

# Cahier **Festif** Boulangerie





De la douceur des collines du Périgord aux parfums ensoleillés de Provence, chaque région de France a ses trésors... et ses recettes.

Ce cahier est une invitation au voyage. Un voyage à travers les régions de France, leurs traditions, leurs saveurs... et leur créativité !

Car si la boulangerie est un pilier de notre patrimoine, elle est aussi un terrain d'expression, d'innovation et de transmission.

À l'approche des fêtes de fin d'année, cette créativité prend une dimension toute particulière.

Les vitrines s'illuminent, les fournils s'animent, et les envies de douceurs se multiplient. C'est le moment idéal pour surprendre, réinventer, et faire vibrer les papilles.

À travers ces recettes, classiques ou revisitées, nous avons voulu mettre en lumière la richesse des terroirs et l'inventivité des artisans.

Du préfou vendéen au pain à la bière du Nord, chaque création raconte une histoire, un goût, une identité.

Ce cahier de recettes est pensé comme une source d'inspiration. Pour nourrir vos idées, enrichir vos vitrines, et faire rayonner, en cette saison festive, tout le savoir-faire et la générosité de la boulangerie française qu'elle soit salée, sucrée, traditionnelle ou audacieusement revisitée.



**Pain à la Bière,  
Griotte & Graines**  
Pages 4-5

**Pain de mie  
Epeautre**  
Pages 6-7

**Mini-Préfou  
Hivernal**  
Pages 10-11

**Subröt Toasté**  
Pages 8-9

**Christstollen**  
Pages 12-13

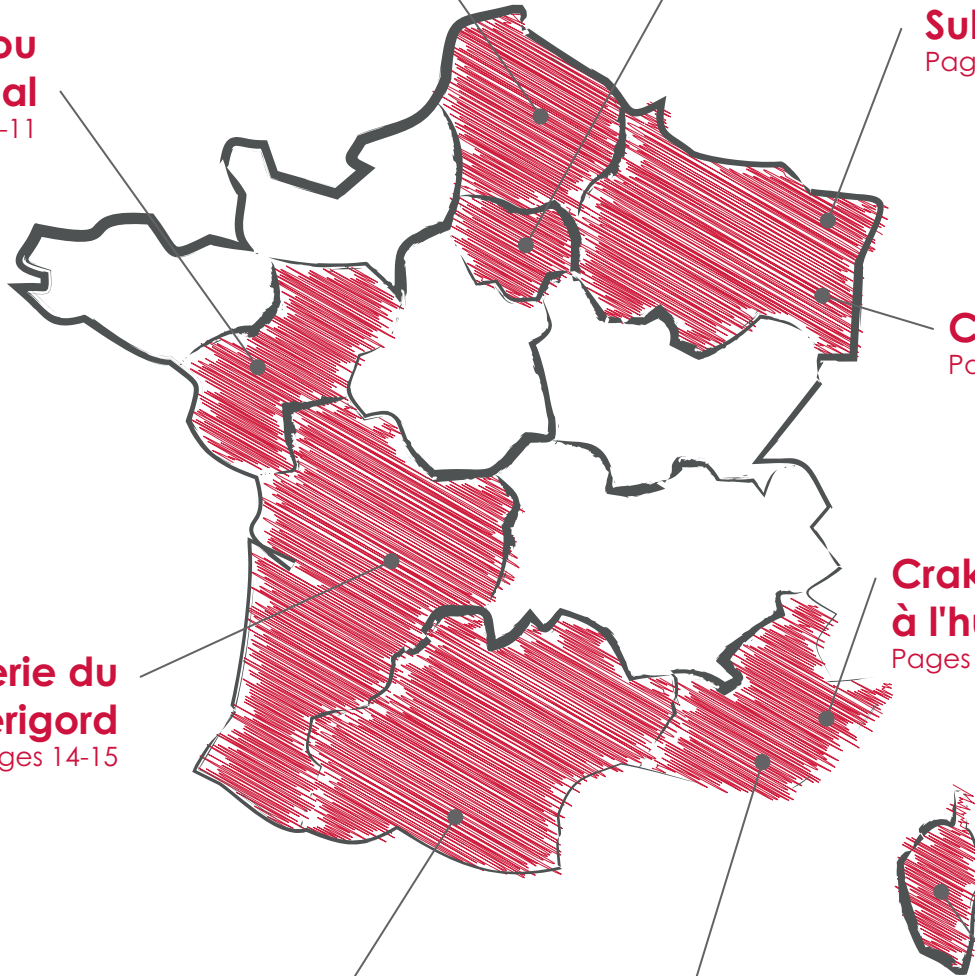
**Viennoiserie du  
Périgord**  
Pages 14-15

