

**HORS
SÉRIE**

Patis'info

e-mag des tendances gourmandes
à la Française
Noël 2021



**PLAISIRS
GOURMANDS**
et légers

Nous vous souhaitons une belle découverte de ces recettes et de bons préparatifs pour les fêtes de fin d'année!



SOMMAIRE

Bûches en cadre
pages 4 à 9

Bûches
pages 10 à 14

Bûche glacée
pages 15 à 16

Entremets
& Petits gâteaux
pages 17 à 21

Confiseries
de l'Avent
pages 18 à 26

Bûche Agrumes



Bûche Agrumes

Pour 1 cadre C2pack 40 x 60 x 6 cm
soit 10 bûches de 6,5 x 20 cm.

BISCUIT CITRON

Patis'Madeleine PatisFrance	1125 g
Œufs entiers	720 g
Huile	417 g
Zestes de citron	4 pcs
Blancs d'œufs montés	450 g
Sucre	120 g
TOTAL	2832 g

À l'aide du batteur avec le fouet, monter tous les ingrédients pendant 6 minutes. Réaliser deux cadres de 40 x 60 cm (1380 g par cadre) et cuire pendant 20 minutes à 180°C.

SIROP D'IMBIBAGE AGRUMES

Starfruit Mandarine PatisFrance	250 g
Eau	250 g
Sucre	500 g
TOTAL	1000 g

Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre. Finir en y ajoutant la pulpe de fruit puis réserver au frais.

CROUSTILLANT

Pralifizz PatisFrance	900 g
Zestes de citron vert	3 pcs
TOTAL	900 g

Réchauffer légèrement au four à micro-ondes le Pralifizz, ajouter les zestes et étaler sur une feuille de biscuit.

MOUSSE VANILLE CITRON

Crème liquide	360 g
Vanille Gousse PatisFrance	4 g
Lait	110 g
Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance	26 g
Eau d'hydratation	156 g
Mascarpone	240 g
Chocolat Blanc 30% PatisFrance	590 g
Crème liquide montée	2160 g
TOTAL	3642 g

Chauffer la crème, le lait et les gousses de vanille. Ajouter la masse de gélatine fondue, puis le mascarpone et verser sur le chocolat blanc. Mixer pour réaliser une émulsion. Finir la mousse en ajoutant à 25-30°C la crème montée.

COMPOTÉE AGRUMES

Segment de pamplemousse	900 g
Segment d'orange	500 g
Purée de yuzu	200 g
Starfruit Mandarine PatisFrance	800 g
Jus d'orange	312 g
Sucre	450 g
Pectine NH PatisFrance	30 g
TOTAL AVANT CUISSON	3192 g

Lever les segments d'agrumes dans une casserole, ajouter les jus. Verser le mélange de sucre / pectine puis porter le tout à ébullition pendant 1 minute.

CHANTILLY VANILLE

Crème	354 g
Vanille Gousse PatisFrance	2 pcs
Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance	9 g
Eau d'hydratation	54 g
Chocolat Blanc 30% PatisFrance	250 g
Crème froide	730 g
TOTAL AVANT CUISSON	1397 g

Porter la crème à ébullition avec la vanille, ajouter la gélatine hydratée et le chocolat. Mixer le mélange avec la crème froide et conserver au froid pendant une nuit. Faire monter à vitesse moyenne et pocher sur le cadre.

GLAÇAGE SPÉCIAL PISTOLET

Miroir Plus Neutre PatisFrance	250 g
Eau	25 g
TOTAL AVANT CUISSON	275 g

Chauffer l'eau et le glaçage à 70°C.

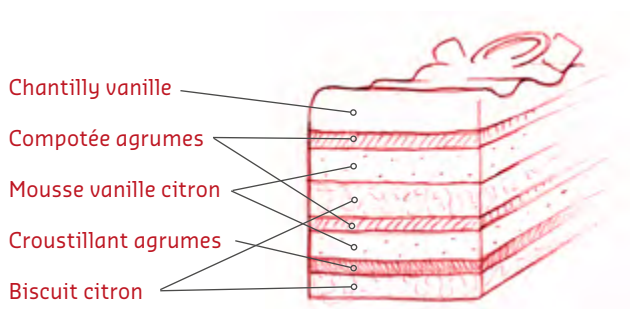
MONTAGE ET FINITIONS :

Réaliser un montage à l'envers en utilisant un cadre jetable spécial bûche. Durant le montage du cadre, se servir du congélateur entre chaque étape.

- Déposer une couche de 1500 g de compotée agrumes au fond du moule.
- Couler 1750 g de mousse vanille sur la compotée.
- Déposer le biscuit, puis l'imbibé légèrement.
- Étaler une nouvelle couche de 1500 g de compotée.
- Couler la deuxième couche de 1750 g de mousse vanille.
- Fermer le montage par le biscuit imbibé et le croustillant puis mettre au congélateur.
- Une fois bien congelé, retirer le cadre et réaliser un pochage sur le dessus avec la ganache montée.
- Remettre le montage en congélation puis réaliser votre glaçage à l'aide du pistolet.
- Détailler vos bûches en coupant des bandes de 6,5 cm de large.

SUGGESTION :

Il est possible de tremper chaque bûche dans un glaçage rocher pour protéger la fraîcheur du montage et faciliter la découpe.



Bûche Forêt Noire



Bûche Forêt Noire

Pour 1 cadre C2pack 40 x 60 x 6 cm,
soit 10 bûches de 6,5 x 20 cm.

BISCUIT CHOCOLAT

Patis'Cœur Fondant PatisFrance	1500 g
Œufs	375 g
Lait	375 g
Blancs d'œufs	600 g
Sucre	150 g
TOTAL	3000 g

A l'aide du batteur avec la feuille, mélanger pendant 3 minutes le Patis'Cœur Fondant avec les œufs et le lait chaud. Monter les blancs d'œufs avec le sucre. Finir le biscuit en incorporant les blancs serrés. Réaliser deux cadres de 40 x 60 cm (1400 g par cadre) et cuire à 180°C pendant environ 10 minutes.

SIROP D'IMBIBAGE GRIOTTE

Eau	250 g
Sucre	500 g
Starfruit Griotte PatisFrance	250 g
TOTAL	1000 g

Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre. Finir en y ajoutant la pulpe de fruit puis réserver au frais.

CROUSTILLANT NOIR

Pralicrac Noir PatisFrance	900 g
TOTAL	900 g

Réchauffer légèrement au four à micro-ondes le Pralicrac et étaler sur une feuille de biscuit.

COMPOTÉE CERISE NOIRE

Starfruit Griotte PatisFrance	1100 g
Cerises noires surgelées	1600 g
Sucre	474 g
Pectine NH PatisFrance	36 g
TOTAL	3210 g

Mélanger le sucre et la pectine et ajouter à la purée de fruit puis ajouter les cerises, porter le tout à ébullition pendant au moins 1 minute.

