

Il était une fois ...

**Puratos**  
*Partenaire pour l'innovation*

# Il était une fois ...

Inspirés de la magie de Noël nos chefs pâtisseries (Sylvain Lecomte, Grégory Geffard, Eric Rogard & Jonathan Mougel) vous dévoilent leurs créations aux notes épicées de vin chaud et de pain d'épices sans oublier les traditionnelles saveurs fruit et chocolat. Laissez aller votre inspiration et vos rêves au travers de ce conte de Noël ...

Pages 4 et 5



Pages 6 et 7



Pages 8 et 9



Au cœur d'une jolie forêt enchantée se trouve une petite maison enneigée. C'est là-bas qu'habite le Père Noël.

Pages 10 et 11



Pages 12 et 13



Pages 14 et 15



Accompagné de ses fidèles amis, ses lutins et ses rennes, qui l'aident à préparer la saison de Noël en confectionnant de délicieux sucres d'orge et de beaux jouets en bois.

# ... la magie de Noël



Pages 16 et 17



Pages 18 et 19



Pages 20 et 21



Pendant ce temps, partout dans le monde, les enfants qui trépignent d'impatience, s'amuse avec leurs familles en donnant vie à des bonhommes de neige et en multipliant les tours de manège. Lorsque vient enfin le soir de Noël ...

Pages 22 et 23



Pages 24 et 25



Pages 26 et 27



Le Père Noël traverse tout là-haut le ciel étoilé dans son traîneau rempli de cadeaux qu'il viendra déposer au pied des beaux sapins, pour le plus grand bonheur de tous les enfants !



# La forêt

Pour 2 gouttières standards

## BISCUIT CHOCOLAT

Jaunes d'œufs	330 g
Sucre (1)	240 g
Beurre	100 g
Farine	160 g
Cacao	66 g
Blancs d'œufs	310 g
Sucre (2)	90 g
POIDS TOTAL	1296 g

Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre (1) au batteur. Ajouter le beurre fondu chaud, puis la farine tamisée avec le cacao et enfin les blancs montés avec le sucre (2). Étaler la masse dans un cadre 40 x 60 cm déposé sur une plaque. Cuire à 190°C pendant environ 8 minutes.

## CROUSTILLANT

Pralicrac Noir PatisFrance	300 g
----------------------------	-------

Ramollir légèrement le Pralicrac au four à micro-ondes. Étaler 140 g par bande de biscuit et réserver au froid.

## PANNA COTTA PRALINÉ

Lait	190 g
Patiscrem PatisFrance	380 g
Gelée Dessert PatisFrance	30 g
Praliné Amande-Noisette 55% Origine France PatisFrance	280 g
Fleur de sel de l'île de Ré	2 g
POIDS TOTAL	882 g

Chauffer le lait et la crème à 70°C, ajouter la gelée dessert puis le praliné et la fleur de sel. Couler 440 g par mini gouttière et surgeler.

## COMPOTÉE BANANE

Puratos Topfil Banane	550 g
Gelée Dessert PatisFrance	25 g
POIDS TOTAL	575 g

Tiédir le Topfil Banane à 40°C et ajouter la gelée dessert. Dresser 275 g à la poche sur le croustillant et surgeler.

## MOUSSE CHOCOLAT VIETNAM 45%

Patiscrem PatisFrance	350 g
Gelée Dessert PatisFrance	30 g
Belcolade Lait Origins Vietnam 45% Cacao-Trace	480 g
Patiscrem PatisFrance montée	520 g
POIDS TOTAL	1380 g

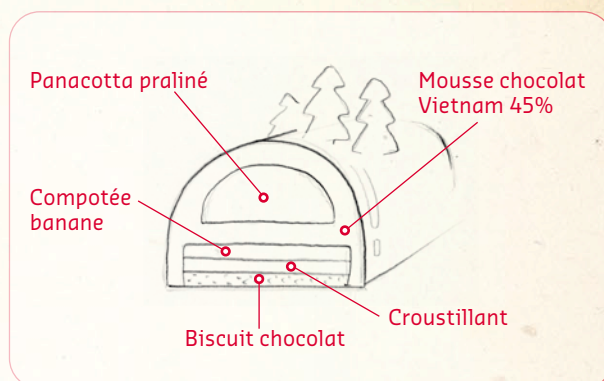
Chauffer la crème à 60°C et dissoudre la gelée dessert. Ajouter le chocolat pour réaliser une ganache puis incorporer la crème montée.

## MONTAGE

- Découper deux bandes de biscuit de 49 x 7 cm.
- Étaler 140 g de croustillant sur chacune et surgeler.
- Étaler 275 g de compotée banane sur chacune et surgeler.
- Chemiser un moule à bûche standard avec 630 g de mousse chocolat Vietnam 45%.
- Insérer la panna cotta.
- Garnir de nouveau avec un peu de mousse.
- Obturer avec la bande de biscuit, croustillant et compotée.
- Surgeler.

## FINITIONS

- Glacer la bûche avec le Puratos Miroir Glassage Neutre coloré avec du praliné (40 g pour 1 kg de glaçage) et une goutte de colorant jaune.
- Décorer ensuite avec des éléments réalisés en chocolat.



## TOPFIL BANANE

Un fourrage à la banane à la texture compotée, alliant naturalité par sa haute teneur en fruits (70%) et sa liste d'ingrédients clean(er) label et authenticité par son goût au plus proche du fruit.

Prêt à l'emploi et à la cuisson, avec une bonne stabilité à la congélation/décongélation, ce fourrage s'utilise dans une grande diversité d'applications : tarte, cake, entremets ...



# La Maison en Pain d'Épices

Pour 4 maisons / Moule cake 24 x 8 x 8 cm

## PAIN ÉPICES

Patis'Pain d'Épices PatisFrance	770 g
Miel	846 g
Eau	384 g
POIDS TOTAL	2000 g

Mélanger les poudres, le miel et l'eau à la feuille à vitesse moyenne. Graisser les deux moules et garnir avec 950 g d'appareil. Cuire (compresser à l'aide de plaques à four sur le dessus) pendant 1h à 150°C. Un ajout de fruits secs ou fruits confits est possible pour apporter plus de gourmandise : ajouter 20% du poids de pâte avant de mouler.

## CROUSTILLANT

Pralicrac Chocolait PatisFrance	800 g
Gianduja Noir PatisFrance	300 g
Noisettes PatisFrance torréfiées écrasées	250 g
Belcolade Selection Noir 45,5%	500 g
Huile	100 g
POIDS TOTAL	1350 g

Fondre le Gianduja et le Pralicrac, ajouter les noisettes et mélanger. Verser dans un cadre 40 x 30 cm et laisser prendre. Une fois pris, découper 4 semelles de 22 x 8 cm. Mettre au congélateur. Fondre le chocolat et l'huile puis glacer à 40°C les semelles congelées.

## COMPOTÉE ORANGE

Oranges confites	225 g
Starfruit Mandarine PatisFrance	165 g
Sucre	90 g
Pectine NH PatisFrance	9 g
Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance	4,5 g
Eau	27 g
Gingembre frais	9 g
POIDS TOTAL	529,5 g

Couper les oranges en petit morceaux, ajouter le Starfruit, le mélange sucre et pectine et le gingembre râpé. Porter à ébullition, ajouter la gélatine hydratée et mixer le tout. Une fois refroidi, ajuster la texture avec un peu de Starfruit et étaler 100 g par cake.

## GUIMAUVE

Sucre	373 g
Eau	150 g
Sirop de Glucose PatisFrance	77 g
Blancs d'œufs	247 g
Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance	18 g
Eau d'hydratation	108 g
Trimoline	100 g
Arome Naturel de Vanille PatisFrance	QS
POIDS TOTAL	1073 g

Cuire le sucre, l'eau et le glucose à 140°C. Verser sur les blancs montés. Ajouter la gélatine hydratée fondue, la trimoline et l'arôme de vanille. Monter jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et épaisse. Couler dans un cadre 40 x 60 cm de 1 cm sur une feuille guitare. Saupoudrer de sucre glace et stocker au réfrigérateur. Découper 4 bandes de 22 x 15 cm (couper la feuille guitare en même temps.) Réserver au frais.

