



Le pain à la carte



Si l'achat de la baguette pour la maison est une habitude française immuable, il en est de même pour le pain en restauration hors domicile. Que ce soit en accompagnement des plats, souvent fourni de manière systématique avec le couvert et la carafe d'eau, ou en guise de contenant pour le snacking, le pain occupe une place importante dans la restauration.

Il est d'ailleurs souvent mis sur le devant de la scène comme un produit tendance, par les amateurs, blogueurs ou même grands noms de la gastronomie comme Thierry Marx qui considère le pain comme un axe central de la gastronomie française.

Au même titre qu'un vin est choisi en fonction du plat, ou que les garnitures de sandwich sont habilement combinées, les choix du type de pains méritent une attention particulière. Arôme, texture, inclusions, ... autant de caractéristiques qui orientent la décision, pour sublimer les autres ingrédients et apporter une plus-value à votre carte.

Par exemple, pour la saison d'automne-hiver et les fêtes de fin d'année, les pains spéciaux au seigle, maïs, ou châtaigne sont très appréciés.

Retrouvez d'ailleurs dans ce numéro, une recette de pain au maïs pour réaliser vous-même vos pains serviette.

Outre son goût gourmand et délicieux, aux notes de noisette, ce pain fera d'autant plus d'effet auprès de vos clients qu'il fait écho à la tendance du "fait maison" auquel le pain n'échappe pas. Un atout pour se démarquer ! Quoi de plus séduisant pour les clients qu'un pain frais, panifié en cuisine par le Chef et sa brigade ?

De la baguette aux pains les plus originaux (farines, inclusions de fruits, graines, ...), de manière occasionnelle ou plus régulière, nos démonstrateurs boulangers vous accompagnent avec des recettes et astuces en tenant compte de vos contraintes matérielles, logistiques, ...

Découvrez le stage "pain en restauration" mais également d'autres thématiques adaptées à la restauration hors foyer dans les différents Centres d'expertise Puratos.

Sommaire

Collection Automne Hiver Desserts à l'assiette

Boule Gianduja	Pages 4 et 5
Cherry Coco	Pages 6 et 7
Vacherin Noisette	Pages 8 et 9
Nougat Graines et Champignons	Pages 10 et 11

Collection Automne Hiver Boulangerie

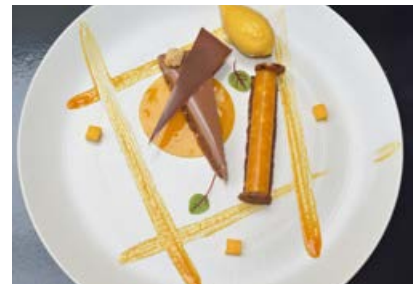
Pain serviette maïs	Pages 12 et 13
Madeleine au muesli	Pages 14 et 15

« Desserts à l'assiette » par Christophe Tuloup

Evènement et interview	Pages 16 et 17
Gianduja noir Passion Noisette	Pages 18 et 19
Fraise Pistache	Pages 20 et 21
Mangue Passion Cacahuète	Pages 22 et 23
Noisette Citron Yuzu	Pages 24 et 25
Noix de pécan Chocolat Framboise et Citron	Pages 26 et 27

Stages dans nos Centres d'Expertise

Spécial RHF	Page 28
-------------	---------



Boule Gianduja

Par : Mathias Gautron - Quantité : pour 12 portions

BISCUIT SACHER CHOCOLAT

Pâte d'amande 50% PatisFrance	430
Œufs entiers	150
Jaunes d'œufs	210
Sucre semoule	130
Blancs d'œufs	250
Sucre semoule	130
Farine	100
Belcolade Noir Absolu Ebony 96%	100
Belcolade Cacao Poudre	50
Beurre	100

Dans la cuve du robot coupe, détendre progressivement la pâte d'amande avec les œufs entiers, les jaunes d'œufs et le sucre. Monter au ruban. Monter les blancs d'œufs et serrer avec le sucre semoule. Tamiser ensemble la poudre de cacao et la farine. Parallèlement, fondre ensemble la pâte de cacao et le beurre. Mélanger une petite partie des blancs avec le cacao pâte et le beurre fondu afin d'obtenir une texture bien lisse et homogène. Ajouter le mélange pâte d'amande, œufs et jaunes d'œufs. Incorporer les poudres et terminer par le reste des blancs.

Étaler dans un cadre 40 x 60 sur une plaque recouverte d'un Silpat® et cuire à 180°C au four ventilé pendant 14 minutes.

CRÉMEUX CHOCOLAT VIETNAM

Patiscrem PatisFrance	200
Lait entier	200
Jaunes d'œufs	80
Sucre semoule	40
Belcolade Noir Origins Vietnam 73%	170

Porter à ébullition le lait et la crème. Réaliser une anglaise avec le sucre semoule et les jaunes d'œufs. Verser sur le chocolat et mixer. Couler dans le cadre sur le biscuit Sacher chocolat. Surgeler.

COMPOTÉE MANDARINE

Mandarine suprême	230
Starfruit Passion PatisFrance	40
Tonka	1
Sucre cassonade	60
Pectine NH PatisFrance	7
Cointreau	7

Chauffer à 40/50°C, les suprêmes de mandarine et la tonka rapée. Ajouter le sucre mélangé avec la pectine et porter le tout à ébullition. Refroidir rapidement en dessous de 40°C, ajouter l'alcool, mélanger et réserver au froid (4°C) pour laisser agir la pectine totalement. Ensuite mixer pour assouplir et dresser 20 g dans les formes insert, puis congeler.

PÂTE SUCRÉE CACAO

Beurre	162
Œufs entiers	61
Sucre glace	81
Amande Blanchie Poudre PatisFrance	54
Sel	1.5
Farine T55	216
Belcolade Cacao Poudre	54

Sabler le beurre avec les matières sèches. Terminer le mélange avec les œufs. Mélanger sans pétrir. Réserver à 4°C afin de laisser reposer la pâte. Abaisser à 2 mm d'épaisseur en plaque 40 x 60. Surgeler. Cuire sur une toile Silpain® à 155°C pendant environ 12 minutes.

GLAÇAGE AMANDE CHOCOLAT NOIR

Belcolade Noir Origins Arriba 66%	300
Amandes Hachées PatisFrance grillées	100
Huile de pépin de raisin	30

Tempérer le chocolat à 35°C et ajouter les amandes ainsi que l'huile de pépin de raisin. Utiliser à 34°C.

SAUCE GIANDUJA

Lait entier	250
Patiscrem PatisFrance	125
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Belcolade Lait Origins Venezuela 43%	200
Gianduja Noir PatisFrance	100
Beurre	30
Belcolade Cacao Poudre	10

Bouillir le lait et la crème avec la vanille et verser sur le chocolat et le cacao poudre. Ajouter le beurre pommade et le Gianduja Noir.

