

Inspiration

pour des collations
sucrées



**Olala
tellement
sucré ...**



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 1 ^{ère} vitesse et 5 min. en 2 ^{ème} 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 Soff'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 Soff'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 1 ^{ère} vitesse et 3 min. en 2 ^{ème} vitesse. Ajoutez le Soff'R Cashmere Acti-Plus et le Mimetic Incorporation et pétrissez à nouveau 4 min. en 1 ^{ère} vitesse et 3 min. en 2 ^{ème} 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.

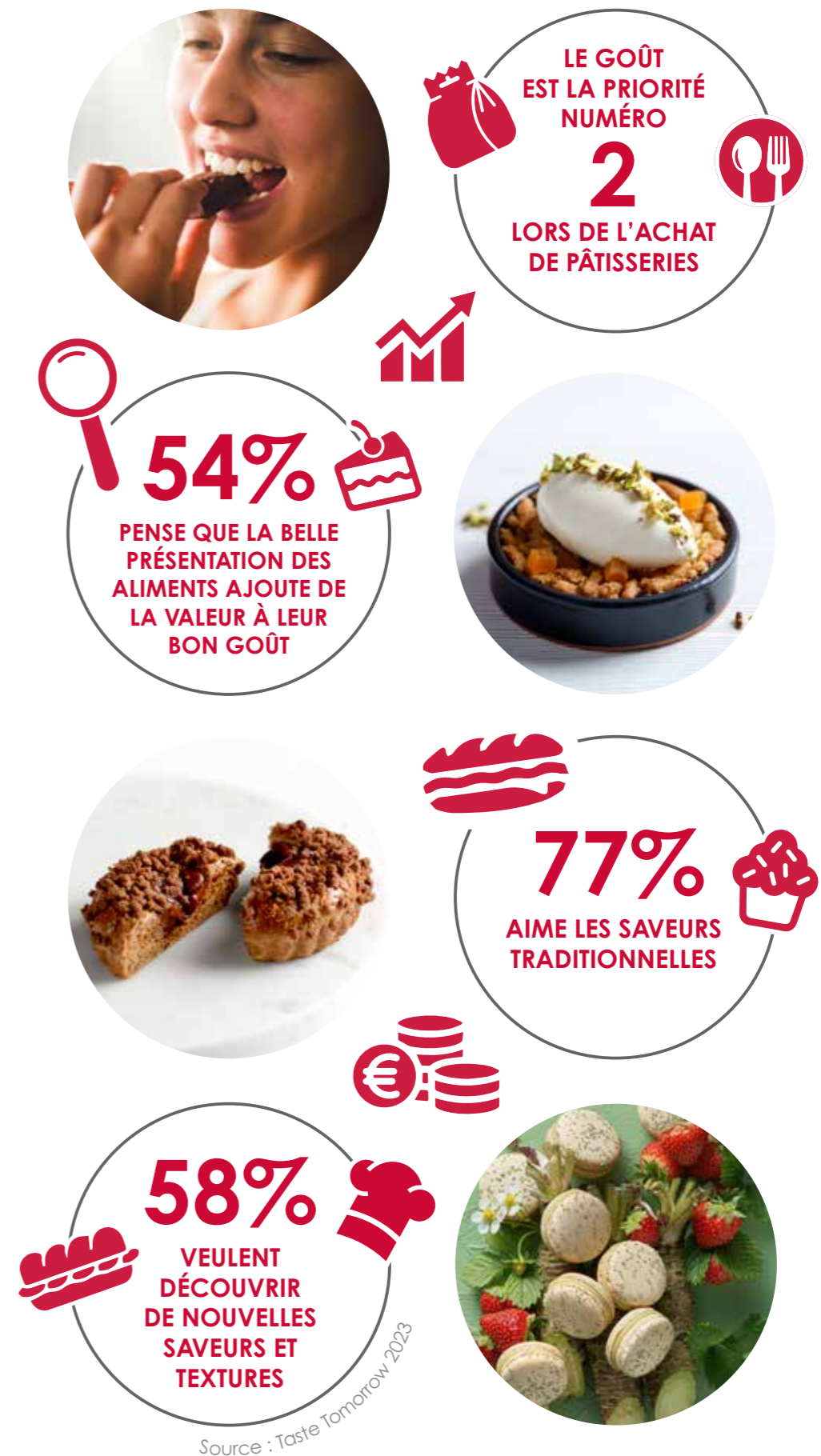
CUISSON

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.



