

Suggestions gourmandes pour les boulangers pâtisseries chocolatiers
#103 - OCTOBRE 2021



| ÉDITO |

LE PLAISIR GUSTATIF COMME VECTEUR DE CONVIVIALITÉ POST-CONFINEMENT !

LA CONVIVIALITÉ EST SYNONYME DE PLAISIR. DE PLAISIR DE VIVRE ET DE PARTAGE D'UN BON MOMENT EN FAMILLE OU ENTRE AMIS. ET QUOI DE MIEUX SI ON Y AJOUTE UNE TOUCHE DE GOURMANDISE ?

Difficile de se plonger dans cet univers avec le cataclysme de la Covid-19 synonyme de confinements, couvre-feu, distanciation sociale et gestes barrières. Un repli de la convivialité contraint et durable pendant cette période qui se traduit aujourd'hui par un besoin, presque vital, de faire plaisir aux autres ou à soi-même, de renouer des contacts et des liens sociaux avec ses proches.

Autour de cette recherche de convivialité où le plaisir et la transgression sont attendus, le début de l'hiver et la période des fêtes de fin d'année s'y prêtent parfaitement.

Alors, êtes-vous prêts à faire plaisir à vos clients avec des produits gourmands et festifs ?

Dans ce numéro, nous vous proposons des idées recettes sous la thématique de la gourmandise, du plaisir d'offrir ou de s'offrir, du partage et de la convivialité pour cette fin d'année.

L'occasion pour nous de vous présenter aussi notre usine de Charmes et les produits qui y sont fabriqués. Car autre grande tendance qui a pris un coup d'accélérateur pendant cette crise sanitaire, c'est **l'explosion de la demande pour les produits d'origine ou fabriqués en France.**

Également, vous découvrirez une recette de Jonathan Mougel, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur 2019.




Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE


Puratos
Partenaire pour l'innovation


PATISFRANCE
SOURCE DE SÉDUCTION

Rédaction : Service marketing
et communication

Photographie : Mathieu Moreau

Création graphique : Karl Lanjri

SOMMAIRE

TENDANCE

LA RECHERCHE DE PLAISIR ET
LA CONVIVIALITÉ BOOSTENT LES
PRODUITS FESTIFS ! - P4

RECETTES GOURMANDES FESTIVES

BRIOCHE PAIN D'ÉPICES - P5
L'APÉRO BAGUETTE - P6
GRILLÉ AUX POMMES - P7
COURONNE SOFTGRAIN - P8
MACARONS DE NOËL - P10
PETITES BOULES D'ÉPICES - P11
CANNELÉS GARNIS - P12
FINANCIERS AUX NOISETTES - P13
SABLÉS AUX GIANDUJA - P14
TABLETTES JOYEUX NOËL - P15
BONBONS PRALINÉS - P16



ZOOM PRODUIT

GAMME SOFTGRAIN - P9
LINNOLAT - P17



RECETTE DE JONATHAN MOUGEL

HYPNOTIQUE - P18

ACTUALITÉ

CHARMES DEMAIN - P20





| TENDANCE

LA RECHERCHE DE **PLAISIR** ET LA **CONVIVALITÉ**
BOOSTENT LES PRODUITS FESTIFS !

Par la définition même de l'arrivée de l'hiver et des fêtes de fin d'année, le besoin de réconfort, de se retrouver entre amis ou en famille autour d'un apéritif ou d'un bon repas au coin de la cheminée, les pratiques alimentaires se mettent plus que jamais en scène sous les formes de la convivialité et du plaisir.

Noël reste le royaume du repas convivial, avec des mets culinaires d'exception et des moments de partage. On note l'apparition de fêtes de Noël entre amis, entre collègues où fleurissent l'apéro baguette, le pain du partage ou encore les assortiments cadeaux de gourmandises. Chacun peut entretenir la convivialité et le plaisir à travers l'infinité de recettes que la période festive de fin d'année permet ... sans modération pour célébrer le lien social.



BRIOCHE PAIN D'ÉPICES

Par Frédéric Bianchi

INGREDIENTS

Puratos Easy Brioche 50%	500 g
Farine de force	400 g
Patis'Pain d'Epices	100 g
Mélange 4 épices	10 g
Œufs	300 g
Sucre	50 g
Eau	150 g
Beurre	150 g
Total	1660 g
Pâte à brioche blanche	830 g
Puratos Classic Café	QS

METHODE DE TRAVAIL

PÉTRISSAGE (SPIRALE)

Pétrir 4 minutes en 1^{ère} vitesse et 7 minutes en 2^{ème} puis 7 minutes avec incorporation du beurre

TEMPÉRATURE DE PÂTE

25-26°C

POINTAGE

30 minutes

DIVISION / MISE EN FORME

En pâton de 250 g pour les deux couleurs

REPOS

15 minutes

FAÇONNAGE

Voir astuce

APPRÊT

2h à 28°C

DÉCORS / COUP DE LAME

Dorer, saupoudrer de sucre glace et mettre du sucre grain

CUISSON

30 minutes à 160°C au four à sole

ASTUCE POUR LE FACONNAGE

Étaler une pâte café et une pâte neutre 22 cm de large/ 20 cm de haut. Mouiller les deux faces et les superposer.

