

**HORS
SÉRIE
PÂQUES**

Suggestions gourmandes pour les boulangers pâtisseries chocolatiers
Février 2018



Les CHOCO'TOYS Belcolade sont de retour !

Nous sommes dans une ère où la personnalisation est partout : automobile, prêt-à-porter, décoration, jouets pour enfants ou encore nouvelles technologies.

Les consommateurs d'aujourd'hui veulent de plus en plus avoir des produits personnalisés, à leur image ou selon leurs envies du moment.

C'est ainsi qu'est née l'idée des Choco'Toys : vous offrir la possibilité de personnaliser votre offre de Pâques pour satisfaire les envies de vos clients, mais aussi vous permettre de vous démarquer.

La première édition des Choco'Toys a été un franc succès. Ils sont donc de retour avec de nouveaux éléments et des incontournables !

Signez vos propres personnages pour Pâques avec les moules Choco'Toys et le chocolat Belcolade Selection.

Le kit contient 10 plaques différentes pour réaliser poissons, poules, lapins ou autres personnages. Les possibilités sont infinies !

POISSON :

- Nageoire dorsale
- Nageoire droite
- Nageoire gauche
- Queue

LAPIN :

- Museau
- Oreilles
- Queue

POULE :

- Bec
- Pattes
- Ailes
- Crête
- Queue

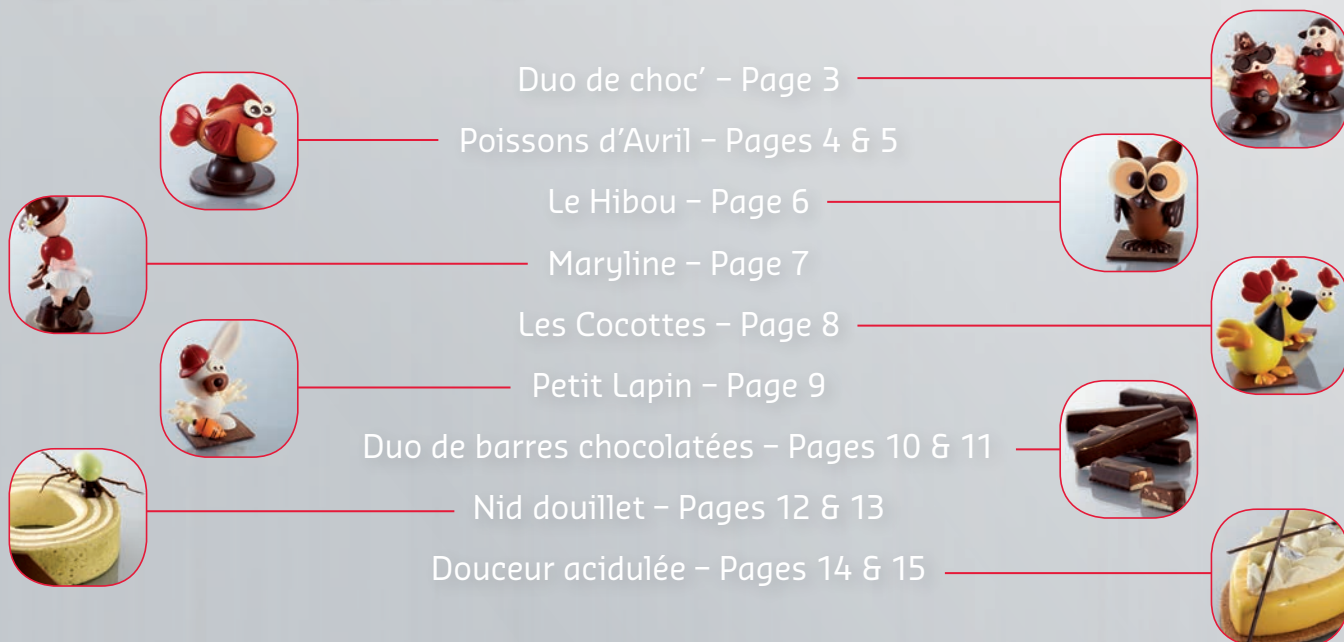
AUTRES ÉLÉMENTS :

