

Sofadex
Puratos
Reliable partners in innovation

مجلة دورية مهتدة لمهنيي
الخلويات والخبازين المغاربة

رؤية vision

Journal trimestriel dédié aux pâtisseries et boulangers marocains

دجنبر | 2020
DÉCEMBRE

العدد
Numéro 13



Happy New Year

Antony GARGAM



Chers clients, Chers partenaires,

Nous avons traversé et traversons ensemble une année semée de challenges, de difficultés mais également d'entraide et de solidarité. Ces vertus sont indispensables et le monde de la pâtisserie boulangerie chocolat a démontré cet état d'esprit tout au long de l'année.

Le confinement ainsi que les diverses mesures préventives mettent sous pression nos activités communes et nous devons sans cesse réfléchir à de nouveaux moyens pour continuer à proposer des instants de plaisir, de gourmandise et de goût à travers nos ingrédients et vos inspirations et recettes !

Les équipes commerciales sont à vos côtés et nos démonstrateurs ont mis en place depuis plusieurs mois des Live sur Facebook notamment afin de pouvoir garder le contact et continuer à échanger avec vous sur notre passion, nos idées, produits et concepts.

Ceci pour toujours rester en ligne avec les attentes du consommateur final qui est de plus en plus exigeant en termes de goût, de texture et de santé & bien-être.

Ainsi nos produits comme notre nouvelle génération de matière grasse Mimetic pour un feuilletage incomparable ou encore notre spécialité à base de levain O-tentic permettant une meilleure conservation et un goût d'antan ont été plébiscités cette année.

Pour continuer à vous accompagner et innover, vous avez pu également constater plusieurs nouveautés ces derniers mois : notre préparation boulangerie Tegral Multigraines et notre mélange de graines Puravita décor qui

répondent à une demande croissante de produits santé & bien-être. Également l'élargissement de notre gamme de pâtisserie haut de gamme à la marque PatisFrance à travers la feuilletine crousticrep, les pralinés, la pâte d'amande et notre pâte à tartiner Nutolade. Notre glaçage Harmony blanc est aussi venu compléter notre gamme. En fin d'année, vous rencontrerez 3 nouvelles références de chocolat Belcolade en 1 kg de notre programme d'approvisionnement en cacao durable nommé Cacao Trace*.

Le Maroc est une terre d'exception, de saveurs et de partage et notre mission est de continuer à vous inspirer pour accompagner votre réussite. Vous pouvez compter sur nous et nos équipes restent à votre disposition en espérant un retour à un contexte sanitaire plus sûr rapidement.

Vous trouverez dans ce magazine Vision de nouvelles recettes ainsi qu'un rappel des tendances évoquées ces derniers mois et des supports pour vous aider à maintenir les bonnes règles d'organisation et mesures préventives au sein de point de votre vente.

Enfin, dans ce monde digital en évolution rapide, nous avons mis à jour notre boutique en ligne qui vous permet de passer vos commandes. N'hésitez pas à contacter votre commercial pour plus d'informations.

A très bientôt et bonne fin d'année gourmande à tous !

* Vous trouverez les informations et explications de notre programme dans le magazine

<https://www.facebook.com/sofadexpuratos/>



الفهرس Sommaire

- 3 QUOI DE NEUF EN LIGNE : ما هو جديدنا على الإنترنت؟
- 4 آخر الأخبار Actualités
- 5 Témoignage شهادة حرفي
Rachid Boutaleb
Pâtisserie-Boulangerie
Rachid Boutaleb
- 6 TOPFIL زوم على Zoom sur ...
اختباره، هو أيضا اعتماد Le tester, c'est l'adopter
Saint Michel revisité
- 9 أخبار المهنة News du métier Caramel Drop
Snack noisette orange
- 10 cacao trace
- 12 O-tentic durum أو طونتيك دروم Sunset Glaze
- 13 le joyau des îles

MASTER CLASS 4

CHEF SPECIAL
Le 19 au 20 Février

Mohamed Aoubid Larbi Chatt Mounir Belmahi Yassine Mouktou
Bousslam ait Ouail Moud Dik Mounir Akarkaf Issmail Akorouch
ANIMÉE PAR
Abdellatif Bourhanim Zineb Assermouh Mohamed Saad
Sofadex Puratos

مدير النشرة: أنطوني كركام
للتواصل مع النشرة اتصلوا ب: نسرين أمور

Directeur de publication : Antony GARGAM
Votre contact pour cette lettre : Nisrine AMMOR

الهاتف : 05 22 254 071 - 05 22 251 135

www.sofadex-puratos.com

www.facebook.com/sofadexpuratos/

تصميم ونشر / Conception et édition
MEDIAZAIN - www.mediazain.com



Nouveaux produits PatisFrance

Praliné fluide à la finesse irréprochable.

