

vision

Hors Série Pâques



| ÉDITO |

À PÂQUES LAISSEZ PARLER VOTRE IMAGINATION !

Pour tout le monde, la période de Pâques est synonyme de joie, de gourmandises et de moments passés en famille ou entre amis. C'est aussi une des périodes de l'année, avec Noël, où douceurs et friandises sont les plus largement consommées. Un instant suspendu où tous les écarts sont permis !

C'est également, pour vous, un temps fort de l'année et l'un des moments où vous pouvez laisser libre court à votre imagination.

Dans ce numéro spécial, nos chefs Pâtissiers-Chocolatiers, vous proposent des moulages, des pâtisseries et autres gourmandises sous la thématique « Sous l'Océan » et autour de nos dernières innovations.

Nous vous invitons donc à plonger dans cet univers et à vous inspirer de leurs créations pour faire de Pâques un moment riche en gourmandise.



SOMMAIRE

MOULAGES

- Trésor de Pirate
- Le Black Pearl
- Poissons Bulles
- Poulpo'Choc
- Barracuda
- Les Baleines
- Un bouchon à la mer

PÂTISSERIES

- Etoile Praliné
- Corail
- Napoléon

LA RECETTE DE JONATHAN MOUGEL

- Tablette Géométri'Choc



Pour toutes ces recettes, nos Chefs Pâtissiers-Chocolatiers, ont travaillé avec le Magic Temperer qui permet de tempérer facilement des masses de chocolat, couvertures, pralinés, ganaches et intérieurs. Cette technologie a notamment pour avantage d'obtenir une meilleure qualité des textures, une diminution des risques de blanchiment ou encore une meilleure brillance.

Pour découvrir toutes les fonctionnalités et les bénéfices de cet outil, n'hésitez pas à vous rendre sur www.static-tempering.com


Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE


Puratos
Partenaire pour l'innovation


PATISFRANCE
SOURCE DE SÉDUCTION

ZOOM PRODUIT

BELCOLADE SELECTION AMBER DOUCEUR 32% CACAO-TRACE

**NOUVEAU
PRODUIT**

Un chocolat à la couleur ambrée, au profil aromatique unique, qui contient 32% de cacao et issu de notre programme de cacao durable, Cacao-Trace.

Deux tendances fortes ressortent de la dernière étude Taste Tomorrow : le goût est le premier critère d'achat lorsque les consommateurs achètent un produit de pâtisserie-chocolat. Mais les consommateurs veulent également que tous leurs sens soient sollicités, notamment la vue. L'apparence est le 4^{ème} facteur d'achat pour les produits de pâtisserie.

Sans oublier le fait que les consommateurs souhaitent avoir une consommation plus éthique et plus responsable.

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

Nous avons donc développé Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace.



LES CARACTÉRISTIQUES

- Un chocolat à 32% de cacao
- Une couleur « blonde » grâce à la poudre de lait caramélisée
- Sans arôme et sans colorant artificiel
- Un chocolat aux notes lactées et de caramel au beurre salé
- Une fluidité 4 gouttes
- Certifié Cacao-Trace

Disponible en sac de 2 x 5 kilos.

Date de durabilité minimale de 12 mois.

A conserver entre 16 et 20°C et à l'abri des odeurs.



LES BÉNÉFICES POUR VOUS

- Un chocolat différenciant grâce à sa couleur et à son goût
- Facile d'utilisation
- Une large diversité d'applications : moulages, mousses, ganaches, bonbons de chocolat, tablettes....
- Du storytelling avec le discours Cacao-Trace



LES AVANTAGES POUR LES CONSOMMATEURS

- La promesse d'une expérience de consommation unique, à travers un goût et un visuel attractifs
- Un chocolat qui fait partie du programme Cacao-Trace, pour un avenir du cacao durable.

LE TRÉSOR DES PIRATES

Par Bertrand Balay

ELEMENTS

Trésor : boîte en carton or 11 x 6 cm
Couvercle Trésor : tube de 6 cm de diamètre
Plage : sphère de 8 cm
Sucre cassonade
Pièces : sceau « tête de mort »

NB COULEUR / FINITION

1	Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace
1	Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace
1	Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace
QS	
QS	Belcolade Selection Noir 65% Cacao-Trace



CHOCOLAT PLASTIQUE NOIR

Belcolade Selection Noir Supérieur 60%	500 g
Sirop de Glucose PatisFrance	400 g

Fondre la couverture à 45°C et mélanger avec le sirop de glucose à 45°C.

Homogénéiser la masse et laisser cristalliser.

