

Belcolade Origins

Papouasie-Nouvelle Guinée 73%

Cacao-Trace



Belcolade Origins Papouasie-Nouvelle Guinée 73% Cacao-Trace



Un chocolat d'origine à 73% de cacao, qui reflète la pureté des saveurs fruitées de Papouasie-Nouvelle Guinée et issu de notre programme de cacao durable, Cacao-Trace.

Deux tendances fortes ressortent de la dernière étude Taste Tomorrow : le goût est le premier critère d'achat lorsque les consommateurs achètent un produit de pâtisserie-chocolat et ces derniers souhaitent avoir une consommation plus éthique et plus responsable.

L'une de nos missions est de vous proposer des ingrédients en adéquation avec les tendances du marché et les attentes des consommateurs.

Nous avons donc développé le Belcolade Origins Papouasie-Nouvelle Guinée 73% Cacao-Trace.



Les caractéristiques du produit :

- Le chocolat d'origine par excellence au goût maîtrisé dès la fève de cacao
- Fèves de cacao cultivées sur les flancs escarpés des montagnes, le long de la majestueuse rivière Sepik
- Une technique unique de séchage des fèves, sans fumée, pour préserver tous les arômes naturels
- A base de cacao pur et torréfié, ce chocolat unique combine les saveurs torréfiées du café et de la noisette avec des notes de fruits frais secs ainsi que des notes sous-jacentes de poivre et de miel
- Un chocolat sans lécithine
- Une fluidité 4 gouttes



Disponible en sac de 15 kilos
Date de durabilité minimale de 24 mois
A conserver entre 16 et 20°C, à l'abri des odeurs



les avantages le consommateur :

- La promesse d'un chocolat d'origine doté d'une délicieuse et surprenante complexité de saveurs
- Un chocolat qui fait partie du programme Cacao-Trace, pour un avenir du cacao durable



Les bénéfices pour vous :

- Du storytelling avec le discours Cacao-Trace
- Un goût unique et différenciant
- Une grande diversité d'applications

Tarte Chocolat Papouasie

Par Gregory Geffard - Quantité : Pour 4 tartes de 18 cm



PÂTE SUCRÉE CACAO

Farine	330 g
Beurre	200 g
Poudre d'Amandes PatisFrance	50 g
Sel	2 g
Œufs	80 g
Sucre glace	135 g
Belcolade Cacao Poudre	35 g

Pétrir tous les ingrédients délicatement puis étaler entre deux feuilles à 3 mm et réserver au frais. Foncer les cercles et cuire à 180°C pendant +/- 18 minutes.

CROUSTILLANT PÉCAN (90 G PAR FOND DE 18 CM)

Pralicrac Pécan PatisFrance	360 g
-----------------------------	-------

Ramollir légèrement et étaler dans les fonds de tartes précuits

GANACHE

Patiscrem PatisFrance	400 g
Glucose	80 g
Belcolade Origins Noir Papouasie Nouvelle Guinée 73% Cacao-Trace	210 g
Œufs	160 g
Jaunes d'œufs	40 g

Porter la crème à 80°C avec le glucose puis la verser sur le chocolat et réaliser la ganache. Ajouter les œufs et les jaunes. Mixer sans ajouter d'air et couler dans les fonds de tartes. Cuire à 120°C au four ventilé pendant +/- 12 minutes.

MONTAGE ET FINITIONS

Monter et cuire les tartes selon le mode opératoire ci-dessus. Déposer une fine couche de **Puratos Glassage Noir** puis décorer avec de gros rouleaux réalisés en chocolat.

Recette

Coco Papouasie

Par Grégory Geffard - Quantité : pour 3 entremets de 18 cm.

BISCUIT COCO (POUR 6 FONDS DE 16 CM)

Blancs d'œufs	200 g
Sucre	90 g
Amande Poudre Brute PatisFrance	90 g
Sucre glace	90 g
Farine	60 g
Coco Râpée PatisFrance	90 g

Monter les blancs d'œufs avec le sucre. Ajouter délicatement les poudres tamisées. Pocher des disques de 16 cm de diamètre. Cuire au four à sole à 180°C pendant +/- 14 minutes.

