



VIENNOISERIES EN FOLIE





Cher boulanger,

Avec ce livret de recettes, Puratos est heureux d'accompagner les artisans boulangers et pâtissiers dans la mise en valeur de leur offre de viennoiseries.

Toutes les recettes de ce livret partent d'un croissant traditionnel, l'une des utilisations les plus emblématiques d'une boulangerie. Nous leur avons donné une touche très « tendance » qui correspond parfaitement à ce que les consommateurs recherchent actuellement ! Les consommateurs d'aujourd'hui aiment les nouveautés, les saveurs inspirantes et les couleurs bizarres. Ils trouvent aussi qu'il est intéressant de combiner des éléments connus avec des saveurs ou des formats encore inconnus. Bien sûr, le goût reste l'un des paramètres les plus cruciaux lors de la sélection des aliments - mais la texture et la couleur jouent aussi toutes les deux un rôle important !





En plus d'une version colorée des croissants, nous avons également développé une version sans couleur ajoutée, afin que vous puissiez toujours trouver ce que vous cherchez, quel que soit votre processus de production. Une version de tous les jours a également été imaginée afin que vous puissiez proposer une gamme complète de viennoiseries, sans avoir à utiliser de nombreux ingrédients différents.

Nous espérons que vous trouverez beaucoup d'inspiration dans ce livret.

Nous vous souhaitons beaucoup de succès !

Cordialement,
Votre équipe Puratos Belux





Table des matières

La Fraise	6
>> VERSION COLORÉE : 400 g de pâte – 8 g de colorant alimentaire rouge naturel	
Les Agrumes	8
>> VERSION COLORÉE : 400 g de pâte – 8 g de colorant alimentaire jaune naturel	
L'abricot Melba	10
>> VERSION COLORÉE : 400 g de pâte – 4 g de colorant alimentaire rouge naturel et 4 g de colorant alimentaire jaune naturel	
La Banane & Le Chocolat	12
>> VERSION COLORÉE : 400 g de pâte - 8 g Belcolade Premium Dutch Cocoa Powder Cacao-Trace en 4 g d'eau	
Le Cuberdon	14
>> VERSION COLORÉE : 1,7 kg de pâte – 12 g de colorant alimentaire violet naturel	
Le Snack Pepe	16
>> VERSION COLORÉE : 400 g de pâte – 10 g de colorant alimentaire noir naturel et 4 g d'eau	
Le Tiramisu	18
>> VERSION COLORÉE : 400 g de pâte - 4 g de colorant alimentaire blanc naturel + 1,3 kg de pâte - 45 g Belcolade Premium Dutch Cocoa Powder Cacao-Trace et ± 20 g d'eau	

Version colorée

L'utilisation de colorants naturels diffère en fonction de la recette. Regardez dans la table des matières ci-dessus ou sur les pages de recettes afin de connaître le dosage correct. Assurez-vous que les colorants que vous utilisez sont conformes à la législation sur les colorants alimentaires.



Recette de base

Ces préparations conviennent à plusieurs applications.
Les recettes sont basées sur 1 kg de farine.

INGRÉDIENTS	g	%
Farine	1000	100
Levure	50	5
Eau (±)	440	44
Sucre S1	70	7
Sel	17	1,7
Puratos S500 Acti-Plus	10	1
Puratos Mimetic Incorporation	50	5
Puratos Sapore Carmen 50	50	5
<hr/>		
Puratos Mimetic 20*	500	50

Astuce

Puisque l'épaisseur de la lamination peut varier en fonction de la table de lamination utilisée, nous vous conseillons de laminer sur mesure.

* Graisse pour tourage, à ne pas ajouter dans la pâte. 500 g de **Mimetic 20** pour :

- Version colorée : 1,3 kg de pâte + apportez 400 g de pâte colorée après le tourage.
- Version non colorée : 1,7 kg de pâte.

