

Suggestions gourmandes pour les boulangers pâtisseries chocolatiers
#91 Janvier 2019



TENDANCE
Clean(er) Label

TEMPS FORTS
Génération Belcolade

ACTUALITÉS
Sélection Extra blanc 34%

Le site **Puratos.fr** fait peau neuve !

RENOUVEAU

Nom masculin

Nouvel épanouissement ;
apparition de formes nouvelles.

En naviguant sur le site, vous pourrez redécouvrir les valeurs Puratos, les services que nous vous proposons ainsi que nos supports de communication (Vision Magazine, Plannings de stage). Vous pourrez également consulter nos fiches produit, ainsi que nos recettes.

Comment cela fonctionne :

3 clés de recherche



Par produit

Levains, Farines composées,
Pralinés, Fourrages, Chocolats,
Préparations pour pâtisseries,
Nappages, Fruits secs, ...



Par application

Baguettes, Viennoiseries
briochées, Gâteaux de voyage,
Entremets, Bonbons de
chocolat, Moulages, ...

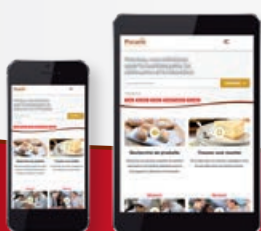


Par recette

De boulangerie, pâtisserie ou
chocolat ; à l'occasion de Noël,
Pâques ou pour la fête des
mères ; Veggie, riche en fibre ...

En espérant que ce site soit le reflet de vos attentes et votre nouvel outil de développement.

Camille Raison et toute l'équipe marketing



www.puratos.fr

| ÉDITO |

VŒUX

L'équipe Puratos vous souhaite une bonne année 2019 !

Réussite et gourmandise, voilà ce que nous vous souhaitons pour cette année à venir.

Une année particulière pour le groupe Puratos qui fête cette année ses 100 ans. Un siècle au service du goût et de la qualité, un siècle à vous accompagner dans vos défis quotidiens d'innovation et d'excellence.

Pour bien commencer l'année avec vous, notre magazine Vision change de formule pour vous guider tout au long de l'année avec des publications trimestrielles et deux hors-séries à Pâques et Noël. Forts de notre expertise en matière de boulangerie, pâtisserie et chocolaterie, nous souhaitons partager avec vous, les nouvelles tendances du secteur et les innovations portées par le groupe Puratos.

Un accompagnement que vous retrouverez également sur le web via notre nouveau site internet. Vous pourrez y (re)découvrir nos valeurs, nos actualités et les services que nous proposons. Il vous donnera également accès à nos magazines, aux plannings des stages, aux fiches produits et aux recettes proposées par notre communauté de chefs démonstrateurs et ambassadeurs.

Dans ce numéro, nous avons souhaité vous présenter ce qui s'annonce comme une tendance forte pour les années à venir : le clean(er) label, guidé par la volonté de plus en plus marquée des consommateurs de choisir une alimentation plus authentique et plus saine.

Deux temps forts vous attendent également dans ces pages : l'arrivée d'une version française de Quest for Sourdough, la plateforme des amoureux du levain ainsi qu'un zoom sur la 4^{ème} édition de Génération Belcolade.

De quoi vous faire voyager en ce début d'année !



POCHE PÂTISSIÈRE À USAGE UNIQUE POUR PRODUITS CHAUDS

3 tailles disponibles
pour accompagner
toutes les créations
gourmandes !



B.P. 27 - Parc d'Activités des Coëvrons Ouest
53480 Vaiges - FRANCE
Tél. +33 (0)2 43 98 12 97 - Fax +33 (0)2 43 98 12 92
E-mail : infos@mbpack.fr

www.mbpack.fr



Servis' **Oeuf**



1 Tetra Brik Aseptique de 1 kg
21
ŒUFS
ENTIERS*



1 Tetra Brik Aseptique de 1 kg
33
BLANCS*



1 Tetra Brik Aseptique de 1 kg
59
JAUNES*



* Calibre moyen

QUALITÉ - SÉCURITÉ - FACILITÉ D'UTILISATION - ÉCO-RESPONSABLE

UNE GAMME COMPLÈTE D'ŒUFS LIQUIDES
RÉPONDANT AUX BESOINS DES PROFESSIONNELS
DE LA BOULANGERIE - PÂTISSERIE

FERME DU PRÉ

LE PLAISIR DES ŒUFS

La Fosse Mostelle - 60590 ERAGNY-SUR-EPTE - Tél: +33 (0)2 32 27 47 67 - www.fermedupre.fr