- A base de 50% (amande, noisette ou amande-noisettes)
- Texture lisse et souple unique
- Idéal pour vos chocolats et confiseries, mousses et entremets, macarons, verrines, ... etc

Avantages clients:

- Peu de déphasage
- Fruits secs rigoureusement sélectionnés
- Produit élaboré en France dans notre usine à Charmes (88)

Conditionnement:

- Direct : seau de 5 kg
- Durée de conservation: 365 Jours



**Praliné Fluide
Noisette 50%**

**Praliné Fluide
Amande 50%**



**Praliné Fluide
Amande
Noisette 50%**



Live chaque Jeudi sur Facebook :



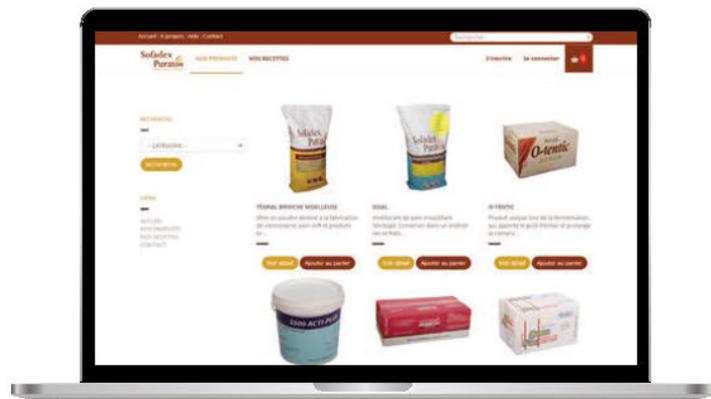
Afin de nous permettre d'être encore plus proche de vous dans cette période-là, Sofadex-Puratos a décidé d'enchaîner les lives deux fois par mois en fonction de la thématique souhaitée et du lancement des nouveaux produits pour vous donner plus de conseils et d'astuces avec nos Technical Advisors.

**PLUS QUE JAMAIS
#ComptezSurNous**



Notre site E-commerce fait peau neuve ! :

Bien plus qu'un simple « relooking », c'est une refonte en profondeur qui a été réalisée. Plus beau, plus intuitif, plus interactif, ce nouveau site répondra à toutes vos questions et vous permettra d'entrer rapidement en contact avec nous, quels que soient vos besoins.



شكرا جزيلا لكم

شكرا جزيلا لكم، باحترامكم لتعليمات وزارة الصحة و بتتبعكم لنصائح سوفادكس بيراطوس ستممكن من الحفاظ على صحتنا و ستنجح في الحد من انتشار هذا الوباء.

Merci !
du fond du coeur
شكرا
من أعماق القلب



Taste Tomorrow



هل تودون التعرف على خلاصة نتائج الاستقصاء؟
تابعونا، سنقدم لكم كل شهر احد توجهات "ذوق الغد".
سنشارككم النصائح، الوصفات والأفكار التي ستساعدكم على تقديم منتجات تلبى احتياجات وتطلعات زبائنكم

Goût
الذوق

Simplicité optimale
بساطة مثالية

Santé et bien être

الصحة والعافية

Sofadex Puratos
Avec le partenaire le Innovation

33



Rachid Boutaleb
Pâtisserie-Boulangerie
Rachid Boutaleb

رشيد بوطالب
مخبزة وحلويات
رشيد بوطالب

مرجبا سيد بوطالب , هل يمكنك تقديم نفسك؟

رشيد بوطالب المدير العام المؤسس لمجموعة رشيد بوطالب شركة متعددة الاختصاصات رجل طموح , ديناميكي احب المصداقية و العمل وفق مخططات مدروسة , كما احرص على الوفاء بتعهداته اتجاه الزبناء او الموردين وكل من تجمعني بهم علاقة شغل و أو من بفريق العمل و متعاون مع الفريق العمل التي تعمل بجانبني

