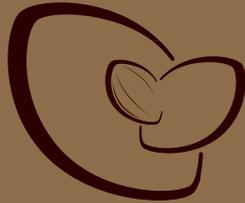




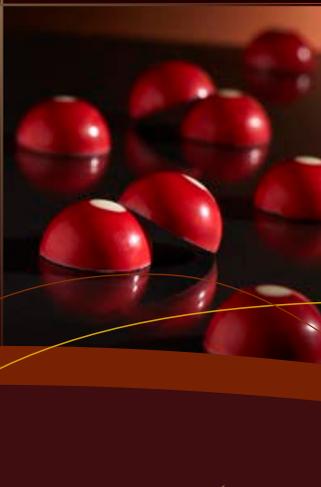
Belcolade

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE



Génération

Inspirations de Grands Chefs
pour de Grands Chocolats
Cacao-Trace



Puratos
Reliable partners in innovation

Sommaire

Inspirations de grands chefs pour de grands chocolats Cacao-Trace.

Chaque chef a sélectionné un ou plusieurs produits de la gamme Cacao-Trace pour réaliser une recette.

P 10-11 *Bûche* *Jérôme Allamigeon*

P 12-13 rowspan="2">*Entremets*

P 14-15 *Arnaud Dupuis*

P 16-17 rowspan="2">*Petits gâteaux*

P 18-19 *Julien Reboloso*

P 20-21 *Tarte* *Stéphane Bisson*

P 22-23 rowspan="2">*Gâteaux de voyage*

P 24-25 *Jonathan Mougel*

P 26-27 rowspan="3">*Confiserie*

P 28-29 *Jérôme Lepinay*

P 30-31 *Stéphane Leroux*

P 32-33 rowspan="2">*Desserts à l'assiette*

P 34-35 *Christophe Tuloup*



Qui sont-ils ?

Ce sont de grands professionnels dotés d'une expérience marquante et séduits par notre programme Cacao-Trace.

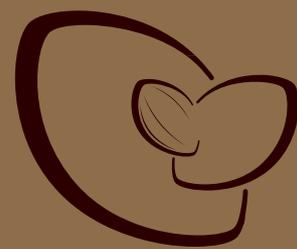
Ils ont été au Vietnam, le point de départ de notre programme. Ils y ont découvert toutes les étapes de la fabrication du chocolat en visitant des plantations grâce à nos producteurs partenaires, notre centre post-récolte ou encore notre usine de chocolat.

Forts de cette expérience, ils ont ensuite exprimé toute leur créativité pour créer une recette à base de produits certifiés Cacao-Trace.



Belcolade

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE



Génération



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 2018, nous avons récolté un bonus de près de 280 000€ à nos partenaires producteurs de cacao.

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.



La gamme Cacao-Trace


Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE
Origins



Nos chocolats d'origine Belcolade reflètent la typicité aromatique de la région où le cacao est cultivé. Ils sont également 100% vanille naturelle, 100% pur beurre de cacao et sans lécithine.

NOUVEAU : Origins Noir Papouasie-Nouvelle Guinée 73%

Un chocolat d'origine à 73% de cacao, qui reflète la pureté des saveurs fruitées de Papouasie-Nouvelle Guinée et issu de notre programme de cacao durable, Cacao-Trace.

- Le chocolat d'origine par excellence au goût maîtrisé dès la fève de cacao.
- Fèves de cacao cultivées sur les flancs escarpés des montagnes, le long de la majestueuse rivière Sepik.
- Une technique unique de séchage des fèves, sans fumée, pour préserver tous les arômes naturels.
- A base de cacao pur et torréfié, ce chocolat unique combine les saveurs torréfiées du café et de la noisette avec des notes de fruits frais et secs, ainsi que des notes sous-jacentes de poivre et de miel.
- Un chocolat sans lécithine et une fluidité 4 gouttes qui vous permettent de réaliser une large palette d'applications.

Disponible en sac de 15 kilos.

Date de durabilité minimale de 24 mois.



Origins Noir Vietnam 73%

Produit à partir de fèves cultivées dans la région du delta du Mékong.

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

Fluidité :  Sans lécithine.

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

Origins Lait Vietnam 45%

Produit à partir de fèves cultivées dans la région du delta du Mékong.

Profil aromatique : cacao acide enrichi en notes de caramel, moka et lait cuit.

Fluidité :  Sans lécithine.

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

Origins Lait Mékong 34.5%

Chocolat très fluide à la couleur claire et contenant de la lécithine pour faciliter l'enrobage.

Produit à partir de fèves cultivées dans la région du delta du Mékong.

Profil aromatique : cacao acide crémeux, lait et caramel. Peu sucré.

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

La gamme Cacao-Trace




Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Selection

Les chocolats Belcolade Selection 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%

Profil aromatique : cacao intense, fruité et torréfié.

Fluidité : ●●●●

Disponible en sac de 15 et 5 kilos.
Date de durabilité minimale de 24 mois.



Selection Lait 35%

Profil aromatique : saveurs sucrées, lactées et cacaotées.

Fluidité : ●●●●

Disponible en sac de 15 et 5 kilos.
Date de durabilité minimale de 18 mois.



Extra Blanc 34%

Une couleur extra blanche obtenue grâce à un procédé de fabrication unique, sans ajout de colorant ou d'additif.

Profil aromatique : lacté, vanillé, aux notes beurrées et peu sucrées.

Fluidité : ●●●●

Disponible en sac de 15 et 5 kilos.
Date de durabilité minimale de 12 mois.



La gamme Cacao-Trace


PATISFRANCE[®]
SOURCE DE SÉDUCTION



Retrouvez tous les avantages du programme Cacao-Trace dans des produits PatisFrance.

Gianduja Lait

Un goût doux et équilibré grâce à sa recette mélangeant 36% de noisettes et du chocolat lait certifié Cacao-Trace. Un produit élaboré en France, dans notre usine dans les Vosges.

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



Gianduja Noir

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 dans les Vosges.

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



Pralicrac Chocolait

Un fourrage croustillant à base d'un subtil mélange de praliné, de brisures de crêpes et de chocolat au lait certifié Cacao-Trace.

Un produit élaboré en France, dans notre usine dans les Vosges.

Disponible en seau de 4,5 kilos.
Date de durabilité minimale de 9 mois.



