

Collection de Noël 2023

Les ingrédients



Collection de rochers au cœur tendre

Par : Bertrand Balay, Meilleur Ouvrier de France Chocolatier Confiseur 2023.
Quantité : 88 rochers - Moule : Maé Ref13656.

Noisette

1 PRALINÉ NOISETTE PIÉMONT

Praliné Collection Noisette 62% IGP Piémont PatisFrance	1386 g
Poudre de lait 0%	25 g
Fleur de sel	4 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	249 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace (pommade)	20 g
Crousticrep PatisFrance	166 g
Noisette Hachée PatisFrance caramélisée	126 g
TOTAL	2000 g

Réduire légèrement la granulométrie du Crousticrep et des noisettes hachées avec un robot. Mélanger le praliné avec la poudre de lait, la fleur de sel, le Crousticrep et les noisettes hachées. Fondre à 30°C le beurre de cacao, puis le mettre au point avec le beurre de cacao pommade. Coller le praliné et mouler à 24°C max. (20 g / cavité)

2 PÂTE À TARTINER NOISETTE PIÉMONT

Praliné Collection Noisette 62% IGP Piémont PatisFrance	232 g
Poudre de lait 0%	13 g
Belcolade Poudre de Cacao Cacao-Trace	6 g
Fleur de sel	0,5 g
Beurre (Noisette)	46 g
Gianduja Lait Collection PatisFrance	181 g
Belcolade Origins Lait Mékong 34,5% Cacao-Trace	21 g
TOTAL	500 g

A l'aide d'un robot broyeur, mixer finement la poudre lait. Réaliser un beurre noisette, afin d'évaporer l'eau, puis réserver. Mixer finement les 5 premiers ingrédients. Incorporer le gianduja et la couverture à la fin. Tempérer à 22°C max, avant utilisation. Dresser dans un moule silicone à mini insert. (5,5g / cavité)

3 NOISETTES CARAMÉLISÉES (80% DE FRUITS)

Noisette Blanchies IGP Piémont PatisFrance	373 g
Sucre	93 g
Eau	36 g
Beurre	10 g
Fleur de sel (moulue)	1 g
TOTAL	500 g

Torréfier légèrement les noisettes à 150°C pendant 13 minutes. Réaliser un sirop à 118°C. Ajouter les fruits légèrement torréfiés. Sabler puis caraméliser. Ajouter le beurre, puis la fleur de sel moulue.

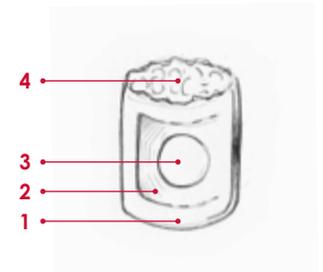
4 NOISETTES HACHÉES CARAMÉLISÉES POUR DÉCOR

Noisette Hachée PatisFrance	257 g
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 fruits secs hachées. Sabler puis caraméliser. Ajouter le beurre, puis la fleur de sel. Une fois froid, réduire la granulométrie des noisettes caramélisées, puis les tamiser.

MONTAGE

- Dans un premier temps déposer une noisette caramélisée dans les cavités des mini inserts. Garnir ce moule silicone avec la pâte à tartiner noisette préalablement tempérée.
- Laisser cristalliser les inserts, puis les stocker quelques minutes au congélateur afin de pouvoir les démouler plus facilement.
- Réaliser le collage et le tempérage de votre praliné. Garnir les cavités du moule Maé 13656, et insérer les mini inserts de pâte à tartiner. Lisser les moules à ras, avec le praliné et parsemer de noisettes hachées caramélisées. Laisser cristalliser.
- Démouler les bouchés et les déposer sur des chablons.
- Enrober en couverture **Belcolade Origins Lait Mékong 34,5% Cacao-Trace**.



