

CAHIER

**GALETTES**  
**DES ROIS**

  
**Puratos**  
*Partenaire pour l'innovation*



# L'incoutournable Épiphanie

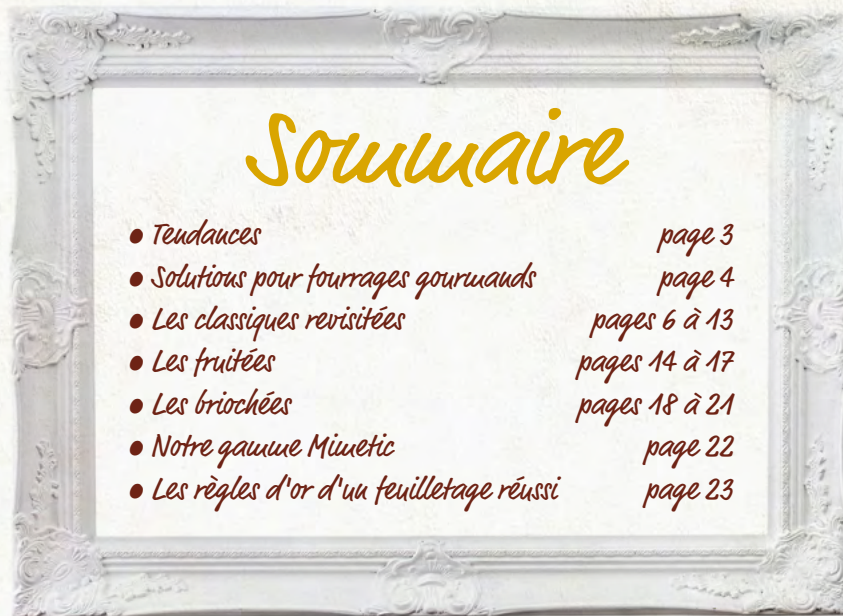
L'attachement des français à cette tradition n'est plus à prouver et après les fêtes de fin d'année, l'Épiphanie prend le relais avec l'indétrônable galette à la frangipane qui reste le « best-seller » des galettes !

Les français sont néanmoins en quête de nouveautés dans leur traditionnelle galette avec des associations inédites comme le chocolat ou encore les fruits sans oublier les formes originales qui apportent encore plus de fantaisie.

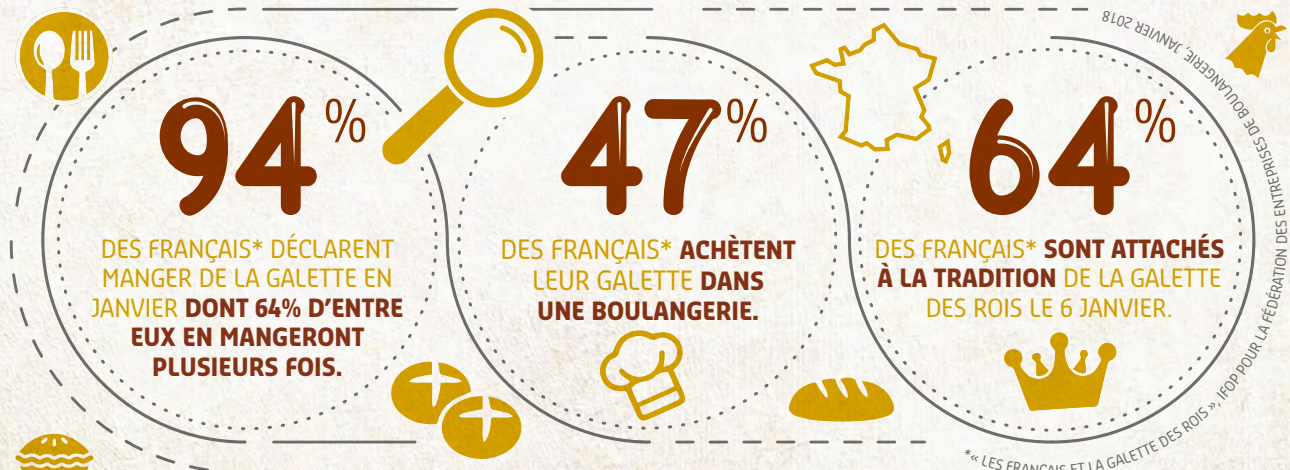
Plutôt feuilletée au nord et briochée au sud, cette viennoiserie synonyme de convivialité et de partage reflète aussi à merveille les spécificités régionales de notre pays pour ravir tous les gourmands.