Rétrospective : à la découverte du cacao

*Dans les champs de cacao,
après une matinée de récolte de
cabosses et d'écabossage.*



*Dans notre centre de
post-récolte, lors de l'étape de
fermentation des fèves.*



*Christophe Tuloup sur notre
station de séchage avec l'équipe
locale.*



*Visite de la Boulangerie
Française à Ho-Chi-Minh, qui a
pour objectif de permettre aux
jeunes Vietnamiens défavorisés,
grâce à une formation de
16-20 mois, de devenir des
adultes qualifiés et responsables,
socialement bien intégrés et
capables de devenir acteurs de
leur avenir.*



BÛCHE SAÏGON

Jérôme Allamigeon



- Chef Pâtissier et Membre de l'Association Relais Dessert
- Pâtisserie Alexandres
- Montauban

« J'ai réalisé une bûche avec l'Origins Vietnam mélangée aux saveurs de l'amande et de la fève tonka.

Lors de ce voyage, j'ai partagé des moments formidables entouré de professionnels passionnés. »

Quantité : Pour 1 gouttière

BISCUIT AMANDE

Blancs d'œufs	360 g
Sucre semoule	220 g
Jaunes d'œufs	90 g
Sucre glace	275 g
Poudre d'Amande PatisFrance	280 g
Farine T55	140 g

Monter les blancs d'œufs avec le sucre semoule puis ajouter les jaunes. A la maryse, mélanger les poudres préalablement tamisées. Etaler sur une plaque et cuire au four ventilé pendant 18 minutes environ à 160°C.

CROUSTILLANT AMANDE

Praliné Fluide Amande-Noisette 50% PatisFrance	600 g
Beurre doux	40 g
Belcolade Selection Lait 35% Cacao-Trace	60 g
Crousticrep PatisFrance	300 g

Faire fondre le chocolat et le beurre puis mélanger tous les ingrédients. Etaler sur le biscuit amande.

CRÈMEUX TONKA

Patiscrem PatisFrance	255 g
Sucre semoule	27 g
Jaunes d'œufs	56 g
Belcolade Origins Lait Vietnam 45% Cacao-Trace	110 g
Belcolade Origins Noir Vietnam 73% Cacao-Trace	80 g
Fève de tonka râpée	3 g

Faire chauffer la crème et y ajouter la fève de tonka râpée puis laisser infuser pendant 24 heures. Chinoiser la crème et la faire chauffer. A ébullition, verser les jaunes et le sucre préalablement blanchis puis cuire à 80°C. Ajouter les chocolats, mixer et couler en gouttière pour l'intérieur de la bûche.

BISCUIT CHOCOLAT

Jaunes d'œufs	120 g
Œufs entiers	100 g
Sucre semoule	300 g
Belcolade Cacao Poudre	130 g
Poudre d'Amande PatisFrance	360 g
Blancs d'œufs	240 g
Sucre semoule	120 g
Beurre doux	340 g
Belcolade Origins Noir Vietnam 73% Cacao-Trace	200 g

Monter les jaunes d'œufs, les œufs et le sucre ensemble (1). Réaliser une meringue française avec les blancs d'œufs et le sucre (2). Monter le beurre pommade et la couverture ensemble (3). Mélanger la préparation (1) avec la (3) puis ajouter la (2). Ajouter les poudres en pluie, préalablement mixées et tamisées. Etaler sur plaque à 1400 g puis cuire à 160°C pendant +/- 15 minutes. Une fois refroidi, couper et mettre une bande de biscuit sur le crémeux Tonka.

MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT

Jaunes d'œufs	80 g
Sucre semoule	100 g
Glucose	40 g
Eau	50 g
Gélatine poudre 200 bloom	6 g
Eau d'hydratation	30 g
Belcolade Origins Lait Vietnam 45% Cacao-Trace	300 g
Patiscrem PatisFrance	600 g

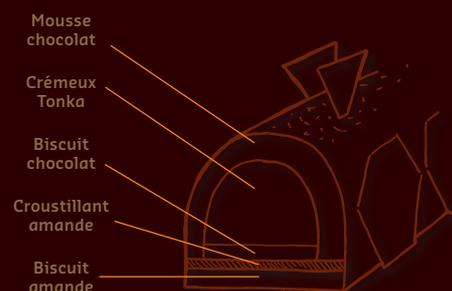
Cuire le sucre, le glucose et l'eau à 121°C puis verser sur les jaunes d'œufs. Ajouter la gélatine hydratée et fondue. Faire fondre le chocolat et monter la crème. Mélanger la crème et le chocolat puis ajouter la pâte à bombe.

MONTAGE ET FINITIONS

Dresser à mi-hauteur de la bûche de la mousse chocolat lait, ajouter l'insert tonka puis fermer avec le biscuit amande.

Après démoulage, pistoler la bûche avec du Belcolade Beurre de Cacao mélangé au tiers avec du Belcolade Selection Lait 35% Cacao-Trace.

Décor au choix.





APOCALYPSE

Grégory Geffard



- Chef Pâtissier-Chocolatier
- Belcolade Patis-France
- Région Sud-Ouest

« Ce nouveau chocolat d'origine Papouasie-Nouvelle Guinée m'a séduit de part son profil aromatique spécifique. J'ai décidé de le marier à la griotte et au praliné afin de révéler tous ses arômes.

Partir à la découverte du cacao a été une expérience inoubliable. J'ai pu y découvrir tous les secrets de cet ingrédient passionnant et incontournable dans la pâtisserie. »

Quantité : pour 3 entremets de 18 cm.

BISCUIT CACAO (940 G / PLAQUE SOIT 2 PLAQUES)

Œufs entiers	520 g
Trimoline	150 g
Sucre	260 g
Amande Poudre PatisFrance	170 g
Patiscrem PatisFrance	250 g
Farine	260 g
Volcano PatisFrance	20 g
Belcolade Cacao Poudre	70 g
Belcolade Ebony	50 g
Huile de pépins de raisin	80 g
Sel	8 g

Mélanger tous les ingrédients ensemble et finir avec l'huile et l'Ebony fondue à 45°C. Dresser aussitôt sur plaque avec un Silpat®. Cuire au four ventilé à 170°C pendant 12 minutes.

CRÉMEUX ORIGINS (230 G / ENTREMETS)

Lait	400 g
Sucre	40 g
Jaunes d'œufs	80 g
Belcolade Origins Papouasie-Nouvelle Guinée 73% Cacao-Trace	180 g

Cuire les 3 premiers ingrédients pour réaliser une crème anglaise puis couler sur le chocolat. Mixer le tout.

CONFIT GRIOTTE (100 G / ENTREMETS)

Starfruit Griotte PatisFrance	250 g
Glucose	40 g
Sucre	55 g
Pectine NH	6 g

Chauffer le Starfruit et le glucose à 50°C. Ajouter en pluie le mélange sucre-pectine. Faire bouillir pendant 1 minute. Verser sur un Silpat® et réserver.

