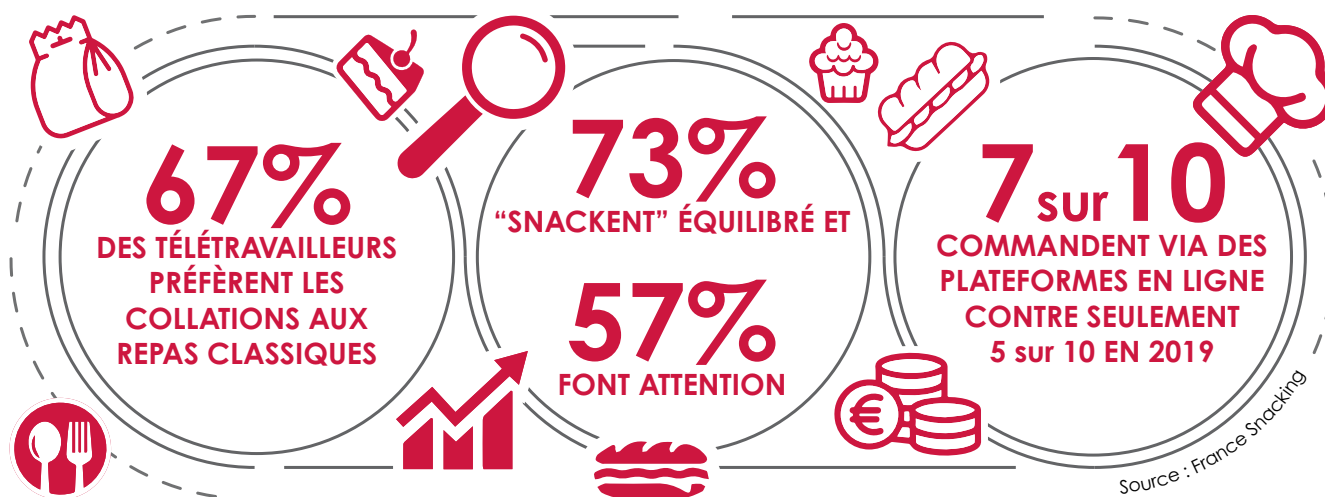


Inspirations **snacking** en boulangerie



Les nouveaux défis du SNACKING

L'ÉVOLUTION DU SNACKING EN QUELQUES CHIFFRES...



Le snacking est désormais partout et pratiqué par tous ! Mais parmi tous les acteurs qui pratiquent une offre snacking, la boulangerie artisanale est un acteur crédible et très recherché au moment du déjeuner ou du goûter.

Alors comment vous démarquer et faire progresser votre chiffre d'affaires ? Quels seront les produits et tendances de demain ? Quel sera l'impact des nouvelles technologies sur cette offre ? Comment évolueront les attentes des consommateurs ?

La production artisanale est plus populaire que jamais

Les produits artisanaux sont très plébiscités par les consommateurs malgré leur prix et cette tendance s'est accentuée depuis le début de la pandémie. Ils sont un gage de qualité aux yeux des consommateurs français et ils souhaitent davantage soutenir les producteurs et artisans des petits commerces de proximité.

La « premiumisation » de l'offre

Beaucoup plus conscients des bienfaits d'une alimentation saine et équilibrée, les consommateurs souhaitent de plus en plus conjuguer les plaisirs gourmands et meilleurs pour leur bien-être. Conçus avec des ingrédients de qualité, ces produits haut de gamme sont souvent valorisés auprès des consommateurs.

Les boulangeries « vertes »

Face à l'urgence écologique, les boulangeries n'hésitent pas à prendre des initiatives pour mettre en place des actions contre le gaspillage alimentaire ou limiter l'utilisation d'emballages en plastique.

Le retour en force des formules petit-déjeuner

Depuis les confinements, le repas du petit-déjeuner fait son retour en grâce. Face à ce regain d'intérêt, la majorité des boulangers propose à nouveau une formule petit-déjeuner en semaine.

Le locavorisme et la "fusion food"

Le locavorisme consiste à manger local alors que la "fusion food" consiste à mélanger différentes saveurs issues de plusieurs cultures. Les deux tendances, même si elles sont contradictoires prennent de l'ampleur. Il y a une réelle volonté des Français de soutenir les petits producteurs mais aussi de découvrir des produits originaux et innovants.