MOUSSE VANILLE

Crème liquide	180 g
Vanille Gousse PatisFrance	2 pcs
Lait	55 g
Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance	13 g
Eau d'hydratation	78 g
Mascarpone	120 g
Chocolat Blanc 30% PatisFrance	295 g
Crème liquide montée	1080 g
TOTAL	1821 g

Chauffer la crème, le lait et les gousses de vanille. Ajouter la masse de gélatine fondue, puis le mascarpone et verser sur le chocolat blanc. Mixer pour réaliser une émulsion. Finir la mousse en ajoutant la crème montée.

CRÉMEUX CHOCOLAT

Lait	738 g
Crème liquide	738 g
Sucre inverti	135 g
Jaunes d'œufs	158 g
Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance	6 g
Eau d'hydratation	36 g
Chocolat Noir 72% PatisFrance	420 g

Chocolat Lait 35% PatisFrance	250 g
TOTAL	2481 g

Hydrater la gélatine. Cuire les 4 premiers ingrédients en crème anglaise. Ajouter la masse gélatine dans la crème anglaise chaude. Verser sur les chocolats et mixer.

CHANTILLY CHOCOLAT

Lait	90 g
Crème liquide (1)	460 g
Sucre inverti	115 g
Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance	10 g
Eau d'hydratation	60 g
Chocolat Noir 72% PatisFrance	230 g
Crème liquide (2)	830 g
TOTAL	1795 g

Faire bouillir le lait, la crème (1) et le sucre inverti. Incorporer la masse de gélatine. Verser sur le chocolat et mixer. Ajouter la crème froide (2). Garder au frais minimum pendant 6 heures. Monter et pocher sur le cadre.

GLAÇAGE SPÉCIAL PISTOLET

Miroir Plus Neutre PatisFrance	250 g
Eau	25 g
TOTAL	275 g

Chauffer l'eau et le glaçage à 70°C.

MONTAGE ET FINITIONS :

Réaliser un montage à l'envers en utilisant un cadre jetable spécial bûche. Durant le montage du cadre, se servir du congélateur entre chaque étape.

- Déposer une couche de 1500 g de compotée cerise au fond du moule.
- Couler 1750 g de mousse vanille sur la compotée.
- Déposer le biscuit chocolat, puis l'imbiber légèrement.
- Étaler une nouvelle couche de 1500 g de compotée.
- Couler 2250 g de crémeux chocolat.
- Fermer le montage par le biscuit imbibé et le croustillant puis mettre au congélateur.
- Une fois bien congelé, retirer le cadre et réaliser un pochage sur le dessus avec 1700 g de chantilly.
- Remettre le montage en congélation puis réaliser votre glaçage à l'aide du pistolet.
- Détailler vos bûches en coupant des bandes de 6,5 cm de large.

SUGGESTION :

Il est possible de tremper chaque bûche dans un glaçage rocher pour protéger la fraîcheur du montage et faciliter la découpe.

Chantilly chocolat

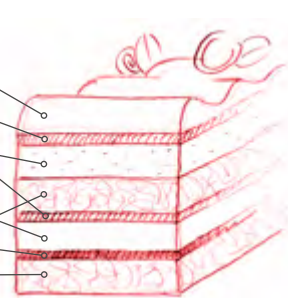
Compotée cerise

Mousse vanille

Crémeux chocolat

Croustillant

Biscuit chocolat



Bûche Belle Hélène



Bûche Belle Hélène

Pour 1 cadre C2pack 40 x 60 x 6 cm
soit 10 bûches de 6,5 x 20 cm.

BISCUIT LÉGER CHOCOLAT

Gen'Mix Cacao PatisFrance	1260 g
Eau chaude	253 g
Œufs entiers	757 g
TOTAL	2270 g

Faire chauffer l'eau, mélanger avec les œufs et verser sur le Gen'Mix. Mélanger au fouet doucement pendant 1 minute puis à vitesse rapide pendant 6 minutes. Réaliser deux cadres de 40 x 60 cm (1 000 g par cadre) et cuire à 180°C pendant 13 à 15 minutes.

SIROP D'IMBIBAGE POIRE

Eau	250 g
Sucre	500 g
Starfruit Poire Williams PatisFrance	250 g
TOTAL	1000 g

Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre. Finir en y ajoutant la pulpe de fruit puis réserver au frais.

CROUSTILLANT PÉCAN

Pralicrac Pécan PatisFrance	900 g
TOTAL	900 g

Réchauffer légèrement au four à micro-ondes le Pralicrac et étaler sur une feuille de biscuit.

COMPOTÉE DE POIRE

Starfruit Poire Williams PatisFrance	1200 g
Poire au Sirop PatisFrance	1600 g
Sucre	282 g
Pectine NH PatisFrance	38 g
TOTAL	3210 g

Couper les poires en cubes, mélanger le sucre et la pectine, puis mélanger avec la purée de fruit, ajouter les poires et cuire au moins 1 minute à ébullition.

MOUSSE VANILLE

Crème liquide	180 g
Vanille Gousse PatisFrance	2 pcs
Lait	55 g
Gélatine Poudre PatisFrance	13 g
Eau d'hydratation	78 g
Mascarpone	120 g
Chocolat Blanc 30% PatisFrance	295 g
Crème liquide montée	1080 g
TOTAL	1821 g

Chauffer la crème, le lait et les gousses de vanille. Ajouter la masse gélatine fondue, puis le mascarpone et verser sur le chocolat blanc. Mixer pour réaliser une émulsion. Finir la mousse en ajoutant la crème montée.

CRÉMEUX CHOCOLAT

Lait	738 g
Crème liquide 35%	738 g
Sucre inverti	135 g
Jaunes d'œufs	158 g
Gélatine Poudre PatisFrance	6 g
Eau d'hydratation	36 g
Chocolat Noir 72% PatisFrance	420 g
Chocolat Lait 35% PatisFrance	250 g
TOTAL	2481 g

Hydrater la gélatine. Cuire les 4 premiers ingrédients en crème anglaise. Ajouter la masse de gélatine dans l'anglaise chaude. Verser sur les chocolats et mixer.

CHANTILLY CHOCOLAT NOIR

Lait	90 g
Crème liquide 35% (1)	460 g
Sucre inverti	115 g
Gélatine Poudre PatisFrance	10 g
Eau d'hydratation	60 g
Chocolat Noir 72% PatisFrance	230 g
Crème liquide 35% (2)	830 g
TOTAL	1795 g

Faire bouillir le lait, la crème (1) et le sucre inverti. Incorporer la masse de gélatine. Verser sur le chocolat et mixer. Ajouter la crème froide (2). Garder au frais pendant 6 heures minimum. Monter et pocher sur le cadre.