**Crakers  
à l'huile d'olive**  
Pages 16-17

**Beaucaire Anisé**  
Pages 18-19

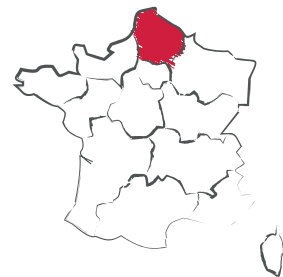
**Brioche de fête  
Couronne de Noël**  
Pages 20-21

**Pain  
Gourmand**  
Pages 22-23





# Pain à la Bière, Griottes & Graines



## INGRÉDIENTS :

### INGRÉDIENTS PAIN

|                                            |        |
|--------------------------------------------|--------|
| Farine de Tradition                        | 900 g  |
| Farine de Seigle T130                      | 100 g  |
| Bière à la griotte                         | 500 g  |
| Eau                                        | 100 g  |
| Puratos Sapore Olympie CRC®                | 150 g  |
| Sel                                        | 18 g   |
| Levure                                     | 8 g    |
| Puratos Softgrain Golden 6                 | 270 g  |
| Griottes dénoyautées<br>au sirop égouttées | 180 g  |
| Total                                      | 2226 g |

### INGRÉDIENTS APPAREIL À TIGRER

|                       |       |
|-----------------------|-------|
| Farine de Seigle T130 | 115 g |
| Bière à la griotte    | 150 g |
| Sel                   | 3 g   |
| Levure                | 2 g   |

## MÉTHODE DE TRAVAIL :

**Pétrissage (spirale):** Sans le **Softgrain Golden 6** et les griottes, pétrir 4 minutes en 1<sup>ère</sup> vitesse et 7 minutes en 2<sup>ème</sup> vitesse.  
Ajouter le **Softgrain Golden 6** et pétrir 2 minutes en 2<sup>ème</sup> vitesse.  
Ajouter les griottes et pétrir 2 minutes en 1<sup>ère</sup> vitesse.

**Température de pâte :** 23°C.

**Pointage :** 45 minutes à température ambiante et 12h à 4°C.

**Appareil à tigrer :** 1h30 avant utilisation, au fouet, diluer la levure dans la bière, ajouter la farine puis le sel et mélanger.  
Réserver à température ambiante.

**Division :** 350g en boule.

**Repos :** 30 minutes à température ambiante.

**Façonnage :** En boule. Étaler l'appareil à tigrer sur le dessus.

**Apprêt :** 1h à 25°C.

**Avant cuisson :** Fariner 2 fois les pains.

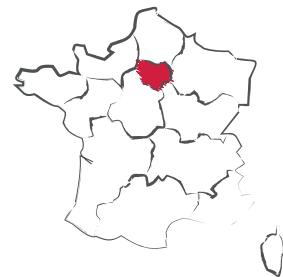
**Cuisson :** 25 minutes à 240°C.



Grande spécialité de la région du Nord, la bière, ici à la griotte, apporte une saveur fruitée subtile et une belle couleur rosée. Ce pain très original a sa place sur toutes les tables de fête !



# Pain de mie Épeautre



## INGRÉDIENTS :

|                                          |               |
|------------------------------------------|---------------|
| <b>Farine de Gruau Rouge PatisFrance</b> | <b>500 g</b>  |
| Farine de grand épeautre T80             | 500 g         |
| Eau (TB 54°C)                            | 300 g         |
| Lait                                     | 300 g         |
| <b>Puratos Prima Madre</b>               | <b>50 g</b>   |
| Sel                                      | 18 g          |
| Sucre                                    | 60 g          |
| Levure                                   | 50 g          |
| <b>Puratos Mimetic Essentiel Bloc</b>    | <b>150 g</b>  |
| <b>Puratos Softgrain Épautre</b>         | <b>290 g</b>  |
| <b>TOTAL</b>                             | <b>2218 g</b> |

