

Fourrages

Nos solutions
pour chacune de
vos envies

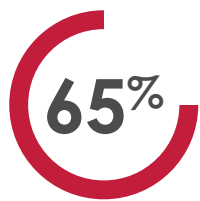


Édito

Le goût est le 1er critère de choix d'une pâtisserie et la texture est désormais un élément clé du goût. Les textures sont nombreuses et apportent chacune un aspect différent à votre produit fini : croquant, crémeux, fondant, etc.

Pour mettre en avant ces différences de textures et multiplier les expériences sensorielles de vos clients, vous pouvez utiliser des fourrages. Ils contribuent à l'aspect appétissant d'un produit fini, à sa gourmandise et à son attrait visuel, notamment sur les réseaux sociaux.

Cependant, il est crucial de bien connaître les spécificités de chaque fourrage pour choisir celui qui convient le mieux à l'application finale et qui répond à des exigences techniques, telles que l'amélioration de la fraîcheur et la prolongation de la durée de vie du produit.



des consommateurs aiment tester des pâtisseries avec **différentes textures**



s'accordent à dire que les aliments **beaux** sont également **savoureux**



des Français aiment les **goûts traditionnels**

Dans ce cahier nous vous invitons à découvrir nos différents fourrages du plus gourmand au plus fruité :

Nos fourrages gras, aqueux crémeux et aux fruits avec des conseils d'utilisation et des recettes inspirantes en pâtisserie et viennoiserie.





Sommaire

ACTIVITÉS D'EAU

- Paramètres de texture et de fraîcheur p 4
-

FOURRAGES GRAS

- Découvrez notre gamme Puratos Carat Supercrem p 6
 - Charmes, un héritage de savoir-faire et d'innovation p 8
 - Indications de dosage p 10
 - Recettes d'inspiration p 12
-

FOURRAGES AQUEUX

- Découvrez notre gamme PatisFrance & Puratos DELI p 16
 - Indications de dosage p 18
 - Recettes d'inspiration p 20
-

FOURRAGES FRUITS

- Découvrez notre gamme PatisFrance & Puratos Topfil p 24
- Notre approche du champ à l'assiette p 27
- Indications de dosage p 28
- Recettes d'inspiration p 32

ACTIVITÉS D'EAU

Paramètres de texture et de fraîcheur

Quels sont les facteurs influençant la durée de vie d'un produit ?

La durée de vie est le temps, après la production, pendant lequel le produit est consommable d'un point de vue sécurité alimentaire, mais aussi pendant lequel il possède ses qualités optimales en terme de goût et de texture.

Cette durée de vie dépend de plusieurs paramètres sur lesquels nous pouvons influencer pour l'améliorer :

- **Les transferts d'eau** : ils ont un impact sur la texture et peuvent favoriser le développement de micro-organismes pathogènes s'ils ne sont pas bien maîtrisés.
- **La lumière** : elle altère les couleurs et le goût.
- **L'évolution physicochimique du produit.**

Nous pouvons influencer les transferts d'eau et la microbiologie par la manière dont le produit est conservé :

- au congélateur
- au réfrigérateur
- sous vide, sous atmosphère modifiée
- en emballage hermétique, opaque etc.

Nous allons nous focaliser sur les transferts d'eau.

L'eau influence les caractéristiques sensorielles du produit (autrement dit le goût et la texture). C'est aussi un facteur important dans le développement microbien et les réactions chimiques.

C'est pourquoi nous mesurons l'activité d'eau des produits (A_w) pour anticiper les transferts d'eau qui auront lieu afin de les maîtriser.

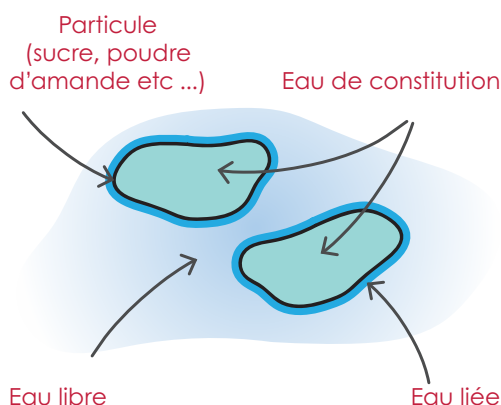
Qu'est-ce que l'activité d'eau ?

Dans un produit, il y a l'eau de constitution, l'eau liée et l'eau libre.

L'activité d'eau correspond à l'eau disponible (celle qui peut se transférer), c'est la mesure de l'eau libre, il s'agit d'un chiffre entre 0 et 1 :

0 = pas d'eau libre

1 = 100% d'eau libre



Plus l'activité d'eau d'un produit est élevée (proche de 1) et plus le risque de développement microbien est important.

Ne pas confondre la quantité totale d'eau dans le produit et l'activité d'eau.

Exemple :

Produits	% d'eau	Mesure d' A_w
Croissant	21% d'eau	0,88 A_w
Cake	26% d'eau	0,82 A_w
Brioche	9% d'eau	0,91 A_w

Comment mesurer l'activité d'eau (Aw) ?

Pour mesurer l'Aw, il faut utiliser un instrument de laboratoire spécifique (un Awmètre). Il existe aussi des logiciels permettant de déterminer l'Aw théorique d'un produit en rentrant les composantes de sa fiche technique.

Pour rédiger ce cahier, nous avons utilisé : un Awmètre.

Les échanges d'eau

Dans un produit composé de plusieurs éléments avec des activités d'eau différentes, des transferts d'eau auront lieu jusqu'à ce que les composants atteignent une activité d'eau identique.