MODE DE PRÉPARATION

Pétrissage (spirale)	4 min. en 1 ^{ère} vitesse et 6 min. en 2 ^{ème} vitesse.
Température de la pâte	22°C
Fermentation en masse	Étalez la pâte (épaisseur de ± 1,5 cm) et emballez-la dans du plastique (pour que la pâte puisse absorber le froid plus rapidement). Placez-la au congélateur pendant 30 min. (-18°C).
Tourage	Faites 2 tours en 4 (2 tours doubles).
2 ^{ème} fermentation	30 min. au frigo ou 15 min. au congélateur, emballé dans du plastique.
Façonnage	Voir recettes.
Fermentation finale	90 min. ; 28°C ; 80% H.R.
Décoration avant la cuisson	Dorez avec du Puratos Sunset Glaze Xtlr.
Température du four	210°C avec un peu de vapeur.
Temps de cuisson	17-19 min.



LA FRAISE EN FOLIE



FAÇONNAGE

Après le pétrissage, prenez 400 g de pâte et mélangez-la avec 8 g de colorant alimentaire rouge naturel. Placez le morceau de pâte colorée sur la pâte tourée, laminez à 2,8 mm et divisez en croissants (triangles avec une base de 9 cm et une hauteur de 25 cm). Roulez avec la couleur vers l'extérieur. Coupez ensuite en 2 et placez sur des plaques avec la pointe vers le haut.

FOURRAGE & FINITION

Après la cuisson, remplissez le croissant par le bas avec 15-20 g de **Puratos Topfil Finest Strawberry Pieces 70%** mixé. Trempez ensuite un côté du croissant dans du **Belcolade Selection Blanc Cacao-Trace** tempéré et placez ce côté vers le bas. Utilisez une feuille en pâte d'amande comme finition.

Trucs & astuces

Croissant

Etalez la pâte avec 500 g de graisse pour tourage : 54/91 pour des croissants de 9/25.

Rectangle

Etalez la pâte avec 500 g de graisse pour tourage : 40/62 pour des rectangles de 9,5/6.

FAÇONNAGE

Laminez à 2,8 mm et divisez en croissants (triangles avec une base de 9 cm et une hauteur de 25 cm). Roulez. Coupez ensuite en 2 et placez sur des plaques avec la pointe vers le haut.

FOURRAGE & FINITION

Après la cuisson, remplissez le croissant par le bas avec 15-20 g de **Puratos Topfil Finest Strawberry Pieces 70%** mixé. Trempez ensuite un côté du croissant dans du **Belcolade Selection Blanc Cacao-Trace** tempéré et placez ce côté vers le bas. Utilisez une feuille en pâte d'amande comme finition.



FAÇONNAGE

Laminez à \pm 5-6 mm et divisez en rectangles (avec une longueur de 9,5 cm et une largeur de 6 cm), faites une incision au milieu et faites une torsade (en faisant passer une fois les bouts à travers l'incision). Avant la cuisson, placez le fourrage congelé au milieu en appuyant dessus.

FOURRAGE & FINITION

Dressez 25 g de **Puratos Topfil Finest Strawberry Pieces 70%** sur une longueur de 6 cm et une largeur de 3 cm. Conservez sur une plaque au congélateur. Faites ensuite la finition comme vous le désirez avec le **Belcolade Selection Blanc Cacao-Trace** tempéré.



Trucs & astuces

Croissant

Étalez la pâte avec 500 g de graisse pour tourage : 54/91 pour des croissants de 9/25.

Rectangle

Étalez la pâte avec 500 g de graisse pour tourage : 40/62 pour des rectangles de 9,5/6.

FAÇONNAGE

Après le pétrissage, prenez 400 g de pâte et mélangez-la avec 8 g de colorant alimentaire jaune naturel. Placez le morceau de pâte colorée sur la pâte tourée, laminez à 2,8 mm et divisez en croissants (triangles avec une base de 9 cm et une hauteur de 25 cm). Roulez avec la couleur vers l'extérieur. Placez sur des plaques.

