





Nous vous proposons de découvrir des recettes spécialement travaillées par notre équipe de boulangers-pâtisseries à travers différentes thématiques autour du sport.

1



Les origines antiques

p. 3

2



Le renouveau français

p. 7

4



Le symbole des jeux

p. 13

3



Les valeurs des jeux

p. 9



LES ORIGINES ANTIQUES



Entremets Mont Olympe

Par : Kévin Colle - Pâtissier

5 entremets de 16 cm de diamètre

1 Biscuit Pistache Miel

	(g)	
Blancs d'œufs	216	Monter les blancs d'œufs avec le sucre semoule et le miel. Ajouter délicatement les œufs avec les jaunes.
Cassonade	108	
Miel de Thym Crétois	108	Puis incorporer les poudres, et finir avec le Pralirex détendu.
Œufs	97	
Jaunes d'œufs	194	
Farine	20	
Amandes Poudre PatisFrance	132	Étaler 950 g par plaque
Pistaches Poudre PatisFrance	28	40 x 60 cm avec cadre et parsemer 20 g de pistache hachée (par plaque).
Pralirex Pistache PatisFrance	89	
Pistaches Hachées PatisFrance	30	
TOTAL	1022	Cuire à 180°C au four ventilé pendant 15 minutes.

2 Crèmeux Pistache

	(g)	
Lait	79	Cuire le lait, la crème et les jaunes à 80°C, ajouter la gélatine hydratée, le praliné et le Pralirex puis mixer et réserver.
Patiscrem PatisFrance	315	
Jaunes d'œufs	47	
Praliné Pistache PatisFrance	129	
Pralirex Pistache PatisFrance	34	
Gélatine Boeuf PatisFrance	5,35	
Eau d'hydratation	32,13	
TOTAL	641,48	

3 Ganache montée Yaourt

	(g)	
Yaourt Grec	203	Chauffer à 70°C le yaourt avec le miel et la vanille gousse grattée. Ajouter le chocolat et la gélatine hydratée, retirer la gousse.
Belcolade Sélection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	98	Mixer, puis continuer en ajoutant la crème. Remettre la gousse et réserver une nuit au réfrigérateur.
Miel de Thym	30	
Crème 35% Patiscrem PatisFrance	405	
Gélatine Boeuf PatisFrance	4,15	
Eau d'hydratation	24,90	

4 Compotée Abricot Pêche

	(g)	
Puratos Topfil Finest Abricot 70% Starfruit Pêche Blanche PatisFrance	150	Chauffer le Topfil avec le Starfruit et la vanille grattée à 45°C puis ajouter la gélatine hydratée et mixer. Ajouter ensuite les pêches coupées en brunoise et mélanger à la maryse, réserver.
Gélatine Boeuf PatisFrance	50	
Eau d'hydratation	2,4	
Pêches Origine Grèce PatisFrance	14,4	
Vanille Gousse PatisFrance	400	
TOTAL	0,5 pc 616,8	

5 Montage et finitions

Détailler 10 cercles de 14 cm dans le biscuit.
 Pour réaliser l'insert, utilisez 5 cercles de 14 cm chemisés d'un rhodoïd. Poser le biscuit, couler 125 g de crèmeux pistache, mettre un biscuit par-dessus. Surgeler.
 Préparer 5 cercles de 16 cm chemisés d'un rhodoïd. Déposer les inserts et appuyer délicatement au milieu jusqu'au fond pour avoir un léger rebord autour de l'insert.
 Déposer 200 g de compotée au milieu de chaque entremets, directement sur le biscuit, en l'appuyant à l'aide d'une cuillère pour aller toucher la ganache, surgeler.
 Napper au pistolet avec le **Puratos Miroir Glassage Neutre** chauffé à 60°C et hydraté à 5%.
 Décorer.



Découvrez notre gamme de **fourages prêts à l'emploi** avec ou sans morceaux Topfil, au goût authentique et naturel grâce à une haute teneur en fruit (jusqu'à 70%) et une liste d'ingrédients clean(er) label.



Couronne de laurier

Par : Rémi Silva Chapeleiro
Boulangier

	(g)
Farine de Tradition Française	1000
Eau (TB65°C)	650
Puratos Softgrain Épeautre	420
Sel	18
Levure	10
TOTAL	2098

Méthode de travail

Pétrissage (spirale)	Pétrir 10 min en 1 ^{re} vitesse sans le Puratos Softgrain Épeautre et 4 min en 2 ^{ème} vitesse avec le Puratos Softgrain Épeautre
Température de pâte	24°C
Pointage	30 min à T° ambiante et 12h à 4°C
Division / Mise en forme	400 g en ovale long
Repos	30 min
Façonnage	En baguette fendue de 80 cm
Apprêt	1h30 à 25°C
Avant cuisson	Placer en couronne ouverte sur le tapis, fariner et couper en épi la couronne.
Cuisson	30 min à 240°C

Découvrez notre **mélange à base de graines d'épeautre pré-trempées dans un levain de seigle** liquide Sapore, certifié Clean(er) Label.





Le futur du pain réside dans son passé

Plus loin dans l'accompagnement de nos clients avec l'installation d'une ligne de levains liquides en France en 2022.

