

# Vision

Le bulletin pour les boulangers et les pâtisseries  
**Mars 2018**

*L'avenir du pain  
réside dans  
son passé*



## Dans cette édition :

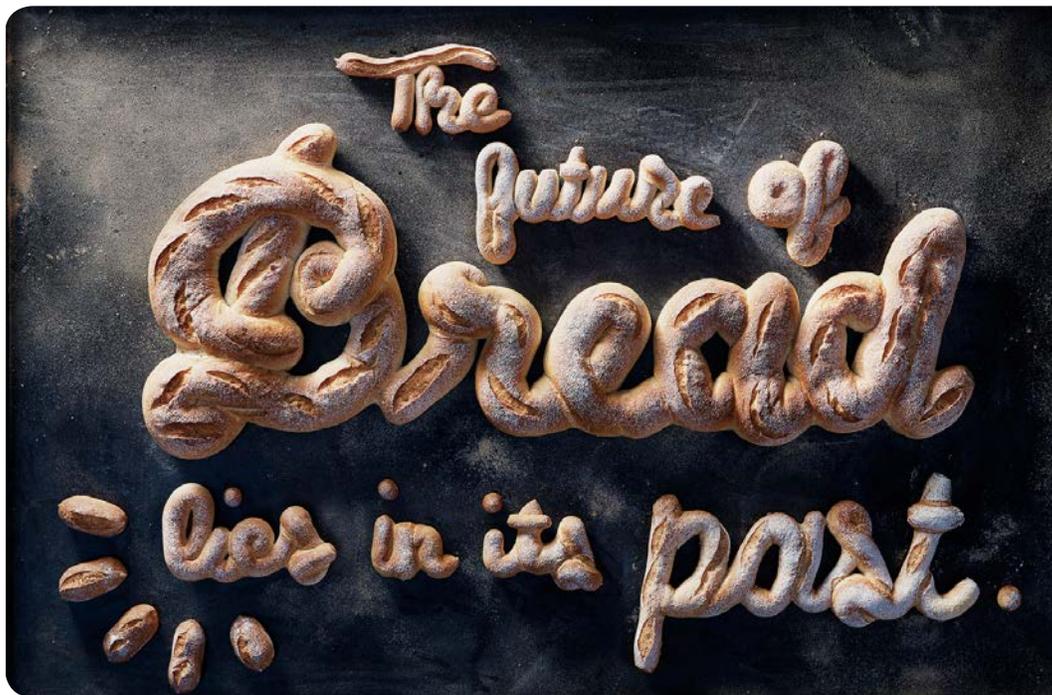
L'avenir du pain .....	2
Le pain est en hausse .....	2
La quête au levain .....	3
Solutions de levains .....	3
Recettes.....	4

Cher lecteur,

Bienvenue à notre premier bulletin Vision de 2018. Dans cette édition, l'accent sera mis sur le pain et son avenir. À travers l'histoire, le pain a été un produit de base dans la plupart des cultures, ainsi qu'un aliment qui rassemble les gens. Tous adorent l'odeur du pain sortant du four et aiment le consommer dans sa plus simple forme, ou bien avec un peu de beurre ou de confiture.

Chez Puratos, nos plus de 60 années d'expertise boulangère nous ont beaucoup enseigné sur le pain : les ingrédients, les processus, les recettes, les consommateurs, et les tendances. Nous aimerions partager avec vous nos découvertes dans notre bulletin. Bonne lecture !

L'équipe Puratos



## L'avenir du pain réside dans son passé.

Que vous utilisez la parole française « copain », la parole espagnole « compañero » ou bien la parole anglaise « companion », elles proviennent toutes du latin « com » et « panis », signifiant « avec qui un partage du pain ».

Lorsque nous avons demandé aux consommateurs ce qu'ils considèrent comme le pain de l'avenir, ils ont fait référence au pain du bon vieux temps comme grand-mère mettait sur la table.

- 59 % des consommateurs canadiens trouvent que c'est intéressant lorsque les boulangeries partagent plus sur leurs traditions.
- 61 % des consommateurs canadiens achèteraient des produits chez une boulangerie où tous les aliments sont préparés avec des ingrédients naturels.
- 68 % des consommateurs canadiens pensent que les processus traditionnels sont naturels et plus simples à comprendre que les processus modernes, qui sont perçus comme artificiels.
- À 36 %, un peu plus d'un tiers des consommateurs sont intéressés par les pains artisanaux.
- 25 % des consommateurs sont d'accord, « ça vaut la peine de payer plus pour du pain artisanal ».

