

# COFFRE A JOUETS BELCOLADE



Sous la direction artistique de Bertrand Balay,  
Meilleur Ouvrier de France Chocolatier-Confiseur 2023

# Pâques

Une fête incontournable  
où la gourmandise est de rigueur !



**Le chocolat a la cote chez les Français et Pâques est une fête qui a une grande place dans leur cœur.** Pendant cette période, montages et bonbons chocolatés sont de la partie pour le plus grand plaisir de tous les gourmand(e)s !

Alors pour vous, professionnels, c'est le moment de faire rêver vos clients dans un univers chocolaté où les maîtres-mots sont la gourmandise, le partage et le bonheur.

Cette année, Bertrand Balay, Meilleur Ouvrier de France Chocolatier-Confiseur 2023 a travaillé avec notre équipe de Chefs Pâtisseries-Chocolatiers sur une collection qui va vous faire retomber en enfance ! Une invitation à la régression et à la gourmandise pour petits et grands !



*A* quelques mois de Pâques, le chef chocolatier Bertrand Balay, nous invite dans son univers ludique et enfantin qu'il affectionne.

*Cette année, il nous entraîne dans sa nouvelle collection autour du thème « Le coffre à jouets ». Quoi de plus évident pour s'adresser à nos chers petits gourmands.*

*« J'ai souhaité proposer une collection de Pâques simple, lisible, intemporelle et efficace. Il est important pour moi, de m'adresser à tous les professionnels du chocolat. C'est une collection que nous pourrions utiliser durant de nombreuses années, dans diverses thématiques. Je voulais concevoir des animaux rigolos, pour déclencher le sourire des enfants. »*

*Une réflexion de plusieurs mois a été nécessaire pour développer ce concept unique. Bertrand s'est adossé aux compétences de son ami Fabrice Pleinchéne. Ce duo créatif a mis au point ce kit original en exclusivité pour Belcolade, qui permet de créer simplement lapins, ours, chats, poussins et autres animaux sympathiques.*

*Bertrand Balay, Meilleur Ouvrier de France  
Chocolatier-Confiseur 2023.*

# BELCOLADE

ouvre la voie au chocolat durable avec l'ouverture de la première usine de chocolat belge neutre en carbone.

La vision de Belcolade en matière de solutions durables pour le chocolat prend de l'ampleur avec l'ouverture de sa nouvelle usine en Belgique.

En mettant en synergie l'expertise gustative avec une approche durable, Belcolade s'assure que ses produits contribuent non seulement au succès immédiat des clients, mais les aident également à prendre des mesures concrètes vers un monde plus durable. Cet accent mis sur le goût et la durabilité est révélé par les résultats de notre récente étude Taste Tomorrow.

Cette étude souligne que si le goût reste le premier critère d'achat pour les consommateurs, la durabilité du chocolat est un facteur clé de différenciation pour leur achat avec 68% des répondants intéressés par des produits alimentaires issus de méthodes d'agriculture durables.

« L'expansion de Belcolade est motivée par son engagement indéfectible en faveur du développement durable », selon Pierre Tossut, PDG de Puratos. « Notre marque Belcolade stimule l'innovation, en veillant à ce que les chocolatiers, les pâtisseries et les boulangers aient accès à des choix de chocolat\* exceptionnels qui reflètent leurs valeurs », dit-il. L'usine neutre en carbone de Belcolade incarne cet engagement. Cette usine pionnière fonctionnera avec de l'électricité 100% renouvelable, éliminant ainsi le besoin de combustibles fossiles. Grâce à un stockage souterrain important de l'eau de pluie, il s'approvisionnera à 90% à partir de l'eau de pluie collectée. Belcolade a réalisé des investissements substantiels pour améliorer son efficacité énergétique, sa fiabilité et sa résilience

face aux sécheresses en réorganisant toutes les installations techniques, le stockage et la distribution d'énergie. Grâce à la récupération de chaleur et à l'utilisation d'une technologie de pompe à chaleur de pointe, le processus de production de chaleur de Belcolade consomme désormais cinq fois moins d'énergie qu'auparavant.





## Great Taste **Doing Good**



**Le programme Cacao-Trace est un autre exemple de l'engagement de Belcolade pour un avenir plus durable tout au long de la chaîne du cacao.**

Avec Cacao-Trace, nous maîtrisons le processus de fermentation pour vous garantir une qualité supérieure et un goût constant. De plus, nous créons de la valeur sur tous les maillons de la chaîne en rémunérant justement nos producteurs partenaires.

Nous utilisons des fèves de cacao aux saveurs riches et nous mettons un point d'honneur à former et à être présent lors de toutes les étapes de transformation de ces fèves (récolte, séchage, fermentation, ...).

