



NOS SOLUTIONS
SNACKING
EN BOULANGERIE


Puratos
Partenaire pour l'innovation



SNACK

Avec l'évolution des modes de vie et la crise de la Covid-19, les comportements alimentaires et les attentes des consommateurs ont considérablement changé ces derniers mois.

Le snacking s'ancre chaque jour un peu plus dans les habitudes des Français et affiche une croissance de plus en plus soutenue. Face à la baisse du chiffre d'affaires dont souffrent beaucoup de boulangeries, c'est un vrai levier de croissance.

Sur ce marché porteur, de nombreux acteurs cherchent à se positionner : les historiques (boulangeries/pâtisseries, sandwicheries, fast food), les grandes

surfaces, les nouveaux concepts (bars à pâtes, à sushi, à soupe...) et plus récemment les restaurants grâce à la pratique de la vente à emporter, du Click & Collect ou encore de la livraison.

Sur ce terrain d'innovation, tous n'ont de cesse d'améliorer leur offre snacking autour de l'univers du «bien manger» avec de nouvelles recettes gourmandes.

ALORS COMMENT SE DIFFÉRENCIER ?

« EN METTANT EN AVANT VOS NOMBREUX ATOUTS ! »

Votre principal point fort est la qualité de votre pain et de vos matières premières. Vous êtes le parfait représentant d'un travail artisanal et authentique dans le cœur des Français. N'hésitez pas à valoriser le « fait maison » et les ingrédients locaux dans vos recettes et votre communication.

Développez une offre adaptée avec des formules à consommer à tous moments de la journée (petit-déjeuner, déjeuner, goûter, diner). Créez des menus dédiés à chacun d'entre eux et faites redécouvrir la boulangerie sous toutes ses formes.

Surfez sur les tendances clés (healthy, végétal, exotisme...) et innovez. Les préoccupations de santé

font grandir les exigences vis-à-vis d'une alimentation saine et durable. Plus que jamais, le «consommer moins mais mieux» est d'actualité dans les assiettes.

Profitez de l'essor du digital pour faciliter la prise de commande de vos clients (site internet, application...). Cet axe fort de différenciation peut rapidement être générateur de chiffre d'affaires et de trafic.

Et surtout... faites-vous plaisir et faites plaisir à vos clients !

BESOIN D'INSPIRATION ?

Nous vous proposons à travers ces quelques pages, un voyage plein de saveurs gourmandes et saines avec des recettes à proposer tout au long de la journée pour satisfaire toutes les envies de vos clients.

KING

EN BOULANGERIE



DES OFFRES POUR TOUTE LA JOURNÉE !

MATIN

- Crazy croissant p 6
- Barre aux fruits p 7
- Biscottes Puravita p 8
- Brioche veggie p 9



MIDI

- Burger betterave p 12
- Burger bistro p 13
- Sandwich bio p 14
- Club sandwich aux graines p 15

GOÛTER

- Snack au chocolat p 16
- Muesli glacé p 17



DÎNER

- Bread maki p 18
- Brioche babka p 19
- Sandwich mexicain p 20
- Tartine banh mi p 21



FOCUS PRODUITS

- 10 pains 1 pétrin p 10 et 11
- O-Tentic p 22
- Mimetic p 23





LES RÈGLES D'OR D'UNE OFFRE NOMADE RÉUSSIE

La crise du COVID 19 a créé des opportunités de développement pour les boulangers-pâtisseries à mettre en avant une offre snacking plus élaborée pour compenser la fermeture des restaurants.

Bien qu'intéressante, cette diversification nécessite de rester vigilant pour que cette offre reste de qualité et ce même à travers un format nomade. Choix des

recettes, quantités adaptées, emballages pratiques et esthétiques ... les facteurs à prendre en compte sont multiples et on vous propose ici quelques points de repère pour que l'expérience reste la plus positive possible.

Voici les règles d'or pour garantir une offre nomade réussie.

DES RECETTES ET DES PORTIONS AJUSTÉES

On peut le répéter : il est essentiel de bien connaître sa clientèle afin de répondre au mieux à sa demande et de venir de temps à autre, la surprendre avec des produits plus originaux ou exotiques, en complément des recettes incontournables. Ceci est particulièrement vrai pour une offre à emporter qui vous permettra de fidéliser encore plus votre clientèle.

Développez ainsi votre gamme en pensant à tous vos clients et à leurs préoccupations diverses : nutritionnelles, environnementales (bio, végétarien, vegan, sans gluten)...

Côté portions, n'hésitez pas à proposer des portions plus ou moins généreuses qui répondront à différents types de clients.

Souvent négligée la praticité durant la dégustation est aussi à surveiller : évitez par exemple le surfarinage des pains et les garnitures trop liquides.