FOURRAGE

Préparez le fourrage en mélangeant 1/3 de **Puratos Deli Lemon Pie** et 2/3 de **Puratos Topfil Mandarin Smooth 60%**. Injectez 25 g de ce fourrage par croissant après la cuisson.

FINITION

400 g de **Puratos Ovablanca** + 100 g d'eau + 100 g de **Puratos Topfil Mandarin Smooth 60%**. Battez le tout jusqu'à l'obtention d'une meringue à pics mous dans laquelle il est facilement possible de tremper les croissants. Brûlez ensuite la meringue.



FAÇONNAGE

Laminez à 2,8 mm et divisez en croissants (triangles avec une base de 9 cm et une hauteur de 25 cm), roulez et placez sur des plaques.

FOURRAGE

Préparez le fourrage en mélangeant 1/3 de **Puratos Deli Lemon Pie** et 2/3 de **Puratos Topfil Mandarin Smooth 60%**. Injectez 25 g de ce fourrage par croissant après la cuisson.

FINITION

400 g de **Puratos Ovablanca** + 100 g d'eau + 100 g de **Puratos Topfil Mandarin Smooth 60%**. Battez le tout jusqu'à l'obtention d'une meringue à pics mous dans laquelle il est facilement possible de tremper les croissants. Brûlez ensuite la meringue.

FAÇONNAGE

Laminez à \pm 5-6 mm et divisez en rectangles (avec une longueur de 9,5 cm et une largeur de 6 cm). Avant la cuisson, placez le fourrage congelé au milieu en appuyant dessus.

FOURRAGE

Préparez le fourrage en mélangeant 1/3 de **Puratos Deli Lemon Pie** et 2/3 de **Puratos Topfil Mandarin Smooth 60%**. Sur une plaque, dressez 25 g de fourrage sur une longueur de 6 cm et une largeur de 3 cm et conservez au congélateur.

FINITION

400 g de **Puratos Ovablanca** + 100 g d'eau + 100 g de **Puratos Topfil Mandarin Smooth 60%**. Battez le tout jusqu'à l'obtention d'une meringue à pics mous qui peut facilement être dressée sur les rectangles. Brûlez ensuite la meringue.



LES AGRUMES EN FOLIE



L'ABRICOT MELBA EN FOLIE



FAÇONNAGE

Après le pétrissage, prenez 400 g de pâte et mélangez-la avec 4 g de colorant alimentaire rouge naturel et 4 g de colorant alimentaire jaune naturel. Placez le morceau de pâte colorée sur la pâte tourée, laminez à 2,8 mm et divisez en croissants (triangles avec une base de 9 cm et une hauteur de 25 cm). Roulez avec la couleur vers l'extérieur. Placez sur des plaques.

FOURRAGE & FINITION

Après refroidissement, coupez le croissant dans le sens de la longueur et ouvrez-le. Répartissez-y uniformément 15 g de **Puratos Topfil Finest Apricot Pieces 70%**. Dressez dessus \pm 10 g de crème suisse* et appliquez 5 g de coulis de framboise** au centre de la crème suisse.

FAÇONNAGE

Laminez à 2,8 mm et divisez en croissants (triangles avec une base de 9 cm et une hauteur de 25 cm), roulez et placez sur des plaques.

FOURRAGE & FINITION

Après refroidissement, coupez le croissant dans le sens de la longueur et ouvrez-le. Répartissez-y uniformément 15 g de **Puratos Topfil Finest Apricot Pieces 70%**. Dressez dessus \pm 10 g de crème suisse* et appliquez 5 g de coulis de framboise** au centre de la crème suisse.

Trucs & astuces

Croissant

Etalez la pâte avec 500 g de graisse pour tourage : 54/91 pour des croissants de 9/25.

Rectangle

Etalez la pâte avec 500 g de graisse pour tourage : 40/62 pour des rectangles de 9,5/6.