MONTAGE ET FINITIONS

Couler le crémeux Vietnam dans les sphères. Ajouter le biscuit Sacher chocolat et la compotée Mandarine. Surgeler. Glacer la sphère avec le glaçage chocolat noir. Déposer sur une planche à découper et laisser légèrement revenir. Disposer à la base de la compotée mandarine et des morceaux de sablé cacao enrobés de scintillant or. Décorer de 3 plumes chocolat, et d'une pointe de feuille or.

Gianduja Noir PatisFrance



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

AVANTAGES :

- 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 à 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.





Cherry Coco

Par : Bertrand Balay - Quantité : pour environ 25 assiettes

SORBET GRIOTTES COCO

Eau	125
Sucre semoule	140
Glucose atomisé PatisFrance	45
Gelglace PatisFrance	4
Starfruit Griotte PatisFrance	500
Jus de citron	25

Bouillir l'eau. Ajouter le mélange sucre, glucose atomisé et stabilisateur, porter à ébullition tout en remuant au fouet, puis verser sur la pulpe de griotte et le jus de citron. Mixer une minute puis refroidir rapidement à 3°C. Laisser mûrir minimum 4 heures, mixer de nouveau et turbiner.

SABLÉ ORÉO

Beurre	240
Sucre semoule	200
Cassonade	100
Vanille Poudre PatisFrance	5
Œufs	100
Colorant liposoluble noir	1,5
Belcolade Cacao Poudre	170
Sel	1
Farine Pâtissière PatisFrance	200

Au batteur à la feuille, réaliser un sablage avec le beurre et les matières sèches. Ajouter les œufs et le colorant. Attention de ne pas corser la pâte. Étaler entre deux feuilles sulfurisées de 3 mm et détailler avec des emporte-pièces ronds. Cuire à 160°C pendant environ 9 minutes.

CRÉMEUX CHOCOLAT

Patiscrem PatisFrance	222
Lait	222
Sucre	44
Jaunes d'œufs	88
Belcolade Noir Origins Peru 64%	266

Réaliser une anglaise, puis verser sur le chocolat. Finir en mixant la préparation et réserver au frais.

SPHÉRIFICATION GRIOTTE

Starfruit Griotte PatisFrance	300
Sucre semoule	80
Eau	420
Gelée végétale	25
Colorants violet et rouge	QS
Scintillant rouge	QS

Congeler la purée de griotte dans une trentaine de sphères en silicone. Quand les sphères sont congelées, les planter avec un cure dents. Pour la sphérification, réaliser un sirop avec eau + sucre. A 40°C, ajouter en pluie la gelée végétale et remuer au fouet énergiquement. Donner un bouillon, puis utiliser aussitôt.

MOUSSE COCO

Pulpe de noix de coco	88
Beurre	25
Œufs	70
Sucre semoule	63
Vanille Gousse PatisFrance	½ pc
Maïibu	20
Eau d'hydratation	21
Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance	3,5
Puratos Classic Coco	15
Patiscrem PatisFrance montée	125

Hydrater la gélatine avec l'eau froide. Chauffer la pulpe, la vanille et le beurre, puis réaliser une anglaise avec le mélange œufs et sucre. En fin de cuisson, ajouter la masse de gélatine et le Classic. Réserver au frais. A 25°C, incorporer la crème montée. Mouler en moule sphère en silicone. (12 g de mousse/mini sphère)

FONDANT CHOCOLAT GRIOTTE

Patis'Cœur Fondant Chocolat PatisFrance	500
Eau	125
Œufs	125
Puratos Topfil Cerise Noire 70%	QS

Mélanger tous les ingrédients à la feuille au batteur pendant 3 minutes en vitesse moyenne. Dresser en petit moule silicone au 2/3, et pocher sur

chaque fondant une petite quantité de compotée de cerise. Cuire pendant environ 7 minutes à 180°C.

FONDANT COCO

Beurre	165
Sucre semoule	165
Amande Poudre PatisFrance	65
Coco Poudre PatisFrance	100
Œufs	165

Crémer le beurre en pommade, le sucre, la coco râpée et la poudre d'amandes. Incorporer délicatement les œufs tempérés. Dresser et cuire à 150°C pendant 20 à 25 minutes. (Faire deux cercles flexipan de 18 cm.)

STREUSEL CACAO

Beurre	60
Sucre glace	60
Amande Poudre PatisFrance	60
Farine Pâtissière PatisFrance	60
Amandes Hachées PatisFrance	60
Belcolade Beurre de Cacao	30
Belcolade Noir Origins Vietnam 73%	30
Sel	QS

Faire un crumble avec les 5 premiers ingrédients. Le cuire blond. A la sortie du four, ajouter le beurre de cacao et la couverture.

GLAÇAGE NOIR

Miroir Plus Chocolat Noir PatisFrance	300
Puratos Miroir Glassage Neutre	15

Chauffer les 2 glaçages à 38°C puis mixer avant utilisation.

COULIS CHOCOLAT

Patiscrem PatisFrance	200
Belcolade Noir Origins Uganda 80%	60
Glucose confiseur PatisFrance	60
Lait entier	50

Chauffer la crème, puis ajouter la couverture, le glucose et le lait. Puis mixer et réserver.

MONTAGE ET FINITIONS

Réaliser pour le décor de l'assiette des losanges en chocolat au lait et des copeaux de noix de coco fraîche. Glacer les sphères de mousse coco avec le glaçage chocolat.

Déposer dans un premier temps les sablés oréo détaillés au centre de l'assiette et ajouter la sphère de mousse coco dessus. Dresser des

pointes de crémeux chocolat en les recouvrant également d'un disque de sablé oréo. Ajouter 2 petits fondants chocolat à la cerise noire. Déposer 2 sphérifications (qui serviront de coulis) ainsi que du fondant coco surmonté de sa quenelle de sorbet griotte. Agrémenter de streusel cacao ainsi que des petits points de coulis chocolat. Décorer avec les décors chocolat et les copeaux de coco.

Puratos Topfil Cerise Noire

La combinaison du goût du fruit avec la praticité d'un fourrage prêt à l'emploi

AVANTAGES :

- Fourrage prêt à l'emploi et à la cuisson
- Riche en fruits : 70% de cerises noires
- Texture compotée avec la présence de morceaux de cerises noires généreux
- Goût peu sucré
- Sans colorant et sans arôme artificiel
- Stable à la cuisson et à la congélation/décongélation

Disponible en
seau de 5 kg.

Date de durabilité
minimale
de 9 mois.



