

Étiquette (plus) propre Puratos
SIMPLEMENT MEILL(EUR)



Dans cette édition :

Les consommateurs et l'étiquette propre	2
Que signifie une étiquette (plus) propre ?.....	2
Les solutions Puratos.....	3
Idées de recettes.....	4

Cher lecteur,

Bienvenue à une autre édition de notre revue Vision pour 2018. Pour cette édition, nous avons choisi comme sujet principal l'étiquette propre, car elle soulève de nombreuses questions dans l'industrie boulangère. Pourquoi les consommateurs veulent-ils des étiquettes propres ? Que signifie une étiquette propre ? Quelle est une bonne définition d'une étiquette propre ? Plus que jamais auparavant, les consommateurs exigent de la transparence à l'aide d'étiquettes plus propres. Ils veulent prendre des décisions plus éclairées concernant la nourriture dont ils consomment. Les consommateurs veulent aussi s'assurer que cette nourriture est saine.

Nous espérons vous fournir des aperçus supplémentaires et de l'inspiration dans un marché qui n'est plus créneau, mais une tendance croissante. Bonne lecture !

Les consommateurs et la tendance de l'étiquette propre

Les consommateurs veulent des déclarations d'ingrédients simples et courtes qu'ils peuvent facilement comprendre.

Quelles déclarations influencent les préférences d'achats du consommateur ?



Source : recherche sur les déclarations Puratos 2014

Les consommateurs veulent savoir la composition de leur nourriture. Maintenant que 65 % des consommateurs dans le monde entier exigent plus de transparence dans la communication sur les étiquettes*, nous constatons qu'ils sont plus attentifs aux étiquettes sur leurs produits. Les consommateurs préfèrent des étiquettes courtes, propres et claires, avec avant tout des ingrédients naturels et des noms d'ingrédients qu'ils reconnaissent ou qu'ils peuvent facilement comprendre.

Il n'existe aucune seule définition réglementaire de ce qui constitue un produit à étiquette propre. Ceci mène à plusieurs interprétations différentes du principe de l'étiquette propre. Pour certains clients et consommateurs, cela signifie de seulement utiliser des ingrédients naturels; pour d'autres, c'est aucun ou moins d'additifs, aucun agent de conservation, ou bien aucun arôme ni colorant artificiels. Cependant, les principes fondateurs du mouvement de l'étiquette propre sont la **transparence** et le **naturel**.

*Sondage Taste Tomorrow, 2015 à 2017



Puratos fait tout de son possible pour être un dirigeant fiable pour le mouvement de l'étiquette (plus) propre pour la boulangerie et la pâtisserie à travers l'innovation et la rénovation, sans compromettant sur la qualité, le goût, la texture, la sûreté ou la présentation visuelle tout au long de la durée de conservation de nos produits.

Que signifie une étiquette (plus) propre ?

Chez Puratos, nous préférons le terme « étiquette (plus) propre », car il démontre que ce n'est pas un état final, mais un processus en cours. L'étiquette propre est une cible mouvante, car l'opinion publique est en évolution constante et varie de façon marquée entre régions et pays.

Puratos a une grande gamme de produits qui ont connu beaucoup de succès pendant des décennies. Comme notre S500, connu comme étant le meilleur améliorant de pain à travers l'industrie. Nous offrons notre gamme de produits standards ainsi que des alternatives à étiquette (plus) propre. Chaque nouveau produit est, par définition, formulé d'une telle manière qu'il soit le plus propre que possible dès le début.

Les produits de Puratos contiennent seulement les ingrédients nécessaires à la fonctionnalité du produit ou pour aider le professionnel dans son emploi. Notre recherche constante sur les ingrédients, les recettes pour les applications finales et les processus, permet à Puratos de fabriquer des solutions de boulangerie et de pâtisserie.

- 

Sans arômes artificiels
Sans colorants artificiels
- 

Sans sirop de maïs riche en fructose
- 

Gras non hydrogéné
- 

Gras trans
- 

Sans additifs
- Conforme au projet sans OGM
Conforme au projet sans OGM vérifié

Ayant plus de **60 ans d'expérience dans l'industrie de la boulangerie**, Puratos recherche constamment de nouvelles technologies et d'innovations. Nos améliorants de pain offrent des avantages uniques d'intégration verticale par la production d'enzymes et de produits de fermentation. Nos solutions de levain peuvent vous aider à vous distinguer de la concurrence tout en conservant votre processus d'opérations actuel.

Nous soutenons vos efforts d'étiquettes (plus) propres en vous fournissant une gamme complète de solutions qui améliorent chaque aspect de la panification.

Améliorants

- Fondés sur la **technologie des enzymes** qui fournit une performance similaire aux additifs chimiques utilisés traditionnellement



Mélanges à pâtisserie

- Sans colorants, arômes ou agents de conservation artificiels
- **Technologie des enzymes** qui fournit un goût et une texture consistants

Saveurs et levains

- Fais à partir de la **fermentation naturelle**
- Améliorez les arômes et la productivité tout en conservant votre processus

Les consommateurs se laissent tenter par des sucreries pour satisfaire une fringale, pour célébrer une occasion ou simplement pour se gâter. Même si la pâtisserie est tout à fait pour l'indulgence, les consommateurs veulent encore savoir ce dont ils consomment.