C'est en quelque sorte, le principe des vases communicants, l'eau va toujours partir de l'élément qui a l'Aw la plus haute vers celui dont l'Aw est la plus basse.

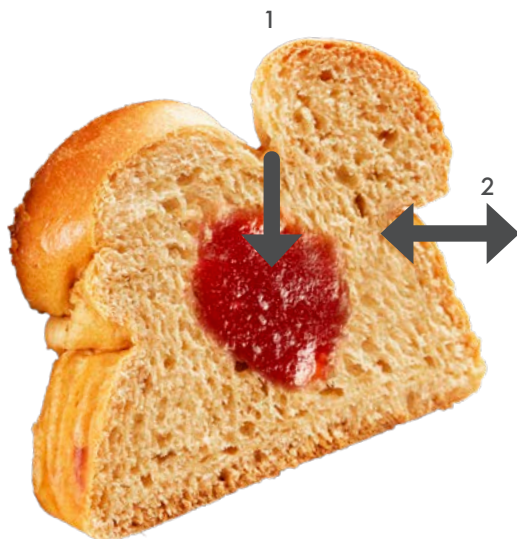
3 cas de figure peuvent se présenter :

Quand les **Aw des 2 éléments sont proches**, il y aura un équilibre et donc **peu de transferts d'eau**. Ainsi, vos produits auront une durée de vie optimisée.

Si le **fouillage utilisé a un Aw plus élevé que l'Aw de votre cake ou de votre brioche** alors il y aura un déséquilibre qui favorisera un **transfert d'humidité du fouillage en direction de votre cake** ou de votre brioche. Le cake ou la brioche deviendra trop humide et donc un **développement microbien risque de se produire**. Votre produit n'aura donc une durée de vie que d'un jour.

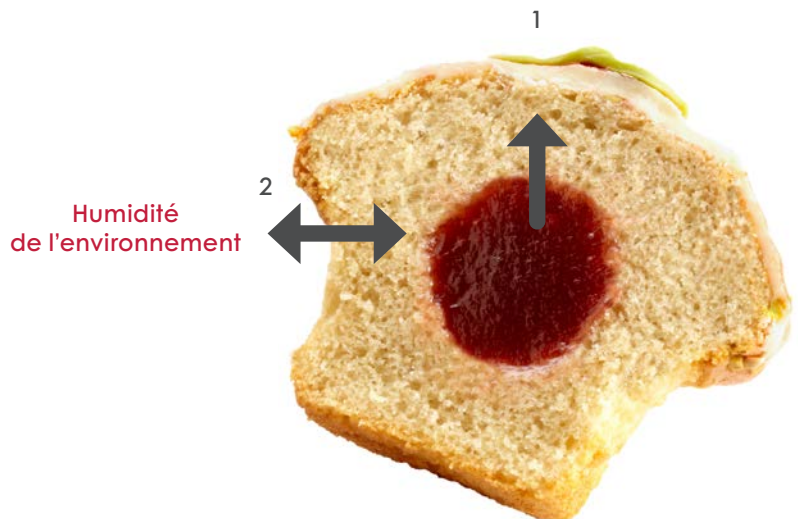
Si le fouillage utilisé a un **Aw moins élevé que l'Aw de votre cake ou de votre brioche** alors il y aura un **déséquilibre qui favorisera un transfert d'humidité** de votre cake ou votre brioche en direction de votre fouillage. Le fouillage deviendra trop humide et se détériora. Votre produit n'aura donc une durée de vie que d'un jour.

1- Échange entre le produit et la garniture



Brioche • Aw = 0,91
Fouillage • Aw = 0,80

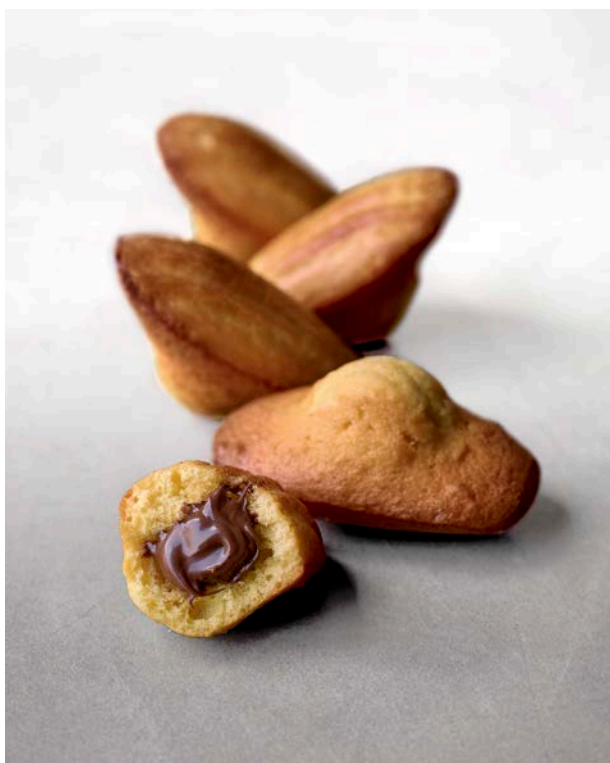
2- Échange entre le produit et l'environnement



Cake • Aw = 0,82
Fouillage • Aw = 0,90

FOURRAGES GRAS

Carat Supercrem



D'après la dernière étude Taste Tomorrow, le chocolat et les fruits secs sont des saveurs très plébiscitées par les consommateurs et restent incontournables dans le paysage de la pâtisserie à travers le monde.