C'est ainsi que nous pouvons garantir un chocolat savoureux à nos clients et une rémunération optimale pour les producteurs. Pour cela, nous avons mis en place 2 actions majeures :



### Les Centres de Fermentation

Nous formons nos producteurs partenaires aux bonnes pratiques agricoles et nous possédons nos propres centres post-récoltes où nous y transformons les fèves. C'est ce qui permet de développer des fèves aux saveurs intenses et de profiter de la richesse des sols qui confère des goûts uniques à nos chocolats.

Cette collaboration avec nos producteurs partenaires et nos infrastructures nous permettent de vous offrir un chocolat savoureux et une traçabilité maximale.



### Le Chocolat Bonus

Pour chaque kilo de produits Cacao-Trace que vous achetez, 10 centimes sont reversés à nos producteurs partenaires sous la forme du Chocolate Bonus.

Cela nous permet de réduire le déséquilibre des bénéfices dans la chaîne de valeur. Il est reversé directement aux producteurs ou permet de financer des projets pour leur communauté (écoles, stations d'eau potable, maternité...).

En 2022, nous avons reversé plus de 2 millions d'euros et nous avons des ambitions croissantes pour les années à venir.

# Sommaire

## Zig & Zag

Page 9



## Les as de la glace

Page 11



## Les lapinoux

Page 13



## Doudou l'ourson

Page 19



## Petits monstres

Page 21



## Tas une tache! Pistache

Page 23

## Poussinets

Page 15



## Chats foin

Page 17



## Voyage Voyage

Page 25



## Bouchée Full Noisette

Page 27



**BELCOLADE VOUS  
PROPOSE LA  
NOUVELLE  
GÉNÉRATION DU KIT  
ICONIQUE :**

## LES CHOCO'TOYS

Cette année, nous avons travaillé sur l'élaboration d'un nouveau kit de moules pour vous permettre de réaliser très simplement un large choix de moulages afin d'animer votre boutique lors de la saison de Pâques.



### Composition du kit Choco'Toys 2.0 :

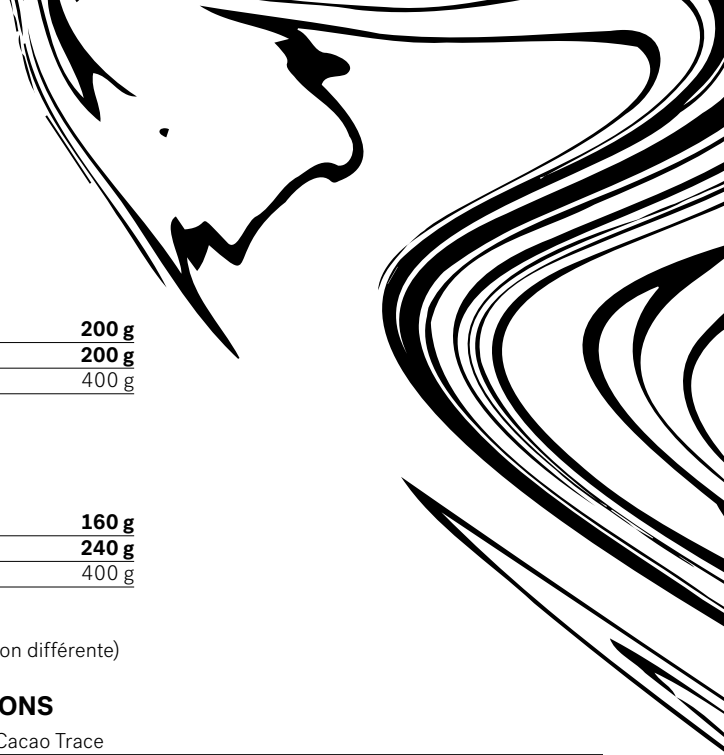
10 plaques thermoformées en PETG 0,7mm pour la réalisation d'un corps, d'une tête, des pieds, des pattes de poules, de canards, des bras, des oreilles, des becs ou encore des museaux de différents animaux.

Nous avons travaillé avec Fabrice Pleinchene, créateur de moules sur mesure, en région bordelaise.





# Zig & Zag



## APPAREIL À PISTOLET

<b>Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace</b>	<b>200 g</b>
<b>Belcolade Pure Pâte Ebony 96% Cacao-Trace</b>	<b>200 g</b>
TOTAL	400 g

Fondre à 45°C et mixer.

Cristalliser à 26°C et utiliser à 30°C

## APPAREIL À PISTOLET BLANC

<b>Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace</b>	<b>160 g</b>
<b>Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace</b>	<b>240 g</b>
TOTAL	400 g

Fondre à 45°C et mixer.

Cristalliser à 26°C et utiliser à 30°C.

