

Puratos
Partenaires de confiance en innovation



Guide des produits

Canada 2007 - 2008

Partenaires de confiance en innovation

Nous nous engageons à être votre partenaire de confiance en innovation. Notre passion est d'aider les boulangers, chefs pâtisseries et chocolatiers à travers le Canada à réussir dans leur entreprise.

Nous sommes ici pour travailler côte à côte avec vous pour développer des ingrédients, des technologies et des solutions fiables, originales et innovatrices. Tout cela pour vous aider à transformer vos rêves en réalité afin que vous puissiez continuer à offrir le meilleur à votre clientèle.

Parce que Puratos croit que les consommateurs attacheront de plus en plus d'importance à la qualité de leur nourriture dans le futur, nous nous concentrerons sur nos découvertes concernant ce que les consommateurs désirent: santé, plaisir, commodité et goût. Et nous montrerons à nos visiteurs comment Puratos traduit ces attentes en boulangerie, pâtisserie et produits chocolatiers, solutions et innovations.

Puratos vise à être un partenaire auquel vous pouvez faire confiance. Découvrez ce que nos produits et notre équipe de professionnels d'expérience peuvent faire pour vous. Contactez l'équipe de Puratos Canada aujourd'hui et ensemble, continuons à innover et à transformer nos rêves en réalité.





Puratos Canada inc.
520 Slate Dr.
Mississauga, Ontario L5T 0A1

Téléphone: 800-668-5537 ou 905-362-3668
 Fax: 905-362-0296
 Courriel: info.canada@puratos.com
www.puratos.ca



Colombie - Britannique

Vincent Esteve

604-787-7500

Alberta, Saskatchewan, Manitoba

Graeme Williams

403-589-7500

Ontario, Canada de l'Atlantique

Mike de Montbrun

416-788-1326

Québec

Denis Fortin

514-707-7700



Gamme des Produits



Boulangerie

- Améliorants p 08
- Améliorants pour pains surgelés p 11
- Mélanges pour pains spéciaux p 12
- Arômes et levains p 18



Pâtisserie

- Mélanges pour gâteaux, génoises et choux p 22
- Mélanges pour crèmes pâtissières et mousses p 27
- Fourrages de fruits et crèmes p 28
- Glaçages et fondants p 30
- Nappages p 32
- Margarines p 34
- Préparations aromatisantes p 34
- Pâtisfrance p 35



Chocolat

- Chocolat de couverture belge Belecoldre p 38
- Pâtes à glacer et spécialités p 40



Puratos et la Boulangerie

À la différence d'autres métiers, le passé de la boulangerie est aussi son avenir. Depuis les pains de levain cuits dans les fours de briques jusqu'aux petits pains à hamburger, la boulangerie a bien changé ces quelques dernières décennies.

Mais, une chose reste la même: notre dévouement envers tous les boulangers/pâtisseries. Avec l'invention du premier améliorant à pain complet en 1953, nous avons commencé notre mission d'aider les boulangers/pâtisseries à gérer et bâtir leur succès à partir de leur passion. Pendant ces dernières 50 années, nous avons continuellement apporté de nouvelles technologies. Aujourd'hui, ainsi que dans le futur, Puratos recherche de nouvelles solutions pour aider les clients à innover et à préparer l'industrie de la boulangerie/pâtisserie du futur.





Améliorants

- Pains croûtés p 09
- Pains mollets p 09
- Pains multigrains et de blé entier p 09
- Améliorants de durée de conservation p 10

Améliorants pour pains surgelés

- Pâtes surgelées pré-fermentées p 11
- Pâtes surgelées non-fermentées p 11
- Pâtes surgelées précuites p 11

Mélanges et bases à pains spécialisés

- Pains croûtés p 13
- Pains mollets p 13
- Pains au levain p 13
- Pains multigrains et de blé entier p 14
- Pains multigrains et pains santé Heartland p 14
- Pains de seigle p 15
- Pains à pâte riche p 15
- Bagels p 15
- Pains spéciaux p 15

Arômes et levains

p 16



Améliorants

Depuis le développement de T500 de Puratos, le premier améliorant complet, en 1953, nous nous sommes continuellement investi dans la création d'ingrédients optimaux pour améliorants à pâte. Les améliorants optimisent tous les aspects du pain et donnent aux boulangers la tolérance et la flexibilité requise pendant toutes les étapes de la fabrication du pain. Les améliorants de Puratos aident aussi les boulangers à atteindre un niveau de qualité plus élevé du volume, de la mie et de la croûte, ainsi que de la fraîcheur du pain.



Améliorants



Pains croûtés

PRODUIT	DESCRIPTION	DOSAGE	EMBALLAGE
S-500 Red F7200 / 01100260012511	Améliorant à pâte pour la production de tous types de pains et petits pains.	2%	Sac 25 kg
S-500 Senso Acti-Plus F7375 / 01103150012511	Améliorant rapide pour tous types de pâtes levées incluant les pains croûtés, les bagels, les pains à sous-mains, etc....avec un arôme de croûte rehaussé.	2%	Sac 25 kg
S-500 Blue US F7211 / 00104530152511	Améliorant pour la production de tous types de pâtes levées. Spécialement créé pour les lignes automatiques.	1%	Sac 25 kg
Max 2000 F7110 / 01100130012511	En incorporant les nouvelles technologies que Puratos a développées pour les enzymes et les émulsifiants, nous avons créé cet améliorant à pâte en poudre pour la production de tous types de pains et petits pains.	2%	Sac 25 kg
Tiger 2000 F7287 / 01100430012511	Améliorant rapide en poudre pour tous types de pâtes levées incluant les pains croûtés, bagels, pains à sous-marins, pains sucrés, etc....	2%	Sac 25 kg

Pains mollets

PRODUIT	DESCRIPTION	DOSAGE	EMBALLAGE
Softy Alpage F7251 / 00102960282511	Améliorant pour la production de pains mollets et petits pains sur lignes automatiques.	0.75 - 1.5%	Sac 25 kg
Industrial Softy Alpage F7254 / 00102960302511	Améliorant pour la production de pains mollets et petits pains pour lignes industrielles.	0.75 - 1.0%	Sac 25 kg
Pita Improver F7086 / 01100010012511	Améliorant pour la production de pains style Pita Grecs.	6%	Sac 25 kg
Priax Soft F7231 / 01100320012511	Améliorant rapide pour la production de pains à hamburger, hot dog, petits pains, pains blancs et de blé entier à 60%.	2%	Sac 25 kg
Panox 500 F7084 / 00111780052511	Améliorant pour la production de tout type de pâtes levées.	0.25 - 0.50%	Sac 25 kg
Relax F7246 / 01100370012511	Ce produit, sous forme de poudre, améliore la qualité et augmente l'extensibilité des pâtes à tarte, feuilletées et sablées.	1%	Sac 25 kg

Pains multigrains et de blé entier

PRODUIT	DESCRIPTION	DOSAGE	EMBALLAGE
Prima Rustic F7228 / 01100310012511	 Améliorant naturel rapide pour pains rustiques, de blé entier, multigrains et autres variétés.	3 - 10%	Sac 25 kg
Rustic F7225 / 00104040212511	Améliorant rapide pour pains rustiques, de blé entier, multigrains et autres variétés.	3 - 10%	Sac 25 kg



Améliorants

Pains mollets - améliorant de la durée de conservation

PRODUIT	DESCRIPTION	DOSAGE	EMBALLAGE
Extended Fresh F7089 / 01102120012511	Pour prolonger la durée de vie des produits fermentés.	3%	Sac 25 kg
Prima Soft F7266 / 01001160022511	Un mélange tout naturel d'enzymes pour augmenter la durée de vie des produits utilisant de la levure.	0.25%	Sac 25 kg
Prima Fresh F7218 / 00101390152511	Pour prolonger la durée de vie des produits fermentés.	1%	Sac 25 kg
Soft'r Fresh F7196 / 01100230012511	Pour prolonger la durée de vie des produits fermentés.	0.25 - 0.38%	Sac 25 kg

Pain Italien

Ingrédients:	% Boulangers
Farine forte de boulangerie	100
Sel	2
Shortening	2
S-500 RED	2
Levure +/- (fraîche)	3
Eau +/-	58
Sucre (optionnel)	1

Procédure:

Mélanger la pâte durant 3 minutes lentement, ensuite 7 minutes rapide ou jusqu'au développement complet.