CROUSTILLANT (160 G / ENTREMETS)

Eau	35 g
Sucre	100 g
Noisettes entières PatisFrance	200 g
Pralicrac Chocolait Cacao-Trace PatisFrance	400 g

Cuire un sirop avec l'eau et le sucre à 118°C puis ajouter les noisettes. Sabler et continuer la cuisson jusqu'à caramélisation. Débarrasser sur Silpat®. Concasser et ajouter 200 g au Pralicrac pré-ramolli

MOUSSE PRALINÉ CITRON VERT (250 G / ENTREMETS)

Lait	150 g
Citron vert	1 zeste
Gelée Dessert PatisFrance	28 g
Praliné Amande-Noisette PatisFrance	225 g
Patiscrem PatisFrance montée	370 g

Chauffer le lait à 60°C avec les zestes de citron puis ajouter la gelée dessert. Verser sur le praliné et mélanger. A 30°C, incorporer la crème montée.

MONTAGE ET FINITIONS

Dans un cercle de 16 cm, étaler le croustillant sur un fond de biscuit.

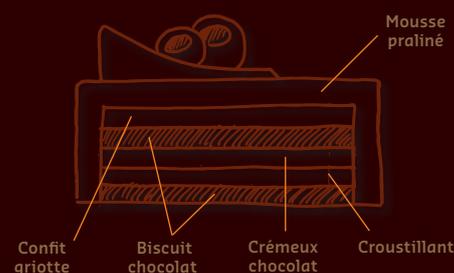
Couler le crémeux chocolat et recouvrir à nouveau d'un fond de biscuit.

Détendre au batteur le coulis griotte et le dresser sur le biscuit puis surgeler.

Dans un cercle de 18 cm, mouler la mousse praliné (à l'envers) puis obturer avec l'insert surgelé

Glacer l'entremets avec le glassage neutre Puratos parfumé avec du Pralinor PatisFrance (40 g pour 1 kg de glaçage).

Décorer avec des éléments en chocolat et des sphères de confit griotte.





ELEA CHOC'

Arnaud Dupuis



- Chef Pâtissier
- Consultant
- Région parisienne

« Je remercie Belcolade de m'avoir fait découvrir le programme Cacao-Trace, qui m'a permis de réaliser un rêve de pâtissier-chocolatier : découvrir directement sur les lieux de la plantation, toutes les étapes de la vie d'une fève de cacao, de la culture jusqu'à la transformation.

Nous sommes partis en tant que professionnels provenant des 4 coins de la France ne se connaissant pas mais partageant une même passion ; le chocolat. Nous sommes revenus en tant que groupe de copains riches d'une nouvelle expérience commune, avec des idées plein la tête et prêts à les partager.

J'ai choisi d'utiliser le chocolat Origins Vietnam Noir pour sa rondeur, son acidité et sa longueur en bouche et de l'associer à un riz au lait pour le côté gourmand surtout, mais aussi pour faire un petit clin d'œil à ce magnifique pays. »

Quantité : 3 entremets
Moule : Eclipse de Silikomart®

CREMEUX AUX 2 CHOCOLATS

Lait	250 g
Patiscrem PatisFrance	250 g
Jaunes d'œufs	80 g
Sucre	90 g
Belcolade Origins Noir Vietnam 73% Cacao-Trace	260 g
Belcolade Origins Lait Mékong 34.5% Cacao-Trace	100 g

Verser le lait et la crème dans une casserole puis porter à ébullition. Pendant ce temps à l'aide d'un fouet, mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre. Réaliser une crème anglaise, puis la verser sur les chocolats en 3 fois en prenant soin de mélanger rapidement au centre avec une maryse. Le mélange doit être lisse et brillant. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant. Couler 200 g dans un cercle de 16 cm de diamètre et mettre au grand froid.

ANGLAISE COLLEE

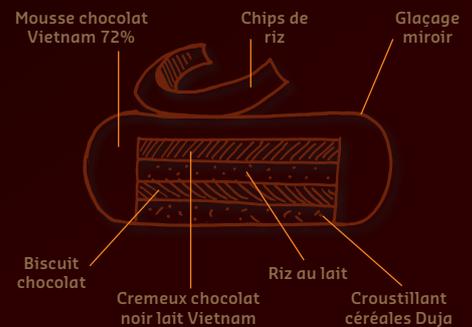
Patiscrem PatisFrance	135 g
Lait	275 g
Sucre	32 g
Jaunes d'œufs	37 g
Maïzena	3 g
Masse gélatine	20 g
Grué de cacao	40 g

Mettre à bouillir le lait, la crème et le grué de cacao. Filmer et laisser infuser pendant 1 heure. Chinoiser la préparation et réaliser une crème anglaise avec le reste des ingrédients. Verser sur la masse gélatine puis débarrasser au froid.

RIZ AU LAIT

Riz rond	100 g
Lait	576 g
Patiscrem PatisFrance	166 g
Sucre	52 g
Vanille en gousse	3.3 g
Fleur de sel	1 g
Anglaise collée	446 g

Donner une première ébullition au riz avec de l'eau et chinoiser tout de suite. Dans une casserole, mettre le riz avec tous les ingrédients et porter rapidement à ébullition. Une fois à ébullition, redescendre immédiatement la puissance du feu. Laisser cuire à frémissement pendant environ 30 minutes. Vérifier la cuisson du riz. Débarrasser, filmer au contact et laisser refroidir. Mélanger le riz froid et l'anglaise collée. Pocher 120 g sur chaque cercle de crèmeux chocolat. Mettre au grand froid et réserver pour le montage.



BISCUIT CHOCOLAT

Sucre glace	240 g
Amande Poudre PatisFrance	240 g
Fécule de pomme de terre	40 g
Belcolade Cacao Poudre	40 g
Œufs	240 g
Blancs d'œufs	120 g
Sucre	30 g
Beurre	150 g

Mixer le sucre glace et la poudre d'amande ensemble. Les ajouter ensuite dans la cuve du batteur et ajouter la fécule de pomme de terre, le cacao poudre et les œufs. Les mélanger pendant 3-4 minutes à vitesse moyenne. Monter en parallèle les blancs d'œufs avec le sucre. Faire fondre le beurre. Ajouter une partie de la masse noire dans le beurre, mélanger jusqu'à obtention d'une masse bien homogène. Ajouter ensuite le reste de la masse noire et incorporer les blancs en 3 fois à la maryse. Pocher 120 g par cercle de 16 cm. Cuire à 170°C pendant 12-14 minutes.

CEREALES CARAMELISEES

Riz soufflé	75 g
Flocons d'avoine	75 g
Sirop à 30	120 g

Mélanger le sirop avec les céréales et mettre à caraméliser au four à 160°C pendant 10 minutes. Mélanger de temps en temps. Laisser refroidir et stocker au sec pour la suite de la recette.