Vous trouverez dans ce cahier spécial galettes des recettes inspirantes imaginées par nos démonstrateurs afin de vous aider à démarquer votre offre en boutique.

Retrouvez également toutes les solutions Puratos et des conseils pour vous accompagner dans la réussite de vos recettes.



## Les chiffres clés



# Les Français et la galette des rois

Chaque année, la galette réunit petits et grands autour de la table pour partager la tradition du tirage des rois. Même si la galette des rois à la frangipane demeure la recette phare de cette fête les consommateurs sont très attirés par des galettes et couronnes créatives.



**TASTE/TOMORROW**  
From consumer insights to innovation

L'étude Taste Tomorrow menée auprès des consommateurs a confirmé cette observation concernant les préférences en matière de goût : les consommateurs aiment les saveurs traditionnelles mais sont de plus en plus attirés par des goûts exotiques.

**L'authenticité et l'artisanat restent des valeurs clés : 79% des Français aiment les recettes authentiques et traditionnelles.**

*Et il existe différentes recettes en fonction des régions :*

## *Au Nord :*

A Dunkerque, la galette dunkerquoise est une base de pâte briochée, fourrée d'une crème au beurre aromatisée au rhum (ou au kirsh). En région Parisienne, la pâte feuilletée avec une garniture à la frangipane reste indétrônable.

## *A l'Ouest :*

En Bretagne, la galette des rois est au beurre avec un goût très proche du célèbre gâteau breton.



## *A l'Est :*

La spécialité de Besançon s'appelle le « goumeau ». Cette galette briochée à base de pâte à chou est agrémentée de « goumeau » : un mélange d'œufs, de crème et de farine aromatisé à l'eau de fleur d'oranger.

## *Au Sud :*

La brioche des rois, couronne des rois, couronne bordelaise, royaume languedocien sont toutes des variétés de galettes du Sud. Il s'agit d'une recette de brioche circulaire avec des fruits confits.

# SOLUTIONS POUR FOURRAGES GOURMANDS :

## Fourrages aux Fruits

### Compotes de Pommes PatisFrance



Des compotes de pommes de qualité pâtissière, élaborées à partir de pommes fraîches pour un meilleur goût. Elles sont stables à la cuisson et ont une texture fluide et fine en bouche, idéales pour vos galettes, tartes, beignets et autres applications.

**4 références disponibles avec un extrait sec de 24% à 38% de pommes présent dans la compote, en conditionnement boîte 3/1 et 5/1 selon les références avec une date de durabilité minimale de 36 mois.**



### Topfil



Des fourrages aux fruits à la texture compotée avec ou sans morceaux, alliant naturalité par leur haute teneur en fruits (jusqu'à 86% de fruits) et leur liste d'ingrédients épurée et authenticité par leur goût au plus proche du fruit.

Prêts à l'emploi et à la cuisson, avec une bonne stabilité à la congélation/décongélation, ces fourrages s'utilisent dans une grande diversité d'applications.

Le parfait équilibre entre goût, gourmandise et bien-être.



**Pour varier les saveurs autant que les plaisirs, découvrez les derniers parfums lancés : Topfil Mirabelle origine Lorraine, Topfil Banane à la texture "comme écrasée à la main" et Topfil Agrumes au goût intense et rafraîchissant.**

**14 parfums disponibles en conditionnement seau de 4,5 Kg ou 5 kg (11 kg pour Pomme Morceaux) avec une date de durabilité minimale de 6 à 9 mois selon les références.**



# SOLUTIONS

## POUR FOURRAGES GOURMANDS :

### Fourrages à base de Fruits Secs

#### Fruits secs PatisFrance



Amandes, noisettes, pistaches, en poudre, blanchies, en bâtonnets ou encore effilées ; notre gamme large et complète de fruits secs vous apportera des saveurs traditionnelles et des textures innovantes pour surprendre vos clients.

Tous nos fruits secs sont transformés dans notre usine de Charmes : triés et calibrés avant d'être conditionnés.