Les rouler sans serrer, couper au centre sur la longueur, les vriller ensemble et les mettre dans des moules Optima 232/80/70.





L'APÉRO

BAGUETTE

Par Pierre Lauer

INGREDIENTS

Farine de tradition	800 g
Semoule de blé dur fine	200 g
Sel	18 g
Eau	600 g
Puratos O-Tentic Durum Chef	120 g

INGREDIENTS O-TENTIC DURUM CHEF

Puratos O-Tentic Durum	40 g
Eau (45°C)	80 g

INGREDIENTS MÉLANGE PESTO

Puratos Créa'Plus Pesto	120 g
Eau	50 g
Huile d'olive	50 g

INGREDIENTS MÉLANGE FUEGO

Puratos Créa'Plus Fuego	100 g
Eau	50 g
Huile d'olive	50 g

Pour réaliser l'O-Tentic Durum Chef, mélanger le **Puratos O-Tentic Durum** avec l'eau chaude puis réserver dans un pichet. Le produit sera prêt à l'emploi quand le volume aura doublé.

METHODE DE TRAVAIL

PÉTRISSAGE (SPIRALE)

Pétrir 3 minutes en 1^{ère} vitesse et 6 minutes en 2^{ème}.

TEMPÉRATURE DE PÂTE

24°C

POINTAGE

5 minutes à température ambiante

DIVISION

350 g sans mise en forme

FAÇONNAGE

Abaisser en rectangle de 20 cm de large sur 30 cm de haut. Étaler 40 g de mélange Créa'plus puis rouler la pâte et façonner en baguette de 50 cm.

APPRÊT

1h à 1h20 à 28°C

CUISSON

Faire 6 scarifications profondes, puis cuire 15 minutes à 250°C

FINITION

Badigeonner d'huile d'olive dès la sortie du four

GRILLÉ AUX POMMES

Par Frédéric Bianchi

INGREDIENTS

Farine de force	150 g
Eau (froide)	600 g
Sucre	150 g
Puratos Mimetic Primeur 30% RSPO	500 g
Sel	21 g
Levure	67 g
Puratos S500 Special	12 g
Puratos Topfil pomme façon tatin 76%	500 g
Zestes de citron vert	1 pc
Gousse de vanille	1 pc

Mélanger le **Puratos Topfil Pomme façon Tatin 76%**, un zeste de citron vert et la gousse de vanille dans des moules en forme de dôme de 5 cm de diamètre et congeler.

METHODE DE TRAVAIL

PÉTRISSAGE (SPIRALE)

Pétrir 4 minutes en 1^{ère} vitesse et 4 minutes en 2^{ème}

TEMPÉRATURE DE PÂTE

21-22°C

POINTAGE

15 minutes au congélateur

TOURAGE

Un tour double et un tour simple

LAMINAGE

Laminer à 4 mm et détailler des ronds de 9 cm. Laminer le reste de la pâte à 2,5 mm puis détailler des ronds de 9 cm. Evider chaque pièce avec un emporte-pièce de 5 cm.

MONTAGE

Humidifier à l'eau le premier rond et superposer le second

APPRÊT

2h à 2h30 à 28°C

ASTUCE

Réaliser des losanges de pâte : étaler les chutes de pâte, laminer à 2 mm. Passer le rouleau à losange sur l'abaisse, écarter délicatement la pâte et mettre en froid négatif. Quand la pâte est congelée, détailler des ronds de 5 cm de diamètre et réserver au congélateur.

MISE AU FOUR

Avant la mise au four, insérer au centre la préparation pomme tatin et poser un losange de pâte congelée

CUISSON

15 minutes à 170°C au four ventilé ou 210°C au four à sole



MIMETIC PRIMEUR 30% RSPO

Nouvelle génération de matière grasse spécialement conçue pour la production de feuilletages de qualité supérieure.