GLAÇAGE SPÉCIAL PISTOLET

Miroir Plus Neutre PatisFrance	250 g
Eau	25 g
TOTAL	275 g

Chauffer l'eau et le glaçage à 70°C.

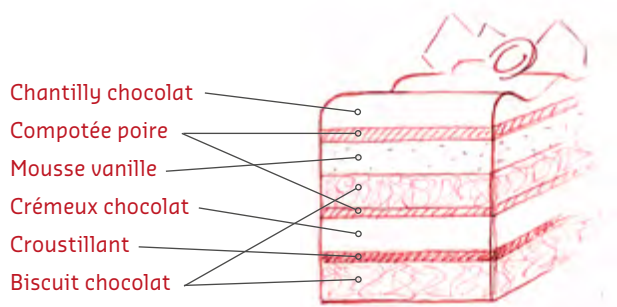
MONTAGE ET FINITIONS :

Réaliser un montage à l'envers en utilisant un cadre jetable spécial bûche. Durant le montage du cadre, se servir du congélateur entre chaque étape.

- Déposer une couche de 1500 g de compotée de poire au fond du moule.
- Couler 1750 g de mousse vanille sur la compotée.
- Déposer le biscuit chocolat, puis l'imbibé légèrement.
- Étaler une nouvelle couche de 1500 g de compotée de poire.
- Couler 2250 g de crémeux chocolat.
- Fermer le montage par le biscuit imbibé et le croustillant puis mettre au congélateur.
- Une fois bien congelé, retirer le cadre et réaliser un pochage sur le dessus avec 1700 g de chantilly.
- Remettre le montage en congélation puis réaliser votre glaçage à l'aide du pistolet.
- Détailler vos bûches en coupant des bandes de 6,5 cm de large.

SUGGESTION :

Il est possible de tremper chaque bûche dans un glaçage rocher pour protéger la fraîcheur du montage et faciliter la découpe.



Bûche Exotique



Bûche Exotique

Pour 2 gouttières, soit 6 bûches.

BISCUIT AGRUMES

Miel	110 g
Beurre	180 g
Farine	250 g
Lait	500 g
Extrait de Vanille PatisFrance	20 g
Jaunes d'œufs	205 g
Œufs	310 g
Blancs d'œufs	465 g
Sucre cassonade blanc	220 g
Zestes d'orange	1 pc
Zestes de citron vert	1 pc
Zestes de citron	1 pc
TOTAL	2263 g

Faire bouillir le lait, le miel, le beurre ainsi que les zestes et la vanille. Dans le batteur, mélanger les œufs et les jaunes d'œufs avec la farine tamisée puis verser sur le liquide bouillant. Recuire légèrement afin d'obtenir un épaississement. Mixer et incorporer les blancs d'œufs montés avec le sucre. Etaler 900 g sur chacune des deux plaques 40 x 60 cm et cuire à 170°C pendant 14 minutes. Retourner sur plaque à la sortie du four.

Détailler deux bandes de 8 cm de large pour obturer la bûche.

Détailler deux bandes de 12 cm de large pour chemiser l'insert.

Détailler deux bandes de 4 cm de large pour obturer l'insert.

CROUSTILLANT

Pralicrac Exotique PatisFrance	240 g
Zestes de citron vert	½ pc
TOTAL	240 g

Tempérer à 30°C et ajouter les zestes. Etaler 120 g sur chaque bande de biscuit de 8 cm de large.

GLAÇAGE VANILLE

Lait entier	1000 g
Crème liquide	1000 g
Miel d'acacia	150 g
Sucre	260 g
Xylitol E967	300 g
Pectine NH PatisFrance	45 g
Vanille Gousse PatisFrance	1,5 pc
TOTAL	2755 g

Chauffer le lait, la crème, la vanille et le miel avec les 2/3 du sucre. Ajouter en pluie le mélange de sucre restant, Xylitol et pectine puis mixer. Porter à ébullition, cuire pendant 2 minutes à feu très doux et mixer.

CRÈME PÂTISSÈRE

Starfruit Mangue PatisFrance	150 g
Starfruit Ananas PatisFrance	50 g
Starfruit Passion PatisFrance	50 g
Jaunes d'œufs	45 g
Sucre roux de canne	30 g
Mervex PatisFrance	25 g
Beurre	50 g
Gélatine Poudre PatisFrance	2 g
Eau d'hydratation	8 g
TOTAL	416 g

Mélanger les jaunes d'œufs avec la Mervex et un peu de Starfruit. Chauffer les purées de fruit et le sucre jusqu'à obtenir un petit bouillon, verser les 2/3 sur le mélange précédent. Transvaser l'ensemble dans la casserole et cuire comme une crème pâtissière pendant 3 minutes. Lorsque la cuisson est terminée, ajouter le beurre et la masse de gélatine. Couler sur une plaque, filmer et placer au surgélateur afin de refroidir rapidement à cœur.

MOUSSE VANILLE MANGUE

Crème pâtissière	300 g
Glaçage vanille	500 g
Mascarpone	250 g
Mangue	1 pc
Crème liquide	1000 g
TOTAL	2300 g

Eplucher la mangue et couper en cubes, sucrer si besoin et faire cuire jusqu'à obtenir une compotée avec des morceaux. Mélanger l'ensemble des ingrédients, à l'exception de la compotée, au batteur jusqu'au foisonnement souhaité. Enfin, marbrer avec la compotée de mangue.

COMPOTÉE EXOTIQUE

Beurre	23 g
Cassonade blanche	30 g
Jus de citron vert	53 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Fleur de sel	1 g
Brunoise de mangue	600 g
Starfruit Mangue PatisFrance	150 g
Starfruit Passion PatisFrance	135 g
Starfruit Citron PatisFrance	15 g
Gélatine Poudre PatisFrance	8 g
Eau d'hydratation	40 g
Fruit de la passion	2 pcs
TOTAL AVANT CUISSON	1100 g

Faire fondre le beurre avec la cassonade blanche et décuire avec le jus de citron vert. Ajouter la fleur de sel, la vanille, la brunoise et les purées de fruit. Faire compoter pendant 5 minutes et ajouter la masse de gélatine et les fruits de la passion.

CONFIT EXOTIQUE

Starfruit Mangué PatisFrance	220 g
Starfruit Passion PatisFrance	100 g
Glucose	30 g
Xylitol	30 g
Pectine NH PatisFrance	8 g
TOTAL	389 g

Chauffer les purées de fruit et le glucose à 40°C et ajouter le mélange Xylitol et pectine. Donner un bouillon pendant 2 minutes. Couler sur feuille guitare à 2,5 mm d'épaisseur. Congeler. Détailler des bandes de 6 x 16 cm.