Fermentation en Masse: 10 minutes

Température de la Pâte: 24 °C

Pesage: 530 grammes

Détente: 10 minutes.

Forme: Forme comme désiré.

Apprêt: pour ±45 minutes.

Cuire: Couper en long au centre et cuire à 400°F avec vapeur (si possible) pour 30 - 35 minutes.



Améliorants pour pains surgelés



Puratos est un pionnier dans le développement des améliorants pour procédés surgelés. Les Solutions Puratos Frostee sont plus que de simples ingrédients. Parce qu'ensemble les ingrédients et le procédé déterminent la qualité du produit fini, l'approche de Puratos consiste en une large série d'outils pour aider nos clients à mieux réussir que ce soit pour les pâtes surgelées non fermentées, les pâtes surgelées pré fermentées, les pâtes surgelées précuites ou entièrement cuites.

Pâtes surgelées pré-fermentées

PRODUIT	DESCRIPTION	DOSAGE	EMBALLAGE
Quick Step Bread F7085 / 00112510052511	Pour la production de pains et petits pains totalement fermentés congelés.	3%	Sac 25 kg
Quick Step Crispy F7136 / 00112580042511	Pour produire des pains croustillés et petits pains totalement fermentés congelés.	3%	Sac 25 kg

Pâtes surgelées non-fermentées

PRODUIT	DESCRIPTION	DOSAGE	EMBALLAGE
S-500 Kimo F7220 / 01100300012511	Améliorant pour la production de tous types de pâtes levées congelées.	2%	Sac 25 kg

Pâtes surgelées précuites

PRODUIT	DESCRIPTION	DOSAGE	EMBALLAGE
S-500 Red F7200 / 01100260012511	Améliorant pour la production de tous types de pains et petits pains.	2%	Sac 25 kg



Mélanges pour pains spéciaux



Les consommateurs sont constamment à la recherche de nouvelles alternatives dans la consommation de leur pain quotidien. Les pains ethniques, pains spécialisés et pains avec des bénéfices nutritionnels spécifiques sont de plus en plus populaires. Afin de satisfaire à la demande, Puratos continue de développer une large gamme de mélanges et bases spécialisés vous permettant d'offrir le meilleur tout en gardant l'avantage de la simplicité et de la constance des produits.

Mélanges pour pains spéciaux



Pains croûtés

PRODUIT	DESCRIPTION	DOSAGE	EMBALLAGE
Easy Baguette F7318 / 00101810152511	Baguettes avec une croûte authentique et un arôme traditionnel.	10%	Sac 25 kg
Easy European Crusty F7374 / 01100770012511	Pour des pains et petits pains croûtés de style européen.	10%	Sac 25 kg
Easy Kaiser F7301 / 01100220012511	Pour des pains Kaiser et de petits pains croûtés.	5%	Sac 25 kg
Easy Portuguese Corn Bread F7293 / 01100470012011	Pour des pains et petits pains de maïs portugais.	100%	Sac 25 kg
Filone™ F7311 / 01102640012514	Pour la production de pains et petits pains croûtés à l'arôme et saveur traditionnel, comparable à celui obtenu après plusieurs heures de fermentation.	10%	Sac 25 kg
Easy Prima Pains F7310 / 01102640012511	Pour la production de pains et petits pains croûtés à l'arôme et saveur traditionnel avec une déclaration sans additif chimique.	10%	Sac 25 kg
Easy Sapore F7380 / 01100780012511	Pour la production de pains et petits pains croûtés à l'arôme et saveur traditionnel dans une pâte rapide. Cette saveur est comparable à celle obtenue après plusieurs heures de fermentation.	10%	Sac 25 kg

Pains mollets

PRODUIT	DESCRIPTION	DOSAGE	EMBALLAGE
Easy Soft's Bread F7358 / 01100720012511	Pour pains requérant une longue durée de vie et de la souplesse.	20%	Sac 25 kg
Easy Soft Roll F7335 / 01101000012511	Pour la production de pains pour hamburgers, hot dogs et petits pains.	10%	Sac 25 kg
Easy International Soft Roll F7337 / 01100650012511	Pour la production de pains pour hamburgers, hot dogs et petits pains.	15%	Sac 25 kg

Pains au levain

PRODUIT	DESCRIPTION	DOSAGE	EMBALLAGE
Easy Sourdough F7325 / 00104120152511	Pour la production de pains et petits pains au levain style Californie.	10%	Sac 25 kg
Easy San Francisco Sourdough F7326 / 01001280102511	Pour la production de pains et petits pains au levain style San Francisco.	10%	Sac 25 kg



Mélanges pour pains spéciaux

Pains multigrains et de blé entier

PRODUIT	DESCRIPTION	DOSAGE	EMBALLAGE
Easy Cereal Orchestra F7384 / 01102910012511	Pour des pains et petits pains multigrains avec un arôme subtil de malt.	33%	Sac 25 kg
Easy Whole Grain F7145 / 01104350012511	Pour des pains et petits pains multigrains délicieux.	50%	Sac 25 kg
Easy Honey & Grain F7309 / 01004320052511	Pour la production de pains et petits pains multigrains avec une délicieuse saveur légère au miel.	100%	Sac 25 kg
Easy Siebenfelder F7345 / 01100670012511	Pour des pains et petits pains au goût distinct de multigrains allemand.	100%	Sac 25 kg

Pains multigrains et pains santé Heartland

PRODUIT	DESCRIPTION	DOSAGE	EMBALLAGE
Easy Herbaise Flax F7302 / 01103670012511	Une base aux graines de lin, une source d'omega-3.	30%	Sac 25 kg
Easy Flax 'n' Sour F7306 / 01100560012511	Pour des pains de graines de lin avec un petit goût de levain.	100%	Sac 25 kg
Easy Heartland 9 Grain F7334 / 01100630012511	Pour pains ou petits pains saines multigrains au goût délicieux.	50%	Sac 25 kg
Easy Heartland Alpine Grain F7363 / 01100740012511	Pour de délicieux pains et petits pains multigrains; excellent pour les pains et petits pains muesli.	50%	Sac 25 kg
Easy Heartland Multi-Grain F7362 / 01100730012511	Pour des pains et petits pains multigrains avec un arôme de noix.	100%	Sac 25 kg

Baguette



Ingrédients:	% Boulangers	Méthode:
Farine forte de boulangerie	100	Mélanger la pâte jusqu'au développement complet.
FIDELIO	10	
Eau	±55	Température de la pâte: 78°F
EASY SAPORE	10	Pesage: 350 grammes
Levure (fraîche) +/-	4	Détente: 10-15 minutes.
		Forme: Forme comme désiré.
		Apprêt: +/- 45 minutes à 90°F, RH = 85%.
		Cuire: 25 minutes à 400°F, avec vapeur.

