

CAHIER RECETTES 2022

by Puratos





QU'EST-CE QUE C'EST ?

Taste Tomorrow est une grande étude internationale réalisée par Puratos, qui vous permet de mieux connaître les habitudes, les comportements des consommateurs et d'identifier les tendances futures sur les marchés de :

LA BOULANGERIE



RIE JOS LA VIENNOISERIE LA PÂTISSERIE





L'ÉTUDE



MÉTHODOLOGIE

RADAR
DES
TENDANCES
SUR LES RÉSEAUX
SOCIAUX
DISPONIBLE
24/7J



ENQUÊTE EN LIGNE DANS 44 PAYS

> DANS 7 VILLES À TRAVERS LE MONDE

PRATICITÉ OPTIMALE

Importance croissante de la présence en ligne et de la livraison. Il faut rassurer davantage sur la qualité et la fraîcheur des produits pour stimuler les achats en ligne.

UN AUTRE NIVEAU D'EXPÉRIENCE

Engager davantage les consommateurs Ceci grâce à l'inspiration et l'histoire des produits. Via une expérience phygitale, combinant les forces des expériences physique et online.

GOÛT

Le goût est renforcé par l'apparence. Inclure un élément familier déclenchera l'envie d'essayer de nouveaux produits/textures/saveurs...

FRAÎCHEUR & AUTHENTICITÉ

L'odeur, l'arôme et le visuel sont des facteurs clés de la fraîcheur. La perception de la qualité des aliments emballés a augmenté en raison des préoccupations en matière de sécurité et d'hygiène.

SANTÉ & HYPER -PERSONNALISATION

La croissance de l'attention accordée à la nutrition suscite un intérêt sur les produits qui vont au-delà de la nutrition et visent la santé dans son ensemble (bienêtre physique et mental).

TRANSPARENCE & ÉTHIQUE

Des consommateurs conscients qui veulent connaître l'impact des produits alimentaires sur la planète, le bien-être des autres et des animaux. Les domaines d'intérêts des consommateurs sont les suivants : produits végétaux, biologiques, naturels, locaux et une meilleure gestion des déchets.



Le goût

Le goût reste indéniablement le principal critère de choix pour les produits BVPC, suivi par la fraîcheur.

Les saveurs traditionnelles restent dominantes, mais le désir d'essayer de nouvelles saveurs et textures ne cesse de croître.



traditionnels.



Aiment retrouver un élément familier quand ils essayent de nouveaux produits.



Aiment essayer des **goûts exotiques** provenant d'autres
régions du monde.

L'apparence

L'apparence améliore le goût des produits de BVPC.

Avec l'augmentation de consommateurs qui achètent en ligne et la montée en puissance des réseaux sociaux, les produits doivent être attrayants visuellement.



S'accordent à dire que les aliments qui sont beaux sont également bons.



POP'CHOUX

Pour environ 25 choux - Kit Tarte Ring Round Ø80 mm

SABLÉ SÉSAME

Beurre	300 g
Sucre semoule	160 g
Sel fin	4 g
Farine	480 g
Volcano PatisFrance	10 g
Œufs	50 g
Puratos Graines de Sésame	40 g
D 4 - 1 1 1 - 1 4	

Réaliser le sablé en mélangeant tous les ingrédients ensemble. Etaler entre deux feuilles à 3 mm. Détailler des cercles de 6 cm de diamètre. Cuire sur Silpain® à 170°C pendant +/- 15 minutes.

PÂTE À CHOUX

Eau	250 g
Lait	250 g
Beurre	200 g
Sel fin	10 g
Sucre semoule	10 g
Farine	300 g
Œufs	500 g

Faire bouillir l'eau, le lait, le beurre, le sel et le sucre. Ajouter la farine puis dessécher la pâte sur le feu. Ajouter les œufs au batteur. Pocher des choux de 2 tailles différentes « style religieuse » : 5 cm et 3 cm.

CRUMBLE NOISETTE

Beurre frais	190 g
Sucre cassonade	230 g
Noisette Brute Poudre PatisFrance	70 g
Farine	165 g

Torréfier la poudre de noisette à 150°C pendant 10 minutes, puis pétrir tous les ingrédients ensemble. Étaler à 2 mm au laminoir entre deux feuilles guitare avant de réserver au frais. Détailler des cercles et les déposer sur la pâte à choux. Cuire à 180°C pendant +/- 25 minutes.

MOUSSE PRALI'POP

Lait	150 g
Gelée Dessert PatisFrance	28 g
Prali'Pop PatisFrance	225 g
Patiscrem PatisFrance montée	370 g

Chauffer le lait à 60°C puis ajouter la Gelée Dessert. Verser sur le Prali'Pop et mélanger. A 30°C, incorporer la crème montée. Garnir les choux délicatement sans aller au maximum.

MOUSSE ABRICOT

Starfruit Abricot PatisFrance	500 g
Gelée Dessert PatisFrance	70 g
Patiscrem PatisFrance montée	450 g

Chauffer la purée à 45°C puis ajouter la Gelée Dessert. Incorporer la crème montée. Mouler les moules silicones avec 40 q et surgeler.

CONFIT ABRICOT

Starfruit Abricot PatisFrance	500 g
Glucose	80 g
Sucre	120 g
Pectine NH	14 g

Chauffer le Starfruit avec le glucose à 50°C. Incorporer le mélange pectine et sucre puis porter à ébullition pendant 1 minute.

MONTAGE ET FINITIONS:

- Garnir les choux avec la mousse Prali'Pop.
- A l'aide d'une poche, garnir également les choux avec le confit abricot environ 6 g par petit choux et 17 g pour les gros choux.
- Glacer les galets de mousse abricot avec le Puratos Miroir Glassage Neutre coloré en orange.
- Réaliser le montage en intercalant le galet entre deux choux saupoudrés de Sucraneige PatisFrance.
- Poser l'ensemble sur un sablé sésame.

Le goût



Le goût



CHOUCOLAT CROUSTILLANT

Pour 20 choux

STREUSEL NOISETTE

Puratos Mimetic Essentiel	100 g
Sucre Cassonade PatisFrance	100 g
Noisettes Poudre PatisFrance	130 g
Farine Type 45	100 g
Fleur de sel	5 g

Préchauffer le four à 150°C. Mélanger tous les ingrédients ensemble et étaler sur feuille Silpat® et cuire pendant 20 minutes.

