INSPIRATION
pour la fin d'année













puratos
Food Innovation for Good

Table des matières

Belcolade & Cacao-Trace ..... p. 4

Bûche Fraise ..... p. 8

Bûche Pistache ..... p. 12

Bûche Café ..... p. 16

Bûche Chocolat ..... p. 20

Meringue Glacée Blanc
Meringue Glacée Amber
Meringue Glacée Lait
Meringue Glacée Noir ..... p. 24

Pain au levain de blé & seigle ..... p. 30

Panebelge ..... p. 32

Pain au chocolat festif ..... p. 34



Every patisserie creation has a story to tell



Cher boulanger,

La période des fêtes de fin d'année est sans aucun doute l'une des plus belles, mais aussi l'une des plus intenses de l'année. Les familles et les amis se réunissent autour d'une table festive à la recherche de saveurs d'exception et de moments inoubliables. En tant qu'artisan boulanger-pâtissier, vous jouez un rôle essentiel dans ces instants précieux : grâce à votre savoir-faire, vous contribuez à rendre chaque fête unique.

La bûche demeure un grand classique des fêtes. Ce dessert emblématique, inspiré d'une tradition européenne ancestrale, symbolise la chaleur, la convivialité et le partage. Aujourd'hui encore, la bûche demeure incontournable sur les tables de fin d'année, tout en offrant d'innombrables possibilités d'innovation pour surprendre et séduire vos clients.

En pâtisserie, tradition et innovation vont de pair. Les consommateurs recherchent des saveurs familières, tout en étant ouverts à de nouvelles textures, à des associations gustatives surprenantes et à des finitions contemporaines. À travers ce livret de recettes, nous souhaitons vous inspirer et vous aider à enrichir votre assortiment de fin d'année. Vous y découvrirez des interprétations créatives de la bûche ainsi que des desserts festifs répondant parfaitement aux attentes des consommateurs d'aujourd'hui.

Nous espérons que ces recettes vous permettront de ravir vos clients, de laisser s'exprimer votre créativité et de faire de cette fin d'année un véritable succès.

Au nom de toute l'équipe **Puratos Belux**, nous vous souhaitons d'excellentes fêtes de fin d'année, beaucoup de plaisir en pâtisserie et une nouvelle année pleine de réussite.

Bien cordialement,

L'équipe Puratos Belux

BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE



FACILE D'UTILISATION ET VERSATILE

DURABLE : CERTIFIÉ CACAO-TRACE

CHOCOLAT BELGE

100 % BEURRE DE CACAO ET VANILLE NATURELLE

GREAT TASTE DOING GOOD



Cacao-Trace, le programme durable de Belcolade, met l'accent sur **le processus de saveur** et **la qualité supérieure** en gérant lui-même le processus de fermentation **(Great Taste).** De plus, le programme soutient les agriculteurs de cacao en offrant **une formation** et des **prix équitables,** notamment le bonus chocolat **(Doing Good).** Ainsi, Cacao-Trace crée de **la valeur ajoutée au niveau de tous les maillons de la chaîne,** du producteur au consommateur.



UN MEILLEUR REVENU

La Prime Qualité
Le Bonus Chocolat



UNE MEILLEURE SANTÉ

La construction de nouvelles maternités et hôpitaux, un accès amélioré à l'eau potable (nouveaux châteaux d'eau/ réservoirs d'eau)



UNE MEILLEURE ÉDUCATION

La distribution de kits scolaires
La construction d'écoles

DÉCOUVREZ PLUS ICI **WWW.CACAOTRACE.COM**

Produits
À L'HONNEUR



Tegral Satin Cream Cake Supreme

Mélange complet pour la réalisation de cakes moelleux à base d'huile. Il offre une excellente capacité de support, idéale pour l'incorporation d'inclusions et de fourrages sans perte de structure, tout en garantissant une très bonne conservation de la fraîcheur.

Code produit : 4103774



Tegral Satin Cream Cake Belgian Chocolate

Mélange complet pour la réalisation de cakes au chocolat moelleux à base d'huile. Contient de véritables morceaux de chocolat ainsi que de la poudre de cacao.

Code produit : 4020578



Tegral Biscuit

Mélange complet pour la réalisation de biscuits à la mie fine et légèrement jaune, offrant une saveur riche, un beau volume et une excellente conservation de la fraîcheur.

Code produit : 4103191



Gamme Topfil

Notre gamme de fourrages aux fruits contient jusqu'à 90 % de fruits et offre aux consommateurs toute la sensation et la valeur nutritionnelle de fruits frais, croquants et juteux. De plus, ces fourrages sont stables à la cuisson, à la congélation et à la décongélation. Découvrez davantage notre gamme en scannant le QR code :



Chantypak

Une garniture foisonnable au goût de vanille, offrant une texture fondante en bouche, une excellente stabilité et un foisonnement élevé, idéale pour la réalisation de diverses garnitures et décorations.

Code produit : 4101670



Bûche Fraise





Bûche Fraise

COMPOSITION

1 Biscuit pain d'épices
2 Base croustillante
3 Compotée fraise-framboise
4 Mousse jasmin
5 Glaçage

INGRÉDIENTS

1. Biscuit pain d'épices	g
Puratos Tegral Satin Creme Cake Supreme	1 000
Œufs	350
Huile de colza	300
Eau	225
Miel	150
Cannelle (moulue)	8
Gingembre (moulu)	4
Clous de girofle (moulus)	4
Noix de muscade (moulue)	4

2. Base croustillante	g
PatisFrance Pralicrac Chocolait Cacao-Trace	800
Belcolade Selection Noir Cacao-Trace	100
PatisFrance Crousticrep Blond	100
Mini riz soufflé	100
Fleur de sel	1

3. Compotée fraise-framboise	g
Gélatine en poudre (180 bloom)	17
Eau	85
Jus de citron	140
Puratos Topfil Finest Strawberry Pieces 70%	3 500
Puratos Topfil Finest Raspberry Seeds 70%	350

PRÉPARATION

Biscuit pain d'épices

Versez tous les ingrédients liquides dans la cuve du batteur, puis ajoutez les ingrédients secs. Mélangez la préparation avec la feuille à vitesse lente pendant 4 minutes, jusqu'à obtenir une pâte homogène. Répartissez uniformément la pâte sur une plaque de cuisson de 40 × 60 cm recouverte de papier cuisson. Veillez à obtenir une épaisseur régulière. Faites cuire à 190 °C, clé de vapeur fermée, pendant environ 17 minutes. Démoulez immédiatement la plaque de biscuit à la sortie du four et déposez-la sur une grille afin de la laisser refroidir rapidement et uniformément.