## BISCUIT POUR CHEMINÉE

Beurre	35 g
Sucre glace	26 g
Cannelle en poudre	4 g
Farine	63 g
Amande Poudre PatisFrance	10 g
Fleur de sel	1 g
Œufs entiers	13 g
POIDS TOTAL	148 g

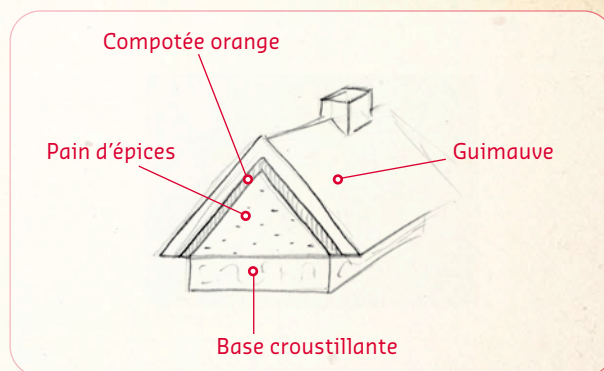
Mélanger tous les ingrédients ensemble à la feuille. Etaler à 2 mm et laisser 2 heures au réfrigérateur. Détailler 8 rectangles de 4 x 3 cm et 8 rectangles de 4 x 3 cm ajourés d'un triangle isocèle rectangle de 2 cm de côté. Cuire sur Silpain® 10 minutes à 160°C.

## MONTAGE

- Démouler les pains d'épices et laisser refroidir au réfrigérateur.
- Une fois bien froid, les couper en 2 en diagonal pour former 4 « triangles ».
- Etaler sur 2 côtés du « triangle » 100 g de compotée orange.
- Placer la guimauve découpée sur une feuille sulfurisée face sucrée contre la feuille et chauffé la feuille guitare à l'aide d'un décapeur pour la décoller, déposer le pain d'épices et faire « rouler » sur la guimauve pour la coller à la compotée.
- Parer les bords pour avoir une maison bien nette et déposer sur le croustillant enrobé.

## FINITIONS

- Coller les cheminées à l'aide de Patis'Omalt PatisFrance, puis enfoncer légèrement dans la guimauve
- Saupoudrer le tout à l'aide de Sucraneige PatisFrance pour faire un effet neige.
- Conserver en boîte fermée.

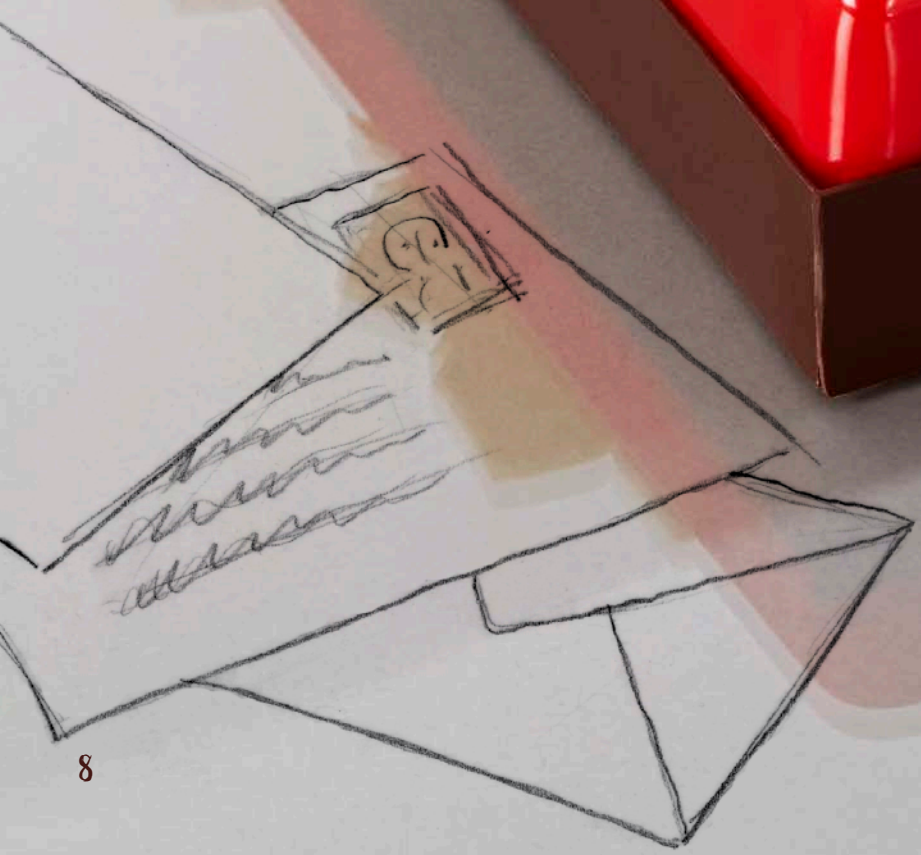
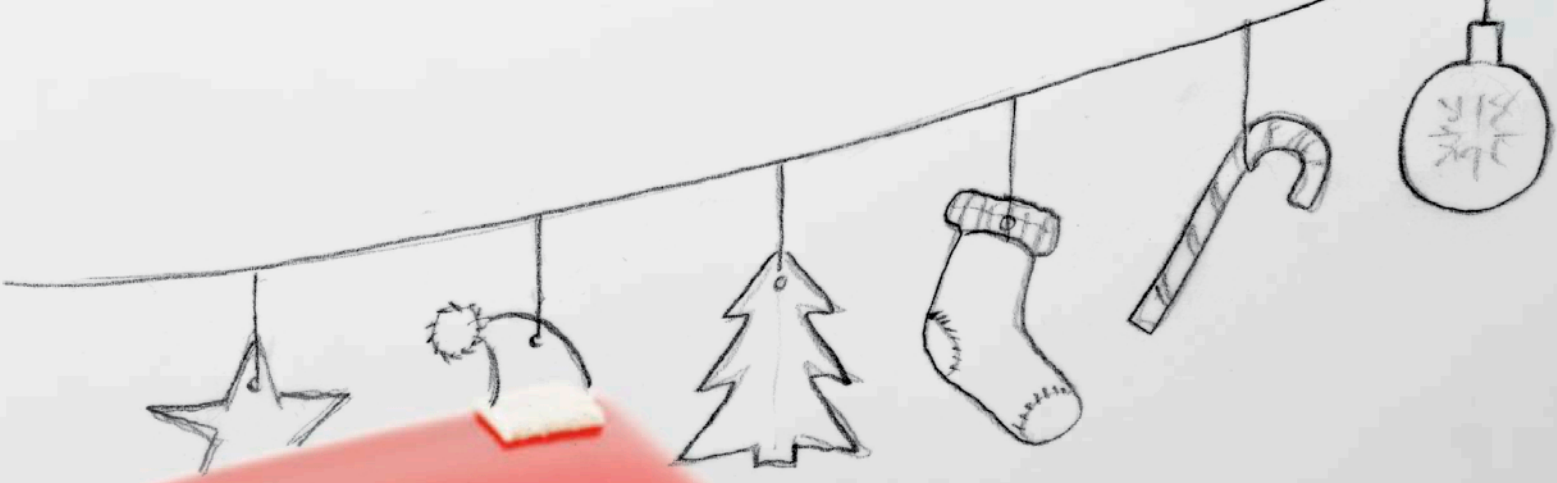


## PATIS'PAIN D'ÉPICES

Un mélange d'épices équilibré et une texture moelleuse et fondante pour faire des pains d'épices traditionnels.

Cette préparation pâtissière contient la technologie Acti-Fresh pour une longue conservation du produit fini (cake, nonette ...)

Vous pouvez utiliser l'appellation «pain d'épices au miel» ou «pain d'épices de Dijon».





# Le Père Noël

Pour 3 Gouttières de 8 x 50 cm ou 6 bûches de 25 cm

## BISCUIT PISTACHE

Praliné Pistache PatisFrance	150 g
Pralirex Pistache PatisFrance	100 g
Sucre glace	270 g
Jaunes d'œufs	220 g
Œufs entiers	140 g
Blancs d'œufs	450 g
Sucre	66 g
Elsay PatisFrance	270 g
Beurre fondu	150 g
POIDS TOTAL	1816 g

Monter à la feuille le praliné, le Pralirex, le sucre glace, les jaunes d'œufs et les œufs. Monter les blancs et le sucre. Mélanger les deux appareils et ajouter l'Elsay puis le beurre fondu. Verser 880 g par plaque 40 x 60 cm et cuire 10 minutes à 180°C.

## CROUSTILLANT PISTACHE

Pralicrac Pistache PatisFrance	800 g
Belcolade Beurre de Cacao	QS
POIDS TOTAL	800 g

Ramollir le Pralicrac au four à micro-ondes et étaler sur un biscuit. Prendre au froid et isoler le Pralicrac avec un peu de beurre de cacao fondu.