CROUSTILLANT

Gianduja Noir PatisFrance	135 g
Pralinéor PatisFrance	135 g
Belcolade Origins Lait Mékong 34,5% Cacao-Trace	180 g
Mélange Céréales caramélisées	150 g

Faire fondre le Gianduja et le praliné. Verser sur le chocolat tempéré et ajouter les céréales. Verser 100 g de ce mélange sur chaque disque de biscuit chocolat puis mettre au grand froid et réserver pour le montage.

MOUSSE CHOCOLAT VIETNAM

Jaunes d'œufs	205 g
Œufs	85 g
Sucre	150 g
Eau	102 g
Patiscrem PatisFrance	510 g
Belcolade Origins Noir Vietnam 73% Cacao-Trace	340 g

Monter la crème moussieuse et réserver.





Mélanger les jaunes d'œufs, les œufs, le sucre et l'eau dans la cuve d'un batteur. Pocher au bain-marie à 80°C. Mettre à monter au batteur jusqu'à complet refroidissement. Fondre le chocolat à 70°C minimum et y ajouter 1/3 de la crème mousseuse. Mélanger jusqu'à obtention d'une ganache puis ajouter la pâte à bombe. Verser ensuite le reste de crème mousseuse puis mélanger délicatement. Utiliser aussitôt pour le montage.

GLACAGE NOIR

Sucre	520 g
Eau	160 g
Patiscrem PatisFrance	340 g
Glucose	180 g
Belcolade Cacao Poudre	195 g
Masse gélatine	150 g

Porter à ébullition l'eau, le sucre, le colorant rouge. Cuire à 110°C. A part, porter à ébullition la crème et le glucose. Ajouter le cacao poudre puis remettre à bouillir. Verser le sirop sur le mélange chocolaté en fouettant pour le rendre homogène. Ajouter la masse gélatine à environ 80°C, puis mixer. Utiliser à +/- 45°C.

MONTAGE ET FINITIONS

Pocher 215 g de mousse chocolat dans le moule éclipse.
Déposer l'insert riz au lait crémeux (le crémeux au-dessus).
Pocher 200 g de mousse chocolat. Vérifier à bien pocher sur les bords du moule pour éviter les bulles d'air.
Refermer avec l'insert biscuit croustillant (le croustillant au-dessus).
Placer l'entremets au grand froid.
Démouler l'entremets et glacer aussitôt.
Décor au choix.

LE COLIBRI

Reboloso Julien



- Pâtissier-Chocolatier
- Boulangerie-Pâtisserie-Chocolaterie Julien à Mathay (25)

« Faire partie de Génération Belcolade est vraiment une chance et une expérience unique que je souhaite à tout le monde de vivre un jour.

Le programme Cacao-Trace m'a permis de mieux comprendre la filière, de la vivre de l'intérieur.

J'ai pu découvrir les plantations de cacao, rencontrer des producteurs mais aussi des gens formidables

Un grand bravo à Belcolade pour ce programme qui aide les producteurs à avoir de meilleures récoltes aussi bien quantitatives que qualitatives et qui les aide aussi à avoir des revenus plus importants.

Je ne vois plus le chocolat de la même façon, aujourd'hui il a une histoire qui brillera longtemps dans mes yeux.

Je suis fier d'apporter ma pierre à l'édifice Cacao-Trace, car je sais ce que cela représente pour les petits producteurs de cacao. »



Quantité : 32 pièces

Moules spécifiques : 4 moules Stone de Silikomart®

BISCUIT CACAO (1 CADRE 30 X 40 CM)

Jaunes d'œufs	50 g
Œufs	130 g
Sucre semoule	95 g
Blancs d'œufs	80 g
Sucre cassonade	35 g
Farine	30 g
Belcolade Cacao Poudre	30 g
Beurre	45 g

Monter les jaunes d'œufs, les œufs et le sucre au ruban. Monter les blancs et la cassonade façon bec d'oiseau. Mélanger les 2 masses, ajouter le mélange farine et cacao tamisé, ajouter le beurre fondu. Couler en cadre et cuire à 160°C pendant 12 minutes au four ventilé. Détailler des fonds de 5 cm de diamètre.

SABLE BRETON

Beurre	270 g
Sucre semoule	250 g
Sel	3 g
Farine	360 g
Poudre à lever Volcano PatisFrance	12 g
Jaunes d'œufs	110 g

Sabler le beurre avec les poudres, réserver à 4°C. Etendre à 2 mm et détailler des cercles de 65 mm de diamètre. Cuire sur Silpain® pendant 12 minutes à 150°C au four ventilé.

GLACAGE CHOCOLAT

Glucose	300 g
Sucre semoule	300 g
Eau	150 g
Lait concentré	200 g
Belcolade Selection Noir 65% Cacao-Trace	300 g
Masse gélatine	140 g

Porter le glucose, le sucre et l'eau à ébullition. Verser sur le lait concentré puis ajouter la gélatine fondue. Verser sur le chocolat et mixer le tout. Réserver au réfrigérateur pendant 24 heures.

BRUNOISE ANANAS

Ananas	500 g
Zestes de citron vert	1 ¾
Puratos Miroir Glassage Neutre	150 g

Faire une brunoise avec l'ananas, zester les citrons verts puis ajouter le glaçage. Mélanger délicatement, puis remplir les demi sphères « Flexipan 1489 » à raison de 20 g/pièce. Surgeler.

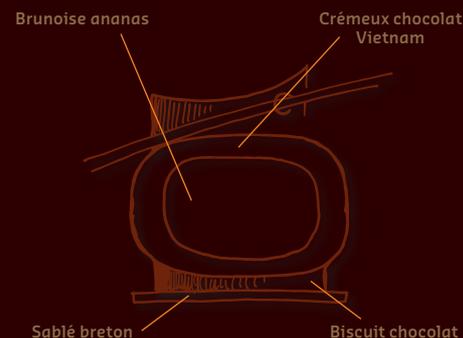
CREMEUX VIETNAM 73%

Lait	580 g
Patiscrem PatisFrance	580 g
Sucre	116 g
Jaunes d'œufs	232 g
Belcolade Origins Noir Vietnam 73% Cacao-Trace	580 g

Réaliser une crème anglaise, puis verser sur le chocolat. Mixer le tout pour obtenir une belle émulsion. Réserver.

MONTAGE ET FINITIONS

Couler le crémeux Vietnam dans les moules, ajouter les inserts ananas. Recouvrir avec le biscuit cacao puis surgeler. Chauffer le glaçage à 32-35°C puis glacer les petits gateaux. Placer sur les fonds de sablé breton puis placer les décors chocolat.





LE LINH

Roumegous Fabien



- Chef Pâtissier-Chocolatier
- Pâtisserie Roumegous à Drémil-Lafage (31)

« J'ai été séduit par ce chocolat, non seulement pour son goût mais également pour tous les bénéfices qu'il apporte à la filière.