شهادة حرفي Témoignage



سبب اختياري لهذا المجال

بداية اخترت مجال المخازير و الحلويات لانه مجال عمل العائلة , تم قررت اوسع مجالات الاستثمار الى عمل في الفندقية و تنظيم الحفلات , و التظاهرات , تم العمل مجالات اخرى وهي وظيفتي و هي و مصدر اعتزاز لي و احقق بها غايات وجودي اذ انها تمنحني فرص الارتقاء بذاتي و التواصل الجيد مع الغير و تطوير برامج العمل و تفتح لي دائما آفاق جديدة لتحسين مردودية شركاتي و الوصول الى هذه المرحلة لم يكن سهلا و لكنه طريق شاق جدا , السير فيه يتطلب العمل الذؤوب , و العزيمة و الارادة , قوة التفكير و حسن ادارة الازمات , حسن التواصل و بناء علاقات و كثير من الصبر و التحدي .

المنتجات التي اقتها

O-tentic- Anti-plus - spido - Cpt - Belcolade



كلمة اخيرة

كلمة اخيرة , سأكون جد سعيد اذا ما تم التعاون في ما بيننا و سأسعى لكي يكون هذا التعاون قويا و متمرا و مردوديته عالية على الطرفين معا , وفق تشاركية ووفاء تام بالالتزامات المتبادلة و سيكون اول خطوة الى تعاون مستدام و بناء مستقبلا



GLUCOSE

- Sirop de glucose est une solution aqueuse purifiée et concentrée de saccharides nutritifs obtenue par hydrolyse de l'amidon. Il se caractérise par une teneur élevée en polysaccharides.
- Apparence : Sirop
- Couleur : transparent à jaune clair
- Goût : sucré
- Odeur : Neutre



- **Conditionnement** : 5kg
- **DLC** : 24 mois
- **A stocker dans un endroit sec et à une température inférieure à 25°C.**
- **Le stockage à 20°C peut requérir un léger chauffage avant utilisation.**

هل تعلم
Le saviez-vous?



L'amande et la noisette

L'amande et la noisette sont des en-cas sains pour l'hiver, mais donnent aussi de précieuses farines et d'excellents « laits végétaux ». Elles apportent toutes les deux du bon gras et regorgent d'autres nutriments intéressants. Apprenez à conjuguer les bienfaits de ces deux graines pleines de ressources !

En cette période hivernale, notre corps réclame des aliments rassasiants. Les graines oléagineuses constituent un en-cas sain : les amandes et les noisettes, en particulier, se croquent telles quelles, avec la peau, bio de préférence. On les emploie aussi sous forme de poudre ou de farine (obtenue après extraction de l'huile) pour agrémenter des pâtisseries. L'huile est un condiment intéressant pour les salades ou les soupes, tandis que la purée, la crème et le lait sont des substituts ingénieux, sans lactose, aux produits laitiers animaux. Ces deux fruits à coque ont de nombreuses similitudes, mais aussi des différences notables à connaître afin de choisir celui à consommer en priorité.

• Une sources végétales d'oméga - 3 !

- Les amandes, les noisettes possèdent des compositions particulières: 50% de leur apport calorique est assuré par des lipides (acides gras) contrairement aux autres fruits principalement composés de glucides (sucres). Cependant, il s'agit de « bon gras », notamment des oméga-3 essentiels à notre corps. Leurs effets protecteurs sur les maladies cardiovasculaires sont bien connus : une alimentation riche en oméga 3 permettrait de diminuer de 10% les risques d'infarctus ! .
- De plus, les fruits à coque contiennent des stérols végétaux qui permettent de réduire le taux de mauvais cholestérol dans le sang sans diminuer le taux de bon cholestérol.
- L'amande pour faire le **plein de magnésium** : elle en contient 232 mg/100 g quand nos besoins quotidiens sont de 350 mg en ce minéral indispensable à l'influx nerveux, et dont 70 % des femmes sont carencées.