Acteur mondial dans le secteur de la boulangerie et expert en recherche et développement de levains depuis des décennies, nous avons décidé d'installer en 2022 une ligne de fabrication de levains liquides dans notre usine de Charmes.

Notre passion pour les levains

Chez Puratos, nous avons la conviction que le levain est la clé de l'avenir du pain et que « le futur du pain réside dans son passé » comme le démontre la demande croissante des consommateurs pour des pains de plus en plus artisanaux*.

Notre rôle est d'accompagner nos clients à travers notre expertise de fabricant en partageant nos connaissances et notre savoir-faire notamment à travers la Bibliothèque des levains et notre Centre pour la Saveur du Pain.

Nous proposons ainsi à Charmes depuis le début du second semestre 2022, une gamme de levains liquides vivants fabriqués en France avec également des possibilités de fabrication « à façon » (type de céréales, profils aromatiques, labels,...)

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

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 qui permet au plus grand nombre de consommer des produits sains et durables tout en rémunérant justement les différents maillons de la chaîne (agriculteurs, transformateurs, artisans boulangers) sont en cohérence avec l'ADN de Puratos.

* Étude Taste Tomorrow 2021



LE RENOUVEAU FRANÇAIS, À PARIS

Éclair Chocolat

Par : Kévin Colle - Pâtissier

25 éclairs

1 Crumble Cacao

	(g)	
Puratos Tegral Crumble	100	Torréfier et concasser les amandes, mélanger le tout au batteur jusqu'à agglomération.
Belcolade Poudre de cacao Cacao-Trace	10	
Beurre	40	
Grué de cacao	10	
Amandes Brutes PatisFrance	10	
TOTAL	170	

2 Pâte à Choux

	(g)	
Puratos Tegral Clara Super	250	Chauffer l'eau à 55°C, verser sur la poudre et l'huile.
Eau	400	Mélanger avec la feuille du batteur, 1 min à vitesse lente puis, 6 min à vitesse moyenne.
Huile	100	Pocher sur Silpat, parsemer de crumble, saupoudrer de Sucraneige PatisFrance et cuire à 170°C pendant 50 min oua ouvert.
TOTAL	750	

3 Crème Pâtissière Philippine

	(g)	
Lait	750	Mélanger les œufs et le sucre, ajouter l'Elsay et bien mélanger.
Sucre	112	Ajouter progressivement le lait, puis la vanille et cuire le tout jusqu'à ébullition pendant 1 minute. Verser sur le chocolat et mixer. Refroidir rapidement.
CEufs	150	
Elsay PatisFrance	45	
Belcolade Origins Noir		
Philippine 68% Cacao-Trace	210	
Vanille Gousse PatisFrance	0,5 pc	
TOTAL	1267	

4 Montage et finitions

Percer les éclairs sur le dessous.

Détendre la crème pâtissière chocolat au batteur avec la feuille à vitesse lente.

Garnir les éclairs à la poche avec la crème pâtissière chocolat. Saupoudrer le dessus de vanille poudre, pocher ensuite sur une extrémité un peu de chocolat tempéré et tamponner d'un cachet.



Cacao-Trace est le programme de cacao durable Puratos, qui a pour objectif de fournir des chocolats bons et durables tout en améliorant les conditions de vie des producteurs partenaires.



Javelot Ascanio

Par : Rémi Silva Chapeleiro
Boulangier

Farine de Tradition Française	1000	Autolyse 30 min
Eau (TB65°C)	600	
Puratos Sapore Ascanio CRC®	200	
Sel	18	
Levure	10	
TOTAL	1828	

Méthode de travail

Pétrissage (spirale) Pétrir 8 min en 1^{re} vitesse avec le **Puratos Sapore Ascanio CRC®**, le sel et la levure. Puis pétrir 3 min en 2^{ème} vitesse.

Température de pâte 24°C

Pointage 30 min à T° ambiante et 12h à 4°C

Division / Mise en forme 300 g en ovale long

Repos 30 min

Façonnage En ficelle pointue de 80 cm

Apprêt 1h à 25°C

Avant cuisson Fariner et lamer en saucisson de chaque côté et d'un coup de lame au centre du javelot.

Cuisson 18 min à 250°C

Découvrez notre tout nouveau levain français, développé à partir d'une farine de blé CRC® et Label Rouge, Sapore Ascanio est un **levain liquide actif avec pouvoir fermentaire**.





LES VALEURS DES JEUX

Barre Céréales

Par : Kévin Colle - Pâtissier

31 barres de 3 x 10 cm - Cadre 27 cm x 36 cm x 9 mm

1 Mélange Muesli

	(g)	
Puratos Flocons de Seigle	200	Mélanger les 5 premiers ingrédients ensemble, mettre sur plaque avec feuille, et
Coco Râpée PatisFrance	40	torréfier le tout au four ventilé
Grué de cacao	20	20 minutes à 150°C. Ajouter
Amandes Brutes PatisFrance	130	ensuite le Créa'Plus, mélanger
Noisettes Piémont PatisFrance	130	et réserver.
Puratos Créa'Plus Muesli	260	
TOTAL	780	

2 Sirop

	(g)	
Cassonade	53	Peser l'ensemble dans une
Miel de thym Crétois	53	casserole et cuire le tout à
Isomalt PatisFrance	132	117°C.
Starfruit Passion PatisFrance	83	
Eau	46	
TOTAL	367	

3 Montage et finitions

Verser 260 g de sirop cuit sur le mélange muesli et mélanger rapidement jusqu'à ce que ce soit homogène.