Alors quels sont les facteurs clés de succès ?

- N'hésitez pas à diversifier votre offre avec des produits haut de gamme
- Développez une offre chaude pour pallier la saisonnalité et conquérir une nouvelle clientèle en télétravail
- Travaillez sur les différents modes de consommation et les ambiances de votre boutique
- Améliorez l'expérience clients et intégrez la livraison à domicile ou le click and collect

Besoin d'inspiration ?

Nous vous proposons à travers ces quelques pages, un voyage plein de saveurs gourmandes et saines avec des recettes à proposer tout au long de la journée pour satisfaire toutes les envies de vos clients.

10 PAINS
1 PÉTRIN
page 4



p 05



p 06



p 07

GAMME
LEVAINS
page 9



p 10



p 11

GAMME
SOFTGRAIN
page 12



p 13



p 14



p 15



p 16



p 17

LES
CRÉA'PLUS
ET
CRÉA'PÂTE
page 18



p 19



p 20



p 21

GAMME
O-TENTIC
page 22



p 23

10 Pains 1 Pétrin



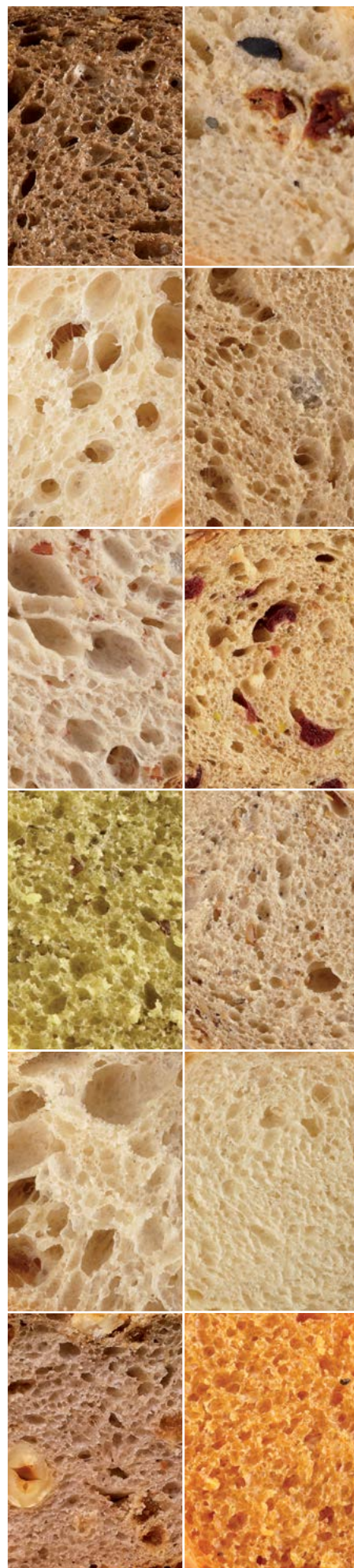
Gagnez du temps en boulangerie en diversifiant votre offre

Face à des problématiques de manque de personnel, de difficulté à trouver des profils qualifiés ou de manque de temps vous êtes contraint de réduire votre offre en boutique à seulement quelques recettes de pains et vous n'arrivez pas à proposer à vos clients un choix varié.

Souvent, ces difficultés constituent aussi un frein pour diversifier votre offre snacking, alors que les consommateurs se penchent de plus en plus sur les ventes à emporter et les options de repas rapides.

La bonne nouvelle est que notre concept 10 pains 1 pétrin vous permet de réaliser une large palette de recettes en partant d'une même pâte blanche, grâce à une dizaine de solutions faciles à mettre en œuvre.

Ainsi, vous comblez les envies de vos clients en animant votre offre tout au long de l'année selon les moments de consommation, les saisons ou les dates marquantes du calendrier.



10 Pains 1 Pétrin : comment ça fonctionne ?

1. Réalisez une pâte à pain blanc
2. Prélevez un peu de pâte
3. Ajoutez un ou des ingrédient(s) de votre choix
4. Remélangez pour obtenir de nouveaux pains spéciaux à ajouter à votre offre.



Quels sont les avantages ?

