

# vision

Suggestions gourmandes pour les boulangers pâtisseries chocolatiers

**#101 MARS - AVRIL 2021**



# | ÉDITO |

## LA GOURMANDISE SE RE-INVENTE POUR SE RE-CONNECTER AVEC LES CONSOMMATEURS

**La notion de plaisir et la gourmandise ont toujours été les maître-mots dans l'univers créatif de la pâtisserie-viennoiserie.**

Mais aujourd'hui plus que jamais, la gourmandise entre dans une nouvelle ère et se réinvente !

En effet, les consommateurs cherchent à se faire plaisir avec des produits aux saveurs originales et aux textures surprenantes – mais aussi préparés avec des ingrédients naturellement bons pour leur bien-être et leur santé tout en respectant et garantissant un rôle responsable et durable pour l'homme et la planète.

C'est pourquoi chez Puratos, nous souhaitons ré-inventer la gourmandise avec nos clients et imaginer le futur de la pâtisserie-viennoiserie en renouant avec les consommateurs de demain.

**Consommer bon, beau, bien et responsable** sont désormais des enjeux au cœur des préoccupations des Français.

Dans ce numéro, nous souhaitons mettre à l'honneur le premier levier majeur de cette gourmandise réinventée : le goût toujours plus créatif, que cela soit en saveur, mais également en texture, devenue un composant essentiel.

L'occasion pour nous de vous présenter nos solutions ainsi que des idées recettes de grands classiques tels que le cake et deux viennoiseries que nos chefs pâtisseries et boulangers ont réinventés pour vous aider à satisfaire vos clients.

Également, vous découvrirez notre toute nouvelle spécialité croustillante Pralicrac ainsi qu'une recette de Jonathan Mougel, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur 2019.



Rédaction : Service marketing  
et communication

Photographie : Mathieu Moreau

Création graphique : Karl Lanjri

# SOMMAIRE

## TENDANCE

LE GOÛT EST ROI !  
MAIS LA TEXTURE EST REINE P4

## RECETTES CAKES REVISITÉS

GÂTEAU DE VOYAGE P6  
MUFFIN P8  
CAKE ROULÉ P10  
NAPOLITAIN P12



## ZOOM PRODUITS PÂTISSERIE CHOCOLAT

GAMME TEXTURES CAKE P14  
GAMME PRALICRAC P16  
**NOUVEAU** PRALICRAC MAÏSSIMO P17

## RECETTE JONATHAN MOUGEL

TEXTURE 7 P20



## RECETTES VIENNOISERIES REVISITÉES

CROISSANT P22  
BRIOCHE P24



## ZOOM PRODUITS VIENNOISERIE

GAMME MIMETIC P26

# TENDANCE

## LE GOÛT EST ROI ! MAIS LA TEXTURE EST REINE ...

Quand on demande à un Français ce qu'il recherche en premier en achetant une pâtisserie ou viennoiserie, sa réponse est claire et sans hésitation : le GOÛT.

Mais le goût sans découverte d'exotisme, de mélanges de saveurs ou de nouvelles sensations en bouche ne suffit plus.

**Pour 6 français sur 10, ce plaisir gustatif passe essentiellement par la découverte de nouvelles textures.**

**La texture est devenue le nouveau goût : elle intensifie l'expérience sensorielle et permet de rendre un produit encore plus surprenant et plus gourmand.**

Si vous hésitez encore à jouer avec les saveurs et textures dans vos créations, soyez rassuré et foncez pour surprendre vos clients. Voilà la recette pour satisfaire leur gourmandise.



## CHIFFRES CLÉS :

### POUR LES FRANÇAIS



## LE CAKE CLASSIQUE



Découvrez la recette  
du cake classique  
en cliquant  
sur sa photo

## Revisite des saveurs et des textures du cake

- *Un eurobage croustillant alliant des inclusions de maïs soufflé et la douceur du chocolat Amber.*
- *Un insert croustillant pour plus de croquant.*
- *Un biscuit foudant en bouche.*



# CAKE

## CROUSTILLANT

Pour 11 Fingers

### MASSE CAKE

<b>Puratos Tegral 4Ever Cake</b>	<b>1000 g</b>
Beurre pommade	500 g
Œufs	500 g
Zestes d'orange fraîche	3 g
Oranges confites	200 g

Ajouter tous les ingrédients ensemble (sauf les oranges confites) et mélanger à la feuille 3 minutes vitesse moyenne.

Ajouter les oranges confites et garnir les moules (23 x 4,5 cm) de 200 g.

### CROUSTILLANT

<b>Pralicrac Maïssimo PatisFrance</b>	<b>333 g</b>
<b>Belcolade Origins Noir</b>	
<b>Papouasie-Nouvelle Guinée 73%</b>	
<b>Bio Cacao-Trace</b>	<b>100 g</b>

Fondre le chocolat et le mélanger avec le Pralicrac. Pocher un petit boudin de 23 cm et laisser prendre au congélateur.