Les noisettes contiennent de nombreuses vitamines notamment : de la vitamine B1, PP, B6 B9, E. Elles est conseillée pour fluidifier le sang. C'est aussi un vermifuge naturel, et permet d'équilibrer le système hormonal.

Ce fruit à coque est un oléagineux très gras. Il contient 62 % de lipides, dont 88 % d'acides gras insaturés, 15 % de protéines et 12 % de glucides.

Très riche en calcium, potassium et phosphore, la noisette est nutritive et énergétique et naturellement reminéralisante. Il faut compter 650 calories pour 100 G.



À la recherche de plus de **naturalité** et du **goût original** des fruits

Au fil des années, les habitudes de consommation relatives à l'alimentation ont évolué.

Aujourd'hui, les consommateurs sont à la recherche de produits moins sucrés et toujours plus authentiques et naturels. Les fourrages aux fruits font partis des produits les plus à même de répondre aux attentes de vos clients. Chez Sofadex-Puratos, nous avons décidé de revoir notre gamme de fourrages aux fruits Topfil en vous proposant des fourrages au plus proche de la texture et du goût original des fruits.

Le parfait équilibre entre goût, gourmandise et bien-être.

Et nous sommes sûrs que vos clients, comme vous, seront convaincus dès qu'ils auront goûté.

Pour varier les saveurs autant que les plaisirs, les Topfil Framboise & Pomme existent pour rafraîchir vos préparations pâtisseries.

Notre mission est de vous aider à développer votre business en améliorant vos créations en y ajoutant plus de fruits et à les rendre encore plus spéciales et uniques aux yeux de vos clients.

TOPFIL FRAMBOISE

L'une des missions de Sofadex-Puratos est d'offrir des produits le plus naturel possible tout en préservant leurs caractéristiques techniques. C'est pourquoi nous avons décidé de lancer notre gamme Topfil, en vous proposant des fourrages au plus proche du goût original des fruits.

Les caractéristiques du produit :



- Présence d'akènes provenant du fruit
- Teneur en fruit: 56%
- Prêt à l'emploi et à la cuisson
- Disponible en seau de 5kg
- Date de durabilité minimale de 6 mois

Conseils de conservation



- A conserver dans un endroit frais et sec entre 5 et 25°
- Refermer l'emballage après chaque utilisation
- A conserver au réfrigérateur après ouverture

Les avantages pour les consommateurs



- Un goût fruité avec des morceaux de fruits
- Un fourrage au plus proche du goût original de la framboise

Les caractéristiques du produit :



- Un goût et un aspect proche du fruit
- Aussi bon cru que cuit
- Stable à la cuisson et à la congélation/décongélation
- Une grande diversité d'application avec un même produit



TOPFIL POMME

Topfil Pomme Morceaux Fourrage a la pomme avec des morceaux

- Riche en fruits: 56% de pommes
- Présence de morceaux de pommes associés à de la compote
- Fabriqué à partir de pommes fraîches, bien sélectionnées
- Formule NAFNAC (Sans colorant et sans arôme artificiel)



La pomme regorge de nutriments tels que les VITAMINES C, K, B (niacine, vitamine B6), les MINÉRAUX (CALCIUM, FER, CUIVRE, PHOSPHORE et MAGNÉSIUM) et les POLIPHÉNOLS (comme la quercétine, l'épicatéchine, la phloridzine)

- Ils sont SANS GRAISSE, SODIUM et CHOLESTÉROL, riches en FIBRES et EAU qui augmentent la satiété

En plus d'être délicieux, les bienfaits pour la santé des pommes comprennent la prévention des troubles cardiaques et gastro-intestinaux, de la constipation, de l'anémie et du diabète.

- Ils peuvent également aider à soulager les symptômes des rhumatismes, de divers cancers, de la goutte et des maladies d'Alzheimer et de Parkinson.
- Les pommes aident à réduire la faiblesse, à soulager la dysenterie et favoriser la digestion.
- Enfin, ils sont connus pour aider aux soins dentaires et de la peau.

