

CAHIER
PRINTEMPS / ÉTÉ
2024



Le futur du pain réside dans son passé.

La boulangerie traditionnelle ancrée dans la culture française

La boulangerie en France est bien plus qu'un métier, c'est une institution ! Au fil des époques, l'histoire de la boulangerie est un véritable voyage culinaire entre innovation et tradition. Au-delà du symbole qu'il représente, le pain rythme la vie quotidienne et les festivités.

Depuis l'Antiquité, des méthodes ancestrales de panification allient de manière ingénieuse les ingrédients de base que sont la farine, l'eau, la levure et le levain. L'essor des techniques de pétrissage et de fermentation a permis de diversifier les textures et saveurs, répondant ainsi aux attentes d'un public en quête de produits authentiques.

Aujourd'hui, la modernisation des pratiques s'inscrit comme un enjeu majeur pour les artisans désireux de perpétuer leur métier. Face à la standardisation, il est crucial de trouver un équilibre entre innovation et préservation des techniques traditionnelles. Face à ce constat, un renouveau s'observe avec l'émergence de boulangeries artisanales qui valorisent les ingrédients de proximité et/ou les ingrédients ancestraux.

Chez Puratos, nous sommes convaincus que « le futur du pain réside dans son passé » et de la nécessité de revenir aux fondamentaux de la boulangerie. Nous mettons chaque jour notre énergie et notre passion au service du développement de nos connaissances et savoir-faire. Ce cahier est une invitation à la découverte des nos ingrédients ancestraux au travers des recettes traditionnelles.



CAHIER PRINTEMPS / ÉTÉ 2024



7



8



9



10



11



15



16



17



18



19



20



22

Découvrez à travers cette nouvelle édition 2024, des recettes traditionnelles de pains et comment les décliner en format snacking pour surprendre vos clients et soutenir votre croissance !

LE LEVAIN : LA TRADITION AU SERVICE DE L'INNOVATION

P 4 À 6

- Recette pain au levain p 7
- Recette baguette de tradition p 8
- Recette pain de campagne p 9
- Recette pain de seigle p 10
- Recette pain signature Lov'ain p 11

LES GRAINES : LA TRADITION AU SERVICE DE L'INNOVATION

P 12 À 14

- Recette tourte de seigle p 15
- Recette pain petit épeautre p 16
- Recette sandwich topaze p 17
- Recette sandwich signature p 18
- Recette tartine pain complet p 19
- Recette club aux graines p 20

