

Suggestions gourmandes pour les boulangers pâtisseries chocolatiers
#93 Avril 2019



TENDANCE
Le snacking 2.0

TEMPS FORTS
Cacao Trace : chocolate
bonus 2018

ACTUALITÉS
Nouvelles recettes Topfil

| ÉDITO |

LE PRINTEMPS

Un printemps se fait nomade, gourmand et innovant

La boulangerie, aussi ancestrale soit elle, n'a pas fini de se réinventer. Toujours à la pointe, elle offre aujourd'hui des alternatives aussi gourmandes, que saines. Car, quand nos levains s'immiscent dans les graines, que les fruits et les fruits secs se rencontrent, ce sont tous les palais qui se réveillent !

Si nous avons su demeurer innovants dans le fond, c'est aussi sur la forme que nos cœurs de métiers ont évolué. Dans un monde où tout va toujours plus vite, il a fallu s'adapter au rythme effréné que mènent désormais les Français. Comment ? En leur proposant des solutions de snacking originales et ingénieuses. Une alimentation qui les suit et les soutient dans leurs nouveaux modes de vie.

Sandwichs, burgers, finger food... Les repas se consomment en effet de plus en plus sur le pouce, parfois même en mouvement, entre deux sorties ou deux réunions. Pour l'artisan, cela suppose donc de se réinventer sans cesse afin de proposer une offre tournée vers des solutions de restauration aussi pratiques que gourmandes.

Dans ce nouveau numéro, découvrez notre "vision" de cet univers de plaisir et de saveurs !



Puratos - service marketing communication

Rédaction : Mathilde Sallé de Chou

Photographie : Mathieu Moreau

Direction artistique : agence Conceptory

Création graphique : Karl Lanjri

SOMMAIRE

TENDANCE

LE SNACKING 2.0 — P4



ZOOM PRODUITS

QUAND LE LEVAIN
RENCONTRE LES GRAINES — P6

DÉCOUVREZ
LES NOUVEAUX TOPFIL — P10

LES FRUITS SECS PATISFRANCE,
UN SAVOIR-FAIRE MAÎTRISÉ — P14



RECETTES BOULANGERIE

BURGER SEIGLE GERMÉ — P7

NAANS SALOMÉ — P8

PITA MULTI CÉRÉALES — P9

RECETTES PÂTISSERIE CHOCOLAT

FINGER FRAISE NOISETTE — P11



SNACK MYRTILLE — P12

TARTE CRUMBLE MYRTILLE
AMANDE — P13

BROWNIES PEARS — P16

FEEL GOOD — P17

PETIT SABLÉ AMANDE — P18

TEMPS FORT

CACAO-TRACE : UN BONUS
POUR LES PRODUCTEURS — P19

TENDANCE

A QUOI RESSEMBLE LE SNACKING 2.0 ?

UNE OFFRE PLUS SAINE, PRATIQUE ET MOBILE

Entre accélération des modes de vie et diminution du temps alloué aux repas, au fil des années, les habitudes de consommation alimentaire des Français ont évolué. Ainsi, à l'heure du déjeuner, ils sont de plus en plus nombreux à « manger sur le pouce ». Dans ce contexte, les offres de restauration rapide se sont multipliées, notamment dans les boulangeries qui ont étoffé leur offre.

En 2017, 2,4 milliards de sandwiches ont ainsi été vendus. Une option pratique et savoureuse, qui vient contrebalancer le déclin de la consommation de pain traditionnelle.

En effet, si en 2012 60% des plus de 65 ans consommaient du pain à chaque repas, seul 25% des 18-24 ans en faisait autant*.

En parallèle, une autre tendance se dessine, celle de la restauration rapide saine, végétale et bio, et comme sur la plupart des marchés alimentaires, c'est cette offre « healthy » qui connaît la plus forte croissance.