CROUSTILLANT AU CHOCOLAT

Streusel Noisette	410 g
Noisettes Brutes PatisFrance	90 g
Belcolade Origins Noir Papouasie-Nouvelle Guinée 73% Bio Cacao-Trace	100 g
Beurre	50 g
Puratos Carat Nutolade	150 a

Fondre le chocolat et le beurre au bain-marie et y ajouter le Nutolade. Ajouter le Streusel et les noisettes brutes torréfiées. Etaler finement sur papier sulfurisé. Réserver au frais. Détailler des cercles de 5 cm pour les déposer sur les choux comme un craquelin. Récupérer le reste du croustillant pour réaliser des demi-sphères de 3 cm de diamètre et réserver.

PÂTE À CHOUX

Puratos Mimetic Essentiel	110 g
Lait demi écrémé	120 g
Eau	130 g

Œufs entiers	250 g
Sucre semoule	4 g
Sel	1 g
Farine Type 55	140 g
Croustillant chocolat	220 g

Dans une casserole, mettre l'eau, le beurre, le sel et le sucre. Réaliser une panade avec les farines. Ajouter les œufs petit à petit.

CHANTILLY CHOCOLAT NOIR

Lait demi écrémé	40 g
Crème 35%	460 g
Trimoline	50 g

Belcolade Origins Noir Papouasie-Nouvelle Guinée 73% Bio Cacao-Trace 100 g

Bouillir le lait, 100 g de crème et la trimoline. Verser sur le chocolat et mixer. Ajouter le reste de crème froide. Garder au froid positif pendant minimum 6 h.

MONTAGE ET FINITIONS:

- Dresser un chou de 5 cm de diamètre sur Silpain®.
- Incorporer dans les choux les demi-sphères de croustillant et obturer avec un peu de pâte à chou.
- Déposer sur le dessus des choux un disque de croustillant.
- Cuire au four à 170°C pendant 35 minutes, cuire en même temps les chutes de croustillant.
- Dresser la chantilly chocolat et parsemer du croustillant préalablement cuit sur le dessus.

CAKE NOISETTE

Pour 2 gâteaux - Moule Matfer : Cake Matfer 200

CAKE

Puratos Tegral Satin Cream Cake	500 g
Œufs	175 g
Pralirex Noisette PatisFrance	150 g
Eau	112 g

Mélanger tous les ingrédients dans le batteur pendant 1 minute à vitesse lente puis 3 minutes à vitesse moyenne jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Dresser 250 g dans chaque moule et cuire à 160°C pendant 40 minutes.

STREUSEL NOISETTE

Cassonade	35 g
Farine 55%	35 g
Noisettes Râpées PatisFrance	35 g
Beurre	35 g
Noisettes Hachées PatisFrance	20 g
Fleur de sel	2 g

Torréfier les fruits secs à 160°C pendant 8 minutes. Mélanger tous les ingrédients ensemble. Etaler entre deux feuilles à 3 mm d'épaisseur.

SEMI-ENROBAGE

Belcolade Sélection Lait 35% Cacao-Trace	1600 g
Pralirex Noisette PatisFrance	400 g
Praliné Collection Noisette IGP Piémont	
62% Patisfrance	400 g
Noisettes Hachées PatisFrance	140 g

Fondre la couverture à 35°C, ajouter le praliné, le pralirex et les noisettes torréfiées.

MONTAGE ET FINITIONS:

- Détailler une bande de streusel de la même taille du cake et la déposer sur le dessus du cake.
- Glacer le cake entièrement à 32 °C. Arraser et laisser figer.
- Décorer avec des noisettes caramélisées et des pointes de Puratos Deli Caramel.

Le goût



Le goût



ONDE DE CHOC GANACHE CHOCOLAT SO'CHOC, CITRON ET MIEL

Pour un cadre de 27 x 37 épaisseur 12 mm.

INGRÉDIENTS

Sucre semoule	140 (
Crème fraîche 35% MG	420 g
Miel de sarrasin	90 g
Glucose DE60	90 g
Sorbitol cristallisé	20 g
Zestes de citron	1 pc
Belcolade Expression So'Choc Cacao-Trace	360 g
Belcolade Sélection Lait 35%	
Cacao-Trace	170 g
Beurre	20 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Caraméliser le sucre à sec et décuire celuici avec la crème fraîche préalablement chauffée.

Rectifier à 560 g la quantité du liquide avec du lait entier.

Réchauffer le liquide à 85°C avec le glucose, le miel de sarrasin, le sorbitol et le zeste de citron et laisser infuser quelques minutes, recouvert d'un film plastique.

Chinoiser ce mélange directement sur les chocolats et mélanger le tout à l'aide d'une maryse.

Une fois que le mélange se situe entre 35 et 38°C, ajouter le beurre et finir le mélange avec un mixeur plongeant afin d'obtenir une belle émulsion.

Couler la ganache à 35°C dans un cadre de 12 mm d'épaisseur.

Cristalliser au moins 24 heures à 17°C.

Après cristallisation, chablonner la ganache et couper directement à la guitare.

Enrobage avec chocolat So'Choc ou Belcolade Selection Noir 65% Cacao-Trace et parsemer d'éclats de sarrasin torréfiés.

Sur l'image proposée, la ganache a été préalablement cristallisée et dressée à l'aide d'une poche sur des petits disques de chocolat So'Choc représentant une onde.

BRIOCHE CŒUR COULANT

INGRÉDIENTS BRIOCHE NATURE

Farine de gruau	1000 g
Œufs	400 g
Lait	235 g
Sel	18 g
Sucre	150 g
Levure	40 g
Puratos Mimetic Essentiel	400 g
Puratos Prima Madre	70 g
INGRÉDIENTS BRIOCHE CHOCO	
Brioche nature	635 g
Sucre semoule	16 c
Lait	32 g
Puratos Mimetic Essentiel	16 g
Poudre de cacao	16 c
Levure	20 g
Pailleté fin chocolat	134 c

Mélanger tous les ingrédients à la feuille et laisser pointer 30 minutes à température ambiante.

INGRÉDIENTS CRÈME GIANDUJA

Gianduja Noir Cacao-Trace PatisFrance	150 g
Crème liquide chaude	150 g
Chauffer la crème liquide, la verser sur le Gia	nduja
Noir et mélanger. Verser le mélange dans de	es e
Flexipans® de 4 cm de diamètre sur 3 cm de	
hauteur et réserver en froid négatif.	