FAÇONNAGE

Laminez à \pm 5-6 mm et divisez en rectangles (avec une longueur de 9,5 cm et une largeur de 6 cm). Avant la cuisson, placez le fourrage congéleé au milieu en appuyant dessus.

FOURRAGE & FINITION

Sur une plaque, dressez 10 g de **Puratos Deli Cheesecake** sur une longueur de 6 cm et une largeur de 3 cm. Dressez ensuite 5 g de coulis de framboise** au centre, recouvrez de 20 g de **Puratos Topfil Finest Apricot Pieces 70%** et conservez au congélateur. Ces fourrages peuvent également être dressés dans un tapis en silicone.

* **Crème Suisse** : 100 g de crème pâtissière + 150 g de **Puratos Chantypak** + 150 g de crème fraîche. Battez la crème pâtissière et mélangez-la avec le mélange **Chantypak**/crème fraîche fouetté.

** **Coulis de framboise** : portez à ébullition 250 g de **PatisFrance Starfruit Framboise** + 250 g de **Puratos Harmony Classic Neutre** + 100 g de **Puratos Topfil Finest Raspberry Seeds 70%** et laissez refroidir.



TRUCS & astuces

Croissant

Etalez la pâte avec 500 g de graisse pour tourage : 54/91 pour des croissants de 9/25.

Rectangle

Etalez la pâte avec 500 g de graisse pour tourage : 32/52 pour des rectangles de 15/4.

FAÇONNAGE

Après le pétrissage, prenez 400 g de pâte et mélangez-la avec 8 g de **Belcolade Premium Dutch Cocoa Powder Cacao-Trace** et 4 g d'eau. Placez le morceau de pâte colorée sur la pâte tourée, laminez à 2,8 mm et divisez en croissants (triangles avec une base de 9 cm et une hauteur de 25 cm). Roulez avec la couleur vers l'extérieur et le fourrage congelé à l'intérieur. Placez sur des plaques.

FOURRAGE

Dressez 25 g de **Puratos Topfil Finest Banana Smooth 70%** sur une longueur de 8 cm et placez dessus un **Belcolade Selection Noir Belcostick Cacao-Trace** de 8 cm. Placez au congélateur

FINITION

Faites fondre 70% de **Puratos Carat Cakau Dark** avec 30% de **Belcolade Selection Noir Cacao-Trace** jusqu'à une température max. de 45°C. Travaillez à 40°C. Finition au choix.



FAÇONNAGE

Laminez à 2,8 mm et divisez en croissants (triangles avec une base de 9 cm et une hauteur de 25 cm), roulez avec le fourrage congelé à l'intérieur et placez sur des plaques.

FOURRAGE

Dressez 25 g de **Puratos Topfil Finest Banana Smooth 70%** sur une longueur de 8 cm et placez dessus un **Belcolade Selection Noir Belcostick Cacao-Trace** de 8 cm. Placez au congélateur

FINITION

Faites fondre 70% de **Puratos Carat Cakau Dark** avec 30% de **Belcolade Selection Noir Cacao-Trace** jusqu'à une température max. de 45°C. Travaillez à 40°C. Finition au choix.

FAÇONNAGE

Laminez à \pm 5-6 mm et divisez en rectangles (avec une longueur de 15 cm et une largeur de 4 cm). Avant la cuisson, placez le fourrage congelé au milieu en appuyant dessus.

FOURRAGE

Dressez 130 g de **Puratos Topfil Finest Banana Smooth 70%** sur une longueur de 60 cm et une largeur de 1,5-2 cm. Placez des **Belcolade Selection Noir Belcosticks Cacao-Trace** au-dessus (sur toute la bande) et placez au congélateur. Une fois que la bande est congelée, divisez-la en morceaux de 12 cm. Conservez ensuite au congélateur jusqu'à utilisation.