### ENROBAGE GOURMAND

<b>Pralicrac Maïssimo PatisFrance</b>	<b>500 g</b>
<b>Belcolade Selection Amber Douceur</b>	
<b>32% Cacao-Trace</b>	<b>150 g</b>
Huile	50 g

Fondre tous les ingrédients ensemble, utiliser à 30-35°C.

### MONTAGE ET FINITIONS :

- Garnir le moule finger graissé, ajouter le boudin de croustillant au milieu puis cuire au four ventilé à 175°C pendant 20 minutes.
- Bloquer au congélateur et glacer à l'aide de l'enrobage gourmand.
- Décorer avec des écorces d'oranges confites, des pop-corn et des décors en chocolat.



## LE MUFFIN CLASSIQUE



Découvrez la recette du muffin classique en cliquant sur sa photo

## Revisite des saveurs et des textures du muffin

- Une ganache crémeuse et fondante aux notes de noisette et de chocolat au lait.
- Un cœur coulant crémeux au bon goût de caramel.
- Une finition croustillante grâce aux éclats de caramel au beurre salé.
- Un biscuit à la texture moelleuse et onctueuse.



# MUFFIN CAMEL ET GIANDUJA

Pour 33 muffins

## MASSE MUFFIN

<b>Puratos Tegral Muffin</b>	<b>1000 g</b>
Œufs	400 g
Huile	350 g
Eau	250 g

Mélanger à la feuille tous les ingrédients ensemble pendant 3 minutes à vitesse moyenne. Garnir 60 g par moule à cup cake et cuire au four ventilé à 170°C pendant 15-20 minutes.

## CŒUR CAMEL

<b>Puratos Deli Caramel</b>	<b>500 g</b>
<b>Vanille en Gousse PatisFrance</b>	<b>2pc</b>
Fleur de sel	6 g

Mélanger et garnir de 12 g les muffins après cuisson.

## ENROBAGE GOURMAND

<b>Pralicrac Caramel Beurre Salé PatisFrance</b>	<b>500 g</b>
<b>Belcolade Selection Lait 35% Cacao-Trace</b>	<b>150 g</b>
Huile	50 g

Faire fondre tous les ingrédients ensemble puis l'utiliser à 30-35°C.

## GANACHE GIANDUJA

<b>Gianduja Lait PatisFrance</b>	<b>1100 g</b>
Crème	550 g

Chauffer la crème et mixer avec le Gianduja, laisser durcir à 17°C pendant une journée. Monter à la feuille et pocher sur le muffin enrobé environ 50 g.

## MONTAGE ET FINITIONS :

- Garnir le moule et cuire comme indiqué.
- Laisser refroidir et garnir de caramel, bloquer au congélateur puis glacer à l'aide de l'enrobage gourmand.
- Pocher la ganache Gianduja foisonnée au-dessus.
- Décorer.



## LE NAPOLITAIN CLASSIQUE



Découvrez la recette du napolitain classique en cliquant sur sa photo

## Revisite des saveurs et des textures du napolitain

- *Un crémeux aux délicieuses notes de vanille pour plus de fondant.*
- *Une finition croustillante au praliné amande et aux brisures de crêpes avec une touche lactée.*
- *Un biscuit extrêmement humide et fondant.*
- *Une compotée de fraises riche en fruits pour plus de gourmandise.*



# NAPOLITAIN À LA FRAMBOISE

Pour un cadre 40 x 60 cm

## APPAREIL À CAKE

<b>Puratos Tegral Yellow Moist Cake</b>	<b>2000 g</b>
Œufs	800 g
Huile	800 g
Eau	400 g
<b>Puratos Classic Vanille</b>	<b>100 g</b>
<b>Puratos Classic Framboise</b>	<b>130 g</b>

Monter les 4 premiers ingrédients au batteur à grande vitesse pendant 5 minutes. Aromatiser 2600 g de la masse avec le Classic Vanille puis étaler 1300 g d'appareil sur deux plaques. Aromatiser les 1300 g restant avec le Classic Framboise et l'étaler sur une 3<sup>ème</sup> plaque. Cuire l'ensemble à 180°C pendant 10 à 12 minutes.

## FOURRAGE FRAMBOISE

<b>Puratos Topfil Framboise</b>	<b>1600 g</b>
---------------------------------	---------------

Prêt à l'emploi.

