

Cahier festif Boulangerie





Cette année, invitez vos produits sur toutes les tables de fêtes de vos clients de l'entrée jusqu'au dessert !

Les fêtes de fin d'année approchent et après la course aux cadeaux, les consommateurs vont bientôt s'intéresser de plus près à leur **repas de fin d'année** !

Ces repas particuliers sont souvent liés à des traditions familiales et culturelles. Les choix des recettes et des ingrédients se font essentiellement en fonction de la saison, mais aussi des plats qui favorisent la convivialité et le partage.

Et les produits de boulangerie alors ? C'est une affaire très sérieuse quand il s'agit d'accompagner les mets d'exception ! Comme pour le vin, de plus en plus de consommateurs souhaitent les accorder en fonction des plats servis et offrir un large choix à leurs convives **de l'entrée au plat jusqu'au dessert**. Pour sa saveur prononcée et sa texture rustique, le **seigle** est une étoile montante sur les tables de fin d'année et s'avère être LE choix parfait pour accompagner les plats festifs.

Dans ce cahier, vous retrouverez des **recettes** pour accompagner vos clients dans l'intégralité de leur repas de fêtes, de l'entrée jusqu'au dessert. Laissez place à votre **créativité**, et n'hésitez pas à suggérer à vos clients des associations de vos produits avec leurs plats traditionnels ! Car rappelons-le, cette période reste avant tout, une **magnifique période de partage** !





Menu de fêtes



ENTRÉES

Pâté en croûte	P4
Kouglof salé	P6
Brioche feuilletée pesto	P7
Pain feuilleté	P8



PLATS

Tourte de seigle	P10
Baguette signature	P11
Menhir sarrasin	P12
Fleur de pain	P13
Chiffon chia cranberries	P14



DESSERTS

Babka framboise	P15
Kouglof sucré	P16
Pompe à huile	P17
Panettone des rois	P18



Pâté en croûte

PÂTE

Puratos Mimetic Anhydre	500 g
Sel	30 g
Sucre	30 g
Lait entier	220 g
Œufs entiers	180 g
Farine de Tradition	1000 g

Fraser à la feuille le **Puratos Mimetic Anhydre** puis les liquides et finir par la farine juste en mélange.
Si besoin finir au laminoir pour finaliser le mélange.

FARCE FINE

Echine de porc	1200 g
Oignons	200 g
Champignons de Paris	400 g
Pain de mie	40 g
Lait	50 g

Au robot mixeur, mixer l'échine de porc pour obtenir une farce fine. Poêler au beurre les oignons et les champignons. Après refroidissement, les mélanger avec la farce fine. Imbiber le pain de mie dans les liquides (lait, œufs entiers, armagnac, porto, poivre, sel) puis réserver. Mélanger la farce fine avec le pain de mie puis ajouter la première farce avec marquants et réserver le tout au réfrigérateur.

GELÉE DE PORC

Consommé de Porc	400 g
Feuille de gélatine	4 g

METHODE DE TRAVAIL

PÉTRISSAGE (FEUILLE)

Pétrir la pâte puis laisser reposer à 3°C toute la nuit. Laminer à 4 mm sur plaque 60/40 et réserver à 4°C. Détailler suivant la taille du moule.

MONTAGE

Déposer une bonne couche de farce dans le fond jusqu'au milieu du moule puis venir déposer le tube de foie gras congelé. Recouvrir de farce jusqu'à ce que le moule soit bombé.
Ajouter une couche de pâte puis faire des cheminées à l'aide d'une douille et les remplir de papier cuisson.

FINITION

Dorer avec du **Puratos Sunset Glaze**.

FARCE AVEC MARQUANTS

Magret de canard (en gros cubes de 1 cm x 1 cm)	400 g
Dés de figues PatisFrance	300 g
Pistaches vertes en bâtonnet PatisFrance	80 g
Sel	15 g
Poivre	5 g
Foie gras frais entier	1 g

Mélanger tous les ingrédients sauf le foie gras et réserver. Laisser le foie gras à température ambiante puis le filmer en boudin et le placer au congélateur.

