

Cahier Recettes

MIMETIC ESSENTIEL

Révélez en toute simplicité
les ingrédients de vos recettes



La gamme Mimetic

Cette gamme est le fruit d'une combinaison unique d'huiles végétales et de farine fermentée. Elle est issue du savoir-faire Puratos à savoir une parfaite maîtrise du procédé de cristallisation .

Quels sont les avantages ?



Alternative 100% végétale*

- Une expérience sensorielle proche du beurre (goût et texture)
- Un profil nutritionnel amélioré par rapport au beurre

*Sauf Mimetic Primeur 10% et 30%



Fraîcheur et stabilité

- Fraîcheur prolongée des produits finis
- Qualité stable durant la surgélation/congélation
- Croustillance améliorée et absence de film gras en bouche



Maîtrise de vos coûts

- Un coût inférieur au beurre et un prix plus stable
- Des recettes inchangées (dosage 1 pour 1)
- Fraîcheur prolongée des produits finis



Meilleure plasticité et praticité

- Excellente maniabilité et tolérance par rapport au beurre
- Stockage entre 4 et 20°C pour un gain de place en chambre froide
- Convient aux process en surgélation/congélation

Notre gamme répond à tous les besoins de nos clients que ce soit en incorporation (brioche, cake, pâte à choux ...) ou en lamination (viennoiserie, feuilletage...).

NOUVEAU : MIMETIC ESSENTIEL POUR RÉVÉLER VOS CRÉATIONS !

Sans cesse à l'écoute des attentes de nos clients, nous avons développé une nouvelle référence baptisée **Mimetic Essentiel**. Nous avons conservé l'essentiel des ingrédients d'une matière grasse pour vous permettre de **révéler au mieux toutes les saveurs de vos recettes**. Utilisable en incorporation ou en feuilletage et toujours sans compromis sur les qualités techniques Mimetic (plasticité, fraîcheur, croustillance).



LES CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

- **En feuilletage et viennoiserie**
- **En incorporation** : brioche, cake, pâte sucrée, baba, pâte brisée, biscuit pour entremets, cookie, sablé, madeleine...
- Huile de palme issue d'une filière de production durable (RSPO SG)
- Disponible en carton de 10 kg (5 x 2 kg)
- Date de durabilité minimum : 6 mois



LES BÉNÉFICES D'UTILISATION :

- Alternative 100% végétale
- Bonne plasticité
- Fraîcheur prolongée
- Prix compétitif et stable par rapport au beurre



LES AVANTAGES POUR VOS CLIENTS :

- Alternative au beurre 100% végétale
- Un excellent fondant et une mâche courte
- L'absence de film gras en bouche



Découvrez tout au long de ce cahier quelques recettes afin de vous inspirer sur son utilisation que ce soit en boulangerie ou en pâtisserie.



Croissant aux amandes
page 04



**Brioche
moelleuse**
page 06



Galette striée
page 08

**Tarte Framboise
Chocolat**
page 10



**Biscuit' Cup
fruit**
page 12



**Cake
noisette**
page 14

**Entremets poire
chocolat**
page 16



Croissant aux amandes



Par Frédéric Bianchi

INGRÉDIENTS

Farine de Tradition	825 g
Farine de gruau	275 g
Sel	20 g
Sucre	135 g
Miel	10 g
Levure	50 g
Lait entier	580 g
Beurre doux	90 g
Puratos Mimetic Essentiel	500 g
Puratos Sublimo	QS

Crème d'amande

Sucre	100 g
Beurre	100 g
Amande en Poudre PatisFrance	100 g
Oeufs	80 g
Rhum	10 g

Process crème d'amande :

Crémier le sucre et le beurre;

