

Bûches aux saveurs de nos terroirs

Collection de Noël 2024




PATISFRANCE[®]
SOURCE DE SÉDUCTION

Bûches aux saveurs de nos terroirs

Plongez dans la magie des fêtes avec notre cahier de recettes de bûches de Noël, célébrant la richesse de nos régions françaises. Notre équipe de pâtissiers, composée de Grégory, Sylvain, Maël, Renaud et Calvin, vous présente une série de recettes où chaque bûche est une invitation au voyage, mettant en avant des ingrédients emblématiques de nos terroirs.

Découvrez la douce chaleur des amandes et des épices pour la bûche du Nord-Est, évoquant les marchés de Noël alsaciens, ou la fraîcheur ensoleillée du citron pour notre bûche provençale. D'autres saveurs régionales plus classiques, telles que les marrons et le chocolat, vous attendent pour égayer votre vitrine de fête.

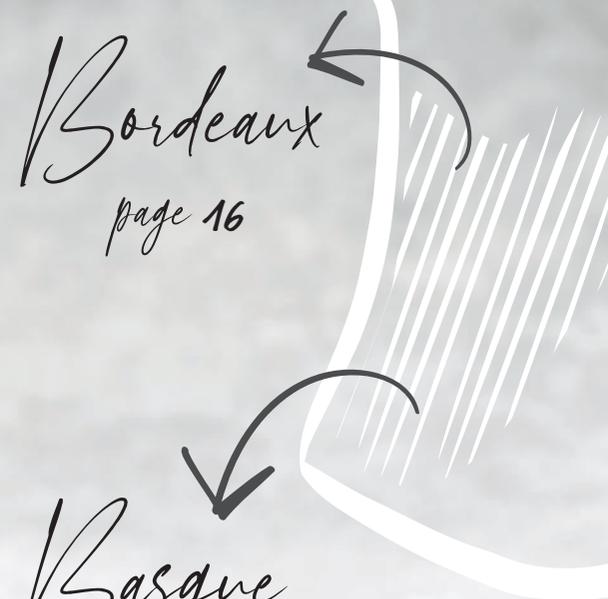
Nos territoires d'Outre-Mer ne sont pas en reste avec une magnifique bûche aux fruits exotiques sublimés par Jonathan Mougel, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur 2019.

Ce cahier est un hommage à la diversité des régions françaises, offrant des créations qui feront de Noël un moment délicieux et mémorable pour vos clients.

Nord Ouest
page 4



Bordeaux
page 16



Basque
page 14



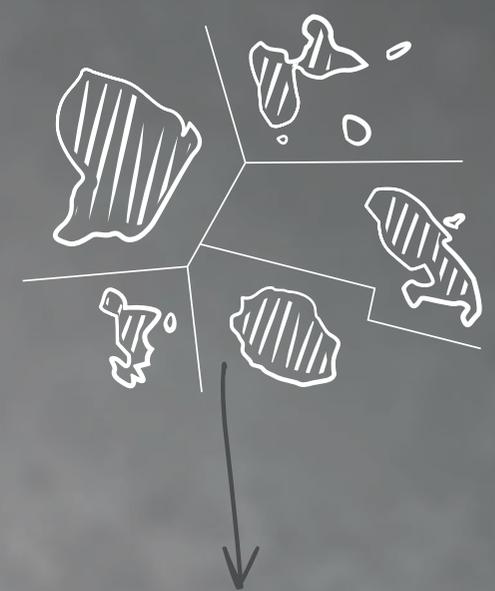


Est
page 6

Savoie
page 8

Ardecche
page 12

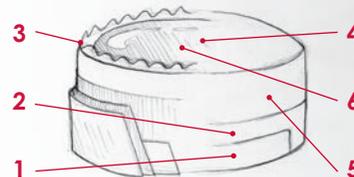
Provence
page 10



Territoires
d'Outre-Mer
page 18

Noroît Glacé

Quantité : 6 entremets de 16 cm



1 GÉNOISE FAÇON TARTE AU SUCRE

Préparation pour génoise Gen'Mix PatisFrance	250 g
Eau	56 g
Œufs entiers	188 g
Beurre	55 g
Cassonade	60 g
TOTAL	609 g

Monter les 3 premiers ingrédients puis pocher dans un cercle de 14 cm. Déposer quelques cubes de beurre sur la génoise et parsemer de cassonade. Cuire l'ensemble au four ventilé pendant 10 minutes à 180°C.

2 SORBET AUX FRUITS

Starfruit Purée de fruit Pomme Verte PatisFrance	200 g
Sucre	100 g
Eau	60 g
Rhubarbe	400 g
Puratos Base Glace Frutta	100 g

Mélanger tous les sucres et poudres ensemble, ajouter l'eau et les purées de fruit. Pasteuriser à 85°C puis refroidir rapidement laisser mûrir et régler à 33°C avant de turbiner.

3 CRÈME GLACÉE VANILLE GRILLÉE

Puratos Base Glace Crema	200 g
Lait entier	500 g
Gousses de vanille	4 pièces
Crème 35% UHT Patiscrem PatisFrance	300 g
Poudre de lait	25 g
TOTAL	1025 g

Mélanger tous les ingrédients et chauffer le tout pour pasteurisation à 85°C. Mixer et laisser mûrir la préparation une nuit. Enfin turbiner et réserver au froid.

4 MERINGUE ITALIENNE

Sucre	200 g
Sirup de glucose DE40	200 g
Eau	60 g
Blanc d'œufs	200 g
TOTAL	660 g

Cuire les sucres et l'eau à 117°C. Verser ce mélange et l'eau sur les blancs d'œufs pour réaliser la meringue.

