



SOMMAIRE



BIBLIOTHEQUE :

Bleu Chocolat et W Page 2

ACTUALITE :

C'est l'été Page 3

Coupe du Monde de Football Pages 4 et 5

CONCEPT :

Biscuiterie Pages 6 à 8

Petits Fours Pages 9 à 12

NOUVEAUTE :

Pralicrac Graines Page 13

ZOOM SUR :

Les pâtes à glacer Pages 14 et 15

EVENEMENTS :

Nouveaux plannings
des Centres d'Expertise Page 16


Puratós
Partenaire pour l'innovation

BIBLIOTHEQUE

BLEU CHOCOLAT ET W

10 ans après Matière Chocolat, Stéphane Leroux revient avec un ouvrage exceptionnel.

Bleu Chocolat

est un livre de 600 pages qui se compose en 2 parties :

- Un volume qui regroupe des pas à pas et des techniques de fabrication de pièces en chocolat
 - Un volume artistique et d'inspirations pour les passionnés du chocolat mais aussi d'art.
- Découvrez des œuvres en chocolat d'une réalité étonnante et des effets de matières incroyables.



W

par Jonathan Mougel, Jean-Philippe Walser et Mickaël Ferry.

Dans cet ouvrage inédit, les 3 auteurs revisitent les entremets festifs.

C'est par une composition moderne et innovante que les gâteaux de fêtes prennent une nouvelle allure.

Découvrez de subtils montages, des associations de goûts et de textures et des techniques d'habillage en pâte à sucre.



Demandez vite ces ouvrages à votre représentant PatisFrance-Puratós.

Retrouvez toute l'actualité sur le site

www.puratós.fr





Pour célébrer le retour du soleil, l'Association Tradition Gourmande vous propose cette recette aux couleurs et aux saveurs estivales.

LE MARGARITIS

Pâte à basque Pistache

	en g
Farine	250
Beurre pomme	100
Pralirex Pistache PatisFrance	25
Sucre cristal	125
Volcano PatisFrance	3
Grand Marnier®	50

Mélanger doucement le sucre, le beurre pomme et le Pralirex, puis incorporer les autres ingrédients. Laisser reposer pendant 24 heures.

Fourrage Cerise Noire

	en g
Puratos Topfil Cerise Noire	100
Zestes de citron vert	140

Entre 2 abaisses de pâte à basque, incorporer le Topfil Cerise Noire. Cuisson à 160°C pendant environ 15 minutes.

Ganache montée au thé vert

	en g
Thé vert	25
Patiscrem PatisFrance	1000
Sucre inversé	30
Glucose	30
Belcolade Selection Blanc Intense	300

Infuser le thé vert dans la Patiscrem, à ébullition. Filtrer et laisser infuser pendant 45 minutes. Filtrer et presser votre marc de thé. Peser et compléter le jus avec de la Patiscrem à hauteur de 250 g. Rajouter 30 g de sucre inversé et 30 g de glucose. Porter à ébullition et verser sur 300 g de chocolat. Réaliser une émulsion à l'aide d'un mixeur. Laisser reposer 3 heures. Monter la ganache au mélangeur vitesse moyenne et incorporer 500 g de Patiscrem petit à petit.

Montage et finitions :

Dresser la ganache sur la pâte à basque et agrémenter de petites fraises Gariguettes et de fleurs comestibles de saison.

Application du règlement INCO. Allergènes présents à déclarer : Gluten (blé), lait et dérivés, fruits à coques (pistaches), soja.



Puratos Topfil Cerise Noire

La combinaison du goût du fruit avec la praticité d'un fourrage prêt à l'emploi

AVANTAGES :

- Fourrage prêt à l'emploi et à la cuisson
- Riche en fruits : 70% de cerises noires
- Texture compotée avec la présence de morceaux de cerises noires généreux
- Goût peu sucré
- Sans colorant et sans arôme artificiel
- Stable à la cuisson et à la congélation/décongélation

Disponible seau de 5 kg.

Date de durabilité minimale de 9 mois.



Pralirex Pistache PatisFrance

Pâte de fruits secs torréfiés pour aromatiser tous types d'applications (glaces, crèmes pâtisseries, flans, cakes, crèmes au beurre, chantilly...).

AVANTAGES :

- A base de pistaches rigoureusement sélectionnées pour leur qualité gustative
- Haute teneur en fruits secs torréfiés pour un goût intense
- Dosage entre 10 et 15% selon l'application
- Appellation « A la pistache » autorisée

Disponible en seau de 1,5 kilos.