- Des produits faciles à utiliser
- Gain de temps et limitation du nombre de pétrissages
- Limitation des pertes grâce à une meilleure gestion du stock et de la demande
- Pas de changement dans votre méthode de production
- Flexibilité des dosages pour des pains personnalisés
- Diversité en boutique

DÉCOUVREZ DANS LES PROCHAINES PAGES NOS SOLUTIONS RELATIVES À 10 PAINS 1 PÉTRIN :

- Notre gamme levains pages 8-9
- Notre gamme de graines Softgrain page 12
- Notre gamme de Créa page 18

Sandwich au levain et brebis

INGRÉDIENTS PAIN

Farine	1 000 g
Puratos Sapore Oracolo	200 g
Eau (40°C)	800 g
Levure	2 g
Sel	20 g
Fromage de brebis	300 g

INGRÉDIENTS GARNITURE

Marinade de légumes Loste	QS
Mâche	QS
Basilic	QS
Persil plat	QS

Mélanger 200 g de farine, 200 g de **Puratos Sapore Oracolo**, 200 g d'eau (40°C) et 2 g de levure puis laisser fermenter 3h à 28°C.

Mélanger avec le reste des ingrédients et incorporer le fromage de brebis en fin de pétrissage.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir 4 minutes en 1 ^{ère} vitesse et 8 minutes en 2 ^{ème} . Incorporer les graines en fin de pétrissage.
Température de pâte	27°C
Pointage	2 h en masse à température ambiante
Division	En pâton de 200 g
Repos	15 minutes
Façonnage	En sandwich
Apprêt	12 h à 11°C
Décor	1 coup de lame
Cuisson	17 minutes à 250°C

GARNITURE

Couper le pain 2/3 – 1/3. Masquer les 2 faces avec l'huile de la marinade de légumes Loste. Tapisser de mâche, alterner chaque légume de la marinade de légumes. Ajouter du basilic et du persil plat finement ciselé.



Naan salomé

INGRÉDIENTS

Farine de tradition	500 g
Eau tiède	220 g
Puratos Sapore Salomé	15 g
Huile d'olive	30 g
Sel	8 g
Yaourt nature	125 g
Levure	15 g

Délayer la levure et le **Puratos Sapore Salomé** avec l'eau tiède. Dans le batteur mélanger la farine, le sel et le yaourt puis ajouter le mélange des différents liquides. Tout mélanger en 1^{ère} vitesse, une fois que la pâte se décolle bassiner avec l'huile d'olive.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir 10 minutes en 1 ^{ère} vitesse
Température de pâte	25-27°C
Détaillage	100 g pièce et bouler. Mettre dans un bac avec couvercle pour le pointage.
Pointage	2 h à température ambiante (minimum 25°C)
Abaisse	Abaisser au rouleau pour obtenir des disques de 15-17 cm de diamètre et de 2 mm d'épaisseur environ.
Repos	10 minutes
Cuisson four	290°C directement sur la sole, 1 minute et 30 secondes de chaque côté
Cuisson poêle	Plaque cuisson thermostat 7 à la poêle avec couvercle, 1 minute et 30 secondes environ de chaque côté

Mettre dans un torchon à la sortie du four ou emballer dans un sac plastique tiède. A déguster accompagné ou seul selon les envies.

Pain à la coupe spécial tartine

INGRÉDIENTS

Farine T65 biologique	2000 g
Puratos Sapore Senta Tempo Bio	400 g
Eau	1200 g
Levure	16 g
Eau de bassinage	50 g

Commencez par une autolyse avec la farine, l'eau et le **Puratos Sapore Senta Tempo Bio**.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir 6 minutes en 1 ^{ère} vitesse et 2 minutes en 2 ^{ème} puis bassinez.
Température de pâte	24°C
Pointage	30 minutes et en couche farinée pendant 30 minutes à température ambiante puis 12h à 3°C.
Repos	Sortir le pâton et laisser reprendre à température pendant 20 à 30 minutes.
Décors	Fariner et lamer polka
Cuisson	25 minutes à 250°C puis 25 minutes à 230°C



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.

Puratos et notre passion pour les levains

Chez Puratos, nous avons la conviction que le levain est la clef 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 notre Bibliothèque des levains et notre Centre pour la Saveur du Pain.

Nous proposerons ainsi à Charmes dès le début du second semestre 2022, une gamme de levains liquides vivants 100% français avec également des possibilités de fabrication « à façon » (types de céréales, profils aromatiques, labels...).