Cacao-Trace permet aux producteurs d'accéder à un meilleur niveau de vie et nous procure en tant que pâtissier-chocolatier un chocolat de qualité constante avec un goût spécifique.

J'ai marié le Mékong avec la passion comme une évidence, la passion ramène de la fraîcheur et l'acidité parfaites pour le Mékong Lait 34,5% »

Quantité : 20 pièces.

BISCUIT CHOCOLAT SANS FARINE

Blancs d'œufs	300 g
Sucre semoule	165 g
Amande Poudre PatisFrance	180 g
Sucre semoule	120 g
Belcolade Cacao Poudre	60 g

Monter au batteur ensemble les blancs d'œufs avec le sucre. Ajouter les poudres préalablement tamisées à l'aide d'une maryse. Etaler en plaque 60 x 40 cm sur une feuille cuisson. Cuire +/- 12 minutes à 180°C. Chablonner le biscuit avant utilisation.

CROUSTILLANT NOUGATINE AMANDE

Glucose	80 g
Beurre	120 g
Sucre semoule	80 g
Farine	50 g
Amandes Hachées PatisFrance	50 g

Faire fondre le glucose puis incorporer le beurre et faire bouillir. Incorporer le sucre et faire bouillir. Incorporer la farine et faire de nouveau bouillir, puis ajouter les amandes. Etaler entre deux feuilles cuisson et cuire au four pendant +/- 16 minutes à 160°C. A la sortie du four et à l'aide d'un emporte-pièces, découper des cercles de 5 cm de diamètre.

CRÉMEUX PASSION

Starfruit Passion PatisFrance	500 g
Jaunes d'œufs	175 g
Œufs	187 g
Sucre semoule	150 g
Beurre	187 g
Gélatine	8 g

Faire chauffer la purée passion. Mélanger ensemble les jaunes, les œufs et le sucre. Cuire à 85°C, puis verser sur le beurre en morceaux et la gélatine. Mixer et couler dans des moules silicone de 4 cm de diamètre sur 2 cm de hauteur et réserver au surgélateur.

MOUSSE MÉKONG - CARAMEL

Sucre	85 g
Lait	260 g
Belcolade Origins Lait Mékong 34.5% Cacao-Trace	480 g
Crème montée	740 g

Caraméliser le sucre à sec. Décuire le sucre caramélisé avec le lait tiède puis incorporer la gélatine et verser sur le chocolat. Faire le mélange à 30°C avec la crème.

GLAÇAGE

Eau	150 g
Glucose	300 g
Sucre semoule	300 g
Lait concentré sucré	200 g
Masse gélatine	140 g
Belcolade Origins Lait Mékong 34.5% Cacao-Trace	300 g

Dans une casserole, cuire ensemble l'eau, le sucre semoule et le glucose à 103°C. Verser le tout sur le lait concentré, la masse de gélatine et le chocolat. Mixer et réserver au réfrigérateur pendant 24 heures. Le lendemain, chauffer le glaçage entre 30 et 35°C.

MONTAGE ET FINITIONS

Découper des disques de 5 cm de biscuit chocolat

Dans les cercles individuels (6.5 cm diamètre et 4 cm de hauteur) dresser de la mousse lactée puis chemiser les bords.

Incorporer les ronds de biscuit chocolat.

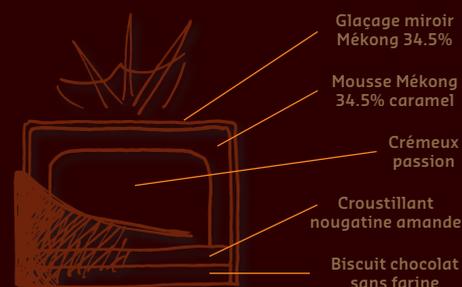
Mettre une pointe de mousse lactée puis y placer les disques de nougatine

Rajouter une pointe de mousse et incorporer l'insert passion surgelé puis lisser le tout.

Placer les petits gâteaux au surgélateur.

Glacer avec le glaçage chocolat lacté.

Décorer avec une ceinture de chocolat noir une volute de chocolat noir et une pointe de feuille or.





TARTE BEN TRE

Bisson Stéphane



- Pâtissier Chocolatier Traiteur
- Glacier et membre de l'Association Tradition Gourmande.
- Nature de Cacao
- Amiens (80)

« De ce voyage sur les plantations de cacaoyers au Vietnam, dans la région de Ben-Tre, me reste la générosité, le partage, la simplicité et la chaleur des agriculteurs vietnamiens qui s'attèlent à la tâche chaque jour, pour nous donner un cacao le plus qualitatif possible.

Les cultures vivrières de bananes, de cocotiers, et bien d'autres encore combinées, avec celles des cacaoyers, m'ont dirigé sur le choix d'une tarte associant, la noix de coco et les chocolats Belcolade Sélection Noir 65% et Lait 35% Cacao-Trace.

Généreux en goût, il me semblait évident de les mettre en œuvre, et de les conjuguer avec la noix de coco, fruits le plus cultivé dans la région de Ben-Tre. »

Quantité : 4 tartes de 20 cm de diamètre H : 2.5 cm

PÂTE SUCREE CHOCOLAT

Beurre	250 g
Sucre glace	100 g
Œufs	80 g
Poudre d'Amande PatisFrance	100 g
Farine	350 g
Belcolade Cacao Poudre	30 g

Dans un batteur, mélanger à la feuille, le beurre en pommade, le sucre glace, les œufs, et la poudre d'amande. Tamiser la farine avec le cacao poudre. Incorporer le mélange poudreux, à la première masse puis pétrir. Débarrasser et stocker au froid. Foncer 4 tartes de 20 cm de diamètre en étalant la pâte à 2 mm. Cuisson pendant 14 minutes à 170°C (avec noyaux) puis 15 minutes à 165°C (sans noyaux). Après refroidissement, au pinceau, chablonner le fond avec de la pâte à glacer noire.

MOUSSE CHOCOLAT CUITE

Belcolade Sélection Noir 65% Cacao-Trace	240 g
Beurre	65 g
Blancs d'œufs	240 g
Sucre semoule	95 g
Jaunes d'œufs	50 g
Coco râpée PatisFrance	50 g

Fondre le chocolat et le beurre à 45°C. Monter les blancs d'œufs avec le sucre semoule. Incorporer les jaunes d'œufs dans les blancs meringués, puis le mélange, chocolat/beurre. Dresser 4 fonds de 16 cm de diamètre, avec une douille de 14. Saupoudrer de noix de coco râpée. Cuisson à 200°C pendant 4 minutes puis réserver au froid. Positionner les cercles froids de mousse cuite dans les fonds chablonnés.

