

Créer des produits de pâtisserie à base de plantes ?

Nous avons les ingrédients pour vous...



La base de plantes représente la marche à suivre

Comme les consommateurs luttent continuellement pour un mode de vie plus sain, consommer un **régime à base de plantes** est devenu un choix alimentaire pour une meilleure santé générale, ainsi que pour la durabilité. En fait, l'étude mondiale Taste Tomorrow indique que 60 % des Canadiens veulent incorporer un régime plus végétalien/à base de plantes. Cela explique pourquoi la demande d'options alimentaires à base de plantes augmente, y compris les produits de boulangerie à base de plantes.



Consommer **régulièrement des aliments à base de plantes** peut signifier consommer moins de graisses saturées et plus de fibres, ainsi que de consommer plus de fruits, légumes et grains entiers. Et les protéines à base de plantes sont excellentes pour une bonne santé générale. **Un aliment est considéré comme végétalien** s'il ne contient pas de produits animaux – cela comprend le lait et les œufs. Ces ingrédients sont très fonctionnels lors de la cuisson des produits de pâtisserie, car ils aident à créer la structure, obtenant une texture agréable dans le produit final. Lors de l'élimination de ces ingrédients fonctionnels, les gâteaux peuvent souvent s'avérer denses ou collants, créant ainsi un défi pour les clients qui désirent innover dans cette catégorie.

Nous croyons que la cuisson à base de plantes ne devrait pas être un défi. Chez Puratos, nous offrons des **solutions appropriées à base de plantes** pour vous aider à répondre aux régimes à base de plantes avec vos créations. La liste suivante contient des solutions d'ingrédients de pâtisserie et de boulangerie qui sont des **solutions appropriées à base de plantes**, ce qui signifie qu'elles ne **contiennent pas d'ingrédients d'origine animale**.

Pâtisserie



Alors que le mode de vie à base de plantes ne cesse de croître, nous voulons aider nos clients à innover dans ce domaine particulièrement difficile avec une gamme de **solutions appropriées à base de plantes** couvrant tous les éléments de la pâtisserie. Notre gamme est l'outil idéal pour innover avec les goûts et les textures, créant une expérience alimentaire positive pour les consommateurs sans sacrifier l'indulgence.

Mélange à gâteau

NOM DU PRODUIT	N° DU PRODUIT	DESCRIPTION
Satin Vegan Cake Mix	4012007	Un mélange à gâteau certifié végétalien qui offre la qualité et la versatilité dont vous recherchez dans un mélange à gâteau. Étiquette (plus) propre..

Garnitures de fruits

NOM DU PRODUIT	N° DU PRODUIT	DESCRIPTION
Topfil Gourmet Sliced Apple	4010385	De morceaux juteux de pomme tranchée qui convient aux tartes et à plusieurs produits sucrés. NAFNAC.
Topfil Plus Diced Apple	4010387	Une délicieuse garniture avec des morceaux de pomme en dés qui convient à plusieurs produits sucrés. NAFNAC.
Topfil Plus Cherry	4010388	Capturez le goût et la texture juteuse des cerises dans cette garniture. NAFNAC.
Topfil Plus Strawberry Rhubarb	4010393	Offrez le goût de la nature avec cette combinaison de morceaux entiers de fraises sucrées et d'acidité de la rhubarbe pour vos produits sucrés. NAFNAC.
Topfil Plus Mixed Berry	4010386	Un mélange de mûres, de bleuets, de canneberges et de fraises qui crée un profil de saveur délicieux. NAFNAC.
Topfil Choice Wild Blueberry	4010390	Une garniture de bleuets faite avec des bleuets sauvages du Canada prête à l'emploi qui convient à plusieurs produits sucrés.
Topfil Choice Raspberry	4010391	Une garniture à tartiner prête à l'emploi qui convient à plusieurs produits sucrés.
Topfil Choice Strawberry	4010389	Une garniture à tartiner prête à l'emploi qui convient à plusieurs produits sucrés.

