

La boulangerie en fête Des saveurs d'ici ...



... et d'ailleurs

Union européenne
République française



La Boulangerie d'ici et d'ailleurs	Page 3
Le futur du pain réside dans son passé	Page 4
Sapote Ascanio CRC®, le levain CRC® à pouvoir fermentaire	Page 5

SAVEURS D'ICI

Recette Pain au Levain	Page 6
Recette Baguette Tradition	Page 7
Recette Pain Noisette Raisins	Page 8
Recette Tourte de Meule	Page 9
Recette Viennoiserie Salée Dauphinoise	Page 10
Recette Bostock Myrtille Cannelle	Page 11
Nos solutions Graines : Softgrain & Décor	Pages 12-13
Recette Pain Grainé aux Fruits	Page 14

SAVEURS D'AILLEURS

Recette Baguette des Indes	Page 15
Recette Brioche Agrumes Roumaine	Page 16
Recette Brioche Feuilletée Canadienne	Page 17
Le Panettone, une gourmandise italienne incontournable	Pages 18-19
Recette Panettone Traditionnel Fruits Confits	Pages 20-21
Recette Panettone Tout Chocolat	Page 22
Recette Panettone Café Chocolat Blanc	Page 23
Recette Panettone Gianduja	Page 24
Recette Panettone Pistache Cranberry	Page 25
Nos Produits Clés	Pages 26-27



2



Chaque année, les fêtes de fin d'année sont une période importante pour l'activité des boulangeries du monde entier. Que ce soit à Noël ou au Nouvel An, les traditions et les mets culinaires sont nombreux et différent d'un pays à un autre.

La fête de Noël est une tradition qui a beaucoup évolué au fil des siècles. À l'origine, c'est une fête d'origine païenne qui célébrait la fin du mois de décembre (solstice d'hiver). Et c'est en l'an 300 que la religion chrétienne se réapproprie la fête de Noël en l'associant à la célébration de la naissance du Christ. L'expansion du christianisme à travers l'Europe l'a ensuite amené au-delà des frontières pour en faire un véritable rendez-vous commun au monde entier.

Les pains de Noël sont arrivés en Europe du Moyen-Orient. Plus ou moins briochés, on les agrémenté généralement de fruits confits et de fruits secs pour les rendre plus festifs et gourmands. Le plus connu est le Panettone qui se retrouve sur toutes les tables des familles italiennes lors des fêtes. Autre variation sur le thème des pains de Noël, le Kouglhof, cette brioche panifiée à partir d'une poolish,

une méthode de levée lente, avec des raisins. La légende raconte que le premier Kouglhof confectionné le fut par les Rois Mages et que sa forme tient de leur turban. Il y a aussi le fameux stollen, le pain de Noël allemand aux fruits secs, rhum et amandes. Le piernik, un gâteau polonais au goût inimitable rempli d'une confiture de prune qui fermente durant des semaines, les Melomakarona, des biscuits grecs recouverts de noix aux épices, les buñuelos mexicains à la cannelle et bien d'autres recettes aussi savoureuses les unes que les autres..

Avec la crise en Ukraine et l'inflation qui en a découlé, le budget alloué aujourd'hui pour les voyages a considérablement diminué mais l'envie reste néanmoins bien présente. Nous vous proposons ainsi de répondre à ce besoin de vos clients en développant lors de ces périodes festives des recettes aux saveurs d'ici et d'ailleurs. Retrouvez ainsi dans ce cahier des recettes de pains traditionnels et spéciaux français, une baguette des Indes, des brioches délicieuses aux agrumes et à l'érable ainsi qu'une diversité de Panettones qui sauront vous faire voyager vous, et vos clients !



Le futur du pain réside dans son passé

Ingrédient millénaire, le levain exhausse le goût des produits de boulangerie en apportant une signature aromatique.

Plus connaisseurs et convaincus par les bienfaits du levain, les consommateurs conversent énormément autour du levain sujet sur les réseaux sociaux.

Convaincus de la nécessité de revenir aux fondamentaux de la Boulangerie via l'utilisation du levain, nous mettons chaque jour notre énergie et notre passion au service du développement des connaissances et savoir-faire autour du levain.

Acteur mondial dans le secteur de la boulangerie et expert en recherche et développement de levains depuis des décennies, nous avons inauguré en 2013 notre « **Bibliothèque des levains** »

dans le **Centre dédié à la Saveur du Pain** à Saint-Vith en Belgique. Elle répertorie des levains provenant du monde entier afin de préserver le patrimoine et la biodiversité du levain et le savoir-faire nécessaire pour l'utiliser en boulangerie.

En 2022, nous avons installé une ligne de fabrication de levains liquides français dans notre usine à Charmes dans les Vosges.

Cette ligne permet d'offrir une nouvelle gamme de levains de qualité et de renforcer notre expertise locale pour nos clients.

Ainsi, nous proposons depuis cette année 2023, une gamme de levains liquides vivants 100% français, avec également des possibilités de fabrications « à façon » (types de céréales, profils aromatiques, labels...).