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

Cette fabrication française de levains s'accompagnera 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.

* Etude Taste Tomorrow 2021



GAMME LEVAINS

Créez votre propre signature et différenciez-vous !

Les levains sont de plus en plus reconnus par les consommateurs puisque d'après notre dernière étude Taste Tomorrow **55% des personnes interrogées considèrent le levain comme un ingrédient bon pour la santé**. Au-delà de ses bienfaits sur la digestibilité, les levains améliorent la conservation et le profil aromatique de vos produits finis. Notre gamme de levains Sapore vous accompagne pour trouver des signatures aromatiques uniques qui séduiront vos clients, pour votre baguette du magasin et vos pains.



LEVAINS VIVANTS		LEVAINS DÉVITALISÉS			
Liquide		Liquide		Poudre	
SAPORE ALCINA	SAPORE ORACOLO	SAPORE SALOMÉ	SAPORE SENTA TEMPO BIO	SAPORE TRAVIATA BIO	SAPORE OBERTO
Levain liquide de blé à l'arôme légèrement crémeux, et à l'acidité modérée. Convient aussi bien en pain qu'en viennoiserie. Notes noix et crème.	Levain liquide de seigle, aux notes acétiques et fruitées. Parfait en tourte de seigle ou pain à la coupe. Convient également en baguette.	Levain liquide dévitalisé sur base seigle et malt d'orge, aux notes maltées et toastées. Adoucit l'amertume des pains complets et au seigle, et donne une coloration caramel aux mies (0,5-17%).	Levain Bio liquide d'épeautre, stabilisé au sel, aux notes lactiques et crémeuses. Apporte à la mie une couleur nacrée. Convient aux certifications Bio. A base d'Epeautre cultivé et écrasé en France. Convient en baguette du magasin. Dosage recommandé 18%	Levain en poudre sur base seigle, aux notes légères de céréales et de fruits secs. Convient aux certifications Bio. Adapté en pains plats et italiens, en assouplissant la pâte (2-3%), ou en pains spéciaux typés (3-5%).	Levains poudre aux notes aromatique dominante malté, grillé, fruité et apporte une couleur caramel à la mie. 1-4% pour les pains typés, et aux céréales et graines.

Le club sandwich

INGRÉDIENTS

Farine de force	600 g
Farine	600 g
Eau (49°C)	570 g
Sel	20 g
Levure	40 g
Puratos Créa'Pâte Mie	270 g

INGRÉDIENTS PÂTE PESTO

Pâte blanche	1 050 g
Puratos Créa'Plus Pesto	75 g
Eau	30 g

INGRÉDIENTS PÂTE CURRY

Pâte blanche	1 050 g
Curry	40 g
Eau	20 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir 4 minutes en 1 ^{ère} vitesse et 8 minutes en 2 ^{ème} .
Température de pâte	24°C
Pointage	30 minutes à température ambiante après mise en forme
Division	Étaler chaque pâton en rectangle de 40/40 cm. Humidifier au pinceau le pâton au pesto. Superposer dessus le pâton au curry en décalant les bords du haut de 1 cm vers le bas. Humidifier ce dernier et le rouler sur lui-même bien serré. Mettre dans un moule fermé de 40/14/15
Apprêt	1 h 30 à 28°C
Cuisson	50-60 minutes à 210°C

Après refroidissement, couper des tranches de 1 cm d'épaisseur. Sur deux tranches, tartiner la marmelade saumon, recouvrir de feuilles de salades et superposer les deux tranches côté marmelade. Couper dans la diagonale et superposer les deux triangles.



Le sandwich aux graines

INGRÉDIENTS

Farine de tradition	1 000 g
Eau (49°C)	650 g
Puratos O-Tentic Adagio	40 g
Eau de bassinage	70 g
Puratos Softgrain Ancient	150 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir 4 minutes en 1 ^{ère} vitesse et 8 minutes en 2 ^{ème} .
Température de pâte	24°C
Pointage	30 minutes à température ambiante puis placer 12 h à 3°C
Division	Reprenez la pâte 1h et divisez en pâton de 190 g et mettez en forme
Repos	30 minutes
Façonnage	En sandwich
Apprêt	45 minutes à température ambiante
Décor	Un coup de lame
Cuisson	20 minutes à 250°C

GARNITURE

Pour la garniture, revisiter les classiques (rosette par exemple) ou soyez créatifs !



