

# INSPIRATION

pour la fin d'année



# Table de matières

Chaque Pâtisserie est une histoire à raconter p.3

## PÂTISSERIE

Bûche Blanc Agrumes p. 4

Cannelé Blanc Agrumes p. 7

Bûche Amber Salted Caramel p. 8

Dome Amber p. 11

Bûche Lait Noisette p. 12

Tartelette Lait p. 15

Bûche Noir Cerise p. 16

Bombe Noir Cerise p. 19

Pâtisserie du nouvel an p. 21

## BOULANGERIE

Pavé épeautre et avoine germée p. 24

Piccolo au seigle germé p. 26

Pain aux noix multigrains rustique p. 28

Cacao-Trace p. 31

# Chaque Pâtisserie est une histoire à raconter

## Cher boulanger,

La tradition et l'innovation ont toujours été d'une importance majeure pour les desserts. L'une de ces traditions qui tient une place particulière pendant la saison des fêtes est la fabrication du "Yule log", également connu sous le nom de bûche de Noël.

Le Yule Log est plus qu'un simple dessert, sa pertinence dans la pâtisserie d'aujourd'hui ne consiste pas seulement à maintenir les traditions vivantes, mais aussi à offrir à vos clients un goût de nostalgie et la joie des fêtes de fin d'année.

La bûche a une histoire riche enracinée dans les fêtes de fin d'année en Europe. Cette tradition consistait à allumer un grand tronc d'arbre, symbolisant la lumière et l'espoir d'une récolte abondante au cours de l'année à venir.

Passant d'un symbole de prospérité à un délice culinaire, le dessert du Yule Log s'est imposé comme un chef-d'œuvre créatif. À l'origine, il s'agissait d'une génoise roulée, ornée de décorations qui imitaient un tronc d'arbre avec des accents inspirés du charme de la forêt. Cette délicatesse urbaine a peu à peu remplacé les traditionnels gâteaux de Noël comme la brioche ou le gâteau aux fruits dans les régions rurales.

Ce n'est qu'après 1945 que Le Yule Log prend véritablement son envol. Elle s'est répandue dans toute l'Europe, devenant un moment apprécié de la saison des fêtes. Aujourd'hui, la bûche de Noël est plus qu'un simple dessert. C'est un symbole de tradition, de créativité et de joie des fêtes de fin d'année.

Au nom de toute l'équipe de Puratos Belux, nous vous souhaitons une très bonne fin d'année !





Produits  
**À L'HONNEUR**

**Bûche Blanc  
Agrumes**



**Tegral Biscamore**

Mélange pour biscuits à la mie jaune pâle, aux arômes de beurre et excellent foisonnement. Donne une structure de la mie fine et humide.

Code produit: 4103371



**Deli Lemon Pie**

Inspiré de la recette traditionnelle de la tarte au citron. Stable à la congélation et à la cuisson. Prêt à l'emploi

Code produit: 4012005



**Belcolade Selection Blanc  
Intense Cacao-Trace**

Chocolat blanc, peu sucré, avec une légère note de beurre. Du vrai chocolat belge.

Chocolat durable Cacao-Trace

Code produit: 4010814

- 4102754 **PatisFrance Amandes Râpées**
- 4002555 **Puratos Bavarois Neutre**
- 4020297 **Puratos Cremygel**
- 4006585 **Puratos Topfil Mandarin Smooth 60%**
- 4103882 **PatisFrance Crousticrep Blond**
- 4016963 **Belcolade beurre de cacao Cacao-Trace**
- 4101670 **Puratos Chantypak**

# Bûche Blanc Agrumes





## COMPOSITION

### Recette pour 6 bûches de 50 cm

1. Biscuit riche aux amandes
2. Crème brûlée
3. Mousse au chocolat blanc
4. Crème citron mandarin
5. Fond de pâte feuilletée croquant blanc
6. Chocolat blanc à pulvériser

## INGRÉDIENTS

<b>1. Biscuit riche aux amandes</b>	<b>475 g</b>
Puratos Tegral Biscamore	750 g
PatisFrance Amandes Râpées	1050 g
Blanc d'œuf	1200 g
Sucre	300 g
Eau	300 g

<b>2. Crème brûlée</b>	<b>375 g</b>
Crème fraîche 35 % m.g.	1000 g
Lait entier	1000 g
Gousse de vanille	6 g
Jaune d'œuf	480 g
Puratos Bavarois Neutre	300 g

<b>3. Mousse au chocolat blanc</b>	<b>825 g</b>
Gélatine en poudre 180 Bloom	12 g
Eau	60 g
Puratos Cremygel	300 g
Lait entier	1000 g
Belcolade Selection Blanc Intense 31 Cacao-Trace	1250 g
Crème fraîche 35 % m.g.	1250 g
Puratos Chantypak	1250 g

<b>4. Crème citron mandarin</b>	<b>300 g</b>
Puratos Deli Lemon Pie	1500 g
Puratos Topfil Mandarin Smooth 60%	600 g
Jus de citron	30 g
Zeste de citron	2 g

## PRÉPARATION

### Biscuit riche aux amandes

Battez le tout pendant 8 min. à vitesse maximale. Étalez 1600g de pâte sur une plaque à rebords élevés de 60cm sur 40cm. Faites cuire à 200 °C pendant ± 13 min., clé fermée. Sortez du four et retirez immédiatement de la plaque.

### Crème brûlée

Faites chauffer la crème fraîche, le lait et la gousse de vanille. Enlevez la gousse de vanille et ajoutez le tout au jaune d'œuf en remuant. Réchauffez à nouveau jusqu'à 82 °C et ajoutez-y le **Bavarois Neutre**. Mélangez le tout et mixez avec un mixeur plongeant pour une texture lisse. Versez ceci dans un tapis en silicone de 555x360mm à rebords. Mettez au congélateur.

### Mousse au chocolat blanc

Mélangez la gélatine en poudre avec l'eau et laissez tremper pendant 15 min. Faites une crème pâtissière avec le **Cremygel** et le lait (35 °C). Faites fondre les drops de **Selection Blanc Intense 31 Cacao-Trace** jusqu'à 45°C. Mélangez la crème pâtissière avec le chocolat fondu et ajoutez-y la masse de gélatine trempée et fondue. Faites attention à ce que la ganache soit à une température de 35-37 °C. Ajoutez-y graduellement le **Chantypak** liquide et la crème fraîche et mixez avec un mixeur plongeant. Couvrez-le d'un film fraîcheur et mettez le tout au réfrigérateur. Quand la masse atteint une température de 7 °C, elle peut être fouettée comme de la crème fraîche jusqu'à la fermeté souhaitée.