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. Les valeurs de cette filière assurent une rémunération plus juste des producteurs, garantit des céréales 100% françaises, cultivées selon les bonnes pratiques agricoles, sans traitement après la récolte et favorables à la biodiversité.



NOUVEAU

Sapore Ascanio CRC®

Chez Puratos, nous sommes convaincus de la nécessité de revenir aux fondamentaux de la boulangerie et de retrouver ce fameux goût d'antan, notamment grâce au levain.

Chaque jour, nous mettons notre passion au service de la fermentation.

Développé à partir d'une farine Label Rouge à partir de blé CRC®, Sapore Ascanio CRC® est notre nouveau levain liquide actif à pouvoir fermentaire. Son activité fermentaire et son pouvoir acidifiant permettent de développer des arômes intenses lors de la panification et donnent droit aux appellations « pain de tradition Française » et « pain au levain » selon la recette utilisée.

Le goût restant le principal critère de choix, il est l'harmonie parfaite de notes crémeuses, fermentées, fruitées et maltées.

Découvrez nos recettes et subliment vos pains grâce à une saveur originale, gourmande et équilibrée !



Pain au Levain

Notre incontournable pain au levain à base de Sapore Ascanio CRC® pour un goût rustique et gourmand !

INGRÉDIENTS PÂTE

Farine de Tradition Française	1 000 g
Puratos Sapore Ascanio CRC®	200 g
Eau (TB 65°C)	580 g
Sel	20 g
Levure	2 g
Eau de bassinage	100 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale) Faire une autolyse de 45 minutes avec la farine et l'eau. Pétrir ensuite la farine, le Puratos Sapore Ascanio CRC®, l'eau, le sel et la levure pendant 10 minutes en 1ère vitesse et 2 minutes en 2^{ème} vitesse.

Température de pâte	24-25°C
Pointage	2 heures, 1 rabat au bout d'1 heure si besoin
Température	Mise au froid à 8°C pendant 12 à 14 heures
Division	Diviser en pavés suivant le poids désiré
Apprêt	30 minutes
Cuisson	250°C, temps de cuisson en fonction du poids



Baguette de Tradition

La fameuse baguette de pain de tradition française qui aurait été introduite en France en 1839 par un boulanger autrichien du nom d'August Zang !



INGRÉDIENTS PÂTE

Farine de Tradition T65	1 000 g
Eau	600 g
Puratos Sapore Ascanio CRC®	100 g
Sel	18 g
Levure	5 g
Eau de bassinage	100 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Fermentolyse	Fraser 4 minutes en 1 ^{ère} vitesse la farine, l'eau et le Puratos Sapore Ascanio CRC®. Laisser reposer 20 minutes.
Pétrissage (spirale)	Ajouter le sel et la levure et pétrir 7 à 8 minutes en 1 ^{ère} vitesse, et 2 à 4 minutes en 2 ^{ème} vitesse. Bassiner si nécessaire.
Pointage	Découver et laisser pointer 45 minutes en bac à température ambiante. Donner un léger rabat si nécessaire puis bloquer à 3°C jusqu'au lendemain.
Division	330 g, mise en forme ovale
Détente	20 minutes environ
Façonnage	En baguettes
Apprêt	45 minutes à 1 heure à température ambiante
Cuisson	Scarifier et cuire 20-22 minutes à 250°C au four à sole.



SAVEURS D'ICI



Pain Noisette Raisins

Un délicieux pain aux noisettes et aux raisins pour accompagner tous types de fromages au cours d'un repas festif !

INGRÉDIENTS PÂTE

Farine de Tradition Française	950 g
Farine de Seigle	50 g
Eau (TB 65°C)	580 g
Puratos Sapore Ascanio CRC®	200 g
Levure	2 g
Sel	20 g
Noisettes Piémont PatisFrance	
torréfiées	70 g
Raisins blonds	70 g
Eau de bassinage	50 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale) Faire une autolyse de 45 minutes avec la farine et l'eau. Pétrir la farine, le Puratos Sapore Ascanio CRC®, l'eau, le sel et la levure pendant 10 minutes en 1^{ère} vitesse et 2 minutes en 2^{ème} vitesse puis incorporer les noisettes et les raisins.

Température de pâte	24-25°C
Pointage	2 heures, 1 rabat au bout d'une heure si besoin
Température	Mise au froid à 8°C entre 12 à 14 heures
Mise en forme	Sur couche farinée déposer la pâte et faire un rectangle
Détente	30 minutes
Division	En pavés suivant le poids désiré
Apprêt	30 minutes
Cuisson	Fariner puis laminier polka puis cuire à 250°C



Tourte de Meule

Une belle tourte de meule, légèrement acide avec une mie dense et une croûte craquante qui se marie très bien avec les fruits de mer !