Pistache

1 PRALINÉ PISTACHE

Praliné Tradition Pistache 52% PatisFrance	1145 g
Pralirex Pistache 100% PatisFrance	304 g
Poudre de lait 0%	50 g
Fleur de sel	4 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	238 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace (pommade)	20 g
Crousticrep PatisFrance	108 g
Noisette hachée PatisFrance caramélisée	130 g
TOTAL	2000 g

Réduire légèrement la granulométrie du Crousticrep et des pistaches hachées avec un robot. Mélanger le praliné avec la pâte de pistache, la poudre de lait, la fleur de sel, la Crousticrep et les pistaches hachées. Fondre à 30°C le beurre de cacao, puis le mettre au point avec le beurre de cacao pommade. Coller le praliné et mouler à 24°C max. (20 g / cavité)

2 GIANDUJA NOISETTE PIÉMONT

Gianduja Lait Collection PatisFrance	650 g
TOTAL	650 g

Fondre la Gianduja à 40°C, puis le tempérer à 20 / 22°C. Mouler dans les cavités en silicone. (7 g / cavité)

Grué

1 PRALINÉ GRUÉ DE CACAO

Praliné Collection Noisette 62% IGP Piémont PatisFrance	710 g
Praliné Fluide Noisette 50% PatisFrance	710 g
Poudre de lait 0%	50 g
Grué de cacao	234 g
Fleur de sel	4 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	160 g
Belcolade Origins Noir Arriba 66%	112 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace (pommade)	20 g
TOTAL	2000 g

Réduire la granulométrie du grué de cacao. Mélanger le praliné avec la poudre de lait, la fleur de sel et le grué. Fondre à 30°C le beurre de cacao et la couverture noire, puis mettre au point avec le beurre de cacao pommade. Coller le praliné et mouler à 24°C max. (20 g / cavité)

3 PISTACHES HACHÉES CARAMÉLISÉES POUR DÉCOR

Noisette Hachée PatisFrance	257 g
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 fruits secs hachés. Sabler puis caraméliser. Ajouter le beurre puis la fleur de sel. Une fois froid, réduire la granulométrie des noisettes caramélisées, puis les tamiser.

4 COUVERTURE D'ENROBAGE PISTACHE

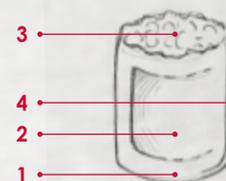
Belcolade Sélection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	930 g
Poudre de pistache déshuilée	70 g
Pigment naturel vert	QS
TOTAL	1000 g

Faire fondre la couverture blanche, puis intégrer la poudre de pistache déshuilée. Mettre le mélange dans un raffineur à meule. Laisser raffiner durant environ 45 minutes. Ajuster la coloration si besoin avec des pigments. (Il est obligatoire d'utiliser une poudre de pistache

déshuilée, pour ne pas créer des problèmes de brillance et de mise au point)

MONTAGE

- Garnir le moule à mini inserts avec le Gianduja tempéré.
- Laisser cristalliser les inserts, avant de pouvoir les démouler.
- Réaliser le collage et le tempérage de votre praliné pistache. Garnir les cavités du moule Maé 13656 et insérer les mini inserts de Gianduja. Lisser le praliné à ras des moules et parsemer de pistaches hachées caramélisées. Laisser cristalliser.
- Démouler les bouchés et les déposer sur des chablons.
- Enrober avec la couverture d'enrobage pistache.



2 GANACHE 60 DAYS

Crème 35% Patiscrem PatisFrance	284 g
Chocolané 60 Days Vietnam 73% Cacao-Trace	249 g
Dextrose PatisFrance	92 g
Glucose 60DE Puratos	80 g
Sorbitol Poudre PatisFrance	47 g
TOTAL	750 g

Fondre la couverture à 30°C et réserver. Faire frémir la crème, puis ajouter les produits sucrants. S'assurer de la bonne dissolution des sucres. Quand la crème est à 30 / 33°C, réaliser une émulsion avec la couverture. Couler en moule silicone mini inserts. Laisser cristalliser. (8 g / cavité)

MONTAGE

- Garnir le moule silicone à insert, avec la ganache 60 Days.

- Laisser cristalliser les inserts, puis les stocker quelques minutes au congélateur afin de pouvoir les démouler.
- Réaliser le collage et le tempérage de votre praliné. Garnir les cavités du moule Maé 13656, et insérer les mini inserts de ganache. Lisser à ras les moules avec le praliné et parsemer de grué. Laisser cristalliser.
- Démouler les bouchés et les déposer sur des chablons.
- Enrober en couverture **Belcolade Origins Noir Arriba 66%**.



