

Vision


Puratos
Reliable partners in innovation

LE MAGAZINE DES BOULANGERS ET DES PÂTISSIERS ENTREPRENANTS

n°2 | hiver - printemps 2010

Puratos Belgique - Luxembourg - Industrielaan 25, Zone Maalbeek - 1702 Groot-Bijgaarden - Tél.: 02 481 42 42 - Fax 02 481 43 46 - E-mail : info@puratos.be - www.puratos.be

page 3

**Classes de
boulangerie**

page 12

**Panerex,
boulangerie
royale**



Edito

Voici le deuxième exemplaire de Vision. Nous sommes extrêmement heureux de l'enthousiasme avec lequel vous avez accueilli la première édition. Vos encouragements renforcent l'intention de l'équipe de Puratos de poursuivre sur la même voie, voire de faire mieux encore. Pour la création de ce magazine, nous avons pu compter sur l'engagement effréné et le travail professionnel de nombreuses personnes, pour la rédaction des articles, la préparation de nouvelles recettes, les photographies, la mise en page, l'impression et bien plus encore.

Au nom de Puratos, je souhaite remercier tout le monde pour l'excellent travail fourni une fois de plus.

Puratos envisage l'avenir avec confiance et détermination.

Nous pensons que des périodes de joie attendent ceux qui, comme vous, donnent le meilleur d'eux-mêmes chaque jour.

Dans ce numéro, nous présentons à nouveau plusieurs idées de nouvelles créations qui régaleront vos clients.

Nous servons aussi des suggestions pour améliorer encore la qualité de vos produits ou optimiser vos processus de production.

J'attire notamment votre attention sur les articles, passionnants, suivants :

- **Muffins** : Arrêtez-vous quelques instants sur les possibilités de ce petit en-cas tout simple. Frais, moelleux et délicieux, il se mange à l'école ou ailleurs.

- **O-tentic pour Torsadé** : avec O-tentic, vous préparez toujours des recettes de pain au goût exceptionnel, qui surprendront vos clients et les inciteront à vous en demander plus. De plus, avec 'Chef', nous vous proposons une méthode plus efficace pour préparer votre pain.

- **Finition** : Connaissez-vous toutes les solutions de Puratos pour la finition de vos produits ? Elles augmentent le temps de conservation de vos produits en magasin et chez vos clients tout en leur donnant un bon goût supplémentaire.

- **Chocolat** : pain ou pâtisserie + chocolat. De délicieuses combinaisons ! Actuellement, beaucoup de produits branchés contiennent du chocolat. Découvrez ici une partie de la gamme étendue de produits au chocolat de Belcolade.

- **Macarons** : Avec Patis'Macaron, réalisez de délicieux bijoux pour séduire vos clients. Puratos propos plusieurs garnitures pour macarons qui les feront fondre : jouez avec les goûts et les couleurs !

- **Interview avec les frères boulangers Fastré** : Vos collègues de Maasmechelen ont une vision claire de la profession de boulanger qui est une aubaine pour tous.

- **Petit-déjeuner** : Vos clients comptent sur vous pour leur apporter l'énergie nécessaire pour commencer ou poursuivre leur journée dans les meilleures conditions.

- **Recettes de Pâques** : Essayez les recettes que nos experts ont mises au point pour vous. Vous ne vous en plaindrez pas !

François Magnée
General Manager Belux



Dans ce numéro

LE PAIN DE TOUS LES JOURS

Cuire des pains avec des enseignants

page **3**



LA MAIN À LA PÂTE

page **4 à 7**

SAVEURS DE

page **8**



DERNIERES NOUVELLES DU SECTEUR

page **10**



LA PAROLE AU BOULANGER

Une visite à la boulangerie Panerex

page **12**

RECETTES ESTIVALES

Joyeuses Pâques!

page **14**



RECETTE COUVERTURE - PÂTISSERIE



Muffin

Ingrédients

Puratos Aristo Primeur Cake..... 500 g
Puratos Tegral 4Ever Cake..... 1000 g
Oeufs..... 500 g
Belcolade Noir Selection Grains..... 200 g

Préparation

Ramollissez l'Aristo Primeur Cake au micro-ondes. Placez les oeufs et le Tegral 4Ever Cake dans un bol mélangeur et versez dessus la margarine ramollie. Mélangez avec un batteur à vitesse modérée pendant 3 min. Au dernier moment, mélangez brièvement le Belcolade Noir Selection Grains à la pâte homogène. Verser 90g de pâte dans des moules à muffins et faites cuire à 200°C pendant 25 min. Fermez la soupape et donnez un peu de vapeur au début.

Cuire des pains avec des enseignants

Le contact avec les écoles de boulangerie est très important pour Puratos. Nous aidons volontiers les maîtres boulangers, présents et à venir, à perfectionner leur métier. En effet, nous recherchons tous la même chose : réaliser de bons pains, de bonnes pâtisseries et de bons produits au chocolat. Ici, 'bon' va de paire avec le goût, la texture, la présentation et la qualité.

Lors de la prochaine année scolaire, nous renouerons avec une tradition appréciée d'ateliers pour les écoles. Pour l'année scolaire en cours, nous avons choisi une formule de séminaires pour enseignants et élèves. En décembre, les étudiants étaient trop occupés avec leurs examens et nous avons donc commencé par inviter les enseignants à venir chez Puratos. Les 9 et 10 décembre 2009, nous avons organisé le séminaire pour enseignants, afin que ces derniers puissent retoucher leurs manches et apportent des idées neuves. Nous avons volontairement choisi de le faire sous forme d'ateliers, avec un nombre limité de participants par jour. Avec près de 40 enseignants de 12 écoles différentes sur deux jours, nous pouvons parler de franc succès.

Délicieux snacks

Pendant l'**atelier boulangerie**, nous avons réagi à la tendance des snacks. Etant donné qu'ils sont de plus en plus à la mode, nos démonstrateurs en boulangerie, Didier Van Hove et Ludovic Deblauwe, ont créé un atelier autour des snacks sucrés et salés. Les participants ont découvert quelques recettes possibles qu'ils ont transformées en résultats créatifs. Ils ont relevé le défi avec des légumes, du fromage, des saucisses, des sauces et autres ingrédients salés mais aussi avec des fruits secs, du sucre, du chocolat, de la crème pâtissière... pour ne pas perdre de vue le côté sucré. A la fin de la journée, une brève présentation a suivi. Chaque équipe y a présenté ses créations et ensuite, chaque groupe a été évalué. Les gagnants du concours ont tous reçu une caisse pleine de matériel de boulangerie.

