



# Collection de Noël 2023

## Les ingrédients



Brut, nature, pur ... Découvrez  
**Les  
ingrédients**

La noisette, le chocolat, les agrumes, la pistache ou encore le café... Autant d'ingrédients nobles de la pâtisserie que nos chefs sont venus travailler dans ce cahier Collection de Noël 2023.

Pour sublimer la pureté de l'ingrédient et le placer au cœur de la bûche, la simplicité a été le maître mot.

Pour y faire écho, un design épuré vient faire ressortir le caractère marquant de chaque ingrédient, rappelle ses aspérités, sa texture et son côté unique.

Nous avons aussi eu à cœur de faire des choix raisonnés : sélection d'ingrédients de saison, un sourcing local, une volonté de désucrage ou encore plus de fruits. Tout ceci afin de respecter les attentes des consommateurs

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



LA VANILLE

P 4



LA NOISETTE

P 6



LA PISTACHE

P 8



LES AGRUMES

P 10



LES FRUITS  
EXOTIQUES

P 12



LE MARRON

P 14



LE CARAMEL

P 16



LE CHOCOLAT

P 18



LE CAFÉ

P 20

# La Vanille

Par : Maël DELATRE.

Quantité : 3 bandes de bûches.



## 1 BISCUIT PÂTE À CHOUX CHOCOLAT BLANC

Lait entier (1)	280 g
Beurre	60 g
Beurre de cacao	50 g

**Chocolat Blanc de Couverture 30% PatisFrance** 100 g

**Farine Pâtissière PatisFrance** 270 g

Jaunes d'œufs 320 g

Œufs 190 g

Lait entier (2) 75 g

Blancs d'œufs 470 g

Sucre semoule 220 g

TOTAL 2035 g

650 g/feuilles de biscuit. Porter à ébullition le lait (1) et le beurre. Ajouter le chocolat blanc et le beurre de cacao. Verser la farine tamisée pour en faire une panade. Ajouter à cette panade les œufs, les jaunes et le lait (2). Monter les blancs avec le sucre et mélanger les deux appareils. Préparer trois plaques à rebord 40 x 60 cm. Étaler l'appareil à raison de 650 grammes par feuilles. Saupoudrer de poudre de vanille. Cuire à 180°C pendant environ 10 - 12 minutes. A la sortie du four, déposer une feuille cuisson avec une grille puis retourner le biscuit et laisser refroidir.

## 2 CAVIAR DE VANILLE

**Praliné Amande Doux 59% PatisFrance** 500 g

Eau 100 g

**Poudre de Vanille PatisFrance** 5 g

**Vanille Gousse PatisFrance** 1 pc

TOTAL 630 g

Mélanger le praliné avec l'eau. Une fois le mélange homogène et bien émulsionné, ajouter la poudre de vanille et la gousse de vanille grattée. Réserver à température ambiante.

## 3 SIROP VANILLE

Eau 500 g

Sucre 500 g

**Poudre de Vanille PatisFrance** 1 g

**Vanille Gousse PatisFrance** 5 pcs

TOTAL 100 g

Faire bouillir le sirop avec l'ensemble des

ingrédients. Imbiber à l'aide du sirop chaud et d'un pinceau. Réserver à +4°C, au réfrigérateur après utilisation.

## 4 CRÉMEUX VANILLE

Crème 35% 591 g

Jaunes d'œufs 120 g

Sucre 27 g

**Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance** 7.5 g

Eau d'hydratation 45 g

Beurre de Cacao 14 g

**Chocolat Blanc de Couverture 30% PatisFrance** 99 g

**Vanille Gousse PatisFrance** 3 pcs

TOTAL 949 g

Faire bouillir la crème et la gousse de vanille grattée. Verser sur le mélange jaunes / sucre préalablement blanchi. Cuire à l'anglaise. Ajouter la gélatine préalablement réhydratée. Verser sur le chocolat blanc et le beurre de cacao. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant. Débarrasser. Réserver à +4°C. Retravailler le crémeux avant de le dresser dans un tube de feuille rhotodoïde de 48 x 40 cm (Ø 32 mm). Surgeler.

## 5 GANACHE MONTÉE VANILLE

Crème 35% (1) 584 g

**Vanille Gousse PatisFrance** 7 pcs

Sucre semoule 128 g

**Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance** 8 g

Eau d'hydratation 48 g

**Chocolat Blanc de Couverture 30% PatisFrance** 220 g

Crème 35% (2) 972 g

TOTAL 1960 g

Hydrater la gélatine à l'eau froide et laisser gonfler au froid positif. Porter à ébullition la crème (1) avec la vanille. Verser sur le chocolat blanc, mixer. Ajouter la gélatine hydratée et fondue. Ajouter la crème (2), mixer et laisser cristalliser pendant 12h au froid positif. Le lendemain, monter la ganache à vitesse moyenne, arrêter le foisonnement lorsqu'elle est encore crémeuse, elle continuera de se serrer avec le froid de la masse.

## 6 APPAREIL À PISTOLET NOIR

Beurre de Cacao 500 g

**Chocolat Noir de Couverture 55% PatisFrance** 500 g

Colorant noir 3 g

TOTAL 1003 g

Fondre le beurre de cacao et la couverture. Ajouter le colorant. Pistoler à 35 - 40°C sur la bûche surgelée.

## MONTAGE ET FINITIONS :

- Détailler le biscuit en rectangle de 48 cm de longueur. Ebarber.
- Étaler une fine couche de caviar de vanille.
- Étaler 500g de ganache montée vanille. Conserver le reste pour réaliser le décor.
- Réaliser des traits de caviar de vanille à l'aide d'une poche.
- Déposer le tube de crémeux vanille préalablement surgelé.
- Rouler l'ensemble.
- Une fois la bande surgelée, dresser uniformément le restant de ganache montée vanille à l'aide d'une douille chemin de fer.
- Recouvrir d'un film alimentaire puis tirer dessus dans le sens de la longueur afin de faire apparaître des sillons.
- Surgeler.
- Retirer le film alimentaire.
- Floquer à l'aide d'un appareil à pistolet noir.
- Fondre légèrement au chalumeau.