« RÉALISER UNE BELLE PRÉPARATION FROIDE OU CHAUDE,
C'EST BIEN; SAVOIR LA METTRE EN VALEUR POUR FAVORISER
DES VENTES, C'EST ENCORE MIEUX ! »

Au-delà du choix des recettes et des portions, l'emballage est aussi primordial : il véhicule votre image et garantit hygiène et la qualité des produits !



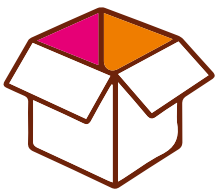
DES EMBALLAGES ADAPTÉS



LE RAPPORT QUALITÉ PRIX

Le prix et la qualité de l'emballage doivent être cohérents avec le produit qu'il contient et n'oubliez pas de l'intégrer dans le calcul du coût de revient : 10 % est une bonne proportion à respecter. Le papier ou carton kraft naturel brun ou blanchi, restent des emballages incontournables pour les produits simples traditionnels : pains, sandwichs, pâtisseries sèches...

Les entremets, macarons et bonbons de chocolat pourront être valorisés par un cartonnage plus résistant et attractif (verniss, pelliculage, design moderne). Une finition premium (gaufrage, dorure, impression personnalisée...) pourra même être apportée pour servir au mieux l'image de ces produits haut de gamme.



LES MATÉRIAUX

Le type de matériau est à choisir en fonction de votre offre : par exemple plutôt écologique pour les recettes santé et bien-être (bocaux en verre pour vos salades, barquettes en carton kraft et couverts en bois) ou encore des cartonnages ingraissables pour vos offres traiteurs micro-ondables.

Là encore le coût de l'emballage doit rester cohérent avec le positionnement de votre offre.



LA PRATICITÉ

Les fournisseurs d'emballages débordent de créativité en proposant de multiples astuces de conception qui facilitent la consommation sur le pouce : fourchette clipsée, compartiment à dosette, couvercle hermétique, matériau étanche, structure renforcée...

Pensez également aux boîtes pâtisseries en triangle pour les produits mous vendus à la part (quiches, pizzas, tartes, flans...).

Pour les suremballages, optez pour les sachets en papier kraft ou les sacs en plastique biodégradable (compostable dans l'idéal).

N'hésitez pas à parcourir leurs catalogues et surtout à les tester en conditions réelles de transport et de consommation.

- Pour les snacks humides comme les muffins ou paninis par exemple les sachets en papier ingraissable, enduit, paraffiné ou plastifié sont une solution bon marché.
- Le kraft, éventuellement traité contre l'humidité permet lui de réguler l'hygrométrie autour des produits, évitant qu'ils ne dessèchent ou ne ramollissent prématurément (sandwichs, brioches...).

Vérifiez que le grammage ou l'épaisseur conviennent au poids maximum des produits transportés.



MATIN

CRAZY CROISSANT



INGRÉDIENTS

Pâte à croissant	850 g
Pâte à croissant à la pistache	150 g
Puratos Mimetic Primeur 10%	250 g
Pralicrac Pistache PatisFrance	QS
Pistaches hachées PatisFrance	QS
Puratos Sunset Glaze	QS

INGRÉDIENTS DE LA CRÈME MOUSSELINE PISTACHE

Crème légère PatisFrance	450 g
Eau froide	1000 g
Pralirex pistache PatisFrance	140 g

Réaliser une crème pâtissière à la pistache avec tous les ingrédients : Crème légère PatisFrance, Eau froide, Pralirex Pistache PatisFrance.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Tourage :

1 tour double puis 1 tour simple

Repos :

30 minutes à 4°C

Division :

Abaissier la pâte à 3 mm sur 25 cm de large. Tailler des triangles de 25 x 9 cm.

Apprêt :

2h à 28°C

Cuisson (four à sole)

17 minutes à 200°C

Décors :

A l'aide d'un pinceau, passer du Puratos Sunset Glaze dès la sortie du four. Parsemer de pistaches hachées.

Garniture :

Ouvrir le croissant et le napper d'une couche de crème à la pistache à la poche à douille cannellée.

BARRE AUX FRUITS

MATIN



INGRÉDIENTS

Farine de tradition	600 g
Puratos Levure Levante	9 g
Eau	390 g
Sel	12 g
Puratos Créa'Plus Fruits	500 g
Beurre	120 g

Incorporer le beurre et le **Puratos Créa'Plus Fruits** en fin de pétrissage en 1^{ère} vitesse.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale) :

Pétrir 5 minutes en 1^{ère} vitesse puis 5 minutes en 2^{ème}.

Température de pâte :

24°C

Pointage :

1h15 à température ambiante

Division :

Étaler la pâte dans un cadre 27,5 x 37,5 cm

Repos :

20 minutes

Apprêt :

Faire pousser à 25°C pendant 1h30. Étaler une macaronade et congeler..