Date de durabilité minimale de 9 mois.



LOCAL ET GLOBAL



De nos jours, les consommateurs recherchent par la nourriture un moyen de s'évader et d'aller vers des saveurs venues d'ailleurs et uniques. En effet, s'inspirer de la culture culinaire des autres pays en la mariant à la tradition locale constitue aujourd'hui une véritable tendance.

C'est pour cela qu'à l'occasion de la Coupe du Monde, PatisFrance-Puratos vous accompagne et vous propose deux recettes d'inspiration américaine.

HOT DOG PARISIEN

Par Loïc Lafonte

Ingédients

Puratos Tegral Burger & Co

Eau (T° de base 54°C)

Levure

Puratos Sunset Glaze

en g

1000

520

40

QS

Méthode de travail

Pétrissage (spirale)

Température de pâte

Division / Mise en forme

Façonnage

Aprêt

Finitions

Cuisson

Stockage

Suggestion de garniture

Pétrir 4 minutes en première vitesse. Puis, ± 7 minutes en deuxième. 24°C.

70 g légèrement boulé.

Léger, en petit pain puis mettre sur une plaque à viennoise.

± 1 heure à 35°C H.R 85%.

Puratos Sunset Glaze en pulvérisateur.

± 7 minutes à 250°C sans buée.

Ressuage sur grille.

Pour conserver le moelleux, emballer les buns entre 25-27°C à cœur dans des sachets hermétiques.

Beurre demi-sel, tranches de jambon, tomates cerises, Comté AOP affiné 12 mois.

Application du règlement INCO.

Allergènes présents à déclarer(*)(**) : gluten (blé), lait et dérivés.

(**) La garniture n'est pas prise en compte dans les allergènes. Vérifier la présence éventuelle d'allergènes selon les ingrédients utilisés.



Puratos Tegral Burger & Co

Préparation pour la fabrication de pains moelleux américains (buns, bagels, etc.).

AVANTAGES ET BÉNÉFICES :

- Préparation 100%
- Moins de pesées pour un gain de temps
- Produits réguliers
- Sans huile de palme
- Sans arôme artificiel, sans colorant et sans conservateur
- Moins de matière grasse pour une qualité identique, grâce à la technologie Puraslim Inside
- Un goût unique, subtil et une mâche fondante grâce à la présence de levains Sapore.

Disponible en sac de 10 kg.

Date de durabilité minimale de 9 mois (à conserver dans un endroit frais et sec).



MINI CHEESE' MOUSSES

Pour des cercles de 7,5 cm de diamètre

Feuilles de biscuit

Puratos Tegral Satin Creme Cake	500 g
Huile	150 g
Œufs	175 g
Eau	112 g
Puratos Deli Cheesecake	937 g

Au batteur, à la feuille, mélanger le Tegral Satin Creme Cake, l'huile, les œufs et l'eau à vitesse lente pendant 2 minutes. Incorporer le Deli Cheesecake et mélanger encore 3 minutes à vitesse moyenne. Etaler en plaque et feuille cuisson de 40x60 cm (900 g/ plaque) et cuire à 230°C pendant approximativement 6 minutes dans un four à sole.

Recette pour la mousse

Lait	75 g
Gelée Dessert PatisFrance	12 g
Puratos Classic Mangue	25 g
Puratos Deli Cheesecake	300 g
Patiscrem PatisFrance	100 g

Chauffer le lait et la gelée dessert.

Ajouter le Classic. Incorporer délicatement le Deli Cheesecake et la Patiscrem montée.

Assemblage et décoration

Etaler une fine couche de Topfil Framboise sur chaque feuille de biscuit. Répéter l'opération deux fois et mettre plusieurs couches les unes sur les autres. Découper des ronds de la taille du cercle utilisé et s'en servir comme base de biscuit. Remplir les cercles avec la mousse cheesecake et surgeler. Retirer du cercle une fois que la mousse tient, décorer avec des fruits ou autre.

Chaque pièce :	22 g
Mousse	10 g
Feuille de biscuit	2 g
Puratos Topfil Framboise	1 g

Puratos Deli Cheesecake

Préparation au fromage frais prête à l'emploi et à la cuisson.

AVANTAGES :

- Simplicité d'utilisation : peut être utilisé cru ou cuit, seul ou mixé à d'autres ingrédients
- Préparé avec 30% de fromage frais pour un goût naturel et une fraîcheur en bouche
- Stable à la congélation / décongélation
- Qualité constante : pas de craquelure à la cuisson

Disponible en seau de 5 kg.