## CRÉMEUX VANILLE

<b>Patiscrem PatisFrance</b>	<b>500 g</b>
Sucre	45 g
Jaunes d'œufs	75 g
Œufs	45 g
<b>Vanille en Gousse PatisFrance</b>	<b>1 g</b>
<b>Gelée Dessert PatisFrance</b>	<b>30 g</b>
<b>Belcolade Selection Blanc Intense 29% Cacao-Trace</b>	<b>100 g</b>
Beurre	100 g

Réaliser une crème anglaise avec les 5 premiers ingrédients. Ajouter la Gelée Dessert et verser sur le chocolat blanc. À 35°C mixer en incorporant le beurre.

## CROUSTILLANT

<b>Pralicrac Blanc PatisFrance</b>	<b>Q. S</b>
------------------------------------	-------------

Prêt à l'emploi.

## MONTAGE ET FINITIONS

- Étaler 800 g de Topfil sur une feuille de cake nature.
- Recouvrir d'une feuille de cake framboise.
- Étaler à nouveau 800 g de Topfil.
- Recouvrir d'une feuille de cake nature puis surgeler.
- Découper des fingers de 3 x 12 cm.
- Tremper le dessus du napolitain dans le Pralicrac.
- Pocher environ 20 g de crémeux sur le dessus.
- Décorer avec quelques framboises.



## LE ROULÉ CLASSIQUE



Découvrez la recette du roulé classique en cliquant sur sa photo

## Revisite des saveurs et des textures du cake

- Une compotée d'agrumes riche en fruits qui apporte de la fraîcheur en bouche.
- Un biscuit très léger et extrêmement moelleux.
- Un crémeux aux notes de vanille pour plus de foudant et d'ouctuosité.



# ROULÉ AUX AGRUMES

Pour 1 roulé de 60 cm

## BISCUIT

<b>Puratos Tegral Chiffon Cake</b>	<b>180 g</b>
Œufs	171 g
Eau	29 g
Huile	50 g

Mélanger tous les ingrédients (sauf l'huile) et faire monter à grande vitesse pendant 7 minutes.

Ajouter l'huile en filet.

Étaler 400 g d'appareil sur un Silpat® et cuire au four à sole pendant 5 - 6 minutes à 230°C.

A la sortie du four, déposer un Silpat® et une plaque sur le biscuit et laisser refroidir.

## COMPOTÉE AGRUMES

<b>Puratos Topfil Agrumes</b>	<b>400 g</b>
<b>Gelée Dessert PatisFrance</b>	<b>40 g</b>

Faire chauffer le Topfil à 40°C, ajouter la Gelée Dessert et mélanger.

## CRÉMEUX VANILLE

Crème	222 g
Sucre	20 g
Jaunes d'œufs	33 g
Œufs entiers	20 g
<b>Gélatine Bœuf Poudre PatisFrance</b>	<b>2 g</b>
Eau d'hydratation	12 g
<b>Vanille en Gousse PatisFrance</b>	<b>1 g</b>
<b>Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace</b>	<b>40 g</b>
Beurre	40 g

Blanchir les œufs et le sucre. Hydrater la gélatine.

Bouillir la crème et la vanille, ajouter les œufs et cuire à 85°C ensuite ajouter la gélatine fondue et verser sur le chocolat.

Mélanger à 40°C, ajouter le beurre et mixer.

Laisser prendre au froid et étaler 400 g sur la compotée agrumes puis rouler l'ensemble.

## MONTAGE ET FINITIONS

- Étaler le Topfil sur le biscuit.
- Étaler le crémeux sur le Topfil.
- Rouler et surgeler.
- Découper à la taille désirée et décorer avec des segments d'agrumes.



# ZOOM PRODUIT

## DÉCOUVREZ NOTRE COLLECTION DE TEXTURES DE CAKE

La texture des cakes que vous utilisez dans vos créations est importante car elle peut intensifier l'expérience sensorielle et rendre un gâteau plus surprenant ou plus gourmand.

Chez Puratos, nos spécialistes en pâtisserie créent des textures remarquables depuis plusieurs décennies. Grâce à notre expertise internationale, notre profonde compréhension du rôle de chaque ingrédient, ainsi qu'à nos dernières technologies enzymatiques, nous sommes en mesure de créer des textures uniques, adaptées à tous les palais.

Des cakes moelleux aux appareils humides, des biscuits très légers aux cakes fondants.



### POUND - QUATRE-QUARTS

Le quatre-quarts peut être décrit comme un cake dont la structure de la mie est plutôt fine et friable. Il offre une sensation fondante en bouche.

Si vous êtes à la recherche de cette texture, nous vous proposons de découvrir notre préparation pâtissière : **Tegral 4Ever Cake.**

#### Avantages :

- Subtil goût de beurre et de vanille
- Appellation quatre-quarts possible avec l'ajout de 60 g de sucre à la recette
- Excellente tenue des inclusions à la cuisson

#### Applications principales :

- Petits cakes individuels ou à partager



### CREAM

La texture d'un Cream Cake peut être décrite comme moelleuse, humide et à la mâche légèrement longue.