Foodpairing pour élèves avancés

L'**atelier pâtisserie** a commencé par une tâche simple, à savoir la création d'entremets. Cependant, Ludo de Kok et Michel Eyckerman, nos démonstrateurs en



pâtisserie, avaient aussi un défi à proposer aux enseignants : le foodpairing.

Intégrez un chocolat Origine de Belcolade dans un dessert sur assiette et combinez-le à... un légume ! Quelle idée ! Pour les aider, les participants disposaient des "arbres de foodpairing" qui indiquent quels légumes, épices, fruits, ... vont le mieux avec chaque chocolat Origine.

Les enseignants ont relevé le défi avec beaucoup d'enthousiasme et sont parvenus à créer quelques assiettes magnifiques et au goût surprenant. A la fin de la journée, après une présentation des produits à tous les groupes, ceux-ci ont dû évaluer le goût, la présentation, la créativité et le respect des règles imposées des créations des autres équipes. Les gagnants de ce concours ont remporté le livre 'Matière Chocolat' de Stéphane Leroux.

Et qu'ont-ils appris ?

Pour les enseignants participants, le séminaire était une plongée dans l'inconnu. Pour la boulangerie comme pour la pâtisserie, ils ne savaient pas à quoi s'attendre en termes de programme. De plus, ils étaient sous-divisés en petits groupes avec des enseignants d'autres écoles, ce qui les a obligés à travailler ensemble avec des collègues qu'ils ne connaissaient pas. Cela s'est assez bien passé, au vu des beaux résultats obtenus. Des idées ont été échangées et chacun a découvert la méthode de travail des autres. Pour certains, les astuces des collègues ont été une véritable aubaine qu'ils appliqueront sans doute dans leurs cours pratiques !





Belcolade

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

UNE VASTE GAMME DE PRODUITS INNOVANTS

Belcolade est le seul producteur 'belge' du véritable chocolat belge. Belcolade reste fidèle à sa décision de confectionner un chocolat de haute qualité, à partir de vanille naturelle et de beurre de cacao à 100%. Encore plus important : Belcolade cherche partout dans le monde entier pour obtenir les meilleures variétés de cacao et sélectionne les variétés qui se distinguent le plus au niveau du goût. Belcolade offre une gamme de produits de chocolat d'une qualité très élevée pour la marché professionnelle et investi sans cesse dans l'innovation des produits.

VOICI LE NOUVEL ASSORTIMENT « SPÉCIALITÉS » DE LA GAMME DE CHOCOLATS « SÉLECTION »

contenu en cacao	nom	format	contenu / carton
50%	Grains Noir Selection Grains de chocolat résistant à la cuisson pour muffin, scone, gâteaux, décoration etc.	grains	10kg
28,5%	Éclats Lait Selection Morceaux de chocolat résistants à la cuisson, pour biscuits, muffin, gâteaux, etc.	NOUVEAU grains	20 kg
44%	Copeaux Noir	copeaux	3 kg
26%	Copeaux Lait	copeaux	3 kg
22,5%	Copeaux blanc	copeaux	3 kg
	Stick Plain 36	bâtonnets	5kg
	Real Chocolate Sticks 300	bâtonnets	1,6 kg



Pour la recette de ce délicieux pain au chocolat,
consulter notre site internet www.puratos.be

OFFRE DE LANCEMENT

Si vous achetez un produit Belcolade pour la première fois, vous bénéficiez d'une **réduction de 10%**.

Utilisez ce coupon pour commander via votre représentant ou faxez ce coupon au numéro 02 481 43 46.

Puratos Belux
Avenue Industria 25 - Zone Maelbeek - 1702 Grand-Égare - Belgique
Tél info: 0800 92 226 - Tél. commandes: 02 481 42 42 - Fax: 02 481 43 46
info@puratos.be - www.puratos.be

Puratos
la qualité partonne la innovation

O-tentic est vraiment unique

En cette époque postmoderne, il faut chercher loin pour trouver l'authenticité. Même la tendance du retour aux sources dans presque tous les domaines (le phénomène 'old school') est superficielle, le rétro sans profondeur. Cependant, certaines règles s'appliquent encore au métier de boulanger. Des règles pétries de tradition, transmises de génération en génération.

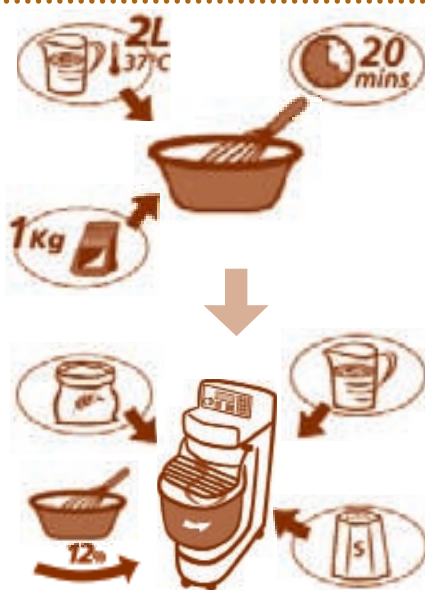
L'obtention d'un goût unique est à l'origine de tous les produits fabriqués par Puratos. O-tentic Chef est une méthode de fabrication du pain qui est fidèle au paradigme du métier de boulanger : un goût et une structure pleins de caractère. Avec O-tentic Chef, préparez facilement et beaucoup plus rapidement un délicieux pain frais.

O-TENTIC CHEF: une nouvelle méthode simple pour O-tentic Durum

Préparez d'abord un O-tentic Chef avec :
 Eau (37°C)..... 2 l
 O-tentic Durum 1 kg
 Laissez reposer 20 min. minimum avant d'ajouter à votre recette. L'O-tentic Chef peut être conservé pendant 48h au réfrigérateur.

Ajoutez l'O-tentic Chef à votre recette :

Farine	100%
Eau	Toujours 8%
de moins que votre recette normale étant donné que vous utilisez déjà de l'eau pour l'O-tentic Chef.	
Sel	1,7%
O-tentic Chef	12%



Recette Boulangerie Torsadé

Ingrédients

Voir cadre O-tentic Chef : une nouvelle méthode simple pour O-tentic Durum.
 Pour cette recette, utilisez 65% d'eau (déjà diminués de 8%)

Préparation

Temps de pétrissage (spirale) : 3 min. en 1ère vitesse + 9 min. en 2ème vitesse. Ajoutez les 10% d'eau restants en plusieurs fois afin qu'ils soient mieux intégrés.

