

Itinéraire Levains



Le futur du pain est lié à son passé ...



TRAVIATA

Leonora

ORCOLO

ROSCA

OBERTO

Almond

Le futur du pain est lié à son passé ...

Les récentes études sur les comportements des consommateurs ont révélé que ces derniers recherchent un pain de grande qualité : fraîcheur, texture, goût ... Autant de qualités qui font que chez Puratos, nous avons la conviction que **le levain est la clef de l'avenir du pain**.



L'étude Taste Tomorrow menée par Puratos auprès de 11 000 consommateurs, vient conforter cette certitude.

En 2015, elle a ainsi mis en évidence **les 3 critères d'achat indispensables pour qu'un produit soit choisi** : Le bien-être, le goût et la fraîcheur. Ce dernier critère se traduit par des pains croustillants, avec une bonne odeur et un visuel appétissant.

4 Observations-clés ont également été mises en évidence sur le comportement d'achat du consommateur dans l'avenir : « perdu dans la communication », « mon développement durable », « l'ère de l'abondance », et « l'alimentation sous pression ».

Que ce soit pour le triangle des critères d'achat comme pour les 4 observations-clé, les levains permettent de répondre parfaitement aux attentes des consommateurs.

Pour ce cahier, nous avons donc fait appel au savoir-faire et à la créativité de 4 ambassadeurs boulangers pour réaliser des recettes inspirantes et dans la tendance des modes de consommation, à partir de levains de la gamme Sapore.

Les recettes ont été regroupées selon 4 thématiques inspirées des observations-clé : Inspirations rustiques, Pain à la coupe, Déclinaisons créatives, Viennoiseries et snacking.



SOURCE : KANTAR WORLDPANEL

Sommaire

P 16-25 INSPIRATIONS RUSTIQUES

Cette partie fait écho à l'observation-clé « **Perdu dans le communication** ».

Les consommateurs cherchent à mieux consommer, mais sont **submergés par toutes les informations** diffusées partout, tout le temps. Restaurer la confiance passe avant tout par une **transparence sur la composition des produits**. L'emploi des levains, synonymes de naturalité, permet de proposer une offre avec une liste d'ingrédients rassurante, avec lesquels les consommateurs sont familiers.

Retrouvez ainsi dans cette partie des recettes sobres et efficaces inspirées des classiques de la boulangerie, qui valorisent toutes les saveurs des levains.

PERDU DANS
LA COMMUNICATION



LES ATTENTES
DU CONSOMMATEUR



Page 16-17

Baguette signature

Par Wafaa Lamri - Marhoum



Page 18-19

Meule Graines

Par Jean Larroque



Page 20-21

Lodève Senta

Par Wafaa Lamri - Marhoum



Page 22-23

Variation de Pains de seigle

Par Nicolas Streiff



Page 24-25

Couronne d'antan

Par Stéphane Gund

P 26-35 PAIN À LA COUPE

Une tendance qui fait son grand come-back depuis quelques années : les pains à la coupe ou pain au poids.

Parmi les raisons de ce succès : la volonté des consommateurs de gérer au **mieux leurs achats**, en **n'achetant que ce dont ils ont besoin mais aussi pour variés les plaisirs**.

L'observation-clé « **MA durabilité** » a mis en avant cette tendance, avec l'envie des consommateurs de **limiter le gaspillage** et de **mieux gérer les déchets** de façon variable selon leur mode de vie et leurs priorités.

Cela se traduit aussi par une plus grande sensibilité selon les personnes pour certaines **allégations**, comme issus d'agriculture durable, bio, ou française.

MA DURABILITÉ



LES ALLÉGATIONS
IMPACTENT
LE CONSOMMATEUR



Page 26-27

Pain autour de deux levains

Par Jean Larroque



Page 28-29

Boule de campagne

Par Wafaa Lamri - Marhoum



Page 30-31

Pain au poids au seigle germé

Par Stéphane Gund



Page 32-33

Pain au seigle à la coupe

Par Rémi Silva Chapeleiro



Page 34-35

Barre d'épeautre

Par Jean Larroque

P 36-47 DÉCLINAISONS CRÉATIVES

L'étude Taste Tomorrow a également confirmé que nous sommes entrés dans « l'ère de l'abondance ». Cela signifie que les consommateurs sont en attente de toujours plus de choix, plus d'innovations, et plus de praticité dans leur consommation quotidienne.

Dans cette partie, vos ambassadeurs se sont attachés à imaginer des recettes créatives et inspirantes autour des levains, tout en s'appuyant sur les codes de la tradition boulangère, gage de qualité et d'assurance pour les consommateurs.



Page 36-37

Pain nutrition

Par Laurent Le Bagousse



Page 38-39

Carré Epeautre et Noisette

Par Rémi Silva Chapeleiro



Page 40-41

Pavé maison Miel & Courges

Par Stéphane Gund



Page 42-43

Pain des randonneurs

Par Nicolas Streiff



Page 44-45

Pain Miel Amande Orange

Par Rémi Silva Chapeleiro



Page 46-47

Feuilles des moissons

Par Nicolas Streiff

P 48-55 VIENNOISERIE ET SNACKING

Le consommateur prêtera de plus en plus attention à son alimentation et sera de plus en plus méfiant vis-à-vis des produits transformés. Elle devra être de qualité, naturelle, fraîche et durable, pour lever les craintes. Ainsi, plus de la moitié des français craignent que l'alimentation devienne moins naturelle. De ce fait, avec plus de 60% des consommateurs qui associent le levain aux notions de goût et bien-être, il s'impose comme un ingrédient phare pour répondre à ces inquiétudes.

A travers cette thématique, retrouvez des recettes de viennoiseries et snacking, pour lesquelles la notion de fraîcheur est d'autant plus importante.



Page 48-49

Couronne à partager entre Terre et Mer

Par Léa Audic



Page 50-51

Battu armoricain

Par Laurent Le Bagousse



Page 52-53

Lacet feuilleté

Par Jean Larroque



Page 54-55

Brioche en nid façon mendiant

Par Laurent Le Bagousse

Rejoignez la tradition, Créons le futur

LE LEVAIN À TRAVERS LES SIÈCLES ET LES CONTINENTS

«La fermentation a peut-être été une plus grande découverte que le feu », cette citation de l'écrivain américain David Rains Wallace reflète tout le caractère sacré que revêt le levain.

A travers les conquêtes et les mouvements de populations, le pain prend rapidement une place importante dans la culture de nombreux pays comme base de l'alimentation. Différentes recettes voient le jour, toutes reposant sur le levain, seul moyen de faire lever le pain.

Avec les progrès scientifiques, l'industrialisation, et la réduction des temps de production, la tradition millénaire des levains est remplacée par la levure, plus pratique mais au dépend des saveurs.

Pourtant, la quête de goût, de fraîcheur et de qualité par les consommateurs redonne un élan à cet ingrédient miraculeux qui revient en force depuis plusieurs années pour sublimer les arômes des pains ou viennoiseries.

Convaincu que le levain est l'avenir du pain, que ce soit pour le goût, l'amélioration de la texture ou les profils nutritionnels, Puratos vous accompagne sur ce chemin à travers son expertise de fabricant, l'identification des prochaines tendances de consommation, et surtout le partage de connaissances et de savoir-faire.

LE SAVIEZ-VOUS ?

L'histoire dit que c'est en Egypte, 3000 ans avant JC que les premiers pains levés ont vu le jour. Un boulanger aurait oublié de cuire des pains. Il cacha cette pâte jusqu'au jour suivant. Le lendemain, quand il regarda ces pains, il remarqua que le goût et la texture en étaient améliorés.

La fermentation venait de voir le jour.

L'EXPERTISE PURATOS

De la production à la consommation

C'est grâce au service Recherche et Développement, à la maîtrise du processus de fabrication, que Puratos peut aujourd'hui proposer sa gamme de levains SAPORE.