Garnitures à la crème

NOM DU PRODUIT	N° DU PRODUIT	DESCRIPTION
Cremfil Lemon	4108868	Une garniture tout usage de citron fait avec du vrai jus de citron.
Cremfil Mango	4108864	Une garniture tout usage de mangue fait avec du vrai jus de mangue.
Cremfil Dark Chocolate	4108890	Une garniture tout usage aromatisée au chocolat noir avec un arôme de chocolat riche. NAFNAC.
Cremfil Silk Key Lime	4109005	Une garniture veloutée et soyeuse de limette avec un équilibre parfait entre l'acidulé, le sucré et l'arôme d'agrumes. Stabilité de cuisson exceptionnelle. NAFNAC.

Glaçages, nappages et décorations

NOM DU PRODUIT	N° DU PRODUIT	DESCRIPTION
Miroir L'Original Neutre	4100178	Glaçage/dorure neutre à application froide pratique, stable à la congélation/décongélation avec une finition « miroir ». Parfait pour les gâteaux mousse et pâtisseries fines. NAFNAC.
Harmony Cold Neutra	4108894	Glaçage/dorure neutre à application froide pratique, stable à la congélation/décongélation. Parfait pour les gâteaux de mousse et les pâtisseries fines. NAFNAC.
Harmony Sublimo Glaze'N'Go Neutra	4109111	Glaçage/dorure à fixer froid prêt à l'emploi. Pas de chauffage, pas de mélange, pas de désordre ! NAFNAC.
Harmony Classic Neutra	4109102	Glaçage/dorure concentré à saveur neutre, à base de pectine, pour tartes aux fruits, pâtisseries, etc. Diluer et chauffer. NAFNAC.
Harmony Ready Briant	4109101	Glaçage/dorure à base de pectine à saveur d'abricot pour tartes aux fruits, danoises, etc. Spécialement conçu pour les machines à projeter.
Harmony Nappage	4109104	Glaçage/dorure concentré à base de pectine pour tartes aux fruits, pâtisseries, etc. Diluer et chauffer.
Puratop White N Shiny	4107423	Ce glaçage blanc opaque et brillant peut être utilisé directement du seau pour glacer les produits sucrés, ou utilisé chaud comme trempette pour beignets. Après qu'il sèche, une couche croquante est obtenue.
Puratop TFA Free Swirl & Frost Chocolate	4107431	Un glaçage au fondant aromatisé de chocolat prêt à répandre. Haute brillance et texture lisse.
Puratop TFA Free Swirl N Frost Caramel Icing	4107432	Un glaçage au fondant aromatisé de caramel prêt à répandre. Haute brillance et texture lisse.
Puratop Silky Smooth Vanilla	4006740	Un glaçage de crème au beurre à la vanille classique.
Ambiante	4001006	Une garniture fouettée non lactière prête à fouetter avec une excellente exécution de masquage et de décoration.
Sunset Glaze	4005840	L'alternative parfaite aux dorures d'œufs traditionnelles. NAFNAC.

Boulangerie



Puratos a été pionnier de l'amélioration de la production de pain depuis plus de 60 ans. Puratos s'est constamment penché sur les tendances de consommation pour aider les boulangers à gérer et à créer du succès de leur passion. Comme les régimes à base de plantes sont de plus en plus courants, nous voulons soutenir vos efforts d'offrir des produits de boulangerie à base de plantes en vous fournissant une gamme complète de **solutions de boulangerie à base de plantes appropriées** pour améliorer tous les aspects de la fabrication du pain.

Solutions de levains :