Vacherin Noisette

Par : Eric Rogard - Quantité : pour 10 portions

GLACE VANILLE NOISETTE MINUTE

Patiscrem PatisFrance	250
Lait	250
Jaunes d'œufs	100
Sucre semoule	100
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Pralirex Noisette PatisFrance	70

Réaliser une anglaise puis turbiner.

MERINGUE CROQUANTE

Puratos Ovablanca	250
Eau	125
Sucre glace	250

Monter l'Ovablanca avec l'eau au batteur puis ajouter délicatement le sucre glace. Dresser à l'aide d'une poche à douille des dômes de meringue pour les chapeaux et les pieds des champignons. Passer au four à 95°C clé ouverte. Après 15 minutes, creuser à l'aide d'une cuillère des dômes et finir la cuisson.

GLAÇAGE NOISETTE

Patiscrem PatisFrance	350
Sirop de glucose	50
Belcolade Noir Suprême 70,5%	150
Puratos Carat Supercrem Nutolade	350

Chauffer la crème avec le glucose, puis verser sur le chocolat. Mixer. Ajouter le Nutolade.

CHANTILLY VANILLE

Patiscrem PatisFrance	250
Sucre glace	30
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Gelée Dessert Bœuf PatisFrance	15

Chauffer la crème avec le sucre glace et la vanille puis ajouter la Gelée Dessert. Faire refroidir à 4°C puis monter en chantilly.

CRUMBLE CACAO

Beurre	100
Cassonade	100
Farine	80
Belcolade Cacao Poudre	20

Sabler tous les ingrédients ensemble. Etaler sur plaque et cuire à 160°C pendant 20 minutes environ.

MONTAGE ET FINITIONS

Garnir les dômes de meringue avec la glace vanille puis les glacer. Déposer sur un pied de meringue.

Dans l'assiette, disposer du crumble puis déposer des champignons.

Détailler quelques petites pointes de chantilly.

Les fourrages Puratos Carat

Supercrem Nutolade

Fourrage cacao-noisette

AVANTAGES :

- Contient 13% de noisettes
- Bon goût cacao-noisette
- Sans huile de palme
- S'applique avant et après cuisson
- Stable à la cuisson

Disponible en seau de 5 kg.

Date de durabilité minimale de 9 mois



Supercrem Amande-Noisette

Fourrage à base de praliné

AVANTAGES :

- Contient 40% de praliné amande noisette
- Permet l'appellation « au praliné » une fois remis en œuvre
- Texture fondante et crémeuse, facilement tartinable
- Sans huile de palme
- S'applique avant et après cuisson

Disponible en seau de 5 kg.

Date de durabilité minimale de 12 mois





Nougat Graines et Champignons

Par Mathias Gautron - Quantité : pour 10 portions

NOUGAT

Miel	100
Jaunes d'œufs	60
Blancs d'œufs	90
Sucre semoule	120
Patiscrem PatisFrance	400
Belcolade Cacao Poudre	Q.S
Amandes effilées PatisFrance	150
Pistaches bâtonnets PatisFrance	60

Torréfier les amandes et les pistaches au four à 170°C pendant 12 minutes. Concasser et laisser refroidir. Chauffer le miel à 90°C dans une casserole et monter les blancs en neige avec 60 g de sucre. Puis verser le miel. Laisser tourner au fouet jusqu'à refroidissement. Au bain-marie, mélanger le reste de sucre avec les jaunes d'œufs jusqu'à 45°C et monter au batteur à l'aide du fouet. Fouetter la crème liquide, puis ajouter à la préparation. Incorporer les fruits secs et mélanger délicatement avec la maryse. Mouler en cercle de 5 cm de diamètre et de 7 cm de haut. Congeler le tout.

GLAÇAGE

Pralicrac Graines PatisFrance	300
Champignons de Paris	1000

Fondre le Pralicrac Graines à 30°C et l'étaler entre deux feuilles guitare à 1 mm d'épaisseur. Prendre au grand froid.

Détailler des rectangles de 5 cm sur 12 cm de long.

Laver les champignons de Paris et les découper en fines lamelles.

Laisser sécher à l'étuve pendant 24 heures.

MONTAGE ET FINITIONS

Démouler le nougat et l'enrouler sur l'abaisse de Pralicrac Graines.

Concasser les champignons et les enrouler autour du Pralicrac Graines.

Saupoudrer de cacao en poudre.

Placer le nougat sur une assiette et parsemer de champignons.

Déposer une petite feuille argent.

Pralicrac Graines PatisFrance

Tout le savoir-faire PatisFrance dans un produit alliant le chocolat et un subtil mélange de graines, pour répondre aux dernières tendances de consommation.

AVANTAGES :

- Apporte une touche croustillante à vos recettes
- Permet des jeux de textures inédits
- Prêt à l'emploi
- Bonne tranchabilité
- Produit élaboré en France dans notre usine à Charmes.

Disponible en seau de 2 kg.

Date de durabilité minimale de 9 mois.



La gamme des spécialités croustillantes :

Des produits aux textures inédites basés sur notre savoir-faire praliné.

PATISFRANCE
DEPUIS 1946



Pralicrac Pécan

Un subtil mélange croustillant à base de noix de pécan et de chocolat au lait.
Seau de 2 kg



Pralicrac Chocolait

Subtil mélange de praliné amande noisette, de brisures de crêpes et de chocolat au lait.
Seau de 4.5 kg



Pralicrac Caramel au Beurre Salé

Subtil mélange de praliné et chocolat avec des éclats de caramel d'Isigny au beurre salé au sel de Guérande.
Seau de 4.5 kg

Pralicrac Framboise

Subtil mélange croustillant à base de praliné et de framboises séchées.
Seau de 2 kg.



Pralicrac Blanc

Subtil mélange de praliné amande, de brisures de crêpes avec une touche lactée.
Seau de 4.5 kg



Pralifizz

Subtil mélange de praliné amande légèrement torréfiée, de céréales croustillantes et sucre pétillant.
Seau de 2 kg



Pralicrac Noir

Subtil fourrage croustillant à base de fruits secs et de chocolat noir
Seau de 2 kg





Pains serviette au maïs

Par : Jean Larroque



Pour ces pains au maïs individuels, Jean Larroque, démonstrateur boulanger sur la région Ouest, a développé une recette en tenant compte des contraintes liées à la restauration, comme un process simplifié sans façonnage ou encore en intégrant une étape de surgélation pour permettre de proposer du pain chaud à tout moment de la journée, sans en gaspiller.*

Retrouvez-le pour d'autres recettes et astuces, lors du Stage « Pains en restauration » organisé le 13 mars 2019.

