

# Carat Nuxel Hazelnut

Honnêtement  
Délicieux

# Produits phares



## CARAT NUXEL HAZELNUT

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.



## LES AMÉLIORANTS

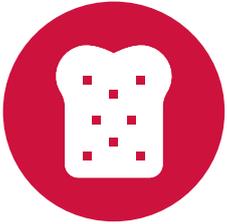
- **Soft'R Cashmere Acti-Plus:** améliorant en pâte pour produits avec une texture moelleuse, une fraîcheur remarquable et une mâche améliorée. Procure un goût raffiné à vos produits de luxe.
- **S500 Acti-Plus:** améliorant en poudre multifonctionnel à haute performance pour produits croquants. Il apporte encore plus de tolérance à vos pâtes. Il prévient aussi la formation de pustules lors de l'utilisation de la méthode de pousse contrôlée.



## LES LEVAINS SAPORE

**Sapore** est une gamme de produits de boulangerie naturels à base de fermentation. Chaque **Sapore** a un goût unique et est élaboré pour des applications bien spécifiques.

- **Sapore Carmen 50:** levain de froment liquide et lactique pour produits de luxe et viennoiseries. Renforce les arômes de beurre et de lait de vos produits et leur donne une mie plus fine.



## EASY LUXE

Mélange 25% en poudre qui vous permet de réaliser facilement de délicieux craquelins, pains aux raisins, brioches et tartes. Il est également 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

Notre gamme **Mimetic**, qui représente une nouvelle génération de matières grasses, est la solution idéale pour des produits de qualité supérieure, plus frais, plus longtemps.

- **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.
- **Mimetic 20** et **Mimetic 32:** nouvelle génération de matières grasses de tourage, au goût riche, fondant sous la dent. Mimetic 20 est idéale pour travail à température plus basse, type beurre, et Mimetic 32 est idéale pour travail à température plus élevée, type margarine.



## SUNSET GLAZE XTLR

Dorure liquide, sans œufs et prête à l'emploi, qui procure une belle couleur dorée à vos produits. Peut être diluée jusqu'à 30 %.

# Trio de couques

## 1. Pâte

Ingrédients	g	%
Farine 11,5/680	1000	100
Eau (±)	450	45
Levure	50	5
Sel	17	1,7
Sucre	70	7
<b>Puratos S500 Acti-Plus</b>	<b>10</b>	<b>1</b>
<b>Puratos Sapore Carmen 50</b>	<b>50</b>	<b>5</b>
<b>Puratos Mimetic Incorporation</b>	<b>50</b>	<b>5</b>
<b>Puratos Mimetic 20 ou 32*</b>	<b>500</b>	<b>50</b>

\* Graisse pour tourage, à ne pas ajouter dans la pâte : 500 g de *Mimetic 20* ou de *Mimetic 32* pour 1,7 kg de pâte.

## 2. Fourrage

Dressez 20 g de **Carat Nuxel Hazelnut** dans un tapis en silicone avec des demi-sphères d'un diamètre de 4 cm. Placez au congélateur.

## Préparation

### Pétrissage

**Pétrissage spirale** 5 min. en 1<sup>ère</sup> vitesse et 5 min. en 2<sup>ème</sup> vitesse.  
**Température de la pâte** 22°C

### Fermentation en masse

Après le pétrissage, laminez les pâtons à une épaisseur de ± 1,5 cm et emballez en plastique. Ceci pour absorber plus vite le froid. Placez-les au congélateur pendant 30 min. à -18 °C.

### Tourage

#### 2<sup>ème</sup> fermentation

Faites 2 tours en 4 (2 doubles) ou 3 tours en 3 (3 simples). 30 min. au frigo ou 15 min. au congélateur, emballé en plastique.

### Façonnage

#### Façonnage

Laminez à 74x38 cm.

**Carré** : coupez 9x9 cm (60 à 65 g).

**Moulin** : coupez 9x9 cm (60 à 65 g). Incisez les coins et pliez-les dans le moulin.

**Tourbillon** : enrroulez le pâton dans le sens de la largeur, sans tension, et coupez sur 2 cm de large (60 à 65 g). Placez dans un tapis en silicone avec un diamètre de 9 cm.

