

CAHIER
SNACKING
2023



Comment faire face à la crise grâce au snacking ?

Le snacking s'ancre de plus en plus dans les habitudes des consommateurs et affiche une croissance de plus en plus soutenue. Aujourd'hui, **30% des achats en boulangerie – pâtisserie concernent le snacking**. Le reste de la demande est constituée de produits de type pain, viennoiseries ou pâtisseries. Face à la crise énergétique et la hausse des prix des matières premières actuelle, **le snacking représente un vrai levier de croissance pour vos activités**.

Vous n'avez pas encore d'offre snacking ?

Proposez-vous des produits de snacking type sandwichs, bagels, ou quiches dans vos boulangeries ? Si non, il est temps de vous lancer ! Vous avez juste à utiliser les baguettes que vous produisez déjà et les transformer en des sandwichs de tous types.

C'est une solution facile, qui ne demande pas de coût énergétique additionnel et qui vous permettra de créer de la valeur ajoutée et de générer ainsi plus de marge.

Et pourquoi ne pas aller encore plus loin en élargissant votre offre de viennoiseries ? En développant des croissants fourrés à la pâte d'amande, d'abricots, ou de framboise, vous pourrez attirer les consommateurs en quête perpétuelle de gourmandise !

Vous cherchez à élargir votre offre snacking ?

Les consommateurs recherchent de plus en plus de produits gourmands et bien-être conçus avec des ingrédients de qualité souvent issus de circuits courts. Ainsi, pour ceux d'entre vous ayant déjà une offre de snacking, vous pouvez l'améliorer en proposant des produits sans additifs, faits avec des ingrédients locaux.

Les super-aliments en vogue depuis quelques années comme la spiruline, les baies de goji ou encore le matcha peuvent également être intégrés dans vos recettes de snacking comme les bowls et les salades pour allier encore plus "gourmandise" et "bien-être" dans vos différents produits.

Le snacking, du petit-déjeuner au dîner

Les produits de snacking sont aujourd'hui consommés à tout moment de la journée. Bien que la demande à la pause déjeuner reste la plus importante, les produits de snacking sont de plus en plus recherchés aussi bien au petit-déjeuner qu'au dîner. Vous pouvez ainsi développer une offre plus adaptée en créant des menus dédiés à chaque moment de la journée et faire ainsi redécouvrir la boulangerie sous toutes ses formes !

En adoptant les prix dynamiques pour sa boulangerie, on permet ainsi d'attirer une autre clientèle pendant les heures creuses, de rentabiliser les locaux et d'optimiser les stocks. Concrètement, cela se fait par exemple en appliquant une offre promotionnelle plus importante, faire des offres juste avant les gros services du midi et du soir pour étaler les commandes et éviter la saturation ou encore faire des prix sur les produits de la veille.



6



7



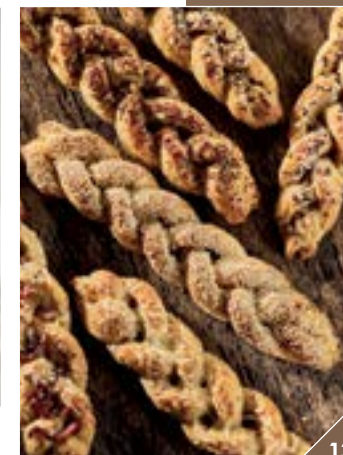
9



10



11



13



16



17



19



20



21

CAHIER SNACKING 2023

NOS SOLUTIONS GRAINES : p 4 & 5
Recette Kimchi Saumon p 6
Recette Terre et Mer p 7

NOS SOLUTIONS AMÉLIORANTS : p 8
Recette Damier Salé p 9
Recette Polaire Pomme Crevette p 10
Recette Bun's Viennois Tartare de Bœuf p 11