(Suggestion : il est possible d'ajouter de la poudre de vanille pour apporter une finition différente)

## ÉLÉMENTS

ÉLÉMENTS	NOMBRES	COULEURS / FINITIONS
Socle (à prévoir)	1	Origins Noir Sanaga 66% Cacao Trace
Moule corps - Kit Choco'Toys 2.0	1	Selection Amber Douceur 32% Cacao Trace
Moule tête - Kit Choco'Toys 2.0	1	Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace + Origins Noir Sanaga 66% Cacao Trace
Moule bras - Kit Choco'Toys 2.0	2	Origins Noir Sanaga 66% Cacao Trace
Moule pieds - Kit Choco'Toys 2.0	2	Origins Noir Sanaga 66% Cacao Trace
Moule oreille - Kit Choco'Toys 2.0	2	Origins Noir Sanaga 66% Cacao Trace
Moule museau - Kit Choco'Toys 2.0	1	Origins Noir Sanaga 66% Cacao Trace + Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace
Yeux	1	Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace + Origins Noir Sanaga 66% Cacao Trace
Ressort	1	Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace coloré poudre vanille
Queue (à modeler)	1	Origins Noir Sanaga 66% Cacao Trace

## RÉALISATION & MONTAGE :

### Ressort :

- Colorer la couverture blanche avec un peu de poudre de vanille. Pocher de fines pastilles sur une plaque munie de feuille guitare. Une fois cristallisées, assembler ces pastilles pour réaliser le ressort et le finir en le pulvérisant.

### Queue :

- A l'aide de la couverture noire mixer (possible de la faire en chocolat plastique).
- Mouler les autres éléments avec les couvertures préconisées (pendant le moulage, il est possible d'ajouter une tache de chocolat noir sur le visage du chiot).
- Commencer par coller le corps du personnage, puis le découper en deux. Obturer en couverture blonde ces 2 parties. Coller le bas du corps sur les pieds et le socle. Fixer la tête et les oreilles sur le haut du corps. Pulvériser séparément le socle avec le bas du corps, les bras et le haut du corps avec la tête. Assembler l'ensemble des éléments et finir en ajoutant les yeux, le museau, les bras et la queue.





# Les as de la glace

## APPAREIL À PISTOLET

<b>Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace</b>	<b>200 g</b>
<b>Belcolade Pure Pâte Ebony 96% Cacao-Trace</b>	<b>200 g</b>
TOTAL	400 g

Fondre à 45°C et mixer.

Cristalliser à 26°C et utiliser à 30°C

## ÉLÉMENTS

ÉLÉMENTS	NOMBRES	COULEURS / FINITIONS
Socle (à prévoir)	1	<b>Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace</b>
Moule corps - <b>Kit Choco'Toys 2.0</b>	1	<b>Origins Noir Sanaga 66% Cacao Trace</b>
Moule bras - <b>Kit Choco'Toys 2.0</b>	2	<b>Origins Noir Sanaga 66% Cacao Trace</b>
Moule pattes - <b>Kit Choco'Toys 2.0</b>	2	<b>Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace</b>
Moule bec - <b>Kit Choco'Toys 2.0</b>	1	<b>Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace</b>
Yeux	1	<b>Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace + Origins Noir Sanaga 66% Cacao Trace</b>

## RÉALISATION & MONTAGE :

- Mouler les éléments avec la couverture préconisée.
- Assembler le corps et le coller verticalement sur une plaque munie d'une feuille guitare. Pulvériser séparément le corps et les bras.
- Une fois l'appareil à pistolet cristallisé, réaliser le ventre blanc des pingouins. Pour les réaliser, déposer à la poche de la couverture blanche dans un moule et poser dessus le corps en chocolat. Appuyer le moule corps sur la couverture blanche, afin pour réaliser la trace du ventre blanc. Laisser cristalliser avant de démouler.
- Coller soigneusement le corps sur un socle de votre choix, puis ajouter les pattes, le bec, les yeux et les bras.

### ORIGINS NOIR SANAGA 66% CACAO-TRACE



- Un chocolat noir d'origine Cameroun, à 66% de cacao spécialement conçu pour l'enrobage grâce à sa très grande fluidité.
- Ce chocolat a un caractère fruité complémenté par une touche de Citron & d'épices.
- Il permet une très large variétés d'applications.
- Il est certifié Cacao-Trace et Chocolatiers Engagés, un engagement encore plus fort pour une filière du cacao innovante, durable et qualitative.



**Disponible en sac de 15 kilos.**  
**Date de durabilité minimale de 24 mois.**





# Les lapinoux

## APPAREIL À PISTOLET

<b>Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace</b>	<b>200 g</b>
<b>Belcolade Pure Pâte Ebony 96% Cacao-Trace</b>	<b>200 g</b>
TOTAL	400 g

Fondre à 45°C et mixer.