Œufs entiers	100 g
Armagnac	15 g
Porto	15 g
Poivre	8 g
Sel	25 g

CUISSON

Cuire à 180°C avec une sonde de cuisson jusqu'à obtenir 72°C à cœur. Enlever les cheminées en papier puis réserver.

REPOS

Une nuit entière au réfrigérateur.

DÉCORS / COUP DE LAME

Couler la gelée par les cheminées jusqu'à remplissage total. Laisser reposer jusqu'à gélification de la gelée.

DÉMOULAGE

Passer le chalumeau sur les parois du moule pour aider au démoulage du pâté en croûte.

Le pâté en croûte est un grand classique
des mets festifs français de fin d'année.
Une garniture fondante et parfumée bien
cachée dans une pâte croustillante...
Cette recette est parfaite en entrée
seule ou accompagnée d'une
salade verte/composée !





Kouglof salé

KOUGLOF SALÉ

Farine de gruau	1000 g
Lait	300 g
Œuf	200 g
Levure	55 g
Sel	15 g
Sucre	50 g
Puratos Prima Madre	30 g
Puratos Sapore Ascanio CRC®	100 g
Puratos Mimetic Essentiel Bloc	300 g
Lard fumé	400 g
Oignons	300 g
Noix	150 g
Emmental	200 g

Total **3100 g**

MÉTHODE DE TRAVAIL

PÉTRISSAGE (SPIRALE)

Pétrir 40 minutes en 1^{ère} vitesse sans le **Puratos Mimetic Essentiel Bloc** et les ingrédients salés (lard, oignons, noix...).

TEMPÉRATURE DE PÂTE

26°C.

Incorporer ensuite le **Puratos Mimetic Essentiel Bloc** et mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène. En fin de pétrissage incorporer la masse salée.

POINTAGE

30 minutes environ

MISE AU FROID

Jusqu'au lendemain

DIVISION/FAÇONNAGE

Diviser en boule de 550 g, faire un trou au centre de la boule et disposer dans un moule en terre cuite de 23 cm de diamètre préalablement graissé, avec des noix insérées dans les rainures du moule.

APPRÊT

2h30 à 27°C

CUISSON

45 minutes à 150°C au four ventilé





Brioche feuilletée pesto

BRIOCHE FEUILLETÉE PESTO

Farine de gruau	1000 g
Œufs	360 g
Lait	200 g
Sucre	130 g
Sel	20 g
Levure	40 g
Miel	50 g
Puratos Mimetic Essentiel Bloc	200 g
Puratos Crea Plus Pesto	50 g
Puratos Mimetic 32	500 g

Total **2550 g**

Laminer le **Puratos Mimetic Essentiel Bloc** à 2 mm en forme carré, poser par-dessus le **Puratos Crea Plus Pesto** puis refermer en enveloppe dans la matière grasse.

MÉTHODE DE TRAVAIL

PÉTRISSAGE (SPIRALE)

Pétrir 8 minutes en 1^{ère} vitesse et 2 à 3 minutes en 2^{ème} vitesse avec tous les ingrédients sauf le tourage.

CONSISTANCE DE PÂTE

Collante

TEMPÉRATURE DE PÂTE

20°C

POINTAGE

30 minutes à température ambiante et minimum 12h à 4°C.

TOURAGE

2 tours doubles

DIVISION

Abaissier à 3 mm puis diviser des bandes de 2,5 cm par 15 cm. Superposer 3 bandes en léger décalage puis les rouler sur elles-mêmes. Disposer la brioche dans un cercle de 8 cm.

APPRÊT

2h à 28°C

CUISSON (FOUR À SOLE)

19 minutes à 220°C

FINITION

Badigeonner à l'huile d'olive et disposer un peu de poudre de pistache par-dessus.