NOS SOLUTIONS MIMETIC : p 12
Recette Tresse Feuilletée aux Graines p 13

NOS SOLUTIONS LEVAINS : p 14 & 15
Recette Sandwich Chicken Rocket p 16
Recette Cadre Bretzel p 17

NOS SOLUTIONS O-TENTIC : p 18
Recette Tartine Printemps p 19
Recette Focaccia p 20
Recette Pain Charlestown p 21



Les graines : vos atouts de différenciation et de premiumisation

GAMME SOFTGRAIN

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

Puratos a développé une gamme complète de graines pré-trempées dans du levain 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% • 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	Dosage 10 à 30% • Préparation à base de graines d'épeautre pré-trempées dans un levain de seigle dévitalisé	Dosage 10 à 30% • Préparation à base de graines de blé germées et fermentées pré-trempées dans un levain de blé dévitalisé	Dosage 10 à 30% • Préparation à base de graines de seigle germées et fermentées pré-trempées dans un levain de seigle dévitalisé	Dosage 10 à 30% • Préparation à base d'un mélange de graines (tournesol, lin brun, avoine, millet, chia) pré-trempées dans un levain de blé dévitalisé	Dosage 10 à 30% • 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	Dosage 10 à 30% • 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 devitalisé 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

Les graines : vos atouts de différenciation et de premiumisation

GAMME DÉCOR GRAINES

Des mélanges de graines savoureux pour des pains aux saveurs originales !

Mélange de flocons de riz, graines de sésame noir salé et nigelle



Mélange de graines de melon toasté, quinoa rouge et potiron haché



Découvrez nos recettes qui contiennent ces deux mélanges (pages 9, 11, 16, 17, 20) !



Kimchi Saumon

INGREDIENTS PAIN		GARNITURE	
Puratos Tegral Puravita Céréales complètes	1 000 g	Mayonnaise	QS
Eau	550 g	Kimchi	QS
Levure	30 g	Radis	QS
Eau de Bassinage	100 g	Oignon	QS
		Saumon fumé coupé en sashimi	QS
		Mozzarella tranché	QS
		Shichimi togarashi (facultatif)	QS
INGREDIENTS TOPPING			
Puratos Graines Puravita Petit Déjeuner	QS		

METHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir le Puratos Tegral Puravita Céréales complètes, l'eau, et la levure pendant 5 minutes en 1 ^{ère} vitesse et 9 minutes en 2 ^{ème} vitesse en bassinant
Température de pâte	24°C
Pointage	20 minutes
Division	En pâtons de 150g
Repos	20 minutes
Façonnage	Faire des mini pavés façonnés et roulés dans le Puratos Graines Puravita Petit Déjeuner
Apprêt	1 heure
Cuisson (four à sole)	20 minutes environ à 240°C

GARNITURE

Couper les pains en deux, masquer les pains de mayonnaise, recouvrir de kimchi, radis, oignons, saumon, et mozzarella tranché puis finir avec le shichimi et refermer



Terre et Mer

INGREDIENTS PAIN		GARNITURE : AÏOLI AU THON	
Farine de tradition	1 000 g	Aïoli	150 g
Eau 65°C	670 g	Thon à l'huile	100 g
Levure	40 g	Filets d'anchois	4 pièces
Sel	18 g	Jus de citron	10 g
Puratos Softgrain Golden 6 CL	340 g	Câpres	10 g
		Persil Plat	QS
		Pastrami	QS
		Artichauts grillées	QS
		Persil plat	QS

METHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Après fermentolyse de la farine avec l'eau pendant 45 minutes, pétrir avec la levure et le sel pendant 8 minutes en 1 ^{ère} vitesse et 2 à 4 minutes en 2 ^{ème} vitesse Ajouter le Puratos Softgrain Golden 6 CL en fin de pétrissage
Température de pâte	23°C
Pointage	30 minutes à T° ambiante et 12 heures à 4°C
Division	En boules de 1 030 g
Repos	30 minutes à T° ambiante
Façonnage	En forme de gros pains longs
Apprêt	1 heure
Décors	Fariner
Cuisson (four à sole)	40 minutes environ à 250°C en chaleur tombante

GARNITURE

Mixer tous les ingrédients de l'aïoli au thon et réserver au froid
Après refroidissement du pain, couper des tranches épaisses, les masquer avec l'aïoli au thon puis ajouter les tranches de pastrami et les artichauts grillés.
Finir avec le persil plat émincé.