Sur plaque avec feuille cuisson, mettre 1000 g dans le cadre, bien tasser, déposer une feuille dessus et étaler à l'aide d'un rouleau.

Laisser sécher 1 jour en le retournant à la moitié.

Couper les barres en 3 x 10 cm.

Enrober partiellement avec du **Belcolade Origins Noir Sanaga 66% Cacao-Trace** tempéré.



Découvrez notre Créa'Plus Muesli, une explosion de saveurs grâce à des fruits secs rigoureusement sélectionnés (framboises, abricots, raisins de Corinthe) et une texture croustillante et moelleuse grâce aux graines, flocons et céréales.



Médaille du sportif

Par : Kévin Colle - Pâtissier

15 sablés

1 Pâte Sucrée

	(g)	
Farine Pâtissière PatisFrance	240	Mélanger tous les ingrédients
Farine de Sarasin	10	à la feuille au batteur à vitesse
Beurre	125	moyenne, jusqu'à complète
Sucre Glace	67	agglomération. Étaler à 2 mm.
Noisettes Brutes Rapées		Réserver au réfrigérateur.
PatisFrance	67	Détailler avec un emporte-
Œufs	50	pièce de 90 mm cannelé
Fleur de Sel	2	et cuire sur Silpain à 160°C
Vanille Poudre PatisFrance	2	pendant 20 minutes.
Sobacha	2	
TOTAL	565	

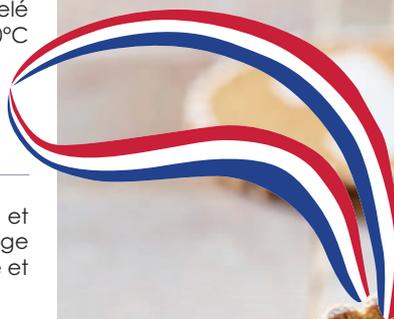
2 Fourrage Caramel

	(g)	
Fourrage Caramel Beurre		Faire fondre la couverture et
Salé PatisFrance	125	émulsionner avec le Fourrage
Belcolade Origins Noir		Caramel, mettre en poche et
Philippine 68% Cacao-Trace	25	réserver.
TOTAL	150	

3 Montage et finitions

Pocher environ 10 g de fourrage sur la moitié des sablés.
Recouvrir d'un sablé et appuyer pour faire venir le fourrage jusqu'au bord.
Saupoudrer de **Sucraneige PatisFrance** à l'aide d'un pochoir.

Découvrez notre fourrage
caramel beurre salé, un **caramel
crémeux aux notes salées**,
100% gourmand, élaboré dans
notre usine en Bretagne.



Pain du sportif

Par : Rémi Silva Chapeleiro
Boulangier

Ingrédients sur farine

	(g)
Farine de Tradition Française	800
Farine de Seigle T170	200
Puratos Sapore Ascanio CRC®	100
Eau (TB54°C)	700
Sel	18
Levure	10
Puratos Créa'Plus Fruits	550
TOTAL	2378

Décors

Flocons de seigle QS

Méthode de travail

Pétrissage (spirale)	Pétrir 4 min en 1 ^{re} vitesse et 8 min en 2 ^{ème} vitesse, ajouter le Puratos Créa'Plus Fruits en fin de pétrissage.
Température de pâte	24°C
Pointage	30 min à T° ambiante et 12h à 4°C
Division / Mise en forme	500 g en boule
Repos	30 min
Façonnage	En bâtard roulé dans les flocons de seigle.
Apprêt	1h30 à 25°C
Avant cuisson	Placer en couronne ouverte sur le tapis, fariner et couper en épi la couronne.
Cuisson	30 min à 240°C



Découvrez notre Créa'Plus Fruits, un **mélange à base d'amandes, de noisettes, de pistaches, de cranberries et de raisins avec des levains dévitalisés de blé et de seigle.**

Cubes Pistache Framboise

Par : Rémi Silva Chapeleiro - Boulanger

	(g)
Farine Gruau Rouge T45	1100
Puratos S500 Spécial	10
Boisson Soja	605
Levure	50
Sel	22
Sucre	135
Puratos Mimetic Essentiel	90
TOTAL PÂTE	2012
Puratos Mimetic Essentiel	500

Crème de pistache

	(g)	
Pâte d'amande Catania	300	Mélanger à la feuille la pâte d'amande, puis ajouter la pâte d'amande et ajouter l'eau.
Pâte de pistache PatisFrance	60	
Eau	20	Mettre dans une poche à douille de 1 cm, en pocher 12 dans des flexipan de 5 cm de diamètre, réserver en froid négatif. Mettre la poche de côté.