Mélanges pour pains spéciaux



Pains de seigle

PRODUIT	DESCRIPTION	DOSAGE	EMBALLAGE
Easy Authentic Rye F7383 / 01100930012511	Pour des pains et petits pains allant du pain blanc aux pains de seigle foncés. La saveur est basée sur l'Othello de Puratos, une saveur naturelle de seigle apportant un goût amer unique avec un arôme de malt grillé.	12.5%	Sac 25 kg
Easy Dark Bohemian Pumpernickel F7384 / 01100800012511	Pour la production de pains et petits pains pumpernickel. Farine de seigle non requise.	30%	Sac 25 kg
Easy New York Rye F7383 / 01100790012511	Pour la production de pains et petits pains de seigle style New York. Farine de seigle non requise.	30%	Sac 25 kg

Pains à pâtes riches

PRODUIT	DESCRIPTION	DOSAGE	EMBALLAGE
Easy Sweet Dough F7356 / 0110070012511	Pour la production de pâtes riches.	25%	Sac 25 kg
Rosien F7355 / 01100690012511	Pour des pâtes riches, des pains aux raisins et de danois.	12.5 - 15%	Sac 25 kg

Bagels

PRODUIT	DESCRIPTION	DOSAGE	EMBALLAGE
Easy New York Bagel F7304 / 011001460102511	Une base toute naturelle pour des bagels de graines aromatisés. Contient un mélange d'enzymes qui améliore le volume, prolonge la durée de vie et la facilité d'utilisation.	5%	Sac 25 kg
Easy Supreme Bagel F7321 / 01100520022511	Une base rapide en poudre pour le parfait bagel en tout temps. Améliore la facilité d'utilisation, le volume et prolonge la durée de vie.	5%	Sac 25 kg

Pains spéciaux

PRODUIT	DESCRIPTION	DOSAGE	EMBALLAGE
Easy Sun Dried Tomato F7308 / 01100570012511	Pour la production de pains et petits pains avec une saveur combinant tomates, ail et oignons.	33%	Sac 25 kg
Organic Bio Multigrain F7409 / 01100850012011	Un mélange complet pour des pains et petits pains organiques. Ce mélange contient un ensemble de farines et de grains organiques certifiés par l'Organic Crop Producer and Processors of Ontario (OCPPO).	100%	Sac 20 kg



Arômes et levains

Pour retrouver l'arôme traditionnel du pain, Puratos a développé la gamme Sapore de saveurs et de levains prêts à l'emploi. La gamme inclut les arômes fermentés naturels qui rendent au pain sa saveur sans longue fermentation de la pâte ou travail technique additionnel.

Arômes naturels

PRODUIT	DESCRIPTION	DOSAGE	EMBALLAGE
Fidato F7257 / 00201840001074 	Arôme liquide de levain de blé pour les pains de levain de style San Francisco et les variétés de pains Artisans.	10%	Boîte 10 kg
Othello F7170 / 002060600002511 	Arôme de levain de seigle déshydraté. Sa concentration donne une saveur mâtée de levain toasté.	1-5%	Sac 25 kg
Pancarome F7518 / 00105110021072 	Arôme concentré liquide naturel de levain pour l'application en direct ou au système de levain « sponge & dough ».	1-3%	Bidon 10 kg
Traviata K6038 / 002041400002511 	Arôme concentré fait de levain de seigle déshydraté qui donne un goût traditionnel de fermentation lente.	1-3%	Sac 25 kg
Classic Sour F7245 / 011003600012511	Pour la production de pains au levain et petits pains.	3-5%	Sac 25 kg
Purassauer F7250 / 01100400012511	Arôme concentré fait de levain de seigle déshydraté qui donne un goût traditionnel de fermentation aromatique.	6%	Sac 25 kg

Levains actifs

PRODUIT	DESCRIPTION	DOSAGE	EMBALLAGE
O-Tentic Origin F7801 / 0096002001C126 	Ingrédient tout naturel rapide qui exécute comme un sourdough actif caractérisé par un profil d'arôme de fermentation longue.	4%	Boîte 10 x 1kg
O-Tentic Durum F7804 / 0096003001C126 	Ingrédient tout naturel rapide qui exécute comme un sourdough actif caractérisé par un profil de goût italien typique.	4%	Boîte 10 x 1kg



La vérité en entier

Essayez la gamme "Whole Sum"...

100% Grains Entiers, 100% Naturel, 100% Meilleur Goût.

La somme de toutes les pièces est supérieure aux grains entiers. C'est totalement santé.

Tellement rustique ..., tellement distingué.

Puratos
Reliable partners in innovation

Pour plus d'information, veuillez nous contacter: Puratos Canada Inc. 520 Slate Drive, Mississauga, Ontario L5T 0A1
Tel: 1-800-668-5537 Fax: (905) 362-0296 ~ info.canada@puratos.com ~ www.puratos.ca

Puratos et la Pâtisserie

La Pâtisserie est vraiment une forme d'art. Apportez vos idées, votre talent et votre expertise et nous nous occupons du reste. Il faut énormément de travail pour créer des produits qui enchantent chaque jour. Laissez notre gamme de produits travailler pour vous.

A travers les années, nos experts sont arrivés à de brillantes solutions pour aider les chefs pâtisseries à libérer leur imagination. Joignez-vous à nous pour créer un monde de gâteries et de douceurs...

Mélanges pour gâteaux, génoises et choux

- Gâteaux à la crème et gâteaux étagés p 21
- Brownies p 21
- Gâteaux spéciaux p 22
- Naturellement santé p 22
- Produits spécialisés p 22

Mélange pour crèmes pâtisseries et mousses

- Crèmes pâtisseries p 23
- Mousses p 23





Fourrages de fruits et crèmes

- Fourrages de fruits p 24
- Fourrages en crème p 24

Glaçages et fondants p 30

Nappages

- Nappages à chaud p 33
- Nappages à froid p 33

Margarines p 34

Préparations aromatisantes p 34

Pâtisserie p 34



Mélanges pour gâteaux, génoises et choux

Avec les mélanges et bases Puratos, des résultats à en mettre l'eau à la bouche sont garantis. Puratos offre une gamme complète de mélanges pour gâteaux, muffins, beignes & brownies. Une chose qu'ils ont tous en commun est la consistance - en arôme, texture et performance.



Mélanges pour gâteaux, génoises et choux



Gâteaux à la crème et gâteaux étagés

PRODUIT	DESCRIPTION	DOSAGE	EMBALLAGE
Cottage Cake F7556 / 01101320012011	Mélange en poudre avec une légère saveur délicieuse d'épices et une texture moelleuse.	Ajouter huile, oeufs, et eau.	Sac 20 kg
Moist'n Cake TFA Free F7559 / 01100160012011	Mélange versatile moelleux et délicieux pour quatre-quarts, gâteaux en plaques et muffins.	Ajouter huile, oeufs, et eau.	Sac 20 kg
Old English Ginger Cake F7554 / 00700360052011	Mélange pour gâteaux au gingembre style anglais.	Ajouter huile, oeufs, et eau.	Sac 20 kg
Satin Crème Cake F7535 / 002038000152011	Pour un gâteau crémeux, moelleux et délicieux avec une durée de vie exceptionnelle. Maintient une excellente stabilité avec des fruits.	Ajouter huile, oeufs, et eau.	Sac 20 kg
Tegrai Belgian Chocolate Cake F7569 / 00114970022011	Pour un gâteau moelleux et délicieux fait avec du vrai chocolat beige.	Ajouter huile, oeufs, et eau.	Sac 20 kg
Tegrai Classic Chocolate Cake F7586 / 01102200012011	Mélange moelleux et délicieux avec excellente stabilité à la congélation / décongélation, riche en couleur et en saveur.	Ajouter huile, oeufs, et eau.	Sac 20 kg
Tegrai Classic White Cake F7585 / 01101410012011	Mélange moelleux et délicieux avec excellente stabilité à la congélation / décongélation.	Ajouter huile, oeufs, et eau.	Sac 20 kg
Tegrai Eggcept Cake F7555 / 01101310022012	Mélange en poudre pour la production des gâteaux sans oeufs.	Ajouter huile, et eau.	Sac 20 kg

Brownies

PRODUIT	DESCRIPTION	DOSAGE	EMBALLAGE
Tegrai Brownie F7582 / 00107470072011	Mélange pour la production de brownies au chocolat noir.	Ajouter huile et eau.	Sac 20 kg
Easy Brownie F7443 / 01103420012511	Base pour la production de brownies au chocolat noir.	Ajouter eau.	Sac 25 kg

Millefeuille

Préparez la pâte feuilletée et le Belcrem selon la recette.