Puratos - service marketing communication

Rédaction : Mathilde Sallé de Chou

Photographie : Mathieu Moreau

Direction artistique : agence
Conceptory

Création graphique : Karl Lanjri

SOMMAIRE

TENDANCE

CLEAN(ER) LABEL — P6

TEMPS FORT

QUEST FOR SOURDOUGH — P8

— The quest for —
SOURDOUGH

ZOOM PRODUIT

LA GAMME SAPORE — P10



RECETTES

MIRA'NOISETTE — P12

PAIN RUSTIQUE DE GAUDE — P14

PAIN AUX CÉRÉALES
ET COURGE — P15

ZOOM PRODUIT

NOUVEAU BELCOLADE
SÉLECTION EXTRA BLANC
34% — P16

RECETTES

BONBON FRAMBOISE — P17

YUZU GANACHE VANILLE — P18

BULGARIE — P18

ENTREMETS BLANC — P20

TROPIQUE — P20



ZOOM PRODUIT

NOUVEAU CLASSIC PISTACHE — P22

PRALIREX PISTACHE — P22

RECETTES

FINGER PISTACHE — P23

SAINT-HONORÉ — P25

CERISE PISTACHE — P25

TEMPS FORT

GÉNÉRATION BELCOLADE — P26



TENDANCE

PLUS SAIN, PLUS SIMPLE

LES CLEAN(ER) LABELS POUR RESTAURER LA CONFIANCE

Des labels bio, naturel ou sans conservateurs clairement identifiables et une liste d'ingrédients réduite, voilà ce que recherchent les consommateurs aujourd'hui.

Depuis plusieurs années, les consommateurs semblent davantage préoccupés par leur alimentation. Ils cherchent à mieux consommer et sont de plus en plus méfiants envers les produits transformés. L'étude Taste Tomorrow menée par Puratos a d'ailleurs identifié parmi les observations clés du comportement des consommateurs à venir, « l'alimentation sous pression ». Une observation qui met en lumière la vision plutôt négative que les Français ont de leur alimentation. La moitié d'entre eux craignant que celle-ci soit moins naturelle.

Restaurer cette confiance, passe avant tout par une transparence totale sur la composition des aliments. Voilà tout l'enjeu du Clean Label, une tendance qui vise à rassurer le consommateur en lui proposant un affichage clair et une composition plus naturelle avec une liste d'ingrédients réduite. Désireux de nous engager dans cette direction, nous souhaitons faire évoluer nos produits. Cela passe notamment par une réduction du nombre d'additifs, leur substitution par des alternatives naturelles voire leur suppression lorsque cela est possible.



Chez Puratos nous préférons parler de « clean(er) label », une façon d'insister sur la dimension évolutive de cette démarche répondant à des besoins en perpétuelle mutation.

Colorants et additifs sont les ennemis n°1 quand les produits de base, ceux que l'on retrouve dans n'importe quelle cuisine (farine, sucre, œufs, huile...) sont des gages de qualité et d'authenticité. Notre objectif final est donc d'offrir des produits plus naturels, tout en préservant leurs caractéristiques techniques.

Une nouvelle ère s'ouvre, celle de la consommation qui a du sens.



CHIFFRES INTÉRESSANTS

52% des Français aspirent à consommer mieux

73% des Français disent que la composition des produits/liste des ingrédients est un élément important lors de leur achat

64% des Français déclarent choisir un produit qui a plus d'ingrédients naturels

Source : Kantar Worldpanel

| TEMPS FORT |

QUEST FOR SOURDOUGH

LA PLATEFORME DES PASSIONNÉS DU LEVAIN

Avec le site Quest for Sourdough, désormais disponible en Français, nous voulons offrir une plateforme d'échange pour resserrer les liens de la communauté des amoureux du levain.

Les boulangers le savent, le pain n'est pas un aliment comme les autres. Sa dimension universelle et intemporelle en fait une ressource précieuse que nous devons préserver et partager. Voilà tout l'objectif de la plateforme web Quest for Sourdough qui invite tous les boulangers et autodidactes à partager leurs savoirs sur le levain afin d'enrichir la connaissance commune.

Parce que le monde a besoin d'endroits sûrs pour préserver ses biens les plus précieux, notre bibliothèque située à

virtuelle de la bibliothèque.

Chacun peut ajouter sa pierre à l'édifice en enregistrant son propre levain via la plateforme, participant ainsi à la sauvegarde d'un héritage et à la préservation de la biodiversité des levains. La plateforme compte à ce jour près de 1 400 levains venus du monde entier. Retrouvez-y par exemple, un levain réalisé en Inde à partir de grains de café vert.

Rendez-vous des passionnés, perfectionnistes et curieux, la plateforme



Saint Vith en Belgique recense plus d'une centaine de levains. Un patrimoine unique au monde.

Mais la quête ne s'arrête pas là. Conscients que notre bibliothèque ne pourra pas collecter l'ensemble des levains du globe, Quest for Sourdough se positionne comme une extension

Quest for Sourdough propose également des articles, des recettes et astuces pour approfondir ses connaissances et donner un nouvel élan à sa pratique de la boulangerie.

Car, la connaissance, comme le levain doivent demeurer des matières vivantes.

I PORTRAIT I

Geoffroy Caron, Application Specialist en boulangerie au sein du service R&D, vous présente sa brioche aux subtils accents orientaux, au levain de gingembre.

"Avec cette recette, je souhaitais valoriser le gingembre, un ingrédient que j'apprécie particulièrement et que l'on retrouve beaucoup dans la cuisine thaï notamment.

Ce choix de la brioche a été guidé par mon goût personnel pour le travail de cette pâte et mes premiers projets R&D qui étaient axés sur ce levain. Je souhaitais donc mettre à profit et partager mon expérience en la matière. Le levain au gingembre permet de rehausser les notes de beurre de la brioche et se caractérise par ses notes lactées.