MONTAGE ET FINITIONS

- Pour le trésor : confectionner une boîte en utilisant un carton or.
- Pour le couvercle du trésor : il est recommandé de mouler un tube en PVC préalablement chemisé d'une feuille de rhodoïd (il est également possible de mouler une gouttière à bûche).
- Mouler l'ensemble des éléments du trésor avec du **Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace**. Une fois démoulé, couper le tube en section de 11 cm puis diviser le tube en deux. Obturer en couverture les extrémités du couvercle. Avec la pointe d'un couteau d'office et une brosse métallique, réaliser l'effet faux bois. Coller le couvercle sur la boîte.
- Détailler de fines bandelettes de chocolat plastique et les coller sur le montage.
- Confectionner des pièces en chocolat à l'aide d'un sceau en métal au motif « Tête de mort » préalablement mis au congélateur, puis les coller sur le montage.
- Avec du **Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace**, réaliser la plage avec une poche, puis saupoudrer du sucre cassonade. Avant cristallisation complète, coller le trésor sur la plage.

LE BLACK PEARL

Par Grégory Geffard

MOULAGE

Belcolade Selection
Lait 35% Cacao-Trace

QS

Un moule cabosse Belcolade
Un demi-œuf de 13 cm
Un mat de 18 cm
4 demi-sphères de 2.5 cm
Une voile de 9 cm sur 14 cm

MÉLANGE PISTOLET LAIT

Belcolade Selection
Lait 35% Cacao-Trace
Belcolade Beurre de Cacao

100 g
80 g

Fondre les 2 ingrédients puis mixer.
Tabler à 29°C.

MÉLANGE PISTOLET BLANC

Belcolade Selection
Extra Blanc 34% Cacao-Trace
Belcolade Beurre de Cacao

100 g
80 g

Fondre les 2 ingrédients puis mixer.
Tabler à 29°C.

MONTAGE ET FINITIONS

- Assembler la cabosse, puis faire fondre une partie pour créer la coque du bateau
- La coller sur le demi-œuf
- Faire fondre légèrement les demi-sphères pour les intégrer à la coque afin de former des canons
- Pulvériser l'ensemble avec le mélange lait
- A côté, réaliser le pochoir sur la voile en pulvérisant le mélange blanc
- Coller la voile sur le mat puis les coller sur la coque
- Garnir l'intérieur de bonbons en chocolat.



POISSONS BULLES

Par Bertrand Balay

ELEMENTS

Socle : disque de 10 cm

Socle : demi-sphère de 4 cm

Corps : sphère de de 8 cm

Piques : moule en pointes

Nageoires : kit Belcolade Choco'Toys 2

Yeux

NB COULEUR / FINITION

- | | |
|---|--|
| 1 | Belcolade Selection Noir 65% Cacao-Trace |
| 1 | Belcolade Selection Noir 65% Cacao-Trace |
| 1 | Belcolade Selection Noir 65% Cacao-Trace |
| 8 | Belcolade Selection Amber Douceur Cacao-Trace |
| 3 | Belcolade Selection Noir 65% Cacao-Trace |
| 1 | Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace |

APPAREIL À PISTOLET NOIR

Belcolade Beurre de Cacao 200 g

Belcolade Origins Noir Arriba 66% 200 g

Colorant liposoluble rouge (facultatif) QS

Fondre à 45°C et mixer.

Utiliser entre 27 et 30°C.

MONTAGE

- Mouler l'ensemble des éléments en couverture.
- Réaliser séparément les collages du socle et les collages du poisson.
- Réaliser un sourire au montage, avec l'aide d'un emporte-pièce chaud et d'une petite douille.
- Pour la finition, réaliser un flochage avec l'appareil à pistolet sur le montage.
- Coller les yeux en dernier.



POULPO'CHOC !

Par Grégory Geffard



MOULAGE

Belcolade Selection
Lait 35% Cacao-Trace **QS**

Un disque de 8 cm de diamètre.

Une demi-sphère de 4 cm.

Une étoile de mer 15 cm (réf : CW2124 de chez Chocolate World).

Un œuf de 10 cm.

MÉLANGE PISTOLET LAIT

Belcolade Selection
Lait 35% Cacao-Trace **100 g**
Belcolade Beurre de Cacao **80 g**
Colorant naturel orange (facultatif) **1 g**

Fondre les 2 ingrédients puis mixer.

Tabler à 29°C.

SUCRE ROCHER

Sucre **500 g**
Eau **170 g**
Glace royale **70 g**

Cuire le sucre et l'eau à 140°C.

Ajouter la glace royale et mélanger vivement.

Débarrasser aussitôt en cadre graissé et laisser refroidir.

MONTAGE ET FINITIONS

- Faire fondre une partie de l'étoile de mer puis l'assembler
- Coller l'œuf sur l'étoile de mer et réaliser la bouche
- Coller ensuite le sujet sur la demi-sphère et sur la demi-sphère de support
- Pulvériser l'ensemble avec le mélange pistolet lait
- Décorer en ajoutant deux yeux et quelques morceaux de sucre rocher sur la base.