AVANTAGES :

- La référence premium pour les feuilletages
- Huile de palme durable
- Goût crémeux et mâche courte
- Fraîcheur prolongée

Disponible en carton de 10 kg

Date de durabilité minimale de 6 mois



COURONNE SOFTGRAIN

Par Rémi Silva Chapeleiro

INGREDIENTS POUR 4 COURONNES

Farine courante	1600 g
Eau	880 g
Sel	32 g
Levure	16 g
Puratos S500 Classic	16 g

INGREDIENTS

Pâte	424 g
Puratos Softgrain Multigrains	128 g
Ou Puratos Softgrain Epeautre	128 g
Ou Puratos Softgrain Seigle Germé	128 g
Ou Puratos Softgrain Blé Germé	128 g
Ou Puratos Softgrain Golden 6	128 g
Ou Puratos Softgrain 5 Bio CL	128 g

METHODE DE TRAVAIL

PÉTRISSAGE (SPIRALE)

Pétrir 4 minutes en 1^{ère} vitesse et 7 minutes en 2^{ème}. Une fois pétrie, diviser les quantités de pâtes indiquées et remélanger 3 minutes en 2^{ème} vitesse avec les deux Softgrains.

TEMPÉRATURE DE PÂTE

24°C

DIVISION / MISE EN FORME

400 g + 150 g

REPOS

10 minutes

FAÇONNAGE

Étaler en rond les boules de 150 g, badigeonner le centre avec de l'huile et les contours avec de l'eau, poser la boule de 400 g tournée à gris au centre de l'abaisse et refermer la boule avec les rebords de l'abaisse. Couper en 4 les pains et prendre un morceau de chaque pain pour former une étoile à 6 branches.

APPRÊT

Pousse contrôlée

CUISSON

25 minutes à 230°C

SOFTGRAIN, L'ALLIANCE DE LEVAINS ET DES GRAINES POUR DES PAINS SPÉCIAUX AUX GOÛTS UNIQUES.

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

LES AVANTAGES AU FOURNIL :

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

LES BÉNÉFICES POUR LES CONSOMMATEURS :

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

NOUVEAU - SOFTGRAIN 5 BIO CL :

Le Softgrain 5 Bio est une préparation savoureuse de 6 céréales et graines issue de l'agriculture biologique pour faire le plein de goût, texture : graines cuites et pré-trempées dans du levain liquide d'épeautre et de seigle dévitalisé (lin brun, lin jaune, seigle, blé, épeautre, tournesol). Il donnera à tous vos produits une touche maltée et végétale unique et prolongera la fraîcheur et le moelleux.

DÉCOUVREZ NOTRE GAMME DE GRAINES PRÉ-TREMPÉES DANS DU LEVAIN :

MULTIGRAIN	ÉPEAUTRE	BLÉ GERMÉ CL	SEIGLE GERMÉ CL	GOLDEN 6 CL	ANCIENT	SOFTGRAIN 5 BIO CL
						
Dosage : 10-30%	Dosage : 10-30%	Dosage : 10-50%	Dosage : 10-50%	Dosage : 10-50%	Dosage : 10-50%	Dosage 10 à 30%
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • Préparation à base de graines d'épeautre pré-trempées dans un levain de seigle dévitalisé 	<ul style="list-style-type: none"> • Préparation à base de graines de blé germées et fermentées pré-trempées dans un levain de blé dévitalisé 	<ul style="list-style-type: none"> • Préparation à base de graines de seigle germées et fermentées pré-trempées dans un levain de seigle dévitalisé 	<ul style="list-style-type: none"> • Préparation à base d'un mélange de graines (tournesol, lin brun, avoine, millet, chia) pré-trempées dans un levain de blé dévitalisé 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • Préparation à base d'un mélange de graines biologiques (lin brun, lin jaune, seigle, blé, épeautre, tournesol) pré-trempées dans un levain d'épeautre biologique dévitalisé et de seigle biologique dévitalisé
<ul style="list-style-type: none"> • Mie brune • Marquants importants grâce au pavot et autres graines et céréales 	<ul style="list-style-type: none"> • Mie au ton brun clair • Parsemé de grains d'épeautre 	<ul style="list-style-type: none"> • Mie crème à caramel • Parsemé de grains tendres et moelleux de blé 	<ul style="list-style-type: none"> • Mie aux teintes brunes • Parsemé de grains tendres et moelleux de seigle 	<ul style="list-style-type: none"> • Mie aux teintes jaunes • Marquants importants grâce aux différentes graines et céréales 	<ul style="list-style-type: none"> • Mie couleur caramel parsemée de graines et céréales tendres et moelleuses 	<ul style="list-style-type: none"> • Mie aux teintes brunes
<ul style="list-style-type: none"> • Goût toasté • Légère acidité du levain de seigle 	<ul style="list-style-type: none"> • Goût légèrement végétal • Légère acidité du levain de seigle 	<ul style="list-style-type: none"> • Goût malté et végétal • Légèrement sucré 	<ul style="list-style-type: none"> • Goût malté et végétal • Naturellement sucré 	<ul style="list-style-type: none"> • Notes grillées toastées, assez doux, avec des notes sucrées 	<ul style="list-style-type: none"> • Notes caramélisées, végétales et crémeuses 	<ul style="list-style-type: none"> • Notes maltées et végétales
<ul style="list-style-type: none"> • Pain 	<ul style="list-style-type: none"> • Pain 	<ul style="list-style-type: none"> • Pain 	<ul style="list-style-type: none"> • Pain 	<ul style="list-style-type: none"> • Brioche • Viennoiserie • Pain 	<ul style="list-style-type: none"> • Brioche • Viennoiserie • Pain 	<ul style="list-style-type: none"> • Pain