Si vous êtes à la recherche de cette texture, nous vous proposons de découvrir nos préparations pâtissières :

#### Tegral Satin Cream Cake

#### Avantages :

- Volume développé
- Bon goût de vanille

#### Applications principales :

- Layer cakes
- Cakes moelleux
- Whoopie pies,
- Cupcakes

#### Tegral Satin Muffin

#### Avantages :

- Volume développé
- Bon goût de vanille

#### Application principale :

- Muffins



#### Pour une version chocolat :

**Tegral Belgian Chocolate Cake.**



## MOIST

Le Moist Cake a une structure de mie cohésive. La sensation en bouche peut être décrite comme extrêmement humide et fondante.

Si vous êtes à la recherche de cette texture, nous vous proposons de découvrir notre préparation pâtissière : **Tegral Satin Yellow Moist Cake.**

### Avantages :

- Goût savoureux de vanille et de beurre
- Reste plat à la cuisson
- Excellente tenue des inclusions à la cuisson
- Contient la technologie Acti-Fresh : longue conservation du produit cuit (moelleux et microbiologie)

### Applications principales :

- Layer cakes
- Petits gâteaux moelleux individuels ou à partager



## CHIFFON

Le Chiffon Cake peut être décrit comme un gâteau très léger et extrêmement moelleux. Il est très fondant en bouche.

Si vous êtes à la recherche de cette texture, nous vous proposons de découvrir notre préparation pâtissière : **Tegral Chiffon Cake.**

### Avantages :

- Goût légèrement vanillé
- Reste bien plat après la cuisson et pas besoin d'imbibier le biscuit avant de le rouler
- Permet d'obtenir une feuille de génoise très fine

### Applications principales :

- Chiffon cakes
- Biscuits roulés
- Entremets



## SPONGE - GENOISE

Le Sponge Cake est un gâteau très moelleux et extrêmement léger avec une sensation en bouche plutôt sèche.

Si vous êtes à la recherche de cette texture, nous vous proposons de découvrir notre préparation pâtissière : **Gen'Mix.**

### Avantages:

- Goût typique de la génoise

### Applications principales:

- Layers cakes
- Gâteaux roulés
- Entremets
- Génoises moulées

### Pour une version cacao :

**Gen'Mix Cacao**

# ZOOM PRODUIT

## DÉCOUVREZ NOTRE GAMME DE PRALICRAC AUX TEXTURES INÉDITES ET FABRIQUÉE EN FRANCE

**Une gamme complète basée sur notre expertise en fruits secs pour donner une touche d'originalité et de croustillant à vos applications en pâtisserie et en confiserie.**

Chaque Pralicrac est composé d'une base de praliné et des inclusions (chocolats, brisures de crêpes, fruits secs, pépites de fruits...) afin d'obtenir des produits uniques, croustillants et savoureux.

### LES APPLICATIONS PRINCIPALES :

- En semelle de bûches ou d'entremets
- En fine couche dans un fond de tarte
- En fourrage (cakes, viennoiseries...)
- En garniture de bonbons de chocolat
- En glaçage de cake (prévoir un ajout d'huile)

### LES CONSEILS DE CONSERVATION AFIN DE GARANTIR UN PRODUIT OPTIMAL DANS LE TEMPS :

- Stocker entre 15 et 17°C
- Hygrométrie de 65% maximum
- Préserver de la lumière et de la chaleur

### LES CONSEILS D'UTILISATION :

- Prélever la quantité nécessaire pour la recette
- Faire fondre à une température entre 25 et 30°C
- Utiliser directement



### LES SAVEURS INCONTOURNABLES :

- Pralicrac Noir
- Pralicrac Chocolait
- Pralicrac Blanc



### LES SAVEURS FRUITÉES :

- Pralicrac Framboise
- Pralicrac Citron
- Pralicrac Exotique



### LES SAVEURS GOURMANDES :

- Pralicrac Pécan
- Pralicrac Pistache
- Pralicrac Caramel Beurre Salé



# ZOOM PRODUIT

## NOUVEAU PRALICRAC MAÏSSIMO PATISFRANCE

Découvrez le dernier né de la gamme, le Pralicrac Maïssimo, un fourrage croustillant à base de praliné amande, d'inclusions de maïs et subtilement relevé par une pointe de sel.