GAMME MIMETIC

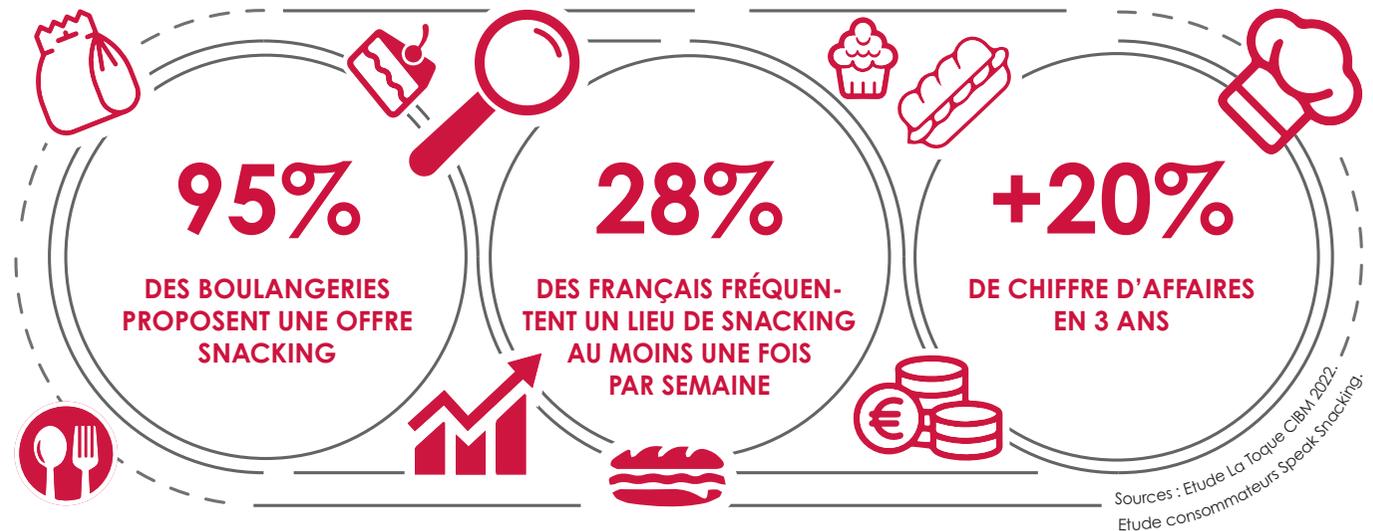
P 21

- Recette brioche du partage p 22
- Recette croissant snacking p 23

L'essor du snacking, une nouvelle opportunité additionnelle pour le pain en boulangerie.

Le marché de la boulangerie est un marché important et en croissance où la part du pain reste dominante et la montée en puissance du snacking continue.

Pause du midi mais aussi petit-déjeuner, goûter, boissons et même repas du soir : les moments de consommation se multiplient... et les professionnels de la boulangerie sont les premiers à devoir adapter leur offre pour développer leur chiffre d'affaires, fidéliser et attirer de nouveaux consommateurs.



Mais quelle offre adopter pour se différencier ?

Pour répondre aux attentes croissantes des consommateurs, pensez à proposer une offre complète entre tradition et modernité pour toutes les pauses de la journée. Améliorez vos gammes classiques grâce à des ingrédients nobles, premium, labellisés et innovez en revisitant certaines recettes ou mettez en place des menus spéciaux pour les nouveaux régimes de consommation (végétarien, flexitarien...). N'hésitez pas à offrir des options snacking à différents prix pour toucher un large public.

* Food service vision a établi cinq profils clés de consommateurs :

• LE SNACKEUR-MULTI

(25% des consommateurs, 37 ans d'âge moyen), urbain, actif et nomade, très amateur de snacking, fréquent client des chaînes.

• LE BIO ENGAGÉ

(18% des consommateurs, 49 ans d'âge moyen, public en majorité féminin), très attentif à son bien-être et à son alimentation, adepte du pain bio, attaché à l'artisanat, peu attiré par le snacking.

• LE CONTRAINT

(16% des consommateurs, 42 ans d'âge moyen), visiteur peu fréquent des boulangeries-pâtisseries, très sensible aux prix, peu attentif à son alimentation et pas très attiré par le snacking.

• L'ÉPUCURIEN

(23% des consommateurs, 50 ans d'âge moyen), qui fréquente de préférence les boulangeries artisanales, habite plutôt en zone rurale, consomme fréquemment du snacking.

• L'HABITUÉ

(18% des consommateurs, 56 ans d'âge moyen), très attaché à son point de vente artisanal, peu sensible au prix ou au service, modeste snacking.

Le snacking multi et l'épicurien constituent naturellement les cibles de clientèle privilégiées des boulangers-pâtisseries, puisqu'ils représentent 60% des visites et 80% de la valeur du snacking.



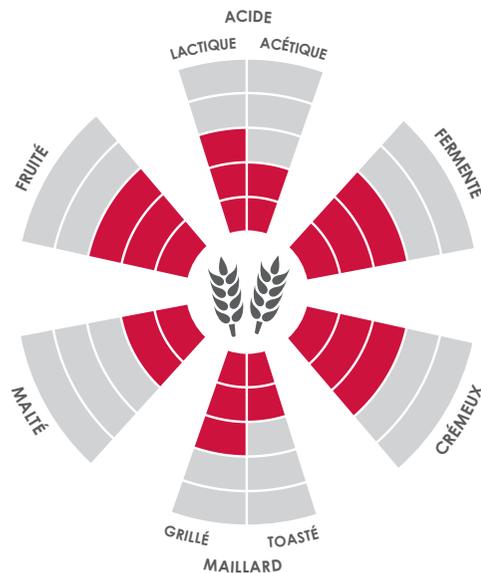
Découvrez nos levains liquides actifs avec pouvoir fermentaire.

Développés à partir de farines de blé ou de seigle, nos levains liquides actifs avec pouvoir fermentaire sont fabriqués à Charmes dans les Vosges. Leur activité fermentaire et leur 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. Les levains sont prêts à l'emploi, clean(er) label en bidon de 5L.