GAMME AMÉLIORANTS

Le rôle des améliorants de panification est de sécuriser le travail des boulangers quelque soit leur processus de fabrication tout en apportant aux produits finis un maximum de volume, croustillance et régularité. Ils permettent d'obtenir des résultats d'une qualité constante à chaque fournée.

Vous souhaitez apporter quelques corrections à vos pâtes et à vos produits finis en utilisant un améliorant ? Vous devez avant tout établir un diagnostic et vous poser les questions suivantes :

COMMENT CHOISIR UN AMÉLIORANT

Premièrement, il vous faut identifier la recette que vous souhaitez améliorer

Quel est le produit fini ? Quel est le pourcentage d'hydratation ? Y a t-il un ajout de matière grasse et de sucre ? Quelle est la farine utilisée ? Toutes ces informations sont essentielles et déterminantes dans le choix de votre améliorant.

Une fois votre recette identifiée, il se pose la question du processus de fabrication et des paramètres de fermentation

Tous les améliorants ne sont pas recommandés si votre production est en poussé bloqué par exemple. Il faut également prendre en compte la température de pâte, le temps de fermentation et l'hygrométrie.

Enfin vous devez déterminer vos objectifs

Pour cela, il faut définir vos besoins : votre problématique concerne la tolérance ? Ou bien l'irrégularité ? Ou encore les cloques ? Une fois votre besoin identifié, référez-vous au tableau suivant pour sélectionner votre solution adaptée

UN BESOIN = UNE SOLUTION ADAPTÉE						
						DOSAGE CONSEILLÉ (sur le poids de farine)
DIRECT						
S500 CLASSIC	10 Kg	☆☆				0,5 à 1%
S500 BIO	 25 Kg	☆☆				0,5 à 3%
DIRECT ET FERMENTATION EN BAC : PAINS, PAINS SPECIAUX, BRIOCHES ET VIENNOISERIES						
CUBEASE UNIVERSAL	Boîte de 30 cubes de 10 g	☆☆☆				1 cube pour 10 kg de farine
POUSSE CONTRÔLÉE & POUSSE BLOQUÉ						
S500 SÉCURITÉ	 20 Kg	☆	☆			0,5 à 1%
S500 ANTI-CLOQUE	 10 Kg	☆☆	☆☆			0,5 à 1%
S500 EXTRÊME	 10 Kg	☆☆☆	☆☆			0,5 à 1%
S500 POWER	 10 Kg	☆☆☆	☆☆☆			0,5 à 1%
S500 DÉTENTE	10 Kg	☆☆	☆☆	☆☆		0,5 à 1%
CONGÉLATION						
S500 KIMO	10 Kg	☆☆				1 à 3%
PAINS SPÉCIAUX ET VIENNOISERIES						
S500 SPÉCIAL	10 Kg	☆☆☆			☆	0,5 à 1%

Damier Salé

INGREDIENTS PÂTE

Farine T65	1 000 g
Puratos Créa'Pâte Mie	100 g
Eau (64°C)	550 g
Sel	20 g
Levure Levante	50 g
Puratos Softgrain Seigle Germé	100 g
Puratos Softgrain Ancient	100 g
Lardons fumés	70 g
Chorizo	70 g