### Crème citron mandarin

Réchauffez le **Deli Lemon Pie**, le jus de citron et le zeste de citron jusque ± 53 °C. Ajoutez-y le **Topfil Mandarin Smooth 60%**. Laissez refroidir, puis battez jusqu'à l'obtenir d'un crémeux à dresser.

<b>5. Fond de pâte feuilletée croquant blanc</b>	<b>165 g</b>
Beurre	110 g
Belcolade Selection Blanc Intense 31 Cacao-Trace	475 g
Pâte feuilletée cuite Mimetic 20	475 g
PatisFrance Crousticrep Blond	250 g

<b>6. Chocolat blanc à pulvériser</b>	<b>25 g</b>
Belcolade Selection Blanc Intense 31 Cacao-Trace	100 g
Belcolade beurre de cacao Cacao-Trace CB1	100 g

### Fond de pâte feuilletée croquant blanc

Préparez un beurre noisette avec le beurre, filtrez pour éliminer les impuretés et laissez refroidir. Faites fondre les drops de **Selection Blanc Intense 31 Cacao-Trace** et ajoutez-y le beurre noisette refroidi. Émiettez la pâte feuilletée cuite et caramélisée et mélangez-la avec le **Crousticrep Blond** et le chocolat fondu. Étalez 700 g de masse sur 28x49 cm et laissez durcir avant de découper des bandes de 7cm de largeur sur 49cm de longueur. Placez au congélateur pour une manipulation plus facile.

### Chocolat blanc à pulvériser

Faites fondre tous les ingrédients ensemble à 40°C et passez au tamis fin.

## MONTAGE

Placez la crème brûlée (2) congelée entre les deux tranches de biscuit riche aux amandes (1). Découpez de cet insert des bandes d'environ 6cm de largeur et 49cm de longueur et placez les au congélateur. Placez un moule à bûche en plastique et versez-y 300 g de crème citron mandarin (4). Placez ensuite la bande congelée au-dessus et mettez au congélateur. Remplissez un moule à bûche avec 650g de mousse au chocolat blanc (3) et placez-y l'intérieur congelé. Lissez légèrement et placez le fond de pâte feuilletée croquant blanc (5). Mettez le tout au congélateur. Une fois que la bûche est congelée, démoulez-la et décorez la surface avec des bandes décoratives de mousse à dresser. Pulvériser la bûche congelée de chocolat blanc à pulvériser (6) à l'aide d'un pistolet à air comprimé, puis décorez selon vos envies.

## VARIANTE

# Cannelé Blanc Agrumes



## MONTAGE

Placez la crème brûlée (2) congelée sur une tranche de biscuit riche aux amandes (1). Faites dépasser des disques ronds de 4cm de diamètre de l'intérieur. Déposez une boule de crème citron mandarin (4) sur chaque disque et mettez-le au congélateur. Remplissez une forme de cannelé de 40g de mousse au chocolat blanc (3) et placez-y l'intérieur congelé. Lissez légèrement et fermez avec une tranche de fond de pâte de feuilletée croquant blanc (5). Mettez le tout au congélateur. Une fois que le cannelé est congelé, démoulez-le et pulvériser le cannelé congelé de chocolat blanc à pulvériser (6) à l'aide d'un pistolet à air comprimé, puis décorez selon vos envies.



Produits  
**À L'HONNEUR**

**Bûche  
Amber Salted  
Caramel**



**Tegral Biscamore**

Mélange pour biscuits à la mie jaune pâle, aux arômes de beurre et excellent foisonnement. Donne une structure de la mie fine et humide.

Code produit: 4103371



**Belcolade Selection  
Amber Cacao-Trace**

Chocolat blanc au caramel, au goût de lait cuit et des notes de sel et de vanille. Du vrai chocolat belge. Chocolat durable Cacao-Trace.

Code produit: 4014048



**PatisFrance Pralirac  
Caramel au Beurre Salé**

Mélange subtil de praliné et de chocolat au lait Cacao-Trace. Éclats de caramel d'Isigny au beurre salé et sel de Guérande. Texture croustillante.

Prêt à l'emploi.

Code produit: 4003235



**Deli Salted Caramel**

Caramel au beurre salé traditionnel basé sur la recette française authentique. Stable à la congélation et à la cuisson. Prêt à l'emploi.

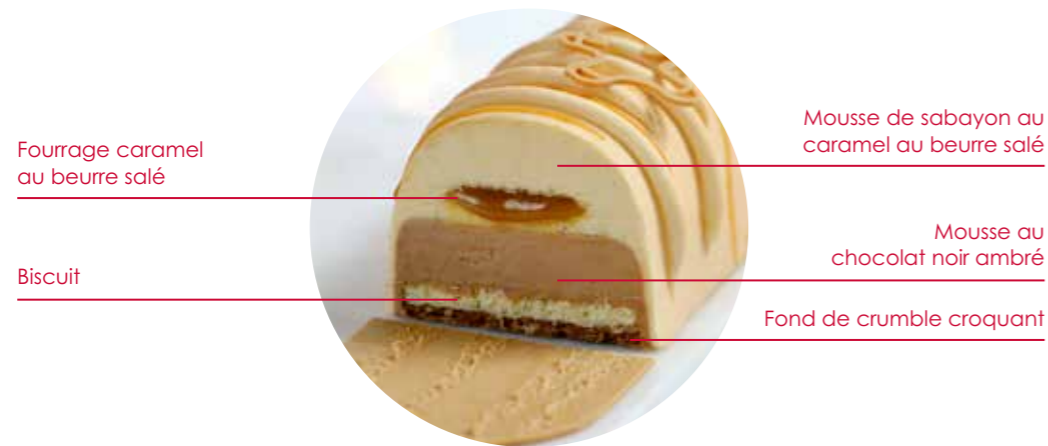
Code produit: 4019657

- 4004006 **Puratos Mimetic Incorporation**
- 4002555 **Puratos Bavarois Neutre**
- 4101670 **Puratos Chantypak**
- 4006947 **Belcolade Selection Noir Cacao-Trace**
- 4103251 **Puratos Tegral Patacrout**
- 4102754 **PatisFrance Amandes Râpées**
- 4016963 **Belcolade beurre de cacao Cacao-Trace**

# Bûche Amber Salted Caramel







## COMPOSITION

### Pour 5 bûches de 50 cm

1. Biscuit
2. Fourrage caramel au beurre salé
3. Mousse de sabayon au caramel au beurre salé
4. Mousse au chocolat noir ambré
5. Fond de crumble croquant
6. Chocolat ambré à pulvériser

## INGRÉDIENTS

<b>1. Biscuit</b>	<b>340 g</b>
Puratos Tegral Biscamore	500 g
Œufs	375 g
Eau	75 g
Puratos Mimetic Incorporation	75 g

<b>2. Fourrage caramel au beurre salé</b>	<b>500 g</b>
Puratos Deli Salted Caramel	650 g