INGRÉDIENTS CRUMBLE

Farine	100 g
Beurre	120 g
Sucre	100 g
Belcolade Cacao Poudre Cacao-Trace	60 g
Fleur de sel	1 g
Noisette concassée	90 g

Sabler à la feuille la farine, le beurre et le sucre puis ajouter ensuite le cacao poudre. Finir par la noisette concassée et la fleur de sel. Mettre dans un film alimentaire et passer le crumble en froid négatif 1h. Couper grossièrement le crumble et le mixer. Etaler le crumble sur une plaque de cuisson et cuire 12 minutes à 170°C.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Puratos Sunset Glaze

MEINODE DE IKAVAIL	
Pétrissage (spirale)	Pour la brioche nature, pétrir 4 minutes en 1 ^{ère} vitesse puis 12 minutes en 2 ^{ème} . Ajouter le Mimetic et pétrir à nouveau 5 minutes en 1 ^{ère} . Prélever 635 g de
	brioche nature et suivre la recette de brioche au chocolat.
Température de pâte	26°C
Pointage	30 minutes à température ambiante puis minimum 1h à 4°C
Après pétrissage	Etaler en rectangle la pâte nature et la pâte chocolat puis les placer en froid
	négatif pendant 20 minutes.
Tourage	Donner 2 tours simples et stocker 20 minutes à 4°C
Détaillage	Abaisser à 8 mm sur 18 cm de large et détailler des carrés de 8 cm de diamètre.
	A l'aide d'un emporte pièce rond de 4 cm de diamètre, marquer le dessus.
Apprêt	Environ 2h30 à 28°C
Montage	Insérer au centre la crème de gianduja congelée, ajouter le crumble sur le dessus.
Finition	Ajouter du Puratos Sunset Glaze
Cuisson	17 minutes à 200°C au four à sole

Le goût



Le goût



CROWNIE

INGRÉDIENTS CROISSANT

Farine de tradition	550 g
Farine de gruau	550 g
Sel	25 g
Sucre	110 g
Eau	390 g
Œufs	55 g
Puratos Sapore Alcina	110 g
Beurre	110 g
Levure	55 g
Miel	35 g
Puratos \$500 Special	10 g
Puratos Mimetic Essentiel	500 a
I Oldios Millielle Essellilei	300 g

INGRÉDIENTS BASE BROWNIES

Puratos Tegral Brownie	250	g
Œufs	112	g
Belcolade Selection Noir 55% Cacao-Trace	50	g
Beurre	112	g
Huile essentielle d'orange	1	g
Cubes d'orange	50	q

Pour la préparation de la base brownie, mélanger le Tegral Brownie et les œufs à la feuille. Faire fondre le chocolat avec le beurre et mélanger 3 minutes à grande vitesse avec le Tegral Brownie et les œufs. Ajouter l'huile essentielle d'orange et les œufs. Ajouter l'huile essentielle d'orange et les cubes d'orange. Etaler la préparation dans un moule siliconé de 36/26 cm. Cuire le brownie 15 minutes à 170°C au four ventilé. Il doit être précuit. Congeler le brownie et couper sur la moitié des bandes de 6 cm sur 0,5 cm. Couper le reste au robot pour le décor.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir 5 minutes en 1ère vitesse puis 7 à 8 minutes en 2ème.
Température de pâte	22-23°C.
Pointage	20 minutes en pâton boulé. Etaler et placer au froid à 1°C pendant 2h ou 45 minutes à -20°C.
Repos	20 minutes en boule puis étaler sur plaque et au froid à 4°C une nuit.
Tourage	1 tour double et 1 tour simple.
Laminage	Laminer à 3 mm des triangles de 28 cm de haut sur 9 cm de base. Mettre une bande de brownies et rouler le croissant.
Apprêt	2h à 2h30 à 28°C.
Cuisson	15 minutes à 165°C au four ventilé ou 210°C au four à sole.
Décor	Décorer au Puratos Harmony Sublimo et avec des morceaux de brownies.



Authenticité

En redécouvrant le "fait-maison" pendant la pandémie, les consommateurs apprécient plus que jamais l'artisanat. Cela a conduit, entre autres, à augmenter la popularité du levain.

consommateurs redécouvrent l'amour de la **pâtisserie et** boulanaerie faites-maison





L'artisanat est un facteur de différenciation clé pour attirer le consommateur au delà de la simplicité et de la praticité au'offrent les supermarchés.



2ème suiet de conversation le plus fréquent sur les réseaux sociaux en 2020, ce n'est plus seulement un produit dédié aux boulangers.

Fraîcheur

■2021 ■2018

Même si les aliments frais sont toujours considérés comme plus qualitatifs, la perception de la qualité des produits emballés a augmenté, en raison des préoccupations en matière d'hygiène suite à la pandémie de la Covid-19.

Les produits frais

L'apparence et la couleur restent des indicateurs clés en terme de fraîcheur



Aspect & couleur





Odeur & arômes





Produits frais



Produits emballés





Authenticité & Fraîcheur



BAGUETTE SIGNATURE

INGRÉDIENTS

Farine de tradition	1000 g
Puratos O-tentic Adagio	40 g
Sel	18 g
Puratos Sapore Oracolo	150 g
Eau	600 g
Eau de bassinage	50-100 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir 7 minutes en 1ère vitesse puis 4 minutes en 2ème.
Température de pâte	24°C.
Pointage	1h à température ambiante et 12h à 3°C.
Division/mise en forme	En pâton de 340 g.
Repos	20 minutes.
Façonnage	En baguette de 340 g.
Apprêt	45 minutes.
Cuisson	23 minutes à 245°C.

BRIOCHE EN CADRE

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 \$500 Special	7 g
Beurre	300 g
Puratos Sunset Glaze	QS

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pour la brioche nature, pétrir 4 minutes en 1 ^{ère} vitesse puis 12 minutes en 2 ^{ème} . Ajouter le beurre et pétrir à nouveau 5 minutes en 1 ^{ère} .
Température de pâte	24°C.
Pointage	15 à 30 minutes.
Division	60 g.
Façonnage	40 boules dans un cadre de 60 x 40 cm ou 20 boules dans un demi-cadre.
Apprêt	Une nuit à 2°C puis 120 minutes à 28°C.
Décor	Dorer à l'aide d'une macaronade sucre grain et amandes effilées puis ajouter du sucre glace.
Cuisson	50 à 60 minutes à 155-160°C (cuisson à cœur 94°C).