BARRACUDA

Par Bertrand Balay

ELEMENTS

Sous-marin : œuf de 10 cm
Cabine : timbale 4 cm diam et 3 cm Haut
Hélice : kit Belcolade Choco'Toys 2
Périscop : 4 cm
Boulons
Socle : disque de 10 cm
Socle : demi-sphère de 6 cm

NB COULEUR / FINITION

1	Belcolade Selection Noir 65% Cacao-Trace
1	Belcolade Selection Noir 65% Cacao-Trace
2	Belcolade Selection Noir 65% Cacao-Trace
1	Chocolat plastique
10	Belcolade Selection Noir 65% Cacao-Trace
1	Belcolade Selection Noir 65% Cacao-Trace
1	Belcolade Selection Noir 65% Cacao-Trace



APPAREIL À PISTOLET NOIR

Belcolade Beurre de Cacao	200 g
Belcolade Origins Noir Arriba 66%	200 g
Colorant liposoluble rouge (facultatif)	QS

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

CHOCOLAT PLASTIQUE NOIR

Belcolade Selection Noir Supérieur 60%	500 g
Sirop de Glucose PatisFrance	400 g

Fondre la couverture à 45°C et mélanger avec le sirop de glucose à 45°C.
Homogénéiser la masse et laisser cristalliser.

MONTAGE ET FINITIONS

- Mouler l'ensemble des éléments avec le chocolat Belcolade Selection Noir 65% Cacao Trace.
- Façonner en chocolat plastique, un tube de 4 cm pour le périscop. Utiliser un cylindre métallique pour fondre légèrement la cabine afin que celle-ci épouse la forme de l'œuf.
- Coller tous les éléments pour réaliser le montage.
- Donner un aspect métallique pendant la pulvérisation.
- Passer un léger coup de scintillant bronze avec un pinceau très souple.

BALEINES

Par Bertrand Balay

ELEMENTS

Socle, pochage

Ventre baleine : œuf de 14 cm

Dos baleine : œuf de 14 cm

Nageoires : Kit Belcolade Choco'Toys 2

Jet d'eau : Kit Belcolade Choco'Toys 2

Yeux

NB COULEUR / FINITION

1	Belcolade Extra Blanc 34% Cacao Trace
1	Belcolade Extra Blanc 34% Cacao Trace
1	Belcolade Extra Blanc 34% Cacao Trace, bleu clair
2	Belcolade Extra Blanc 34% Cacao Trace
1	Belcolade Extra Blanc 34% Cacao Trace, bleu
2	Belcolade Extra Blanc 34% Cacao Trace



BEURRE DE CACAO COLORÉ

Belcolade Beurre de Cacao	200 g
Pigment naturel	14 g

Fondre à 45°C et mixer.

Utiliser entre 27 et 30°C

MONTAGE

- Mouler l'ensemble des éléments de la baleine.
- Fondre de façon importante le ventre de la baleine. Coller le dos de la baleine pour finir le corps du montage. Pour le socle, déposer du chocolat à la poche et réaliser un effet vague à l'aide d'air comprimé puis coller directement le montage.
- Ajouter les derniers éléments en vous aidant d'une cuillère à café pour certains petits collages.

UN BOUCHON À LA MER

Par Bertrand Balay

ELEMENTS

Socle : disque de 10 cm

Socle : moule à baba en silicone

Œuf : œuf de 14 cm

Bouchon : moule goutte d'eau, paille jetable

Bouchon : sphères de 4 cm et 1 cm

Fil de pêche

NB COULEUR / FINITION

- 1 **Belcolade Selection Noir 65% Cacao-Trace**
- 1 **Belcolade Selection Noir 65% Cacao-Trace**
- 1 **Belcolade Selection Noir 65% Cacao-Trace**
- 1 **Belcolade Selection Noir 65% Cacao-Trace**
- 1 **Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace**
+ pulvérisation rouge & jaune
- 1 **Chocolat plastique**

APPAREIL À PISTOLET NOIR

Belcolade Beurre de Cacao 200 g

Belcolade Origins Noir Arriba 66% 200 g

Colorant liposoluble rouge (facultatif) QS

Fondre à 45°C et mixer.

Utiliser entre 27 et 30°C.

CHOCOLAT PLASTIQUE NOIR

Belcolade Selection Noir Supérieur 60% 500 g

Sirop de Glucose PatisFrance 400 g

Fondre la couverture à 45°C et mélanger avec le sirop de glucose à 45°C.

Homogénéiser la masse et laisser cristalliser.

BEURRE DE CACAO COLORÉ

Belcolade Beurre de Cacao 200 g

Pigment naturel 14 g

Fondre à 45°C et mixer.