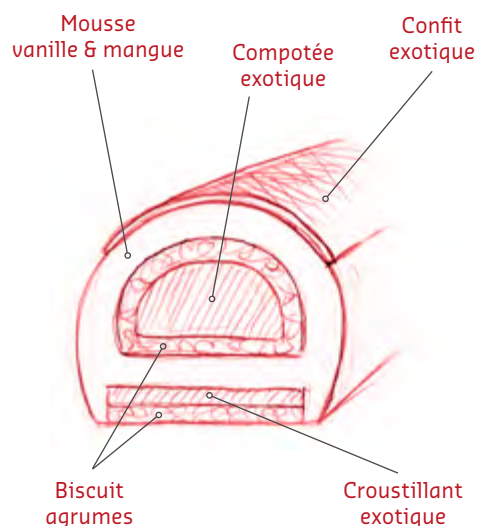
MONTAGE ET FINITIONS :

INSERT :

- Chemiser les deux gouttières d'insert de 5 cm de large avec le biscuit de 12 cm de large.
- Couler 500 g de compotée exotique par gouttière.
- Déposer sur le dessus une bande de biscuit de 4 cm de large et l'imbiber d'un sirop au rhum blanc.
- Surgeler.

BÛCHE :

- Chemiser la gouttière bûche avec la mousse vanille désu-crée et déposer l'insert.
- Remettre de la mousse et déposer une bande de biscuit de 8 cm légèrement imbibée accompagnée du croustillant exotique.
- Glacer la bûche avec le glaçage vanille à environ 34°C et déposer sur le dessus une bande de confit passion.
- Déposer une pointe de feuille or et de feuille de shiso accompagnées de décor réalisé en **Chocolat Blanc 30% PatisFrance**.



Bûche roulée Fruits Rouges



Bûche Roulée Fruits Rouges

Pour 2 gouttières, soit 6 bûches.

NOISETTES PIÉMONT CARAMÉLISÉES

Sucre semoule	180 g
Eau	60 g
Noisettes IGP Piémont Blanchies	
PatisFrance torréfiées	240 g
Beurre de Cacao PatisFrance	10 g
TOTAL	490 g

Réaliser un sirop avec le sucre et l'eau à 117°C puis ajouter les noisettes. Sabler, caraméliser et ajouter le beurre de cacao. Laisser refroidir sur plaque.

BISCUIT CHOCOLAT

Lait entier (1)	280 g
Beurre 82%	60 g
Pâte pure de cacao	75 g
Chocolat Noir 64% PatisFrance	75 g
Farine Pâtissière	220 g
Poudre de Cacao PatisFrance	30 g
Jaunes d'œufs	320 g
Œufs	190 g
Lait entier (2)	75 g
Blancs d'œufs	470 g
Sucre semoule	220 g
TOTAL	2015 g

Porter à ébullition le lait (1) et le beurre puis rajouter les chocolats. Verser les poudres tamisées, mélanger et incorporer les œufs, les jaunes d'œufs et le lait (2). Monter les blancs d'œufs avec le sucre et mélanger les deux appareils. Préparer deux plaques à rebord 40 x 60 cm, étaler 1 kg de masse sur chaque Silpat® et cuire à 165°C pendant 14 minutes. A la sortie du four, retourner le biscuit et laisser refroidir.

GANACHE MONTÉE VERVEINE CHOCOLAT

Crème liquide (1)	330 g
Verveine	22 g
Glucose	37 g
Trimoline PatisFrance	37 g
Chocolat Noir 64% PatisFrance	112 g
Chocolat au Lait 35% PatisFrance	112 g
Crème liquide (2)	700 g
TOTAL	1350 g

La veille, mélanger la crème (1) et la verveine et laisser infuser à froid. Chinoiser et rectifier. Chauffer la crème, le glucose et la Trimoline puis verser sur les chocolats. Verser ensuite la crème liquide (2), conserver pendant 2 heures à 4°C puis monter au fouet.

COMPOTÉE FRUITS ROUGES

Starfruit Framboise PatisFrance	275 g
Starfruit Fraise PatisFrance	300 g
Verveine	15 g
Pectine NH PatisFrance	12 g
Sucre	300 g
Fraises surgelées	300 g
TOTAL	1202 g

Faire infuser la verveine dans la purée de framboise chaude pendant 30 minutes, filtrer et rectifier à 275 g. Mélanger le sucre et la pectine, ajouter dans l'infusion et la purée de fraise, mélanger puis ajouter les fraises. Cuire pendant au moins 1 minute à ébullition. Couler deux tubes de 500 g et surgeler.

CONFIT FRUITS ROUGES

Starfruit Fruits Rouges PatisFrance	220 g
Starfruit Framboise PatisFrance	110 g
Glucose	30 g
Xylitol	30 g
Pectine NH PatisFrance	8 g
Jus de citron frais	10 g
TOTAL	408 g

Chauffer les purées de fruit et le glucose à 40°C puis ajouter le mélange Xylitol et pectine. Donner un bouillon pendant 2 minutes et ajouter le jus de citron. Couler sur feuille guitare à 2 mm d'épaisseur et congeler. Détailler des bandes de 6 x 16 cm.

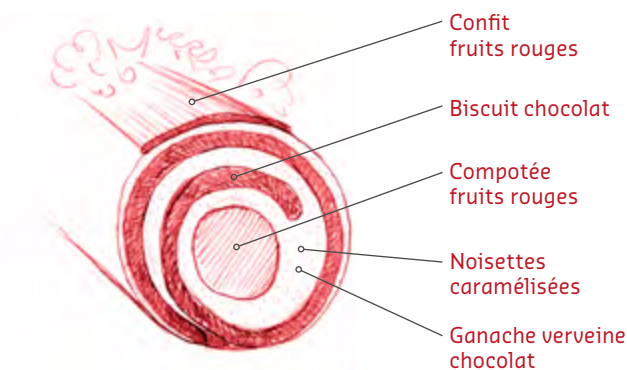
GLAÇAGE FRUITS ROUGES

Miroir Plus Fruits Rouges PatisFrance	250 g
Eau	7,5 g
TOTAL	257,5 g

Chauffer le glaçage à 70°C avec l'eau. Pulvériser et réserver.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Étaler sur le biscuit chocolat 600 g de ganache montée verveine chocolat.
- Déposer des noisettes caramélisées concassées.
- Déposer l'insert fruits rouges puis rouler et serrer.
- Placer dans un moule à bûche et congeler.
- Pulvériser avec le glaçage fruits rouges.
- Déposer le confit fruits rouges.
- Pocher sur le dessus le restant de ganache.
- Déposer une pointe de feuille or, des framboises ainsi que des éventails réalisés avec du **Chocolat Noir 64% PatisFrance**.