DISPONIBLE À  
PARTIR D'AVRIL



### LES CARACTÉRISTIQUES

- Des notes de maïs soufflé aussi surprenantes qu'addictives
- A base de 19% d'amande
- Clean(er) Label
- Fabriqué en France
- Disponible en seau de 4.5 kilos
- Date de durabilité minimale de 9 mois



### LES BÉNÉFICES POUR VOUS

- Un produit prêt à l'emploi
- Une bonne tranchabilité
- Une grande diversité d'applications
- Un produit qui répond à la tendance et aux besoins de vos clients



### LES AVANTAGES POUR LES CONSOUMMATEURS

- La promesse d'un goût savoureux et d'une texture surprenante
- Un produit sans huile de palme, sans arôme et sans colorant artificiel





# TARTI-BREST

Pour 10 tartelettes de 10 cm de diamètre.

## PÂTE SABLÉE

Farine	300 g
Beurre	240 g
<b>Sucre glace amylicé PatisFrance</b>	<b>80 g</b>
Fleur de sel	4 g
<b>Vanille Gousse PatisFrance</b>	<b>1 pc</b>

Mélanger le beurre et le sucre ensemble puis ajouter le reste des ingrédients. Étaler à 0,5 cm d'épaisseur. Détailler des anneaux de 10 cm et 4 cm intérieur. Cuire pendant 15 minutes à 170°C entre 2 Silpain®

## PÂTE À CHOUX

Eau	130 g
Lait	130 g
Beurre	115 g
Sel	4 g
Sucre	10 g
Farine	150 g
Œufs	270 g

Réaliser une pâte à choux avec tous les ingrédients. Pocher des petits choux, saupoudrer de sucre glace et cuire au four à sole à 170°C pendant 15 minutes, ouïe fermé puis 30 minutes ouïe ouvert.

## CROUSTILLANT

**Pralicrac Maïssimo PatisFrance** **400 g**

Ramollir le Pralicrac et étaler entre 2 feuilles à 3 mm. Laisser prendre au réfrigérateur et détailler un anneau de 8 cm extérieur et 5 cm intérieur puis déposer sur la pâte sablée.

## MOUSSELINE PRALI'POP

Lait	340 g
Elsay	30 g
Sucre	36 g
Jaune d'œufs	90 g
<b>Prali'Pop PatisFrance</b>	<b>225 g</b>
Beurre (1)	45 g
Beurre (2)	150 g

Faire bouillir le lait, ajouter l'Elsay et les jaunes mélangés ensemble. Cuire et ajouter le Prali'Pop et la première partie du beurre, laisser refroidir et faire foisonner avec la deuxième partie de beurre.

## MONTAGE ET FINITIONS

- Cuire la pâte sablée, déposer le croustillant dessus.
- Pocher la mousseline sur le sablé avec une petite douille cannelée (environ 80-85 g par tartelette).
- Garnir les petits choux de Prali'Pop et saupoudrer de sucre glace.
- Déposer 5 choux sur la tartelette.
- Décorer avec un petit carré de chocolat entre chaque choux.

# BARRE MAÏSSIMO

Pour 28 barres.  
Moules spécifiques : MAE buchette 005024.

## CROUSTILLANT

<b>Pralicrac Maïssimo PatisFrance</b>	<b>280 g</b>
<b>Belcolade Beurre de Cacao</b>	<b>20 g</b>

Ramollir le Pralicrac et incorporer le beurre de cacao. Tabler la masse et garnir +/- 10 g par barre.

## GANACHE ORIGINE PAPOUASIE-NOUVELLE GUINÉE

<b>Patiscrem PatisFrance</b>	<b>100 g</b>
Trimoline	30 g
Glucose	15 g
Sorbitol	12 g
<b>Belcolade Origins Noir Papouasie- Nouvelle Guinée 73% Bio Cacao-Trace</b>	<b>160 g</b>
Beurre	30 g

Réaliser une ganache avec les ingrédients puis pocher 12 g de ganache sur le croustillant.

## CARAMEL TENDRE

Sucre semoule	100 g
Glucose	50 g
<b>Vanille Gousse PatisFrance</b> fendue	<b>0.5 pc</b>
<b>Patiscrem PatisFrance</b>	<b>150 g</b>
Lait concentré	45 g
Beurre	50 g
Fleur de Sel	0.5 g

Réaliser un caramel à sec avec le sucre semoule et le glucose. Décuire avec la crème vanillée et le lait concentré puis cuire à 106°C. A 35°C, ajouter le beurre, la fleur de sel et mixer.

## GRAINS DE MAÏS CROUSTILLANT

Grains de maïs salés	150 g
Blancs d'œufs	25 g

Concasser les grains de maïs puis les enrober dans les blancs d'œufs. Faire griller au four à 170°C pendant +/- 8 minutes.

## MONTAGE ET FINITIONS

- Une fois cristallisé, pocher 5 g de caramel sur la ganache.
- Recouvrir le caramel de grains de maïs puis enrober les barres avec le chocolat **Belcolade Origins Arriba 66**.
- Stocker les barres emballées à 17°C.