- Mains
- Moustaches
- Chapeau
- Casquette
- Lunettes de soleil
- Lunettes de vue
- Sac à main
- Nœud (papillon ou pour les cheveux)

**DONT 7
NOUVEAUX
ÉLÉMENTS**

Cette année, retrouvez des montages et recettes de pâtisserie réalisés par Bertrand Balay et Jonathan Mougel :

Sommaire



DUO DE CHOC'

Par Bertrand Balay



COUVERTURES UTILISÉES

Belcolade Selection Noir 55%
Belcolade Selection Lait 35%
Belcolade Selection Blanc 30%

BEURRE DE CACAO COLORÉ

Belcolade Beurre de Cacao

Colorant liposoluble

Fondre à 45°C et mixer. Utiliser entre 27 et 30°C.

ÉLÉMENTS UTILISÉS PAR PERSONNAGE

- Socle (1 disque du kit moule Sapin Belcolade) en Noir 55%
- Pieds (1 œuf de 3 cm) en Noir 55% et finitions au beurre de cacao noir
- Corps (1/2 sphère de 7 cm) en Blanc 30% et finitions au choix
- Jambes (1/2 sphère de 7 cm) en Noir 55%
- Mains (x 2) en Blanc 30% coloré en blanc ou rose
- Chapeau ou Casquette (x 1) en Lait 35% et finitions au choix
- Yeux (réalisés à l'aide de cornets de chocolat) en Noir 55% et Blanc 30%
- Tête (1 sphère de 4 cm) en Blanc 30% coloré en rose
- Nœud Papillon ou Lunettes (x 1) en Noir 55%

MONTAGE ET FINITIONS

Réaliser l'ensemble de la pulvérisation sur les corps et chapeaux. Moler les éléments en couverture suivant le descriptif. Réaliser le montage des pièces et penser à trouser le corps avec un emporte-pièce pour encastrer la tête. A l'aide d'une petite douille, réaliser une bouche. Finir en ajoutant les derniers éléments (nœuds, étoile, etc.)

en g
200
14

Application du règlement INCO – Allergènes présents à déclarer (*) : soja et lait.



POISSONS D'AVRIL

Par Bertrand Balay

COUVERTURES UTILISÉES

Belcolade Selection Noir 55%
Belcolade Selection Blanc 30%

BEURRE DE CACAO COLORÉ

Belcolade Beurre de Cacao
Colorant liposoluble
Fondre à 45°C et mixer. Utiliser entre 27 et 30°C.

ÉLÉMENTS UTILISÉS

- Socle du kit moule Sapin en Noir 55%
- Corps (1 œuf de 11.5 cm) en Noir 55% et finitions au beurre de cacao jaune et bleu
- Nageoires en Noir 55% et finitions au beurre de cacao jaune et bleu
- Yeux (réalisés à l'aide de cornets de chocolat) en Noir 55% et Blanc 30%

MONTAGE ET FINITIONS

A l'aide d'un pinceau, réaliser des projections de beurre de cacao jaune dans le fond des moules des corps.

Réaliser l'ensemble de la pulvérisation et mouler les éléments en couverture suivant le descriptif. Coller le montage. Avec une petite douille chaude, réaliser une bouche sur le corps.

en g
200
14

Application du règlement INCO – Allergènes présents à déclarer () : soja et lait.*



COUVERTURES UTILISÉES

Belcolade Selection Noir 55%
Belcolade Selection Blanc 30%

BEURRE DE CACAO COLORÉ

Belcolade Beurre de Cacao
Colorant liposoluble

Fondre à 45°C et mixer. Utiliser entre 27 et 30°C.