A ce jour, cinq usines dont 4 en Europe produisent plus de 50 000 tonnes de levain par an.

Parallèlement « Le Centre pour la saveur du pain » situé à St Vith en Belgique permet de tester de multiples combinaisons aromatiques pour obtenir des signatures aromatiques originales et différenciées, ou encore d'adapter des recettes à des process spécifiques.



Recherche fondamentale

La maîtrise des process ne serait rien sans une connaissance approfondie du domaine de la fermentation. Notre implantation internationale et nos recherches nous permettent de développer de nouveaux levains, toujours plus innovants.

L'analyse de levains du monde entier en partenariat avec des universités internationales, nous permet d'identifier des souches de microorganismes, les caractériser et de comprendre les paramètres influant sur leurs caractéristiques.

Nous pouvons ensuite combiner les souches et appliquer des process spécifiques pour obtenir des levains aux profils aromatiques uniques.

L'analyse sensorielle

Un panel constitué d'experts entraînés évalue les profils aromatiques des pains.

Un Sensobus permet également d'organiser des tests sensoriels afin de recueillir les avis, goûts ou préférences de consommateurs.

L'ensemble de ces compétences en analyse sensorielle permet aussi créer des ateliers sensoriels comme celui sur les accords entre Pains & Vins.

PARTAGE ET TRANSMISSION DES CONNAISSANCES ET SAVOIR-FAIRE

La connaissance, comme le levain doivent demeurer des matières vivantes. A ce titre nous avons à cœur de transmettre nos compétences et notre savoir-faire à travers de multiples projets.

La bibliothèque des levains

Inaugurée en 2013, la **première bibliothèque des levains**, hébergée au Centre pour la saveur du pain à St Vith en Belgique compte plus d'une centaine de levains. Cet endroit unique au monde abrite des levains des quatre coins du globe. Il contribue à préserver la biodiversité des levains, sauvegarder un patrimoine, faire avancer **les recherches et les connaissances** sur les levains.

La bibliothèque a ainsi accueilli l'an dernier son 100ème pensionnaire : le levain japonais SAKADANE. Rafraîchi depuis 1875, il est élaboré à partir de riz cuit, de malt de riz et d'eau, pour produire les célèbres «Sakura An Pan ». Ces petits pains moelleux renferment une pâte de haricots rouges et des fleurs de cerisiers, et étaient plébiscités par l'empereur.

Pour découvrir les histoires fantastiques des levains les plus emblématiques,

- rendez-vous sur le site Internet de la bibliothèque www.poppr.be/virtualtour/puratos/#p=scene_p1 ou **flashez ce code à l'aide de votre smartphone** :
- ou rendez-vous sur la page youtube Puratos France, **en fashant le QR code** :

Quest for sourdough

La bibliothèque ne permettant d'héberger qu'une petite partie des levains du globe, la plateforme « Quest for Sourdough » a donc été créée en 2017 pour en être une extension virtuelle. Professionnels comme autodidactes y partagent leurs savoirs sur le levain afin d'enrichir la connaissance commune et donner un nouvel élan à sa pratique de la boulangerie. La plateforme compte à ce jour plus de 1 500 levains venus du monde entier. Retrouvez-y par exemple, un levain réalisé en Inde à partir de grains de café vert. La plateforme propose également des articles, reportages et astuces.

Découvrez les levains du monde entier et enregistrez le votre sur :

www.questforsourdough.com/fr



– The quest for –
SOURDOUGH



La Maison du levain

En 2018, a été inauguré un lieu unique consacré à l'histoire du levain pour mieux comprendre cet ingrédient merveilleux et retracer les étapes clés de l'évolution des connaissances et pratiques autour des levains.

Bakery school

Nous avons aussi à cœur d'aider les populations défavorisées dans les pays où nous sommes présents, pour leur construire un avenir plus serein. Depuis 2014, le groupe Puratos a ainsi investi dans 3 écoles, au Brésil, en Inde et au Mexique.

Les cours ont été conçus pour apporter aux élèves la formation nécessaire afin de gagner leur vie : allant de l'apprentissage des bases de la cuisine et de la boulangerie jusqu'à des leçons plus spécifiques sur la pâtisserie et la fabrication du chocolat.

Stages, démonstrations et formations

Les démonstrateurs Puratos dispensent des stages et formations tout au long de l'année, que ce soit dans les centres d'expertises Puratos ou en CFA. L'occasion de partager autour de thématiques spécifiques entre professionnels ou avec les étudiants.

Itinéraire Levains

Fin 2018, 4 ambassadeurs boulangers ont été conviés au Centre pour la Saveur du pain à St Vith, pour découvrir l'expertise Puratos, échanger sur les levains, puis partager avec vous les recettes que leur a inspiré cette expérience dans ce cahier.



Portraits des ambassadeurs

4 ambassadeurs boulangers ont été conviés au Centre pour la Saveur du pain à St Vith, pour partager leur expérience et savoir-faire autour du thème des levains.

Découvrez leurs portraits, leurs parcours autour des levains et les recettes que cette expérience leur a inspiré.



Nicolas Streiff

Meilleur Ouvrier de France mais comme vous aussi, Artisan Boulanger et quotidiennement au cœur de mon fournil. C'est avec cette réalité et cette conviction profonde que j'aspire à de vous faire partager ma vision et ma sensibilité professionnelle de Boulanger, à travers des réalisations créatives originales ou innovantes mais

toujours adaptable quotidiennement à l'entreprise artisanale. Pour moi l'innovation ne doit pas se détourner de la tradition. C'est toujours avec une bonne maîtrise technique et technologique de nos réalisations les plus classiques que l'on crée et innovons de nouveaux produits et spécialités de boulangerie et viennoiserie.

En me rendant à l'école, je passais devant la boulangerie de Jean Gouzerh, j'apercevais sa maman qui faisait ses gâteaux bretons, avec sa coiffe sur la tête. C'est là qu'est née ma vocation de boulanger-pâtissier, et j'ouvrais ainsi ma première boutique en 1998.

Puis 10 ans plus tard, animé par la passion, je me suis lancé sur la coupe de France de boulangerie qui m'a qualifié pour la coupe d'Europe avec mes deux confrères David Pouilly ainsi que Damien Dubois où l'aventure s'est terminée sur la 2e place du Podium à Amsterdam coachés par Jacques Annonnier. Deux

nouveaux challenges m'attendaient par la suite avec le brevet de maîtrise de Boulangerie, ainsi que le mondial du Pain. Accompagné de Florent Danaire mon commis talentueux et coachés par Sylvain Herviaux, nous avons eu la grande fierté de remporter ce concours. Aujourd'hui consultant formateur, il me tient à cœur de continuer à transmettre ma passion pour ce métier à travers les échanges quotidiens, et de mettre l'honneur le savoir-faire français.



Laurent
Le Bagousse



Stéphane Gund

Issu d'un parcours diversifié : d'abord ouvrier en boulangerie artisanale puis en supermarché, j'ai ensuite été démonstrateur en meunerie, pour retrouver par la suite l'artisanat.

Toutes ces expériences m'ont forgé une solide expérience, même si je ne cesse de m'enrichir chaque jour des échanges avec la clientèle et autres professionnels.

Depuis 9 ans à mon compte, l'organisation régulière d'animations appuyées par ma

femme au marketing et à la vente fait partie de nos clés de succès : offres éphémères et événements. Pour autant la qualité du fond de rayon est un prérequis évident, ce qui nous a d'ailleurs valu le 2e prix de l'Essonne pour la baguette de Tradition en 2016.

La créativité et la qualité sont des éléments qui me tiennent donc à cœur dans mon quotidien et que j'aspire à transmettre et à partager.

