aux certifications Bio. Adapté en pains plats et italiens, en assouplissant la pâte (2-3%), ou en pains spéciaux typés (3-5%).

1-4% pour les pains typés, et aux céréales et graines.





Le pain et le fromage, deux piliers de la gastronomie française qui se complètent à merveille ! Pour accompagner des fromages à pâte molle, optez pour un pain aux fruits secs (noisettes, noix...) et fruits séchés (figes, raisins...). Pour vos fromages à pâte dure type comté, choisissez un pain aux céréales, et pour les fromages de chèvre et brebis, plutôt un pain viennois.

Pain aux noisettes, figes & chèvre

INGRÉDIENTS (POUR 22 PIÈCES ENVIRON)

Farine	1000 g	
Eau	680 g	Autolyse 45 minutes.
O-tentic Bel Canto	50 g	
Sel	18 g	
Chèvre frais	200 g	
Créa'plus Saveur d'Automne	200 g	
Eau	100 g	Mélanger les ingrédients.

INGRÉDIENTS TIGRAGE

Farine de châtaigne	100 g	
Eau	180 g	
Sucre	10 g	Mélanger tous les ingrédients au fouet et réserver.
O-tentic Bel Canto	4 g	
Sel	2 g	

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir 8 minutes en 1 ^{ère} vitesse, 3 minutes en 2 ^{ème} vitesse, et ajouter le Créa'plus saveur d'automne en fin de pétrissage.
Température de pâte	23°C.
Pointage	1h avec un rabat, puis 12h à 4°C.
Division	Diviser en boule de 100 g.
Repos	Laisser reposer 30 minutes.
Façonnage	Façonner en boule.
Apprêt	1h à 25°C.
Décor / Coup de lame	Étaler le tigrage et fariner à la farine de châtaigne.
Cuisson	Environ 17 minutes à 250°C.

Pain viennois aux noix et aux abricots

INGRÉDIENTS

Farine de Gruau	500 g
Farine T65	500 g
Eau TB51	300 g
Lait infusé au noix	275 g
Sucre semoule	100 g
Levure	45 g
Soft'r Gold poudre	50 g
Beurre	40 g
Noix brisure 7%	238 g
Abricots en dés 7%	238 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

La veille	Faire torréfier les noix hachées, puis les faire infuser dans le lait. Le lendemain, les filtrer et récupérer le lait pour la recette.
Pétrissage (spirale)	5 minutes en 1 ^{ère} vitesse, puis 6 à 7 minutes en 2 ^{ème} vitesse.
Température de la pâte	25°C.
Ajout d'inclusion	30 secondes en 1 ^{ère} vitesse, puis 2 minutes en 2 ^{ème} vitesse.
Pointage	45 minutes en bac.
Détaillage / Façonnage	En pâton de 80g, bouler et façonner ensuite en triangles. Passer au froid 30 minutes, les dorer (au Sunset Glaze) puis les lamer.
Apprêt	Environ 1h30 à 25°C.
Décor / Coups de lame	Mettre 3 demi-cerneaux de noix en étoile.
Cuisson	Cuire à 250°C dans un four à sole avec buée pendant 12 à 15 minutes.
A la sortie du four	Mettre du Sublimo au pinceau pour un rendu brillant.





Une petite touche sucrée est la bienvenue pour finir ces repas de fête en beauté. Les produits de boulangerie sont donc là pour accompagner pains d'épices, panettone ou brioche de Noël.