BLANC MANGER COCO CITRON VERT

Gélatine en poudre	15 g
Eau	75 g
Pulpe de coco	650 g
Sucre semoule	60 g
Zeste de citron vert bio	1 pc
Malibu	10 g
Crème fouettée 35% de MG	500 g

Hydrater la gélatine avec l'eau. Mélanger le sucre, le Malibu, avec la pulpe de coco. Zester le citron sur la pulpe sucrée. Fondre la gélatine avec un quart de la pulpe. Mélanger avec le reste de la pulpe puis avec la crème fouettée. Couler dans les fonds de pâte sucrée puis faire prendre au surgélateur.

MOUSSE CHOCOLAT

Jaunes d'œufs	55 g
Sirop 30°B	85 g

Belcolade Sélection Noir 65% Cacao-Trace	160 g
Crème fouettée 35% de MG	315 g

Fondre le chocolat au bain marie ou au four à micro-ondes. Faire bouillir le sirop et le verser sur les jaunes d'œufs. Monter le mélange pour réaliser un appareil à bombe. Mélanger le chocolat à la crème fouettée, puis à l'appareil à bombe. Dresser dans des moules Flexipan de 15 cm de diamètre sur 1.5H. Surgeler.

GUIMAUVE COCO

Sucre semoule	250 g
Eau	100 g
Blancs d'œufs	90 g
Sirop de glucose	50 g
Coco Râpée PatisFrance	15 g
Malibu	10 g
Gélatine en poudre	11 g
Eau	55 g

Hydrater la gélatine avec les 55 g d'eau. Mélanger le sucre avec les 100 g d'eau. Cuire à 130°C. Monter les blancs d'œufs. Incorporer la gélatine au sucre cuit et verser sur les blancs montés. Après refroidissement, incorporer délicatement le Malibu et la coco râpée. Dresser des petites boules sur Flexipan® très légèrement graissées. Saupoudrer de coco râpée et laisser bloquer.

MONTAGE ET FINITIONS

Avec du chocolat Belcolade Sélection Lait 35% Cacao-Trace, réaliser des pastilles pour le décor.

Positionner les cercles de mousse chocolat cuite dans les fonds chablonnés.

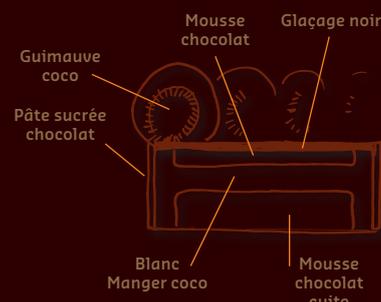
Couler le blanc manger coco citron.

Glacer les palets de mousse chocolat au glaçage noir.

Positionner les palets au centre des tartes.

Décorer les bords de tartes, avec les boules de guimauve.

Positionner les pastilles de chocolat lait en alternance avec les sphères de guimauve coco.





GOÛTER CARLIE

Mickaël Brassart



- Artisan pâtissier chocolatier, membre de l'Association Tradition Gourmande
- Atelier des Arts Sucrés
- Bailleul (59)

« Découvrir les plantations de cacaoyers fût pour moi un voyage initiatique dans la mesure où au-delà de l'utilisation de la couverture chocolat, je peux aujourd'hui transmettre les valeurs du programme Cacao-Trace à travers mes produits.

L'Artisan se doit d'avoir une démarche éthique qualitative, mais depuis, ma façon de travailler les produits Cacao-Trace prend une dimension plus singulière...

Les rencontres au Vietnam furent un total bouleversement dans ma vie professionnelle, mais aussi personnelle.

J'ai voulu reproduire à travers ce goûter, la générosité du peuple Vietnamien, mais aussi la passion des cultivateurs du programme Cacao-Trace pour leurs fèves de cacao. »

Quantité : 32 pièces - Référence du moule : Maé Innovation - Rectangle 120 x 30 x 35 mm Bords droits - 32 alvéoles - 005259.

PÂTE DE FRUITS EXOTIQUES

Starfruit Mangue PatisFrance	800 g
Starfruit Passion PatisFrance	200 g
Sucre semoule (1)	80 g
Pectine jaune	20 g
Sucre semoule (2)	400 g
Isomalt	400 g
Glucose	200 g
Solution acide	20 g

Faire chauffer les purées. A 50°C, ajouter le mélange pectine / sucre (1). A ébullition, ajouter le glucose et le sucre (2) en plusieurs fois. Cuire à 105°C, ou 75° Brix. Hors du feu, ajouter la solution acide et couler en cadre 32 x 12 x 1 cm. Réserver le reste en bac filmé. Après refroidissement, découper des bandes de 1 x 12 cm.

MONTAGE ET FINITIONS

Réaliser des plaquettes avec du Belcolade Sélection Noir 65% Cacao-Trace de 12 x 3,5 cm.

Laisser cristalliser et les poser sur les barres.

Détendre le reste de pâte de fruits exotiques à la feuille au batteur

Dresser la pâte de fruits à la douille unie N°8.

MOELLEUX COCO

Lait entier	735 g
Sucre semoule	400 g
Sucre inverti	335 g
Coco râpée PatisFrance	600 g
Farine	210 g
Œufs entiers	400 g

Chauffer le lait, le sucre semoule et le sucre inverti. A ébullition, verser sur la coco râpée et la farine puis mélanger. Ajouter les œufs entiers. Couler l'appareil dans les moules en silicone. Insérer les bandes de pâte de fruits. Cuire 20 minutes au four ventilé à 170°C puis mettre à refroidir au froid négatif.

GIANDUJA NOIR

Gianduja Noir PatisFrance	1000 g
---------------------------	--------

Faire fondre le Gianduja à 45°C. Le tempérer à 28°C et le couler sur les moelleux coco. Laisser cristalliser et démouler les barres.

GLAÇAGE

Belcolade Sélection Noir 65% Cacao-Trace	2000 g
Huile de pépin de raisin	400 g
Coco râpée PatisFrance	400 g

Torréfier la coco râpée pendant 15 minutes à 150°C. Fondre la couverture à 45°C puis ajouter l'huile de pépin de raisin et la coco râpée refroidie. Tempérer le glaçage à 30°C et glacer les barres.





HUMUS CACAO

Jonathan Mougel



- Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur 2019 et Chef Pâtissier chez PatisFrance-Puratos-Belcolade.

« Je travaille depuis quelques années maintenant avec le chocolat Vietnam.

L'environnement du Mékong, la visite des plantations, le choix des fèves ou encore la compréhension de la fermentation locale me conforte davantage dans le choix de travailler ce chocolat.

Ses notes puissantes relayées par une acidité fruitée se sont bien intégrées dans ma recette.

Il contraste parfaitement avec la fleur de sel contenue dans le sablé et la marmelade d'orange-passion. »

Quantité : 18 pièces.