GAMME SOFTGRAIN

L'alliance de levains et de graines pour des pains spéciaux aux goûts uniques !

Puratos a développé une gamme complète de Softgrain à partir d'un process unique pour un goût plus intense et des graines plus moelleuses. La gamme Softgrain est une réponse idéale pour développer toute une diversité de produits.

Les avantages au fournil :

- Dosages flexibles pour des pains personnalisés
- Praticité de mise en œuvre : s'incorpore aussi en méthode 10 Pains 1 Pétrin en fin de pétrissage
- Applications variées

Les bénéfices pour les consommateurs :

- Des saveurs uniques et originales
- Des graines qui restent tendres et moelleuses
- Une fraîcheur prolongée

MULTIGRAIN	ÉPEAUTRE	BLÉ GERMÉ	SEIGLE GERMÉ	GOLDEN 6	ANCIENT	SOFTGRAIN 5 BIO
						
Dosage 10 à 30%	Dosage 10 à 30%	Dosage 10 à 30%	Dosage 10 à 30%	Dosage 10 à 30%	Dosage 10 à 30%	Dosage 10 à 30%
• Préparation à base d'un mélange de graines (seigle, tournesol, pavot, lin brun, lin jaune, blé, épeautre) pré-trempées dans un levain de seigle dévitalisé	• Préparation à base de graines d'épeautre pré-trempées dans un levain de seigle dévitalisé	• Préparation à base de graines de blé germées et fermentées pré-trempées dans un levain de blé dévitalisé	• Préparation à base de graines de seigle germées et fermentées pré-trempées dans un levain de seigle dévitalisé	• Préparation à base d'un mélange de graines (tournesol, lin brun, avoine, millet, chia) pré-trempées dans un levain de blé dévitalisé	• Préparation à base d'un mélange de graines (blé, épeautre, orge, avoine, quinoa, millet, amarante, teff, sorgho et sarrasin) pré-trempées dans un levain de seigle et de blé dévitalisé	• Préparation à base d'un mélange de graines biologiques (lin brun, lin jaune, seigle, blé, épeautre, tournesol) pré-trempées dans un levain d'épeautre biologique dévitalisé et de seigle biologique dévitalisé
• Mie brune • Marquants importants grâce au pavot et autres graines et céréales	• Mie au ton brun clair • Parsemé de grains d'épeautre	• Mie crème à caramel • Parsemé de grains tendres et moelleux de blé	• Mie aux teintes brunes • Parsemé de grains tendres et moelleux de seigle	• Mie aux teintes jaunes • Marquants importants grâce aux différentes graines et céréales	• Mie couleur caramel parsemée de graines et céréales tendres et moelleuses	• Mie aux teintes brunes
• Goût toasté • Légère acidité du levain de seigle	• Goût légèrement végétal • Légère acidité du levain de seigle	• Goût malté et végétal • Légèrement sucré	• Goût malté et végétal • Naturellement sucré	• Notes grillées toastées, assez doux, avec des notes sucrées	• Notes caramélisées, végétales et crémeuses	• Notes maltées et végétales
• Pain	• Pain	• Pain	• Pain	• Brioche • Viennoiserie • Pain	• Brioche • Viennoiserie • Pain	• Pain

Lobster rolls aux graines

INGRÉDIENTS

Farine de force	1 000 g
Eau	250 g
Oeufs	330 g
Sucre	150 g
Sel	20 g
Levure	50 g
Puratos Mimetic Essentiel	300 g
Puratos Softgrain Golden 6	200 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir 5 minutes en 1 ^{ère} vitesse et 12 minutes en 2 ^{ème} . Incorporer les graines en fin de pétrissage.
Température de pâte	24°C
Pointage	15-30 minutes
Division	En pâton de 180 g
Repos	10 minutes
Façonnage	Bouler en donnant une forme ovale et mettre 3 pâtons par moule de 23,5/12/7.
Apprêt	Une nuit à 3°C puis 2 h à 28°C
Décor	Dorure
Cuisson	35 minutes à 165°C au four à sole sur plaque

Quand la brioche est froide, séparer les 3 pâtons pour faire les lobster rolls. Pour garnir, creuser par le haut pour insérer la garniture au choix.