- Ajouter la poudre d'amande et crémier 1 minute
- Ajouter les œufs petit à petit et finir avec le rhum.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	5 minutes en première vitesse puis 7 - 8 minutes en deuxième
Consistance de pâte	Bâtarde
Température de pâte	24°C
Pointage	15 - 20 minutes pâton bien boulé dans un film alimentaire, puis abaisser et mettre 20 minutes au surgélateur. Mettre les pâtons à 3°C jusqu'au lendemain.
Tourage	Un tour double et un tour simple . Laisser reposer 30 minutes à 4°C. Abaisser à 3,6 mm puis détailler des triangles de 9 cm en base sur 29 cm de hauteur.
Apprêt	Environ 2h à 2h30 à 25°C
Décors / Coup de lame	Dorure
Cuisson	200-210°C au four à sole pendant 18 minutes
Ressuage	Sur grille

ASTUCE :

Montage : Couper le croissant refroidi en deux.

Étaler sur la partie basse 20 g de crème d'amande et cuire 10 minutes à 180°C.

Cuire encore 7 minutes en posant la partie supérieure des croissants à côté de leur base respective pour qu'ils aient la même couleur que les bases.

À la sortie du four, napper les dessus avec le **Puratos Sublimo** et parsemer d'amandes effilées torréfiées.



Brioche Moelleuse



Par Frédéric Bianchi

INGRÉDIENTS

Farine de force	1000 g
Eau	250 g
Œufs	330 g
Sucre	150 g
Sel	20 g
Levure	50 g
Puratos Prima Madre	70 g
Puratos S500 Spécial	7 g
Puratos Mimetic Essentiel	300 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	5 minutes en première et 12 minutes en deuxième
Température de pâte	24°C
Pointage	15 minutes
Division / Mise en forme	6 X 50 g
Repos	10 minutes
Façonnage	Bien bouler puis mise en moule
Apprêt	Une nuit à 2°C puis 120 minutes à 28°C
Décors / Coup de lame	Dorure
Cuisson	45 minutes à 155-160°C

Prima Madre

L'atout moelleux et fraîcheur de vos brioches

- Solution prête à l'emploi à base d'un levain dévitalisé
- Apporte une texture moelleuse et un filandreux optimal
- Fraîcheur prolongée
- Notes beurrées renforcées
- Dosage entre 5% et 10% du poids de farine





Galette striée



Par Frédéric Bianchi

INGREDIENTS

Farine de force	1150 g
Sel	21 g
Sucre	150 g
Eau froide	600 g
Levure	67 g
Puratos S500 Spécial	12 g
Puratos Mimetic Essentiel	500 g

Crème patissière vanille

Lait	560 g
Vanille en Gousse PatisFrance	2 g
Sucre	80 g
Elsay PatisFrance	60 g
Œufs entiers	150 g
Beurre	50 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	4 minutes en première vitesse et 6 minutes en deuxième
Température de pâte	21-22°C
Pointage	15-20 minutes pâton bien boulé dans un film alimentaire, puis abaisser et mettre 20 minutes au surgélateur. Mettre les pâtons à 3°C jusqu'au lendemain.
Division / Mise en forme	Faire 2 pâtons de 1 kg avec 250 g chacun de Mimetic Essentiel
Tourrage	Un tour double et un tour simple pour la première pâte, mettre 20 minutes au réfrigérateur puis laminer à 10 mm. Laminer 2 tours doubles pour la seconde pâte, mettre au frigo puis laminer à 5 mm. Avec le second pâton détailler des bandes de 1 cm au cutter, puis les déposer sur le flan dans la longueur du premier pâton en le mouillant légèrement. 10 minutes au congélateur maximum. Laminer à 3 mm. Détailler des cercles de 22 cm pour les dessus et des cercles de 18 cm pour les dessous.
Montage	Voir ci-dessous
Aprêt	Environ 2h à 2h30 à 25°C
Cuisson	35 minutes à 210°C au four à sole. À mi-cuisson, badigeonner de sirop à 30°C.

MONTAGE :

Poser un cercle de pâte de 22 cm, étaler la crème patissière vanille au centre. Recouvrir avec un cercle de pâte de 18 cm. Refermer les bords du premier cercle pour souder et retourner l'ensemble dans un cercle chemisé de 22 cm de diamètre et 3,5 cm de haut.