Mes astuces ? Pour une meilleure qualité et plus de régularité, je veille à sortir l'eau à l'avance, une heure minimum, afin de laisser le temps au chlore de s'évaporer. Enfin, pour ramener des notes de gingembre plus prononcées à la brioche, je réalise le dernier rafraîchi avant utilisation, avec de l'eau infusée au gingembre.

J'espère que vous apprécierez cette recette originale et savoureuse !"



Pour retrouver la recette rendez-vous sur <https://www.questforsourdough.com/fr> ou en scannant le QR Code



– The quest for –
SOURDOUGH

| ZOOM SUR NOS LEVAINS |

LA GAMME SAPORE

Les levains Sapore sont des levains prêts à l'emploi, adaptés en panification comme en viennoiserie, à incorporer directement dans le pétrin avec vos ingrédients de départ.


Ils ont bénéficié de tout le savoir-faire Puratos pour restituer les avantages des levains traditionnels, sans les contraintes habituelles de fabrication au fournil.

| LES AVANTAGES |

Faciles à utiliser et à conserver, les levains Sapore assurent une régularité à votre production tout en diminuant les coûts liés à l'entretien d'un levain (main d'œuvre, temps, etc...). Compatibles en panification comme en viennoiserie, ils offrent, selon le dosage ou les combinaisons une large palette de saveurs et de couleurs.

Les levains liquides Sapore Alcina, Oracolo ou Salomé peuvent être incorporés dès le début ou en fin de pétrissage en méthode 10 Pains 1 Pétrin.



Levains actifs		Levains dévitalisés	
<p>SAPORE ALCINA</p> 	<p>SAPORE ORACOLO</p> 	<p>SAPORE SALOMÉ</p> 	<p>SAPORE TRAVIATA BIO</p>
<p>Levain liquide de blé à l'arôme légèrement fruité, et à l'acidité modérée. Idéal en baguette de tradition française* (7-15%). Convient aussi en pain au levain* (25%), et en viennoiserie (1-10%).</p>	<p>Levain liquide de seigle, aux notes acétiques et maltées. Parfait en tourte de seigle, ou pain au levain* (20%). Convient aussi en pain de tradition française* (5-10%).</p>	<p>Levain liquide inactif sur base seigle et malt d'orge, aux notes de réglisse et de malt. Adoucit l'amertume des pains complets et au seigle, et donne une coloration caramel aux mies (0,5-17%).</p>	<p>Levain en poudre sur base seigle, aux notes légères de céréales et de fruits secs. Convient dans le cadre d'une certification Bio. Adapté en pains plats et italiens, en assouplissant la pâte (2-3%), ou en pains spéciaux typés (3-5%).</p>
<p>Disponible en seau de 10 kg. Date de durabilité minimale de 2 mois. (se conserve au frais (4°C maximum))</p>	<p>Disponible en seau de 10 kg. Date de durabilité minimale de 2 mois. (se conserve au frais (4°C maximum))</p>	<p>Disponible en bag in box de 10 kg. Date de durabilité minimale de 12 mois.</p>	<p>Disponible en sac de 5 kg. Date de durabilité minimale de 9 mois.</p>
			
			

« ITINÉRAIRE LEVAINS »

Dans notre prochain cahier-recettes, vous découvrirez des recettes inédites de boulangers ambassadeurs et démonstrateurs Puratos, élaborées à partir de la gamme Sapore.

RECETTE

MIRA'NOISETTE

Par : Rémi Silva Chapeleiro

I INGRÉDIENTS I

Pâte levée feuilletée

Farine de Tradition	500 g
Farine de Gruau	500 g
Sel	20 g
Puratos Levure Levante	45 g
Sucre	120 g
Lait	570 g
Beurre	80 g
Puratos Sapore Traviata Bio	10 g
Beurre de tourage	500 g

Crème de Noisettes

Beurre	100 g
Noisettes râpées	
PatisFrance torréfiées	100 g
Œufs	100 g
Sucre	100 g

Confit de Mirabelle

Mirabelles dénoyautées	
PatisFrance	500 g
Miel	20 g
Cardamome poudre	QS

Demi-sphère Mirabelle

Pulpe de Mirabelle	180 g
Pectine NH PatisFrance	3 g
Sucre	20 g



I RÉALISATION DES INSERTS I

Crème de Noisettes

Torréfier la noisette poudre 5 minutes à 180°C, laisser refroidir. À la feuille, rendre le beurre pommade, ajouter le sucre puis la poudre de noisette, ajouter les œufs petit à petit. À la poche, insérer la crème dans les moules flexipan de 6 cm de diamètre et réserver au congélateur.

Confit de Mirabelle

Dans une casserole à feu moyen, ajouter les mirabelles égouttées et ajouter le miel, laisser compoter à feu

doux environ 15 minutes en remuant souvent, laisser refroidir puis ajouter la cardamome. Réserver à 4°C.

Demi-sphère Mirabelle

Dans une casserole, chauffer la purée de mirabelle puis ajouter le sucre et la pectine, laisser bouillir pendant 2 minutes, couler dans des demi-sphères de 5 cm de diamètre. Réserver au congélateur.

ASTUCE DÉCOR

PÂTE SUCRÉE CACAO

INGRÉDIENTS I

Sucre	40 g
Beurre	40 g
Farine	70 g
Poudre de cacao	10 g
Œufs	17 g

I MÉTHODE DE TRAVAIL I

Pétrissage (spirale)

5 minutes en première vitesse puis 7 minutes en deuxième

Température de pâte

24°C

Pointage

20 minutes en boule puis étaler sur plaque et laisser 1h au réfrigérateur.

