

BOULANGERIE EN FÊTE

COMMENT PROFITER DE LA MAGIE DE NOEL POUR **ANIMER VOTRE BOUTIQUE** TOUT EN OPTIMISANT VOTRE TEMPS?

Noël et les fêtes de fin d'année arrivent à grands pas, c'est une période importante durant laquelle vous réalisez des productions records, l'affluence et les exigences des clients sont au maximum. Nous vous proposons donc quelques astuces pour la traverser dans les meilleures conditions.

• Décorer votre boutique pour l'occasion et soignez l'accueil

On ne le dira jamais assez mais une belle boutique attire l'attention. Noël est la période qui fait rêver petits et grands. N'hésitez pas à choisir un thème gourmand et chaleureux avec des recettes spécialement concues pour la période et concertez-vous avec l'équipe pour revêtir des habits de fête!

Gérez vos stocks

Faites le point sur vos réserves d'emballages et préparez vos étiquettes pour bien indiquer les prix des nouveaux produits qui seront vendus uniquement à cette période de l'année. Conditionnez à l'avance les chocolats, pâtes de fruits et bonbons en jolis assortiments. Prédécoupez vos papiers cadeaux.

• Encouragez les ventes

Mettez les produits de fête en évidence au plus tôt pour permettre aux consommateurs de réfléchir voir de tester avant la fin de l'année. Planifiez quelques dégustations sur les trois premiers week-ends de décembre. Annoncer l'animation grâce à un affichage en vitrine durant la semaine. Le samedi et le dimanche, installez une table de fête garnie d'une sélection de petites portions de votre carte de Noël. N'hésitez pas à faire des suggestions d'accompagnement.

• Anticipez l'affluence

Prenez de l'avance, pour éviter le stress de dernière minute, n'hésitez pas à proposer une promotion pour toute commande passée avant le 15 décembre. Proposez des créneaux horaires pour récupérer les commandes et veillez à ne pas trop les remplir. Incitez les acheteurs à payer d'avance pour avoir accès à une file d'attente « rapide » le jour J. Dès le 22 décembre, faites de la place : retirez une partie des décorations pour optimiser l'espace ainsi que les produits que vous ne vendrez pas le jour même. Dans la nuit du 23 au 24/12, emballez les bûches et classez les dans les frigos pour retrouver chaque élément de commande facilement.

• Mettez en place des pré-commandes

Pré-imprimez des formulaires de commande, avec un espace pour les coordonnées du client, la liste de vos références de Noël et leurs prix (en séparant les différents types de produits : boulangerie, pâtisserie, chocolats, confiserie). Vous n'aurez qu'à cocher et renseigner les quantités. La veille, emballez ce qui est prêt et inscrivez les numéros sur les boîtes. Quand le client arrive, tirez sa fiche, cherchez les éléments de la commande dans les différents endroits du stock. N'oubliez pas de bien briefer votre équipe!

PAIN **SEIGLE GERMÉ**CITRON



INGREDIENTS

Farine de tradition française	900 g
Farine de seigle T130	100 д
Eau	680 д
Sel	18 д
Puratos Levure Levante	8 g
Cube d'écorce de citron	85 g
Puratos Softgrain Seigle Germé	255 g
Semoule de blé dur moyenne	QS

INGRÉDIENTS APPAREIL À TIGRER

Farine de seigle T130	100 д
Eau	150 g
Jus de citron jaune	30 g
Zeste de citron jaune	1 pièce
Puratos Levure Levante	1 g
Sel	
Sucre	10 g

Mélanger tous les ingrédients de l'appareil à tigrer au fouet 1 heure avant la mise au four.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale) : Sans le Puratos Softgrain Seigle Germé et les cubes d'écorce de citron, pétrir 8 minutes en 1ère vitesse et 4 minutes en 2ème. Ajouter le Puratos Softgrain Seigle Germé et les cubes d'écorce de citron.

Température de pâte : 24°C.

Pointage : 30 minutes à température ambiante et 12h à $4^{\circ}C$.

Division: 100g en boule.

Repos: 10 minutes.

Façonnage : En forme de citron.

Apprêt: 1h à 25°C.

Décors / Coup de lame : Etaler au pinceau l'appareil à tigrer au citron et saupoudrer avec la semoule de blé dur.

Cuisson: 17 minutes à 250°C.