Utiliser entre 27 et 30°C.

MONTAGE

- Mélanger un peu de couverture blanche avec du beurre de cacao coloré bleu, puis à l'aide d'un pinceau, réaliser un effet vague dans le fond du moule à œuf. Pulvériser les moules en beurre de cacao tempéré (bleu/jaune/rouge). Moler l'ensemble des éléments du montage. Coller le socle et le pulvériser avec de l'appareil à pistolet. Avec une paille de fer, réaliser un effet brossé sur un demi-œuf. Façonner un fin fil de pêche en chocolat plastique.
- Coller l'ensemble des éléments pour finaliser le montage.

ASTUCE :

Pour rationaliser ce montage, il est possible de coller sur l'œuf, des fritures réalisées avec du **Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace** et une étiquette maison par exemple.



ZOOM PRODUIT



Cacao-Trace est notre programme unique pour un cacao durable et dispose de 2 points de différenciation :



Le Chocolate Bonus

Pour chaque produit Cacao-Trace vendu, nous reversons 0.10€/kilo directement aux producteurs de cacao pour les soutenir dans la démarche du cacao bon et durable. En 2018, nous avons reversé un bonus de près de 290 000 € à nos partenaires producteurs de cacao.



La maîtrise de la fermentation

La fermentation est une étape primordiale pour développer le potentiel maximum des arômes de chaque fève de cacao. Cette étape est strictement contrôlée par les équipes Puratos qui se trouvent sur place. Ainsi, nous pouvons vous offrir du chocolat d'une qualité constante avec un goût optimal.



La gamme Origins

PAYS D'ORIGINE	PROFIL AROMATIQUE	FLUIDITÉ	CONDITIONNEMENT	DLUO
Noir Papouasie - Nouvelle Guinée 73%	Café torréfié, fruits frais, fruits secs, poivre et miel	●●●●	Sac de 15 kilos	24 mois
Noir Vietnam 73%	Cacao acide, agrume, bois et tabac	●●●●		24 mois
Lait Vietnam 45%	Cacao acide, caramel, moka et lait cuit	●●●●		18 mois
Lait Mékong 34.5%	Cacao acide, crémeux, lait et caramel	●●●●●		18 mois



La gamme Selection

NOM	PROFIL AROMATIQUE	FLUIDITÉ	CONDITIONNEMENT	DLUO
Noir 65%	Café torréfié, fruits frais, fruits secs, poivre et miel	●●●●	Sac de 2 x 5 kilos et 15 kilos	24 mois
Noir 55%	Cacao amer et fruité	●●●●		24 mois
Lait 35%	Cacao, lait et notes sucrées	●●●●		18 mois
Extra Blanc 34%	Lacté, vanillé, notes beurrées et peu sucré	●●●●●		12 mois
Blanc Intense 28.5%	Peu sucré avec une légère note sucrée	●●●●●		12 mois
Amber Douceur 32%	Lacté et notes de caramel au beurre salé	●●●●		12 mois



La gamme PATISFRANCE

NOM	PROFIL AROMATIQUE	CONDITIONNEMENT	DLUO
Gianduja Lait	Un goût doux et équilibré grâce au subtil mélange des noisettes et du chocolat au lait. <i>Produit fabriqué en France.</i>	Seau de 5 kilos	12 mois
Gianduja Noir	Un parfait équilibre entre le chocolat Noir d'origine Vietnam et les noisettes. <i>Produit fabriqué en France.</i>	Seau de 5 kilos	12 mois
Praliacrac Chocolait	Mélange croustillant de praliné amande-noisette, de brisures de crêpes et de chocolat au lait. <i>Produit fabriqué en France.</i>	Seau de 4,5 kilos	9 mois
Miroir Plus Chocolat Blanc	Un glaçage à chaud couleur ivoire sans Dioxyde de Titane et contenant 30% de chocolat blanc.	Seau de 4,5 kilos	9 mois

ÉTOILE DE MER PRALINÉ

Par Grégory Geffard

SABLÉ AU SÉSAME

Beurre	300 g
Sucre semoule	160 g
Sel fin	6 g
Farine	480 g
Volcano PatisFrance	10 g
Œufs	50 g
Graines de sésame torréfiées	80 g
Gingembre en poudre	Q.S

Réaliser le sablé en mélangeant tous les ingrédients.

Étaler entre deux feuilles à 3 mm puis détailler selon la forme souhaitée.

Cuire sur Silpain® à 170°C pendant 15 minutes environ.

CRÈME LÉGÈRE VANILLE

Lait	250 g
Delicecrem PatisFrance	70 g
Puratos Classic Vanille	10 g
Patiscrem PatisFrance montée	300 g

Mettre au batteur les 3 premiers ingrédients avec le fouet pendant 4 minutes.