5 COMPOTÉE DE FRUITS

Glucose atomisé PatisFrance	100 g
Sucre	200 g
Rhubarbe	300 g
Pomme	100 g
Jus de citron vert	50 g
TOTAL	750 g

Mélanger tous les ingrédients ensemble et laisser reposer une nuit. Le lendemain, égoutter la préparation puis porter le jus à ébullition pendant 5 minutes. Ajouter les fruits et cuire doucement l'ensemble pendant environ 30 minutes à couvert. Retirer du feu et laisser refroidir à température ambiante pour finir de confire les fruits.

6 GLAÇAGE MIROIR

Miroir Plus Neutre PatisFrance	200 g
Sirup de Glucose DE40	200 g
TOTAL	400 g

Porter à ébullition puis appliquer le glaçage au pistolet à 60°C.

MONTAGE ET FINITIONS

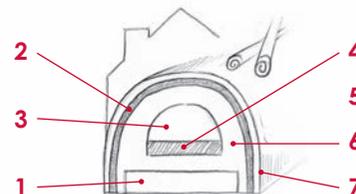
- Filtrer la compotée et conserver le jus.
- Cuire les génoises pendant 10 minutes à 180°C et les imbiber avec 30 g de jus.
- Pocher 50 g de compotée de fruits sur le dessus.
- Chemiser un moule de 16 cm avec 250 g de glace à la vanille.
- Garnir ensuite de 220 g de sorbet, lisser et déposer le biscuit, puis surgeler.
- Démouler et ajouter 120 g de compotée sur le dessus de l'entremets, en lissant à quelques centimètres du bord. Remettre au congélateur.
- Pulvériser du glaçage chaud, pocher la meringue et décorer avec des cerclages en chocolat.





Elsass

Quantité : 3 gouttières • Moules spécifiques : DR BUB42 - DR BUB01 de chez Déco Relief.



1 CRÈME D'AMANDE FAÇON BOURDALOUE

Dextrose	37 g
Cassonade	65 g
Poudre à crème Elsay PatisFrance	125 g
Amande Poudre Blanche PatisFrance Torrifiée*	277 g
Puratos Matière Grasse Végétale Mimetic Essentiel	277 g
Compote de Pommes Pâtisseries 33% PatisFrance	277 g
Amandes Brutes Entières Concassées PatisFrance Torrifiée*	250 g
Poires Au Sirop PatisFrance	660 g
TOTAL	1968 g

Mettre le Mimetic en pommade. Mélanger avec la cassonade, le dextrose et l'Elsay. Mélanger avec le reste des ingrédients à la feuille. Étaler dans un cadre de 40x30 cm 550 g de préparation. Parsemer d'amandes entières concassées. Déposer une feuille avant de passer un léger coup de rouleau pour enfoncer légèrement les amandes. Ajouter les poires coupées en lamelles. Cuire la préparation pendant environ 40 minutes à 160°C. Badigeonner avec le sirop des poires et saupoudrer de vanille avant de repasser 5 minutes au four.

*20 minutes à 160°C.

2 BISCUIT (1 FEUILLE 40 CM X 60 CM)

Puratos Préparation pour Biscuit Végétal Tegral Biscuit Moelleux	400 g
Eau	200 g
Huile de pépin de raisin	78 g
Vanille en poudre	2 g
Mélange 4 épices	2 g
TOTAL	682 g

Mélanger pendant 4 minutes à la feuille à vitesse moyenne. Étaler la préparation à une épaisseur de 3 mm à l'aide d'une raplette. Cuire au four pendant 8 minutes à environ 180°C. Filmer à la sortie du four. Couper des bandes de 49 x 18 cm pour chemiser les moules.

3 COMPOTÉE DE FRUITS

Jus de citron	40 g
Purée de Fruits Starfruit Poire PatisFrance	420 g
Cardamone	3 g
Brunoise de poire	500 g
Pectine NH PatisFrance	10 g
Sucre	90 g
Poudre à crème pâtissière Ami'Gel PatisFrance	40 g
Brunoise de pommes	140 g
TOTAL	1243 g

Chauffer le Starfruit et le jus de citron. Mixer avec la cardamone et laisser infuser 20 minutes. Passer la préparation au chinois pour compléter. Chauffer et ajouter le mélange sucre/pectine/amidon en pluie à 40°C. Incorporer la brunoise de poire. Cuire pendant 1 minute jusqu'à ébullition. Laisser refroidir. Ajouter la brunoise de pomme. Mettre 400 g de préparation dans chaque insert puis surgeler.

4 PRALINÉ MARCONA 70%

Praliné Collection Amande Marcona 70% PatisFrance	360 g
Belcolade Couverture Selection W. 36% Plant-Based Cacao-Trace	36 g
TOTAL	396 g

Fondre la couverture et mélanger au praliné. Pocher directement sur la compotée de poire 120 g de préparation par insert.

5 GARNITURE TYPE "CHANTILLY"

Puratos Garniture Végétale Ambiante (1)	100 g
Boisson amande*	312 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 pce
Mélange 4 épices	2 g
Sucre	30 g
Sirop de glucose	22 g
Belcolade Couverture Selection W. 36% Plant-Based Cacao-Trace	200 g
Puratos Garniture Végétale Ambiante (2)	314 g
TOTAL	980 g

Chauffer l'Ambiante (1) et la boisson amande avec le sucre, le glucose, la vanille et le mélange 4 épices. Caraméliser le sucre. Décuire avec la crème chaude. Verser le mélange sur la couverture blanche puis mixer jusqu'à obtenir une texture homogène. Ajouter l'Ambiante (2) et mixer de nouveau. Refroidir le mélange à 4°C.