# LA RECETTE DE JONATHAN MOUGEL

## TEXTURE 7



**Jonathan Mougel**  
MOF Pâtissier-Confiseur 2019

Quantité : 14 petits gâteaux 6.5 x 3.5cm

### BISCUIT CACAO

(1 PLAQUE 40 X 60 CM)

Jaunes d'œufs	250 g
Sucre	215 g
Farine T55	125 g
<b>Belcolade Cacao Poudre</b>	<b>50 g</b>
Beurre	75 g
Blancs d'œufs	250 g
Sucre	65 g

Monter les jaunes d'œufs et le sucre assez ferme. Ajouter la farine tamisée et le cacao poudre. Incorporer le beurre fondu puis les blancs d'œufs montés en meringue. Couler en cadre 40 x 60 cm et cuire à 170°C au four ventilé pendant +/- 14 minutes. Après refroidissement, découper des cercles de 4 cm de diamètre.

### CRUMBLE CACAO-FLEUR DE SEL

Beurre	180 g
Sucre	100 g
Cassonade	100 g
<b>Amande Poudre PatisFrance</b>	<b>100 g</b>
<b>Noisette Poudre PatisFrance</b>	<b>100 g</b>
Farine	200 g
<b>Belcolade Cacao Poudre</b>	<b>40 g</b>
Fleur de sel	9 g

Mélanger l'ensemble des ingrédients jusqu'à l'obtention d'un crumble homogène (miettes). Cuire à 165°C pendant +/- 15 minutes.

### CROUSTILLANT CRUMBLE

(14 G / PETIT GÂTEAU)

Crumble cacao fleur de sel	60 g
<b>Crousticrep PatisFrance</b>	<b>38 g</b>
<b>Amandes Bâtonnets PatisFrance</b> caramélisées	<b>30 g</b>
<b>Vanille en Gousse PatisFrance</b>	<b>1/4 g</b>
Sel	1 g
<b>Belcolade Origins Lait Vietnam 45% Cacao-Trace</b>	<b>60 g</b>
<b>Belcolade Beurre de Cacao</b>	<b>30 g</b>

Mélanger l'ensemble des ingrédients et déposer dans le fond du cercle.

### CRÉMEUX PAPOUASIE

(14 G / PETIT GÂTEAU)

Lait	66 g
<b>Patiscrem PatisFrance</b>	<b>66 g</b>
Sucre inverti	12 g
Jaunes d'œufs	14 g
<b>Belcolade Origins Noir Papouasie-Nouvelle Guinée</b>	
<b>73% Bio Cacao-Trace</b>	<b>36 g</b>
<b>Belcolade Selection Lait 35% Cacao-Trace</b>	<b>24 g</b>

Cuire les 4 premiers en crème anglaise. Couler sur les chocolats puis mixer. Couler sur le croustillant et appliquer le deuxième biscuit.

### MOUSSE PAPOUASIE

(50 G / PETIT GÂTEAU)

Jaunes d'œufs	95 g
Lait	20 g
<b>Patiscrem PatisFrance</b>	<b>32 g</b>
Sucre	45 g
Pâte à bombe	192 g
<b>Belcolade Origins Noir Papouasie-Nouvelle Guinée</b>	
<b>73% Bio Cacao-Trace</b>	<b>140 g</b>
<b>Patiscrem PatisFrance</b>	<b>285 g</b>

Cuire les 4 premiers en crème anglaise. Monter au batteur puis refroidir. Chauffer le chocolat à 45°C. Incorporer 1/3 de la crème anglaise dans le chocolat, ajouter la pâte à bombe et enfin la crème montée.

### BISCUIT TENDRE CHOCOLAT

Jaunes d'œufs	175 g
Lait	26 g
Cassonade	50 g
Miel	6 g
Sucre inverti	6 g
Huile	60 g
Farine T45	50 g
Farine T55	35 g
<b>Noisette Poudre PatisFrance</b>	<b>15 g</b>
<b>Belcolade Cacao Poudre</b>	<b>35 g</b>
Blancs d'œufs	285 g
Sucre	133 g

Monter les jaunes d'œufs, la cassonade, le miel et le sucre inverti au ruban. Ajouter les poudres tamisées puis le lait et l'huile avant d'incorporer les blancs montés en meringue.

### CHANTILLY CHOCOLAT NOIR

(20 G / PETIT GÂTEAU)

Lait	20 g
<b>Patiscrem PatisFrance</b>	<b>230 g</b>
Trimoline	25 g
<b>Belcolade Origins Noir Papouasie-Nouvelle Guinée</b>	
<b>73% Bio Cacao-Trace</b>	<b>50 g</b>

Bouillir le lait, 50 g de crème et la trimoline. Verser sur le chocolat et mixer. Ajouter le reste de la crème froide. Garder au froid positif pendant au moins 6 heures.

