# Inspiration

pour des collations sucrées

## Olala tellement sucré ...

puratos

Food Innovation for Good

# Pizza sucrée moelleuse


Recette de base avec Puratos Easy Luxe 25% p5

Recette de base avec Soft'R Cashmere Acti-plus p5

Chocolat Intense p7

Banana Chocolat p10

Citron Framboise p13

Like a Snick Snack p14

Poire Belle Hélène p19

Pomme Façon Tatin p20

Speculoos Mandarine p23

Strawberry Cheesecake p26


# Brioche moelleux


Recette de base p29

Caramel p30

Chocolat p33

# Pizza sucrée moelleuse

# Recette de base avec Puratos Easy Luxe 25%

## INGRÉDIENTS

| | | % |
|---|---|---|
| Farine de froment 11,5/680 | 750 g | 75 |
| Levure fraîche | 60 g | 6 |
| Eau (±) | 380 g | 38 |
| **Puratos Easy Luxe 25%** | **250 g** | **25** |
| **Puratos Mimetic Incorporation** | **100 g** | **10** |

## MODE OPÉRATOIRE

| | |
|---|---|
| **Pétrissage (spirale)** | 6 min. en 1ere vitesse et 5 min. en 2ième vitesse. |
| **Température de pâte** | 26°C |
| **Pointage** | 5 min. |
| **Peser** | 2400 g pour 30 pièces. |
| **Détente** | 15 min. |
| **Division et façonnage** | Divisez en 30 morceaux et formez des boules. Laisser reposer les boules couvertes au réfrigérateur pendant 15 min. |
| **Traitement après façonnage** | Aplatir et étaler les boules de pâte à 4 mm dans une direction. Faire passer les morceaux de pâte deux fois à 4 mm. |

Mettez-les éventuellement au réfrigérateur pour faciliter le travail successif avec les différentes variétés.

# Recette de base avec Puratos Soft'R Cashmere Acti-Plus

## INGRÉDIENTS

| | | % |
|---|---|---|
| Farine de froment 11,5/680 | 1000 g | 100 |
| Levure fraîche | 50 g | 5 |
| Sel | 17 g | 1,7 |
| Eau (±) | 410 g | 41 |
| Sucre | 70 g | 7 |
| **Puratos Soft'R Cashmere Acti-Plus** | **150 g** | **15** |
| **Puratos Mimetic Incorporation** | **100 g** | **10** |
| **Puratos Sapore Carmen** | **50 g** | **5** |

## MODE OPÉRATOIRE

| | |
|---|---|
| **Pétrissage (spirale)** | 4 min. en 1ere vitesse et 3 min. en 2ième vitesse. Ajoutez le **Soft'R Cashmere Acti-Plus** et le **Mimetic Incorporation** et pétrissez à nouveau 4 min. en 1ère vitesse et 3 min. en 2ème vitesse. |
| **Température de pâte** | 26°C |
| **Pointage** | 5 min. |
| **Peser** | 2400 g pour 30 pièces. |
| **Détente** | 15 min. |
| **Division et façonnage** | Divisez en 30 morceaux et formez des boules. Laisser reposer les boules couvertes au réfrigérateur pendant 15 min. |
| **Traitement après façonnage** | Aplatir et étaler les boules de pâte à 4 mm dans une direction. Faire passer les morceaux de pâte deux fois à 4 mm. |

Mettez-les éventuellement au réfrigérateur pour faciliter le travail successif avec les différentes variétés.

# Chocolat Intense

## COMPOSITION

1. Recette de base (voir page 5)
2. Macaronade cacao
3. Chocolat Gourmand
4. Fourrage aux fruits à coque
5. Croustillant chocolat aux noisettes