Pour l'assemblage, utiliser une feuille de pâte feuilletée et garnir le dessus avec une couche de Belcrem.

Répétez encore ce processus et terminer avec une feuille de pâte feuilletée.

Pour la décoration vous pouvez terminer en saupoudrant de sucre glace à beigne ou étaler une mince couche de fondant.





Mélanges pour gâteaux, gâteaux et choux

Gâteaux spéciaux

PRODUIT	DESCRIPTION	DOSAGE	EMBALLAGE
Tegral Sponge F7529 / 01101250012011	Un mélange complet pour des gâteaux légers.	Ajouter oeufs et eau.	Sac 20 kg
Tegral Chocolate Sponge F7544 / 00106370102011	Un mélange complet pour gâteaux au chocolat.	Ajouter oeufs et eau.	Sac 20 kg
Tegral Pound Cake F7583 / 011021900X11	Quatre-quarts classique.	Ajouter l'eau.	Sac 22,68 kg
Tegral Decor F8260 / 01104690011011	Un mélange complet pour la production des roulades suisses (style Joconde).	Ajouter oeufs et eau.	Sac 10 kg

Naturellement santé

Toute notre gamme de produits Natur'ALL est de bon goût et meilleure pour vous. Elle offre une extraordinaire versatilité. C'est une gamme de produits qui captent l'imagination de vos boulangers et offrent une grande valeur pour vous et vos clients. Tous nos produits Natur'ALL sont sans Acide de Gras Trans et faibles en Gras Saturés.

PRODUIT	DESCRIPTION	DOSAGE	EMBALLAGE
Tegral Mega Natur'ALL F8211 / 01103690012011	 Un mélange moelleux et délicieux pour la production de gâteaux. Fait avec ingrédients les plus naturels possible.	Ajouter oeufs, huile et eau.	Sac 20 kg
Tegral Natur'ALL Grain F8212 / 01103680012011	 Un mélange moelleux et délicieux fortifié en Omega-3 pour la production de gâteaux. Ce produit est multigrains.	Ajouter oeufs, huile et eau.	Sac 20 kg



= denotes Great Taste & Wellness



Produits Spécialisés

PRODUIT	DESCRIPTION	DOSAGE	EMBALLAGE
Easy Scone F7390 / 00700360022511	Pour la production des scones anglais originaux.	Ajouter farine, eau, et shortening.	Sac 25 kg
Tegral Crumble F7584 / 01105140012511	Pour la production de garniture streusel.	Ajouter beurre ou margarine.	Sac 25 kg

Mélanges Crèmes Pâtisseries et Mousses



Crèmes Pâtisseries

Puratos offre une gamme de mélanges pour crèmes pâtisseries qui sont faciles à utiliser et délicieux à savourer. Ils sont spécialement formulés pour offrir un arôme et une texture légers et classiques avec toute la fiabilité et la facilité d'un mélange.

PRODUIT	DESCRIPTION	DOSAGE	EMBALLAGE
Cremyvit F7500 / 00106670302511	Mélange complet instantané en poudre pour crème pâtissière, stable à la cuisson et à la congélation.	Ajouter l'eau. Pas besoin de chauffer.	Sac 25 kg
Cremyvit F7505 / 00106670311011	Mélange complet instantané en poudre pour crème pâtissière, stable à la cuisson et à la congélation.	Ajouter l'eau. Pas besoin de chauffer.	Sac 10 kg
Belcrem F7516 / 01101190012511	Mélange complet instantané en poudre pour crème pâtissière.	Ajouter l'eau. Pas besoin de chauffer.	Sac 25 kg
Belcrem Maestro F7513 / 00107110102511	Mélange complet instantané en poudre pour crème pâtissière sans additif chimique. Stable à la cuisson et à la congélation.	Ajouter l'eau. Pas besoin de chauffer.	Sac 25 kg
Belfil Cinnamon F7503 / 01101150012011	Un remplissage de cannelle stable à la cuisson. Utilisé dans des brioches à la cannelle, gâteaux danois, et des autres pâtisseries.	Ajouter l'eau, huile.	Sac 20 kg

Mousses

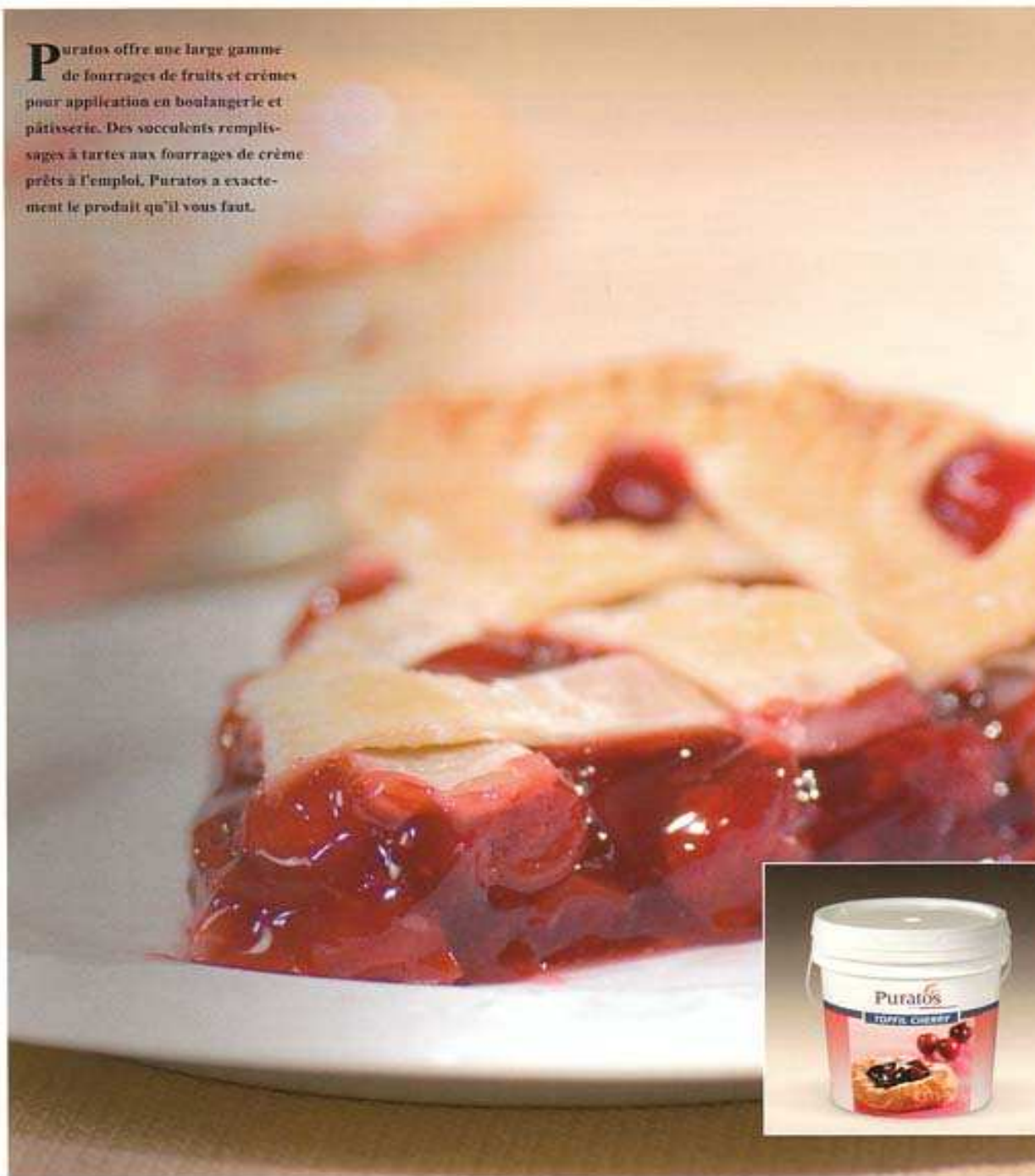
De nos jours, les consommateurs exigent de plus en plus des pâtisseries légères et aérées dans lesquelles les mousses et les gâteaux mousses jouent un rôle important. Les mélanges pour mousses et gâteaux mousses de Puratos vous apportent tous les avantages et la qualité dont votre boulangerie/pâtisserie a besoin.