INGREDIENTS TOPPING

Puratos Décor Graines Noires et Blanches	QS
Puratos Décor Graines Tricolores	QS

METHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir la farine, le Puratos Créa'Pâte Mie, l'eau, le sel et la Levure Levante pendant 5 minutes en 1ère vitesse et 6 à 7 minutes en 2ème. Diviser en deux votre pâton et incorporer, en 2ème vitesse, les mélanges d'inclusions suivants : Puratos Softgrain Seigle Germé et lardons fumés Puratos Softgrain Ancient et chorizo
Température de pâte	25°C
Pointage	10 minutes
Division / Mise en forme	En pâton de 50g puis bouler. Mouiller la surface et déposer dans le topping (un topping différent pour chaque pâton). Déposer dans un cadre en alternant les pâtons.
Apprêt	45 minutes à 1h à 24°C minimum
Décor	Aucun
Cuisson (four à sole)	21 minutes environ à 200°C avec buée

Recette pour deux cadres 22,5/22,5 (16 pièces) et un de 13/13 (9 pièces). Emballer une fois à 20°C à cœur pour garder la conservation et le moelleux.



Polaire Pomme - Crevette

INGREDIENTS PAIN		INGREDIENTS INSERT	
Farine de Tradition Française	950 g	Pomme Pink Lady en cube	450 g
Eau (50°C)	600 g	Crevette	450 g
Puratos Softgrain Golden 6 CL	276 g	Mayonnaise	90 g
Huile d'olive (bassinage)	70 g	Piment d'espelette	QS
Fécule de pomme de terre	50 g	Jus de citron	45 g
Sucre	60 g	Sel	QS
Levure	30 g	Roquette	QS
Sel fin	20 g	Fromage frais	QS
Levure chimique	10 g		

METHODE DE TRAVAIL

Frasage (spirale)	Mélanger la farine et la levure chimique, et mettre tous les autres ingrédients dans la cuve jusqu'à obtention d'une pâte bâtarde
Pétrissage (spirale)	Pétrir ensuite pendant 7 minutes en 2ème vitesse en ajoutant le Puratos Softgrain Golden 6 CL
Température de pâte	24°C
Division	En pâtons de 1 030 g et mettre en carré
Détente	10 minutes à T° ambiante sur plaque et 30 minutes à 4°C
Façonnage	Étaler au laminoir à 8mm et finir au rouleau pour remplir une plaque 40cmx60cm. Piquer ensuite la pâte au pique-vite.
Apprêt	1 heure à 28°C
Mise en forme	Piquer à nouveau la pâte, mettre une feuille de cuisson et une plaque sur le dessus.
Cuisson (four à sole)	10 minutes à 250°C avec buée
Après cuisson	Laisser refroidir et conserver les plaques sous plastique pour garder le moelleux.

GARNITURE

Étaler le fromage frais sur les plaques. Sur la 1^{ère} pâte, masquer avec la garniture pomme/ crevette puis parsemer de roquette. Poser la 2^{ème} plaque par-dessus et couper en triangle au format désiré



Bun's Viennois Tartare de Boeuf

INGREDIENTS PÂTE	
Puratos Tegral Multiviennoiseries	600 g
Farine	400 g
Levure levante	40 g
Sel	18 g
Eau	520 g

INGREDIENTS TOPPING	
Puratos Décor Graines Noires et Blanches	QS

METHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir la farine, le Puratos Tegral Multiviennoiseries, l'eau, le sel et la Levure Levante pendant 4 minutes en 1 ^{ère} vitesse et 8 minutes en 2 ^{ème}
Température de pâte	24/25°C
Pointage	15 minutes
Division	En pâtons de 100 g
Repos	15 minutes
Mise en forme	Bouler, humidifier la surface, retourner dans le topping choisi puis déposer dans un moule en aluminium de 13 cm de diamètre.
Apprêt	1h30 minutes à 28°C et une humidité de 80%
Décor	Aucun
Cuisson (four à sole)	10 minutes à 200°C avec buée