## INGRÉDIENTS

| **2. Macaronade cacao 15 g par pièce** | |
|---|---|
| Eau | 250 g |
| **PatisFrance Patis'Macaron** | **1000 g** |
| **Poudre de cacao Cacao-Trace CP1** | **50 g** |

| **3. Chocolat Gourmand 12 g par pièce** | |
|---|---|
| **Belcolade Selection Lait Gourmand Bar 35 Cacao-Trace** | **400 g** |

| **4. Fourrage noisette 18 g par pièce** | |
|---|---|
| **Puratos Carat Nuxel Hazelnut Cacao-Trace** | **400 g** |

| **5. Croustillant chocolat aux noisettes 15g par pièce** | |
|---|---|
| Noisettes | 300 g |
| Sucre | 100 g |
| Blanc d'oeuf | 20 g |
| **Belcolade Selection Noir Grains K10 Cacao-Trace** | **75 g** |

## MODE OPÉRATOIRE

### Macaronade cacao

Portez l'eau à 50 °C et battez avec le **PatisFrance Patis'Macaron** à la feuille pendant 4 minutes à la vitesse maximale. Ajoutez de la **Poudre de cacao Cacao-Trace** pour assaisonner.

### Chocolat Gourmand

Coupez en gros morceaux.

### Fourrage noisette

Prêt à l'emploi.

### Croustillant chocolat aux noisettes

Briser grossièrement les noisettes. Mélanger tout ensemble jusqu'à ce que le sucre soit bien réparti autour des noix.

## MONTAGE ET FINITIONS

Répartir la macaronade cacao (2) sur les morceaux de pâte refroidis (1) et déposer une ligne de fourrage noisette (4). Saupoudrer de chocolat gourmand (3) et généreusement du croustillant chocolat aux noisettes (5). Placer au congélateur pour une cuisson ultérieure ou laisser lever dans l'atelier pendant environ 30 minutes.

## CUISSON

Cuire pendant 10 minutes dans un four à sole à 230 °C. Garder la clé de vapeur fermée.

# Le goût

Les consommateurs recherchent **des classiques revisités** avec des saveurs et des textures surprenantes.

LE GOÛT
EST LA PRIORITÉ
NUMÉRO
**2**
LORS DE L'ACHAT
DE PÂTISSERIES

**54%**
PENSE QUE LA BELLE PRÉSENTATION DES ALIMENTS AJOUTE DE LA VALEUR À LEUR BON GOÛT

**77%**
AIME LES SAVEURS TRADITIONNELLES

**58%**
VEULENT DÉCOUVRIR DE NOUVELLES SAVEURS ET TEXTURES

Source : Taste Tomorrow 2023

# Banana Chocolat

## COMPOSITION

1. Recette de base (voir page 5)
2. Crème pâtissière
3. Pépites de chocolat
4. Fourrage aux bananes
5. Croustillant de noix

## INGRÉDIENTS

| **2. Crème pâtissière 20 g par pièce** | |
|---|---|
| Eau | 1000 g |
| **Puratos Cremyvit** | **400 g** |

| **3. Pépites de chocolat 7 g par pièce** | |
|---|---|
| **Belcolade Selection Noir Grains K10 Cacao-Trace** | **210 g** |

| **4. Fourrage aux bananes 25 g par pièce** | |
|---|---|
| **Puratos Topfil Finest Banana Smooth 70%** | **900 g** |

| **5. Croustillant de noix 10 g par pièce** | |
|---|---|
| Noisettes | 200 g |
| Sucre | 100 g |
| Blanc d'œuf | 20 g |

## MODE OPÉRATOIRE

**Crème pâtissière**

Ajoutez de l'eau à température ambiante à la **Cremyvit.** Battez pendant 4 minutes à une vitesse moyenne jusqu'à une vitesse élevée jusqu'à obtenir une crème lisse. Laissez prendre un peu avant de fouetter à nouveau pour le traitement.

**Pépites de chocolat**

Coupez en gros morceaux.

**Fourrage aux bananes**

Prêt à l'emploi.

**Croustillant de noix**

Briser grossièrement les noisettes. Mélanger tout ensemble jusqu'à ce que le sucre soit bien réparti autour des noix.

## MONTAGE ET FINITIONS

Répartissez la crème pâtissière (2) sur les morceaux de pâte refroidis (1) et saupoudrez de pépites de chocolat (3). Déposez des portions de fourrage aux bananes (4) et saupoudrez généreusement de croustillant de noix (5). Placez au congélateur pour une cuisson ultérieure ou laissez lever à température ambiante pendant environ 30 minutes.