Pita Multicéréales



INGRÉDIENTS

Farine de tradition	500 g
Eau tiède	200 g
Levure	25 g
Sel	10 g
Sucre	6 g
Huile d'olive	30 g
Puratos Softgrain Multigrain	200 g

Délayez la levure dans l'eau tiède.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir 8 à 10 minutes en 1 ^{ère} vitesse.
Température de pâte	25°C
Pointage	1 h à 25°C
Détaillage	110 g
Repos	30 minutes
Abaissier	Epaisseur 3-4 mm, forme ovale
Repos	10 minutes
Cuisson	6 minutes à 240-250°C au four à sole

GARNITURE

Garnir selon les envies. Par exemple : salade, tomate, oignon, émincé kebab et sauce blanche.



Roulés salés

INGRÉDIENTS PAIN

Farine de tradition	825g
Farine de gruau	275 g
Sel	20 g
Sucre	40 g
Levure	50 g
Puratos S500 Special	10 g
Lait entier	580 g
Beurre doux	90 g
Puratos Mimetic Essentiel	500 g

INGRÉDIENTS GARNITURE

Jambon cru	QS
Tomate	QS
Mozzarella	QS
Roquette	QS
Huile d'olive	QS

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir 5 minutes en 1 ^{ère} vitesse et 7-8 minutes en 2 ^{ème}
Température de pâte	24°C
Pointage	15-20 minutes en pâton bien boulé dans un film alimentaire puis abaisser et mettre 20 minutes au surgélateur. Placer les pâtons à 3°C jusqu'au lendemain.
Tourrage	Un tour double et un tour simple. Laisser reposer à 4°C pendant 30 minutes. Abaisser la pâte pour qu'elle fasse 48 cm de largeur puis laminier à 4 mm. Rouler dans le sens de la hauteur puis venir détailler des tronçons de 4 cm de large. Disposer dans des moules.
Apprêt	2 h à 2 h 30 à 25°C
Cuisson	180°C au four ventilé pendant 30 minutes
Ressuage	Sur grille

GARNITURE

Nappez les deux faces d'huile d'olive. Tapisser de tomates, roquette, jambon et mozzarella.



Tuile gourmande



INGRÉDIENTS

Farine de tradition	825 g
Farine de gruau	275 g
Sel	20 g
Sucre	40 g
Levure	50 g
Puratos S500 Spécial	10 g
Lait entier	580 g
Beurre doux	90 g
Puratos Mimetic Essentiel	500 g

INGRÉDIENTS GARNITURE

Tartinable fromage frais et saumon fumé	QS
Saumon fumé de Norvège	QS
Citron vert et jaune	QS
Ciboulette	QS
Persil plat	QS

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir 5 minutes en 1 ^{ère} vitesse et 7-8 minutes en 2 ^{ème} .
Pointage	15-20 minutes, pâton bien boulé dans un film alimentaire puis abaisser et mettre 20 minutes au surgélateur. Placer les pâtons à 3°C jusqu'au lendemain.
Tourage	Un tour double et un tour simple. Laisser reposer à 4°C pendant 30 minutes. Abaisser à 5 mm puis détailler des rectangles de 12 cm de longueur par 6 cm de largeur. Déposer sur plaque à viennoise sur feuille de cuisson.
Apprêt	2 h à 2 h 30 environ à 28°C
Avant cuisson	Déposer des rectangles de papier cuisson puis le tube métallique sur chaque pâton en appuyant légèrement.
Cuisson	180°C au four ventilé pendant 20 minutes avec les tubes puis 5 minutes sans les tubes.

Pocher le tartinable fromage frais et saumon fumé puis déposer le saumon fumé en vague. Parsemer de zestes de citron jaunes et verts. Déposer de la ciboulette et du persil plat coupés.



Croque pesto ou fuego

INGRÉDIENTS PAIN

Farine T65	1 000 g
Eau	600 g
Sel	18 g
Levure	60 g
Puratos Créa'Pâte Mie	100 g
Puratos Créa'Plus Fuego ou	40 g
Puratos Créa'Plus Pesto	30 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir 4 minutes en 1 ^{ère} vitesse et 7 minutes en 2 ^{ème}
Température de pâte	25°C puis mélanger à nouveau 2 minutes en 1 ^{ère} vitesse et 2 minutes en 2 ^{ème}
Division	100 g
Façonnage	Bouler et abaisser un peu les boules
Apprêt	45 minutes – 1 h 30 à 28-30°C
Cuisson	9 minutes à 250°C

MONTAGE

Couper en deux les burgers et les retourner pour que la croûte se retrouve à l'intérieur. Garnir puis toaster 1 minute à la presse à panini.