## RÉALISATION DES EMBOUTS DE BÛCHES :

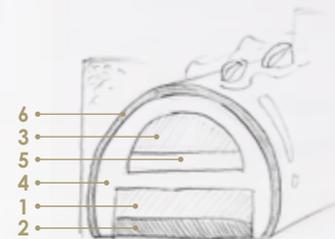
- Sur une feuille guitare, à l'aide d'une petite passette, saupoudrer de poudre vanille sur un rond or à petit gâteau de 8 cm de diamètre.
- Retirer le disque.
- Déposer de la couverture blanche vanillé au centre de la poudre de vanille restante sur la feuille à l'aide d'une poche.
- Recouvrir d'une feuille guitare.
- Presser pour étaler la couverture.
- Laisser cristalliser.
- Retailer les embouts de bûches à l'aide d'un couteau chaud si nécessaire.



# La Noisette

Par : Maël DELATRE.

Quantité : 3 bandes de bûches - Moule : DécoRelief - BUB01.



## 1 DACQUOISE NOISETTE

Blancs d'œufs	500 g
Sucre	500 g
<b>Noisettes Brutes Poudre PatisFrance</b>	<b>400 g</b>
<b>Farine Pâtissière PatisFrance</b>	<b>100 g</b>
TOTAL	1500 g

Monter les blancs d'œufs avec le sucre. Une fois les blancs montés, incorporer les poudres préalablement tamisées. Étaler dans un cadre 40 x 60 cm. Cuire au four ventilé, à 170°C pendant environ 13 - 15 minutes. Après la cuisson, débarrasser du cadre puis déposer une feuille cuisson et une grille pendant le ressuage.

## 2 CROUSTILLANT GIANDUJA PIÉMONT

<b>Gianduja Collection IGP Piémont PatisFrance</b>	<b>650 g</b>
<b>Crousticrep PatisFrance</b>	<b>400 g</b>
<b>Noisettes IGP Piémont Blanchies PatisFrance concassées</b>	<b>230 g</b>
Fleur de sel	3 g
TOTAL	1283 g

Torréfier les noisettes à 150°C pendant environ 25 minutes. Fondre le Gianduja à environ 40 - 45°C. Ajouter le Crousticrep et les noisettes concassées. Étaler sur la feuille de biscuit.

## 3 CRÉMEUX GIANDUJA PIÉMONT

Lait	546 g
<b>Gianduja Collection Piémont PatisFrance</b>	<b>490 g</b>
<b>Praliné Collection IGP Piémont 62% PatisFrance</b>	<b>290 g</b>
<b>Gelée dessert PatisFrance</b>	<b>40 g</b>
Fleur de sel	2 g
TOTAL	1369 g

Dans une casserole, chauffer le lait. Ajouter le reste des ingrédients. Mixer le tout. Couler 430 g par insert dans les moules BUB34. Laisser prendre au réfrigérateur puis dresser 100g de Praliné Collection pur par bande.

## 4 MOUSSE PRALINÉ PIÉMONT

Lait	488 g
<b>Gelée Dessert PatisFrance</b>	<b>89 g</b>
Zestes de citron jaune	1 pc
<b>Praliné Collection IGP Piémont 62% PatisFrance</b>	<b>732 g</b>
Crème 35%	1207 g
TOTAL	2516 g

Chauffer le lait et les zestes de citron. A 45°C - 50°C, ajouter la gelée dessert. Verser sur le praliné. Refroidir à 30°C puis ajouter la crème montée.

## 5 PRALINÉ PIÉMONT

<b>Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62% PatisFrance</b>	<b>300 g</b>
--	--------------

Prêt à l'emploi.

## 6 GLAÇAGE PRALINÉ

<b>Miroir Plus Neutre PatisFrance</b>	<b>1500 g</b>
<b>Praliné Intense 69% PatisFrance</b>	<b>300 g</b>
<b>Gélatine Poudre Boeuf PatisFrance</b>	<b>9 g</b>
Eau d'hydratation	36 g
Scintillant or (facultatif)	QS

Hydrater la gélatine puis la faire fondre au four à micro-onde. Chauffer le glaçage à 45°C et incorporer la gélatine fondue. Ajouter le praliné et mixer. Utiliser à 35°C.

## MONTAGE ET FINITIONS :

- Étaler le croustillant sur le biscuit puis détailler des bandes de 6 x 48 cm.
- Verser 430 g de crémeux praliné par moule à inserts.
- Dresser 100 g de praliné pur par bande d'inserts.
- Surgeler.
- Effectuer le montage en déposant 500 g de mousse dans le fond du moule à bûche.
- Déposer l'insert.
- Déposer à nouveau 250 g de mousse.
- Mettre le biscuit et le croustillant coté semelle.
- Surgeler.
- A l'aide d'une douille pour glacer les éclairs, dresser du Gianduja, retourner la bûche puis tremper dans les noisettes concassées.
- Glacer.

## RÉALISATION DES EMBOUTS DE BÛCHES :

- Sur une feuille guitare, étaler du chocolat au lait, au point, à l'aide de règles de 2 mm d'épaisseur ou d'une raplette.
- Parsemer de noisettes hachées torréfiées puis broyées afin d'avoir une granulométrie plus fine.
- Détailler des carrés de 8,5 cm de côté.
- Pulvériser à l'aide d'un appareil à pistolet lait.

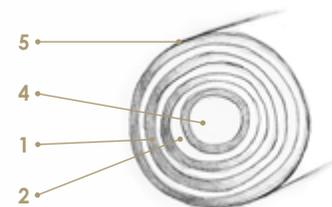




# La Pistache

Par : Mathias GAUTRON.

Quantité : 2 bandes de bûches - Moule : BUB51A.