Bûche Glacée



Bûche Glacée

Pour 12 bûches de 20 cm

CROUSTILLANT

Pâte sablée noisette cuite	450 g
Riz soufflé	200 g
Chocolat Blanc 30% PatisFrance	300 g
Beurre	200 g
Fleur de sel	6 g
TOTAL	1156 g

Concasser la pâte sablée, mélanger avec le riz soufflé, la fleur de sel et le beurre pommade, ajouter le chocolat fondu et étaler en cadre 40 x 60 cm. Réserver au froid et couper en rectangles de 7 x 20 cm puis stocker au congélateur.

GLACE CHOCOLAT

Lait	2050 g
Poudre de lait 0%	40 g
Glucose Atomisé PatisFrance	250 g
Trimoline PatisFrance	60 g
Chocolat Lait 35% PatisFrance	550 g
Sucre	130 g
Gelglace PatisFrance	15 g
TOTAL AVANT CUISSON	3095 g

Mélanger tous les ingrédients sauf le sucre et le Gelglace. Faire chauffer à 40°C, ajouter le sucre préalablement mélangé au Gelglace puis monter à 85°C. Réserver à 4°C pendant une nuit et turbiner.

GLACE CITRON VANILLE

Lait	1635 g
Vanille Gousse PatisFrance	4 pcs
Poudre de lait 0%	89 g
Crème	190 g
Glucose Atomisé PatisFrance	178 g
Sucre	190 g
Gelglace PatisFrance	11 g
Zeste de citron jaune	110 g
TOTAL AVANT CUISSON	2403 g

Mélanger le lait, la poudre de lait, la crème et la vanille. Faire chauffer à 40°C et ajouter le mélange de sucre, glucose atomisé et Gelglace. Chauffer à 85°C, filtrer sur les zestes très fins et mélanger. Réserver à 4°C pendant une nuit et turbiner.

GLACE PRALINÉ

Lait	1900 g
Poudre de lait 0%	110 g
Crème	225 g
Praliné Collection Amande-Noisette	
Origine France 55% PatisFrance	300 g
Sucre	200 g
Glucose Atomisé PatisFrance	240 g
Gelglace PatisFrance	13 g
TOTAL AVANT CUISSON	2988 g

Mélanger le lait, la poudre de lait, la crème et le praliné. Chauffer à 40°C et ajouter le mélange de sucre, glucose et Gelglace. Chauffer à 85°C et mixer. Réserver à 4°C pendant une nuit et turbiner.

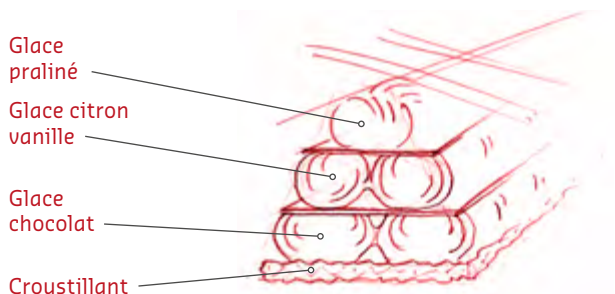
FINES FEUILLES DE CHOCOLAT

Chocolat Noir 72% PatisFrance	QS
Grué de cacao	QS
TOTAL	QS

Étaler très finement le chocolat temperé sur une feuille guitare parsemée de grué de cacao et découper 12 plaquettes de 7 x 20 cm et 12 de 5 x 20 cm, laisser cristalliser et stocker au congélateur.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Sortir du congélateur les bandes de croustillant.
- Turbiner la glace chocolat et pocher sur le croustillant.
- Déposer une plaquette de chocolat 7 x 20 cm et remettre au congélateur.
- Turbiner la glace vanille citron, pocher sur la plaquette et déposer dessus une plaquette de 5 x 20 cm puis remettre au congélateur.
- Turbiner la glace praliné et pocher une large spirale sur la plaquette.
- Décorer avec des tiges de chocolat.



*Sapin
Pop'Ananas*



Sapin Pop'Ananas

Pour 24 sapins

BISCUIT PRALINÉ POP

Prali'Pop PatisFrance	210 g
Jaunes d'œufs	105 g
Œufs	70 g
Blancs d'œufs	210 g
Sucre	35 g
Elsay PatiFrance	120 g
Beurre de Cacao PatisFrance	35 g
TOTAL	785 g

Monter au ruban les 3 premiers ingrédients. Monter au batteur les blancs d'œufs et le sucre afin d'avoir un beau mélange souple. Mélanger en plusieurs fois les 2 masses et ajouter délicatement la poudre à crème tamisée, puis le beurre de cacao. Cuire en cadre à 190°C pendant environ 18 minutes.

Détailler des disques de 3 cm de diamètre et réserver pour le montage.

SEMELE CROUSTILLANTE POP'CORN

Pralicrac Maïssimo PatisFrance	680 g
Chocolat au Lait 35% PatisFrance	200 g
TOTAL	850 g

Ramollir le croustillant quelques secondes au four à micro-ondes. Incorporer la couverture lait 35% et étaler le croustillant entre 2 règles de 5 mm. Laisser cristalliser. Détailler des disques de 8 cm de diamètre (ou des semelles pour des bûches à partager).

COMPOTÉE ANANAS CITRON VERT

Ananas frais	300 g
Starfruit Ananas PatisFrance	100 g
Jus de citron vert	50 g
Zeste de citron vert	1,5 pc
Vanille Gousse PatisFrance	2 pcs
Sucre inversé	20 g
Sucre	15 g
Pectine NH PatisFrance	5 g
Rhum brun (facultatif)	5 g
TOTAL	512 g

Couper l'ananas frais en tous petits cubes. Mettre à chauffer dans une casserole les 6 premiers ingrédients. A 40°C, ajouter le mélange sucre et pectine. Donner 2 minutes d'ébullition à cette préparation. Finir en ajoutant le rhum. Couler en demi-sphères de 3 cm.

MOUSSE VANILLE TONKA

Lait	230 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Fève de Tonka (concassée)	½ pc
Jaunes d'œufs	65 g
Sucre	28 g
Gélatine Poudre Boeuf PatisFrance	5,5 g
Eau	23 g
Chocolat Blanc 30% PatisFrance	172 g
Crème liquide	328 g
TOTAL	901 g

Faire infuser la gousse de vanille et les fèves râpées dans le lait. Puis réaliser une anglaise avec les 5 premiers ingrédients. Ajouter la masse gélatine fondue dans l'anglaise chaude. Filtrer à l'étamine la crème sur le chocolat blanc 30%, afin de récupérer les gousses de vanille et les fèves de tonka. Mixer la préparation et laisser refroidir. A 22°C, incorporer la crème montée. Couler la mousse dans les moules préalablement chemisés d'un mélange de couverture blanche et lait.

