

Inspiration snacking

pour votre
boulangerie



Les snacks salés, un segment de la boulangerie plein de potentiel



Le snacking fait désormais partie intégrante de notre culture alimentaire. Avec le rythme rapide auquel nous vivons aujourd'hui et le manque de temps qui va avec, le snacking a gagné en popularité. **Spécifiquement pour la boulangerie, les snacks salés sont considérés comme l'un des segments les plus dynamiques avec le plus grand potentiel de croissance en Belgique dans les années à venir.**¹

Les consommateurs souhaitent pouvoir acheter des produits alimentaires à tout moment de la journée, ce qui explique en partie la croissance des achats en ligne. Toutefois, les attentes des consommateurs ont encore évolué. Les consommateurs d'aujourd'hui veulent avoir accès à des aliments frais 24 heures sur 24, 7 jours sur 7. **Pour 82 % d'entre eux, la fraîcheur est synonyme de qualité. Lorsqu'ils achètent un snack salé à base de pâte, 75 % des**

Belges préfèrent déjà un produit frais à un produit préemballé.³

La fraîcheur et le goût sont les critères les plus importants pour un consommateur lorsqu'il achète un produit de boulangerie. En Europe, 6 consommateurs sur 10 déterminent leur choix en fonction de ces critères. Seuls 4 consommateurs sur 10 basent leur achat sur le prix.⁴

Les consommateurs mangent avec les yeux

Le goût est renforcé par la vue. L'apparence des aliments a toujours été un élément important de l'expérience culinaire. Avec l'essor des médias sociaux et des achats en ligne, l'importance de l'aspect visuel des aliments n'a fait que croître. **Les aliments attrayants attirent les consommateurs et leur ouvrent l'appétit. Une belle présentation est également un signe de savoir-faire** dans notre culture alimentaire.⁵



^{1,3}Source : Gira 2022

^{2,4}Source : Taste Tomorrow 2021

⁵Source : Taste Tomorrow always-on trend radar juin 2022





Bagnat

1. Pâte

Ingrédients	g	%
Farine 11,5/680	1000	100
Eau (+/-)	580	58
Levure	25	2,5
Sel	17	1,7
Puratos Soft'R White Sense Extra	30	3
Puratos S500 Sense	10	1
Mélange de graines	Q.S.	

Préparation

Pétrissage	
Pétrissage (spirale)	8 min. en 1 ^{ère} vitesse et 2 min. en 2 ^{ème} vitesse.
Température de la pâte	24 °C
Fermentation en masse	5 min.
Diviser	2400 g, 30 pièces de 80 g.
2^{ème} fermentation	10 min.
Façonnage	
Façonnage	Étalez la pâte sur une épaisseur de 3 mm. Trempez ensuite la pâte dans le mélange de graines et la déposer sur des plaques perforées.
Fermentation finale	70-75 min.; 28 °C; 80 % H.R.
Cuisson	
Température du four	240 °C avec un peu de vapeur.
Temps de cuisson	8 min.

Suggestions de garnitures

Garnissez le bagnat de fromage aux herbes, de saumon fumé, de spaghetti de concombre et de fleurons de chou-fleur marinés au vinaigre de vin rouge.

Beignet mozzarella-guanciale

1. Pâte

Ingrédients	g	%
Farine 11,5/680	1000	100
Eau (+/-)	560	56
Levure	20	2
Sel	17	1,7
Puratos Soft'R White Sense Extra	30	3

2. Fourrage

Ingrédients pour 1600 g de pâte
500 g de mozzarella coupée en fines tranches ou râpée
150 g de guanciale (de la viande de porc séchée)
Poudre d'olive noire (à utiliser selon le goût)
Pour la chapelure, utilisez de la chapelure panko, naturelle ou assaisonnée (chapelure aromatisée de la marque Evlier).