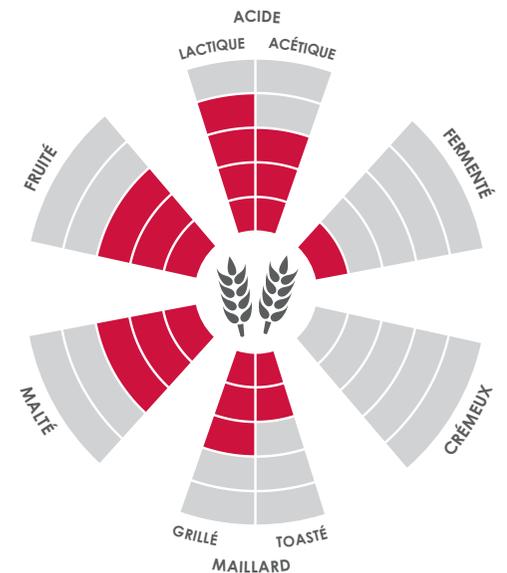
Sapores Ascanio CRC®

est un levain de blé. Il est l'harmonie parfaite de notes crémeuses, fermentées, fruitées et maltées avec une acidité modérée. Sa saveur est originale et équilibrée.



Sapores Olympie CRC®

est un levain de seigle. Le goût restant le principal critère de choix, il est l'association de notes lactiques, fruitées, maltées et torréfiées. Sa saveur est différenciante et marquée.



GAMME SAPORE

Notre gamme de levains Sapore vous accompagne pour trouver **des signatures aromatiques uniques** qui séduiront vos clients.

Type de levains	Notes aromatiques	NOS SOLUTIONS	Céréale(s)	Applications & Dosage (% du poids de farine)»	Conditionnement & DDM
LIQUIDE AVEC POUVOIR FERMENTAIRE					
ACTIFS AVEC POUVOIR FERMENTAIRE	Crémeuses, Fermentées, Fruitées et Maltées	SAPORE ASCANIO CRC®	Blé	<ul style="list-style-type: none"> Tous types de produits : pain au levain*, baguettes de tradition, baguettes, pains de mie, brioches, etc Dosage recommandé à partir de 5% du poids de farine selon la recette utilisée et le résultat souhaité *Suivant la recette disponible sur notre site Internet. 	<ul style="list-style-type: none"> Bidon 5kg 7 semaines
	Lactiques, Fruitées, Maltées, Torréfiées	SAPORE OLYMPIE CRC®	Seigle	<ul style="list-style-type: none"> Tous types de produits : pain au levain*, baguettes de tradition, baguettes, pains de mie, brioches, etc Dosage recommandé à partir de 5% du poids de farine selon la recette utilisée et le résultat souhaité *Suivant la recette disponible sur notre site Internet. 	<ul style="list-style-type: none"> Bidon 5kg 7 semaines
LIQUIDE SANS POUVOIR FERMENTAIRE					
VIVANTS	Noix et Crème	SAPORE ALCINA	Blé	Dosage recommandé entre 1 et 25% du poids de farine. <ul style="list-style-type: none"> Baguette (7-15%) Pain rustique (25%) Viennoiserie (1-10%). 	<ul style="list-style-type: none"> Seau 10kg 2 mois
	Acétiques et Fruitées	SAPORE ORACOLO	Seigle	Dosage recommandé entre 5 et 20% du poids de farine. <ul style="list-style-type: none"> Tourte de seigle, ou pain rustique (20%) Baguette (5-10%). 	<ul style="list-style-type: none"> Seau 10kg 2 mois
DÉVITALISÉS	Maltées et Toastées	SAPORE SALOME	Seigle + Malt d'orge	<ul style="list-style-type: none"> Dosage flexible entre 0,5 et 17% du poids de farine. 	<ul style="list-style-type: none"> Bag in Box 10Kg 12 mois
	Lactiques et Crémeuses	SAPORE SENTA TEMPO BIO	Epeautre	<ul style="list-style-type: none"> Dosage recommandé entre 3 et 18% du poids de farine. Convient en pains blancs, pains spéciaux ou viennoiseries. 	<ul style="list-style-type: none"> Bag in Box 10Kg 4 mois
POUDRE					
DÉVITALISÉS	Céréales et Fruits secs	SAPORE TRAVIATA BIO	Seigle	Dosage recommandé entre 1 et 5% du poids de farine. <ul style="list-style-type: none"> Pains courants français (1-3%) Pains spéciaux type Campagne, Seigle, Multi-Céréales (3-5%) Pains type Ciabatta, Focaccia (2-3%). 	<ul style="list-style-type: none"> Sac 5Kg 9 mois
	Maltées / Grillées	SAPORE OBERTO	Seigle	Dosage recommandé entre 0,5 et 5% du poids de farine. <ul style="list-style-type: none"> Pain courant (0,5-1%) Pains plus typés, aux céréales et grains (1-4%) Pains spéciaux type ciabatta, campagne, pizza (1-2,5%) Pain de seigle (3-5%) 	<ul style="list-style-type: none"> Sac 5Kg 9 mois