*boisson amande intense sans sucre avec 7% d'amande.

6 MOUSSE

Boisson amande*	504 g
Poudre à crème pâtissière Ami'Gel PatisFrance	84 g
Pectine 325NH95	21 g
Mélange 4 épices	8.4 g
Praliné Collection Amande Marcona 70% PatisFrance	168 g
Belcolade Couverture Selection W. 36% Plant-Based Cacao-Trace	840 g
Garniture Végétale Type « Chantilly »	945 g
TOTAL	2570.4 g

Chauffer la boisson amande. Ajouter le mélange Ami'gel, la pectine, le mélange 4 épices. Cuire comme une crème pâtissière. Verser le mélange sur la couverture et le praliné puis mixer. Refroidir à 4°C. Détendre avec une partie de la « chantilly » et incorporer délicatement le reste.

*boisson amande intense sans sucre avec 7% d'amande.

7 GLAÇAGE POIRE-VANILLE

Miroir Plus Neutre PatisFrance	1080 g
Nappage Starfix IP40 PatisFrance	276 g
Purée de Fruits Starfruit Poire PatisFrance	369 g
Acide citrique	4,65 g
Eau de dilution	4,65 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 pce
Colorant Liquide Hydro Jaune Cœuf	QS
Colorant en poudre lipo vert	QS
TOTAL	1734.3 g

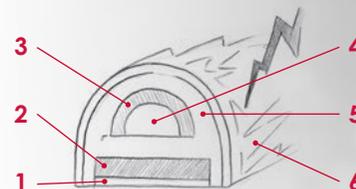
Faire bouillir tous les ingrédients pendant 2 minutes. Mixer. Corriger la couleur avec les colorants. Réserver et utiliser à 40°C.

MONTAGE ET FINITIONS

- Chemiser avec un biscuit moelleux végétal des bandes de 18 x 49 cm.
- Pocher 750 g de mousse.
- Mettre l'insert.
- Rabattre la mousse puis mettre le biscuit crème d'amande de 6 x 49 cm.
- Laisser cristalliser avant de surgeler.
- Glacer.
- Décorer avec des embouts en forme de maison en sablé.
- Réaliser des bâtons de cannelle avec la couverture **Belcolade Selection M. Plant-Based Cacao-Trace** (tremper dans de la cannelle poudre pour texturer.).

Au Cœur de la Vanoise

Quantité : 3 gouttières • Moules spécifiques : DR BUB42 et DR BUB41 de chez Déco Relief



1 SABLÉ

Beurre	210 g
Farine Pâtissière	315 g
Sucre Glace	105 g
Sel	2,5 g
Jaunes d'Œufs	40 g
Vin Blanc Sec de Savoie	20 g

TOTAL 692.5 g

Couper le beurre en petits cubes réguliers. Mélanger avec l'ensemble des ingrédients à la feuille sans corser. Etaler la préparation sur une épaisseur de 2 mm. Couper des rectangles de 7 x 16 cm. Cuire au four pendant 25 minutes à 155°C.

2 BISCUIT AUX MYRTILLES

Jaunes d'œufs	190 g
Sucre (1)	160 g
Vanille en poudre	2 g
Blancs d'œufs	260 g
Sucre (2)	160 g
Farine Pâtissière	125 g
Fécule	100 g
Sel	3 g
Myrtilles surgelées	750 g

TOTAL 1750 g

Monter les jaunes d'œufs avec le sucre (1) et la vanille poudre. Monter les blancs d'œufs et le sucre (2). Mélanger les deux appareils et incorporer les poudres tamisées. Etaler la préparation dans un cadre 57 x 37 cm. Parsemer l'ensemble de myrtilles. Cuire au four pendant environ 35 minutes à 165°C.

Astuce : à la sortie du four, il est possible de vaporiser du Génépi.

3 COMPOTÉE DE MYRTILLE

Purée de Fruits Starfruit Myrtille PatisFrance	288 g
Myrtilles surgelées	288 g
Sirop de glucose PatisFrance	90 g
Sucre	83 g
Inuline	40 g
Glucose atomisé	40 g
Pectine NH PatisFrance	19.2 g
Jus de citron	58 g
Gingembre frais	2.4 g
Vinaigre de myrtille	5 g
TOTAL BRUT	913.6 g
TOTAL NET	806 g

Cuire la purée de myrtilles et les myrtilles surgelées. A 40°C environ, ajouter les matières sucrantes. Porter à ébullition pendant 1 minute. Ajouter le jus de citron et refroidir à 4°C. Une fois refroidie, mélanger doucement à la feuille la préparation avec le gingembre et le vinaigre. Peser 250 g par insert. Surgeler.

4 CRÉMEUX MYRTILLE

Purée de Fruits Starfruit Myrtille PatisFrance	516 g
Sucre	127 g
Pectine NH PatisFrance	12.72 g
Jaunes d'œufs	127 g
Gélatine poudre bœuf PatisFrance	6 g
Eau d'hydratation	36 g
Beurre	215 g
TOTAL BRUT	1039.72 g
TOTAL NET	908 g

Chauffer la purée de fruits. A 40/45°C, ajouter le mélange sucre/pectine en pluie. Porter à ébullition avant de pocher les jaunes d'œufs. Ajouter la masse gélatine fondue. Refroidir à 45°C avant de mixer avec le beurre. Pocher 300 g par insert et incruster l'insert de compotée myrtille.