Astuce : Vous pouvez réduire le dosage des épices afin d'obtenir une saveur plus douce. À défaut des épices indiquées dans la recette, vous pouvez directement utiliser 20 g d'un mélange d'épices pour pain d'épices.

Base croustillante

Ramollissez le **Pralicrac Chocolait Cacao-Trace** jusqu'à environ 25 °C et mélangez-le avec le chocolat **Selection Noir Cacao-Trace** fondu jusqu'à obtenir une masse homogène. Incorporez ensuite le **Crousticrep Blond**, le mini riz soufflé et la fleur de sel à la préparation, puis mélangez jusqu'à ce que tous les ingrédients soient répartis uniformément.

Compotée fraise-framboise

Mélangez la gélatine en poudre avec l'eau et laissez reposer au moins 15 minutes afin que la gélatine absorbe complètement l'eau. Mélangez le jus de citron avec la gélatine fondue. Ajoutez ce mélange au **Topfil Finest Strawberry Pieces 70%** et au **Topfil Finest Raspberry Seeds 70%**, puis mélangez jusqu'à obtenir une masse homogène. Couvrez au contact de la préparation avec un film alimentaire et laissez gélifier davantage au réfrigérateur.



4. Mousse jasmin	g
Gélatine en poudre (180 bloom)	43
Eau	215
Lait entier	360
Thé au jasmin	50
Crème 35 % m.g.	360
Jaunes d'œufs	180
Belcolade Selection Blanc Cacao-Trace	700
Jus de citron	70
Puratos Chantypak	1 850
Crème 35 % m.g.	1 850

Mousse jasmin

Mélangez la gélatine en poudre avec l'eau et laissez reposer pendant au moins 15 minutes afin que la gélatine absorbe complètement l'eau. Chauffez le lait à 80 °C et laissez infuser le thé au jasmin pendant 5 - 10 minutes. Retirez ensuite le thé à l'aide d'un tamis et chauffez le lait infusé avec les 360 g de crème et les jaunes d'œufs jusqu'à 85 °C afin de réaliser une crème anglaise.
Faites ensuite fondre complètement la gélatine préalablement hydratée ainsi que le chocolat **Selection Blanc Cacao-Trace** dans cette préparation, puis mélangez jusqu'à obtenir une masse homogène. Ajoutez enfin le jus de citron. Incorporez ensuite délicatement à la maryse le **Chantypak** semi-monté et les 1 850 g de crème afin d'obtenir une mousse au jasmin légère et aérienne.

Astuce : Vous pouvez également remplacer le thé au jasmin par de la vanille.

5. Glaçage	g
Puratos Miroir Glassage Neutre	1 000

Glaçage

La température d'utilisation du glaçage est de 38 °C.

MONTAGE

Prévoyez une plaque plate recouverte de papier cuisson et placez dessus un cadre inox de 40 × 60 cm d'une hauteur de 4 cm pour le montage de l'insert. Étalez d'abord la base croustillante (2) uniformément sur toute la surface. Déposez ensuite la plaque de biscuit pain d'épices (1) et pressez-la légèrement afin de bien la faire adhérer. Répartissez ensuite 3 800 g de compotée fraise-framboise (3) en veillant à obtenir une couche régulière. Réservez le reste pour la finition. Placez l'ensemble au congélateur jusqu'à congélation complète. Découpez ensuite l'insert en 7 bandes sur toute la longueur (environ 5,5 cm de largeur), puis détaillez-les à la longueur des moules à bûche. Avec ces bandes ainsi que les parures de découpe, vous pourrez réaliser 8 bûches. Répartissez 650 g de mousse jasmin (4) dans chaque moule et enfoncez l'insert jusqu'à ce qu'il soit au même niveau que le bord du moule. Retirez l'excédent de mousse et replacez les moules au congélateur. Une fois les bûches complètement congelées, démoulez-les et glacez-les deux côtés avec le glaçage (5) chaud. Remplissez ensuite la rainure située sur le dessus de la bûche avec le reste de la compotée fraise-framboise (3) préalablement mixée avec 200 g de **Puratos Miroir l'Original Neutre**, puis appliquez le mélange à l'aide d'une poche à douille.

Nous avons utilisé les moules à bûche Deco'Relief BUB02.
Cette recette permet de réaliser 8 bûches avec ce modèle de moule.

Bûche Pistache





Bûche Pistache

COMPOSITION

1. Biscuit amande
2. Base croustillante
3. Ganache pistache
4. Compotée abricot-basilic
5. Mousse cheesecake
6. Glaçage

INGRÉDIENTS

1. Biscuit amande	g
Puratos Tegral Satin Creme Cake Supreme	1 000
PatisFrance Amandes Râpées	250
Œufs	350
Huile de colza	300
Eau	250
Zestes de citron	12

2. Base croustillante	g
Pistaches	250
Belcolade Cryst-O-Fil Blanc	500
Puratos Carat Nuxel Pistachio	500
PatisFrance Crousticrep Blond	250
Belcolade Selection Blanc Cacao-Trace	100
Fleur de sel	1

3. Ganache pistache	g
Crème 35% m.g.	1 000
Belcolade Selection Blanc Cacao-Trace	400
Belcolade Selection Lait Cacao-Trace	100
Puratos Carat Nuxel Pistachio	800
Beurre salé	100

PRÉPARATION

Biscuit amande

Versez tous les ingrédients liquides dans la cuve du batteur, puis ajoutez les ingrédients secs. Mélangez la préparation avec la feuille à vitesse lente pendant 4 minutes, jusqu'à obtenir une pâte homogène. Répartissez uniformément la pâte sur deux plaques de cuisson de 40 × 60 cm recouvertes de papier cuisson. Veillez à obtenir une épaisseur homogène. Faites cuire à 190 °C, clé de vapeur fermée, pendant environ 12 minutes. Démoulez immédiatement les deux plaques de biscuit à la sortie du four et déposez-les sur une grille afin de les laisser refroidir rapidement et uniformément.