HARMONY EFFET MIROIR BLANC

- Donne un effet miroir blanc brillant
- Offre une couche artistique supplémentaire de goût et de saveur
- Application froide: fluide à verser
- Stable sur les surfaces plates, irrégulières(bombé ...)
- Stable à la congélation et à la surgélation
- Ne coule pas lors de la découpe
- Utilisable à froid
- Excellente tenue sur les produits finis
- Application sur la pâtisserie fine
- Flavours: Neutre, Noir (Cocoa), fruit des bois, caramel et blanc

Détails

- Stockage: Conserver dans un endroit sec et frais
- Conditionnement: Seau de 4kg



اختباره، هو أيضا اعتماده Le tester, c'est l'adopter

INGREDIENTS	grammage	%	Coût
Produits			
Saint michel:			
Blancs d'œufs	460	6,45	12
sucres semoule	120	1,68	0,78
poudre d'amande	225	3,15	20
farine	165	2,31	0,16
Blancs d'œufs	460	6,45	12
Base croustillante			
Crousticrep PatisFrance	548	7,69	53,16
Praliné amande 50% PatisFrance	495	6,94	46,63
Beurre	250	3,5	15
BELCOLADE lait sélection	150	2,1	11,7
Mousseline pralinée/café			
Crème anglaise de base	800	11,23	22
beurre	980	13,75	58
meringue italienne	320	4,49	3
crâquelin à la noix	150	2,1	8,5
Pâte d'amande 50% PatisFrance	2000	28,07	188,612
Totalt	7123	99,91	163,14

Gain réalisé un gâteau de 60 x 40 avec une excellente qualité

Saint Michel revisité

Méthode

Biscuit saint Michel

Serrer le premier grammage des blancs avec le sucre semoule. Mélanger les autres ingrédients avec le deuxième grammage des blancs d'œufs.

Mélanger les deux mélanges avec une Maryse. Etaler 900 g de la masse par plaque et cuire 12 min à 180°C

Réserver pour le montage

Base croustillante

Fondre le beurre et le chocolat, ajouter le praliné puis incorporer sur le Crousticrep et mélanger le tout. Etaler sur le biscuit et passer au froid

Mousseline pralinée /café:

Réaliser une crème anglaise qui a comme base le café habituelle

CONSEILS PRATIQUES

Pour savoir si vous avez obtenu une cuisson à la nappe, tremper rapidement une spatule dans la crème anglaise.

Passer votre doigt par dessus la crème et cuire jusqu'à ce que le trait laissé par le doigt reste visible

Dans un batteur-mélangeur, ajouter le beurre à la crème anglaise jusqu'à l'obtention d'une mousseline lisse.

Aromatiser avec le crâquelin à la noix

Montage et finition

Disposer le biscuit saint Michel au-dessus, étaler la base croustillante et passer au froid. Etaler une couche de la mousseline puis un biscuit, puis une deuxième couche de la mousseline puis un dernier biscuit, en fin lisser la surface avec la quantité restée de la mousseline et passer au froid pendant deux heures.

Couvrir le gâteau avec la pâte d'amande abaissée à laminier à 2 mm d'épaisseur puis pulvériser avec pulvérisation chocolat blanc.

Couper et décorer selon la photo



La nouvelle génération de matière grasse pour un feuilletage incomparable !

Création de produits de qualité supérieure
Grande maniabilité et excellente plasticité
Morsure croustillante parfaite

Détails

Stockage : conserver dans endroit sec (R.H: 65% max) à l'abri de la lumière et à une température entre 4 et 20 °C

Emballage : Carton de 10 kg

palettisation : 660 (ne pas empiler plus de 10 cartons)

قمرشة كاملة



صنع هلاليات ومعجنات ذات جودة عالية

ليونة و سلاسة فائقتين



ميميتيك

الجيل الجديد من الدهون لتوريق لا يضاهاى !