#### Apprêt

90 min.; 28°C; 80% H.R.

### Décoration avant cuisson

Dorez de **Sunset Glaze Xtlr**.

**Carré** : poussez le **Carat Nuxel Hazelnut** congelé (2) dans la couque et saupoudrez avec un mélange 50/50 de **Puratos Florex** et de noisettes concassées.

**Moulin** : poussez le **Carat Nuxel Hazelnut** congelé (2) dans la couque et saupoudrez d'un mélange cacao-noisette.

**Tourbillon** : poussez le **Carat Nuxel Hazelnut** congelé (2) dans la couque et saupoudrez légèrement de **Puratos Bresillienne 70%**.

### Cuisson

**Température du four** 210 °C avec un peu de vapeur.

**Temps de cuisson** 17 à 19 min.



# Recette de base

## 1. Pâte pour produits soft à base de **Soft'R Cashmere Acti-Plus**

Ingrédients	g	%
Farine 11,5/680	1000	100
Eau (±)	430	43
Levure	50	5
Sel	20	2
Sucre	90	9
Lait concentré	20	2
<b>Puratos Soft'R Cashmere Acti-Plus</b>	<b>150</b>	<b>15</b>
<b>Puratos Sapore Carmen 50</b>	<b>50</b>	<b>5</b>
<b>Puratos Mimetic Incorporation</b>	<b>50</b>	<b>5</b>

## 2. Préparation

### Pétrissage

**Pétrissage spirale** 4 min. en 1<sup>ère</sup> vitesse et 3 min. en 2<sup>ème</sup> vitesse. Ajoutez ensuite le **Soft'R Cashmere Acti-Plus** et le **Mimetic Incorporation** et pétrissez encore 4 min. en 1<sup>ère</sup> vitesse et 3 min. en 2<sup>ème</sup> vitesse.

**Température de la pâte** 26 °C

ou

## 1. Pâte pour produits soft à base d'**Easy Luxe**

Ingrédients	g	%
Farine 11,5/680	750	75
Eau (±)	420	42
Levure	50	5
<b>Puratos Easy Luxe</b>	<b>250</b>	<b>25</b>
<b>Puratos Mimetic Incorporation</b> ou beurre	<b>50</b>	<b>5</b>

## 2. Préparation

### Pétrissage

**Pétrissage spirale** 5 min. en 1<sup>ère</sup> vitesse et 5 min. en 2<sup>ème</sup> vitesse.

**Température de la pâte** 26 °C



# Couque suisse avec un twist

## 2. Fourrage

Dressez ± 10 à 15 g de **Carat Nuxel Hazelnut** dans un tapis en silicone avec des demi-sphères d'un diamètre de 3 cm. Placez au congélateur.

## Préparation

**Diviser** 1350 g de la recette de base (1).  
**2<sup>ème</sup> fermentation** 5 à 10 min.

### Façonnage

#### Façonnage

Laminez à une largeur de 35 à 40 cm et 2 mm d'épaisseur et placez au congélateur. Appliquez une fine couche de **Carat Nuxel Hazelnut** (± 280 g) et saupoudrez légèrement de **Puratos Bresilienne 70%**. Enroulez la pâte et coupez en morceaux (± 65 à 70 g). Placez-les dans un tapis en silicone graissé avec un diamètre de 10 cm ou dans une plaque graissée.

#### Apprêt

70-80 min.; 28 °C; 80 % H.R.

### Décoration avant cuisson

Dorez de **Puratos Sunset Glaze Xflr**. Poussez le **Carat Nuxel Hazelnut** congelé (2) dans la couque avant la cuisson.

### Cuisson

**Température du four** 230 °C

**Temps de cuisson** 8 à 10 min.



# Mastelle

## 2. Pâte croquante

Ingrédients	g	%
Farine	120	12
Beurre	100	10
Cassonade brune	100	10
<b>Belcolade Poudre de cacao Cacao-Trace</b>	<b>20</b>	<b>2</b>

Pétrissez le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Laminez entre 2 feuilles de papier cuisson à une épaisseur de 1,8 mm et conservez au congélateur.