## MÉTHODE DE TRAVAIL :

|                                |                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Pétrissage (spirale) :</b>  | Sans le <b>Softgrain Épeautre</b> : pétrir 4 minutes en 1 <sup>ère</sup> vitesse et 8 minutes en 2 <sup>ème</sup> vitesse.<br><br>Ajouter le <b>Softgrain Épeautre</b> puis pétrir 30 secondes en 1 <sup>ère</sup> vitesse et 2 minutes en 2 <sup>ème</sup> vitesse. |
| <b>Température de pâte :</b>   | 26°C.                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Pointage :</b>              | 30 minutes à température ambiante et minimum 12h à 4°C.                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Division :</b>              | 400g en boule.                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Repos :</b>                 | 30 minutes à température ambiante.                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Façonnage :</b>             | Étaler la pâte à la longueur du moule sur 1 cm d'épaisseur. À l'aide d'une bicyclette, couper des lanières de 1 cm de large sur les 2/3 de la pâte puis rouler la pâte et mettre en moule.                                                                           |
| <b>Apprêt :</b>                | 2h à 2h30 à 28°C.                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Avant cuisson :</b>         | Fermer avec le couvercle à pain de mie.                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Cuisson (four à sole) :</b> | 35 minutes à 200°C.                                                                                                                                                                                                                                                  |

## ASTUCE 1 :

À l'aide d'un thermomètre sonde, vérifier que la température à cœur du pain de mie soit à 92°C.

## ASTUCE 2 :

Emballer le pain de mie lorsqu'il atteint la température de 25°C à cœur.



Né dans les boulangeries parisiennes, le pain de mie s'est imposé comme un classique et est revisité ici dans une version festive avec ses graines d'épeautre. Notre boulanger a choisi un façonnage original pour lui donner un aspect rustique. Idéal pour des toasts élégants pendant les fêtes !





# Südbrot Toasté



## INGRÉDIENTS PAIN :

|                                           |               |
|-------------------------------------------|---------------|
| Farine de Tradition                       | 1000 g        |
| Eau (TB 54°C)                             | 650 g         |
| <b>Puratos O-tentic Durum</b>             | <b>30 g</b>   |
| Sel                                       | 18g           |
| <b>Puratos Créa'Plus Saveurs Toastées</b> | <b>170 g</b>  |
| Eau pour Créa'Plus Saveurs Toastées       | 60 g          |
| <b>TOTAL</b>                              | <b>1928 g</b> |

## MÉTHODE DE TRAVAIL :

**Pétrissage (spirale) :** Sans le **Créa'Plus Saveurs Toastées** et son eau : pétrir 4 minutes en 1<sup>ère</sup> vitesse et 8 minutes en 2<sup>ème</sup> vitesse. Ajouter le **Créa'Plus Saveurs Toastées** et son eau puis pétrir 30 secondes en 1<sup>ère</sup> vitesse et 2 minutes en 2<sup>ème</sup> vitesse.

**Température de pâte :** 24°C

**Pointage :** 30 minutes.

**Division :** 964g en boule.

**Repos :** 30 minutes à température ambiante.

**Façonnage :** Avec un rouleau, étaler les pâtons pour en faire des rectangles de 25x20 cm environ. Étaler au pinceau sur un des pâtons du beurre fondu, absorber le surplus avec un papier absorbant et fleurir légèrement avec de la farine de seigle. Superposer le deuxième pâton puis abaisser au rouleau pour faire un rectangle de 30x25 cm. Découper des losanges de 8 cm de côté et les poser deux par deux sur la tranche dans une couche bien serrée.

**Apprêt :** 1h à 25°C.

**Cuisson (four à sole) :** Environ 20 minutes à 240°C.



Le Südbrot est un petit pain alsacien traditionnel, vendu autrefois pour un sou, d'où son nom.

Il était populaire lors des fêtes de village, souvent servi avec des knacks.

Aujourd'hui encore, il trouve sa place sur les marchés de Noël alsaciens, entre vin chaud et douceurs d'hiver.





Zoom produit :

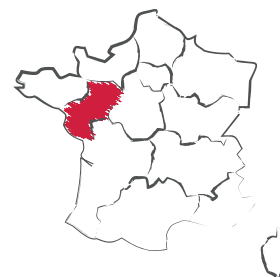
## CREA'PLUS SAVEURS TOASTÉES

**Un concentré en poudre pour créer des pains authentiques et différenciants :**

- Un goût malté et toasté, avec une croûte grillée
- Une liste d'ingrédients courte et sans additif
- Une facilité d'utilisation et flexibilité des dosages d'incorporation pour des pains personnalisés de caractère
- Source de fibres et de protéines
- A incorporer entre 15% et 25% à votre pâte blanche



# Mini-Préfou Hivernal



## INGRÉDIENTS :

### GRAINES DE SÉSAME TORRÉFIÉES

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| Graines de sésame torréfiées | 130 g |
| Eau froide                   | 65 g  |