FINITION

Faites fondre 70% de **Puratos Carat Cakau Dark** avec 30% de **Belcolade Selection Noir Cacao-Trace** jusqu'à une température max. de 45°C. Travaillez à 40°C. Finition au choix.



LA BANANE & LE CHOCOLAT EN FOLIE



LE CUBERDON EN FOLIE



FAÇONNAGE

Après le pétrissage, prenez 1,7 kg de pâte et mélangez-la avec 12 g de colorant alimentaire violet naturel. Mettez 400 g de celle-ci de côté. Après le tourage, placez-la sur la pâte qui a été tourée (pâte de 1,3 kg). Laminez à 2,8 mm. Divisez en croissants (triangles avec une base de 9 cm et une hauteur de 25 cm). Roulez avec la pâte qui n'a pas été tourée vers l'extérieur. Coupez ensuite en 2 et placez sur des plaques avec la pointe vers le haut. Badigeonnez de sirop de cuberdon* directement après la cuisson.

FOURRAGE & FINITION

Après la cuisson, remplissez le croissant par le haut avec 15-20 g de fourrage au cuberdon**. Ensuite, remplissez une pipette de sirop de cuberdon* et placez-la dans le croissant.

FAÇONNAGE

Laminez à 2,8 mm et divisez en croissants (triangles avec une base de 9 cm et une hauteur de 25 cm). Roulez. Coupez ensuite en 2 et placez sur des plaques avec la pointe vers le haut. Badigeonnez de sirop de cuberdon* directement après la cuisson.

FOURRAGE & FINITION

Après la cuisson, remplissez le croissant par le haut avec 15-20 g de fourrage au cuberdon**. Ensuite, remplissez une pipette de sirop de cuberdon* et placez-la dans le croissant. Décorez les croissants avec du chocolat **Belcolade Selection Blanc Cacao-Trace** tempéré et parsemez de brisures de cuberdon.

Trucs & astuces

Croissant

Etalez la pâte avec 500 g de graisse pour tourage : 54/91 pour des croissants de 9/25.

Rectangle

Etalez la pâte avec 500 g de graisse pour tourage : 40/62 pour des rectangles de 9,5/6.



FAÇONNAGE

Laminez à \pm 5-6 mm et divisez en rectangles (avec une longueur de 9,5 cm et une largeur de 6 cm). Avant la cuisson, placez le fourrage congelé au milieu en appuyant dessus. Badigeonnez de sirop de cuberdon* directement après la cuisson.

FOURRAGE

Sur une plaque, dressez 25 g de fourrage au cuberdon** sur une longueur de 6 cm et une largeur de 3 cm. Dressez ensuite 5 g de pâte de cuberdon au milieu et conservez au congélateur.

FINITION

Décorez avec du chocolat **Belcolade Selection Blanc Cacao-Trace** tempéré et parsemez de brisures de cuberdon.



* Sirop de cuberdon : portez à ébullition 200 g de pâte de cuberdon avec 100 g d'eau. Laissez ensuite refroidir.

** Fourrage au cuberdon : 200 g de **PatisFrance Starfruit Framboise** + 75 g de **Puratos Cremylvit**. Mélangez-les très bien pendant 3 min. Incorporez ensuite 80 g de **Puratos Topfil Finest Raspberry Seeds 70%**.



Trucs & astuces

Croissant

Étalez la pâte avec 500 g de graisse pour tourage : 54/91 pour des croissants de 9/25.

Rectangle

Étalez la pâte avec 500 g de graisse pour tourage : 32/82 pour des rectangles de 15/4.

FAÇONNAGE

Après le pétrissage, prenez 1,7 kg de pâte et mélangez-la avec 10 g de poivre noir. Prenez 400 g de cette pâte et mélangez avec 10 g de colorant alimentaire noir naturel et 4 g d'eau. Placez le morceau de pâte colorée sur la pâte tourée, laminez à 2,8 mm et divisez en croissants (triangles avec une base de 9 cm et une hauteur de 25 cm). Roulez avec la couleur vers l'extérieur et placez sur des plaques.