PAIN **SOFTGRAIN** ANCIENT



INGRÉDIENTS

Farine T65 BIO	1000 д
Eau	700 д
Sel	18 g
Puratos Levure Levante	8 g
Puratos Softgrain Ancient	345 g

INGRÉDIENTS MISE EN ŒUVRE

Huile d'olive	QS
Eau	QS
Puratos Sapore Oberto	QS

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale) : Sans les graines, pétrir 8 minutes en 1ère vitesse puis 4 minutes en 2ème. Ajouter le Puratos Softgrain Ancient en fin de pétrissage puis pétrir à nouveau 30 secondes en 1ère vitesse et 2 min en 2ème.

Température de pâte : 25°C.

Pointage : 30 min à température ambiante et 12h à 4°C.

Division: 350 g et 150 g en boule.

Repos: 15 minutes.

Façonnage : Abaisser les boules de 150 g. A l'aide d'un pinceau, étaler l'huile d'olive au centre de l'abaisse et de l'eau sur les contours de l'abaisse. Bouler les boules de 350 g, tourné à gris, les poser au centre de l'abaisse de 150 g et souder les bords de l'abaisse sur la boule. Etaler légèrement la boule puis avec un coup de pâte droit, couper en croix le milieu sans découper les bords. Retourner les pointes et disposer sur couche fariné.

Apprêt: 1h à 25°C.

Décors / Coup de lame : Fariner le pain puis à l'aide d'un pochoir étoilé, saupoudrer avec du Puratos Sapore Oberto.

Cuisson: Environ 30 minutes à 240°C.

TOURTE DE NOËL

INGRÉDIENTS

Farine de seigle T130	1000 д
Eau à 75°C	1000 д
Sel	30 д
Puratos Levure Levante	10 д
Miel	10 д
Levain dur	700 д

INGRÉDIENTS MÉLANGE D'AUTOMNE

Puratos Créa'Plus Saveurs d'Automne	800 g
Eau à 75°C	300 g
Mélanger les deux.	

INGRÉDIENTS LEVAIN DUR

Farine de meule	1000 д
Eau à 50°C	1000 д
Souche de levain dur	30 д
Miel	10 g

Pétrir 5 minutes en $1^{\text{ère}}$ vitesse puis laisser reposer 2h à 2h30 à 28-30°C. Placer au froid à 3-4°C toute la nuit.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale) :

Pétrir 5 minutes en 1ère vitesse puis 1 minute en 2ème si besoin à la feuille. Incorporer le mélange d'Automne rehydraté en fin de pétrissage.

Pointage:

15-20 min à 27-28°C puis diviser à la corne suivant la taille des banetons farinés.

Apprêt :

15-20 min quand vous commencez à voir apparaître des craquelures.

Décors :

Retourner à la mise au four.

Cuisson four à sole :

Enfourner à vif à 250°C puis four tombant. Cuisson à la sonde à 100°C à cœur.



PAIN À LA COUPE SOFTGRAIN 5 BIO

INGRÉDIENTS

Farine T65 BIO	1000 д
Eau	700 д
Sel	18 g
Puratos Levure Levante	8 g
Puratos Softgrain 5 Bio	345 g

MÉTHODE DE TRAVAIL Pétrissage (spirale) :

Sans les graines, pétrir 8 minutes en 1ère vitesse et 4 minutes en 2ème. Ajouter le Puratos Softgrain 5 Bio en fin de pétrissage puis pétrir 30 secondes en 1ère vitesse et 2 minutes en 2ème.

Température de pâte : 25°C.

Pointage: 30 minutes à température ambiante.

Division: 2000 g.

Façonnage : Pain enfermé dans une couche farinée.

Apprêt: 12h à 8°C.

Décors / Coup de lame : Fariner et lamer en feuille. **Cuisson :** 20 minutes à 250°C puis 20 minutes à 230°C.





SOFTGRAIN, L'ALLIANCE DE LEVAINS ET DES GRAINES POUR DES PAINS SPÉCIAUX AUX GOÛTS UNIQUES.

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

LES AVANTAGES AU FOURNIL:

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

LES BÉNÉFICES POUR LES CONSOMMATEURS :

- Des saveurs uniques et originales
- Des graines qui restent tendres et mælleuses
- Une fraicheur prolongée

NOUVEAU - SOFTGRAIN 5 BIO CL:

Le Softgrain 5 Bio est une préparation savoureuse de 6 céréales et graines issue de l'agriculture biologique pour faire le plein de goût, texture : graines cuites et pré-trempées dans du levain liquide d'épeautre et de seigle dévitalisé (lin brun, lin jaune, seigle, blé, épeautre, tournesol). Il donnera à tous vos produits une touche maltée et végétale unique et prolongera la fraîcheur et le mœlleux.