ASTUCES

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





Santé

Les attentes des consommateurs vont au-delà de la nutrition et se tournent vers la santé holistique. Il existe un intérêt croissant pour les produits qui améliorent la santé intestinale (fortement liée à l'ingrédient puissant qu'est la fibre) et qui, par conséquent, favorisent une bonne santé mentale et un bon fonctionnement du système immunitaire.

Les consommateurs sont bien informés sur le caractère sain des ingrédients





Graines & Fibres, céréales complètes, Fruits & Noix Sucre, graisse & sel Les alternatives saines & les plus petites portions sont les deux options préférées des consommateurs pour avoir une allimentation plus saine



Préfèrent consommer des plus petites portions Préfèrent des alternatives plus saines L'allimentation doit aller au-delà de la nutrition

75%

des personnes s'intéressent à la santé intestinale pour améliorer leur système immunitaire (75%) et leur bien-être mental (71%).

Les effets positifs des fibres sur la digestion sont reconnus par 81% des consommateurs ...

Hyperpersonnalisation

Les consommateurs considèrent que la nourriture est personnelle et qu'elle doit être adaptée à l'individu : ils recherchent des produits de boulangerie qui seront davantage (hyper) personnalisés à l'avenir en fonction de leurs besoins spécifiques.





TARTE AUX FRUITS ROUGES ALLÉGÉE EN SUCRE

Pour 40 tartelettes de 75 mm

TARTE

Puratos Tegral Satin Cream Cake 35%	
de sucre en moins	500 g
Beurre	250 g
Farine	200 g
Œufs	100 g

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Etaler à 3 mm et la placer dans le moule à tarte. Cuire à 170°C pendant environ 15 minutes.

FOURRAGE À LA FRAISE

Puratos Topfil Finest Sn	nooth Fraise 70%	600 g
---------------------------------	------------------	-------

Prêt à l'emploi.

CRÉME PÂTISSIÈRE

Puratos Cremyvit Classic 30%	
de sucre en moins	375 g
Lait	1000 g

Mélanger l'eau et la Cremyvit pendant 3 minutes à vitesse rapide. Laisser reposer 1 minute avant l'utilisation.

CHANTILLY COCO

Patiscrem PatisFrance	260 g
Coco Râpée PatisFrance torréfiée	33 g
Sucre	15 g

Porter à ébullition la crème avec le coco râpée et laisser infuser pendant 30 minutes. Filtrer et mettre au froid une nuit avant de foisonner, serrer avec le sucre.

MONTAGE ET FINITIONS:

- Foncer les cercles à tarte et cuire (ressemble à un sablé breton). Masquer la tartelette avec de la coco râpée torréfiée.
- Pocher 15 g de fourrage à la fraise et étaler.
- Garnir la tarte d'environ 25 g de crème pâtissière.
- Décorer à l'aide de fruits frais et pocher quelques points de chantilly dessus.

Santé & Hyper Personnalisation



Santé & Hyper **Personnalisation**

BISCUIT FRIANVIT

Frianvit PatisFrance	750 g
Eau	375 g
Beurre	375 g
Pralines roses en morceaux	250 g

Mélanger le Frianvit et l'eau. Faire fondre le beurre. une fois qu'il a refroidi à 45°C l'ajouter au mélange précédent. Etaler le biscuit sur plaque Flexipan® noir avec rebords. Parsemer uniformément de pralines roses en morceaux. Cuire à 190°C pendant environ 13 à 15 minutes

CONFIT FRUITS DES BOIS

Starfruit Fruits Rouge PatisFrance	177	ç
Zestes de citron vert	1	Ç
Jus de citron vert	6	C
Gelée Dessert PatisFrance	29	ç
Puratos Topfil Finest Smooth Fraise 70%	89	ç
Puratos Topfil Finest Framboise 70%	89	ç
Faire also offer to Chaufu it Fu its Device at la ive de ait		_

Faire chauffer le Starfruit Fruits Rouges, le jus de citron et les zestes de citron vert à 45/50°C. Aiouter la Gelée Dessert. Verser le mélange sur les Topfil froids. Couler 180 a en insert dans des Flexipans® noirs de 15 cm de diamètre. Surgeler.

CROUSTILLANT AMANDE CITRON VERT

Praliné Amande Doux PatisFrance	132 g
Linnolat Couverture Amande	7 g
Amandes Entières Brutes PatisFrance torréfiées	100 g
Zestes de citron vert	1 pc
Faire fondre la couverture amande. Ajouter le	Praliné

et les zestes du citron vert. Ajouter les amandes préalablement torréfiées. Étaler 110 a de croustillant par insert.

CRÉMEUX AMANDE LINNOLAT

Lait	125 g
Patiscrem PatisFrance	125 g
Sucre	25 g

L'AMANDIER Pour 2 entremets de 18 cm ø - Moule Eclipse Silikomart

Jauries a ceurs	30 g
Linnolat Couverture Amande	95 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	11 g
Réaliser une crème anglaise avec les 4 premiers	
ingrédients. Faire chauffer le lait et la Patiscrem.	
Blanchir le sucre et les jaunes d'œufs. Cuire à 85°C).
Verser les 175 g de crème anglaise sur la couvertu	re
amande et le beurre de cacao. Mixer. Verser 120 g	g par
inserts. Laisser cristalliser au réfrigérateur, Surgeler,	

MOUSSE AMANDE LINNOLAT

launes d'œufs

Lait	65 g
Patiscrem PatisFrance (1)	65 g
Zestes de citron vert	1P
Jaunes d'œufs	65 g
Sucre inverti	19 g
Linnolat Couverture Amande	219 g
Gélatine en Poudre PatisFrance	3 g
Eau d'hydratation	18 g
Patiscrem PatisFrance montée (2)	302 g
Póhydrator la gólatina Egira chauffar la lait la	

Réhydrater la gélatine. Faire chauffer le lait, la Patiscrem (1), le sucre inverti et les zestes du citron vert. Verser sur les jaunes d'œufs. Cuire à 85°C. Ajouter la gélatine préglablement réhydratée. Incorporer la Patiscrem (2) montée lorsque le mélange atteint les 40°C. Utiliser directement.

APPAREIL PISTOLET BLANC

Belcolade Selection Extra Blanc	
34% Cacao-Trace	120 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	80 g
Mixer les deux ingrédients préalablement fondu	JS.
Utiliser entre 40 et 45°C pour réaliser un aspect v	/elours
sur l'entremets	

GLACAGE MIROIR PLUS FRUITS ROUGES

Miroir Plus Fruits Rouges PatisFrance	Q.S
Faire chauffer le glaçage entre 35 et 40°C.	