Préparation

Pétrissage	
Pétrissage (spirale)	8 min. en 1 ^{ère} vitesse et 2 min. en 2 ^{ème} vitesse.
Température de la pâte	24 °C
Fermentation en masse	5 min.
Diviser	1600 g, 40 pièces de 40 g.
2^{ème} fermentation	10 min. Étalez à 80-35 cm (épaisseur de 2 mm).
Façonnage	
Façonnage	Recouvrez la pâte de mozzarella et de guanciale et saupoudrez de poudre d'olives noires. Roulez la pâte (comme une suisse rond) et coupez-la en 2 cm de largeur. Placez ensuite sur une plaque recouverte de papier cuisson.
Fermentation finale	60-65 min.; 28 °C; 80 % H.R.
Décoration avant cuisson	
Décoration avant cuisson	Congelez. Roulez les pâtons congelés dans la farine, puis les trempez dans un oeuf entier et les roulez dans la chapelure.
Cuisson	
Température du four	240 °C
Temps de cuisson	7 min.



La fusion prometteuse de la tradition et de la nouveauté



Les consommateurs d'aujourd'hui recherchent le confort et l'indulgence et les trouvent dans des produits qui combinent des recettes traditionnelles ou authentiques avec une touche de modernité. Ils aiment découvrir de nouveaux goûts et de nouvelles textures, ainsi que des combinaisons de saveurs surprenantes. Depuis la récente

pandémie, de nombreux consommateurs ont commencé à expérimenter avec la nourriture et la demande de saveurs exotiques provenant d'autres parties du monde a augmenté de manière significative. L'inclusion d'un ingrédient familier dans la recette encourage l'expérimentation de nouvelles saveurs et textures.

Snack turc salé

1. Pâte

Ingrédients	g	%
Farine 11,5/680	750	75
Eau (+/-)	420	42
Levure	40	4
Puratos Easy Luxe 25%	250	25
Graines de sésame blanches et noires ou autre décoration au choix		Q.S.

2. Fourrage

Ingrédients	g
Oignons	150
Hachis de veau	1000
Mélange d'herbes Verstegen pour Shoarma Amsterdams	50
Épinards	500
Feta	200
Œufs	150

Hachez finement les oignons. Mélangez le hachis de veau avec les oignons hachés et le mélange d'épices Shoarma. Faites frire le mélange dans une poêle chaude avec de l'huile. Laissez refroidir sur une assiette. Faites cuire les épinards dans une poêle chaude avec de l'huile. Coupez la feta en cubes. Attendez que tout refroidisse et mélangez le tout avec les œufs. Assaisonnez de sel et de poivre.

Préparation

Pétrissage	
Pétrissage (spirale)	6 min. en 1 ^{ère} vitesse et 4 min. en 2 ^{ème} vitesse.
Température de la pâte	25 °C
Fermentation en masse	5 min.
Diviser	3150 g, 30 pièces de 105 g.
2^{ème} fermentation	5-10 min.
Façonnage	
Façonnage	Divisez la pâte en 30 pièces, roulez-les et aplatissez-les légèrement. Placez 50 g de fourrage (2) au centre et pliez la pâte avec le fourrage à l'intérieur. Placez sur des plaques avec la fermeture vers le bas. Après 15 min, aplatissez les pâtons avec une plaque.
Fermentation finale	60-65 min.; 28 °C; 80 % H.R.
Décoration avant cuisson	
Décoration avant cuisson	Dorez de Puratos Sunset Glaze Xflr. Pressez la pâte à 1 cm du bord avec les doigts, 3 fois horizontalement et 3 fois verticalement. Ensuite, saupoudrez d'un mélange de graines.
Cuisson	
Température du four	240 °C
Temps de cuisson	7 min.





Focaccia black & white

1. Pâte

Ingrédients	g	%
Farine 11,5/680	1000	100
Eau (+/-)	620	62
Sel	17	1,7
Puratos O-tentic Chef*	120	12
Puratos Softgrain Sprouted Rye CL	250	25
Graines de sésame blanches et noires ou autre décoration au choix		Q.S.

* L'O-tentic Chef se prépare avec 80 g d'eau (37 °C) et 40 g de Puratos O-tentic Durum (par kg de farine). Laissez reposer ce mélange pendant au moins 15 min. avant de l'ajouter à votre recette.