Pain feuilleté

PAIN FEUILLETÉ

Farine de Tradition française	1000 g
Eau (TB 60°C)	540 g
Puratos Sapore Olympie CRC®	100 g
Sel	18 g
Levure	20 g
Moutarde à l'ancienne	150 g
Comté rapé	200 g
Puratos Mimetic 20	400 g

Total **2428 g**

MÉTHODE DE TRAVAIL

PÉTRISSAGE (SPIRALE)

Pétrir 10 minutes en 1^{ère} vitesse et 1-2 minutes en 2^{ème} vitesse.

TEMPÉRATURE DE PÂTE

22°C

POINTAGE

10 minutes à température ambiante, puis passer au congélateur, puis à 4°C jusqu'au lendemain.

DIVISION

Pour un pâton d'un kilo, prendre 200 g de matière grasse.

REPOS

30 minutes à 2°C

FAÇONNAGE

Laminer à 2,7 mm soit 35 cm de haut sur 55 cm de long. Étaler 150 g de moutarde à l'ancienne et parsemer dessus 200 g de comté râpé. Puis rouler comme un pain au raisin et couper des tronçons de 2,5 cm.

APPRÊT

1h30 à 25°C

CUISSON (FOUR À SOIE)

10 minutes à 25°C



Le futur du pain réside dans son passé

Chez Puratos, nous avons la conviction que **le levain est la clé de l'avenir du pain** et que « le futur du pain réside dans son passé ». Notre rôle est d'**accompagner nos clients à travers notre expertise de fabricant** en partageant nos connaissances et notre savoir-faire notamment à travers la **bibliothèque des levains** et notre **centre pour la saveur du pain**.

Nous proposons ainsi à Charmes, depuis 2022, une **gamme de levains liquides vivants** fabriqués en **France** avec également des possibilités de **fabrication « à façon »**. Cette ligne nous permet d'offrir à nos clients une nouvelle gamme de levains de qualité et de renforcer notre expertise locale. Cette fabrication française de levains s'accompagne d'un **engagement fort au sein de la filière CRC®** (Culture Raisonnée Contrôlée) afin de donner plus de sens à cette implantation locale.

Zoom sur **Sapore Olympie CRC®**

Sapore Olympie CRC® est un **levain liquide actif de seigle avec pouvoir fermentaire**.

Son activité fermentaire et son pouvoir acidifiant permettent de développer des **arômes marqués** lors de la panification et donnent droit aux **appellations « pain de tradition Française »** et « **pain au levain** » selon la recette utilisée.

- Un levain vivant avec pouvoir fermentaire
- Appellations « pain au levain » et « pain de tradition Française »
- Fabriqué en France à Charmes
- Farine CRC®
- Prêt à l'emploi, facile d'utilisation
- Sans gomme de xanthane





Tourte de seigle

LEVAIN DUR

Farine de Seigle T130	470 g	660 g
Eau (TB 54°C)	470 g	660 g
Puratos Sapore Olympie CRC®	140 g	200 g

Total **1080 g** **1520 g**

Pétrir les ingrédients 4 minutes en 1^{ère} vitesse puis réserver à 30°C pendant 10h minimum.

TOURTE DE SEIGLE

Farine de Seigle T170	1000 g	1400 g
Eau (80°C)	1000 g	1400 g
Levain dur	1080g	1520 g
Puratos Sapore Olympie CRC®	240 g	340 g
Sel	28 g	40 g
Puratos Softgrain Seigle Germé	150 g	210 g

Total **3498 g** **4910 g**

MÉTHODE DE TRAVAIL

PÉTRISSAGE (SPIRALE)

Pétrir 6 minutes en 1^{ère} vitesse puis 2 minutes en 2^{ème} vitesse.

TEMPÉRATURE DE PÂTE
45°C

POINTAGE
1h

DIVISION
800 g

FAÇONNAGE
En boule

APPRÊT
45 minutes à couvert

CUISSON (FOUR À SOLE)
40 minutes à 240°C puis sécher porte entre-ouverte.