#### Frangimix



Une préparation pâtissière pour crème d'amandes de qualité supérieure au goût d'amande amère, fabriquée à partir d'amandes, purs fruits de l'amandier et **permettant l'appellation « Pur Beurre »** dans le cas d'une utilisation avec des produits laitiers.

**Disponible en sac de 10 kg avec une date de durabilité minimale de 12 mois.**



#### Fourrages CARAT Supercrem



Découvrez notre gamme de fourrages stable à la cuisson et idéale pour varier les saveurs de vos galettes des rois.

3 références sans huile de palme, sans arôme, sans colorant artificiel et prêtes à l'emploi :

- Supercrem Nutolade, à base de cacao et de 13% de noisettes
- Supercrem Nutolade Piémont, à base de cacao et de 20% de noisettes du Piémont
- Supercrem Amande-Noisette, à base de 40% de praliné amande-noisette

**Disponible en seau de 5 kg avec une date de durabilité minimale de 12 mois.**



# LES CLASSIQUES REVISITÉES

## GALETTE AMANDE PISTACHE CITRON

Par Loïc Lafonte

Cette année avec ces galettes déstructurées nous avons voulu revisiter les gourmandises des rois. Pas seulement dans le goût mais aussi dans la forme. Nous arrivons sur un montage presque minute où l'on peut associer tous les goûts et les différentes textures. Pour cette recette nous vous proposons l'association amande, pistache et citron !

### FEUILLETAGE INVERSÉ

#### Détrempe

Farine Pâtissière PatisFrance	1000 g
Sel	24 g
Eau (4°C)	540 g

#### Matière grasse maniée

Puratos Mimetic Incorporation	1000 g
Farine	300 g

### MÉTHODE DE TRAVAIL

Former un rectangle avec la matière grasse maniée de 19 x 40 cm et mettre à 4°C pendant environ 30 à 45 minutes

**Pétrissage** : 5 min en 1<sup>ère</sup> vitesse

**T° finale** : 16°C

**Pointage** : 30 min

**Tourage** : Un pliage au tiers avec la matière grasse maniée, puis 4 tours simples avec 30 min entre chaque tour. Un repos d'une nuit au minimum.

**Détaillage** : Dans un premier temps, laminé à 3,5 - 4 mm puis détailler des plaques de 60 x 40 cm. Protéger puis laisser reposer 1h à 4°C. Enfin détailler des cercles au diamètre souhaité, (10 cm sur photo) puis réserver au congélateur.

**Cuisson** : Au four à sole pendant 25 min à 210°C avec une feuille de cuisson dessus et une plaque pour éviter un trop gros développement du feuilletage. Saupoudrer de sucre glace 5 min avant la fin pour caraméliser les disques.

### INSERT CRÈME FRANGIPANE AMANDE PISTACHE

Sucre semoule	300 g
Beurre	350 g
Œufs	350 g
Pistache Verte Poudre PatisFrance	300 g
Amandes Blanchies Poudre Extra Fine California PatisFrance	300 g
Crème pâtissière	480 g

### MÉTHODE DE TRAVAIL

A la feuille au batteur, crémé le beurre et le sucre. Puis ajouter les œufs progressivement (température identique au beurre). Pour finir par la poudre d'amande-pistache préalablement torréfiée et la crème pâtissière.

Dresser dans des Flexipans® à insert, du même diamètre que les fonds de feuilletage, puis réserver une nuit à 4°C afin de stabiliser l'appareil.

Cuire à 160°C 20 à 25 minutes couvert d'une feuille de papier cuisson et d'une plaque. Retirer la plaque 5 minutes avant la fin.

### INSERT CITRON

Pralicrac Citron PatisFrance

Q.S

Ramolir le Pralicrac Citron puis dresser une fine couche dans des Flexipans® à insert, du même diamètre que les fonds de feuilletage puis congeler.

### MONTAGE ET FINITIONS

Prendre un premier disque de feuilletage, déposer le Pralicrac Citron, puis la frangipane amande pistache cuite. A l'aide d'une spatule, étaler une fine couche de Pralicrac Citron sur celle-ci afin de coller le dernier disque de feuilletage par-dessus. Décor au choix.