Cristalliser à 26°C et utiliser à 30°C

## ÉLÉMENTS

ÉLÉMENTS	NOMBRES	COULEURS / FINITIONS
Socle (à prévoir)	1	<b>Origins Noir Sanaga 66% Cacao Trace</b>
Moule corps - <b>Kit Choco'Toys 2.0</b>	1	<b>Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace</b>
Moule tête - <b>Kit Choco'Toys 2.0</b>	1	<b>Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace</b>
Moule bras - <b>Kit Choco'Toys 2.0</b>	2	<b>Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace</b>
Moule pieds - <b>Kit Choco'Toys 2.0</b>	2	<b>Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace</b>
Moule truffe de lapin - <b>Kit Choco'Toys 2.0</b>	1	<b>Origins Noir Sanaga 66% Cacao Trace + Origins Lait Mekong 39% Cacao-Trace + Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace</b>
Yeux	1	<b>Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace + Origins Noir Sanaga 66% Cacao Trace</b>
Tambour, tube 3,4 cm de diamètre	1	<b>Origins Noir Sanaga 66% Cacao-Trace+ Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace</b>
Baguettes	2	<b>Origins Lait Mekong 39% Cacao-Trace</b>

## RÉALISATION ET MONTAGE

- Mouler les éléments avec la couverture préconisée.
- Une fois les oreilles démoulées, il est possible de garnir le centre de celles-ci en couverture blanche. Dans le tube préalablement moulé, détailler les tambours à 2,5 cm de haut. Obtenir le tambour en couverture blanche. Dans une abaisse de chocolat blanc, détailler de très fines tiges. Coller ces fines tiges de chocolat sur le pourtour du tambour afin de simuler les cordes.
- Assembler le corps avec les pattes, puis coller sur un socle de votre choix.
- Ajouter la tête, les oreilles, les bras et le tambour.
- Mixer de la couverture lait jusqu'à obtenir une pâte lisse afin de pouvoir façonner des baguettes, puis les coller.
- Pulvériser au pistolet le sujet.
- Ajouter au montage le museau et les yeux.





# Poussinets

## APPAREIL À PISTOLET BLANC

<b>Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace</b>	<b>160 g</b>
<b>Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace</b>	<b>240 g</b>
TOTAL	400 g

Fondre à 45°C et mixer.

Cristalliser à 26°C et utiliser à 30°C

## ÉLÉMENTS

ÉLÉMENTS	NOMBRES	COULEURS / FINITIONS
Socle (à prévoir)	1	<b>Origins Lait Mekong 39% Cacao Trace</b>
Moule corps - <b>Kit Choco'Toys 2.0</b>	1	<b>Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace</b>
Moule tête - <b>Kit Choco'Toys 2.0</b>	1	<b>Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace</b>
Moule bras - <b>Kit Choco'Toys 2.0</b>	2	<b>Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace</b>
Plumes	9	<b>Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace</b>
Moule pattes de poule - <b>Kit Choco'Toys 2.0</b>	2	<b>Selection Amber Douceur 32% Cacao Trace</b>
Moule becs - <b>Kit Choco'Toys 2.0</b>	2	<b>Selection Amber Douceur 32% Cacao Trace</b>
Yeux	1	<b>Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace + Origins Noir Sanaga 66% Cacao-Trace</b>

## RÉALISATION ET MONTAGE

- Mouler les éléments avec la couverture préconisée.
- Assembler le corps et le fixer sur une plaque munie d'une feuille guitare.
- Coller soigneusement la tête et les bras.
- Pulvériser au pistolet le sujet.
- Décoller le personnage pour le fixer sur son socle chocolat lait.
- Ajouter au montage les plumes, les pattes de poule, le bec et les yeux.





## NOUVEAU

### ORIGINS LAIT MÉKONG 39% CACAO-TRACE

Découvrez la nouvelle formule de notre chocolat au lait d'origine spécialement conçu pour l'enrobage.

Cette nouvelle recette a été travaillée par Bertrand Balay, MOF Chocolatier-Confiseur 2023, pour répondre encore mieux aux exigences de nos clients.

Ce chocolat est doté d'une grande fluidité, idéal pour tous vos enrobages, moulages ou encore tablettes.

Issu de fèves d'origine Vietnam et certifié Cacao-Trace.

Il dispose d'un profil aromatique unique et peu sucré pour sublimer toutes vos créations.

**Disponible en sac de 15 kilos.**

**Date de durabilité minimale de 18 mois.**







# Chats foin

## APPAREIL À PISTOLET

<b>Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace</b>	<b>200 g</b>
<b>Belcolade Pure Pâte Ebony 96% Cacao-Trace</b>	<b>200 g</b>
TOTAL	400 g

Fondre à 45°C et mixer.