Tourage

Un tour double et un tour simple

Repos

30 minutes à 4°C

Détaillage

Abaisser la pâte à 4 mm sur 22 cm de large, tailler des bandes sur la largeur de 1,5 cm. Avec le reste de pâte, étaler à 2 mm et réserver à 4°C pendant 20 minutes environ. Tailler des ronds de 7 cm de diamètre à l'emporte-pièce. Les

placer dans des moules à entremets de 8 cm de diamètre et les entourer avec les bandes.

Apprêt

2h à 28°C

Garniture

Dorer à l'aide du Puratos Sunset Glaze, insérer les ronds de crème de noisettes puis étaler la compotée de mirabelles sur le dessus.

Cuisson

15 minutes à 200°C au four à sole

Décors

Une fois refroidies, faire un décor en chocolat avant de déposer la demi-sphère de mirabelle, et saupoudrer de sucre glace.

I ASTUCES DÉCOR I

Le décor chocolat peut être remplacé par une pâte sucrée au cacao, moins fragile.

Sabler le sucre, le beurre et la farine puis incorporer les œufs.

Étaler la pâte entre 2 feuilles guitare, passer au congélateur puis découper des fleurs ou autres formes désirées. Cuire 11 minutes à 170°C.



| RECETTE |

PAIN RUSTIQUE DE GAUDE

Par : Jean Larroque

I INGRÉDIENTS I

Farine de Tradition	970 g
Farine de Gaude	30 g
Eau	600 g
Sel	20 g
Puratos Levure Levante	7 g
Puratos Sapore Oracolo	100 g
Eau de bassinage	50 à 100 g

I COMMENTAIRES I

Faire une autolyse d'une heure avec la farine de tradition et la farine de gaude. Température de base 65°C.

I MÉTHODE DE TRAVAIL I

Pétrissage

12 minutes en première vitesse puis 2 minutes. Ensuite, bassiner.

Température de pâte

26°C.

Pointage

1h.

Mise au froid

Un rabat puis mettre au froid à 4°C toute une nuit.

Division

400 g.

Détente

45 minutes.

Façonnage

En bâtard, puis en banneton fariné avec la farine de gaude.

Aprêt

45 minutes à 1h15.

Cuisson

260°C à l'enfournement puis four tombant.



| RECETTE |

PAIN AUX CÉRÉALES ET COURGE

Par : Rémi Silva Chapeleiro

I INGRÉDIENTS I

Farine de Tradition	900 g
Farine complète T150	100 g
Puratos Levure Levante	15 g
Sel	18 g
Eau	620 g
Puratos Sapore Salomé	120 g
Puratos Décor	
Graines Puravita	230 g
Graines de courge torréfiées	50 g
Eau de trempage	100 g

I DÉCOR I

Graines de millet	Q.S
-------------------	-----

I COMMENTAIRE I

Torréfier les graines de courge 8 minutes à 200°C.

Mélanger avec le décor Graines Puravita et l'eau de trempage.

I MÉTHODE DE TRAVAIL I

Pétrissage (spirale)

5 minutes en première vitesse puis 3 minutes en deuxième et ajouter le mélange de graines en première vitesse.

Température de pâte

25°C

Pointage

45 minutes

Division / Mise en forme

350 g et bouler

Repos

20 minutes

Façonnage

En bâtard roulé dans les graines de millet

Apprêt

1h30 à 26°C

Décors / Coup de lame

Un coup de lame

Cuisson

40 minutes à 230°C

| ZOOM PRODUIT |

NOUVEAU : BELCOLADE SÉLECTION EXTRA BLANC 34%



**La gamme
de chocolats
blancs Belcolade
Sélection
s'agrandit avec
l'Extra Blanc 34%.**

Ce nouveau chocolat se distingue par sa couleur extra blanche obtenue grâce à une sélection d'ingrédients 100% naturels, sans dioxyde de titane et un procédé de fabrication spécifique.

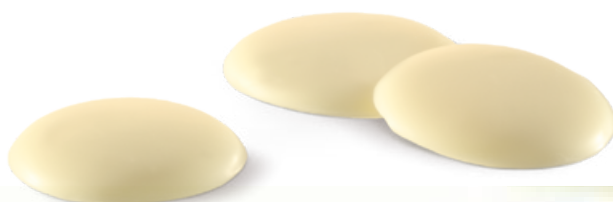
Avec son profil aromatique moins sucré, il se démarque des chocolats blancs classiques.

Son pourcentage de cacao à 34% lui permet de réaliser une large palette d'applications : ganaches, mousses, moulages, décors, glaçages ou encore enrobages.



| CARACTÉRISTIQUES |

- Fluidité : G - 5
- Profil aromatique : un chocolat blanc intense en lait et en vanille avec des notes beurrées.
- 100% pur beurre de cacao Cacao Trace Mass Balance
- Disponible en sac de 15 kilos
- Date de durabilité minimale de 12 mois



RECETTE

BONBON FRAMBOISE YUZU GANACHE VANILLE

Par : Eric Rogard

Quantité : environ 100 bonbons

Matériel spécifique : moule demi-sphère

I GANACHE VANILLE I

Patiscrem PatisFrance	340 g
Belcolade Selection	
Extra Blanc 34%	485 g
Sorbitol	38 g
Sirop de glucose DE 60	35 g
Dextrose	80 g
Beurre anhydre	22 g
Vanille gousse	2p

Faire infuser la vanille dans le crème puis chauffer la crème, le beurre, le glucose, le dextrose et le sorbitol à 70°C.