Pain au levain

INGREDIENTS

Farine de tradition	1 000 g
Eau (TB : 65°C)	580 g
Puratos Sapore Olympie CRC	200 g
Levure	2 g
Sel	20 g

METHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir 8 minutes en 1 ^{ère} vitesse puis 6-7 minutes en 2 ^{ème} vitesse.
Température de pâte	26-27°C
Pointage	2h à température ambiante puis 12 à 14h à 8°C
Division	En pâton de 400 g et faire un boulage très léger
Façonnage	En bâtard
Apprêt	30 minutes à température ambiante
Cuisson (four à sole)	15 minutes à 260°C puis 15 minutes à 220°C



Baguette de tradition

INGREDIENTS

Farine T65	1 000 g
Eau	600 g
Sapote Olympie CRC	100 g
Levure	8 g
Sel	20 g
Eau de bassinage	100-150 g

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

METHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir 10 minutes en 1 ^{ère} vitesse puis 2 minutes en 2 ^{ème} vitesse et bassiner.
Température de pâte	24°C
Pointage	45 minutes
Mise au froid	Mise au froid à 4°C
Division/Mise en forme	350 g en forme navette
Repos	45 minutes
Façonnage	En baguette pas trop serrée
Apprêt	30 à 45 minutes à température ambiante
Décors/Coup de lame	5 coups de lame
Cuisson	18 à 20 minutes à 245°C



Pain de campagne en couronne Bordelaise

INGREDIENTS

Farine de seigle T170	100 g
Farine de tradition	900 g
Eau (TB : 65°C)	620 g
Puratos Sapore Olympie CRC	100 g
Levure	8 g
Sel	20 g

METHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir 8 minutes en 1 ^{ère} vitesse puis 6-7 minutes en 2 ^{ème} vitesse.
Température de pâte	24°C
Pointage	45 minutes à température ambiante puis 12h à 5°C
Division	En boule de 60 g
Façonnage	En couronne Bordelaise avec 8 boules. Placer une boule au centre et les sept autres autour pour former une couronne.
Apprêt	1h30 à 2h à température ambiante
Cuisson (four à sole)	Retourner sur le tapis puis cuire 20 minutes à 260°C et 20 minutes à 220°C



Pain de seigle

INGREDIENTS PÂTE FERMENTÉE

Farine de tradition	500 g
Sel	9 g
Eau	275 g
Puratos Sapore Olympie CRC	75 g
Levure	4 g

INGREDIENTS PAIN DE SEIGLE

Farine de seigle T130	1 000 g
Farine de tradition	100 g
Eau (TB : 64°C)	690 g
Sel	20 g
Pâte fermentée	863 g
Levure	15 g

METHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale) Pétrir 6 minutes en 1^{ère} vitesse puis 4 minutes en 2^{ème} vitesse. Incorporer la pâte fermentée en début de pétrissage. Attention à ne pas pétrir dans l'excès.

Température de pâte	23-24°C
Pointage	1h à température ambiante
Division	En pâton de 400 g et faire un boulage très léger
Détente	10 minutes
Façonnage	Façonnage léger en bâtard court. Fariner et lamer en chevron.
Apprêt	40-45 minutes à température ambiante
Cuisson (four à sole)	15 minutes à 260°C puis 15 minutes à 210°C



Pain signature

Lov'ain

INGREDIENTS

Farine de tradition Française	1 000 g	Faire une autolyse avec la farine et l'eau pendant 45 minutes.
Eau (TB : 65°C)	600 g	
Puratos Sapore Olympie CRC	50 g	
Puratos Sapore Ascanio CRC	50 g	
Levure	7 g	
Sel	18 g	
Eau de bassinage	50 g	

METHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir 10 minutes en 1 ^{ère} vitesse puis 2 minutes en 2 ^{ème} vitesse et bassiner.
Température de pâte	24°C
Pointage	45 minutes
Mise au froid	Mise au froid à 4°C
Division/Mise en forme	350 g en forme navette
Repos	45 minutes
Façonnage	En baguette pas trop serrée
Apprêt	30 à 45 minutes à température ambiante
Décors/Coup de lame	5 coups de lame
Cuisson	18 à 20 minutes à 245°C





Le futur du pain réside dans son passé

Chez Puratos, nous sommes persuadés que les céréales et graines sont des ingrédients ancestraux moteurs pour le futur de la boulangerie, porteurs de croissance et de valeur pour nos clients et pour les consommateurs.



SOURCING DE NOS GRAINES :

Notre expertise nous permet d'assurer un sourcing sélectionné et traçable pour proposer des céréales et graines de qualité.



PRÉPARATION DES GRAINES :

Tri, nettoyage, toastage, enrobage, traitement thermique... nous sommes experts des différentes étapes de préparation et nous garantissons des mélanges dont la pureté est supérieure à 99%.



RECETTES PERSONNALISABLES :

Nous sommes à l'écoute de vos besoins et envies pour concevoir des produits uniques pour vous différencier.



TECHNOLOGIE SOFTGRAIN :

Fort de notre expertise sur les céréales et graines et sur les levains, nous proposons une technologie unique qui associe des graines pré-trempées dans du levain.

GAMME GRAINDESIGN

Mélanges de graines prêtes à l'emploi qui améliorent le goût et la texture des produits de boulangerie et permettent une différenciation de manière créative.



Graindesign Black & White

**POUR FAIRE LE PLEIN DE
CRÉATIVITÉ !**

Un mélange de flocons de riz, graines de sésame enrobées de sel, graines de nigelle, qui apportent du contraste et un effet « bretzel » en bouche.

- Une texture croustillante, un arôme et un goût de sel et de noix grâce au sésame, un goût épicé avec les graines de nigelle
- Multiples applications : pains croustillants, produits moelleux et pâtes riches (ex : pain, brioche, buns...)



Graindesign Topaze

UN CLASSIQUE REVISITÉ !

Un mélange revisité de 6 graines (tournesol toasté, lin jaune, lin brun, millet, pavot, sésame) pour la préparation de baguettes et pains spéciaux en incorporation ou en topping.

- Un goût unique grâce à l'arôme du tournesol toasté et l'enrobage au sel de certaines graines
- Multiples applications en incorporation ou en topping : pains croustillants, produits moelleux et pâtes riches



GAMME SOFTGRAIN

L'alliance parfaite de levains et de graines moelleuses et tendres qui empêche le séchage rapide de la mie et permet d'apporter de l'innovation et de la polyvalence pour une créativité sans fin !

Mélanges de graines :	NOS SOLUTIONS	Levains	Notes aromatiques	Couleur mie produit fini	DDM
Pains					
Graines de blé germées et fermentées	SOFTGRAIN BLÉ GERMÉ	Blé	Maltées/fruitées	Crème	8 Mois
Graines de seigle germées et fermentées	SOFTGRAIN SEIGLE GERMÉ CL	Seigle	Maltées/fruitées	Caramel	8 Mois
Graines d'épeautre	SOFTGRAIN ÉPEAUTRE	Seigle	Végétales	Ton clair	8 Mois
7 Graines et céréales (seigle, tournesol, pavot, lin brun, lin jaune, blé, épeautre)	SOFTGRAIN MULTIGRAIN	Seigle	Toastées	Teintes brunes	6 Mois
6 Graines et céréales (lin brun, lin jaune, seigle, blé, épeautre, tournesol)	SOFTGRAIN 5 BIO	Épeautre + seigle	Maltées/végétales	Teintes brunes	5 Mois
Pains & produits riches (brioche, croissant, panettone, bun's,...)					
5 Graines (tournesol, lin brun, avoine, millet, chia)	SOFTGRAIN GOLDEN 6 CL	Blé	Grillées/toastées	Teintes jaunes	8 Mois
10 Graines (blé, épeautre, orge, avoine, quinoa, millet, amarante, teff, sorgho, sarrasin)	SOFTGRAIN ANCIENT	Blé + seigle	Toastées/grillées/végétales/crémeuses	Caramel	6 Mois



Tourte de seigle

INGREDIENTS LEVAIN DUR

Farine de seigle T170	1 000 g
Sapore Olympie CRC	350 g
Eau à 40°C	350 g
Miel	10 g
Fraser à la feuille puis laisser fermenter 3h à 35°C. Stocker à 4°C jusqu'au lendemain.	