<b>3. Mousse de sabayon au caramel au beurre salé</b>	<b>450 g</b>
Jaune d'œuf	320 g
Eau	200 g
Puratos Bavarois Neutre	320 g
Puratos Deli Salted Caramel	500 g
Puratos Chantypak	800 g
Crème fraîche 35 % m.g.	800 g

<b>4. Mousse au chocolat noir ambré</b>	<b>600 g</b>
Crème fraîche 35 % m.g.	750 g
Belcolade Selection Amber 30 Cacao-Trace	1000 g
Belcolade Selection Noir 55 Cacao-Trace	250 g
Puratos Chantypak	575 g
Crème fraîche 35 % m.g.	575 g

## PRÉPARATION

### Biscuit

Battez le tout, à l'exception du **Mimetic Incorporation**, pendant 7 min. Faites fondre le **Mimetic Incorporation** en même temps et ajoutez-le graduellement à la fin du mélange. Mélangez à vitesse lente pendant 1 min. Étalez la pâte à une épaisseur de 7mm, sur une largeur de 36cm et une longueur de 50cm à l'aide d'une raplette. Faites cuire à 220 °C pendant 5 min, clé fermée.

### Fourrage caramel au beurre salé

Prêt à l'emploi.

### Mousse de sabayon au caramel au beurre salé

Battez le jaune d'œuf et le **Bavarois Neutre**. Faites bouillir l'eau et ajoutez aux jaunes d'œufs radialement. Battez le mélange dans un mixer pour obtenir un sabayon aéré et tiède. Réchauffez le **Deli Salted Caramel** jusque 30 °C et ajoutez-le au sabayon. Fouettez le **Chantypak** et la crème fraîche à moitié battu et ajoutez délicatement au sabayon.

### Mousse au chocolat noir ambré

Réchauffez la crème fraîche jusque 80 °C et versez sur les drops de **Selection Amber 30 Cacao-Trace** et **Selection Noir 55 Cacao-Trace** afin de créer une ganache. Incorporez délicatement le **Chantypak** et la crème à moitié battu à la ganache à 28 °C à l'aide d'une spatule.

<b>5. Fond de crumble croquant</b>	<b>190 g</b>
Puratos Tegral Patacroust	200 g
PatisFrance Amandes Râpées	120 g
Sucre	40 g
Puratos Mimetic Incorporation	100 g
PatisFrance Pralirac Caramel au Beurre Salé	475 g
Belcolade Selection Noir 55 Cacao-Trace	75 g

<b>6. Chocolat ambré à pulvériser</b>	<b>25 g</b>
Belcolade Selection Amber 30 Cacao-Trace	100 g
Belcolade Selection Noir 55 Cacao-Trace	50 g
Belcolade beurre de cacao Cacao-Trace CB1	150 g

### Fond de crumble croquant

Faites un crumble avec les 4 premiers ingrédients et faites cuire à 170 °C pendant 17-19min., clé ouverte. Faites fondre les drops de **Selection Noir 55 Cacao-Trace** et mélangez avec le **Pralirac Caramel au Beurre Salé** ramolli. Incorporez ensuite ceci au crumble refroidi à l'aide d'une spatule. Étalez sur une plaque d'une largeur de 35cm et une longueur de 49cm. Laissez légèrement durcir et découpez des bandes de 7cm de largeur sur 49cm de longueur. Placez au congélateur pour une manipulation plus facile.

### Chocolat ambré à pulvériser

Faites fondre les ingrédients ensemble jusqu'à 40 °C et passez au tamis fin.

## MONTAGE

Découpez le biscuit (1) en bandes de 7cmx49cm et en bandes de 5cmx49cm. Dressez le fourrage caramel au beurre salé (2) sur les bandes de 5cm de large. Remplissez un moule à bûche de 450g de mousse de sabayon au caramel au beurre salé (3) et chemisez le moule. Placez la bande de biscuit au caramel au beurre salé (1+2) dans le moule et placez au réfrigérateur. Une fois que le tout est gelé, remplissez le moule à bûche de 600g de mousse au chocolat noir ambré (4). Fermez avec la bande de biscuit de 7cm de largeur (1). Lissez la bûche et mettez-la sur le fond de crumble croquant (5). Placez le tout au réfrigérateur afin de cristalliser et ensuite, placez le tout au congélateur. Gardez bien le reste des mousses afin de les utiliser plus tard pour la décoration. Démoulez la bûche congelée et recouvrez-la avec des lignes de mousse au chocolat noir ambré restant (4). Remettez la bûche au congélateur. Pulvérisez la bûche de chocolat ambré à pulvériser (6) et décorez avec quelques lignes de fourrage caramel au beurre salé (2).

## VARIANTE

# Dome Amber



## MONTAGE

Coupez des carrés de 4cm et 5cm dans les tranches de biscuit (1). Pochez une goutte de fourrage caramel au beurre salé (2) sur le carré de 4cm de large et placez-le au congélateur. Remplissez un moule en silicone (Square Sphere 110) avec 25 g de mousse de sabayon au caramel au beurre salé (3) et chemisez le moule. Placez le biscuit avec le caramel dedans et mettez-le au réfrigérateur pour que ceci puisse geler. Une fois pris, appliquez 30g de mousse au chocolat noir ambré (4) et placez le biscuit de 5cm dessus. Lissez le moule et placez le tout au réfrigérateur pour cristalliser, puis au congélateur. Gardez les restes des mousses pour l'utiliser plus tard pour la décoration. Démoulez les pâtisseries et pochez des lignes avec la mousse restante (lissez-la avant utilisation) sur la surface, puis remettez au congélateur. Pulvérisez la pâtisserie avec du chocolat ambré à pulvériser (6) à l'aide d'un pistolet à air comprimé. Placez la pâtisserie sur la base croustillante carrée (5) et terminez avec une décoration en chocolat.