## COMPOTÉE AGRUMES

Puratos Topfil Agrumes	2400 g
Gélatine Boeuf Poudre PatisFrance	30 g
Eau d'hydratation	180 g

Hydrater la gélatine. Chauffer une partie du Topfil puis ajouter la gélatine. Mélanger avec le Topfil restant. Verser sur le croustillant le Topfil dans un cadre 40 x 60 cm et refermer avec le deuxième biscuit. Surgeler le tout.

## MOUSSE CHEESECAKE ORANGE

Jus d'orange	1130 g
Eau	610 g
Elfroy PatisFrance	700 g
Gélatine Bœuf Poudre PatisFrance	45 g
Eau d'hydratation	270 g
Fromage frais	1400 g
Crème montée	1400 g
POIDS TOTAL	5555 g

Mélanger le jus d'orange, l'eau et l'Elfroy ensemble. Ajouter le fromage frais et chauffer à 35°C. Ajouter la gélatine hydratée fondue et mixer jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et crémeuse. Ajouter la crème montée.

## GLAÇAGE ROUGE

Lait	300 g
Sirop de Glucose PatisFrance	500 g
Gélatine Bœuf Poudre PatisFrance	34 g
Eau d'hydratation	180 g
Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	1000 g
Miroir Plus Neutre PatisFrance	1000 g
Colorant rouge	QS
POIDS TOTAL	3014 g

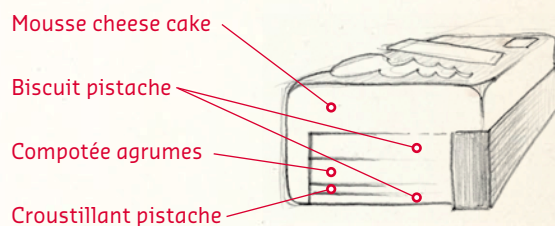
Porter à ébullition le glucose et le lait, ajouter la gélatine et le chocolat. Mixer et ajouter le Miroir Plus et le colorant. Conserver au réfrigérateur une nuit avant utilisation. Glacer à 35°C.

## MONTAGE ET FINITIONS

- Une fois le biscuit cuit, en déposer un dans un cadre 40 x 60 cm.
- Étaler le croustillant pistache dessus.
- Verser la compotée agrume dessus puis déposer le deuxième biscuit sur le dessus et surgeler.
- Détailler 6 bandes de 6 x 50 cm quand le tout est bien durci.
- Dans une gouttière rectangle, verser 900 g de mousse cheesecake orange et déposer une bande de l'insert précédemment coupé dedans.
- Surgeler, démouler puis couper la gouttière en deux.
- Glacer à 35°C et décorer.

## FINITION ET DÉCORS

- A l'aide de chocolat Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace, réaliser la silhouette du Père Noël en étalant le chocolat blanc cristallisé sur une feuille guitare et détailler à l'aide d'un cure dent.
- Déposer sur une plaque et placer au surgélateur.
- Pulvériser à 30°C à l'aide d'une sauce 50% chocolat blanc 50% beurre de cacao pour réaliser le velours.
- Réaliser une abaisse de chocolat noir et détailler des bandes de 2 cm de large pour faire le contour de la bûche.



## PRALICRAC PISTACHE

Un fourrage croustillant à base de praliné amande et de pistaches (22%).

Prêt à l'emploi et simple d'utilisation, ce fourrage s'utilise dans une grande diversité d'applications : base d'entremets, bûche, biscuit, garniture de bonbons ...



# Attention aux rennes

Pour un cadre 40 X 30 cm soit 5 bûches de 25 X 7 cm

## BISCUIT CAKE CHOCOLAT

Lait	150 g
Belcolade Selection Noir 65% Cacao-Trace	165 g
Beurre	400 g
Pâte d'amande Catania PatisFrance	300 g
Sucre	300 g
Trimoline PatisFrance	130 g
Œufs entiers	500 g
Belcolade Cacao Poudre	100 g
Farine	450 g
Volcano PatisFrance	15 g
POIDS TOTAL	2560 g

Réaliser une ganache avec le lait et le chocolat. A 30°C ajouter le beurre et faire monter au batteur. Dans un robot coupe, mélanger la pâte d'amande avec le sucre et la Trimoline. Ajouter graduellement les œufs. Une fois homogène, mélanger cette masse au batteur. A l'aide d'une maryse, mélanger les deux masses puis incorporer le mélange poudre de cacao, farine et poudre à lever Volcano préalablement tamisé. Cuire à 180°C environ 30 minutes sur 2 plaques 60 x 40 cm.

## GANACHE GIANDUJA

Patiscrem PatisFrance	450 g
Gianduja Lait PatisFrance	450 g
Belcolade Selection Lait 35% Cacao-Trace	143 g
Beurre	90 g
POIDS TOTAL	1133 g

Chauffer la crème puis verser sur le gianduja et le chocolat et mixer. Ajouter le beurre à 40°C et mixer.

## COMPOTÉE EXOTIQUE

Puratos Topfil Mangue	480 g
Jus de citron vert	55 g
Gelée Dessert PatisFrance	42 g
Starfruit Exotique PatisFrance	215 g
Zestes de citron vert	2 pcs
POIDS TOTAL	794 g

Chauffer la purée de fruit et le jus de citron vert à 40°C puis ajouter la gelée dessert. Ajouter ensuite le reste des ingrédients.

## COUSTILLANT EXOTIQUE

Pralicrac Exotique PatisFrance	450 g
--------------------------------	-------

Ramollir délicatement le Pralicrac au four à micro-ondes.

## GLAÇAGE

Miroir Plus Chocolat Noir PatisFrance	500 g
---------------------------------------	-------

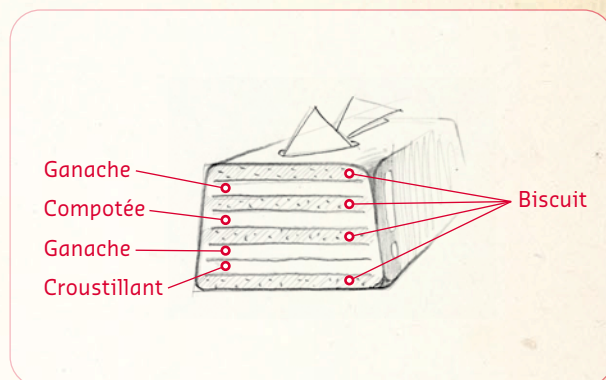
Chauffer à 35-40°C puis glacer.

## MONTAGE

- Cuire les biscuits, couper chaque feuille en 2 et placer un morceau dans un cadre 40 x 30 cm.
- Etaler le croustillant et placer au froid.
- Verser 350 g de ganache puis déposer un autre biscuit sur le dessus.
- Verser la compotée puis déposer un autre biscuit sur le dessus.
- Verser 350 g de ganache et un biscuit, placer le tout au surgélateur.
- Découper des bûches de 7 x 25 cm.

## FINITIONS

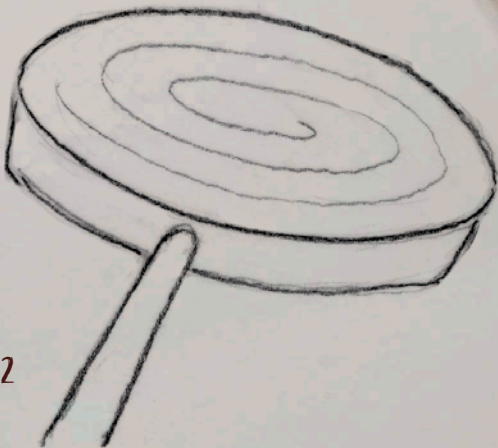
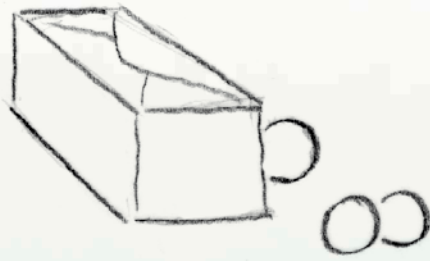
- Détendre le restant de ganache légèrement puis masquer les 4 côtés de chaque bûche et remettre au congélateur.
- Glacer à 35-40°C puis déposer sur une semelle à bûche.



## PRALICRAC EXOTIQUE

Un fourrage croustillant à base de praliné amande (11% d'amandes), de noix de coco (15%), d'inclusions de fruit de la passion (6%) et des billes de riz soufflés pour un goût exotique et différenciant.