Autres inserts

Fourrage Framboise Extra 50% PatisFrance	QS
---	----

Décors

Puratos Sublimo Neutre	QS
Pistaches Effilées PatisFrance	QS
Praliné Pistache PatisFrance	QS

Méthode de travail

Pétrissage (spirale)	Pétrir 4 min en 1 ^{re} vitesse et 8 min en 2 ^{ème} vitesse.
Température de pâte	24°C
Pointage	20 min en boule puis étaler sur plaque et laisser une nuit à 4°C.
Tourage	Un double et un simple
Repos	30 min à 4°C
Détaillage	Abaisser la pâte à 4mm, détailler des bandes de 9cm, pocher avec une douille de 1 cm la crème de pistache, humidifier les bords de la bande et refermer. Passer les bandes en froid négatif 20 min puis détailler des tronçons de 3 cm, en disposer 4 par cadre de 8 cm de côté.
Apprêt	2 h à 28°C
Avant cuisson	Déposer un rond de crème pistache au milieu puis pocher le fourrage framboise par-dessus.
Cuisson	19 min à 200°C au four à sol
Après cuisson	Mettre du Puratos Sublimo , pocher sur chaque pétale le praliné et saupoudrer de pistaches effilées.

Découvrez notre gamme Mimetic Essentiel, dans laquelle nous avons conservé l'essentiel des ingrédients d'une matière grasse pour révéler au mieux toutes les saveurs de vos recettes, utilisable en incorporation ou en feuilletage.





LE SYMBOLE DES JEUX



Cakes du monde

Par : Kévin Colle - Pâtissier

5 cakes de chaque sorte - Moule : UGS 011029

1 Cake Citron

Appareil à cake

Puratos Tegral Biscuit Moelleux VG	210	Mélanger tous les ingrédients
Eau	99	1 minute à vitesse lente, puis
Huile	46	3 minutes à vitesse moyenne,
Noisettes Poudre PatisFrance	18	au batteur avec la feuille.
Puratos Classic Citron CL	10	Pocher 75 g d'appareil à cake,
TOTAL	383	parsemer de Noisettes Hachées PatisFrance. Cuire 30 min à 180°C au four ventilé. Laisser refroidir et congeler.

Enrobage citron

Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	500	Fondre le chocolat et le beurre de cacao ensemble, ajouter le colorant et le zeste. Réserver et tremper entièrement le cake congelé dans l'enrobage à 35°C. Parsemer de Noisettes Effilées PatisFrance .
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	50	
Zeste Citron Jaune	1p	
Denrée Alimentaire Jaune	QS	
TOTAL	550	

2 Cake Framboise

Appareil à cake

Puratos Tegral Biscuit Moelleux VG	210	Mélanger tous les ingrédients
Eau	99	1 min à vitesse lente, puis 3 min à vitesse moyenne, au batteur avec la feuille. Pocher 35 g d'appareil à cake, puis pocher au milieu 10 g de fourrage et finir avec 35 g d'appareil à cake, parsemer d' Amandes Hachées PatisFrance . Cuire 30 min à 180°C au four ventilé. Laisser refroidir et congeler.
Huile	46	
Amandes Poudre PatisFrance	18	
Fourrage Framboise Extra 50% PatisFrance	50	
TOTAL	423	

Enrobage Framboise

Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	500	Fondre le chocolat et le beurre de cacao ensemble, ajouter le colorant et les framboises, mixer grossièrement. Réserver et tremper entièrement le cake congelé dans l'enrobage à 35°C. Décorer de quelques éclats de framboises.
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	50	
Framboises Lyophilisées	11	
Denrée Alimentaire Rouge	QS	
TOTAL	550	

3 Cake Pistache

Appareil à cake

Puratos Tegral Biscuit Moelleux VG	220	Mélanger tous les ingrédients 1 min à vitesse lente, puis 3 min à vitesse moyenne, au batteur avec la feuille. Pocher 75 g d'appareil à cake, parsemer de Pistaches Hachées PatisFrance . Cuire 30 min à 180°C au four ventilé. Laisser refroidir et congeler.
Eau	104	
Huile	29	
Pralirex Pistache PatisFrance	38	
TOTAL	391	

Enrobage pistache

Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	500	Fondre le chocolat et le beurre de cacao ensemble, ajouter le Pralirex. Réserver et tremper entièrement le cake congelé dans l'enrobage à 35°C. Parsemer de Pistaches Effilées PatisFrance .
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	25	
Pralirex Pistache PatisFrance	50	
TOTAL	575	

4 Cake Myrtille

Appareil à cake

Puratos Tegral Biscuit Moelleux VG	212	Mixer le Topfil et l'eau. Mélanger ensuite tous les ingrédients 1 min à vitesse lente, puis 3 min à vitesse moyenne, au batteur avec la feuille. Peser 75 g par moule et cuire 30 min à 180°C au four ventilé. Laisser refroidir et congeler.
Eau	74	
Huile	47	
Puratos Topfil Myrtille 70%	50	
TOTAL	383	

Enrobage Blanc

Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	500	Fondre le chocolat et le beurre de cacao ensemble. Réserver et tremper entièrement le cake congelé dans l'enrobage à 35°C. Parsemer de graines de pavot.
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	50	
Graines de pavot	QS	
TOTAL	550	

6 Cake Chocolat

Appareil à cake		(g)
Puratos Tegral Biscuit Moelleux VG		210
Eau		99
Huile		46
Belcolade Noir Papouasie		50
Nouvelle Guinée 73%		
Bio Cacao-Trace		36
TOTAL	391	

Faire fondre le chocolat avec l'huile. Mélanger tous les ingrédients 1 min à vitesse lente, puis 3 min à vitesse moyenne, au batteur avec la feuille. Peser 75 g par moule, parsemer de Grué de Cacao et cuire 30 min à 180°C au four ventilé. Laisser refroidir et congeler.