Couronne de pain d'épices

INGRÉDIENTS (1 COURONNE)

PAIN D'ÉPICES

Farine de Gruau Rouge PatisFrance	180 g
Farine de Seigle T170	120 g
Volcano	20 g
Sucre	120 g
Mélange 4 épices	10 g
Beurre fondu	120 g
Miel de fleurs liquide	270 g
Sapore Salomé	30 g
Patiscrem	130 g

SIROP

Miel de fleurs liquide	25 g
Jus d'orange sanguine	100 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Sirop	Faire bouillir et réserver.
Pétrissage (fouet)	Mélanger ensemble tous les produits secs au fouet, faire de même avec les liquides, puis mélanger les deux ensemble, jusqu'à obtenir une masse homogène. Couler dans un moule à savarin de 24cm de diamètre préalablement beurré.
Cuisson (ventilée)	1h à 155°C.
Décors	A la sortie du four, napper avec le sirop d'orange sanguine, puis décorer avec de la badiane, des bâtons de cannelle et des tranches de clémentines confites.

ASTUCE : Vous pouvez également utiliser notre Patis' Pain d'Epices, préparation pâtissière pour pains d'épices. Le vrai goût et le moelleux incomparable d'un pain d'épices traditionnel au mélange typique de 5 épices. Faites revivre les souvenirs gourmands de vos clients !



Mini panettone

INGRÉDIENTS (100 PIÈCES ENVIRON)

PANETTONE

Tegral Panettone	3000 g
Prima Madre	210 g
Soff'R Gold poudre	210 g
Eau	1055 g
Levure	150 g
Jaunes d'œufs	620 g
Miel	100 g
Sucre	150 g
Beurre	110 g
Raisins secs	960 g
Cubes d'écorce d'orange	105 g
Cubes d'écorce de citron	105 g
Eau de trempage	480 g

MACARONNADE

Poudre d'amandes brutes PatisFrance	300 g
Blancs d'œufs	300 g
Sucre cristal	300 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Trempage	La veille, faire tremper les fruits dans de l'eau chaude.
Pétrissage (spirale)	Pétrir tous les ingrédients, sauf le beurre et les fruits, pendant 5 minutes en 1 ^{ère} vitesse, puis environ 10 minutes en 2 ^{ème} vitesse. Ajouter le beurre ramolli en plusieurs fois en 1 ^{ère} vitesse jusqu'à obtention d'une pâte lisse et finir en ajoutant les fruits.
Température de la pâte	28°C.
Pointage	1h à 28°C.
Division	70 g.
Repos	5 minutes.
Façonnage	Façonner en boule, dans des moules à panettone.
Apprêt	2h à 28°C.
Décor	Au fouet, mélanger le sucre et la poudre d'amande brute , puis ajouter le blanc d'œuf. Étaler au pinceau la macaronnade, saupoudrer de sucre glace et ajouter des amandes entières brutes.
Cuisson	Environ 15 minutes à 180°C en four à sole.





Brioche des rois

INGRÉDIENTS

PÂTE À BRIOCHE

Farine de Gruau	1000 g
Lait	250 g
Œufs	330 g
Sucre semoule	150 g
Sel	20 g
Levure	50 g
Prima Madre	70 g
\$500 Spécial	7 g
Mimetic Primeur 30%	400 g
Extrait de Vanille	20 g
Rhum Pâtissier	60 g

MACARONNADE

Sucre semoule	300 g
Blancs d'œufs	300 g
Poudre d'amandes	300 g

Mélanger le tout au fouet, réserver.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	5 minutes en 1 ^{ère} vitesse, puis 8 minutes en 2 ^{ème} vitesse. Ajouter la matière grasse et l'incorporer 7 à 8 minutes en 2 ^{ème} vitesse.
Température de la pâte	25-26°C.
Pointage	30 minutes en bac, puis une nuit au froid (pas obligatoire).
Détaillage / Façonnage	En pâton de 60g, bouler et les façonner ensuite en petites navettes (longueur de la largeur du moule). Déposer 12 navettes à espace régulier dans un cercle à entremet de diamètre externe 28 et interne 10 (chemiser les deux avec du papier cuisson).
Apprêt	Environ 2h à 28°C.
Décor / Coups de lame	Avec une douille chemin de fer, faire un trait de macaronnade sur chaque navette et parsemer d' amandes bâtonnet , puis recouvrir de sucre glace.
Cuisson	Cuire à 145°C dans un four à sole avec buée pendant 50 minutes (cuisson à cœur 93°C).