Coup de lame :

Découper des bandes de 2 x 10 cm et poser sur plaques

Cuisson :

10 minutes à 240°C



MATIN



BISCOTTE PURAVITA



INGRÉDIENTS

Puratos Tegral Puravita Céréales Complètes	1200 g
Eau	720 g
Puratos Levure Levante	36 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale) :

Pétrir 5 minutes en 1^{ère} vitesse puis 13 minutes en 2^{ème}.

Température de pâte :

25°C

Pointage :

30 minutes

Division :

En boule de 2 kg

Repos :

15 minutes

Façonnage :

Étaler la pâte et laisser reposer 15 minutes. Abaisser la pâte sur une plaque 60 x 40 cm. Laisser reposer une dernière fois pendant 1h.

Cuisson (four à sole) :

20 minutes à 250°C

MONTAGE

La veille, cuire les biscottes Puravita dans un cadre. Le jour d'après, diviser en bandes de 18 x 1,5 cm. Faire sécher les biscottes 20 minutes à 180-190°C et les retourner à mi-cuisson. Après refroidissement complet, emballer les dans un sac hermétique.

La quantité indiquée correspond à une plaque de 60 x 40 cm. Vous pouvez fabriquer différentes tailles de biscottes en utilisant différentes tailles de formes de moules.

BRIOCHE VEGGIE

MATIN



INGRÉDIENTS

Farine de force	700 g
Farine de tradition	300 g
Puratos Levure Levante	50 g
Sel	20 g
Puratos Sapore Alcina	100 g
Sucre	200 g
Lait de riz (4°C)	500 g
Puratos Mimetic Incorporation	300 g
Puratos Créa'Plus Muesli	600 g
Eau de bassinage	300 g
Puratos Sunset Glaze	Q.S

Mettre l'eau et le **Créa'Plus Muesli** en même temps en fin de pétrissage.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale) :

Pétrir 5 minutes en 1^{ère} vitesse puis 10-12 minutes en 2^{ème}. Mélanger tous les ingrédients sauf la matière grasse, l'eau et le **Puratos Créa'Plus Muesli**. En fin de pétrissage, incorporer en 1^{ère} vitesse le **Puratos Mimetic Incorporation** puis le **Puratos Créa'Plus Muesli** et l'eau de bassinage puis pétrir 1 minute en 1^{ère} vitesse et 1-2 minutes en 2^{ème}.

Température de pâte :

25°C-26°C

Pointage :

30 minutes à température ambiante. Faire un rabat et stocker à 4°C pendant une nuit.

Division :

Pâtons de 450 g

Repos :

15-20 minutes

Façonnage :

Façonnage au choix et mettre en moule.

Apprêt :

2h-2h30 à 28°C et 85% d'humidité

Cuisson four à sole :

5 minutes à 200°C puis chaleur tombante 25-30 minutes à 180°C

Finition :

Appliquer le **Puratos Sunset Glaze** puis saupoudrer de quelques graines.

ASTUCE

Le **Puratos Créa'Plus Muesli** est dosé à 30% du poids de pâte et peut alourdir la brioche. Vous pouvez ajouter 1% de **Puratos S500 Spécial** pour apporter plus de volume à vos brioches riches en inclusions.



LES SOLUTIONS 10 PAINS 1 PÉTRIN



Gagnez du temps en boulangerie en diversifiant votre offre

Face à des problématiques de manque de personnel, de difficulté à trouver des profils qualifiés ou de manque de temps vous êtes contraint de réduire votre offre en boutique à seulement quelques recettes de pains et vous n'arrivez pas à proposer à vos clients un choix varié.

Souvent, ces difficultés constituent aussi un frein pour diversifier votre offre snacking, alors que les consommateurs se penchent de plus en plus sur les ventes à emporter et les options de repas rapides.

La bonne nouvelle est que **notre concept 10 pains 1 pétrin vous permet de réaliser une large palette de recettes en partant d'une même pâte blanche**, grâce à une dizaine de solutions faciles à mettre en œuvre.

Ainsi, vous comblez les envies de vos clients **en animant votre offre tout au long de l'année selon les moments de consommation**, les saisons ou les dates marquantes du calendrier.



10 Pains 1 Pétrin : comment ça fonctionne ?

1. Réalisez une pâte à pain blanc
2. Prélevez un peu de pâte
3. Ajoutez un ou des ingrédient(s) de votre choix
4. Remélangez pour obtenir de nouveaux pains spéciaux à ajouter à votre offre.



Quels sont les avantages ?