Enrobage Noir		(g)
Belcolade Noir Papouasie		
Nouvelle Guinée 73%		
Cacao-Trace BIO		500
Belcolade Beurre de Cacao		
Cacao-Trace		50
Noisettes Hachées PatisFrance		55
Grué de Cacao	QS	
TOTAL	605	

Fondre le chocolat et le beurre de cacao ensemble. Ajouter les **Noisettes Hachées Torréfiées PatisFrance**. Réserver et tremper entièrement le cake congelé dans l'enrobage à 35°C. Parsemer de Grué de Cacao.



Découvrez notre **nouvelle préparation Tegral Biscuit Moelleux 100% végétale** pour proposer à vos clients une alternative végétale à vos recettes de cakes classiques sans compromis sur le goût et la texture.



Bagels du monde

Par : Rémi Silva Chapeleiro - Boulanger



Bagel Afrique

Ingrédients sur farine

	(g)	
Farine	1000	
Puratos Créa'pâte mie	200	
Eau	600	
Sel	20	
Levure	20	
TOTAL	1840	

Décors

Graine de pavot	QS
-----------------	----

Méthode de travail

Pétrissage (spirale) : Pétrir 4 min en 1^{re} vitesse et 8 min en 2^{ème} vitesse. **Température de pâte**: 24°C. **Pointage**: 20 min. **Division/mise en forme** : 90 g. **Repos** : 10 min. **Façonnage** : En forme d'anneaux, mouiller et tremper dans les graines de pavots et mettre sur plaque. **Apprêt** : 1h30 à 28°C. **Cuisson** : 15 min à 180°C.

Garniture

Poulet pané aux épices Créole	QS	Mélanger mayonnaise avec Paprika et Poivre de Cayenne.
Mayonnaise épicée	QS	
Salade Iceberg	QS	
Tomate cerise	QS	
Cornichon en tranche	QS	

Montage

Masquer les bagels avec la mayonnaise épicée. Ajouter les tranches de cornichon, le poulet pané créole, les tomates cerises. Finir avec la salade et refermer.

Bagel Europe

Ingrédients sur farine

	(g)	
Farine	1000	
Puratos Créa'pâte mie	200	
Eau	600	
Sel	20	
Levure	20	
Puratos Créa'plus Pesto	90	
TOTAL	1930	

Décors

Graine de courge	QS
Puratos Sunset Glaze	QS

Garniture

	(g)	
Lamelles blanchies de courgette	1000	
Pesto	200	
Artichaut rôti à l'huile	600	
Tomate cerise	20	

Montage

Masquer les bagels avec le pesto. Déposer les artichauts rôtis et les tomates cerises coupées en 2, ajouter les lamelles de courgettes blanchies, refermer.

Bagel Asie

Ingrédients sur farine

	(g)	
Farine	1000	
Puratos Créa'pâte mie	200	
Eau	650	
Sel	20	
Levure	20	
Puratos Créa'plus Nordic	280	
TOTAL	2170	

Décors

Graines de sésame noir	QS
------------------------	----

Garniture

Mayonnaise au wasabi	QS	Mélanger 90 g de mayonnaise avec 10 g de wasabi.
Œuf mimosa	QS	
Saumon fumé	QS	
Zeste de citron vert	QS	

Montage

Masquer les bagels avec la mayonnaise au wasabi. Etaler les œufs mimosa, ajouter le saumon fumé, remettre un peu de mayonnaise au wasabi, finir avec un zeste de citron sur le dessus et refermer.

Bagel Océanie

Ingrédients sur farine

	(g)	
Farine	1000	
Puratos Créa'pâte mie	200	
Eau	600	
Sel	20	
Levure	20	
Curcuma	30	
TOTAL	1870	

Décors

Puratos Sunset Glaze	QS
-----------------------------	----

Garniture

Crevettes	QS	Rôtir les ananas dans une poêle avec un peu de beurre, réserver.
Curry	QS	Dans la même poêle, chauffer de l'huile d'olive avec du curry, faire revenir les crevettes puis déglacer avec du lait de coco. Réserver.
Huile d'olive	QS	
Lait de coco	QS	
Tranche d'ananas	QS	
Tomate cerise	QS	
Coriandre	QS	

Montage

Masquer les bagels avec la sauce curry coco. Mettre la salade, ajouter les crevettes au curry coco, ajouter les tomates et les ananas rotis, finir avec des feuilles de coriandre et refermer.