INGRÉDIENTS LEVAIN DUR ASCANIO

Farine de Tradition	240 g
Puratos Sapore Ascanio CRC®	120 g
Eau chaude (25°C)	40 g

INGRÉDIENTS TOURTE DE MEULE

Farine de meule T80	1 000 g
Eau (TB 65°C)	700 g
Puratos Sapore Ascanio CRC®	400 g
Sel	22 g
Levure	2 g
Eau de bassinage	100 g



SAVEURS D'ICI

MÉTHODE DE TRAVAIL

Préparation	Réaliser 3 heures avant le levain dur en mélangeant la farine, l'eau chaude et le Puratos Sapore Ascanio CRC®. Pétrir légèrement puis laisser pousser à environ 30°C.
Levain dur Ascanio	
Pétrissage (spirale)	Faire une autolyse de 30 minutes. Ajouter le sel, la levure et le levain puis pétrir 8 minutes en 1ère vitesse et 2 minutes en 2 ^{ème} vitesse si nécessaire. Bassiner selon besoin.
Pointage	Environ 1 heure 30 minutes, sans rabat
Division	Entre 600 et 1200 g selon la taille du banneton.
Détente	15 minutes environ
Façonnage	En boules sans trop serrer, tourner à gris dans le banneton.
Aprêt	10 à 12 heures à 8-10°C
Avant Cuisson	Faire l'appoint de tamisage si nécessaire puis lamer en carré assez profond.
Cuisson	35 minutes à 1 heure selon poids, de 250 à 230°C en température dégressive.



Viennoiserie Salée Dauphinoise

Une viennoiserie salée gourmande au Saint Marcellin, un bon fromage français du Dauphiné !

INGRÉDIENTS PÂTE

Farine de gruau	1 000 g
Lait	530 g
Puratos Mimetic Essentiel Bloc	80 g
Sucre	120 g
Levure	40 g
Sel	20 g
Puratos S500 Special	10 g

INGRÉDIENTS INSERT :

Béchamel Saint Marcellin

Farine	70 g
Beurre	70 g
Lait	700 g
Saint Marcellin	80 g
Sel et poivre	Q.S
Poitrine de porc fumée grillée :	7 tranches.

Faire un béchamel classique puis en dehors du feu, insérer le Saint Marcellin et

mélanger jusqu'à avoir une texture lisse et homogène. Couper la poitrine de porc fumée grillée en petits cubes et mélanger dans la béchamel. Dresser dans des moules silicones de 4 cm de diamètre (25 à 30 g) et réserver au congélateur.

INGRÉDIENTS INSERT :

Mousse Mascarpone Saint Marcellin

Patiscrem PatisFrance	250 g
Mascarpone	250 g
Saint Marcellin	80 g

Dans une cuve de batteur froide, mélanger au fouet tous les ingrédients jusqu'à obtenir une texture mousseuse.

Dresser à la spatule dans des mini-moules à savarin et réserver au congélateur.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir l'ensemble des ingrédients pâte pendant 5 minutes en 1ère vitesse, puis 7 à 8 minutes en 2 ^{ème} vitesse.
Pointage	15 à 20 minutes puis bloquer à 3°C pendant 8 heures minimum.
Tourage	1 tour double et 1 tour simple.
Détaillage	Abaisser la pâte à 3,5 mm, hauteur 25 cm. Découper des bandes de 3 cm de large. Avec le reste de pâte, laminer à 2 mm et découper des pâtons en forme de "larme" à l'aide du moule. Poser dans le fond du moule le pâton découpé et chemiser le moule à l'aide de la bande de pâte.
Apprêt	2 heures à 28°C (pousse jeune).
Cuisson	Déposer un insert Béchamel Saint Marcellin entouré d'une tranche de poitrine fumée grillée. Cuire 20 minutes à 160°C au four ventilé.
Finition	Une fois la viennoiserie refroidie, poser un insert Mascarpone Saint Marcellin. Décorer avec une fine tranche de poitrine grillée.



Bostock Myrtille Cannelle

Une spécialité de brioche française qui vous emmènera tout droit en Normandie !



INGRÉDIENTS

Tranches de brioche rassie	500 g
Crème d'amande cannelle	300 g
Sirop à 30°	Q.S
Puratos Topfil Myrtille 70%	120 g
Noisettes brutes effilées PatisFrance	Q.S

INGRÉDIENTS CRÈME D'AMANDE CANNELLE

Puratos Mimetic Essentiel Bloc	150 g
Sucre	150 g
Poudre d'amande brute	150 g
Oeuf entier	150 g
Farine	15 g
Cannelle moulue	12 g

Torréfier au préalable la poudre d'amandes.

Crémer le sucre et le Puratos Mimetic Essentiel Bloc au batteur à la feuille.

Ajouter la poudre d'amandes refroidie puis les œufs. Réserver au frais.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Montage

Découper votre brioche rassie en tranches de 2,5 cm d'épaisseur environ.

Imbiber au pinceau la brioche avec le sirop à 30°.

Etaler à la spatule le Topfil Myrtille puis à l'aide d'une douille chemin de fer, déposer une couche de crème d'amande cannelle.