- Des produits faciles à utiliser
- Gain de temps et limitation du nombre de pétrissages
- Limitation des pertes grâce à une meilleure gestion du stock et de la demande
- Pas de changement dans votre méthode de production
- Flexibilité des dosages pour des pains personnalisés
- Diversité en boutique

**10 PAINS
1 PÉTRIN**



Les levains

Convaincu que le levain est l'avenir du pain, que ce soit pour le goût, l'amélioration de la texture ou les profils nutritionnels, Puratos vous accompagne pour trouver votre signature aromatique qui fera toute la différence !
Dosage entre 0,5% et 25% du poids de pâte.



SAPORE ALCINA

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

Notes : noix et crème

Saveurs : légèrement acétique et fruitée



SAPORE SALOMÉ

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

Notes : bière brune, céréales

Saveurs : acétique, toastée



SAPORE ORACOLO

Levain de seigle liquide actif, aux notes acétiques et maltées.

Notes : bières, pomme et raisin

Saveurs : acétique, seigle et malt



SAPORE OBERTO

Levain de seigle dévitalisé en poudre, aux notes maltées/grillées.

Notes : céréales, grillées

Saveurs : maltées, atténue l'amertume des pains de seigle

Les softgrain

Nos spécialités Sapore Softgrain, mélanges de graines ou de céréales pré-trempées dans du levain, s'incorporent en fin de pétrissage avec un dosage flexible. **Dosage entre 10% à 30% du poids de pâte.**

SOFTGRAIN ANCIENT

Mélange de graines dont 6 graines anciennes (blé, épeautre, orge, millet, avoine, sarrasin, quinoa, sorgho, amarante, teff) pré-trempées dans du levain de seigle et de blé.

SOFTGRAIN GOLDEN 6 CL

Mélange savoureux de 6 céréales et graines pour faire le plein de goût, texture et bien-être : graines de tournesol, lin, avoine, millet et chia cuites et pré-trempées dans du sirop de blé et du levain liquide de blé dévitalisé.

SOFTGRAIN MULTIGRAINS

Mélange de graines et céréales (seigle, tournesol, pavot, lin brun, lin jaune, blé et épeautre) pré-trempées dans du levain de seigle liquide dévitalisé.

SOFTGRAIN ÉPEAUTRE CL

Mélange à base de graines d'épeautre pré-trempées dans un levain de seigle liquide sans additif.

SOFTGRAIN BLÉ GERMÉ

Mélange à base de graines de blé germées et fermentées pré-trempées dans du levain de blé.

SOFTGRAIN SEIGLE GERMÉ

Mélange à base de graines de seigle germé, pré-trempées dans du levain de seigle dévitalisé.

Les créa'plus et créa'pâte

Des solutions originales pour la fabrication de pains spéciaux.

CRÉA'PLUS FRUITS

Mélange de fruits secs (amandes, noisettes, pistaches) et fruits séchés (cranberries et raisins) avec des flocons d'avoine le tout enrobé dans des levains dévitalisés de blé et de seigle. **Dosage: 10-30%.**

CRÉA'PLUS MUESLI

Mélange original à base de fruits séchés, flocons, graines et levain de blé dur. **Dosage: 10-30%.**

CRÉA'PLUS FUEGO

Mélange à base de poivrons et d'épices (paprika, piment) et de levain de seigle dévitalisé. **Dosage: 2-6%.**

CRÉA'PLUS PESTO

Mélange à base de pesto et levain de seigle dévitalisé. **Dosage: 2-6%.**

CRÉA'PLUS SAVEURS D'AUTOMNE

Mélange à base de figues séchées, noisettes entières, farine de châtaigne et levain de seigle dévitalisé. **Dosage : 10-30%.**

CRÉA'PLUS SAVEURS NORDIC

Préparation à base de graines (tournesol, lin jaune, lin brun, sésame) et de céréales avec du levain de seigle dévitalisé. **Dosage: 10-30%.**

CRÉA'PÂTE MIE

Préparation en pâte à remélanger à de la pâte blanche pour fabriquer des pains moelleux et baguettes viennoises. **Dosage: 15%.**

MIDI



BURGER BETTERAVE



INGRÉDIENTS

Farine de tradition	1000 g
Eau	400 g
Jus de betterave	240 g
Sel	20 g
Puratos O-Tentic Durum	40 g
Huile d'olive	40 g

INGRÉDIENTS GARNITURE

Saumon fumé	QS
Crème de fromage	QS
Avocat	QS
Tomate	QS
Oignon rouge	QS
Noix de cajou	QS

INGRÉDIENTS APPAREIL

Huile d'olive	100 g
Jus de betterave	60 g
Sel de Guérande	2 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale) :

Pétrir 4 minutes en 1^{ère} vitesse puis 6-7 minutes en 2^{ème}. Bassiner avec l'huile d'olive.