### INGRÉDIENTS PAIN

|                                             |               |
|---------------------------------------------|---------------|
| Farine de Tradition                         | 1000 g        |
| Eau (TB 65°C)                               | 650 g         |
| <b>Puratos Sapore Ascanio CRC®</b>          | <b>150 g</b>  |
| <b>Puratos Sapore Oberto</b>                | <b>20 g</b>   |
| Sel                                         | 18 g          |
| Levure                                      | 8 g           |
| Graines de sésame torréfiées<br>et leur eau | 195 g         |
| <b>TOTAL</b>                                | <b>2041 g</b> |

### BEURRE AUX CHAMPIGNONS

|                           |       |
|---------------------------|-------|
| Beurre                    | 250 g |
| Champignons séchés moulus | 25 g  |
| Persil                    | 4 g   |
| Sel                       | 8 g   |



Ce préfou revisité troque l'ail traditionnel contre un beurre de champignons. Moelleux, parfumé et généreux, il évoque les forêts d'automne et les tablées conviviales. Une version rustique et raffinée, idéale pour les apéritifs d'hiver.

## MÉTHODE DE TRAVAIL :

### Graines de sésame torréfiées :

Torréfier les graines 5 minutes à 220°C et les verser dans l'eau froide dès la sortie du four. Réserver à 4°C.

**Beurre de champignon :** A la feuille, mélanger tous les ingrédients ensemble puis réserver en poche.

**Fermentolyse :** Pétrir 5 minutes en 1<sup>ère</sup> vitesse la farine, l'eau, **Sapore Ascanio CRC®** et **Sapore Oberto** puis laisser reposer 45 minutes.

**Pétrissage (spirale) :** 45 minutes après la fermentolyse, sans les graines de sésame, pétrir 8 minutes en 1<sup>ère</sup> vitesse et 3 minutes en 2<sup>ème</sup> vitesse.

Ajouter les graines de sésames et pétrir 2 minutes en 1<sup>ère</sup> vitesse.

**Température de pâte :** 23°C.

**Pointage :** 45 minutes à température ambiante et 12h à 4°C.

**Division :** 120g en boule.

**Repos :** 30 minutes à température ambiante.

**Façonnage :** En triangle.

**Apprêt :** 45 minutes à 25°C.

**Avant cuisson :** Lamer en croix à trois branches.

**Cuisson :** 12 minutes à 250°C.

## MONTAGE :

Après cuisson, couper les pains en deux, étaler le beurre aux champignons préalablement ramolli sur la mie du pain puis les refermer. Les passer au four à 220°C avec de la buée environ 10 minutes en les retournant au bout de 5 minutes afin que le beurre se répartisse bien dans la mie.





Zoom produit :

## SAPORE ASCANIO CRC®

Développé à partir de farine de blé Label Rouge provenant de blé CRC, Sapore Ascanio est un levain liquide actif avec 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.

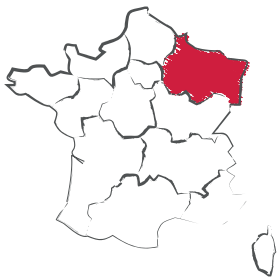
- Un levain vivant avec pouvoir fermentaire
- Appellations « pain au levain » et « pain de tradition Française »
- Fabriqué en France à Charmes
- Blé CRC® et farine Label Rouge
- Prêt à l'emploi, facile d'utilisation
- Sans gomme de xanthane

Et disponible maintenant dans un nouveau conditionnement bag-in-box 5kg !

- Une ouverture sur le côté pour la **visibilité du déphasage**
- Une poche **facile à manipuler** pour mélanger
- Un stockage du levain **moins encombrant**
- Un stockage des **déchets moins encombrant**
- Un **conditionnement unique** sur le marché



# Christstollen



## INGRÉDIENTS :

### LEVAIN LEVURE

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| Farine de gruau             | 800 g |
| Lait                        | 400 g |
| Levure                      | 80 g  |
| Puratos Sapore Ascanio CRC® | 200 g |

### PÂTE D'AMANDE

|                                       |       |
|---------------------------------------|-------|
| Pâte d'Amande Catania 50% PatisFrance | 520 g |
|---------------------------------------|-------|

### MÉLANGE DE FRUITS

|                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| Amandes brutes torréfiées        | 300 g  |
| Noix torréfiées                  | 100 g  |
| Mélange Fruits Confits Panettone | 400 g  |
| Starfruit Citron PatisFrance     | 100 g  |
| Raisins Golden                   | 400 g  |
| TOTAL                            | 1300 g |