### SABLÉ CACAO

Beurre frais	200 g
Sucre glace	80 g
Farine	259 g
<b>Belcolade Cacao Poudre</b>	<b>30 g</b>
Fleur de sel	2 g
Œufs	30 g

Mélanger tous les ingrédients en même temps. Etaler immédiatement en cadre de 2 mm d'épaisseur. Laisse reposer au froid positif pendant 2 heures. Cuire à 160°C pendant 12 minutes environ.

### MONTAGE ET FINITIONS

- Découper une bande de biscuit tendre de 3.5 x 18 cm et placer dans les cercles.
- Tasser le croustillant cacao. Couler le crémeux chocolat et laisser figer.
- Découper les disques de biscuit cacao et déposer sur le croustillant.
- Dresser la mousse puis bloquer au congélateur.
- Dresser la chantilly chocolat sur le dessus et passer au miroir et au pistolet.
- Déposer le petit gâteau sur un sablé fin cacao.
- Décorer de crumble cacao.

## LE CROISSANT CLASSIQUE



Découvrez la recette du croissant classique en cliquant sur sa photo

## Revisite des saveurs et des textures du croissant

- Une croustillance et une fraîcheur uniques grâce à notre nouvelle génération de matière grasse conçue pour la fabrication de feuilletages de qualité supérieure
- Le coulant d'un fourrage au goût riche et intense de cacao et noisettes pour un goût irrésistible.
- Le moelleux et le foudant des morceaux de brownies gourmands.



# CROWNIES

Pâte à croissant	850 g
Pâte à croissant chocolat	150 g
<b>Puratos Mimetic Primeur</b>	<b>250 g</b>
<b>Puratos Carat Nutolade</b>	<b>QS</b>
Brownies	QS
<b>Puratos Harmony Sublimo Neutre</b>	<b>QS</b>

## BROWNIES (POUR UN CADRE 60X40)

<b>Puratos Tegral Brownies</b>	<b>2000 g</b>
Œufs	900 g
<b>Puratos Mimetic Incorporation</b>	<b>900 g</b>
Noix de pécan	360 g

Faites fondre le beurre. Mélanger le Tegral Brownies en 1<sup>ère</sup> vitesse puis ajouter progressivement le beurre fondu. Foisonner à vitesse rapide pendant 2 à 3 minutes puis ajouter les noix de pécan.

Couler l'ensemble de l'appareil dans un cadre 60 x 40 cm avec un papier cuisson qui remonte sur les côtés. Faites cuire à 185°C au four ventilé 25 minutes environ.

Une fois le brownie froid, découper des barres de 7 x 1 cm pour l'insert du Crownies.

## MÉTHODE DE TRAVAIL

### TOURRAGE :

1 tour double 1 tour simple

### REPOS :

30 minutes à 4°C

### DÉTAILLAGE :

Abaisser la pâte à 3 mm sur 25 cm de large puis tailler des triangles de 25 x 9 cm. A l'aide d'une poche déposer un trait de Nutolade à la base du croissant, puis une barre de Brownies. Rouler et poser sur plaque.

### APPRÊT :

± 2h à 28°C

### CUISSON :

± 17 minutes à 200°C au four à sole

### DÉCORS :

A l'aide d'un pinceau passer du **Puratos Harmony Sublimo Neutre** dès la sortie du four. Déposer de petits morceaux de brownies pour le décor et ajouter une pipette de crème anglaise pour plus de gourmandise (optionnel).



## LA BRIOCHE CLASSIQUE



Découvrez la recette de la brioche classique en cliquant sur sa photo

## Revisite des saveurs et des textures de la brioche

- Une croustillance et une fraîcheur uniques grâce à notre nouvelle génération de matière grasse.
- Le coulant onctueux d'un fourrage au chocolat noir d'origine Vietnam, certifié Cacao-Trace notre programme pour un cacao durable.
- Le croquant des noisettes en topping qui renforce le subtil mélange chocolat noisettes du Gianduja.



# LA BRIOCHE AU CŒUR COULANT

Brioche Nature 1000 g

## BRIOCHE CHOCO

Brioche nature 635 g  
Sucre semoule 16 g  
Lait 32 g  
**Puratos Mimetic Incorporation 16 g**  
**Belcolade Cacao Poudre 16 g**  
Levure 20 g  
**Pailleté Fin Chocolat Noir PatisFrance 134 g**

Mélanger à la feuille et laisser pointer 30 minutes à température ambiante.

## CRÈME GIANDUJA

**Gianduja Noir PatisFrance 150 g**  
**Patiscrem PatisFrance** chaude 150 g

Mélanger le Gianduja avec de la crème chaude, réserver dans des moules en Flexipan de 4 cm de diamètre sur 3 cm de hauteur et réserver en froid négatif.