Préparation

Pétrissage	
Pétrissage (spirale)	6 min. en 1 ^{ère} vitesse et 5 min. en 2 ^{ème} vitesse. Au début de la 2 ^{ème} vitesse, ajoutez le Softgrain Sprouted Rye CL . Ajoutez 5 % d'eau en fin de pétrissage.
Température de la pâte	24 °C
Fermentation en masse	5 min.
Diviser	2700 g sur une plaque de cuisson (plaque à biscuits 40 x 60 cm), enduite d'huile d'olive.
2^{ème} fermentation	15 min.
Façonnage	
Façonnage	Pressez la pâte à la taille de la plaque et placez-la dans l'étuve.
Fermentation finale	60-65 min.; 28 °C; 80 % H.R.
Décoration avant cuisson	
	Badigeonnez la pâte avec un mélange d'eau et d'huile d'olive (1 pour 1) et saupoudrez d'un mélange de graines. Pressez-la avec les doigts.
Cuisson	
Température du four	Enfournez à 240 °C et baissez immédiatement la température à 230 °C.
Temps de cuisson	19-21 min. avec un peu de vapeur.

Suggestions de garnitures

Garnissez la focaccia de pesto de pistache, de mortadelle, de burrata et de roquette.

Pinsa Romana

1. Pâte

Ingrédients	g	%
Farine 13/680	900	90
Eau (+/-)	790	79
Farine de riz	50	5
Farine de soja	50	5
Sel	20	2
Huile d'olive	15	1,5
Puratos O-tentic Chef*	90	9

* L'O-tentic Chef se prépare avec 60 g d'eau (37 °C) et 30 g de Puratos O-tentic Durum (par kg de farine). Laissez reposer ce mélange pendant au moins 15 min. avant de l'ajouter à votre recette.

Préparation

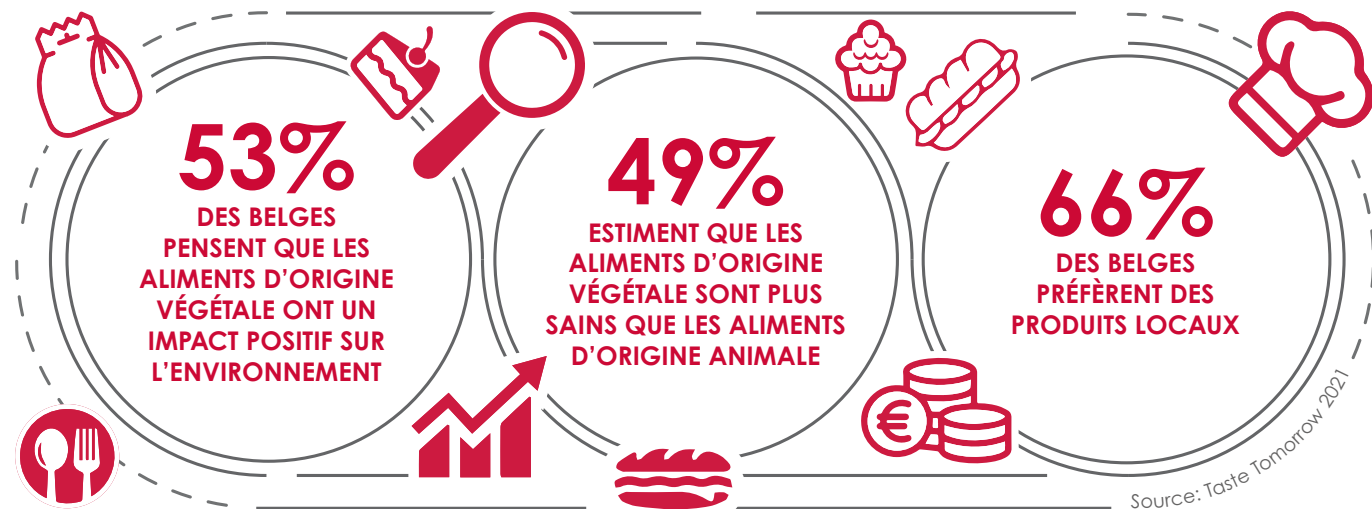
Pétrissage	
Pétrissage (spirale)	8 min. en 1 ^{ère} vitesse et 5 min. en 2 ^{ème} vitesse.
Température de la pâte	22-24 °C
Diviser	Divisez la pâte en pièces de 250 g et boulez.
Fermentation finale	48 heures au frigo à 5 °C.
Décoration avant cuisson	
	Donnez à la pâte une forme rectangulaire (15 x 25 cm) en la pressant à plat dans la semoule de riz.
Cuisson	
Température du four	290 °C
Temps de cuisson	4 min.