5 SABAYON VANILLE (600 G/ GOUTTIÈRE)

Lait	345 g
Crème UHT 35% Patiscrem PatisFrance	270 g
Gousses de vanille	7.5 pcs
Gélatine poudre bœuf PatisFrance	15.43 g
Eau d'hydratation	92.57 g
Sucre	120 g
Trimoline	45 g
Eau	82.5 g
Jaune d'œufs	165 g
Crème 35% Patiscrem PatisFrance	750 g
Yaourt nature de Savoie non sucré	130 g
TOTAL	2015.5 g

Infuser la vanille dans le lait et la crème à froid. Ajouter la masse gélatine fondue puis refroidir à 20°C. Chauffer l'eau, le sucre et la trimoline à 121°C. Verser ce mélange sur les jaunes d'œufs et monter. Refroidir à 25°C. Rassembler les deux masses avant d'ajouter la crème montée avec laquelle le yaourt a été détendu.

6 CHANTILLY

Crème UHT 35% Patiscrem PatisFrance	110 g
Lait	90 g
Gélatine poudre bœuf PatisFrance	5 g
Eau d'hydratation	30 g
Sucre	60 g
Crème UHT 35% Patiscrem PatisFrance	800 g
Gousses de vanille PatisFrance	2 pcs
Yaourt nature de Savoie non sucré	75 g
TOTAL	1170 g

Chauffer la crème avec le lait. Ajouter la masse gélatine préalablement fondue. Ajouter le sucre, la crème et la vanille. Mixer l'ensemble. Laisser reposer pendant au moins 6 heures à 4°C avant application.

MONTAGE ET FINITIONS

- Couler la mousse (600g).
- Intégrer l'insert.
- Mettre le biscuit détaillé à 49.5 x 6 cm.
- Surgeler.
- Démouler et poser sur un sablé.
- Pocher la chantilly et donner du relief à l'aide d'un fouet.
- Pulvériser avec du Miroir Glassage Neutre.
- Terminer en poudrant de sucra neige.
- Ajouter un décor chocolat et des embouts blancs texturés.

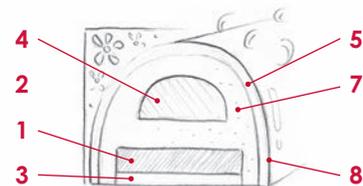
Astuces : Il est possible de laisser un peu tirer la mousse avant de placer l'insert pour que ce dernier ne plonge pas.





Un air de Provence

Quantité : 3 gouttières BUB01 de chez Déco Relief



1 BISCUIT FINANCIER

Farine pâtissière	240 g
Sucre glace	660 g
Poudre d'amande PatisFrance	300 g
Lait	6 g
Gousse de vanille PatisFrance	1 pc
Beurre noisette	313 g
Huile d'olive	29 g
Blancs d'œufs non montés	192 g
Blancs d'œufs montés	384 g
Miel de lavande	60 g
TOTAL	2184 g

Réaliser le beurre noisette. Mélanger à l'aide d'un batteur, à la feuille, la farine, le sucre glace, la poudre d'amande, le lait, l'huile d'olive et la gousse de vanille grattée avec le beurre noisette chaud. Laisser refroidir à température ambiante pendant 5 minutes. Pendant ce temps-là, monter les blancs d'œufs avec le miel de lavande. Détendre le premier mélange avec une partie des blancs montés. Ajouter le reste en prenant soin de mélanger doucement pour ne pas faire retomber l'appareil. Étaler en cadre 40 x 60 cm. Cuire au four ventilé, à 170°C, pendant 15 à 17 minutes environ. Détailler des bandes de 5 x 49 cm pour réaliser le montage.

2 BISCUIT NAVETTE

Œufs entiers	100 g
Sucre	200 g
Sel	2 g
Huile d'olive	50 g
Eau de fleurs d'oranger	25 g
Farine pâtissière	500 g
Zestes d'orange	1 pc
TOTAL	877 g

Faire blanchir les œufs, le sucre et le sel. Ajouter l'huile d'olive, la fleur d'oranger et les zestes d'orange. Ajouter la farine pâtissière et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Étaler au laminoin à 3 mm d'épaisseur. Cuire au four ventilé, à 170°C, pendant 15 à 20 minutes environ.

3 CROUSTILLANT DUJA NAVETTE

Amandes entières émondées PatisFrance	470 g
Sucre glace	55 g
Beurre tempéré	35 g
Extrait de Vanille PatisFrance	20 g
Belcolade Chocolat Selection Blanc Extra 34% Cacao-Trace	280 g
Brisure de crêpes Crousticrep PatisFrance	170 g
Biscuit Navette Fleurs d'Oranger	85 g
Fleur de Sel de Camargue	3 g
TOTAL	1118 g

Torréfier les amandes au four ventilé, à 150°C pendant 15 minutes puis laisser refroidir. Une fois refroidies, broyer au robot-coupe avec le sucre glace jusqu'à l'obtention d'un duja lisse et homogène. Ajouter le chocolat blanc et le Classic Vanille puis broyer à nouveau. Ajouter le beurre. Une fois le Duja terminé, ajouter les inclusions finement mixées (commencer par le biscuit navette seul puis ajouter la brisure de crêpe) puis étaler entre deux règles confiseur de 3 mm d'épaisseur. Détailler des bandes de 7 x 49 cm pour réaliser le montage.

4 CREMEUX BLANC

Lait entier	693 g
Crème UHT 35% Patiscrem PatisFrance	287 g
Huile d'Olive de Nyons (facultatif)	43 g
Gousse de vanille PatisFrance	3 pcs
Œufs	225 g

Belcolade Chocolat Origins Blanc Papouasie-Nouvelle-Guinée 36%	685 g
Gélatine poudre PatisFrance	8 g
Eau d'hydratation	56 g
TOTAL	1997 g

Réaliser une crème anglaise avec le lait, la crème, les œufs, le sucre et les gousses de vanille. Cuire à 85°C. Ajouter la gélatine préalablement réhydratée. Mixer. Verser le mélange sur le chocolat blanc. Mixer à nouveau. Ajouter l'huile d'olive en filet tout en continuant de mixer. Laisser refroidir l'ensemble à 4°C jusqu'à la cristallisation complète. Dresser à l'aide d'une poche dans les gouttières à insert à raison de 450 g par bande.