ASTUCE : Penser à mettre une fève au façonnage.

SUNSET GLAZE

L'alternative à la dorure à l'œuf

Apportez de la brillance à vos produits sans les contraintes liées à l'utilisation de l'œuf !

Puratos Sunset Glaze est la parfaite alternative à la dorure à l'œuf vous garantissant une sécurité alimentaire.

Un résultat encore mieux qu'avec des œufs

Sunset Glaze apportera une **couleur dorée** et une belle **brillance** homogène de **longue durée** à tous vos produits de boulangerie comme des croissants, des brioches, des buns, ...

Vous pouvez également diluer la solution avec de l'eau (jusqu'à 30%) afin d'adapter le résultat final à vos besoins et réduire vos coûts.

Et bonne nouvelle, ça ne sent pas l'œuf !

Une solution facile d'utilisation

La solution Sunset Glaze est **prête à l'emploi** et peut être utilisée au pinceau ou en spray. Elle s'applique aussi bien avant et après cuisson, ne colle pas et permet d'emballer les produits facilement. Les produits peuvent également être surgelés après application.

PETIT + : le nettoyage de votre équipement après utilisation du Sunset Glaze ne sera pas une contrainte !



- Conditionnement :
brique de 1 L
- Durée de conservation :
9 mois à température ambiante
- Une fois ouvert,
3 jours au réfrigérateur





Galette frangipane amandes Marcona

INGRÉDIENTS

PÂTE FEUILLETÉE

Farine de tradition française	1668 g
Sel	42 g
Pâtiscrem	1668 g
Mimetic Essentiel 30% (tourage)	1000 g

CRÈME PÂTISSÈRE MARCONA

Lait	250 g
Œuf	50 g
Sucre	35 g
Poudre à crème Elsay	30 g
Praliné France Amande Marcona	100 g

Faire une crème pâtissière puis la mélanger au **Praliné France Amande Marcona**.

CRÈME D'AMANDE

Poudre d'amandes torréfiées	200 g
Poudre d'amandes brutes	100 g
Sucre	300 g
Œuf	300 g
Beurre	300 g

Mélanger tous les ingrédients à la feuille et réserver

DÉCORATION

Amandes brutes entières	100 g
Sucre	100 g
Eau	100 g
Beurre de cacao	5 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Décoration	Cuire le sucre et l'eau à 118°C, ajouter les amandes et cuire à feu doux jusqu'à caramélisation de celles-ci. Sortir du feu, mélanger avec le beurre de cacao et réserver sur une plaque.
Frangipane	Mélanger ensemble la crème pâtissière Marcona et la crème d'amande, réserver.
Pétrissage	Fraser la farine, le sel et la Pâtiscreme, puis pétrir environ 5 minutes.
Pointage	Étaler sur une plaque et laisser reposer 12h à 4°C.
Tourage	2 tours simple, un repos de 2h. 2 tours simple, un repos de 2h. 1 tour simple, un repos de 2h.
Détaillage	Détailler des cercles de 22cm de diamètre et laisser reposer 2h.
Garniture	Garnir avec 250g de frangipane.
Repos	2h à 4°C.
Cuisson	Environ 50 minutes à 200°C en ajoutant une feuille et plaque de cuisson sur le dessus à mi-cuisson.
Après refroidissement	Retourner les galettes, les saupoudrer très finement de dextrose, les passer au chalumeau puis ajouter quelques amandes caramélisées sur le dessus.