PRODUIT	DESCRIPTION	DOSAGE	EMBALLAGE
Ovatlanha F7906 / 00203450021011	Facile à utiliser, mélange complet pour des meringues européennes.	Ajouter le lait à froid.	Sac 10 kg
Pal O/S Cheesecake F7570 / 01101340011011	Facile à utiliser, mélange complet pour des gâteaux au fromage.	Ajouter le lait à froid.	Sac 10 kg
Pal O/S Chocolate Mousse F7562 / 01002000051011	Un mélange en une étape pour des mousses au chocolat.	Ajouter le lait à froid.	Sac 10 kg
Pal O/S Neutral Mousse F7560 / 01002010051011	Un mélange en une étape pour des mousses de haute qualité.	Ajouter le lait à froid.	Sac 10 kg
Pal O/S Tiramisu F7565 / 01002060051011	Un mélange en une étape pour du fameux dessert italien, le Tiramisu.	Ajouter le lait à froid.	Sac 10 kg
Pal T/S Chocolate Mousse F7567 / 00203110031011	Un mélange en deux étapes pour des mousses au chocolat de haute qualité.	Ajouter l'eau froide et la crème fraîche.	Sac 10 kg
Pal T/S Neutral Mousse F7575 / 00203200151011	Un mélange en deux étapes pour des mousses de haute qualité.	Ajouter l'eau froide et la crème fraîche.	Sac 10 kg



Fourrages de Fruits & Crèmes

Puratos offre une large gamme de fourrages de fruits et crèmes pour application en boulangerie et pâtisserie. Des succulents remplissages à tartes aux fourrages de crème prêts à l'emploi, Puratos a exactement le produit qu'il vous faut.



Fourrages de Fruits & Crèmes



Fourrages aux Fruits de Première Qualité

Les fourrages aux fruits Topfil sont faits d'un maximum de gros morceaux de fruits qui en font le produit idéal pour vos succulentes tartes ou tout autres produits préférés. Et, bien sûr, ils sont stables à la cuisson, la congélation et l'entreposage.

PRODUIT	DESCRIPTION	DOSAGE	EMBALLAGE
Topfil Blueberry Filling F7688 / 00205870151531	 Fourrage de haute qualité, prêt à l'emploi, fait de fruits entiers pour tartes, danoises, biscuits ou gâteaux.	Prêt à l'emploi.	Seau 15 kg
Topfil Cherry Filling F7693 / 01101580011531	 Fourrage de première qualité, prêt à l'emploi, fait de cerises juteuses et dodues. Utiliser pour tartes, danoises, pâtisseries.	Prêt à l'emploi.	Seau 15 kg
LF Pomegranate Filling F7764 / 01104410010931	 Fourrage de pommegrenade pour tartes, danoises, biscuits ou des gâteaux.	Prêt à l'emploi.	Seau 9 kg
LF Tropical Fruit Filling F7763 / 01104500010931	 Fourrage des fruits tropicaux pour tartes, danoises, biscuits ou des gâteaux.	Prêt à l'emploi.	Seau 9 kg
LF Strawberry Topping F7661 / 00205890150931	 Fourrage de haute qualité avec un superbe arôme de fraise.	Prêt à l'emploi.	Seau 9 kg

Fourrages à la Crème

Cremfil est une superbe gamme de crèmes pâtisseries prêtes à l'emploi. Grâce à leur activité faible en eau, elles sont stable à la congélation et à la cuisson et offrent une longue durée de vie.

PRODUIT	DESCRIPTION	DOSAGE	EMBALLAGE
CF Orig Coconut Bavarian Crème F7512 / 01102210010931	Fourrage de haute qualité, prêt à l'emploi, avec une texture supérieure et une authentique saveur de noix de coco. Utiliser pour tartes, beignes, gâteaux et pâtisseries.	Prêt à l'emploi.	Seau 9 kg
CF Orig Lemon Madness F7525 / 01101210010931	Fourrage au citron de haute qualité, prêt à l'emploi avec une forte saveur de citron. Utiliser pour tartes, danoises et pâtisseries fines.	Prêt à l'emploi.	Seau 9 kg
CF Orig Mango Madness F7499 / 01101140010931	Fourrage de haute qualité, prêt à l'emploi fait avec du vrai jus de mangue. Utiliser pour tartes, beignes et autres pâtisseries fines.	Prêt à l'emploi.	Seau 9 kg
LF CF Cream Cheese Filling F7807 / 01002830015B31	Fourrage de haute qualité de fromage à la crème.	Prêt à l'emploi.	Seau 20 lbs
Milk Chocolate Filling - LWA F7776 / 01103310011221	 Fourrage de haute qualité, prêt à l'emploi avec une texture supérieure et un arôme de chocolat riche et crémeux.	Prêt à l'emploi.	Boîte 12 kg
Dulce de Leche F7600 / 01102980011831	 Fourrage caramel à base de lait, prêt à l'emploi. Une explosion de saveurs exceptionnelles.	Prêt à l'emploi.	Seau 18 kg



Glaçages et Fondants

La pâtisserie est souvent affaire de séduction. Et la séduction est souvent une question de décoration. Puratos a bien des façons de créer des produits qui tenteront vos clients encore et toujours.