Température de la pâte : 24°C

Repos en masse : 90 min. dans un récipient avec de l'huile d'olive.

Pesée : 480 g et laisser gonfler.

Réalisation : Etendre la pâte sur une table recouverte de farine de seigle. Diviser la pâte en bandes égales et diviser ces bandes à leur tour en morceaux égaux, selon la taille souhaitée. Torsader la pâte et la placer sur le tapis.

Apprêt : 15 min. dans la boulangerie.

Décoration avant la cuisson : Eventuellement, fariner avec de la farine de seigle.

Température du four : 230°C

Temps de cuisson : 25 min. avec légère vapeur. Tirer la clé 5 minutes avant la fin de la cuisson.



FICHE PRODUIT : O-TENTIC

- O-tentic est un produit unique et innovant qui vous permet de réaliser **des pains de caractère avec un goût unique.**
- O-tentic est un levain actif : il donne à vos pains **l'arôme unique d'une longue fermentation et cette croûte croustillante spéciale,** typique des pains authentiques.

Forme : poudre

Conditionnement :

boîte de 10 x sachets de 1 kg

Avantages :

- un goût unique et authentique
- une structure belle et ouverte des miettes
- un croquant plus durable.

Facilité d'utilisation :

- une recette simple à laquelle il suffit d'ajouter de la farine, de l'eau et du sel
- un bon travail dans le four, une belle ouverture de la croûte
- plus d'absorption d'eau
- plus de tolérance
- convient à tous les processus de transformation
- contient ses propres ingrédients de fermentation
- plus de nécessité d'ajouter de la levure
- temps de levée moins important
- contient uniquement des ingrédients naturels.

Durée de conservation :

12 mois dans un environnement sec (R.V. max. 65%) à une température max. de 20°C dans l'emballage d'origine fermé. Bien refermer l'emballage après chaque utilisation. Après ouverture, se conserve encore 10 jours au réfrigérateur.

Variantes :

- **Origin:** arôme typique des fermentations longues.
> préparation directe.
- **Durum:** arôme typique des pains italiens, à base de farine Durum.
> préparation O-tentic Chef



OFFRE D'INTRODUCTION

Si vous achetez O-tentic pour la première fois, vous bénéficierez d'une **remise de 10%**.

Avec ce coupon, passez commande auprès de votre représentant ou envoyez un fax au 02 481 43 46.



Briller de tout son éclat

Avec les nappages de Puratos, la pâtisserie se pare de bijoux.

La pâtisserie s'achète surtout avec les yeux et c'est pourquoi les pâtisseries mettent tout en oeuvre pour séduire leurs clients. A cet effet, un nappage impeccable est l'une des techniques de séduction les plus efficaces. Les nappages de Puratos, notamment, sont d'une telle beauté que personne n'y résiste.

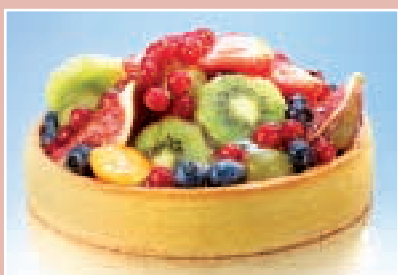
Ces nappages combinent cette beauté à une qualité supérieure et à une grande facilité d'utilisation. De plus, notre équipe travaille constamment à l'amélioration de l'assortiment. Elle sélectionne les ingrédients les plus purs pour obtenir une magnifique brillance, semblable à un diamant. Avec les nappages Puratos, vous ferez de chaque création un bijou éclatant.

Des nappages personnalisés

Avec Harmony, Miroir, Miroir Plus Chocolat et Belcolade Ganache, Puratos propose des nappages pour toutes sortes d'utilisations, de méthodes de travail et de circonstances, adaptés à chaque professionnel de la pâtisserie traditionnelle et fine. Grâce à ces nappages, vous apporterez une touche de brillance à toutes les créations.



Un assortiment de nappages brillants



HARMONY pour tartes aux fruits, cakes et viennoiseries

HARMONY Classic : nappage concentré

Harmony Classic est la principale référence de sa catégorie : un nappage concentré que vous pouvez allonger selon vos besoins avec de l'eau, de 30% à 60%. Ce nappage de grande qualité a un aspect irrésistible, se découpe à la perfection et reste longtemps stable, même sur des fruits délicats. Avec sa nouvelle recette améliorée, Harmony Classic se distingue plus que jamais des autres, grâce à d'excellentes performances techniques.

Nouvelle formule :

- Dure plus longtemps, pour un aspect frais prolongé
- Une couche de glaçage parfaitement uniforme, même sur des fruits délicats
- Une brillance et une transparence appétissantes
- Encore plus flexible, encore plus facile à utiliser (en termes de température, de temps, ...)

HARMONY Ready : nappage prêt à l'emploi pour application au pistolet

Harmony Ready est la solution idéale pour glacer en un tour de main des plateaux pleins de pâtisseries. Ce produit a été spécialement conçu pour une application au pistolet. Avec Harmony Ready, vous pouvez aussi ajouter une couche parfaite de glaçage sur des décorations extravagantes et asymétriques.

- Prêt à l'emploi
- Facile à utiliser
- Flexible en termes de température de projection



HARMONY Sublimo :

le premier nappage froid prêt à l'emploi

Harmony Sublimo combine tous les avantages des nappages existants dans un seul nappage prêt à l'emploi de la nouvelle génération. Ce produit semi-liquide est prêt à l'emploi sans réchauffage. Il se découpe aussi aisément qu'un nappage chaud.

Grâce à Harmony Sublimo, vous ne perdez pas un temps précieux à allonger et à réchauffer le nappage.

Vous ne risquez plus de vous brûler. Et grâce à la méthode froide, la couleur et la consistance du fruit frais sont préservées de manière optimale.

- Prêt à l'emploi, sans allonger, sans réchauffer
- Épaissit en quelques minutes
- Facile à couler, facile à appliquer à la brosse ou au pistolet à froid
- Permet de réaliser un beau nappage uniforme et complet
- Aucun risque d'abîmer les fruits frais ou les décorations.

Trucs et astuces

Transformez vos cakes en bijoux étincelants avec une touche d'Harmony Sublimo.