NOM DU PRODUIT	N° DU PRODUIT	DESCRIPTION
Sapore Fidelio	4107199	Un levain traditionnel de San Francisco. Cette aigreur affirmée possède une acidité pointue avec des nuances de fruits et de fleurs. Format liquide. Étiquette (plus) propre.
Sapore Panarome	4107197	Un profil de saveur traditionnelle de poolish et de pâte fermenter, qui rehausse la saveur du pain fraîchement cuit. Cette méthode donne un bon goût fruité et de fermentation au pain. Format liquide. Étiquette (plus) propre.
Sapore Aida	4107148	Un levain légèrement aoriginaire de L'Alaska, avec des notes de bière, de raisins secs et de fruits séchés, donnant ainsi un goût fruité et fermenté. Format liquide. Étiquette (plus) propre.
Sapore Adelia Tempo	4010433	Un levain de blé liquide fermenté pendant plus de 48 heures, développant un arôme lactique avec des notes crémeuses notes. Étiquette (plus) propre.
Sapore Oracolo Tempo	4010432	Un levain de seigle liquide fermenté pendant plus de 48 heures pour rehausser le goût, développant ainsi une mie ouverte et cirée, donnant de la structure à vos produits de boulangerie. Étiquette (plus) propre.
Softgrain Multigrain CL	4006814	Un mélange de grains et de graines (blé, seigle, avoine, graines de lin, millet et teff) pré-trempe dans un levain doux, fournissant une saveur et une texture rehaussées. Étiquette (plus) propre.
Softgrain Amber Grain CL	4107885	Un mélange de grains et de graines (avoine, graines de tournesol, millet, graines de lin, blé) pré-trempe dans un levain, de la cassonade et de la mélasse pour un goût sucré et équilibré. Étiquette (plus) propre.
Softgrain Rye CL	4107182	Des grains de seigle pré-trempe dans une saveur de levain doux, rehaussant le goût et la texture de vos pains. Étiquette (plus) propre.
Softgrain Sprouted Grain CL	4006320	Un mélange de grains germés pré-trempe (blé, seigle, triticale) enrobé de levain pour une saveur et une texture extraordinaires, avec les avantages des grains germés. Étiquette (plus) propre.
Softgrain Multigrain	4109078	Un mélange de grains et de graines (blé, seigle, avoine, graines de lin, millet, teff) pré-trempe dans un levain doux, fournissant une saveur et une texture équilibrées.
O-tentic Origin	4100275	Un composant de boulangerie actif à base de levain avec un profil d'arôme de fermentation long typique, intense et complexe, idéal pour le pain artisanal authentique. Étiquette (plus) propre.
O-tentic Durum	4100276	Un composant de boulangerie actif à base de levain avec un profil typique de saveur méditerranéenne caractérisé par des notes boisées et lactées semblables à celles du blé dur, idéales pour le pain artisanal authentique. Étiquette (plus) propre.

Améliorants

NOM DU PRODUIT	N° DU PRODUIT	DESCRIPTION
S500	4109015	Un améliorant haut de gamme polyvalent offrant plus de volume, tolérance de la pâte et fraîcheur. Excellent pour la production de tous les types de pains.
S500 CL	4109017	Un améliorant à étiquette (plus) propre haut de gamme polyvalent offrant plus de volume, tolérance de la pâte et fraîcheur excellents pour la production de tous les types de pains.
S500 CL Industrial	4109090	Un améliorant de haute qualité à étiquette (plus) propre avec un grand volume et une bonne tolérance de la pâte pour la production automatisée de tout type de pains et de petits pains.
S500 Plus	4109016	Un améliorant supérieur polyvalent offrant plus de volume, tolérance de la pâte et fraîcheur remarquables pour la production de tous les types de pains.
S500 Kimo	4109133	Un améliorant pour la production de toutes les pâtes surgelées, non fermentées.
Friax Soft	4108840	Un adjuvant de pâte direct qui améliore à la fois la douceur et la fraîcheur, le mieux adapté pour les pains à hamburger, les pains à hot-dog, les petits pains, les pains blancs et les pains à 60 % de blé entier.
Intens Freshness CL	4109021	Une solution modulaire à étiquette (plus) propre qui prolonge la fraîcheur sans compromettre aucun paramètre de texture : humidité, résilience et douceur, offrant une durée de conservation de 14 jours.