Prêt à l'emploi et simple d'utilisation, ce fourrage s'utilise dans une grande diversité d'applications : base d'entremets, bûche, biscuit, garniture de bonbons ...



# Le sucre d'orge

Pour 2 gouttières standards

## BISCUIT PAIN DE GÈNES

Œufs	270 g
Sucre (1)	240 g
Amande Poudre PatisFrance	240 g
Beurre	190 g
Farine	190 g
Volcano PatisFrance	20 g
Blancs d'œufs	170 g
Sucre (2)	60 g
POIDS TOTAL	1380 g

Monter les œufs, le sucre (1) et la poudre d'amande au batteur. Ajouter le beurre chaud. Incorporer la farine et la poudre à lever Volcano. Puis ajouter les blancs d'œufs montés avec le sucre (2). Étaler la masse dans un cadre 40 x 60 cm déposé sur une plaque. Cuire à 185°C pendant environ 8 minutes.

## CRÉMEUX FRAMBOISE

Starfruit Framboise PatisFrance	350 g
Jaunes d'œufs	60 g
Sucre	50 g
Gelée Dessert PatisFrance	20 g
Beurre	80 g
Patiscrem PatisFrance montée	300 g
POIDS TOTAL	860 g

Réaliser une crème anglaise avec la purée de fruits, les jaunes d'œufs et le sucre. Ajouter la gelée dessert. À 40°C ajouter le beurre, mixer et incorporer enfin la crème montée. Mouler 380 g en mini gouttière et surgeler.

## VIN CHAUD

Vin rouge	400 g
Sucre roux	220 g
Zeste de citron	1 pc
Zeste d'orange	1 pc
Bâton de cannelle	1 pc
Badiane	1 pc
Clou de girofle	1 pc
Jus d'orange	1 pc
POIDS TOTAL	1020 g

Faire bouillir l'ensemble des ingrédients et réserver. Filtrer avant d'imbiber le biscuit.

## CONFIT FRUITS ROUGES

Basilic frais	10 g
Starfruit Fraise PatisFrance	300 g
Starfruit Framboise PatisFrance	200 g
Sirop de glucose PatisFrance	100 g
Sucre	100 g
Pectine NH PatisFrance	14 g
POIDS TOTAL	724 g

Faire infuser le basilic dans les purées de fruits 24 heures à l'avance. Filtrer, puis chauffer à 50°C avec le glucose. Ajouter en pluie le mélange sucre/pectine et faire bouillir pendant une minute. Verser 130 g de coulis sur le crémeux framboise surgelé. Étaler le reste sur un Silpat®.

## MOUSSE CHOCOLAT AMBER

Lait entier	350 g
Jaunes d'œufs	80 g
Sucre	70 g
Puratos Classic Vanille	30 g
Gelée Dessert PatisFrance	35 g
Belcolade Sélection Amber Douceur 32%	
Cacao-Trace	280 g
Patiscrem PatisFrance montée	650 g
POIDS TOTAL	1480 g

Réaliser une crème anglaise avec le lait entier, les jaunes d'œufs, le sucre et le Classic Vanille. Ajouter la gelée dessert et le chocolat. À 35°C, incorporer la crème montée. Garnir 650 g par gouttière.

## CROUSTILLANT

Belcolade Sélection	
Amber Douceur 32% Cacao-Trace	125 g
Praliné Amande Noisette Origine France PatisFrance	50 g
Brisures de spéculoos	225 g
POIDS TOTAL	400 g

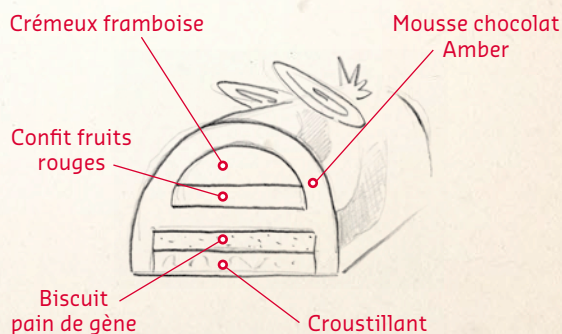
Fondre le chocolat à 40°C et ajouter le praliné. Incorporer les brisures de spéculoos. Étaler entre deux feuilles guitare et laisser cristalliser. Détailler deux bandes de 6,5 x 49 cm (150 g).

## MONTAGE

- Couper deux bandes de biscuit de 6 x 49 cm puis imbiber avec le vin chaud.
- Couper des lanières de confit de 1,5 cm et disposer les sur une feuille guitare de 19 x 49 cm en les espaçant de 3 cm.
- Déposer la feuille guitare dans un moule à bûche.
- Chemiser avec la Mousse Chocolat Amber.
- Insérer le crémeux et le coulis au centre.
- Étaler de nouveau un peu de mousse.
- Déposer le biscuit imbibé.
- Obturer avec la bande de croustillant.
- Surgeler.

## FINITION

Glacer avec le Puratos Miroir Glassage Neutre et décorer avec des disques de chocolats et quelques framboises fraîches.





# Le rondin de bois

Pour 6 entremets de 20 cm de diamètre

## JOCONDE CHOCOLAT

Patis'Joconde PatisFrance	1400 g
Eau	525 g
Œufs	300 g
Belcolade Cacao Poudre	100 g
POIDS TOTAL	2325 g

Mélanger ensemble tous les ingrédients au batteur muni d'un fouet à vitesse rapide pendant 4 minutes. Répartir et étaler sur deux plaques 60 X 40 cm. Cuire à 185°C au four ventilé pendant 8 minutes.

## CRÈME BRÛLÉE AMBER VANILLE

Patiscrem PatisFrance	250 g
Lait	250 g
Belcolade Selection	
Amber Douceur 32% Cacao-Trace	100 g
Jaunes d'œufs	120 g
Sucre	20 g
Vanille poudre	
POIDS TOTAL	742 g

Chauffer le lait et la crème avec la vanille. Verser sur le chocolat et mixer. Ajouter les jaunes et le sucre. Couler en tapis Flexipan® de 16 cm de diamètre. Cuire à 95°C environ 30 minutes. Surgeler.

## MOUSSE PRALINÉ

Patiscrem PatisFrance	330 g
Praliné Amande-Noisette 55%	
Origine France PatisFrance	455 g
Gelée Dessert PatisFrance	52 g
Patiscrem PatisFrance montée	662 g
Zestes de citron	2 g
POIDS TOTAL	1501 g

Chauffer la crème avec les zestes à 40°C et incorporer la Gelée Dessert. Verser sur le praliné en chinoisant puis ajouter la crème montée.

## COUSTILLANT POPCORN

Prali'Pop PatisFrance	400 g
Belcolade Selection	
Amber Douceur 32% Cacao-Trace	80 g
Crousticrep PatisFrance	160 g
POIDS TOTAL	640 g

Faire fondre le chocolat puis mélanger avec le reste des ingrédients.

## CHOCOLAT PLASTIQUE

Belcolade Selection Noir 65% Cacao-Trace	250 g
Glucose	200 g
POIDS TOTAL	450 g

Fondre le chocolat à 45°C puis ajouter le glucose à 45°C. Mélanger puis laisser cristalliser.

## BISCUIT ÉPONGE

Blancs d'œufs	120 g
Jaunes d'œufs	80 g
Sucre	80 g
Farine	30 g
Colorant vert hydrosoluble	QS
POIDS TOTAL	310 g

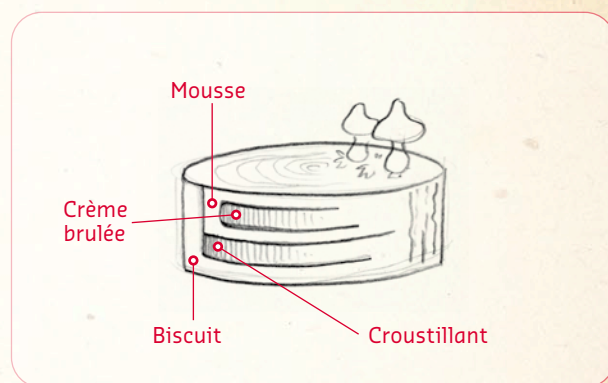
Mélanger ensemble les ingrédients. Mixer et chinoiser. Verser dans un syphon, puis remplir au tiers un gobelet plastique. Cuire au four à micro-ondes. Après refroidissement, déchirer de petits morceaux.