Date de durabilité minimale de 6 mois.



Application du règlement INCO.

Allergènes présents à déclarer : Œufs - Blé (gluten) - soja - lait et dérivés.



Les biscuits vont vous faire craquer !

Remède des petites et grandes faims, le biscuit est le gâteau que l'on offre ou que l'on reçoit, que l'on mange seul ou que l'on partage.

Contrairement aux gâteaux, les biscuits ont généralement une texture plus croquante ou croustillante, on dit qu'ils sont « secs ».

Les biscuits sont à la fois simples et authentiques, élaborés à partir de trois ingrédients principaux : la farine, les matières grasses et les œufs. La pâte obtenue sert de base à la fabrication et peut ensuite être agrémentée par différents ingrédients (chocolat, fruits, en fourrages ou en décors ...).

Nos Chefs Pâtisiers-Chocolatiers ont imaginé des recettes afin de vous permettre d'élargir ou réinventer votre offre en boutique.



SABLÉS GIANDUJA NOIR

Par Grégory Geffard

Sablé sésame

Beurre	150
Sucre semoule	80
Sel fin	2
Farine	240

Volcano PatisFrance

Œufs	25
Sésame	40

Réaliser le sablé.

Étaler entre deux feuilles à 3 mm.

Détailler des cercles de 35 mm ajourés au centre sur 1 cm.

Cuire à 170°C pendant environ 15 minutes entre deux Silpain.

Gianduja noir

Gianduja Noir PatisFrance	400
---------------------------	-----

Ramollir doucement au four à micro-ondes.

Montage et finitions

- Garnir les sablés avec le **Gianduja Noir**.
- Déposer une demi-noisette sur le dessus.

Application règlement INCO. Allergènes présents à déclarer(*) : lait et dérivés, gluten (blé), œufs, sésame, fruits à coques (noisettes) et soja

Gianduja Noir PatisFrance

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

AVANTAGES :

Un chocolat noir d'origine Vietnam, certifié Cacao-Trace, notre programme pour un cacao durable

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

Disponible en seau de 5 kg.

Date de durabilité minimale de 12 mois.



SABLÉS GOURMANDS

Par Eric Rogard

Quantité : pour 80 pièces de chaque

Pâte à sablé amande ou noisette	en g
Puratos Mimetic Incorporation	700
Sucre glace	280
Amande Poudre Brute ou Noisette Poudre PatisFrance	100
Jaunes d'œufs	100
Farine	560
Fleur de sel	8

Au robot coupe, mélanger Mimetic, le sucre glace, la poudre d'amande ou la poudre de noisette torréfiée, la fleur de sel, puis les jaunes d'œufs et la farine.

Fourrage pour les sablés aux amandes	en g
Puratos Carat Supercrem Amande-Noisette	400
Amandes hachées PatisFrance	200

Torréfier les amandes puis mélanger avec le Supercrem Amande-Noisette.

Fourrage pour les sablés aux noisettes	en g
Puratos Carat Supercrem Nutolade	400
Noisettes hachées PatisFrance	200

Torréfier les noisettes puis mélanger avec le Supercrem Nutolade.

Montage et finitions :

Dresser le sablé à la poche à douille dans les moules Flexipan® puis le fourrage à l'intérieur du sablé. Cuire à 160°C environ 15 minutes. Démouler puis enrober avec **Belcolade Noir Origins Arriba 66%** pour les sablés aux amandes ou avec **Belcolade Lait Origins Mèkong 34,5% Cacao Trace** pour les sablés aux noisettes.

Application règlement INCO.

Allergènes présents à déclarer(*) : gluten (blé), fruits à coques (amandes, noisettes), œufs, soja, lait et dérivés.

Les fourrages Puratos CARAT

Supercrem Nutolade

Fourrage cacao-noisette

Avantages :

- Contient 13% de noisettes
- Bon goût cacao-noisette
- Sans huile de palme
- S'applique avant et après cuisson
- Stable à la cuisson

Disponible en seau de 5 kg.

Date de durabilité minimale de 9 mois



Supercrem Amande-Noisette

Fourrage à base de praliné

Avantages :

- Contient 40% de praliné amande noisette
- Permet l'appellation « au praliné » une fois remis en œuvre
- Texture fondante et crémeuse, facilement tartinable
- Sans huile de palme
- S'applique avant et après cuisson

Disponible en seau de 5 kg.