Encore plus facile en emballage de 1,2kg !

- Idéal pour une utilisation quotidienne
- Hygiénique
- Pratique et facile à couler
- Facile à stocker
- Pas de gaspillage.



VARIANTES :

Les nappages Harmony existent dans les goûts Neutre, Briant (abricot) et Rubi (fraise).

MIROIR: pour les bavaoises et les mousses

Le glaçage de bavaoises et de mousses ne sert pas seulement à créer un effet miroir mais également à protéger ces pâtisseries afin qu'elles ne sèchent pas.

Dans la gamme étendue de Puratos, vous trouverez certainement les produits adaptés à vos créations.



MIROIR Original : nappage froid pour 'applications horizontales'

Au fil des ans, Miroir Original est devenu LA référence sur le marché car il donne aux mousses et aux bavaoises une brillance profonde et incomparable. Ce nappage existe dans les goûts neutre, chocolat et caramel.

Les avantages de ce produit :

- Effet miroir incomparable
- Nappage froid pour pâtisseries raffinées et délicates
- Appliquer à la brosse ou à la spatule, en fine couche
- Extrêmement stable au congélateur

Miroir peut également être utilisé comme ingrédient pour la préparation de ganache, pâte de fruits, etc.



MIROIR Glassage Noir : nappage chaud pour applications en boule, en pyramide et en bloc

Vous aimeriez glacer des pâtisseries en forme de boule, de pyramide et de bloc ? Dans ce cas, vous avez besoin de Miroir Glassage Noir. Ce nappage allie une brillance exclusive et une excellente stabilité.

- Nappage prêt à l'emploi pour pâtisseries raffinées et délicates
- Température d'utilisation : 35°C - 40°C
- Délicieux goût chocolat
- Excellente stabilité au congélateur



PATISFRANCE MIROIR PLUS CHOCOLAT

Vous avez réalisé une pâtisserie en forme de boule, de pyramide ou de bloc et vous souhaitez le goût du vrai chocolat ? Dans ce cas, nous vous conseillons Miroir Plus Chocolat de Patis France. Ce nappage contient 21% de vrai chocolat belge et il existe en 2 goûts : Noir & Blanc.

Les avantages de ce produit :

- Une brillance parfaite et un véritable effet miroir
- Donne plus d'arôme à vos créations
- Se découpe à la perfection
- Possibilité d'appliquer une couche épaisse ou fine
- Température d'utilisation : 35°C - 40°C
- Se prépare en peu de temps : ne dégouline pas
- Convient à des produits fins et délicats.

Nouvelle formule :

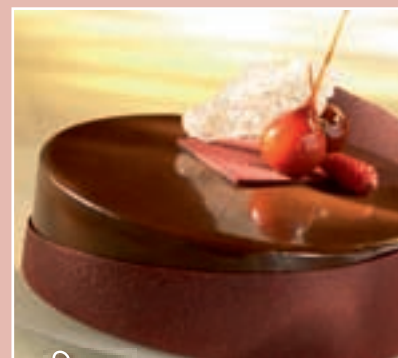
- Meilleur goût
- Plus grande flexibilité (en termes d'allongement et de résistance à la chaleur)
- Meilleure stabilité dans le temps et à la congélation : conserve sa brillance
- Sans colorant
- Tient mieux sur les bords des entremets : idéal pour les surfaces non horizontales
- Plus facile à utiliser.



BELCOLADE GANACHE

Ganache foncée prête à l'emploi avec 41% de véritable chocolat belge, offrant en résultat une brillance satinée.

- Véritable goût de chocolat, goût de ganache
- Offre la plus longue conservation fraîche et est plus stable car elle contient plus de graisse en raison de la teneur élevée en chocolat
- Très visqueuse
- Utilisation flexible, en nappage ou pour fourrer des pralines.



OFFRE D'INTRODUCTION

Si vous achetez un nappage pour la première fois, vous bénéficierez d'une remise de 10%.

Avec ce coupon, passez commande auprès de votre représentant ou envoyez un fax au 02 481 43 46.

Recette Pâtisserie Macarons fourrés

Composition

1. Macarons
2. Garnitures

1. Macarons

Ingrédients

PatisFrance Patis'Macaron.....	1000 g
Eau (45°C) + colorant.....	200 g

Avec 1kg, vous pouvez réaliser environ 200 petites coques de macarons.

Préparation

Mélanger le Patis'Macaron, l'eau et le colorant et battre pendant 4 min. au fouet, à grande vitesse. Faire de petits ronds à la douille sur Silpat® ou papier sulfurisé et cuire sur une double plaque de cuisson. Faire cuire dans un four à soles à 145°C, clapet à vapeur ouvert, pendant 20 à 25 min. ou dans un four à convection à 135°C, clapet à vapeur ouvert, pendant 25 min. Laisser refroidir les coques puis les remplir.

Conseil: Les coques peuvent aussi être surgelées.

2. Garnitures pour de délicieux macarons

2a. Garniture simple aux amande

Ingrédients

PatisFrance Catania Pâte Amande 50%.....	650 g
Puratos Aristo Primeur Crema.....	350 g

Préparation

Faire ramollir l'Aristo Primeur Crema et mélanger progressivement avec la Catania Pâte Amande 50%.

Conseil : Vous pouvez toujours obtenir un goût plus prononcé en ajoutant un Puratos Summum* ou un Puratos Classic**.

2b. Garniture au caramel

Ingrédients

Puratos Chantypak.....	100 g
Belcolade Blanc Selection.....	150 g
Puratos Deli Caramel.....	800 g

Préparation

Préparez la ganache : Portez le Chantypak à ébullition et versez sur le Blanc Selection. Ajoutez le Deli Caramel.

2c. Garniture moelleuse à la crème

Ingrédients

Puratos Aristo Primeur Crema.....	580 g
Fondant.....	350 g
Jaunes d'oeufs pasteurisés.....	70 g
Puratos Summum*.....	80 g
ou Puratos Classic**.....	50 g

Préparation

Faire ramollir l'Aristo Primeur Crema et y mélanger progressivement le fondant et les jaunes d'oeufs afin d'obtenir une crème au beurre. Finissez avec l'arôme.

* Goûts existants : pistache et noix

** Goûts existants : fraise, abricot, ananas, banane, cappuccino, caramel, citron, noix de coco, framboise, cerise, kiwi, mangue, noisette, fruits de la passion, orange

Où vont-ils donc chercher tout ça ?