Incorporer ensuite la crème montée.

CRÈME LÉGÈRE AU PRALINÉ

Lait	250 g
Delicecrem PatisFrance	70 g
Praliné Amande-Noisette 55% Origine France PatisFrance	140 g
Patiscrem PatisFrance montée	400 g

Mettre au batteur les 2 premiers ingrédients avec le fouet pendant 4 minutes.

Ajouter le praliné.

Incorporer ensuite la crème montée.

PÂTE À CHOUX

Lait	500 g
Eau	500 g
Sel	20 g
Sucre	20 g
Beurre	400 g
Farine	600 g
Œufs	900 g

Faire bouillir les 5 premiers ingrédients.

Ajouter la farine pour réaliser la panade, puis dessécher.

Ajouter les œufs au fur et à mesure.

CRUMBLE NOISETTE

Beurre frais	190 g
Sucre cassonade	230 g
Noisette Brute en poudre PatisFrance	70 g
Farine	165 g

Pétrir tous les ingrédients ensemble.

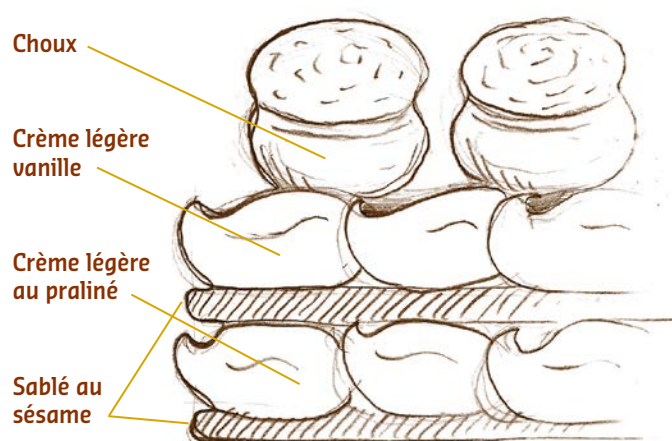
Étaler à 2 mm au laminoir entre deux feuilles guitare puis réserver au frais.

Détailler des cercles et les déposer sur la pâte à choux.

Cuire au four ventilé à 150°C pendant 25 minutes environ.

MONTAGE ET FINITIONS

- Pocher la crème pralinée sur un sablé sésame puis recouvrir avec le second sablé
- Pocher ensuite la crème vanille.
- Garnir les choux avec de la crème praliné en insérant au cœur un peu de Praliné Amande-Noisette 55% Origine France PatisFrance.
- Disposer les choux sur l'étoile en saupoudrant de **Sucraneige PatisFrance**.







CORAIL

Par Grégory Geffard - Pour 3 entremets de 18 cm

BISCUIT SUCCÈS

Blancs d'œufs	520 g
Sucre	150 g
Tant pour tant PatisFrance	260 g
Farine	170 g

Monter les blancs avec le sucre.

Ajouter délicatement le tant pour tant et la farine tamisée.

Dresser des disques de 16 cm puis cuire à 180°C pendant 15 minutes environ.

CROUSTILLANT CITRON (80 G / ENTREMETS)

| **Pralicrac Citron PatisFrance** **240 g**

Ramollir légèrement au four à micro-ondes et étaler sur 3 fonds de biscuits.

CRÉMEUX CITRON (270 G PAR INSERT)

Starfruit Citron PatisFrance	270 g
Sucre	140 g
Jaunes d'œufs	80 g
Œufs	140 g
Beurre	100 g
Gelée Dessert PatisFrance	40 g
Belcolade Selection	
Extra Blanc 34% Cacao-Trace	90 g

Porter le Starfruit à ébullition et incorporer le mélange jaunes d'œufs et sucre.

Cuire à 85°C.

Ajouter la Gelée Dessert, le beurre et le chocolat.

Mixer et couler en cercles de 16 cm filmés.

Surgeler.

COMPOTÉE FRAMBOISE (100 G / ENTREMETS)

| **Puratos Topfil Framboise** **300 g**

Pocher directement sur le crémeux citron puis surgeler.