## 3. Fourrage

Dressez ± 25 g de **Carat Nuxel Hazelnut** dans un tapis en silicone avec des demi-sphères d'un diamètre de 4 cm et placez au congélateur.

## Préparation

**Diviser** 1800 g, 30 pièces de 60 g, de la pâte de base (1).  
**2<sup>ème</sup> fermentation** 15 min. au frigo.

### Façonnage

**Option 1** : aplatissez le pâton avec la fermeture vers le haut et pliez le **Carat Nuxel Hazelnut** congelé (3) dedans. Boulez légèrement et placez sur une plaque graissée.

**Option 2** : placez le pâton avec la fermeture vers le bas sur une plaque graissée. Après 15 min. de fermentation, poussez légèrement et faites un trou au milieu. Continuez la fermentation jusqu'à  $\frac{3}{4}$  de l'apprêt et poussez à nouveau dans le trou.

**Apprêt** 60-70 min.; 28 °C; 80 % H.R.

### Décoration avant cuisson

**Option 1** : dorez de **Puratos Sunset Glaze Xtlr**. Découpez une pâte croquante (2) de 8 cm de diamètre et placez-la sur la mastelle avant d'enfourner.

**Option 2** : dorez de **Puratos Sunset Glaze Xtlr**. Poussez le **Carat Nuxel Hazelnut** (3) dans le milieu. Découpez ensuite une pâte croquante (2) de 8 cm de diamètre et faites un trou de 4 cm de diamètre au milieu de la pâte. Placez-la sur la mastelle.

### Cuisson

**Température du four** 240 °C

**Temps de cuisson** 8 à 9 min.



# Noeuds

## Préparation

**Diviser** 1200 g de la pâte de base (1).  
**2<sup>ème</sup> fermentation** 15 min. au frigo.

---

## Façonnage

### Façonnage

Laminez à une largeur de 40 cm et une épaisseur de 2 mm. Laissez durcir brièvement au congélateur. Appliquez 240 g de **Carat Nuxel Hazelnut** sur la longueur de 2/3 de la surface de la pâte, pliez en 3 (pliez d'abord la partie sans **Carat Nuxel Hazelnut**) et coupez comme une couque suisse (100 g). Coupez en 3 dans le sens de la longueur jusqu'à ¾ de la longueur et faites une tresse.

**Grand** : roulez et placez 4 pièces dans un moule à pain carré (14 x 14 cm et 5 cm de haut).

**Petit** : placez dans un moule individuel (diamètre de 6 cm et 4 cm de haut).

**Apprêt** 60-70 min.; 28 °C; 80 % R.V.

---

## Décoration avant cuisson

Dorez de **Puratos Sunset Glaze Xflr.**

---

## Cuisson

**Température du four** **Grand** : 200 °C / **Petit** : 230 °C

**Temps de cuisson** **Grand** : 30 min. / **Petit** : 8 à 9 min.

---



Carat Nuxel Hazelnut est 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.



## TENDANCES

En tant que boulanger, pâtissier ou chocolatier, vous aimez créer les meilleurs délices pour régaler vos clients. Au-delà de l'expérience gustative et texturale, les consommateurs veulent aussi des aliments **éthiques**. Les consommateurs se soucient des personnes et de la planète.

Les fruits à coque sont le deuxième goût le plus apprécié dans les confiseries, **les noisettes** étant de loin le premier.

L'emballage est **100% recyclable !**



La poudre de cacao provient de notre programme **Cacao-Trace\***



L'huile de palme provient de sources **durables** et est certifiée « **RSPO SG** »

Contient **13%** de noisettes, issues de l'agriculture **durable**

*\*Cacao-Trace est un programme de développement durable qui vise à partager la valeur ajoutée de manière plus juste avec tous les partis impliqués dans la production de chocolat, du planteur de cacao à l'amateur de chocolat.*

[www.puratos.be](http://www.puratos.be)

Puratos NV/SA - Industrialaan 25, Zone Maalbeek - B-1702 Groot-Bijgaarden, Belgium  
T +32 2 481 42 42 - F +32 2 481 43 46 - E [info@puratos.be](mailto:info@puratos.be)

  
**puratos**  
Food Innovation for Good