Cristalliser à 26°C et utiliser à 30°C

## ÉLÉMENTS

### NOMBRES

### COULEURS / FINITIONS

Socle (à prévoir)	1	<b>Origins Noir Sanaga 66% Cacao Trace</b>
Moule corps - <b>Kit Choco'Toys 2.0</b>	1	<b>Origins Noir Sanaga 66% Cacao Trace</b>
Moule tête - <b>Kit Choco'Toys 2.0</b>	1	<b>Origins Noir Sanaga 66% Cacao Trace</b>
Queue (façonner)	1	<b>Origins Noir Sanaga 66% Cacao Trace</b>
Moule bras (pour les pattes avant) - <b>Kit Choco'Toys 2.0</b>	2	<b>Origins Noir Sanaga 66% Cacao Trace</b>
Moule museau chat - <b>Kit Choco'Toys 2.0</b>	1	<b>Origins Noir Sanaga 66% Cacao Trace+ Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace</b>
Moule bec de poule (pour oreilles) - <b>Kit Choco'Toys 2.0</b>	2	<b>Origins Noir Sanaga 66% Cacao Trace</b>
Yeux	1	<b>Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace +Origins Noir Sanaga 66% Cacao Trace</b>

## RÉALISATION ET MONTAGE

- Mouler les éléments avec la couverture préconisée.
- Mixer de la couverture noire jusqu'à une texture de pâte lisse. Façonner cette pâte en forme de queue de chat.
- Assembler le corps sur le socle de votre choix.
- Coller soigneusement la tête, les pattes, les oreilles et la queue.
- Pulvériser au pistolet ce sujet.
- Ajouter au montage le museau et les yeux.





# Doudou l'ourson

## APPAREIL À PISTOLET

<b>Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace</b>	<b>200 g</b>
<b>Belcolade Pure Pâte Ebony 96% Cacao-Trace</b>	<b>200 g</b>
TOTAL	400 g

Fondre à 45°C et mixer.

Cristalliser à 26°C et utiliser à 30°C

## CHOCOLAT PLASTIQUE NOIR

<b>Glucose PatisFrance</b>	<b>300 g</b>
<b>Fondant PatisFrance</b>	<b>200 g</b>
<b>Belcolade Selection Chunks Noir 50%</b>	<b>500 g</b>
TOTAL	1000 g

Mélanger tous les ingrédients ensemble à 35°C.

## ÉLÉMENTS

### NOMBRES

### COULEURS / FINITIONS

Socle (à prévoir)	1	<b>Origins Noir Sanaga 66% Cacao Trace</b>
Moule corps - <b>Kit Choco'Toys 2.0</b>	1	<b>Origins Lait Mekong 39% Cacao-Trace + Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace</b>
Moule tête - <b>Kit Choco'Toys 2.0</b>	1	<b>Origins Lait Mekong 39% Cacao-Trace</b>
Moule bras - <b>Kit Choco'Toys 2.0</b>	2	<b>Origins Lait Mekong 39% Cacao-Trace</b>
Moule museau ours - <b>Kit Choco'Toys 2.0</b>	1	<b>Origins Noir Sanaga 66% Cacao Trace + Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace</b>
Moule Oreilles - <b>Kit Choco'Toys 2.0</b>	2	<b>Origins Lait Mekong 39% Cacao-Trace + Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace</b>
Carré de tissus	1	Chocolat plastique noir
Yeux, forme boutons	2	<b>Origins Noir Sanaga 66% Cacao Trace</b>

## RÉALISATION & MONTAGE

- Réaliser les boutons (yeux) en pochant de petits points de couverture noire et en déposant au centre un poinçon très froid. Finir la finition des boutons en les perçant à l'aide d'une aiguille chaude.
- Pocher de la couverture blonde dans le fond du moule corps, afin de réaliser la marque du ventre. Dès que cette couverture est cristallisée, finaliser le moulage du corps en couverture lait.
- Mouler les autres éléments avec les couvertures préconisées.
- Assembler le corps sur le socle de votre choix.
- Couper l'extrémité des oreilles de lapin afin d'utiliser uniquement la partie arrondie.
- Coller soigneusement la tête, les pattes, les bras et les oreilles.
- Pulvériser le sujet au pistolet.
- Ajouter au montage le museau et les yeux.
- Coller un fin carré de chocolat plastique pour imiter un morceau de tissu.





# Petits monstres



## CHOCOLAT BLANC FRAMBOISE

<b>Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace</b>	<b>1000 g</b>
<b>Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace</b>	<b>30 g</b>
Poudre de framboises lyophilisées	120 g
TOTAL	1150 g

Fondre la couverture et le beurre de cacao.

Mettre l'ensemble des ingrédients dans un raffineur à meules.

Raffiner la couverture entre 3 et 4 heures.

## APPAREIL À PISTOLET BLANC FRAMBOISE

<b>Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace</b>	<b>80 g</b>
Chocolat Blanc Framboise	120 g
TOTAL	200 g

Fondre à 45°C et mixer.

