

Vision

Le bulletin pour les boulangers et les pâtisseries
Septembre 2018

*Récoltez
les fruits*



Dans cette édition :

Attitudes des consommateurs.	2
Topfil, un gout de la nature.....	3
Idées de recettes	4

Cher lecteur,

Chez Puratos, nous sommes tout aussi enthousiastes que vous à propos des produits finis avec des garnitures de fruits! Comme les consommateurs attachent plus d'importance à la qualité de leurs garnitures, nous exigeons que nos garnitures de fruits soient aussi naturelles qu'elles peuvent l'être... comme si nous avions récolté les fruits nous-mêmes. Dans cette édition de notre revue Vision, nous voulons partager les mises à jour passionnantes de notre nouvelle gamme de garnitures de fruits : TopFil. Une marque qui se concentre sur le naturel et l'authenticité, la performance et l'étiquette (plus) propre... Bonne lecture !

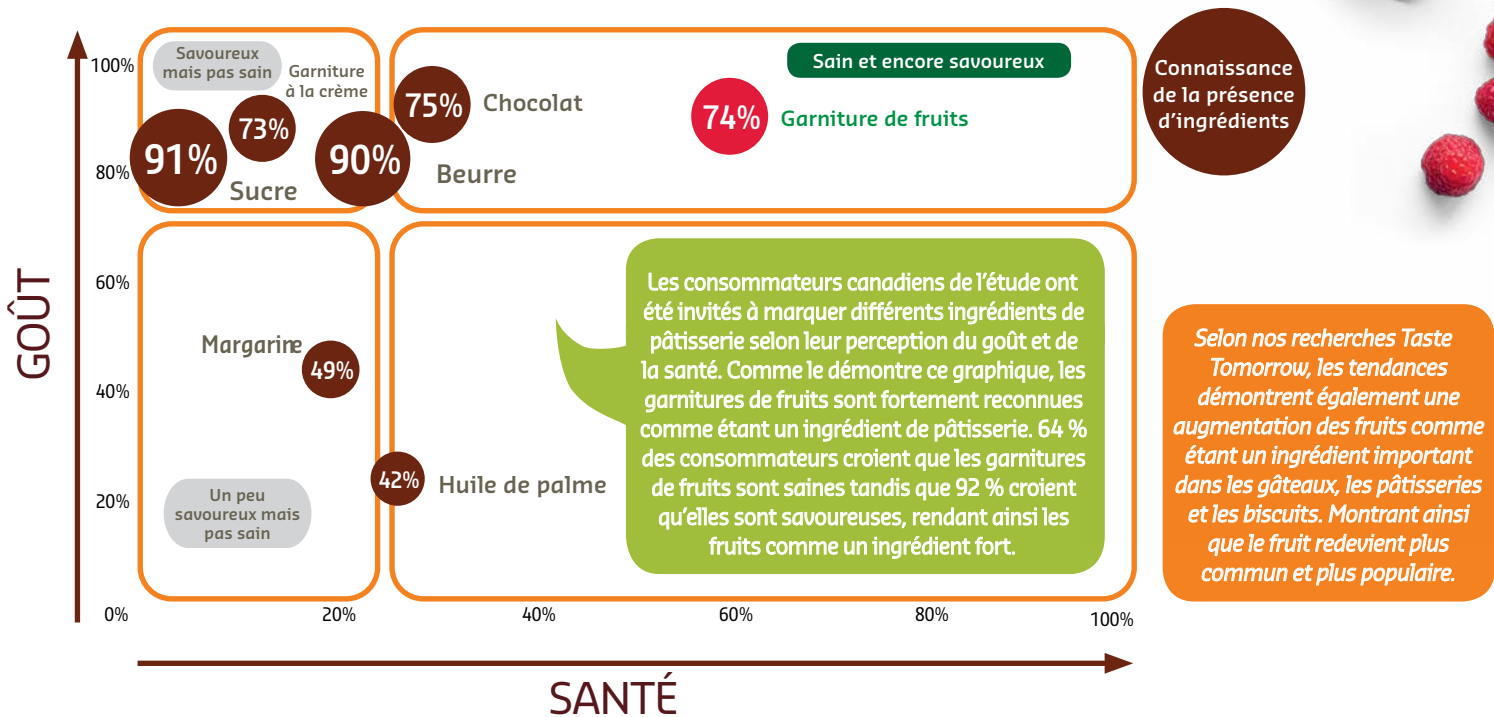
L'équipe Puratos

Tendances des consommateurs concernant les garnitures de fruits

Taste Tomorrow est un sondage de Puratos mené à l'échelle mondiale, portant sur les consommateurs. Ce sondage offre des aperçus approfondis sur les comportements, les attitudes, les choix et les tendances futures des consommateurs. 11 000 consommateurs dans 25 pays dont 430 Canadiens participent tous les trois ans pour nous donner de nouvelles inspirations et idées. *(Taste Tomorrow, 2015)*