## CRUMBLE

Farine 100 g  
Beurre 120 g  
Sucre 100 g  
**Belcolade Cacao Poudre 60 g**  
Fleur de sel 1 g  
Noisettes concassées 90 g

Sabler à la feuille la farine, le beurre et le sucre puis ajouter la poudre de cacao, les noisettes concassées et la fleur de sel. Mettre dans un film alimentaire et passer le crumble en froid négatif 1h. Le couper grossièrement et le mixer. Étaler le crumble sur une plaque de cuisson et cuire 12 minutes à 170°C.

## MÉTHODE DE TRAVAIL

### PÉTRISSAGE (SPIRALE) :

4 minutes en 1<sup>ère</sup> et 12 minutes en 2<sup>ème</sup> vitesse. Prélevez 635 g et suivre la recette de brioche au chocolat.

### TEMPÉRATURE DE PÂTE :

26°C

### POINTAGE :

30 minutes à température ambiante puis minimum 1h à 4°C.

### APRÈS PÉTRISSAGE :

Étaler les pâtes nature et chocolat en rectangle et mettre en froid négatif 20 minutes.

### TOURAGE :

Donner 2 tours simples et stocker 20 minutes à 4°C.

### DÉTAILLAGE :

Abaissier à 8 mm sur 18 cm de large et détailler des carrés de 8 cm de diamètre. A l'aide d'un emporte-pièce rond de 4 cm de diamètre marquer le dessus.

### APPRÊT :

2h à 28°C

### INSERT :

Insérer au centre la crème de Gianduja congelée et ajouter le crumble sur le dessus.

### CUISSON :

17 minutes à 200°C au four à sole.

### FINITION :

Dorer au **Puratos Harmony Sublimo Neutre** et ajouter du sucre glace.



# ZOOM PRODUIT

## GAMME MIMETIC

Mimetic, la nouvelle génération de matière grasse pour vos utilisations en lamination ou en incorporation, pour vos produits « faits maison » de qualité supérieure.

La maîtrise de la technologie de cristallisation et une sélection d'ingrédients approfondie ont permis à Puratos de créer Mimetic :

- Pour des produits de qualité supérieure.
- Plus frais, plus longtemps.
- Contient du levain déshydraté.
- Absence de film gras à la dégustation.
- Dosage 1 pour 1, en remplacement de votre matière grasse habituelle.
- Maîtrise et réduction du coût matière première par rapport au beurre.
- Flexibilité de stockage (4 à 20°C).





## MIMETIC PRIMEUR 10%

Conçus pour des feuilletages de qualité supérieure. Convient particulièrement aux pâtes feuilletées levées.

### Avantages :

- Huile de palme issue d'une filière de production durable RSPO
- Un goût crémeux et une mâche courte
- Une texture croustillante et une fraîcheur optimisée
- Seulement 10% de beurre pour un résultat optimal

**Disponible en carton de 10 kg, 5 x 2 kg en plaques.**

**Date de durabilité minimale de 6 mois.**

**A VENIR  
EN JUIN  
2021**

## MIMETIC PRIMEUR 30%

30% de beurre pour un résultat encore plus gourmand et une fraîcheur prolongée



## PURATOS MIMETIC 20 ET PURATOS MIMETIC 32

Conçus pour la production de feuilletages de qualité supérieure (viennoiserie, galette, traiteur, ...)

### Avantages :

- Deux produits pour répondre à vos conditions et votre température de travail.
- Excellente maniabilité et plasticité.
- Goût crémeux et mâche courte.
- Excellent fondant.
- Texture croustillante plus longtemps.

**Disponibles en carton de 5 x 2 kg en plaque.**

**Date de durabilité minimale de 6 mois.**



## PURATOS MIMETIC INCORPORATION

Spécialement conçu pour l'utilisation en incorporation (brioche, pâte à choux, pâte à foncer, ...)

### Avantages :

- Gain de temps, pour les pâtes à foncer, grâce à un temps de repos au froid réduit.
- Facilité d'incorporation supérieure au beurre en brioche.
- Des brioches moelleuses, plus fondantes, avec une mâche courte.
- Bon développement en pâte à choux.

**Disponible en carton de 4 x 2,5 kg en bloc.**

**Date de durabilité minimale de 6 mois.**



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

PatisFrance - Puratos

Parc d'affaires Silic - 40 rue de Montlhéry BP 80179 - 94 563 Rungis Cedex - France  
T : 01 45 60 83 83 - F : 01 45 60 40 30 - E : [patisfrance@puratos.com](mailto:patisfrance@puratos.com)

  
**Puratos**  
*Partenaire pour l'innovation*