



# BOULANGERIE EN FÊTE

# BOULANGERIE EN FÊTE

## COMMENT ANIMER VOTRE OFFRE BOULANGERIE EN FIN D'ANNÉE ?

N'attendez plus seulement la traditionnelle période des galettes et profitez déjà de la fin d'année pour diversifier votre offre en boulangerie. Comment ?

Misez sur les pains festifs qui peuvent à la fois être originaux et rustiques et s'associeront à merveilles avec les différents mets de fin d'année comme le foie gras, les fruits de mer ou encore le fromage !

Les fêtes de fin d'année riment avec tradition, partage, famille et gourmandise ! Le consommateur veut se faire plaisir et faire plaisir tout en regardant moins à la dépense c'est donc l'occasion de l'inspirer en jouant la carte de la panification festive.

A n'en pas douter les ingrédients qui ressortent grands gagnants de ces pains festifs sont en général les graines, céréales ou encore fruits secs et les associations sucrées/salées. Lors de l'élaboration de vos recettes veillez également au rapport qualité-prix qui doit rester acceptable par vos clients.

Une fois votre gamme festive définie n'oubliez pas de soigner le service pour maximiser l'expérience de vos clients en magasin et accompagner au mieux la vente.

### **Voici quelques conseils :**

- Formez correctement votre équipe de vente au discours sur votre nouvelle gamme
- Soignez la présentation de vos pains
- Communiquez sur le produit (ingrédients phares, vertus)
- Conseillez sur les idées d'association avec les différents mets : proposez éventuellement un flyer à vos clients

# PAIN SURPRISE

Par Frédéric Bianchi

## INGREDIENTS

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| Easy Quotidien Campagne 50% | 500 g |
| Farine T65                  | 500 g |
| Eau                         | 600 g |
| Puratos Levure Levante      | 30 g  |

## MÉTHODE DE TRAVAIL

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

**Température de pâte :** 24°C

**Pointage :** 45 minutes

**Division :** En pâton de 850g

**Repos :** 20 minutes

**Façonnage :** Bouler chaque pâton et mettre dans les 2 cercles graissés superposés de 20 cm.

**Apprêt :** 1h15 à 25°C

**Décors :** Au choix

**Cuisson :** 30 minutes à 240°C et 30 minutes à température ambiante



## Easy Quotidien Campagne 50%

Mélange subtil de farine de seigle, de farine de malt et de levain de seigle dévitalisé.

### AVANTAGES :

- Idéal pour des pains de campagne rustiques et maltés à la mie légèrement brune
- Hydratation élevée possible
- Parfaite tenue des produits finis
- Développement optimal de vos pâtes

Disponible en sac de 10 kg.

Date de durabilité minimale de 12 mois.

# SEIGLE ET CITRON

Par Frédéric Bianchi

## INGREDIENTS

|                                  |          |
|----------------------------------|----------|
| Easy Quotidien Seigle 50%        | 500 g    |
| Farine T65                       | 500 g    |
| Eau                              | 450 g    |
| Purée de fruits Starfruit Citron | 150 g    |
| Zeste de citron                  | 1 citron |
| Puratos Levure Levante           | 25 g     |
| Ecorce de citron                 | 220 g    |

## MÉTHODE DE TRAVAIL

**Pétrissage (spirale) :** 4 minutes en 1<sup>ère</sup> vitesse et 8 minutes en 2<sup>ème</sup> vitesse. Incorporer les écorces de citron en fin de pétrissage.

**Température de pâte :** 24°C

**Pointage :** 45 minutes

**Division :** En pâton de 400 g

**Repos :** 20 minutes

**Façonnage :** Pliage en portefeuille

**Apprêt :** 1h15 à 25°C

**Décor :** Inciser le centre et mettre une rondelle de citron

**Cuisson :** 15 minutes à 230°C et 20 minutes à 200°C

## Purée de fruits Starfruit Citron

Une recette au vrai goût des fruits, pour des plaisirs intenses et authentiques.

### AVANTAGES :

- Des fruits sélectionnés et cueillis à pleine maturité
- Un procédé de pasteurisation en douceur pour préserver le goût et la couleur des fruits
- Sans colorant ni arôme artificiel
- Fabriqué en France

Disponible en carton de 6x1kg.

Date de durabilité minimale de 14 mois.



# SEIGLE FIGUES ET NOISETTES

Par Frédéric Bianchi

## INGREDIENTS

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Easy Quotidien Seigle 50%       | 500 g |
| Farine T65                      | 500 g |
| Eau                             | 600 g |
| Puratos Levure Levante          | 30 g  |
| Noisettes torréfiées concassées | 100 g |
| Figues séchées prétrempées      | 150 g |

## MÉTHODE DE TRAVAIL

**Pétrissage (spirale) :** 4 minutes en 1<sup>ère</sup> vitesse et 8 minutes en 2<sup>ème</sup> vitesse. Incorporer les figues prétrempées et les noisettes torréfiées concassées en fin de pétrissage.