## 1 BISCUIT MOELLEUX AUX PISTACHES

Jaunes d'œufs	210 g
Œufs	210 g
Sucre cassonade	100 g
Sucre glace	165 g
<b>Pistaches Poudre PatisFrance</b>	<b>320 g</b>
Farine Pâtissière de Blé T65	100 g
Blancs d'œufs	580 g
Sucre	100 g
Zestes d'orange	1 pc
TOTAL	1785 g

Mettre les œufs, les jaunes, la farine, les poudres de pistache et sucre avec les zestes d'orange dans une cuve de batteur. Foisonner l'ensemble pendant 5 minutes au batteur. Monter les blancs mousseux avec le sucre. Mélanger les deux masses à la maryse. Préparer deux plaques à rebord 40 x 60 cm avec un Silpat. Étaler l'appareil à raison de 720 g par feuille. Cuire à 180°C pendant 10 minutes. Détailler le biscuit à 48 x 38 cm.

Durée de conservation optimale : 3 jours.  
Conservation : A l'abri de la lumière et au sec entre 17/20°C.

## 2 CONFIT FRUITS ROUGES

<b>Starfruit Framboise PatisFrance</b>	<b>300 g</b>
Fraises surgelées	260 g
Yuzu	20 g
Trimoline	130 g
Sucre semoule	50 g
<b>Vanille Gousse PatisFrance</b>	<b>1 pc</b>
<b>Pectine NH PatisFrance</b>	<b>10 g</b>
TOTAL	771 g

Cuire les fraises avec le sucre et la vanille. Ajouter la purée de framboise, le yuzu et la trimoline. Ajouter le mélange sucre / pectine NH et cuire 2 minutes. Débarrasser et laisser refroidir. Mixer avant l'utilisation. Étaler 330g sur chaque biscuit.

## 3 SABLÉ PISTACHE

<b>Pistaches Poudre PatisFrance</b>	<b>100 g</b>
<b>Amandes Poudre PatisFrance</b>	<b>50 g</b>
Farine	150 g
Sucre cassonade	320 g
Beurre 82%	130 g
Sel	2 g
TOTAL	510 g

Mélanger tous les ingrédients ensemble et étaler à 3 mm. Détailler des disques de 8 cm de diamètre et les cuire à 150°C pendant 15 minutes.

## 4 GLACE PISTACHE

Lait entier	1000 g
Sucre semoule	100 g
Trimoline	35 g
Stabilisateur	3 g
Jaunes d'œufs	200 g
<b>Praliné Pistache 52% PatisFrance</b>	<b>200 g</b>
<b>Pralirex Pistache PatisFrance</b>	<b>60 g</b>
TOTAL	1598 g

Mettre dans une casserole le lait, le praliné pistache et la pâte de pistache. Verser le sucre et le stabilisateur mélangés. Blanchir les jaunes avec la trimoline. Cuire le tout à 85°C. Mixer et refroidir rapidement à 4°C. Laisser murer 4 heures avant de turbiner.

## 5 PISTACHES CARAMÉLISÉES

<b>Pistaches Hachées PatisFrance</b>	<b>600 g</b>
Eau	50 g
Sucre	100 g
Trimoline	15 g
TOTAL	765 g

Porter à ébullition le sucre avec l'eau et la trimoline. Refroidir le sirop. Verser sur les pistaches et caraméliser légèrement à 140°C au four ventilé pendant 15 minutes. Bien les séparer les uns des autres.

## MONTAGE ET FINITIONS

- Étaler le confit de fruits rouges sur le biscuit et congeler 10 minutes.
- Étaler la glace pistache sur le confit et rouler la bûche.
- Mettre directement dans un moule à bûche BUB51A.
- Masquer la bûche avec environ 200 g de glace pistache et la rouler directement dans les pistaches hachées caramélisées.
- Détailler la bûche à 22 cm et déposer les embouts sablés pistache aux extrémités de la bûche.

# Les Agrumes



Par : Maël DELATRE.

Quantité : 3 bandes de bûches - Moule : DécoRelief - BUB01.

## 1 SABLÉ CROUSTILLANT

Matière grasse végétale sans arômes	280 g
Sucre	250 g
Sel	4 g
<b>Farine Pâtissière PatisFrance</b>	<b>350 g</b>
Boisson soja	100 g
<b>Volcano PatisFrance</b>	<b>15 g</b>
TOTAL	1000 g

Mélanger l'ensemble des ingrédients à l'aide d'un batteur. Débarrasser sur une plaque avec un silpat. Cuire, au four ventilé, à 165°C pendant 23/25 minutes. Réserver à température ambiante.

## 2 SABLÉ RECONSTITUÉ

Couverture blanche végétale	100 g
<b>Praliné Collection Amande Marcona 70% PatisFrance</b>	<b>50 g</b>
Sablé croustillant	230 g
Fleur de sel	1 g
Zestes de citron vert	1 pc
TOTAL	381 g

Fondre la couverture. Ajouter le praliné. Verser dans la cuve du batteur avec le sablé croustillant concassé, la fleur de sel et le zeste de citron vert. Etaler à l'aide de deux règles confiseur de 3mm de hauteur et 49 cm de long et 21 cm de largeur. Réserver au réfrigérateur à +4°C. Détailler trois bandes de 7 cm de largeur.

## 3 BISCUIT MOELLEUX AGRUMES

<b>Farine Pâtissière PatisFrance</b>	<b>375 g</b>
<b>Amidon Maïs PatisFrance</b>	<b>94 g</b>
<b>Amande Poudre PatisFrance</b>	<b>250 g</b>
<b>Vanille PatisFrance</b>	<b>1 pc</b>
Huile	94 g
<b>Starfruit Mandarine PatisFrance</b>	<b>488 g</b>
<b>Volcano PatisFrance</b>	<b>31 g</b>
Sucre	76 g
Sucre inverti	125 g
Eau	500 g
Yumgo blanc poudre	40 g
TOTAL	2066 g

Mélanger l'eau et la poudre Yumgo blanc à l'aide d'un fouet. Mixer et monter la préparation. Mélanger le reste des ingrédients

et monter pendant 2 à 3 minutes à grande vitesse. Une fois la seconde préparation homogène, ajouter le Yumgo blanc monté. Cuire en cadre 40 x 60 cm à 180°C pendant 16 minutes. Débarrasser sur grille puis laisser refroidir. Détailler des bandes de 48 x 6 cm.