انتاج مواد ذات جودة عالية

ليونة و سلاسة فائقتين

قمرشة كاملة

تفاصيل

التخزين: تخزينها في مكان جاف (R.H: 65% كحد أقصى)
محمية من الضوء وفي درجة حرارة تتراوح بين 4 و 20 درجة مئوية

التعبئة: كرتون من 10 كجم

حاويات ناقلة: 660 (طاقتها الإستيعابية: 10 صناديق)

Caramel Drop

INGREDIENTS	grammage	%	Coût
Produits			
Pâte à sucre	500	14	2,5
Farine	250	7	4
Bonna Petrissage	250	7	1,5
Sucre glace	100	2	2
œuf			
Ganache caramel	300	8	6
FESTIPAK	400	12	34
BELCOLADE lait caramel	30	1	2
Beurre			
Craquant caramel	200	4	20
Praline amande 50% PatisFrance	50	1	2
Beurre	150	3	13
Belcolade lait caramel	200	5	18
Crousticrep			
mousse lait caramel	250	6	1,75
Lait	50	1	0,25
Sucre	50	1	2,5
Jaune d'œufs	6	0	1,68
Gélatine	200	4	18,4
BELCOLADE lait caramel	400	12	9,8
FESTIPAK			
Glaçage	400	12	16
HARMONY CARAMEL			
Total	3786	100	155,38

METHODE

Pâte à sucre:

Mélanger BONNA Petrissage et le sucre glace. Ajouter les œufs un par un, jusqu'à homogénéité de la pâte. filmer la pate et lisser reposer au réfrigérateur,

Ganache caramel:

Porter à ébullition la crème fraîche FESTIPAK, puis verser sur chocolat BELCOLADE lait caramel ajouter le beurre et mixer, réserver pour le montage

Craquant caramel :

Fondre le chocolat BELCOLADE et le beurre ajouter le praliné et le crousticrep étaler sur deux papiers

cuisson et couper en forme de cercle

Mousse caramel :

Faire une crème anglaise de base mélanger avec le chocolat BELCOLADE lait caramel et la crème fraîche FESTIPAK demi montée montage selon le schéma

Finition : Finition avec HARMONY CARAMEL

MONTAGE :

	harmony caramel
	mousse caramel
	ganache caramel
	craquant caramel
	sable



Gain réalisé : pour environ 25 tartes

CONSEILS PRATIQUES :

Pour le craquant faire fondre le chocolat Belcolade à 45C° et ajouter le praliné et le beurre

Snack noisette orange

METHODE

Pâte d'amande orange:

Réduire en pâte les cubes d'écorces d'orange confits à l'aide d'un robot. Couper, ajouter la pâte d'amande catania 50 % et l'aroma orange dans le robot jusqu'à obtenir une pâte homogène.

ajouter le beurre de cacao fondu, étaler cette masse dans un cadre 30x40 cm et 0,5 cm de hauteur.

Croustillant noisette:

Faire fondre le beurre et le chocolat Belcolade lait selection, ajouter le

Praliné noisette 50%, à la fin les noisettes concasées et Crousticrep. Mélanger le tout et dresser Sur la pâte d'amande

Montage:

couper des bands selon le choix, tempérer le chocolat BELCOLADE noir D600/j et enrober les barres



CONSEILS PRATIQUES

Avant d'ajouter le beurre de cacao à la pâte d'amande orange, la température doit être entre 27C° et 30C°. Il faut laisser le crousticrep en dernier à mélanger dans l'appareil du croustillant



INGREDIENTS	grammage	%	Coût
Produits			
pate d'amande orange :	600	21%	56,52
Pâte d'amande Catania 50%	400	14%	30
Cubs d'écorces d'orange	15	1%	3
Beurre de cacao	3	0%	0,2
Aroma orange			
Croustillant noisette :	200	7%	26
Noisettes concassées grillées	330	11%	29,964
Praliné noisette 50% PatisFrance	200	7%	19,36
Crousticrep	100	3%	7
beurre	50	2%	4,05
Belcolade lait selection			
Enrobage :	1000	34%	80
Belcolade noir supérieur D600/j			
Total	2898	100%	256,107



**"Je n'ai jamais goûté un
chocolat qui a répondu à
toutes mes attentes.
Jusqu'à ce que j'ai découvert
Cacao-Trace."**

Franz Kasser
CEO Amélie Chocolate



**Belcolade Cacao Trace
arrive au Maroc**

Avoir des bonnes fèves de cacao c'est la règle numéro un pour obtenir un délicieux chocolat. Afin de produire un chocolat de qualité, il est important de savoir où les fruits du cacaoyer sont récoltés et comment le processus de fermentation se déroule. Celui-ci impactera fortement l'arôme et le goût du produit final.