Je me destinais à être chimiste, mais c'était sans compter sur mon goût pour l'agro-alimentaire. Après un DUT de chimie et diplômée d'un BTS Meunerie et Industrie des Céréales, Basile Kamir gérant de l'enseigne « Moulin de la Vierge », me donne l'opportunité de me passionner pour le pain. Durant 9 années, j'ai passé mon CAP et mon BM en boulangerie, tout en assurant la direction d'exploitation. Puis en 2015 et pendant 2 ans, je prends la gérance d'une boulangerie à Paris.

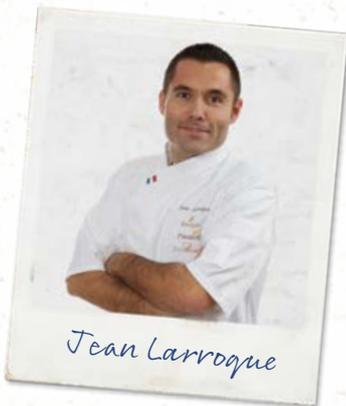
A présent basée sur Aix en Provence, je continue d'entretenir contacts et échanges avec d'autres professionnels, autant comme consultante ou qu'en m'investissant au conseil d'administration de l'AIPF Association Internationale du Pain Français, pour contribuer à faire rayonner notre beau métier dans le monde entier.



Wafaa
Lamri-Marhoum

Portraits des experts Puratos

Jean Larroque et Rémi Silva Chapeleiro, boulangers démonstrateurs, ainsi que Léa Audic, ingénieure R&D chez Puratos ont également suivi le parcours et proposé des recettes autour des levains.



Jean Larroque

Né dans la boulangerie de mes parents, j'ai grandi dans la bonne odeur du pain frais, et avec la passion qu'ils m'ont transmise.

Tout d'abord ouvrier en boulangeries artisanales, je travaillais devant les clients ce qui m'a permis d'échanger avec eux et comprendre qu'ils recherchaient toujours le même plaisir en dégustant leur baguette quotidienne. J'ai ensuite intégré la meunerie, où j'ai découvert les rencontres et le partage, et perfectionné mes connaissances sur les farines.

Depuis 10 ans démonstrateur boulanger chez Puratos, la polyvalence de mon métier me permet de ne jamais m'ennuyer tout en rencontrant et partageant avec des boulangers de toute la France. L'un de mes sujets favoris est le snacking, cette tendance en plein développement qui allie le nomadisme, la gourmandise et parfois le bien-être.

Mon goût pour la cuisine m'a poussé vers des études d'ingénieur en agroalimentaire, durant lesquelles je me suis spécialisée dans les arômes alimentaires et l'analyse sensorielle.

Mon intérêt pour la boulangerie m'a ensuite orienté vers la recherche autour des combinaisons aromatiques des levains, ce qui a été mon sujet de fin d'étude chez Puratos.

En effet, la combinaison des levains permet de complexifier leurs profils et de créer des signatures aromatiques uniques.

A la suite de mon année d'alternance, j'ai intégré l'équipe Recherche & Développement, ce qui me permet de poursuivre mes projets et recherche autour des levains et de la boulangerie-vienniserie en général, dans lesquels l'analyse sensorielle et la formulation constituent des éléments stratégiques.



Léa Audic



Rémi
Silva Chapeleiro

Pour moi, la boulangerie représente des souvenirs d'enfance, la vitrine remplie de pains, viennoiseries et pâtisseries en tout genre m'ont toujours donné envie de passer de l'autre côté du comptoir et de découvrir comment l'on pouvait créer de telles émotions sensibles.

Démonstrateur boulanger sur les régions Nord et Grand Est, j'ai intégré Puratos après 10 ans d'expérience en artisanat.

Très attaché au partage et à la transmission de savoir-faire, j'anime régulièrement des formations en CFA, des stages dans les Centres d'Expertise Puratos, où à EpisAcadémie. A travers ces stages et mes créations, j'espère vous transmettre mon savoir et ma passion pour ce métier qui n'en finit pas d'évoluer.

Rencontrez nos les boulangers démonstrateurs lors des formations et des stages en centre d'expertises, autour de thématiques comme les pains aromatiques, le snacking, ou les viennoiseries.

Planning disponibles sur notre site internet

www.puratos.fr

Itinéraire Levains

Les ambassadeurs boulangers ont été accueillis à St Vith par Karl De Smedt, hôte du site. Son objectif : transmettre sa passion, ses connaissances et les fabuleuses histoires qu'il a découvert au cours de ses reportages sur les levains du monde entier.

De St Vith ...

Visite de la maison des levains

Inaugurée en 2018, elle retrace l'histoire du levain à travers les âges et les pratiques associées



Bibliothèque des Levains

Découverte de l'histoire des levains archivés dans la bibliothèque.



Gaufres au levain

Confection de gaufres sur base de levain maison des ambassadeurs.



Stéphane au volant du Sensobus - 1^{ère} génération

Bus utilisé pour les tests consommateurs.



Rafraîchis des levains fait maison par les ambassadeurs

Réalisés tous les 2 mois pour les levains de la bibliothèque, sur base de leur farine et recettes.



Analyse des levains fait maison par les ambassadeurs

Test des pH et acidité des levains par Karl De Smedt.

... au cahier recette

Atelier Pains & Vins

Dégustation basée sur les accords entre ces 2 produits issus de la fermentation, animé par Bernard Bonjean, product manager et innovations.



Biochimie des levains

Partage avec Guylaine Lacaze et Léa Audic, ingénieures R&D spécialisées dans les levains.



Coulisses du shooting

Sélection des photos de Laurent.



Coulisses du shooting

Portrait de Wafaa.



Visite de l'usine

spécialisée dans les levains vivants, stabilisés au sel ou thermiquement et séchés sur tour.



Panification au fournil

Échanges de savoir-faire, astuces et tests de combinaisons de levains pour créer de nouvelles signatures aromatiques.



Coulisses du shooting

Prise de vue de la recette de Nicolas, « Variation de pains de seigle ».

Zoom sur les levains Sapore



Traditionnellement, le levain est une pâte obtenue par fermentation de farine et d'eau, et entretenu par des rafraîchis. Des micro-organismes (levures et bactéries lactiques) vont se multiplier et déterminer les typicités du levain, comme l'acidité et les notes aromatiques.

La fabrication d'un levain traditionnel est un processus qui exige beaucoup de temps et de maîtrise technique, de même que pour son entretien. S'il n'est pas rafraîchi ou stocké dans de bonnes conditions, il se peut que ses caractéristiques en soient affectées : acidité, couleur, odeur, etc.

C'est pourquoi Puratos a développé une gamme de levains aux profils aromatiques et aux textures adaptés à vos besoins et aux goûts de leurs clients.



LA GAMME SAPORE :

Les levains Sapore sont des levains prêts à l'emploi, adaptés en panification comme en viennoiserie, à incorporer directement dans le pétrin avec vos ingrédients de départ.

Ils ont bénéficié de tout le savoir-faire Puratos pour restituer les avantages des levains traditionnels, sans les contraintes habituelles de fabrication au fournil pour vous assurer une sérénité de travail au quotidien.

AVANTAGES AU FOURNIL :

- Facilité d'utilisation
- Praticité de stockage : 2 mois à 4°C pour les levains vivants, et jusqu'à 12 mois à température ambiante pour les levains dévitalisés
- Maîtrise des coûts liés à l'entretien d'un levain (main d'œuvre, temps, etc.)
- Compatibles en boulangerie et viennoiserie

BÉNÉFICES CONSOMMATEURS :

- Amélioration du goût
- Large palette de saveurs et de couleurs disponible
- Amélioration de la fraîcheur des pains

QUELQUES IDÉES POUR PERSONNALISER VOS SIGNATURES AROMATIQUES

- Jouer sur les dosages en levains
- Laisser fermenter les pâtes plus longtemps pour développer encore plus les arômes
- Réaliser un levain dur plutôt qu'un levain liquide
- Sécher ou torrifier les levains liquides
- Combiner les levains entre eux
- Laisser infuser des graines ou des herbes aromatiques dans un levain liquide
- Varier les liquides utilisés pour démarrer les levains, les rafraichir ou hydrater vos pâtes (miel, jus de fruits, café, etc.).