Avec les deux spécialités régionales de cette page, nous marchons sur des oeufs. Les véritables macarons ont-ils été inventés à Nancy ou imaginés à Paris ? Et le roggeverdommeke, bon sang, à qui en revient l'honneur et la gloire ? A un généreux Hollandais de Dordrecht. Allez quoi, ce n'est pas possible ! Vraiment ?

Un pâtissier de Paris ou des nonnes de Nancy ?

Différentes versions du macaron traversent l'Europe depuis le Moyen Âge, sans que nous comprenions quelle est l'origine de ce petit gâteau. En Vénétie, il tiendrait son nom en tant que membre éloigné de la famille des Macaroni. Révélées par d'anciens puissants de ce monde, les Medicis, Plantagenet, Bourbon et Habsbourg, ces délicates petites bouchées aux amandes se sont arrachées dans les cours européennes. Cependant, prêtres et prélats ont également fait connaître ces divines pâtisseries. Et la tradition montre que les musulmans et les juifs se sont également laissés séduire par les succulents petits gâteaux : les macarons ont conquis les califes ottomans sous le nom de 'louzieh' au XVème siècle et les juifs italiens n'en faisaient qu'une bouchée en tant qu'alternative divine au pain azyme, rituellement pur mais sans goût.



Une chose est sûre, nous sommes loin de savoir clairement où 'le' macaron est né ou qui l'a imaginé. Ceux qui ont su ressortir des temps troublés de l'histoire et se faire un nom sont les 'Macarons de Paris' et les 'Macarons de Nancy'.

'Macarons de Paris'

Le 'Salon de Thé Ladurée' à Paris prétend fabriquer les seuls véritables macarons. Les leurs ont été inventés par Pierre Desfontaines, neveu de Louis Ernest Ladurée, qui a eu l'idée pendant la première moitié du XXème siècle de coller les coques de macarons avec une délicieuse garniture. Depuis lors, la réalisation du produit n'a pas changé et il est encore fabriqué tous les matins chez Ladurée. Bien entendu, on trouve des macarons partout en France mais vraisemblablement, aucun ne se rapproche de la création originale de Desfontaines.



Macarons de Nancy

Nancy s'y connaît en douceurs. D'un goût très subtile, les 'Macarons des Soeurs' sont issus d'une recette datant de 1793 et inventée par 2 soeurs Bénédictines, rebaptisées 'Soeurs Macarons'.

Lorsque Catherine de Vaudémont, fille du Comte Charles III, est devenue abbesse de Remiremont, elle a fondé au cœur de Nancy le cloître des 'Dames du Saint-Sacrement'. Ce cloître imposait la stricte interdiction de manger de la viande. C'est pourquoi les soeurs se sont mises au travail et ont fabriqué une grande variété de pâtisseries, dont les célèbres macarons.

Lors de la répression des congrégations religieuses en 1792, 2 soeurs du cloître, à savoir 'Soeur Marguerite' et 'Soeur Marie-Elisabeth' trouvèrent refuge chez le Dr Gormand, le médecin de la communauté. Pour pouvoir subvenir à leurs besoins, elles se sont lancées dans la fabrication et la commercialisation de macarons. Ainsi, elles ont rapidement été connues et appelées 'Les Soeurs Macarons'.



Vous savez désormais qu'il n'est pas simple de retracer avec certitude l'histoire du macaron. Ce qui est certain, c'est qu'ils sont redevenus 'à la mode' au début de ce siècle, lorsque des pâtisseries comme Pierre Hermé s'y sont intéressés. Ses macarons sont d'ailleurs mondialement connus, en grande partie en raison des goûts nouveaux qu'il leur a donnés. Partout, la foule se bouscule dans ses magasins pour goûter le célèbre Ispahan, des macarons roses avec une crème au lychee et une gelée à la framboise.

Un Hollandais immigré, c'est le Pot aux roses !

Nous savons que les Anversois n'aiment pas cela mais pour le roggeverdommeke, ils rendent hommage à 'nen Hollander', un Hollandais.

Roggeverdommeke, un mot qui fait plus penser à un juron qu'à une bénédiction mais ma foi, c'est comme ça.

Aux alentours de 1415, un riche homme d'affaires de Dordrecht voulait venir s'installer à Anvers qui connaissait alors son Âge d'Or. Mais à cette époque déjà, les Anversois n'aimaient pas trop les 'Hollandais'. Pourtant, Pieter Pot a tenu bon. Et il a joué finement. Pour conquérir le cœur récalcitrant des Anversois, il a fait amener du seigle de ses énormes entrepôts et il en a fait du pain pour les prisonniers des geôles du Steen. Du pain de seigle pour les damnés ou 'roggebrood voor de verdoemden'. Pour les Anversois, l'expression devient vite un mot, roggeverdoem(d)e, sous-titré roggeverdomme. Pieter Pot s'est fait accepter grâce à ce tour de force. Il est devenu en quelque sorte une figure de proue pour la ville. Deux rues portent d'ailleurs son nom, la Grote Pieter Potstraat et la Kleine Pieter Potstraat. Deux de ses fils sont même devenus bourgmestres, le plus grand honneur qu'une ville puisse faire à quelqu'un.

Pour donner un air anversois à la recette du roggeverdommeke et pour le rendre mangeable pour les citoyens libres de cette ville, des raisins y ont été ajoutés.

Recette Boulangerie Roggeverdomme

Ingrédients

Farine.....	500 g.....	50%
Farine de seigle.....	500 g.....	50%
Eau.....	700 g.....	70%
Levure.....	20 g.....	2%
Sel.....	17 g.....	1,7%
Raisins secs.....	300 g.....	30%
Noisettes.....	250 g.....	25%
Puratos Rustic Acti-Plus.....	30 g.....	3%
Puratos Sapore Othello.....	30 g.....	3%

Préparation

Temps de pétrissage (spirale) : 3 min. en 1ère vitesse + 5 min. en 2ème vitesse. A la fin du pétrissage, ajouter les noisettes et les raisins secs.

Température de la pâte : 27

Repos en masse : 10 min

Pesée : 400 g

Réalisation :

Il existe plusieurs possibilités d'application :

1) Faire lever et placer immédiatement sur une plaque de cuisson de 40/60. Badigeonnez les bords des morceaux de pâte avec du beurre.