** Le process est à adapter en fonction des matières premières utilisées, conditions de travail, et matériels disponibles.*

INGRÉDIENTS

Farine blanche	en g	780
Puratos Easy Puravita Maïs		780
Levure		30
Eau		900

COMMENTAIRES

Hydrater à 57% pour commencer, puis bassiner avec le reste d'eau.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	4 minutes en 1ère vitesse. 7 minutes en deuxième dans un petit batteur.
Température de pâte	24°C.
Pointage	15 minutes.
Mise en forme	Faire un pliage en rectangle puis disposer sur plaque et feuille dans un demi-cadre 20/30. Mouiller puis coller des flocons d'avoine.
Repos	30 à 45 minutes à 26°C puis surgélation des pâtons à 3/4 hauteur du cadre.
Façonnage	Diviser des petits cubes de pains de 3 cm sur 3 cm puis mettre sur plaque de cuisson.
Cuisson	12 minutes à 240°C four à sole avec de la buée.

Puratos Easy Puravita Maïs 50%

Mélange unique de farine, de levain de blé dévitalisé ainsi que de flocons de maïs, de fèves de soja concassées et de graines de tournesol.

Source de fibres.

Disponible en sac de 10 kg.

Date de durabilité minimale de 12 mois.





Madeleine au muesli

Par : Eric Rogard - Quantité : 40 madeleines

Matériel spécifique : moule madeleine silicone

APPAREIL À MADELEINE

Patis'Madeleine PatisFrance

500

Œufs entiers

320

Beurre liquide chaud (50-55°C)

Ou Margarine liquide (50-55°C)

Ou Huile

185

Puratos Créa'plus Muesli

200

Au batteur muni d'une feuille, mélanger les 3 premiers ingrédients 4 minutes à vitesse lente, puis ajouter le muesli. Dresser 30 g d'appareil par empreinte. Cuire sur grille à 230°C au four à sole pendant 11 minutes ou à 210°C au four ventilé pendant 9 minutes.



L'étude Taste Tomorrow menée par Puratos a fait ressortir la tendance « Tradition et Innovation ». Une observation liée à l'envie des Français de découvrir de nouveaux concepts et idées novatrices, tout en conservant des « codes » qui leur sont familiers. Le succès des classiques revisités en est un parfait exemple, et la madeleine ne fait pas exception. La traditionnelle Madeleine de Proust est à présent déclinée avec des inclusions, colorée, aromatisée, miniaturisée, etc.

Dans cet esprit, découvrez le dernier né de la gamme Créa'Plus. Les flocons de céréales, graines et fruits séchés de Créa'Plus Muesli, apportent du croquant et des notes savoureuses, en faisant le plein d'énergie.

Découvrez également les autres références de la gamme pour personnaliser simplement vos pâtes jaunes ou biscuits, sucrés ou salés (ex : biscuits apéritifs au pesto)

ASTUCE : Pour plus de gourmandises, rajouter des pépites de chocolat.

Puratos Créa'plus Muesli

Mélange en poudre original de fruits séchés (raisins, abricots, framboises), de graines de lin, de quinoa caramélisé, de flocons (épeautre, seigle, avoine), et levain déshydraté de blé dur pour la préparation de pains spéciaux, pâtes jaunes, biscuits,....

AVANTAGES :

- Pour des pains sources de fibres et de minéraux*
- Praticité et facilité de mise en œuvre (méthode 10 Pains 1 Pétrin)
- Produit personnalisable avec l'ajout d'inclusions (chocolat, noix, amandes, caramel, ...)
- Diverses applications : pains, pâtes jaunes, biscuits, ... Idéal pour les pâtes très hydratées
- Sans arôme, ni colorant

*sous réserve d'une incorporation de 30% sur poids de pâte, sur une base de pâte type tradition française.

Disponible en seau de 3kg.

Date de durabilité minimale de 6 mois.



Patis'Madeleine PatisFrance

Préparation pâtissière pour la réalisation de madeleines, biscuits et gaufres.

AVANTAGES :

- Utilisation rapide et réussite garantie
- Seulement 3 pesées
- Contient la **technologie Acti-Fresh** : fraîcheur et conservation optimisées dans le temps.
- Permet l'appellation "Madeleine au beurre"

Disponible en sac de 10 kg.

Date de durabilité minimale de 9 mois.





Stage et dégustation « Desserts à l'assiette » par Christophe Tuloup.

Nous avons eu le plaisir d'accueillir Christophe Tuloup, chef pâtissier au restaurant Têtedoie à Lyon (1* au Guide Michelin), pour un stage et une dégustation de desserts à l'assiette dans notre Centre d'Expertise de St Priest.

Un chef qui transmet son savoir-faire avec passion à des participants soucieux de bien faire.



PatisFrance-Puratos : Pourriez-vous s'il vous plaît vous présenter en quelques mots (votre parcours, ce qui vous a conduit à la pâtisserie...)?

C. Tuloup : Je suis un chef pâtissier passionné. J'ai débuté ma formation dans la gastronomie, par la cuisine.

Mes CAP et BEP cuisine en poche, je passe un Bac Pro hôtellerie-restauration au lycée Vauban à Auxerre, puis finalise ma formation par une mention « dessert de restaurant ».

Assez perfectionniste, la pâtisserie correspond plus à mon trait de caractère. Tout en étant rigoureuse, minutieuse et carrée, elle permet une certaine liberté créative. Par rapport à la cuisine, on peut jouer davantage sur le design, les couleurs et les formes.

À l'issue de ma formation, j'ai suivi un parcours essentiellement dans l'Yonne : La Chamaille, le restaurant Jean-Luc Barnadet à Auxerre, puis la Salamandre et la pâtisserie Jarry.

S'ensuit une étape à quelques kilomètres de Melun, où je deviens sous-chef de la Table de Saint-Just à Vaux-le-Pénil, auprès du chef Fabrice Vitu.

2010 marque mon arrivée à Lyon, date à laquelle j'intègre ma première place de chef auprès de Christian Têtedoie. Au bout de quatre ans, je décide de m'orienter vers la pâtisserie boutique, pour y trouver plus de stabilité dans ma vie personnelle et rejoint la maison François Gimenez, chocolatier-confiseur de Lyon. Une belle étape dans ma carrière, qui ne durera qu'un an, avant de revenir à la tête de la carte des desserts du restaurant Têtedoie. Il est vrai que la restauration permet d'apporter ce grain de folie qui me manquait en boutique. On peut pousser plus loin la création, les variétés et l'originalité des goûts, la décoration...

En complément de mon activité de chef, je suis depuis 2013, formateur à l'ENSP à Yssingaux, en desserts de restaurant. L'ENSP me donne l'occasion de rester à la pointe des dernières tendances pâtisseries et techniques.

PatisFrance-Puratos : Quelles sont vos sources d'inspiration pour la réalisation de vos recettes ?