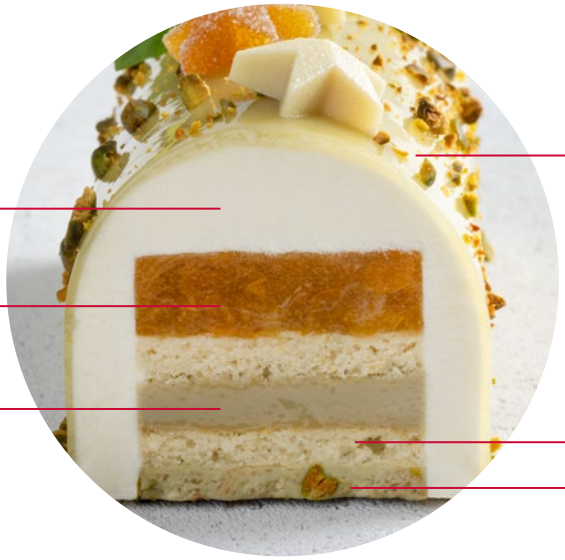
Base croustillante

Faites torréfier les pistaches à 160 °C pendant 10 minutes, puis laissez-les refroidir complètement. Ramollissez le **Cryst-O-Fil Blanc** jusqu'à environ 25 °C et mélangez-le avec le **Carat Nuxel Pistachio**. Ajoutez ensuite le **Selection Blanc Cacao-Trace** fondu et mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène. Incorporez ensuite les pistaches torréfiées, le **Crousticrep Blond** et la fleur de sel à la préparation, jusqu'à ce que tous les ingrédients soient répartis uniformément.

Ganache pistache

Chauffez la crème à 70 °C et versez-la sur les pistoles de chocolat **Selection Blanc Cacao-Trace** et **Selection Lait Cacao-Trace**. Mélangez jusqu'à obtenir une masse lisse. Incorporez ensuite le **Carat Nuxel Pistachio**. Veillez à ce que la température de la ganache soit comprise entre 35 et 38 °C, puis mixez à l'aide d'un mixeur plongeant afin d'obtenir une émulsion homogène. Ajoutez ensuite le beurre salé froid et mixez à nouveau jusqu'à complète incorporation. Filmez la ganache au contact avec un film alimentaire et laissez-la épaissir au réfrigérateur.

Astuce : Vous pouvez également utiliser 100 g de beurre doux et ajouter ou non, selon votre préférence, 2 g de sel supplémentaire.



4. Compotée abricot-basilic	g
Gélatine en poudre (180 bloom)	18
Eau	90
Jus de bergamote	400
Basilic frais	50
Menthe fraîche	10
Puratos Topfil Finest Apricot Pieces 70%	3 000

Compotée abricot-basilic

Mélangez la gélatine en poudre avec l'eau et laissez reposer pendant au moins 15 minutes afin que la gélatine absorbe complètement l'eau. Pendant ce temps, mixez intensément le jus de bergamote avec les feuilles de basilic et de menthe jusqu'à obtenir une base aromatique lisse. Filtrez le mélange à l'aide d'un tamis afin d'éliminer les résidus de basilic et de menthe, puis mélangez le jus filtré avec la gélatine fondue. Ajoutez ce mélange au **Topfil Finest Apricot Pieces 70%** et mélangez jusqu'à obtenir une masse homogène. Couvrez au contact de la préparation avec un film alimentaire et laissez gélifier davantage au réfrigérateur.

Astuce : Vous pouvez également choisir de remplacer le jus de bergamote par du jus de citron. Le dosage peut être adapté selon le niveau d'acidité souhaité. Le choix des herbes fraîches est également facultatif et peut être modifié voire supprimé selon le profil aromatique recherché.

5. Mousse cheesecake	g
Gélatine en poudre (180 bloom)	32
Eau	160
Lait entier	270
Crème 35 % m.g.	270
Jaunes d'œufs	135
Jus de citron	50
Puratos Deli Cheesecake	2 025
Puratos Chantypak	1 350
Crème 35 % m.g.	1 350

Mousse cheesecake

Mélangez la gélatine en poudre avec l'eau et laissez reposer pendant au moins 15 minutes afin que la gélatine absorbe complètement l'eau. Chauffez le lait, les 100 g de crème et les jaunes d'œufs à 85 °C afin de réaliser une crème anglaise. Faites-y fondre complètement la gélatine préalablement hydratée. Mélangez la crème anglaise chaude avec le **Deli Cheesecake** et le jus de citron jusqu'à obtenir une masse homogène. Incorporez ensuite délicatement à la maryse le **Chantypak** semi-monté et les 1 350 g de crème afin d'obtenir une mousse cheesecake légère et onctueuse.

6. Glaçage	g
Gélatine en poudre (180 bloom)	10
Eau	50
Puratos Miroir Glassage Neutre	1 000
Puratos Carat Nuxel Pistachio	300

Glaçage

Mélangez la gélatine en poudre avec l'eau et laissez reposer pendant au moins 15 minutes afin que la gélatine absorbe complètement l'eau. Chauffez le **Miroir Glassage Neutre** à 40 °C, puis ajoutez la gélatine fondue ainsi que le **Carat Nuxel Pistachio**. Mixez jusqu'à obtenir un glaçage homogène. La température d'utilisation du glaçage est de 38 °C.

MONTAGE

Prévoyez une plaque plate recouverte de papier cuisson et placez-y un cadre inox de 40 x 60 cm d'une hauteur de 5 cm pour le montage de l'insert. Étalez d'abord la base croustillante (2) uniformément sur toute la surface. Déposez ensuite une plaque de biscuit amande (1) et pressez-la légèrement afin de bien la faire adhérer. Répartissez ensuite l'intégralité de la ganache pistache (3), puis déposez la seconde plaque de biscuit amande (1) par-dessus. Pressez à nouveau légèrement. Terminez par la compotée abricot-basilic (4) en veillant à obtenir une épaisseur régulière. Placez l'ensemble au congélateur jusqu'à congélation complète. Découpez ensuite l'insert en 7 bandes sur toute la longueur (environ 5,5 cm de largeur), puis détaillez-les à la longueur des moules à bûche. Avec ces bandes ainsi que les parures de découpe, vous pourrez réaliser 8 bûches. Répartissez 675 g de mousse cheesecake (5) dans chaque moule et enfoncez l'insert jusqu'à ce qu'il soit au même niveau que le bord du moule. Retirez l'excédent de mousse et replacez les moules au congélateur. Une fois les bûches complètement congelées, démoulez-les et glacez-les avec le glaçage (6) chaud.

Nous avons utilisé les moules à bûche Deco'Relief BUB01. Cette recette permet de réaliser 8 bûches avec ce modèle de moule.