Bagel Amérique du Sud

Ingrédients sur farine

	(g)	
Farine	1000	
Puratos Créa'pâte mie	200	
Eau	600	
Sel	20	
Levure	20	
Puratos Créa'plus Fuego	90	
TOTAL	1930	
Puratos Sunset Glaze	QS	

Garniture

Saucisse de Strasbourg	QS
Purée d'avocat	QS
Concassé de tomate	QS
Lait de coco	QS
Zeste de citron vert	QS

Méthode de travail

Pétrissage (spirale) : Pétrir 4 min en 1^{re} vitesse et 8 min en 2^{ème} vitesse. **Température de pâte** : 24°C. **Pointage** : 20 min. **Division/mise en forme** : 90 g. **Repos** : 10 min. **Façonnage** : En anneaux et mettre sur plaque. **Apprêt** : 1h30 à 28°C. **Cuisson** : 15 min à 180°C. **Dès la sortie de four** : Badigeonner à chaud de Puratos Sunset Glaze.

Montage

Masquer les bagels avec le concassé de tomates. Pocher la purée d'avocat, ajouter des tronçons de saucisse de Strasbourg, finir avec un zeste de citron sur le dessus et refermer.



Découvrez notre mélange Grain design noir et blanc de flocons de riz, graines de sésame noir enrobées de sel, graines de nigelle, qui apporte du contraste, un effet «bretzel» en bouche.



Cette base de glace Crema vous permettra de réaliser des glaces aux notes chaudes, tels que la vanille, les fruits secs,... Tous les goûts incontournables qui vous permettront de garantir une vitrine aussi belle que bonne



Flamme ananas framboise

Par : Kévin Colle - Pâtissier

25 cornets

1 Sorbet Plein Fruit Ananas Coriandre

	(g)	
Starfruit Ananas PatisFrance	750	Effeuillez les branches, chauffer le Starfruit avec les branches à 60°C, mixer et laisser infuser
Coriandre (feuilles + branches)	9	30 minutes. Chinoiser et
Puratos Base Glace Frutta	1000	réchauffer à 60°C, ajouter
Sucre	100	la Base Glace Frutta et le
Puratos Classic Ananas	19	sucré, mixer, puis ajouter les
TOTAL	978	feuilles ciselées (maturation facultative). Turbiner jusqu'à -8°C.

2 Sorbet Plein Fruit Framboise

	(g)	
Starfruit Framboise PatisFrance	750	Chauffer le Starfruit à 60°C,
Puratos Base Glace Frutta	100	ajouter la Base Glace Frutta
Sucre	100	et le sucre, mixer (maturation
TOTAL	950	facultative). Turbiner jusqu'à -8°C.

3 Montage et finitions

Turbiner les deux sorbets, mettre chaque sorbet en poche puis mettre les deux poches dans une troisième poche avec une grosse douille cannulée.

Pocher directement dans le cornet en rosace.



Bouchées glacées

Par : Kévin Colle - Pâtissier

25 pièces de chaque - Moule Stone 85 de Silikomart

1 Sablé Pâte Sucrée Amande	(g)	
Beurre	200	Couper le beurre en petits cubes et mélanger au batteur à la feuille tous les ingrédients ensemble. Etaler à 2 mm et détailler à 55 mm. Cuire à 160°C sur Silpain pendant 20 min.
Sel	4	
Amandes Poudre PatisFrance	100	
Sucre glace	100	
Œufs	85	
Farine Pâtissière PatisFrance	400	
TOTAL	889	

2 Glace Yaourt Grecque	(g)	
Yaourt Grecque	400	Chauffer le Yaourt Grecque avec la crème à 60°C, ajouter la Base Glace Crema et mixer (maturation facultative). Turbiner jusqu'à -8°C. Pocher en moule (environ 35 g par moule). Surgeler.
Patiscrem PatisFrance	350	
Puratos Base Glace Crema	250	
TOTAL	1000	

Enrobage Blanc	(g)	
Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	500	Fondre le chocolat, le beurre de cacao et l'huile ensemble à 45°C, ajouter la vanille. Réserver et utiliser à 30°C.
Huile de pépins de raisins	100	
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	25	
Vanille Poudre PatisFrance	QS	Tremper chaque galet et déposer sur sablé.
TOTAL	625	

3 Glace Miel Huile d'Olive	(g)	
Lait	664	Chauffer le lait avec la crème et le miel à 60°C, ajouter la Base Glace Crema, l'huile d'olive et mixer (maturation facultative). Turbiner jusqu'à -8°C. Pocher en moule (environ 35 g par moule). Surgeler.
Crème UHT 35% Patiscrem PatisFrance	203	
Puratos Base Glace Crema	200	
Miel de Thym Crétois	83	
Huile d'Olive Extra Vierge Crétoise	60	
TOTAL	1210	

Enrobage Vert	(g)	
Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	500	Fondre le chocolat, le beurre de cacao et l'huile ensemble à 45°C, ajouter la vanille et les denrées alimentaires pour obtenir un vert pastel. Réserver et utiliser à 30°C. Tremper chaque galet et déposer sur sablé.
Huile de pépins de raisins	100	
Belcolade Beurre de Cacao CT	25	
Vanille Poudre PatisFrance	QS	
Denrée Alimentaire Verte	QS	
Denrée Alimentaire Jaune	QS	
TOTAL	625	