Gamme SAPORE

Levains vivants

Liquide

SAPORE ALCINA

SAPORE ORACOLO

Levain liquide de blé à l'arôme légèrement fruité, et à l'acidité modérée.

Idéal en baguette de tradition française* (7-15%). Convient aussi en pain au levain** (25%), et en viennoiserie (1-10%).

Levain liquide de seigle, aux notes acétiques et fruitées.

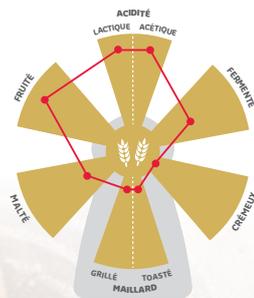
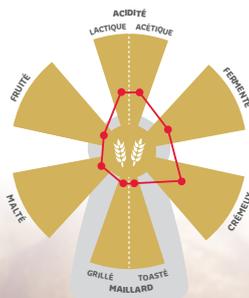
Parfait en tourte de seigle, ou pain au levain** (20%). Convient aussi en pain de tradition française* (5-10%).



Adapté en méthode 10 Pains 1 pétrin avec des pâtes plutôt fermes.

Disponible en seau de 10 kg.
Date de durabilité minimale de 2 mois. (se conserve au frais (4°C maximum))

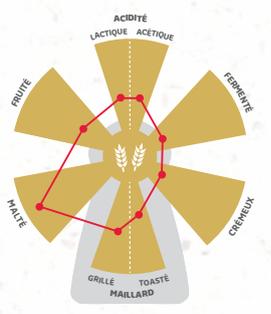
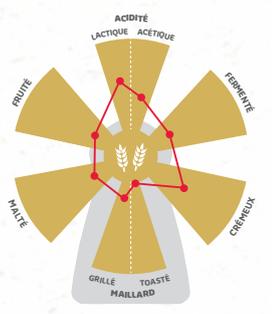
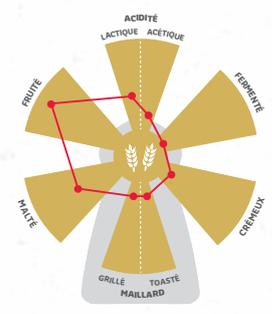
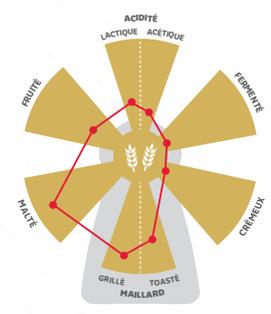
Disponible en seau de 10 kg.
Date de durabilité minimale de 2 mois. (se conserve au frais (4°C maximum))



*Conformément au décret pain n°93-1074 du 13 septembre 1993

** sous réserve d'utiliser une teneur en levure inférieure à 0,2%, et de vérifier sur le produit fini un pH maximal de 4,3 et une teneur en acide acétique endogène de la mie d'au moins 900 ppm, Conformément au décret pain n°93-1074 du 13 septembre 1993

Levains dévitalisés

Liquide		Poudre	
<p>SAPORE SALOMÉ</p>	<p>SAPORE SENTA TEMPO BIO</p>  <p>BE-BIO-01 CERTYSIS</p>	<p>SAPORE TRAVIATA BIO</p>  <p>FR-BIO-01 CERTYSIS</p>	<p>SAPORE OBERTO</p>
<p>Levain liquide sur base seigle et malt d'orge, aux notes maltées et toastées.</p> <p>Adoucit l'amertume des pains complets et au seigle, améliore leur tranchabilité et donne une coloration caramel aux mies (0,5-17%).</p>	<p>Levain liquide d'épeautre Bio, cultivé et écrasé en France, stabilisé au sel marin (10%), aux notes lactiques et crémeuses.</p> <p>Convient dans le cadre d'une certification Bio. Convient en pains blancs, spéciaux ou viennoiserie. Dosage recommandé 18%. Pour un dosage inférieur, adapter le % en sel.</p>	<p>Levain en poudre Bio sur base seigle, aux notes légères de céréales et de fruits secs.</p> <p>Convient dans le cadre d'une certification Bio. Adapté en pains plats et italiens, en assouplissant la pâte (2-3%), ou en pains spéciaux typés (3-5%).</p>	<p>Levain en poudre aux notes aromatiques dominantes malté et grillé, et apporte une couleur caramel à la mie.</p> <p>A utiliser entre 0,5 et 1 % pour apporter du caractère en baguette du magasin, ou à un dosage plus élevé (1 à 4%) pour les pains plus typés, aux céréales et graines.</p>
			
<p>Disponible en bag in box de 10 kg. Date de durabilité minimale de 12 mois.</p>	<p>Disponible en bag in box de 10 kg. Date de durabilité minimale de 4 mois.</p>	<p>Disponible en sac de 5 kg. Date de durabilité minimale de 9 mois.</p>	<p>Disponible en sac de 5 kg. Date de durabilité minimale de 9 mois.</p>
			
 	 	 	 



Baguette Signature Oberto

Par Wafaa Lamri-Marhoum

INGRÉDIENTS

Farine de tradition française	1000 g
Puratos Sapore Oberto	20 g
Eau	670 g
Puratos Levure Levante	5 g
Sel	18 g
Eau de Bassinage	50 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	8 minutes en première vitesse, 4 minutes en deuxième vitesse.
Température de pâte	25°C.
Pointage	Un rabat après 1h puis 12h à 4°C.
Division / Mise en forme	350 g.
Repos	30 min.
Façonnage	Baguette.
Apprêt	1h à 25°C.
Décors / Coup de lame	Fariner avec 5 coups de lame.
Cuisson	22 min à 255°C.



Meule graines

Par Jean Larroque

INGRÉDIENTS

Poolish

Puratos Sapore Senta Tempo Bio	180 g
Puratos Levure Levante	4 g
Puratos Mélange 5 graines	150 g
Eau TB 70	180 g

Pétrissée

Farine de tradition française	800 g
Farine de meule T80	200 g
Eau TB 70	450-470 g
Sel	0 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Réaliser une poolish en laissant macérer 1h : Sapore, levure, mélange 5 graines et eau. Pétrir la farine de tradition française, farine de meule T80, l'eau et la poolish, 15 minutes en première vitesse.
Température de pâte	25°C.
Pointage	1h.
Division / Mise en forme	Suivant baneton.
Repos	30 min.
Façonnage	Suivant baneton.
Aprêt	Toute la nuit à 6°C.
Décors / Coup de lame	Coup de lame.
Cuisson	20-22 min à 260°C puis à 240°C jusqu'à bonne cuisson.



Lodève Sapore Senta

Par Wafaa Lamri - Marhoum

INGRÉDIENTS

Farine de tradition française	1000 g
Eau	600 g
Puratos Sapore Senta Tempo Bio	180 g
Sel	0 g
Puratos Levure Levante	8 g
Bassinage	150 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale) TB:65°C	4 minutes en première vitesse (Farine / Eau / Levain). Auto lyse pendant 45 min. Pétrir en première vitesse pendant 8 minutes, puis 4 minutes en deuxième en bassinant.
Température de pâte	24/26°C.
Pointage	2h avec un rabat à mi-temps.
Façonnage	En masse, serré dans une couche farinée.
Apprêt	1h.
Découpe	Fariner puis découper en triangle à l'aide d'un couteau. Souder une des ouvertures du triangle.
Apprêt	15 min.
Cuisson four à sole	Environ 45 min. 260°C à l'enfournement puis cuisson tombante.



Arrivée de la région parisienne sur Aix en Provence depuis 2 ans, j'ai souhaité mettre en avant un pain originaire de l'Hérault et qui s'est répandu sur la région méridionale : le Pain de Lodève.