## CUISSON

Cuire pendant 10 minutes dans un four à sole à 230 °C. Garder la clé de vapeur fermée.

# Citron Framboise

## COMPOSITION

1. Recette de base (voir page 5)
2. Fourrage au citron
3. Fourrage aux framboises
4. Croustillant de pistache

## INGRÉDIENTS

| **2. Fourrage au citron 18 g par pièce** | |
|---|---|
| **Puratos Deli Lemon Pie** | **540 g** |

| **3. Fourrage aux framboises 30 g par pièce** | |
|---|---|
| **Puratos Topfil Finest Raspberry Seeds 70%** | **900 g** |

| **4. Croustillant de pistache 10 g par pièce** | |
|---|---|
| Pistaches | 200 g |
| Sucre | 100 g |
| Blanc d'œuf | 20 g |

## MODE OPÉRATOIRE

**Fourrage au citron**

Prêt à l'emploi.

**Fourrage aux framboises**

Prêt à l'emploi.

**Croustillant de pistache**

Cassez grossièrement les pistaches. Mélangez le tout et assurez-vous que le sucre est bien réparti autour des noix.

## MONTAGE ET FINITIONS

Répartissez le fourrage au citron (2) sur les morceaux de pâte refroidis (1), déposez une ligne de fourrage aux framboises (3) et saupoudrez généreusement de croustillant de pistache (4). Placez au congélateur pour une cuisson ultérieure ou laissez lever à température ambiante pendant environ 30 minutes.

## CUISSON

Cuire pendant 10 minutes dans un four à sole à 230 °C. Garder la clé de vapeur fermée.

# Like a Snick Snack

## COMPOSITION

1. Recette de base (voir page 5)
2. Macaronade cacao
3. Fourrage au caramel
4. Chocolat Gourmand
5. Croustillant de cacahuètes

## INGRÉDIENTS

| **2. Macaronade cacao 15 g par pièce** | |
|---|---|
| Eau | 250 g |
| **PatisFrance Patis'Macaron** | **1000 g** |
| **Poudre de cacao Cacao-Trace CP1** | **50 g** |

| **3. Fourrage au caramel 25 g par pièce** | |
|---|---|
| **Puratos Deli Caramel** | **600 g** |

| **4. Chocolat Gourmand 12 g par pièce** | |
|---|---|
| **Belcolade Selection Lait Gourmand Bar 35 Cacao-Trace** | **400 g** |

| **5. Croustillant de cacahuètes 10g par pièce** | |
|---|---|
| Cacahuètes salées | 250 g |
| Sucre | 75 g |
| Blanc d'oeuf | 25 g |

## MODE OPÉRATOIRE

**Macaronade cacao**

Portez l'eau à 50 °C et battez avec le **Patis'Macaron** à la feuille pendant 4 minutes à la vitesse maximale. Ajoutez de la **Poudre de cacao Cacao-Trace** pour assaisonner.

**Fourrage au caramel**

Prêt à l'emploi.

**Chocolat Gourmand**

Coupez en gros morceaux.

**Croustillant de cacahuètes**

Mélanger tous ensemble jusqu'à ce que le sucre soit bien réparti autour des noix.

## MONTAGE

Répartissez le macaronade cacao (2) sur les morceaux de pâte refroidis (1). Dressez une ligne de fourrage au caramel (3) sur le dessus, saupoudrez de morceaux de Chocolat Gourmand (4) et saupoudrez ensuite généreusement de croustillant de cacahuètes (5). Placez au congélateur pour une cuisson ultérieure ou laissez lever à température ambiante pendant environ 30 minutes.

## CUISSON

Cuire pendant 10 minutes dans un four à sole à 230 °C. Garder la clé de vapeur fermée.

# Snacking

Avec des classiques préparés avec des **nouvelles textures** et des expérimentations de nouvelles recettes, de nouvelles saveurs peuvent être découvertes, et l'apparence peut être modifiée.