COLLECTION DE **MACARONS** DE NOËL

MACARONS

Patis'Macaron PatisFrance	1000 g
Eau	200 g
Colorant poudre	QS

Chauffer l'eau à 50°C, la verser sur la préparation en poudre pour macaron et mélanger à la feuille à vitesse rapide pendant 3 minutes. Pocher sur feuille Silicone et cuire pendant 22 minutes à 130°C.

GARNITURE VANILLE

Crème	350 g
Vanille Gousse PatisFrance	3 pcs
Beurre	90 g
Belcolade Sélection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	600 g

Chauffer la crème avec la vanille. A 80°C verser sur le beurre et le chocolat, mixer et laisser cristalliser à 17°C. Garnir le macaron.

GARNITURE CASSIS

Starfruit Cassis PatisFrance	400 g
Catania PatisFrance	240 g
Belcolade Sélection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	400 g

Porter à ébullition le Starfruit et la Catania, mixer et ajouter le chocolat blanc à 70°C. Laisser cristalliser à 17°C et garnir le macaron.

GARNITURE FRAMBOISE

Starfruit Framboise PatisFrance	400 g
Catania PatisFrance	240 g
Belcolade Sélection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	400 g

Porter à ébullition le Starfruit et la Catania, mixer et ajouter le chocolat blanc à 70°C. Laisser cristalliser à 17°C et garnir le macaron.

FINITIONS :

Après cuisson décorer chaque macaron :

- Le bonhomme de neige, réaliser les décors à l'aide d'un cornet avec du chocolat noir et blanc.
- Le père Noël, réaliser la ceinture en pulvérisant une bande de sauce (50/50 chocolat et **Belcolde Beurre de Cacao**) et réaliser les autres éléments de décors avec du chocolat blanc et noir.
- Le flocon de neige, réaliser le flocon à l'aide du **Décofondant PatisFrance** et d'un découpoir.

PETITES BOULES D'ÉPICES

Pour environ 40 pièces

APPAREIL PAIN D'ÉPICES

Patis'Pain d'Épices PatisFrance	500 g
Miel	550 g
Eau	250 g

Mélanger tous les ingrédients au batteur avec la feuille. Pocher environ 30 g dans un *Flexipan*® demi-sphère de 4 cm. Cuire à 160°C pendant environ 20 minutes. Surgeler.

GLAÇAGE EXOTIQUE

Starfruit Exotique PatisFrance	500 g
Glucose	100 g
Sucre	100 g
Pectine NH	10 g
Puratos Harmony Sublimo Neutre	260 g

Chauffer le Starfruit avec le glucose à 50°C. Mélanger le sucre avec la pectine puis l'ajouter en pluie et en remuant. Porter à ébullition une petite minute et ajouter aussitôt le **Sublimo**. Réserver.

FINITIONS :

- Glacer les boules en les trempant dans le glaçage à environ 60°C.
- Décorer avec une feuille d'or.

PATIS'PAIN D'ÉPICES

Préparation pâtissière pour pains d'épices. Faites revivre les souvenirs gourmands de vos clients !



AVANTAGES :

- Une texture moelleuse et fondante
- Dosage d'épices équilibré : cannelle, badiane (anis étoilé), clous de girofle et cardamome.
- Contient du levain pour un goût typique et des blancs d'œuf issus de poules élevées en plein air
- Un gain de temps pour la fabrication avec seulement 3 pesées
- Une seule préparation pour réaliser différentes sortes de pains d'épices
- Une longue conservation du produit fini
- En respectant la recette indiquée, vous pouvez utiliser l'appellation "pain d'épices au miel" ou "pain d'épices de Dijon".

Disponible en sac de 10 kg

Date de durabilité minimale de 12 mois





PETITS CANNELES GARNIS

Pour environ 40 pièces

APPAREIL À CANNELES

Patis'Cannelé PatisFrance	450 g
Eau	500 g
Rhum	50 g
Beurre	25 g

Bouillir l'eau avec le beurre.

Verser sur la préparation dans un batteur et mélanger avec le fouet pendant environ 8 minutes.

Ajouter le Rhum.

Réserver au frais pendant 24 heures.