Cristalliser à 26°C et utiliser à 30°C

## ÉLÉMENTS

ÉLÉMENTS	NOMBRES	COULEURS / FINITIONS
Socle (à prévoir)	1	<b>Origins Noir Sanaga 66% Cacao-Trace</b>
Moule corps - <b>Kit Choco'Toys 2.0</b>	1	<b>Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace aromatisé framboise</b>
Moule bras - <b>Kit Choco'Toys 2.0</b>	2	<b>Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace aromatisé framboise</b>
Moule pieds - <b>Kit Choco'Toys 2.0</b>	2	<b>Selection Amber Douceur 32% Cacao Trace</b>
Cornes, Moule bec - <b>Kit Choco'Toys 2.0</b>	2	<b>Selection Amber Douceur 32% Cacao Trace</b>
Œil	1	<b>Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace + Origins Noir Sanaga 66% Cacao-Trace</b>

## RÉALISATION & MONTAGE

- Mouler les éléments avec la couverture préconisée.
- Assembler le corps et coller les bras. Fixer le corps verticalement sur une plaque munie d'une feuille guitare.
- Avec un emporte-pièce uni préalablement chauffé, réaliser un sourire au personnage. Pulvériser le sujet avec l'appareil à pistolet blanc framboise.
- Une fois le sujet cristallisé, le décoller puis coller soigneusement le corps sur les pieds et le socle.
- Ajouter en dernier les cornes et l'œil.





# Tas une tache... Pistache !

## PAIN DE GÊNES PISTACHE

Oeufs entiers	270 g
<b>Pralirex pâte pure de pistache PatisFrance</b>	<b>480 g</b>
Beurre	190 g
<b>Farine pâtissière PatisFrance</b>	<b>190 g</b>
<b>Poudre à lever Volcano PatisFrance</b>	<b>20 g</b>
Blanc d'œufs	170 g
Sucre	60 g

Faire monter les œufs et le Pralirex pistache.

Ajouter la farine et la Volcano tamisées.

Ajouter le beurre fondu.

Incorporer délicatement les blancs montés avec le sucre.

Etaler sur Silpat® 600 g par plaque.

Cuire environ 8 minutes à 180°C.

## CRUSTILLANT PISTACHE

<b>Pralirex pâte pure de pistache PatisFrance</b>	<b>20 g</b>
<b>Praliné Pistache 52% PatisFrance</b>	<b>130 g</b>
<b>Crousticrep PatisFrance</b>	<b>180 g</b>
<b>Amandes bâtonnets PatisFrance</b>	<b>70 g</b>
<b>Pistache décortiquées PatisFrance</b>	<b>30 g</b>
Fleur de sel de l'Île de Ré	3 g

Mélanger l'ensemble des ingrédients.

## NAMELAKA

Lait entier	110 g
<b>Gélatine poudre Bœuf PatisFrance</b>	<b>2.2 g</b>
Eau	13 g

<b>Belcolade Origins Blanc Papouasie-Nouvelle Guinée 36% Cacao-Trace</b>	<b>190 g</b>
<b>Vanille gousses PatisFrance</b>	<b>2 pcs</b>
<b>Crème 35% Patiscrem PatisFrance</b>	<b>220 g</b>

Porter le lait à ébullition avec les gousses de vanille.

Ajouter la masse gélatine et le chocolat blanc

Retirer les gousses et mixer en incorporant la crème.

Réserver au frais 12h avant de faire monter.

## COMPOTÉE FRAMBOISE

<b>Purée de fruit Starfruit Framboise PatisFrance</b>	<b>350 g</b>
Framboises	220 g
Sucre	130 g
<b>Pectine Nh PatisFrance</b>	<b>10 g</b>

Chauffer les framboises et le Starfruit à 50°C

Incorporer en pluie le mélange sucre et pectine.

Porter à ébullition 1 minute.

Réserver.

## GANACHE MONTÉE PISTACHE

<b>Crème 35% Patiscrem PatisFrance</b>	<b>150 g</b>
Sucre	40 g
<b>Gélatine poudre Bœuf PatisFrance</b>	<b>2.6 g</b>
Eau	15 g
<b>Praliné Pistache 52% PatisFrance</b>	<b>60 g</b>
<b>Belcolade Origins Blanc Papouasie-Nouvelle-Guinée 36% Cacao-Trace</b>	<b>60 g</b>
<b>Crème 35% Patiscrem PatisFrance</b>	<b>250 g</b>

Chauffer la crème et le sucre à 70°C.

Ajouter la masse gélatine.

Verser sur le chocolat blanc et le Pralirex.

Mixer.

Ajouter la crème (2) en mixant.

Réserver 12 h avant de faire monter.

## MONTAGE ET FINITIONS

- Cercler les cercles de 18 cm avec une bande de biscuit de 4 cm de largeur.
- Déposer un fond de biscuit dans ce cerclage.
- Étaler le croustillant.
- Pocher la Namelaka montée.
- Déposer un second biscuit.
- Étaler la compotée de framboise.
- Pocher enfin la ganache montée à la pistache.
- Décorer avec des framboises fraîches et un décor en **Origins Noir Sanaga 66% Cacao-Trace**.







# Voyage Voyage

Pour 5 tartes de 20 cm.