Verser sur le chocolat et mixer.

Dresser la ganache dans les coques à 28°C et laisser cristalliser 24h à 17°C avant d'obturer.

I CONFIT FRAMBOISE-YUZU I

Starfruit Framboise PatisFrance	150 g
Jus de yuzu	70 g
Sucre	200 g
Pectine jaune	4 g
Alcool de framboise	20 g

Chauffer la purée de framboise et le jus de yuzu à 40°C, ajouter le mélange sucre pectine et porter à ébullition.

Refroidir et ajouter l'alcool de framboise puis insérer le confit dans les coques.

I COQUES CHOCOLAT EXTRA BLANC I

I Belcolade Selection Extra Blanc 34% 500 g

Tempérer le chocolat puis mouler les coques dans le moule demi-sphère.

Laisser cristalliser avant de garnir.

Laisser cristalliser la ganache avant d'obturer avec le chocolat tempéré.



RECETTE

BULGARIE

Par Mathias Gautron.

Quantité : pour 14 petits gâteaux.

Moule Silikomart.

I BISCUIT SACHER CACAO I

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

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, faire fondre la pâte de cacao et le beurre. Mélanger une petite partie des blancs dans ce mélange 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 cm sur une plaque recouverte d'un Silpat® et cuire à 180°C au four ventilé pendant 14 minutes.

I CRÈME VANILLE I

Patiscrem PatisFrance	150 g
Sucre	25 g
Jaunes d'œufs	30 g
Gélatine	2 g
Patiscrem PatisFrance fouettée	30 g
Vanille gousse	1/2

Chauffer la crème avec la gousse de vanille. Mélanger le sucre et les jaunes d'œufs. Mélanger l'ensemble avec la gélatine trempée et essorée puis cuire à 82°C. Chinoiser et mixer. Laisser refroidir et ajouter la Patiscrem fouettée. Compter 18 g par moule insert.

I CAMEL EXOTIQUE I

Isomalt	185 g
Sucre	75 g
Patiscrem PatisFrance	45 g
Sel	1 gr
Beurre	45 g
Vanille gousse	1/2
Starfruit Passion PatisFrance	145 g
Starfruit Mangue PatisFrance	90 g

Faire fondre l'Isomalt, ajouter le sucre et cuire à 180°C. Décuire la crème chaude et les purées de fruits, recuire le tout à 109°C. Ajouter le beurre et le sel, émulsionner et chinoiser. Dresser 15 g sur la crème vanille et congeler. Ajouter un petit disque de biscuit Sacher chocolat.

I MOUSSE CHOCOLAT NOIR VIETNAM I

Lait	125 g
Patiscrem PatisFrance (1)	125 g
Jaunes d'œufs	50 g
Sucre	20 g
Patiscreme PatisFrance (2)	420 g
Belcolade Origins Noir Vietnam 73%	310 g

Monter la crème au batteur. Réaliser une crème anglaise avec le lait, la crème (1), le sucre et les jaunes. Verser sur le chocolat Vietnam et bien mixer. Stabiliser à 45°C. Verser la ganache sur la crème fouettée (2).



I SABLÉ AUX AMANDES ET CITRON I

Beurre 84%	120 g
Sucre glace	80 g
Farine	200 g
Poudre d'amande	
Patisfrance	30 g
Sel	2 g
Œufs entiers	40 g
Zeste de citron	1

Sabler le beurre, le sucre glace, la farine, la poudre d'amande et le sel. Ajouter les zestes de citron, les œufs et finir le mélange à la feuille. Étaler sur 2,5 mm et détailler des formes ovales de 8 cm (style calissons). Cuire au four à 155°C pendant 14 minutes. Ce sablé sera la base du petit gâteau.

I GLAÇAGE BLANC I

Eau	150 g
Sucre	300 g
Glucose	300 g
Lait concentré	200 g
Masse gélatine	140 g
Belcolade Selection Extra Blanc 34%	300 g

Faire bouillir l'eau, le sucre et le glucose. Ajouter le lait concentré et la masse gélatine. Verser sur le chocolat et le Miroir Glassage Blanc. Mixer et chinoiser. (Masse gélatine = 20 g de gélatine poudre mélangée + 120 g d'eau).

I MONTAGE ET FINITIONS I

Couler la crème vanille et le caramel dans les sphères et ajouter le biscuit Sacher cacao en respectant les poids indiqués. Surgeler. Dans le moule, couler la mousse au chocolat aux trois quarts, ajouter l'insert surgelé puis rajouter de la mousse au chocolat. Obturer avec un disque de 6 cm de diamètre de biscuit cacao.

Congeler. Glacer le galet puis décorer d'un anneau de chocolat noir et une perle de chocolat blanc pulvériser de scintillant argent.