CHANTILLY MASCARPONE VANILLE

Patiscrem PatisFrance	200 g
Mascarpone	20 g
Sucre	22 g

Puratos Classic Vanille

12 g

Foisonner l'ensemble des inarédients iusau'à la texture souhaitée. Pocher sur l'entremets à l'aide d'une douille micro cannelée. (PF 20).

MONTAGE ET FINITIONS:

- Détailler des cercles de bisquit de 14 cm de diamètre.
- Réaliser le confit fruits rouges puis couler dans un Flexipan® noir de 15 cm de diamètre.
- Etaler le croustillant amande sur le biscuit Frianvit à raison de 110 a par insert.
- Couler 120 g de crémeux sur le croustillant. Laisser prendre au réfrigérateur. Surgeler.
- Il est important de laisser prendre au réfrigérateur avant de surgeler, sinon la texture n'est pas celle souhaitée après déconaélation.
- Réaliser la mousse puis verser 250 g, mettre l'insert fruits rouges puis verser à nouveau 110 g. Terminer avec l'insert contenant le biscuit, le croustillant et le crémeux Linnolat.
- · Suraeler.
- Pulvériser avec l'appareil à pistolet pour obtenir un effet velours blanc.
- Glacer une partie de l'entremets en réalisant une
- Pocher la chantilly mascarpone puis décorer avec les fruits frais.



CAKE AUX AGRUMES

Pour 12 cakes - Moule : Cadre Inox

CHIFFON CAKE

Puratos Tegral Chiffon Cake	310 g
Œufs	300 g
Eau	50 g
Huile	90 g
Belcolade Noir Ebony 96% Cacao-Trace	25 g
Belcolade Cacao en Poudre Cacao-Trace	25 g

Mélanger au fouet (batteur) les 3 premiers ingrédients pendant 7 minutes à grande vitesse. Ajouter ensuite l'huile en filet. Séparer la masse en trois :

- Mélanger 50 g avec du colorant hydrosoluble rouge
- Mélanger 50 g avec du colorant hydrosoluble jaune
- Mélanger le restant de pâte avec l'Ebony fondu et la poudre de cacao tamisée.

Réaliser des rayures avec votre préparation rouge et jaune sur un Silpat® à l'aide d'une palette fine. Congeler. Etaler la masse chocolat (Ebony) sur les rayures (jaunes et rouges). Cuire à 210°C pendant environ 8 minutes.

GANACHE CHOCOLAT

Critician Chicago	
Patiscrem PatisFrance	800 g
Glucose	160 g
Belcolade Origins Noir Papouasie-	
Nouvelle Guiné 73% Bio Cacao-Trace	600 g
Belcolade Origins Lait Papouasie-	
Nouvelle Guiné 39% Bio Cacao-Trace	240 g
Beurre	160 g

Tempérer les chocolats. Chauffer à 50°C la crème et le glucose puis verser sur les chocolats. Rajouter le beurre et émulsionner. 1000 g par couche soit 2 couches

CONFIT D'AGRUMES

Puratos Topfil Agrumes 77%	900 g
Starfruit Mandarine PatisFrance	200 g
Gelée Dessert PatisFrance	80 g

Chauffer la purée de fruit à 65°C, ajouter la Gelée Dessert puis le Topfil.

MONTAGE ET FINITIONS:

- Monter le cake dans un cadre de 3.5 cm de hauteur en intercalant :
 - Biscuit
 - 1000 q de ganache
 - Biscuit
 - 1000 g de confit d'agrumes
 - Biscuit
- 1000 g de ganache
- Biscuit
- Mettre au froid.
- Découper le cadre en 2 dans la longueur et en 9 dans la largeur.
- Mettre les cakes sur la tranche et recouvrir des fruits frais (agrumes et fruits exotiques).
- Pulvériser les cakes avec le Puratos Miroir Glassage Neutre.

Santé & Hyper Personnalisation





BAGUETTE AUX GRAINES

INGRÉDIENTS BAGUETTE

Farine	10 kg
Eau	7 kg
Sel	180 g
Levure	80 g
Puratos Softgrain Seigle Germé	3,5 kg
Puratos Cubease Universal	1 cube
Eau de bassinage (si nécessaire)	500 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Sans le Puratos Softgrain Seigle Germé , pétrir 7 minutes en 1 ^{ère} vitesse et 4 minutes en 2 ^{ème} . Ajouter le Softgrain pendant 30 secondes en 1 ^{ère} vitesse et 3 minutes en 2 ^{ème} .
Température de pâte	24°C.
Pointage	30 minutes puis faire un rabat et laisser 12h à 4°C.
Division	350 g.
Repos	30 minutes.
Façonnage	En baguette.
Apprêt	1h à 25°C.
Décor	Légèrement fariné et un coup de lame.
Cuisson	20 minutes à 250°C.

CROISSANT AUX GRAINES

INGRÉDIENTS CROISSANT

Farine de force	1150 g
Sel	21 g
Sucre	150 g
Eau froide	500 g
Levure	67 g
Puratos \$500 Special	12 g
Puratos Softgrain Multigrain	300 g
Puratos Mimetic Primeur 30%	500 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir 5 minutes en 1 ^{ère} vitesse puis 7-8 minutes en 2 ^{ème} .
Température de pâte	22-23°C.
Pointage	20 minutes en pâton boulé. Etaler et placer au froid à 1°C pendant 2h ou 45 minutes à -20°C.
Repos	20 minutes en boule puis étaler sur plaque et au froid à 4°C une nuit.
Tourage	1 tour double et 1 tour simple.
Laminage	Laminer à 3 mm des triangles de 28 cm de haut sur 9 cm de base.
Apprêt	2h à 2h30 à 28°C.
Avant cuisson	Dorer au Puratos Sunset Glaze.
Cuisson	15 minutes à 165°C au four ventilé ou 210°C au four à sole.

Santé & Hyper Personnalisation





Mode de vie éthique

Les consommateurs veulent agir pour une meilleure planète et sont très conscients de ce qu'ils achètent et où ils le font. Les entreprises ne sont pas seulement évaluées sur la base de leurs produits, mais aussi sur la manière dont elles agissent pour préserver l'environnement.