### PÂTE À CHRISTSTOLLEN

|                                |        |
|--------------------------------|--------|
| Farine de gruau                | 1250 g |
| Lait                           | 250 g  |
| Sucre                          | 180 g  |
| Épices                         | 15 g   |
| Sel                            | 30 g   |
| Levain levure                  | 1480 g |
| Puratos Mimetic Essentiel Bloc | 900 g  |
| Puratos Soft'R                 | 90 g   |
| Lait de bassinage              | 150 g  |
| Mélange de fruits              | 1200 g |
| TOTAL                          | 4345 g |

## COMMENTAIRE :

Faire des tronçons de **Pâte d'Amande Catania 50%** pesés à 40g (15 cm environ).

## MÉTHODE DE TRAVAIL :

**Levain levure :** Pétrir les ingrédients ensemble 5 minutes en 1<sup>ère</sup> vitesse et 4 minutes en 2<sup>ème</sup> vitesse. Laisser démarrer 2h, il faut que le levain levure triple de volume.

**Pétrissage (spirale) :** Pétrir tous les ingrédients ensemble sauf le lait de bassinage et le mélange de fruits pendant 10 minutes en 1<sup>ère</sup> vitesse et 3 minutes en 2<sup>ème</sup> vitesse. Bassiner avec le lait en 2<sup>ème</sup> vitesse jusqu'à avoir une pâte homogène et finir avec le mélange de fruits.

**Température de pâte :** 25°C.

**Pointage :** Entre 45 minutes et 1h à température ambiante.

**Division :** 345g en boule.

**Repos :** 30 minutes.

**Façonnage :** A l'aide d'un rouleau, laminer la boule légèrement farinée en disque ovoïde (chausson). Déposer un rouleau de 40g de **Pâte d'Amande Catania 50%** puis humidifier à l'aide d'un pinceau le bas de la viennoiserie, refermer le chausson sur lui-même.

**Apprêt :** 1h à 1h30 à 28°C.

**Décors / Coup de lame :** Dorer au **Sunset Glaze**.

**Cuisson :** Cuire durant 20 minutes à 165°C puis 15 minutes à 150°C.

**Sortie du four :** Beurrer les Christstollen à la sortie du four puis les sucrer une fois tiède au sucre de canne et finir au sucre glace.



Né au XVe siècle, le Christstollen est un pain brioché riche en fruits confits, en épices et en massepain. Très présent en Alsace, il fait aujourd'hui partie intégrante des traditions de Noël dans la région. Parfait pour les goûters d'hiver, il se savoure avec une boisson chaude pendant les fêtes.

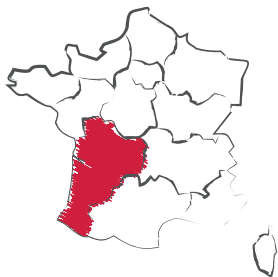






Inspirée des saveurs du Périgord, cette viennoiserie salée marie une pâte dorée et croustillante à une béchamel onctueuse parfumée à la truffe. Le tout est délicatement décoré de fines tranches de jambon, pour une touche gourmande et raffinée. Une création festive, entre terroir et élégance.

# Viennoiserie du Périgord



## INGRÉDIENTS :

### INGRÉDIENTS PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

|                                          |               |
|------------------------------------------|---------------|
| <b>Farine de Gruau Rouge PatisFrance</b> | <b>1100 g</b> |
| Eau                                      | 220 g         |
| Lait                                     | 220 g         |
| Œufs                                     | 120 g         |
| <b>Puratos Sapore Salomé</b>             | <b>22 g</b>   |
| Miel                                     | 25 g          |
| Sucre                                    | 110 g         |
| Levure                                   | 55 g          |
| Sel                                      | 22 g          |
| <b>Puratos Mimetic Essentiel Bloc</b>    | <b>100 g</b>  |
| <b>Puratos S500 Spécial</b>              | <b>10 g</b>   |
| <b>TOTAL</b>                             | <b>2004 g</b> |

### MATIÈRE GRASSE DE TOURAGE

|                                   |              |
|-----------------------------------|--------------|
| <b>Puratos Mimetic Primeur 30</b> | <b>500 g</b> |
|-----------------------------------|--------------|