## 4 COMOTÉE D'AGRUMES

<b>Starfruit Mandarine PatisFrance</b>	<b>650 g</b>
Segments de pamplemousse	488 g
Segments d'orange	332 g
Sucre	244 g
<b>Pectine NH PatisFrance</b>	<b>18 g</b>
<b>Gelée Dessert Bœuf PatisFrance</b>	<b>65 g</b>
TOTAL	1797 g

Mélanger le sucre et la pectine, ajouter la purée de mandarine et les segments de pamplemousse et orange. Porter à ébullition et cuire pendant 2 - 3 minutes à ébullition, en fin de cuisson, ajouter la gelée dessert.

## 5 MOUSSE AGRUMES VANILLE

<b>Starfruit Citron PatisFrance</b>	<b>100 g</b>
<b>Starfruit Mandarine PatisFrance</b>	<b>900 g</b>
<b>Extrait de vanille 400 PatisFrance</b>	<b>10 g</b>
<b>Vanille Gousse PatisFrance</b>	<b>1 pc</b>
<b>Amidon de Maïs PatisFrance</b>	<b>100 g</b>
<b>Pectine NH PatisFrance</b>	<b>16 g</b>
Sucre	90 g
Couverture blanche végétale	200 g
Crème végétale	600 g
Boisson soja	400 g
TOTAL	2416 g

Faire chauffer les purées de fruits avec la gousse de vanille et le Classic vanille. A 40°C, ajouter le mélange sucre, pectine et amidon. Faire bouillir et tenir l'ébullition pendant environ 1 minute afin de s'assurer de la bonne cuisson. Verser sur la couverture chocolat blanc végétale. Laisser refroidir à 40°C. Ajouter le mélange à la boisson de soja monté mousseux.

## 6 APPAREIL À PISTOLET ORANGE

Couverture blanche végétale	200 g
Beurre de Cacao	200 g



Colorant Naturel Rouge	4 g
Colorant Naturel Jaune	12 g
TOTAL	416 g

Fondre la couverture et le beurre de cacao. Ajouter les colorants. Mixer. Température d'utilisation 40°C.

## 7 APPAREIL À PISTOLET NEUTRE

<b>Miroir Plus Neutre PatisFrance</b>	<b>1000 g</b>
<b>Starfix IP40 PatisFrance</b>	<b>200 g</b>
Eau	300 g
TOTAL	1500 g

Chauffer le glaçage au micro-onde à 60/65°C. Pulvériser des fines gouttelettes sur le flocage orange.

## MONTAGE ET FINITIONS :

- Réaliser l'insert en versant 450 g de comotée d'agrumes par moule à inserts de bûche. Surgeler.
- Déposer 450 - 500 g de mousse agrumes dans le fond du moule à bûche.
- Déposer l'insert.
- Déposer à nouveau 200 - 250 g de mousse agrumes.
- Déposer le biscuit.
- Terminer le montage en déposant le croustillant.
- Surgeler.
- Floquer à l'aide de l'appareil à pistolet orange.
- Glacer à l'aide de l'appareil à pistolet neutre.

## RÉALISATION DES EMBOUTS DE BÛCHES :

Sur une feuille guitare, étaler du **Chocolat Blanc de Couverture 30% PatisFrance** coloré en orange à l'aide de règles de 2 mm d'épaisseur ou d'une raplette. Une fois la couverture semi cristallisée, détailler à l'aide du chablon préalablement découpé en forme d'orange. Laisser cristalliser. Une fois complètement cristallisé, pulvériser à l'aide d'un appareil à pistolet orange. Laisser cristalliser. Pour finir, pulvériser à l'aide d'un glaçage neutre.

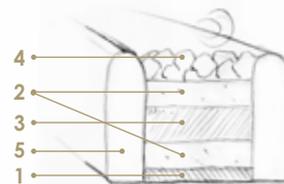




# Les Fruits Exotiques

Par : Kévin COLLE.

Quantité : 7 bandes de bûches (1 cadre 57 x 37 cm) - Moule : DécoRelief - BUB22.



## 1 CROUSTILLANT CHOCOLAT BLANC COCO

<b>Pralicrac Blanc PatisFrance</b>	<b>900 g</b>
<b>Coco râpée PatisFrance</b>	<b>300 g</b>
<b>TOTAL</b>	<b>1200 g</b>

Ramollir le Pralicrac et ajouter la coco râpée torréfiée.

## 2 BISCUIT COCO

Blancs d'œufs	540 g
Sucre cassonade	540 g
Cœufs	244 g
Jaunes d'œufs	488 g
Farine de blé	50 g
<b>Coco Râpée PatisFrance (1)</b>	<b>110 g</b>
<b>Amandes Poudre PatisFrance</b>	<b>280 g</b>
Beurre	146 g
Zestes de citron vert	1 pc
<b>Coco Râpée PatisFrance (2)</b>	<b>40 g</b>
<b>TOTAL</b>	<b>2438 g</b>

Monter les blancs d'œufs avec le sucre cassonade. Ajouter délicatement les œufs avec les jaunes. Puis incorporer les poudres et finir avec le beurre fondu et le zeste. Préparer deux plaques à rebord 40 x 60 cm avec un cadre 57 x 37 cm. Étaler l'appareil à raison de 1200g et parsemer 20g de coco râpée par plaque. Cuire à 170°C au four ventilé pendant 20 minutes.

