



**BELCOLADE**

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

# ORIGINS

LAIT  
MÉKONG 39%  
CACAO-TRACE



# LES SAVEURS INSOUPÇONNÉES DU VIETNAM

Aujourd'hui 71% des Français veulent connaître l'origine des produits qu'ils consomment mais aussi être informés de la façon dont ils sont fabriqués.



Source: Taste Tomorrow France 2021

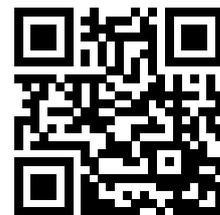


Partez à la découverte du Vietnam au coeur du Delta du Mékong, aussi appelé la « petite venise de l'Asie ».

Le terroir de cette région est idéal pour la culture du cacao Trinitario. Le faible pH du sol donne au cacao une délicieuse acidité.

Grâce à notre processus unique de fermentation Cacao-Trace, nous avons réussi à conserver l'acidité naturelle de la fève Trinitario tout en réveillant les notes aromatiques uniques qu'elle contient.

Ce nouveau chocolat est certifié Cacao-Trace, notre programme de durabilité qui promet une rémunération plus juste aux planteurs mais aussi une traçabilité des produits à nos clients.



Retrouvez plus d'informations  
en scannant ce QR code





## BELCOLADE ORIGINS

# Lait Mékong 39% Cacao-Trace

Disponible en sac de 15 kg.

A conserver dans un endroit sec et frais entre 16 et 20°C, à l'abri des odeurs.

Refermer l'emballage après son utilisation.

Date de durabilité : 18 mois



Un chocolat certifié Cacao-Trace



Idéal pour l'enrobage, le moulage et les tablettes



Un storytelling autour de l'origine et de la refonte du produit



Traçabilité



Découvrez la nouvelle formule de notre chocolat au lait d'origine spécialement conçu pour l'enrobage. Cette **nouvelle recette a été travaillée par Bertrand Balay, MOF Chocolatier-Confiseur 2023**, pour répondre encore mieux aux exigences de nos clients.

Ce chocolat est doté d'une **grande fluidité, idéal pour tous vos enrobages, moulages ou encore tablettes**. Issu de fèves d'origine Vietnam et certifié Cacao-Trace, il dispose d'un **profil aromatique unique et peu sucré** pour sublimer toutes vos créations.



# Bouchée Full Noisette

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

## NOUGATINE NOISETTE

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

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

Ajouter le beurre froid pour obtenir une texture pommade.

Incorporer les noisettes hachées et étaler la masse entre 2 feuilles sulfurisées. Réserver au frais.

Détailler dans l'abaisse des mini éclairs et les déposer dans le moule silicone.

Cuire la nougatine à 170°C pendant +/-12 minutes.

## GANACHE NOISETTE

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

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

Chauffer le lait concentré à 80°C, ajouter les produits sucrants, puis ajouter le Pralirex.

Verser le liquide à 30/33°C sur la couverture à 30/33°C et réaliser l'émulsion.

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

Suggestion : cette recette peut être utilisée en ganache cadrée. (10 g/cavité)

## PRALINÉ NOISETTE IGP PIÉMONT FOISONNÉ

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

Réduire légèrement la granulométrie du Crousticrep à l'aide d'un robot.

Fondre à 30/33°C le beurre de cacao et la couverture, puis mettre au point avec le beurre de cacao pommade.

Mélanger le praliné avec la poudre de lait et la fleur de sel.

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

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

Finaliser en incorporant le Crousticrep.

(12 g/cavité)

## NOISETTES CARAMÉLISÉES

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

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

Réaliser un sirop à 118°C.

Ajouter les noisettes, puis sabler et caraméliser.

Ajouter le beurre et la fleur de sel.

Détacher les noisettes individuellement avant le refroidissement.

(4 noisettes/cavité)

## MONTAGE ET FINITION :

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

# NOTRE GAMME SPÉCIAL ENROBAGE



## BELCOLADE ORIGINS

### Noir Origins Sanaga 66% Cacao-Trace



Un chocolat certifié Cacao-Trace en partenariat avec le club des Chocolatiers Engagés.



Une large diversité d'applications : moulages, mousses, ganaches, bonbons de chocolat, tablettes ...



Notes fruitées avec des touches de citron et d'épices.



Storytelling autour de l'origine.



Traçabilité.



## BELCOLADE ORIGINS

### Noir Origins Arriba 66%



Couverture très fluide recommandée pour l'enrobage fin, le trempage, les tablettes et l'aromatisation.



Notes de raisins et de cacao acide et torréfié.



A la vanille naturelle.



Storytelling autour de l'origine.



[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)

# BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

UNE MARQUE DU GROUPE