ÉLÉMENTS UTILISÉS

- Socle (1 disque du kit moule Sapin et 1/2 sphère de 4 cm) en Noir 55%
- Corps (1 œuf de 11.5 cm) en Noir 55% et finitions au beurre de cacao orange et rouge
- Bouche (1 sphère de 6 cm) en Noir 55% et finitions au beurre de cacao orange et rouge
- Nageoires en Noir 55% et finitions au beurre de cacao orange et rouge
- Yeux (réalisés à l'aide de cornets de chocolat) en Noir 55% et Blanc 30%
- Dents en Décofondant PatisFrance

MONTAGE ET FINITIONS

Réaliser l'ensemble de la pulvérisation et mouler les éléments en couverture suivant le descriptif. Coller le montage.

Couper en 2 la demi-sphère de la bouche, préalablement décorée, et l'ajuster au montage.

Application du règlement INCO – Allergènes présents à déclarer () : soja et lait.*

en g
200
14



LE HIBOU

Par Bertrand Balay

COUVERTURES UTILISÉES

Belcolade Selection Noir 55%
Belcolade Selection Lait 35%
Belcolade Selection Blanc 30%

BEURRE DE CACAO COLORÉ en g

Belcolade Beurre de Cacao	200
Colorant liposoluble	14

Fondre à 45°C et mixer. Utiliser entre 27 et 30°C.

ÉLÉMENTS UTILISÉS

- Socle (1 carré de 11 cm) en Noir 55%
- Corps (1 œuf de 11.5 cm) en Lait 35%
- Ailes et pattes (x 2) et bec (x 1) en Noir 55%
- Yeux (2 disques de 4 cm) en Blanc 30% coloré en blanc
- Pupilles des yeux (2 disques de 3 cm) en Blanc 30% coloré en orange
- Oreilles (moule bonbons goutte) en Lait 35%

MONTAGE ET FINITIONS

Mouler les éléments du montage en couverture lait et noire.

Détailler des disques de 4 cm de diamètre en couverture blanche colorée en blanc.

Réaliser entre 2 feuilles guitare des disques de 3 cm de diamètre en couverture orange.

Coller les éléments du corps, les disques des yeux et finir en ajoutant les ailes, pattes et bec.

Faire une finition type « faux bois » sur les socles, à l'aide d'une paille de fer.

Application du règlement INCO. Allergènes présents à déclarer () : soja et lait.*

MARYLINE

Par Bertrand Balay

COUVERTURES UTILISÉES

Belcolade Selection Noir 55%

Belcolade Selection Lait 35%

Belcolade Selection Blanc 30%

BEURRE DE CACAO COLORÉ en g

Belcolade Beurre de Cacao 200

Colorant liposoluble 14

Fondre à 45°C et mixer. Utiliser entre 27 et 30°C.

ÉLÉMENTS UTILISÉS

- Socle (du kit moule Sapin) et lunettes en Noir 55%
- Jambes (moule bonbon goutte) en Blanc 30% coloré en rose
- Corps (1 sphère de 4 cm) en Noir 55% coloré en rouge
- Tête (1 sphère de 4 cm) en Blanc 30% coloré en rose
- Jupe (1/2 sphère de 7 cm) en Noir 55%
- Sac en Lait 35%
- Chapeau en Lait 35% coloré en noir
- Nœud en Blanc 30% coloré en rose
- Fleur et Jupe en Décofondant PatisFrance

MONTAGE ET FINITIONS

Réaliser l'ensemble de la pulvérisation sur le corps et le chapeau.

Mouler les éléments en couverture suivant le descriptif.

Fondre la sphère de 7 cm, pour avoir la forme de la jupe désirée et ajouter le Décofondant préalablement modelé.

Obturer les jambes en couverture rose.

Coller l'ensemble des éléments en chocolat et en pâte à sucre.

Réaliser une finition or sur le socle et les lunettes à l'aide d'un pinceau sec.