Travaillé avec le levain Sapore Senta Tempo Bio, ce pain conserve ses notes consensuelles avec une légère acidité lactique.

J'ai choisi de le réaliser en triangle : une de ses formes typiques. Une des caractéristiques de ce pain est de ne pas être façonné.

Ensuite, à la cuisson il va naturellement «s'ouvrir comme un livre» comme le dit la légende, sur l'un de ses grands côtés pour faire apparaître une belle grigue dorée.



Variation de pains de Seigle

Par Nicolas Streiff
Meilleur Ouvrier de France 2017

INGRÉDIENTS

Pâte fermentée au levain Oracolo

Farine de Gruau	870 g
Puratos Sapore Oracolo	435 g
Eau à 35°C	370 g
Puratos Levure Levante	9 g
Sel	15 g

Pétrissée

Farine de Seigle T130	2000 g
Puratos Sapore Oberto	60 g
Sel	40 g
Puratos Levure Levante	15 g
Eau (TB 66-68°C)	1600 g
Pâte fermentée au levain Oracolo	1700 g
Eau de Bassinage	100-200 g

ASTUCE

Remettre le levain Oracolo à température ambiante avant utilisation, pour améliorer le pouvoir fermentaire.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage pâte fermentée au levain Oracolo (spirale ou batteur mélangeur)	5 minutes en première vitesse et 8 minutes en deuxième. Laisser fermenter 1h à température ambiante rabattre, puis réserver 12h pendant à 4°C.
Pétrissage (batteur mélangeur)	8 minutes en première vitesse et 2 minutes en deuxième en bassinant en toute fin de pétrissage.
Consistance de pâte	Batarde à tendre.
Température de pâte	22°C.
Pointage	45 min à 1h à température ambiante.
Division / Mise en forme	500g en boule.
Repos	5 min.
Façonnage décors	Selon la forme souhaitée.
Apprêt	45 min à 1h à température ambiante. Enfourner plutôt jeune ou vert, pour éviter l'excès d'apprêt.
Cuisson	Environ 50 min à 255°C avec beaucoup de buée.

COMMENTAIRES

Pour la fermentation de la pâte fermentée au levain Oracolo, la mise à température ambiante de Sapore Oracolo, l'eau à 35°C et le rabat favoriseront un meilleur développement des ferments et une meilleure acidification de la pâte.

La farine de gruau riche en gluten compense la faible qualité et quantité de gluten de la farine de seigle.

Le taux de farine de seigle étant supérieur à 65% sur la quantité totale de farine mise en oeuvre (notamment grâce au levain de seigle Sapore Oracolo), permet l'appellation « pain de seigle ».



Couronne d'antan

Par Stéphane Gund

INGRÉDIENTS

Farine de meule T80	900 g
Farine de seigle T130	100 g
Puratos Sapore Traviata Bio	90 g
Sel	20 g
Puratos Levure Levante	10 g
Eau	800 g
Eau de bassinage	100 g

COMMENTAIRES

Étaler le pâton de 400g en cercle de 28 cm.

En partant du centre, entailler 7 triangles en s'arrêtant à 2 cm du bord, placer les boules de 70g au milieu du triangle, et rabattre la pointe sur les boules.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	5 minutes en première vitesse, puis 7 minutes en deuxième, puis bassiner sur 2 minutes en première vitesse, et 3 à 5 minutes en seconde.
Température de pâte	25-26°C.
Pointage	2 x 45 minutes.
Division / Mise en forme	1 pâton de 400 g et 7 boules de 70 g.
Repos	20 min.
Aprêt	Direct : 1h00 à 24°C. Pousse lente : 8h à 12h à 5°C.
Décors / Coup de lame	Fariné.
Cuisson	25 min à 250°C puis carreau ouvert pendant 5 min.



Pain autour de deux levains

Par Jean Larroque

INGRÉDIENTS

Farine de tradition française	1000 g
Puratos Sapore Oracolo	100 g
Puratos Sapore Alcina	150 g
Puratos Levure levante	2 g
Eau TB 70	550 g
Eau de bassinage	50 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	15 minutes en première vitesse, puis 2 minutes en deuxième puis bassinage.
Température de pâte	26°C.
Pointage	1h.
Division / Mise en forme	Rabat en porte-feuille.
Repos	Laisser démarrer 30-45min.
Façonnage	Rectangle sur couche farinée.
Aprêt	Toute la nuit à 9°C.
Décors / Coup de lame	Détailler des pavés.
Cuisson	Environ 20 min à 260°C puis à 230°C jusqu'à bonne cuisson. Temps de cuisson à adapter selon le poids des pavés.



Boule campagne

Par Wafaa Lamri-Marhoum

INGRÉDIENTS

Farine de tradition française	500 g
Farine de seigle T130	500 g
Eau	575 g
Puratos Levure Levante	5,4 g
Sel	18 g
Puratos Sapore Alcina	70 g
Puratos Sapore Oberto	10 g
Eau de bassinage	80 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale) TB: 65°C	4 minutes en première vitesse (tous les ingrédients). Fermentolyse de 45 minutes. 8 minutes en première vitesse, puis 4 minutes en deuxième en bassinant.
Température de pâte	24/26°C.
Pointage	45 min.
Division / Mise en forme	Boule: 800g / Façonner sans mise en forme puis déposer en baneton.
Détente	15 minutes.
Façonnage	Sans forcer.
Aprêt	Environ 1h à 23°C.
Décors / Coup de lame	Au choix.
Cuisson	250°C pendant 3 min puis four tombant à 230°C. 50 min - 1h.



Pain au poids au seigle germé

Par Stéphane Gund

INGRÉDIENTS

Farine de tradition française	1000 g
Puratos Sapore Oberto	20 g
Puratos Softgrain Seigle Germé	350 g
Seï	20 g
Puratos Levure Levante	10 g
Eau	600 g
Eau de bassinage	100 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	5 minutes en première vitesse, puis 5 minutes en deuxième. Incorporer le Softgrain et bassiner sur 2 minutes en première vitesse, puis 3 minutes en seconde.
Température de pâte	24-25°C.
Pointage	45 minutes puis rabat.
Division / Mise en forme	Mise en rectangle sur toile en farinée.
Repos	12h à 24h à 4°C.
Façonnage	Couper des rectangles d'environ 750g puis mise au four.
Décors / coup de lame	3 coups de lame en chevron.
Cuisson	30 min à 245°C en four à sole puis carreau ouvert pendant 5 min.

COMMENTAIRES

Alternative possible avec le Softgrain blé germé pour des notes aromatiques plus douces.

Les Softgrains sont élaborés à partir de graines prétrempées dans du levain liquide dévitalisé pour leur apporter un moelleux et un goût particulier. Découvrez les dernières nouveautés : Softgrain blé germé et Softgrain seigle germé, en lien avec les tendances bien-être du moment.

ASTUCES

Les softgrains peuvent être incorporés en début ou fin de pétrissage en méthode 10 Pains 1 Pétrin, comme dans la recette. Ici, Softgrain seigle germé a été incorporé à hauteur de 20% sur poids de pâte.

La gamme 10 Pains 1 pétrin (Softgrain, Créa'plus, Créa'pâte) permet d'optimiser les productions, en produisant facilement une diversité de pains spéciaux à partir d'une même pâte.



Dans cette recette, la saveur des graines de seigle germé est appuyée par l'ajout du levain de seigle Sapore Oberto qui apporte des notes maltées, grillées et légèrement fruitées.

Le week-end, nous proposons les pains spéciaux en version "au poids". Une solution idéale qui permet d'optimiser nos productions d'une part, mais qui répond aussi à une tendance de fond. Les clients curieux peuvent tester et découvrir différents pains autour de la table dominicale, ou simplement faire leurs achats sans risque de gaspillage.