” À chaque heure de la journée le snacking prend une dimension différente ”

Pour autant, les Français demeurent de vrais gourmets et le snacking ne s'arrête pas au repas du midi. Diététique, gourmand ou pratique, selon une étude**, à chaque heure de la journée le snacking prend une dimension différente. Si le plaisir s'affirme comme le critère principal quelle que soit l'heure, il est sur-représenté pour le snacking en soirée. Les collations du matin ou de l'après-midi répondent pour leur part davantage à des arguments de praticité et de bénéfice pour la santé.

Pas étonnant donc, de voir débarquer dans les vitrines de nouveaux produits « de finger food » spécialement conçus pour être consommés avec les doigts et parfois en mouvement.



Enfin, le numérique tend à révolutionner la distribution pour le bonheur des clients comme des commerçants. Bon nombre d'enseignes de boulangerie offrent désormais une option de réservation et de paiement avec retrait en magasin. Ce système permet ainsi de gérer le flux de client au mieux tout en évitant la surproduction et ainsi le gaspillage alimentaire.

C'est donc une révolution globale qui semble s'amorcer au cœur de nos boulangeries !



* Sondage OpinionWay

** Etude #MIAM 2017 Food empowerment de Kantar Worldpanel.

POUR LES FRANÇAIS

CHIFFRES CLÉS :



ZOOM PRODUIT

QUAND LE LEVAIN RENCONTRE LES GRAINES

Parfaite alliance du bien-être et du naturel, les levains et les graines bénéficient d'une excellente image auprès des consommateurs. Et cela est encore plus vrai pour les graines et céréales germées. En effet, 70% des personnes interrogées* considèrent qu'elles ont un impact positif sur la santé.

Pour répondre à cette tendance, Puratos vous accompagne avec les levains Sapore et sa gamme Softgrain, combinant levain et graines, pour des pains spéciaux au goût unique.

Dans la famille Softgrain, redécouvrez les **Softgrain Multigrain** (aux 7 céréales et graines), **épeautre**, et **seigle germé** et notre dernière nouveauté : Softgrain blé germé.

Vous pourrez également retrouver l'ensemble de la gamme Sapore dans le magazine Vision du mois de janvier 2019 à laquelle s'ajouteront prochainement deux nouvelles références :

- **Sapore Tempo Bio**, Levain liquide dévitalisé d'épeautre bio stabilisé au sel (10%).
- **Sapore Oberto**, levain dévitalisé de seigle en poudre.



* Datamonitor's 2015 ingredient survey



LES CARACTÉRISTIQUES

- Préparation humide de graines prêtes à infuser dans du levain liquide dévitalisé de blé ou de seigle
- Quantité de graines : 35 à 55% selon les références
- Disponibles en seau de 11 ou 12,5 kg.
- Dates de durabilité minimale de 9 ou 12 mois selon les références.



LES BÉNÉFICES POUR VOUS

- Praticité de mise en œuvre : s'incorpore en fin de pétrissage en méthode 10 Pains 1 Pétrin
- Incorporation possible sur différentes bases de pâte : compatible avec Sapore, O-tentic, farines composées
- Combinaison possible avec d'autres références 10 Pains 1 Pétrin
- Dosage flexible : entre 10 et 50% du poids de pâte



LES AVANTAGES POUR LES CONSOMMATEURS

- Attractivité de la nouveauté
- Goût et odeur agréables
- Visuel appétissant
- Graines tendres et moelleuses
- Image bien-être liée aux graines et au levain
- Meilleures fraîcheur et conservation des pains grâce au levain

BURGER SEIGLE GERMÉ

Par Patrice Barbotin

INGRÉDIENTS

Puratos Tegral Découverte Burger & Co	250 g
Eau	130 g
Puratos Levure Levante	12 g
Puratos Softgrain Blé Germé 20%	80 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	4 minutes en première vitesse + 6 minutes en deuxième
Température de pâte	24°C
Détaillage	60 g
Façonnage	boules abaissées puis en moules
Apprêt	1H à 35°C Hygrométrie 85/90%
Cuisson	250°C avec buée pendant 7 minutes 30

SUGGESTION

Vegan : tomates, steack végétal au choix, oignons rouges, salade.