Achètent des produits végétaux vs 35% en 2020



Pensent que les produits locaux sont meilleurs pour l'environnement et 1/3 achète des produits locaux toutes les semaines.









Emballage Allégation Allégation durable zéro déchet recyclage

Transparence

Les consommateurs veulent savoir quels ingrédients sont utilisés et d'où ils proviennent. Alors que les générations aînées veulent en savoir plus sur les ingrédients en tant que tels, les plus jeunes veulent connaître l'histoire des produits.

Ingrédients

moins transformés, plus naturels et biologiques



Valeurs utilisés nutritionnelles produit / inarédients

4/3 achèteraient plus dans les boulangeries où tout est fabriqué avec des ingrédients naturels



Je suis ce que je mange, je choisis avec soin ma nourriture



TARTE CAPPUCINO

Pour 30 pièces

PÂTE SABLÉE CHOCOLAT NOISETTE

320 g
100 g
120 g
30 g
2 g
340 g

Fondre la couverture et l'huile. Ajouter l'eau, le sel, la cassonade et mixer. Réserver au froid. Une fois refroidi, crémer l'appareil au batteur à l'aide de la feuille puis ajouter la farine. Etaler et laisser reposer une nuit au réfrigérateur. Foncer des cercles de 7 cm de diamètre. Cuire au four ventilé à 160°C pendant 20 minutes.

BISCUIT CACAO

Farine	340 g
Belcolade Cacao Poudre Cacao-Trace	60 g
Sucre	240 g
Volcano PatisFrance	10 g
Boisson végétale Noisette	400 g
Huile de Noisette	80 g
Puratos Mimetic Essentiel	80 g
Superpomme PatisFrance	100 g

Mélanger et foisonner tous les ingrédients ensemble à la feuille. Etaler sur plaque et cuire à 160°C pendant environ 20 minutes. Détailler des disques de 4 cm à l'aide d'un emporte-pièce.

GANACHE CAFE VÉGÉTALE

Boisson végétale soja	400 g
Café grain	20 g
Linnolat 45%	350 a

La veille, infuser le café avec le soja. Chauffer l'infusion, chinoiser, repeser le poids initial du lait. Réaliser une ganache avec Linnolat. Couler à raison de 30 a.

SUPRÊME CAFE

Puratos Ambiante (1)	60 g
Boisson végétale soja (1)	120 g
Grains de café	15 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	g
Linnolat Couverture Amande	475 g
Boisson végétale soja (2)	380 g
Puratos Ambiante (2)	380 g

Infuser les trois premiers ingrédients, chinoiser et rééquilibrer si nécessaire. Chauffer l'infusion et la verser sur Linnolat et le beurre de cacao. Ajouter la boisson de soja (2) et l'Ambiante (2) et mixer. Réserver à 4°C et monter comme une chantilly

GLAÇAGE COUVERTURE NOISETTE

Innolat Couverture Noisette	500 g	
Noisettes Hachées PatisFrance Torréfiées	120 g	
Huile de pépins de raisins	50 g	

Fondre la couverture et ajouter l'huile. Verser les noisettes par la suite.

MONTAGE ET FINITIONS:

- Déposer un disque de biscuit au fond de la tarte.
- Garnir la tarte de ganache café.
- Glacer le fond de tarte avec le glaçage noisette.
- Dresser le suprême café sur le dessus.
- Déposer un disque de chocolat noir.

Transparence & Éthique



Transparence & Éthique



BISCUIT CHOCOLAT

Catania PatisFrance	100 g
Beurre	60 g
Jaunes d'œufs	50 g
Blancs d'œufs	250 g
Sucre	90 g

Belcolade Origins Noir Papouasie-Nouvelle Guinée 73% Bio Cacao-Trace

Fondre le beurre et le chocolat ensemble, détendre la Catania à la feuille avec les jaunes, ajouter le beurre et chocolat. Monter les blancs et le sucre et ajouter délicatement au mélange précédent. Couler en feuille 40 x 60 cm et cuire 180°C pendant 10 - 12 minutes (biscuit saignant). Couper en 2 après cuisson (40 x 30 cm).

ENTREMETS CACAO-TRACE

Pour 35 pièces individuelles de 6,5 cm

CROUSTILLANT GIANDUJA

Gianduja Lait Cacao-Trace PatisFrance	331 g
Fleur de sel	2 g
Amandes Hachées PatisFrance	31 g
Crousticrep PatisFrance	65 g
T(C	1 / 1

Torréfler les amandes, fondre le Gianduja et mélanger tous les ingrédients ensemble. Etaler sur la moitié des biscuits puis réserver au frais.

CRÉMEUX CHOCOLAT

Lait	260 g
Patiscrem PatisFrance	260 g
Trimoline	46 g
Jaunes d'œufs	94 g
Belcolade Origins Noir Papouasie-Nouvelle	
Guinée 73% Bio Cacao-Trace	150 g
Belcolade Origins Lait Vietnam 45%	
Cacao-Trace	94 g
Cuira les 1 premiers en crème analaise puis coi	ıler

Cuire les 4 premiers en crème anglaise puis couler sur les chocolats et mixer. Couler sur le croustillant en cadre 40 x 30 cm et déposer le deuxième biscuit.

CARAMEL BEURRE SALÉ

200 a

Patiscrem PatisFrance	180 g
Patis'Omalt PatisFrance	80 g
Vanille en Gousse PatisFrance	2 pc
Sirop de Glucose PatisFrance	120 g
Beurre (1)	40 g
Sel	1 g
Sucre	120 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	30 g
Beurre (2)	20 g
Chauffer la pròme la vanille et la bourre (1) puis ma	intonir

Chauffer la crème, la vanille et le beurre (1) puis maintenir chaud et y fondre le Patis'Omalt. Cuire le sucre à sec jusqu'à obtenir une couleur caramel. Décuire avec le glucose et ajouter la crème immédiatement après puis recuire à 102°C. Couper la cuisson en versant sur les beurres et mixer. Détailler les biscuits et pocher le caramel au-dessus.

MOUSSE CHOCOLAT NOIR

Lait	217 g
Jaunes d'œufs	65 g
Sucre	55 g
Elsay PatisFrance	10 g
Belcolade Origins Noir Papouasie-Nouvelle	
Guinée 73% Bio Cacao-Trace	319 g
Patiscrem PatisFrance montée	670 g

Faire une crème pâtissière avec les 4 premiers ingrédients. Mixer avec le chocolat et à 45°C ajouter la crème montée.