GARNITURE

Faire un lit de tapenade d'olives noires, recouvrir de roquettes et déposer un tartare de bœuf coupé aux couteaux et assaisonné, parsemer de tomates confites hachées, de petites capres et finir avec des confettis de parmesan



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 32	Pour feuilletage, avec un point de fusion adapté à des températures de travail plus chaudes.	Plaque 5 x 2 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 PRIMEUR 10%	Nouvelle génération de matière grasse conçue pour la production de feuilletage de qualité supérieure avec 10% de beurre.	Plaque 5 x 2 kg	6 mois
MIMETIC PRIMEUR 30 SANS ARÔMES	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, idéal 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, idéal 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 SANS PALME	Matière grasse fonctionnelle à la composition neutre, conçue pour la production de feuilletage de qualité supérieure, le tout sans huile de palme.	Plaque 5 x 2 kg	6 mois

Découvrez Mimetic Essentiel, une matière grasse fonctionnelle dont la composition neutre permettra d'accentuer les saveurs des ingrédients de la recette (sans arôme, ni colorant).

Tresse Feuilletée aux Graines

INGREDIENTS PÂTE

Puratos Easy Puravita Spekkel	500 g
Farine T65	500 g
Levure Levante	20 g
Eau	500 g
Puratos Mimetic Essentiel	380 g

METHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir le Puratos Easy Puravita Spekkel, la farine, la Levure Levante, le Puratos Mimetic Essentiel et l'eau pendant 5 minutes en 1ère vitesse
Température de pâte	22°C
Boulage/Repos	Bouler immédiatement, filmer dans les deux sens et laisser reposer la nuit à 4°C
Tourrage	1 tour double et un tour simple
Repos	30 minutes à 4°C
Mise en forme	Abaissier de 6mm puis découper en bandes de 30cm de long sur 1,5cm
Apprêt	1h30 à 26°C
Décor	Dorer au Sunset Glaze et ajouter du topping
Cuisson (four à sole)	15 à 17 minutes à 230°C

VARIANTE

Dorer puis parsemer de sésame, de gruyère, ou autres toppings (Puratos Décor Graines Noires et Blanches et Puratos Décor Graines Tricolores) avant de torsader les produits. Ou juste recouvrir dessus avant la cuisson.
Vous pouvez également ajouter une pointe de fleur de sel pour plus de gourmandise.





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 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 » (types 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.

* Etude Taste Tomorrow 2021

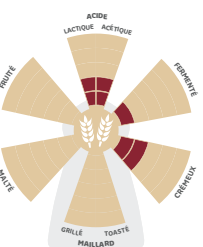
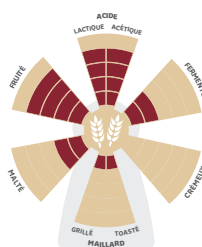
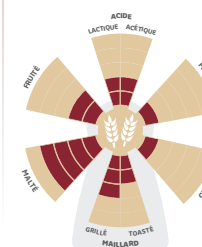
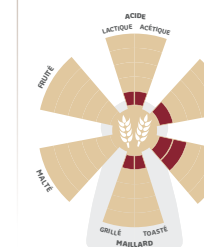
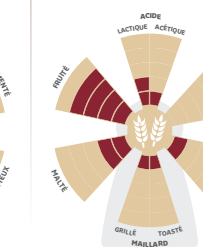
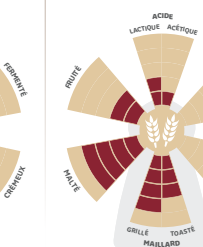
GAMME LEVAINS SAPORE