NAANS SALOMÉ

Par Patrice Barbotin

INGRÉDIENTS

Farine de tradition française	500 g
Eau tiède	220 g
Puratos Sapore Salomé	15 g
Huile d'olive	30 g
Sel	8 g
Yaourt nature	125 g
Puratos Levure levante	15 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Délayer la levure, le Salomé dans l'eau. Dans le batteur mettre la farine, le sel et le yaourt et ajouter le mélange de liquides. Pétrir 10 minutes en première vitesse, et bassiner avec l'huile d'olive.
Température de pâte	25/27°C
Détaillage	100 g pièce et bouler
Pointage	2H à température ambiante
Abaisse	Abaisser pour obtenir des disques de diamètre 15/17 cm, et de 2 mm épaisseur.
Repos	10 minutes
Cuisson four	290°C direct sur la sole, 1 minute 30 de chaque côté
Cuisson Poêle	Plaque cuisson Thermostat 7 à la poêle avec couvercle, 3 minutes de chaque côté

SUGGESTION

Mettre dans un torchon à la sortie du four ou emballer dans un sac plastique tiède. A déguster accompagné ou seul selon les envies.

PITA MULTI CÉRÉALES

Par Patrice Barbotin

INGRÉDIENTS

Farine de tradition française	500 g
Eau tiède	200 g
Puratos Levure Levante	25 g
Sel	10 g
Sucre	6 g
Huile d'olive	30 g
Puratos Softgrain Multigrain	200 g

COMMENTAIRES

Délayer la levure dans l'eau tiède

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	8 à 10 minutes en première vitesse
Température de pâte	25°C
Pointage	1H à 25°C
Détaillage	110 g
Repos	30 minutes
Abaisser	Épaisseur 3-4 mm, forme ovale
Repos	10 minutes
Cuisson	Four à sole 6 minutes à 240/250°C

SUGGESTION

Garnir selon envie. Ex: Salade, tomate, oignon, émincé Kebab et sauce blanche.



ZOOM PRODUIT

DÉCOUVREZ LES NOUVEAUX TOPFIL

Aujourd'hui, les consommateurs sont à la recherche de produits moins sucrés et toujours plus authentiques et naturels. C'est pourquoi nous avons décidé de revoir notre gamme Topfil, en vous proposant des fourrages au plus proche du goût originel des fruits. Sans arôme ou colorant artificiel, ils font partie des produits les plus à même de répondre aux attentes de vos clients. Le parfait équilibre entre goût, gourmandise et bien-être.

Pour varier les saveurs autant que les plaisirs, nous avons retravaillé notre gamme pour gagner en naturalité. Ainsi, à partir du mois de mai, fraise, framboise, myrtille, cerise extra et poire viendront rafraîchir avec délicatesse vos préparations pâtisseries. Et après le succès du Topfil Cerise Noire en 2018, une toute nouvelle référence vient agrandir la famille Topfil avec la Mirabelle de Lorraine.



NOUVELLE RECETTE
À PARTIR DE MAI



LES CARACTÉRISTIQUES

- Fourrages avec morceaux de fruits, type compotée
- Teneur en fruit : 70% sur toutes les nouvelles références
- Variétés ou origines garanties : poire Williams, mirabelle de Lorraine, fraise Senga
- Prêts à l'emploi et à la cuisson
- Disponibles en seau de 5 kg
- Dates de durabilité minimale de 6 ou 9 mois selon les références



LES BÉNÉFICES POUR VOUS

- Goût peu sucré
- Formules NAFNAC (sans colorant et sans arôme artificiel)
- Stables à la cuisson et à la congélation/décongélation



LES AVANTAGES POUR LES CONSOMMATEURS

- Des produits sans colorant ni arôme artificiel
- La promesse d'un fourrage fruit au plus proche du goût originel du fruit

FINGER FRAISE NOISETTE

Par Grégory Geffard

Quantité : pour 20 snacks - Matériel : moule oblong De Buyer

PÂTE SUCRÉE NOISETTE

Farine	250 g
Beurre	125 g
Noisette Poudre Brute PatisFrance	50 g
Sel	4 g
Œufs	60 g
Sucre glace	110 g

Pétrir tous les ingrédients délicatement.
Étaler entre deux feuilles à 3 mm.
Réserver au frais.
Détailler et foncer les cercles individuels.
Cuire à 180°C pendant environ 18 minutes.