DÉCOUVREZ NOTRE GAMME DE GRAINES PRÉ-TREMPÉES DANS DU LEVAIN :

MULTIGRAIN	ÉPEAUTRE	BLÉ GERMÉ CL	SEIGLE GERMÉ CL	GOLDEN 6 CL	ANCIENT	SOFTGRAIN 5 BIO CL
STORE	SAFOR .	Puratés	Puratis	Puratos	SOFTGRAIN	NOUVEAU Puratés
Dosage : 10-30%	Dosage : 10-30%	Dosage : 10-50%	Dosage : 10-50%	Dosage : 10-50%	Dosage : 10-50%	Dosage 10 à 30%
Préparation à base d'un mélange de graines (seigle, tournesol, pavot, lin brun, lin jaune, blé, épeautre) pré-trempées dans un levain de seigle dévitalisé	• Préparation à base de graines d'épeautre prétrempées dans un levain de seigle dévitalisé	Préparation à base de graines de blé germées et fermentées pré-trempées dans un levain de blé dévitalisé	Préparation à base de graines de seigle germées et fermentées pré-trempées dans un levain de seigle dévitalisé	Préparation à base d'un mélange de graines (tournesol, lin brun, avoine, millet, chia) pré- trempées dans un levain de blé dévitalisé	Préparation à base d'un mélange de graines (blé, épeautre, orge, avoine, quinoa, millet, amarante, teff, sorgho et sarrasin) prétrempées dans un levain de seigle et de blé dévitalisé	Préparation à base d'un mélange de graines biologiques (lin brun, lin jaune, seigle, blé, épeautre, tournesol) pré- trempées dans un levain d'épeautre biologique devitalisé et de seigle biologique dévitalisé
 Mie brune Marquants importants grâce au pavot et autres graines et céréales 	 Mie au ton brun clair Parsemé de grains d'épeautre 	 Mie crème à caramel Parsemé de grains tendres et mœlleux de blé 	 Mie aux teintes brunes Parsemé de grains tendres et mœlleux de seigle 	 Mie aux teintes jaunes Marquants importants grâce aux différentes graines et céréales 	Mie couleur caramel parsemée de graines et céréales tendres et mœlleuses	• Mie aux teintes brunes
Goût toastéLégère acidité du levain de seigle	 Goût légèrement végétal Légère acidité du levain de seigle 	Goût malté et végétalLégèrement sucré	Goût malté et végétalNaturellement sucré	 Notes grillées toastées, assez doux, avec des notes sucrées 	Notes caramélisées, végétales et crémeuses	 Notes maltées et végétales
• Pain	• Pain	• Pain	• Pain	BriocheViennoiseriePain	BriocheViennoiseriePain	• Pain

PAIN **MUESLI** FESTIF

INGRÉDIENTS

Farine de meule T80	1000 g
Farine de seigle T130	500 g
Eau	1500 g à 30°C
Sel	50 д
Puratos Levure Levante	24 g
Levain dur	400 д

INGRÉDIENTS LEVAIN DUR

Farine de meule	1000 д
Eau à 50°C	1000 д
Souche de levain dur	30 д
Miel	10 g
Puratos Créa'plus Muesli	800 g
Eau	300 д

Pétrir 5 minutes en 1ère vitesse puis laisser reposer 2h à 2h30 à 28-30°C. Placer au froid à 3-4°C toute la nuit.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)

Pétrir 10 minutes en 1ère vitesse et puis quelques minutes en 2ème jusqu'au décollement.

Température de pâte

26-27°C.

Pointage

1h puis mise en moule / 20 minutes en direct.

Apprêt

20 minutes à température ambiante puis toute la nuit à 4°C / 20 minutes en direct.

Décors

Un coup de lame ou grigne naturelle.

Cuisson four à sole

Enfourner à vif à 250°C puis four tombant. Cuire à la sonde à 100°C à cœur pour éviter une mie collante.