### BECHAMEL MOUTARDE À LA TRUFFE

|                              |               |
|------------------------------|---------------|
| Lait                         | 1000 g        |
| Farine                       | 80 g          |
| Beurre                       | 80 g          |
| Moutarde à la truffe d'hiver | 80 g          |
| Sel                          | QS            |
| Poivre                       | QS            |
| <b>TOTAL</b>                 | <b>1240 g</b> |

### AUTRES

|                                    |           |
|------------------------------------|-----------|
| <b>Puratos Graindesign Topaze</b>  | <b>QS</b> |
| Jambon cru du Périgord             | QS        |
| Pousse de brocolli et de betterave | QS        |
| Huile de truffe                    | QS        |

## MÉTHODE DE TRAVAIL :

### Béchamel :

Faire un roux avec le beurre et la farine, ajouter en plusieurs fois le lait tout en mélangeant au fouet, une fois la béchamel prise, assaisonner et ajouter la moutarde à la truffe.

Couler la béchamel dans des Flexipans® de 6 cm de diamètre et réserver en froid négatif.

**Pétrissage (spirale) :** 4 minutes en 1<sup>ère</sup> vitesse et 8 minutes en 2<sup>ème</sup> vitesse.

**Température de pâte :** 24°C

**Pointage :** 30 minutes à température ambiante en boule puis étaler sur plaque et réserver 30 minutes en froid négatif.

**Tourage :** Un tour double et un tour simple.

**Repos :** 30 minutes à 4°C.

**Façonnage :** Abaisser le pâton à 4 mm sur 45 cm de large, détailler des carrés de 11 cm de côté.

Humidifier l'une des faces, la tremper dans les **Graindesign Topaze**.

Déposer les carrés dans des cercles de 10 cm de diamètre (graines côté plaque) puis rabattre chaque côté du carré vers le milieu.

**Apprêt :** 2h à 28°C.

**Avant cuisson :** Insérer sur le milieu de la viennoiserie un rond de béchamel à la moutarde truffée.

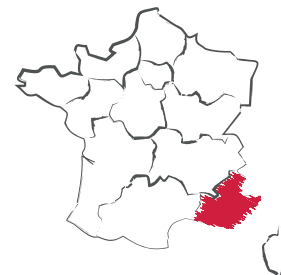
**Cuisson (four ventilé) :** 19 minutes à 165°C.

## MONTAGE :

Après refroidissement, déposer une tranche de jambon cru en chiffonnade, déposer quelques pousses de broccoli et de betterave et badigeonner délicatement d'huile à la truffe.



# Crakers à l'huile d'olive



## INGRÉDIENTS :

|                                                 |        |
|-------------------------------------------------|--------|
| Farine de Tradition                             | 1000 g |
| <b>Puratos Créa'Plus Saveurs Toastées 840 g</b> |        |
| <b>Poudre à Lever Volcano PatisFrance 32 g</b>  |        |
| Sel de guérande                                 | 20 g   |
| Huile d'olive                                   | 320 g  |
| Eau                                             | 480 g  |
| TOTAL                                           | 2692 g |

## MÉTHODE DE TRAVAIL :

Mélanger en amont les poudres. Puis ajouter le reste des ingrédients.

**Pétrissage (feuille) :** 5 minutes en 1<sup>ère</sup> vitesse.

**Pointage :** 10 minutes au froid.

**Division :** Mettre environ 800g de pâte entre 2 feuilles guitare.

**Laminage :** Passer à 2,5mm au laminoir.

**Division :** Diviser en losange à la bicyclette.

**Cuisson :** Cuire entre deux plaques environ 15 minutes à 180°C au four ventilé.

**Finition :** A l'aide d'un pinceau badigeonner les crakers à l'huile d'olive puis disposer un peu de sel de Guérande dessus.



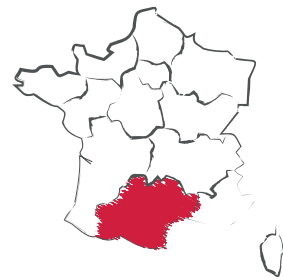
Ces crackers croustillants à l'huile d'olive évoquent les saveurs ensoleillées de la Méditerranée. Leur goût toasté et leur texture fine en font des compagnons parfaits pour les tartinades festives, les fromages ou un simple verre de vin. Une touche du Sud à glisser sur toutes les tables de fête.