2) Placer 900 g dans un moule à pain à toast, avec des noisettes humectées sur le fond (pour s'assurer qu'elles collent).

3) Placer 600 g dans un moule à bûche, avec des noisettes humectées sur le fond (pour s'assurer qu'elles collent).

Apprêt : 60 min, 28°C, 85% R.V.

Décoration avant la cuisson : Légèrement fariner.

Température du four : 240°C, puis faire retomber à 230°C

Temps de cuisson : 45 min





Et demain est un nouveau jour

Ouvrons les yeux : des études montrent qu'un jeune enfant sur cinq ne déjeune pas le matin, que presque tous les jeunes enfants mangent trop peu de pain et que 20% des jeunes scolarisés sont trop gros.

Les citoyens sont de plus en plus conscients de l'impact de l'alimentation sur la santé. Ils sont plus attentifs à la valeur nutritionnelle des aliments. Ce qui n'est pas encore totalement intégré, c'est l'importance des moments pendant lesquels nous mangeons, les repas.

Le premier, **le petit-déjeuner, est le plus important repas de la journée.** Pour les adultes mais surtout pour les enfants et les jeunes. En effet, il doit fournir les nutriments essentiels au corps et à l'esprit et personne ne peut faire cette impasse sans en payer le

prix pendant la journée. L'absence de petit-déjeuner ou un petit-déjeuner sommaire conduit à de la mauvaise humeur, des performances médiocres, des problèmes de concentration, une fatigue anormale et le petit creux bien connu dans les écoles en cours de matinée, qui pousse à se jeter sur des en-cas qui font grossir.

Le café n'est pas la base d'un petit-déjeuner sain, non plus que les biscuits pour le café. **Un petit-déjeuner sain est constitué de pain** avec un accompagnement, précédé par un fruit ou un yaourt non sucré.

Pour contribuer à une alimentation saine et équilibrée, Puratos a conçu une gamme de produits sains qui portent le nom de **Great Taste & Wellness**. Une gamme d'ingrédients et de concepts qui combinent bon goût et atouts nutritionnels.

Préparation

Mélangez les noisettes à l'huile et au sirop de Liège dans le mixeur et mixez jusqu'à ce que les noisettes soient suffisamment hachées et que tout soit bien mélangé. Tartinez quatre tranches de Vita-Plus avec ce mélange.

Epluchez la pomme et retirez le trognon. Coupez la pomme en fines tranches. Faites chauffer le beurre dans une casserole et faites cuire les tranches de pomme.

Recouvrez les tranches de pain tartinées de tranches de pommes, à la façon de tuiles sur un toit. Recouvrez le tout avec une tranche de pain. Coupez les tartines en deux et servez immédiatement. Conservez le pesto dans un bocal fermé au réfrigérateur.

Suggestions d'accompagnements pour une tartine Vita-Plus, délicieuse et saine

Vita-Plus au pesto de sirop

Ingédients

- 8 tranches de pain Vita-Plus
- 2 cuillères à soupe d'huile de colza
- 2 cuillères à soupe de sirop de Liège
- 30g de noisettes grillées
- 20 g de beurre
- 1 pomme
- Jonagold



Puratos Pains Great Taste & Wellness

Spekkel (mélange à 25% ou 50%) est un pain blanc multicéréales aux valeurs nutritionnelles particulières, grâce à l'ajout de graines de tournesol et de soja.



Sporting (mélange à 50%) est un pain multicéréales gris clair riche en fibres et en vitamines grâce au Beneo. Il s'agit d'une fibre active (= inuline) qui provient de la racine de chicorée, qui contribue à une flore intestinale saine et qui stimule la rétention du calcium.



Vita-Plus (mélange à 100%) est un pain plein de céréales qui vous fera déborder de vitalité grâce à ses 40% de céréales complètes : blé, avoine et millet. Les céréales complètes sont riches en fibres car elles contiennent le coeur, le germe et le son. Elles favorisent ainsi le transit intestinal et ne poussent pas à manger des en-cas riches en calories. Vita-Plus est un pain peu gras et qui contient 25% de sel en moins (iode). Il est naturellement riche en vitamines : A, B1, B2, B6, B9, B12 et E et il fournit les minéraux 'essentiels' : iode, fer et magnésium.



*Miroir, mon beau miroir,
dis-moi qui est le plus brillant?*



Puratos

MIROIR L'ORIGINAL

brillance depuis 20 ans!



Depuis 20 ans **Miroir l'Original** fait briller vos créations grâce à son lissé inégalable.
Miroir l'Original est disponible en Neutre, Caramel et Chocolat.

La gamme s'est enrichie des **Miroir Glassage Noir**, des glaçages idéaux pour des gâteaux en forme de sphère, de pyramide et de cube.

Miroir, la plus haute qualité pour vos mousses et bavares.



Panerex Maasmechelen

Vendredi 11 décembre 2009, 11 heures, Thomasboslaan 4,
3630 Maasmechelen

Panerex (roi du pain), un nom grandiose pour une boulangerie-pâtisserie.

Le propriétaire, Philip Fastré, prévient d'en haut qu'il va descendre.

Il doit encore fixer une décoration de Noël au bord du toit.

De l'extérieur, vous voyez déjà que le magasin est très grand. Tous les produits, de la pâtisserie au chocolat en passant par le pain, sont exposés dans et sur des plateformes et des rayonnages vitrés transparents autour de la pièce et à travers celle-ci. Vous êtes au milieu des douceurs. Dans les bureaux derrière la boutique, vous voyez également que les propriétaires sont attentifs à l'esthétique, à un design contemporain. Beaucoup de lignes droites, l'ouverture, un éclairage adapté.

Redescendu de ses hauteurs, Philip Fastré prépare d'abord un café dans sa machine à café moderne et stylée. Ensuite, presque spontanément, il commence à raconter son histoire, seulement encouragé çà et là par une véritable question. Et s'il s'arrête aux différents chapitres de cette histoire, il ne reste pas immobile. Visite guidée.

QUALITÉ, EXPÉRIENCE, INNOVATION

Dans l'atelier

"Cuire du pain, au moins, le travail du boulanger, ne se passe plus comme avant. Grâce à la modernisation et à l'automatisation, tout d'abord, vous ne devez plus vous lever aussi tôt qu'avant.

Cette armoire de fermentation arrête le processus de levage, de telle sorte que la pâte peut être préparée en vrac à l'avance. Cela permet effectivement de faire le travail de nuit pendant la journée. Et ces fours à rotation informatisés permettent de contrôler parfaitement le déroulement du processus de cuisson. Le prochain investissement que nous allons faire est une ligne automatisée pour le pain.