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.**

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.	Levain liquide de seigle, aux notes acétiques et fruitées.	Levain liquide dévitalisé sur base seigle et malt d'orge, aux notes maltées et toastées.	Levain Bio liquide dévitalisé d'épeautre, stabilisé au sel, aux notes lactiques et crémeuses. Apporte à la mie une couleur nacrée.	Levain dévitalisé de seigle (en poudre), aux notes légères de céréales et de fruits secs.	Levain dévitalisé de seigle (en poudre) aux notes aromatiques dominante malté, grillé, fruité et apporte une couleur caramel à la mie.
Convient aussi bien en pain qu'en viennoiserie.	Parfait en tourte de seigle ou pain à la coupe. Convient également en baguette.	Adoucit l'amertume des pains complets et au seigle, et donne une coloration caramel aux mies (0,5-17%).	Adapté aux certifications Bio. A base d'Epeautre cultivé et écrasé en France. Convient en baguette du magasin. Dosage recommandé 18%	Convient aux certifications Bio. Adapté en pains plats et italiens, ou en pains spéciaux typés (3-5%).	1-4% pour les pains typés, et aux céréales et graines.
					

Sandwich

Chicken Rocket

INGREDIENTS PATE

Farine de Tradition Française	1 000 g
Puratos Sapore Oberto	20 g
Eau (54°C)	650 g
Sel	18 g
Levure	10 g
Puratos S500 Power	10 g

INGREDIENTS TOPPING

Puratos Décor Graines Tricolores	150 g
Eau chaude	75 g

METHODE DE TRAVAIL

Préparation Topping	Tremper le Puratos Décor Graines Tricolores dans l'eau chaude 30 minutes avant pétrissage
Pétrissage (spirale)	Pétrir la farine, le Puratos Sapore Oberto, l'eau, le sel et la levure pendant 4 minutes en 1 ^{ère} vitesse et 7 minutes en 2 ^{ème} . Incorporer le Topping en fin de pétrissage et pétrir pendant 2 minutes en 1 ^{ère} vitesse
Température de pâte	24°C
Pointage	20 minutes
Division	En boule de 700g
Repos	10 minutes
Mise en forme	Façonnage bâtard dans un moule rectangulaire de 25 cm par 9 cm
Apprêt	Pousse contrôlée
Cuisson (four à sole)	35 minutes à 240°C

GARNITURE

Mélanger ensemble le blanc de poulet, le persil plat, l'oignon jaune en dés, la mayonnaise, le jus de citron, le sel de céleri et le Puratos Décor Graines Tricolores

Après refroidissement, couper les pains à la trancheuse dans la longueur, Masquer les tranches avec un peu de

INGREDIENTS INSERT

Blanc de poulet	340 g
Persil plat	QS
Oignon jaune en dés	1 pièce
Puratos Décor Graines Tricolores	50 g
Mayonnaise	150 g
Jus de citron	20 g
Sel de céleri	QS
Roquette	QS
Mayonnaise	QS



Cadre

Bretzel

INGREDIENTS PAIN

Farine de Gruau	1 000 g
Lait	550 g
Puratos O-Tentic Durum	40 g
Sucre	30 g
Sel	20 g
Puratos Sapore Traviata	30 g
Beurre	150 g
Huile de tournesol (Colza)	50 g

BAIN DE TREMPAGE

Eau Bouillante	1 000 g
Bicarbonate de soude	200 g

METHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir la farine, le Puratos O-Tentic Durum, le lait, le sel, le sucre, le beurre, l'huile de tournesol et le Puratos Sapore Traviata pendant 3 minutes en 1 ^{ère} vitesse et 8 minutes en 2 ^{ème}
Température de pâte	24°C
Pointage	5 minutes
Division	En pâton de 50g
Repos	10 minutes
Mise en forme	Former 16 boules pour un cadre de 22cm de côté et les disposer sur une plaque graissée
Apprêt	15 minutes à 28°C et 1 heure à 4°C
Décor	Pocher les boules dans la solution de trempage à ébullition puis les disposer dans le cadre de 22cm de côté. Saupoudrer de mélange de Puratos Décor Graines Noires et Blanches et donner un coup de lame en diagonale sur chaque boule.
Cuisson (four à sole)	20 minutes environ à 200°C