Produits  
**À L'HONNEUR**

**Bûche Lait  
Noisette**



**Tegral Biscamore**

Mélange pour biscuits à la mie jaune pâle, aux arômes de beurre et excellent foisonnement. Donne une structure de la mie fine et humide.  
Code produit: 4103371



**Belcolade Selection Lait  
Cacao-Trace**

Chocolat au lait crémeux avec une saveur grillée subtile et un goût fruité frais. Du vrai chocolat belge. Chocolat durable Cacao-Trace  
Code produit: 4006961



**PatisFrance Pralirac  
Chocolait Cacao-Trace**

Mélange subtil de praliné et de chocolat au lait Cacao-Trace. Aux noisettes et amandes. Texture croustillante. Prêt à l'emploi.  
Code produit: 4102744



**Carat Nuxel Hazelnut  
Cacao-Trace**

Fourrage durable et naturel avec 13% de noisettes. Texture fine et crémeuse.  
Code produit: 4018188



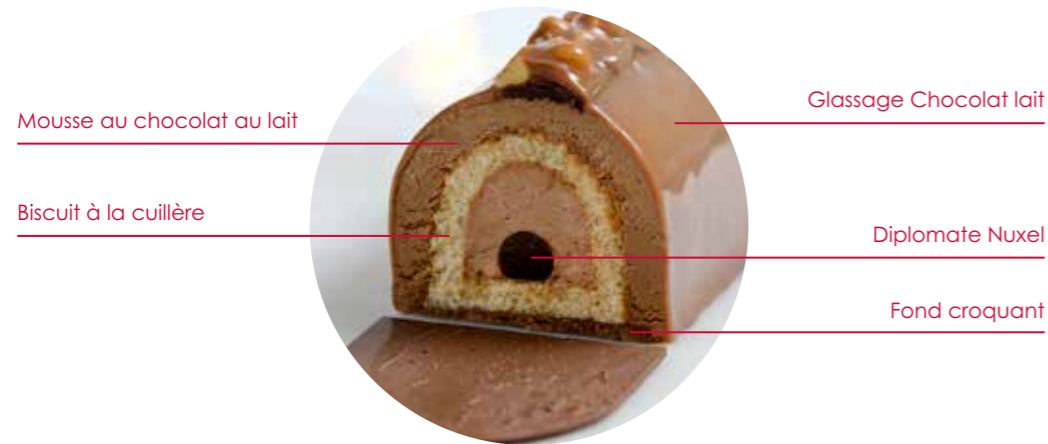
**Miroir l'Original Neutre**

Excellente brillance. Stable à congélation. Prêt à l'emploi.  
Code produit: 4100950

4020297 **Puratos Cremygel**  
4101670 **Puratos Chantypak**  
4006947 **Belcolade Selection Noir 55 Cacao-Trace**

# Bûche Lait Noisette





## COMPOSITION

### Pour 6 bûches de 50 cm

1. Biscuit à la cuillère
2. Diplomate Nuxel
3. Mousse au chocolat au lait
4. Glassage chocolat au lait
5. Fond croquant
6. Décor Nuxel noisette

## INGRÉDIENTS

<b>1. Biscuit à la cuillère</b>	<b>280 g</b>
Puratos Tegral Biscamore	1000 g
CEufs	900 g
Puratos Cremygel	160 g
Puratos Carat Nuxel Hazelnut RSG CT	80 g

<b>2. Diplomate Nuxel</b>	<b>375 g</b>
Gélatine en poudre 180 Bloom	14 g
Eau	70 g
Puratos Cremygel	175 g
Lait entier	600 g
Puratos Carat Nuxel Hazelnut RSG CT	720 g
Crème fraîche 35 % m.g.	600 g
Puratos Chantypak	600 g

<b>3. Mousse au chocolat</b>	<b>700 g</b>
Lait entier	480 g
Crème fraîche 35 % m.g.	480 g
Jaune d'œuf	180 g
Belcolade Selection Lait 34 Cacao-Trace	1500 g
Belcolade Selection Noir 55 Cacao-Trace	300 g
Puratos Chantypak	690 g
Crème fraîche 35 % m.g.	690 g

## PRÉPARATION

### Biscuit à la cuillère

Battez le tout pendant 7 min. Laissez reposer la pâte pendant 2 min. Étalez des plaques de 7mm d'épaisseur et sur une largeur de 36cm et une longueur de 50cm à l'aide d'une raplette. Appliquez de la pâte supplémentaire au début de la plaque et passez au-dessus les plaques à l'aide d'un peigne pour obtenir un motif en relief. Saupoudrez de sucre impalpable avant la cuisson et faites cuire à 250 °C pendant ± 4 min., clé fermée. Sortez du four et retirez immédiatement de la plaque.

### Diplomate Nuxel

Mélangez la gélatine en poudre avec l'eau et laissez tremper pendant 15 min. Faites une crème pâtissière avec le lait (35 °C) et le **Cremygel**. Mélangez la crème pâtissière avec le **Carat Nuxel Hazelnut** et ajoutez-y la masse de gélatine trempée et fondue. Faites attention à ce que la masse ait une température de 30-32 °C. Incorporez progressivement le **Chantypak** et la crème à moitié battu à l'aide d'une spatule.

### Mousse au chocolat

Faites bouillir le lait et la crème fraîche. Versez le mélange bouillant en remouillant sur le jaune d'œuf et réchauffez à nouveau jusqu'à 82 °C. Versez cette crème anglaise sur les drops de **Selection Lait 34 Cacao-Trace** et **Selection Noir 55 Cacao-Trace** et laissez reposer. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une émulsion et travaillez à une température de 30-32°C. Incorporez progressivement le **Chantypak** et la crème à moitié battu à l'aide d'une spatule.

<b>4. Glassage chocolat au lait</b>	<b>200 g</b>
Gélatine en poudre 180 Bloom	26 g
Eau	130 g
Lait entier	300 g
Glucose	500 g
Belcolade Selection Lait 34 Cacao-Trace	950 g
Puratos Miroir l'Original Neutre	1000 g

<b>5. Fond croquant</b>	<b>150 g</b>
PatisFrance Pralirac Chocolait Cacao-Trace	900 g
Belcolade Selection Noir 55 Cacao-Trace	100 g

<b>6. Décor Nuxel noisette</b>	<b>40 g</b>
Puratos Carat Nuxel Hazelnut RSG CT	240 g
Noisettes	450 g

### Glassage chocolat au lait

Mélangez la gélatine en poudre avec l'eau et laissez tremper pendant 15 min. Faites bouillir le lait et le glucose. Ajoutez ce mélange sur les drops de **Selection Lait 34 Cacao-Trace**. Mélangez ceci avec le **Miroir Glassage Neutre** et la masse de gélatine trempée et fondue. Assurez-vous que la température de la masse soit à environ 40 °C. Mixez à l'aide d'un mixeur plongeant. Laissez cristalliser au réfrigérateur pendant une nuit. Travaillez le glaçage à 35-36 °C.

### Fond croquant

Ramolissez le **Pralirac Chocolait Cacao-Trace** et ajoutez-y les drops de **Selection Noir 55 Cacao-Trace** fondus. Étalez sur 40x49 cm, laissez durcir légèrement et découpez des bandes de 6,5cm de largeur et de 49cm de longueur. Placez au congélateur pour une manipulation facile.

### Décor Nuxel noisette

Le **Carat Nuxel Hazelnut** est prêt à l'emploi. Faites griller les noisettes afin de les utiliser plus tard.