Pain au seigle à la coupe

Par Rémi Silva Chapeleiro

INGRÉDIENTS

Farine de tradition française	1800 g
Farine de Seigle T130	200 g
Puratos Sapore Oracolo	300 g
Puratos Sapore Traviata Bio	80 g
Eau	1200 g
Sel	36 g
Puratos Levure Levante	10 g
Eau de Bassinage	100 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Fermentolyse	3 minutes en première vitesse avec farine, eau, Oracolo et Traviata. Laisser reposer 45 minutes.
Pétrissage (spirale)	8 minutes en première vitesse et 4 minutes en deuxième vitesse en bassinant sur les 2 premières minutes.
Température de pâte	25°C.
Pointage	1h.
Division	Avec la masse totale de pâte, faire un rabat en rectangle de 35 cm par 45 cm de côté puis l'enfermer dans une couche farinée.
Repos	12h à 4°C.
Décors / Coup de lame	Fariner et réaliser des coups de lame en polka.
Cuisson	25 min à 255°C et 25 min à 230°C.



Barre d'épeautre

Par Jean Larroque

INGRÉDIENTS

Farine de petit épeautre bio	600 g
Farine T65 bio	400 g
Puratos Sapore Senta Tempo Bio	180 g
Sel	0 g
Eau TB 70	500 g
Puratos Levure Levante	0,5 g
Sésame noir	25 g
Puratos Sésame blanc	25 g
Bassinage	50-100 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	15 minutes en première vitesse puis 2 minutes en deuxième, puis bassinage.
Température de pâte	26°C.
Pointage	1h.
Repos	En bac toute la nuit à 14°C.
Façonnage	Un rabat en porte-feuille sur planche.
Apprêt	15-30 min au réfrigérateur.
Décors / Coup de lame	Détailler des grandes barres puis retourner pour la mise au four, fariner et lamage polka.
Cuisson	20-22 min à 260°C puis à 240°C jusqu'à bonne cuisson.

ASTUCES

Une attention particulière doit être portée à la fermentation, le petit épeautre est un produit fragile, en raison de la faible quantité de gluten contenue dans cette céréale. Un excès de pousse pénaliserait le développement du pain. Il est préférable d'être en sous-fermentation que trop poussé.



Joli pain en bande sur un process inspiré de la méthode Respectus Paris avec très peu de levure et du levain Senta Tempo Bio qui emmène de notes légèrement toastées. Ce procédé emmène une meilleure digestibilité du pain.

J'ai choisi la farine de petit épeautre pour ses nombreuses vertues (acides aminés essentiels, minéraux, vitamines). Connue aussi sous le nom d'engrain, considérée comme l'une des plus ancienne céréale cultivée et consommée par l'homme. Elle se caractérise par un goût aux notes de noisette. Les sésames contribuent à amener un goût très agréable. Ce pain se conservera très bien et s'adaptera très bien au petit déjeuner.



Pain nutrition

Par Laurent Le Bagousse
Vainqueur Mondial du Pain 2013

INGRÉDIENTS

Hydratation des graines

Puratos Sapore Alcina	70 g
Puratos Sapore Oberto	10 g
Eau	140 g
Graines de courge	120 g
Graines de tournesol	120 g

Ingrédients

Mélange de graines hydratées	460 g
Farine La Nouvelle Agriculture® Tradition	700 g
Mélange La Nouvelle Agriculture® Mélange Complet	150 g
Mélange La Nouvelle Agriculture® Mélange Céréales	150 g
Sel	18 g
Levure	0,5 g
Eau TB72	700 g
Eau TB72 bassinage	40 g
Miel	25 g

LE SAVIEZ-VOUS ?

La recette a été réalisée sur base de farines La Nouvelle Agriculture®. La Nouvelle Agriculture® est née de la volonté d'agriculteurs de l'Ouest de la France de retisser un lien fort et direct avec le consommateur. Parfaitement tracée du champ à la boulangerie, la farine NA est une farine éco-locale produite par des agriculteurs et des meuniers engagés dans la démarche éco-responsable.

Plus d'informations sur www.lanouvelleagriculture.coop



COMMENTAIRES

Hydrater le mélange de graines avec les levains, quelques heures avant ou la veille.

L'hydratation des graines avec les levains permet d'améliorer leur assimilation, et les rend plus intéressantes nutritionnellement.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (au batteur au crochet)	7 minutes en première vitesse et 3 à 4 minutes en deuxième vitesse.
Température de pâte	25°C.
Pointage	45 min.
Division / Mise en forme	750 g.
Repos	10 min.
Façonnage	En moule à cake avec corne graissée.
Aprêt	12 à 15h à 3-4°C.
Décors / Coup de lame	Disposer des graines de tournesol et de courge puis un coup de lame.
Cuisson	240°C pendant 30 min puis 230°C pendant 15 min four à sole.



Carré Epeautre et Noisette

Par Rémi Silva Chapeleiro

INGRÉDIENTS

Farine de grand épeautre T150	500 g
Farine de tradition française	500 g
Puratos Sapore Senta Tempo Bio	180 g
Eau	650 g
Puratos Levure Levante	5 g
Noisette brute concassée 4/8 mm PatisFrance	100 g
Sel	0 g

COMMENTAIRES

Torréfier les noisettes environ 5 minutes à 200°C

MÉTHODE DE TRAVAIL

Autolyse 40 minutes	3 minutes en première avec farine, eau et Sapore Senta Tempo Bio.
Pétrissage (spirale)	8 minutes en première vitesse sans les noisettes, 4 minutes en deuxième vitesse puis 1 minute en première vitesse avec les noisettes.
Température de pâte	25°C.
Pointage	Un rabat après 1h puis 12h à 4°C.
Division / Mise en forme	500g en boule.
Repos	30 min.
Façonnage	Quadricorne.
Apprêt	1h à 25°C.
Décors / Coup de lame	Fariner avec pochoir.
Cuisson	Environ 22 min à 255°C.



L'épeautre ou engrain, appartient à la famille des graines anciennes, et figure parmi les céréales tendances du moment. J'ai choisi de renforcer le levain Senta à base d'épeautre, avec l'utilisation d'une farine de la même céréale.

Côté saveurs, la torréfaction et l'inclusion dans une pâte douce des noisettes, permet de faire ressortir leurs notes grillées.

Pour la mise en forme, j'ai opté pour un façonnage en quadricorne, pour apporter de la légèreté aux pavés et donner une croustillance supplémentaire.



Pavé maison Miel & Courges

Par Stéphane Gund

INGRÉDIENTS

Farine de meule T80	1000 g
Eau	650 g
Sel	20 g
Puratos Levure Levante	10 g
Puratos Sapore Alcina	300 g
Miel	125 g
Graines de courges toastées	180 g

COMMENTAIRES

Toaster les graines de courge à 180°C jusqu'à coloration.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	5 minutes en première vitesse, puis 5 minutes en deuxième. Incorporer les graines de courges et bassiner 2 minutes en première vitesse puis 3 minutes en deuxième.
Température de pâte	24-25°C.
Pointage	30 min.
Division / Mise en forme	330 g en batard.
Repos	15 min.
Façonnage	En barquette.
Apprêt	Direct : 1h30 à 24°C. Pousse lente : 8h à 12h à 6°C.
Décors / Coup de lame	Graines de courge.
Cuisson	25 min à 240°C puis carreau ouvert pendant 5 min.