**56%**
**DES CONSOMMATEURS MANGENT EN DÉPLACEMENT**

**60%**
**GRIGNOTENT LE MATIN ET**
**44%**
**L'APRÈS-MIDI**

**58%**
**CHERCHENT DES COLLATIONS SAINES**

**94%**
**DES CONSOMMATEURS CHOISISSENT DES FRUITS COMME ENCAS**

Source : Taste Tomorrow 2023

# Poire Belle Hélène

## COMPOSITION

1. Recette de base (voir page 5)
2. Macaronade praliné
3. Fourrage noisette
4. Fourrage aux poires
5. Croustillant d'amande

## INGRÉDIENTS

| **2. Macaronade praliné 12 g par pièce** | |
|---|---|
| Eau | 250 g |
| **PatisFrance Patis'Macaron** | **1000 g** |
| **PatisFrance Praliné Noisette 50%** | **250 g** |

| **3. Fourrage noisette 12 g par pièce** | |
|---|---|
| **Puratos Carat Nuxel Hazelnut Cacao-Trace** | **400 g** |

| **4. Fourrage aux poires 35 g par pièce** | |
|---|---|
| **Puratos Topfil Pear Pieces 70%** | **1050 g** |

| **5. Croustillant d'amande 10 g par pièce** | |
|---|---|
| **PatisFrance Amandes Blanchies Effilées Moyennes** | **200 g** |
| Sucre | 100 g |
| Blanc d'œuf | 20 g |

## MODE OPÉRATOIRE

### Macaronade praliné

Portez l'eau à 50 °C et battez avec le **Patis'Macaron** à la feuille pendant 4 minutes à la vitesse maximale. Ajoutez du **Praliné Noisette 50%** pour assaisonner.

### Fourrage noisette

Prêt à l'emploi.

### Fourrage aux poires

Prêt à l'emploi.

### Croustillant d'amande

Mélanger tous les ingrédients ensemble jusqu'à ce que le sucre soit bien réparti autour des noix.

## MONTAGE ET FINITIONS

Répartissez la macaronade praliné (2) sur les morceaux de pâte refroidis (1), déposez une ligne de fourrage noisette (3) et ajoutez des morceaux de fourrage aux poire (4). Saupoudrez généreusement le croustillant d'amande (5). Placez au congélateur pour une cuisson ultérieure ou laissez lever à température ambiante pendant environ 30 minutes.

## CUISSON

Cuire pendant 10 minutes dans un four à sole à 230 °C. Garder la clé de vapeur fermée.

# Pomme Façon Tatin

## COMPOSITION

1. Recette de base (voir page 5)
2. Macaronade
3. Fourrage pomme façon tatin
4. Croustillant d'amande

## INGRÉDIENTS

| **2. Macaronade 15 g par pièce** | |
|---|---|
| Eau | 250 g |
| **PatisFrance Patis'Macaron** | **1000 g** |

| **3. Fourrage pomme façon tatin 35 g par pièce** | |
|---|---|
| **Puratos Topfil Pomme Facon Tatin 76%** | **1050 g** |

| **4. Croustillant d'amande 10 g par pièce** | |
|---|---|
| **PatisFrance Amandes Blanchies Effilées Moyennes** | **200 g** |
| Sucre | 100 g |
| Blanc d'oeuf | 20 g |

## MODE OPÉRATOIRE

**Macaronade 15 g par pièce**

Portez l'eau à 50 °C et battez avec le **Patis'Macaron** à la feuille pendant 4 minutes à la vitesse maximale.

**Fourrage pomme façon tatin**

Prêt à l'emploi.

**Croustillant d'amande 10 g par pièce**

Mélanger tous les ingrédients ensemble jusqu'à ce que le sucre soit bien réparti autour des noix.

## MONTAGE ET FINITIONS

Répartissez la macaronade (2) sur les morceaux de pâte refroidis (1), déposez des portions de fourrage pommes façon tatin (3) et saupoudrez généreusement le croustillant d'amande (4). Placez au congélateur pour une cuisson ultérieure ou laissez lever à température ambiante pendant environ 30 minutes.