PRALINÉ POP

Prali'Pop PatisFrance	300 g
Fleur de sel	1 g
Belcolade Beurre de Cacao pommade	8 g

Mélanger le praliné avec la fleur de sel.

À 30°C ajouter le beurre de cacao pommade puis tableur la masse et l'utiliser à 25°C.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Graisser et garnir les moules à cannelés.
- Cuire à 200°C pendant environ 45 minutes.
- Une fois refroidi, garnir les cannelés par-dessous à l'aide d'une douille avec du Praliné Pop.

PATIS'CANNELE

Préparation pâtissière pour la réalisation de cannelés



AVANTAGES :

- Permet de réaliser des cannelés croustillants au cœur moelleux
- Contient de l'arôme naturel « vanille Bourbon » et des graines de vanille.
- Utilisation facile et rapide en seulement 4 pesées.
- Temps de repos réduit
- Qualité constante
- Les produits finis peuvent être surgelés. Pour la décongélation, il suffit de les passer au four 8 à 10 minutes à 200°C pour retrouver le croustillant initial.

Disponible en sac de 5 kg

Date de durabilité minimale de 12 mois

PETITS FINANCIERS NOISETTE

Par Grégory Geffard
Pour environ 40 pièces

INGREDIENTS

Noisettes Brutes en Poudre PatisFrance	180 g
Sucre glace	465 g
Farine tamisée	235 g
Beurre fondu	300 g
Miel	20 g
Blancs d'œufs	500 g
Volcano PatisFrance	10 g
Sel	1 g

Mélanger le sucre, la poudre de noisette et la farine.
Incorporer ce mélange avec les blancs, le miel et la levure chimique.
A la fin, ajouter le sel et le beurre fondu tiédi.
Réserver au frais.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Garnir les moules et parsemer de noisettes effilées.
- Cuire à 210 °C pendant 10 minutes.
- Démouler et laisser refroidir.

ASTUCE :

Vous pouvez décliner la gamme avec un financier amande en travaillant le **Frianvit PatisFrance**.

FRIANVIT

Préparation pâtissière pour la réalisation de biscuits moelleux aux amandes et financiers



AVANTAGES :

- Goût délicat d'amande amère
- Préparation à partir d'amandes « pur fruit » de l'amandier
- Granulométrie fine pour un mélange simple et rapide
- Permet une longue conservation des produits finis
- Les produits fins peuvent être surgelés
- Avant cuisson, vous pouvez ajouter des fruits au sirop, des fruits secs, des morceaux de chocolat...

Disponible en sac de 5 kg

Date de durabilité minimale de 9 mois





SABLÉS AUX GIANDUJA

Par Grégory Geffard
Pour environ 40 pièces



SABLÉS CHOCOLAT

Beurre	120 g
Sucre cassonade	260 g
Sel fin	5 g
Farine	180 g
Volcano PatisFrance	4 g
Œufs	120 g
Belcolade Sélection Noir 65% Cacao-Trace	160 g
Belcolade Cacao Poudre	60 g

Mélanger délicatement tous les ingrédients sans corser la pâte puis finir de fraser le mélange sur le tour. Etaler entre deux feuilles à 3 mm et détailler des cercles de 35 mm. Cuire à 170°C pendant environ 15 minutes entre deux *Silpain*®.

GIANDUJA PISTACHE

Pralirex Pistache PatisFrance	300 g
Belcolade Sélection Amber Douceur 32% Cacao-Trace	125 g
Belcolade Beurre de Cacao pommade	10 g
Fleur de sel	2 g

Faire fondre le chocolat doucement au four à micro-ondes puis ajouter le Pralirex et la fleur de sel. À 32°C ajouter le beurre de cacao. Pocher dès que la texture le permet afin de garnir les sablés.

SABLÉS VANILLE

Beurre	225 g
Sucre semoule	120 g
Sel fin	4 g
Farine	260 g
Noisette Poudre PatisFrance	100 g
Volcano PatisFrance	7 g
Œufs	40 g
Vanille Poudre PatisFrance	10 g

Mélanger délicatement tous les ingrédients sans corser la pâte puis finir de fraser le mélange sur le tour. Etaler entre deux feuilles à 3 mm et détailler des cercles de 35 mm. Cuire à 170°C pendant environ 15 minutes entre deux *Silpain*®.

GIANDUJA NOIR

Gianduja Noir PatisFrance	500 g
Belcolde Beurre de Cacao pommade	10 g
Fleur de sel	4 g

Faire fondre le Gianduja doucement au four à micro-ondes puis ajouter la fleur de sel. À 32°C ajouter le beurre de cacao. Pocher dès que la texture le permet afin de garnir les sablés.

JOYEUX NOËL

Par Grégory Geffard

Découvrez ce moule à tablette en deux parties qui vous permettra de réaliser des combinaisons à l'infini. Moules en vente chez Denis Darroman Conseil & Création – Kit n°DDG01.