Baguette Signature

BAGUETTE SIGNATURE

Farine T65	1000 g
Eau	600 g
Puratos Sapore Olympie CRC®	100 g
Levure	8 g
Sel	20 g
Eau de bassinage	100-150 g

Faire une autolyse de 30 minutes avec la farine et l'eau.

MÉTHODE DE TRAVAIL

PÉTRISSAGE (SPIRALE)

Pétrir 10 minutes en 1^{ère} vitesse puis 3 minutes en 2^{ème} et bassiner.

TEMPÉRATURE DE PÂTE

24°C

POINTAGE

45 minutes puis mettre au froid à 4°C

DIVISION/MISE EN FORME

350 g en forme navette

REPOS

45 minutes

FAÇONNAGE

En baguette, pas trop serrées

APPRÊT

30 à 45 minutes à température ambiante

DÉCORS/COUP DE LAME

5 coups de lame

CUISSON

18 à 20 minutes à 245°C





Menhir sarrasin



EMPOIS DE SARRASIN

Farine de sarrasin toastée	100 g
Eau bouillante	300 g

PAÏN SARRASIN

Farine de Tradition	1000 g
Puratos Sapore Olympie CRC®	100 g
Eau (TB = 65°C)	600 g
Sel	18 g
Levure	7 g
Empois de sarrasin	400 g
Eau de bassinage (si besoin)	100 g

APPAREIL À TIGRÉ SARRASIN

Farine de sarrasin toastée	175 g
Eau (40°C)	225 g
Levure	5 g
Sel	3 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

PÉTRISSAGE (SPIRALE)

Autolyser pendant 30 minutes. Incorporer le **Sapore Olympie CRC®**, le sel et la levure et mélanger pendant 10 minutes en 1^{ère} vitesse, puis 2 minutes en 2^{ème}. Bassiner avec l'empois de sarrasin puis pétrir jusqu'à lissage de la pâte. Bassiner avec de l'eau si besoin.

TEMPÉRATURE DE PÂTE

24°C

POINTAGE

20 minutes puis mettre au froid à 3°C

DIVISION/MISE EN FORME

350 g en forme navette

REPOS

45 minutes

FAÇONNAGE

300 g, mise en forme légèrement boulée

APPRÊT

1h à 1h30

DÉCORS/COUP DE LAME

Fariner

CUISSON

20 à 25 minutes à 250°C. Ressuage sur grille.





Fleur de pain

FLEUR DE PAIN

Farine de Tradition	900 g
Farine de seigle	100 g
Eau (TB = 65°C)	650 g
Sel	18 g
Levure	7 g
Puratos Sapore Olympie CRC®	100 g

Faire une autolyse avec la farine et l'eau pendant 30 minutes.

MÉTHODE DE TRAVAIL

PÉTRISSAGE (SPIRALE)

Pétrir la pâte en 1^{ère} vitesse pendant 10 minutes puis 2 minutes en 2^{ème} vitesse.

TEMPÉRATURE DE PÂTE

23°C

POINTAGE

20-30 minutes puis mettre au froid à 3°C

DIVISION/MISE EN FORME

500 et 200 g, légèrement boulé

DIVISION

Abaissier à 3 mm puis diviser des bandes de 2,5 cm par 15 cm. Superposer 3 bandes en léger décalage puis les rouler sur elles-mêmes. Disposer la brioche dans un cercle de 8 cm.

REPOS

30 minutes

FAÇONNAGE

Rebouler la boule de 500 g puis coller du sésame. Abaissier la boule de 200 g puis huiler le centre de l'abaisse et coller du sésame. Déposer la boule sur l'abaisse puis refermer l'abaisse autour de la boule.