Température de pâte :

24°C

Pointage :

45 minutes en masse

Division :

Pâtons de 100 g

Détente :

10-15 minutes en boule

Façonnage :

En boule

Apprêt :

Environ 24h à 4°C

Cuisson :

Avec vos doigts, réaliser des petits trous avant de badigeonner de l'appareil à l'aide d'un pinceau. Cuire 14 minutes à 250°C.

Finition :

Badigeonner à nouveau de l'appareil à l'aide d'un pinceau.

BURGER BISTRO

MIDI



INGRÉDIENTS

Puratos O-Tentic Tutto Pugliese	1000 g
Jus de tomate	800 g
Huile d'olive	50 g

INGRÉDIENTS GARNITURE

Crème épaisse	QS
Moutarde	QS
Miel	QS
Thon	QS
Poivron	QS
Oignon rouge	QS
Pousse d'épinard	QS

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale) :

Pétrir 4 minutes en 1^{ère} vitesse puis 7 minutes en 2^{ème}. Pendant les dernières minutes de pétrissage, ajouter l'huile d'olive en filet.

Température de pâte :

25-26°C

Pointage :

30 minutes en masse

Division :

En boules de 90 g

Détente :

15 minutes

Façonnage :

Réaliser un façonnage type volcan

Apprêt :

Environ 24h à 4°C

Cuisson (four à sole) :

Retourner le petit pain sur le côté de la soudure afin qu'il s'ouvre naturellement au four. Cuire à 245°C pendant 15 minutes environ.



MIDI



SANDWICH BIO

Assurez-vous de faire valider au préalable la recette et de fournir des certificats biologiques pour l'ensemble des ingrédients à un organisme de certification.



INGRÉDIENTS

Farine Bio T65	1000 g
Fermentolyse	45 min
Eau (TB 65°C)	700g
Puratos O-Tentic Bel Canto	40 g
Sel	18 g
Graine de moutarde	50 g
Eau de trempage	25 g

INGRÉDIENTS TIGRAGE

Farine de seigle Bio	100 g
Eau	180 g
Puratos O-Tentic Bel Canto	10 g
Sel	2 g
Sucre	10 g

Mélanger tous les ingrédients au fouet 1h avant application.

INGRÉDIENTS GARNITURE

Beurre pommade	100 g
Moutarde à l'ancienne	50 g
Oignons confits	500 g
Cornichon	QS
Tranche fine rôti de boeuf	QS

Pour réaliser le confit d'oignons, émincer les oignons jaunes et les faire revenir avec un peu d'huile environ 10 minutes. Les sucrer et déglacer avec un peu d'eau. Cuire à feu doux avec le couvercle une dizaine de minutes.

METHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale) :

Après fermentolyse, battre 8 minutes en 1^{ère} vitesse et 2-4 minutes en 2^{ème} en bassinant.

Température de pâte :

23°C

Pointage :

30 minutes à température ambiante

Division :

En boule de 100 g

Repos :

30 minutes à température ambiante

Façonnage :

En navette, puis étaler l'appareil à tigrer et fariner légèrement

Apprêt

Pousse lente 12h à 8°C

Décors :

Fariner

Cuisson (four à sole) :

15 minutes à 240°C

MONTAGE :

Étaler le beurre et la moutarde puis ajouter les tranches de cornichons et de rôti de boeuf puis finir avec les oignons confits.

CLUB SANDWICH AUX GRAINES

MIDI



INGRÉDIENTS

Farine de gruau	1000 g
Curry en poudre	50 g
Eau	250 g
Lait	300 g
Sel	18 g
Sucre	60 g
Puratos Levure Levante	50 g
Beurre	150 g
Puratos Prima Madre	50 g
Puratos Softgrain Golden 6 CL	420 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale) :

Pétrir 3 minutes en 1^{ère} vitesse et 7 minutes en 2^{ème}

Température de pâte :

24°C

Pointage :

15 minutes à température ambiante

Division :

Pour un moule à pain de mie de 1500 de masse, pesez 5 x 300g de pâte.

Repos :

15 minutes

Façonnage :

Bouler à nouveau et mettre 5 boules par moule

Apprêt :

1h30 à 26°C

Cuisson :

Environ 35 minutes à 220°C

Couper en tranche épaisse de 3 cm puis couper au milieu de tranche sur les $\frac{3}{4}$ de la longueur.

INGRÉDIENTS GARNITURE

Gousse d'ail	2 pièces
Oignon blanc	2 pièces
Carottes	5 pièces
Cannelle	1 g
Curry	5 g
Graines de coriandre	20 pièces
Raisins secs	QS
Persil	QS
Huile d'olive	QS
Sel et poivre	QS
Chèvre frais en cube	QS

Laver et éplucher les carottes, puis les tailler en tagliatelles. Dans une poêle, faire dorer les oignons et l'ail dans l'huile puis ajouter les graines de coriandre et les raisins. Ajouter les carottes et les cuire environ 5 minutes. Finir par les épices, le sel, le poivre et le persil et réserver dans un bol. Déposer la garniture et quelques cubes de chèvre frais dans l'entaille de la tranche de pain de mie.