Suggestions de garnitures

Pinsa Flammekueche style : garnissez de lardons, de crème fraîche et de rondelles d'oignon.
Pinsa Classic : garnissez de sauce tomate, de coppa, de parmesan et de roquette.
Après la garniture, faites cuire au four pendant 5-8 min. à 240 °C.



Des snacks sains, durables et locaux



Les inquiétudes par rapport à la santé et au développement durable ont fortement augmenté ces dernières années. Cela se traduit par **une demande croissante de snacks sains, de produits fabriqués localement et d'alternatives végétales**. De plus en plus de personnes deviennent flexitariennes et choisissent consciemment de manger moins de viande et de poisson pour des raisons de santé ou environnementales.

La lutte contre le gaspillage est aussi devenue une réalité et se traduit par **une demande de revaloriser de vieux aliments en les incorporant dans une autre recette** au lieu de les jeter. Un tiers de belges sont intéressés par des produits fabriqués avec des aliments revalorisés comme du pain rassis.⁶

⁶Source : Taste Tomorrow 2021

Croque santé

1. Pâte

Ingrédients	g	%
Eau (+/-)	580	58
Levure	25	2,5
Puratos Tegral Vita+ Havermout	1000	100

Préparation

Pétrissage	
Pétrissage (spirale)	Faites tremper le Tegral Vita+ Flocons d'avoine dans 55 % d'eau pendant 20 min. Ajoutez ensuite la levure. 6 min. en 1 ^{ère} vitesse et 5-7 min. en 2 ^{ème} vitesse. Au début de la 2 ^{ème} vitesse, ajoutez le reste de l'eau.
Température de la pâte	25 °C
Fermentation en masse	2 x 10 min. avec un rabat.
Diviser	720 g
2^{ème} fermentation	15 min.
Façonnage	
Façonnage	Allongez et placez sur un tapis ou une plaque de cuisson.
Fermentation finale	45-50 min.; 28 °C; 80 % H.R.
Décoration avant cuisson	
	5 min. avant l'enfournage, farinez le pain avec de la farine de seigle et faites ensuite 2 incisions. Laissez lever encore 5 min.
Cuisson	
Température du four	Enfournez à 240 °C avec vapeur et baissez immédiatement la température à 220 °C.
Temps de cuisson	40 min. Ouvrez la clé 10 min. avant la fin de la cuisson.

Suggestions de garnitures

Garnissez la moitié des tranches de pain de kimchi, de cheddar et de portobello. Couvrez avec les autres tranches de pain et faites griller les croques entre un fer à croque ou des deux côtés sur le gril.



Sandwich italien fourré

1. Pâte

Ingrédients	g	%
Farine 11,5/680	1000	100
Eau (+/-)	620	62
Sel	17	1,7
Puratos O-tentic Chef*	120	12

* L'O-tentic Chef se prépare avec 80 g d'eau (37 °C) et 40 g de Puratos O-tentic Durum (par kg de farine). Laissez reposer ce mélange pendant au moins 15 min. avant de l'ajouter à votre recette.

2. Fourrage

Ingrédients	g
Viande hachée végétalienne Garden Gourmet	2000
Aubergine	500
Courgette	500
Poivron rouge	500
Oignons rouges	250
Passata de tomates	3000
Pâte d'ail	30
Basilic	50

Faites frire la viande hachée végétalienne au four à 190 °C pendant 10 min. Coupez tous les légumes en petits cubes et faites revenir dans une poêle avec de l'huile d'olive. Ajoutez la pâte d'ail, la viande hachée végétalienne et la passata de tomates. Faites cuire à feu doux pendant 1 heure. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Déchirez le basilic et l'ajoutez à la garniture refroidie.

Préparation

Pétrissage	
Pétrissage (spirale)	6 min. en 1 ^{ère} vitesse et 5 min. en 2 ^{ème} vitesse. Ajoutez 5 % d'eau à la fin du pétrissage.
Température de la pâte	24 °C
Fermentation en masse	5 min.
Diviser	150 g et allongez-les à moitié.
2 ^{ème} fermentation	30 min.

Façonnage	
Façonnage	Pressez la pâte à plat et appliquez 60 g de fourrage (2) sur toute sa longueur. Repliez ensuite la pâte et placez-la avec la fermeture vers le bas dans des moules en aluminium de 16 x 4 cm.
Fermentation finale	60-65 min.; 28 °C; 80 % H.R.