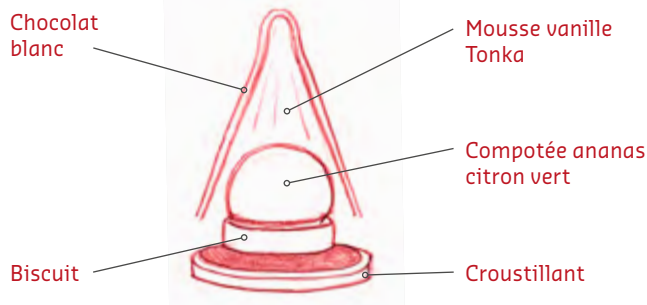
APPAREIL PISTOLET BLANC

Chocolat Blanc 30% PatisFrance	120 g
Beurre de Cacao PatisFrance	80 g
TOTAL	200 g

Mixer les 2 ingrédients préalablement fondus. Pulvériser sur les petits gâteaux congelés.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Mouler les moules en silicone d'une fine couche de chocolat couverture blond.
- Une fois la couverture cristallisée, pocher 30 g de mousse vanille Tonka.
- Intégrer l'insert ananas dans la mousse..
- Terminer le montage en déposant le disque de biscuit Pop.
- Démouler et pulvériser le bas des sapins avec l'appareil à pistolet blanc.
- Sur chaque semelle croustillante pop'corn, déposer un fin disque de chocolat noir et pocher une légère pointe de Prali'Pop PatisFrance afin de coller le petit gâteau.
- Décorer en saupoudrant de l'or.



Entremets Nouvel An



Entremets Nouvel An

Pour 5 entremets de 16 cm

Moule : Maé Galet.

PÂTE SABLÉE AUX AMANDES

Beurre 82%	120 g
Sucre glace	100 g
Fleur de Sel	2 g
Amandes Blanchies en Poudre	
PatisFrance torréfiées	30 g
Œufs	50 g
Farine pâtissière	250 g
TOTAL	552 g

Sabler tous les ingrédients ensemble, sauf les œufs. Ajouter les œufs, mélanger et passer au crible. Étaler sur une plaque et cuire à 150°C pendant 20 minutes. Laisser refroidir et réserver.

Faire des cercles de 16 cm de diamètre.

AMANDES EFFILÉES CARAMELISÉES

Sucre semoule	180 g
Eau	60 g
Amandes Effilées PatisFrance torréfiées	230 g
Beurre de Cacao PatisFrance	10 g
TOTAL	480 g

Réaliser un sirop avec le sucre et l'eau à 117°C puis ajouter les amandes. Sabler, caraméliser et ajouter le beurre de cacao.

Laisser refroidir sur plaque.

CROUSTILLANT AUX AMANDES

Pâte sablée aux amandes	300 g
Raisins secs séchés	50 g
Orange confite	50 g
Cranberries PatisFrance	50 g
Amandes Effilées PatisFrance caramélisées	150 g
Chocolat Blanc 30% PatisFrance	90 g
Fleur de sel	1 g
TOTAL	691 g

Mélanger les ingrédients dans l'ordre et finir avec le chocolat.

Cercler (90 g / cercle) et réserver.

BISCUIT MOELLEUX AUX AMANDES

Jaunes d'œufs	100 g
Œufs	100 g
Sucre de cassonade	50 g
Sucre glace	80 g
Amande Blanchies Poudre PatisFrance	150 g
Farine de blé T65	50 g
Blancs d'œufs	270 g
Sucre	50 g
Zestes d'orange	2 pcs
TOTAL	850 g

Mettre dans une cuve du batteur, les œufs, les jaunes d'œufs, la farine, la poudre d'amande, le sucre et les zestes d'orange. Foisonner au batteur pendant 5 minutes. Monter les blancs d'œufs mousseux avec le sucre. Mélanger les deux masses à la maryse. Étaler sur Silpat® et cuire à 180°C pendant 10 minutes.

CARAMEL D'ORANGE

Patis'O malt PatisFrance	190 g
Sucre	80 g
Crème liquide 35%	50 g
Sel	2 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Beurre	50 g
Jus d'orange	190 g
Zeste d'orange	1 pc
TOTAL	563 g

Cuire l'isomalt, ajouter le sucre et poursuivre la cuisson jusqu'à 180°C. Décuire avec la crème, le sel, la vanille, le beurre et le jus d'orange chaud. Recuire à 108°C.

CONFIT D'ORANGE

Zestes d'orange	240 g
Jus d'orange	240 g
Jus de mandarine	168 g
Jus de citron	192 g
Sucre (1)	350 g
Sucre (2)	10 g
Pectine NH PatisFrance	7 g
TOTAL	1207 g

Après avoir zesté les oranges, les blanchir trois fois. Cuire les zestes avec les jus et le sucre (1) pendant environ 45 minutes. Ajouter le sucre (2), la pectine et redonner un bouillon pendant 2 minutes. Mixer le mélange afin d'obtenir une texture parfaitement lisse. Réserver au frais.

MOUSSE DE CHOCOLAT BLOND

Lait entier	262 g
Jaunes d'œufs	60 g
Sucre	45 g
Zeste d'orange	1 pc
Gelée Dessert PatisFrance	60 g
Chocolat blond	215 g
Crème liquide montée	480 g
TOTAL	1123 g

Réaliser une crème anglaise avec le lait entier, les jaunes d'œufs, le sucre et le zeste d'orange. Chinoiser, ajouter la Gelée Dessert et le chocolat. À 35°C, incorporer la crème montée.

CHANTILLY MARC DE RAISIN DÉCOR

Crème liquide	150 g
Marc de raisin	35 g
Gélatine PatisFrance	2,5 g
Eau d'hydratation	13 g
Chocolat Blanc 30% PatisFrance	55 g
Crème liquide	450 g
TOTAL	705 g

Faire infuser le marc de raisin dans la crème à 50°C pendant 30 minutes. Incorporer la masse de gélatine fondue. Ajouter le chocolat fondu et mixer. Couler sur la crème froide, mixer et réserver pendant 12 heures. Monter la crème et pocher.