D'après nos recherches, c'est évident que les pains préparés à base de fermentation naturelle, qui ont toujours fait partie de notre histoire, sont aussi l'avenir.

Source : Taste Tomorrow Puratos 2015, étude Mintel Bread, 2017

## Le pain est en hausse

Selon une revue en magasin, la pâte fermentée est parmi une des tendances alimentaires les plus populaires de 2018. Ces tendances sont fondées sur de la recherche approfondie, des voyages internationaux et la participation de plus de 275 chefs, restaurateurs et experts alimentaires. La pâte fermentée est créée durant le processus long et lent, utilisé pour produire le pain au levain.

Le levain devient rapidement la meilleure invention depuis le pain tranché. Anciennement le pain préféré des hippies soucieux de leur santé, le levain est maintenant un pain très à la mode – sa croûte croustillante, son goût sans pareil et sa saveur complexe deviennent maintenant adorés dans le monde entier.

Mintel nous montre que le nombre de produits lancés avec du levain est en croissance, année après année, au niveau mondial. En 2017, 5,565 produits alimentaires ont été lancés avec une déclaration de fermentation par rapport à 3,669 en 2013. Dans la catégorie de boulangerie, 251 produits contenant du levain ont été lancés dans le monde entier par rapport à 63 en 2013.



# — The quest for — SOURDOUGH



## La quête au levain

*Le levain est un ingrédient de levage naturel composé de farine, d'eau et d'organismes naturels. Connu aussi par les noms levure, sourdough, masa madre, lievito naturale et Sauerteig.*

*Le levain donne aux produits de boulangerie leur structure et leur goût. Les micro-organismes dans le levain utilisent l'amidon et les minéraux retrouvés dans la farine pour fermenter et pour augmenter le volume du pain, pendant que les molécules organiques créent les saveurs.*

Puratos est passionné de la fermentation naturelle depuis plus de 20 ans. Nous avons développé une compréhension du levain sans pareil. C'est la raison pour laquelle Puratos a créé la quête au levain, une communauté en ligne qui a pour but de recueillir de l'information sur le levain et de préserver et protéger le patrimoine du levain pour des générations à venir.

Cette quête tient à garder vivant l'histoire du levain pour les générations futures. Après tout, le levain existe depuis des milliers d'années, et chacun a sa propre manière de le préparer. Nous aimerions savoir les débuts de votre levain, qui vous a enseigné la recette dont vous utilisez, et ce qui rend votre levain unique. Considérer ce projet comme de la levure. En accumulant et en partageant vos histoires dans notre base de données en ligne, nous aiderons la communauté internationale de levain à grandir et à se développer.

Rejoignez-vous à la tradition ; créez l'avenir en enregistrant votre levain au [www.questforsourdough.com](http://www.questforsourdough.com)

## Découvrez les solutions de levains Puratos :

Chez Puratos, nous croyons que l'avenir du pain réside dans son passé. Au fil des années, nous avons développé une expertise dans la fermentation naturelle et une connaissance des cultures pâtisseries du monde entier. Sur la base de nos connaissances approfondies, nous avons créé :

**Sapore** - une gamme de saveurs de levains prêts à utiliser, basée sur la fermentation naturelle, qui peut vous démarquer d'autres boulangeries.

**O-tentic** - un ingrédient actif basé sur du levain qui donne à vos pains la personnalité de pains cuits dans la plus pure tradition. En ajoutant uniquement de la farine, du sel et de l'eau aux composants actifs d'O-tentic, vous pouvez créer du pain artisanal au goût et à la structure uniques.

**Softgrain** - de tendres grains entiers et céréales, prêts à utiliser et enrichis de saveurs de fermentation naturelle, vous permettant d'incorporer des grains et des céréales directement dans la pâte pour produire des pains sains et savoureux.

Scannez le code QR ou contactez votre représentant de ventes Puratos pour en apprendre plus sur nos solutions de levains.



- ✓ Étiquettes propres
- ✓ Prêtes à utiliser
- ✓ Goût de fermentation complexe



O-tentic

Softgrain

Sapore

## Baguette au levain

La baguette, croûte croustillante à l'extérieur et mie moelleuse à l'intérieur, est non seulement un pain dont beaucoup de boulangers sont évalués, mais aussi l'exemple du pain typique français. Savourez une baguette avec des notes boisées et lactées, développée à partir d'une fermentation de farine de blé dur.