Application du règlement INCO. Allergènes présents à déclarer() : lait et soja.*





LES COCOTTES

Par Bertrand Balay

COUVERTURES UTILISÉES

Belcolade Selection Noir 55%
Belcolade Selection Lait 35%
Belcolade Selection Blanc 30%

BEURRE DE CACAO COLORÉ

Belcolade Beurre de Cacao
Colorant liposoluble
Fondre à 45°C et mixer. Utiliser entre 27 et 30°C.

ÉLÉMENTS UTILISÉS PAR PERSONNAGE

- Socle (1 carré de 11 cm) en Lait 35%
- Tête (1 sphère de 3 cm) en Blanc Selection 30% coloré en blanc
- Cou (mouille goutte d'eau) en Noir 55%
- Corps (1 sphère de 8 cm) en Blanc 30% avec finition au beurre de cacao jaune

en g
200
14

- Bec, ailes et pâtes en Blanc 30% avec finitions au beurre de cacao jaune et orange
- Crête et queue en Blanc 30% avec finitions au beurre de cacao rouge
- Yeux (réalisés à l'aide de cornets de chocolat) en Noir 55% et Blanc 30%

MONTAGE ET FINITIONS

Mouler les éléments du montage en couverture suivant le descriptif. Fondre le moulage en forme de goutte, jusqu'à avoir le cou désiré. Coller le corps et la tête de la poule puis ajouter l'ensemble des autres éléments.

Application du règlement INCO. Allergènes présents à déclarer () : lait et soja.*

PETIT LAPIN

Par Bertrand Balay

COUVERTURES UTILISÉES

Belcolade Selection Noir 55%
Belcolade Selection Lait 35%
Belcolade Selection Blanc 30%

BEURRE DE CACAO COLORÉ en g

Belcolade Beurre de Cacao 200
Colorant liposoluble 14
Fondre à 45°C et mixer. Utiliser entre 27 et 30°C.

APPAREIL À PISTOLET BLANC en g

Belcolade Beurre de Cacao 200
Belcolade Selection Blanc 30% 350

ÉLÉMENTS UTILISÉS

- Socle (1 carré de 7 cm) en Lait 35%
- Corps (1 sphère de 4 cm) en Blanc 30%
- Tête (1 sphère de 6 cm) en Blanc 30%
- Yeux (réalisés à l'aide de cornets de chocolat) en Noir 55% et Blanc 30%
- Oreilles et mains en Blanc 30%
- Casquette en Noir 55% avec finitions au beurre de cacao rouge
- Museau en Noir 55%, Lait 35% et Blanc 30%
- Pieds (1 œuf de 3 cm) en Blanc 30%
- Mini carotte en Blanc 30% avec finitions au beurre de cacao orange

MONTAGE ET FINITIONS

Mouler les éléments du montage en couverture suivant le descriptif. Monter le corps du lapin et les réserver au frais pour pouvoir réaliser une finition velours.

Faire une finition type « faux bois » sur les socles, à l'aide d'une paille de fer.

Coller les éléments sur le socle et ajouter les derniers éléments du montage.

Application du règlement INCO. Allergènes présents à déclarer () : soja et lait.*





Snack noisette citron

Par Bertrand Balay - Pour 42 pièces - Moule : Maé réf 008666

NOUVEAU

Gianduja Noir PatisFrance

AVANTAGES ET BÉNÉFICES :

- Un parfait équilibre entre le chocolat noir et les noisettes
- Un chocolat noir d'origine Vietnam, certifié Cacao-Trace, notre programme pour un cacao durable
- Un subtil mélange de noisettes torréfiées pour un goût intense
- Un produit élaboré en France, dans notre usine de Charmes (88)
- Une solution prête à l'emploi
- Une texture souple qui permet une facilité d'utilisation à température ambiante

Disponible en seau de 5 kg.

Date de durabilité minimale de 12 mois.