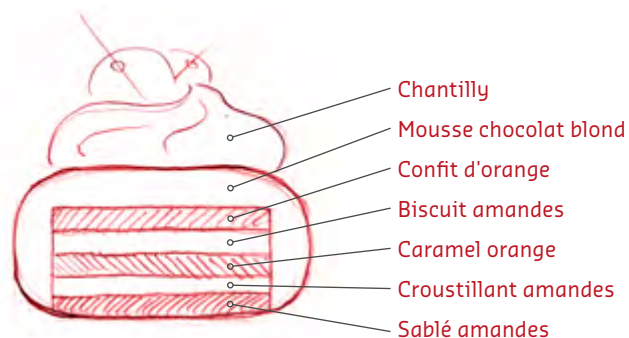
GLAÇAGE BLOND

Lait	300 g
Vanille en Poudre PatisFrance	1 pc
Sirop de glucose	500 g
Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance	30 g
Eau d'hydratation	180 g
Chocolat blond	750 g
Miroir Plus Neutre PatisFrance	1000 g
TOTAL	2761 g

Faire bouillir le lait, le sirop de glucose et incorporer la masse de gélatine ramollie. Verser sur le chocolat, puis mixer. Ajouter le glaçage et mixer. Réserver pendant 12 heures à 4°C puis glacer à 35°C.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Dans un moule Flexipan® de 16 cm, déposer un cercle de pâte sablée.
- Dresser le croustillant amande et recouvrir de 90 g de caramel orange.
- Déposer le biscuit amande orange sur le dessus et recouvrir de 100 g de confit d'orange.
- Dans un moule Galet Maé, dresser 225 g de mousse de chocolat blond puis y déposer l'insert afin d'obturer l'entremets.
- Glacer et pocher la chantilly au marc de raisin pour donner l'effet de nuage de lait.
- Déposer une pointe de feuille or.
- Réaliser des disques de chocolat ajourés réalisés avec du chocolat blond.





LE CALENDRIER DE L'AVENT



Pâtes de fruits Framboise, Passion & Mangue

Pour 1 cadre 36 x 36 x 1,2 cm

PÂTE DE FRUIT FRAMBOISE

Starfruit Framboise PatisFrance	500 g
Sucre (1)	90 g
Pectine Jaune PatisFrance	10 g
Sucre (2)	415 g
Glucose Confiseur PatisFrance	110 g
Acide Citrique PatisFrance	11 g
Eau (pour solution)	11 g

Tiédifier la pulpe à 40°C, ajouter en pluie le mélange sucre (1) et pectine. A frémissement, ajouter en plusieurs fois le sucre (2) et le glucose sans perdre le frémissement. Cuire à 105 - 106°C ou 75 Brix. En fin de cuisson, ajouter la solution acide. Couler dans un cadre de 6 mm de haut.

PÂTE DE FRUIT PASSION MANGUE

Starfruit Passion PatisFrance	250 g
Starfruit Mangue PatisFrance	250 g
Starfruit Citron PatisFrance	125 g
Sucre (1)	85 g
Pectine Jaune PatisFrance	13 g
Sucre (2)	500 g
Glucose Confiseur PatisFrance	120 g
Acide Citrique PatisFrance	11,5 g
Eau (pour solution)	11,5 g

Tiédifier la pulpe à 40°C, ajouter en pluie le mélange sucre (1) et pectine. A frémissement, ajouter en plusieurs fois le sucre (2) et le glucose sans perdre le frémissement. Cuire à 105 - 106°C ou 75 Brix. En fin de cuisson, ajouter la solution acide. Couler dans un cadre de 12 mm de haut, sur la pâte de fruit framboise.



Nougat Framboise

Pour 2 cadres 16,5 x 16,5 x 3,5 cm

NOUGAT

Eau	100 g
Sucre N°1	300 g
Glucose DE40 PatisFrance	350 g
Miel de lavande	300 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Blancs d'oeufs	135 g
Sucre N°2	125 g
Framboise lyophilisée en poudre	200 g
Amandes Brutes PatisFrance	360 g
Pistaches Vertes PatisFrance	250 g
Beurre de Cacao PatisFrance	7 g
TOTAL	2127 g

Torréfier les amandes à 155°C pendant 20 minutes et les pistaches pendant 10 minutes. Stocker les fruits secs au chaud. Monter doucement les blancs d'oeufs, puis les serrer avec le sucre. Cuire le sirop avec l'eau, le glucose et le sucre. Quand le sirop atteint 110°C, commencer à chauffer en parallèle le miel et la vanille. Verser le miel et la vanille à 125°C sur la meringue. Une fois le sirop cuit à 155°C, verser sur la meringue. Monter rapidement au batteur avec le fouet, puis changer immédiatement par la feuille. Dessécher avec un chalumeau pendant environ 8 minutes. Vérifier le dessèchement avec un test avant d'ajouter les fruits. Mouler en cadre huilé et coller des feuilles azymes. Mettre sous presse pendant 12 heures avant de détailler.

CONSEIL :

Il est possible d'utiliser cette recette en version nature en retirant l'aromatisation (poudre de framboise).



L'Amandier

Pour 1000 g

Moule : Chocado Silikomart

APPAREIL À PISTOLET

Chocolat Noir 72% PatisFrance	100 g
Beurre de Cacao PatisFrance	100 g
TOTAL	200 g

Mixer les 2 ingrédients préalablement fondus. Cristalliser et pulvériser dans les moules à bonbons. Mouler les cavités en couverture **Chocolat au Lait 35% PatisFrance**.

PRALINÉ AMANDE

Praliné Fluide Amande Doux PatisFrance	500 g
Chocolat Blanc 30% PatisFrance	100 g
Beurre de Cacao PatisFrance	100 g
TOTAL	700 g

Faire fondre le chocolat et le beurre de cacao, mélanger au praliné et cristalliser à 24°C, couler dans chaque empreinte et laisser durcir à 17°C pendant une nuit. Obtenir les bonbons le lendemain à l'aide de **Chocolat Blanc 30% PatisFrance**.



Caramel Chocolat

Pour 63 bonbons – 900 g

CARAMEL

Crème liquide	310 g
Sucre inverti	35 g
Sorbitol Poudre PatisFrance	10 g
Eau	45 g
Sucre	235 g
Glucose Confiseur PatisFrance	185 g
Pure pâte de cacao	48 g
Beurre	30 g
TOTAL	900 g

Chauffer au four à micro-ondes les 3 premiers ingrédients et réserver. Cuire l'eau, sucre et le glucose à 155°C. Décuire avec la crème chaude et monter le caramel à 120°C. Réaliser un test pour vérifier la tenue du caramel. Stopper la cuisson avec le beurre et la pâte de cacao. Couler en cadre inox huilé. Après 12 heures, détailler et emballer en papier caramel.



Truffe Chocolat

Pour 100 pièces

GANACHE

Crème liquide	197 g
Sucre inverti	20 g
Glucose DE60 PatisFrance	162 g
Sorbitol Poudre PatisFrance	30 g
Chocolat Noir 72% PatisFrance	541 g
Pâte pure de cacao	91 g
Beurre	48 g
TOTAL	1100 g

Faire frémir la moitié de la crème et ajouter l'ensemble des produits sucrants pour les dissoudre. Ajouter le reste de crème, afin de refroidir le mélange. Verser le liquide à 33°C sur les couvertures fondues à 33°C. Réaliser une émulsion avec un mixeur plongeant. Pocher les truffes sur feuille sulfurisée et laisser cristalliser. Reforme les truffes en belles boules avant de les plonger deux fois dans la couverture **Chocolat Noir 64% PatisFrance**. Les rouler dans le cacao en poudre lors du dernier enrobage.