Enfin, déposer une généreuse couche de noisettes effilées.

Cuisson

13-15 minutes à 170°C au four ventilé

Finition

Saupoudrer de **Sucraneige PatisFrance** sur une partie de la brioche.



SAVEURS D'ICI



Les graines : des ingrédients incontournables pour sublimer vos créations en ces temps de fêtes

Gamme Softgrain

Des mélanges de céréales complètes ou de graines pré-trempées dans du levain pour des pains spéciaux aux goûts uniques !

Puratos a développé une gamme complète de graines pré-trempées dans du levain à partir d'un process unique pour un goût plus intense et des graines plus moelleuses.

La gamme Softgrain est une réponse idéale pour développer toute une diversité de produits.



Les **bénéfices** pour vous :

- Dosages flexibles pour des pains personnalisés
- Facile d'utilisation : incorporation en début ou en fin de pétrissage (méthode 10 Pains 1 Pétrin)
- Applications variées (pains, pains de mie, brioches, viennoiseries,...)



Les **avantages** pour les consommateurs :

- Des saveurs uniques et originales
- Des produits à la texture moelleuse grâce aux graines tendres
- Une fraîcheur prolongée grâce au levain

MÉLANGE DE :	NOTRE SOLUTION	LEVAIN	NOTES AROMATIQUES	COULEUR MIE PRODUIT FINI	DDM
PAINS					
Graines de blé germées et fermentées	SOFTGRAIN BLÉ GERMÉ	Blé	Maltées/Fruitées	Crème	8 mois
Graines de seigle germées et fermentées	SOFTGRAIN SEIGLE GERMÉ CL	Seigle	Maltées/Fruitées	Caramel	8 mois
Graines d'épeautre	SOFTGRAIN EPEAUTRE	Seigle	Végétales	Ton clair	8 mois
7 graines et céréales (seigle, tournesol, pavot, lin brun, lin jaune, blé, épeautre)	SOFTGRAIN MULTIGRAIN	Seigle	Toastées	Teintes brunes	6 mois
6 graines et céréales (lin brun, lin jaune, seigle, blé, épeautre, tournesol)	SOFTGRAIN 5 BIO	Épeautre + seigle	Maltées/Végétales	Teintes brunes	5 mois
PAINS & PRODUITS RICHES (Brioche, Croissant, Panettone, Bun's,..)					
5 graines (tournesol, lin brun, avoine, millet, chia)	SOFTGRAIN GOLDEN 6 CL	Blé	Grillées/Toastées	Teintes jaunes	8 mois
10 graines (blé, épeautre, orge, avoine, quinoa, millet, amarante, teff, sorgho, sarrasin)	SOFTGRAIN ANCIENT	Blé + seigle	Toastées/Grillées/Végétales/ Crémeuses	Caramel	6 mois



Gamme Décor

Mélange 5 GRAINES :

Sarrasin, lin jaune, lin brun, tournesol et courge concassée



Graines de Tournesol



Graines Puravita Petit-Déjeuner



Graines de Pavot Bleu



Graines de Lin Brun



GrainDesign Black and White

Mélange de flocons de riz, graines de sésame noir enrobées de sel et graines de nigelle.

Apporte du contraste et un effet bretzel en bouche pour des pains savoureux et originaux.



Retrouvez les recettes qui contiennent nos délicieux mélanges de graines sur les pages 14 et 15.



Pain Grainé aux Fruits

INGRÉDIENTS PÂTE

Farine de Meule	250 g
Farine de seigle	250 g
Eau (30°C)	700 g
Puratos Sapore Ascanio CRC®	150 g
Levure	15 g
Sel	22 g
Puratos Mélange 5 graines torréfiées	420 g
Eau pour trempage de graines	300 g
Levure	4 g
Mélange Fruits Confits Panettone PatisFrance	300 g
Levure	4 g



MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale) Pétrir les farines, le Puratos Sapore Ascanio CRC®, l'eau, le sel et la levure pendant 10 minutes en 1ère vitesse et 4 minutes en 2^{ème} vitesse puis incorporer les graines trempées et les fruits confits.

Température de pâte	24-25°C
Pointage	10 minutes
Température	26-27°C
Division	Dans un moule à cake graissé, suivant le poids désiré, puis recouvrir du Mélange Fruits Confits Panettone PatisFrance.
Apprêt	1 heure à 26°C
Cuisson	250°C pendant 10 minutes puis four tombant

Baguette des Indes

Direction l'Inde avec cette belle baguette au curry et au curcuma, les épices culinaires indétrônables de la cuisine du pays !



INGRÉDIENTS PÂTE

Farine T65	1 000 g
Eau	600 g
Puratos Sapore Ascanio CRC®	100 g
Puratos Mélange 5 graines	150 g
Levure	6 g
Sel	20 g
Curry poudre	30 g
Curcuma	10 g
Eau de bassinage	100 g

INGRÉDIENTS RECETTE TIGRAGE

Farine de sarrasin	300 g
Farine de seigle	75 g
Eau chaude	320 g
Levure levante	10 g
Sucre	10 g
Huile	20 g
Sel	10 g



MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale) Faire une autolyse de 30 minutes avec la farine et l'eau. Pétrir la farine, le Puratos Sapore Ascanio, l'eau, le sel et la levure pendant 10 minutes en 1^{ère} vitesse et 3 minutes en 2^{ème} vitesse puis bassiner.