Grâce à notre expertise en fruits secs et en chocolat, nous proposons une gamme complète de fourrages gras qui allient performance, qualité et goût : les fourrages Carat Supercrem.

Ces fourrages sont des produits de haute qualité utilisés dans la pâtisserie et la chocolaterie pour leurs caractéristiques exceptionnelles, leurs nombreux bénéfices et leurs avantages.



Les caractéristiques :

- Une **texture onctueuse** idéale pour une utilisation dans divers produits de pâtisserie.
- Une **saveur intense** avec des goûts riches et prononcés
- Une grande **polyvalence**. Ils peuvent être utilisés dans une large variété d'applications : muffins, cookies, viennoiseries, brioches, crêpes, gaufres, pâtes à tartiner...



Les bénéfices :

- Une **facilité d'utilisation**. Ils sont prêts à l'emploi, stables à la congélation/décongélation et à la cuisson.
- Une **longue durée de conservation**. Ils sont formulés pour une durée de conservation entre 12 et 18 mois, réduisant ainsi le risque de perte.
- Un large choix de produits avec des dosages de fruits secs entre 10 et 20%.
- Un **goût** optimal qui sublimerait vos produits.
- Une **qualité constante** pour des résultats fiables à chaque utilisation.
- Une réponse aux attentes de vos clients. Les fourrages Carat Supercrem vous permettent de répondre aux tendances actuelles de consommation pour des produits bons et de qualité.

Gamme

Puratos Carat Supercrem



NUTOLADE

- Un fourrage cacao-noisette à base de 13% de noisette.
- Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée.
- Disponible en seau de 5 ou 15 kilos.
- DDM de 12 mois.



SUPERCREM AMANDE-NOISETTE

- Un délicieux fourrage crémeux et fondant à base de praliné Ammande-Noisette.
- Contient 40% de praliné et permet l'appellation « Au praliné » sur vos produits finis. Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée.
- Disponible en seau de 5 ou 15 kg.
- DDM de 12 mois.



NUTOLADE PIEMONTE

- Un délicieux fourrage cacao-noisette à base de 20% de noisettes IGP Piémont.
- Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée.
- Disponible en seau de 5 kilos.
- DDM de 12 mois.



SUPERCREM PISTACHE

- Un fourrage savoureux à la pistache.
- Contient 13% de pistache.
- Sans matière grasse hydrogénée.
- Disponible en seau de 5 kilos.
- DDM de 18 mois.



NUTOLADE PLANT BASED

- Un savoureux fourrage cacao-noisette.
- A base de 13% de noisette.
- Sans huile de palme, sans matière grasse hydrogénée et sans produit laitier.
- Disponible en seau de 5 kilos.
- DDM de 12 mois.



SUPERCREM WHITE NUTTY

- Un fourrage blanc au bon goût de noisettes.
- Contient 10% de noisette.
- Sans matière grasse hydrogénée.
- Disponible en seau de 5 kilos.
- DDM de 18 mois.



CHARMES, UN HÉRITAGE DE SAVOIR-FAIRE ET D'INNOVATION



L'usine à Charmes, située au cœur des Vosges est un pilier de la marque PatisFrance depuis 1946. Spécialisée dans la transformation des fruits secs, elle a su évoluer pour devenir une usine multi-activité employant environ 80 personnes.

L'usine propose une gamme diversifiée de produits, incluant :

Pralinés Traditionnels :

Fabriqués de manière artisanale avec des matières nobles comme les amandes, les noisettes et les pistaches, cuits dans des bassines en cuivre à la flamme directe

Pralinés Fluides et Fourrages Gras :

Ces produits se distinguent par leur finesse de broyage, offrant une texture lisse et souple

Pralicrac :

Une gamme innovante qui mélange des inclusions variées avec des pralinés ou fourrages gras pour obtenir des textures croquantes et croustillantes

L'usine ne cesse d'innover pour répondre aux exigences du marché tout en maintenant des standards de qualité élevés. Elle propose aujourd'hui des :

Préparations pâtissières :

À base de fruits secs (Patis'Macaron) ou non pour répondre à tous les besoins du marché, mais aussi des préparations pour crèmes pâtissières.

Plus récemment, l'usine a inauguré une nouvelle ligne de production de :

Levains actifs ou stabilisés :

Offrant une grande variété de réalisations à base de blé et de seigle.

Chaque étape de production est rigoureusement contrôlée pour garantir des produits de qualité optimale. L'usine est certifiée IFS, BRC.



FOURRAGES GRAS

Gamme

Puratos Carat Supercrem

**SUPERCREM
NUTOLADE**

**SUPERCREM NUTOLADE
PLANT-BASED**

BASE CAKE

Cake aromatisé	✓	✓
Cake marbré / fourré	✓	✓

VIENNOISERIES ET PAINS

Viennoiserie fermée feuilletée (avant cuisson)	Pas pertinent	Pas pertinent
Galettes fourrage (base amandes)	✓	✓
Viennoiserie ouverte	Pas pertinent	Pas pertinent
Fourrage beignet	✓	✓

TARTES

Tarte garnie	Pas pertinent	Pas pertinent
--------------	---------------	---------------

PÂTISSERIE FRAICHE

Insert gélifié	Pas pertinent	Pas pertinent
Mousse pour réalisation de verrine	✓	✓
Glaçage	Pas pertinent	Pas pertinent
Verrine	✓	✓

SABLÉ ET GÂTEAUX DE VOYAGE

Macaron	✓	✓
Cookie moelleux (ajout du fourrage après cuisson)	✓	✓
Cookie en disque	Pas pertinent	Pas pertinent
Pâte jaune avant cuisson	Pas pertinent	Pas pertinent
Pâte jaune après cuisson	✓	✓