"Nos éclairs sont recouverts de pur chocolat et non pas de fondant"

Le fait d'investir dans les nouvelles technologies présente de nombreux avantages. Pas seulement pour le confort de dormir quelques heures supplémentaires. Etant donné que le travail le plus dur appartient au passé, à savoir le travail de nuit, c'est beaucoup plus facile de conserver un personnel jeune, ce qui représente un gros problème dans le secteur. Je peux rester ouvert 7 jours sur 7 sans que personne ne doive travailler plus dur. Et les jours où nous sommes ouverts, j'ai suffisamment de temps



haut :
Philip Fastré
et son épouse
Annick

en bas :
Adriaan Fastré

pour m'occuper d'autres choses. Par exemple, nous organisons des visites guidées pour les écoles sans que cela gêne vraiment le travail. Vous savez, pour mon père, il s'agissait encore de travailler dur pour être à l'abri aux alentours de 50 ans et pouvoir commencer à profiter de la vie. Pas pour moi. J'aime travailler ainsi et je peux avancer tranquillement vers ma pension."

Dans le magasin

"Lorsque nous avons définitivement pris la voie de la modernisation et de la professionnalisation en 2003, nous avons aussi rénové ce magasin. La qualité est souvent une question de perception.

La manière dont vous présentez les choses est très importante. C'est pourquoi nous avons totalement modernisé l'aménagement du magasin : un grand espace ouvert, avec des couleurs adaptées. Pour tout magasin, la vitrine est la carte de visite de ce qui se trouve à l'intérieur.

Ce magasin est pour ainsi dire une grosse vitrine. Son aspect mais aussi sa personnalité sont très importants. Nous les faisons également ressortir dans le magasin grâce à une grande affiche sur laquelle nous annonçons nos valeurs, disons notre slogan mais nous les associons aussi à un visage, une personne. Je suis moi-même partisan de l'innovation, mon frère est



l'image de la qualité et mon père, qui vient d'ailleurs encore nous donner un coup de main de temps en temps, représente l'expérience. Les personnes qui font vraiment vivre nos magasins sont Annelies, la compagne de mon frère et mon épouse Annick. Elles présentent notre histoire tous les jours aux clients."

QUALITÉ, EXPÉRIENCE, INNOVATION

"En tant que boulanger, vous avez deux possibilités : fournir de grandes quantités ou rester petit et vous spécialiser. Cette dernière option est un exercice difficile. Comme je l'ai déjà dit, la qualité dépend aussi de la perception.

Par exemple, nous ne sommes pas les boulangers les moins chers du marché et cela suffit en soi à donner l'impression que nos produits sont meilleurs que les autres.

Nous présentons également nos produits comme s'ils étaient plus raffinés. Nous n'avons pas choisi le nom Panerex par hasard. Dans notre logo, nous nous attribuons même une couronne qui est représentée en argenté sur fond noir sur nos emballages. Cependant, pour justifier ce prix élevé, je dois pouvoir offrir une différence de qualité. Car aujourd'hui, les boulangers industriels font aussi du bon pain mais il est nettement moins cher."

"Comment nous démarquer ?"

"Pas en montrant ce que nous pouvons faire, comme c'était malheureusement trop souvent le cas auparavant parmi les pâtisseries. Des gâteaux vertigineux, avec plusieurs couches et autres pâtisseries tape-à-l'oeil pour faire ensuite une erreur sur quelque chose d'aussi simple qu'un éclair. Bien entendu, dans notre assortiment nous proposons les produits que les gens demandent à un moment donné.

"Nous utilisons beaucoup les boulangers d'essai de Puratos pour nous perfectionner."

Et nous sommes partants lorsque certaines personnes veulent quelque chose de spécial pour décorer un gâteau d'anniversaire. Cependant, nos

éclairs sont recouverts de véritable chocolat pur au lieu de fondant. Et nous n'hésitons pas à analyser nos produits jusqu'à leur cœur et à nous demander comment en améliorer encore le goût, la structure. Sur ce plan, c'est la concurrence qui me motive. Lorsque des produits concurrents sont meilleurs, je dois me montrer critique et m'améliorer. C'est pourquoi nous utilisons aussi beaucoup les boulangers d'essai de Puratos pour nous perfectionner."

QUALITÉ, EXPÉRIENCE, INNOVATION

"Mon frère et moi venons d'une lignée de boulangers qui remonte à notre arrière-grand-mère, qui vendait des pâtisseries maison. Presque toute la famille travaille d'une manière ou d'une autre dans le secteur de la boulangerie. Il y a quelques années encore, notre boutique portait le nom de famille que nous a donné notre père, qui nous a tout appris. Chez Fastré, nous avons vraiment ce métier dans les veines. Nos enfants feront peut-être autre chose, nous l'avons choisi. Mais nous osons remettre en question le métier, la tradition. Nous avons eu ici un vieux boulanger qui mettait un morceau de beurre dans la pâte avant de pétrir.

Lorsque nous lui avons demandé pourquoi il faisait cela, il a été incapable de dire d'où lui venait cette habitude. Car ce n'était rien de plus qu'une habitude. Et qu'y a-t-il encore d'artisanal chez un boulanger qui fait pétrir sa pâte par une machine

mais qui la met lui-même au four ? Nous sommes des professionnels qui maîtrisons chaque étape du processus mais nous nous faisons assister dans ce processus par les technologies modernes.

Il y a néanmoins un revers à la médaille. Les investissements sont souvent rendus nécessaires par la réglementation, surtout en matière d'hygiène. Aux Pays-Bas, cela a engendré un véritable bain de sang parmi les petits boulangers. En Belgique, nous avons accordé plus de temps pour que les boulangers satisfassent aux conditions, de telle sorte que pour les investissements nécessaires, il était possible de se concentrer également sur une méthode de travail plus réfléchie.

Et oui, nous y perdons quelque chose. Je me souviens qu'autrefois nous allions chercher du lait chez le paysan pour faire cuire du riz qui mijotait des heures au-dessus du feu ouvert. Ce riz permettait de confectionner la plus extraordinaire des tartes. Ce ne serait plus possible aujourd'hui et plus rien n'égale le goût unique de ce type de tarte. Mais dans notre assortiment, nous proposons aujourd'hui une tarte zen avec un biscuit au thé vert et une garniture à base de chocolat blanc et les pâtisseries n'étaient pas prêts pour ça dans les années 70."zodat bij de noodzakelijke investeringen meteen ook gefocust kon worden op een doordachttere Préparation.