BRIOCHE DES ROIS REVISITÉE

INGRÉDIENTS BRIOCHE

Farine de force	900 g
Farine de tradition	100 д
Eau	250 g
Œufs	330 д
Sucre	150 д
Sel	20 д
Puratos Levure Levante	50 g
Puratos Prima Madre	70 g
Puratos S500 Special	7 g
Beurre doux	300 д

INGRÉDIENTS CRUMBLE CHOCOLAT

Farine	90 g
Poudre de cacao Belcolade	20 g
Sucre	100 д
Beurre	100 д
Poudre d'amande Patisfrance	100 д

Crémer le beurre et le sucre puis ajouter la farine, la poudre de cacao Belcolade tamisée et la poudre d'amande. Etaler entre 2 feuilles de cuisson puis détailler des anneaux de 23 cm et évider un disque de 12 cm. Stocker au congélateur.

INGRÉDIENTS MOUSSELINE AGRUMES

Puratos Délicrem	275 g
Lait entier	1000 д
Beurre pommade	400 g
Zeste de citron vert	1 g
Zeste d'orange	1 g

Mélanger le lait entier avec la Puratos Délicecrem 4 minutes à vitesse moyenne. Incorporer le beurre pommade pour obtenir une mousseline. Incorporer les zestes en fin de mélange.

INGRÉDIENTS SIROP AGRUMES

Jus d'orange	300 д
Sucre	150 д

Porter le mélange à ébullition puis réserver.



MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale) : Pétrir 5 minutes en 1ère vitesse puis 12 minutes en 2ème.

Température de pâte : 24°C Pointage : 15-30 minutes

Division / Mise en forme : 5 boules de 60 g avec un boulage léger

Repos: 15 minutes à 4°C

Façonnage : Disposer les 5 boules dans le moule à baba

Apprêt : Une nuit à 2°C puis 120 minutes à 28°C.

Décors / Coup de lame : Déposer l'anneau de craquelin chocolat sur les brioches

Cuisson : 40 minutes à 155-160°C, cuisson à cœur à 94°C

MONTAGE

Après refroidissement, couper la brioche en deux puis venir l'imbiber des 2 côtés avec le sirop à l'orange. Pocher la mousseline en goutte sur l'extérieur et l'intérieur de la base de la brioche. Pocher du Puratos Topfil Agrume au milieu puis recouvrir avec de la mousseline. Refermer avec le dessus de la brioche.

GALETTE **CITRON** NOISETTE

INGRÉDIENTS PÂTE FEUILLETÉE

Farine patissière	834 g
Farine de tradition française	834 g
Crème liquide	1668 д
Sel	42 g

INGRÉDIENTS TOURAGE

INGRÉDIENTS CRÈME DE CITRON

Starfruit citron	250 g
Œuf	50 g
Sucre	60 д
Poudre à crème Elsay	25 g
Zeste de citron vert	1 pièce

Cuire le mélange comme une crème patissière, ajouter les zestes de citron à la fin de cuisson et réserver en poche.

INGRÉDIENTS CRÈME PATISSIÈRE

Lait	250 g
Œuf	50 g
Sucre	60 g
Poudre à crème Elsay	25 g

Cuire la crème patissière de manière classique puis laisser refroidir avant de l'utiliser pour faire la frangipane noisettes.

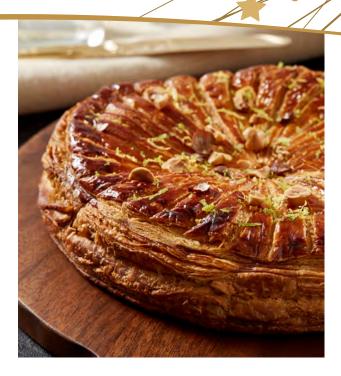
INGRÉDIENTS CRÈME DE NOISETTE

Beurre	300 д
Sucre	300 д
Poudre de noisette torréfiée	300 д
Œufs	300 g

Mélanger à la feuille, crèmer le beurre et le sucre. Ajouter les œufs puis finir avec la poudre de noisettes préalablement torréfiée.

INGRÉDIENTS FRANGIPANE NOISETTE

Crème patissière	385 g
Crème de noisette	1200 g
Tout mélanger à la feuille et réserver à 4°C.	



MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale) :

Pétrir 4 minutes en 1ère vitesse.

Repos:

Réserver au réfrigérareur à plat sur des grilles pendant au moins 1 heure.

Tourrage:

Incorporer le Puratos Mimetic Primeur 30% dans la détrempe. Donner 3 tours doubles avec un repos d'une heure entre chaque tour.

Détaillage :

Abaisser la pâte à 2 mm et la détendre avant de découper des abaisses de 22 cm de diamètre. Laisser reposer 1h à 4° C, en spirale. Mettre la crème de citron puis remplir avec la frangipane noisettes et refermer. Laisser reposer les galettes minimum 1h à 4° C.