Date de durabilité minimale de 12 mois





PAUSE GOÛTER

Par : Eric Rogard

Quantité : pour environ 15 sablés

Sablé	en g
Farine	250
Amande Poudre PatisFrance	20
Cassonade	80
Puratos Mimetic Incorporation	150
Jaunes d'œufs	20
Fleur de sel	1

Crémer le Mimetic avec la cassonade et la poudre d'amande puis ajouter les jaunes. Mélanger la farine et le sel sans corser la pâte. Laisser reposer au froid puis abaisser à 3 mm. Piquer à l'aide d'un pique-vite. Détailler le sablé à l'aide d'un emporte-pièce cannelé dans la taille désirée et cuire à 160°C pendant environ 15 minutes.

Fourrage	en g
Puratos Carat Supercrém Nutolade	200
Belcolade Lait Selection 35%	37
Belcolade Noir Supérieur 60%	18
Belcolade Beurre de Cacao	11

Faire fondre les chocolats et le beurre de cacao puis mélanger au Nutolade. Tabler à 27°C.

Montage et Finitions

Retourner la moitié des sablés puis déposer du fourrage dessus. Déposer le reste des sablés sur le fourrage. A conserver en boîte hermétique à température ambiante.

Application règlement INCO. Allergènes présents à déclarer(*) : gluten (blé), fruits à coques (amandes, noisettes), œufs, soja, lait et dérivés.

Belcolade Lait Selection 35%

PROFIL AROMATIQUE :

Un chocolat parfaitement équilibré entre des saveurs sucrée, lactée et cacaotée.

FLUIDITÉ : ●●●●●

Sa fluidité permet de réaliser tous types d'applications mais ce chocolat est particulièrement recommandé pour le moulage et l'enrobage.

A la vanille naturelle, 100% pur beurre de cacao.

TEMPÉRAGE :

Fondre à	45-48°C
Refroidir à	27-28°C
Travailler à	30-31°C

Disponible en bloc de 2.5 kg, en sac de 5 kg et 15 kg. Date de durabilité minimale de 18 mois.



Garden party, autour des petits-fours

Avec le retour des beaux jours, les apéritifs et buffets fleurissent.
Voici quelques idées pour étoffer votre gamme de petits fours sucrés / salés.

FRAICHEUR NORDIQUE

Ingrédients	en g
Farine de tradition	500
Puratos Easy Quotidien Seigle 50%	500
Puratos Softgrain Seigle Germé	2000
Puratos Levure Levante	10
Graine de sésame	QS

Mode opératoire

Température de base	58°C.
Pétrissage	Mélanger Easy Quotidien Seigle avec la farine et Softgrain Seigle Germé. Ajouter la levure Levante et pétrir 10 minutes en première vitesse.
Température de pâte	26°C.
Pointage	30 min.
Division / Mise en forme	Graisser le moule et chemiser avec les graines de sésame.
Apprêt	1h.
Cuisson	45 minutes à 240°C. Four tombant avec buée.

Suggestion de garniture

Tzatziki, saumon fumé, cranberries séchées, pousses d'alfalfa ou brocolis, zeste de citron

Application règlement INCO. Allergènes présents à déclarer(*) : gluten (blé - seigle - orge), sésame.

Allergènes potentielles garnitures : poisson (vérifier les ingrédients utilisés)

Puratos Easy Quotidien Seigle 50%

Solution pour pains au seigle contenant plus de 86% de seigle (farine et levain torréfié dévitalisé) et de la farine de malt torréfié.

Riche en fibres.

AVANTAGES:

- Facilité d'utilisation
- Excellente qualité technique grâce à la présence d'améliorants adaptés
- Tolérance de la pâte
- Volume et développement au four optimal
- Répondent aux recommandations de l'AFSSA (les produits finis contiennent l'équivalent de 1,8% de sel)

Disponible en sac de 10 kg.
Date de durabilité minimale de 12 mois.
(à conserver dans un endroit frais et sec).



ENTREMETS VANILLE CITRON

Pâte sucrée en g

Beurre	112
Sucre glace	50
Œufs	55
Farine	250
Noisettes Poudre PatisFrance	80

Mélanger dans un batteur le sucre glace, les œufs, la poudre de noisette et la farine. Mettre le beurre 1 minute au four à micro-ondes pour obtenir un beurre pommade. Mélanger le tout pour obtenir une pâte homogène. Découper un cercle de biscuit sur Silpain de 6.5 x 5 cm. Cuire 10 minutes à 200°C.