SABLÉ CACAO

Beurre frais	200 g
Sucre glace	80 g
Farine	259 g
Belcolade Cacao Poudre	30 g
Fleur de sel	2 g
Œufs	30 g

Mélanger tous les ingrédients en même temps. Etaler immédiatement en cadre de 2 mm d'épaisseur. Laisse reposer au froid positif pendant 2 heures. Cuire à 160°C pendant 12 minutes environ.

CAKE CHOCOLAT

Œufs entiers	204 g
Trimoline	65 g
Sucre	104 g
Noisette Poudre PatisFrance	52 g
Farine	98 g
Belcolade Cacao Poudre	15 g
Poudre à lever Volcano PatisFrance	6 g
Patiscrem PatisFrance	98 g
Belcolade Origins Lait Vietnam 45% Cacao-Trace	52 g
Belcolade Origins Noir Vietnam 73% Cacao-Trace	10 g
Beurre	61 g

Mélanger les œufs, la Trimoline, le sucre, la noisette en poudre, la farine, le cacao en poudre et la Volcano à la feuille. Chauffer la crème et réaliser une ganache avec les chocolats. Ajouter le beurre fondu puis incorporer le tout dans le premier mélange. Couler en Flexipat® et cuire à 175°C pendant 12 minutes environ. Après refroidissement, couper des anneaux de 65 mm.

MARMELADE D'ORANGE

Suprêmes d'orange	52 g
Starfruit Passion PatisFrance	26 g
Sucre	26 g
Pectine NH PatisFrance	1.71 g
Oranges confites	12 g
Zestes d'orange blanchis	1 g
Gélatine poudre	1.54 g
Eau	8.21 g

Chauffer les suprêmes d'orange, le Starfruit, le mélange sucre /pectine et les oranges confites. Faire bouillir une minute puis ajouter les zestes d'oranges blanchis, et la masse gélatine fondue. Mixer et réserver.

GANACHE 430

Patiscrem PatisFrance	140 g
Trimoline	42 g
Belcolade Origins Noir Vietnam 73% Cacao-Trace	120 g
Belcolade Origins Lait Vietnam 45% Cacao-Trace	35 g
Beurre	35 g

Faire bouillir la crème et la Trimoline, ajouter le beurre et le faire fondre. Verser sur les chocolats et mixer. Réserver à température ambiante.

MONTAGE ET FINITIONS

Déposer les sablés cacao dans les alvéoles plexi. Déposer le plexi pochoir. Dresser la ganache puis retirer le plexi.

Poser le cake chocolat.

Garnir le centre de marmelade d'orange.

Appliquer une nouvelle fois la ganache avec le plexi pochoir. Le retirer puis déposer le deuxième sablé cacao.

Décorer avec le chocolat spiral.

DÉCORS

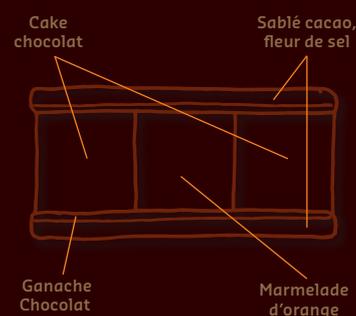
Pocher une goutte de chocolat noir sur un papier guitare carré de 8 x 8 cm et le placer sur le plateau tournant.

Faire tourner le plateau rapidement et l'aide d'une cuillère réaliser une fine spirale en tirant du centre jusqu'à l'extérieur puis laisser cristalliser.

Placer une goutte de chocolat au lait au centre de cette spirale puis faire à nouveau tourner le plateau.

A l'aide d'une mini palette tirer le chocolat de l'intérieur vers l'extérieur.

Avant cristallisation, couper proprement avec un emporte-pièce de 55 mm.





SAVEURS D'ASIE

Laurent Carretero



- Chef Pâtissier-Chocolatier
- Chocolaterie Coutant
- Nantes (44)

« Cela fait plusieurs années que le chocolat d'origine Vietnam est entré dans notre chocolaterie. Mais grâce à ce voyage au Vietnam, j'ai pu découvrir toute la démarche Cacao-Trace et rencontrer les producteurs de cacao.

J'ai créé cette bouchée avec toutes les saveurs qui me rappellent le Vietnam pour me souvenir de ce voyage et des merveilleuses rencontres que j'ai faites. »

Quantité : 32 barres.

Moule à chocolat Kévin Kugel Signature CW1854 – Chocolate World

GELEE AU LITCHI

Starfruit Litchi PatisFrance	125
Sucre semoule (1)	15
Pectine NH	1.5
Sucre semoule (2)	147
Glucose	17
Acide citrique	3.5
Alcool de litchi (facultatif)	5

Chauffer le Starfruit Litchi à 40°C puis ajouter le mélange sucre (1)/Pectine. Porter l'ensemble à ébullition. Ajouter le sucre (2), le glucose et cuire l'ensemble à 105°C. Ajouter l'acide citrique puis réserver.

MONTAGE ET FINITIONS

Mouler les barres avec le chocolat Belcolade Selection Noir 65% Cacao-Trace.

Dès que le chocolat est cristallisé, garnir 1/3 de la première demie-sphère avec la gelée de litchi puis la deuxième avec la gelée de passion.

Laisser la troisième libre (qui sera entièrement remplie de ganache) puis répéter l'opération pour les deux dernières demie-sphères.

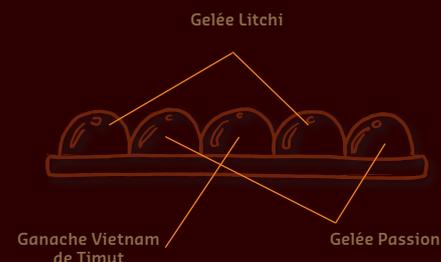
Couler la ganache à +/- 31°C dans les moules.

Obturer et démouler.

GELEE AUX FRUITS DE LA PASSION

Starfruit Passion PatisFrance	115
Sucre semoule (1)	15
Pectine NH	3
Sucre semoule (2)	155
Glucose	17
Acide citrique	4

Chauffer le Starfruit Passion à 40°C puis ajouter le mélange sucre (1)/Pectine. Porter l'ensemble à ébullition. Ajouter le sucre (2), le glucose et cuire l'ensemble à 105°C. Ajouter l'acide citrique puis réserver.



GANACHE VIETNAM ET POIVRE TIMUT

Patiscrem PatisFrance	300
Sorbitol	65
Dextrose	66
Beurre doux	24
Glucose DE60	36
Poivre Timut	6

Belcolade Origins Noir Vietnam 73% Cacao-Trace 282

Porter à ébullition la Patiscrem et le poivre Timut puis laisser infuser pendant 15 minutes. Faire l'appoint en crème. Faire chauffer la crème avec le sorbitol, le dextrose, le glucose et le beurre à 80°C. Verser le tout sur le chocolat, mélanger puis réserver.