## CUISSON

Cuire pendant 10 minutes dans un four à sole à 230 °C. Garder la clé de vapeur fermée.

# Speculoos Mandarine

## COMPOSITION

1. Recette de base (voir page 5)
2. Macaronade speculoos
3. Fourrage aux mandarins
4. Croustillant de speculoos

## INGRÉDIENTS

| **2. Macaronade speculoos 15 g par pièce** | |
|---|---|
| Eau | 250 g |
| **PatisFrance Patis'Macaron** | **1000 g** |
| Épices speculoos Polak | 15 g |

| **3. Fourrage aux mandarins 20 g par pièce** | |
|---|---|
| **Puratos Topfil Mandarin Smooth 60%** | **600 g** |

| **4. Croustillant de speculoos 15 g par pièce** | |
|---|---|
| **Puratos Tegral Patacrout** | **250 g** |
| **PatisFrance Amandes Râpées** | **100 g** |
| Cassonade brune | 150 g |
| Épices speculoos Polak | 15 g |
| **Puratos Mimetic Incorporation** | **125 g** |

## MODE OPÉRATOIRE

### Macaronade speculoos

Portez l'eau à 50 °C et battez avec le **Patis'Macaron** à la feuille pendant 4 minutes à la vitesse maximale. Ajoutez les épices speculoos pour assaisonner.

### Fourrage aux mandarins

Prêt à l'emploi.

### Croustillant de speculoos

Mélangez tous les ingrédients ensemble pour obtenir une pâte. Passez la pâte à travers un tamis à gros trous, répartissez-la sur une plaque et placez-la au congélateur pour faciliter l'application ultérieure.

## MONTAGE ET FINITIONS

Répartissez la macaronade speculoos (2) sur les morceaux de pâte refroidis (1), déposez des portions de fourrage mandarine (3) et saupoudrez généreusement de croustillant de spéculoos (4). Placez au congélateur pour une cuisson ultérieure ou laissez lever à température ambiante pendant environ 30 minutes.

## CUISSON

Cuire pendant 10 minutes dans un four à sole à 230 °C. Garder la clé de vapeur fermée.

## La fraîcheur et la facilité

Les mondes en ligne et hors ligne se chevauchent. Les consommateurs veulent pouvoir **déguster des pâtisseries fraîches partout.**

**82%**
PENSENT QUE LES PRODUITS FRAIS OFFRENT LA MEILLEURE QUALITÉ,

**42%**
SONT PRÊT À PAYER PLUS POUR CELA

LES PRINCIPAUX FACTEURS DE FRAÎCHEUR SONT L'ODEUR ET L'ASPECT

**27%**
FONT DES COURSES EN LIGNE AU MOINS UNE FOIS PAR MOIS

**34%**
PENSENT QUE LES MAGASINS ET LES RESTAURANTS DEVRAIENT FAIRE DES LIVRAISONS À DOMICILE.

Source : Taste Tomorrow 2023

# Strawberry Cheesecake

## COMPOSITION

1. Recette de base (voir page 5)
2. Fourrage cheesecake
3. Fourrage aux fraises
4. Croustillant d'amande

## INGRÉDIENTS

| **2. Fourrage Cheesecake 25 g par pièce** | |
|---|---|
| **Puratos Deli Cheesecake** | **750 g** |

| **3. Fourrage aux fraises** | |
|---|---|
| **Puratos Topfil Finest Strawberry Pieces 70%** | **1050 g** |

| **4. Croustillant d'amande 10 g par pièce** | |
|---|---|
| **PatisFrance Amandes Blanchies Effilées Moyennes** | **200 g** |
| Sucre | 100 g |
| Blanc d'oeuf | 20 g |

## MODE OPÉRATOIRE

**Fourrage Cheesecake**

Prêt à l'emploi.

**Fourrage aux fraises**

Prêt à l'emploi.

**Croustillant d'amande**

Mélanger tous les ingrédients ensemble jusqu'à ce que le sucre soit bien réparti autour des noix.