BISCUIT NOISETTE (POUR UN CADRE 40 X 30 CM)

Blancs d'œufs	120 g
Sucre (1)	100 g
Noisette Poudre Brute PatisFrance	200 g
Sucre glace	100 g
Farine	60 g

Monter les blancs avec le sucre (1).
Ajouter les poudres tamisées délicatement.
Étaler dans un cadre 40 x 30 cm.
Cuire au four à sole à 180°C pendant environ 14 minutes.

COMPOTÉE FRAISE (70 G PAR INSERT)

Puratos Topfil Fraise 70%	1400 g
Gelée Dessert PatisFrance	110 g

Chauffer le Topfil au four à micro-ondes à 40°C.

Incorporer la Gelée Dessert.

Garnir des tubes réalisés avec une feuille de rhodoïd et surgeler.

MOUSSE CHOCOLAT BLANC (20 G PAR PIÈCE)

Patiscrem PatisFrance	100 g
Gelée Dessert PatisFrance	12 g
Puratos Classic Vanille	12 g
Belcolade Sélection Extra Blanc	
34% Cacao Trace	130 g
Patiscrem PatisFrance montée	180 g

Chauffer la Patiscrem à 50°C.

Ajouter la Gelée Dessert et le Classic.

Incorporer le chocolat.

A 30°C, ajouter la crème montée.

MONTAGE

- Déposer dans les moules une barre de biscuit noisette.
- Lisser avec la crème chocolat vanille.
- Glacer puis déposer sur le finger un tube de compotée de fraise.

FINITIONS

- Déposer quelques noisettes et un morceau de fraise.





SNACK MYRTILLE

Par Grégory Geffard

Quantité : pour 20 snacks

Matériel : moule finger Silikomart MAL11201

PÂTE SUCRÉE CACAO (15 G PAR PIÈCE)

Farine	330 g
Beurre	200 g
Amande Poudre PatisFrance	50 g
Sel	2 g
Œufs	80 g
Sucre glace	135 g
Belcolade Cacao Poudre	35 g

Pétrir tous les ingrédients délicatement. Étaler entre deux feuilles à 3 mm. Réserver au frais. Détailler des fonds adéquats. Cuire à 180°C environ 18 minutes.

BISCUIT MOELLEUX (10 G PAR PIÈCE)

Belcolade Sélection Noir 65% Cacao Trace	275 g
Beurre	250 g
Œufs	410 g
Sucre	275 g
Farine	165 g

Fondre la couverture et le beurre à 35°C. Blanchir les œufs et le sucre au batteur. Incorporer à la couverture et le beurre. Ajouter la farine et couler en cadre 40 x 60 cm. Cuire à 180°C pendant 10 à 15 minutes.

COMPOTÉE MYRTILLE (20 G PAR INSERT)

Puratos Topfil Myrtille 70%	600 g
Gelée Dessert PatisFrance	40 g

Chauffer le Topfil au four à micro-ondes à 40°C. Incorporer la Gelée Dessert. Étaler sur un Silpat® à 3 mm et surgeler.

MOUSSE CHOCOLAT BLANC (40 G PAR PIÈCE)

Patiscrem PatisFrance	200 g
Gelée Dessert PatisFrance	24 g
Puratos Classic Vanille	25 g
Belcolade Sélection	
Extra Blanc 34% Cacao Trace	260 g
Patiscrem PatisFrance montée	360 g

Chauffer la Patiscrem à 50°C. Ajouter la Gelée Dessert et le Classic. Incorporer le chocolat. A 30°C, ajouter la crème montée.