Tarte Framboise Chocolat



Par : Bertrand Balay

Quantité : 14 tartelettes

PÂTE SUCRÉE VÉGÉTALE

Linnolat Couverture Amande	200 g
Puratos Mimetic Essentiel	60 g
Eau	80 g
Sel	2 g
Farine Pâtissière PatisFrance	264 g
Amandes Blanchies Poudre PatisFrance	44 g

Réaliser la veille le substitut de beurre avec les 3 premiers ingrédients : fondre la couverture puis ajouter la margarine et finir en faisant une émulsion avec l'eau. Réserver cette préparation à 4°C. Le lendemain, travailler la préparation à la feuille au batteur pour la lisser. Ajouter le sel, la farine et la poudre d'amande, puis mélanger sans corser. Étaler la pâte à 2 mm d'épaisseur. Détailler et foncer en bande. Cuire à 160°C, pendant 25 minutes sur *Silpain*®.

APPAREIL D'AMANDE VÉGÉTAL

Superpomme 38% PatisFrance	250 g
Elsay PatisFrance	12 g
Sucre	40 g
Vanille Poudre PatisFrance	1 g
Puratos Mimetic Essentiel	40 g
Amandes en Poudre PatisFrance	125 g

Cuire comme une crème pâtissière les 4 premiers ingrédients. En fin de cuisson ajouter le Mimetic, puis la poudre d'amande. Réserver à 4°C. Pocher 30 g d'appareil dans les fonds de tartelettes précuites. Finir la cuisson à 155°C.

CRÉMEUX VÉGÉTAL FRAMBOISE

Eau	165 g
Starfruit Framboise PatisFrance	165 g
Agar Agar	2 g
Pectine NH PatisFrance	4 g
Sucre	130 g
Elsay PatisFrance	9,5 g
Linnolat Couverture Amande	36 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	19 g
Huile	66 g

Chauffer les liquides eau et purée de fruits, puis ajouter en pluie le mélange agar-agar, pectine, sucre et Elsay. Cuire cette préparation comme une crème pâtissière. Verser sur la couverture, l'huile et le beurre de cacao. Mixer et laisser réserver au frais à 4°C. Mixer, puis mouler en moule silicone *Silikomart*®. (250 g par moule de 15 sphères).

COMPOTÉE DE FRAMBOISE

Framboise surgelée	150 g
Starfruit Framboise PatisFrance	150 g
Sucre semoule	30 g
Pectine NH PatisFrance	6 g
Sucre semoule	13 g

Chauffer à 40°C la purée de fruits et les framboises avec les 30 g de sucre, puis ajouter le mélange sucre semoule et pectine NH.

Porter à ébullition durant 2 minutes minimum.

Mixer et réserver au frais pour le pochage.

(18 g par tartelette)

GANACHE MONTÉE VÉGÉTALE

Linnolat 45%	125 g
Lait d'amande	60 g
Puratos Ambiante	225 g

Chauffer le lait d'amande jusqu'à frémissement.

Verser sur la couverture pré-fondue et réaliser une émulsion à l'aide d'un mixer plongeant.

Ajouter la crème végétale (Ambiante) et mixer à nouveau.

Laisser cristalliser à 4°C, pendant 6 heures minimum.

Monter la ganache, jusqu'à l'obtention d'une texture poachable.

Dresser avec une douille micro-cannelée.

MONTAGE

- Cuire à blanc vos fonds de pâte sucrée. Garnir d'appareil amande les fonds et ajouter 3 framboises fraîches. Finir de cuire les fonds.
- Garnir les fonds de compotée de framboise et lisser à ras.
- Glacer les sphères de crèmeux avec le **Puratos Miroir Glassage Neutre**, à l'aide de cures dents. Déposer les sphères glacées sur les tartelettes et combler les espaces en pochant la ganache montée végétale.
- Décorer avec de fines feuilles de chocolat.