Fruit comme ingrédient fort

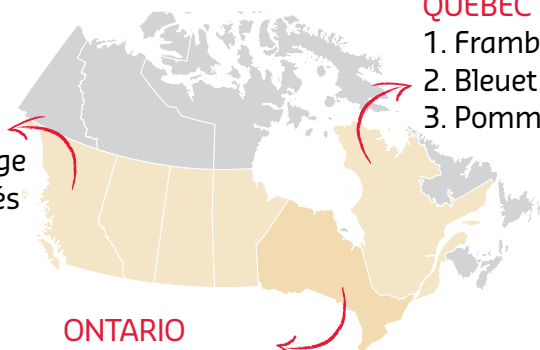
Le rapport « goût vs santé »



plus de nos recherches Taste Tomorrow, Puratos a mené une enquête canadienne en ligne auprès de 600 consommateurs, où nous avons posé des questions portant sur les garnitures de fruits dans les produits de boulangerie. Dans nos recherches, nous avons trouvé : *(Research & Incite, 2017)*

1 Chaque région du Canada a montré qu'elle a ses propres garnitures de fruits préférées pour les produits de boulangerie. Les 3 principales garnitures de fruits par région sont :

QUEST
1. Bleuet sauvage
2. Pomme en dés
3. Mangue



ONTARIO
1. Pomme en dés
2. Fraise
3. Framboise

QUÉBEC
1. Framboise
2. Bleuet sauvage
3. Pomme en dés

2 Les garnitures préférées changent selon les différents types de produits de boulangerie; la plupart des gens préfèrent manger des pâtisseries avec une garniture de fruits.

Les garnitures de pâtisserie préférées :
1. Pomme
2. Fraise
3. Bleuet



3 Au fur et à mesure que le mouvement de l'étiquette (plus) propre continue de se développer, les consommateurs recherchent des produits de boulangerie qui contiennent des arômes naturels et des

Garnitures de fruits Puratos

Notre passion et notre expertise dans le domaine des garnitures de fruits ainsi que notre engagement envers **la naturalité et l'authenticité**, **la performance** and **l'étiquette (plus) propre**, nous permet de livrer des produits de boulangerie et de pâtisserie qui sont remplis de fruits et d'ingrédients naturels qui raviront vos clients.

Topfil, un goût de la nature

Topfil est une gamme de délicieuses garnitures de fruits faites avec des morceaux de fruits pour améliorer le goût, la texture et l'attrait visuel naturel. **Topfil** est la solution idéale pour les consommateurs qui recherchent des aliments plus naturels.

caractéristiques
et avantages

Un contenu de fruits jusqu'à 90 %

Grande intégrité des fruits

Large gamme de variétés de fruits

Prêt à utiliser

Stable à la cuisson

Stable à la congélation/ décongélation

Sans arômes ni colorants artificiels

Sans sirop de maïs riche en fructose



Découvrez notre nouvelle gamme !

TOPFIL Gourmet
Minimum 60 % de fruits
(NAFNAC)

Pomme tranchée



TOPFIL Plus
Minimum 40 % de fruits
(NAFNAC)

Pomme en dés
Cerise
Fraise rhubarbe
Petits fruits

TOPFIL Choice
Minimum 20 % de fruits

Bleuet sauvage
Framboise
Fraise



Entremet au chocolat blanc avec petits fruits

Cet entremet a une riche saveur décadente de chocolat blanc entre des couches de notre **Satin Vanilla Velvet CL** moelleux. Il est joliment décoré avec notre garniture de fruits **Topfil Plus Mixed Berry**, éclatant de morceaux de fruits. Avec la délicieuse combinaison de gâteau, de chocolat et de fruits, ce dessert deviendra sûrement un de vos favoris.