5 CONFIT CITRON

Peau de citron	350 g
Sucre	700 g
Jus de citron	700 g
Pectine NH	4 g
Huile d'Olive de Nyons (facultatif)	30 g
TOTAL (avant réduction)	1784 g

Peler les citrons. Blanchir 3 fois en partant d'eau froide. Presser les citrons pour en récupérer le jus. Ajouter 660 g de sucre. Cuire à feu très doux pour réaliser un confit sans caraméliser. Après avoir atteint les 1170 g, ajouter la pectine et le sucre restant. Porter à ébullition l'ensemble. Ajouter l'huile d'olive. Mixer grossièrement à l'aide d'un mixeur plongeant pour garder des morceaux. Étaler sur le biscuit à raison de 150 g par bande.

6 MERINGUE SUISSE POUR MOUSSE

Blancs d'œufs	252 g
Sucre	114 g
Glucose	189 g
TOTAL	555 g

Chauffer à 50/60°C. Monter jusqu'à refroidissement.

7 MOUSSE MERINGUE AU CITRON

Purée de Fruits Starfruit Citron PatisFrance	795 g
Purée de Fruits Starfruit Poire PatisFrance	150 g
Thym frais	16 g
Gélatine de boeuf en poudre PatisFrance	28 g
Meringue Suisse pour mousse	432 g
Crème UHT 35% Patiscrem PatisFrance	700 g
TOTAL	2121 g

Préparer la meringue suisse et hydrater la gélatine avec 1/3 de la purée de fruit. Infuser les 2/3 restants avec le thym frais pendant 20 minutes. Monter la crème à la texture souhaitée puis réserver. Fondre la gélatine réhydratée à 50°C puis l'incorporer à la purée infusée et chinoiser l'ensemble. Mixer. Refroidir le tout à 25°C. Incorporer la crème préalablement montée puis la meringue. Utiliser le mélange tout de suite.

8 GLAÇAGE CITRON

Glaçage Miroir Plus Neutre PatisFrance	1080 g
Nappage à Chaud Starfix IP40 Neutre PatisFrance	330 g
Purée de Fruits Starfruit Citron PatisFrance	300 g
Purée de Fruits Starfruit Poire PatisFrance	105 g
Confit de citron	450 g
TOTAL	2265 g

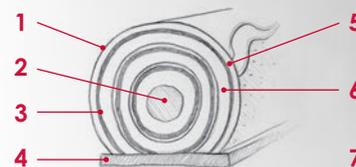
Porter l'ensemble des ingrédients à ébullition pendant 2 minutes. Mixer légèrement. Réserver à 4°C. Appliquer le glaçage à une température entre 40° et 42°C.

MONTAGE ET FINITIONS

- Réaliser les différentes recettes pour préparer le montage final.
- Réaliser la mousse.
- Déposer 400 g de mousse dans le fond d'un moule à bûche en forme de U.
- Mettre l'insert.
- Déposer à nouveau 220 g de mousse.
- Déposer le biscuit puis le croustillant.
- Lisser le tout et surgeler.
- Détailler 3 bûches de 16 cm dans une bande.
- Décorer avec des amandes râpées à la mandoline et des embouts de bûches en couverture élaboré avec le chocolat **Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace** avec un motif marguerite détailler en carré de 8,5 x 8,5 cm de côté.

Ardéchoise

Quantité : 3 bûches roulées



1 BISCUIT PÂTE À CHOUX

Lait	248 g
Beurre	120 g
Pâte de Marron PatisFrance PatisFrance	180 g
Œufs	180 g
Jaunes d'œufs	322 g
Farine de châtaigne	247 g
Blancs d'œufs	532 g
Sucre	270 g
TOTAL	2099 g

Porter le lait, le beurre et la pâte de marron à ébullition. Mixer le tout. Réaliser une pâte à choux avec la farine de châtaigne. Ajouter les œufs et les jaunes d'œufs. Détendre l'appareil puis ajouter les blancs d'œufs préalablement montés. Étaler la préparation sur un Silpat®, à raison de 650 g par plaque de 40 x 60 cm. (épaisseur de 0.8 mm à la raplette). Cuire au four ventilé, à 170°C pendant 12 à 14 minutes environ. Filmer le biscuit en fin de cuisson pour éviter le ressuage.

2 PANNA COTTA

Crème 35% UHT Patiscrem PatisFrance	800 g
Lait	200 g
Sucre	80 g
Gousses de vanille PatisFrance	2 pcs
Gelée Dessert PatisFrance	100 g
Belcolade Chocolat Selection Extra Blanc 34%	
Cacao-Trace	100 g
TOTAL	1280 g

Faire chauffer le lait et la crème. Ajouter le sucre et la gousse de vanille grattée. Ajouter le gélifiant. Verser le mélange sur le chocolat blanc. Couler la panna cotta lorsque sa température atteint 30°C à raison de 300 g par tube de 32 mm de diamètre.

3 GEL POMME-COING

Purée de coing	333 g
Jus de kumquat	20 g
Purée de Fruits Starfruit Pomme PatisFrance	145 g
Pectine NH	8 g
Sucre	40 g
TOTAL	546 g

Faire chauffer la purée de coing et la purée de pomme. Ajouter le sucre et la pectine NH. Chauffer jusqu'à ébullition. Ajouter le jus de kumquat.