Les Créa'plus et Créa'pâte

Des solutions originales pour la fabrication de pains spéciaux.



Créa'Plus Fruits

Mélange de fruits secs (amandes, noisettes, pistaches) et fruits séchés (cranberries et raisins) avec des flocons d'avoine associés à des levains dévitalisés de blé et de seigle.



Créa'Plus Muesli

Mélange original à base de fruits séchés, flocons, graines et levain de blé dur.



Créa'Plus Fuego

Mélange à base de poivrons et d'épices (paprika, piment) et de levain de seigle dévitalisé.



Créa'Plus Pesto

Mélange à base de pesto et levain de seigle dévitalisé.



Créa'Plus Saveurs d'Automne

Mélange à base de figues séchées, noisettes entières, farine de châtaigne et levain de seigle dévitalisé.

Créa'Plus Saveurs Nordic

Préparation à base de graines (tournesol, lin jaune, lin brun, sésame) et de céréales avec du levain de seigle dévitalisé.



Créa'pâte mie

Préparation en pâte à remélanger à de la pâte blanche pour fabriquer des pains moelleux et baguettes viennoises.

Pizza Pugliese

INGRÉDIENTS

Puratos O-Tentic Tutto Pugliese	500 g
Farine de gruau	500 g
Eau	750 g
Levure	8 g
Sel	8 g
Huile d'olive	25 g
Eau de bassinage	25 g

Mélangez tous les ingrédients dès le départ sauf l'huile d'olive à incorporer en fin de pétrissage. Vous pouvez bassiner jusqu'à 80% en eau.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale) Pétrir 4 minutes en 1^{ère} vitesse puis 10 minutes en 2^{ème}.
Incorporer l'huile en 1^{ère} vitesse.
Pétrir jusqu'à ce que la pâte soit lisse et décollée.

Température de pâte	26-28°C
Pointage	30 minutes en masse
Division	260 g en individuel et 1 350 g pour une plaque
Apprêt	Une nuit à 4°C
Façonnage	Reprise en température et travailler la pâte à 18°C
Garniture	Selon la commande
Cuisson	3 à 5 minutes à 280°C, idéalement 2 minutes à 350°C

SUGGESTION DE GARNITURE

Faire un lit de tomates concassées ou de tomates concentrées, déposer des tranches de fromage de chèvre et placez au centre une tomate cerise. Parsemer de mozzarella cube ou râpée et des lardons fumés. Déposer aléatoirement des olives noires puis saupoudrer d'herbes de Provence ou de thym. Après cuisson, déposer quelques feuilles de roquettes.



Tartine de focaccia



INGRÉDIENTS PAIN

Farine	1 000 g
Eau	700 g
Sel	20 g
Puratos O-Tentic Durum	40 g
Puratos Créa Plus Fuego	40 g
Eau de bassinage	50 g

INGRÉDIENTS GARNITURE

Marinade de légumes Loste	QS
Tartinade de tomate	QS
Lamelles de poulet	QS
Parmesan	QS
Tomate cerise	QS
Mâche	QS

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir 5 minutes en 1 ^{ère} vitesse et 7 minutes en 2 ^{ème} . Bassiner en fin de pétrissage.
Division	1,6 kg maximum par plaque de 60 x 40 cm, sans bouler dans un bac graissé
Pointage	30 minutes
Façonnage	Déposer de la semoule de blé dur fine dans le bac Panéotrad, déposer la pâte et étaler légèrement à la main. Fleurer avec de la semoule de blé dur et étaler la pâte à la Panéotrad sans diviser. Déposer sur plaque de 60 x 40 cm avec une feuille de cuisson.
Apprêt	45 minutes environ à 28°C
Cuisson	12-14 minutes à 250°C

GARNITURE

Masquer la focaccia avec la tartinade de tomate. Rajouter les lamelles de poulet puis mettre la mâche et finir avec les tomates cerises coupées en deux et le parmesan.