GOÛTER SNACK AU CHOCOLAT



INGRÉDIENTS CRUMBLE

Puratos Patisdor Pâte Levée	290 g
Sucre roux	236 g
Farine	315 g

Mélanger **Puratos Patisdor Pâte Levée**, le sucre roux et la farine ensemble. Puis étaler entre deux plaques de cuisson pour obtenir une épaisseur d'environ 5 mm.

INGRÉDIENTS COMPOTÉE FRUIT DE LA PASSION

Starfruit Fruit de la Passion PatisFrance	200 g
Starfruit Mangue PatisFrance	100 g
Pectine NH PatisFrance	6 g
Sucre	160 g

Incorporer la pectine et le sucre ensemble dans les purées de fruits. Cuire à 103°C et réserver la préparation dans un endroit frais et sec.

INGRÉDIENTS GANACHE VANILLE

Lait végétal	188 g
Puratos Patisdor Pâte Levée	93 g
Sucre	86 g
Vanille Gousse PatisFrance	2 pcs
Trimoline PatisFrance	43 g
Belcolade chocolat noir 72%	321 g

Mélanger et chauffer le lait végétal, **Puratos Patisdor Pâte Levée**, le sucre, la gousse de vanille et la Trimoline à 80°C. Verser sur le chocolat et mixer. Puis laisser la ganache refroidir jusqu'à 28°C.

MONTAGE ET FINITIONS

- Faire cuire le crumble à 160°C pendant 20 minutes. Une fois cuit, émietter le crumble.
- Réaliser une coque en chocolat dans le moule.
- Remplir la coque avec 8 g de compotée fruit de la passion.
- Remplir la barre de chocolat jusqu'en haut avec la ganache vanille.
- Obturer avec une fine couche de chocolat puis démouler.
- Mélanger le crumble émietté avec une sauce chocolat, préparée avec 50% de **Belcolade chocolat noir 72% et Beurre de Cacao PatisFrance**.
- Déposer sur le dessus de chaque snack 20 g de crumble puis laisser cristalliser.

MUESLI GLACÉ

GOÛTER



INGRÉDIENTS

Farine de tradition	456 g
Puratos Levure Levante	7 g
Eau	297 g
Sel	9 g
Puratos Créa'Plus Muesli	231 g
Beurre	80 g

Incorporer les ingrédients en fin de pétrissage en 1^{ère} vitesse.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale) :

Pétrir 5 minutes en 1^{ère} vitesse puis 5 minutes en 2^{ème}.

Température de pâte :

24°C

Pointage :

1h à température ambiante

Division :

En pâton de 60 g

Repos :

20 minutes

Façonnage :

En boule et mettre dans des moules flexipan sphère de 7 cm de diamètre

Apprêt :

1h30 à 24°C

Cuisson (four à sole) :

12 minutes à 240°C avec une feuille de cuisson et une plaque dessus

Décor :

Après cuisson glacer le produit

Pour faciliter le glaçage il est préférable d'avoir un produit congelé.

Pour le glaçage, utiliser du **Praliacrac Chocolat, Noir ou Framboise PatisFrance**.



DÎNER



BREAD MAKI



INGRÉDIENTS

Pâte Blanche	1000 g
Puratos Créa'Pâte Mie	100 g
Puratos Softgrain Golden 6 CL	200 g

INGRÉDIENTS GARNITURE

Crème au fromage	QS
Feuilles d'épinard	QS
Trio de poivrons	QS
Oignon rouge	QS
Carottes râpées	QS

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale) :

Pétrir 1 minute en 1^{ère} vitesse puis 3-4 minutes en 2^{ème} vitesse.

Température de pâte :

24°C

Pointage :

30 minutes

Division :

4 x 325 g

Repos :

15 minutes

Façonnage :

En boule dans un moule à pain de mie graissé de dimension 40 x 12 x 12. Refermer le moule à l'aide d'un couvercle.

Apprêt :

1 nuit à 4°C et 1h30 à 28°C

Cuisson (four à sole) :

Environ 32 minutes à 230°C

MONTAGE

Après une journée de rassissement, diviser le pain en deux et détailler des tranches dans la longueur. Vous devez obtenir des tranches d'environ 18 cm de long sur 10 cm de large.

Toaster un côté de la tranche dans une poêle chaude. Mettre la tranche de façon verticale et aplatir l'extrémité sur 5 cm. Étaler la crème au fromage sur toute la longueur. Ajouter les feuilles d'épinard sur la première moitié. Ajouter le trio de poivrons et l'oignon rouge en brunoise puis les carottes râpées. Rouler puis couper à moitié afin d'obtenir 2 bread maki.