## Pralicrac Citron

**Fourrage croustillant au praliné amande et au citron.**

#### AVANTAGES :

- Texture gourmande et croustillante
- Facile d'utilisation
- Sans huile de palme sans arôme et sans colorant artificiel

**Disponible en seau de 2 kg.**

**Date de durabilité minimale de 9 mois.**



# LES CLASSIQUES REVISITÉES

## GALETTE GIANDUJA

Par Jean Larroque Découvrez une version de la galette Gianduja avec son jeu de texture : le croquant du feuilletage, le moelleux de la crème d'amande et le fondant du Gianduja.

### FEUILLETAGE INVERSÉ

#### Détrempe

Farine Pâtissière PatisFrance 1000 g

Sel 24 g

Eau 540 g

#### Matière grasse maniée

Puratos Mimetic Incorporation 1000 g

Farine 300 g

### MÉTHODE DE TRAVAIL

Former un rectangle avec la matière grasse maniée de 19 x 40 cm et mettre au frais 30 à 45 min

**Pétrissage :** 3 min en 1<sup>ère</sup> vitesse

**T° finale :** 16°C

**Pointage :** 30 min

**Tourage :** Un pliage au tiers avec la matière grasse maniée, puis 4 tours simples avec 30 min de repos entre chaque tour. Un repos d'une nuit au minimum.

### PÂTE CHOCOLAT

Belcolade Cacao Poudre 150 g

Eau 180 g

Sucre glace 30 g

Farine 100 g

Mélanger le tout à la feuille

**Détaillage :** Laminer à 3,5 - 4 mm puis détailler des rectangles de 10 x 21 cm.

**Mode opératoire pochage :** Surgeler les plaques de feuilletage, à l'aide d'un pochoir étaler la pâte chocolat sur la pâte congelée puis retirer le pochoir.

**Cuisson :** 25 min à 210°C. Afin d'éviter un trop gros développement du feuilletage, déposer dessus une feuille de cuisson et une plaque sur des cales

### CRÈME D'AMANDE

Sucre semoule 300 g

Beurre 300 g

Œufs 300 g

Poudre d'amande brute PatisFrance 300 g

Mélanger le beurre et le sucre puis les œufs et la poudre d'amande.

Disposer sur plaque puis cuire jusqu'à obtenir une belle couleur dorée à 180°C.

### MONTAGE ET FINITIONS

Après refroidissement, couper sur l'épaisseur le feuilletage et déposer un rectangle (9 x 20 cm) de biscuit de crème d'amande. Dresser autour le Gianduja Noir avec quelques noisettes torréfiées. Refermer la galette puis décorer.



## Gianduja Noir PatisFrance

Le parfait équilibre entre les noisettes torréfiées et un chocolat d'origine Vietnam certifié Cacao Trace pour un goût intense.



#### AVANTAGES :

- Un subtil mélange de noisettes torréfiées pour un goût intense
- Un produit élaboré en France, dans notre usine à Charmes (88)
- Une solution prête à l'emploi
- Une texture souple qui permet une facilité d'utilisation à température ambiante

**Disponible en seau de 5 kg.**

**Date de durabilité minimale de 12 mois.**





# LES CLASSIQUES REVISITÉES

## GALETTE AMANDE NOISETTE MUESLI

Par Loïc Lafonte

Toujours dans la tendance des formes déstructurées, cette recette est une variante en termes de goût avec l'association amande, noisette et muesli !

### FEUILLETAGE INVERSÉ

#### Détrempe

Farine Pâtissière PatisFrance	1000 g
Sel	24 g
Eau (4°C)	540 g

#### Matière grasse maniée

Puratos Mimetic Incorporation	1000 g
Farine	300 g

### MÉTHODE DE TRAVAIL

Former un rectangle avec la matière grasse maniée de 19 x 40 cm et mettre à 4°C pendant environ 30 à 45 minutes

**Pétrissage :** 5 min en 1ère vitesse

**T° finale :** 16°C

**Pointage :** 30 min

**Tourage :** Un pliage au tiers avec la matière grasse maniée, puis 4 tours simples avec 30 min entre chaque tour. Un repos d'une nuit au minimum.