Mélanges pour pains

NOM DU PRODUIT	N° DU PRODUIT	DESCRIPTION
Puravita 9 Grains	4109059	Une base de pain à 9 grains très savoureuse et nutritive idéale pour une variété de miches et de petits pains à grains entiers. Étiquette (plus) propre.
Puravita Wholegrain	4109063	Une base de pain à grains entiers naturellement savoureuse et pure avec un grand attrait pour les consommateurs. Étiquette (plus) propre.
Puravita Ancient Grains	4109065	Une base de pain qui vous permettra de vous adonner à la bonté des grains anciens avec kamut, épeautre et quinoa. Étiquette (plus) propre.
Easy Brioche	4011323	Un mélange polyvalent pour préparer une variété d'applications moelleuses et sucrées, telles que des brioches, des brioches à la cannelle et même des beignets.
Easy Light Rye CL	4108859	Cette base de pain à étiquette (plus) propre produit une gamme de pains de seigle plus légers avec une acidité unique, et un goût de malt grillé.
Easy Pumpernickel	4108854	Une base de pain pumpernickel de style canadien foncée et délicieuse avec un soupçon de carvi avec de la farine de seigle déjà ajouté.
Easy Corn Bread	4108845	Fait avec du maïs jaune, idéal pour les pains de maïs traditionnels et les petits pains.
Easy Sweet Dough	4108850	Faites des petits pains à la cannelle, du pain aux raisins, des brioches de carême, du panettone et des brioches avec cette excellente base de pâte sucrée.
Easy Sapore	4108853	Cette base rapide vous permet de cuire une variété de pains croustillants qui offrent une saveur légère au levain.
Easy San Francisco Sourdough	4109119	Cette base unique produit un pain avec le profil populaire et distinctif de levain de San Francisco.
Easy New York Bagel	4109120	Cette base vous permet de cuire des bagels de style newyorkais parfaits avec l'équilibre parfait entre la masticabilité et le moelleux.
Easy Soft Roll 10%	4108860	Une base polyvalente pour les petits pains délicieux qui sont extrêmement moelleux et ont une longue durée de conservation.



Shortcake aux fraises végétalien

Ce shortcake étagé aux fraises est le dessert d'été sans cuisson parfait ! Il est fait avec des couches de mélange à gâteau **Satin Vegan**, de garniture de fruits **Topfil Choice Fraise** et d'**Ambiante** frais fouetté, garni de fraises fraîches et glacé de **Harmony Sublimo Glaze N'Go Neutra**. Une délicieuse gâterie sucrée à base de plantes !

Ingrédients	%	Grammes
Satin Vegan Cake Mix	100	1000
Eau	47	470
Huile	22	220

DIRECTIVES

Couches du gâteau : Mettre 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. Mesure : Mesurer 900 g du mélange et étaler sur une plaque à pâtisserie tapissée. Cuire à une température de 220 °C (428 °F) de 7 à 9 minutes.

Garniture fouettée non lactière : Fouetter l'**Ambiante** jusqu'à obtention d'une mousse stable.

Décoration : Remplir une poche à pâtisserie de **Topfil Choice Fraise** et mettre de côté.

Assemblage :

1. À l'aide d'un emporte-pièce rond, couper des morceaux du gâteau pour convenir à une verrine.
2. Mettre un morceau rond dans chaque verrine.
3. Appliquer une couche de **Topfil Choice Fraise**, suivi d'une couche d'**Ambiante** fouetté. Ajouter un autre morceau rond de gâteau suivi d'une couche d'**Ambiante** fouetté. Garnir de fraises fraîches glacées de **Harmony Sublimo Glaze N'Go Neutra**.



Biscuits végétaliens Amber Grain

Offrez des aliments plus sains aux consommateurs, qu'ils soient intéressés par les avantages des grains entiers et/ou des aliments à base de plantes. Ces délicieux biscuits végétaliens sont faits avec notre mélange à gâteau **Satin Vegan** et **Softgrain Amber Grain CL** pour une saveur sucrée et équilibrée grâce à la bonté des grains.

Ingrédients	%	Grammes
Satin Vegan Cake Mix	100	1000
Softgrain Amber Grain CL	40	400
Margarine végétalienne	26	260
Eau	6	60

DIRECTIVES

- À l'aide d'un fouet plat, mélanger le mélange à gâteau **Satin Vegan** avec la margarine végétalienne à la première vitesse jusqu'à obtention d'une texture granuleuse. Ajouter l'eau et continuer de mélanger jusqu'à ce que l'eau soit absorbée. Ajouter le **Softgrain Amber Grain CL** et mélanger jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- À l'aide d'une cuillère à crème glacée, mesurer la pâte à biscuit préparée et placer sur une plaque à pâtisserie tapissée.
- Température : 175 à 180 °C (347 à 356 °F)
- Temps de cuisson : 15 à 17 minutes ou jusqu'à ce que les côtés du biscuit soient dorés.



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 - Courriel : info.canada@puratos.com



Puratos
Partenaires de confiance en innovation