**SUPERCREM
NUTOLADE PIÉMONT**

**SUPERCREM
WHITE NUTTY**

**SUPERCREM
PISTACHE**

✓

✓

✓

✓

✓

✓

Pas pertinent

Pas pertinent

Pas pertinent

✓

✓

✓

Pas pertinent

Pas pertinent

Pas pertinent

✓

✓

✓

Pas pertinent

Pas pertinent

Pas pertinent

Pas pertinent

Pas pertinent

Pas pertinent

✓

✓

✓

Pas pertinent

Pas pertinent

Pas pertinent

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

Pas pertinent

Pas pertinent

Pas pertinent

Pas pertinent

Pas pertinent

Pas pertinent

✓

✓

✓

RECETTE INSPIRATIONNELLE

Tigré Plant Based

Quantité : 60 Gouters • Moule : Mini Savarin

APPAREIL À CAKE

Puratos Tegral Satin Cream Cake Plant Based	500 g
Eau	235 g
Huile	110 g
Noisette Poudre PatisFrance	75 g
Belcolade Mini gouttes Chocolat Noir 50%	90 g
TOTAL	1010 g

Mélanger tous les ingrédients 1 minutes vitesse lente, puis 3 minutes vitesse moyenne, au batteur avec la feuille. Pocher environ 15 g par moule graissé, et cuire 12 minutes au four ventilé à 180°C.

FOURRAGE

Puratos Carat Nutolade Plant Based	240 g
TOTAL	240 g

Détendre et mettre en poche.

MONTAGE ET FINITIONS

- Garnir chaque petit goûter d'environ 4 g de fourrage dans la cavité.
- Décorer de noisettes concassées et torrifiées.



ZOOM
PRODUIT

Carat Supercrem Nutolade Plant Based

Le bon goût d'un fourrage noisette version 100% végétale !

- Même texture et même goût que le Nutolade classique
- Cacao certifié Cacao Trace
- Texture tartinable et peut être utilisé en pâtisserie et en viennoiserie



Roulé Pistache Fleur D'oranger

Quantité : 15 portions

PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

Farine de gruau T45	560 g
Lait entier	250 g
Sucre	55 g
Trimoline	17.5 g
Sel	10 g
Levure fraîche	28 g
Vanille en poudre	0.35 g
Beurre	87.5 g
Mimetic Essentiel 20 Plaque Puratos	250 g
TOTAL	1000 g

Mélanger l'ensemble des ingrédients au batteur à l'aide du crochet, sauf la matière grasse de tourage. Pétrir 8 minutes en 1ère vitesse et 4 minutes en deuxième. Vérifier la température qui doit être de 24°C. Donner un rabat. Laisser pointer 15 minutes. Étaler sur plaque et refroidir rapidement en cellule. Avec la matière grasse de tourage, donner un tour double puis un simple.

PISTACHES SABLÉES

Pistache verte entière PatisFrance	100 g
Vanille gousses PatisFrance	1 g
Cassonade	22 g
Fleur de sel île de Ré	1 g
Blanc d'oeuf	13 g
TOTAL	137 g

Torréfier les pistaches pendant 20 minutes environ à 150°C. Mélanger avec le reste des ingrédients.

CRÈME DE PISTACHE

Beurre	75 g
Sucre glace	75 g
Pistache verte poudre PatisFrance	45 g
Amandes poudre PatisFrance	15 g
Jaune d'oeuf	32 g
Zest d'orange	1 g
Fleur d'oranger	1.2 g
TOTAL	244,2 g

Mettre le beurre pommade. Mélanger tous les autres ingrédients sans foisonner.

SIROP DE SURBRILLANCE

Eau	150 g
Sucre	75 g
Vanille en poudre	1 g
Fleur d'oranger	1.2 g
TOTAL	228 g

Chauffer l'ensemble et mettre la fleur d'oranger à froid.

MONTAGE

- Pocher 12g de crème pistache dans des empreintes de 4,5cm de diamètre.
- Coller 8g de Pistaches sablées.
- Surgeler
- Détailler une dizaine de bandes de 1cm au cutter dans le pâton.
- Les déposer sur le dessus du pâton dans la largeur.
- Étaler à 4mm.
- Détailler des bandes de 25 cm sur 3 cm de large et rouler bien serrer et placer en cercle de 8.5 cm de diamètre.
- Mettre à lever environ 2 h à 28°C.
- Une fois les viennoiseries levées, placer les inserts au centre.
- Cuire 18 à 20 min à 165°C au four ventilé.
- Badigeonner de sirop en fin de cuisson et repasser quelques minutes au four.
- Refroidir puis décorer avec du **Supercrem pistache**, des pistaches vertes effilées et des zestes d'orange.



ZOOM
PRODUIT

Carat Supercrem Pistache

La Pistache est une saveur très à la mode pour son côté gourmand, découvrez notre fourrage gras :

- 13% de pistache
- Texture souple et goût savoureux



FOURRAGES AQUEUX

Nos fourrages aux notes crémeuses

Découvrez notre **collection de fourrages crémeux** inspirée de recettes locales et authentiques telles que la tarte citron, le cheesecake, le caramel ou encore le speculoos...

Nos fourrages à la **texture souple et crémeuse** sans morceau allient plaisir et authenticité.

Ils sont utilisables pour diverses applications : fourrages en pâtisserie ou en viennoiserie, en fond de tarte, en aromatisations de crèmes et mousses et parfois en décoration et toppings.

