



CACAO-TRACE



Cacao Trace,

notre programme unique
pour un cacao durable.



Les producteurs de cacao souffrent depuis plusieurs années suite à une baisse de la rentabilité des cultures alors que dans le même temps, la consommation de chocolat ne cesse de croître.

Cacao Trace a donc pour objectif d'assurer la production de cacao à long terme ainsi que le développement durable tout au long de la chaîne d'approvisionnement, dans plusieurs pays producteurs de cacao (Vietnam, Côte d'Ivoire, Papouasie Nouvelle-Guinée, Philippines et Mexique).

Chaque intervenant, du producteur à vous professionnel, pâtissier-chocolatier, y trouvera ses bénéfices :

Les bénéfices pour les producteurs

RENTABILITÉ



Niveau de vie durable
pour la FAMILLE

	Plus de volumes		Eau potable
	Plus de revenus		Habitat
	Environnement protégé		Nutrition
	Professionalisation		Santé et éducation

Les bénéfices pour les professionnels de la pâtisserie-chocolaterie

QUALITÉ



CONFIANCE

	Un goût optimal		Transparence
	Simplicité d'engagement		Traçabilité
	Durabilité		Crédibilité
	Communication consommateur		Proximité avec les producteurs

Les atouts de Cacao Trace

Notre programme dispose des éléments classiques d'une certification durable. Mais Cacao Trace dispose de deux points de différenciation unique :

Le Chocolate **Bonus**



Pour chaque produit Cacao Trace acheté, le groupe Puratos reverse **0.10€/kilo directement aux producteurs de cacao** pour les soutenir dans la démarche du cacao bon et durable. En 2017, nous avons réaffecté un bonus de **près de 180 000€ à nos producteurs de cacao Cacao Trace au Vietnam.**

Le premier versement en Côte d'Ivoire va avoir lieu dans les prochaines semaines.

La maîtrise de la fermentation

La fermentation est une étape primordiale pour développer le potentiel maximum des arômes de chaque fève de cacao. Cette étape est strictement contrôlée par les équipes Puratos qui se trouvent sur place. Ainsi, nous pouvons vous offrir du chocolat d'une qualité constante avec un goût optimal.



NOUVEAUX

BELCOLADE SELECTION CACAO TRACE

Les chocolats Belcolade Selection Cacao Trace sont 100% pur beurre de cacao et contiennent de la vanille naturelle.

Leur fluidité permet de réaliser de multiples applications : mousses, enrobages, ganaches ou encore moulages.

Selection Noir **65% Cacao Trace**

Profil aromatique : un chocolat à l'amertume et l'acidité balancées, un goût de cacao intense et long en bouche, auxquels s'ajoutent des notes fruitées et torréfiées.

Fluidité : 

Disponible en sac de 15 kilos.

Date de durabilité minimale de 24 mois.



Selection Lait **35% Cacao Trace**

Profil aromatique : un chocolat équilibré aux saveurs sucrées, lactées et cacaotées.

Fluidité : 

Disponible en sac de 15 et 5 kilos.

Date de durabilité minimale de 18 mois.

La gamme Cacao Trace



Origins

Origins Noir Vietnam 73

Chocolat sans lécithine. Produits à partir de fèves Trinitario cultivées dans la région du delta du Mékong au Vietnam.

Profil aromatique : Cacao acide enrichi en notes d'agrumes, boisé et tabac.

Fluidité : 

Disponible en sac de 15 kilos. Date de durabilité maximale 24 mois.

Origins Lait Vietnam 45

Chocolat au lait avec 45% de cacao, sans lécithine. Produits à partir de fèves Trinitario cultivées dans la région du delta du Mékong au Vietnam.

Profil aromatique : Un goût de cacao acide enrichi de notes de caramel moka et lait cuit.

Fluidité : 

Disponible en sac de 15 kilos. Date de durabilité maximale 18 mois.

Origins Lait Mékong 34.5

Chocolat très fluide à la couleur claire, spécial enrobage contenant de la lécithine pour faciliter le travail. Origine Vietnam et élaboré à partir de fèves Trinitario.

Profil aromatique : Cacao acide, crémeux, lait et caramel. Peu sucré en bouche.

Fluidité : 

Disponible en sac de 15 kilos. Date de durabilité minimale de 18 mois.