C. Tuloup : Les sources d'inspiration de mes desserts, je les trouve en échangeant avec mon équipe, dans les revues et livres de pâtisserie que je consulte, dans la vie de tous les jours et les rencontres avec d'autres professionnels.

À la carte, les desserts changent tous les quinze jours. Réalisés à partir de produits frais et de saison, je travaille des recettes peu sucrées, se concentrant davantage sur le goût authentique des produits.

PatisFrance-Puratos : Selon vous, quelles sont les caractéristiques d'un bon dessert de restauration ?

C. Tuloup : C'est avant tout un dessert qui doit donner envie, ensuite bien entendu il faudra que les saveurs soient au rendez-vous. Un bon dessert de restauration doit être composé de trois textures : le croquant, le moelleux et le crémeux. Il doit être peu sucré, léger et rafraîchissant pour bien terminer un repas.

PatisFrance-Puratos : Quels ont été vos premiers contacts avec les produits PatisFrance-Puratos ?

C. Tuloup : J'ai eu mes premiers contacts avec PatisFrance, en arrivant chez Têtedoie. Je recherchais un fournisseur qui pouvait répondre à mes demandes de produits de pâtisserie sur une palette assez large.

PatisFrance-Puratos : Quels produits PatisFrance-Puratos avez-vous plaisir à utiliser et pour quelles raisons ?

C. Tuloup : Les produits que j'aime travailler sont tous les fruits secs, sous toutes leurs formes. J'affectionne la pâte de noisette, ainsi que la pâte de pistache, pour leur très bonne saveur et leur texture. Elles apportent un excellent goût aux préparations.

PatisFrance-Puratos : Avez-vous constaté au cours de ces dernières années des évolutions dans les demandes des clients dans l'établissement dans lequel vous travaillez ? Si oui, lesquelles ?

C. Tuloup : Les évolutions au niveau des demandes des consommateurs se situent au niveau des produits sans gluten et plus globalement notre clientèle veut manger local, sain et léger.



Puratos
Partenaire pour l'innovation

Gianduja noir, passion et noisette

Par Christophe Tuloup - Quantité : pour environ 20 assiettes

SAUCE PASSION AUX PERLES DU JAPON

Starfruit Passion PatisFrance	550
Perles du Japon	20
Sucre	15
Fruit de la passion	1 pc

Porter à ébullition le Starfruit. Ajouter le sucre et les perles du Japon. Faire frémir 3 minutes, puis laisser gonfler les perles du Japon à température ambiante, jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides. Ajouter ensuite les graines, puis réserver.

INSERT PASSION

Starfruit Passion PatisFrance	200
Sucre semoule	30
Agar-agar	4
Fruits de la passion égrainés	4 pc

Faire chauffer le Starfruit. Ajouter l'agar-agar et le sucre préalablement mélangés ensemble. Faire refroidir, puis mixer ensuite au mixeur plongeant et incorporer les graines de passion. Mouler dans un moule demi-sphère (réf PX304 Pavoni), puis placer au congélateur.

CRÉMEUX GIANDUJA

Crème	150
Lait	130
Jaunes d'œufs	60
Sucre	30
Gianduja Noir PatisFrance	340

Réaliser une crème anglaise avec le lait, la crème, les jaunes et le sucre. Verser sur le Gianduja. Mixer puis mouler dans des moules PX300 Pavoni. Insérer la marmelade de passion, puis placer au congélateur.

MOELLEUX NOISETTE

Noisettes Râpées PatisFrance	196
Sucre glace	196
Fécule	26
Blancs d'œufs (1)	145
Blancs d'œufs (2)	133

Jaunes d'œufs	16
Pralirex Noisette PatisFrance	66
Sucre	80
Beurre	233

Mixer les poudres avec la pâte de noisettes. Ajouter les blancs d'œufs (1) et les jaunes en 3 fois. Ajouter le beurre fondu. Monter les blancs (2) avec le sucre. Incorporer à l'appareil précédent. Couler en flexipan à rebords et cuire à 160°C pendant 10 minutes.

CRÉMEUX PASSION MANGUE

Starfruit Passion PatisFrance	100
Strafruit Mangue PatisFrance	60
Jaunes d'œufs	48g
Œufs	60
Sucre	48
Beurre	60
Gélatine Feuille Or PatisFrance	2
Vanille	0,2

Réunir les Starfruit, les œufs et le sucre dans une casserole. Donner un bouillon, tout en fouettant. Une fois le mélange atteint 40°C, incorporer le beurre pommade et la vanille. Mixer et mouler dans les moules TOP07 Pavoni, puis placer au congélateur.

FLOPAGE NOIR

Belcolade Noir Origins Vietnam 73%	350
Belcolade Beurre de Cacao	150
Noisettes Hachées PatisFrance	50

Fondre et mélanger le chocolat et le beurre de cacao. Faire griller les noisettes et les incorporer dans l'appareil chocolat. Utiliser le flocage à 25°C pour tremper.

MERINGUE ITALIENNE

Sucre	200
Eau	70
Blancs d'œufs	120

Cuire l'eau et le sucre à 121°C, puis verser sur les blancs d'œufs mousseux. Monter jusqu'à ce que le mélange soit tiède.

PARFAIT PASSION

Crème moussueuse	140
Gélatine feuille PatisFrance	2,5
Starfruit Passion PatisFrance	190
Meringue italienne	180

Faire fondre la gélatine dans une partie de Starfruit. Détendre la meringue avec le Starfruit, puis terminer par la crème moussueuse. Mouler dans un cerclage de 50 mm et de 10 mm de hauteur, puis placer au congélateur.

SABLÉ NOISETTE

Beurre	310
Sucre glace	250
Fleur de sel	1
Œufs	50
Noisettes Blanchies Râpées PatisFrance	175
Farine	325

A la feuille au batteur, mélanger le beurre, le sucre, la poudre de noisettes et la fleur de sel. Ajouter ensuite la farine tamisée. Etaler entre deux feuilles de papier sulfurisé à 2 mm d'épaisseur. Mettre au congélateur, puis à l'aide d'un emporte-pièce, tailler des disques de 90 mm et 20 mm de diamètre. Ajouter le grand cercle, puis cuire à 160°C pendant environ 10 minutes sur Silpain®.

MONTAGE ET FINITIONS

Dans une assiette, déposer la sauce passion, puis le crémeux gianduja noir, préalablement trempé dans le flocage noir.

Poser dessus le parfait glacé, puis un disque de sablé noisette, un décor chocolat noir Vietnam 73% ajouré, puis terminer la spirale de crémeux passion préalablement posé sur un sablé noisette.