## MONTAGE

Découpez des bandes de biscuit à la cuillère (1) de 13cm de largeur sur 50cm de longueur et placez-les dans un moule à bûchette. Remplissez le moule avec 350g de mousse au chocolat au lait (2) et ajoutez une couche de 80g de Diplomate Nuxel (3) sur la mousse. Fermez le moule avec une bande de biscuit à la cuillère (1) et placez au congélateur. Remplissez un moule à bûche avec 650g de la mousse au chocolat au lait (2). Sortez l'insert du congélateur et démoulez. Lissez la surface du moule et fermez avec le fond croquant (4), puis placez de nouveau au congélateur. Démoulez et décorez la surface avec une bande de décor Nuxel noisette (6) et couvrez la bûche entièrement de noisettes grillées. Placez de nouveau au congélateur. Nappez la bûche de glaçage chocolat au lait (5), puis découpez à la taille souhaitée et décorez avec du décor en chocolat.

## VARIANTE

# Tartelette Lait



## MONTAGE

Découpez du biscuit à la cuillère (1) des disques ronds de 5,5cm de diamètre. Remplissez le tapis en silicone de demi-boules de 15g de Diplomate Nuxel (2). Fermez avec un disque de biscuit à la cuillère (1) et placez au congélateur. Remplissez la forme de 30g de mousse au chocolat au lait (3) et placez l'intérieur congelé dedans. Lissez la surface du moule et fermez avec le fond croquant (4). Placez de nouveau au congélateur. Démoulez et décorez la surface du moule d'une goûte décor Nuxel noisette (6) et couvrez entièrement de noisettes grillées. Placez de nouveau au congélateur. Nappez la pâtisserie de glaçage chocolat au lait (5). Finissez d'un décor au chocolat au choix.





Produits  
**À L'HONNEUR**

**Bûche Noir  
Cerise**



**Tegral Biscamore**

Mélange pour biscuits à la mie jaune pâle, aux arômes de beurre et excellent foisonnement. Donne une structure de la mie fine et humide.

Code produit: 4103371



**Topfil Finest Cherry  
Pieces 70%**

70% de cerises. Beaux morceaux de fruits. Couleur et goût naturel. Stable à la congélation et à la cuisson. Prêt à l'emploi.

Code produit: 4015908



**Belcolade Selection Noir  
Cacao-Trace**

Un chocolat noir doux avec une saveur de noix grillées et un soupçon de fruit. Du vrai chocolat belge. Chocolat durable Cacao-Trace.

Code produit: 4006947



**PatisFrance Pralirac  
Chocolait Cacao-Trace**

Mélange subtil de praliné et de chocolat au lait Cacao-Trace. Aux noisettes et amandes. Texture croustillante. Prêt à l'emploi.

Code produit: 4102744

- 4019705 **Puratos Classic Cherry**
- 4020297 **Puratos Cremygel**
- 4101670 **Puratos Chantypak**
- 4016963 **Belcolade beurre de cacao Cacao-Trace**
- 4004006 **Puratos Mimetic Incorporation**

# Bûche Noir Cerise





Fourrage cerise Amarena

Biscuit au cerises

Mousse au chocolat noir

Diplomate aux cerises

Fond croquant Amaretti

## COMPOSITION

### Pour 5 bûches de 50 cm

1. Biscuit aux cerises
2. Diplomate aux cerises
3. Fourrage cerise Amarena
4. Mousse au chocolat noir
5. Fond croquant Amaretti
6. Chocolat noir à pulvériser

## INGRÉDIENTS

<b>1. Biscuit aux cerises</b>	<b>450 g</b>
Puratos Tegral Biscamore	800 g
Œufs	600 g
Eau	160 g
Puratos Classic Cherry	80 g
Puratos Mimetic Incorporation	80 g

<b>2. Diplomate aux cerises</b>	<b>1800 g</b>
Gélatine en poudre 180 Bloom	4 g
Eau	20 g
Puratos Cremygel	120 g
Lait entier	400 g
Puratos Topfil Finest Cherry Pieces 70%	600 g
Crème fraîche 35 % m.g.	400 g
Puratos Chantypak	400 g

<b>3. Fourrage cerise Amarena</b>	<b>1350 g</b>
Puratos Topfil Finest Cherry Pieces 70%	1000 g
Cerises Amarena	350 g

<b>4. Mousse au chocolat noir</b>	<b>625 g</b>
Eau	320 g
Sucre	320 g
Jaune d'œuf	700 g
Belcolade Selection Noir 55 Cacao-Trace	1400 g
Puratos Chantypak	1600 g
Crème fraîche 35 % m.g.	1600 g

## PRÉPARATION

### Biscuit aux cerises

Faites fondre le **Mimetic Incorporation**. Battez tous les ingrédients pendant 7 min., sauf le **Mimetic Incorporation**. Ajoutez le **Mimetic Incorporation** fondu et mélangez encore 1 min. à vitesse lente. Étalez des plaques à 7mm d'épaisseur sur une largeur de 36cm et une longueur de 50 cm à l'aide d'une raplette. Faites cuire à 230 °C pendant 5min, clé fermée.

### Diplomate aux cerises

Mélangez la gélatine en poudre avec l'eau et laissez tremper pendant 15 min. Faites une crème pâtissière avec le lait (35 °C) et le **Cremygel**. Mélangez la crème pâtissière avec le **Topfil Finest Cherry Pieces 70%** dans le batteur et ajoutez la masse de gélatine trempée et fondue à une partie de la masse. Ajoutez ensuite le reste. Incorporez progressivement le **Chantypak** et la crème fraîche à moitié battu à l'aide d'une spatule.

### Fourrage cerise Amarena

Mixez le **Topfil Finest Cherry Pieces 70%** pour obtenir des morceaux plus petits. Coupez les cerises Amarena et mélangez avec le **Topfil Finest Cherry Pieces 70%**.

### Mousse au chocolat noir

Faites bouillir un sirop avec l'eau et le sucre à 120 °C et ajoutez le jaune d'œuf en remuant. Battez la masse afin d'obtenir une texture aérée. Faites fondre les drops de **Selection Noir 55 Cacao-Trace** jusque 45 °C. Ajoutez-y une partie **Chantypak** à ¾ battu et de la crème afin d'obtenir une ganache. Ajoutez la masse aérée à la ganache en deux étapes et ensuite le restant de la crème à ¾ battue.

**Assurez-vous que la ganache est suffisamment chaude avant d'ajouter les autres ingrédients.**

<b>5. Fond Croquant Amaretti</b>	<b>950 g</b>
PatisFrance Pralirac Chocolait Cacao-Trace	900 g
Belcolade Selection Noir 55 Cacao-Trace	100 g
Biscuits Amaretti	100 g

<b>6. Chocolat noir à pulvériser</b>	<b>25 g</b>
Belcolade Selection Noir 55 Cacao-Trace	100 g
Belcolade beurre de cacao Cacao-Trace CB1	100 g

### Fond Croquant Amaretti

Faites fondre les drops de **Selection Noir 55 Cacao-Trace** et mélangez avec le **Pralirac Chocolait Cacao-Trace** ramolli. Ajoutez les biscuits Amaretti brisés à l'aide d'une spatule. Étalez la masse sur 40cmx49cm. Laissez la pâte légèrement durcir et découpez des bandes de 6,5cm de largeur sur 49cm de longueur. Placez au congélateur pour une manipulation plus facile.