Le sandwich sportif

INGRÉDIENTS

Farine de tradition	1 000 g
Eau (49°C)	650 g
Puratos O-Tentic Adagio	40 g
Eau de bassinage	70 g
Puratos Créa'Plus Fruits	150 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir 4 minutes en 1 ^{ère} vitesse et 8 minutes en 2 ^{ème} .
Température de pâte	24°C
Pointage	30 minutes à température ambiante puis placer 12h à 3°C
Division	Reprenez la pâte 1h et divisez en pâton de 190 g et mettez en forme
Repos	30 minutes
Façonnage	En sandwich
Apprêt	45 minutes à température ambiante
Décor	Un coup de lame
Cuisson	20 minutes à 250°C

GARNITURE

Choisissez la garniture selon les commandes.
Exemple : poulet, marmelade de surimi et roquette.



GAMME O-TENTIC

Une solution pour chaque mode de fabrication !

SÉCURITÉ

TOLÉRANCE

GOÛT

CONSERVATION

QUALITÉ
CONSTANTE

O-Tentic est un produit unique, issu de fermentation qui apporte le goût d'antan et prolonge la conservation du pain.

Notre gamme apporte de nombreux avantages à la mise en œuvre :

- Pratique avec un dosage à 4% ou 100% (selon les produits), sans levure ni améliorant à ajouter
- Taux d'hydratation supérieur
- Forte tolérance de la pâte à l'enfournement
- Très bon développement au four
- Adapté aux différents process



	O-TENTIC ORIGIN	O-TENTIC DURUM	O-TENTIC ADAGIO	O-TENTIC BEL CANTO	O-TENTIC TUTTO PUGLIESE
Description	Un goût de longue fermentation, très consensuel. Des notes savoureuses et légères. Une mie légèrement bise. Une croûte dorée et croustillante.	Un goût typique de blé dur, pour un temps de fermentation limité. Une mie blonde et alvéolée. Une croûte croustillante aux notes toastées.	Un goût unique de longue fermentation. Une mie grasse, alvéolée, couleur crème. Une croûte fine et croustillante.	Un goût légèrement malté. Une mie typée légèrement brune et alvéolée.	Un goût prononcé de blé dur, aux notes de céréales et crémeuses. Une mie dense, humide et à la couleur jaune typique de blé dur.
Base de levain dévitalisé	Blé et seigle	Blé dur	Blé dur	Blé et seigle	Blé dur
Process	Direct (4%) Pousse contrôlée et lente (2 à 4%)	Direct (4%) Pousse contrôlée et lente (2 à 4%)	Pousse lente (4%) Fermentation en bac et Panéotrad (4%)	Pousse contrôlée et lente (2 à 4%)	Direct (100%)
Conditionnement	Disponible en sac de 10kg et 10 x 1kg. Date de durabilité minimale de 12 mois (1 semaine à 4°C après ouverture)	Disponible en sac de 10kg et 10 x 1kg. Date de durabilité minimale de 12 mois (1 semaine à 4°C après ouverture).	Disponible en sac de 10kg Date de durabilité minimale de 12 mois (1 semaine à 4°C après ouverture).	Disponible en sac de 10kg. Date de durabilité minimale de 12 mois (1 semaine à 4°C après ouverture).	Disponible en sac de 10kg. Date de durabilité minimale de 9 mois (1 semaine à 4°C après ouverture).

Snack gourmand

INGRÉDIENTS

Puratos Tegral Puravita Break	1000 g
Levure	25 g
Eau	450 g
Puratos Mimetic incorporation	30 g
Puratos Sunset Glaze	QS

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir 6 minutes en 1 ^{ère} vitesse et 4 minutes en 2 ^{ème} .
Température de pâte	24°C
Détente	10 minutes
Division	15 g puis appliquez du Puratos Sunset Glaze
Apprêt	Environ 1 h 30 à 30°C
Cuisson	8 minutes à 240°C

PURAVITA BREAK

Mélange complet pour des pains ou snacks aux ingrédients qui libèrent lentement et progressivement l'énergie nécessaire pour ne pas avoir faim entre les repas.

AVANTAGES ET BÉNÉFICES :

- Riche en protéines
- Riche en fibres
- Sans sucre ajouté





Venez découvrir notre stage Restauration Nomade en partenariat avec LOSTE.
Retrouvez les prochaines dates sur notre site internet : <https://www.puratos.fr/fr/stages>

www.puratos.fr

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


puratos
Food Innovation for Good