Gianduja Noir PatisFrance

Le parfait équilibre entre les noisettes torréfiées et un chocolat d'origine Vietnam certifié Cacao Trace, pour un goût intense. Un produit élaboré en France, dans notre usine à Charmes.

Disponible en seau de 5 kilos. Date de durabilité minimale de 12 mois.

Éclair Chocolat-Cerise

Quantité : 60 pièces

Par Grégory Geffard

Pâte à choux

Lait	250
Eau	250
Beurre	200
Sel	10
Sucre	10
Farine	300
Œufs	500

Réaliser une pâte à choux traditionnelle et dresser des éclairs.

Cuire au four à sole à 190°C pendant environ 30 minutes.

Crème légère chocolat

Eau	1000
-----	------

Crème légère PatisFrance 450

Belcolade Selection Noir 65% Cacao Trace 450

Monter au batteur les deux premiers ingrédients à grande vitesse environ 5 minutes
Ajouter le chocolat fondu.

Comptée cerise noire

Puratos Topfil Cerise Noire 500

Prêt à l'emploi

Croustillant

Pralicrac Noir PatisFrance 500

Prêt à l'emploi

g Montage et finitions :

- Couper le dessus de l'éclair et déposer un trait de Pralicrac Noir.
- Recouvrir d'un trait de Topfil Cerise Noire et pocher ensuite la crème légère chocolat.
- Décorer avec une plaquette en chocolat.

Application du règlement INCO.

Allergènes présents à déclarer(*) : Lait et dérivés, gluten (blé – orge), œufs, soja et fruits à coques (amandes – noisettes).

(*) Ces éléments vous sont fournis sous réserve du strict respect des matières premières et du mode opératoire.



Entremets

Quantité : 3 entremets de 18 cm.

Par Grégory Geffard

Biscuit chocolat

Jaunes d'œufs 190

Sucre 160

Farine 95

Belcolade Cacao Poudre 40

Beurre chaud 55

Blancs d'œufs 190

Sucre 50

Pralicrac Graines PatisFrance 150

Monter au batteur les jaunes avec le sucre puis prélever une partie de ce mélange pour l'incorporer au beurre bouillant.

Le mélanger avec le reste du premier mélange (jaune et sucre) et ajouter la farine tamisée et le cacao poudre.

Verser tout le mélange sur les blancs d'œufs montés.

Mélanger délicatement et faire retomber le biscuit.

Verser dans un cadre 40 x 30 cm.

Cuire à 160°C pendant environ 35 minutes au four ventilé.

Une fois refroidi, étaler le Pralicrac sur 3 fonds de 16 cm.

Panacotta café

Patiscrem PatisFrance 400

Lait 100

Sucre 70

Gelée Dessert Bœufs PatisFrance 50

Puratos Classic Café 50

Chauffer les 3 premiers ingrédients à 50°C puis ajouter la Gelée Dessert et le Classic.

Couler en insert de 16 cm et surgeler.

Mousse au chocolat

Cacao Trace g

Lait 250

Sucre inversi 50

Jaunes d'œufs 80

Gelée Dessert Bœufs PatisFrance 30

Belcolade Selection Noir 65%

Cacao Trace 300

Patiscrem PatisFrance montée 320

Réaliser une anglaise avec le lait, le sucre inversi et les jaunes.

Verser la préparation chinoisée sur le chocolat hâché et la gelée dessert, émulsionnée en mixant soigneusement.

Verser l'anglaise à 40°C sur la crème fouettée.

Montage (à l'envers)

et finitions :

- Chemiser les cercles de 18 cm avec la mousse chocolat.
- Déposer l'insert café au centre et recouvrir de mousse.
- Obturer avec le biscuit croustillant puis surgeler.
- Glacer l'entremets avec le **Miroir Plus Chocolat Noir PatisFrance** chauffé à 40°C.
- Décorer avec des racines réalisées en chocolat et cacao.

Application du règlement INCO.

Allergènes présents à déclarer (*) : œufs, gluten (blé), lait et dérivés, fruits à coques (amandes) et soja.

(*) Ces éléments vous sont fournis sous réserve du strict respect des matières premières et du mode opératoire.