## PÂTE SUCRÉE CHOCOLAT

Beurre	250 g
Farine de blé T55	400 g
<b>Amandes poudre PatisFrance</b>	<b>50 g</b>
Sel	3 g
Œufs entiers	100 g
Sucre glace	180 g

### Belcolade Poudre de Cacao

<b>Cacao-Trace</b>	<b>44 g</b>
--------------------	-------------

Couper le beurre en cubes puis mélanger tous les ingrédients ensemble à la feuille lentement.

Fraser puis étaler entre 2 feuilles à 2 mm.

Foncer les tartes en bandes.

Précuire à 160°C pendant 15 minutes au four ventilé.

## APPAREIL FLAN CHOCOLAT

Lait entier	1220 g
Vanille gousse	3 pcs
Jaunes d'œufs	280 g
Sucre	191 g
<b>Amidon Maïs PatisFrance</b>	<b>106 g</b>

### Belcolade Origins Noir Philippines

<b>68% Cacao-Trace</b>	<b>300 g</b>
Beurre	175 g
Crème fraîche	340 g

Porter le lait et la vanille à ébullition, ajouter le mélange d'amidon et sucre avec les jaunes, cuire et verser sur le chocolat.

Mixer avec le beurre et la crème froide.

Verser 480 g dans les fonds de 200 mm.

Cuire entre 180 et 190°C pendant 10 à 15 minutes.

## MONTAGE ET FINITIONS

Une fois les fonds cuits, laisser refroidir.

Garnir de crème, lisser à ras puis cuire de nouveau, laisser refroidir.

## DÉCORATION : DISQUE CHOCOLAT FRUITS SECS

### Belcolade Origins Noir Philippines

<b>68% Cacao-Trace</b>	<b>500 g</b>
------------------------	--------------

### Noisettes Piemont IGP Blanchie

<b>PatisFrance</b>	<b>150 g</b>
--------------------	--------------

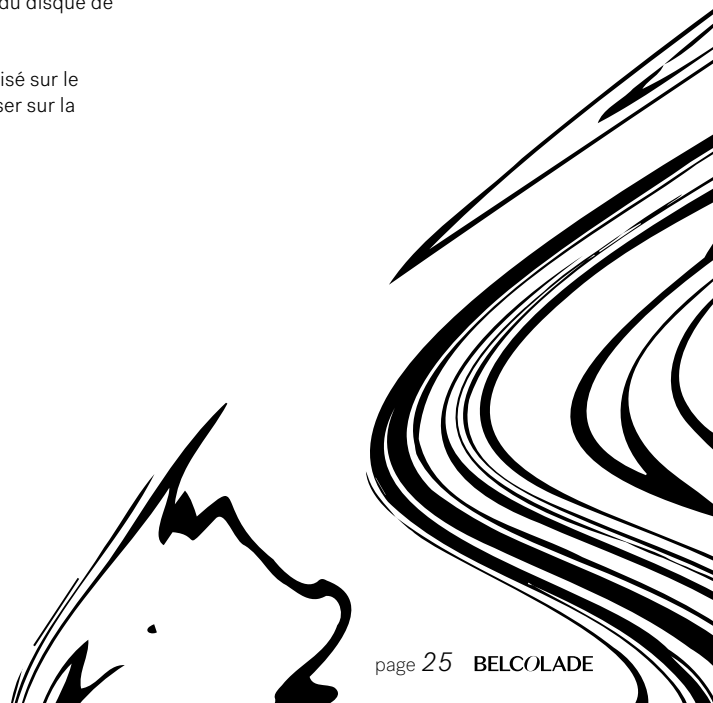
### Amandes entières blanchies

<b>PatisFrance</b>	<b>150 g</b>
--------------------	--------------

### Praliné Collection Noisettes

<b>Piemont IGP 62% PatisFrance</b>	<b>350 g</b>
------------------------------------	--------------

- Étaler sur le flan 70 g de praliné Piémont 62%.
- Réaliser un disque de chocolat noir de 180 x 2 mm d'épaisseur.
- Torrifier et concasser légèrement les fruits secs puis les faire chauffer à 35-40°C.
- Disposer sur toute la surface du disque de chocolat.
- Réserver au froid.
- Pulvériser du chocolat cristallisé sur le disque de fruits secs et déposer sur la tarte.





# Bouchée Full Noisette

Pour 40 pièces / Moules : Mini Eclairs de chez Silikomart®

## NOUGATINE NOISETTE

Lait	50 g
<b>Glucose Confiseur PatisFrance</b>	<b>50 g</b>
Sucre	150 g
<b>Pectine NH PatisFrance</b>	<b>2,5 g</b>
Beurre	125 g
<b>Noisettes hachées PatisFrance</b>	<b>150 g</b>
TOTAL	527,5 g

Chauffer au four à micro-ondes l'eau et le lait, puis incorporer en pluie le mélange sucre/ Pectine.

Ajouter le beurre froid pour obtenir une texture pommade. Incorporer les noisettes hachées et étaler la masse entre 2 feuilles sulfurisées. Réserver au frais. Détailler dans l'abaisse des mini éclairs et les déposer dans le moule silicone. Cuire la nougatine à 170°C pendant +/-12 minutes.