MONTAGE À L'ENVERS

- Chemiser les moules avec la mousse chocolat blanc
- Détailler et insérer une barre de compotée myrtille
- Obturer avec le reste de mousse
- Refermer avec un fond de biscuit
- Surgeler

FINITIONS

- Réaliser un velours blanc avec le Belcolade Extra Blanc 34% sur les fingers
- Déposer sur chaque finger une barre de compotée myrtille

TARTE CRUMBLE MYRTILLE AMANDE

Par Eric Rogard
Quantité : Pour 10 tartes

PÂTE SUCRÉE

Farine	250 g
Amandes Poudre PatisFrance	50 g
Sucre glace	100 g
Sucre semoule	25 g
Puratos Mimetic Incorporation	125 g
Œufs entiers	50 g
Sel	4 g

Mélanger les ingrédients sans donner de force. Réserver au frais.
Puis étaler à 3 mm et foncer les tartes.

COMPOTÉE DE MYRTILLE

| **Puratos Topfil Myrtille 70%** **300 g**
Prêt à l'emploi.

MOELLEUX AUX AMANDES

Frianvit PatisFrance	250 g
Eau	125 g
Beurre	125 g

Mélanger le Frianvit avec l'eau et le beurre fondu chaud (45°C).
Remplir le fond de tarte.

CRUMBLE

Beurre	100 g
Farine	100 g
Sucre roux	100 g

Passer les ingrédients au robot coupe puis faire un pâton. Congeler.
Râper le crumble sur les tartes.

MONTAGE

- Garnir à moitié les fonds de tarte avec le Topfil Myrtille puis le moelleux aux amandes.
- Ajouter le crumble râpé dessus.
- Cuire à 170°C.

FINITION

- Décorer avec un palet de Topfil Myrtille nappé avec **Puratos Harmony Sublimo Neutre**.
- Et Saupoudrer de **Sucraneige PatisFrance**.



ZOOM PRODUIT

LES FRUITS SECS PATISFRANCE, UN SAVOIR-FAIRE MAÎTRISÉ

Depuis 1946, nous fabriquons nos fruits secs dans notre usine de Charmes, dans les Vosges. Un savoir-faire historique perpétué par notre équipe locale, attentive à la qualité des produits comme du processus de fabrication. Au final, cette exigence se retrouve dans des produits d'exception d'une qualité optimale.

Idéal pour satisfaire vos besoins en vous permettant de réaliser des pâtisseries ultra-gourmandes aux jeux de textures variés. Mais aussi en parfaite adéquation avec les désirs de vos clients, toujours plus sensibles à l'impact de leur alimentation sur leur santé.

Au sein de sa large gamme, PatisFrance-Puratos propose amandes, noisettes, pistaches ou encore noix, disponibles sous différentes formes (brutes, poudres, blanchies, entières...) et conditionnements.



LES CARACTÉRISTIQUES

- Sélection de fruits secs cueillis en parfait état de maturité, calibrés, triés et transformés
- Fabrication française dans notre site de Charmes, dans les Vosges
- Site de transformation certifié BRC et IFS
- Conditionnement de 1kg à 25kg (Pistache : sachet de 1kg – Noix : Boîtes de 1.8kg et 2kg – Pignon de pin : sachet de 1kg)



LES BÉNÉFICES POUR VOUS

- Les fruits secs permettent de réaliser des créations aux jeux de textures très variés
- Un large choix de fruits secs et de formats



LES AVANTAGES POUR LES CONSOMMATEURS

- Source de bienfaits nutritionnels :
 - Riche en huiles et protéines, le fruit sec peut combler les besoins énergétiques journaliers d'une personne.
 - La plupart regorgent de graisses mono-insaturées, dont l'oméga et la vitamine E
 - Faible indice glycémique, en fait l'allié de nombreux régimes
- Formes, textures, couleurs et goûts variés, font des fruits secs un vecteur de gourmandise



AMANDES

Riche en protéines, lipides, fibres, minéraux et vitamine E, l'amande est un précieux allié pour notre santé et se retrouve dans de nombreuses préparations pâtisseries et boulangeres. Nos amandes sont rigoureusement sélectionnées par nos soins. Elles sont ensuite transformées sous plusieurs formes dans notre usine.