Fraise et pistache

Par Christophe Tuloyp - Quantité : pour environ 20 assiettes

MOUSSE PISTACHE

Sucre	115
Glucose	22
Eau	40
Jaunes d'œufs	120
Pralirex Pistache PatisFrance	75
Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance	12
Eau	73
Crème fouettée	750

Réaliser une pâte à bombe avec le sucre, le glucose et l'eau, cuits à 118°C. Verser sur les jaunes, puis faire monter au batteur. Ajouter la gélatine, préalablement mélangée à l'eau froide. Quand le mélange est à 40°C, incorporer la crème moussueuse. Mouler dans les moules Déco Relief (réf 07DR210), puis placer au congélateur.

GANACHE PISTACHE

Crème (1)	116
Trimoline	12,5
Glucose	12,5
Belcolade Blanc Origins République Dominicaine 31%	217
Pralirex Pistache PatisFrance	25
Crème (2)	343

Porter à ébullition la crème (1), la Trimoline et le glucose. Verser sur le chocolat fondu et le Pralirex Pistache, puis verser la crème (2). Mixer au mixeur plongeant. Débarrasser, puis laisser cristalliser 2 heures. Monter comme une chantilly.

PÂTE SUCRÉE PISTACHE

Beurre	150
Sucre glace	95
Fleur de sel	1
Vanille	0,5
Pistache Poudre PatisFrance	30
Œufs	55
Farine	250

Réaliser un beurre pommade, puis ajouter le sel, les poudres tamisées, et terminer par les œufs. Etaler entre deux feuilles de papier sulfurisé. Placer au grand froid, puis tailler des disques de 30 mm, cuire sur Silpain® pendant 10 minutes à 160°C.

STREUZEL PISTACHE

Beurre pommade	114
Cassonade	114
Farine	114
Amande Poudre PatisFrance	46
Pistaches Hachées PatisFrance	46
Pralirex Pistache PatisFrance	46

Réaliser un beurre pommade, puis mélanger les autres ingrédients au batteur à la feuille. Etaler sur papier sulfurisé entre deux réglettes de 0,5 cm. Une fois congelé, détailler à l'emporte-pièce, puis le rouler dans le sucre vanillé. Cuire à 150°C pendant environ 10 minutes.

CONFIT DE FRAISE

Starfruit Fraise PatisFrance	260
Sucre	20
Pectine NH	3
Jus de citron jaune	2

Chauffer le Starfruit à 40°C, puis ajouter le sucre et la pectine, préalablement mélangés. Donner un bouillon et ajouter le jus de citron, puis placer au frais.

MARMELADE DE FRAISE

Fraises coupées en brunoise fine	335
Confit de fraise	170

Mélanger les ingrédients, puis les réserver pour le dressage.

SAUCE FRAISE

Starfruit Fraise PatisFrance	200
Starfix IP 40 Neutre PatisFrance	70

Mixer les ingrédients ensemble.

SORBET FRAISE

Starfruit Fraise PatisFrance	1000
Eau	68
Sucre	257
Glucose atomisé	86
Trimoline	14
Jus de citron	25

Super neutrose (stabilisateur à glace) 4
Faire chauffer l'eau à 40°C. Ajouter les sucres, puis donner un bouillon. Faire refroidir, puis ajouter le Starfruit et le jus de citron. Mixer puis débarrasser en bol Pacojet.

OPALINE PISTACHE

Fondant Vega PatisFrance	338
Glucose	225
Pistaches Hachées PatisFrance	QS

Cuire à 156°C le glucose et le fondant. Couler sur un Silpat®. Laisser refroidir. Mixer finement, puis à l'aide d'un gabarit, saupoudrer la poudre. Parsemer de pistaches hachées, puis cuire au four à 200°C pendant environ 4 minutes.

MONTAGE ET FINITIONS

A l'aide d'un emporte-pièce, réaliser 3 disques de marmelade de fraise. Déposer la poudre pistache sur le sablé.

Réaliser des pointes de ganache montée.

Déposer dessus des morceaux de fraises fraîches, ainsi que des palets de streuzel.

Décorer avec des pointes de sauce fraise, deux opalines pistache et terminer par le sorbet et des pouces de Venecress ainsi que des pistaches hachées.



Mangue Passion Cacahuète

Par Christophe Tuloup - Pour un cadre 40x60cm

CROUSTILLANT CACAHUÈTE

Cacahuètes	604
Sucre glace	191
Crousticrep Blond PatisFrance	259
Belcolade Lait Origins Costa Rica 38%	150

Mixer les cacahuètes avec le sucre glace jusqu'à l'obtention d'une pâte. Incorporer à la pâte le chocolat fondu, puis incorporer le Crousticrep. Etaler dans un cadre 40x60.

CRÉMEUX CHOCOLAT CACAHUÈTE

Crème	575
Lait	575
Jaunes d'œufs	229
Sucre	114
Belcolade Lait Origins Costa Rica 38%	575
Cacahuètes salées	145
Gélatine feuille PatisFrance	4

Mixer les cacahuètes dans le lait, puis passer au chinois étamine. Réaliser une crème anglaise avec le lait et la crème, les jaunes et le sucre. Ajouter la gélatine, puis verser sur le chocolat fondu. Emulsionner puis couler sur le croustillant. Placer au congélateur.

GLAÇAGE LAIT

Eau	150
Sucre	300
Glucose	300
Lait concentré sucré	200
Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance	23
Eau	117
Belcolade Lait Origins Costa Rica 38%	300

Mettre la gélatine dans l'eau froide. Cuire l'eau, le sucre et le glucose à 103°C. Verser le tout sur la gélatine et le chocolat fondu, le lait concentré, puis mixer. Utiliser le glaçage à 35°C.

COOKIES CACAHUÈTES ET CHOCOLAT

Beurre	200
Fleur de sel	6
Sucre	150
Cassonade	200
Puratos Classic Vanille	5
Œufs	100
Farine	400
Bicarbonate de soude	4
Cacahuètes hachées	180
Belcolade Mini Gouttes Chocolat Lait 29%	300

Mélanger le beurre pommade avec les sucres, ajouter le Classic Vanille et les œufs tempérés progressivement. Incorporer la farine et le bicarbonate de soude tamisés. Terminer par incorporer les cacahuètes et les gouttes de chocolat finement hachées au lait. Etaler entre deux feuilles de papier sulfurisé à 2 mm d'épaisseur, placer au froid, puis tailler des triangles rectangles de 11x4 cm ainsi que des rectangles de 11x2,5 cm. Cuire à 160°C pendant 10 minutes sur Silpain®.

SORBET MANGUE PASSION

Eau	250
Sucre (1)	49
Glucose atomisé	5
Sucre (2)	10
Super neutrose	2.5
Starfruit Mangue PatisFrance	315
Starfruit Passion PatisFrance	105

Faire chauffer à 50°C l'eau, le sucre (1), le glucose atomisé. Ajouter le sucre (2), mélanger au stabilisateur, puis porter à ébullition. Laisser refroidir, puis ajouter les purées de fruits. Mixer, puis placer en bol pacojet.