NOUGATINE GRUÉ DE CACAO

Sucre	300 g
Pectine NH	5 g
Beurre	250 g
Glucose	100 g
Eau	70 g
Grué de cacao	320 g

Mélanger la pectine dans 50 g de sucre. Dans une casserole, cuire le reste de sucre avec le beurre, le glucose et l'eau. Ajouter en pluie le mélange sucre/pectine puis porter à ébullition pendant 2 minutes à feu vif. Ajouter le grué et étaler aussitôt entre deux feuilles Silpat® et réserver. Détailler des fonds de 7 cm et cuire à 175°C pendant +/- 12 minutes.

CRÈME BRULÉE COCO (320 G PAR INSERT DE 16 CM)

Patiscrem PatisFrance	640 g
Lait	160 g
Jaune d'œufs	160 g
Sucre	140 g
Puratos Classic Coco	55g

Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre. Ajouter ensuite les liquides et le Classic Coco. Couler en insert de 16 cm et cuire au four ventilé à 110°C pendant +/- 20 minutes. Surgeler.

NAMELAKA CHOCOLAT NOIR (220 G PAR INSERT DE 16 CM)

Lait entier	150 g
Glucose	10 g
Gélatine feuille	2F g
Patiscrem PatisFrance	300 g
Belcolade Origins Noir Papouasie Nouvelle Guinée 73% Cacao-Trace	200 g

Chauffer le lait avec le glucose à 60°C puis ajouter la gélatine ramollie. Verser sur le chocolat, réaliser une ganache puis ajouter la crème liquide. Couler sur la crème brûlée et surgeler.

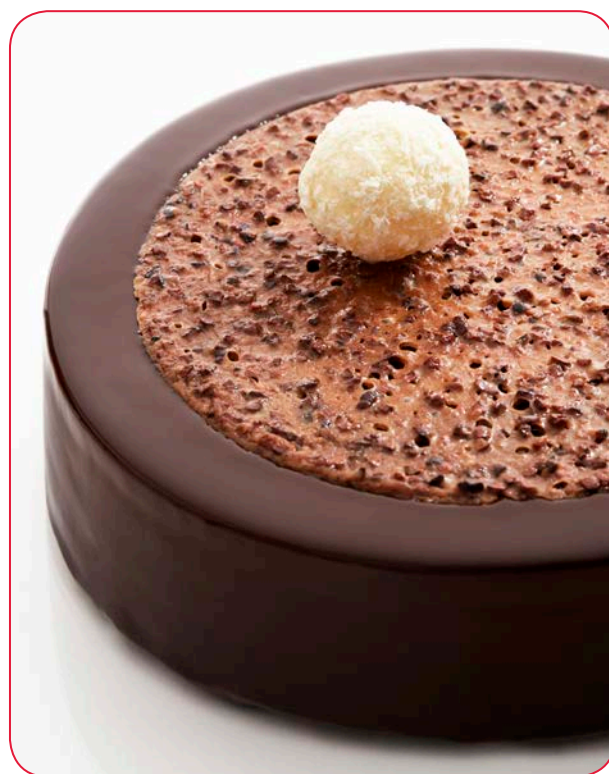
MOUSSE CHOCOLAT ORIGINS (370 G PAR CERCLES DE 18 CM)

Patiscrem PatisFrance	175 g
Lait	175 g
Jaune d'œufs	70g
Belcolade Origins Noir Papouasie Nouvelle Guinée 73% Cacao-Trace	255 g
Patiscrem PatisFrance montée	470 g

Réaliser une crème anglaise avec les 3 premiers ingrédients puis verser sur le chocolat et mixer. À 34°C, incorporer la crème montée.

MONTAGE (À L'ENVERS) ET FINITIONS

Chemiser les cercles de 18 cm avec la mousse au chocolat puis insérer la crème brûlée et la Namelaka. Déposer un fond de nougatine et obturer avec le reste de mousse. Refermer avec un fond de biscuit et surgeler. Glacer avec le **Miroir Plus Chocolat Noir PatisFrance** puis déposer une tuile de nougatine de grué de cacao et une sphère en chocolat blanc et coco râpée.