INGREDIENTS

Farine de seigle T170	1 000 g
Eau à 60°C	1 200 g
Sel	30 g
Levure	10 g
Miel	10 g
Levain dur	700 g
Puratos Softgrain Seigle Germé	300 g

METHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir 3 minutes en 1 ^{ère} vitesse sans le levain dur puis l'intégrer et pétrir 4 minutes supplémentaires et incorporer le Puratos Softgrain Seigle Germé.
Pointage	45 minutes bien couvert
Division/Mise en forme	En fonction du banneton utilisé
Façonnage	Léger boulage puis mise en bannetons
Apprêt	30 à 45 minutes à température ambiante
Cuisson	Retourner sur le tapis, attendre 5 à 10 minutes puis à four vif et dégressif avec buée.

GARNITURE

Trancher de belles tranches de 1 cm, tartiner de saint moret aromatisé aux herbes, de saumon mariné, d'un peu de salade, d'oignons rouges et d'asperges vertes.



Pain petit épeautre

INGREDIENTS LEVAIN DUR

Farine T65	160 g
Eau (TB : 34°C)	50 g
Puratos Sapore Olympie CRC	85 g
Miel	5 g

Pointage à température ambiante pendant 12h ou ajouter 1g de levure et laisser fermenter 2h à 30°C si besoin le jour même.

INGREDIENTS PAIN

Farine petit épeautre	1 000 g
Eau (TB : 58°C)	700 g
Levain dur	300 g
Sel	25 g
Levure	10 g

METHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir 10 minutes en 1 ^{ère} vitesse puis 1 minute en 2 ^{ème} vitesse. Incorporer le levain dur en fin de pétrissage.
Température de pâte	Maximum 23°C
Pointage	1h à température ambiante si direct ou 1h à température ambiante puis 12h à 5°C
Division	En pâton de 520 g
Façonnage	Après la division bien bouler et façonner
Aprêt	1h si direct ou 1h30-2h si indirect
Décors / Coup de lame	Coup de lame en croix ou simple
Cuisson	En four à sole, cuire 20 minutes à 245°C puis 15 minutes à 210°C



Sandwich topaze

INGREDIENTS

Farine de tradition Française	1 000 g
Eau (TB 65°C)	600 g
Puratos Graindesign Topaze	100 g
Puratos Sapore Ascanio CRC	100 g
Levure	7 g
Sel	18 g
Eau de bassinage	50 g

Faire une autolyse avec la farine, l'eau et les graines pendant 45 minutes.

METHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir 14 minutes en 1 ^{ère} vitesse puis 2 minutes en 2 ^{ème} vitesse et bassiner.
Température de pâte	24-25°C
Pointage	1h en bac
Mise au froid	Mise au froid à 4°C
Division/Mise en forme	170 g en forme navette
Détente	45 minutes
Façonnage	En demi baguette puis humidifier et coller les graines Puratos Graindesign Topaze
Apprêt	30 à 45 minutes à température ambiante
Cuisson	Faire des épis puis cuire 15 minutes à 250°C avec buée

GARNITURE

Tartiner de saint moret aromatisé avec de la moutarde à l'ancienne puis ajouter des tomates, de la salade et du poulet pané.



Sandwich signature

INGREDIENTS

Farine T65	1 000 g	Faire une autolyse avec la farine et l'eau pendant 30 minutes.
Eau	600 g	
Puratos Sapore Ascanio CRC	50 g	
Puratos Sapore Olympie CRC	50 g	
Levure	8 g	
Sel	20 g	
Eau de bassinage	100 g	

METHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir 10 minutes en 1 ^{ère} vitesse puis 3 minutes en 2 ^{ème} vitesse et bassiner.
Température de pâte	24°C
Pointage	45 minutes
Mise au froid	Mise au froid à 4°C
Division/Mise en forme	170 g en forme navette
Repos	45 minutes
Façonnage	En baguette pas trop serrée
Apprêt	30 à 45 minutes à 24-25°C
Décors/Coup de lame	1 ou 2 coups de lame
Cuisson	18 à 20 minutes à 245°C

GARNITURE

Couper dans la longueur le sandwich puis venir tartiner du beurre aux graines Puratos Graindesign Topaze (10% de la masse de beurre). Déposer la chiffonnade de jambon blanc puis quelques lamelles de comté 18 mois d'affinage.