Galette végétale Linnolat noisettes

INGRÉDIENTS

PÂTE FEUILLETÉE

Farine de tradition française	2000 g
Sel	40 g
Eau	800 g
Mimetic Essentiel (tourage)	600 g

CRÈME PÂTISSIÈRE LINNOLAT

Lait de soja	500 g
Sucre	70 g
Poudre à crème Elsay	55 g
Couverture Linnolat Noisette	90 g

CRÈME DE NOISETTE

Sucre	225 g
Fécule de maïs	135 g
Superpomme 33% PatisFrance	300 g
Mimetic Essentiel 20	300 g
Poudre de noisettes torréfiées	150 g
Poudre d'amandes	150 g

Mélanger tous les ingrédients à la feuille et réserver

MÉTHODE DE TRAVAIL

Crème pâtissière Linnolat	Faire bouillir le lait de soja. Mélanger à part le sucre et la poudre à crème, ajouter un peu de lait de soja, puis cuire ensemble les préparations. Verser ensuite sur la couverture Linnolat Noisette.
Frangipane	Mélanger ensemble la crème pâtissière Linnolat et la crème de noisettes, réserver.
Pétrissage	Fraser la farine, le sel et le Mimetic et ajouter petit à petit l'eau, puis pétrir environ 5 minutes.
Pointage	Etaler sur une plaque et laisser reposer 12h à 4°C.
Tourage	2 tours simple, un repos de 2h. 2 tours simple, un repos de 2h. 1 tour simple, un repos de 2h.
Détaillage	Détailler des cercles de 22cm de diamètre et laisser reposer 2h.
Garniture	Garnir avec 250g de frangipane et refermer.
Repos	2h à 4°C.
Décor et coup de lame	Retourner les galettes et les lamer après avoir doré au Sunset Glaze Easy Clean .
Cuisson	Environ 50 minutes à 200°C.
A la sortie du four	Mettre du Sublimo neutre .
Après refroidissement	Saupoudrer les contours de sucre glace et de poudre de vanille, parsemer la galette de noisettes concassées et torréfiées.



LINNOLAT

Une nouvelle génération d'ingrédients pour des créations originales, savoureuses et végétales.

Aujourd'hui les consommateurs sont tournés vers un mode de vie plus éthique. En effet, 60% des Français achètent des produits végétaux et 52% d'entre eux pensent que ces produits sont à la fois bons pour la santé mais aussi pour l'environnement. Cependant, les consommateurs ne veulent pas faire l'impasse sur le goût [Source : Etude Taste Tomorrow 2021].

Linnolat est donc la gamme parfaite pour sublimer vos créations mais aussi pour répondre aux attentes du consommateur ! Découvrez ces produits qui allient la saveur intense des fruits secs et le cacao durable issu du programme Cacao-Trace.



LINNOLAT 45% CACAO

Un chocolat de couverture à base de 45% de cacao en provenance du Vietnam et certifié Cacao-Trace et de 11% d'amande.



LINNOLAT COUVERTURE NOISETTE

Une spécialité à base de beurre de cacao certifié Cacao-Trace et de noisettes françaises.



LINNOLAT COUVERTURE AMANDE

Une spécialité à base de beurre de cacao certifié Cacao-Trace et d'amandes blanchies rigoureusement sélectionnées.

Cette gamme est l'alliance parfaite entre nos deux domaines d'expertises : les Fruits Secs et le végétal; et d'un point commun : la passion pour des ingrédients bons, innovants et de qualité. Les produits Linnolat sont une nouvelle génération d'ingrédients pour la pâtisserie et la chocolaterie créatives et végétales.

Ces produits 100% d'origine végétale, éco-responsables et certifiés Cacao-Trace sont aussi prêts à l'emploi et faciles à remettre en œuvre pour vous permettre d'offrir à vos clients une offre gourmande, végétale et durable.



Pour en savoir plus sur Cacao-Trace, notre programme de cacao durable, flashez ce code ou rendez-vous sur www.puratos.fr



DÉCOUVREZ NOS PRINCIPAUX PRODUITS, MIS EN AVANT DANS CES RECETTES !



SOFT'R GOLD POUDRE

Solution en poudre permettant de diminuer une partie de la matière grasse de vos recettes.

Sac de 10kg – DLUO 9 mois.