**Détaillage :** Dans un premier temps, laminier à 4 mm puis détailler des plaques de 60 x 40 cm. Protéger puis laisser reposer 1h à 4°C. Enfin détailler des cercles au diamètre souhaité, (18 cm sur photo) puis réserver au congélateur.

**Cuisson :** Au four à sole pendant 25 min à 210°C avec une feuille de cuisson dessus et une plaque sur deux cales d'au moins 3,5 cm de hauteur pour éviter un trop gros développement du feuilletage. Saupoudrer de sucre glace 5 min avant la fin pour caraméliser les disques.

### INSERT CRÈME FRANGIPANE AMANDE NOISETTE MUESLI

Sucre semoule	300 g
Beurre	350 g
Œufs	350 g
Noisettes Brutes Râpées PatisFrance	300 g
Amandes Blanchies Poudre Extra Fine California PatisFrance	300 g
Crème pâtissière	480 g
Puratos Créa'Plus Muesli	200 g

### MÉTHODE DE TRAVAIL

A la feuille au batteur, crémier le beurre et le sucre. Puis ajouter les œufs progressivement (température identique au beurre) pour finir par la poudre d'amande-noisette préalablement torréfiée et la crème pâtissière. Enfin, ajouter le Créa'Plus Muesli. Dresser dans des Flexipans® à insert, du même diamètre que les fonds de feuilletage et d'au moins 2,5 cm de hauteur, puis réserver une nuit à 4°C afin de stabiliser l'appareil. Cuire à 160°C 20 à 25 minutes couvert d'une feuille de papier cuisson et d'une plaque. Retirer la plaque 5 minutes avant la fin.

### MONTAGE ET FINITION

Ouvrir le disque de feuilletage en deux. Déposer la frangipane amande noisette muesli cuite sur le fond du disque, puis déposer l'autre par-dessus. Décors au choix.

### ASTUCE

Pour une meilleure conservation de la frangipane cuite, imbiber légèrement dans un sirop.



## Crea'plus Muesli

Savoureux mélange de fruits secs (framboises, abricots et raisins de Corinthe), de flocons de céréales (avoine, seigle et épeautre), de graines de lin brun et quinoa caramélisé, ainsi que d'un levain de blé dur déshydraté.

### AVANTAGES

- Une explosion de saveurs en bouche
- Une texture croustillante et moelleuse grâce à la combinaison des graines, des flocons et des céréales.
- Prêt à l'emploi
- Répond à la tendance Bien-être et Naturalité via la présence de graines et de céréales

**Disponible en seau de 3 kg.**

**Date de durabilité minimale de 6 mois.**



# LES CLASSIQUES REVISITÉES

## COURONNE DES REINES

Par Jean Larroque La brioche feuilletée est tendance alors mettons là en valeur avec "l'Épiphanie" et nos reines !

### INGRÉDIENTS

Farine de gruau	1000 g
Œufs entiers	350 g
Lait entier	250 g
Sel	20 g
Puratos Levure levante	60 g
Sucre	120 g
Puratos S500 Spécial	15 g
Puratos Mimetic Incorporation	250 g
Puratos Mimetic 20	500 g

### MÉTHODE DE TRAVAIL

**Pétrissage (spirale) :** 3 min en 1<sup>ère</sup> vitesse et 8 min en 2<sup>ème</sup> vitesse puis incorporer le Mimetic Incorporation. Pétrir à nouveau 2 min en 2<sup>ème</sup> vitesse pour lisser.

**Température de pâte :** 24°C

**Pointage :** 15 min puis mise au surgélateur sur plaque 20 x 40 cm

**Division :** 400 g

**Laminage :** 2 tours doubles avec le Mimetic 20 puis 15 min de repos au réfrigérateur

**Détaillage :** Laminer à 5 mm puis détailler des bandes de 3 x 10 cm

**Façonnage :** Mettre sur la tranche puis plier sur elle-même en zigzag autour d'un petit cercle à gâteau de 6 cm de diamètre et dans un second cercle de 14 cm de diamètre.

**Apprêt :** 2h à 2h30 à 26°C

**Décors :** Dorer au Puratos Sunset Glaze

**Cuisson :** 25 min à 165°C au four ventilé

### RECETTE DU GÉLIFIÉ

Starfruit Framboise PatisFrance 180 g

Pectine NH PatisFrance 3 g

Sucre semoule 40 g

Faire chauffer la purée de fruit, verser le sucre et la pectine NH. Mélanger puis remuer jusqu'à la première ébullition puis réserver.