C'est pourquoi Cacao-Trace est, avant toute chose, une histoire de goût ! Il est important de savoir l'impact du terroir, de la fermentation et comment Cacao-Trace fonctionne afin de vous garantir la meilleure qualité de chocolat avec un goût supérieur.

Maîtrise du processus post-récolte

Le programme Cacao-Trace contrôle les 5 principales étapes du processus (post-)récolte afin d'assurer la qualité du cacao :

Culture et récolte soignées des cabosses

Sélection minutieuse des fèves de cacao fraîches

Contrôle de la fermentation dans les centres post-récolte

Séchage et stabilisation des fèves de cacao

Stockage et ségrégation de la production à travers les différentes étapes de la chaîne d'approvisionnement.

Chaque étape est contrôlée et optimisée afin de garantir la saveur du cacao et la typicité de chaque région. La fermentation est un moment clé : la qualité des chocolats



Le programme durable de sourcing de cacao focalise sur la création des valeurs pour tous grâce à l'amélioration du goût.



Haute qualité de chocolat grâce à l'expertise des centres de fermentation et de post-récolte.



Partageant la valeur avec les communautés d'agriculteurs Cacao-Trace grâce à Chocolate Bonus.

خبازة-حلويات Boulangerie-Pâtisserie

1- Présentation :

Est un composant de boulangerie actif unique basé sur le levain traditionnel, adapté aux technologies modernes et très pratique à l'utilisation.

Vous devez simplement le doser à 4% du poids de la farine et ajouter de l'eau et du sel.

O-tentic Durum est à base de levain de blé dur d'Altamura produit avec de la farine de la région des Pouilles en Italie.

Offre le goût du "bon vieux temps" dans un temps de fermentation limité,

2- Avantages :

- Saveur de blé dur, de céréales, de grillé, de noix et de bois grillé;
- Structure miette ouverte;

3- DIFFÉRENCIATION

- Améliorer le goût;
- Améliorer la texture et la durée de vie;
- Créer des produits avec des revendications;

O-tentic durum أوطونتيك دروم



1- تقديم

هو مكون نشط يستعمل للخبز وهو يحتوي أساسا على خميرة تقليدية، مناسبة للإستعمالات العصرية و جد عملي عند الإستعمال.

كل ما عليك فعله هو استعمال 4 % من الوزن بالإضافة إلى الدقيق ، الماء والملح.

أوطونتيك دروم يعتمد على خميرة القمح الصلب والتامورا المنتجة مع الدقيق في منطقة

بوليا الإيطالية.

يقدم طعم "الزمن الجميل" في مدة تخمير محدودة

2- فوائد

• نكهة القمح الصلب ،الجوب المحمص ،المكسرات والفحم الخشبي ؛

• بنية الفتات المفتوحة ؛

3- التفاضل

• تحسين المذاق.

• تحسين الملمس وتمديد مدة الصلاحية.

• إنشاء منتجات تلبى المطالب

Sunset Glaze



Produit à l'aide de la technologie UHT, Sunset Glaze est une alternative à la dorure d'œufs. Il offre une brillance et une couleur exceptionnelles et évite tous les problèmes que vous pourriez rencontrer en utilisant de vrais œufs, quelle que soit leur fraîcheur.

Description du produit

- Alternative à la dorure d'œufs prête à l'emploi qui améliore l'apparence des produits
- Grâce à la technologie UHT, il est sûr et hygiénique
- Clean label et permet la réduction des allergènes dans la plante

Les bénéfices sont importants: le nombre d'allergènes dans la zone de production est réduit et tout risque sanitaire dû à une contamination microbologique est significativement diminué.

Sunset Glaze n'est pas sucré, ce qui le rend approprié comme glaçage pour tous les types d'applications, y compris les produits salés comme les pains à hamburger ou les rouleaux de saucisse. Il est également enveloppable par contact, ce qui signifie qu'il ne collera pas à l'emballage lorsque vous emballez vos marchandises. Mieux encore, avec notre solution clean label disponible, il n'y a pas de numéro E à déclarer.

En fonction de votre consommation quotidienne et des besoins de vos clients, Sunset Glaze est disponible dans différentes solutions d'emballage allant de 1 litre à 220 litres.