## MONTAGE

- Chemiser des cercles de 20 cm de diamètre et y déposer un ruban de rhodoïd de 4 cm de haut à l'intérieur.
- Détailler des bandes de biscuit de 4 cm de large et chemiser l'intérieur des cercles.
- Déposer un disque de biscuit de 16 cm de diamètre dans le fond.
- Étaler 100 g de croustillant sur le biscuit.
- Remplir à moitié de mousse puis déposer un galet de crème brûlée.
- Lisser avec le reste de mousse. Surgeler. Démouler.

## FINITIONS

- Étaler à 2 mm d'épaisseur le chocolat plastique puis donner un effet écorce à l'aide d'un tapis silicone.
- Détailler des bandes de 4 cm de haut et les poser autour du biscuit.
- Déposer un disque de Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace, rayé avec la pointe d'un couteau sur plateau tournant, sur le dessus.
- Disposer des morceaux de biscuit éponge et des champignons en chocolat.



## PRALI'POP

Un fourrage innovant à base de praliné amande et de maïs relevé avec une pointe de sel pour un goût unique et différenciant.

Prêt à l'emploi et simple d'utilisation, ce fourrage est fabriqué dans notre usine à Charmes, dans les Vosges sur une ligne traditionnelle pour obtenir un produit proche d'une fabrication artisanale.





# Le Bonhomme de Neige

Pour 3 pièces / Cube de 11 cm et cube de 6 cm

## BISCUIT

Pâte d'Amande Catania PatisFrance	190 g
Œufs	135 g
Farine	80 g
Beurre	35 g
Blancs d'œufs	80 g
Sucre	35 g
POIDS TOTAL	555 g

Détendre la pâte d'amande tiédie avec les œufs petit à petit. Ajouter la farine tamisée puis le beurre fondu. Monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre. Les incorporer à la première masse. Etaler sur une plaque 40 x 60 cm et cuire à 170°C.

## GLACE AU LAIT PRALINÉ

Lait entier	1036 g
Patiscrem PatisFrance	160 g
Trimoline PatisFrance	30 g
Sucre	100 g
Dextrose	90 g
Poudre de lait 0%	50 g
Gelglace PatisFrance	12 g
Praliné Amande Doux PatisFrance	160 g
POIDS TOTAL	1638 g

Chauffer le lait et la crème à 40°C puis ajouter les sucres et la poudre de lait. Monter à 50°C et ajouter le Gelglace. À 70°C le verser sur le praliné. Conserver au froid pendant 12 heures et turbiner.

## SORBET ABRICOT

Eau	280 g
Sucre	125 g
Dextrose	90 g
Gelglace PatisFrance	10 g
Starfruit Abricot PatisFrance	1000 g
POIDS TOTAL	1505 g

Réaliser un sirop avec l'eau, les sucres et le Gelglace. Verser le sirop sur la purée de fruit. Laisser maturer pendant 24 heures et turbiner.

## APPAREIL À PISTOLET

Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	1000 g
Belcolade Beurre de Cacao	280 g
POIDS TOTAL	1280 g

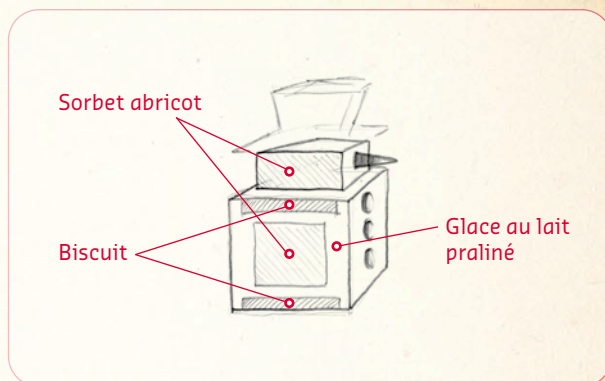
Faire fondre les deux ingrédients ensemble. Utiliser l'appareil à pistolet à 30°C.

## MONTAGE

- Découper deux morceaux de biscuit de 10 x 10 cm pour chaque pièce.
- Sangler les moules, puis mouler dans le grand cube la glace au lait praliné sur un biscuit.
- Creuser ensuite le centre pour insérer du sorbet abricot et refermer avec un second biscuit.
- Mouler du sorbet abricot dans le petit cube.

## FINITIONS

- Une fois démoulé, pulvériser le montage avec l'appareil à pistolet.
- Décorer avec des éléments réalisés en Belcolade Selection Noir 65% Cacao-Trace.



## STARFRUIT

Des purées de fruits encore plus naturelles (90% de fruits et 10% de sucre) au vrai goût de fruits pour des plaisirs plus intenses et authentiques.

Une large palette de saveurs disponible.





CACAO-TRACE



# Le Caroussel

Pour 1 centre de table

## ELÉMENTS

	Quantité
Cercle petit rebord chocolat 14 cm	1
Cercle grand rebord chocolat 14 cm	1
Cercle plat chocolat 14 cm	3
Tube chocolat de 3 cm de diamètre, 20 cm de long	1
Petite tige 0.7 cm diamètre, 7 cm de long	5
Cerclage chocolat 2.5 x 14 cm	1
Cône chocolat 14 cm diamètre	1
Sphère chocolat blanc 2.5 cm de diamètre	1
Rennes chocolat blanc et rennes chocolat blond	6
Macaron vanille et framboise	12-15

## MATÉRIEL

	Quantité
Couvercle de seau 14 cm	1
Rhodoïd 4.5 cm	100 cm
Cercle inox 14 cm	2
Emporte-pièce rennes	1
Feuille guitare	3
Décapeur thermique	1
Emporte-pièce diamètre 5 cm	1
Moule demi-sphère 2.5 cm	1
Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	QS
Belcolade Selection Noir 65% Cacao-Trace	QS
Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace	QS
Belcolade Beurre de Cacao	QS
Colorant liposoluble rouge	QS

## ÉTAPES DE MONTAGE

### 1. Le socle

Sur un couvercle de seau plastique à l'envers de 14 cm de diamètre, disposer un ruban de PVC de 4.5 cm, dans la rainure du couvercle. Verser du chocolat noir tempéré et remonter à l'aide d'un pinceau sur tout le ruban en PVC. Laisser cristalliser puis démouler. A l'aide d'un cornet, déposer une petite goutte de chocolat au centre de votre socle. Retourner le couvercle puis couler un peu de chocolat tempéré, jusqu'à recouvrir toute la surface de celui-ci. Vibrer puis laisser cristalliser.

### 2. Les disques

Étaler une couche de chocolat noir de 0.3 cm sur une feuille guitare puis détailler 3 cercles de 14 cm. Déposer une plaque dessus pour laisser cristalliser parfaitement plat.

### 3. Le tube

Enrouler une feuille guitare sur elle-même pour former un tube de 3 cm de diamètre. Refermer soigneusement une extrémité du tube à l'aide de ruban adhésif et le remplir de chocolat noir. Une fois le tube plein, le vider et le laisser cristalliser tête en bas. Démouler, couper les extrémités et détailler un tube de 13 cm.

### 4. La petite tige

Découper une feuille guitare en un carré de 10 x 10 cm et former 6 petits tubes de 0.7 cm de diamètre (ou utiliser des pailles en plastique). Fermer une extrémité à l'aide de ruban adhésif et les remplir de chocolat noir. Laisser cristalliser, démouler et couper 3 tiges à 7 cm et 2 tiges à 5 cm.

### 5. La couronne

Entourer un ruban pvc autour d'un cercle de 14 cm, étaler une fine couche de chocolat noir sur le ruban, couper une bande de 2.5 cm. A l'aide d'un emporte-pièce de 5 cm, détailler des créneaux et enrouler le ruban autour du cercle de 14 cm puis laisser cristalliser.

### 6. Le toit

Placer une feuille PVC entre 2 cercles de 14 cm de diamètre, chauffer à l'aide d'un décapeur thermique la feuille puis appuyer au milieu avec un manche de fouet (ce qui donnera une forme conique). Mouler cette forme avec le chocolat noir. Laisser cristalliser puis démouler. Mouler en cho-

colat blanc des demi-sphères de 2.5 cm et laisser cristalliser. Démouler assembler et passer au bronze à l'aide d'un pinceau.

## 7. Les rennes

Étaler une fine couche de chocolat Amber sur une feuille guitare et découper des rennes avec un emporte-pièce, faire de même avec du chocolat blanc. Placer entre 2 plaques pour les garder bien droit.