Joyeuses Pâques

Dimanche matin chez le boulanger. Un homme âgé, frêle, regarde désespérément une cloche de Pâques en chocolat. Un jeune homme décide de jouer un mauvais tour au 'vieillard'. Il demande d'un ton plein de méchanceté : "Qu'est-ce qui se passe vieil homme, tu ne sais pas où est le battant ?" L'homme répond sans se démonter : "Comment le saurais-je ? Je m'appelle Lelièvre." Cette réplique bien sentie fait rire de bon cœur toutes les personnes présentes. Le jeune se retourne, honteux, prêt à fuir. Mais avant qu'il ait atteint la porte, il entend la femme du boulanger l'interpeller au-dessus des rires de tous les clients : "Qu'y a-t-il jeune homme ? On se fait sonner les cloches ?"



C'est à se tordre de rire, non ? Enfin, qu'il y ait des oeufs ou des lapins à Pâques, les cloches resteront toujours une tradition.

Recette Boulangerie Pain de Pâques

Ingrédients

Farine.....	1000 g.....	100%
Levure.....	70 g.....	7%
Eau.....	480 g.....	48%
Sel.....	17 g.....	1,7%
Sucre.....	70 g.....	7%
Puratos Soft'r Cashmere Acti-Plus.....	150 g.....	15%
Puratos Micram.....	50 g.....	5%
Sucre P2.....	200 g/kg pâte	
Abricots secs.....	200 g/kg pâte	
Puratos Sunset Glaze		

Décoration

Puratos Ovablanca.....	500 g.....	100%
Eau.....	250 g.....	50%

Garniture

PatisFrance Catania Pâte Amande 50%.....	500 g.....	100%
Puratos Deli Citroen.....	150 g.....	30%
Blanc d'oeuf.....	20 g.....	4%

Préparation

Temps de pétrissage (spirale) : 3 min. en 1ère vitesse + 4 min. en 2ème vitesse. Ajouter ensuite le Soft'r Cashmere Acti-Plus et le Micram et pétrir à nouveau 3 min en 1ère vitesse + 4 min en 2ème vitesse. Pour chaque kg de pâte, ajouter 200g d'abricots secs et 200g de sucre P2.

Température de la pâte : 26°C

Repos en masse : 10 min

Pesée : 150 g

2^{ème} levée : 10 min

Réalisation : Etaler un morceau de pâte et le placer dans un moule en aluminium. Mélanger les ingrédients de la garniture et verser cette dernière sur un morceau de pâte, en spirale fine. Etaler un 2ème morceau de pâte et poser par-dessus. Appuyer sur les bords.

Apprêt : 60 min, 28°C, 85% R.V.

Décoration avant la cuisson :

Recouvrir les pains de Sunset Glaze. Placer ensuite la décoration sur le pain.

Température du four : 200°C

Temps de cuisson : 35 min



10% de remise
sur le premier
achat de (l'un des)
ingrédients des
recettes de saison.

Avec ce coupon, passez commande auprès de votre représentant ou envoyez un fax au 02 481 43 46.

Recette Pâtisserie Oeuf en chocolat



Composition

1. Oeuf de Pâques blanc
2. Mousse au chocolat blanc
3. Mango-Banana Creamy
4. Glaçage neutre

Constitution

Remplissez un oeuf de Pâques blanc (1) avec de la mousse au chocolat blanc (2) et placez dans la mousse un bol gelé de Mango-Banana Creamy (3). Remplacez au congélateur. Finissez l'ensemble congelé avec le glaçage neutre (4) chauffé à 35°C.

1. Oeuf de Pâques blanc

Ingrédients

Belcolade Blanc Selection

Préparation

Moulez des moitiés d'oeuf de Pâques avec le Blanc Selection.

2. Mousse au chocolat blanc

Ingrédients

Puratos Festipak.....	125 g
Lait.....	125 g
Jaune d'oeuf.....	60 g
Belcolade Blanc Intense.....	350 g
Puratos Bavarois Neutre.....	125 g
Puratos Chantypak.....	400 g
Crème.....	600 g

Préparation

Faire bouillir le Festipak avec le lait. Verser la masse bouillie tout en mélangeant sur le jaune d'oeuf et ajouter les gouttes de Blanc Intense. Mélanger jusqu'à obtenir une émulsion à 40°C et ajouter le Bavarois Neutre. A présent, répartir à la spatule le Chantypak à moitié fouetté et la crème sous la préparation précédente.

3. Mango-Banana Creamy

Ingrédients

Crème.....	250 g
Lait.....	100 g
PatisFrance Starfruit Mangue.....	200 g
Jaunes d'oeufs.....	120 g
Puratos Bavarois Neutre.....	120 g
Puratos Classic Banaan.....	20 g

Préparation

Porter à ébullition la crème, le lait et Starfruit Mangue, avec les jaunes d'oeufs, à 85°C. Mélanger le Bavarois Neutre, ajouter le Classic Banaan et homogénéiser l'ensemble avec le mixeur plongeant. Verser dans un Flexipan en forme de petit bol et placer au congélateur.

4. Glaçage neutre

Ingrédients

Puratos Harmony Classic Neutre.....	200 g
Eau.....	100 g
Puratos Miroir Neutre.....	500 g

Préparation

Porter à ébullition l'Harmony Classic Neutre avec l'eau et ajouter ensuite à Miroir Neutre, puis mélanger.

Soft'r White Sense

"Pains blancs délicieux et plus frais que jamais"



Vous savez quel sont les 3 critères les plus importants pour l'achat de pain ? (enquête par le Sensobus, notre laboratoire d'analyse sensorielle mobile)

- goût parfait: 36%
- fraîcheur: 18%
- texture appétissante: 14%

Vous pouvez toucher cette qualité optimale pour le consommateur avec le nouvel améliorant de pain blanc **Soft'r White Sense**.

Avantages avec **Soft'r White Sense** dans le produit final:

- Tendresse optimisée
- Plus de fraîcheur
- Arôme de pain fraîchement cuit et un goût délicieux de pain grillé, grâce au levain Sapore
- Ce pain est clairement préféré par le consommateur avant d'autres pains blancs

Puratos
Reliable partners in innovation