Bûche Café





Bûche Café

COMPOSITION

1. Biscuit chocolat
2. Base croustillante
3. Crémeux chocolat espresso
4. Mousse chocolat café latté
5. Glaçage
6. Mousse de lait

INGRÉDIENTS

1. Biscuit chocolat	g
Puratos Tegral Satin Creme Cake Belgian Chocolate	1 000
Œufs	350
Huile de colza	300
Eau	250

2. Base croustillante	g
PatisFrance Pralicrac Chocolait Cacao-Trace	800
Belcolade Selection Noir Cacao-Trace	100
Cornflakes	100
Cacahuètes salées	100
Fleur de sel	1

3. Crémeux chocolat espresso	g
Lait entier	1 000
Grains de café	50
Sucre	50
Glucose	150
Jaunes d'œufs	200
Belcolade Origins Noir Vietnam 73% Cacao-Trace	608

PRÉPARATION

Biscuit chocolat

Versez tous les ingrédients liquides dans la cuve du batteur, puis ajoutez le **Tegral Satin Creme Cake Belgian Chocolate**. Mélangez la préparation avec la feuille à vitesse lente pendant 4 minutes, jusqu'à obtenir une pâte homogène. Répartissez uniformément la pâte sur deux plaques de cuisson de 40 × 60 cm recouvertes de papier cuisson. Veillez à obtenir une épaisseur homogène. Faites cuire à 190 °C, clé de vapeur fermée, pendant environ 12 minutes. Démoulez immédiatement les deux plaques de biscuit à la sortie du four et déposez-les sur une grille afin de les laisser refroidir rapidement et uniformément.

Base croustillante

Ramollissez le **Pralicrac Chocolait Cacao-Trace** jusqu'à environ 25 °C et mélangez-le avec le **Selection Noir Cacao-Trace** fondu jusqu'à obtenir une préparation homogène. Incorporez ensuite les cornflakes, les cacahuètes salées et la fleur de sel à la préparation, jusqu'à ce que tous les ingrédients soient répartis uniformément.

Crémeux chocolat espresso

Portez le lait à ébullition et laissez infuser les grains de café pendant 30 minutes. Retirez ensuite les grains et réajustez le poids du lait à 1 000 g. Cela correspond à l'ajout d'environ 80 g de lait supplémentaire. Chauffez le lait avec les jaunes d'œufs, le sucre et le glucose jusqu'à 85 °C afin de réaliser une crème anglaise. Laissez-la refroidir jusqu'à 60 °C, puis versez-la à travers un tamis sur les pistoles de chocolat **Origins Noir Vietnam 73% Cacao-Trace**. Mélangez jusqu'à obtenir une émulsion lisse et homogène, puis couvrez au contact avec un film alimentaire. Lorsque la préparation a refroidi à 35 °C, mixez-la à l'aide d'un mixeur plongeant afin d'obtenir une texture parfaitement lisse et stable.

Astuce : Si vous souhaitez réaliser le crémeux chocolat espresso avec le **Selection Noir Cacao-Trace**, remplacez les 608 g de chocolat **Vietnam** par 750 g de **Selection Noir Cacao-Trace**.



4. Mousse chocolat café latté	g
Gélatine en poudre (180 bloom)	30
Eau	150
Lait entier	450
Grains de café	112
Jaunes d'œufs	225
Sucre	112
Crème 35% m.g.	280
Belcolade Origins Lait Vietnam 45% Cacao-Trace	935
Belcolade Origins Noir Vietnam 73% Cacao-Trace	187
Puratos Chantypak	1 125
Crème 35% m.g.	1 125

Mousse chocolat café latté

Portez le lait à ébullition et laissez infuser les grains de café pendant 30 minutes. Retirez ensuite les grains et réajustez le poids du lait à 450 g. Mélangez la gélatine en poudre avec l'eau et laissez reposer au moins 15 minutes afin que la gélatine absorbe complètement l'eau. Chauffez le lait infusé avec le sucre et les jaunes d'œufs, puis fouettez l'ensemble à la manière d'un sabayon jusqu'à 85 °C. Poursuivez ensuite le foisonnement au robot afin d'obtenir une texture légère et aérienne. Chauffez les pistoles de chocolat **Origins Lait Vietnam 45% Cacao-Trace** et **Origins Noir Vietnam 73% Cacao-Trace** avec les 280 g de crème et la gélatine préalablement hydratée jusqu'à 45 °C, afin d'obtenir une ganache lisse. Incorporez délicatement le sabayon à la ganache à l'aide d'une maryse afin de préserver sa texture aérienne. Enfin, incorporez délicatement le **Chantypak** semi-monté et les 1 125 g de crème jusqu'à obtenir une mousse lisse, légère et aérienne.

Astuce : Si vous souhaitez réaliser la mousse chocolat café latte avec les chocolats **Selection Lait Cacao-Trace** et **Selection Noir Cacao-Trace**, remplacez les 187 g de chocolat **Vietnam Noir** par 450 g de **Selection Noir Cacao-Trace**. La quantité de 935 g de **Selection Lait Cacao-Trace** peut être conservée telle quelle.

5. Glaçage	g
Gélatine en poudre (180 bloom)	10
Eau	50
Puratos Miroir Glassage Neutre	1 000
Belcolade Selection Lait Cacao-Trace	200
Café moulu	2

Glaçage

Mélangez la gélatine en poudre avec l'eau et laissez reposer au moins 15 minutes afin que la gélatine absorbe complètement l'eau. Chauffez le **Miroir Glassage Neutre** à 40 °C, puis ajoutez la gélatine fondue ainsi que le **Selection Lait Cacao-Trace**. Mixez jusqu'à obtenir un glaçage homogène. La température d'utilisation du glaçage est de 38 °C.

6. Mousse de lait	g
Lait entier	250
Puratos Bavarois Neutre	150
Puratos Chantypak	1 000

Mousse de lait

Chauffez le lait à 40 °C et incorporez le **Bavarois Neutre**. Montez le **Chantypak** jusqu'à obtenir une texture légère et aérienne, puis ajoutez progressivement la préparation à base de lait tout en mélangeant au batteur. Si nécessaire, poursuivez le foisonnement jusqu'à obtenir une mousse de lait légère et stable, adaptée au pochage.