4 SABLÉ BRETON

Jaunes d'œufs	160 g
Sucre	320 g
Poudre à lever Volcano PatisFrance	15 g
Sel	4 g
Beurre	320 g
Farine de châtaigne	135 g
Farine pâtisseries	315 g
TOTAL	1269 g

Mélanger l'ensemble des ingrédients, à l'exception du beurre, au robot-coupe. Ajouter le beurre pomadé. Débarrasser la préparation. Étaler au laminoir à une épaisseur de 5 mm. Cuire au four ventilé, à 170°C pendant environ 15 à 18 minutes.

5 PÂTE DE MARRON À TARTINER

Pâte de marrons	400 g
Crème de marrons	200 g
Gousses de vanille	2 pcs
Rhum/Armagnac	30 g
Crème UHT 35% Patiscrem PatisFrance	60 g
TOTAL	690 g

Mélanger l'ensemble des ingrédients. Étaler 205 g d'appareil à vermicelle sur une feuille de biscuit.

6 MOUSSE AUX MARRONS

Pâte de marrons PatisFrance	105 g
Crème de marrons PatisFrance	52 g
Gousses de vanille PatisFrance	1 pc
Rhum/Armagnac	13 g
Crème UHT 35% Patiscrem PatisFrance (1)	16 g
Gélatine poudre bœuf PatisFrance	3 g
Eau d'hydratation	18 g
Crème UHT 35% Patiscrem PatisFrance (2)	210 g
TOTAL	400 g

Mélanger au batteur, à l'aide de la feuille, la pâte de marrons, la crème, la gousse de vanille grattée et le rhum. Faire chauffer la crème, ajouter la gélatine. Fondre l'ensemble. A 25°C, ajouter la crème préalablement montée. Étaler 400 g de préparation par plaque.

7 GANACHE MONTÉE

Crème UHT 35% Patiscrem PatisFrance (1)	584 g
Gousses de vanille PatisFrance	2 pcs
Sucre	128 g
Gélatine poudre bœuf PatisFrance	8 g
Eau d'hydratation	48 g
Belcolade Chocolat Selection Extra Blanc 34%	
Cacao-Trace	220 g
Crème UHT 35% Patiscrem PatisFrance (2)	972 g
TOTAL	1960 g

Faire chauffer la crème, la gousse de vanille et le sucre. Ajouter la gélatine préalablement réhydratée. Verser le mélange sur la couverture. Mixer le tout. Ajouter la crème (2) froide puis mixer à nouveau. Réserver à 4°C pendant 12 heures minimum.

MONTAGE ET FINITIONS

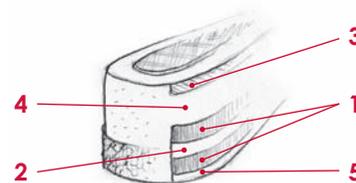
- Parer légèrement le biscuit de chaque côté.
- Étaler 205 g de pâte de marrons à tartiner.
- Étaler 430 g de gelée de pomme- coing-kumquat.
- Laisser prendre légèrement au réfrigérateur à 4°C.
- Réaliser la mousse et étaler 400 g par feuille de biscuit.
- Déposer l'insert de panna cotta préalablement moulée en tube.
- Rouler puis serrer à l'aide d'une grille. Surgeler.
- Pour le décor, utiliser les chablon afin de réaliser un effet enneigé sur le dessus de la bûche. Surgeler.
- Dresser à l'aide d'une douille chemin de fer coller 14 g de pâte de marron à tartiner sur la bûche, déposer la ganache montée.





En revenant des Landes

Quantité : 8 buches de 6 personnes "moule éclair" de chez Décors et Création



1 PÂTE À BASQUE

Farine Pâtisnière	450 g
Beurre	290 g
Cassonade	215 g
Jaune d'œufs	90 g
Cœufs entiers	20 g
Poudre à lever Volcano PatisFrance	6 g
Fleur de Sel Île de Ré	5 g
TOTAL	1 076 g

Mélanger doucement tous les ingrédients au batteur avec la feuille. Étaler entre deux feuilles à 3 mm puis réserver. Détailler en demi-cadre. Pocher 1 kg de masse de pruneaux sur la pâte et recouvrir d'une seconde couche de pâte. Cuire à 165°C pendant +/- 20 minutes. Réserver et détailler en 6 x 17 cm.

2 COMPOTÉE PRUNEAUX-FRAMBOISE

Pruneaux	850 g
Purée de fruits Starfruit Framboise PatisFrance	160 g
Vinaigre balsamique	30 g
TOTAL	1 040 g

Mettre les 3 ingrédients au robot coupe. Mixer et réserver.

3 MOUSSE NOISETTE

Lait entier	170 g
Gélatine poudre porc PatisFrance	5 g
Eau	30 g
Praliné Collection Noisettes IGP 62% PatisFrance	100 g
Pâte Pure Pralirex Noisette PatisFrance	160 g
Crème UHT 35% Patiscrem PatisFrance	400 g
TOTAL	865 g

Chauffer le lait à environ 40°C. Ajouter la gélatine. Mélanger avec le praliné, la pâte de noisette et mixer le tout pour créer une émulsion. Ajouter la crème fouettée et mélanger délicatement. Pocher 100 g par insert et surgeler.

4 MOUSSE AMBER

Crème UHT 35% Patiscrem PatisFrance	500 g
Lait entier	180 g
Gousses de vanille PatisFrance	2 pièces
Gelée Dessert PatisFrance	45 g
Belcolade Chocolat Amber Douceur 32%	
Cacao-Trace	250 g
Crème UHT 35% Patiscrem PatisFrance	900 g
TOTAL	1 876 g

Infuser les gousses de vanille dans la crème et le lait chaud. Ajouter la gélatine puis le chocolat. À une température de 35°C, incorporer la crème montée.