Température de pâte	24°C
Pointage	45 minutes puis mise au froid à 4°C
Division	En forme navette de 350 g
Repos	45 minutes
Façonnage	En baguettes pas trop serrées
Aprêt	30 à 45 minutes à 24-25°C
Décor / Coup de lame	Déposer le tigrage puis fariner
Cuisson	20 à 22 minutes à 245°C

SAVEURS D'AILLEURS



Brioche Agrumes Roumaine

Petite escale en Roumanie pour déguster une traditionnelle brioche aux agrumes de son nom originel 'cozonac' !

INGRÉDIENTS BRIOCHE

Farine de force	1 000 g
Lait	250 g
Œuf	330 g
Beurre	300 g
Sucre	150 g
Sel	20 g
Levure	50 g
Puratos Prima Madre	70 g
Puratos S500 Special	7 g

INGRÉDIENTS INSERT AGRUMES

Mélange d'agrumes	300 g
Blancs d'œufs	50 g

Mixer les cubes d'agrumes avec les blancs d'œufs jusqu'à l'obtention d'une pâte d'agrumes.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir l'ensemble des ingrédients pendant 5 minutes en 1 ^{ère} vitesse et 8 minutes en 2 ^{ème} vitesse puis incorporer le beurre.
Température de pâte	24°C
Pointage	15 à 30 minutes
Division	2 x 150 g
Façonnage	Détente de 10 minutes. Façonner des rectangles de 20 cm de haut sur 15 cm de large. Déposer 50 g de pâte d'agrumes puis rouler dans le sens de la hauteur. Tresser les deux rouleaux puis mise en moule.
Aprêt	2 heures à 26°C
Cuisson	Dorure puis 180°C pendant 30 minutes.



Brioche Feuilletée Canadienne

Une brioche feuilletée exquise avec du sirop d'érable provenant tout droit du Canada !



INGRÉDIENTS

Puratos Easy Brioche 50%	500
Farine de gruau	500
Eau	150
Œuf	300
Levure	45
Puratos Mimetic Primeur 30% RSPO	500
Crème d'amande torréfiée	300
Puratos Topfil Finest Abricot 70%	120
Amandes concassées torréfiées	60
Sirop d'érable	Q.S

INGRÉDIENTS CRÈME D'AMANDE TORRÉFIÉE

Puratos Mimetic Essentiel Bloc	75
Sucre semoule	75
Amandes Blanchies Poudre PatisFrance	75
torréfiées	75
Œuf entier	75
Farine	8

Torréfier au préalable la poudre d'amandes. Crémier le sucre et le Puratos Mimetic Essentiel Bloc au batteur à la feuille. Ajouter la poudre d'amandes refroidie puis les œufs. Ajouter la farine puis battre jusqu'à obtenir une texture homogène. Réserver au frais.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir l'ensemble des ingrédients dont le Puratos Mimetic Primeur 30% RSPO pendant 5 minutes en 1ère vitesse puis 6 à 8 minutes en 2ème vitesse.
Pointage	20 à 30 minutes. Étaler sur plaque puis refroidir rapidement. Laisser reposer 12 heures à 3°C.
Tourage	1 tour double et 1 tour simple
Abaisse finale	Abaisser le pâton à 4 mm, hauteur 30 cm.
Façonnage	Étaler la crème d'amande en laissant une bande vide en bas. Déposer à la spatule une fine couche du Topfil Abricot puis parsemer d'amandes hachées torréfiées. Rouler le pâton dans le sens de la hauteur. Couper des tronçons de 3,5 cm et déposer dans un cercle de diamètre 10 cm sur hauteur de 4 cm.
Cuisson	20 à 25 minutes à 160°C au four ventilé
Finition	Dès la sortie du four, badigeonner généreusement avec le sirop d'érable.

SAVEURS D'AILLEURS



Le Panettone, l'incontournable et authentique brioche italienne !

En Italie, la brioche est elle aussi de fête ! Le Panettone, gâteau brioché à la mie dense, moelleuse et savoureuse contenant du levain, des raisins secs et des fruits confits est en effet très apprécié à Noël.

Plusieurs légendes racontent son histoire, mais la plus connue remonte à la fin du XV^e siècle à Milan, et à l'aventure singulière d'un apprenti pâtissier : un certain Toni.

Suite à un problème de cuisson du dessert de Noël par le chef pâtissier pour le banquet officiel du Duc de Milan, le fameux Toni sortit du garde-manger une pâte déjà levée et y ajouta de la farine, des œufs et du beurre et l'agrémenta de raisins secs et fruits confits à sa disposition.