## 3 CRÉMEUX PASSION BANANE

<b>Starfruit Passion PatisFrance</b>	<b>875 g</b>
<b>Starfruit Banane PatisFrance</b>	<b>350 g</b>
Jaunes d'œufs	236 g
Cœufs	236 g
Sucre	175 g
<b>Gélatine Poudre Bœufs PatisFrance</b>	<b>16 g</b>
Eau d'hydratation	96 g
Beurre	271 g
<b>TOTAL</b>	<b>2255 g</b>

Cuire les Starfruit avec les jaunes, les œufs et le sucre à 85°C. Ajouter la gélatine hydratée et le beurre, mixer. Réserver.

## 4 COMPOTÉE EXOTIQUE

<b>Starfruit Mangue PatisFrance</b>	<b>94g</b>
<b>Starfruit Banane PatisFrance</b>	<b>842 g</b>
Jus de citron vert	53 g
Zestes de citron vert	2 pcs
<b>Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance</b>	<b>9.55 g</b>
Eau d'hydratation	57.30 g
<b>Ananas 10 Tranches PatisFrance</b>	<b>1872 g</b>
Fruits de la passion	4 pcs
<b>TOTAL</b>	<b>2927.85 g</b>

Chauffer les Starfruits, les zestes et le glucose. Ajouter en pluie le sucre et la pectine. Porter à ébullition pendant 2 minutes. Mixer et ajouter ensuite les passions fraîches et l'ananas coupées en brunoise.

## 5 GANACHE MONTÉE COCO GINGEMBRE

Lait de Coco	1074 g
<b>Chocolat Blanc de Couverture 30% PatisFrance</b>	<b>5109 g</b>
Glucose	95 g
Sucre inverti	95 g
Crème 35%	2148 g
<b>Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance</b>	<b>22 g</b>
Eau d'hydratation	132 g
Gingembre frais	14 g
<b>Vanille Gousse PatisFrance</b>	<b>3 pcs</b>
<b>TOTAL</b>	<b>4099 g</b>

Chauffer à 70°C le lait de coco avec le glucose, le sucre inverti, et le gingembre râpé et les gousses. Verser sur le chocolat et la gélatine hydratée, mixer, puis continuer en ajoutant la crème (2). Réserver une nuit au réfrigérateur.

## MONTAGE ET FINITIONS :

- Étaler le croustillant en cadre 57 X 37 cm et poser un biscuit dessus, surgeler.
- Couler le crémeux dessus puis poser un deuxième biscuit dessus et surgeler.
- Couper des inserts de 5 cm.
- Surgeler.
- Monter la ganache coco et peser 575 g par moule, poser un insert et appuyer jusqu'au fond progressivement (pour laisser remonter de chaque côté), surgeler.
- Déposer environ 400 g de compotée au milieu, surgeler (possibilité de mettre la compotée au dernier moment, après le nappage).
- Couper des bûches de 16 cm et napper au pistolet avec le **Miroir Plus Neutre PatisFrance**.
- Décorer.

## RÉALISATION DES EMBOUTS DE BÛCHES :

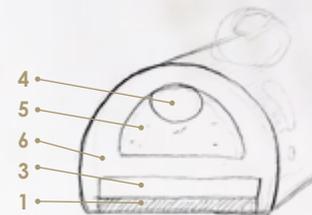
Parsemer sur feuille guitare, une fine couche Coco Râpée autour d'un carton de 6,5 cm x 4 cm, puis retirer le carton. Déposer au centre, du **Belcolade Sélection Extra Blanc 34% Cacao-Trace** tempéré, recouvrir d'une feuille guitare, puis appuyer homogènement avec un objet plat pour affiner et mettre en contact la coco et le chocolat.

Couper droit la base de de chaque décor pour avoir une hauteur d'environ 6 cm.

# Le Marron

Par : Mathias GAUTRON.

Quantité : 3 bandes de bûches - Moules : BUB51A / BUB N°3.



## 1 PÂTE SUCRÉE

Beurre	240 g
<b>Amandes Poudre PatisFrance</b>	<b>60 g</b>
Sucre glace	150 g
Sel	3 g
Zestes de citron	1 g
<b>Vanille Gousse PatisFrance</b>	<b>1 pc</b>
<b>Farine Pâtissière PatisFrance</b>	<b>390 g</b>
Œufs	83 g
TOTAL	928 g

A la feuille au batteur, ramollir le beurre et ajouter les poudres et zestes. Sabler le tout et ajouter les œufs. Étaler à 3 mm dans un cadre 60 x 40 cm. Cuire à 150°C pendant 18 minutes.

## 2 CRÈME PÂTISSÈRE MARRON

Lait	190 g
<b>Vanille Gousse PatisFrance</b>	<b>1 pc</b>
<b>Pâte de Marrons PatisFrance</b>	<b>108 g</b>
<b>Crème de Marrons PatisFrance</b>	<b>25 g</b>
Jaunes d'œufs	45 g
<b>Pectine NH PatisFrance</b>	<b>1,5 g</b>
Fécule de maïs	16 g
Armagnac	10 g
Fleur de sel	1 g
Beurre	19 g
TOTAL	416 g

Infuser le lait avec la vanille. Ajouter le mélange pectine / fécule et les jaunes d'œufs. Cuire comme une crème pâtissière. Ajouter la crème et la pâte de marrons, puis ajouter le beurre, le sel et l'Armagnac. Bien mixer.

## 3 CRÈME D'AMANDE

Beurre 82%	600 g
Sucre glace	600 g
<b>Amandes Poudre PatisFrance</b>	<b>600 g</b>
Œufs entiers	290 g
Armagnac	80 g
Crème pâtissière Marron	300 g
Brisures de marrons	270 g
TOTAL	2740 g

Crémer le beurre et ajouter les poudres ainsi que les œufs. Ajouter l'armagnac et la crème pâtissière. Attention à bien mélanger les brisures de marrons avec la crème pâtissière. Déposer toute la quantité de crème d'amande sur la plaque de pâte sucrée précuite. Cuire le tout à 155°C pendant 40 minutes.