Tartine pain complet

INGREDIENTS LEVAIN DUR

Farine T65	105 g
Eau (TB 34°C)	35 g
Puratos Sapore Olympie CRC	55 g
Miel	5 g

Pointage à température ambiante pendant 12h ou ajouter 1g de levure et laisser fermenter 2h à 30°C si besoin le jour même.

INGREDIENTS PAIN

Farine de meule T150	1 000 g
Eau (TB 52°C)	750 g
Levain dur	200 g
Sel	25 g
Levure	8 g
Eau de bassinage	200 g

METHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir 8 à 10 minutes en 1 ^{ère} vitesse puis 5 minutes en 2 ^{ème} vitesse. Incorporer le levain dur en fin de pétrissage.
Température de pâte	Maximum 23°C
Pointage	30 minutes à température ambiante puis 12h à 5°C
Division	En pâton de 400 g et préfaçonner en boule
Détente	30 minutes
Façonnage	En format bâtard
Apprêt	1h à 1h30 à température ambiante
Décors / Coup de lame	Un coup de lame
Cuisson (four à sole)	15 minutes à 260°C puis 15 minutes à 210°C

GARNITURE

Ecraser à la fourchette deux avocats bien mûrs, ajouter des échalotes émincées, du jus de citron et assaisonner. Couper des tranches de pain, étaler l'avocat en couche épaisse, parsemer de poulets grillés, tomates séchés, tranches de radis, des feuilles de mâche, du parmesan et quelques gouttes de balsamique.



Club aux graines

INGREDIENTS

Farine de tradition Française	1 000 g
Eau (TB 65°C)	600 g
Puratos Mélange 5 graines	100 g
Puratos Sapore Olympie CRC	100 g
Levure	7 g
Sel	18 g
Eau de bassinage	50 g

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

METHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir 14 minutes en 1 ^{ère} vitesse puis 2 minutes en 2 ^{ème} vitesse et bassiner.
Température de pâte	24-25°C
Pointage	1h en bac
Mise au froid	Mise au froid à 4°C
Division/Mise en forme	600 g
Détente	1h
Façonnage	En bâtard assez court
Apprêt	1h à 1h30 à température ambiante
Cuisson	1 coup de lame puis cuire à 250°C avec buée dégressif

GARNITURE

Couper 2 belles tranches de 1 cm puis garnir avec du saint moret, de la salade, des tomates et de la chiffonnade de jambon blanc aux herbes. Couper dans la largeur puis superposer les deux sandwiches.



GAMME MIMETIC

Mimetic est une nouvelle génération de matière grasse.

C'est LA solution pour des produits de qualité supérieure, plus frais, plus longtemps et avec une absence de film gras à la dégustation.

PRODUIT	DESCRIPTION	CONDITIONNEMENT	CONSERVATION
MIMETIC INCORPORATION	Pour incorporation en brioches, pâtes à choux et pâtes à foncer.	Bloc 4 x 2,5 kg	6 mois
MIMETIC 20	Pour feuilletage, avec un point de fusion proche du beurre et un travail identique.	Plaque 5 x 2 kg	6 mois
MIMETIC 32	Pour feuilletage, avec un point de fusion adapté à des températures de travail plus chaudes.	Plaque 5 x 2 kg	6 mois
MIMETIC PRIMEUR 10%	Nouvelle génération de matière grasse conçue pour la production de feuilletage de qualité supérieure. Contient 10% de beurre concentré.	Plaque 5 x 2 kg	6 mois
MIMETIC PRIMEUR 30%	Nouvelle génération de matière grasse conçue pour la production de feuilletage de qualité premium. Contient 30% de beurre concentré.	Plaque 5 x 2 kg	6 mois
MIMETIC ESSENTIEL 20	Matière grasse fonctionnelle à la composition neutre, idéale pour feuilletage, avec un point de fusion proche du beurre et un travail identique.	Plaque 5 x 2 kg	6 mois
MIMETIC ESSENTIEL 32	Matière grasse fonctionnelle à la composition neutre, idéale pour feuilletage, avec un point de fusion adapté à des températures de travail plus chaudes.	Plaque 5 x 2 kg	6 mois
MIMETIC ESSENTIEL BLOC	Matière grasse fonctionnelle à la composition neutre, idéale en incorporation dans des brioches, pâtes à choux et pâtes à foncer.	Bloc 4 x 2,5 kg	6 mois
MIMETIC ESSENTIEL PLAQUES	Matière grasse fonctionnelle à la composition neutre, conçue pour la production de feuilletage de qualité supérieure.	Plaque 5 x 2 kg	6 mois
MIMETIC ANHYDRE	Matière grasse concentrée idéale pour les recettes où l'on cherche à contrôler la quantité d'eau pour avoir une durée de conservation adaptée pour des produits type biscuits.	Bag in bog 12,5 kg	6 mois