## MONTAGE ET FINITIONS

Répartissez le fourrage cheesecake (2) sur les morceaux de pâte refroidis (1), déposez des portions de fourrage aux fraises (3) et saupoudrez généreusement de croustillant d'amande (4). Placez au congélateur pour une cuisson ultérieure ou laissez lever à température ambiante pendant environ 30 minutes.

## CUISSON

Cuire pendant 10 minutes dans un four à sole à 230 °C. Garder la clé de vapeur fermée.

# Brioche moelleux

# Recette de base

## INGRÉDIENTS

| **1. Pâte** | **1000 g** | **%** |
|---|---|---|
| Farine de froment | 750 g | 75 |
| Levure fraîche | 60 g | 6 |
| Eau (±) | 390 g | 39 |
| **Puratos Easy Luxe 25%** | **250 g** | **25** |
| **Puratos Mimetic Incorporation** | **100 g** | **10** |

| **2. Masse de cacao** | **85 g** |
|---|---|
| Eau (±) | 50 g |
| **Belcolade poudre de cacao Cacao-Trace CP1** | **35 g** |

## MODE OPÉRATOIRE

| | |
|---|---|
| **Préparation** | Faire une pâte avec la poudre de cacao et de l'eau, puis l'incorporer de manière homogène à la pâte après le pétrissage. |
| **Pétrissage (spirale)** | 5 min. en 1ere vitesse et 5 min. en 2ième vitesse. |
| **Température de pâte** | 26°C |
| **Peser** | 2100 g |
| **Opération après division** | Former des boules et couvrir et couvrir d'un film plastique à température ambiante. |
| **Pointage** | 10 min. |
| **Façonnage** | Diviser en 30 morceaux de 70g et former des boules. |
| **Opération après façonnage** | Placer dans des moules beurrés (tarte au matton de 10 cm de diamètre). |
| **Fermentation finale** | 50 min., 28°C, 85 % R.V. |
| **Opération après fermentation finale** | D'abord, créer un creux au centre, puis appliquer 2 couches avec **Sunset Glaze Xtlr.** Ensuite, enfoncer le fourrage congelé (voir recette p 30 ou p 33). |

**Décoration avant la cuisson**

Saupoudrer de croustillant de cacahuète (p 30) ou croustillant de cacao (p 33)

**Cuisson**

| | |
|---|---|
| **Four à sole** | 240°C - En haut<br>235°C - En bas<br>Sans vapeur |
| **Temps de cuisson** | 10 min. |

# Brioche au caramel

## FOURRAGE

| 1. Moelleux à la vanille 20 g par pièce | |
|---|---|
| Ingrédients | |
| Lait entier | 1000 g |
| **Puratos Cremygel** | **265 g** |

| 2. Caramel 5 g par pièce | |
|---|---|
| Ingrédients | |
| **Puratos Déli Caramel** | **5 g** |

## DÉCORATION

| 1. Croustillant de cacahuète 8 g par pièce | |
|---|---|
| Ingrédients | |
| Blanc d'œuf | 25 g |
| Sucre | 75 g |
| Cacahuètes | 250 g |

## MODE OPÉRATOIRE

### Moelleux à la vanille

Mélangez le lait et le **Puratos Cremygel** avec un fouet pendant 3 minutes à haute vitesse. Laissez reposer pendant 10 minutes. Fouettez la crème jusqu'à obtenir une texture lisse avant utilisation, puis mettez-la dans un cilpad (4 cm de diamètre).

### Caramel

Déposez 5 g au centre du moelleux (1) à la vanille et placez-le au congélateur.

### Croustillant de cacahuète

Mélangez tout ensemble jusqu'à ce que le sucre soit bien réparti autour des cacahuètes. Utiliser comme décoration avant la cuisson, voir la recette de base p 29.

# Brioche au chocolat

## FOURRAGE

| Moelleux au chocolat 20 g par pièce | |
|---|---|
| Ingrédients | |
| Lait entier | 1000 g |
| **Puratos Cremygel** | **275 g** |
| **Puratos Carat Nuxel Hazelnut Cacao-Trace** | **830 g** |

## MODE OPÉRATOIRE

**Moelleux au chocolat**

Mélangez le lait et le **Puratos Cremygel** avec un fouet pendant 3 minutes à haute vitesse. Laissez reposer pendant 10 minutes. Fouettez la crème jusqu'à obtenir une texture lisse. Incorporez uniformément le **Carat Nuxel Hazelnut Cacao-Trace** et versez dans un cilpad (4 cm de diamètre), puis placez au congélateur.