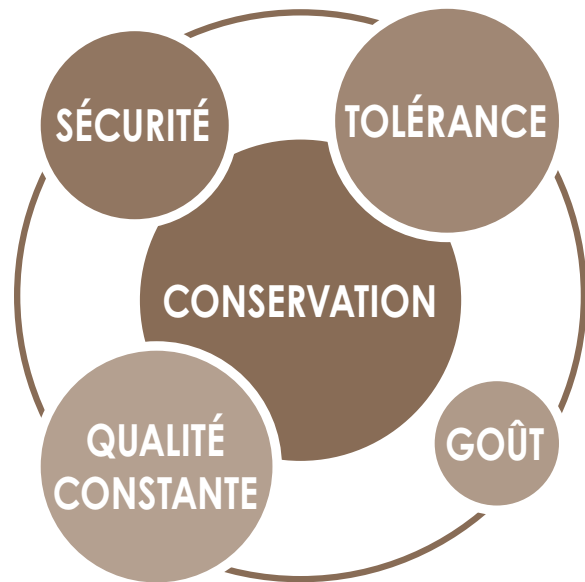
GARNITURE

Couper le dessus des boules en diagonale et garnir une boule sur deux soit avec les concombres à la crème soit avec un mélange de jambon-comté



GAMME O-TENTIC

Une solution pour chaque mode de fabrication !



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 de 2 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



Description

Base de levain dévitalisé

Process

Conditionnement

O-TENTIC ORIGIN	O-TENTIC DURUM	O-TENTIC ADAGIO	O-TENTIC TUTTO PUGLIESE
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 prononcé de blé dur, aux notes de céréales et crémeuses. Une mie dense, humide et à la couleur jaune typique de blé dur.
Blé et seigle.	Blé dur.	Blé dur.	Blé dur.
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%).	Direct (100%).
Disponible en sac de 10kg et 10 x 1kg.	Disponible en sac de 10kg et 10 x 1kg.	Disponible en sac de 10kg.	Disponible en sac de 10kg.
Date de durabilité minimale de 12 mois (1 semaine à 4°C après ouverture).	Date de durabilité minimale de 12 mois (1 semaine à 4°C après ouverture).	Date de durabilité minimale de 12 mois (1 semaine à 4°C après ouverture).	Date de durabilité minimale de 9 mois (1 semaine à 4°C après ouverture).

Tartine du Printemps

INGREDIENTS PÂTE

Puratos O'tentic Tutto Pugliese	1 000 g
Eau (57°C)	800 g
Bassinage	40 g
Puratos Softgrain Blé Germé	450 g

INGREDIENTS RILLETTE DE THON

Ricotta	250 g
Thon	125 g
Huile d'olive	QS
Jus de citron vert et son zeste	1 citron
Sel	QS
Poivre	QS
Echalottes émincées	1-2 Pièces

METHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir le Puratos O'tentic Tutto Pugliese et l'eau pendant 4 minutes en 1 ^{ère} vitesse et 7 à 8 minutes en 2 ^{ème} . Incorporer en fin de pétrissage, en 2 ^{ème} vitesse le Puratos Softgrain Blé Germé jusqu'à décollement de la pâte
Température de pâte	24-25°C
Division	Pâton de 2110 g
Pointage	± 20-30 minutes en masse légèrement boulée
Mise en forme	Façonner en conservant une longueur de 32 cm. Déposer sur une feuille de papier cuisson (dimension 32/16) et mettre ensuite sur une demi-toile et refermer celle-ci en serrant. Pour obtenir des tartines rondes se servir d'un cercle ayant un diamètre de 14cm et une hauteur de 10cm (pour 600g de pâte). Cuire avec une plaque au-dessus afin d'obtenir des tranches parfaites après tranchage du pain.
Mise au froid	1 nuit à 4°C
Apprêt	45 minutes à 1h à 24°C minimum
Décors / Coup de lame	Coupe au choix
Cuisson (four à sole)	25 minutes environ à 240°C avec buée puis chaleur tombante à 220°C. Pour une cuisson homogène déplacer le pain 1 à 2 fois lors de la cuisson