Fourrage PatisFrance Caramel Beurre Salé

Procédé traditionnel pour un goût authentique

- Un goût et une texture **comparables à un caramel fait maison**
- Avec du beurre salé et du sel de Guérande
- Une vraie **caramélisation respectant le procédé traditionnel** du caramel
- Une texture avec du corps pour une **bonne tenue** dans une grande diversité d'applications
- Un fourrage **prêt à l'emploi**
- Elaboré en France dans notre usine de Fougères



Fourrages Puratos DELI

Des recettes inspirées d'ailleurs

- Des **saveurs tendances**
- Des **ingrédients nobles**
- Une texture souple et agréable
- Prêt à l'emploi
- Pour la plupart stable à la cuisson, à la congélation et la décongélation.



Gamme fourrage aqueux crémeux PatisFrance

Notre fourrage caramel crémeux aux notes salées est élaboré dans notre usine française de Fougères en Bretagne.

En respectant le procédé traditionnel du caramel, notre fourrage a un goût et une texture comparables à un caramel fait maison : une vraie caramélisation avec du beurre salé et du sel de Guérande.

Ce fourrage est prêt à l'emploi avec une texture qui a du corps pour une bonne tenue dans une grande diversité d'applications.



Fourrage Caramel Beurre Salé

- Fourrage au caramel crémeux aux notes salées.
- Seau 5 kg
- DDM de 9 mois

Puratos Deli

Faciles à remettre en œuvre avec une texture souple et agréable, les fourrages DELI crémeux sont pour la plupart stables à la cuisson, à la congélation et la décongélation.



Deli Cheesecake 2.0

- Fourrage "cheesecake" pour la préparation de cheesecakes traditionnels et autres recettes de pâtisserie au fromage.
- Seau 5 kg
- DDM de 6 mois



Deli Spéculoos

- Fourrage crémeux à base de 30% de spéculoos.
- Seau 12 kg
- DDM de 8 mois



Deli Citron

- Appareil au citron prêt à l'emploi pour réaliser des tartes, aromatiser vos crèmes, mousses...
- Seau 5 kg
- DDM de 9 mois



Deli Tarte Citron

- Appareil au citron prêt à cuire pour réaliser d'authentiques tartes au citron. S'utilise aussi en fourrage de produits cuits de Boulangerie-Pâtisserie.
- Seau 5 kg
- DDM de 6 mois



Deli Orange

- Fourrage crémeux à la texture souple et aux notes d'agrumes douces en bouche.
- Seau 5 kg
- DDM de 9 mois



Deli Caramel

- Fourrage crémeux à la texture souple et fondante au bon goût de caramel.
- Seau 5 kg
- DDM de 9 mois

FOURRAGES AQUEUX

Gamme PatisFrance & Puratos Deli

**FOURRAGE
CARMEL BEURRE
SALÉ**

DELI CHEESECAKE

DELI SPECULOOS

BASE CAKE

Cake aromatisé	✓	Pas pertinent	✓
Cake marbré / fourré	✓	Pas pertinent	✓

VIENNOISERIES ET PAINS

Viennoiserie fermée feuilletée	Pas pertinent	✓	✓
Galettes fourrage (base amandes)	✓	✓	✓
Viennoiserie ouverte	Pas pertinent	✓	Pas pertinent
Fourrage beignet	✓	✓	✓

TARTES

Tarte garnie	✓	Pas pertinent	✓
gâteau fourré (type basque)	✓	✓	Pas pertinent

PATISSERIE FRAICHE

Insert gélifié	✓	Pas pertinent	✓ Sans ajout de gélatine
Mousse pour réalisation de verrine	✓	✓	✓
Glaçage	✓	Pas pertinent	✓
Verrine	✓	Pas pertinent	✓

GATEAUX DE VOYAGE

Macaron	✓	Pas pertinent	✓
Cookie moelleux (ajout du fourrage après cuisson)	✓	Pas pertinent	✓
Cookie en disque	✓	Pas pertinent	Pas pertinent

DELI CAMEL

DELI CITRON

**DELI TARTE
CITRON**

DELI ORANGE

✓
✓

✓
✓

Pas pertinent
Pas pertinent

✓
✓

Pas pertinent

✓

✓

Pas pertinent

Pas pertinent

✓

✓

Pas pertinent

✓

✓

✓

✓

Pas pertinent

Pas pertinent

✓

✓
Sans ajout de gélatine

✓
Sans ajout de gélatine

Pas pertinent

✓
Sans ajout de gélatine

✓

✓

Pas pertinent

✓

✓

✓

Pas pertinent

✓

✓

✓

Pas pertinent

✓

✓

✓

Pas pertinent

✓

✓

✓

Pas pertinent

✓

Pas pertinent

✓

Pas pertinent

✓

Tartelettes aux Noix

Quantité : 25 Tartelettes • Moules spécifiques : Moules brioche à tête individuel

PÂTE SUCRÉE CHOCOLAT

Beurre	250 g
Farine de blé T55	400 g
Amande poudre PatisFrance	50 g
Sel	3 g
Œufs entiers	100 g
Sucre glace	180 g
Belcolade Poudre de cacao Cacao-Trace	44 g
TOTAL	1027 g

Couper le beurre en cube puis mélanger tous les ingrédients ensemble à la feuille lentement. Fraser puis étaler entre 2 feuilles à 2mm. Détailler des ronds avec un emporte-pièce de 80Ø. Pré-cuire à 160°C pendant 15 min environ au four ventilé.