**Température de pâte :** 24°C

**Pointage :** 45 minutes

**Division :** En pâton de 400 g

**Repos :** 20 minutes

**Façonnage :** En format batard

**Apprêt :** 1h15 à 25°C

**Cuisson :** 15 minutes à 230°C et 20 minutes à 200°C



## Easy Quotidien Seigle 50%

Mélange pour pains au seigle contenant plus de 86% de seigle (farine et levain torréfié dévitalisé) et de la farine de malt torréfié.

### AVANTAGES

- Destiné à la fabrication de pains de seigle/pains noirs
- Notes subtiles de seigle malté
- Image bien-être liée au seigle
- Belle mie brune
- Pain festif par excellence
- Fraîcheur et qualités de conservation optimale

Disponible en sac de 10 kg.

Date de durabilité minimale de 12 mois.

# BRIOCHE SPÉCIALE TOASTS

Par Frédéric Bianchi

## INGREDIENTS

|                        |        |
|------------------------|--------|
| Farine T65             | 1000 g |
| Lait                   | 50 g   |
| Soft'R Gold            | 75 g   |
| Sucre                  | 75 g   |
| Puratos Levure Levante | 50 g   |
| Œufs                   | 600 g  |
| Sel                    | 20 g   |
| Herbes de provence     | 10 g   |
| Beurre                 | 350 g  |

