

Belcolade Selection

Extra Blanc 34%

Cacao Trace



Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao Trace



Un chocolat à la couleur extra blanche et au profil aromatique spécifique.

D'après l'étude Taste Tomorrow, la consommation de pâtisserie est perçue comme un plaisir pour les consommateurs. Ces derniers ne sont donc pas prêts à faire de compromis sur la qualité et sur le goût.

Ainsi, les 3 principaux facteurs pris en compte par les consommateurs lors de l'achat d'une pâtisserie sont :

Le goût



La naturalité



La fraîcheur



L'une de nos missions est de vous proposer des ingrédients en adéquation avec les tendances du marché et les attentes des consommateurs.

Nous avons donc développé le Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao Trace.

Les caractéristiques du produit :

- Une couleur extra blanche obtenue grâce à un procédé de fabrication unique
- Clean Label
- Réduit en sucre (-7% par rapport au produit standard de la gamme Belcolade Blanc Selection)
- Une fluidité 5 gouttes
- Un profil aromatique intense en lait et en vanille avec des notes beurrées
- 100% pur beurre de cacao Cacao Trace.



Disponible en sac de 15 kilos.

Date de durabilité minimale de 12 mois.

Conservation entre 16 et 20°C, à l'abri des odeurs.



Les avantages pour les consommateurs :

- Un produit sans colorant et sans arôme artificiel
- La promesse d'un chocolat blanc au goût fin et équilibré
- Un produit qui fait partie du programme Cacao Trace, pour un avenir du cacao durable.



Les bénéfices pour vous :

- Du storytelling avec le discours Cacao Trace
- Un goût différent des autres chocolats blancs
- Plus besoin d'ajouter de Dioxyde de Titane, interdit à horizon 2020, pour un blanc éclatant sur vos moulages, décors, finitions ou encore glaçages
- Une diversité d'applications avec un même produit (moulage, décors, glaçage, enrobage, tablette, aromatisation...)

RECETTE

Entremets Blanc Tropicique

Par Mathias Gautron

Pour: 2 entremets

Matériel spécifique : Moule MAE.

PÂTE SABLÉE SHORTBREAD

Beurre frais	125 g
Sucre glace	35 g
Sucre cassonade	25 g
Fleur de sel	1,3 g
Farine	135 g

Crémer le beurre, ajouter les sucres, le sel et la farine, bien mélanger. Étaler la pâte au laminoir à 3 mm et bloquer au réfrigérateur. Détailler la pâte et cuire dans les cercles au four ventilé à 150°C environ 10 minutes.

CRÈME D'AMANDE

Beurre frais	125 g
Sucre glace	125 g
Amande Poudre PatisFrance	125 g
Œufs entiers	60 g
Rhum Blanc	15 g
Crème pâtissière avec Elgel PatisFrance	50 g
Orange	1pc
Pamplemousse	1/2pc

Crémer le beurre, ajouter le sucre glace et la poudre d'amande, bien mélanger et ajouter les œufs progressivement, puis la crème pâtissière mélangée au Rhum blanc. Déposer des suprêmes d'oranges et de pamplemousses. Dresser sur la pâte sucrée et recuire le tout 15 minutes à 160°C.

BISCUIT JOCONDE

Poudre d'Amande PatisFrance	165 g
Sucre glace	135 g
Trimoline	22 g
Œufs entiers	225 g
Farine	45 g
Beurre	40 g
Blancs d'œufs	150 g
Sucre	30 g

Monter les 4 premiers ingrédients vitesse rapide et ajouter la farine tamisée. Monter les blancs et le sucre puis faire fondre le beurre. Ajouter 3/4 du premier mélange dans la meringue. Ajouter le beurre dans le 1/4 restant et mélanger les deux masses. Coucher sur la feuille silicone et cuire à 220°C en four ventilé pendant 7 minutes. Détailler un disque 14 cm.

CARAMEL EXOTIQUE

Isomalt	185 g
Sucre	75 g
Patiscrem PatisFrance	45 g
Sel	1 g
Beurre	45 g
Vanille gousse	1/2
Starfruit Passion PatisFrance	145 g
Starfruit Mangue PatisFrance	40 g
Lait entier	30 g
Puratos Classic Coco	10 g

Fondre l'isomalt, ajouter le sucre et cuire à 180°C. Décuire la crème chaude et les purées de fruits puis recuire le tout à 109°C. Ajouter le beurre et le sel, émulsionner et chinoiser. Dresser 100 g sur le biscuit Joconde et congeler.