Tarte Chocolat Caramel

Quantité : Pour 12 tartelettes environ
Par Grégory Geffard

Pâte sucrée chocolat

Beurre	200
Farine	315
Poudre d'amande PatisFrance	40
Sel	2
Œufs	80
Sucre glace	135
Belcolade Cacao Poudre	35

Pétrir la pâte délicatement et l'étaler entre deux feuilles à 3 mm, puis réserver au frais.

Foncer les cercles et cuire à 180°C pendant +/- 18 minutes.

Ganache

Patiscrem PatisFrance	200
Glucose	40
Belcolade Noir Selection 65% Cacao Trace	110
Œuf	80
Jaunes d'œufs	20

Porter la crème à 80°C avec le glucose, et verser sur le chocolat pour réaliser la ganache.

Ajouter les œufs et les jaunes d'œufs.

Mixer et couler dans les fonds de tartes et cuire à 120°C au four ventilé pendant 12 minutes environs.

Mousse caramel

Patiscrem PatisFrance	100
Gelée Dessert PatisFrance	15
Puratos Deli Caramel	150
Patiscrem PatisFrance montée	165

g Chauffer la Patiscrem à 60°C puis ajouter la Gelée Dessert et le Deli Caramel. A 30°C, incorporer la crème montée.
Mouler en Flexipan Silikomart®.

Montage et finitions :

- Foncer les fonds de tartes et les cuire à blanc puis déposer 8 g de Deli Caramel dans les fonds.
- Couler la ganache sur le Deli et mettre en cuisson.
- Une fois refroidies, glacer les tartes avec le **Puratos Glassage Noir**
- Déposer ensuite le palet de mousse caramel et décorer avec un gros rouleau en chocolat.

Application du Règlement INCO.

Allergènes présents à déclarer(*) : Lait et dérivés, gluten (blé), fruits à coques (amandes), œufs, soja.

(*) Ces éléments vous sont fournis sous réserve du strict respect des matières premières et du mode opératoire.



Verrine Cacao Trace

Mousse	g
Lait	250
Sucre inverti	50
Jaunes d'œufs	80
Belcolade Selection Noir 65% Cacao Trace	300
Patiscrem PatisFrance montée	320

Réaliser une anglaise avec le lait, le sucre inverti et les jaunes d'œufs, verser l'anglaise chinoisée sur le chocolat hâché.

Emulsionner en mixant soigneusement.

Verser l'anglaise à 40°C sur la crème fouettée.

Montage et finitions :

Garnir les verrines avec la mousse chocolat et décorer avec des petits rouleaux de

Gianduja Noir PatisFrance puis saupoudrer de sucre glace.

Application du Règlement INCO.

Allergènes présents à déclarer (*) : Lait et dérivés, œufs, soja et fruits à coques (noisettes).

(*) Ces éléments vous sont fournis sous réserve du strict respect des matières premières et du mode opératoire.



Les outils à votre disposition

Cacao Trace garantit la traçabilité et la qualité que les consommateurs recherchent de plus en plus.

Nous pouvons vous aider à relayer ce programme auprès de vos clients.

Les supports disponibles (*) :

- Des affiches,
- Des images et des vidéos à diffuser dans votre boutique ou sur vos supports de communications,
- Des maquettes à personnaliser pour vos emballages (ruban, étiquettes prix, etc.)



(*) Ces éléments sont disponibles sous forme de fichiers, à la demande auprès de votre représentant PatisFrance-Puratos.

Celui-ci vous communiquera tous les éléments pour que vous puissiez les imprimer avec votre contact habituel, à votre charge, sous réserve de la bonne utilisation du logo Cacao-Trace.



Grand Jeu

CHOCO BANCO

**Vous aussi,
faites partie de l'aventure Cacao
Trace et tentez de gagner 1 voyage au
Vietnam ainsi que de nombreux autres lots.**

Du 1^{er} Octobre au 31 Décembre, découvrez les deux nouvelles références Belcolade Selection Cacao Trace.

Tous les 15 kilos achetés de ces deux références, connectez-vous sur le site www.chocobanco.fr et découvrez instantanément si vous avez gagné l'un des lots suivants :

- 1 voyage au Vietnam pour 2 personnes (vol + hôtel)
- 1 scooter électrique
- 5 iPad
- 5 livres Bleu Chocolat dédiés par Stéphane Leroux
- 45 kits chocolats



Rejoignez le monde exceptionnel
d'un **chocolat d'exception**



Puratos
Reliable partners in innovation