4 Glace Rhum Raisins	(g)	
Crème UHT 35% Patiscrem PatisFrance	500	Chauffer l'eau à 80°C, verser sur les raisins, bien mélanger et ajouter le rhum, laisser reposer 30 minutes. Chauffer ensuite la crème et le lait à 60°C, ajouter la Base Glace Crema et mixer, ajouter ensuite les raisins (maturation facultative). Turbiner jusqu'à -8°C. Pocher en moule environ 35 g par moule). Surgeler.
Lait	400	
Puratos Base Glace Crema	200	
Raisins de Corinthe PatisFrance	150	
Eau	100	
Rhum ambré	70	
TOTAL	1420	

Enrobage Blanc	(g)	
Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	500	Fondre le chocolat, le beurre de cacao et l'huile ensemble à 45°C, ajouter la vanille. Réserver et utiliser à 30°C. Tremper chaque galet parsemer de quelques raisins et déposer sur sablé.
Huile de pépins de raisins	100	
Belcolade Beurre de Cacao CT	25	
Vanille Poudre PatisFrance	QS	
Raisins de Corinthe PatisFrance	QS	
TOTAL	625	



Cette base de glace Fruita 100% végétale vous permettra de réaliser toutes vos glaces aux fruits des plus acides aux plus sucrées. Le fruit sera sublimé et mis en avant !



DES PRODUITS POUR SE SENTIR BIEN, SANS COMPROMIS SUR LE GOÛT

Les consommateurs sont à la recherche de produits bons pour eux. 58% d'entre eux recherchent des produits qui améliorent leur bien-être de manière générale : le corps et l'esprit. Aussi, 60% ne font pas de compromis sur le goût lorsqu'ils achètent ce type de produits. *

Nous vous proposons donc des gammes d'ingrédients répondant à leurs attentes et sans aucun compromis sur le goût.

* Source : Taste Tomorrow 2021

1 Nos chocolats Sélection sans sucre et sans sucre ajouté Cacao-Trace



3 Nos fourrages avec plus de fruits



2 Nos produits à base de levain



4 Nos produits riches en fibre



Glaces du monde

Par : Kévin Colle - Pâtissier

Afrique

1 Sorbet Plein Fruit Pamplemousse Bissap

Ingrédients		Méthode de travail
	(g)	
Eau	370	Faire bouillir l'eau et infuser les fleurs pendant 1 heure. Chinoiser et repeser au poids initial en rajoutant de l'eau si nécessaire. Peser ensemble le sucre et la Base Glace Frutta, mélanger et ajouter le tout à l'eau infusée, finir avec le jus et mixer (maturation facultative). Turbiner jusqu'à -8°C.
Fleur Hibiscus	38	
Puratos Base Glace Frutta	100	
Sucre	130	
Jus de pamplemousse	400	
TOTAL	1038	

2 Glace Orientale

Ingrédients		Méthode de travail
	(g)	
Lait	664	Mélanger le lait, la crème, la Base Glace Crema et le miel, chauffer à 65°C, ajouter la fleur d'oranger et mixer (maturation facultative). Turbiner jusqu'à -8°C et ajouter les amandes et pistaches torréfiées en inclusion.
Patiscrem PatisFrance	203	
Puratos Base Glace Crema	200	
Miel d'Oranger	83	
Arôme Fleur d'Oranger PatisFrance	23	
Amande Hachée PatisFrance	60	
Pistache Hachée PatisFrance	60	
TOTAL	1293	

Amérique

1 Glace Cacahuète Caramel

Ingrédients		Méthode de travail
	(g)	
Lait	650	Mélanger le lait, la Base Glace Crema et le sucre. Chauffer à 65°C, ajouter le Pralirex, mixer (maturation facultative). Turbiner jusqu'à -8°C et marbrer avec le Fourrage Caramel.
Puratos Base Glace Crema	240	
Sucre	10	
Pralirex Cacahuète PatisFrance	100	
Fourrage Caramel Beurre Salé PatisFrance	200	
TOTAL	1200	

2 Glace Cheesecake

Ingrédients		Méthode de travail
	(g)	
Lait	440	Mélanger le lait, le Deli, la crème et la Base Glace Crema. Chauffer à 65°C et mixer (maturation facultative). Turbiner jusqu'à -8°C et marbrer de Topping Fruits Rouges.
Puratos Deli Cheesecake Patiscrem PatisFrance	200	
Puratos Base Glace Crema	160	
Puratos Base Glace Crema	200	
Puratos Topping Fruits Rouges	200	
TOTAL	1200	

La base de glace Crema vous permettra de réaliser des glaces aux notes chaudes, tels que la vanille, les fruits secs,... Tous les goûts incontournables qui vous permettront de garantir une vitrine aussi belle que bonne