MONTAGE ET FINITIONS:

- Une fois le biscuit cuit, couper en 2 et placer dans un cadre 40×30 cm.
- Etaler le croustillant dessus et placer au congélateur.
- Verser le crémeux dessus, poser l'autre partie du biscuit et remettre au congélateur.
- Détailler 35 disques de 5 cm de diamètre.
- Pocher le caramel environ 15 g sur chaque puis surgeler.
- Verser 30 40 g de mousse par cercle.
- Déposer l'insert (biscuit, croustillant et crémeux) et surgeler.
- Démouler et glacer avec le Miroir Plus Chocolat Noir PatisFrance à 38°C.
- Réaliser un décors style éventail en chocolat noir.
- Déposer un tampon de chocolat Cacao-Trace.

TABLETTE VÉGÉTALE

Moule tablettes chevrons de chez Décors et Créations Pour 9 tablettes fourrées

MOULAGE

Linnolat 45%	QS
Poudre de vanille	QS

Déposer un peu de poudre de vanille dans le moule à tablette. Mouler le chocolat de couverture en vibrant. Vider après quelques secondes pour avoir un moulage fin.

CROUSTILLANT AMANDE

Collection Amande Marcona PatisFrance	500 g
Linnolat Couverture Amande	18 g
Amandes Bâtonnets PatisFrance	100 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	65 g
Beurre de cacao Magic Temper®	10 g
Linnolat 45%	40 g
Curcuma	2 g

Faire griller les bâtonnets d'amandes. Fondre les couvertures Linnolat et le beurre de cacao à 45°C. Mélanger le praliné amande et ce précédent mélange. Tabler à 28°C et ajouter le beurre de cacao issu du Magic Temper®. Incorporer le curcuma et les amandes bâtonnets. Couler 55 g par tablette. Laisser cristalliser avant d'obturer.



Transparence & Éthique



BARRES CHOCOLAT BIO

Pour 30 barres

GANACHE NOIR BIO

Guinée 73% Bio Cacao-Trace	334 g
Belcolade Origins Noir Papouasie-Nouvelle	
Thym BIO	1.7 g
Beurre BIO	42 g
Miel d'Acacia BIO	64 g
Crème 35% BIO	304 g

Bouillir la crème 2 minutes avec le thym, filtrer puis refaire l'appoint de crème. Chauffer à 80°C la crème, le beurre, puis verser sur la couverture, ajouter le miel d'Acacia. Réaliser l'émulsion au Stéphan (sous vide à 70%) puis couler à 32°C entre des règles de 4 mm. Laisser cristalliser 15 minutes à 16°C.

CARAMEL BIO

Sucre BIO	150 g
Glucose BIO	30 g
Eau	42 g
Crème 35% BIO	165 g
Thym BIO	2 g
Belcolade Origins Lait Papouasie-Nouvelle	
Guinée 39% Bio Cacao-Trace	140 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	34 g
Beurre Bio	148 g
Sel	3 g

Réaliser un caramel blond avec le glucose le sucre et l'eau. Infuser la crème avec le thym et décuire sur le caramel. A 40°C, ajouter le beurre et émulsionner. Couler à 30°C sur la ganache noir. Laisser cristalliser 15 minutes à 16°C.

GANACHE LAIT BIO

Crème 35% BIO	304 g
Miel d'acacia BIO	29 g
Belcolade Origins Lait Papouasie-Nouvelle	
Guinée 39% Bio Cacao-Trace	433 g

Chauffer à 80°C la crème puis verser sur la couverture. Ajouter le miel d'acacia, réaliser l'émulsion au Stéphan (sous vide à 70%) puis couler à 32°C sur le caramel. Laisser cristalliser ½ journée.

MONTAGE ET FINITION:

- Une fois les ganaches cristallisées.
- Enrober de Belcolade Sélection Noir 63% Bio Cacao-Trace.
- A la sortie de l'enrobeuse, déposer un pochoir Cacao-Trace.

PAIN À LA COUPE BIO

INGRÉDIENTS

Farine T65 Bio	2000 g
Eau	1200 g
Puratos Senta Tempo Bio	400 g
Levure	16 g
Puratos Softgrain 5 Bio	650 g
Eau de bassinage	50 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Sans les graines, pétrir 8 minutes en 1 ^{ère} vitesse et 4 minutes en 2 ^{ème} vitesse. Ajouter le Puratos Softgrain 5 Bio en fin de pétrissage pendant 30 secondes en 1 ^{ère} vitesse et 2 minutes en 2 ^{ème} vitesse.
Température de pâte	25°C.
Pointage	30 minutes à température ambiante.
Division	2000 g.
Façonnage	Enfermer le pain dans une couche farinée.
Apprêt	12h à 8°C.
Décor	Fariner et lamer en feuille.
Cuisson	20 minutes à 250°C et 20 minutes à 230°C.

Transparence & Éthique



Transparence & Éthique



BRIOCHE AUX GRAINES

INGRÉDIENTS

Farine de gruau	1000 g
Eau	250 g
Œufs (4°C)	330 g
Sucre	150 g
Sel	20 g
Levure	50 g
Puratos Prima Madre	70 g
Puratos \$500 Special	7 g
Puratos Mimetic Essentiel	300 g
Puratos Softgrain Golden 6	395 g
Puratos Sunset Glaze	QS

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir 4 minutes en 1 ^{ère} vitesse puis 12 minutes en 2 ^{ème} . Ensuite ajouter le Puratos Mimetic Essentiel pendant 5 minutes en 1 ^{ère} vitesse et enfin les graines toujours en 1 ^{ère} vitesse.
Température de pâte	25-26°C.
Pointage	30 minutes à température ambiante puis diviser 6 pâtons de 50 à 100 g selon le poids final de la brioche.
Division	Façonner en boudin.
Mise en froid	1 nuit à 4°C.
Façonnage	Façonner les boudins en format baguette et réaliser une tresse à 6 branches.
Apprêt	1h30 à 2h à 28°C.
Décor	Dorer au Puratos Sunset Glaze.
Cuisson	35 à 50 minutes à 150°C selon le poids de la brioche.