Une fois la brioche bien refroidie, dresser des gouttes de gélatifié.



### S500 Spécial

Améliorant adapté pour la fabrication de pains spéciaux et viennoiseries.

#### AVANTAGES

- Convient à la réalisation de viennoiseries surgelées, améliore leur feuilletage, relief et volume.
- Convient à la fabrication de pains spéciaux, garantit volume des pains et tolérance de la pâte.
- Offre une qualité constante des produits finis

Disponible en sac de 10 kg.

Date de durabilité minimale de 12 mois.



### Puratos Sunset Glaze

L'alternative aux œufs pour une meilleure sécurité alimentaire.

Utiliser Puratos Sunset

Glaze à la place de votre dorure à l'œuf vous apporte de nombreux avantages :

- Facilité d'utilisation
- Brillance constante et de longue durée assurée
- Sans œuf
- Couleur et brillance homogènes
- Ne colle pas et permet d'emballer les produits directement.

Disponible en Tetra Pak aseptique de 1L.

Date de durabilité minimale de 9 mois.

Après ouverture, se conserve au réfrigérateur et s'utilise dans les 3 jours.



# LES FRUITÉES

## GALETTE TATIN

Par Jean Larroque Découvrez notre recette de galette au délicieux fourrage pomme tatin, une alliance savoureuse entre les pommes, le caramel et la galette.

### FEUILLETAGE INVERSÉ

#### Détrempe

Farine Pâtissière PatisFrance 1000 g

Sel 24 g

Eau 540 g

#### Matière grasse maniée

Puratos Mimetic Incorporation 1000 g

Farine 300 g

### MÉTHODE DE TRAVAIL

Former un rectangle avec la matière grasse maniée de 19 x 40 cm et mettez au frais 30 à 45 min.

**Pétrissage :** 3 min en 1<sup>ère</sup> vitesse

**Température finale :** 16°C

**Pointage :** 30 min

**Tourage :** Plier au tiers avec la matière grasse maniée, puis réaliser 2 tours doubles avec 15 min de repos entre chaque tour. Ajouter un tour simple puis laisser reposer une heure.

**Détente :** 6 à 8h à 4°C minimum

**Laminage et détaillage :** Entre 2 et 2,5 mm en abaisse

**Stockage :** 4°C

**Cuisson :** Dorer au Puratos Sunset Glaze puis cuire 35-40 min à 210°C au four à sole

### FOURRAGE

Noisette Poudre PatisFrance 100 g

Beurre 100 g

Œufs entiers 100 g

Sucre glace 100 g

Puratos Topfil Pomme façon Tatin QS

Mélanger le beurre pommade avec le sucre glace à la feuille puis incorporer progressivement les œufs. Terminer par la poudre de noisette.

### MONTAGE ET FINITIONS

Disposer le Topfil en premier et dresser par-dessus la crème de noisette. Coller les disques de pâte feuilletée avec de l'eau. Laisser reposer avant de retourner la galette.



## Puratos Topfil Pomme Façon Tatin

**Fourrage aux pommes prêt à l'emploi et à la cuisson avec morceaux de pommes caramélisées**

#### AVANTAGES :

- Goût authentique de la fameuse tarte tatin grâce à une infusion du caramel avec les pommes
- Fabriqué à partir de pommes fraîches
- Riche en fruits : 76% de pommes
- Sans colorant et sans arôme artificiel
- Stable à la cuisson et à la congélation/décongélation

#### UTILISATION :

- **A chaud :** en fourrage de viennoiseries, galettes et chaussons et en garniture de tartes et tartelettes
- **A froid :** en fourrage de beignets ou dans un montage d'entremets

**Disponible en seau de 4.5 kg.**

**Date de durabilité minimale de 6 mois.**



# LES FRUITÉES

## GALETTE MIRABELLE

Par Frédéric Bianchi Découvrez notre recette originale de galette à la mirabelle de Lorraine, aux notes légères et fruitées.