PÂTE D'AMANDE-CITRON

	en g
Pâte d'amande Catania 50% PatisFrance	600
Ecorces de citrons confits	400
Belcolade Beurre de Cacao	15
Huile essentielle de citron PatisFrance	1

Réduire en pâte les écorces de citrons confits à l'aide d'un robot cutter. Ajouter la pâte d'amande et l'huile essentielle dans le robot jusqu'à obtenir une pâte homogène. Ajouter le beurre de cacao fondu entre 27 et 30°C. Étaler cette masse dans un cadre 36 x 36 x 0,5 cm. Détailler des bandes de 11,5 x 2,5 cm. (1 cadre = 42 barres)

GIANDUJA NOIR-NOISETTE

	en g
Gianduja Noir PatisFrance	1000
Noisettes émondées PatisFrance	200

Torréfier les noisettes à 150°C pendant environ 15 minutes. Fondre le Gianduja et ajouter les noisettes. Quand la masse est entre 24 et 27°C, dresser dans les 42 empreintes.

MONTAGE ET FINITIONS

Démouler le Gianduja des empreintes en silicone, puis fondre légèrement le dessous pour que le Gianduja colle bien sur chaque détaillage de pâte d'amande citron. Enrober ces barres snack avec de la couverture Belcolade Arriba 66%.

Application du règlement INCO. Allergènes présents à déclarer (*) : fruits à coques (amandes, noisettes), soja.



Snack Gianduja Noir-Framboise

Par Bertrand Balay - Pour 60 pièces - Moule Maé réf 005024.

SABLÉ BRETON AUX GRAINES DE CHIA

Jaune d'œufs	80
Sucre roux	160
Beurre	180
Farine Pâtissière PatisFrance	225
Poudre à Lever Volcano PatisFrance	8
Graines de chia	60
Fleur de sel	5

Blanchir les jaunes avec le sucre à la feuille avec un batteur. Ajouter le beurre pommade puis la farine préalablement tamisée avec la poudre à lever.
Pour finir, incorporer les graines de chia (8 g/insert).
Cuire à 160°C pendant 15 minutes.

PÂTE DE FRUIT À LA FRAMBOISE

Starfruit Framboise PatisFrance	500
Sucre (1)	50
Glucose confiseur PatisFrance	25
Sucre (2)	425
Pectine jaune PatisFrance	12

Chauffer la pulpe de fruit à 40°C. Ajouter tout en remuant le sucre(1)/pectine. Porter à ébullition puis ajouter le sucre (2). Porter de nouveau à ébullition puis ajouter le glucose. Cuire à 106°C. Une fois cuit, couler immédiatement dans un cul de poule et filmer au contact. Remuer régulièrement

en g jusqu'à température ambiante. Mixer avant de dresser sur les barres de snack. (Cette recette ne contient pas d'acide pour ne pas trop activer la pectine)

GIANDUJA NOIR-GRUÉ CARAMÉLISÉ

Gianduja Noir PatisFrance	1500
Belcolade Grué de Cacao caramélisé	300

Fondre le Gianduja et ajouter le Grué de Cacao. Quand la masse est entre 24-27°C, dresser puis lisser 60 empreintes (30 g/empreinte). Une fois cristallisées, démouler les barres.

MONTAGE ET FINITIONS :

Dresser dans les moules en Silicone les 60 empreintes de barre snack avec le mélange Gianduja-Grué. Une fois cristallisées, démouler les barres. Dès que la pâte sablée est pétrie, la dresser directement au fond des empreintes. Après cuisson (quand le sablé est encore un peu chaud), déposer les barres de Gianduja-Grué (elles vont se coller au sablé). Dresser 5 pastilles de pâte de fruit sur le dessus de chaque barre et enrober avec **Belcolade Arriba 66%**.

Application du règlement INCO. Allergènes présents à déclarer (*) : Œufs, lait et dérivés, gluten (blé), sulfites, soja, fruits à coques (noisettes).