Biscuit' Cup fruité



Par Mathias Gautron

Quantité : pour 12 pièces
Moule Lékué

CONFIT DE MYRTILLE

Puratos Topfil Myrtille	20 g
Starfruit Myrtille PatisFrance	115 g
Mervex PatisFrance	15 g
Pectine NH PatisFrance	3 g
Xylitol	15 g

Chauffer le Starfruit à 40/50°C, ajouter le mélange sucre et pectine et la Mervex. Porter à ébullition et ajouter le Topfil.

Refroidir rapidement, réserver au frais à 4°C pour laisser agir la pectine totalement puis mixer pour assouplir.

Dresser 10 g dans les formes insert, puis congeler.

Conserver le reste pour l'intérieur.

MONTAGE & FINITIONS

- Démouler les tubes d'appareil amande-noisette et garnir l'intérieur de confit de myrtille.
- Refermer le tube à l'aide du petit disque de sablé.
- Tremper la base dans un appareil 50% chocolat noir et 50% beurre de cacao.
- Déposer une pastille de chocolat tempéré avec des amandes hachées.

APPAREIL AMANDE NOISETTE

Praliné Collection Amande-Noisette 55% Origine France PatisFrance	135 g
Mervex PatisFrance	50 g
Puratos Mimetic Essentiel	100 g
Superpomme 38% PatisFrance	80 g

Mélanger les ingrédients ensemble et dresser 30 g dans les moules silicone Tube. Cuire à 155°C pendant 20 minutes.

PÂTE SABLÉE

Puratos Mimetic Essentiel	250 g
Sucre glace	170 g
Sel	2 g
Superpomme 38% PatisFrance	70 g
Amandes Blanchies Poudre PatisFrance	50 g
Farine Pâtissière PatisFrance	420 g

Mélanger les poudres et le Mimetic, puis ajouter la Superpomme.

Étaler et détailler à 2 mm d'épaisseur.

Détailler des cercles de 2 cm de diamètre.

Déposer les cercles sur des tapis empreinte Silpain.

Cuire à 155°C pendant 15 minutes et réserver.



Cake noisette



Par Aubin Farge & Bertrand Balay

Quantité : pour un cadre 30 cm X 40 cm

BISCUIT NOISETTE

Compote Pommes Pâtisnières 33% PatisFrance	650 g
Sucre	285 g
Elsay PatisFrance	50 g
Sel	6 g
Puratos Mimetic Essentiel	150 g
Linnolat Couverture Amande	150 g
Puratos Ambiante	405 g
Volcano PatisFrance	90 g
Farine Pâtissière PatisFrance	2100 g

Cuire la compote comme une crème pâtissière, avec les 4 premiers ingrédients.

En fin de cuisson, incorporer le Mimetic et la Couverture Amande, puis l'Ambiante.

Incorporer en pluie la farine tamisée avec la levure chimique.

Peser le biscuit en cadre sur feuille sulfurisée.

Cuire à 160°C pendant 26 minutes pour les biscuits 40 x 60 cm ou 22 minutes pour les biscuits 30 x 40 cm.

(1800 g de biscuit par plaque 40 x 60 cm ; 900 g de biscuit par plaque 30 X 40 cm)

GANACHE NOISETTE VÉGÉTALE

Lait d'amande	310 g
Huile de noisette	54 g
Dextrose PatisFrance	43 g
Sorbitol Poudre PatisFrance	43 g
Linnolat Couverture Noisette	741 g

Chauffer le lait à 70°C avec l'ensemble des produits sucrants pour les dissoudre.

Verser le mélange sur la couverture noisette, émulsionner au mixeur plongeant.

Ajouter l'huile de noisette, finaliser l'émulsion.

Peser à 560 g par étage, sur deux couches.

GIANDUJA VÉGÉTAL

Pralirex Noisette PatisFrance	600 g
Sucre glace	400 g
Linnolat 45%	500 g

Mixer longuement les 2 premiers ingrédients au robot.