RECETTE

ENTREMETS BLANC TROPIQUE

Par Mathias Gautron

Quantité : 2 entremets - Moule MAE.

I PÂTE SABLÉE SHORTBREAD I

Beurre frais	125 g
Sucre glace	35 g
Sucre cassonade	25 g
Fleur de sel	1,3 g
Farine	135 g

Crémer le beurre, ajouter les sucres, le sel et la farine, bien mélanger. Etaler la pâte au laminoir à 3 mm et bloquer au réfrigérateur. Détailler la pâte et cuire dans les cercles au four ventilé à 150°C environ 10 minutes.

I CRÈME D'AMANDE I

Beurre frais	125 g
Sucre glace	125 g
Amande Poudre	
PatisFrance	125 g
Œufs entiers	60 g
Rhum Blanc	15 g
Crème pâtissière avec	
Elgel PatisFrance	50 g
Orange	1pc
Pamplemousse	1/2pc

Crémer le beurre, ajouter le sucre glace et la poudre d'amande, bien mélanger et ajouter les œufs progressivement, puis la crème pâtissière mélangée au Rhum blanc. Déposer des suprêmes d'oranges et de pamplemousses. Dresser sur la pâte sucrée et cuire le tout 15 minutes à 160°C.



I BISCUIT JOCONDE I

Poudre d'Amande	
PatisFrance	165 g
Sucre glace	135 g
Trimoline	22 g
Œufs entiers	225
Farine	45 g
Beurre	40 g
Blancs d'œufs	150 g
Sucre	30 g

Monter les 4 premiers ingrédients vitesse rapide et ajouter la farine tamisée. Monter les blancs et le sucre puis faire fondre le beurre. Ajouter 3 /4 du premier mélange dans la meringue. Ajouter le beurre dans le 1/4 restant et mélanger les deux masses. Coucher sur la feuille silicone et cuire à 220°C en four ventilé pendant 7 minutes. Détailler un disque 14 cm.

I CAMEL EXOTIQUE I

Isomalt	185 g
Sucre	75 g
Patiscrem PatisFrance	45 g
Sel	1 g
Beurre	45 g
Vanille gousse	1 /2
Starfruit Passion	
PatisFrance	145 g
Starfruit Mangue	
PatisFrance	40 g
Lait entier	30 g
Puratos Classic Coco	10 g

Fondre l'isomalt, ajouter le sucre et cuire à 180°C. Décuire la crème chaude et les purées de fruits puis recuire le tout à 109°C. Ajouter le beurre et le sel, émulsionner et chinoiser. Dresser 100 g sur le biscuit Joconde et congeler.

I MOUSSE CHOCOLAT EXTRA BLANC VANILLE ET AGRUMES I

Patiscrem PatisFrance	260 g
Puratos Classic Vanille	10 g
Zestes de citron vert	1pc
Gelée Dessert PatisFrance	40 g
Belcolade Selection	
Extra Blanc 34%	200 g
Patiscrem PatisFrance	
montée	470 g

Chauffer la crème à 60°C avec le Classic et les zestes de citron vert. Ajouter la gelée dessert et le chocolat. À 32°C, incorporer la crème montée.

I GLAÇAGE EXTRA BLANC I

Lait entier	50 g
Patiscrem PatisFrance	100 g
Glucose	230 g
Belcolade Selection Extra	
Blanc 34%	380 g
Puratos Miroir Neutre	45 g
Gélatine poudre	15 g
Eau d'hydratation	80 g

Chauffer le lait et la Patiscrem avec le glucose. A 80°C, ajouter la gélatine préalablement hydratée et fondue. Verser le tout sur le chocolat blanc et émulsionner. Ajouter le Glassage sans mélanger, filmer au contact et réserver à 5°C pendant 12h. Chauffer le tout à 35°C puis émulsionner de manière à mélanger les matières grasses entre elles et obtenir une masse lisse et homogène. Chinoiser et glacer.

I MONTAGE ET FINITIONS I

Déposer dans le fond d'un moule Galet MAE, la mousse chocolat blanc au tiers et insérer le palet de caramel exotique avec le biscuit Joconde. Rajouter un tiers de mousse chocolat blanc et enfin insérer le sablé et la crème d'amande avec les agrumes. Après congélation, démouler et glacer avec le glaçage extra blanc à 35°C. Décorer de coquilles de chocolat blanc et pulvériser une nuance de scintillant argent.

ZOOM PRODUIT

Apportez une coloration et un goût naturel à vos créations grâce à nos solutions d'aromatation à la pistache :

Pralirex Pistache PatisFrance et Puratos Classic Pistache

NOUVEAU : CLASSIC PISTACHE

Pâte d'aromatation concentrée à la pistache sans morceaux.

Le dosage recommandé se situe entre 6 et 10% du poids de masse de l'appareil.

AVANTAGES

Avec sa texture homogène et facile à travailler, son excellente stabilité à la congélation/décongélation et à la cuisson, Classic Pistache est l'allié idéal pour vos mousses, crèmes pâtisseries, chantilly, bavarois et autres glaces... Grâce à sa teneur en pistache à 25% et à sa formule NAFNAC sans colorant ni arôme artificiel, vous obtiendrez une saveur complète et équilibrée ainsi qu'une couleur et un goût naturel.

Disponible en pot de 1 kg.

Date de durabilité minimale de 18 mois.