Chiffon chia cranberries

PAIN CHIFFON

Farine de Tradition	1000 g
Eau (TB = 65°C)	650 g
Sel	18 g
Levure	7 g
Puratos Sapore Olympie CRC®	100 g

GARNITURE

Graines de chia	100 g
Eau	100 g
Cranberries	125 g

Faire tremper les graines de chia dans l'eau pendant 1h.

MÉTHODE DE TRAVAIL

PÉTRISSAGE (SPIRALE)

Pétrir 10 minutes en 1^{ère} vitesse puis 2 minutes en 2^{ème} vitesse.
Incorporer les graines de chia et cranberries.

TEMPÉRATURE DE PÂTE
23°C

POINTAGE

20-30 minutes puis mettre au froid à 3°C

DIVISION/MISE EN FORME

300 g, en forme de navette

REPOS

45 minutes

FAÇONNAGE

Façonner en baguette, puis avec un rouleau, abaisser sur un côté de la baguette une lèvre de 1 cm, puis la vriller sur elle-même.
Déposer sur une couche farinée.

APPRÊT

1 heure

DÉCORS/COUP DE LAME

Retourner à la mise au four puis fariner légèrement les baguettes.

CUISSON

20 minutes à 250°C. Ressuage sur grille.





Babka framboise



BABKA FRAMBOISE

Farine de force	1000 g
Lait	250 g
Cœufs	330 g
Sucre	150 g
Sel	20 g
Levure	50 g
Puratos Prima Madre	70 g
Puratos S500 Spécial	7 g
Beurre	300 g
Puratos Deli Cheesecake	70 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

PÉTRISSAGE (SPIRALE)

Sans le **Puratos Deli Cheesecake**, pétrir 5 minutes en 1^{ère} vitesse puis 12 minutes en 2^{ème} en ajoutant le beurre.

TEMPÉRATURE DE PÂTE

24°C

POINTAGE

15-30 minutes puis mettre au froid à 3°C

DIVISION/MISE EN FORME

300 g, mise en forme rectangle

REPOS

10 minutes

FAÇONNAGE

Abaissier à 17 cm de large sur 30 cm de haut. Déposer 70 g de **Puratos Deli Cheesecake** et 30 g de brisures de framboises. Rouler dans la hauteur puis couper dans le sens de la longueur. Tresser puis déposer dans les moules.

APPRÊT

120 minutes à 28°C

DÉCORS/COUP DE LAME

Dorure

CUISSON (FOUR À SOLE)

25-30 minutes à 180°C. Napper avec du **Puratos Sublimo**.





Kouglof sucré

KOUGLOF SUCRÉ

Farine de gruau	1000 g
Lait	300 g
Œuf	250 g
Levure	50 g
Sel	20 g
Sucre	200 g
Raisins blonds	200 g
Raisins secs corinthe	200 g
Kirch	100 g
Puratos Prima Madre	40 g
Puratos Sapore Ascanio CRC®	100 g
Puratos Mimetic Essentiel Bloc	300 g

Total **2760 g**

MÉTHODE DE TRAVAIL

PÉTRISSAGE (SPIRALE)

Sans le **Puratos Mimetic Essentiel Bloc**, pétrir 40 minutes en 1^{ère} vitesse.

TEMPÉRATURE DE PÂTE

26°C. Incorporer le **Puratos Mimetic Essentiel Bloc** et mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.

POINTAGE

30 minutes environ

MISE AU FROID

Jusqu'au lendemain

DIVISION/FAÇONNAGE

Diviser en boule de 550g, puis faire un trou au centre de la boule et disposer dans un moule en terre cuite de 23 cm de diamètre préalablement graissé, avec des amandes insérées dans les rainures du moule.

APPRÊT

2h30 à 27°C

CUISSON (FOUR VENTILÉ)

45 minutes à 150°C





Pompe à huile

POMPE À HUILE

Farine T55	1000 g
Eau	300 g
Œuf	150 g
Pulpe de mandarine	100 g
Jus de citron	30 g
Sel	20 g
Sucre	200 g
Levure	40 g
Puratos Sapore Ascānio CRC®	100 g
Puratos Mimetic Essentiel Bloc	100 g
Huile d'olive	100 g

Total **1940 g**

Zester une orange et un citron dans 200 g d'huile d'olive pour la finition.