Décoration avant cuisson	
Badigeonnez la pâte avec un mélange d'eau et d'huile d'olive (1 pour 1) et assaisonnez d'origan et de gros sel de mer. Pressez-la avec les doigts.	

Cuisson	
Température du four	Enfournez à 240 °C et baissez immédiatement la température à 230 °C.
Temps de cuisson	17-19 min. avec un peu de vapeur.





Quiche au saumon

1. Pâte

Ingrédients	g	%
Farine 11,5/680	750	75
Eau (+/-)	300	30
Sel	20	2
Puratos Mimetic Incorporation	750	75
Vieux pain Vita+ Flocons d'avoine	250	25

2. Fourrage

Ingrédients par quiche	g
Brocoli	100
Poireau	150
Saumon frais	150
Feta	100
Œufs entiers	120
Lait demi-écrémé	250
Crème fraîche	250
Jaune d'œuf	50
Sel	Q.S.
Poivre	Q.S.
Noix de muscade	Q.S.

Fourrage alternatif : remplacez le saumon frais, le poireau, la feta et le brocoli par 100 g de lardons, 100 g de champignons, 80 g de fromage moulu et 50 g d'oignon.

Préparation et cuisson du fond de quiche

1. Préchauffez le four à 190 °C.
2. Faites de la farine à partir d'un vieux pain Vita+ Flocons d'avoine. Prenez quelques tranches d'un pain Vita+ Flocons d'avoine et passez-les au mixeur pour les broyer finement et mélangez la mixture au reste de la farine. Cela donne plus de croustillant à la pâte.
3. Préparez la pâte brisée et assurez-vous que tous les ingrédients sont froids. Coupez le **Mimetic Incorporation** en morceaux et mélangez-la avec la farine et le sel pour obtenir une texture souple et friable. Ajoutez d'eau et mélangez le tout.
4. Laissez reposer la pâte brisée au réfrigérateur pendant au moins 1 heure. Abaissez ensuite la pâte à environ 3 mm d'épaisseur. Découpez un cercle de 25 cm de diamètre. Prenez un moule à gâteau de 18 cm de diamètre et beurrez l'intérieur. Placez délicatement le cercle de pâte sur le dessus du moule à gâteau, faites descendre la pâte dans le moule et appuyez sur les coins. Laissez dépasser la pâte de 1 cm du bord du moule. À la fin de la préparation, coupez cette partie de la pâte. Placez du film alimentaire sur la pâte et remplissez-le de riz pour faire cuire la pâte. Cela empêchera la pâte de gonfler pendant la cuisson. Mettez les fonds de quiche au four à 190 °C pendant 20 min.

Préparation du fourrage de la quiche

5. Cassez les œufs dans un saladier. Ajoutez le lait, la crème et le jaune d'œuf et mélangez les ingrédients à l'aide d'un fouet. Ajoutez du poivre, du sel et de la noix de muscade selon votre goût. Conservez au réfrigérateur.
6. Rincez le brocoli et coupez-le en morceaux. Cuisez-le dans de l'eau salée pendant 6 à 8 min. Laissez-le ensuite refroidir dans de l'eau glacée.
7. Rincez soigneusement le poireau. Coupez le blanc et une partie du vert de la tige en fins morceaux et faites cuire avec un peu de beurre à feu moyen pendant environ 10 min. Ajoutez du sel et du poivre.
8. Coupez le saumon frais en cubes de 2 cm et la feta en cubes de 1 cm.

La finition de la quiche

9. Enlevez le film alimentaire et le riz du fond de la pâte précuite.
10. Mettez le brocoli cuit, le poireau étuvé, les cubes de saumon et les cubes de feta dans la pâte brisée. Versez le mélange de lait, d'œuf et de crème dans la quiche jusqu'au bord. Laissez-le s'infiltrer entre les morceaux de garniture.
11. Enfourez la quiche pendant 40 à 45 min. à 160 °C. Pour vérifier la cuisson de la quiche, piquez le centre de la quiche avec la pointe d'un couteau. Si la lame du couteau reste sèche, la quiche est cuite.





Michaël Devillé
mdeville@puratos.com
+32 499 55 04 59



Stéphane Vandersteen
svandersteen@puratos.com
+32 474 94 17 61