La pâte leva davantage et fut cuite au four pour en sortir un grand pain en forme de dôme qui fut coupé en tranches semblant à la fois moelleuses mais compactes, parfumées et légères au goût.

Ce fut un grand succès. Et quand le duc demanda à connaître l'auteur de ce chef-d'œuvre, il fut conduit devant le jeune garçon qui resta silencieux quand celui-ci lui demanda : « Quel est le nom de ce dessert ? ». Le duc décréta alors : « Nous le baptiserons 'Pan de Toni' ».

D'où le nom 'panettone'.





Retrouvez le Tegral Dolcinote dans les recettes de Panettone qui vont suivre et envollez-vous pour notre destination finale : l'Italie !

TEGRAL DOLCINOTE

Une farine pour la fabrication de panettones traditionnels, au vrai goût de l'Italie.

Inspirée de la recette traditionnelle italienne, nous vous proposons aujourd'hui notre nouveau **Tegral Dolcinote**, une farine adaptée pour la fabrication de panettones traditionnels, qui permet de recréer le véritable "Pan de Toni", et qui vous emmènera en plein cœur 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.



Les
bénéfices
pour vous :

- Sa recette et son process de fabrication permettent de reproduire la recette authentique et traditionnelle Italienne
- Excellent volume et qualité constante



Les **avantages**
pour les
consommateurs :

- Une recette premium, avec un goût authentique et une fraîcheur exceptionnelle
- Contient du levain
- Une liste d'ingrédients courte et propre



Pour plus de détails,
scannez juste ici !





Panettone Traditionnel Fruits Confits



Avant de commencer, assurez-vous :

- D'avoir le matériel nécessaire (chambre de pousse avec hydrométrie, pétrin spiral, four ventilé, thermomètre, matériel de refroidissement tête en bas, moules rigides et sachet d'emballage).
- D'être dans de bonnes conditions (respect des pesées, consignes) pour bien réussir cette recette.

INGRÉDIENTS 1^{ÈRE} PÂTE

Puratos Tegral Dolcinote	2200 g
Eau (TB 65°C)	800 g
Jaune d'oeuf	300 g
Levure	5 g
Beurre tempéré	500 g

Fraser puis pétrir jusqu'à obtention d'un bon réseau, puis incorporer le beurre à 27°C-28°C.

Prélevez une petite quantité de pâte et faire un pichet test jusqu'à 4 fois son volume. Mettre dans un bac graissé toute la nuit entre 12 à 14 heures à 21-23°C et 75% d'humidité.

INGRÉDIENTS 2^{ÈME} PÂTE

1 ^{ère} Pâte	3805 g
Puratos Tegral Dolcinote	500 g
Eau	100 g

Fraser puis pétrir la 1^{ère} pâte jusqu'au réseau avec le Puratos Tegral Dolcinote et l'eau puis reposer 1 heure à 27-28°C.

INGRÉDIENTS 3^{ÈME} PÂTE

2 ^{ème} Pâte	4405 g
Miel	50 g
Sucre	400 g
Jaune d'oeuf	300 g
Beurre tempéré	200 g
Eau bassinage	100-150 g

Puratos Mélange fruits confits

Panettone	650 g
Raisins avec 10% de rhum	550 g

INGRÉDIENTS MACARONADE

Sucre glace	450 g
Amandes Brutes Poudre	450 g
PatisFrance	450 g
Blanc d'oeuf	450 g
Farine	15 g
Cannelle moulue	12 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Fraser la 2^{ème} pâte avec le miel, les œufs et le sucre progressivement.

Pétrir jusqu'à l'obtention d'un bon réseau. Incorporer le beurre puis finir par les fruits confits. Température de la pâte finale à 28°C. Hygrométrie 80%.

Pointage 45 minutes à 1 heure.

Division à 750 g puis mise en forme légère, repos 15 minutes et mise en moule papier.

Aprêt de 2 à 3h à 30°C. Scarifier en croix puis mettre un carré de beurre.

Mise en forme légère, repos 15 minutes façonnage puis mise en moule papier.

Disposer la macaronade.

Cuisson à 155-160°C pendant 45 minutes avec une cuisson à cœur minimum à 93°C, piquer à la base puis retourner à la sortie du four.

Emballer après refroidissement.

SAVEURS D'AILLEURS



Panettone Tout Chocolat

INGRÉDIENTS 1^{ÈRE} PÂTE

Puratos Tegral Dolcinote	2200 g
Eau (TB 65°C)	800 g
Jaune d'œuf	300 g
Levure	5 g
Beurre tempéré	500 g

Fraser puis pétrir jusqu'à l'obtention d'un bon réseau, puis incorporer le beurre à 27°C-28°C.

Prélevez une petite quantité de pâte et faire un pichet test jusqu'à 4 fois son volume. Mettre dans un bac graissé toute la nuit entre 12 à 14 heures à 21-23°C et 75% d'humidité.