MONTAGE

Disposez une plaque plate recouverte de papier cuisson et placez dessus un cadre inox de 40 × 60 cm d'une hauteur de 4 cm pour le montage de l'insert. Étalez d'abord la base croustillante (2) uniformément sur toute la surface. Déposez ensuite une première plaque de biscuit chocolat (1) par-dessus et pressez-la légèrement afin de bien la faire adhérer. Répartissez ensuite l'intégralité du crémeux chocolat espresso (3), puis déposez la seconde plaque de biscuit chocolat (1) par-dessus. Pressez à nouveau légèrement et placez l'ensemble au congélateur jusqu'à complète prise. Découpez ensuite l'insert en 7 bandes sur toute la longueur (environ 5,5 cm de largeur), puis détaillez-les à la longueur des moules à bûche. Avec ces bandes ainsi que les parures de découpe, vous pourrez réaliser 8 bûches. Répartissez 500 g de mousse chocolat café latte (4) dans chaque moule et enfoncez l'insert jusqu'à ce qu'il soit au même niveau que la mousse. Placez ensuite les moules au congélateur. Une fois les bûches complètement congelées, démoulez-les et glacez-les avec le glaçage chaud. Pochez ensuite la mousse de lait de manière aléatoire sur le glaçage à l'aide d'une poche munie d'une douille soleil, afin de créer un décor léger et élégant.

Nous avons utilisé les moules à bûche Deco'Relief BUB01. Cette recette permet de réaliser 8 bûches avec ce modèle de moule.

Bûche Chocolat





Bûche Chocolat

COMPOSITION

1. Biscuit cacao
2. Base croustillante
3. Compotée agrumes
4. Sauce agrumes
5. Mousse au chocolat 65 %
6. Glaçage

INGRÉDIENTS

1. Biscuit cacao	g
Puratos Tegral Biscuit	800
Belcolade Poudre de Cacao Cacao-Trace CP1	65
Puratos Cremyvit	40
Sucre	40
Eau	140
Œufs	600

2. Base croustillante	g
PatisFrance Pralicrac Chocolait Cacao-Trace	1 000
Belcolade Selection Noir Cacao-Trace	150
Riz soufflé	150
Sarrasin torrifié (sobacha)	75
Fleur de sel	1

3. Compotée agrumes	g
Gélatine en poudre (180 bloom)	2
Eau	10
Jus de citron vert	300
Écorces d'orange confites	480
Zestes d'orange	10
Puratos Topfil Mandarin Smooth 60%	1 200

4. Sauce agrumes	g
Gélatine en poudre (180 bloom)	2
Eau	10
Jus d'orange	300
Eau	300
Puratos Topfil Mandarin Smooth 60%	300

PRÉPARATION

Biscuit cacao

Versez tous les ingrédients liquides dans la cuve du batteur, puis ajoutez les ingrédients secs. Fouettez la préparation à grande vitesse pendant 7 à 8 minutes, jusqu'à obtenir une pâte légère et aérée. Répartissez uniformément la pâte sur deux plaques de cuisson de 40 × 60 cm préalablement recouvertes de papier cuisson. Faites cuire à 200 °C, clé de vapeur fermée, pendant environ 9 minutes. Démoulez immédiatement les plaques de biscuit à la sortie du four et déposez-les sur une grille afin de les laisser refroidir rapidement et uniformément.

Base croustillante

Ramollissez le **Pralicrac Chocolait Cacao-Trace** jusqu'à environ 25 °C et mélangez-le avec le **Selection Noir Cacao-Trace** fondu jusqu'à obtenir une preparation homogène. Incorporez ensuite le riz soufflé, le sarrasin torrifié (sobacha) et la fleur de sel à la préparation, jusqu'à ce que tous les ingrédients soient répartis de manière homogène.

Compotée agrumes

Mélangez la gélatine en poudre avec l'eau et laissez reposer pendant au moins 15 minutes afin que la gélatine absorbe complètement l'eau. Mixez les écorces d'orange confites jusqu'à obtenir une texture fine, puis mélangez le jus de citron vert avec la gélatine fondue. Ajoutez ce mélange au **Topfil Mandarin Smooth 60%** et mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène. Couvrez au contact de la préparation avec un film alimentaire et laissez gélifier davantage au réfrigérateur.

Sauce agrumes

Mélangez la gélatine en poudre avec l'eau et laissez reposer au moins 15 minutes afin que la gélatine absorbe complètement l'eau. Ajoutez le jus d'orange et l'eau au **Topfil Mandarin Smooth 60%**, puis portez l'ensemble à ébullition. Maintenez brièvement une légère ébullition quelques instants afin d'activer la pectine. Retirez la préparation du feu et incorporez la gélatine réhydratée en mélangeant jusqu'à sa complète dissolution. Utilisez la sauce aux agrumes à une température de 40 °C.



5. Mousse au chocolat 65 %	g
Sucre	210
Eau	210
Jaunes d'œufs	455
Crème 35% m.g.	440
Belcolade Selection Noir Intense Cacao-Trace	875
Puratos Chantypak	1 225
Crème 35 % m.g.	1 225

Mousse au chocolat 65 %

Portez l'eau et le sucre à ebullition, puis poursuivez la cuisson jusqu'à 120 °C afin de réaliser un sirop. Versez-le en filet sur les jaunes d'œufs tout en fouettant, puis montez l'ensemble jusqu'à obtenir une pâte à bombe légère et aérienne. Faites fondre les pistoles de chocolat **Selection Noir Intense Cacao-Trace** avec 375 g de crème jusqu'à 40 °C, puis mélangez afin d'obtenir une ganache lisse. Veillez à maintenir la ganache suffisamment chaude avant d'y incorporer les autres ingrédients. Incorporez la pâte à bombe en trois fois à la ganache, en mélangeant délicatement après chaque ajout afin de préserver sa texture. Enfin, incorporez à la maryse le **Chantypak** monté aux deux tiers ainsi que les 1 050 g de crème, jusqu'à obtenir une mousse au chocolat lisse, légère et aérienne.

6. Glaçage	g
Puratos Miroir Glassage Chocolat Noir	1 000

Glaçage

La température d'utilisation du glaçage est de 38 °C.