Biscuit madeleine en g

Patis'Madeleine PatisFrance	125
Beurre	92
Œufs	180

Mettre le beurre au four à micro-ondes et l'incorporer au Patis'Madeleine, puis ajouter les œufs. Mélanger 3 minutes à vitesse lente. Étaler sur plaque, cuire 8 minutes à 180°C.

Crèmeux citron en g

Starfruit Citron PatisFrance	125
Jaunes d'œufs	50
Sucre	50
Belcolade Blanc Sélection 30%	150

Faire chauffer le Starfruit, mélanger les jaunes avec le sucre, incorporer le mélange jaunes d'œufs et sucre au Starfruit une fois à ébullition. Mélanger pendant 2 minutes. Incorporer le chocolat blanc. Mixer. Réserver au frais

Mousse vanille en g

Lait	125
Sucre	30
Jaunes d'œufs	35
Gelée Dessert PatisFrance	25
Patiscrem PatisFrance	125
Vanille Gousses PatisFrance	1

Faire chauffer le lait avec la moitié de sucre et la vanille. Mélanger les jaunes d'œufs avec le restant de sucre. Incorporer le lait au mélange et cuire à la nappé. Monter la Patiscrem et incorporer la Gelée Dessert à la préparation. Mélanger.

Montage et finitions

Placer au centre le biscuit madeleine puis incorporer le crèmeux citron sur le biscuit madeleine. Recouvrir de mousse vanille. Placer au congélateur 3 heures. Prendre l'entremets, glacer avec le Miroir Plus Neutre PatisFrance coloré en jaune + poudre d'argent. Décorer avec des morceaux de chocolat noir.

Application règlement INCO

Allergènes présents à déclarer (*): gluten (blé, orge) - lait et dérivés - œufs - fruits à coques (amandes, noisettes) - soja

En cas d'étiquetage, consultez la liste d'ingrédients à déclarer sur notre site internet www.puratos.fr, rubrique Téléchargement



ENTREMETS CHOCOLAT CAMEL

Pâte sucrée en g

Beurre	112
Sucre glace	50
Œufs	55
Farine	250
Noisettes Poudre PatisFrance	80

Mélanger dans un batteur le sucre glace, les œufs, la poudre de noisette et la farine. Mettre le beurre 1 minute au four à micro-ondes pour obtenir un beurre pommade. Mélanger le tout pour obtenir une pâte homogène. Découper un cercle de biscuit sur Silpain de 6.5 x 5 cm. Cuire 10 minutes à 200°C.

Biscuit chocolat en g

Patis'Cœur Fondant Chocolat PatisFrance	125
Eau	75
Œufs	75

Mélanger le tout 3 minutes à vitesse moyenne. Étaler sur plaque, cuire 10 minutes à 180°C. Détailler des disques.

Pralicrac caramel beurre salé en g

Pralicrac Caramel Beurre Salé PatisFrance	100
---	-----

Faire chauffer le Pralicrac Caramel Beurre Salé au four à micro-ondes pendant quelques secondes. Étaler entre deux feuilles guitare. Détailler des disques. Placer au frais.

Mousse chocolat praliné en g

Belcolade Lait Sélection 35%	125
Patiscrem PatisFrance	50
Praliné Extra PatisFrance	25
Gelée Dessert PatisFrance	80
Patiscrem PatisFrance	125

Faire chauffer la Patiscrem, incorporer le chocolat lait 35% puis le Praliné Extra. Mélanger délicatement. Incorporer la Gelée Dessert. Monter la Patiscrem et incorporer au mélange.

Montage et finitions

Prendre le moule, incorporer la mousse chocolat praliné au centre, placer un disque de Pralicrac Caramel Beurre Salé au centre. Recouvrir de mousse. Couvrir avec un disque de biscuit chocolat. Placer au congélateur 3 heures.

Prendre l'entremets, glacer avec le Miroir Plus Chocolat Noir PatisFrance ou avec le Miroir Plus Neutre PatisFrance + colorant couleur myrtille. Décorer avec des décors en chocolat.

TARTELETTE FRUITS ROUGES

Pâte sucrée en g

Beurre	112
Sucre glace	50
Œufs	55
Farine	250
Noisette Poudre PatisFrance	80

Mélanger dans un batteur le sucre glace, les œufs et la farine. Mettre le beurre 1 minute au four à micro-ondes pour obtenir un beurre pommade. Mélanger le tout pour obtenir une pâte homogène. Découper un cercle de biscuit sur Silpain de 6.5 x 5 cm. Cuire 10 minutes à 200°C.