INGRÉDIENTS 2^{ÈME} PÂTE

1 ^{ère} Pâte	3805 g
Puratos Tegral Dolcinote	500 g
Eau TB 65°C	100 g

Fraser puis pétrir la 1^{ère} pâte jusqu'au réseau avec le Puratos Tegral Dolcinote et l'eau puis reposer 1 heure à 27-28°C.

INGRÉDIENTS 3^{ÈME} PÂTE

2 ^{ème} Pâte	4405 g
Miel	50 g
Sucre	400 g
Jaune d'œuf	300 g
Beurre tempéré	200 g
Poudre de cacao	200 g
Lait	150 g
Pépites de chocolat	500 g
Belcolade Chunks Chocolat Noir 50%	QS

INGRÉDIENTS MACARONADE

Sucre glace	450 g
Amandes Brutes Poudre	450 g
PatisFrance	450 g
Blanc d'œuf	450 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Fraser la 2^{ème} pâte avec le miel, les œufs et le sucre progressivement.

Pétrir jusqu'à l'obtention d'un bon réseau. Incorporer le beurre, puis la poudre de cacao avec le lait et finir par les pépites.

Température de la pâte : 28°C, pointage de 45 minutes à 1 heure.

Division à 750 g puis apprêt de 2 à 3 heures à 30°C.

Disposer la macaronade, les chunks noirs et le sucre glace.

Cuisson de 45 minutes à 155-160°C, retourner à la sortie du four.

Emballer après refroidissement.



Panettone Café Chocolat Blanc



INGRÉDIENTS 1^{ÈRE} PÂTE

Puratos Tegral Dolcinote	2200 g
Eau (TB 65°C)	800 g
Jaune d'oeuf	300 g
Levure	5 g
Beurre tempéré	500 g

Fraser puis pétrir jusqu'à l'obtention d'un bon réseau, puis incorporer le beurre à 27°C-28°C.

Prélevez une petite quantité de pâte et faire un pichet test jusqu'à 4 fois son volume. Mettre dans un bac graissé toute la nuit entre 12 à 14 heures à 21-23°C et 75% d'humidité.

INGRÉDIENTS 2^{ÈME} PÂTE

1 ^{ère} Pâte	3805 g
Puratos Tegral Dolcinote	500 g
Eau (TB 65°C)	100 g

Fraser puis pétrir la 1^{ère} pâte jusqu'au réseau avec le Puratos Tegral Dolcinote et l'eau puis reposer 1 heure à 27-28°C.

INGRÉDIENTS 3^{ÈME} PÂTE

2 ^{ème} Pâte	4405 g
Miel	50 g
Sucre	400 g
Jaune d'oeuf	300 g
Beurre tempéré	200 g
Puratos Classic Café	315 g
Belcolade Chunks Chocolat Blanc 22%	835 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Fraser la 2^{ème} pâte avec le miel, les œufs et le sucre progressivement.

Pétrir jusqu'à l'obtention d'un bon réseau. Incorporer le beurre.

Incorporer d'abord le Classic Café puis les chunks de chocolat blanc.

Température de la pâte : 28°C, pointage de 45 minutes à 1 heure.

Division à 750 g puis apprêt de 2 à 3 heures à 30°C. Lamer en croix et déposer une noisette de beurre.

Cuisson de 45 minutes à 155-160°C, retourner à la sortie du four.

Emballer après refroidissement.

SAVEURS D'AILLEURS



Panettone Gianduja Noisette

INGRÉDIENTS 1^{ÈRE} PÂTE

Puratos Tegral Dolcinote	2200 g
Eau (TB 65°C)	800 g
Jaune d'oeuf	300 g
Levure	5 g
Beurre tempéré	500 g

Fraser puis pétrir jusqu'à l'obtention d'un bon réseau, puis incorporer le beurre à 27°C-28°C.

Prélevez une petite quantité de pâte et faire un pichet test jusqu'à 4 fois son volume. Mettre dans un bac graissé toute la nuit entre 12 à 14 heures à 21-23°C et 75% d'humidité.

INGRÉDIENTS 2^{ÈME} PÂTE

1 ^{ère} Pâte	3805 g
Puratos Tegral Dolcinote	500 g
Eau (TB 65°C)	100 g

Fraser puis pétrir la 1^{ère} pâte jusqu'au réseau avec le Puratos Tegral Dolcinote et l'eau puis reposer 1 heure à 27-28°C.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Fraser la 2^{ème} pâte avec le miel, les œufs et le sucre progressivement.

Pétrir jusqu'à l'obtention d'un bon réseau. Incorporer le beurre, les noisettes puis les cubes de Gianduja.

Température de la pâte : 28°C, pointage de 45 minutes à 1 heure.

Division à 750 g puis apprêt de 2 à 3 heures à 30°C.

Disposer la macaronade, les noisettes effilées et le sucre glace.

Cuisson de 45 minutes à 155-160°C, retourner à la sortie du four.

Emballer après refroidissement.