FOURRAGE & FINITION

Injectez 25 g de fourrage* par croissant après la cuisson. Pour la décoration, parsemez de graines avant la cuisson.



FAÇONNAGE

Après le pétrissage, prenez 1,7 kg de pâte et mélangez-la avec 10 g de poivre noir. Après le tourage, laminez à 2,8 mm et divisez en croissants (triangles avec une base de 9 cm et une hauteur de 25 cm), roulez et placez sur des plaques.

FOURRAGE & FINITION

Injectez 25 g de fourrage* par croissant après la cuisson. Pour la décoration, parsemez de graines avant la cuisson.

FAÇONNAGE

Après le pétrissage, prenez 1,7 kg de pâte et mélangez-la avec 10 g de poivre noir. Après le tourage, laminez à \pm 5-6 mm et divisez en rectangles (avec une longueur de 15 cm et une largeur de 4 cm). Faites une incision de 10 cm au milieu et faites une torsade (en faisant passer 3 fois les bouts à travers l'incision). Avant la cuisson, placez le fourrage congelé au milieu en appuyant dessus.

FOURRAGE & FINITION

Par couque, dressez 25 g de fourrage* sur une plaque sur une longueur de 12 cm et une largeur de 1,5-2 cm. Placez au congélateur. Pour la décoration, parsemez de graines avant la cuisson.



* Fourrage : 1000 g de lait + 100 g de roux blanc + 150 g de fromage râpé + 1 g de noix de muscade en poudre + sel + poivre. Mettez le lait dans une casserole et portez à ébullition. Lorsque le lait est en ébullition, ajoutez le roux blanc, réduisez le feu et laissez mijoter pendant 3-5 min. Ajoutez le fromage, la noix de muscade en poudre, le sel et le poivre. Laissez refroidir. Pour une variante à la truffe, ajoutez 10-20 g de crème de truffe pour 100 g de fourrage une fois que celui-ci est fait.

LE SNACK PEPE EN FOLIE



LE TIRAMISU EN FOLIE



FAÇONNAGE

Après le pétrissage, prenez 400 g de pâte et mélangez-la avec 4 g de colorant alimentaire blanc naturel. Mélangez le reste de la pâte (1,3 kg) avec 45 g de **Belcolade Premium Dutch Cocoa Powder Cacao-Trace** et ± 20 g d'eau. Placez le morceau de pâte blanche sur la pâte tourée brune. Laminez à 2,8 mm et divisez en croissants (triangles avec une base de 9 cm et une hauteur de 25 cm). Roulez avec la pâte blanche vers l'extérieur et placez sur des plaques. Badigeonnez de sirop de café* directement après la cuisson.

FOURRAGE & FINITION

Après refroidissement, coupez le croissant dans le sens de la longueur et ouvrez-le. Appliquez-y une fine couche de chocolat **Belcolade Selection Lait Cacao-Trace** fondu. Dressez dessus ± 20 g de mousse au tiramisu**. Fermez ensuite et saupoudrez de **Belcolade Premium Dutch Cocoa Powder Cacao-Trace**. Remplissez éventuellement une pipette de sirop de café* et placez-la dans le croissant.

FAÇONNAGE

Laminez à 2,8 mm et divisez en croissants (triangles avec une base de 9 cm et une hauteur de 25 cm), roulez et placez sur des plaques. Badigeonnez de sirop de café* directement après la cuisson.

FOURRAGE & FINITION

Après refroidissement, coupez le croissant dans le sens de la longueur et ouvrez-le. Appliquez-y une fine couche de chocolat **Belcolade Selection Lait Cacao-Trace** fondu. Dressez dessus ± 20 g de mousse au tiramisu**. Fermez ensuite et saupoudrez de **Belcolade Premium Dutch Cocoa Powder Cacao-Trace**. Remplissez éventuellement une pipette de sirop de café* et placez-la dans le croissant.