PRALIREX PISTACHE

Pâte pure 100% pistaches torréfiées à base de fruits rigoureusement sélectionnés.

Le dosage recommandé se situe entre 10 et 15% selon l'application.



AVANTAGES

Grâce à un procédé de fabrication spécifique, le bon goût et la couleur de la pistache sont préservés. Sans arôme, sans colorant et sans conservateur, Pralirex Pistache est idéal pour toutes les aromatisations (glaces, crèmes pâtisseries, flans, cakes, crèmes au beurre, chantilly...) et permet l'appellation « À la pistache ».

Disponible en seau de 1,5 kg.

Date de durabilité minimale de 9 mois.

RECETTE

FINGER PISTACHE

Par : Gregory Geffard

Quantité : un cadre 40x30

I BISCUIT MADELEINE CROUSTILLANT I

Patis'Madeleine PatisFrance	300 g
Œufs	110 g
Beurre	180 g
Pralifizz PatisFrance	400 g

Cuire à 200°C environ 8 min. Mélanger les 3 premiers ingrédients au batteur. Verser la masse dans un cadre et cuire à 190°C, environ 10 min.

Une fois refroidi, étaler le Pralifizz sur le biscuit.

I CRÉMEUX FRUITS ROUGES I

Starfruit Framboise PatisFrance	200 g
Gelée Dessert PatisFrance	30 g
Puratos Deli Cheesecake	500 g

Chauffer le Starfruit Framboise à 40°C. Ajouter la Gelée Dessert et le Deli Cheesecake. Étaler dans le cadre sur le Pralifizz et surgeler.

I COULIS FRUITS ROUGES I

Starfruit Framboise PatisFrance	400 g
Gelée Dessert PatisFrance	40 g

Chauffer le Starfruit Framboise à 40°C. Ajouter la Gelée Dessert. Couler sur le crémeux et surgeler.

I CRÈME PISTACHE I

Lait	300 g
Delicecrem PatisFrance	90 g
Gelée Dessert PatisFrance	30 g
Puratos Classic Pistache	50 g
Patiscrem PatisFrance	300 g

Réaliser une crème pâtissière avec les 3 premiers ingrédients. Ajouter le Classic Pistache puis incorporer la crème montée.

I MONTAGE I

Étaler le crémeux sur le Pralifizz PatisFrance et surgeler. Couler le coulis sur le crémeux et surgeler. Obturer le cadre avec la crème pistache.

I FINITION I

Glacer le dessus du cadre avec le Puratos Miroir L'Original Neutre coloré en vert. Déposer une framboise.



RECETTE

EVASION PISTACHE

Par : Sébastien PIERRON

Quantité : pour 6 entremets

I DACQUOISE PISTACHE I

pour 1 plaques 40X60

Blancs d'œufs	360 g
Sucre	160 g
Pistache Poudre	
PatisFrance	320 g
Farine	60 g
Sucre glace	250 g
Pistaches Hâchées	
PatisFrance	80 g

Monter les blancs, serrer avec le sucre. Tamiser les poudres ensemble, mélanger délicatement les poudres aux blancs d'œufs. Dresser sur plaques à la poche douille n°8. Parsemer de pistaches hachées. Tamiser du sucre glace sur le biscuit avant cuisson. Cuisson en four ventilé à 180°C pendant 17 minutes

I PÂTE SUCRÉE PISTACHE I

Beurre	120 g
Sucre	100 g
Œufs	50 g
Farine	170 g
Pistache en poudre	
PatisFrance	50 g
Fécule	20 g

Mélanger le beurre et le sucre, ajouter la pistache. Incorporer les œufs puis la farine préalablement tamisée avec la fécule. Etaler finement la pâte entre deux feuilles cuisson. Réserver au froid. Cuisson en four à sole à 160°C pendant 20 à 25 minutes. Après cuisson, broyer la pâte cuite.

I CROUSTILLANT PISTACHE I

Pâte sucrée pistaches broyées	500 g
Crousticrep PatisFrance	100 g
Praliné Pistache	
PatisFrance	380 g
Belcolade Beurre de Cacao	50 g

Fondre le beurre de cacao. Mélanger au batteur, le praliné, le Crousticrep, la poudre et le beurre de cacao fondu. Etaler finement. Détailler des disques diamètre 16. (poids 70 g).

I CRÉMEUX PISTACHE I

(180 g par insert)

Lait	670 g
Jaunes d'œufs	100 g
Œufs	50 g
Gélatine Poudre	7,5 g
Eau	45 g
Belcolade Blanc	
Sélection 30%	70 g
Praliné Pistache	
PatisFrance	140 g
Pralirex Pistache	
PatisFrance	85 g

Porter le lait à ébullition, verser sur les œufs et les jaunes. Cuire le tout. Ajouter la gélatine préalablement hydratée. Verser sur le praliné et la pâte de pistache. Ajouter le chocolat blanc et mixer. Réserver. Utiliser le crèmeux le lendemain.