Avantages consommateurs

- Des produits plus attrayants
- Convient aux régimes sans œufs
- Pas d'allergènes supplémentaires

Avantages client

- Avantages client
- Améliore l'apparence des produits finis
- Sûr et hygiénique
- Réduit les allergènes dans la zone de production
- Solution d'étiquette propre disponible sans numéros E
- Facilement dilué pour ajuster la brillance, la couleur et le coût
- Application facile pour tous les types de méthodes
- Une alternative aux œufs en batterie

Le joyau des îles

هذه الورقة قابلة للفصل
Recette détachable



Gain à réalisé:

Avec cette recette on va obtenir 4 buches de bonne qualité



CONSEILS PRATIQUES

Pour une meilleure incorporation du sucre, il est recommandé d'amener auparavant les blancs d'œufs à consistance mousseuse.

METHODE

Biscuit Tegral:

Battre tous les ingrédients à la fois pendant 3min. Etaler 1000 g à chaque plaque et faire cuire 12 min à 180 C
Laisser refroidir sur une grille et réserver pour le montage

Coulis framboise:

faire chauffer la TOPFIL et le sucre à 60 C°, tromper la gélatine dans l'eau froide. hors feu ajouter la gélatine essorée.
bien ajouter et couler sur le biscuit et le mettre au froid.

Coulis fruit de bois:

faire chauffer la FRUITFIL et le sucre à 60 C°. tromper la gélatine dans l'eau froide. hors feu ajouter la gélatine essorée

INGREDIENTS

Produits

Biscuit Tegral

INGREDIENTS	grammage	%	Coût
Tegral satin creme cake	500	9,42	9
Huile	150	2,82	1,8
Lait	150	2,82	1,05
Œufs	150	2,82	3
Aroma citron	10	0,18	0,7

Coulis framboise

TOPFIL framboise	500	9,42	29,5
Gélatine PatisFrance	9	0,16	2,52

Coulis FRUIT DE BOIS

FRUITFIL Fruit de bois	500	9,42	13
Gélatine PatisFrance	15	0,28	4,2

Bavaroise chocolat

creme anglaise de base:

lait entier	500	9,42	3,5
Jaunes d'œufs	120	2,26	2
Sucre semoule	150	2,82	0,9

Gélatine PatisFrance

BELCOLADE blanc sélection	500	9,42	39
FESTIPAK	675	12,8	16,2

Crostillant

Crousticrepe PatisFrance	270	5,09	26,19
Praliné noisette PatisFrance	630	11,9	56,7
BELCOLADE blanc selection	115	2,16	8,85
Beurre fondu	135	2,54	6,75

Pistolet chocolat

BELCOLADE Blanc sélection	100	1,9	7,7
---------------------------	-----	-----	-----

Beurre de cacao

Coureurant	6	0,12	1
Total	5303	100	258,6

bien ajouter et couler sur le biscuit et le mettre au froid.

Bavaroise chocolat:

réaliser une creme anglaise habituelle, verser sur le chocolat, en fin incorporer la creme mousseuse
réserver pour le montage

Crostillance feuilletine:

faire fondre le beurre et le chocolat, ajouter la couleurant jaune spécial chocolat. Ajouter le praliné noisette PatisFrance, bien mélanger. en fin ajouter le Crousticrepe et bien mélanger. Dresser aussitôt

Pistolet chocolat:

fondre le chocolat et le beurre du cacao, utiliser à 34 C

صوفاديكس-بيوراتوس

تقاطع وثيقة جولد واندبير وبيير حكيم ، شارع الواريس ، حي الواريس (قرب محطة القطار واريس) الدار البيضاء.
الهاتف : 05 22 254 071 - 05 22 251 135
الفاكس : 05 22 99 46 85

Sofadex-Puratos

Angle Rues Jules Zannier et Bir Hakim,
Boulevard de L'oasis - Casablanca
Tél. : 05 22 254 071 - 05 22 251 135
Fax : 05 22 99 46 85
www.sofadex-puratos.com

Suivez nous sur ...



رؤية

دجنبر 2020
Décembre
العقد
Numéro 13

هذه الورقة قابلة للفصل
Recette détachable