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. Chocolat Gourmand
4. Fourrage au caramel
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. Chocolat Gourmand 12 g par pièce

Belcolade Selection Lait Gourmand Bar 35 Cacao-Trace	400 g
--	-------

4. Fourrage au caramel 25 g par pièce

Puratos Deli Caramel	600 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.

Chocolat Gourmand

Coupez en gros morceaux.

Fourrage au caramel

Prêt à l'emploi.

Croustillant de cacahuètes

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

MONTAGE ET FINITIONS

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

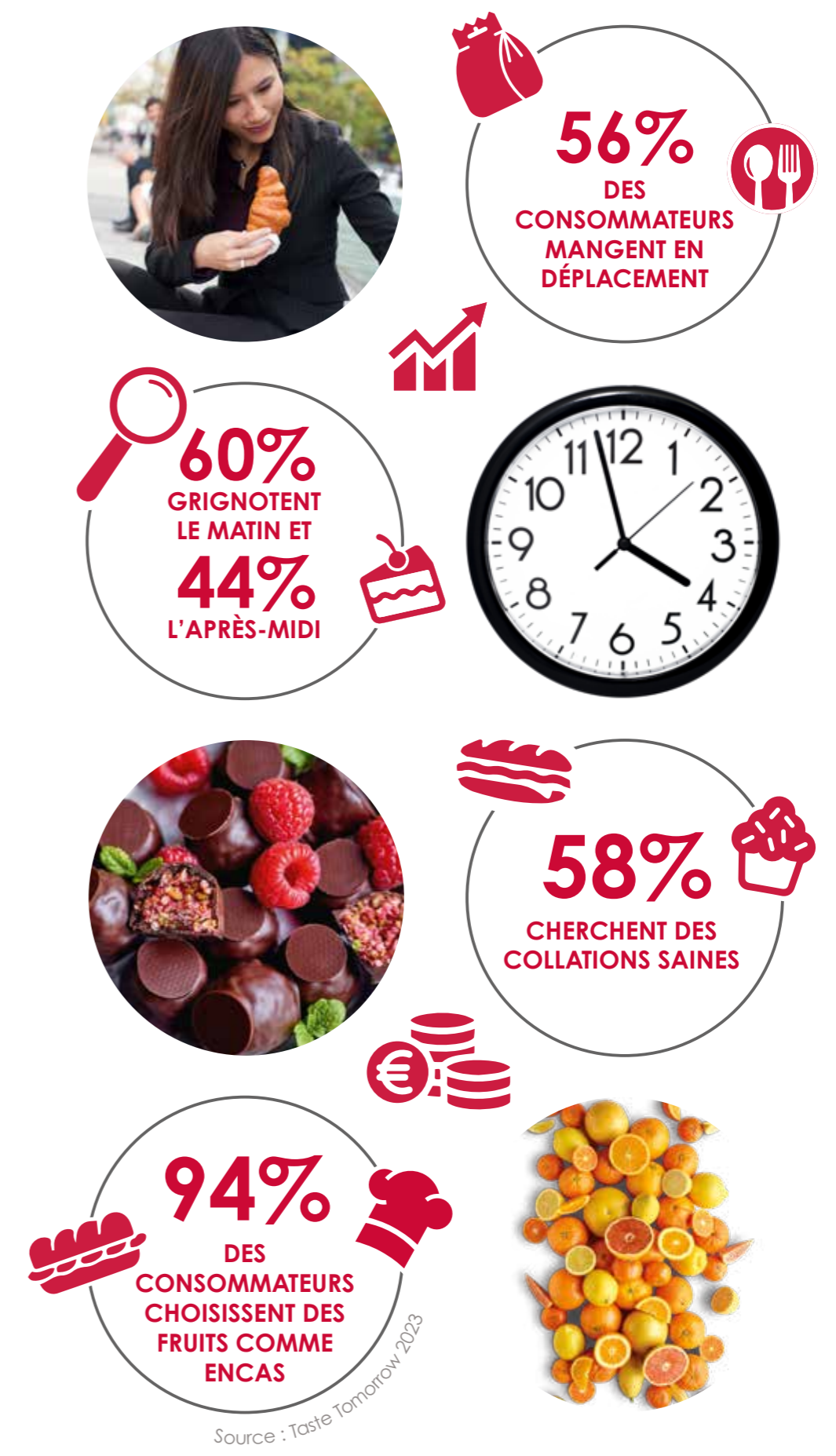
CUISSON

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.





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 Façon 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 speculoos (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 1 ^{ère} vitesse et 5 min. en 2 ^{ème} 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 Xlr . 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 235°C - En bas 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

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

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.

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

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, pâtisseries, 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 Caesele

Démonstrateur
Pâtisserie & Chocolat

mvancaesele@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