Ajouter à la fin la couverture et mixer à nouveau. Laisser cristalliser en bac. Une fois la masse à bonne consistance, pocher sur le cake avec une douille de 25 mm de diamètre. Il faut environ 110 g de Gianduja par cake.

GLAÇAGE GOURMAND

Linnolat 45%	700 g
Pralirex Noisette PatisFrance	150 g
Huile de colza	70 g
Amandes Hachées PatisFrance	125 g

Faire fondre la couverture Linnolat.

Ajouter la pâte de noisette et l'huile de colza. Mixer.

Réserver puis utiliser à 32°C.

Saupoudrer les amandes hachées grillées.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Utiliser un cadre 30 X 40 cm pour procéder au montage du cake.
- Déposer dans le fond une feuille de cake, puis étaler la ganache noisette végétale.
- Déposer une nouvelle feuille de cake et étaler une 2ème couche de ganache.
- Fermer le montage en déposant une dernière feuille de cake.
- Réserver au frais à 4°C, afin que la ganache cristallise.
- Détailler des cakes de 4 cm de large, puis dresser la masse de Gianduja sur le dessus.
- Glacer chaque cake en utilisant le glaçage gourmand, puis parsemer les amandes grillées avant la cristallisation du glaçage.
- Réaliser la finition en saupoudrant de **Sucraneige PatisFrance**.



Entremets poire chocolat



Par Aubin Farges

Quantité : Pour 3 entremets de 16 cm de diamètre.

BISCUIT NOISETTE

Farine de force	354 g
Amidon de Maïs PatisFrance	88 g
Noisette Poudre PatisFrance	237 g
Huile	88 g
Eau	578 g
Volcano PatisFrance	23 g
Sucre	118 g
Sucre inverti	118 g
Puratos Classic Vanille	20 g

Mélanger et tamiser les poudres.

Ajouter l'eau et l'huile au fouet au batteur, mélanger pendant 2 à 3 minutes.

Peser 1500 g pour un cadre 60 X 40 cm.

Cuire pendant 20 minutes à 160°C au four ventilé.

A la sortie du four, glisser sur grille et positionner un *Silpat*® sur le dessus pour éviter le dessèchement du biscuit.

(1500 g par plaque)

MOUSSE CHOCOLAT

Puratos Ambiante	249 g
Lait d'amande (1)	249 g
Lait d'amande (2)	111 g
Belcolade Origins Noir Perou 64%	38 g
Huile de Tournesol	6 g

Chauffer le lait d'amande (1) à 70°C, verser sur la couverture, afin de faire une ganache.

Monter l'Ambiante mousseuse avec le lait d'amande (2).

A 30°C, effectuer le mélange ganache et crème montée.

Peser à 275 g pour un entremets rond de 160 X 35 mm.

COMPOTÉE DE POIRE

Poires fraîches	465g
Starfruit Poire PatisFrance	96 g
Starfruit Citron PatisFrance	19 g
Pectine NH PatisFrance	8 g
Sucre	38 g

Mélanger le sucre et la pectine NH.

Ajouter le mélange sucre et pectine aux purées de fruits.

Chauffer le mélange avec les poires fraîches, porter à ébullition.

Peser à 180 g par insert en cercle de 140 mm de diamètre.

SABLÉ

Farine Pâtissière PatisFrance	80 g
Amandes en Poudre PatisFrance	80 g
Puratos Mimetic Essentiel	80 g

Sabler les 3 ingrédients ensemble à la feuille au batteur, afin d'obtenir une texture crumble.

Cuire pendant 10 minutes à 170°C au four ventilé, à l'aide de deux triangles séparer le crumble à la sortie du four.

SABLÉ RECONSTITUÉ

Linnolat 45% Cacao	66 g
Sablé cuit	159 g
Fleur de sel	0,5 g

Effectuer un simple mélange.

Peser à 75 g sur les biscuits noisette.