GELÉE MANGUE PASSION

Starfruit Mangue PatisFrance	150
Starfruit Passion PatisFrance	100
Eau	100

Sucre	25
Agar-agar	2,5
Gélatine	2,5

Porter à ébullition les purées de fruits, l'eau et le sucre. Ajouter l'agar-agar et refaire bouillir. Ajouter la gélatine. Couler la gelée, la laisser prendre, puis détailler à l'aide d'un emporte-pièce des disques de 10 cm de diamètre.

TUBE GELÉE MANGUE PASSION

Mangue	1/2 P
Starfruit Mangue PatisFrance	100
Starfruit Passion PatisFrance	35
Pectine Nh	2,5
Sucre	10
Gélatine poudre	3
Eau	18
Jus de citron	5

Couper la mangue en fine brunoise. Chauffer les purées de fruits à 50°C. Ajouter le mélange sucre et pectine. Porter à ébullition, puis ajouter la gélatine et le jus de citron, mouler dans des moules cylindriques, puis congeler.

SAUCE PASSION

Starfruit Passion PatisFrance	500
-------------------------------	-----

Faire réduire 500g de purée de passion à 200g.

MONTAGE ET FINITIONS

Tailler des triangles de croustillant cacahuète de 11x4 cm, puis les glacer avec le glaçage. Les déposer sur le cookie, préalablement taillé aux mêmes dimensions. Déposer au centre de l'assiette, un disque de gelée mangue passion, puis en décalé, poser un triangle de croustillant. Poser en parallèle un cylindre de gelée mangue, déposé également sur un rectangle de cookie. Sur chaque extrémité, poser des disques de décor chocolat. Poser une quenelle de sorbet sur le triangle, ainsi qu'un décor chocolat triangulaire. Décorer avec des cubes de mangues fraîches, ainsi que de la sauce passion au pinceau.



Noisette Citron Yuzu

Par Christophe Touloup - Quantité : pour environ 20 assiettes

MERINGUE NOISETTE

Blancs d'œufs	125
Sucre	240
Noisettes blanchies râpées PatisFrance	25

Chauffer les blancs et le sucre à 50°C au bain-marie. Monter ensuite au batteur puis incorporer à la maryse la poudre de noisette. A l'aide d'une poche à douille, réaliser des pointes de meringue. Cuire à 80°C pendant 3 heures.

CRÉMEUX YUZU CITRON

Starfruit Citron PatisFrance	156
Jus de yuzu	156
Zestes de citron	2,5
Œufs	312
Sucre	100

Belcolade Blanc Origins République Dominicaine 31%	250
Gélatine feuille PatisFrance	4
Belcolade Beurre de Cacao	63

Mélanger le Starfruit, les zestes, les œufs et le sucre. Donner un bouillon. Verser sur le chocolat blanc et le beurre de cacao fondus. Mixer et laisser cristalliser. A l'aide d'une poche à douille, réaliser des rosaces de 60 mm, puis placer au congélateur.

MOELLEUX NOISETTE

Noisettes blanchies râpées PatisFrance	196
Sucre glace	196
Fécule	26
Blancs d'œufs (1)	145
Blancs d'œufs (2)	133
Jaunes d'œufs	16
Pralirex Noisette PatisFrance	66
Sucre	80
Beurre	233

Mixer les poudres avec la pâte de noisettes. Ajouter les blancs d'œufs (1) et les jaunes en 3 fois. Ajouter le beurre fondu. Monter les blancs (2) avec le sucre. Incorporer à l'appareil précédent. Couler en flexipan à rebords et cuire à 160°C pendant 10 minutes.

SABLÉ NOISETTE

Beurre	310
Sucre glace	250
Fleur de sel	1
Œufs	50
Noisettes blanchies râpées PatisFrance	175
Farine	325

A la feuille au batteur, mélanger le beurre, le sucre, la poudre de noisette et la fleur de sel. Ajouter ensuite la farine tamisée. Etaler entre deux feuilles de papier sulfurisé à 2 mm d'épaisseur. Mettre au congélateur, puis à l'aide d'un emporte-pièce, tailler des disques de 90 et 20 mm de diamètre. Ajouter le grand cercle, puis cuire à 160°C pendant environ 10 minutes sur Silpain®.

SORBET YUZU CITRON

Eau	800
Super neutrose	8
Glucose atomisé	200
Poudre de lait	50
Zestes de citrons	4
Starfruit Citron PatisFrance	430
Jus de yuzu	190
Sucre semoule	360

Réaliser un sirop avec l'eau, la moitié du sucre, le glucose atomisé et la poudre de lait. Faire chauffer à 50°C puis ajouter l'autre moitié de sucre. Mélanger au stabilisateur et ajouter les zestes de citrons. Faire refroidir le mix, puis ajouter la purée de citron et le jus de yuzu. Mixer puis débarrasser en bol pacojet.

CRÉMEUX PRALINÉ

Crème (1)	50
Gélatine feuille PatisFrance	3
Praliné à l'Ancienne 57% PatisFrance	350
Crème (2)	175

Chauffer la crème (1), ajouter la gélatine ramollie et verser une partie du mélange sur le praliné.

Emulsionner au batteur à la feuille. Stabiliser l'émulsion en ajoutant la crème (2) lentement. Laisser prendre au réfrigérateur.

SAUCE CITRON

Starfruit Citron PatisFrance	125
Starfix IP 40 Neutre PatisFrance	300
Gélatine Feuille Or PatisFrance	1 pc

Mixer tous les ingrédients ensemble. Ajouter la feuille d'or à la fin au fouet. Débarrasser en pipette.

NOISETTES CARAMÉLISÉES

Sucre	180
Eau	60
Noisettes Blanchies Entières PatisFrance	240
Beurre	60

Torréfier les noisettes. Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre, et cuire à 110°C. Ajouter les noisettes, les sabler jusqu'à la caramélisation. Stopper la cuisson avec le beurre, hors du feu.

MONTAGE ET FINITIONS

Au centre de l'assiette, disposer le moelleux noisette recouvert du crèmeux yuzu citron.

Poser dessus le sablé noisette ajouré, deux meringues, puis de chaque côté du dessert, faire des points de crèmeux praliné.

Disposer des noisettes caramélisées. Terminer par la sauce et la quenelle de glace sur le montage.



Noix de pécan, citron, framboise et chocolat noir Vietnam 73%

Par Christophe Tuloup - Quantité : pour environ 20 assiettes

PRALINÉ PÉCAN

Sucre	460
Noix de pécan torréfiées	460
Amandes Blanchies PatisFrance	250

Torréfier les amandes. Réaliser un caramel à sec. Ajouter les amandes puis les noix de pécan. Mixer.