# Beaucaire Anisé



## INGRÉDIENTS :

### EAU ANISÉE

|              |          |
|--------------|----------|
| Eau          | 650 g    |
| Anis étoilés | 3 pièces |

### INGRÉDIENTS PAIN

|                                |               |
|--------------------------------|---------------|
| Farine de Tradition Française  | 1000 g        |
| Eau anisée                     | 650 g         |
| <b>Puratos Sapore Traviata</b> | <b>30 g</b>   |
| Sel                            | 18 g          |
| Levure                         | 8 g           |
| <b>TOTAL</b>                   | <b>1706 g</b> |

### AUTRE

**Puratos Graindesign Black and White QS**

## COMMENTAIRE :

Infuser la badiane dans l'eau 2h avant usage.

## MÉTHODE DE TRAVAIL :

**Pétrissage (spirale) :** 8 minutes en 1<sup>ère</sup> vitesse et 3 minutes en 2<sup>ème</sup> vitesse.

**Température de pâte :** 24°C.

**Pointage :** 1h à température ambiante.

**Façonnage :** Abaisser la pâte en carré de 40 cm de côté, écraser la base avec un rouleau, huiler légèrement la partie non écrasée puis plier l'abaisse en deux et refermer avec la partie écrasée. Mouiller la premier face du pâton puis la déposer dans les **Graindesign Black and White** et recommencer avec l'autre face du pâton.

**Apprêt :** 1h à 25°C.

**Avant cuisson :** Découper des bandes de 5 cm de large et les déposer sur la tranche sur le tapis.

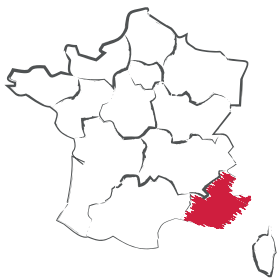
**Cuisson (four à sole) :** Environ 25 minutes à 250°C.



Pain emblématique de Beaucaire depuis le XVe siècle, il se distingue par sa forme fendue. Cette version anisée lui apporte une touche aromatique typique du Sud, entre tradition boulangère et parfum de garrigue. Idéal pour les apéritifs festifs ou les plateaux de charcuterie.



# Brioche de Noël



## INGRÉDIENTS :

### MÉLANGE DE FRUITS AROMATISÉS

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| Puratos Créa'Plus Fruits | 220 g |
| Eau                      | 60 g  |
| Vanille liquide          | 30 g  |
| Rhum                     | 20 g  |
| Mélange 4 épices         | 5 g   |
| TOTAL                    | 335 g |

Macérer les Fruits avec les liquides et le mélange 4 épices.

### INGRÉDIENTS BRIOCHE

|                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| Farine de Gruau Rouge PatisFrance | 1000 g |
| Puratos Prima Madre               | 70 g   |
| Oeufs                             | 300 g  |
| Blanc d'œuf                       | 50 g   |
| Patiscrem PatisFrance             | 200 g  |
| Puratos Sapore Ascanio            | 100 g  |
| Sel                               | 20 g   |
| Levure                            | 50 g   |
| Sucre                             | 200 g  |
| Puratos Mimetic Essentiel Bloc    | 250 g  |
| Mélange de fruits aromatisés      | 335 g  |
| TOTAL                             | 2575 g |

### MACARONNADE 4 ÉPICES

|                                |       |
|--------------------------------|-------|
| Poudre de noisette PatisFrance | 300 g |
| Blanc d'œuf                    | 350 g |
| Sucre cristal                  | 300 g |
| Mélange 4 épices               | 1 g   |
| TOTAL                          | 951 g |

Mélanger tous les ingrédients et réserver.

### AUTRES INGRÉDIENTS

|                              |    |
|------------------------------|----|
| Pistaches Vertes PatisFrance | QS |
| Amandes Brutes PatisFrance   | QS |

## MÉTHODE DE TRAVAIL :

**Pétrissage (spirale) :** Pétrissage en 1<sup>ère</sup> vitesse : Pétrir pendant 20 minutes tous les ingrédients sauf le sucre, **Mimetic Essentiel Bloc** et le mélange de fruits aromatisés.

Pétrir 10 minutes en ajoutant le sucre petit à petit. Pétrir 5 à 10 minutes avec le **Mimetic Essentiel Bloc** jusqu'à incorporation total de celui-ci.

Pétrir 5 minutes avec le mélange de fruits aromatisés.

**Température de pâte :** 26°C.

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

**Division :** 350 g en boule.

**Repos :** 30 minutes à température ambiante.

**Façonnage :** En boule dans moule à brioche à tête de 22 cm de diamètre.

**Apprêt :** 2h30 à 28°C.

**Avant cuisson :** Étaler la macaronnade, saupoudrer d'amandes et de pistaches puis de sucre glace.

**Cuisson (four à sole) :** 40 minutes à 180°C.

## ASTUCE 1 :

À l'aide d'un thermomètre sonde, vérifier que la température à cœur de la brioche soit à 92°C.