## 4 CRÈME MARRON

<b>Pâte de Marrons PatisFrance</b>	<b>980 g</b>
<b>Crème de Marrons PatisFrance</b>	<b>415 g</b>
<b>Purée de Marrons PatisFrance</b>	<b>150 g</b>
<b>Vanille Gousse PatisFrance</b>	<b>1 g</b>
Armagnac	138 g
TOTAL	1684 g

Mélanger le tout ensemble afin d'obtenir une masse homogène. Dresser 200g dans le fond du moule insert N°3. Conserver le reste pour le glaçage.

## 5 SUPRÊME VANILLE MARRON

Crème 35% (1)	806 g
Sucre	130 g
Jaunes d'œufs	160 g
<b>Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance</b>	<b>10 g</b>
Eau d'hydratation	60 g
Crème 35% fouettée (2)	165 g
<b>Vanille Gousse PatisFrance</b>	<b>2,5 pcs</b>
TOTAL	1330 g

Chauffer la crème avec les gousses de vanille. Mélanger le sucre et les jaunes. Cuire à 82°C. Mélanger l'ensemble avec la gélatine fondue. Chinoiser et mixer. Laisser refroidir et ajouter la crème montée (2). Couler 400g dans le moule U N°3 au-dessus de la mousse de marrons. Congeler.

## 6 MOUSSE MARRON

<b>Crème de Marrons PatisFrance</b>	<b>265 g</b>
<b>Purée de Marrons PatisFrance</b>	<b>310 g</b>
<b>Pâte de Marrons PatisFrance</b>	<b>180 g</b>
Crème 35% (1)	80 g
Gélatine Poudre	11 g
Eau d'hydratation	72 g
Armagnac	17 g
Crème 35% (2)	1100 g
TOTAL	2035 g

Homogénéiser la pâte de marrons, la purée et la crème de marrons à la feuille du batteur. Chauffer la crème (1) à 60°C et ajouter la masse gélatine. Ajouter la crème dans le premier mélange. Mélanger la crème (2) fouettée délicatement dans le mélange.

## MONTAGE ET FINITIONS :

- Dans un moule insert n°3 pocher 200 g de crème de marrons puis couler 400 g de suprême vanille marron et surgeler.
- Découper des bandes de pâte sucrée – crème d'amande de 6 cm de large.
- Déposer 600 g de mousse de marrons au fond du moule (51A), déposer l'insert.
- Lisser la mousse et obturer avec le biscuit.
- Congeler.
- Glacer avec la crème de marrons.
- Glacer de glaçage neutre à 40°C.
- Décorer d'un marron confit et d'une pointe d'or.

## RÉALISATION DES EMBOUTS DE BÛCHES :

Étaler environ 300 g de chocolat blond tempéré entre deux feuilles guitare à l'aide d'un rouleau pâtissier. Après semi-cristallisation, détailler des cercles de 9 cm de diamètre et détailler à 1 cm du bord un trait vertical afin d'obtenir un aplat. Laisser cristalliser. Pulvériser avec le mélange beurre de cacao et de chocolat blond tempéré à 29°C la surface de l'embout. Laisser cristalliser.

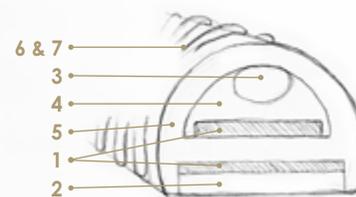




# Le Caramel

Par : Mathias GAUTRON.

Quantité : 3 bandes de bûches - Moules : BUB51A / BUB N°3.



## 1 BISCUIT MADELEINE

<b>Pâtis/Madeleine PatisFrance</b>	<b>325 g</b>
Beurre mou	120 g
Œufs	210 g
TOTAL	655 g

Mélanger tous les ingrédients à la feuille pendant 4 minutes à vitesse lente. Verser le tout sur une plaque 40 x 60 cm et cuire pendant 12 minutes à 175°C. Découper 3 bandes de 4 cm de large sur 48 cm de longueur et réserver.

## 2 CROUSTILLANT BEURRE SALÉ

<b>Pralicrac Caramel Beurre Salé PatisFrance</b>	<b>500 g</b>
<b>Amandes Effilées PatisFrance</b>	<b>100 g</b>
TOTAL	600 g

Torréfier les amandes à 150°C pendant environ 30 minutes. Ajouter le Pralicrac à 35°C. Sur le biscuit restant encore tiède étaler le croustillant. Laisser refroidir et couper 3 bandes de 6,5 cm de large sur 48 cm de longueur. Réserver.

## 3 CAMEL BEURRE SALÉ

<b>Fourrage Caramel Beurre Salé PatisFrance</b>	<b>300 g</b>
Beurre de Cacao	10 g
TOTAL	310 g

Fondre le beurre de cacao à 29°C et pulvériser une feuille guitare chemisée dans un moule U N°3. Chauffer le fourrage à 28°C. Couler 100g dans le moule insert N°3. Surgeler.

## 4 SUPRÊME VANILLE CAMEL

Crème 35% (1)	760 g
<b>Vanille Gousse PatisFrance</b>	<b>2 pcs</b>
<b>Fourrage Caramel Beurre Salé PatisFrance</b>	<b>300 g</b>
Jaunes d'œufs	183 g
<b>Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance</b>	<b>13 g</b>
Eau d'hydratation	102 g
Crème 35% fouettée (2)	265 g
TOTAL	1623 g

Infuser la crème (1) avec la vanille et le fourrage caramel beurre salé. Réaliser une crème anglaise avec les jaunes. Incorporer la gélatine. Ajouter la crème (2) fouettée au mélange à 28°C. Couler 500 g dans le moule insert N°3 sur le fourrage caramel beurre salé. Déposer la bande biscuit de 4 cm. Surgeler.