Pour plus d'informations, envoyez un email à :
denis.darroman68@gmail.com
ou appelez le 06.74.13.78.21

GARNITURE CROUSTILLANTE AU MAIS

Pralicrac Maïssimo PatisFrance	300 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	100 g
Belcolade Sélection Blanc Intense 29% Cacao-Trace	50 g

Fondre le beurre de cacao et le chocolat à 40°C puis ajouter le Pralicrac. Tabler la masse à 30°C et garnir les tablettes.

GARNITURE CROUSTILLANTE À LA PISTACHE

Pralicrac Pistache PatisFrance	300 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	100 g
Belcolade Sélection Blanc Intense 29% Cacao-Trace	50 g

Fondre le beurre de cacao et le chocolat à 40°C puis ajouter le Pralicrac. Tabler la masse à 30°C et garnir les tablettes.

GARNITURE TOUT NOISETTE

Linnolat Couverture Noisette	70 g
Praliné Collection Noisette 62%	
IGP Piémont PatisFrance	500 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	70 g
Fleur de sel	2 g

Fondre le beurre de cacao et Linnolat à 40°C puis ajouter le Praliné et la fleur de sel. Tabler la masse à 30°C et garnir les tablettes.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Mouler le socle du téléphone avec environ 80 g de couvertures : lait, noir, blanc ou **Linnolat Couverture Noisette**.
- Mouler les moules écrans avec environ 40 g de garnitures.
- Assembler les deux parties une fois cristallisés.

ASTUCE :

Vous pouvez combiner toute notre gamme de **Pralicrac PatisFrance** avec nos **Chocolats Belcolade** afin de réaliser une multitude de garnitures différentes.





BONBONS

VIETNAM & PRALINÉ

COQUE EN CHOCOLAT

Belcolade Origins Lait Vietnam 45% Cacao-Trace	500 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	100 g
Colorant rouge	QS

Fondre le beurre de cacao, mixer avec le colorant rouge, cristalliser et pulvériser dans les moules. Tempérer le chocolat et réaliser les coques.

PRALINÉ PIÉMONT

Praliné Collection Noisette 62% IGP Piémont PatisFrance	200 g
Belcolade Origins Lait Vietnam 45% Cacao-Trace	50 g

Fondre le chocolat et l'ajouter dans le praliné. Cristalliser à 24°C.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Une fois les coques durcies, garnir chaque empreinte de Praliné Piémont collé.
- Laisser cristalliser une nuit à 17°C.
- Réchauffer au décapeur et obturer avec du **Belcolade Origins Lait Vietnam 45% Cacao-Trace** tempéré.

BONBONS AMANDE

COQUE EN CHOCOLAT

Linnolat Couverture Amande	500 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	50 g
Belcolade Noir Origins Arriba 66%	50 g

Fondre l'Arriba et le beurre de cacao ensemble, cristalliser le tout et pulvériser une fine couche dans les moules. Cristalliser Linnolat Amande et mouler les bonbons.

PRALINÉ AMANDE

Praliné Fluide Amande 50% PatisFrance	200 g
Linnolat Couverture Amande	50 g

Fondre le chocolat et l'ajouter dans le praliné. Cristalliser à 24°C.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Une fois les coques durcies, garnir chaque empreinte de Praliné Amande collé.
- Laisser cristalliser une nuit à 17°C.
- Réchauffer au décapeur et obturer avec du **Linnolat Couverture Amande** tempéré.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Nos produits à base de fruits secs ainsi que nos préparations pâtisseries mises en avant dans nos recettes gourmandes festives sont fabriqués en France.

Pour en savoir plus sur notre usine Vosgienne rendez-vous page 20.

PATISFRANCE-PURATOS X LINNOLAT

La nouvelle génération d'ingrédients pour des créations savoureuses, innovantes et végétales.

Vous l'avez sans doute remarqué, les alternatives végétales sont de plus en plus nombreuses dans tous les secteurs de l'alimentaire et sont de plus en plus plébiscitées par les consommateurs.

Fort de ce constat et en tant que partenaire de confiance pour l'innovation, nous avons à cœur de vous accompagner au quotidien pour répondre aux besoins de vos clients.

C'est ainsi que nous créons un partenariat exclusif avec Linnolat. Les produits Linnolat représentent la **nouvelle génération d'ingrédients pour la pâtisserie et la chocolaterie créatives et végétales**.



LINNOLAT 45% CACAO

Un chocolat de couverture à base de 45% de cacao en provenance du Vietnam et certifié Cacao-Trace et de 11% d'amande.



LINNOLAT COUVERTURE NOISETTE

Une spécialité à base de beurre de cacao certifié Cacao-Trace et de noisettes françaises.