Recette

Papou

Par Eric Rogard - Quantité : +/- 50 bonbons

Matériel spécifique : Moule bonbon chocolat Bachour Lingot de Déco Relief (Ref :DRCBPC46).

CONFIT BANANE

Starfruit Banane PatisFrance	210 g
Sucre semoule (1)	200 g
Pectine jaune	3 g
Sucre semoule (2)	17 g
Jus de citron PatisFrance	5 g

Chauffer le Starfruit avec le sucre (1) à 40°C puis ajouter le mélange pectine/sucre (2). Faire bouillir puis ajouter jus de citron et laisser refroidir.

GANACHE À MOULER

Belcolade Origins Noir Papouasie Nouvelle Guinée 73% Cacao-Trace	180 g
Patiscrem PatisFrance	193 g
Sorbitol	40 g
Dextrose	45 g
Beurre anhydre	14 g
Glucose DE60	23 g
Macis	5 g

Faire infuser le macis dans la crème chaude pendant +/- 20 minutes. Chauffer la crème, le beurre, le glucose, le dextrose et le sorbitol à 80°C puis verser sur le chocolat et mixer. Dresser dans les coques chocolat à 28°C.

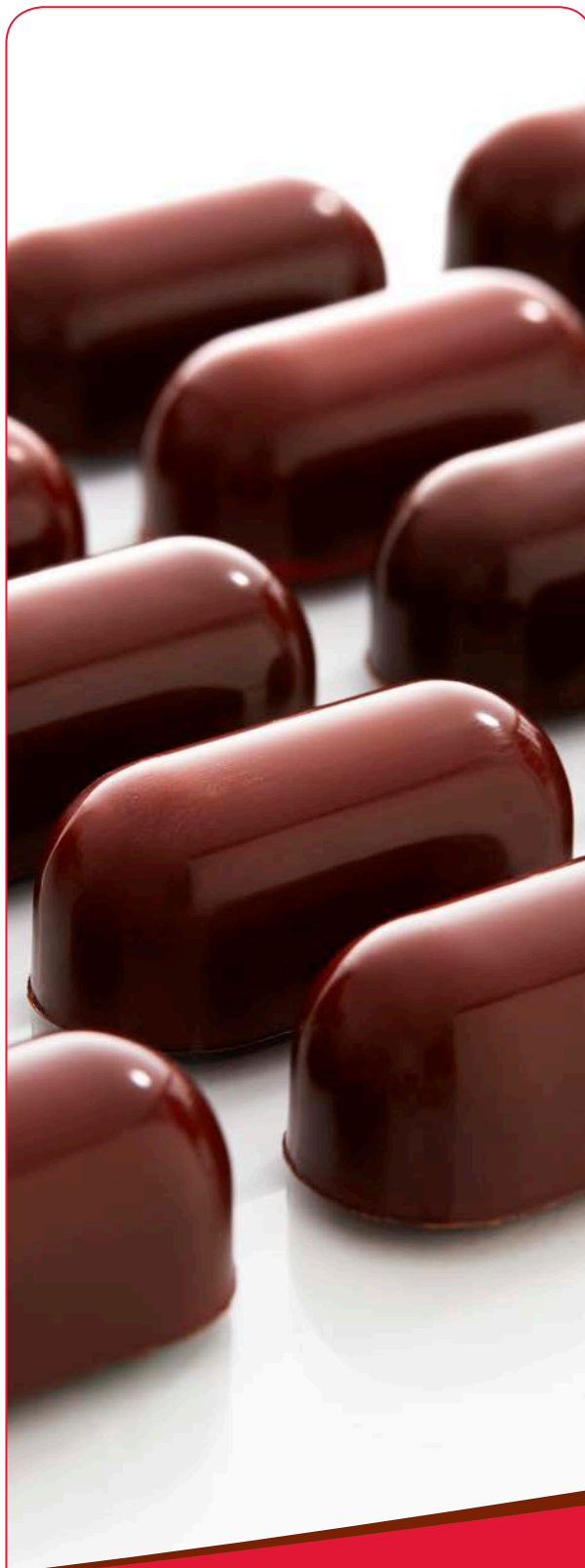
MONTAGE ET FINITIONS

Pulvériser dans les moules du beurre de cacao coloré en orange et laisser cristalliser.