MOUSSE VANILLE MASCARPONE

(330 G / ENTREMETS)

Crème anglaise	360 g
Puratos Classic Vanille	20 g
Gelée Dessert PatisFrance	55 g
Mascarpone	220 g
Patiscrem PatisFrance montée	360 g

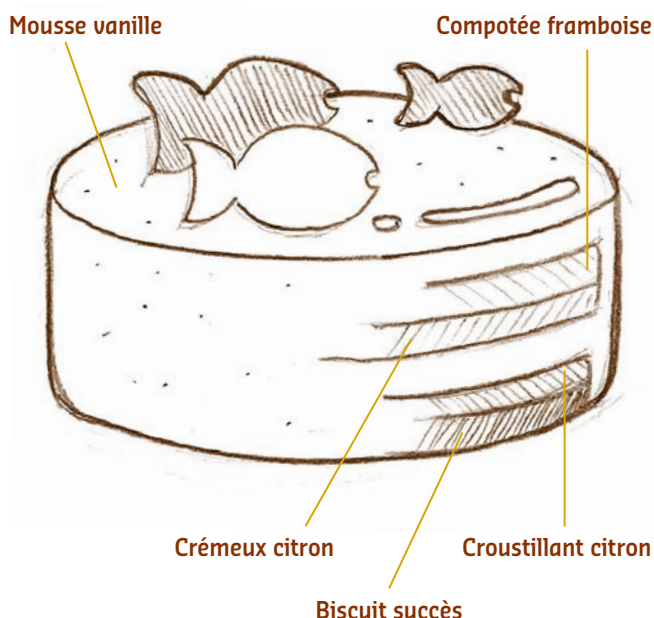
Chauffer la crème anglaise à 45°C.

Ajouter le Classic Vanille et la Gelée Dessert.

A 35°C, incorporer la crème montée avec le mascarpone.

MONTAGE (À L'ENVERS) ET FINITIONS

- Chemiser les cercles de 18 cm avec la mousse.
- Appliquer l'insert surgelé (crémeux citron et compotée de framboise)
- Recouvrir d'une couche de mousse vanille
- Obturer avec un fond de biscuit succès + croustillant citron et surgeler
- Glacer à l'aide du **Puratos Miroir Glassage Neutre** coloré en jaune
- Décorer avec quelques morceaux de sucre rocher et quelques poissons en chocolat.



TARTELETTES NAPOLÉON

Par Maël Delatre – Pour 12 tartelettes – Moule spécifique : Moule de coulée tartelette, C2Pack.

PÂTE SUCRÉE CACAO

Beurre	355 g
Tant pour tant PatisFrance	285 g
Œufs	114 g
Farine Pâtissière PatisFrance	500 g
Belcolade Cacao Poudre	50 g

Travailler à la feuille le beurre pommade et le tant pour tant. Incorporer les œufs petits à petit puis ajouter la farine et le cacao.

Mélanger le tout pour avoir une pâte homogène.

Abaisser la pâte entre 2 feuilles sulfurisées à 3 mm puis congeler. Détailler des bandes pour foncer.

Cuire au four ventilé à 160°C pendant 20 minutes environ.

CAKE CHOCOLAT

Œufs entiers	153 g
Trimoline	49 g
Sucre	78 g
Noisette Poudre PatisFrance	39 g
Farine Pâtissière PatisFrance	74 g
Belcolade Cacao Poudre	12 g
Volcano PatisFrance	5 g
Patiscrem PatisFrance	74 g
Belcolade Origins Lait Vietnam 45% Cacao-Trace	39 g
Belcolade Origins Noir Vietnam 73% Cacao-Trace	8 g
Beurre	46 g

Mélanger les 7 premiers ingrédients à la feuille.

Chauffer la crème et réaliser une ganache avec les chocolats.

Ajouter le beurre fondu puis incorporer le tout dans le premier mélange.

Couler en Flexipat® et cuire à 175°C pendant 12 minutes environ.

Surgeler, détailler avec un emporte-pièce de 70 mm lorsque le biscuit est légèrement décongelé.

(1 plaque 40/30).

CONFIT D'ORANGE

Oranges blanchies	375 g
Glucose	25 g
Sucre inverti	60 g
Sucre	70 g
Pectine NH	7 g

Zester les oranges, blanchir les zestes 3 fois.

Peler les oranges, ajouter le glucose, le sucre inverti et le mélange sucre pectine NH.

Donner un bouillon, ajouter les zestes et mixer.

Utiliser aussitôt.

CRÉMEUX MANDARINE CHOCOLAT

Starfruit Mandarine PatisFrance	225 g
Sucre	45 g
Jaunes d'œufs	68 g
Belcolade Origins Noir Papouasie-Nouvelle Guinée 73% Cacao-Trace	94 g

Cuire à 85°C la purée de fruit, le sucre et les jaunes.

Verser sur le chocolat en formant une émulsion.

Couler dans le fond de tartes à hauteur du bord.

MOUSSE VANILLE-FRAMBOISE

Starfruit Framboise PatisFrance	190 g
Patiscrem PatisFrance	200 g
Vanille gousse PatisFrance	1P
Puratos Classic Vanille	30 g
Jaunes d'œufs	90 g
Sucre	90 g
Amidon	20 g
Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	55 g
Masse gélatine	40 g
Patiscrem PatisFrance montée	255 g

Faire chauffer la pulpe, la crème et la vanille puis laisser infuser pendant 20 minutes.