Pain des randonneurs

Par Nicolas Streiff
Meilleur Ouvrier de France 2017

INGRÉDIENTS

Poolish Salomé à préparer la veille

Farine de seigle T130	140 g
Farine de tradition française	420 g
Eau à 30°C	560 g
Puratos Sapore Salomé	63 g
Puratos Levure Levante	7 g

Ingrédients de la pâte finale

Poolish	1190 g
Farine courante	480 g
Farine de tradition française	500 g
Eau TB 54-56°C	490 g
Sel	28 g
Eau de bassinage	20-30 g

Mélange de graines torrifiées

Puratos graines de tournesol	84 g
Puratos graines de sésame	84 g
Puratos graines de lin brun	63 g
Eau de trempage	200 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

J1 - Poolish	La veille préparer la poolish : eau 30°C, salomé, levure, mélanger au fouet pour délayer. Rajouter les farines, mélanger au fouet à la main ou au batteur à la feuille. Filmer et réserver au frais 4°C jusqu'au lendemain.
J1 - Préparation des graines	Torréfier les graines et les prétrempier avec les 200 g d'eau, filmer et réserver jusqu'au lendemain.
J2 - Pétrissage (spirale)	6 minutes en première vitesse et 6 minutes en deuxième, et bassiner en fin de pétrissage suivant la tenue de la pâte, pour obtenir une consistance proche d'une baguette de tradition (20 à 30 g environ). Ajouter les graines puis passer en deuxième vitesse pendant 2 minutes afin de bien restructurer le réseau glutineux de la pâte.
Température de pâte	23-24°C.
Pointage	Mettre la pâte en bac, laisser 15-20 min à T° ambiante + rabat. Mise au froid 4°C en pointage retardé et couvert.
J3 - Division / Mise en forme	350g pour baguette ou 450-500g pour des pains. Mise en forme ovale ou ronde sans trop serrer si la pâte a suffisamment de force.
Détente	30-45 min selon la température du fournil.
Façonnage	Selon la forme souhaitée.
Aprêt	30-45 min environ.
Cuisson	20 à 30 min entre 250-260°C suivant le poids et la taille des pièces, laisser sécher.



Les pains spéciaux autour du seigle et du malt font parti des pains traditionnels de l'est de la France. J'ai voulu faire écho à cette culture régionale, avec cette recette réalisée avec de la farine de seigle T130 et le levain Sapore Salomé qui apporte des notes maltées, de caramel et vient colorer la mie.

Mon astuce : le processus de fermentation sur 72h en 3 phases, permet de renforcer les arômes, de prolonger la conservation et d'obtenir un produit signature d'artisan boulanger.

COMMENTAIRES

La préfermentation est déclenchée par la levure dans la poolish. Salomé permet d'apporter la signature aromatique. Lors du pétrissage final, il n'y a pas de levure ajoutée. C'est la poolish qui vient ensemencer la pâte. Le seigle stimule l'activité de fermentation. La farine de tradition et la farine courante ont pour but d'obtenir un équilibre global, pour une pâte de bonne tolérance alliant souplesse et extensibilité (Farine de tradition française) mais aussi une bonne tenue à l'apprêt grâce à la faible mais utile quantité d'acide ascorbique présent dans la Farine courante. L'acide ascorbique permet de tolérer un léger excès d'apprêt.



Pain Miel Amande Orange

Par Rémi Silva Chapeleiro

INGRÉDIENTS

Farine de tradition française	1000 g
Puratos Sapore Alcina	70 g
Puratos Sapore Oberto	10 g
Eau	650 g
Puratos Levure Levante	6 g
Sel	18 g
Miel d'oranger	100 g
Amandes brutes entières torréfiées PatisFrance	200 g
Zestes d'orange	1/2 pièce

COMMENTAIRES

Torréfier les amandes entières.

Mélanger ensemble, les amandes, le miel et les zestes d'orange.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	8 minutes en première vitesse et 4 minutes en deuxième, en fin de pétrissage, incorporer le mélange amande, miel et zestes d'orange.
Température de pâte	25°C.
Pointage	Un rabat après 1h puis 12h à 4°C.
Division / Mise en forme	3 x 150 g.
Repos	1h.
Façonnage	Trois boules tournées à gris dans un banneton en osier fariné.
Décors / Coup de lame	Un coup de lame sur chaque boule.
Cuisson	25 min à 255°C.



Feuilles des moissons

Par Nicolas Streiff
Meilleur Ouvrier de France 2017

INGRÉDIENTS

Farine de seigle T130	300 g
Farine de gaude	300 g
Farine d'orge	300 g
Farine de tradition française	3100 g
Puratos Sapore Senta Tempo Bio	720 g
Eau (TB 56°C)	2700 g
Puratos Levure Levante	20 g
Sel	0 g
Bassinage	300 g
Grains d'épeautre bio broyés	240 g

Ingrédients décors feuilles

Pâte	1000 g
Farine complète T150 Bio	180 g
Puratos Levure Levante	10 g

COMMENTAIRES

Passer les grains d'épeautre au cutter puis les torrifier. Préférer des grains issus d'agriculture bio si possible. A retrouver éventuellement en épicerie Bio. Pour le décor «feuilles», en raison de la fermeté de la pâte, le taux de levure est renforcé.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Autolyse	Fraser 5 minutes les farines, le Sapore Senta Tempo Bio et l'eau ensemble. 30 minutes d'autolyse pour créer une bonne homogénéité farines-liquides.
Pétrissage (pétrin spirale)	10 minutes en première vitesse, 4-5 minutes en deuxième, et bassiner en toute fin de pétrissage. Prélever 1000 g de pâte pour le décor. Puis incorporer l'épeautre broyé torrifié et mélanger encore 1 à 2 minutes en première vitesse.
Température de pâte	24-25°C.
Pointage	Pour la pâte principale, 30 min à température ambiante, puis un rabat et mise à 4°C pendant 12h (méthode du pointage retardé).
Pétrissage décors feuilles	Pétrir 5 minutes en première vitesse avec les 1000 g de pâte réservés avec la farine complète Bio et la levure, de façon à rafermir l'ensemble. Mettre la pâte à 4°C pendant 12h pour fermentation.
Division / Mise en forme de la pâte principale	500g en boule.
Détente de la pâte principale	1h30 environ.
Façonnage décors	Pendant la détente de la pâte principale, sortir la pâte pour le décor, l'étaler à 2 mm et la passer en froid négatif. Détailler des feuilles avec un emporte-pièce rond de 11 cm de diamètre, fariner les feuilles sur un côté et faire les nervures à l'aide d'une pointe de couteaux et les stocker à 4°C.
Façonnage	Pour un pain, positionner 3 feuilles retournées sur couche, huiler les bords et humidifier les centres des feuilles puis façonner en triangle les pains et les touter à gris sur les feuilles.
Aprêt	45 min à T° ambiante.
Cuisson	35 min à 255°C.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Ce pain s'intitule «Feuilles des moissons» pour faire référence aux différentes farines utilisées dans cette recette, et des récoltes céréalières qui se déroulent à différents moments de la période des moissons. Ce pain campagnard est composé de 4 céréales sous formes de farines : farine de seigle T130, farine de maïs torrifié (gaude), farine d'orge riche en fibres et farine d'épeautre composant le levain Sapore Senta tempo Bio.

ASTUCES

Cette recette répond à la tendance de fond observée depuis plusieurs années qui s'oriente vers plus de fibres et moins de sel.



Couronne à partager entre Terre et Mer

Par Léa Audic

INGRÉDIENTS

Farine T65	1000 g
Puratos Sapore Alcina	70 g
Puratos Sapore Oberto	10 g
Eau	670 g
Puratos Levure Levante	20 g
Sel	18 g
Puratos Sapore Oberto	Décoration

GARNITURE 1

Saumon fumé
Fromage frais
Mesclun
Ciboulette
Pomme verte
Citron

GARNITURE 2

Jambon sec
Pesto vert
Roquette
Tomate séchée
Basilic frais feuille
Mozzarella
Vinaigre balsamique

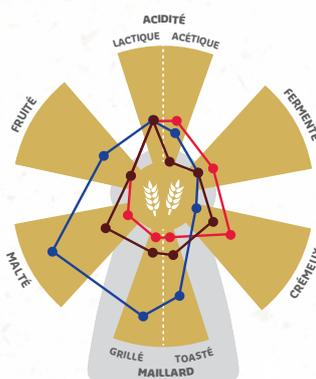
MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	4 minutes en première vitesse, puis 7 minutes en deuxième.
Température de pâte	24°C.
Pointage	20 min à température ambiante.
Division / Mise en forme	9 boules de 80 g.
Repos	20 min à température ambiante.
Façonnage	Couronne bordelaise à 8 boules.
Aprêt	35 min à 26°C et 75% HR.
Décors / Coup de lame	Pochoir + levain SAPORE Oberto.
Cuisson	17 minutes à 240°C.