COCO RÂPÉE

En provenance du Sri Lanka ou des Philippines, notre noix de coco râpée fine est idéale pour la pâtisserie grâce à sa fine granulométrie et sa belle couleur blanche. Riche en fibres, la noix de coco est à la fois protectrice et énergétique, elle contient énormément de vitamines et de sels minéraux.



NOISETTES

Généralement récoltée aux mois d'août et septembre, la noisette est particulièrement riche en lipides, minéraux et oligo-éléments. Elle est également source de calcium et de fer. Très prisée pour les bonbons de chocolat, la noisette est utilisée dans nombre de préparations pâtisseries sucrées, notamment sous forme de poudre. Nos noisettes sont cueillies en parfait état de maturité, calibrées, triées et transformées dans notre usine.



NOIX

PatisFrance-Puratos sélectionne pour vous ses noix invalides extra et moitié extra parmi les meilleures origines. Elles permettent d'apporter un maximum de saveurs à vos incorporations en pain et de la gourmandise à vos gâteaux ainsi qu'à vos confiseries de chocolat.



PIGNONS DE PIN

Récolté en automne, le pignon de pin est aussi délicieux dans les desserts que dans les préparations salées. Originaire de Chine ou du bassin méditerranéen, il présente de très bonnes qualités nutritives et un taux élevé de phosphore. Pour les préserver, pensez à conserver le pignon de pin au frais et à l'abri de l'air. Avec nos deux origines, nous vous proposons une gamme complète en termes de goût, de calibre et de couleur.



PISTACHE

Ce fruit du pistachier, riche en fibres, fer, magnésium et vitamine E est également reconnu pour son rôle protecteur du système cardiovasculaire grâce à sa forte teneur en lipides et acides gras mono-insaturés. Nos pistaches sont triées, calibrées, émondées, hachées, réduites en poudre ou en bâtonnets pour vous proposer ce produit de qualité sous la forme que vous désirez. Avec ses bienfaits reconnus, sa couleur vive et son goût si particulier, la pistache accompagne toutes vos réalisations : macaron, frangipane, tarte aux poires, marquise, florentin ...

BROWNIES PEARS

Par Eric Rogard

Quantité : environ 40 pièces

BISCUIT BROWNIES

Puratos Tegral Brownies	1000 g
Œufs entiers	450 g
Belcolade Selection Noir 65% Cacao Trace	200 g
Puratos Mimetic Incorporation	450 g
Noisettes Hachées PatisFrance	180 g

Faire fondre le chocolat et ajouter Mimetic Incorporation. Mélanger le Tegral Brownies et les œufs en parallèle, puis mélanger les 2 préparations. Ajouter les noisettes. Diviser le brownie en 4 et faire des feuilles à l'aide d'un cadre 30 x 40 cm. Cuire à 175°C pendant 6 minutes environ puis laisser refroidir.

COMPOTÉE DE POIRES

Puratos Topfil Poire	500 g
Gelée Dessert PatisFrance	40 g

Chauffer une partie du Topfil à 40°C puis ajouter la gelée dessert et le reste de Topfil.

GANACHE

Belcolade Selection Noir 65% Cacao Trace	470 g
Patiscrem PatisFrance	270 g
Trimoline	100 g
Beurre doux	100 g
Sorbitol	25 g

Réaliser une ganache.

MONTAGE ET FINITIONS

- Chablonner une feuille de brownie avec du chocolat noir.
- Etaler dessus de la ganache puis déposer une nouvelle feuille de biscuit.
- Déposer la compotée de poires.
- Recommencer avec une feuille de brownie, une couche de ganache puis terminer avec une feuille de brownie et surgeler le tout.
- Glacer avec du Miroir Plus Chocolat Noir PatisFrance et découper selon la forme désirée.