### Pâte de base

Ingrédients :	g	%
Farine	3,000 g	100 %
Eau	2,100 g	70 %
O-tentic Durum	120 g	4 %
Sel	60 g	2 %
Total	5,280 g	



### Méthode

Mélangeur à spirale : 8 min. à vitesse lente, 5 min. à vitesse rapide

Température de la pâte : 26 à 28 °C

Fermentation du vrac : 60 min.

Balance : 380 g ensuite étirez pour obtenir une forme légèrement élongée (20 cm)

Pousse initiale : 15 min.

Composition : Forme de baguette, longueur finale 53 cm et placez sur des linges enfarinés.

Fermentation finale : 45 à 60 min. à 30 °C, 80 % humidité relative

Décoration avant la cuisson : 6 entailles

Température du four : 235 °C avec vapeur

Temps de cuisson : 22 à 23 min.

### Vous voulez une croûte plus épaisse ?

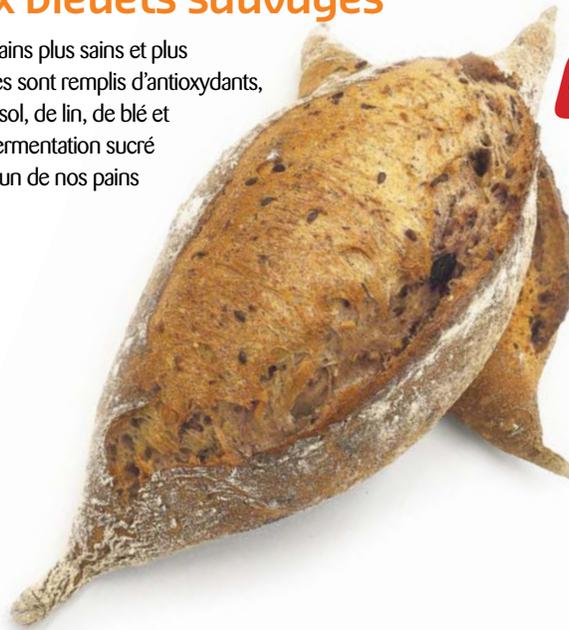
Saupoudrez les linges d'un mélange de 50 % de semoule et 50 % de farine de blé et placez les baguettes formées avec les entailles vers le haut.

## Bâtards multigrains aux bleuets sauvages

Les consommateurs recherchent de plus en plus des pains plus sains et plus savoureux. Nos bâtards multigrains aux bleuets sauvages sont remplis d'antioxydants, de protéines et de fibres provenant d'avoine, de tournesol, de lin, de blé et de millet (Softgrain Sweet 5 Grain), avec un arôme de fermentation sucré et fuité du O-tentic Origin et un soupçon de miel. C'est un de nos pains les plus populaires.

### Pâte de base

Ingrédients :	g	%
Farine forte	5,000 g	100 %
Eau	2,800 g	56 %
Softgrain Sweet 5 Grain	2,500 g	50 %
Bleuets sauvages congelés	750 g	15 %
O-tentic Origin	400 g	4 %
Sel	100 g	2 %
Total	11,550 g	



Remplis d'antioxydants, de protéines et de fibres !

### Méthode

Mélangeur à spirale : 8 min. à vitesse lente, 6 min. à vitesse rapide. Ajoutez les bleuets congelés durant les dernières 2 min.

Température de la pâte : 26 à 28 °C

Fermentation du vrac : 60 min.

Balance : 650 g

Composition : Formez le rond et laissez reposer pendant 15 min. Formez en bâtards et placez sur des planches enfarinées.

Fermentation finale : 45 à 60 min.

Décoration avant la cuisson : Une entaille le long du centre.

Température du four : 220 °C avec vapeur, ensuite baissez à 200 °C

Temps de cuisson : 30 à 35 min. Ouvrir le registre durant les dernières 10 min.

### Est-ce que votre pâte se décompose ?

Truc : Les bleuets contiennent 85 % d'eau. Afin d'éviter que la pâte se décompose, mélanger les bleuets congelés avec de la farine pour les enrober avant de les ajouter à la pâte durant la dernière étape du mélange.

Contactez-nous pour plus de détails et de recettes

[www.puratos.ca](http://www.puratos.ca)

Puratos Canada Inc. - 520 Slate Drive, Mississauga, Ontario L5T 0A1  
Sans frais : 1.800.668.5537 - Tel : 905.362.3668 - Fax : 905.362.0296



**Puratos**  
Partenaires de confiance en innovation