Mélanger le sucre, l'amidon et les jaunes d'œufs et cuire comme une crème pâtissière.

Verser sur le chocolat blanc et ajouter la gélatine fondue.

Mixer puis laisser refroidir.

Incorporer la crème montée aux alentours de 25°C.

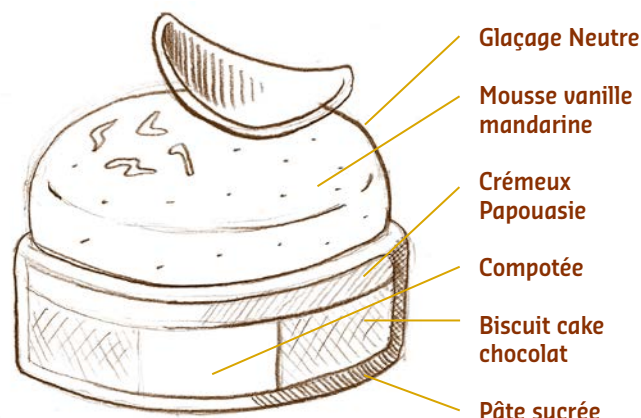
Couler en palet dans les moules C2Pack, 60 g par pièce, 12 pièces.

GLAÇAGE

Glassage Neutre Puratos	300 g
Eau	30 g

Mélanger le glassage et l'eau.

Chauffer à 70°C puis pulvériser.



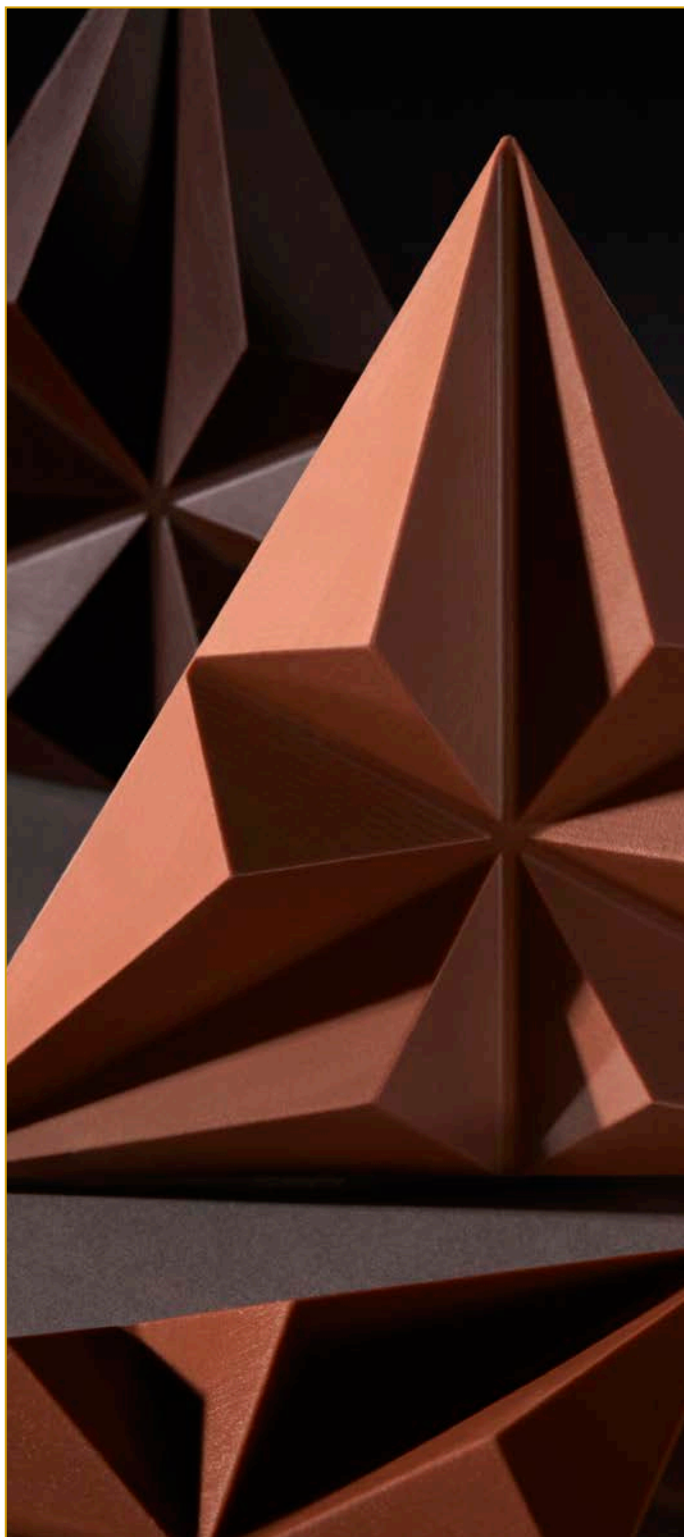


LA RECETTE DE **JONATHAN MOUGEL** GÉOMÉTRI'CHOC



Jonathan Mougel
MOF Pâtissier Confiseur 2019

Quantité : 6 tablettes 8 x 8 cm
Référence du moule : Géométric'J (moule spécifique)