LINNOLAT COUVERTURE AMANDE

Une spécialité à base de beurre de cacao certifié Cacao-Trace et d'amandes blanchies rigoureusement sélectionnées.



LES CARACTÉRISTIQUES DE CES PRODUITS :

- 100% végétaux et naturels
- Eco-responsables
- Certifiés Cacao-Trace et Casher Parve
- Elaborés en France dans une entreprise à taille humaine
- Issus de matières premières rigoureusement sélectionnées
- Sans arôme et sans colorant

Disponibles en sacs refermables de 4 kilos.

Date de durabilité minimale de 18 mois.



LES AVANTAGES POUR VOUS :

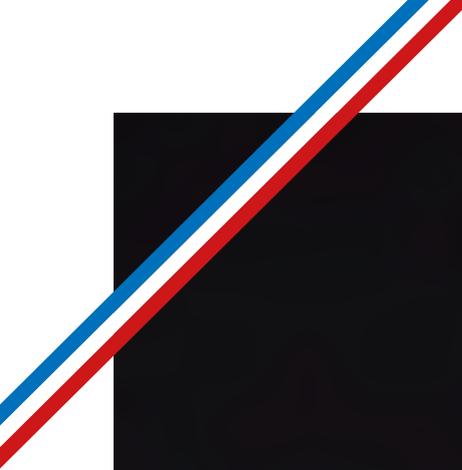
- Permet de proposer une offre végétale de qualité
- Applications innovantes pour vous différencier
- Attirer une nouvelle clientèle
- Faciles à remettre en œuvre en utilisant le savoir-faire du chocolat
- Clean(er) Label et durables
- Elaborés en France

Retrouvez toutes les informations et de nombreuses recettes sur notre site Internet www.puratos.fr



LES BÉNÉFICES POUR VOS CLIENTS :

- Une offre gourmande qui convient à tous
- À base de produits durables, élaborés en France
- Des saveurs intenses
- Découverte de nouvelles expériences gustatives à travers vos créations.



LA RECETTE DE JONATHAN MOUGEL HYPNOTIQUE



Par **Jonathan Mougel**,
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur 2019.

Quantité : 1 gouttière 50 x 8 cm ou deux moules
Moule spécifique : Élégance de chez Silikomart.

SABLÉ CACAO

Beurre frais	200 g
Sucre glace	80 g
Farine	259 g
Belcolade Cacao Poudre Cacao-Trace	30 g
Fleur de sel	2 g
Œufs	30 g

Mélanger tous les ingrédients. Etaler immédiatement en cadre de 2 mm d'épaisseur. Laisse reposer au froid positif pendant 2 heures. Découper des semelles de 7 x 50 cm. Cuire à 160°C pendant 12 minutes environ.

BISCUIT TENDRE CHOCOLAT

Lait	415 g
Sucre (1)	30 g
Beurre	60 g
Belcolade Cacao Poudre Cacao-Trace	25 g
Sel	2 g
Farine	65 g
Jaunes d'œufs	115 g
Blancs d'œufs	200 g
Sucre (2)	70 g
Grué de cacao	55 g

Chauffer le lait, le sucre (1) le beurre, le cacao et le sel. Ajouter la farine et mixer. Ajouter les œufs graduellement et enfin la meringue (blancs d'œufs et sucre (2)). Incorporer délicatement le grué de cacao et couler en plaque silicone à rebords. Cuire à 175°C pendant 14 minutes environ.

CRÉMEUX CITRON VERT ET LAIT

Jus de citron vert	200 g
Pulpe de kalamansi	24 g
Cassonade	80 g
Pectine Nh	2 g
Œufs	110 g
Jaunes d'œufs	80 g
Belcolade Origins Vietnam Lait 45% Cacao-Trace	180 g
Gélatine poudre	3 g
Eau d'hydratation	20 g

Faire bouillir le jus de citron et la pulpe de kalamansi avec la cassonade et la pectine nH pendant 1 minute. Ajouter les œufs et les jaunes d'œufs puis pocher à 85°C. Ajouter la masse gélatine et couler sur le chocolat. Mixer. Refroidir à 4°C. (Pocher ensuite 100 g par demi-insert ou 200 g en grand insert) et surgeler.

CONFIT MANGUE

Starfruit Passion PatisFrance	50 g
Starfruit Mangue PatisFrance	200 g
Sucre	20 g
Pectine nH	5 g
Glucose atomisé	38 g
Gélatine poudre	5 g
Eau d'hydratation	30 g

Cuire les pulpes de fruits et le mélange sucre, glucose et pectine nH pendant 1 minute. Ajouter la masse gélatine et refroidir rapidement.