TEGRAL PANETTONE

Cette préparation intégrale réduit le temps de production du panettone et améliore la tolérance. La recette composée de levains Sapore offre un arôme unique de longue fermentation naturelle qui enchante les clients, ainsi que la technologie Soft'r qui apporte une texture et une fraîcheur optimales.

Sac de 15kg – DLUO 6 mois.



CRÉA'PLUS SAVEUR D'AUTOMNE

Solution en poudre à base de figues sèches, noisettes entières, farine de châtaigne et levain de seigle dévitalisé. Idéale pour les pains spéciaux et viennoiseries briochées.

Seau de 3kg – DLUO 6 mois.



5500 SPÉCIAL

Améliorant en poudre à tous les modes de fabrication de pains spéciaux et viennoiseries.

Sac de 10kg – DLUO 12 mois.



PRIMA MADRE

Accroît le moelleux, améliore la texture et prolonge la fraîcheur des recettes riches (brioche, panettone, viennoiserie briochée...).

Sa recette réhausse les notes beurrées et permet l'appellation "Pur Beurre".

Utilisation 5 à 10% du poids de la farine.

Sac de 5kg – DLUO 9 mois.



PRALINÉ COLLECTION AMANDE MARCONA 70% PATISFRANCE

Un praliné tradition à base de 70% d'amande d'origine Marcona relevé avec une pointe de fleur de sel du Delta de l'Ebre, révélant un goût d'une intensité unique.

Seau de 5kg – DLUO 9 mois (T<20°C).



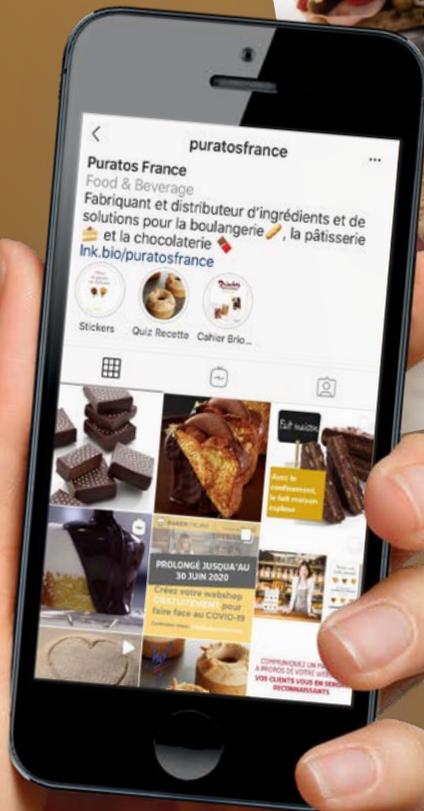
CRÉA'PÂTE MIE

Solution destinée à la fabrication de pains moelleux qui se conservent plus longtemps, sans nécessité d'ajout de matière grasse ni de lait.

Seau de 5kg – DLUO 9 mois.



PURATOS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX



AU PROGRAMME :

Conseils, astuces, recettes et beaucoup d'inspiration.

SUR FACEBOOK



fb.me/patisfrancepuratos

INSTAGRAM



[@puratosfrance](https://www.instagram.com/puratosfrance)

ET LINKEDIN



linkedin.com/company/puratos/

Abonnez-vous !

Recettes,ancements de produits, tendances de consommation ...

Inscrivez-vous à notre Newsletter et restez informé de l'actualité Puratos.

Promis, nous n'enverrons pas 10 mille mails par jour. Nous savons que vous préférez les fournils à l'ordinateur.

Nous nous engageons à être concis et à ne vous envoyer que des informations pertinentes.

RESTEZ INFORMÉ DE L'ACTUALITÉ PURATOS

WWW.PURATOS.FR/FR/INSCRIPTION-NEWSLETTER

www.puratos.fr

PatisFrance-Puratos
Parc d'affaires Silic - 40 rue de Monthéry
BP 80179 - 94 563 Rungis Cedex - France
T : 01 45 60 83 83
E : patisfrance@puratos.com


puratos
Food Innovation for Good