BURGER VÉGÉTAL

INGRÉDIENTS

Farine de tradition	550 g
Farine de gruau	550 g
Sel	25 g
Sucre	110 g
Eau	445 g
Puratos Sapore Alcina	110 g
Levure	55 g
Miel	35 g
Puratos \$500 Spécial	10 g
Puratos Mimetic Essentiel	650 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir 5 minutes en 1 ^{ère} vitesse puis 7-8 minutes en 2 ^{ème} .
Température de pâte	24°C.
Pointage	Mettre en forme et laisser pointer 15-20 minutes dans un film alimentaire. Abaisser et mettre 20 minutes au surgélateur. Réserver les pâtons à 3°C jusqu'au lendemain.
Tourage	1 tour double et un tour simple. Laisser reposer au froid 30 minutes. Abaisser la pâte pour qu'elle fasse 48 cm de largeur puis laminer à 4 mm. Rouler dans le sens de la hauteur. Une fois roulé, diviser le poids du pâton en 90 g pour connaître le nombre de tronçons à couper. Puis disposer dans des moules Tatin Maé de 12 empreintes.
Apprêt	Environ 2h-2h30 à 28°C.
Cuisson	30 minutes à 180°C au four ventilé.
Ressuage	Sur grille.

Transparence & Éthique





Praticité optimale

Les achats en ligne ont connu un essor spectaculaire. Depuis la crise sanitaire, les consommateurs s'attendent à être livrés à domicile. Pourtant, les consommateurs ont toujours besoin d'être rassurés sur la fraîcheur et la qualité des produits de boulangerie et de pâtisserie achetés en ligne. Les attentes des consommateurs en ce qui concerne les commandes en ligne vont augmenter : ils voudront une qualité d'offre (en termes de gamme, d'exécution, de prix) équivalente à ce qu'ils obtiennent dans les magasins physiques.

Les achats mensuels de produits dans des épiceries en ligne ont doublé pour atteindre 33%

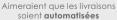
1/2 s'attend à une livraison à domicile

Ingrédients moins transformés, plus naturels et biologiques

A déjà acheté ce produit en ligne :









Déplorent le manque de contact humain lors des achats en liane



BRETZEL CROISSANT

INGRÉDIENTS CROISSANT

Farine de gruau	1000 g
Eau	520 g
Sel	20g
Sucre	40 g
Puratos Mimetic Incorporation	50 g
Levure	60 g
Puratos \$500 Special	10 g
Puratos Mimetic Primeur 30%	340 g

INGRÉDIENTS BAIN À SAUMURE

Eau	1000 g
Bicarbonate de soude alimentaire	100 g

Pour le bain à saumure, faire bouillir l'eau et le bicarbonate de soude alimentaire ensemble jusqu'à dissolution complète du bicarbonate.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir 5 minutes en 1ère vitesse puis 7-8 minutes en 2ème.
Température de pâte	22-23°C.
Pointage	20 minutes en pâton boulé. Etaler et placer au froid à 1°C pendant 2h ou 45 minutes à -20°C.
Repos	20 minutes en boule puis étaler sur plaque et au froid à 4°C une nuit.
Tourage	1 tour double et 1 tour simple.
Laminage	Laminer à 3 mm des triangles de 28 cm de haut sur 9 cm de base.
Trempage	Une fois vos croissants roulés, tremper les dans votre saumure quelques secondes puis les déposer sur plaque.
Apprêt	Environ 2h30 à 28°C.
Finition	A l'aide d'un vaporisateur ou d'un pinceau passer une dernière fois de la saumure sur vos croissants puis saupoudrer de graines de sésame.
Cuisson	17 minutes à 170°C au four ventilé.
Ressuage	Sur grille.

SUGGESTION DE GARNITURE

Couper les croissants en deux dans la longueur et ajouter de la moutarde, des jeunes pousses, de la chiffonnade de jambon et des cornichons.



Praticité optimale



FOCACCIA AUX GRAINES

INGRÉDIENTS CROISSANT

Puratos O-tentic Tutto Pugliese	1000 g
Eau	750 g
Eau de bassinage	100 g
Huile d'olive	50 g
Puratos Softgrain Ancient	50 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir 5 minutes en 1ère vitesse puis 8 minutes en 2ème. Mettre l'huile d'olive à partir de 4 minutes en 2ème. A la fin du pétrissage rajouter, Puratos Softgrain Ancient, 30 secondes en 1ère vitesse et 1 à 2 minutes en 2ème.
Température de pâte	24-25°C.
Pointage	1h à 30°C.
Façonnage	En plaque à rebord de 40 x 60 cm.
Apprêt	1h30 à 30°C.
Avant cuisson	Mettre un filet d'huile d'olive et avec ses doigts perforer toute la surface de la focaccia. Parsemer de fleur de sel.
Cuisson	15 minutes à 250°C.



Un autre niveau d'expérience

Le futur devra proposer une expérience "phygitale".

Un consommateur sur deux s'inspire des offres de produits présentes en ligne. Néanmoins, la majorité des consommateurs ne souhaite pas que les magasins physiques disparaissent.



Aiment s'inspirer via les réseaux sociaux de l'offre produits des magasins à proximité.



L'automatisation comme support d'aide.

- Commande et livraison en ligne (assistants IA, drones, Click&Collect
- En magasin (robots, pas de caisse).
- Offre de produits (détection en ligne, IA ...).



Ne veulent pas voir disparaître les magasins physiques.



21%

Pensent que l'Intélligence Artificielle (IA) les aidera à faire de meilleurs choix allimentaires à l'avenir Aimeraient que les magasins soient plus automatisés





BAKERONLINE

Toujours pris par le temps, les consommateurs recherchent les solutions les plus pratiques. Ils souhaitent avoir tout ce qu'ils désirent à portée de main. sans attendre et sans faire de compromis. Les achats alimentaires en ligne et autres avancées technologiques facilitent leur vie. L'enquête Taste Tomorrow montre que les consommateurs sont ouverts aux solutions numériques lorsqu'elles améliorent leur expérience d'achat.

Bakeronline propose aux boulangers, pâtissiers et chocolatiers une solution complète et sur mesure pour exploiter et adopter les technologies numériques. La plateforme permet aux artisans de créer rapidement et de manière professionnelle une boutique en ligne personnalisée sur laquelle leurs clients peuvent facilement passer commande. Les consommateurs obtiennent une vue d'ensemble de l'offre de produits disponibles, des descriptions claires des produits et des informations sur les allergènes. Ils peuvent payer en ligne et choisir quand venir chercher leur commande. Il est également possible de mettre en place un système de fidélisation pour récompenser les clients récurrents.

www.puratos.fr

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