Surglaçages, crèmes au beurre et glaçages

- Sans arômes artificiels
- Sans colorants artificiels
- Sans sirop de maïs riche en fructose
- Sans huiles partiellement hydrogénées

Garnitures

- Sans arômes artificiels
- Sans colorants artificiels
- Sans sirop de maïs riche en fructose
- Sans huiles partiellement hydrogénées

Mélanges à gâteau

- Sans phosphates à base d'aluminium
- Sans agents de conservation
- Sans arômes artificiels
- Sans colorants artificiels
- Sans huiles partiellement hydrogénées

Pâtisserie

Notre **Modèle de pâtisserie Puratos** a les solutions pour tous vos besoins : **Bases, garnitures et décorations**. Nous évaluons chaque produit que nous confectionnons pour décider où nous pouvons rendre l'étiquette plus propre :

- Retrait ou réduction de certains ingrédients
- Introduction d'arômes et de colorant naturels
- Élimination partielle d'huiles hydrogénées
- Ne jamais utiliser du sirop de maïs riche en fructose

Nous continuons à rechercher de nouvelles solutions pour faire évoluer notre gamme de produits afin de soutenir les attentes de nos clients et de nos consommateurs dans cette tendance croissante.

Visitez www.puratos.ca pour notre gamme complète de solutions à étiquette (plus) propre.

Gâteau à la vanille et à la limette

ÉTIQUETTE (PLUS)
PROPRE

Ce gâteau est composé de couches de notre mélange à gâteau **Satin Vanilla Velvet** à étiquette (plus) propre et de garniture **Cremfil Silk Key Lime**, au goût parfaitement équilibré d'acidité et de sucré. Il est décoré de **Deli Dulce de Leche** et de **Deli Meringue**. Toutes les garnitures et décorations sont faites sans arômes ni colorants artificiels. Inspirant, savoureux et plus naturel, ce gâteau est un dessert incontournable pour tout rassemblement estival !



Ingrédients : g

Satin Vanilla Velvet Cake CL	1,000
Eau	400
Huile	250
Œufs entiers	250

Directives :

Base du gâteau : Placer tous les ingrédients dans un bol à mélanger et mélanger pendant 1 minute à basse vitesse à l'aide d'un fouet plat. Racler les parois du bol et mélanger pendant 4 minutes de plus à vitesse moyenne. Pour les couches, mesurer de 850 à 950 g. Cuire de 180 °C à 190 °C de 9 à 11 minutes. Laisser refroidir avant de couper.

Garniture : Placer le **Cremfil Silk Key Lime** dans une poche à pâtisserie munie d'une douille ronde.

Décoration : Placer le **Deli Dulce de Leche** dans une poche à pâtisserie munie d'une douille ronde.

Préparation : Fouetter le **Deli Meringue** à la 1re vitesse pendant 1 minute et à la 2e vitesse jusqu'à l'obtention de pics fermes. Placer dans une poche à pâtisserie munie d'une douille.

Assemblage :

1. Couper 3 couches de **Satin Vanilla Velvet** en rondelles.
2. Placer une couche dans le fond du moule et garnir de **Cremfil Silk Key Lime**.
3. Placer la 2e couche du gâteau sur la garniture et appliquer un peu de pression. Garnir d'une autre couche de **Cremfil Silk Key Lime**.
4. Placer la 3e couche du gâteau sur la garniture et garnir une fine couche de **Cremfil Silk Key Lime** à l'aide d'une spatule.
5. Décorer le gâteau d'un disque de **Deli Dulce de Leche** comme dans la photo ou comme désiré.
6. Décorer avec **Deli Meringue** comme dans la photo ou comme désiré.

Pain copieux aux fruits

ÉTIQUETTE (PLUS)
PROPRE

Ce pain copieux aux fruits est rempli de graines et de céréales tendres, ainsi que de fruits séchés. Le pain est fait avec notre **Softgrain Sweet 5 Grain**, un mélange d'avoine, de graines de tournesol, de lin, de blé et de millet, et est cuit dans un léger levain liquide avec un soupçon de miel. Nous y avons aussi intégré notre améliorant tout usage à étiquette propre, **S500 CL**, pour vous offrir une tranquillité d'esprit et qui permet une déclaration d'ingrédients (plus) propre.



Pâte

Ingrédients :	g	%
Farine forte pour boulangers	10,000	100
Eau	5,800	58
Sel	200	2
S500 CL	200	2
Softgrain Sweet 5 grains	4,000	40
Levure fraîche	250	2.5
Pommes séchées	1,000	10
Abricots séchés	800	8
Figues séchées	800	8
Total	23,050 g	

Astuces :

- Toujours laver les fruits à l'eau chaude et les tremper de 20 à 30 minutes avant de les ajouter à la pâte.
- Tremper la lame pour l'incision du pain dans de l'eau ou de l'huile avant d'effectuer les incisions. Ceci aidera avec le déchetage et empêchera que la lame ne colle.

Directives :

Mélanger/Pétrin spiral : Mélanger à basse vitesse pendant 8 minutes, ensuite à haute vitesse pendant 4 minutes. Après que la pâte soit bien mélangée, ajouter les fruits séchés et mélanger à basse vitesse pendant 2 minutes ou jusqu'à incorporation complète

Température de la pâte : 27 °C

Fermentation du vrac : 30 minutes

Mesure : 480 g

Pousse intermédiaire : 15 minutes

Forme : Ovale

Décoration avant la cuisson : Inciser comme désiré

Fermentation finale : 45 à 60 minutes

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

Temps de cuisson : 26 à 30 minutes

Contactez-nous pour plus de détails et de recettes

www.puratos.ca

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



Puratos
Partenaires de confiance en innovation