### INGREDIENTS

Farine tradition	1000 g
Lait	400 g
Œufs	110 g
Sel	20 g
Sucre semoule	40 g
Puratos Mimetic Incorporation	200 g
Puratos Mimetic Primeur 10%	800 g
Puratos Topfil Mirabelle de Lorraine 70%	200 g

### MÉTHODE DE TRAVAIL

**Pétrissage (spirale) :** 6 min en 1<sup>ère</sup> vitesse

**Repos :** 1 pâton de 1570 kg : repos de 2h à 3°C

**Tourage :** Faire 2 tours simples le jour 1, 2 tours simples le jour 2 et 1 tour simple le jour 3

**Détaillage :** Abaisser à 2 mm et détendre la pâte avant de découper les abaisses. Réaliser 2 abaisses de 25 cm dont une évidée au centre à 10 cm de diamètre.

**Cuisson :** 35-40 min à 210°C au four à sole ou 180°C au four ventilé.

### CRÈME D'AMANDES

Beurre pommade	150 g
Sucre glace	150 g
Amandes Poudre PatisFrance Torréfiées	150 g
Farine	50 g
Œufs	100 g

Dans la cuve d'un batteur, monter le beurre, le sucre et la poudre d'amandes pour blanchir le tout.

Ajouter les œufs et monter le tout. Ajouter la farine en dernier.

### MONTAGE ET FINITIONS

À la poche étaler la crème d'amande sur un cercle de 7 cm de large. Retourner et poser dessus l'abaisse évidée et souder les bords et chiqueter délicatement. Poser au centre le Topfil Mirabelle et quelques mirabelles au sirop. Napper à la sortie du four.

### ASTUCES

Laisser reposer un maximum au réfrigérateur avant de cuire.



## Puratos Topfil Mirabelle de Lorraine

**Fourrage à la mirabelle avec morceaux à la texture compotée. Fabriqué à partir de mirabelles origine Lorraine.**

**AVANTAGES :**

- Teneur en fruit : 70%
- Prêt à l'emploi et à la cuisson
- Goût peu sucré
- Sans colorant et sans arôme artificiel
- Aussi bon cru que cuit

**Disponible en seau de 5 kg.**

**Date de durabilité minimale de 6 mois.**





# LES BRIOCHÉES

## COURONNE DES ROIS BRIOCHÉE

Par Jean Larroque

La brioche des rois est citée par 40% des habitants de la région PACA comme étant leur galette préférée.\* La traditionnelle pogne provençale est décorée de fruits confits et de grains de sucres. Elle se décline aussi avec des inclusions: fruits confits voire pépites de chocolat pour les plus gourmands.

\*Sondage BVA-Presses régionale-Foncia - décembre 2017 - n=982

### INGRÉDIENTS

Puratos Easy Brioche 50% CL	500 g
Farine de force	500 g
Œufs	300 g
Eau	150 g
Puratos Levure Levante	60 g
Fleur d'oranger	40 g
Huile essentielle de citron	2 g
Huile essentielle d'orange	2 g
Rhum	40 g
Beurre	150 g
Patiscrem PatisFrance	150 g

### MÉTHODE DE TRAVAIL

**Pétrissage (spirale) :** Pétrir 5 min en 1<sup>ère</sup> vitesse puis incorporer le beurre. Pétrir 5 min en 2<sup>ème</sup> vitesse avec la crème.

**Température de pâte :** 24°C.

**Pointage :** 30 min à température ambiante et au froid 12h à 3°C.

**Mise en forme :** En pâton de 350 g.

**Repos :** 45 min.

**Façonnage :** En couronne.

**Apprêt :** 1h15 à 1h30 à 27°C.

**Décors :** Dorure au Puratos Sunset Glaze et sucre.

**Cuisson :** 30 min à 180°C au four à sole.



### Easy Brioche 50% CL

Préparation 50% sans additif formulée pour

apporter un goût premium et un moelleux extrême à vos brioches.

- Une mise en oeuvre simple et efficace
- Appellation "Pur Beurre" possible avec un ajout de beurre
- Quantité de beurre (15% ou 30%) et ingrédients flexibles

Disponible en sac de 15 kg.

Date de durabilité minimale de 9 mois.



# LES BRIOCHÉES

## BRIOCHE DES ROIS AUX FRUITS CONFITS

Par Frédéric Bianchi Une délicieuse brioche moelleuse aux fruits confits, proche des saveurs de la spécialité du Panettone.