Avant cuisson:

Retourner les galettes sur plaque, les dorer puis les tailler à l'aide d'un couteau.

Cuisson:

Environ 40 minutes à 210°C au four à sole ou 180°C au four ventillé.

Après cuisson :

Napper de Puratos Sublimo puis zester du citron vert et jaune sur le dessus. Ajouter également quelques éclats de noisettes torréfiées.

DÉCOUVREZ NOS PRODUITS MIS EN AVANT **DANS VOS RECETTES**!



SAPORE OBERTO

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

AVANTAGES:

- Praticité d'utilisation
- Apporte une couleur caramel à la mie
- Adapté aux pains typés et aux céréales et graines
- Atténue l'amertume des pains de seigle

Disponible en sac de 5 kg. Date de durabilité minimale de 9 mois.



CRÉA'PLUS SAVEURS D'AUTOMNE

Solution en poudre à base de figues sèches, noisettes entières, farine de châtaigne et levain de seigle dévitalisé.

AVANTAGES:

- Idéal pour toutes vos recettes de pains spéciaux
- Convient également en viennoiseries briochées
- Flexibilité dans les dosages
- Incorporation en méthode 10 pains 1 pétrin

Disponible en seau de 3 kg. Date de durabilité minimale de 6 mois.



CRÉA'PLUS MUESLI

Solution en poudre à base de fruits, graines, flocons et levain dévitalisé pour vos pains spéciaux et pâtes riches.

AVANTAGES:

- Une explosion de saveurs grâce aux fruits secs rigoureusement sélectionnés
- Une texture croustillante et moelleuse grâce aux graines, flocons et céréales
- 42% de fruits, 35% de flocons et 16% de graines
- Adapté aux pâtes hydratées

Disponible en seau de 3 kg. Date de durabilité minimale de 9 mois.



DRIMA MADRE

Améliorant qui accroît le moelleux, la texture et prolonge la fraîcheur des recettes riches (brioche, panettone, viennoiserie briochée...).

AVANTAGES .

- Apporte un moelleux optimal, une fraîcheur prolongée et une mie filandreuse
- Réhausse les notes beurrées de façon subtile
- Applications principales : brioche, panettone, couronne des rois, viennoiserie briochée

Disponible en sac de 5 kg. Date de durabilité minimale de 9 mois.



S500 SPECIAL

Améliorant adapté pour la fabrication de pains spéciaux et viennoiseries.

AVANTAGES:

- Adapté à tous les modes de fabrication
- Pour vos viennoiseries de pains spéciaux
- Convient en snacking
- Qualité constante des produits finis

Disponible en sac de 10 kg. Date de durabilité minimale de 12 mois.



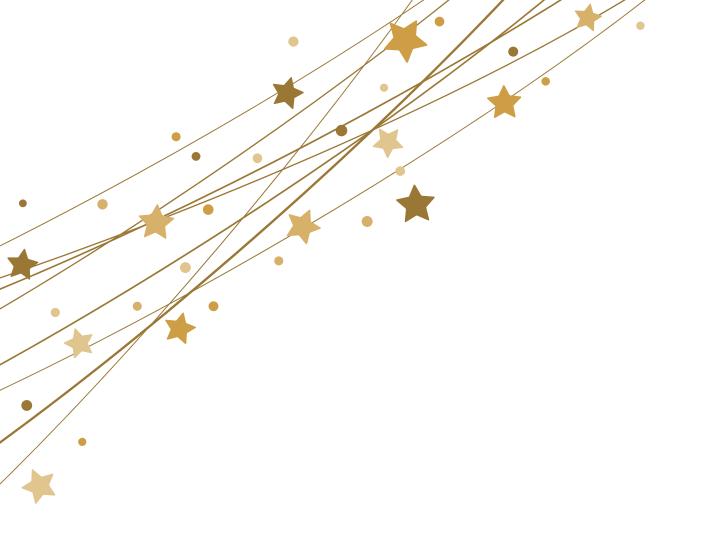
MIMETIC PRIMEUR 30%

Nouvelle génération de matière grasse spécialement conçue pour la production de feuilletages de qualité supérieure.

AVANTAGES:

- La référence premium pour les feuilletages
- Huile de palme durable
- Goût crémeux et mâche courte
- Fraîcheur prolongée.

Disponible en carton de 10 kg. Date de durabilité minimale de 6 mois.



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