## MONTAGE ET FINITIONS

Réaliser une sauce beurre de cacao et chocolat blanc 50/50, cristalliser à 30°C et pulvériser le socle à grand rebord ainsi que le toit et laisser prendre. • Colorer cette sauce à l'aide de colorant rouge, cristalliser de nouveau puis pulvériser les précédents éléments. • Sur le disque du socle (fait avec le couvercle) coller au centre une pastille de chocolat Belcolade. Coller un disque de 14 cm en le centrant. Coller bien droit le tube de 13 cm. • Découper le centre d'un disque de 14 cm à l'aide d'un emporte-pièce de 3 cm (vérifier que celui-ci est suffisamment large pour que le tube passe dedans sans difficulté. • Coller la couronne autour du dernier cercle de 14 cm bord à bord. • Réaliser une sauce chocolat noir et beurre de cacao 50/50, cristalliser à 30°C et pulvériser le socle avec la tige, le disque perforé et le disque avec la couronne, laisser cristalliser. • Coller tous les macarons autour du tube à l'aide de chocolat cristallisé. • Insérer le disque perforé et fixer le avec un petit point de chocolat. • Coller le toit sur la couronne et coller le sur le tube. • Coller les petites tiges par le dessous et laisser prendre puis coller les rennes sur celle-ci. • Finir avec la petite sphère sur le dessus puis poser l'ensemble sur le socle rouge.

Le socle et le carrousel n'étant pas solidaires, vous pouvez le faire tourner pour choisir le macaron que vous voulez déguster.

## MACARON BLANC OU ROUGE

Patis'Macaron PatisFrance	250 g
Eau (ou eau + colorant rouge)	50 g
POIDS TOTAL	275 g

Mélanger la préparation et l'eau (>50°) au batteur muni de la feuille à grande vitesse pendant 4 minutes. Dresser sur Silpat® et plaques doublées. Cuire au four ventilé à 130°C ou au four à sole à 150°C pendant 21 minutes clé ouverte.

## GANACHE VANILLE

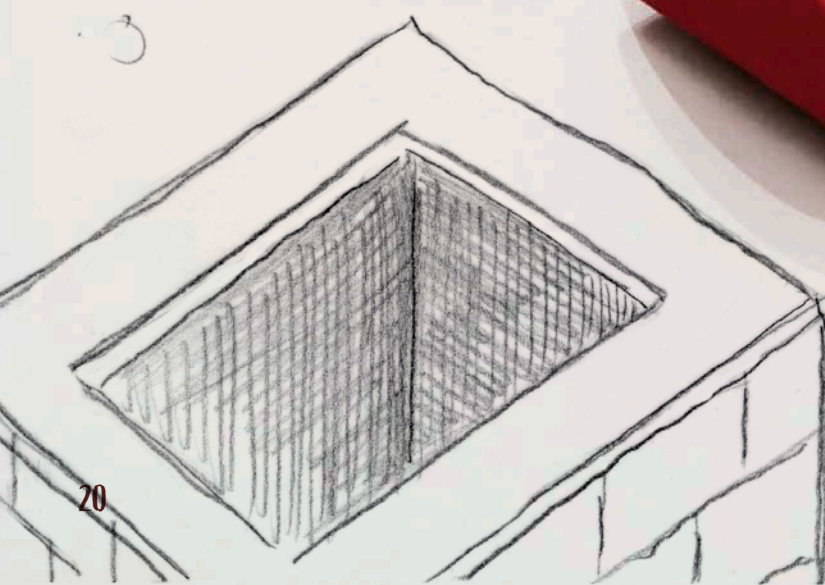
Patiscrem PatisFrance	435 g
Trimoline	35 g
Belcolade Blanc Intense 28,5%	500 g
Beurre	40 g
Vanille Gousse PatisFrance	2 g
POIDS TOTAL	1012 g

Porter la crème et le beurre à ébullition puis ajouter la trimoline. Laisser infuser la vanille. Filtrer et chauffer la crème à 80°C. Verser sur le chocolat et mixer. Laisser cristalliser 24 heures à 16°C. Garnir les coques de macarons.

## GANACHE FRAMBOISE ANIS VERTE

Starfruit Framboise PatisFrance	435 g
Trimoline	35 g
Belcolade Blanc Intense 28,5%	500 g
Beurre	40 g
Anis vert	QS
POIDS TOTAL	1010 g

Porter le Starfruit et le beurre à ébullition puis ajouter la trimoline. Laisser infuser l'anis. Filtrer et chauffer la crème à 80°C. Verser sur le chocolat et mixer. Laisser cristalliser 24 heures à 16°C. Garnir les coques de macarons.



# Le Père Noël

Pour 100 barres / Moule : Chocolate world 1908

## GANACHE PAIN D'ÉPICES

Patiscrem PatisFrance	360 g
Épices à pain d'épices	2 g
Belcolade Selection Lait 35% Cacao-Trace	465 g
Glucose DE60	30 g
Dextrose	62 g
Sorbitol	49 g
Beurre anhydre	35 g
POIDS TOTAL	1000 g

Chauffer la crème et laisser infuser les épices 5 minutes. Chauffer à nouveau avec les sucres et le beurre, puis verser sur le chocolat. Mixer. Refroidir à 28°C avant de dresser la ganache dans les moules.

## CONFIT D'ORANGE

Zestes d'orange	20 g
Purée d'orange	225 g
Sucre	300 g
Pectine Jaune PatisFrance	6 g
POIDS TOTAL	549 g

Râper des oranges avec une Microplane®. Blanchir trois fois les zestes d'orange (départ eau froide jusqu'à ébullition). Chauffer la purée d'orange avec les zestes à 40°C, ajouter le mélange sucre/pectine et porter à ébullition. Refroidir, puis insérer le confit dans les coques.

## CHOCOLAT PLASTIQUE

Belcolade Selection Noir 65% Cacao-Trace	250 g
Sirup de glucose PatisFrance	200 g
POIDS TOTAL	450 g

Fondre le chocolat à 45°C puis ajouter le glucose à 45°C. Mélanger puis laisser cristalliser.

## BEURRE DE CACAO COLORÉ MARRON

Belcolade Beurre de Cacao	50 g
Colorant Liposoluble Brun Chocolat PatisFrance	5 g
POIDS TOTAL	55 g

Faire fondre le beurre de cacao puis ajouter le colorant et mixer.

## BEURRE DE CACAO COLORÉ ROUGE

Belcolade Beurre de Cacao	50 g
Colorant Liposoluble Rouge PatisFrance	5 g
POIDS TOTAL	55 g

Faire fondre le beurre de cacao puis ajouter le colorant et mixer.

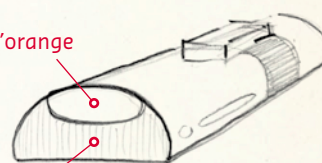
## MONTAGE

- À l'aide d'une feuille PVC (rhodoïde), réaliser un chablon de 23 cm de large et 27 cm de long.
- Pulvériser le beurre de cacao de couleur marron tempéré et laisser cristalliser.
- Pulvériser ensuite le beurre de cacao coloré rouge et laisser cristalliser.
- Mouler avec du chocolat Belcolade Selection Lait 35% Cacao-Trace.
- Dresser le confit d'orange froid puis la ganache à 28°C. Laisser cristalliser 12 heures puis obturer.

## FINITIONS

- Démouler et déposer une « boucle de ceinture » en chocolat plastique teinté de scintillant bronze sur la bande marron.

Confit d'orange



Ganache pain d'épice



## CACAO -TRACE

Chez Puratos, nous nous engageons pour un avenir durable pour le chocolat. Ce qui distingue notre programme d'approvisionnement durable en cacao Cacao-Trace, c'est que nous mettons l'accent sur la qualité et la création de valeur pour tous, des producteurs de cacao à vos clients, en passant par l'amélioration du goût.



# Le Traineau



Pour 6 Gouttières de 50 cm soit 18 bâches de 16 cm

## BISCUIT NOISETTE

Jaunes d'œufs	250 g
Œufs	126 g
Sucre	140 g
Blancs d'œufs	350 g
Sirup de Glucose PatisFrance	350 g
Farine	105 g
Poudre de Noisettes Brutes PatisFrance torréfiées	112 g
Beurre fondu	63 g
POIDS TOTAL	1496 g

Monter les œufs, les jaunes et le sucre ensemble. Monter les blancs et le sirop de glucose ensemble. Mélanger les 2 appareils et ajouter délicatement la farine et la poudre de noisette puis ajouter le beurre fondu. Étaler 2 plaques 40 x 60 cm de 700 g de biscuit et cuire à 190°C pendant 10 minutes. Chablonner à l'aide de chocolat une fois refroidi et couper 6 bandes de 4 cm et 6 bandes de 7 cm.