MONTAGE

Disposez une plaque plate recouverte de papier cuisson et placez dessus un cadre inox de 40 × 60 cm d'une hauteur de 4 cm pour le montage de l'insert. Étalez d'abord la base croustillante (2) uniformément sur toute la surface. Déposez ensuite une première plaque de biscuit cacao (1) par-dessus et pressez-la légèrement afin de bien la faire adhérer. Imbibez le biscuit cacao (1) avec la moitié de la sauce agrumes (4), puis étalez la moitié de la compotée agrumes (3) de manière régulière. Répétez ensuite l'opération avec la deuxième plaque de biscuit, le reste de la sauce agrumes (4) et le reste de la compotée agrumes (3). Placez l'ensemble au congélateur jusqu'à congélation complète. Découpez ensuite l'insert en 7 bandes sur toute la longueur (environ 5 cm de largeur), puis détaillez-les à la longueur des moules à bûche. Avec ces bandes ainsi que les parures de découpe, vous pourrez réaliser 8 bûches. Répartissez 550 g de mousse au chocolat 65 % (5) dans chaque moule et enfoncez l'insert jusqu'à ce qu'il soit au même niveau que le bord du moule. Retirez l'excédent de mousse et replacez les moules au congélateur. Une fois les bûches complètement congelées, démoulez-les et glacez-les avec le glaçage (6) chaud.

Nous avons utilisé les moules à bûche Deco'Relief BUB28.
Cette recette permet de réaliser 8 bûches avec ce modèle de moule.

Meringue Glacée





Meringue Glacée Blanc

COMPOSITION

1. Meringue
2. Crème pistache
3. Fourrage fondant pistache
4. Enrobage chocolat

INGRÉDIENTS

1. Meringue	g
Blancs d'œufs	250
Sucre	500

2. Crème pistache	g
Gélatine en poudre (180 bloom)	5
Eau	25
Crème 35 % m.g.	800
Puratos Chantypak	200
Puratos Carat Nuxel Pistachio	300

3. Fourrage fondant pistache	g
Puratos Carat Nuxel Pistachio	250
Eau	50

4. Enrobage chocolat	g
Belcolade Selection Blanc Cacao-Trace	430
Huile de colza	70
Pistaches hachées	50

PRÉPARATION

Meringue

Ajoutez le sucre aux blancs d'œufs et chauffez ce mélange en remuant constamment sur le feu jusqu'à atteindre 70 °C. Fouettez ensuite jusqu'à obtenir une mousse ferme et brillante. Dressez des meringues d'environ 4 cm de diamètre sur une plaque recouverte de papier cuisson et laissez-les sécher au four à 80 °C, clé de vapeur ouverte, pendant 2 heures.

Crème pistache

Mélangez la gélatine en poudre avec l'eau et laissez reposer au moins 15 minutes pour que la gélatine absorbe complètement l'eau. Chauffez la moitié de la crème à environ 60 °C et réalisez une ganache avec le **Carat Nuxel Pistachio**.
Ajoutez la gélatine fondue et mixez l'ensemble avec un mixeur plongeant. Incorporez ensuite le reste de la crème et le **Chantypak**, puis mixez brièvement. Filmez la préparation au contact avec du film alimentaire et laissez refroidir 12 heures au réfrigérateur. Avant utilisation, fouettez comme une chantilly.

Fourrage fondant pistache

Mélangez les deux ingrédients ensemble.

Enrobage chocolat

Torréfiez les pistaches à 160 °C pendant 10 minutes, puis laissez-les refroidir complètement. Faites fondre le **Selection Blanc Cacao-Trace** à 40 °C et incorporez l'huile de colza jusqu'à obtenir un mélange homogène. Utilisez l'enrobage chocolat à 30-32 °C.

MONTAGE

Placez une meringue (1) dans chaque empreinte du moule en silicone REF MAÉ – Plaque Silicone – Cylindre – Ø 45 x 34 mm. Remplissez les empreintes à mi-hauteur de crème pistache (2), puis pochez au centre une petite quantité de fourrage fondant pistache (3). Déposez une seconde meringue pour refermer (1). Lissez la surface avec le reste de crème pistache (2) et saupoudrez de pistaches hachées torréfiées. Placez le moule au congélateur et démoulez les meringues une fois qu'elles sont complètement congelées. Trempez-les ensuite dans l'enrobage chocolat (4).

Meringue Glacée Amber

COMPOSITION

1. Meringue
2. Crème chocolat Amber
3. Caramel au beurre salé
4. Enrobage chocolat

INGRÉDIENTS

1. Meringue	g
Blancs d'œufs	250
Sucre	500

2. Crème chocolat Amber	g
Crème 35 % m.g.	800
Puratos Chantypak	200
Belcolade Selection Amber Cacao-Trace	300

3. Caramel au beurre salé	g
Puratos Deli Salted Caramel	300

4. Enrobage chocolat	g
Belcolade Selection Amber Cacao-Trace	430
Huile de colza	70
Amandes hachées	50

PRÉPARATION

Meringue

Ajoutez le sucre aux blancs d'œufs et chauffez ce mélange en remuant constamment sur le feu jusqu'à atteindre 70 °C. Fouettez ensuite jusqu'à obtenir une mousse ferme et brillante. Dressez des meringues d'environ 4 cm de diamètre sur une plaque recouverte de papier cuisson et laissez-les sécher au four à 80 °C, clé de vapeur ouverte, pendant 2 heures.

Crème chocolat Amber

Chauffez la moitié de la crème à environ 60 °C et réalisez une ganache avec le **Selection Amber Cacao-Trace**. Mixez le tout avec un mixeur plongeant. Ajoutez ensuite le reste de la crème et le **Chantypak**, puis mixez brièvement. Filmez la préparation au contact avec du film alimentaire et laissez refroidir au réfrigérateur pendant 12 heures. Avant utilisation, fouettez comme une chantilly.

Caramel au beurre salé

Prêt à l'emploi.

Enrobage chocolat

Torréfiez les amandes à 160 °C pendant 10 minutes, puis laissez-les refroidir complètement. Faites fondre le **Selection Amber Cacao-Trace** à 40 °C et incorporez l'huile de colza jusqu'à obtenir un mélange homogène. Utilisez l'enrobage chocolat à 30-32 °C.

MONTAGE

Placez une meringue (1) dans chaque empreinte du moule en silicone REF MAÉ – Plaque Silicone – Cylindre – Ø 45 x 34 mm. Remplissez les empreintes à mi-hauteur de crème chocolat Amber (2), puis pochez au centre une petite quantité de caramel au beurre salé (3). Déposez une seconde meringue pour refermer (1). Lissez la surface avec le reste de crème chocolat Amber (2) et parsemez d'amandes hachées torréfiées. Placez le moule au congélateur et démoulez les meringues une fois qu'elles sont complètement congelées. Trempez-les ensuite dans l'enrobage chocolat (4).