5 CROQUANT NOISETTE

Pâte à Basque cuite	190 g
Noisettes Blanchies PatisFrance	130 g
Fleur de sel de l'Île de Ré	3 g
Belcolade Chocolat Amber Douceur 32%	
Cacao-Trace	140 g
Pâte Pure Pralirex Noisette PatisFrance	80 g
TOTAL	543 g

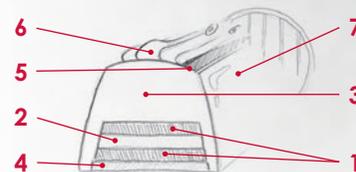
Concasser les noisettes. Puis émietter la pâte à basque. Ajouter les autres ingrédients Étaler la préparation sur une hauteur d'environ 5 mm. Réserver l'ensemble puis détailler à 6 x 17 cm.

MONTAGE ET FINITIONS

- Dans le moule « éclair » de chez Décors & Création, pocher 150 g de mousse.
- Poser l'insert à la noisette.
- Recouvrir de 50 g de mousse.
- Refermer avec le gâteau Basque de 6 x 17 cm puis obturer l'ensemble avec le croquant.
- Surgeler l'ensemble.
- Pulvériser sur l'entremet surgeler le Miroir Plus Neutre PatisFrance chauffer à 60°C et décorer.

Noël en Charentes

Quantité : 3 gouttières



1 BISCUIT CACAO

Jaune d'œufs	300 g
Sucre	155 g
Farine Pâtisnière	150 g

Belcolade Cacao en poudre Cacao-Trace	60 g
Huile de Tournesol	150 g
Blanc d'œufs	300 g
Sucre	175 g
TOTAL	1 290 g

Monter les jaunes d'œufs avec le sucre assez ferme. Ajouter la farine tamisée et le cacao en poudre. Incorporer l'huile puis les blancs d'œufs montés avec le sucre. Couler dans un cadre 40 x 60 cm et cuire à 185°C au four ventilé pendant 9 minutes.

2 GANACHE MONTÉE COGNAC

Crème UHT 35% Patiscrem PatisFrance (1)	220 g
Gousse de vanille PatisFrance	1 pc
Fourrage Caramel Beurre Salé PatisFrance	100 g
Gélatine poudre bœuf PatisFrance	4 g

Eau	24 g
-----	------

Belcolade Chocolat Extra Blanc 34% Cacao-Trace	100 g
---	--------------

Crème UHT 35% Patiscrem PatisFrance (2)	360 g
Cognac (facultatif)	70 g
TOTAL	878 g

Porter à ébullition la crème (1) avec la vanille. Ajouter le caramel, la masse gélatine et le chocolat, mixer. Ajouter la crème (2) et le Cognac. Mixer et laisser cristalliser 12h au froid positif. Monter la ganache en vitesse moyenne. Arrêter lorsqu'elle reste crémeuse, elle continuera de se serrer avec le froid de la masse.

3 MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT

Lait entier	550 g
Sucre	90 g
Jaune d'œufs	110 g

Gelée Dessert PatisFrance	60 g
Belcolade Chocolat Origins Lait Cameroun 45% Cacao-Trace	630 g
Crème UHT 35% Patiscrem PatisFrance	800 g
TOTAL	2 240 g

Réaliser une crème anglaise avec les 3 premiers ingrédients. Ajouter la gelée dessert et le chocolat. A une température de 38°C, incorporer la crème montée.

4 CROQUANT CACAHUÈTE

Pralicrac Maïssimo PatisFrance	450 g
Cacahuètes	300 g
TOTAL	750 g

Ramollir légèrement le Pralicrac et ajouter les cacahuètes grillées et concassées. Étaler le mélange à une hauteur d'environ 5 mm. Détailler à 7 x 50 cm.

5 COMPOTÉE DE CERISES

Purée de fruit Starfruit Griotte PatisFrance	500 g
Pineau des Charentes	100 g
Pectine NH	35 g

Sucre	100 g
Griotte au sirop léger PatisFrance	300 g
TOTAL	1030 g

Mélanger le sucre et la pectine, ajouter à la purée de fruit en mélangeant, ajouter le reste des ingrédients puis porter à ébullition pendant 2 minutes. Mixer bien la préparation puis couler le mélange sur un Silpat® à 5 mm de hauteur. Réserver puis couper des bandes de 3.8 x 50 cm.

6 CHANTILLY CACAHUÈTES

Crème UHT 35% Patiscrem PatisFrance (1)	140 g
Trimoline	35 g

Gélatine poudre bœuf PatisFrance	2 g
Eau	12 g

Belcolade Chocolat Amber Douceur 32% Cacao-Trace	52 g
Pralirex Cacahuète PatisFrance	40 g

Crème UHT 35% Patiscrem PatisFrance (2)	240 g
TOTAL	521 g

Chauffer la Patiscrem (1) à une température de 70°C. Ajouter la gélatine et le chocolat puis mixer l'ensemble. Ajouter la pâte de cacahuète et la Patiscrem (2) en mixant. Réserver la préparation pendant une douzaine d'heures.

7 GLAÇAGE CERISES

Miroir plus neutre PatisFrance	1080 g
Nappage à Chaud Concentré Starfix IP40 Neutre PatisFrance	330 g

Purée de fruit Starfruit Griotte PatisFrance	375 g
---	--------------

Purée de fruit Starfruit Citron PatisFrance	30 g
TOTAL	1 815 g

Porter à ébullition tous les ingrédients pendant 2 minutes. Mixer et filtrer le mélange. Réserver l'ensemble et appliquer à 40°C.