Asie

1 Sorbet Philippine

Ingrédients		Méthode de travail
	(g)	
Eau	645	Mélanger l'eau, la Base Glace Cioccolato et la cassonade. Chauffer à 65°C, verser sur le chocolat et mixer (maturation facultative). Turbiner jusqu'à -8°C et marbrer avec le grué.
Puratos Base Glace Cioccolato	165	
Cassonade	30	
Belcolade Noir Origine Philippine 68% Cacao-Trace	160	
Grué de Cacao Torréfié	50	
TOTAL	1050	

2 Glace Golden Latte

Ingrédients		Méthode de travail
	(g)	
Lait	560	Mélanger le lait, la Base Glace Crema, la crème, les jaunes et les épices. Cuire à 85°C et mixer, refroidir rapidement (maturation facultative). Turbiner jusqu'à -8°C.
Puratos Base Glace Crema Patiscrem PatisFrance	260	
Jaunes d'œufs	180	
Epice Golden Latte	75	
TOTAL	1076,88	

Europe

1 Sorbet Fruit des Bois

Ingrédients

	(g)
Puratos Topfil Berries from the North 60%	490
Eau	420
Puratos Base Glace Frutta	112
Sucre	47
TOTAL	1069

Méthode de travail

Mélanger l'eau, la Base Glace Frutta et le sucre. Chauffer à 65°C, verser sur le Topfil et mixer (maturation facultative). Turbiner jusqu'à -8°C.



La base de glace Frutta 100% végétale vous permettra de réaliser toutes vos glaces aux fruits des plus acides aux plus sucrées. Le fruit sera sublimé et mis en avant !

2 Glace Pain Perdu

Ingrédients

	(g)
Lait	555
Puratos Base Glace Crema Patiscrem PatisFrance	260
Jaunes d'œufs	180
Baguette Ascanio grillée	75
Vanille Gousse PatisFrance	35
TOTAL	1105

Méthode de travail

Mélanger le lait, la Base Glace Crema, la crème, les jaunes, la vanille gousse grattée et le pain grillé. Cuire à 85°C et mixer, refroidir rapidement (maturation facultative). Turbiner jusqu'à -8°C.

Océanie

1 Sorbet Végétal Biscuit Avoine

Ingrédients

	(g)
Eau	708
Sucre Muscovado	148
Puratos Base Glace Frutta	94
Puratos Flocon de seigle	28
Coco Râpée Torréfiée PatisFrance	47
TOTAL	1025

Méthode de travail

Mélanger l'eau, le sucre muscovado, la Base Glace Frutta et les flocons de seigle, chauffer à 65°C, ajouter la coco torréfiée et mixer (maturation facultative). Turbiner jusqu'à -8°C.

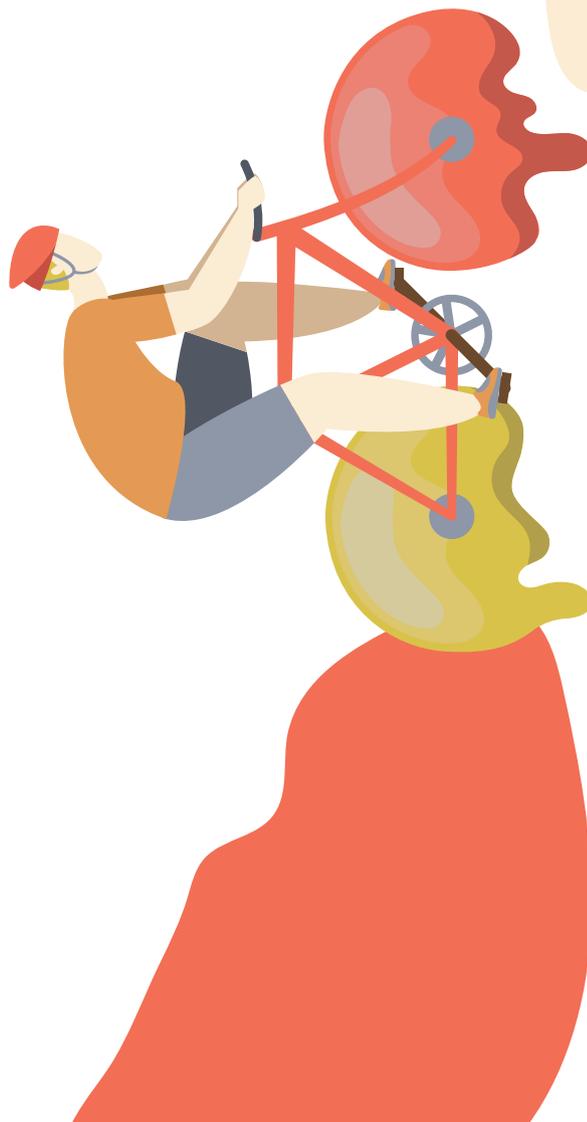
2 Glace PNG Blanc Anis

Ingrédients

	(g)
Lait	665
Puratos Base Glace Cioccolato	150
Anis étoilé	0,83
Belcolade Blanc PNG 36% Cacao Trace	200
TOTAL	1015,83

Méthode de travail

Mélanger le lait, la Base Glace Cioccolato et l'anis étoilé râpé, chauffer à 65°C, verser sur le chocolat et mixer (maturation facultative). Turbiner jusqu'à -8°C.





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 : info_france@puratos.com


puratos
Food Innovation for Good