MÉTHODE DE TRAVAIL

PÉTRISSAGE (SPIRALE)

Sans le **Puratos Mimetic Essentiel Bloc** et l'huile d'olive, pétrir 5 minutes en 1^{ère} vitesse puis 8 minutes en 2^{ème} vitesse. Une fois la pâte pétrie, ajouter le **Puratos Mimetic Essentiel Bloc** et l'huile d'olive en 2^{ème} vitesse.

TEMPÉRATURE DE PÂTE

25°C

POINTAGE

30 minutes à température ambiante puis minimum 12h à 4°C.

DIVISION

350 g en forme ovale

REPOS

30 minutes au froid

FAÇONNAGE

En fougasse

APPRÊT

45 minutes à 25°C

CUISSON (FOUR À SOLE)

19 minutes à 220°C

FINITION

Badigeonner avec l'huile d'olive aromatique en sortie de four.





Panettone des rois

PANETTONE DES ROIS

1^{ère} pâte

Puratos Tegral Dolcinate	2200 g
Eau (TB = 65°C)	800 g
Jaunes d'œufs	300 g
Levure	5 g
Beurre	500 g

Pétrir la pâte jusqu'à formation d'un bon réseau puis incorporer le beurre. Température de pâte : 27°C-28°C. Mettre dans un bac graissé toute la nuit (12-14h) à 21-23°C (75% d'humidité). Prélever une petite quantité de pâte et faire un pichet test qui devra pousser jusqu'à 4 fois son volume.

2^{ème} pâte

1 ^{ère} pâte	3805 g
Puratos Tegral Dolcinate	500 g
Eau (TB = 65°C)	100 g

Pétrir la première pâte jusqu'au réseau avec le **Puratos Tegral Dolcinate** et l'eau puis laisser reposer 1h à 27-28°C

3^{ème} pâte

2 ^{ème} pâte	4295 g
Miel	50 g
Sucre	400 g
Jaunes d'œufs	300 g
Beurre	200 g
Puratos Mélange fruits confits Panettone	200 g
Pistaches vertes en bâtonnet PatisFrance	70 g
Noisettes brutes piémont PatisFrance	120 g
Amandes entières PatisFrance	100 g
Raisins avec 10% de rhum	550 g

Pétrir la 2^{ème} pâte avec les liquides puis en incorporant le sucre et le miel progressivement. Pétrir jusqu'à obtention d'un bon réseau. Incorporer le beurre puis finir par les fruits. T° de la pâte : 28°C, pointage : 45 minutes à 1h. Division à 400 g, bouler puis façonner en couronne dans les moules **Nordia couronne 681843**. Apprêt de 2 à 3h à 30°C. Cuisson 35 minutes à 155-160°C, retourner à la sortie du four. Emballer après refroidissement.



Zoom sur Tegral Dolcinote



Tegral Dolcinote est une **farine** adaptée pour la fabrication de **panettones traditionnels**, au vrai goût de l'Italie. Le **levain** dans la recette offre de nombreux avantages : il donne de la **structure** et de la **tolérance** à la pâte, il **améliore l'apparence** du produit fini et apporte plus de **fraîcheur**.

- Sa recette et son process de fabrication permettent de reproduire la recette authentique et traditionnelle Italienne
- Excellent volume et qualité constante
- Contient du levain
- Une liste d'ingrédients courte et propre





Retrouvez tous nos stages de fêtes de fin d'année sur notre site internet

www.puratos.fr

PâtisFrance Puratos

Parc d'affaires Silic – 40 rue de Montlhéry

BP 80179 – 94 563 Rungis Cedex – France

T : 01 45 60 83 83

E : info_france@puratos.com


puratos
Food Innovation for Good