INGRÉDIENTS 3^{ÈME} PÂTE

2 ^{ème} Pâte	4405 g
Miel	50 g
Sucre	400 g
Jaune d'œuf	300 g
Beurre tempéré	200 g
Gianduja cube 1 cm / 1 cm	500 g

Noisettes Brutes Entières Piémont
PatisFrance torréfiées **600 g**

INGRÉDIENTS MACARONADE

Sucre glace	450 g
Amandes Brutes Poudre PatisFrance	450 g
Blanc d'œuf	450 g



Panettone Pistache Cranberry



INGRÉDIENTS 1^{ÈRE} PÂTE

Puratos Tegral Dolcinote	2200 g
Eau (TB 65°C)	800 g
Jaune d'oeuf	300 g
Levure	5 g
Beurre tempéré	500 g

Fraser puis pétrir jusqu'à l'obtention d'un bon réseau, puis incorporer le beurre à 27°C-28°C.

Prélevez une petite quantité de pâte et faire un pichet test jusqu'à 4 fois son volume. Mettre dans un bac graissé toute la nuit entre 12 à 14 heures à 21-23°C et 75% d'humidité.

INGRÉDIENTS 2^{ÈME} PÂTE

1 ^{ère} Pâte	3805 g
Puratos Tegral Dolcinote	500 g
Eau (TB 65°C)	100 g

Fraser puis pétrir la 1^{ère} pâte jusqu'au réseau avec le Puratos Tegral Dolcinote et l'eau puis reposer 1 heure à 27-28°C.

INGRÉDIENTS 3^{ÈME} PÂTE

2 ^{ème} Pâte	4405 g
Miel	50 g
Sucre	400 g
Jaune d'oeuf	300 g
Beurre tempéré	200 g
Poudre de cacao	200 g
Puratos Classic Pistache	420 g
Cranberries réhydratées	850 g

INGRÉDIENTS MACARONADE

Sucre glace	450 g
Amandes Brutes Poudre	450 g
PâtisFrance	450 g
Blanc d'oeuf	450 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Fraser la 2^{ème} pâte avec le miel, les œufs et le sucre progressivement.

Pétrir jusqu'à l'obtention d'un bon réseau. Incorporer le beurre, le Classic Pistache puis les cranberries réhydratées.

Température de la pâte : 28°C, pointage de 45 minutes à 1 heure.

Division à 750 g puis apprêt de 2 à 3 heures à 30°C.

Ajouter la macaronade, les pistaches et le sucre glace.

Cuisson de 45 minutes à 155-160°C, retourner à la sortie du four.

Emballer après refroidissement.

SAVEURS D'AILLEURS



Découvrez tous nos produits clés mis en avant dans les recettes !



Sapore Ascanio CRC®

Levain liquide actif à pouvoir fermentaire. Issu d'une farine Label Rouge fabriquée à partir de blé CRC®.

Saveur gourmande et équilibrée.

Bidon de 5 kg

DDM de 6 semaines



Mélange 5 graines

Mélange de Sarrasin, lin jaune, lin brun, tournesol et courge concassée.

Sac de 1kg

DDM de 18 mois



Tegral Dolcinote

Une farine adaptée à la fabrication de panettones traditionnels au vrai goût de l'Italie.

Sac de 15 kg

DDM de 9 mois





Prima Madre

Améliorant à base de levain de blé dévitalisé technologique qui améliore la texture et la fraîcheur dans une recette riche type brioche.

Utilisation 5 à 10% du poids de la farine.

Sac de 5 kg

DDM de 9 mois (5 à 25°C)



S500 Spécial

Améliorant adapté pour la fabrication de pains spéciaux et viennoiseries.

Sac de 10 kg

DDM de 1 an



Mimetic Essentiel Bloc

Matière grasse fonctionnelle sans impact sur le goût, idéale en incorporation dans des brioches, pâtes à choux et pâtes à foncer.

Bloc 4 x 2.5 Kg

DDM de 6 mois



Mimetic Primeur 30% RSPO

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

Contient 30% de beurre concentré.

Plaque 5 X 2 Kg

DDM de 6 mois



Le Foisonnement



« À la hauteur de vos exigences. »



Crème Supérieure
Gastronomique 35%
PRÉSIDENT PROFESSIONNEL
UHT Oûtre 10L

ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES

www.president-professionnel.fr/culinarium

Retrouvez-nous sur :
president-professionnel.fr

Rejoignez-nous sur :
[@chefspresidentprofessionnel](https://www.instagram.com/chefspresidentprofessionnel)



Fabriqué en Bretagne
dans la Laiterie de L'Hermitage

ORIGINE FRANCE

*Test effectué sous contrôle d'huissier de justice sur « Robot-Coupe », « KitchenAid Pro », « Kenwood » et « Dito Sama »
**Tests effectués sous contrôle d'huissier de justice



**Venez découvrir nos stages
de fin d'année autour des levains & graines
et nos masterclass Panettone !**

Retrouvez les prochaines dates sur notre site internet :
<https://www.puratos.fr/fr/stages>



www.puratos.fr

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




puratos
Food Innovation for Good