FINANCIER

Frianvit PatisFrance	300 g
Eau	150 g
Beurre	150 g
TOTAL	600 g

Faire fondre le beurre. Mélanger l'eau et le Frianvit, ajouter le beurre, bien mélanger. Réserver.

MÉLANGE NOIX

Fourrages Caramel BS PatisFrance	200 g
Cernaux de Noix Extra PatisFrance	265 g
Noisette Piémont Brut PatisFrance	135 g
TOTAL	600 g

Torréfier légèrement les noix et les noisettes au four pendant 10 minutes à 160°C. Concasser grossièrement et enrober le tout avec le fourrage, réserver.

MONTAGE ET FINITIONS

- Détailler des ronds de pâte sucrée de 80 mm et cuire entre 2 moules à brioche tête pendant 15 minutes à 160°C. Laisser refroidir et démouler.
- Garnir de 24 g de Financier par tartelette. Cuire à 180°C environ 14 minutes. Laisser refroidir.
- Pocher 4 g de Fourrage Caramel par fond.
- Garnir ensuite 24 g de mélange de noix par tartelette.
- Décorer de quelques copeaux de noix.



ZOOM PRODUIT

Fourrage Caramel Beurre Salé PatisFrance

Notre fourrage caramel beurre salé vous rappellera le bon goût du caramel traditionnel.

- Texture filante
- Respecte le procédé traditionnel de caramélisation
- Elaboré en France



RECETTE INSPIRATIONNELLE

Gaufres Fourrées

Quantité : 48 Gaufres

PÂTE À GAUFRE

Farine Gruau PatisFrance	500 g
Sel	5 g
Sucre	120 g
Levure fraîche	20 g
OÙufs	100 g
Eau	80 g
Beurre	150 g
TOTAL	975 g

Pétrir tous les ingrédients pendant 10 minutes en première et en deuxième vitesse jusqu'au décollement, vérifier la température, environ 24°C. Laisser 30 minutes de pointage, et détailler à 20 g. Façonner en boule et couvrir, laisser encore 1 heure de pointage à température ambiante.

GARNITURE SPÉCULOOS

Puratos Deli Speculoos	300 g
TOTAL	300 g

Détendre le fourrage et mettre en poche, réserver.

MONTAGE

- Cuire les gaufres dans un gaufrier plat.
- Détailler directement après cuisson avec un emporte-pièce de 90 mm et couper en deux dans l'épaisseur.
- Garnir d'environ 6 g de fourrage sur une demi-gaufre et refermer avec l'autre moitié, appuyer délicatement.



ZOOM PRODUIT

Puratos Deli Speculoos

Découvrez ce fourrage de plus en plus plébiscité qui peut être utilisé pour toutes vos recettes !

- 30% de speculoos
- Texture fondante





FOURRAGES FRUITS

Nos fourrages aux fruits

Découvrez notre gamme de fourrages aux fruits avec ou sans morceaux préservant toute l'intégrité du fruit, pour une note sucrée en gardant le bon goût du fruit.

Puratos Topfil

Texture compotée avec morceaux

- Teneur en fruits : **de 60 à 86%**
- **Sans colorant et sans arôme artificiel**
- Bonne **stabilité à la cuisson**
- Stable à la congélation / décongélation
- 15 parfums disponibles : Fraise, Pomme en dés, Myrtille, Abricot, Cerise, Cerise Noire, Poire en cubes, Framboise, Mangue et Pomme façon Tatin.
- Pour réaliser des pâtisseries et viennoiseries fraîches et surgelées



Fourrages PatisFrance

Texture confiture sans morceaux

- **35% de fruits minimum**
- **Excellente stabilité à la cuisson**
- 4 parfums disponibles : Fraise, Abricot, Framboise Pépins et Framboise Extra
- Pour réaliser vos produits stockés à température ambiante et/ou cuits



Gamme PatisFrance

Avec leur texture type confiture et avec un minimum de 35% de fruits ils peuvent être utilisés pour diverses applications telles que la tarte linzer, en beignet, dans des viennoiseries fourrées ou en base d'aromatisation.

Nos Fourrage PatisFrance sont réalisés dans notre usine française de Fougères en Bretagne.



Fourrage Fraise

- Fourrage à la fraise stable à la cuisson, à la texture confiture.
- Equivalent en fraise : 35%.
- Seau 4,5 kg.



Fourrage Abricot

- Fourrage à l'abricot stable à la cuisson, à la texture confiture.
- Equivalent en abricot : 35%.
- Seau 5 kg.



Fourrage Framboises Pépins

- 35% de fruits.
- Contient des pépins de framboises.
- Seau 4,5 kg.
- Seau 8 kg.



Fourrage Framboise Extra 50%

- 50% de framboise avec une excellente stabilité cuisson.
- Texture type confiture avec belle brillance et goût naturel du fruit.
- Présence d'akènes pour être au plus proche du fruit.
- Seau 5 kg.

Tous nos produits de la gamme ont une DDM de 12 mois



Gamme Puratos Topfil

Les consommateurs aiment le goût des fruits frais dans leurs produits de boulangerie-pâtisserie. C'est pourquoi Puratos source des origines et variétés locales spécifiques pour offrir un goût différencié, tout en contribuant à la préservation de la biodiversité avec en ligne directrice l'augmentation de la teneur en fruits de ses garnitures tout en réduisant le taux de sucre et les additifs.

La gamme Topfil offre commodité, performance (stabilité à la cuisson et à la congélation/décongélation) et polyvalence, tout en se rapprochant de la texture et du goût des fruits frais.