Brioche du partage

INGREDIENTS

Farine de force	1 000 g
Levure	50 g
Sel	20 g
Sucre	100 g
Œufs entiers	600 g
Puratos Soft'R	30 g
Puratos Mimetic incorporation	250 g
Beurre doux	250 g

METHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir 15 minutes en 1 ^{ère} vitesse puis incorporer les matières grasses et pétrir 5 minutes en 2 ^{ème} vitesse.
Température de pâte	26-27°C
Pointage	1h à température ambiante puis 12h à 4°C
Division	En pâton de 220 g et mise en forme ovale
Détente	30 minutes
Façonnage	Étaler le pâton en rectangle 30 cm/18 cm de large. Étaler 42 g de pesto vert ou rouge et rouler sur la longueur. Couper 6 tronçons de 3 cm et disposer sur la tranche dans un moule à gâteau en forme d'étoile 21,8/21,8 cm.
Apprêt	1h30 à 2h à 27°C
Cuisson (four à sole)	30 minutes à 160°C



Croissant snacking

INGREDIENTS

Farine de gruau	1 000 g
Sel	18 g
Sucre	120 g
Levure	45 g
Puratos Sapore Ascanio CRC	100 g
Lait demi écrémé froid	400-420 g
Puratos S500 Spécial	10 g
Puratos Mimetic Incorporation	80 g
Puratos Mimetic Essentiel	500 g

METHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir 5 minutes en 1 ^{ère} vitesse puis 8-9 minutes en 2 ^{ème} vitesse
Température de pâte	24°C
Pointage	15-20 minutes en pâton bien boulé dans un film alimentaire, puis abaisser et mettre 20 minutes au congélateur. Placer les pâtons à 3°C jusqu'au lendemain.
Tourage	1 tour double et 1 tour simple. Laisser reposer à 4°C pendant 30 minutes. Abaisser à 4 mm puis détailler des triangles de 8 cm en base sur 32 cm de hauteur.
Apprêt	Environ 2h à 2h30 à 25°C
Décor/Coup de lame	Dorer au Puratos Sunset Glaze
Cuisson (four à sole)	18 minutes à 200-210°C. Ressuage sur grille.

GARNITURE

Garnir avec du houmous, des tomates, de la salade frisée, du radis en cube et des cubes de tofu mariné.



ENVIE DE DECOUVRIR PLUS DE RECETTES ? RENDEZ-VOUS DANS NOS CENTRES D'EXPERTISE !



Vous cherchez de l'inspiration pour enrichir votre offre en boutique ? Nos stages en boulangerie, pâtisserie et chocolat vous permettront de découvrir des nouvelles recettes en lien avec les dernières tendances du marché. C'est également l'occasion de perfectionner vos techniques sous les conseils avisés de nos démonstrateurs boulangers, pâtisseries et chocolatiers.

NOS FORMATS :

Stages :

Formation technique et pratique d'une à deux journées sur une thématique précise

Ateliers :

Présentation d'un concept avec dégustation et échanges avec nos chefs et nos partenaires sur une demi-journée

Rencontres Privées :

Formation technique et pratique de 3 jours avec un MOF sur une thématique précise (Inscription sur invitation)

Evènements :

Présentation d'une thématique, appuyé par une étude marketing suivi d'une présentation de produits, dégustations et échanges avec nos chefs



Retrouvez nos
prochaines dates sur
notre site internet

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