### Chocolat noir à pulvériser

Faites fondre tous les ingrédients ensemble jusqu'à 40 °C et passez au tamis fin.

## MONTAGE

Préparez un cadre de 36cm sur 50cm et placez une tranche de biscuit aux cerises (1). Répartissez 1800 g de diplomate aux cerises (2) au-dessus et ajoutez une autre tranche de biscuit. Répartissez ensuite 1350g de fourrage aux cerises Amarena (3) au-dessus. Terminez avec une autre tranche de biscuit et placez au congélateur. Découpez le cadre congelé en 6 bandes d'environ 6cm de largeur sur 49cm de longueur. Remplissez un moule à bûche avec 625g de mousse au chocolat noir (4) et placez dedans une tranche congelée. Lissez le moule et fermez avec le fond croquant Amaretti (5). Démoulez la bûche congelée et appliquez de fines bandes de mousse restante sur la surface. Placez de nouveau au congélateur. Ensuite, recouvrez la bûche entièrement de chocolat noir à pulvériser (6) à l'aide d'un pistolet à air comprimé et saupoudrez légèrement de poudre de cacao. Passez légèrement au-dessus avec un décapeur thermique pour obtenir un effet spécial. Finissez la bûche d'une décoration en chocolat.

## VARIANTE

# Bombe Noir Cerise



## MONTAGE

Découpez du biscuit aux cerises (1) des disques ronds de 4cm et de 5,5cm de diamètre. Utilisez un tapis en silicone avec des demi ronds pour l'intérieur. Remplissez le tapis de 10g de fourrage aux cerises Amarena (3) et fermez avec une tranche de biscuit aux cerises (1) de 4cm. Mettez ci-dessous 18g de diplomate aux cerises (2) et fermez avec un disque de biscuit aux cerises de 5,5cm. Remplissez un tapis en silicone avec des ronds individuels de 30g de mousse au chocolat noir (4) et placez dedans l'intérieur congelé. Lissez le moule et fermez avec le fond croquant Amaretti (5). Démoulez la forme congelée et placez de nouveau au congélateur. Ensuite, recouvrez la bombe entièrement de chocolat noir à pulvériser (6) à l'aide d'un pistolet à air comprimé et saupoudrez légèrement de poudre de cacao. Passez légèrement au-dessus avec un décapeur thermique pour obtenir un effet spécial. Finissez la bombe d'une décoration en chocolat.





Produits  
**À L'HONNEUR**

**Pâtisserie du  
nouvel an**



**Tegral Clara Super**

Mélange complet pour pâtes à choux. Goût riche et agréable. Belle structure creuse. Facile et rapide à utiliser. Stable à la congélation.

Code produit: 4103377



**Tegral Patacroust**

Mélange complet pour pâtes sablées. Goût délicieux. Facile et rapide à utiliser. Texture exceptionnellement fine. Excellent croustillant.

Stable à la congélation.  
Code produit: 4103251



**Topfil Finest Mango  
Cubes 70%**

70 % de mangue. Goût riche de fruit frais. Aspect naturel. Stable à la cuisson et à la congélation, selon le type d'application.

Code produit: 4015286



**Belcolade Selection Lait  
Cacao-Trace**

Chocolat au lait crémeux avec une saveur grillée subtile et un goût fruité frais. Du vrai chocolat belge. Chocolat durable Cacao-Trace.

Code produit: 4006961



**PatisFrance Pralincrac  
Chocolait Cacao-Trace**

Mélange subtil de praliné et de chocolat au lait Cacao-Trace. Aux noisettes et amandes. Texture croustillante. Prêt à l'emploi.

Code produit: 4102744

- 4004006 **Puratos Mimetic Incorporation**
- 4016008 **Belcolade poudre de cacao Cacao-Trace**
- 4014514 **PatisFrance Starfruit Passion**
- 40069417 **Belcolade Selection Noir 55 Cacao-Trace**
- 4101670 **Puratos Chantypak**
- 4016435 **PatisFrance Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62%**
- 4020297 **Puratos Cremygel**

**Pâtisserie du  
nouvel an**



**COMPOSITION**

**6 pièces pour 6 personnes**

1. Pâte à choux
2. Pâte de cacao croquant
3. Crème mangue passion
4. Coating croquant
5. Crème au chocolat Piémont fouettée
6. Praliné Piémont

**INGRÉDIENTS**

	<b>15 g</b>
<b>1. Pâte à choux</b>	
<b>Puratos Tegral Clara Super</b>	<b>1000 g</b>
Eau	1000 g
Lait entier	500 g
Huile de colza	150 g
Sel	<b>5 g</b>

**PRÉPARATION**

**Pâte à choux**

Rechauffez l'eau et le lait jusque 50° à 55°C. Mélangez les avec les autres ingrédients à la feuille pendant 5min à vitesse moyenne. Ensuite mélangez 1min à vitesse lente. Pochez les choux de 15g sure une plaque prévue de papier de cuisson. Mettez immédiatement sur les disques de pâte de cacao croquant et placez au congélateur.





# Boulangerie

<b>2. Pâte de cacao croquant</b>	<b>3 g</b>
Puratos Tegral Patacroust	500 g
Puratos Mimetic Incorporation	200 g
Oeufs	50 g
Sucre cassonade noir	200 g
<b>Belcolade poudre de cacao Cacao-Trace CP1</b>	<b>40 g</b>
Eau	10 g

<b>3. Crème mangue passion</b>	<b>225 g</b>
PatisFrance Starfruit Passion	200 g
Lait entier	800 g
Puratos Cremygel	300 g
Puratos Topfil Finest Mango Cubes 70%	450 g

<b>4. Coating croquant</b>	<b>80 g</b>
Noisettes	50 g
PatisFrance Pralincrac Chocolait	1000 g
Belcolade Selection Noir 55 Cacao-Trace	300 g
Huile de colza	150 g

<b>5. Crème au chocolat Piémont fouettée</b>	<b>225 g</b>
Gélatine en poudre 180 Bloom	12 g
Eau	60 g
Crème fraîche 35% m.g.	200 g
Belcolade Selection Lait 34 Cacao-Trace	200 g
Chantypak	400 g
Crème fraîche 35% m.g.	1400 g
PatisFrance Praliné Noisette IGP Piémont 62%	400 g

<b>6. Praliné Piémont</b>	<b>25 g</b>
PatisFrance Praliné Noisette IGP Piémont 62%	1000 g

## Pâte de cacao croquant

Mélangez tous les ingrédients à la feuille jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Étalez la pâte à 2mm d'épaisseur, découpez des disques ronds d'un diamètre de 4cm et placez au congélateur.