Agrumes

1 NOUGATINE AMANDE

Glucose Confiseur PatisFrance	135 g
Miel	25 g
Sucre	175 g
Amande Effilée PatisFrance	142 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	21 g
Fleur de sel	1 g
TOTAL	500 g

Torréfier légèrement les amandes effilées dans un four à 150°C pendant +/- 6 minutes. Dans une casserole, réaliser un caramel blond avec le glucose, le miel et le sucre. Ajouter les amandes effilées. A la fin, ajouter le beurre de cacao et la fleur de sel. Débarrasser sur une toile silicone et étaler finement au rouleau. Réserver au sec. Concasser et tamiser la nougatine afin d'avoir des brisures calibrées. Conserver au sec.

2 PRALINÉ AMANDE ORANGE

Praliné Collection Amande Marcona 70%	
PatisFrance	1498 g
Poudre de lait 0%	50g
Fleur de sel	4 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	240 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace (pommade)	20 g
Brisure de nougatine amande	188 g
Zeste d'orange déshydraté	6 pcs
TOTAL	2000 g

Retirer avec un économètre les zestes des 6 oranges, puis les réserver dans une étuve durant 24 heures. A l'aide d'un robot mixeur, réduire les zestes en poudre. Concasser finement la nougatine, la tamiser et réserver. Mélanger le praliné avec la poudre de lait, la fleur de sel, la poudre de zestes et la brisure de nougatine. Fondre à 30°C le beurre de cacao, puis le mettre au point avec le beurre de cacao pommade. Coller le praliné et mouler à 24°C max. (20 g /cavité)

3 PÂTE DE FRUIT AUX AGRUMES

Starfruit Mandarine PatisFrance	62 g
Jus d'orange frais	125 g
Jus de yuzu	44 g
Starfruit Poire PatisFrance	147 g
Sucre (1)	31g
Pectine Jaune PatisFrance	7g
Sucre (2)	251 g
Glucose Atomisé PatisFrance	76g
Acide Citrique PatisFrance	3 g
Eau de dissolution	3 g
TOTAL	750 g

Tiédifier la purée de fruit et ajouter le mélange sucre (1) et pectine. Porter à ébullition et ajouter sans perdre le bouillon le sucre (2) et le glucose atomisé. Cuire rapidement à 75 Brix (environ 105°C). Couler à l'aide d'un entonnoir à piston (chaud) dans un moule silicone à mini inserts. (3 g / cavité)

4 PÂTE D'AMANDE À L'ORANGE

Amande Brute PatisFrance	322 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Jus d'orange frais	233 g
Sucre	178 g
Miel	64 g
Sorbitol Poudre PatisFrance	22 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	104 g
Orange confite broyée	78 g
Pigment naturel orange	QS
TOTAL	1000 g

Mettre les amandes dans une casserole d'eau froide, puis porter à ébullition. Les égoutter et les déposer dans un robot broyeur avec la gousse de vanille grattée. Broyer en poudre.

Réaliser une cuisson de sirop à 115°C avec le jus d'orange, le sucre, le miel et le sorbitol. Verser le sirop sur la poudre d'amande. Pasteuriser à 85°C, puis ajouter les oranges confites broyées,

le beurre de cacao et si besoin les pigments. Garnir encore chaud dans le moule à mini inserts (directement sur la pâte de fruit). Araser les cavités et laisser reposer. Mettre quelques minutes au congélateur, pour faciliter le démoulage.

MONTAGE

- Garnir moule de mini insert de pâte de fruit agrumes, puis de pâte d'amande orange.
- Laisser cristalliser les inserts, puis les stocker quelques minutes au congélateur afin de pouvoir les démouler.
- Réaliser le collage et le tempérage de votre praliné. Garnir les cavités du moule Maé 13656 et insérer les mini inserts. Lisser à ras des moules avec le praliné et parsemer de nougatine concassée tamisée. Laisser cristalliser.
- Démouler les bouchés et les déposer sur des chablons.
- Enrober en couverture blonde, **Belcolade Sélection Amber Douceur 32% Cacao-Trace**.





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