GARNITURE

Couper des tranches de pain après refroidissement et les toaster
Disposer des quenelles de rilette de thon (6) en rayons en alternant avec de la mache, des tomates cerises, des cubes de concombre, des tomates confites hachées, des oignons rouges émincés (en arche) et du zeste de citron vert ou jaune



Foccacia aux Graines

INGREDIENTS PÂTE

Farine T65	1 000 g
Puratos O-Tentic Durum	40 g
Eau (52°C)	700 g
Sel	20 g
Huile d'olive	100 g
Bassinage	90 g
Puratos Softgrain Multigrain	390 g

INGREDIENT Topping

Puratos Décor Graines Noires et Blanches ou **Puratos Décor Graines Tricolores** **QS**

METHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir la farine, le Puratos O-Tentic Durum, l'eau, et le sel pendant 5 minutes en 1 ^{ère} vitesse et 7 minutes en 2 ^{ème} en bassinant avec l'eau. 2 minutes avant la fin du pétrissage, bassiner avec l'huile d'olive et lisser la pâte ensuite incorporer le Puratos Softgrain Multigrain jusqu'à décollement de la pâte
Température de pâte	24°C
Pointage	60 minutes
Division / Mise en forme	En plaques 60x40 cm
Apprêt	1 heure à 26°C
Décor	Faire des empreintes avec les doigts huilés sur toute la surface, parsemer ensuite de fleur de sel et de topping Puratos Décor Graines Noires et Blanches ou Puratos Décor Graines Tricolores
Cuisson (four à sole)	10-15 minutes environ à 250°C



Sandwich Charlestown

INGREDIENTS PÂTE

Farine T65	1 000 g
Puratos O-Tentic Adagio	40 g
Eau	670 g
Sel	20 g
Bassinage (54°C)	50 g
Puratos Softgrain Bio 5	356 g

METHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir la farine, l'eau, et le sel pendant 4 minutes en 1 ^{ère} vitesse, puis autolyse de 30 minutes et 6 minutes en 2 ^{ème} en ajoutant le Puratos O-Tentic Adagio et en bassinant avec l'eau. Incorporer en 2 ^{ème} vitesse le Puratos Softgrain Bio 5 jusqu'à décollement de la pâte.
Température de pâte	25°C
Pointage	Laisser fermenter la pâte 45min à partir de l'arrêt du pétrin. Faire un rabat avant de mettre à 4°C toute la nuit.
Division / Mise en forme	Diviser en pâtons de 170-180g, préfaçonner et bouler. Détente de 30 minutes puis façonner en forme ovale et laisser une détente de 10-15 minutes. Avec un rouleau fin en bois fendre en biais plusieurs fois en refermant après chaque fente sur la hauteur et refaire sur la largeur, on obtient des losanges ensuite retourner le pâton à gris sur toile légèrement farinée
Apprêt	45 minutes – 1 heure
Décors / Coup de lame	Aucun
Cuisson (four à sole)	17 minutes environ à 245-250°C avec buée

SUGGESTION DE GARNITURE

Couper le pain en sandwich, étaler sur le fond un lit de tapenade d'olives noires et recouvrir avec de la roquette, déposer le carpaccio de bœuf (5t) en chiffonnade sur des billes de mozzarella (4), parsemer ensuite avec du tartare de tomates confites et un filet d'huile d'olive, déposer des capres entières ou en demi et finir avec des confettis de parmesan





**Venez découvrir notre atelier
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 Montlhéry
BP 80179 - 94 563 Rungis Cedex - France
T : 01 45 60 83 83
E : patisfrance@puratos.com




puratos
Food Innovation for Good