Les consommateurs préfèrent des aliments sains et naturels, avec plus de fruits et moins d'additifs.

Topfil est l'équilibre parfait entre goût, gourmandise et bien-être et pour cette raison, c'est LA solution pour vous !

**Topfil
Fruits des Bois
60%**



**Topfil
Myrtille
70%**



**Topfil
Cerise Noire
70%**



**Topfil
Framboise
70%**



**Topfil Pommes
en Dés
86%**



**Topfil Pommes
en Morceaux
86%**



**Topfil Pomme
façon Tatin
76%**



**Topfil
Poire
70%**



**Topfil
Agrumes
77%**



**Topfil
Finest Banane
70%**



**Topfil
Finest Mangue
70%**



**Topfil
Finest Abricot
70%**



**Topfil Finest
Cerise Extra
70%**



**Topfil
Finest Fraises
70%**



Tous nos produits de la gamme sont disponibles en seau de 5 kg avec une DDM de 9 mois

Puratos Topfil Finest

Nouvelle génération de fourrages aux fruits grâce à une méthode innovante et brevetée de traitement des fruits

- Goût naturel et authentique
- Sans additif
- Haute teneur en fruits (70%)
- Sans colorants et arômes artificiels

NOTRE APPROCHE DU CHAMP À L'ASSIETTE

2/3

des consommateurs souhaitent connaître **l'origine des ingrédients** et sont sensibles aux conditions de travail des agriculteurs et à **l'exposition aux pesticides**.

Puratos s'engage à offrir une transparence totale sur la provenance des fruits et les conditions de travail des agriculteurs, tout en limitant l'utilisation de plus de 120 pesticides controversés.

Éthique : Tous les fournisseurs de fruits doivent signer le Code de conduite Puratos, interdisant notamment le travail forcé des enfants.

Pesticides : Les fournisseurs doivent signer la Politique sur les pesticides de Puratos, qui interdit l'utilisation de 120 pesticides recommandés par l'OMS, la convention de Rotterdam et la convention de Stockholm. Cette politique fait partie des grades les plus élevés de l'Initiative pour une agriculture durable (SAI).

Chez Puratos, nous croyons que l'approvisionnement local en fruits et la connaissance de la chaîne,

du champ à l'assiette, ont un impact positif sur la qualité de nos garnitures et offrent une transparence totale aux agriculteurs et aux consommateurs. Nous encourageons l'approvisionnement local pour améliorer la qualité et garantir un bon approvisionnement en soutenant les agriculteurs locaux afin qu'ils aient une meilleure connaissance, qualité et productivité. C'est notre approche d'approvisionnement responsable, du champ à l'assiette.



FOURRAGES FRUITS

Gamme Puratos Topfil

FRUITS ROUGES

CERISE
NOIRE 70%

CERISE
EXTRA 70%

MYRTILLE
70%

FRAISE
70%

FRAMBOISE
70%

BASE CAKES

		✓	✓	✓	✓	✓
Cake aromatisé	Maximum 20% du poids de l'appareil	✓	✓	✓	✓	✓
Cake marbré / fourré	Environ 25% du poids de l'appareil	✓	✓	✓	✓	✓

VIENNOISERIES & PAINS

Viennoiserie fermée feuilletée (type chausson)	Viennoiserie individuelle environ 40 g	✓	✓	✓	✓	✓
Galettes fourrage fruit (base amande)	Tarte de 6 personnes environ 170 g (à pocher sur un lit de crème d'amande)	✓	✓	✓	✓	✓
Viennoiserie ouverte	Viennoiserie individuelle environ 40 g	✓	✓	✓	✓	✓
Fourrage beignet	Environ 25 g par beignet	✓	Pas pertinent	✓	✓	✓
Pâte à pain	10% du poids de la pâte	Pas pertinent	Pas pertinent	✓	Pas pertinent	✓

TARTES & GÂTEAUX

Tarte garnie	Tarte individuelle environ 40 g Tarte de 6 personnes environ 240 g	✓	✓	✓	✓	Pas pertinent
Gâteau fourré (type basque)	Tarte individuelle environ 30 g Tarte de 6 personnes environ 200 g	✓	✓	✓	✓	✓

PÂTISSERIES FRAÎCHES

Insert gélifié	Dosage de Gelée Dessert pour 1 kg de Topfil	50 g	60 g	70 g	50 g	40 g
Mousse pour réalisation de verrines	50% Topfil et 50% crème montée	✓	Pas pertinent	✓	✓	✓
Glaçage	Ingrédients: Topfil 150 g Miroir Glassage Neutre 1 kg	✓	Pas pertinent	✓	✓	✓
Verrine	Prêt à l'emploi	✓	✓	✓	✓	✓

GATEAUX DE VOYAGE

Macaron		Pas pertinent	Pas pertinent	Pas pertinent	Pas pertinent	Pas pertinent
Cookie moelleux (ajout du fourrage après cuisson)		Pas pertinent	Pas pertinent	Pas pertinent	Pas pertinent	Pas pertinent
Cookie en disque		Pas pertinent	Pas pertinent	Pas pertinent	Pas pertinent	Pas pertinent
Pâte jaune avant cuisson		Pour aromatiser	Pour aromatiser	Pour aromatiser	Pour aromatiser	Pour aromatiser
Pâte jaune après cuisson		✓ Stockage au frigidaire	✓ Stockage au frigidaire	✓ Stockage au frigidaire	✓ Stockage au frigidaire	✓ Stockage au frigidaire