BABKA AUX OLIVES

DÎNER



INGRÉDIENTS

Puratos Easy Brioche 50% CL	500 g
Farine de Gruau	500 g
Eau	150 g
Œuf	300 g
Levure	60 g
Puratos Mimetic Incorporation	200 g
Puratos Sunset Glaze	QS

INGRÉDIENTS TAPENADE

Olive noir dénoyautée	200 g
Câpres	50 g
Filet d'anchois	50 g
Huile d'olive	80 g
Chèvre	100 g
Olive verte concassée	QS

Avant de commencer la recette, il est préférable de dessaler les filets d'anchois. Les rincer à l'eau et les tremper 30 minutes dans l'eau froide puis les placer dans du papier absorbant. Mixer les anchois, les olives noires, les câpres et ajouter en filet l'huile d'olive. Une fois le mélange homogène, ajouter le fromage de chèvre frais puis réserver à 4°C.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale) :

Pétrir 5 minutes en 1^{ère} vitesse puis 12 minutes en 2^{ème}. Incorporer le **Puratos Mimetic Incorporation** en 1^{ère} vitesse. Pétrir jusqu'à incorporation complète du **Puratos Mimetic Incorporation**, la pâte doit être lisse et décollée.

Température de pâte :

25-26°C

Pointage :

Abaisser sur une plaque à 40-50 cm et réserver à 4°C pendant 30 minutes

Façonnage :

Abaisser 2 mm sur 50 cm de large puis couper en 2 dans le sens de la longueur. Étaler le mélange tapenade et chèvre puis saupoudrer d'olives vertes concassées et rouler la pâte. Couper des rouleaux de 18 cm puis les couper en 2 dans la longueur. Tresser et mettre en moule 165 x 165, H45.

Apprêt :

2h à 28°C

Cuisson (four à sole) :

25 minutes à 180°C

Finition :

Dorer au **Puratos Sunset Glaze** à la sortie du four



DÎNER



SANDWICH MEXICAIN



INGRÉDIENTS

Farine de tradition	1000 g
Eau	700 g
Sel	18 g
Sucre	20 g
Puratos O-Tentic Durum	40 g
Puratos Créa'Plus Fuego	50 g
Huile d'olive	50 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (bateur) :

6 minutes en 1^{ère} vitesse et 6 minutes en 2^{ème}

Température de pâte :

26°C

Pointage :

30 minutes

Division :

En boule de 60 g

Repos :

Minimum 12h à 4°C

Façonnage :

Rouler les boules sur de la semoule de blé dur puis étaler au rouleau à 12 cm de diamètre

Cuisson :

Environ 3 minutes à 280°C

Après cuisson :

Plier en 2 à la sortie du four et conserver sous plastique

INGRÉDIENTS GARNITURE

Aubergine	1 pièce
Oignon blanc	1 pièce
Ail	½ pièce
Haricot rouge (cuit préalablement)	250 g
Pulpe de tomate	5 g
Eau	150 g
Puratos Créa'Plus Fuego	25 g
Sel	QS
Maïs	200 g
Persil plat	QS
Semoule de blé dur	QS

Eplucher l'aubergine et la tailler en cubes. Cuire l'aubergine, l'ail haché et les oignons ciselés dans une cocotte à feu moyen. Ajouter les haricots rouges préalablement cuits, la pulpe de tomate, l'eau et le **Puratos Créa'Plus Fuego**. Mélangez le tout puis mettre à feu doux et cuire environ 1h avec couvercle en remuant de temps en temps. A la fin de la cuisson, rectifier l'assaisonnement avec le sel et ajouter le maïs égoutté. Garnir les pains pliés de la garniture « chili con berenjera » puis finir par ajouter quelques feuilles de persil plat.

TARTINE BANH MI

DÎNER



INGRÉDIENTS

Farine de tradition française	1800 g
Autolyse :	45 minutes
Farine de seigle T130	200 g
Eau	1300 g
Sel	36 g
Levure	16 g
Puratos Softgrain Seigle Germé	670 g

INGRÉDIENTS PICKLES

Carottes rapées	4 pièces
Concombres taillés en lamelles	2 pièces
Oignons blancs émincés	2 pièces
Eau	40 g
Vinaigre de riz	40 g
Sucre	20 g
Sel	QS

Cuire le mélange d'eau, vinaigre de riz, sucre et sel à la casserole jusqu'à ébullition. Laisser refroidir puis verser les légumes et réserver au froid positif.