Ingrédients pour la base du gâteau :

Satin Vanilla Velvet CL	1000 g
Œufs	250 g
Eau	400 g
Huile	250 g

Ingrédients pour la mousse :

Lait	250 g
Belcolade Blanc Selection (chocolat blanc)	425 g
Gélatine	12 g
Crème 35 %, montée molle	800 g

Ingrédients pour le glaçage :

Lait	150 g
Glucose	250 g
Belcolade Blanc Selection (chocolat blanc fondu)	500 g
Miroir L'Original Neutre	500 g
Gélatine	15 g

Méthode

Base du gâteau : Placer tous les ingrédients dans un bol et mélanger avec un batteur électrique muni d'une feuille pendant 1 minute à basse vitesse. Racler les parois du bol et mélanger pendant 4 minutes de plus à vitesse moyenne.

Temps de cuisson et température :

Pour les Plaques : 190 à 200 °C de 10 à 12 min (1000 à 1220 g)
Pour les ronds de 8 po : 160 à 170 °C de 40 à 45 min (600 à 650 g)

Insert : A l'aide du Flexipan ou d'un cercle avec de la pellicule plastique. Faire un disque avec le Topfil Plus Mixed Berry (180 à 200 g) et mettre au congélateur.

Mousse : Hydrater la gélatine. Chauffer le lait à une température de 85 °C et verser sur le Belcolade Blanc Sélection. Ajouter la gélatine et mélanger jusqu'à obtention d'une consistance homogène. Laisser refroidir jusqu'à une température de 35 °C. Incorporer doucement la crème fouettée et dresser immédiatement.

Glaçage : Faire bouillir le lait et le glucose. Verser sur le Belcolade Blanc Sélection fondu, et ajouter la gélatine hydratée et le Miroir L'Original Neutre. Mélanger avec un mélangeur à immersion pour éliminer l'air et retirer une portion pour colorer avec du colorant alimentaire violet. Chauffer à une température de 45 à 50 °C ensuite laisser refroidir à une température de 30 à 35 °C avant d'appliquer sur la mousse congelée.



Assemblage :

1. Tapiser 3 moules à gâteau de 8 po de pellicule en plastique. Remplir de 200 g de mousse suivi du rond de gâteau de 7 po (200 g).
2. Ajouter un 225 g de plus de mousse suivi de l'insert **Plus Mixed Berry** congelé.
3. Terminer en scellant le gâteau du rond de gâteau de 7 po.
4. Placer le gâteau au congélateur jusqu'à ce qu'il soit congelé.
5. Glacer et décorer comme illustré dans la photo.

Tartes Topfil

Ces tartes savoureuses sont remplies de notre nouvelle gamme de garnitures de fruits **TopFil**. Elles peuvent être décorées de façon créative, ou bien savourées dans toute leur simplicité. Une fois que vous goûterez la fraîcheur des fruits, il sera difficile de s'arrêter à une seule tarte !

Ingrédients pour les croûtes :

Farine de pâtisserie	1125 g
Poudre d'amandes	150 g
Sucre à glacer	450 g
Beurre	675 g
Sel	22 g
Œufs	240 g

Ingrédients pour le crémeux :

Ambiante	120 g
Crème	100 g
Belcolade Blanc Selection (chocolat blanc)	200 g
Gélatine	3 g

Ingrédients pour la garniture et pour finir :

Topfil	Au besoin
Harmony Sublimo	Au besoin



Méthode

Croûte : Sabler la farine, la poudre d'amandes, le sucre à glacer, le sel et le beurre.

Ajouter graduellement les œufs et mélanger jusqu'à obtention d'une consistance homogène. Envelopper et mettre au réfrigérateur. Étaler la pâte jusqu'à une épaisseur de 3 à 4 mm et placer dans les moules à tarte. Cuire à blanc de 175 à 180 °C jusqu'à ce la croûte soit d'un brun doré.

Crémeux : Faire bouillir l'Ambiante et la crème ensemble, ensuite verser sur le Belcolade Blanc Selection. Ajouter la gélatine trempée et mélanger avec un mélangeur à immersion. Appliquer une mince couche dans chaque croûte.

Garnitures : Garnir avec votre saveur de Topfil préférée: Topfil Gourmet Sliced Apple, Topfil Plus Diced Apple, Topfil Plus Strawberry Rhubarb, Topfil Plus Mixed Berry, ou Topfil Plus Cherry.

Pour finir : Appliquer une mince couche de Harmony Sublimo à l'aide d'un pinceau.

Contactez-nous pour plus de détails et des 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