FOURRAGES FRUITS

Gamme PatisFrance

**FOURRAGE FRAISE
PATISFRANCE**

BASE CAKE

Cake aromatisé	✓
Cake marbré / fourré	✓

VIENNOISERIES ET PAINS

Viennoiserie fermée feuilletée	✓
Galettes fourrage fruits (base amandes)	✓
Viennoiserie ouverte	✓
Fourrage beignet	✓

TARTES

Tarte garnie	✓
gâteau fourré (type basque)	✓

PATISSERIE FRAICHE

Insert gélatiné	✓
mousse pour réalisation de verrine	✓
glaçage	✓
verrine	

GATEAUX DE VOYAGE

Macaron	✓ Stockage au frigidaire 4 jours
Cookie	✓
Cookie moelleux (ajout du fourrage après cuisson)	✓
Pâte jaune avant cuisson	✓
Pâte jaune après cuisson	✓



**FOURRAGE ABRICOT
PATISFRANCE**

**FOURRAGE FAMBOISE
PATISFRANCE**

**FOURRAGE FRAMBOISE
EXTRA PATISFRANCE**

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓
Stockage au frigidaire 4 jours

✓
Stockage au frigidaire 4 jours

✓
Stockage au frigidaire 4 jours

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓



Brioche framboise rose

Quantité : 30 Brioches individuelles

PÂTE À BRIOCHE

Farine Gruau PatisFrance	1000 g
Sel	20 g
Sucre	140 g
Levure fraîche	50 g
Oeufs	600 g
Beurre	400 g
TOTAL	2210 g

Pétrir tous les ingrédients sauf le beurre pendant 10 minutes en première et en deuxième vitesse jusqu'au décollement. Ajouter le beurre et pétrir en première vitesse pendant 6 minutes et mettre en deuxième vitesse jusqu'à avoir une pâte à 24°C.

Laisser reposer 30 minutes la pâte, mettre un rabat et passer 15 minutes en congélation puis 2 heures au réfrigérateur.

CONFITURES FRUITS

Fourrages Framboise Extra PatisFrance	416 g
Eau de rose	4 g
TOTAL	420 g

Mélanger ensemble le fourrage et l'eau de rose, mettre en poche, réserver.

CRUMBLE FRAMBOISE

Farine Pâtissière PatisFrance	135 g
Beurre	150 g
Amande Poudre PatisFrance	135 g
Sucre	135 g
Framboise déshydratée	45 g
TOTAL	600 g

Sablé le tout ensemble au batteur et à la feuille, vitesse moyenne.

MONTAGE

- Détailler la brioche à 70 g, laisser 15 minutes de détente, façonner en boule et étaler en galettes.
- Faire pousser environ 2h30 à 27°C.
- Une fois poussé, faire 5 cavités par fond comme des tartes au sucre et remplir de fourrage framboise rose.
- Parsemer environ 20 g de crumble par brioche.
- Cuire environ 10 minutes à 210°C au four à sole, oua fermé.
- Saupoudrer de sucre glace.



ZOOM
PRODUIT

Fourrage Framboise Extra PatisFrance

Découvrez dans cette recette notre
fourrage framboise :

- 50% de framboise
- Goût naturel de fruit avec la présence d'akènes
- Texture type confiture et stable à la cuisson



Panier Fruits des Bois

Quantité : 35 Pot à Yaourt

BISCUIT NOISETTE

Blancs d'œufs	278 g
Fourrage Framboise Extra PatisFrance	259 g
Œufs	164 g
Jaune d'œufs	128 g
Farine de blé	65 g
Amande Poudre PatisFrance	186 g
Beurre	70 g
TOTAL	1150 g

Monter les blancs d'œufs avec le fourrage.
Ajouter délicatement les œufs avec les jaunes.
Puis incorporer les poudres, et finir avec le beurre fondu.
Étaler 1150 g par plaque 40x60. Cuire à 180°C au four ventilé pendant 15 minutes.

CRÈME DESSERT PNG BLANC

Patiscrem PatisFrance	500 g
Lait	500 g
Jaune d'œufs	200 g
Sucre	100 g
Pectine NH PatisFrance	7 g
Belcolade Origins PNG Blanc 36%	290 g
TOTAL	1597 g

Mélanger le sucre et la pectine, ajouter au lait et à la crème, porter à ébullition puis verser sur les jaunes d'œufs, ajouter le chocolat et mixer, réserver.

GARNITURE FRUITS

Puratos Topfil Fruits des bois 60%	?
Myrtilles Surgelées	?
TOTAL	?

Mélanger ensemble les deux et mettre en poche.

MONTAGE ET FINITIONS

- Détailler 70 disques de 4 mm dans le biscuit.
- Mettre un disque au fond de chaque pot et couler 45 g de crème dessert aux environs de 35°C, remettre un biscuit et en l'appuyant au milieu, laisser figer au réfrigérateur.
- Couler ... g de garniture fruits sur le dessus.
- Décorer de fruits rouges frais.



ZOOM
PRODUIT

Topfil Fruits des Bois

Utilisez notre fourrage pour vos desserts lactés, vos viennoiseries ou vos pâtisseries !

- Mélange de framboises, mûres et myrtille
- 60% de fruits en morceaux
- Goût fruité et équilibré



My Puratos



Rejoignez la communauté MyPuratos



- Grâce à votre compte MyPuratos, profitez d'un espace personnel en ligne.
- Retrouvez vos factures, vos commandes, vos recettes favorites, des promotions ... Plein de contenu exclusif. Et bien sûr, commandez vos produits favoris en seulement quelques clics !
- Alors n'attendez plus et rejoignez la communauté !

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




puratos
Food Innovation for Good