MARMELADE ANANAS-MANGUE-PASSION

Ananas coupé en brunoise	375 g
Confit de mangue	100 g
Zestes de citron vert	1 g
Gingembre frais râpé	QS
Fruits de la passion frais	3 pc

Faire revenir les cubes d'ananas afin de retirer un peu d'eau de végétation. Ajouter le confit de mangue préalablement mixé. Mélanger hors du feu puis ajouter le citron vert zesté, un trait de gingembre râpé frais et 3 fruits de la passion frais. Refroidir avant de déposer sur le crémeux lait citron vert.

MOUSSE LAIT VIETNAM

Patiscrem PatisFrance (1)	200 g
Gélatine poudre	4 g
Eau d'hydratation	24 g
Belcolade Origins Vietnam Lait 45% Cacao-Trace	200 g
Patiscrem PatisFrance (2)	400 g

Faire bouillir la crème (1) et ajouter la masse gélatine. Verser sur le chocolat et mixer. Ajouter la crème (2) montée lorsque le mélange est à 35°C. Dresser immédiatement.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Déposer le biscuit chocolat dans le fond du moule.
- Couler la mousse lait et incorporer l'insert.
- Recouler un peu de mousse et déposer une semelle de biscuit suivi d'une semelle de sablé cacao.
- Surgeler.
- Démouler puis déposer 30 g de confit mangue sur le dessus de la buche en tirant avec une cuillère.
- Glacer légèrement la bûche à l'aide du **Puratos Miroir Neutre Original**.
- Décorer de quelques copeaux de chocolat.

ACTUALITÉ

CHARMES, UNE USINE VOSGIENNE AVEC UN SAVOIR-FAIRE DÉDIÉ À LA TRANSFORMATION DES FRUITS SECS.

Depuis 1946, nous avons acquis un savoir-faire dans la transformation des fruits secs, la fabrication des pralinés et des préparations pâtisseries.

Nos produits sont fabriqués puis distribués sur le marché français et international.

Le choix de fruits secs nobles, la maîtrise des processus de fabrication, les nombreux points de contrôles sur ligne et l'expertise humaine

des équipes, garantissent une qualité optimale constante.

Ce sont environ 80 collaborateurs, en production, qualité, R&D, achat ou encore logistique qui, tous les jours, sont sollicités pour son fonctionnement.

Notre usine est certifiée IFS niveau supérieur et BRC grade A, une certification indispensable pour toute usine agroalimentaire.



NOTRE GAMME DE PRODUITS FABRIQUÉS À CHARMES :

FRUITS SECS



SPECIALITÉS AUX FRUITS SECS

PRALINÉS TRADITION



PRÉPARATIONS PÂTISSIÈRES



PRALINÉS FLUIDES ET FOURRAGES



PRÉPARATIONS POUR CRÈMES PÂTISSIÈRES



CHARMES DEMAIN :

PLUS LOIN DANS L'ACCOMPAGNEMENT DE NOS CLIENTS AVEC L'INSTALLATION D'UNE LIGNE DE LEVAINS LIQUIDES 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 à 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. *



Expert en recherche et développement de levains nous accompagnons depuis plusieurs décennies 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**.

**Etude de la FEB Avril 2021*



Nous proposerons ainsi à Charmes dès la fin du premier semestre 2022 une gamme de **levains liquides vivants 100% française** avec également des possibilités de fabrication « à façon » (types de céréales, profils aromatiques, labels ...).

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



UN ENGAGEMENT **POUR LA DURABILITÉ** VIA LA FILIÈRE CRC

Cette fabrication française de levains s'accompagnera également 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**.



Céréales françaises



Culture raisonnée, sans traitement après récolte



Pratiques agricoles favorables à la biodiversité



Juste rémunération des agriculteurs

Notre nouvelle ligne de levains sera dans la lignée de cette engagement pour plus de durabilité à travers plusieurs points :

- La présence d'un récupérateur d'énergie sur le groupe de production de froid pour produire de l'eau chaude.
- Un processus de nettoyage optimisé pour assurer une moindre consommation d'eau et de produits de nettoyage
- La présence d'une station de pré-traitement des rejets

Enfin tout le site participera à son échelle à remplir **l'objectif de Puratos de neutralité carbone à l'horizon 2025**.



My Puratos

Votre nouvel assistant pour la gestion de vos achats

Avec My Puratos, notre boutique en ligne, **vous pouvez passer commande à tout moment depuis n'importe quel dispositif (ordinateur, tablette ou même votre portable).**

Dès votre première connexion, retrouvez un tableau de bord personnalisé avec vos produits habituels, vos dernières commandes et vos recettes favorites.



Votre historique de commandes et vos factures en accès instantané



Des recettes à sauvegarder en favoris



Des promotions exclusives My Puratos



Un catalogue produits complet



Plus de temps pour échanger avec votre représentant

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