Croquant pistache en g

Praliné Pistache PatisFrance	80
Belcolade Blanc Sélection 30%	40
Pistaches hachées PatisFrance	20

Mettre le chocolat blanc au four à micro-ondes et incorporer le praliné pistache puis ajouter les pistaches hachées. Etaler finement entre 2 feuilles guitare. Détailler des disques. Mettre au frais

Mousse framboise en g

Starfruit Framboise PatisFrance	125
Sucre	30
Jaunes d'œufs	35
Gelée Dessert PatisFrance	20
Patiscrem PatisFrance	125
Vanille gousses PatisFrance	1

Faire chauffer le Starfruit Framboise avec la moitié de sucre et la vanille. Mélanger les jaunes d'œufs avec le restant de sucre, incorporer le lait au mélange et cuire à la nappe. Monter la Patiscrem et incorporer la Gelée Dessert à la préparation. Mélanger.

Montage et finitions

Prendre le moule, incorporer la mousse framboise au centre, placer un disque de croquant pistache au centre. Recouvrir de mousse. Placer au congélateur 3 heures.

Prendre les mousses demi-sphères, les piquer avec un cure dent au centre, les tremper dans le **Miroir Plus Fruits Rouges PatisFrance**. Décorer de décors en chocolat ou un fruit frais.



TARTELETTE CITRON

Pâte sucrée

Beurre	112
Sucre glace	50
Œufs	55
Farine	250
Noisette Poudre PatisFrance	80

Mélanger dans un batteur le sucre glace, les œufs, la poudre de noisette et la farine. Mettre le beurre 1 minute au four à micro-ondes pour obtenir un beurre pommade. Mélanger le tout pour obtenir une pâte homogène. Découper un cercle de biscuit sur Silpain de 6.5 x 5 cm. Cuire 10 minutes à 200°C.

Crèmeux citron

Starfruit Citron PatisFrance	125
Jaunes d'œufs	50
Sucre	50
Belcolade Blanc Sélection 30%	150

Faire chauffer le Starfruit, mélanger les jaunes avec le sucre. Incorporer le mélange jaunes d'œufs et sucre au Starfruit une fois à ébullition. Mélanger pendant 2 minutes.

Incorporer le chocolat blanc. Mixer. Réserver au frais

Mousse vanille

Lait	125
Sucre	30
Jaunes d'œufs	35
Gelée Dessert PatisFrance	20
Patiscrem PatisFrance	125
Vanille gousses PatisFrance	1

Faire chauffer le lait avec la moitié de sucre et la vanille. Mélanger les jaunes d'œufs avec le restant de sucre. Incorporer le lait au mélange et cuire à la nappe. Monter la Patiscrem et incorporer la Gelée Dessert à la préparation. Mélanger.

Montage et finitions

Prendre le moule, incorporer la mousse vanille au centre, placer le crèmeux citron au centre. Recouvrir de mousse. Placer au congélateur 3 heures.

Prendre les mousses demi-sphères, les piquer avec un cure dent au centre, les tremper dans le **Miroir Plus Neutre PatisFrance** + colorant jaune + poudre d'argent. Placer un disque de chocolat sur le biscuit puis placer la mousse dessus. Décorer avec des sticks de meringue.

Application règlement INCO

Allergènes présents à déclarer (*): gluten (blé) – lait et dérivés – œufs – fruits à coques (pistaches, noisettes) – soja

En cas d'étiquetage, consultez la liste d'ingrédients à déclarer sur notre site internet www.puratos.fr, rubrique Téléchargement



DÉCLINAISON DE MINI-BURGERS 10 PAINS 1 PÉTRIN

Par Rémi Silva Chapeleiro

Ingrédients pâte de base	En g	Commentaires
Farine	1000	Pétrir 3 minutes en première vitesse, et 7 minutes en deuxième vitesse, puis incorporer les mélanges ci-dessous : 1 minute en première vitesse et 5 minutes en deuxième. Réserver également une pâte "nature".
Eau	550	
Sel	20	
Puratos Levure Levante	20	
Puratos Créa'pâte Mie	150	

Burger Fuego	En g	Burger Pesto	En g
Pâte de base	1000	Pâte de base	1000
Puratos Créa'plus Fuego	30	Puratos Créa'plus Pesto	40
Eau	10	Eau	10