NID DOUILLET

Par Bertrand Balay - Quantité : 3 entremets de 20 cm

BISCUIT ROULADE PISTACHE

Puratos Tegral Chiffon Cake	335
Œufs	320
Eau	55
Huile	65
Pralirex Pistache PatisFrance	75

Mélanger au batteur à la feuille et à grande vitesse les 3 premiers ingrédients, pendant 6 minutes. Ajouter l'huile et la pâte de pistache, puis mélanger de nouveau 1 minute. Etaler le biscuit sur la totalité d'une plaque 40 x 60 cm à rebords.

Cuisson à 230°C pendant 6 minutes.

En fin de cuisson, mettre sur grille et ajouter une feuille silicone sur le biscuit pour garder l'humidité.

GÉLÉE DE FRUITS EXOTIQUES

Starfruit Mangue PatisFrance	500
Starfruit Passion PatisFrance	200
Purée de Kalamanzi	200
Sirop d'orgeat	80
Sucre semoule	45
Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance	9
Eau d'hydratation	54

Chauffer les purées de fruit avec le sirop et le sucre.

Ajouter la gélatine préalablement hydratée.

MOUSSE MASCARPONE AU CITRON VERT

Jaunes d'œufs	90
Sucre	170
Eau	170
Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance	15
Eau d'hydratation	90
Mascarpone	300
Patiscrem PatisFrance	450
Zestes de citron vert	2P

Réaliser un sirop avec le sucre et l'eau, puis ajouter les jaunes et pocher à 85°C. Monter cet appareil à bombe.

Au four à micro-ondes, faire fondre la masse de gélatine et l'associer à l'appareil à bombe.

Incorporer délicatement la Patiscrem, le mascarpone et les zestes de citron vert préalablement montés.

en g MONTAGE ET FINITIONS :

Pour le montage de l'entremets, il est recommandé de s'aider de règles afin d'obtenir des couches parfaitement régulières.

Dresser sur le biscuit, la gelée de fruits exotiques à une hauteur de 3 mm.

Une fois la gelée figée, dresser la mousse mascarpone-citron vert à une hauteur de 5 mm et laisser prendre au frais.

Détailler dans la longueur, des bandes de 5 cm, et les enrouler autour d'un cercle central de 12 cm.

Finir le montage des entremets quand le diamètre est égal à 20 cm.

Glacer l'entremets avec le **Puratos Glassage Miroir Neutre**. Décors au choix.

Application du règlement INCO.

Allergènes présents à déclarer (*): Gluten (blé), Œufs, lait et dérivés, sulfites, fruits à coques (pistaches). Veuillez à utiliser une huile neutre en allergène.

Puratos Tegral Chiffon Cake

Préparation pâtissière pour l'élaboration de chiffon cakes et feuilles de génoise.

AVANTAGES :

- Une sensation de légèreté en bouche
- Une mie très aérée et légère avec un alvéolage très fin
- Une texture moelleuse et spongieuse
- Un goût riche en saveurs
- Applications principales : chiffon cake et feuille de génoise pour biscuit à rouler

Disponible en sac de 5 kg.

Date de durabilité minimale de 12 mois.





DOUCEUR ACIDULÉE

Par Jonathan Mougel - Quantité : 3 entremets

Moules : Cercles inox Calisson De Buyer 20 cm et Cercles inox Calisson perforé De Buyer 18 cm.

SABLÉ NOISETTE CITRON (1 CADRE 27 x 34 CM x 3 MM)

Beurre	90
Cassonade	100
Sel	3
Noisette Poudre PatisFrance	100
Farine	120
Zestes d'orange	1

Mélanger tous les ingrédients au batteur et à la feuille. Etaler en cadre à chocolat 27 x 34 x 3 mm et laisser reposer pendant 3 h à 4°C. Détailler des semelles légèrement plus grandes que l'entremets. Cuisson sur SilpainÆ à 160°C pendant 15 minutes environ.