I COMPOTÉE DE POIRE I

(150 g par insert)

Poire au sirop PatisFrance	900 g
Starfruit Citron PatisFrance	30 g
Beurre	15 g
Vanille Gousse PatisFrance	1
Pectine	7,5 g
Cassonade	45 g

Couper les poires en petits morceaux. Mettre les poires à cuire dans une casserole avec le Starfruit Citron et la gousse de vanille fendue et grattée. Porter à ébullition. Ajouter le mélange cassonade/ pectine. Cuire pendant 2 minutes à feu doux. En fin de cuisson, ajouter le beurre. Couler en moule insert, 150g par empreinte.

I MOUSSE PISTACHE I

350gr par moule

Lait	410 g
Patiscrem PatisFrance	410 g
Jaunes d'œufs	165 g
Sucre	40 g
Gélatine poudre	20 g
Eau	120 g
Patiscrem PatisFrance montée	1050 g
Pralirex Pistache PatisFrance	200 g
Praliné Pistache PatisFrance	770 g

Réaliser une crème anglaise, ajouter la gélatine hydratée en fin de cuisson. Verser le tout sur le praliné et la pâte de pistache. Terminer le mélange avec la crème montée.

I MACARON DÉCOR I

Tant pour Tant Pistache	1080 g
Blancs d'œufs tempérés d'hydratation du TPT	200 g
Blancs d'œufs pour meringue	200 g
Sucre	540 g
Eau	180 g

Cuire le sucre et l'eau à 118°C, en parallèle monter les blancs. Quand le sucre est à température, le verser sur les blancs d'œufs. Monter la meringue puis laisser tiédir. Hydrater le tant pour tant pistache. Incorporer corne par corne

la meringue italienne. Macaronner. Dresser sur Silpat. Saupoudrer de poudre de pistache. Laisser croûter. Cuisson en four ventilé à 135°C pendant 21 minutes. A la sortie du four, glisser les feuilles sur grille.

I GLAÇAGE I

Miroir Plus Neutre PatisFrance	Q.S
---------------------------------------	------------

Chauffer le glaçage entre 35 et 40°C, mixer, glacer

I MONTAGE I

Montage à l'envers: filmer le cercle de montage. Appliquer un rodhoïde autour. Détailler les disques de biscuit, appliquer le crémeux pistache puis la compotée de poire. Surgeler. Peser et verser 300 g de mousse pistache. Appliquer l'insert. Lisser l'excédant de mousse pistache. Fermer avec la semelle croustillant pistache.

I FINITION I

Glacer l'entremets, appliquer à la base des Bâtonnets de Pistache PatisFrance. Sur le dessus, disposer 3 macarons pistache, 2 décors réalisés à base de Belcolade Noir Sélection 55% et des Pistaches entières PatisFrance.





TEMPS FORTI

GÉNÉRATION BELCOLADE

RENDEZ-VOUS EN TERRE CHOCOLATÉE

Génération Belcolade revient pour sa quatrième édition. Du 13 au 19 Janvier 2019, dix Chefs Pâtisseries et Chocolatiers vont remonter la filière du cacao jusqu'au Delta du Mékong au Vietnam.

À l'occasion de ce quatrième rendez-vous Génération Belcolade, nous proposons à une sélection de Chefs de découvrir les origines et le mode de production du cacao qu'ils utilisent au quotidien dans leurs réalisations pâtisseries et chocolatières.

Au gré de visites des plantations de cacao et des infrastructures Puratos, et des échanges avec les équipes sur le savoir-faire local et la maîtrise de la fermentation du cacao; les dix Chefs auront l'opportunité de découvrir les coulisses de Cacao Trace. Ce programme de soutien aux producteurs locaux est engagé en faveur du développement durable dans l'industrie du cacao.

Un voyage de six jours au Vietnam, pour réunir professionnels reconnus et jeunes talents autour d'une passion commune : le chocolat.

De retour en France, accompagnés de Stéphane Leroux, Meilleur Ouvrier de France, ils seront invités à mettre au point une réalisation unique autour des chocolats Cacao Trace. Des recettes que vous retrouverez dans notre cahier spécial et lors d'évènements régionaux dans nos Centres d'Expertise à partir de septembre 2019.


Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE


Génération

NOTRE PROGRAMME UNIQUE POUR UN CACAO DURABLE.



Les producteurs de cacao souffrent depuis plusieurs années suite à une baisse de la rentabilité des cultures alors que dans le même temps, la consommation de chocolat ne cesse de croître.

Cacao Trace a donc pour objectif d'assurer la production de cacao à long terme ainsi que le développement durable tout au long de la chaîne d'approvisionnement, dans plusieurs pays producteurs de cacao (Vietnam, Côte d'Ivoire, Papouasie Nouvelle-Guinée, Philippines et Mexique).

Chaque intervenant, du producteur à vous professionnel, pâtissier-chocolatier, y trouvera ses bénéfices :



Les bénéfices pour les producteurs

RENTABILITÉ		Niveau de vie durable pour la FAMILLE	
 Plus de volumes	 Eau potable	 Plus de revenus	 Habitat
 Environnement protégé	 Nutrition	 Professionnalisation	 Santé et éducation

Les bénéfices pour les professionnels de la pâtisserie-chocolaterie

QUALITÉ		CONFIANCE	
 Un goût optimal	 Transparence	 Simplicité d'engagement	 Traçabilité
 Durabilité	 Crédibilité	 Communication consommateur	 Proximité avec les producteurs

Rejoignez le monde exceptionnel d'un chocolat d'exception



www.cacaotrace.com/fr

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