MOUSSE CHOCOLAT EXTRA BLANC VANILLE ET AGRUMES

Patiscrem PatisFrance	260 g
Puratos Classic Vanille	10 g
Zestes de citron vert	1pc
Gelée Dessert PatisFrance	40 g
Belcolade Selection Extra Blanc 34% Patiscrem PatisFrance	200 g
montée	470 g

Chauffer la crème à 60°C avec le Classic et les zestes de citron vert. Ajouter la gelée dessert et le chocolat. À 32°C, incorporer la crème montée.



GLAÇAGE EXTRA BLANC

Lait entier	50 g
Patiscrem PatisFrance	100 g
Glucose	230 g
Belcolade Selection Extra Blanc 34%	380 g
Puratos Miroir Neutre	450 g
Gélatine poudre	15 g
Eau d'hydratation	80 g

Chauffer le lait et la Patiscrem avec le glucose. À 80°C, ajouter la gélatine préalablement hydratée et fondue. Verser le tout sur le chocolat blanc et émulsionner. Ajouter le Miroir Neutre sans mélanger, filmer au contact et réserver à 5°C pendant 12h. Chauffer le tout à 35°C puis émulsionner de manière à mélanger les matières grasses entre elles et obtenir une masse lisse et homogène. Chinoiser et glacer.

MONTAGE ET FINITIONS

Déposer dans le fond d'un moule Galet MAE, la mousse chocolat blanc au tiers et insérer le palet de caramel exotique avec le biscuit Joconde. Rajouter un tiers de mousse chocolat blanc et enfin insérer le sablé et la crème d'amande avec les agrumes. Après congélation, démouler et glacer avec le glaçage extra blanc à 35°C. Décorer de coquilles de chocolat blanc et pulvériser une nuance de scintillant argent.

RECETTE

Bonbon Framboise Yuzu Ganache Vanille

Par : Eric Rogard

Pour 100 bonbons environ

Matériel spécifique : Moule demi-sphère

GANACHE VANILLE

Patiscrem PatisFrance	340 g
Belcolade Selection Extra Blanc 34%	485 g
Sorbitol	38 g
Sirup de glucose DE 60	35 g
Dextrose	80 g
Beurre anhydre	22 g
Vanille gousse	2p

Faire infuser la vanille dans le crème puis chauffer la crème, le beurre, le glucose, le dextrose et le sorbitol à 70°C. Verser sur le chocolat et mixer. Dresser la ganache dans les coques à 28°C et laisser cristalliser 24h à 17°C avant d'obturer.

CONFIT FRAMBOISE-YUZU

Starfruit Framboise PatisFrance	150 g
Jus de yuzu	70 g
Sucre	200 g

Pectine jaune	4 g
Alcool de framboise	20 g

Chauffer la purée de framboise et le jus de yuzu à 40°C, ajouter le mélange sucre pectine et porter à ébullition. Refroidir et ajouter l'alcool de framboise puis insérer le confit dans les coques.

COQUES CHOCOLAT EXTRA BLANC


Belcolade Selection Extra Blanc 34%	500 g
-------------------------------------	-------

Tempérer le chocolat puis mouler les coques dans le moule demi-sphère. Laisser cristalliser avant de garnir. Laisser cristalliser la ganache avant d'obturer avec le chocolat tempéré.



La gamme Belcolade Selection Blanc

Les chocolats Belcolade Selection Blanc vous offrent une large palette de saveurs. Ils sont 100% pur beurre de cacao et à la vanille naturelle.

Nom du produit	Profil aromatique	Fluidité	Conditionnement	Date de durabilité minimale
Extra Blanc 34% 	Un chocolat intense en lait et en vanille avec des notes beurrées.	★★★★	Sac de 15 kilos	12 mois
Blanc Selection 30%	Un chocolat équilibré en bouche au goût de vanille avec une note de lait cuit.	★★★★	Sacs de 5 et 15 kilos	12 mois
Blanc Intense 29%	Un chocolat peu sucré avec une légère note beurrée.	★★★★	Sacs de 5 et 15 kilos	12 mois
Blanc Selection 26%	Un chocolat équilibré en bouche au goût de vanille avec une note de lait cuit.	★★★	Sac de 15 kilos	12 mois

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 - F : 01 45 60 40 30 - E : patisfrance@puratos.com


Puratos
Partenaire pour l'innovation