Burger Nordic	En g	Burger Figue	En g
Pâte de base	1000	Pâte de base	1000
Puratos Créa'plus Saveurs Nordic	200	Figues en cube	100
Eau	70	Eau	20
Puratos Levure Levante	10		

Méthode de travail

Pointage	10 minutes.
Division	15 g.
Repos	10 minutes.
Façonnage	En boule sur plaque.
Apprêt	1 heure à 28°C.
Décors	Buns Nature : Graines de sésame. Buns Fuego : Crumble tomate. Buns Pesto : Crumble salé. Buns Nordic : Décors Maïs. Buns Figue : Amandes brutes hachées.
Cuisson	10 minutes à 210°C.

Astuce Décors Crumble :

Décors Crumble Salé	En g	Décors Crumble Tomate	En g
Farine	100	Farine	100
Parmesan râpé	100	Parmesan râpé	100
Beurre	100	Beurre	70
		Concentré de Tomate	50

Mode Opérateur :

Mélanger la farine et le parmesan à la feuille en vitesse lente, puis ajouter le beurre (et le concentré de tomate). Laisser tourner 4 minutes. Étaler les crumbles entre 2 feuilles guitares d'une épaisseur de 2 mm et réserver au réfrigérateur. Au moment de l'enfournement des buns, découper à l'emporte-pièce rond de 4 cm de diamètre et les déposer sur les buns.



Puratos Créa'pâte Mie
Disponible en seau de 5 kg

Puratos Créa'plus Saveurs Nordic
Disponible en sac de 3kg

Puratos Créa'plus Pesto et Fuego
Disponibles en sac de 2kg

Application du règlement INCO (*) :
Allergènes présents à déclarer : céréales (blé, seigle et orge), lait et dérivés, sésame, oeufs, fruits à coques (amandes).

ORANGE MÉCANIQUE

Par Grégory Geffard

Pour 3 entremets de 18 cm - Moule : Silikomart Donuts

Sablé Sésame

Beurre	300
Sucre semoule	160
Sel fin	4
Farine	480
Volcano PatisFrance	10
Œufs	50
Puratos Graines de Sésame Blanches	40
Pralicrac Graines PatisFrance	70

Réaliser le sablé et l'étaler entre deux feuilles à 3 mm. Détailler des cercles de la taille désirée et cuire à 170°C pendant environ 15 minutes. Déposer un disque de Pralicrac Graines sur le sablé d'une taille légèrement inférieure au sablé.

Carrot'Cake

Carottes râpées	150
Amande Poudre PatisFrance	140
Farine	40
Noix de pécan	40
Œufs	160
Sucre roux	120
Volcano PatisFrance	4
Fleur de sel	2
Puratos Classic Vanille	14

Blanchir les œufs et le sucre, puis ajouter la farine, la Volcano, le sel, la poudre d'amande, la farine et les noix de pécan. Ajouter les carottes à la maryse et le Classic Vanille. Couler 200 g dans un Flexipan® de 16 cm. Cuire à 180°C pendant 25 minutes environ.

Crèmeux

Jus d'orange	125
Starfruit Passion PatisFrance	60
Jus de carotte	70
Sucre	125
Œufs	125
Gelée Dessert PatisFrance	30
Beurre	160

Réaliser le crèmeux. Ajouter le beurre à 37°C en mixant. Couler en insert Silikomart, 220 g par insert et surgeler.

Mousse Chocolat Blanc, Vanille et Zestes d'orange

Patiscrem PatisFrance	260
Puratos Classic Vanille	40
Zestes d'orange	1 pc
Gelée Dessert PatisFrance	40
Belcolade Blanc Selection 30%	200
Patiscrem PatisFrance montée	470

Chauffer la crème à 60°C avec le Classic Vanille et les zestes d'orange. Ajouter la Gelée Dessert et le chocolat blanc. À 32°C, incorporer la crème montée.

en g Montage

Chemiser le moule avec la mousse, insérer le crèmeux surgelé et recouvrir de mousse. Obturer avec le Carrot'Cake et surgeler.

Finitions

Glacer avec le **Puratos Miroir Glassage Neutre** coloré en orange.

Déposer sur le dessus une plaquette de sablé décoré avec de la crème, des noix, des carottes confites et des plaquettes chocolat.

Application du règlement INCO.

Allergènes présents à déclarer : lait et dérivé, gluten (blé - orge), œufs, sésame, fruits à coques (amandes - noix de pécan), soja.