INGRÉDIENTS MARINADE

Tofu ou escalope de dinde	QS
Vinaigre de riz	20 g
Sauce soja salée	20 g
Huile de sésame torréfié	10 g

Mélanger tous les ingrédients ensemble puis laisser mariner les cubes de tofu ou de dinde minimum 2h en froid positif. Cuire à feu vif dans de l'huile de sésame jusqu'à caramélisation.

INGRÉDIENTS SAUCE PIQUANTE

Mayonnaise	60 g
Sauce Sriracha	20 g
Jus de citron	10 g
Sauce soja salée	5 g

Mélanger tous les ingrédients et réserver en froid positif.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale) :

Après autolyse, pétrir 6 minutes en 1^{ère} vitesse et 2 minutes en 2^{ème}. Ajoutez le **Puratos Softgrain Seigle Germé** et pétrir 30 secondes en 1^{ère} vitesse et 2 minutes en 2^{ème}.

Température de pâte :

24°C

Pointage :

30 minutes puis plier la pâte en rectangle dans une couche farinée. Laisser reposer 30 minutes à température ambiante puis 12h à 3°C.

Apprêt :

30 minutes à température ambiante

Décors :

Fariner et lamer en polka

Cuisson (four à sole) :

25 minutes à 250°C puis 25 minutes à 230°C

MONTAGE :

Couper de belles tranches dans le pain et étaler la sauce piquante. Ajouter les pickles, la viande ou le tofu, quelques feuilles de coriandre et verser un peu de sauce soja.



GAMME O-TENTIC

Une solution pour chaque mode de fabrication

SÉCURITÉ

TOLÉRANCE

GOÛT

CONSERVATION

QUALITÉ
CONSTANTE

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 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	NOUVEAU 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 (3 semaines 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).



GAMME MIMETIC

Mimetic, la nouvelle génération de matière grasse pour vos utilisations en lamination ou en incorporation pour des produits « faits maison » de qualité supérieure.



MIMETIC PRIMEUR 10%

Conçu pour des feuilletages de qualité supérieure. Convient particulièrement aux pâtes feuilletées levées ou en incorporation. Obtenez des produits « faits maison » de qualité supérieure.

Avantages :

- Huile de palme issue d'une filière de production durable RSPO
- Un goût crémeux et une mâche courte
- Une texture croustillante et une fraîcheur optimisée
- Seulement 10% de beurre pour un résultat optimal

Disponible en carton de 10 kg, 5 x 2 kg en plaques.

Date de durabilité minimale de 6 mois.

**A VENIR
EN JUIN
2021**

MIMETIC PRIMEUR 30%

30% de beurre pour un résultat encore plus gourmand et une fraîcheur prolongée



PURATOS MIMETIC 20 ET PURATOS MIMETIC 32

Conçus pour la production de feuilletages de qualité supérieure (viennoiserie, galette, traiteur, ...)

Avantages :

- Deux produits pour répondre à vos conditions et votre température de travail.
- Excellente maniabilité et plasticité.
- Goût crémeux et mâche courte.
- Excellent fondant.
- Texture croustillante plus longtemps.

Disponibles en carton de 5 x 2 kg en plaque.

Date de durabilité minimale de 6 mois.



PURATOS MIMETIC INCORPORATION

Spécialement conçu pour l'utilisation en incorporation (brioche, pâte à choux, pâte à foncer, ...)

Avantages :

- Gain de temps, pour les pâtes à foncer, grâce à un temps de repos au froid réduit.
- Facilité d'incorporation supérieure au beurre en brioche.
- Des brioches moelleuses, plus fondantes, avec une mâche courte.
- Bon développement en pâte à choux.

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

Date de durabilité minimale de 6 mois.



BAKERONLINE

Bakeronline est un service digital de Puratos qui est destiné à l'utilisation de vos clients. Vos produits sont disponibles 24H/24 dans votre boutique en ligne.

Depuis 2013, nous accompagnons nos clients à digitaliser et à développer leur activité. L'accent mis sur la personnalisation est très important pour nous, tant sur le plan technologique que dans notre service client quotidien.



**DES COMMANDES EN LIGNE
4X PLUS ÉLEVÉES
QU'EN MAGAZIN.**



PANIER MOYEN

18,05€

En 2020, nous avons poursuivi cette démarche en élargissant notre offre de services.

De cette manière, les boulangers, pâtisseries et chocolatiers peuvent encore évoluer dans leur présence en ligne.

En plus d'une boutique en ligne personnalisée, nous proposons également un site internet sur mesure et même une application personnalisée (iOS et Android).

Toutes ces solutions digitales sont accompagnées d'un kit promotionnel personnalisé en magasin avec flyers, autocollants, présentoirs... et conseil en marketing en ligne.

**CONTACTEZ-NOUS POUR LA DÉMONSTRATION
DE NOTRE OUTIL !**



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