GÉNOISE NOISETTE (1 PLAQUE 40 X 60 CM)

Œufs	200
Sucre	125
Farine	90
Fécule	30
Noisette Brute Poudre PatisFrance	50
Beurre	50

Monter les œufs et le sucre au ruban. Ajouter la farine, la fécule et la poudre de noisette torréfiée. Verser le beurre fondu en filet sur le mélange précédent. Cuisson sur plaque à 180°C pendant 14 minutes environ. Détailler 3 biscuits avec le cercle Calisson de 18 cm.

MOUSSE VANILLE (140 G + 60 G POUR LE DÉCOR, PAR ENTREMETS)

Lait	225
Puratos Classic Vanille	15
Sucre	12
Jaunes d'œufs	25
Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance	4
Eau	24
Belcolade Blanc Selection 30,5%	90
Patiscrem PatisFrance	270

Zestes de citron, d'orange, et de mandarine ¼ de pièce
Réaliser une anglaise avec les 4 premiers ingrédients, et les zestes. Ajouter la masse gélatine et verser sur le chocolat blanc. Laisser refroidir à 20°C, puis incorporer la crème montée. Garnir le cercle Calisson à hauteur de 140 g de mousse. Avec le reste de mousse, dresser des flammèches avec la douille St Honoré sur du papier guitare et surgeler. Couper avec le petit cercle Calisson. Floquer en blanc. Ceci constituera le décor de l'entremets.

CRÈMEUX AGRUMES (110 G PAR ENTREMETS)

Jus de citron	100
Jus de citron vert	30
Jus de mandarine	45
Jus de bergamote	12
Sucre	110
Jaunes d'œufs	80

en g	Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance	6
	Eau	36
	Beurre	152
	Cuire les 6 premiers ingrédients à 85°C et ajouter la gélatine, puis le beurre. Mixer et couler en insert. Surgeler.	

GLAÇAGE JAUNE

en g	Lait	150
	Sirop de glucose PatisFrance	250
	Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance	15
	Eau	90
	Belcolade Blanc Selection 30,5%	400
	Puratos Carat Coverliq Ivoire	100
	Puratos Miroir Glassage Neutre	500
	Colorant jaune liposoluble	2

Bouillir le lait, le sirop de glucose et le colorant jaune. Ajouter la masse gélatine et verser sur le chocolat blanc. Mixer. Ajouter le glaçage et mixer. Le lendemain, chauffer à 32°C et mixer.

MONTAGE ET FINITIONS :

Réaliser un montage à l'envers :

- Poser les cercles sur une feuille de papier guitare.
- Couler 140 g de mousse vanille et incruster le palet de crèmeux agrumes et la génoise noisette.
- Surgeler.
- Déposer le décor de crème floqué au centre de l'entremets
- Couler au piston le glaçage jaune tout autour
- Déposer sur le sablé et décorer de deux sticks de chocolat noir réalisés en Belcolade Noir Origins Vietnam.

Application du règlement INCO.

Allergènes présents à déclarer(*) : Lait et dérivés, fruits à coques (noisettes), gluten (blé), œufs, soja et sulfites.

Ces éléments vous sont fournis sous réserve du strict respect du mode opératoire et des matières premières utilisées.

Puratos Classic Vanille

Ajoutez une note aromatique et visuelle à toutes vos pâtisseries. Dosage entre 3 et 5% sur le poids total de l'appareil.

AVANTAGES :

- Contient des graines et un extrait naturel de vanille pour un arôme complet et équilibré
- Texture homogène et qualité constante
- Stable à la cuisson/décongélation
- Emballage « Tête en bas » pour une utilisation optimale et une meilleure prise en main
- Bouchon anti-goutte pour plus d'hygiène

Disponible en bouteille de 1.1 kilos.

Date de durabilité minimale de 18 mois.







Belcolade

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Retrouvez-nous

sur **facebook** 

sur la page Belcolade France

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


Puratos
Partenaire pour l'innovation