## CONFIT MANGUE

Starfruit Passion PatisFrance	500 g
Gelée Dessert PatisFrance	185 g
Puratos Topfil Mangue	1900 g
POIDS TOTAL	2425 g

Mélanger le Starfruit et la Gelée Dessert. Chauffer à 40°C et ajouter le Topfil. Verser 400 g de confit dans des inserts en silicone de 4 cm et placer au surgélateur.

## CRÉMEUX GIANDUJA NOIR

Patiscrem PatisFrance	700 g
Lait	100 g
Sirup de Glucose PatisFrance	150 g
Jaunes d'œufs	100 g
Gianduja Noir PatisFrance	500 g
POIDS TOTAL	1550 g

Cuire à l'anglaise les 4 premiers ingrédients et verser sur le gianduja. Mixer et couler 230 g par empreinte sur le confit de mangue. Refermer à l'aide d'une bande de biscuit de 4 cm.

## MOUSSE PRALINÉ FRANCE

Lait	1565 g
Vanille Gousse PatisFrance	5 pc
Jaune d'œufs	268 g
Elsay PatisFrance	135 g
Praliné Amande-Noisette 55% Origine France PatisFrance	894 g
Belcolade Selection Noir 65% Cacao-Trace	180 g
Gélatine Bœuf Poudre PatisFrance	40 g
Eau d'hydratation	240 g
Patiscrem PatisFrance montée	2700 g
POIDS TOTAL	6022 g

Réaliser une crème pâtissière à l'aide des 4 premiers ingrédients. Ajouter le praliné, le chocolat et la gélatine hydratée et mixer jusqu'à l'obtention d'une parfaite émulsion. A 25°C, ajouter la crème montée.



### GLAÇAGE MAT

Sirop de Glucose PatisFrance	120 g
Crème	1500 g
Eau	150 g
Sucre	210 g
Gianduja Noir PatisFrance	1332 g
Belcolade Selection Noir 65% Cacao-Trace	750 g
Huile	160 g
<b>POIDS TOTAL</b>	<b>4222 g</b>

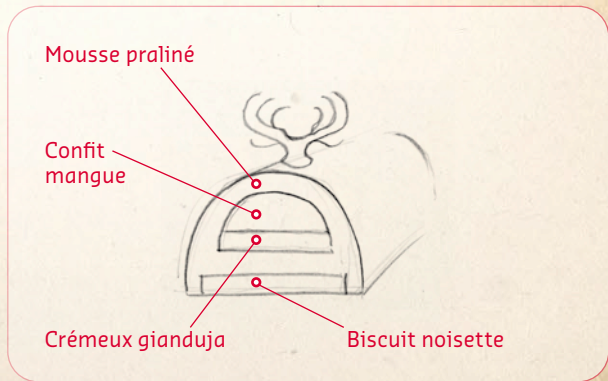
Porter à ébullition le glucose, l'eau, le sucre et la crème. Verser sur le chocolat et le gianduja et mixer en ajoutant l'huile. Stocker au réfrigérateur et utiliser à 40°C.

### MONTAGE

- Une fois le biscuit cuit, chablonner et couper 6 bandes de 4 x 50 cm et 6 bandes de 7 x 50 cm.
- Faire l'insert à l'aide de 400 g de confit, 230 g de crémeux et une bande de biscuit puis surgeler.
- Dans un moule bûche arrondi, verser 650 g de mousse, déposer l'insert puis ajouter 330 g de mousse et finir avec la bande de biscuit de 7 cm.
- Découper la gouttière en 3.

### FINITIONS

- Glacer à 35 - 40°C.
- Rapidement après le glaçage appliquer une feuille guitare découpée en forme de traîneau.
- Surgeler et pulvériser à l'aide d'une sauce chocolat beurre de cacao 50/50, pulvériser un peu de colorant bronze.
- Retirer le chablon en feuille guitare et décorer.







# Le Sapin de Noël

Pour 30 sapins individuels / Moule cône sapin de Noël Pavoni ou feuille de rhodoïd en forme de cône

## BISCUIT CHOCOLAT

Catania PatisFrance	235 g
Œufs entiers	288 g
Farine	38 g
Volcano PatisFrance	7 g
Belcolade Origins Noir	
Papouasie Nouvelle Guinée 73% Cacao-Trace	144 g
Beurre	72 g
POIDS TOTAL	784 g

Monter la Catania et les œufs. Fondre le beurre et le chocolat, ajouter la farine et le Volcano. Mélanger délicatement les 2 préparations et verser en plaque 40 x 60 cm. Cuire à 180°C pendant 9 minutes.

## CROUSTILLANT CAFÉ

Sucre	100 g
Eau	30 g
Café grain	100 g
Pralicrac Chocolait PatisFrance	667 g
Café caramélisé	133 g
POIDS TOTAL	800 g

Cuire le sucre à 125°C puis ajouter le café sablé et caramélisé. Une fois refroidi, broyer grossièrement au robot. Fondre le Pralicrac et ajouter le café caramélisé, mélanger et étaler sur le biscuit dans un cadre 40 x 60 cm.

## SPECULOOS

Puratos Deli Speculoos	500 g
Brisures de speculoos	200 g
POIDS TOTAL	700 g

Chauffer légèrement le Deli et étaler sur le croustillant café. Parsemer de brisures de speculoos et surgeler.

## CRÉMEUX CAFÉ

Lait	400 g
Crème	400 g
Café en grain	150 g
Infusion café	600 g
Jaunes d'œufs	130 g
Gélatine Boeuf Poudre PatisFrance	10 g
Eau d'hydratation	60 g
Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace	200 g
Beurre	100 g
POIDS TOTAL	1100 g

Porter à ébullition le lait et la crème, ajouter le café grain concassé et laisser infuser 30 minutes. Filtrer et peser 600 g d'infusion. Cuire à l'anglaise les jaunes avec l'infusion puis ajouter la gélatine hydratée et le chocolat. Mélanger et laisser refroidir à 35°C ajouter le beurre puis mixer. Verser dans le cadre sur le speculoos et surgeler.

## MOUSSE VANILLE

Patiscrem PatisFrance	528 g
Belcolade Beurre de Cacao	60 g
Belcolade Selection Blanc	552 g
Gélatine Boeuf Poudre PatisFrance	13 g
Eau d'hydratation	78 g
Vanille Gousse PatisFrance	2pc
Patiscrem PatisFrance montée	552 g
POIDS TOTAL	1785 g

Hydrater la gélatine, faire bouillir la crème avec la vanille. Verser sur le chocolat et le beurre de cacao, ajouter la gélatine et mixer. A 25°C ajouter la crème montée. Couler 55 g par moule cône.

## ENROBAGE LAIT

Belcolade Selection Lait 35% Cacao-Trace	800 g
Huile	300 g
POIDS TOTAL	110 g

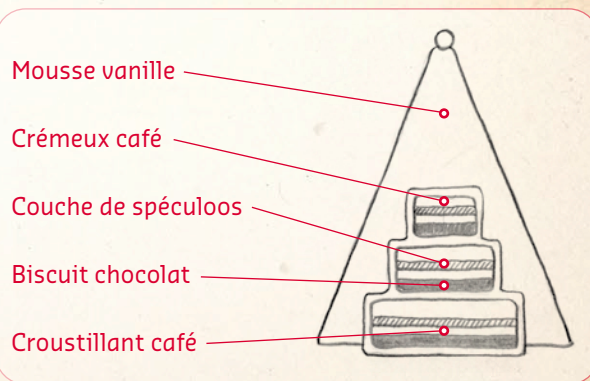
Fondre le chocolat et l'huile à 35°C.

## MONTAGE

- Une fois le cadre d'insert congelé avec le biscuit, le croustillant, le speculoos et le crémeux café, détailler comme suit : 30 cercles de 3 cm; 30 cercles de 4 cm et 30 cercles de 5 cm.
- Empiler 3 disques de taille différente du plus grand au plus petit et glacer à l'aide de l'enrobage puis surgeler.
- Dans un moule plastique en cône, verser 55 g de mousse et insérer les inserts dedans.
- Congeler et démouler en les trempant quelques secondes dans de l'eau chaude et démouler à l'aide d'un couteau planté dans l'insert.

## FINITIONS

- Pulvériser en velours les sapins avec une sauce beurre de cacao et chocolat blanc 50/50 coloré en vert.
- A l'aide du **Sirop de Glucose PatisFrance**, réaliser une guirlande transparente en spirales et coller des petites billes de couleur dessus.