FEEL GOOD

Par : Eric ROGARD

Quantité : environ 40 pièces

PÂTE SUCRÉE

Farine	250 g
Beurre	125 g
Œufs entiers	50 g
Sucre glace	125 g
Noisettes Effilées PatisFrance	50 g
Cranberries	50g

Crémer le beurre avec le sucre glace et les noisettes effilées. Ajouter les œufs, la farine et les cranberries puis mélanger sans corser. Abaisser à 2 mm et détailler des rectangles de 3 x 9 cm. Cuire à 160°C pendant 18 minutes environ.

GANACHE

Belcolade Selection Noir 65% Cacao Trace	470 g
Patiscrem PatisFrance	270 g
Trimoline	100 g
Beurre doux	100 g
Sorbitol	25 g

Réaliser une ganache puis couler en cadre 30 x 40 cm. Laisser cristalliser à 16°C pendant 24 heures. Détailler des rectangles de 3 x 9 cm.

FLORENTIN

Paloma Florex PatisFrance	300 g
Noisettes Effilées PatisFrance	250 g
Cranberries	50 g

Mélanger les ingrédients puis étaler sur une feuille Silpat® dans un cadre 30 x 40 cm. Cuire à 200°C pendant 10 minutes environ. Dès la sortie du four, détailler des rectangles de 2,5 x 8,5 cm.

MONTAGE ET FINITIONS

- Déposer la ganache entre 2 sablés.
- Enrober avec du **Belcolade Origins Arriba 66%** et déposer un florentin avant cristallisation.



PETIT SABLÉ AMANDE

Par Eric Rogard

Quantité : 100 pièces environ

PÂTE À SABLÉ

Beurre	380 g
Sucre glace	150 g
Fleur de sel	3 g
Blancs d'œufs	50 g
Farine	450 g
Poudre d'Amande PatisFrance	100 g
Amandes Entières Blanchies PatisFrance	QS

Mélanger tous les ingrédients au robot coupe. Dresser avec une poche à douille cannelée puis déposer une amande blanchie sur le dessus. Cuire à 160°C pendant 12 minutes environ.

MONTAGE ET FINITIONS :

Après cuisson tremper le sablé dans du **Belcolade Noir Arriba 66% tempéré**.

TEMPS FORT

CACAO-TRACE : UN BONUS POUR LES PRODUCTEURS

Ensemble vers une industrie cacaoyère plus durable

Du producteur au consommateur, le programme Cacao-Trace s'engage pour un chocolat toujours plus savoureux et des conditions de travail respectueuses des populations locales. Grâce à ce partenariat étroit et à long terme, nos communautés cacaoyères soigneusement sélectionnées sont formées pour livrer des fèves de cacao de qualité supérieure. Un engagement des agriculteurs au service de l'excellence récompensée par une prime de « qualité ».



Mais ce qui rend notre programme Cacao-Trace si unique, en plus de la maîtrise du processus de fermentation des fèves, c'est notre « Chocolate Bonus ». En partageant une partie de nos bénéfices à raison de dix centimes d'euros supplémentaires par kilo de chocolat vendu, c'est une véritable relation de confiance qui s'instaure entre nous et nos communautés agricoles. Elles reçoivent ainsi l'équivalent d'un à deux mois de salaire supplémentaires.

” Nous avons récolté
un bonus d'un montant
de 288.000 euros ”

En 2018, grâce à nos clients, nous avons récolté un bonus d'un montant de 288 000 euros*. Et pour la première fois cette année, outre le Vietnam et les Philippines, la Côte d'Ivoire a pu bénéficier de notre « Chocolate Bonus ».

Nous sommes heureux d'avoir un impact sur la vie de près de 8000 agriculteurs Cacao-Trace, tout en créant ensemble un chocolat au goût exceptionnel. Car nous pensons que ce n'est qu'en créant de la valeur et en la partageant avec les communautés agricoles que nous pourrions garantir un avenir durable à notre industrie.

*sous réserve du taux de change



Rejoignez le monde exceptionnel d'un chocolat d'exception



CACAO-TRACE

www.cacaotrace.com/fr

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