Pralicrac Graines PatisFrance

Tout le savoir-faire PatisFrance dans un produit alliant le chocolat et un subtil mélange de graines, pour répondre aux dernières tendances de consommation.

AVANTAGES :

- Apporte une touche croustillante à vos recettes
- Permet des jeux de textures inédits
- Prêt à l'emploi
- Bonne tranchabilité

Produit élaboré en France dans notre usine à Charmes.

Disponible en seau de 2 kilos.

Date de durabilité minimale de 9 mois.



Puratos

CARAT

Les pâtes à glacer CARAT sont la touche cacaotée idéale pour vos opérás, mais également pour toutes vos applications en pâtisserie, chocolaterie et boulangerie (décors, moulages, enrobages, chablonnage ou encore trempage).

Nous vous proposons deux références, pour répondre à vos besoins et toutes vos envies.

Coverliq

Pâte à glacer Brune



Coverliq

Pâte à glacer Ivoire



Avantages :

- Une grande facilité d'utilisation qui ne nécessite pas de tempérage
- Une excellence brillance
- Reprise de viscosité plus lente qui permet un travail plus long qu'avec le chocolat
- Un goût proche du chocolat
- A base de matière grasse non-hydrogénée

Disponible en carton de 5 kilos.

Date de durabilité minimale de 9 mois pour la brune et 6 mois pour l'ivoire.



OPERA

Par Eric Rogard

Quantité pour 1 cadre 60 x 40 cm.

Biscuit joconde en g

Patis'Joconde PatisFrance 1000

Œufs entiers 200

Eau 350

Mélanger tous les ingrédients au batteur muni d'un fouet pendant 4 minutes à vitesse rapide.

Étaler sur 3 plaques 60 x 40 cm et cuire à 185°C pendant 7 minutes au four ventilé.

Punch café en g

Eau 1000

Sucre semoule 800

Puratos Classic Café 100

Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre et ajouter le Classic Café.

Ganache en g

Patiscrem PatisFrance 275

Trimoline 85

Belcolade Selection Noir Extra 525

Beurre 110

Chauffer la crème avec la trimoline à 80°C puis verser sur le chocolat.

Mixer.

Ajouter le beurre et mixer à nouveau.

Crème au beurre en g

Préparation pour crème au beurre PatisFrance 900

Beurre 1000

Puratos Classic Café 100

Mélanger au batteur la préparation pour crème au beurre avec le beurre pommodé 8 minutes à vitesse moyenne.

Aromatiser avec le Classic Café.

Glaçage en g

Puratos Carat Coverliq Brune 500

Belcolade Selection Noir Extra 200

Huile de pépin de raisin 75

Faire fondre à 40°C.

Montage et finitions

Chablonner une feuille de biscuit avec de la pâte à glacer fondue.

Déposer le biscuit chablonné au fond du cadre puis puncher au sirop café.

Étaler la ganache et déposer une feuille de biscuit dessus. Puncher puis étaler de la crème au beurre café. Déposer la troisième feuille de biscuit et puncher.

Lisser avec de la crème au beurre.

Refroidir à 4°C. Glacer et détailler à la taille désirée.

Application du règlement INCO.

Allergènes présents à déclarer (*) : Gluten (blé), fruits à coques (amandes), œufs, lait et dérivés, soja.



CENTRES D'EXPERTISE PURATOS

Retrouvez nos stages & événements
Septembre – Décembre 2018

GRADIGNAN (33)

Portes ouvertes 1 an

Venez nous rendre visite le 18 septembre afin de fêter le 1er anniversaire du centre, tout en découvrant les produits PatisFrance-Puratos.



NANTES (44)

Bûches

Les 18 et 19 septembre, vous confectionnerez une gamme complète de bûches et découvrirez des techniques de décors surprenantes.



ST PRIEST (69)

Montages de Noël

Michel Eyckerman (chef chocolatier Belcolade International) vous fera découvrir des techniques de montage en chocolat les 14 et 15 novembre.

GARDANNE (13)

Spécialités de nos régions

Le 18 octobre, vous travaillerez sur des recettes inspirées de nos produits du terroir. Un éventail de recettes classiques et revisitées pour diversifier votre offre.



Pour vous inscrire ou pour avoir plus d'informations, contactez directement votre représentant PatisFrance-Puratos. Vous pouvez également consulter les plannings en ligne ou les télécharger en flashant ce QR Code.

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