Glaçages et Fondants



PRODUIT	DESCRIPTION	DOSAGE	EMBALLAGE
PT Swirl N Frost Caramel Icing F7656 / 0100223001SB31	Glaçage au fudge à saveur de caramel prêt à l'emploi, avec un arôme riche de caramel et une douce texture crémeuse.	Prêt à l'emploi.	Seau 20 lbs
PT Swirl N Frost Chocolate Icing F7652 / 0100211001SB31	Glaçage au fudge à saveur de chocolat prêt à l'emploi, avec un arôme riche de chocolat et une douce texture crémeuse.	Prêt à l'emploi.	Seau 20 lbs
PT Swirl N Frost Maple Icing F7654 / 0100689001SX31	Glaçage au fudge à saveur d'érable, prêt à l'emploi. Peut être réchauffé pour être utilisé comme trempette pour les beignes.	Prêt à l'emploi.	Seau 40 lbs
PT Silky Smooth Vanilla Icing F7650 / 0100654001SF31	Glaçage de crème au beurre à la vanille prêt à l'emploi, spécialement conçu pour les gâteaux décorés.	Prêt à l'emploi.	Seau 24 lbs
PT Silky Smooth Cream Cheese F7651 / 0100221001SI31	Un glaçage riche et crémeux prêt à l'emploi, pour les gâteaux carottes, les veloutés, les petits gâteaux et les brownies. Fait de véritable fromage à la crème.	Prêt à l'emploi.	Seau 26 lbs
PT Shine Brite Donut Glaze F7994 / 0010772010SX31	Fondant pour beignes prêt à l'emploi avec un fini transparent.	Prêt à l'emploi.	Seau 40 lbs
PT White n Shiny Icing F7655 / 0020070010SE31	Glaçage blanc prêt à l'emploi. Utiliser directement du seau ou réchauffer pour tremper les beignes.	Prêt à l'emploi.	Seau 23 lbs
Artdeco F7643 / 0011520001C621	Imitation de crème au beurre prête à fouetter avec un goût délicieux et une texture légère.	Prêt à l'emploi.	Boîte 12 kg





Nappages

Les nappages donnent aux pâtisseries une apparence bien meilleure. Ils peuvent aussi aider à prolonger le moelleux et la durée de vie de vos produits. Peu importe votre spécialité, Puratos peut vous aider à attirer votre clientèle encore plus avec des produits finis à la perfection.



Nappages



Nappages à chaud

PRODUIT	DESCRIPTION	DOSAGE	EMBALLAGE
Apricot Clear F7620 / 01101530010931	Nappage à l'abricot conçu pour retenir une couche épaisse de fruits en place avec une apparence brillante et transparente.	Prêt à l'emploi.	Seau 9 kg
Harmony Briant Classic F7609 / 00105910160931	Nappage pour les tartes aux fruits, danoises, pâtes feuilletées, etc.	Prêt à l'emploi.	Seau 9 kg
Harmony Briant Ready F7612 / 00105760151271	Nappage conçu pour les machines à vaporiser. Donne une protection ultime aux fruits sur les tartes et un lustre aux pâtisseries comme les danoises.	Prêt à l'emploi.	Boîte 12 kg
Harmony Nappage F7629 / 00105910161431	Nappage utilisé pour protéger les fruits dans les tartes. Donne de l'éclat aux pâtisseries comme les danoises.	Prêt à l'emploi.	Seau 14 kg
Harmony Neutra Classic F7602 / 00105900150931	Nappage neutre (transparent) pour tartes aux fruits et pâtisseries qui peut être aromatisé et coloré comme désiré.	Prêt à l'emploi.	Seau 9 kg
Harmony Neutra Complete F7603 / 00105900170931	Nappage utilisé pour protéger les fruits dans les tartes. Donne de l'éclat aux pâtisseries comme les danoises.	Prêt à l'emploi.	Seau 9 kg
Harmony Neutra Ready F7613 / 00105720151271	Nappage conçu pour machines à vaporiser, pour donner une protection ultime aux fruits dans les tartes. Donne du lustre aux pâtisseries comme les danoises.	Prêt à l'emploi.	Boîte 12 kg



Nappages à froid

PRODUIT	DESCRIPTION	DOSAGE	EMBALLAGE
Micor Neutral F7600 / 00105790010531	Un nappage pratique pour les gâteaux mousses.	Prêt à l'emploi.	Seau 5 kg
Sublime Glaze 'n' Go Neutra F7630 / 00115780021271	Nappage conçu pour retenir une couche épaisse de fruits en place avec une apparence brillante et transparente.	Prêt à l'emploi.	Boîte 12 kg
Harmony Cold Special F7644 / 01103160010931	Nappage stable à la congélation/décongélation, prêt à l'emploi, pour une application à froid.	Prêt à l'emploi.	Seau 9 kg
Strawberry Glasse F7631 / 01002720050931	Nappage ou fourrage aux fraises pour application à froid, pour la production de tartes aux fraises fraîches, shortcakes et tartes.	Prêt à l'emploi.	Seau 9 kg



Margarines & Préparations Aromatisantes



Margarines

Les margarines ont un impact sur le goût autant que sur les caractéristiques techniques des produits finis, tel que le feuilleté des croissants.

PRODUIT	DESCRIPTION	DOSAGE	EMBALLAGE
Drakkar Margarine F1001 / 0200150012021	Offre un arôme exceptionnel pour une variété de produits, comme les Danaises, les croissants, et les pâtisseries.	Prêt à l'emploi.	Boîte 20 kg

Préparations Aromatisantes

Comme avec tout aliment, les consommateurs jugent les pâtisseries avec leurs yeux, nez et palais. Puratos offre une riche gamme de pâtes de fruits naturels concentrés pour apporter un goût raffiné à tous produits de pâtisserie.

PRODUIT	DESCRIPTION	DOSAGE	EMBALLAGE
Classic Moka F7880 / 0020229000C721	Pâte aromatisante au goût moka pour pâtisseries et glaces.	Prêt à l'emploi.	Pot 1 kg
Classic Framboise (Raspberry) F7830 / 0020226000C721	Pâte aromatisante au goût framboise pour pâtisseries et glaces.	Prêt à l'emploi.	Pot 1 kg
Classic Fraîche (Strawberry) F7810 / 0020227000C721	Pâte aromatisante au goût fraise pour pâtisseries et glaces.	Prêt à l'emploi.	Pot 1 kg
Classic Cerise (Cherry) F7820 / 0020220000C721	Pâte aromatisante au goût cerise pour pâtisseries et glaces.	Prêt à l'emploi.	Pot 1 kg



Patisfrance a toujours essayé de vous aider à séduire vos clients avec les ingrédients les plus fins. Soumettez-vous au pouvoir des pâtisseries françaises authentiques et laissez s'épanouir vos sens, votre créativité et votre passion.

PRODUIT	DESCRIPTION	DOSAGE	EMBALLAGE
Egg Custard Base Mix (6546) F7723 / 003100100931A11	Préparation à chaud en poudre pour crème pâtissière et flan.	Prêt à l'emploi.	Sac 12.5 kg
Coffee Aroma (8410) F7735 / 0031017001QH21	Arome liquide au café.	Prêt à l'emploi.	Boîte de 6 bouteilles
Trablic Coffee Extract (8430) F7726 / 0031072001P321	Extrait liquide de café.	Prêt à l'emploi.	Boîte de 12 bouteilles
Mini Pears in Syrup (5136) F7714 / 0031012001P321	Mini poires pelées entières au sirop.	Prêt à l'emploi.	Boîte 12 x 0.85 kg
Mandarin Segments (5121) F7713 / 0031066001QH21	Segments (division naturelle) de mandarines au sirop léger. Variété: Citrus Reticula Bianco. Marque: Alcornia.	Prêt à l'emploi.	Boîte 6 x 2.65 kg
Liquid Caramel (5449) F7727 / 0031073001QH21	Produit obtenu par mélange et cuisson de saccharose et eau.	Prêt à l'emploi.	Boîte de 6 bouteilles
Pitted Mirabel Plums (5039) F7711 / 0031001070P321	Mirabelles dénoyautées au sirop léger. Variété: Prunus Domestica L.	Prêt à l'emploi.	Boîte 12 x 1.62 kg
Pitted Quetsche Plums (5096) F7731 / 0039022001P321	Quetsches fraîches dénoyautées au sirop léger.	Prêt à l'emploi.	Boîte 12 pièces
Mini Babas Savarin PG (7429) F7724 / 0031070001PA21	Mini-Babas Savarins avec caissettes.	Prêt à l'emploi.	Boîte 120 pièces
Babas Savarin Standard (7434) F7725 / 0031071001PA21	Babas Savarins avec caissettes.	Prêt à l'emploi.	Boîte 120 pièces
Patis'O Malt (6077) F7722 / 00310690011231	Il se travaille exactement comme le sucre.	Prêt à l'emploi.	Seau 12 kg
Sugar Grain #6 (6031) F7702 / 00310630011011	Sucre en grains pour les décors: choux, petits fours, etc.	Prêt à l'emploi.	Sac 10 kg

Puratos et le Chocolat

Notre passion pour le chocolat est plus forte de jour en jour. Le vrai chocolat est une forme d'art réunissant les plus fins cacaos du monde entier. Il balance délicatement douceur et amertume, pour le plus grand plaisir de tous, encore et encore.