Meringue Glacée Lait

COMPOSITION

1. Meringue
2. Crème noisette
3. Fourrage fondant noisette-passion
4. Enrobage chocolat

INGRÉDIENTS

1. Meringue	g
Blancs d'œufs	250
Sucre	500

2. Crème noisette	g
Gélatine en poudre (180 bloom)	5
Eau	25
Crème 35 % m.g.	800
Puratos Chantypak	200
Puratos Carat Nuxel Hazelnut Cacao-Trace	300

3. Fourrage fondant noisette-passion	g
Puratos Carat Nuxel Hazelnut Cacao-Trace	250
PatisFrance Starfruit Passion	50

4. Enrobage chocolat	g
Belcolade Selection Lait Cacao-Trace	430
Huile de colza	70
Noisettes hachées	50

PRÉPARATION

Meringue

Ajoutez le sucre aux blancs d'œufs et chauffez le mélange en remuant constamment jusqu'à 70 °C. Fouettez ensuite jusqu'à obtenir une meringue ferme et brillante. Dressez des meringues d'environ 4 cm de diamètre sur une plaque recouverte de papier cuisson et laissez-les sécher au four à 80 °C, clé de vapeur ouverte, pendant 2 heures.

Crème noisette

Mélangez la gélatine en poudre avec l'eau et laissez reposer au moins 15 minutes afin que la gélatine absorbe complètement l'eau. Chauffez la moitié de la crème à environ 60 °C et réalisez une ganache avec le **Carat Nuxel Hazelnut Cacao-Trace**. Ajoutez la gélatine fondue et mixez l'ensemble avec un mixeur plongeant. Incorporez ensuite le reste de la crème et le **Chantypak**, puis mixez brièvement. Filmez la préparation au contact avec du film alimentaire et laissez refroidir 12 heures au réfrigérateur. Avant utilisation, fouettez légèrement comme une chantilly.

Fourrage fondant noisette-passion

Mélangez les deux ingrédients ensemble.

Enrobage chocolat

Torréfiez les noisettes à 160 °C pendant 10 minutes et laissez-les refroidir complètement. Faites fondre le **Selection Lait Cacao-Trace** à 40 °C et incorporez l'huile de colza jusqu'à obtenir un mélange homogène. Utilisez l'enrobage chocolat à 30-32 °C.

MONTAGE

Placez une meringue (1) dans chaque empreinte du moule en silicone REF MAÉ – Plaque Silicone – Cylindre – Ø 45 x 34 mm. Remplissez les empreintes à mi-hauteur de crème noisette (2), puis pochez au centre une petite quantité de fourrage fondant noisette-passion (3). Déposez une seconde meringue pour refermer (1). Lissez la surface avec la crème noisette (2) et saupoudrez de noisettes hachées torréfiées. Placez le moule au congélateur et démoulez les meringues une fois qu'elles sont complètement congelées. Trempez-les ensuite dans l'enrobage chocolat (4).

Meringue Glacée Noir

COMPOSITION

1. Meringue
2. Crème chocolat Noir
3. Compotée agrumes
4. Enrobage chocolat

INGRÉDIENTS

1. Meringue	g
Blancs d'œufs	250
Sucre	500

2. Crème chocolat Noir	g
Crème 35 % m.g.	800
Puratos Chantypak	200
Belcolade Selection Noir Cacao-Trace	220

3. Compotée agrumes	g
Gélatine en poudre (180 bloom)	1
Eau	5
Jus de citron vert	125
Écorces d'orange confites	200
Puratos Topfil Mandarin Smooth 60%	500
Zestes d'orange	5

4. Enrobage chocolat	g
Belcolade Selection Noir Cacao-Trace	380
Belcolade Beurre de cacao Cacao-Trace CB1	80
Huile de colza	40
Noisettes hachées	30
Grué de cacao	20

PRÉPARATION

Meringue

Ajoutez le sucre aux blancs d'œufs et chauffez le mélange en remuant constamment jusqu'à 70 °C. Fouettez ensuite jusqu'à obtenir une meringue ferme et brillante. Dressez des meringues d'environ 4 cm de diamètre sur une plaque recouverte de papier cuisson et laissez-les sécher au four à 80 °C, clé de vapeur ouverte, pendant 2 heures.

Crème chocolat Noir

Chauffez la moitié de la crème à environ 60 °C et réalisez une ganache avec le **Selection Noir Cacao-Trace**. Mixez le tout avec un mixeur plongeant. Ajoutez ensuite le reste de la crème et le **Chantypak**, puis mixez brièvement. Filmez la préparation au contact avec du film alimentaire et laissez refroidir au réfrigérateur pendant 12 heures. Avant utilisation, fouettez comme une chantilly.

Compotée agrumes

Mélangez la gélatine en poudre avec l'eau et laissez reposer au moins 15 minutes pour que la gélatine absorbe complètement l'eau. Mixez les écorces d'orange confites jusqu'à obtenir une texture fine et mélangez-les avec le jus de citron vert et la gélatine fondue. Incorporez ce mélange au **Topfil Mandarin Smooth 60%** et mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène. Filmez la préparation au contact avec du film alimentaire et laissez prendre au réfrigérateur.

Enrobage chocolat

Torréfiez les noisettes hachées à 160 °C pendant 10 minutes, puis laissez-les refroidir complètement. Faites fondre le **Selection Noir Cacao-Trace** à 40 °C, puis incorporez le beurre de cacao et l'huile de colza en mélangeant jusqu'à obtenir une préparation homogène. Utilisez l'enrobage chocolat à 30-32 °C.

MONTAGE

Placez une meringue (1) dans chaque empreinte du moule en silicone REF MAÉ – Plaque Silicone – Cylindre – Ø 45 x 34 mm. Remplissez les empreintes à mi-hauteur de crème chocolat Noir (2), puis pochez au centre une petite quantité de compotée agrumes (3). Déposez une seconde meringue pour refermer (1). Lissez la surface avec le reste de crème chocolat Noir (2) et saupoudrez de noisettes hachées torréfiées et de grué de cacao. Placez le moule au congélateur et démoulez les meringues une fois qu'elles sont complètement congelées. Trempez-les ensuite dans l'enrobage chocolat (4).