## GANACHE NOISETTE

Lait concentré non sucré	150 g
<b>Glucose DE60 Puratos</b>	<b>15 g</b>
<b>Dextrose PatisFrance</b>	<b>26 g</b>
<b>Sorbitol PatisFrance</b>	<b>20 g</b>
<b>Pralirex Noisette 100% PatisFrance</b>	<b>92 g</b>
<b>Belcolade Beurre de cacao</b>	
<b>Cacao-Trace</b>	<b>77 g</b>
<b>Belcolade Selection Extra Blanc</b>	
<b>34% Cacao-Trace</b>	<b>115 g</b>
<b>Belcolade Beurre de cacao</b>	
<b>Cacao-Trace (Pommade)</b>	<b>5 g</b>
TOTAL	500 g

Fondre la couverture blanche et le beurre de cacao à 30/33°C et réserver.

Chauffer le lait concentré à 80°C, ajouter les produits sucrants, puis ajouter le Pralirex. Verser le liquide à 30/33°C sur la couverture à 30/33°C et réaliser l'émulsion.

Finaliser la ganache en ajoutant le beurre de cacao pommade (Magic Temper).

Suggestion : cette recette peut être utilisée en ganache cadrée.

(10 g/cavité)

## PRALINÉ NOISETTE IGP PIÉMONT FOISSONNÉ

<b>Praliné Collection Noisettes IGP Piémont 62% PatisFrance</b>	<b>362 g</b>
Poudre de lait 0%	12 g
Fleur de sel	1 g
<b>Belcolade Beurre de cacao</b>	
<b>Cacao-Trace</b>	<b>62 g</b>
<b>Belcolade Origins Lait Cameroun</b>	
<b>45% Cacao-Trace</b>	<b>21 g</b>
<b>Belcolade Beurre de cacao</b>	
<b>Cacao-Trace (pommade)</b>	<b>5 g</b>
<b>Crousticrep PatisFrance</b>	<b>37 g</b>
TOTAL	500 g

Réduire légèrement la granulométrie du Crousticrep à l'aide d'un robot. Fondre à 30/33°C le beurre de cacao et la couverture, puis mettre au point avec le beurre de cacao pommade. Mélanger le praliné avec la poudre de lait et la fleur de sel.

Coller le praliné et le réserver en bac à 4°C.

Une fois bien cristallisée, retravailler la masse à l'aide d'un batteur avec un feuille (ou en Robot Coupe).

Finaliser en incorporant le Crousticrep.

(12 g/cavité)

## NOISETTES CARAMÉLISÉES

<b>Noisettes hachées PatisFrance</b>	<b>257 g</b>
Sucre	92 g
Eau	37 g
Beurre	13 g
Fleur de sel	1 g
TOTAL	400 g

Torréfier les fruits secs pendant 7 minutes à 150°C.

Réaliser un sirop à 118°C.

Ajouter les noisettes, puis sabler et caraméliser.

Ajouter le beurre et la fleur de sel.

Détacher les noisettes individuellement avant le refroidissement.

(4 noisettes/cavité)

## MONTAGE ET FINITION :

- Commencer par réaliser les nougatines décor et les noisettes caramélisées.
- Étaler finement entre 2 feuilles guitare la couverture lait et détailler des chablons avec un emporte-pièce adéquat en forme d'éclair.
- Dresser dans le fond de chaque cavité 10 g de ganache noisette et laisser cristalliser 24 heures.
- Travailler le praliné foisonné, puis dresser dans un premier temps 7 g dans la cavité, puis ajouter 4 noisettes entières.
- Finir par dresser 7 g de praliné sur les noisettes et lisser à ras.
- Mettre les moules au congélateur afin de faciliter le démoulage.
- Laisser revenir à température les bouchées chocolatées (vérifier qu'il n'y ait plus d'humidité).
- Coller un chablon lait sous les barres et enrober en couverture **Origins Lait Mékong Cacao-Trace**.
- Déposer en sortie d'enrobage la nougatine sur le dessus.

# BELCOLADE



Retrouvez toute notre actualité sur notre nouveau site Internet :

**[WWW.BELCOLADE.COM/FR](http://WWW.BELCOLADE.COM/FR)**



**BELCOLADE FRANCE**

[www.instagram.com/belcoladefrance](http://www.instagram.com/belcoladefrance)



**BELCOLADE FRANCE**

[www.facebook.com/BelcoladeFrance](http://www.facebook.com/BelcoladeFrance)

**PATISFRANCE-PURATOS**

PARC D'AFFAIRES SILIC - 40 RUE DE MONTLHÉRY - BP 80179 - 94 563 RUNGIS CEDEX - FRANCE

T : 01 45 60 83 83 - E : [PATISFRANCE@PURATOS.COM](mailto:PATISFRANCE@PURATOS.COM)