Belcolade, une compagnie du groupe Puratos, produits du chocolat belge de couverture de la plus haute qualité. Ce sont des mélanges des meilleurs beurres de cacao et masses de cacao pur - rien d'autre.





Chocolat de couverture belge
Belcolade

p 38

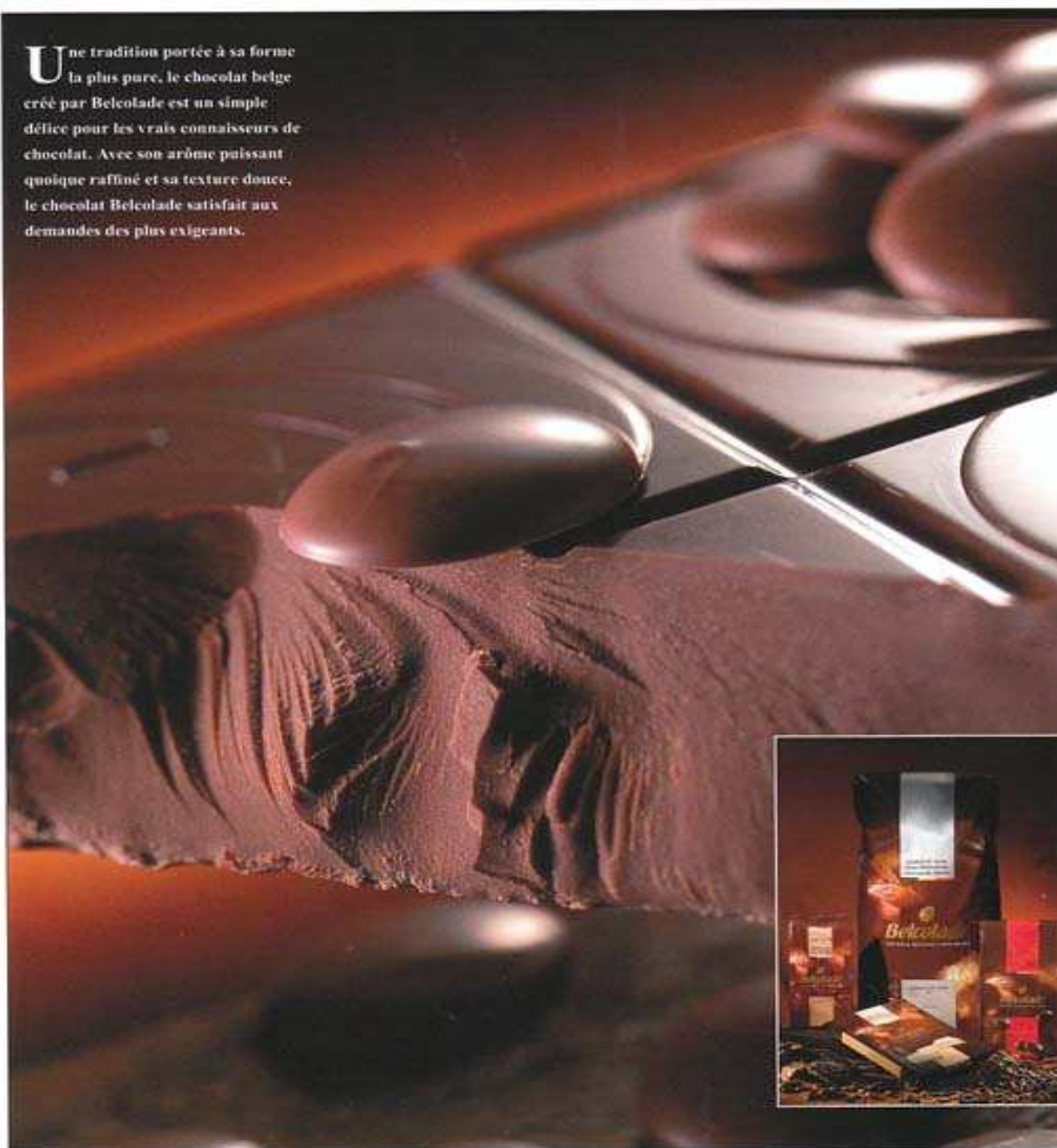
Pâtes à glacer et spécialités

p 40



Chocolat Belge Belcolade

Une tradition portée à sa forme la plus pure, le chocolat belge créé par Belcolade est un simple délice pour les vrais connaisseurs de chocolat. Avec son arôme puissant quoique raffiné et sa texture douce, le chocolat Belcolade satisfait aux demandes des plus exigeants.



Chocolat Belge Belcolade



La Gamme "Sélection" de Belcolade

L'assortiment "Sélection" va de l'amer chocolat noir au doux chocolat blanc, en passant par une échelle complète de goût et viscosité. Toute une gamme de spécialités incluant les copeaux, les morceaux, les blocs... complète cet assortiment.

PRODUIT	DESCRIPTION	TENEUR EN CACAO	EMBALLAGE
B Noir Sélection C501/J F7700 / 0040207002F9214	Un chocolat noir alliant parfaitement douceur et amertume.	54 %	Boîte de 2 X 5 Kg sacs
B Lait Sélection O3X5/G F7730 / 0040352002F9212	Un chocolat au lait aux notes de vanille et de miel.	34 %	Boîte de 2 X 5 Kg sacs
B Blanc Sélection X605/G F7750 / 0040224001F9214	Ce chocolat blanc est devenu la référence sur le marché.	28 %	Boîte de 2 X 5 Kg sacs
Belgian Pure Ganache F7775 / 00200330150931	Une ganache prête à l'emploi pour enrobage de tous types de produits de pâtisserie. Peut être utilisée pour les truffes ou comme remplissage.	Prêt à l'emploi.	Seau 9 kg