# Le Cadeau

Par Jonathan Mougel (Meilleur Ouvrier de France  
Pâtissier-Confiseur 2019) et Romane Maréchal

Pour 1 bûche / Moule à buche Réf : Classique 50 cm « U »

## BISCUIT CACAO

Jaunes d'œufs	250 g
Sucre	215 g
Farine T55	125 g
Belcolade Cacao en Poudre	50 g
Beurre	75 g
Blancs d'œufs	250 g
Sucre	65 g
POIDS TOTAL	1030 g

Monter les jaunes d'œufs avec le sucre assez ferme. Ajouter la farine tamisée et le cacao poudre. Incorporer le beurre fondu puis les blancs d'œufs montés en meringue. Couler dans un cadre 40 x 60 cm et cuire à 185°C au four ventilé pendant 8 minutes. Découper une semelle de 4,5 x 50 cm et une de 6 x 50 cm.

## PRALINÉ CAFÉ

Noisettes Blanchies PatisFrance	200 g
Sucre	102 g
Eau	35 g
Gousse de Vanille PatisFrance	½ pc
Fleur de sel	0,25 g
Café soluble	4 g
POIDS TOTAL	309,25 g

Cuire le sucre et l'eau à 120°C puis ajouter les noisettes et sabler. Caraméliser et ajouter la fleur de sel, la vanille et le café soluble. Laisser refroidir et mixer.

## CROUSTILLANT PRALINÉ CAFÉ

(POIDS POUR SEMELLE DE 49,5 X 6 CM)

Praliné Café	90 g
Belcolade Origins Vietnam Lait 45% Cacao-Trace	20 g
Crousticrep PatisFrance	29 g
Noisettes Piémont PatisFrance	20 g
Fleur de Sel	1 g
Amandes Batônnetts PatisFrance	20 g
POIDS TOTAL	180 g

Mélanger le praliné avec les noisettes torréfiées hachées et les amandes. Ajouter le chocolat puis le Crousticrep, et la fleur de sel. Mélanger le tout.

## CRÉMEUX CAFÉ (1 GOUTTIÈRE INSERT 6 X 50 CM)

Patiscrem PatisFrance	275 g
Café en grains	45 g
Infusion café	140 g
Lait	70 g
Jaunes d'œufs	43 g
Gélatine Poudre PatisFrance	2 g
Eau d'hydratation	14 g
Belcolade Origins Vietnam Lait 45% Cacao-Trace	37 g
Belcolade Origins Vietnam Noir 73% Cacao-Trace	14 g
Beurre	32 g
POIDS TOTAL HORS INFUSION	348 g

Infuser la crème et les grains de café puis filtrer. Réaliser une anglaise. Ajouter la gélatine préalablement fondue puis verser le tout sur la couverture. Ajouter le beurre et mixer.

## MOUSSE ORIGINS VIETNAM 73% CACAO-TRACE

Patiscrem PatisFrance	85 g
Lait	47 g
Jaunes d'œufs	250 g
Sucre	110 g
Pâte à bombe	250 g
Belcolade Origins Vietnam Noir 73% Cacao-Trace	207,5 g
Patiscrem PatisFrance	380 g
POIDS TOTAL	837,5 g

Réaliser une anglaise avec les 4 premiers ingrédients. Chinoiser puis déposer dans la cuve du batteur pour faire foisonner. Faites fondre la couverture à 45°C. Ajouter un tiers de crème montée puis la pâte à bombe à 30°C, le restant de crème montée. Remplir la gouttière à raison de 680 g par moule.

## MARMELADE KUMQUAT

(1 GOUTTIÈRE INSERT 6 X 50 CM)

Kumquat	295 g
Starfruit Passion PatisFrance	50 g
Zeste d'orange	1
Dextrose	25 g
Sucre	23,75 g
Pectine NH	5 g
Agar-agar	3,3 g
Gélatine en Poudre PatisFrance	2 g
Eau d'hydratation	12 g
Jus d'orange	48,75 g
POIDS TOTAL	465,8 g

Blanchir les kumquats. Faire compoter les kumquats, la pulpe et les zestes. Mélanger à sec le dextrose, le sucre la pectine NH et l'agar-agar et l'ajouter en pluie jusqu'au bouillon. Ajouter la gélatine préalablement fondue et mixer. Ajouter le jus d'orange frais et mélanger. (300 g par gouttière)

## GLAÇAGE VIETNAM LAIT

Lait	300 g
Sirop de Glucose PatisFrance	500 g
Gélatine en Poudre PatisFrance	30 g
Eau d'hydratation	180 g
Belcolade Origins Vietnam 45 % Cacao-Trace	400 g
Puratos Miroir Neutre	1000 g
Praliné Intense 69% PatisFrance	400 g
Café soluble	20 g
POIDS TOTAL	2810 g

Bouillir le lait, le sirop de glucose et ajouter la masse gélatine fondue. Verser sur le chocolat et mixer. Ajouter le miroir et mixer.

## CHANTILLY CAFÉ DÉCOR

Patiscrem PatisFrance	320 g
Café en grains	53 g
Gélatine	4,5 g
Eau d'hydratation	27 g
Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	110 g
Patiscrem PatisFrance	1000 g
POIDS TOTAL	802 g

Infuser le café broyé dans la crème chaude pendant 30 minutes. Filtrer et incorporer la masse gélatine fondue. Ajouter le chocolat fondu. Mixer et couler sur la crème froide. Mixer et réserver pendant 12h. Monter la crème et y plonger les bûches glacées. Relever pour donner l'effet de nuage de lait.

## MONTAGE

Couper une semelle de biscuit de 49,5 x 6 cm. Ajouter 180 g de croustillant par semelle. Couler 300 g de crémeux dans le moule insert buche. Ajouter une semelle de biscuit coupé de 4,5 x 49,5 cm puis surgeler l'insert. Ajouter 300 g de marmelade de kumquat et surgeler. Réaliser la mousse et couler 680 g par gouttière à buche puis déposer l'insert et surgeler.

## FINITIONS

Glacer avec le glaçage Vietnam. Recongeler 10 minutes, puis plonger dans la Chantilly café. Passer au pistolet avec le Puratos Glassage Neutre chauffé à 60°C et 10% d'eau.

Glaçage lait Café

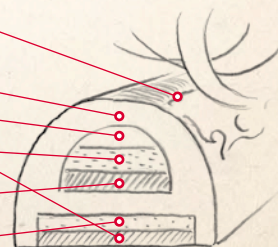
Mousse

Crémeux café

Biscuit chocolat

Compote Kumquat

Croustillant café



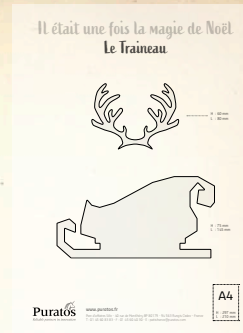
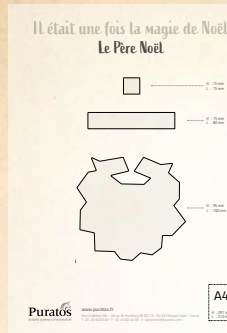
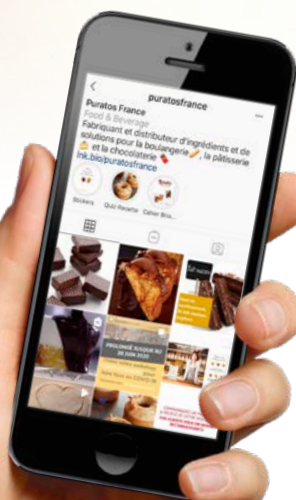
# Vous avez envie de découvrir encore plus de choses sur la collection de Noël ?

## Restez connecté !

Découvrez plus de détails sur les décors en chocolat sur notre site Internet : [www.puratos.fr](http://www.puratos.fr)

Nos chefs pâtisseries ont souhaité vous partager les patrons (fait maison) qu'ils ont réalisé pour faire leurs décors en chocolat ainsi que le patron pour faire un moule en rhodoïd pour les petits gâteaux Sapins de Noël.

Il vous suffit de les télécharger et le tour est joué !



Sur les réseaux sociaux, nous allons vous préparer des surprises autour de Noël.



**Facebook**  
([fb.me/patisfrancepuratos](https://fb.me/patisfrancepuratos))



**Instagram**  
([@puratosfrance](https://www.instagram.com/puratosfrance))

[www.puratos.fr](http://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](mailto:patisfrance@puratos.com)

  
**Belcolade**  
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

  
**Puratos**  
Partenaire pour l'innovation

  
**PATISFRANCE**<sup>®</sup>  
SOURCE DE SÉDUCTION