CARAMEL

Patiscrem PatisFrance	150 g
Jus de citron vert	60 g
Patis'Omalt PatisFrance	10 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Beurre	80 g
Sel de Guérande	1 g
Sucre	150 g
Sirop de Glucose PatisFrance	150 g

Cuire le sucre à sec.

Maintenir au chaud la crème, la vanille, le beurre et le sel.

Décuire le sucre caramel avec le glucose chaud.

Ajouter le Patis'Omalt et le faire fondre.

Décuire avec la crème chaude puis ajouter le jus de citron vert.

La cuisson ne doit pas dépasser 102°C.

Refroidir sur Silpat® puis garnir une poche jetable.

PRALINÉ

Praliné Intense 69 PatisFrance	300 g
Belcolade Origins Noir	
Vietnam 73 Cacao-Trace	60 g
Pralirex Noisette PatisFrance	30 g
Poivre de Timut	2 grains

Fondre le chocolat à 45°C.

Ajouter le poivre de Timut râpé très finement à la microplane puis mélanger.

Ajouter le praliné et la pâte de noisette et mélanger.

Tabler l'ensemble à 23°C et couler en tablette chocolat.

MONTAGE ET FINITIONS

- Mouler les tablettes Géométric'J avec du chocolat **Belcolade Selection Noir 65% Cacao-Trace ou Belcolade Origins Mékong 34.5% Cacao-Trace**.
- Garnir le premier tiers de caramel et laisser crouter pendant 1 heure à 16°C.
- Couler le praliné et laisser cristalliser pendant 6h à 16°C avant d'obturer.

ZOOM PRODUIT

NOTRE GAMME DE PRALINÉS ET SPÉCIALITÉS AUX FRUITS SECS



Charmes, une usine française spécialisée dans la transformation des fruits secs

Depuis 1946, la transformation des fruits secs est l'un des savoir-faire historiques de PatisFrance-Puratos. Le choix de fruits secs nobles, la maîtrise des processus de fabrication, les nombreux points de contrôle sur ligne et l'expertise humaine des équipes, garantissent une qualité optimale constante.



UNE FABRICATION FRANÇAISE

Nos équipes, grâce à leur savoir-faire, permettent la fabrication de produits d'exception ainsi que la maîtrise de la qualité des produits.

PRALINÉS TRADITIONNELS

- Des matières premières nobles telles que les amandes, noisettes, sucres sont cuites de façon artisanale dans des bassines en cuivre à la flamme directe, puis refroidies et broyées. L'authentique conche en granit permet ensuite, de texturer le produit afin d'en faire ressortir les caractéristiques aromatiques si particulières des pralinés traditionnels.



PRALINÉS FLUIDES ET FOURRAGES GRAS

- Cet atelier permet de réaliser des pralinés fluides et des fourrages à base de fruits secs et chocolat. Ici nous insistons sur la finesse de broyage, ce qui apporte une texture lisse, souple et unique. La finesse des produits obtenus permet les créations les plus étonnantes.



PRALICRAC

- Un process particulier permet de mélanger subtilement tous types d'inclusions avec nos pralinés ou fourrages gras afin d'obtenir des textures inédites : croquantes, craquantes, ou encore pétillantes.



FRUITS SECS

- Le site est spécialisé dans la transformation des amandes, noisettes et pistaches. Les amandes brutes reçues directement de Californie et d'Espagne sont nettoyées sur site, émondées puis transformées en poudre, hachées, bâtonnets, effilées, etc. La torrification et le grillage permettent des possibilités infinies.



PRÉPARATIONS PÂTISSIÈRES À BASE DE FRUITS SECS

- Des mélanges intimes d'ingrédients à base de fruits secs donnent naissance à des préparations telles que le Patis'Macaron (pour des macarons réguliers) ou le Patis'Financier (pour des financiers au bon goût d'amande), etc.



CENTRES D'EXPERTISE PURATOS



*Notre planning
de stages et démonstrations
du 1^{er} semestre 2020 est disponible !*

*Des stages autour de Pâques
ainsi que nombreuses autres thématiques
seront abordées.*

Pour vous inscrire et pour plus de renseignements,
contactez **votre représentant** PatisFrance-Puratos,
ou connectez-vous sur www.puratos.fr/fr/stages ou
encore en flashant ce QR code :



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