## 5 MOUSSE CAMEL BEURRE SALÉ

<b>Glucose PatisFrance</b>	<b>155 g</b>
Sucre (1)	240 g
Crème 35% (1)	385 g
Beurre	105 g
Sel	4 g
Crème 35% (2)	820 g
Jaunes d'œufs	110 g
Eau	47 g
Sucre (2)	63 g
<b>Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance</b>	<b>20 g</b>
Eau d'hydratation	126 g
TOTAL	2076 g

Cuire le glucose et le sucre (1) comme un caramel foncé, décuire avec la crème (1), cuire à 107°C et ajouter le beurre et le sel et la gélatine fondue. Monter la crème (2) fouettée, réserver au frais. Faire bouillir l'eau et le sucre (2) puis verser sur les jaunes et faire monter pour réaliser l'appareil à bombe. Ajouter la crème montée dans le caramel à 38°C, finir en ajoutant l'appareil à bombe.

## 6 GLAÇAGE PISTOLET CHOCOLAT AMBER

Beurre de Cacao	150 g
Chocolat blond	200 g
TOTAL	350 g

Fondre le beurre de cacao avec le chocolat à 35°C.

## 7 GLAÇAGE PISTOLET CHOCOLAT LAIT

Beurre de Cacao	150 g
<b>Chocolat Lait de Couverture 35% PatisFrance</b>	<b>200 g</b>
TOTAL	350 g

Fondre le beurre de cacao avec le chocolat à 35°C.

## MONTAGE ET FINITIONS :

- Dans un moule insert N°3 chemisé avec la feuille guitare pulvérisée, couler 100 g de caramel beurre salé et surgeler.
- Couler 500g de suprême vanille caramel et déposer une bande de biscuit de 4 cm.
- Pocher 650 g de mousse caramel beurre salé dans la gouttière (51A) et déposer l'insert dans la mousse.
- Lisser la mousse, obturer avec le biscuit et le croustillant caramel beurre salé.
- Congeler.
- Démouler la bûche et dresser avec le restant de mousse des stries avec une fine douille unie sur la longueur de la bûche.
- Remettre la bûche au congélateur.
- Pulvériser au pistolet le glaçage blond et dégrader avec le glaçage chocolat lait.
- Pocher du **Fourrage Caramel Beurre Salé PatisFrance** en stries dans les cavités du dessus.

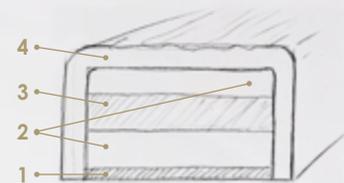
## RÉALISATION DES EMBOUTS DE BÛCHES :

Étaler environ 300 g de chocolat blond tempéré entre deux feuilles guitare à l'aide d'un rouleau pâtisier. Après semi-cristallisation, détailler des cercles de 9 cm de diamètre et détailler à 1 cm du bord un trait vertical afin d'obtenir un aplat. Laisser cristalliser. Pulvériser avec le mélange beurre de cacao et chocolat blond tempéré à 29°C la surface de l'embout et déposer des éclats de caramel. Laisser cristalliser.

# Le Chocolat

Par : Kévin COLLE.

Quantité : 6 bandes de bûches (1 cadre 57 x 37 cm) - Moule : DécoRelief - BUB22.



## 1 CROUSTILLANT CHOCOLAT LAIT

<b>Pralicrac Chocolait Cacao-Trace PatisFrance</b>	<b>900 g</b>
<b>Amandes Entières Brutes PatisFrance</b>	<b>382 g</b>
Grué de Cacao	66 g
Fleur de sel	6 g
<b>TOTAL</b>	<b>1354 g</b>

Torréfier et concasser les amandes, les ajouter au Pralicrac fondu avec la fleur de sel et le grué de cacao.

## 2 BISCUIT CHOCOLAT

<b>Patis'Coeur Fondant PatisFrance</b>	<b>1260 g</b>
Lait	314 g
Œufs	314 g
Blancs d'œufs	504 g
Sucre	126 g
Grué de Cacao	60 g
<b>TOTAL</b>	<b>2578 g</b>

Mélanger ensemble au fouet les trois premiers ingrédients. Monter les blancs d'œufs et le sucre au batteur. Incorporer la meringue au premier mélange. Préparer deux plaques à rebord 40 x 60 cm avec un cadre 57 x 37 cm. Étaler l'appareil à raison de 1259 g et parsemer 30g de guré de cacao par plaque. Cuire à 180°C au four ventilé pendant 18 minutes.

## 3 CRÉMEUX CHOCOLAT

Crème 35%	702 g
Lait	702 g
Jaunes d'œufs	351 g
Sucre	234 g
Pectine NH PatisFrance	9,8 g
<b>Chocolat Noir de Couverture 72% PatisFrance</b>	<b>407 g</b>
<b>TOTAL</b>	<b>2405,8 g</b>

Mélanger le sucre et la pectine. Ajouter le mélange au lait et à la crème, porter à ébullition puis verser sur les jaunes d'œufs, ajouter le chocolat et mixer, réserver.

## 4 MOUSSEUX

Lait	853 g
Sucre	221 g
Jaunes d'œufs	389 g
<b>Chocolat Noir de Couverture 72% PatisFrance</b>	<b>1067 g</b>
Crème 35%	2133 g
<b>TOTAL</b>	<b>4663 g</b>

Cuire à 75°C le lait, le sucre et les jaunes d'œufs, verser sur le chocolat, mixer et ajouter la crème et finir de mixer. Laisser cristalliser une nuit au réfrigérateur.

## 5 FLOCAGE NOIR

Beurre de Cacao	200 g
<b>Chocolat Noir de Couverture 72% PatisFrance</b>	<b>300 g</b>
<b>TOTAL</b>	<b>500 g</b>

Faire fondre les deux ingrédients ensemble, utiliser à 40°C.