## ASTUCE 2 :

Emballer la brioche lorsqu'elle atteint la température à cœur de 25°C.



Incontournable des fêtes, la brioche de Noël s'invite chaque année sur nos tables.

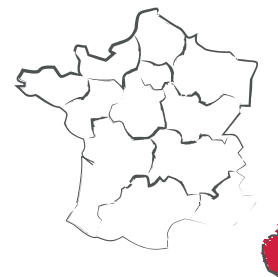
Moelleuse et dorée, elle incarne à merveille l'esprit chaleureux et généreux de Noël.







# Pain Gourmand



## INGRÉDIENTS :

|                                              |               |
|----------------------------------------------|---------------|
| Farine de Tradition                          | 900 g         |
| Farine de Seigle T130                        | 100 g         |
| <b>Puratos Sapore Olympie CRC®</b>           | <b>200 g</b>  |
| Eau                                          | 600 g         |
| Sel                                          | 18 g          |
| Levure                                       | 8 g           |
| <b>Puratos Créa'Plus Saveurs d'Automne</b>   | <b>270 g</b>  |
| Eau pour Créa'Plus Saveurs d'Automne         | 90 g          |
| <b>Belcolade Couverture Lait Caramel 35%</b> | <b>180 g</b>  |
| <b>TOTAL</b>                                 | <b>2366 g</b> |



Un pain rustique et gourmand, où la farine de châtaigne s'associe à la figue séchée et à la noisette. Le chocolat apporte encore plus de gourmandise.

Une recette simple à réaliser grâce à notre solution Créa'Plus Saveurs d'Automne, idéale pour enrichir votre offre festive avec des saveurs authentiques.

## COMMENTAIRE :

Concasser les pistoles de chocolat au lait caramel et mettre en froid négatif.

## MÉTHODE DE TRAVAIL :

**Pétrissage (spirale) :** Sans le **Créa'Plus Saveurs d'Automne** et le chocolat : pétrir 4 minutes en 1<sup>ère</sup> vitesse et 8 minutes en 2<sup>ème</sup> vitesse.

Ajouter le **Créa'Plus Saveurs d'Automne**, l'eau et les pistoles de chocolat concassées. Pétrir 30 secondes en 1<sup>ère</sup> vitesse et 2 minutes en 2<sup>ème</sup> vitesse.

**Température de pâte :** 24°C.

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

**Division :** 350 g en boule.

**Repos :** 30 minutes à température ambiante.

**Façonnage :** Façonner en bâtard et mettre en moule rectangulaire de 20 cm.

**Apprêt :** 1h30 à 25°C.

**Avant cuisson :** Fariner et donner un coup de lame.

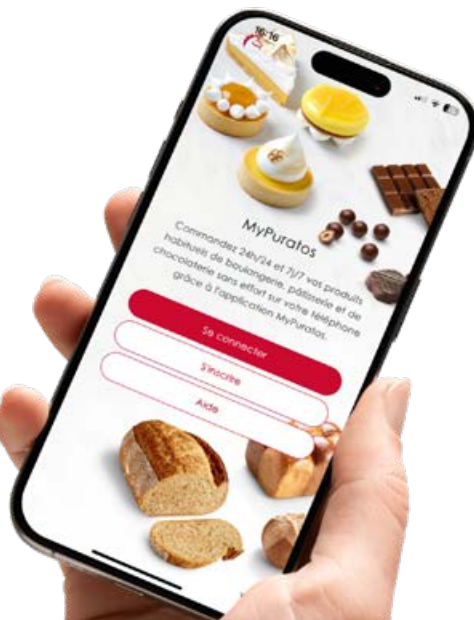
**Cuisson (four à sole) :** Environ 30 minutes à 230°C.



# My Puratos App

COMMANDEZ VOS INGRÉDIENTS DE  
BOULANGERIE, PÂTISSERIE & CHOCOLAT  
EN UN SEUL CLIC DEPUIS VOTRE  
TÉLÉPHONE.

- Téléchargez notre toute nouvelle application et commandez vos produits habituels en seulement quelques minutes.
- Profitez de nos promotions et de vos prix négociés directement sur l'application
- Feuilletez virtuellement notre catalogue produit



[www.puratos.fr](http://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  
E : [patisfrance@puratos.com](mailto:patisfrance@puratos.com)

  
**puratos**  
Food Innovation for Good