## Crème mangue passion

Réchauffez le lait entier jusque 25°C et battez ensemble avec les autres ingrédients pendant 4min. Fouettez juste avant usage.

## Coating croquant

Grillez les noisettes et hachez les en petits morceaux. Faites ramollir le **Pralincrac Chocolait**. Ajoutez-y le **Selection Noir Cacao-Trace** et l'huile de colza et mélangez. Ensuite ajoutez les noisettes hachés. Traitez à 40°C.

## Crème au chocolat Piémont fouettée

Mélangez la gélatine en poudre avec l'eau et laissez tremper pendant 15 min. Réchauffez la crème fraîche jusque 60°C et versez la sur les drops **Selection Lait Cacao-Trace**. Mélangez jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Ajoutez ensuite le **Praliné Noisette IGP Piémont** et la masse de gélatine trempée et fondue, suivi par le **Chantypak** liquide et de la crème. Mélangez le tout à un mixeur plongeant. Couvrez le tout avec un film fraîcheur et mettez au réfrigérateur. Une fois que la masse a obtenu une température de 4° à 5°C, nous pouvons la fouetter.

## Praliné Piémont

Prêt à l'emploi

## MONTAGE

Faites avec les choux (1) congelés et la pâte croquante de cacao (2) une cercle de 11 boulettes sur une plaque perforée et prévue d'un tapis en silicone. Placez également trois choux les uns contre les autres sur cette plaque, ceux-ci serviront plus tard. Cuire à 190°C pendant 6-8min, clé fermée et ensuite 25-28min à 180°C, clé ouverte. Retournez les choux cuits après qu'ils sont refroidis. Remplissez les choux via le bas avec la crème mangue passion (3) et mettez via le même trou un peu de praliné Piémont (6). Placez au congélateur. Une fois congelé, faites plonger le cercle de choux dans le coating croquant (4) et placez sur un papier. Ne prenez pas trop de coating pour éviter un dessous trop large. Déposez une grosse goûte de crème au chocolat Piémont (5). Décorez selon vos envies.





Produits  
À L'HONNEUR

Pavé épeautre  
et avoine  
germée



**Puratos Soft'R White Acti-Plus**

Un améliorant pour pains blancs et demi-gris, donne une fraîcheur remarquable à vos produits.

Code produit: 4001874



**Puratos Softgrain Spelt CL**

Graines d'épeautre précuites, moelleuses et pré-trempées dans un levain naturel. Grâce au levain et à la fermentation, elles ont un goût unique. Cela vous permet de créer sans effort de nouveaux types de pain.

Code produit: 4009417



**Puratos Softgrain Sprouted Oat**

Avoine germée, précuite, moelleuse et pré-trempée dans un levain naturel. Grâce au levain et à la fermentation, il a un goût unique. Cela vous permet de créer sans effort de nouveaux types de pain.

Code produit: 4016819

# Pavé épeautre et avoine germée



## 1. INGRÉDIENTS

Ingrediënten	g	%
Farine de blé 11,5/680	1000 g	100
Eau +/-	630 g	63
Sel	16 g	1,6
Levure fraîche	10 g	1
<b>Puratos Soft'R White Acti-Plus</b>	<b>20 g</b>	<b>2</b>
<b>Puratos Softgrain Spelt CL</b>	<b>100 g</b>	<b>10</b>
<b>Puratos Softgrain Sprouted Oat CL</b>	<b>150 g</b>	<b>15</b>

## PRÉPARATION

### Pétrissage

#### Temps de pétrissage

8 min. en 1<sup>ère</sup> vitesse et 3 min. en 2<sup>ème</sup> vitesse. Ajoutez le **Softgrain Sprouted Oat CL** et le **Softgrain Spelt CL** en 2<sup>ème</sup> vitesse.

#### Température de la pâte

25°C

#### Fermentation en masse

20 min. couvrez la pâte avec du film plastique à température ambiante.

#### Peser

650 g

#### Opération après la pesée

Formez en boules et couvrez avec du film plastique à température ambiante.

#### 2<sup>ème</sup> fermentation

15 min.

#### Façonnage

Dégazez légèrement et pliez en forme de carré.

#### Fermentation finale

16 min.; 4°C; 85% H.R.

### Décoration avant la cuisson

Saupoudrez les pains et faites les incisions avant la cuisson.

### Cuisson

#### Type de four

Four à sole

#### Température

250°C en haut, 240°C en bas

#### Vapeur

1,2 L

#### Durée

42 min.

#### Étapes de cuisson:

Etape	Durée	Température en haut	Température en bas	Clé
1	1 min.	250°C	240°C	
2	34 min.	220°C	210°C	Fermée
3	7 min.	230°C	220°C	Ouverte



Produits  
À L'HONNEUR

Piccolo  
au seigle  
germé



**Puratos O-tentic Durum**

Ingrédient de boulangerie actif en poudre, à base de levain de blé dur et d'une fermentation naturelle. Donne le goût typique du pain italien à vos produits. Il est également très facile à utiliser : il suffit d'ajouter de la farine, du sel et de l'eau.

Code produit: 4100276



**Puratos Softgrain Sprouted Rye CL**

Graines de seigle germées, précuites, moelleuses et pré-trempées dans un levain de seigle naturel. Grâce au levain et à la fermentation, elles ont un goût unique. Cela vous permet de créer sans effort de nouveaux types de pain.

Code produit: 4009418

Piccolo au  
seigle germé



1. INGRÉDIENTS

Ingrediënten	g	%
Farine de blé 11,5/680	1000 g	100
Eau +/-	530 g	53
Sel	16 g	1,6
<b>Puratos Softgrain Sprouted RyeCL</b>	<b>300 g</b>	<b>30</b>
<b>Puratos O-tentic Durum</b>	<b>40 g</b>	<b>4</b>
Eau	80 g	8

**Puratos O-tentic Chef**

L'O-tentic Chef se prépare avec 80 g d'eau (37°C) et 40 g de **Puratos O-tentic Durum** (par kg de farine). Laissez reposer ce mélange pendant au moins 15 min. avant de l'ajouter à votre recette.

PRÉPARATION

**Pétrissage**

**Temps de pétrissage** 6 min. en 1<sup>ère</sup> vitesse et 5 min. en 2<sup>ème</sup> vitesse. Ajoutez le **Softgrain Sprouted Rye CL** en 2<sup>ème</sup> vitesse.  
**Température de la pâte** 24°C

**Fermentation en masse**

20 min. couvrez la pâte avec du film plastique à température ambiante.