## MONTAGE ET FINITIONS :

- Étaler le croustillant dans un cadre 57 x 37 cm, déposer un biscuit, bien appuyer.
- Couler la totalité du crémeux et déposer un biscuit dessus, laisser cristalliser 1 heure et surgeler.
- Couper des inserts de 6 x 49 cm de long.
- Monter le mousseux (pas trop ferme), pocher 450 g dans le fond des moules BUB22, déposer un insert et bien appuyer jusqu'au fond.
- Pocher dessus 300 g de mousseux, lisser et faire des traits dans la longueur avec une maryse (plusieurs passages pour créer des irrégularités) parsemer quelques grains de grué, surgeler.
- Couper et pistoler avec l'appareil pour créer un velours sur chaque face.
- Saupoudrer de cacao irrégulièrement et brûler au chalumeau.

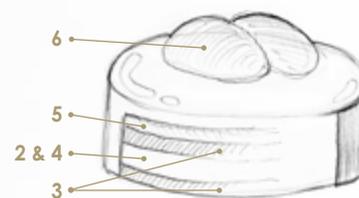




# Le Café

Par : Kévin COLLE.

Quantité : 4 entremets de 18 cm de diamètre.



## 1 CRUMBLE VANILLE

Beurre	80 g
Sucre Roux	80 g
<b>Noisettes Poudre PatisFrance</b>	<b>80 g</b>
Farine	80 g
<b>Poudre de Vanille PatisFrance</b>	<b>1 g</b>
Café Moulu	2 g
Fleur de Sel	3 g
TOTAL	326 g

Mélanger tous les ingrédients au batteur à la feuille, à vitesse moyenne jusqu'à un complet sablage. Cuire sur plaque à 160°C pendant 25 minutes.

## 2 CRUMBLE ENROBÉ

Crumble Vanille	300 g
<b>Chocolat Noir de Couverture 72% PatisFrance</b>	<b>60 g</b>
TOTAL	360 g

Fondre la couverture, ajouter le crumble et mélanger jusqu'à un enrobage complet. Débarrasser sur feuille et réserver au réfrigérateur.

## 3 DACQUOISE NOISETTE

Sucre	300 g
Blancs d'œufs	300 g
<b>Noisettes Poudre PatisFrance</b>	<b>300 g</b>
Sucre glace	50 g
<b>Noisettes Brutes Entières Piémont PatisFrance concassées</b>	<b>90 g</b>
TOTAL	1040 g

Monter le sucre et les blancs, ajouter ensuite les amandes et le sucre glace délicatement. Étaler sur plaque avec un cadre, parsemer les noisettes concassées, saupoudrer de sucre glace et cuire à 200°C pendant 12 minutes.

## 4 GLACE CAFÉ

Lait	1202 g
Crème 35%	348 g
Café Grain	116 g
<b>Patis'Arôme Café PatisFrance</b>	<b>24 g</b>
<b>Vanille Gousse PatisFrance</b>	<b>1p</b>
Jaune d'œufs	70 g
Sucre	302 g
Poudre de lait 0%	93 g
Glucose atomisé	93 g
Stab 2000	5 g
TOTAL	2253 g

Bouillir le lait, la crème, la gousse grattée, ajouter le café grains et laisser infuser 1 heure à couvert. Mélanger les poudres ensemble et ajouter les jaunes, bien mélanger. Chinoiser les liquides dessus et cuire le tout à 85°C, mixer et refroidir rapidement à 4°C. Laisser maturer minimum 4 heures, mixer avant turbinage.

## 5 CAMEL WHISKY

<b>Fourrage Caramel Beurre Salé PatisFrance</b>	<b>400 g</b>
Whisky	20 g
TOTAL	420 g

Mélanger tous les ingrédients ensemble. Réserver.

## 6 CHANTILLY VANILLE

Crème 35%	420 g
Sucre	20 g
<b>Vanille Gousse PatisFrance</b>	<b>1 g</b>
TOTAL	420 g

Mélanger tous les ingrédients ensemble et monter.

Déposer la chantilly en forme de grain de café sur feuille guitare, surgeler et pistoler légèrement avec un appareil chocolat, saupoudrer de cacao et donner un coup de chalumeau, réserver.

## 7 GLAÇAGE CAFÉ

Eau	72 g
Sucre	108 g
<b>Patis'Arôme Café PatisFrance</b>	<b>25 g</b>
<b>Sirop de Glucose PatisFrance</b>	<b>375 g</b>
<b>Miroir Plus Neutre PatisFrance</b>	<b>300 g</b>
Café grain	4p
TOTAL	880 g

Faire bouillir l'eau, le sucre et le Patis'Arôme Café, ajouter le restant des ingrédients et chauffer à 85°C. Râper le café grain et utiliser à environ 20 / 25°C.

## MONTAGE ET FINITIONS :

- Détailler 8 ronds de 14 cm de diamètre dans la dacquoise.
- Dans 4 cercles de 14 cm de diamètre chemisés de rhodoid mettre un fond de biscuit.
- Peser 580 g de glace café et mélanger avec la totalité du crumble. Mettre 200 g par cercle et reposer un biscuit, bien appuyer.
- Pocher 95 g de caramel Whisky au-dessus du biscuit. Surgeler.
- Mettre 400 g de glace café par moule de 18 cm, chemiser, puis déposer un insert, bien appuyer et lisser, surgeler.
- Au pichet, glacer les entremets avec le glaçage chauffé à 20 - 25°C.
- Déposer un décor chantilly.



**PATISFRANCE**  
*SOURCE DE SÉDUCTION*



[www.puratos.fr](http://www.puratos.fr)

**PatisFrance-Puratos**  
Parc d'affaires Silic - 40 rue de Montlhéry  
BP 80179 - 94 563 Rungis Cedex - France  
T : 01 45 60 83 83  
E : [patisfrance@puratos.com](mailto:patisfrance@puratos.com)

**puratos**  
Food Innovation for Good