O · R · I · G · I · N

La Gamme "Collection" de Belcolade

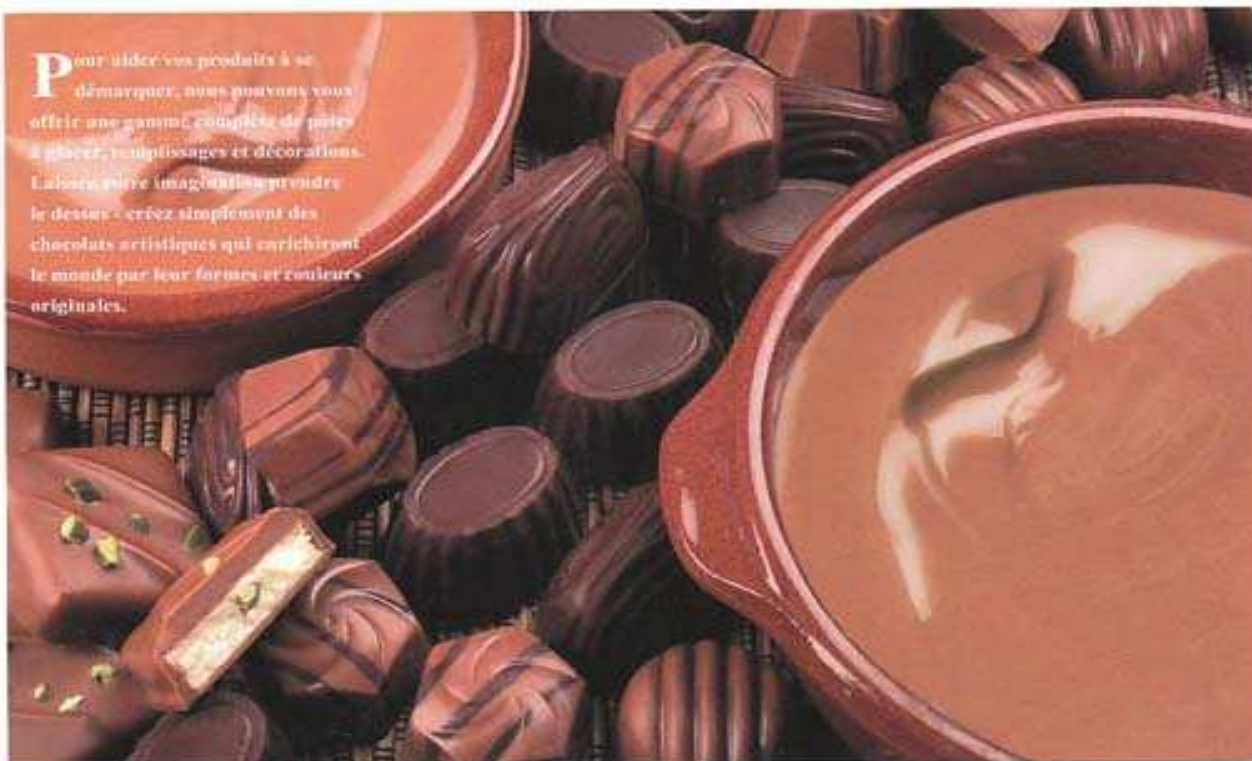
Originalité et goût sont essentiels pour nos chocolats d'origine "Collection". Chacun des chocolats d'origine de Belcolade, avec son goût spécifique et unique, vous offre une large gamme de bouquets émanant de fines fèves de cacao sélectionnées avec soin.

PRODUIT	DESCRIPTION	TENEUR EN CACAO	EMBALLAGE
B Noir Collection Ecuador F7811 / 0040371001CW210	Ce chocolat à haute teneur en cacao se distingue par sa douceur et la subtilité de ses arômes.	71 %	Boîte 8 x 1 Kg Sachet
B Noir Collection Costa Rica F7809 / 0040374001CW210	Un chocolat très foncé au goût renforcé par l'arôme raffiné du chocolat amer.	64 %	Boîte 8 x 1 Kg Sachet
B Noir Collection Papua New Guinea F7807 / 0040373001CW210	Des accents distincts de whisky et de fumée, en combinaison avec un goût de cacao acide, constituent le corps de ce chocolat.	64 %	Boîte 8 x 1 Kg Sachet
B Noir Collection Peru F7808 / 0040372001CW210	Un goût de cacao légèrement amer avec la fraîcheur d'une note fruitée confère à ce chocolat une sensation inoubliable.	64 %	Boîte 8 x 1 Kg Sachet
B Lait Collection Costa Rica F7805 / 0040376001CW210	Un chocolat au lait-moka pour les amoureux de chocolat crémeux avec une touche d'olive.	38 %	Boîte 8 x 1 Kg Sachet
B Lait Collection Venezuela F7806 / 0010375001CW210	Un goût prononcé de cacao et une impression générale de fèves torréfiées.	43 %	Boîte 8 x 1 Kg Sachet



Pâtes à Glacer et Spécialités

Pour aider vos produits à se démarquer, nous pouvons vous offrir une gamme complète de pâtes à glacer, remplissages et décorations. Laissez votre imagination prendre le dessus : créez simplement des chocolats artistiques qui enrichiront le monde par leur formes et couleurs originales.



PRODUIT	DESCRIPTION	EMBALLAGE
Carat 500 White Compound Coating F7790 / 0065010001SH21	Pâte à glacer de haute qualité avec un riche arôme de lait crémeux sucré.	Boîte 25 lbs
Carat 100 Dark Compound Coating F7784 / 0100264001SH21	Pâte à glacer de haute qualité de couleur medium noir.	Boîte 25 lbs
Carat 351 Milk Compound Coating F7781 / 0100260001SH21	Pâte à glacer de haute qualité au lait.	Boîte 25 lbs
Carat Decorcream White Truffles F7777 / 0100267001S231	Une ganache blanche prête à l'emploi pour enrobage de toutes variétés de pâtisseries.	Seau 10 lbs
Carat White Chocolate Shavings F7776 / 0040225001S221	De larges copeaux de pur chocolat belge pour décorations attirantes et uniques de pâtisseries comme les tartes de mousses et gâteaux, les coupes de chocolat, etc.	Boîte 10 lbs
Carat Dark Chocolate Shavings F7779 / 0100263001S221	De larges copeaux de pur chocolat belge pour décorations attirantes et uniques de pâtisseries comme les tartes de mousses et gâteaux, les coupes de chocolat, etc.	Boîte 10 lbs



“Carat” - Un signe de meilleure valeur

Chocolat - un des désirs les plus universels et profonds du genre humain ...

Nos pâtes à glacer haut de gamme sont basées sur le principe des graisses fractionnées. Leur profil de fusion est très similaire à celui du véritable chocolat, bien qu'elles n'aient pas les exigences en matière de tempérage aussi pointues que celles du chocolat.

Nous proposons aussi une large gamme de pâtes à glacer classiques présentant différents points de fusion et différentes caractéristiques en termes de dureté et de fluidité.

Inestimable comme l'or liquide.

Puratos
Reliable purveyor in confectionery

Pour plus d'information, veuillez nous contacter: Puratos Canada Inc. 520 Slate Drive, Mississauga, Ontario L5T 0A1
 Tel: 1-800-668-5537 Fax: (905) 362-0296 - info.canada@puratos.com - www.puratos.ca



La forme des choses a venir



"C'était le bon temps mon ami"
 "Ce n'est plus comme avant"
 "Le bon vieux temps"

Combien de fois n'avons nous pas utilisé ou entendu ces phrases.

Découvrez O-tentic, un produit unique, flexible et pratique qui vous ramènera aux plaisirs de créer des pains irrésistibles.

Maintenant vous pouvez recréer le goût, la saveur, l'arôme et la texture du "bon vieux temps" dans votre propre gamme signature.

Un cadeau du passé.

Puratos
 Reliable partners in baking

Pour plus d'information, veuillez nous contacter: Puratos Canada Inc. 520 Slate Drive, Mississauga, Ontario L5T 0A1
 Tel: 1-800-668-5537 Fax: (905) 362-0296 ~ info.canada@puratos.com ~ www.puratos.ca



Puratos Canada inc.

520 Slate Drive • Mississauga, Ontario L5T 0A1
Téléphone: 800-668-5537 • Fax: 905-362-0296

Colombie Britannique

Vincent Esteve 604-787-7500

Alberta, Saskatchewan, Manitoba

Graeme Williams 403-589-7500

Ontario, Canada de l'Atlantique

Mike de Montbrun 416-788-1326

Québec

Denis Fortin 514-707-7700

www.puratos.ca

Courriel: info.canada@puratos.com