Pain au Levain de Blé & Seigle





INGRÉDIENTS

Pâte à pain au levain de blé	**g**	**%**
Farine T65	700	70
Farine de blé moulue sur meule T80/812	300	30
Eau ±	650	65
Levure fraîche	2,5	0,25
Sel	17	1,7
Puratos S500 CL	10	1
Puratos Sapore Alcina	200	20
Eau	100	10

Pâte à pain au levain de seigle	**g**	**%**
Farine T65	900	90
Farine de seigle	100	10
Eau ±	650	65
Levure fraîche	2,5	0,25
Sel	17	1,7
Puratos S500 CL	10	1
Puratos Sapore Oracolo	200	20
Eau	100	10

PRÉPARATION

Autolyse

Pétrissage (spirale)	Mélangez la farine, le **Sapore** et l'eau (65 %) et laissez reposer pendant 20 min. 8 min. en 1ère vitesse et 3 min. en 2ème vitesse. Ajoutez la 2ème partie de l'eau (10 %) à la fin du pétrissage.
Température de la pâte	25 °C
Pointage	1 h 30 min.
Opération après pointage	Couvrez la pâte avec un film alimentaire à température ambiante. À mi-pointage, effectuer un rabat.
Pesée	800 g
Opération après pesée	Boulez et couvrez avec un film alimentaire à température ambiante.
Détente	15 min.
Façonnage	Allongez les pâtons et déposez-les sur des toiles à couche avec la jointure vers le bas.
Apprêt	16 heures, 8 °C, 80 % H.R.

Décoration avant cuisson

Farinez à l'aide d'un pochoir et inciser.

Cuisson

Temps de cuisson	50 min.
Température du four	Enfournez à 250 °C et diminuez la température après 5 min. jusqu'à 210 °C. Augmentez la température à nouveau après 35 min. jusqu'à 225 °C. Faites cuire encore 10 min. avec la clé de vapeur ouverte.

Panebelge



COMPOSITION

1. Pâte
2. Fourrages
3. Macaronade (facultatif)

INGRÉDIENTS

1. Pâte	**g**	**%**
Farine	750	75
Eau ±	420	42
Levure	60	6
Puratos Easy Luxe 25%	250	25

2. Fourrages	**g**	**%**
Puratos Classic Coffee CL	100	10
Belcolade Selection Noir, Lait & Blanc Cacao-Trace	240	24
Puratos Summum Noix	100	10
Noisettes grillées	250	25
Lait	250	25
Puratos Classic Raspberry CL	100	10
Framboises surgelées	300	30
Belcolade Selection Blanc Cacao-Trace	300	30
Belcolade Poudre de Cacao Cacao-Trace	30	3
Huile	30	3
Belcolade Selection Noir K10 Grains Cacao-Trace	400	40
Orangettes	300	30

3. Macaronade (facultatif)	**g**	**%**
3.1 Classique		
Blanc d'œuf	1 part	-
Sucre impalpable	1 part	-
Amandes en poudre	1 part	-

3.2 Au chocolat		
Belcolade Poudre de Cacao Cacao-Trace	20	2
Farine	120	12
Cassonade brune	100	10
Beurre	100	10

PRÉPARATION

Pétrissage

Pétrissage (spirale)	5 min. en 1ère vitesse et 5 min. en 2ème vitesse. Ajoutez le fourrage souhaité (2) et continuez à pétrir en 2ème vitesse jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
Température de la pâte	26 °C
Pointage	10 min.
Pesée	400 g
Détente	15 min.

Façonnage

Façonnage	Boulez et disposez dans des moules à panettone*.
Fermentation finale	100-120 min. ; 28 °C ; 80 % H.R.

Décoration avant cuisson

- Sans macaronade : dorez avec le **Puratos Sunset Glaze Xtlr** et incisez.
- Avec macaronade classique : dorez avec le **Puratos Sunset Glaze Xtlr**, déposez la macaronade et saupoudrez légèrement de sucre impalpable.
- Avec macaronade au chocolat : dorez avec le **Puratos Sunset Glaze Xtlr** et déposez la macaronade.

Cuisson

Température du four	180 °C
Temps de cuisson	35-40 min.

**Nous utilisons des moules à panettone de 13,5 cm de diamètre et 9,5 cm de hauteur.*

Laminez la macaronade à 1,5 mm d'épaisseur et découpez à la forme souhaitée.

Pain au Chocolat Festif



COMPOSITION

1. Pâte
2. Dorure
3. Fourrage

INGRÉDIENTS

Pâte	**g**	**%**
Farine de blé 11,5/680	750	75
Levure fraîche	60	6
Eau ±	420	42
Puratos Easy Luxe 25%	250	25

Dorure	**g**	**%**
Puratos Sunset Glaze Xtlr	Q.S.	Q.S.

Fourrage	**g**	**%**
Puratos Carat Nuxel Hazelnut Cacao-Trace	Q.S.	Q.S.

PRÉPARATION

Pétrissage

Pétrissage (spirale)	5 min. en 1ère vitesse et 5 min. en 2ème vitesse
Température de la pâte	26 °C
Pesée	300 g

Façonnage

Façonnage	Étalez la pâte (en rectangle) sur 30 x 40 cm et déposez-la sur une plaque. Placez brièvement au congélateur. Appliquez 75 g de **Carat Nuxel Hazelnut** sur chaque pâton de 300 g et, éventuellement, saupoudrez légèrement de **PatisFrance Bresilienne 70%**. Roulez la pâte et laissez reposer à nouveau au congélateur. Coupez le rouleau dans le sens de la longueur et placez-le en forme de croix l'un sur l'autre. Torsadez et placez dans un moule en aluminium graissé.
Apprêt	1 h ; 28 °C ; 80 % H.R.

Décoration avant cuisson

Dorez 2 fois avec le **Sunset Glaze Xtlr.**

Cuisson

Type de four	Four à sole
Température	230 °C en haut, 220 °C en bas
Durée	19 min.

Étape	**Durée**	**Température en haut**	**Température en bas**	**Clé de vapeur**
1	2 min.	230 °C	220 °C	-
2	17 min.	225 °C	215 °C	Ouverte

Pour toute question par rapport aux recettes
n'hésitez pas à contacter nos démonstrateurs :

Matty Van Caeseele
Démonstrateur
Pâtisserie et Chocolat
mvancaeseele@puratos.com
GSM: 0499 55 04 63

Jonas Vanheede
Démonstrateur
Pâtisserie et Chocolat
jvanheede@puratos.com
GSM: 0489 99 35 92

Michaël Devillé
Démonstrateur Boulangerie
mdeville@puratos.com
GSM: 0499 55 04 59

Stéphane Vandersteen
Démonstrateur Boulangerie
svandersteen@puratos.com
GSM: 0474 94 17 61

8794 - 08/2026

www.puratos.be

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

puratos
Food Innovation for Good