## MÉTHODE DE TRAVAIL

**Pétrissage (spirale) :** 10 minutes en 1<sup>ère</sup> vitesse et 5 minutes en 2<sup>ème</sup> vitesse avec le beurre.

**Température de pâte :** 24°C

**Pointage :** 1h à température ambiante et 12 heures à 3°C

**Division :** En pâton de 130 g

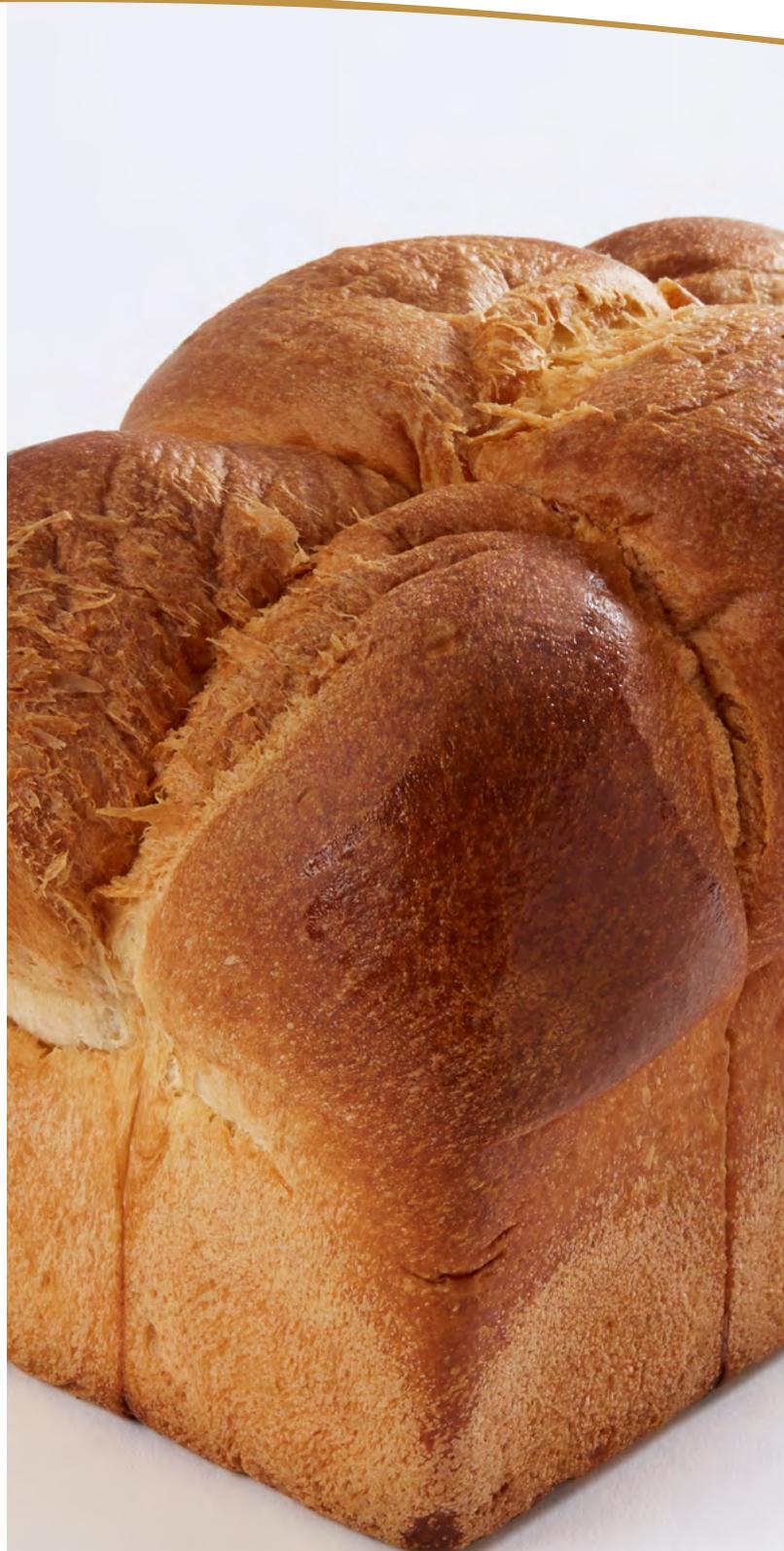
**Repos :** 40 minutes

**Façonnage :** En moule 22,5 x 7,5 x 4,5 cm

**Apprêt :** 1h15 à 27°C

**Décors :** Dorer au Puratos Sunset Glaze

**Cuisson :** 25 minutes à 180°C au four à sole



## Soft'R Gold

Solution permettant de remplacer une partie du beurre dans les recettes de brioches, pains de mie, viennois, pains au lait...

### AVANTAGES :

- Permet de conserver l'appellation « Pur Beurre »
- Un atout bien-être avec moins de matières grasses dans vos recettes
- Plus de moelleux et de fondant en bouche
- Meilleure conservation des produits finis

Disponible en seau de 5 kg.

Date de durabilité minimale de 9 mois.

# BRIOCHE DES ROIS

Par Frédéric Bianchi

## INGREDIENTS

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| Easy Brioche 50% CL         | 500 g |
| Farine de force             | 200 g |
| Œufs                        | 300 g |
| Blanc d'œufs                | 100 g |
| Eau                         | 150 g |
| Puratos Levure Levante      | 60 g  |
| Fleur d'oranger             | 40 g  |
| Huile essentielle de citron | 2 g   |
| Huile essentielle d'orange  | 2 g   |
| Rhum                        | 40 g  |
| Beurre                      | 150 g |
| Crème liquide               | 150 g |

## MÉTHODE DE TRAVAIL

**Pétrissage (spirale) :** 5 minutes en 1<sup>ère</sup> vitesse avec le beurre et 5 minutes en 2<sup>ème</sup> vitesse avec la crème.

**Température de pâte :** 24°C

**Pointage :** 30 minutes à température ambiante et 12 heures à 3°C

**Division :** En pâton de 350g

**Repos :** 45 minutes

**Façonnage :** En couronne

**Apprêt :** 1h15 à 1h30 à 27°C

**Décor :** Dorer au Puratos Sunset Glaze et sucre casson

**Cuisson :** 22 minutes à 180°C au four à sole

## Easy Brioche 50% CL

Préparation premium sans additif qui apporte un moelleux extrême à vos brioches.

### AVANTAGES :

- Une mise en œuvre simple et efficace
- Goût premium grâce au levain dévitalisé Sapore Madre
- Moelleux extrême, fraîcheur prolongée
- Appellation « pur beurre » possible avec ajout de beurre
- Sans additif, farine Française

Disponible en sac de 15 kg.

Date de durabilité minimale de 9 mois.



# PAIN DE MIE AUX GRAINES

Par Pierre Lauer

## INGREDIENTS

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| Farine T55                  | 1000 g |
| Eau                         | 550 g  |
| Sel                         | 20 g   |
| Puratos Levure Levante      | 50 g   |
| Créa'Pâte Mie (15%)         | 240 g  |
| Softgrain Golden 6 CL (25%) | 465 g  |

## MÉTHODE DE TRAVAIL

**Pétrissage (spirale) :** Pétrir 3 minutes en 1<sup>ère</sup> vitesse et ajouter le Softgrain Golden 6 CL en fin de pétrissage. Puis pétrir 7 minutes en 2<sup>ème</sup> vitesse.

**Température de pâte :** 25°C

**Pointage :** 15 minutes

**Division :** 300 g pour les toasts, 500 g pour les pains de mie

**Repos :** 15 minutes

**Façonnage :** En batard très serré

**Apprêt :** Environ 1h30

**Cuisson :** 45 à 55 minutes à 210°C au four à sole



## Softgrain Golden 6 CL

Mélange de grains de tournesol, de lin, d'avoine, de millet, de chia prétrempées dans du levain de blé. Ajoute une touche sucrée à vos produits de boulangerie et de pâtisserie.

### AVANTAGES :

- Produit prêt à l'emploi et facile d'utilisation
- Graines tendres et moelleuses
- Des saveurs uniques apportées par le levain
- Visuel : mie dorée

Disponible en seau de 5 kg.

Date de durabilité minimale de 8 mois.

[www.puratos.fr](http://www.puratos.fr)

PatisFrance - Puratos

Parc d'affaires Silic 40 rue de Montlhéry  
BP 80179 - 94 563 Rungis Cedex - France

T : 01 45 60 83 83 • F : 01 45 60 40 30  
E : [patisfrance@puratos.com](mailto:patisfrance@puratos.com)



  
**Puratos**  
Partenaire pour l'innovation