### INGRÉDIENTS

Farine	1000 g
Œufs	130 g
Sel	18 g
Sucre	200 g
Beurre	200 g
Puratos O-tentic Durum	40 g
Mélange de Fruits Confits	250 g
Puratos Soft'R Gold	50 g
Eau	520 g

### MÉTHODE DE TRAVAIL

**Pétrissage (spirale) :** 6 min en 1<sup>ère</sup> vitesse puis 12 min en 2<sup>ème</sup>

**Température de pâte :** 28°C

**Pointage :** 30 min

**Division / Mise en forme :** 320 g

**Repos :** 10 min

**Apprêt :** 6h à 28°C

**Décors / Coup de lame :** Sucre grain, fruits confits et pistaches

**Cuisson :** 25 min à 170°C

### ASTUCES

Mettre les fruits en fin de pétrissage, comme pour le Panettone. Napper avec Puratos Harmony Sublimo Neutre à la sortie du four.



### Soft'R Gold

Pâte fonctionnelle permettant de remplacer une partie du beurre dans les recettes de brioches, pains de mie, viennois, pains au lait ...

#### AVANTAGES

- Permet de conserver l'appellation "Pur Beurre"
- Apporte plus de moelleux et de fondant en bouche
- Plus de conservation pour les produits finis
- Un atout bien-être (moins de matière grasse dans vos recettes)

**Disponible en seau de 5 kg.**

**Date de durabilité minimum de 9 mois.**



# NOTRE GAMME MIMETIC

*La nouvelle génération de matières grasses pour un feuilletage star*

## INCORPORATION



### Mimetic Incorporation

Spécialement conçu pour l'utilisation en incorporation : pâte briochée, pâte à choux, feuilletage inversé, pâte à foncer / biscuit.

Également idéal en application crème d'amande.

- Incorporation facilitée par rapport au beurre
- Pâte à choux : meilleur développement
- Pâte à foncer / biscuit : temps de repos de pâte réduit (1/2h au froid suffit)
- Brioches plus moelleuses, plus fondantes, avec une mâche courte même après 3 jours

**Disponible en carton de 4 x 2,5 kg en bloc.**

**Date de durabilité minimale de 6 mois.**

## FEUILLETAGE



### Mimetic 20, 32, Primeur 10%

Spécialement conçus pour la production de feuilletages de qualité supérieure : Viennoiserie, Galette, Traiteur, ...

#### Mimetic Primeur

La référence premium pour les feuilletages :

- 10% de beurre concentré : un goût de beurre plus prononcé
- Arôme naturel
- Huile de palme durable

#### Mimetic 20 ou 32

- Excellente plasticité
- Praticité de mise en œuvre : utilisation à température ambiante
- Un goût crémeux et une mâche courte
- Un excellent fondant
- Une texture croustillante comparable à des produits fabriqués au beurre.

**Disponibles en carton de 5 x 2 kg en plaque.**

**Date de durabilité minimale de 6 mois.**



# RÈGLES D'OR D'UN FEUILLETAGE REUSSI

*Ces règles d'or sont préconisées pour les techniques de feuilletage inversé et classique.*

- 1. Une qualité de farine optimale.** On privilégie les farines avec peu de force pour éviter le rétreint comme les farines de feuilletage ou les farines de tradition.
- 2. Mettez sur la matière grasse maniée en feuilletage inversé** qui se travaille mieux.
- 3. Un pétrissage court.** Votre pétrissage doit être plutôt court avec un frasage qui ne dépasse pas les 4 minutes.
- 4. Laissez reposer.** Un temps de repos d'au moins 4h avant le premier tour et de 2h entre chaque tour sont recommandés.
- 5. Des fourrages créatifs.** Adaptez en fonction des goûts avec des recettes régionales et locales pour vous différencier.



Retrouvez-nous sur nos réseaux sociaux



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

PatisFrance - Puratos  
Parc d'affaires Silic 40 rue de Montlhéry  
BP 80179 - 94 563 Rungis Cedex - France  
T : 01 45 60 83 83 • F : 01 45 60 40 30  
E : patisfrance@puratos.com



  
**Puratos**  
*Partenaire pour l'innovation*