**Peser**

170 g

**Opération après la pesée**

Formez en boules et couvrez avec du film plastique à température ambiante.

**2<sup>ème</sup> fermentation**

20 min.

**Façonnage**

Allongez à une longueur de 17-20 cm.

**Opération après façonnage**

Humidifiez la pâte et roulez la baguette dans des graines de décoration.

**Fermentation finale**

15 min.; 4°C; 80% H.R.

**Décoration avant cuisson**

Incisez les piccolos.

**Cuisson**

**Type de four** Four à sole  
**Température** 235°C en haut, 225°C en bas.  
**Vapeur** 0,6 L  
**Durée** 22 min.

**Étapes de cuisson:**

Étape	Durée	Température en haut	Température en bas	Clé
1	1 min.	250°C	245°C	
2	16 min.	220°C	215°C	
3	5 min.	230°C	220°C	Ouverte





Produits  
**À L'HONNEUR**

**Pain aux noix  
multigrains  
rustique**



**Puratos Soft'R Brown Acti-Plus**

Un améliorant à haute performance pour les pains contenant jusqu'à 50% de farine complète ou jusqu'à 40% de flocons de blé, donne une fraîcheur remarquable à vos produits.

Code produit: 4023694



**Puratos Summum Noix**

Pâte aux fruits à coque concentrée qui contient 20% de noix en pâte et avec des morceaux pour aromatiser et colorer de nombreux produits.

Code produit: 4101657



**Puratos Softgrain 5 CL**

Mélange de graines (seigle, graines de tournesol, de lin brun et blond, froment et épeautre) précuites, moelleuses et pré-trempées dans un levain naturel. Grâce au levain et à la fermentation, elles ont un goût unique. Cela vous permet de créer sans effort de nouveaux types de pain.

Code produit: 4009416

**Pain aux noix  
multigrains  
rustique**



**1. INGRÉDIENTS**

Ingrediënten	g	%
Farine de blé 11,5/680	900 g	90
Farine complète finement moulue 100%	100 g	10
Eau +/-	540 g	54
Sel	16 g	1,6
Levure fraîche	20 g	2
<b>Puratos Soft'R Brown Acti-Plus</b>	<b>20 g</b>	<b>2</b>
<b>Puratos Softgrain 5 CL</b>	<b>250 g</b>	<b>25</b>
<b>Puratos Summum Noix</b>	<b>30 g</b>	<b>3</b>
Noix	125 g	12,5

**PRÉPARATION**

**Pétrissage**

**Temps de pétrissage** 8 min. en 1<sup>ère</sup> vitesse et 3 min. en 2<sup>ème</sup> vitesse. Ajoutez le **Softgrain 5 CL** en 2<sup>ème</sup> vitesse. Ajoutez le **Summum Noix** à la fin du pétrissage.

**Température de la pâte** 25°C

**Fermentation en masse** 15 min. couvrez la pâte avec du film plastique à température ambiante.

**Peser** 650 g

**Opération après la pesée** Formez en boules et couvrez avec du film plastique à température ambiante.

**2<sup>ème</sup> fermentation** 15 min.

**Façonnage** Dégazez, allongez et placez dans des formes.

**Fermentation finale** 1 h 20 min.; 28°C; 85% H.R.

**Décoration avant la cuisson**

Saupoudrez les pains et faites les incisions avant la cuisson.

**Cuisson**

**Type de four** Four à sole

**Température** 250°C en haut, 240°C en bas

**Vapeur** 1,2 L

**Durée** 42 min.

**Étapes de cuisson:**

Étape	Durée	Température en haut	Température en bas	Clé
1	1 min.	250°C	240°C	
2	34 min.	220°C	210°C	Fermée
3	7 min.	230°C	220°C	Ouverte







## GREAT TASTE DOING GOOD

**Chez Cacao-Trace, nous maîtrisons le processus de fermentation pour garantir le bon goût de notre chocolat et de nos produits à base de cacao. Notre objectif est de faire le bien pour que les agriculteurs de Cacao-Trace bénéficient de la valeur qu'ils créent.**

Cela commence par le choix d'une communauté agricole et l'engagement d'acheter 100 % de ses fèves de cacao à un prix élevé. Nous formons les agriculteurs et travaillons main dans la main avec eux pour les aider à livrer des fèves de la plus haute qualité. Nous investissons également dans des centres post-récolte locaux équipés de matériel professionnel de fermentation et de séchage. Là, les fèves fraîches sont fermentées selon un processus optimisé par des maîtres en fermentation bien formés, afin de fournir des fèves de qualité supérieure et, en fin de compte, de permettre à nos clients de produire un chocolat au goût exceptionnel.

Belcolade offre aux agriculteurs de Cacao-Trace une prime de qualité pour les récompenser des fèves fraîches de haute qualité qu'ils fournissent. Cacao-Trace veille également à ce que les agriculteurs reçoivent le Bonus Chocolat, soit 10 centimes d'euro pour chaque kilo de chocolat Cacao-Trace vendu et reversés à 100 % aux agriculteurs. Nous nous engageons à améliorer la vie de nos agriculteurs Cacao-Trace en veillant à ce que leurs revenus augmentent. Ensemble, la prime de qualité et le Chocolate Bonus représentent pour les agriculteurs un revenu supplémentaire annuel de 2 à 5 mois.

Nous améliorons également l'environnement et les conditions de vie des communautés de nos agriculteurs. Comment ? En construisant des écoles, en fournissant des kits scolaires aux enfants et aux enseignants, afin d'améliorer l'éducation. En construisant des centres de santé et en offrant des équipements d'eau potable, pour une meilleure santé.

En choisissant Cacao-Trace, vous pouvez offrir à vos clients un chocolat exceptionnel au goût incomparable qui peut être vendu à un prix élevé, tout en faisant du bien aux agriculteurs sur les plantations, en veillant à ce qu'ils bénéficient d'un niveau de vie plus élevé et d'un avenir assuré.





**Pour toute question par rapport aux recettes  
n'hésitez pas à contacter nos démonstrateurs :**



**Matty Van Caesele**

Démonstrateur

Pâtisserie et Chocolat

[mvancaesele@puratos.com](mailto:mvancaesele@puratos.com)

GSM: 0499 55 04 63



**Ludo de Kok**

Démonstrateur

Pâtisserie

[ldekok@puratos.com](mailto:ldekok@puratos.com)

GSM: 0499 86 59 27



**Michaël Devillé**

Démonstrateur

Boulangerie

[mdeville@puratos.com](mailto:mdeville@puratos.com)

GSM: 0499 55 04 59



**Stéphane Vandersteen**

Démonstrateur

Boulangerie

[svandersteen@puratos.com](mailto:svandersteen@puratos.com)

GSM: 0474 94 17 61