Perles Pistache Griotte

Pour 60 pièces

PÂTE D'AMANDE PISTACHE

Amandes Brutes Espagne PatisFrance	300 g
Pistaches Entières Iran Extra Vertes PatisFrance	300 g
Sucre	300 g
Eau	200 g
Glucose Confiseur PatisFrance	50 g
Sucre inversé	50 g
Beurre de Cacao PatisFrance	65 g
TOTAL	1265 g

Broyer les amandes et les pistaches à l'aide d'un robot. Cuire le sirop de sucre à 110°C et laisser refroidir le sirop à 80°C avant de pouvoir le verser sur les poudres broyées. Mixer et pasteuriser à 85°C. Ajouter le beurre de cacao. Réserver sous film.

SIROP À CANDIR

Sucre	2500 g
Eau	1000 g
TOTAL	3500 g

Chauffer le sirop et le nettoyer avec précaution, puis donner une bonne ébullition. Réserver dans un seau et déposer sur toute la surface du sirop, un morceau de feuille sulfurisée. Laisser refroidir sans bouger le récipient. Couler froid dans un candissoire, sur les produits à candir et filmer en surface (attention aux vibrations pendant le candissage).

MONTAGE ET FINITIONS :

- Egoutter soigneusement des Cerises Amarena PatisFrance.
- Étaler la pâte d'amande à 3 mm et détailler des disques de 5 cm de diamètre.
- Positionner la cerise au centre du détaillage et refermer pour en faire une boule.
- Coller les billes de pâte d'amande dans le fond d'un candissoire avec du Beurre de Cacao PatisFrance.
- Une fois les collages figés, couler le sirop dans un angle du candissoire jusqu'à recouvrir les billes.
- Filmer au contact et laisser 24 heures.
- Le lendemain, vider le candissoire et égoutter les billes sur grille pour les laisser sécher.



Rocher Praliné

Pour 70 pièces

Moule : Micro truffes Silikomart®

COUVERTURE ENROBAGE ROCHER LAIT

Chocolat au Lait 35% PatisFrance	850 g
Amandes Hachées PatisFrance	150 g
TOTAL	1000 g

Torréfier les amandes à 150°C pendant environ 22 minutes. Mettre au point la couverture et ajouter les amandes tièdes.

COUVERTURE ENROBAGE ROCHER NOIR GRUÉ

Chocolat Noir 64% PatisFrance	850 g
Grué de cacao	150 g
TOTAL	1000 g

Mettre au point la couverture et ajouter le grué tiède.

PRALINÉ ROCHER

Praliné Collection Noisette Piémont IGP 62% PatisFrance	430 g
Poudre de lait (facultatif)	15 g
Chocolat au Lait 35% PatisFrance	43 g
Beurre de Cacao PatisFrance	48 g
TOTAL	541 g

Avant de commencer la réalisation de la recette, s'assurer que le praliné soit bien homogène. Dans une cuve au batteur, mélanger à l'aide de la feuille le praliné et la poudre de lait. Coller cette masse avec le mélange couverture et le beurre de cacao fondu à 30°C. Cristalliser à 24°C. Mélanger une dernière fois l'ensemble. Couler en moule silicone entre 24 et 27°C. Laisser cristalliser à 16°C.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Une fois le praliné cristallisé, les démouler.
- Pour faciliter l'étape d'enrobage, il est recommandé de pré-chablonner les rochers à la main avec des gants jetables afin de créer une fine pellicule solide.
- Enrober une ou deux fois avec les couvertures rocher lait ou noir.

COUP DE PROJECTEUR SUR LES **PRODUITS PHARES** DE CE HORS-SERIE :



Nos solutions pour apporter une texture croustillante :

PRALICRAC PATISFRANCE

Une gamme complète de fourrages à base de praliné et d'inclusions très croustillantes pour donner une touche d'originalité et une texture surprenante à toutes vos créations.

Disponible en 11 saveurs en seau de 2 à 4,5 kg

Date de durabilité minimale de 9 à 12 mois selon les références



Nos solutions pour apporter des notes chaudes en bouche :

PRALINÉ FLUIDE AMANDE DOUX 59% PATISFRANCE

Un praliné avec 59% d'amandes légèrement torréfiées au bon goût de turrón espagnol. Fabriqué sur une ligne de production insistant sur la finesse de broyage, ce praliné à une finesse et une fluidité exceptionnelle.

Disponible en seau de 5 kg

Date de durabilité minimale de 12 mois

PRALINÉ COLLECTION NOISETTE PIÉMONT IGP 62% PATISFRANCE

Un praliné avec 62% de noisettes d'origine Piémont relevé avec une pointe de fleur de sel et une subtile touche de vanille révélant un goût d'une intensité unique. Sa texture granuleuse respecte toute l'authenticité des pralinés traditionnels.

Disponible en seau de 5 kg

Date de durabilité minimale de 9 mois



Nos solutions pour apporter une texture moelleuse en bouche :

PATIS'CŒUR FONDANT PATISFRANCE

Une délicieuse préparation pâtissière pour élaborer des biscuits moelleux au chocolat ainsi que des fondants au cœur coulant avec 37% de véritable chocolat belge.

Disponible en sac de 5 kg

Date de durabilité minimale de 12 mois

GEN'MIX PATISFRANCE

Une délicieuse préparation pâtissière pour élaborer tout type de biscuit et de génoise à la texture légère et aérée.

Disponible en 2 saveurs (nature ou cacao) en sac de 10 kg

Date de durabilité minimale de 9 mois



Nos solutions pour apporter une finition brillante :

MIROIR PLUS NEUTRE PATISFRANCE

Un glaçage à froid prêt à l'emploi, idéal pour un glaçage complet de vos entremets avec une brillance exceptionnelle. Il s'agit d'une base parfaite pour réaliser toutes vos recettes de glaçages.

Disponible en seau de 8 kg

Date de durabilité minimale de 18 mois

MIROIR PLUS FRUITS ROUGES PATISFRANCE

Un glaçage à chaud prêt à l'emploi au bon goût de fruits rouges, préparé avec 33% de fruits. La formule a été retravaillée sans arôme artificiel et sans colorant artificiel. Il est idéal pour un glaçage complet de vos entremets et une bonne tenue des décors.

Disponible en seau de 2,5 kg

Date de durabilité minimale de 12 mois





PATISFRANCE®
SOURCE DE SÉDUCTION