Trucs & astuces

Croissant

Etalez la pâte avec 500 g de graisse pour tourage : 54/91 pour des croissants de 9/25.

Rectangle

Etalez la pâte avec 500 g de graisse pour tourage : 32/82 pour des rectangles de 15/4.



FAÇONNAGE

Laminez à ± 5-6 mm et divisez en rectangles (avec une longueur de 15 cm et une largeur de 4 cm). Faites une incision de 10 cm au milieu et faites une torsade (en faisant passer 2 fois les bouts à travers l'incision). Avant la cuisson, placez le fourrage congelé au milieu en appuyant dessus. Badigeonnez de sirop de café* directement après la cuisson.

FOURRAGE & FINITION

Sur une plaque, dressez 10 g de crème de cheesecake*** sur une longueur de 12 cm et une largeur de 1,5-2 cm. Recouvrez ceci entièrement avec 15 g de crème au café**** et conservez au congélateur.

- * Sirop de café : faites bouillir 500 g d'eau + 500 g de sucre S1. Ajoutez ensuite 25 g de **Puratos Classic Coffee CL**.
- ** Mousse au tiramisu : 20 g de gélatine en poudre (180 bloom) + 100 g d'eau + 500 g de **Belcolade Selection Blanc Intense Cacao-Trace** + 600 g de **Puratos Deli Cheesecake** + 100 g d'Amaretto 28% + 1000 g de **Puratos Chantypak** + 1000 g de crème fraîche. Mélangez la gélatine en poudre avec l'eau froide et laissez tremper pendant 15 min. Faites fondre les drops de **Selection Blanc Intense Cacao-Trace** jusqu'à 40°C et le **Deli Cheesecake** et mélangez-les ensemble. Faites ensuite fondre la masse de gélatine et mélangez-la. Ajoutez progressivement l'Amaretto 28%, le **Chantypak** et la crème fraîche et mélangez la masse. Couvrez d'un film plastique et conservez à 4°C. Une fois que cette température est atteinte, la masse peut être fouettée jusqu'à l'obtention d'une mousse qui peut être dressée.
- *** Crème de cheesecake : Mélangez 1000 g de **Puratos Deli Cheesecake** avec 70 g d'Amaretto 28%.
- **** Crème au café : 375 g de **Puratos Cremyvit** + 1000 g d'eau. Faites une crème pâtissière avec l'eau et le **Cremyvit**. Ajoutez du **Puratos Classic Coffee CL** (Q.S.).



DONNEZ VIE AUX VIENNOISERIES EN FOLIE

DANS VOTRE MAGASIN ET ...

Que ce soit **tous les jours**, **tous les dimanches**, un **week-end par mois** ou une **semaine par an**, n'hésitez pas à mettre votre gamme de viennoiseries à l'honneur !

REmplissez votre
comptoir **avec ces
créations**,
et uniquement celles-ci

DONNEZ À VOTRE GAMME DE VIENNOISERIES
une place spécifique
DANS VOS RAYONS ET RENDEZ-LA BIEN
VISIBLE POUR VOS CLIENTS

CRÉEZ UNE SECTION SÉPARÉE SUR VOTRE
boutique en ligne

OPTEZ POUR UNE
offre spéciale OU UNE
action DANS VOTRE BOULANGERIE

Utilisez nos photos sur
écran télé, ELLES METTRONT L'EAU
À LA BOUCHE DE VOS CLIENTS



... SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX !



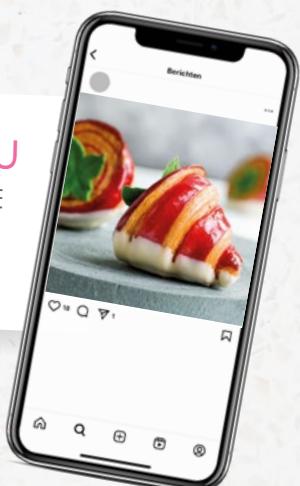
Communiquez en temps opportun SUR VOTRE GAMME DE VIENNOISERIES SUR VOS RÉSEAUX SOCIAUX ET VOTRE SITE WEB

UTILISEZ NOS images pour les réseaux sociaux EN FONCTION DES VIENNOISERIES QUE VOUS PROPOSEZ DANS VOTRE MAGASIN



Personnalisez votre contenu

AVEC DES PHOTOS DE VOUS ET DE VOTRE ÉQUIPE AU TRAVAIL, LES CONSOMMATEURS ADORENT VOIR CE QUI SE PASSE EN COULISSES



Bonne chance !



Découvrez
nos produits
indispensables

...

Notre gamme 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.

Un bel assortiment

- **Topfil Pear Pieces 70%**
70% de poires, cleaner label
- **Topfil Wild Blueberry Pieces 70%**
70% de myrtilles sauvages, clean label
- **Topfil Mandarin Smooth 60%**
60% de mandarines
- **Topfil Apple Cubes 86%**
86% de pommes Jonagold de Belgique
- **Topfil Apple Mini Cubes 90%**
90% de pommes
- **Topfil Pomme Facon Tatin 76%**
76% de pommes caramélisées, cleaner label
- **Topfil Finest Cherry Pieces 70%**
70% de cerises, clean label
- **Topfil Finest Apricot Pieces 70%**
70% d'abricots, clean label
- **Topfil Finest Banana Smooth 70%**
70% de bananes, clean label
- **Topfil Finest Strawberry Pieces 70%**
70% de fraises, clean label
- **Topfil Finest Mango Cubes 70%**
70% de mangues, clean label
- **Topfil Finest Raspberry Seeds 70%**
70% de framboises, clean label



Notre gamme Sapore

Sapore représente une gamme de produits de boulangerie naturels à base de fermentation qui sont prêts à l'emploi. Chaque Sapore a un goût et une origine uniques, adaptés à des applications spécifiques.

Sapore Carmen 50 : levain de froment lactique pasteurisé pour produits de luxe et viennoiseries. Renforce les saveurs crémeuses et lactiques de vos produits et leur procure une mie plus fine.



Notre gamme Mimetic

Mimetic 20 et **Mimetic 32** sont des matières grasses de tourage innovantes pour des produits laminés qui fondent sous la dent comme des produits à base de beurre. Elles donnent un goût riche et unique, une qualité supérieure et permettent à vos produits de rester frais plus longtemps.



MIMETIC 20

est idéal pour le travail à température ambiante plus basse.



MIMETIC 32

est idéal pour le travail à température ambiante plus élevée.

Mimetic Incorporation est une matière grasse innovante pour gâteaux, tartes, biscuits, pâtes sablées, viennoiseries et choux. Elle offre un goût unique et riche et permet de faire des produits de qualité supérieure qui fondent dans la bouche comme les produits à base de beurre et qui restent frais plus longtemps.



MIMETIC INCORPORATION

Avantages de Mimetic



Produits finis qualitatifs avec une sensation en bouche similaire à celle du beurre



Fraîcheur et croustillance prolongée



Rentable (prix plus bas et plus stable que celui du beurre)



Excellent maniabilité



Remplacement 1-1 des matières grasses traditionnelles



Huile de palme durable (RSPO SG)



Végétal



Sans graisses hydrogénées



Pour toute question sur les recettes, vous pouvez toujours contacter nos conseillers techniques :

Michael Devillé

Conseiller technique -
Boulangerie
mdeville@puratos.com
GSM: +32 499 55 04 59



Matty Van Caeseele

Conseiller technique -
Pâtisserie & Chocolat
mvancaeseele@puratos.com
GSM: +32 499 55 04 63



Stéphane Vandersteen

Conseiller technique -
Boulangerie
svandersteen@puratos.com
GSM: +32 474 94 17 61