## DÉCORATION

| Croustillant de cacao 7g par pièce | |
|---|---|
| Ingrédients | |
| **Puratos Tegral Patacrout** | **500 g** |
| **PatisFrance Amandes Blanchies Poudre** | **200 g** |
| Sucre | 300 g |
| **Puratos Mimetic Incorporation** | **250 g** |
| **Belcolade poudre de cacao Cacao-Trace CP1** | **50 g** |

**Croustillant de cacao**

Mélangez tout jusqu'à obtenir une pâte et passez-la à travers un tamis grossier, ou mélangez jusqu'à obtenir une consistance granuleuse. Placez au congélateur pour faciliter le traitement. Utiliser comme décoration avant la cuisson, voir la recette de base p 29.

# Produits **PHARES**

## Soft'R Cashmere Acti-Plus

Améliorant en pâte pour produits avec une texture moelleuse, une fraîcheur remarquable et une mâche améliorée. Procure un goût raffiné à vos produits de luxe.

## Easy Luxe 25 %

Mélange 25 % en poudre qui vous permet de réaliser facilement de délicieux craquelins, pains aux raisins, brioches et tartes. Il est également aussi idéal pour les sandwiches. Il donnera à vos produits un goût exquis, une mie agréable et moelleuse et prolongera leur fraîcheur. Il vous permet également d'améliorer les valeurs nutritionnelles de vos produits de luxe en réduisant leur teneur en matière grasse.

## Mimetic Incorporation

Nouvelle génération de matière grasse à utiliser dans tous vos produits de luxe. Procure une qualité supérieure à tous vos produits avec un profil gustatif comparable à celui du beurre et une durée de conservation prolongée.

## Topfil

Fourrages aux fruits prêts à l'emploi et stables à la cuisson avec un goût frais et fruité et une apparence naturelle grâce aux morceaux de fruits. Uniquement avec des couleurs et des arômes naturels.

## Carat Nuxel Hazelnut Cacao-Trace

Un fourrage aux fruits à coque prêt à l'emploi, fabriqué à partir d'ingrédients durables, une texture crémeuse et un goût riche de noisettes. Peut être utilisé avant et après la cuisson.

PATISFRANCE®
SOURCE DE SÉDUCTION

## PatisFrance

Avec leur héritage français authentique et leur excellente réputation pour des ingrédients de qualité, la gamme PatisFrance propose des solutions innovantes avec des noix et des produits à base de noix à valeur ajoutée.

BELCOLADE
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

## Belcolade

Belcolade est la marque de chocolat de qualité dédiée aux chocolatiers professionnels, pâtissiers, boulangers et à tout professionnel utilisant du chocolat de qualité. Grâce à notre expertise en matière de fermentation, nous sommes capables de maîtriser la saveur à la perfection.

## **Pour toute question concernant les recettes**
vous pouvez toujours contacter nos conseillers techniques :

**Matty Van Caeseele**
Démonstrateur
Pâtisserie & Chocolat

mvancaeseele@puratos.com
GSM: 0499 55 04 63

**Ludo de Kok**
Démonstrateur
Pâtisserie

ldekok@puratos.com
GSM: 0499 86 59 27

**Michaël Devillé**
Démonstrateur
Boulangerie

mdeville@puratos.com
GSM: 0499 55 04 59

**Stéphane Vandersteen**
Démonstrateur
Boulangerie

svandersteen@puratos.com
GSM: 0474 94 17 61

7718 - 05/2025

**www.puratos.be**

**Puratos SA -** Industrialaan 25, Zone Maalbeek - B-1702 Grand-Bigard, Belgique
T +32 2 481 42 42 - F +32 32 2 481 43 46 - E info@puratos.be

puratos
Food Innovation for Good