COMMENTAIRE

Côté mer : Mélanger 180g de crème avec la cidoulette et jus d'un citron, saler et poivrer. Etaler la sauce puis dans l'ordre déposer le mesclun, le saumon fumé, les fines lamelles de citron et de pomme.

Côté terre : Etaler le pesto puis dans l'ordre déposer la roquette, le jambon sec, la mozzarella, les tomates séchées et les feuilles de basilic. Assaisonner d'un léger filet de vinaigre balsamique réduit.



Sapore Alcina
Sapore Oberto
Combinaison des levains



Le snacking ne cesse de prendre de l'importance dans l'offre en boulangerie. Il représente actuellement 17% du chiffre d'affaires, dont 10,3% uniquement sur les sandwich. Cette recette illustre une des tendances du snacking : l'apéritif dinatoire. Un mode de consommation convivial, où le partage est le maître-mot. J'ai souhaité décliner un snacking à partager en mêlant une version terre et mer, pour que chaque convive trouve son bonheur. L'alliance de Sapore Alcina et Sapore Oberto, dans ces proportions est issue du projet de fin d'étude que j'ai mené autour des combinaisons de levain. Lors d'associations de levains, les profils aromatiques ne s'additionnent pas mathématiquement, mais vont créer de nouvelles saveurs.



Battu armoricain

Par Laurent Le Bagousse
Vainqueur Mondial du Pain 2013

INGRÉDIENTS

Œufs entiers	650 g
Jaunes d'œufs	250 g
Puratos Levure Levante	150 g
Farine T65 La Nouvelle Agriculture®	940 g
Farine de sarrasin torréfiée	60 g
Sapore Senta Tempo Bio	180 g
Sel	0 g
Graines de sarrasin décortiquées	75 g
Sucre	420 g
Beurre	650 g

COMMENTAIRES

Prétrempers les graines de sarrasin dans le levain.

Mettre le liquide (œufs + jaunes d'œufs) dans la cuve du batteur avec la levure. Mélanger à la main.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	50-52°C
Pétrissage Batteur à la feuille	1 minute en première vitesse, 8-10 minutes en deuxième vitesse. Incorporer le sucre petit à petit, le beurre ramolli et lisser le tout, puis les graines de sarrasin infusées dans le levain.
Température de pâte	23°C.
Pointage	30 min à 26°C.
Beurrage des moules	Beurrer 2 fois les moules et stocker au réfrigérateur.
Division	500 g.
Façonnage	En boule dans les moules à battu picard.
Apprêt	Entre 2h30 et 3h à 26°C à 2 cm du bord.
Cuisson	Four ventilé : 35 min à 165°C. Four à sole : 30 min à 150°C.



Originnaire de Bretagne, j'ai ensuite découvert le nord de la France pendant mon enfance. A travers cette recette, j'ai souhaité mettre à l'honneur mes racines et ma région d'adoption.

J'ai ainsi revisité le gâteau battu, spécialité de Picardie en le travaillant avec de la farine de sarrasin et y incorporant des graines de sarrasin, célèbre céréale celtique.

En torréfiant les graines, cela apporte des notes chaudes et gourmandes qui se marient à la perfection avec la douceur de cette brioche régionale.



Lacet feuilleté

Par Jean Larroque

INGRÉDIENTS

Pétrissée

Farine T65 la Nouvelle Agriculture Viennoiserie®	1000 g
Eau froide TB54	470 g
Puratos Sapore Alcina	50 g
Puratos Levure Levante	35 g
Sucre	140 g
Sel	18 g
Beurre	100 g

Tourage

Beurre de Tourage	500 g
-------------------	-------

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage	10 minutes en première vitesse, et 2 minutes en deuxième.
Température de pâte	20-21°C.
Pointage	30 min.
Détente	Congélation 1h. Au réfrigérateur toute la nuit à 4°C.
Tourage	1 tour double + 1 tour simple.
Repos au frigo	30 à 45 min.
Détaillage	Laminer à 3,5 cm puis détailler des rectangles de 40 cm de long sur 7 cm de largeur, soit environ 160gr. Replier sur elle-même dans le sens de la largeur. Faire un zig zag avec la pâte puis déposer dans le moule à cake.
Aprêt	2h à 2h30 à 26°C.
Décors	Dorure.
Cuisson	20 min de cuisson à 180°C au four ventilé.



Brioche en nid façon mendiant

Par Laurent Le Bagousse
Vainqueur Mondial du Pain 2013

INGRÉDIENTS

Farine La Nouvelle Agriculture Viennoiserie®	1000 g
Puratos Sapore Senta Tempo Bio	180 g
Puratos Levure Levante	50 g
Sel	0 g
Sucre	100 g
Miel	50 g
Puratos Prima Madre	70 g
Œufs entiers	320 g
Lait	300 g
Vanille liquide PatisFrance	5 g
Cannelle poudre	5 g
Cointreau	35 g
Beurre	350 g

Autres Ingrédients

Pruneaux	60 g
Abricot	60 g
Raisins blonds	60 g
Oranges cubes	60 g

Insert avant cuisson

PatisFrance Délice Crem	300 g
Lait entier tempéré	1000 g
Belcolade Gianduja Noir fondu	250 g

Insert pour finition après cuisson Gianduja - Mendiant

Belcolade Gianduja Noir insert congelé	60 g
Cranberries PatisFrance	QS
Amandes entières PatisFrance	QS
Pistaches entières PatisFrance	QS
Oranges cubes confites	QS

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	TB 50°C
Pétrissage	Pétrir la brioche puis incorporer le beurre en fin de pétrissage. Pétrir jusqu'à décollement de la pâte. Une fois le beurre bien mélangé, incorporer les fruits.
Température de pâte	24°C.
Pointage	1h.
Mise au froid	4°C toute la nuit.
Division / Mise en forme	6 boules 35 g et 1 boule de 70 g pour une abaisse.
Repos	10 min.
Façonnage	Sur l'abaisse disposer les boules dans un cercle à entremets de 18 cm.
Aprêt	Entre 2h30 et 3h à 26-28°C.
Finition	Dorer, puis insérer le premier insert congelé au centre. Puis apposer des amandes bâtonnets sur les boules de brioche.
Cuisson	30 min à 180°C.

INSERT AVANT CUISSON

Réaliser une crème pâtissière au gianduja noir. Mettre en barquette (environ 14 cm de diamètre), mettre au congélateur jusqu'à congélation (1-2h)

INSERT APRÈS CUISSON "GIANDUJA-MENDIANT"

Faire fondre au bain-marie le gianduja noir à basse température. Réaliser des palets de diamètre 14 cm, puis ajouter les fruits mendiants en surface. Réserver au congélateur. Une fois le produit refroidi, insérer le palet sur la brioche encore tiède.

*Merci aux ambassadeurs
boulangers d'avoir
contribué à ce cahier
par la création de leurs
recettes, et le partage
de leur savoir-faire.*

Rémi Silva Chapeleiro

Laurent Le Bagousse

Vainqueur du Mondial
du pain 2013

Nicolas Streiff

Artisan Boulanger Meilleur
ouvrier de France 2011

Léa Audic

Wafaa Lamri-Marhoum

Karl De Smedt

Stéphane Gund

Jean Larroque

Bernard Bonjean

Conception graphique :

Karl Lanjri

Photographies :

Mathieu Moreau

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


Puratos
Partenaire pour l'innovation