MONTAGE ET FINITIONS

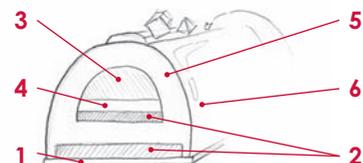
- Couper les inserts en bandes de 5 x 50 cm.
- Chemiser le moule à bûche avec 700 g de mousse chocolat et déposer l'insert au centre.
- Obturer avec une bande croustillant puis surgeler.
- Une fois démoulée, déposer une bande de compotée sur le dessus de la bûche puis glacer.
- Décorer avec la chantilly.





Passion Outre-Mer

Par Jonathan Mougel, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur 2019.
Quantité : 3 gouttières 50 cm.



1 PÂTE SABLÉE CITRON VERT

Beurre	170 g
Fleur de sel	2 g
Citron vert	1 P
Sucre glace	90 g
Poudre d'Amande Fine PatisFrance	20 g
Poudre de noisette brute PatisFrance	20 g
Œufs	45 g
Farine Type 55	245 g
TOTAL	592 g

Sabler tous les produits secs. Ajouter l'œuf et mélanger l'ensemble délicatement. Étaler à 2 mm d'épaisseur. Cuire les semelles correspondantes sur Silpain à 150°C pendant environ 14 minutes.

2 DACQUOIS COCO-CITRON VERT

Blancs d'Œufs	330 g
Cassonade	75 g
Vanille Poudre PatisFrance	3 g
Amande Poudre PatisFrance	135 g
Coco Râpée PatisFrance	150 g
Coco Râpée PatisFrance Torréfiée	90 g
Sucre glace	300 g
Zestes citron verts	3 Pcs
TOTAL	1083 g

Monter les blancs et serrer avec le sucre cassonade. Mélanger à sec la vanille poudre, l'amande, les poudres de coco et le sucre glace. Ajouter aux blancs montés et enfin avec les zestes de citron vert. Cuire le tout à 170°C pendant environ 12 minutes

3 MARMELADE EXOTIQUE (400G/ GOUTTIÈRE)

Purée d'Ananas Starfruit PatisFrance	161 g
Purée de Mangue Starfruit PatisFrance	115 g
Cassonade	46 g
Pectine NH PatisFrance	9.2 g
Zestes d'orange blanchis	2 Pces
Fruits de la Passion frais	184 g
Brunoise de mangue	368 g
Brunoise d'ananas	368 g
Masse Gélatine	69 g
Coriandre ciselée	4.6 g
TOTAL	1324.8 g

Faire revenir la brunoise d'ananas et retirer l'eau de végétation. Cuire les pulpes, la cassonade et la pectine, ajouter les brunaises et les zestes d'orange blanchis. Ajouter la masse gélatine. Refroidir. Ajouter la coriandre ciselée, lisser et déposer en gouttière 6 cm de diamètre l'insert. Surgeler.

4 CRÉMEUX CHOCOLAT LAIT (280G/ GOUTTIÈRE)

Lait	200 g
Crème UHT 35% Patiscrem PatisFrance	200 g
Sucre	24 g
Jaunes d'Œufs	88 g
Masse gélatine	11.2 g
Belcolade Chocolat Origins Lait Vietnam 35% Cacao-Trace	328 g
Belcolade Beurre de cacao Cacao-Trace	24 g
TOTAL	875.2 g

Réaliser une crème anglaise avec les 4 premiers ingrédients. Ajouter la masse gélatine fondue. Verser sur le chocolat et le beurre de cacao puis mixer. Cristalliser à 4°C. Retravailler légèrement et déposer sur la marmelade exotique.

5 MOUSSE VANILLE (600G/GOUTTIÈRE)

Lait	600 g
Vanille Gousse PatisFrance	4 pces
Jaunes d'Œufs	160 g
Cassonade	80 g
Masse gélatine	120 g
Belcolade Chocolat Couverture Selection Extra-Blanc 34% Cacao-Trace	400 g
Crème UHT 35% Patiscrem PatisFrance montée	960 g
TOTAL	2320 g

Réaliser une crème anglaise 4 premiers ingrédients, incorporer la masse de gélatine fondue et verser sur le chocolat blanc. Mixer l'ensemble puis refroidir. Incorporer la crème à 12°C

6 GLAÇAGE MANGUE

Purée de Mangue Starfruit PatisFrance	400 g
Purée d'Abricot Starfruit PatisFrance	200 g
Glucose 36DE	150 g
Sucre	200 g
Pectine NH PatisFrance	10 g
Gélatine poudre PatisFrance	15 g
Eau	90 g
Miroir Plus Neutre PatisFrance	200 g

Cuire une minute les 5 premiers ingrédients, ajouter ensuite la gélatine et le miroir. Mixer. Glacer à 30°C.
Vous pouvez également pulvériser au pistolet avec le même glaçage à 60°C.

MONTAGE

- Déposer 400 g de marmelade dans les gouttières de 6 cm et surgeler.
- Déposer ensuite 280 g de crémeux chocolat sur ce premier insert.
- Appliquer une semelle de biscuit de 4 x 49,5 cm.
- Surgeler.
- Pocher 600 g de mousse par gouttière et appliquer l'insert.
- Appliquer une semelle de biscuit de 7,5 x 49,5 cm.
- Terminer avec une semelle de sablé de 7,5 x 49,5 cm.



PATISFRANCE[®]
SOURCE DE SÉDUCTION



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



puratos
Food Innovation for Good