Mouler à l'aide du chocolat **Belcolade Origins Noir Papouasie Nouvelle Guinée 73% Cacao-Trace** et laisser cristalliser.

Dresser du confit banane puis la ganache.

Laisser cristalliser pendant 24 heures à 17°C et obturer.



La gamme



Notre programme pour un cacao durable se distingue par 2 points de différenciations majeurs :

La maîtrise de la fermentation.

La fermentation est une étape primordiale pour développer tout le potentiel des arômes des fèves de cacao. Cette étape est strictement contrôlée par les équipes Puratos locales dans nos centres de post-récolte. Ainsi, nous pouvons vous offrir des chocolats à la qualité constante et au goût optimal.

Le Chocolat Bonus.

Pour chaque produit Cacao-Trace acheté, nous reversons 0,10€/kilo directement à nos producteurs de cacao partenaires, afin de les soutenir dans la démarche du cacao bon et durable.

En 2018, nous avons reversé près de 290 000 €.



Noir Vietnam 73

Produits à partir de fèves cultivées dans la région du delta du Mékong.

Profil aromatique : cacao acide enrichi en notes d'agrumes, boisé et tabac.

Fluidité : Sans lécithine.

Disponible en sac de 15 kilos.

Date de durabilité minimale de 24 mois.

Lait Vietnam 45

Produits à partir de fèves cultivées dans la région du delta du Mékong.

Profil aromatique : cacao acide enrichi en notes de caramel, moka et lait cuit.

Fluidité : Sans lécithine.

Disponible en sac de 15 kilos.

Date de durabilité minimale de 18 mois.

Lait Mékong 34,5

Chocolat très fluide à la couleur claire et contenant de la lécithine pour faciliter l'enrobage.

Produits à partir de fèves cultivées dans la région du delta du Mékong.

Profil aromatique : cacao acide crémeux, lait et caramel. Peu sucré.

Disponible en sac de 15 kilos.

Date de durabilité minimale de 18 mois.



Noir 65%

Profil aromatique : cacao intense, fruité et torréfié.

Fluidité :

Disponible en sac de 15 et 5 kilos.

Date de durabilité minimale de 24 mois.

Lait 35%

Profil aromatique : saveurs sucrées, lactées et cacaotées.

Fluidité :

Disponible en sac de 15 et 5 kilos.

Date de durabilité minimale de 18 mois.

Extra Blanc 34%

Une couleur extra blanche obtenue grâce à un procédé de fabrication unique, sans ajout de colorant ou d'additif.

Profil aromatique : lacté, vanillé, aux notes beurrées et peu sucrées.

Fluidité :

Disponible en sac de 15 et 5 kilos.

Date de durabilité minimale de 12 mois.



Gianduja Lait

Un goût doux et équilibré grâce à sa recette mélangeant 36% de noisettes et du chocolat lait certifié Cacao-Trace.

Un produit élaboré en France, dans notre usine dans les Vosges.

Disponible en seau de 5 kilos.

Date de durabilité minimale de 12 mois.

Gianduja Noir

Le parfait équilibre entre les noisettes torréfiées et un chocolat d'origine Vietnam certifié Cacao-Trace, pour un goût intense.

Un produit élaboré en France, dans notre usine dans les Vosges.

Disponible en seau de 5 kilos.

Date de durabilité minimale de 12 mois.

Pralirac Chocolait

Un fourrage croustillant à base d'un subtil mélange de praliné, de brisures de crêpes et de chocolat au lait certifié Cacao-Trace.

Un produit élaboré en France, dans notre usine dans les Vosges.

Disponible en seau de 4,5 kilos.

Date de durabilité minimale de 9 mois.

www.puratos.fr

PatisFrance - Puratos

Parc d'affaires Silic - 40 rue de Montlhéry BP 80179 - 94 563 Rungis Cedex - France

T : 01 45 60 83 83 - F : 01 45 60 40 30 - E : patisfrance@puratos.com

Partenaire pour l'innovation