Réserver au congélateur.

GLAÇAGE CACAO VÉGÉTAL

Puratos Miroir Glassage Neutre	1000 g
Belcolade Cacao Poudre Cacao-Trace	150 g
Eau	150 g

Fondre les 3 ingrédients à 35 - 40°C, mixer sans incorporer d'air, puis filtrer avant utilisation.

MONTAGE & FINITIONS

- Étaler le croustillant sur le biscuit.
- Chemiser le fond du moule avec la mousse chocolat.
- Déposer l'insert poire.
- Poursuivre la garniture de l'entremets avec la mousse chocolat et terminer par l'ensemble biscuit-croustillant.
- Surgeler.



Notre gamme répond à tous vos besoins que ce soit en incorporation (brioche, cake, pâte à choux ...) ou en lamination (viennoiserie, feuilletage).

MIMETIC

UTILISATION	RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES	APPLICATIONS	CONDITIONNEMENT
INCORPORATION	MIMETIC INCORPORATION	<ul style="list-style-type: none"> Facilité d'incorporation par rapport au beurre Bon développement en pâte à choux 	<ul style="list-style-type: none"> Brioche, pâte à choux, pâtes à foncer 	4 x 2,5 kg DDM : 6 mois
LAMINATION	MIMETIC 20 MIMETIC 32	<ul style="list-style-type: none"> Excellente maniabilité et plasticité Mimetic 32 pour les fournils à partir de 20°C 	<ul style="list-style-type: none"> Feuilletage, viennoiserie 	5 x 2 kg DDM : 6 mois
LAMINATION	MIMETIC PRIMEUR 10% MIMETIC PRIMEUR 30%	<ul style="list-style-type: none"> 10% de beurre 30% de beurre Goût crémeux et mâche courte Excellent fondant et croustillant des produits finis 	<ul style="list-style-type: none"> Feuilletage, viennoiserie de qualité supérieure 	5 x 2 kg DDM : 6 mois
LAMINATION & INCORPORATION	NOUVEAU MIMETIC ESSENTIEL	<ul style="list-style-type: none"> Composition neutre pour révéler tous les ingrédients de la recette Sans colorant 	<ul style="list-style-type: none"> Feuilletage, viennoiserie Brioche, cake, pâte sucrée 	5 x 2 kg DDM : 6 mois



Notre équipe de Pâtisiers nous parle de l'utilisation du nouveau Mimetic Essentiel ...

Dans quelles applications en pâtisserie le nouveau Mimetic Essentiel est-il intéressant à utiliser ? Et pourquoi ?

Il est beaucoup plus intéressant d'utiliser le Mimetic Essentiel à la place de toutes les autres margarines. Plus besoin de réfléchir à quoi elle sert ou comment l'utiliser : une seule et unique matière grasse pour toute application sans dénaturer le produit fini avec un arôme beaucoup trop présent.

Quels sont ses avantages par rapport à une margarine classique ?

L'avantage principal par rapport à une margarine classique est le point de fusion adapté à la pâtisserie. Le second avantage est l'absence d'arôme qui était beaucoup trop marqué dans les produits finis. Enfin par rapport au beurre le produit fini obtenu sera 100% végétal.

Est-ce que le process doit être adapté ?

Par rapport à une autre margarine non.

Par rapport au beurre le process doit être légèrement adapté puisque les mélanges doivent être réalisés à une température légèrement plus élevée.

En quoi ce nouveau Mimetic vous sert dans la réalisation de recettes végétales ?

C'est plus simple. Là où on aurait utilisé différentes matières grasses ou des mélanges d'huiles (beurre de cacao, coprah ...) pour obtenir les textures souhaitées, aujourd'hui on peut désormais utiliser le Mimetic Essentiel.

Cahier Recettes

MIMETIC ESSENTIEL

Révélez en toute simplicité
les ingrédients de vos recettes



Retrouvez de nouvelles
recettes sur notre site internet

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