CROUSTILLANT PÉCAN

Praliné Pécan PatisFrance	315
Noix de pécan	225
Fleur de sel	1,5
Belcolade Noir Origins Vietnam 73%	95
Belcolade Beurre de Cacao	30
Crousticrep Blond PatisFrance	50

Mélanger tous les ingrédients, puis étaler entre deux règles à 5 mm sur Silpat®. Une fois congelé, détailler des disques de 10 mm.

MOUSSE VIETNAM

Crème (1)	25
Lait	37
Jaunes d'œufs	14
Sucre	6
Crème (2)	125
Belcolade Noir Origins Vietnam 73%	81

Réaliser une anglaise avec le lait, la crème (1) et les jaunes d'œufs. Verser sur le chocolat fondu, puis quand le mélange est à 45°C, ajouter la crème (2) mousseuse. Mouler dans les moules Pavoni, puis placer au congélateur.

ESPUMA CITRON

Starfruit Citron PatisFrance	240
Mascarpone	225
Sucre glace	45
Lait	75
Gélatine Feuille Or PatisFrance	1,5 PC

Faire chauffer le lait, puis fondre la gélatine. Ajouter tous les ingrédients, mixer puis placer en siphon gazé à 2 cartouches.

CRÉMEUX VIETNAM

Lait	120
Crème	134
Glucose	60
Trimoline	50
Belcolade Noir Origins Vietnam 73%	250

Porter à ébullition le lait, la crème, le glucose et la trimoline. Verser sur le chocolat noir Vietnam. Mixer puis laisser cristalliser.

SORBET FRAMBOISE

Starfruit Framboise PatisFrance	1L
Sucre	186
Glucose atomisé	97
Eau	332
Super neutrose	4

Faire chauffer l'eau et la moitié du sucre à 40°C. Ajouter le sucre restant avec le stabilisateur. Porter à ébullition. Laisser refroidir, puis mixer avec la purée de framboises.

GLAÇAGE NOIR MIROIR

Gélatine Feuille Or PatisFrance	12 pc
Eau	100
Sucre	170
Belcolade Cacao Poudre	75
Crème	90

Mettre la gélatine dans l'eau tiède. Dans une casserole, mélanger l'eau, le sucre, le cacao poudre et la crème. Faire bouillir 1 minute. Ajouter la gélatine et mettre au réfrigérateur. Réchauffer le glaçage à 37°C, puis glacer les mousses.

COMPOTÉE DE FRAMBOISE

Starfruit Framboise PatisFrance	125
Brisures de framboises	125
Sucre	68
Pectine NH	2,5
Jus de citron	4,5
Porto rouge	4,5

Faire chauffer la purée de framboises, les brisures et le porto rouge. Ajouter

le sucre, mélanger à la pectine. Donner un bouillon, puis ajouter le jus de citron. Débarrasser.

GANACHE MONTÉE PÉCAN

Lait	90
Crème	90
Glucose	30
Trimoline	30
Belcolade Beurre de Cacao	35
Pâte de pécan (noix de pécan torréfiées mixées à froid)	95
Crème	260
Fleur de sel	1,5

Faire fondre à 50°C le beurre de cacao, puis ajouter la pâte de pécan et la fleur de sel. Verser le lait afin de faire une émulsion. Vérifier la température, qui doit être à 35°C, puis terminer par la crème. Mixer puis laisser cristalliser 12 h. Foisonner comme une chantilly.

SABLÉ CHOCOLAT

Beurre pommade	250
Sucre glace	200
Farine	300
Belcolade Cacao Poudre	40
Fécule de pomme de terre	130
Fleur de sel	7
Jaunes d'œufs	100

Mélanger au batteur à la feuille, le beurre en pommade avec le cacao, le sucre glace, la farine et la fécule de pomme de terre tamisée. Ajouter les jaunes d'œufs et la fleur de sel. Étaler la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé à 2 mm, puis placer au congélateur. Détailler des demi-lunes. Cuire au Silpain® dans un four à 160°C pendant 10 minutes.

NOIX DE PÉCAN SABLÉE

Noix de pécan hachées torréfiées	175
Sucre	90
Eau	35
Fleur de sel	5

Cuire l'eau et le sucre à 115°C, puis ajouter les noix de pécan. Sabler l'ensemble avec la fleur de sel, puis débarrasser sur Silpat®.

SAUCE FRAMBOISE

Starfruit Framboise PatisFrance 200

Starfix IP 40 Neutre PatisFrance 70

Mixer les ingrédients. Débarrasser en pipette.

MONTAGE ET FINITIONS

Disposer la mousse Vietnam.

Glacer sur le croustillant pécan.

Sur le côté de l'assiette, réaliser un jardin à la poche à douille avec le crémeux, la ganache pécan, les noix de pécan sablées et des framboises fraîches garnies de compotée. Placer sur la mousse une demi-lune. Garnir le centre d'espuma citron. Déposer sur le sablé une quenelle de sorbet framboise, puis un décor chocolat.



LES STAGES DE NOS CENTRES D'EXPERTISE

Focus sur nos stages portés sur la RHF

Rendez-vous dans nos différents centres d'expertise afin de participer à l'un de nos stages qui vous est entièrement dédié !

20 novembre 2018	à Gardanne avec Mathias Gautron	Desserts à l'assiette et cafés gourmands
6 décembre 2018	à Gardanne avec Mathias Gautron	Carte des desserts spéciale Brasserie
6 et 7 mars 2019	à St Priest avec Eric Rogard	Desserts de « Formule Midi »
13 mars 2019	à Nantes avec Jean Larroque	Pains en restauration
25 et 27 mars 2019	à Nantes avec Bertrand Balay	Desserts de « Formule Midi »
28 mars 2018	à Gardanne avec Mathias Gautron	Carte des desserts spéciale Brasserie
25 avril 2019	à St Priest avec Eric Rogard	Carte des desserts spéciale Brasserie

N'oubliez pas de vous inscrire également à nos différentes portes ouvertes afin de découvrir nos gammes de produits !



Disponibles sur notre site internet
www.puratos.fr
ou en flashant ce QR Code



NOUVEAUTÉ !

Rémi Silva Chapeleiro, chef boulanger et Jonathan Mougel, chef pâtissier-chocolatier vous accompagnent et vous proposent des stages sur la région Grand-Est en 2019.

ILS ARRIVENT BIENTÔT !

Nos nouveaux plannings de stages et démonstrations sont bientôt disponibles dans vos centres d'expertise, n'hésitez pas à les demander à votre représentant PatisFrance-Puratos à compter du 15 octobre.

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