L'INNATENDU

Jérôme Lepinay



- Chocolatier
- SAS Jérôme Lepinay Chocolatier à Lagny-sur-Marne / Nogent-sur-Marne / Japon

« J'ai découvert le chocolat Vietnam avec Belcolade. Le programme Cacao-Trace m'a beaucoup plu. L'amélioration des conditions de vie des planteurs de cacao est primordiale pour un chocolat de qualité.

J'ai réalisé ce chocolat avec les Origins Vietnam Noir et Lait en associant l'acidité de la passion dans une pâte de fruit et l'onctuosité d'une ganache au café. »

Quantité : Pour 150 bonbons

PÂTE DE FRUIT PASSION

Starfruit Passion PatisFrance	300 g
Sucre	115 g
Pectine Jaune	7 g

Chauffer à 40°C le Starfruit Passion. Ajouter le sucre et la pectine préalablement mélangés. Monter la température à 103°C. Réserver dans un cul de poule et filmer au contact.

GANACHE CHOCOLAT-CAFE

Lait	175 g
Café	25 g
Crème	100 g
Trimoline	20 g

Belcolade Origins Lait Vietnam 45% Cacao-Trace	350 g
--	-------

Belcolade Origins Noir Vietnam 73% Cacao-Trace	75 g
--	------

Beurre	75 g
--------	------

Infuser le café dans le lait et laisser reposer 5 minutes. Chinoiser et compléter avec de la crème jusqu'à 300 g. Ajouter la Trimoline puis réchauffer le mélange jusqu'à 82°C. Verser sur les chocolats Vietnam. A 32°C, ajouter le beurre et mélanger le tout.

COQUE VIETNAM

Belcolade Origins Noir Vietnam 73% Cacao-Trace	QS
--	----

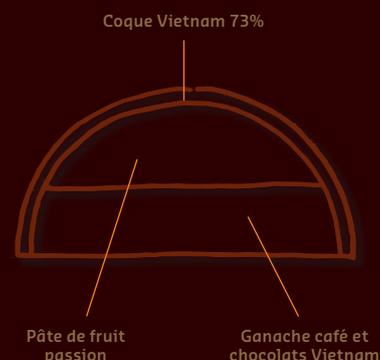
Cristalliser le chocolat puis le verser dans les cavités du moule. Tapoter le moule afin d'enlever les bulles d'air. Retourner le moule en le tapotant afin d'enlever l'excédent de chocolat et de ne garder qu'une couche qui épousera la forme de la cavité (1 mm environ). Laisser cristalliser.

MONTAGE ET FINITIONS

Pocher la pâte de fruit passion à 28°C à hauteur d'un tiers de la coque puis laisser reposer.

Réaliser la même opération avec la ganache café en remplissant la quasi totalité de la coque.

Après cristallisation, obturer et laisser reposer dans une chambre à 17°C avant de démouler.





BARR'BANANE

Stéphane Leroux



- Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur et Chef Pâtissier-Chocolatier chez Belcolade.

« C'est avec un grand plaisir que j'ai redécouvert ce chocolat d'origine Papouasie-Nouvelle Guinée que nous ne produisons plus chez Belcolade depuis quelques années. C'est donc tout naturellement que j'ai choisi ce chocolat d'origine dans ma recette.

Malgré un profil aromatique très différent de celui que nous proposons auparavant, ce chocolat offre toujours de très belles possibilités et je ne peux m'empêcher de l'associer à la banane ou à d'autres fruits exotiques, à la vanille ou encore à des alcools tels qu'un bon Rhum ambré agricole ou un Whisky d'Ecosse tourbé et légèrement fumé.

Par le retour de ce chocolat d'origine Papouasie-Nouvelle Guinée, Belcolade nous offre, encore une fois, la possibilité de créer de nouvelles associations d'arômes et de saveurs ainsi qu'une très belle invitation au voyage. »

Moules : n°1908 - Chocolate World

CRUMBLE AMANDE BRUTE

Beurre	270 g
Sucre semoule	300 g
Poudre d'Amande Brute PatisFrance	300 g
Farine	360 g
Sel	12 g

Mélanger au batteur muni de la feuille tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Faire une abaisse de 3 mm d'épaisseur et détailler des rectangles de 2,5 x 11 cm. Cuire le tout entre deux feuilles Flexipain® dans un four à 170 °C pendant environ 20 minutes. Réservez au sec avant utilisation.

COMPOTÉE DE BANANES

Purée de banane fraîche	340 g
Sucre semoule	190 g
Pectine jaune	4 g
Jus de citron	15 g
Rhum	10 g

Mélanger la purée de banane avec le sucre, la pectine et le jus de citron. Cuire le tout au Robot-Cook jusqu'à 106°C. Verser le mélange obtenu dans un récipient puis ajouter le rhum quand la pâte de fruit est à 40°C. Filmer le tout et laisser refroidir complètement avant utilisation.

GANACHE CHOCOLAT, VANILLE ET RHUM

Sucre semoule	120 g
Crème fraîche 35%	375 g
Gousse de vanille fendue	1 pc
Sucre inverti	60 g
Sorbitol cristallisé	45 g

Belcolade Origins Noir Papouasie-Nouvelle Guinée 73% Cacao-Trace 300 g

Belcolade Selection Noir 65% Cacao-Trace 150 g

Rhum 54% Vol 15 g

Beurre sec 60 g

Réaliser un caramel à sec avec les 120 g de sucre semoule. Décuire ce caramel avec la crème chaude préalablement infusée de la vanille gousse fendue. Chinoiser et rectifier le liquide à 495 g avec de la crème fraîche à 35%. Ajoutez le sorbitol et le sucre inverti puis faire chauffer le tout à 85°C. Verser ensuite ce liquide sur les chocolats cristallisés, mélanger délicatement le tout avec une maryse en veillant à ne pas incorporer d'air. Quand le mélange est entre 35 et 38°C, ajouter le rhum et

le beurre. Finir le mélange à l'aide d'un mixeur à main pour parfaire l'émulsion de la ganache. Utiliser cette ganache directement à l'aide d'une poche pour le montage des barres chocolatées.

MONTAGE ET FINITIONS

Mouler très finement en creux les moules du Belcolade Selection Noir 65% Cacao-Trace tempéré et laisser cristalliser avant de les garnir.

Déposer, à l'aide d'une poche, une couche de compotée de banane jusqu'à mi-hauteur.

Ajouter directement sur le dessus une fine plaquette d'Origins Papouasie-Nouvelle Guinée 73%.

A l'aide d'une poche, déposer une couche de ganache Papouasie 73 jusqu'à hauteur du moule.

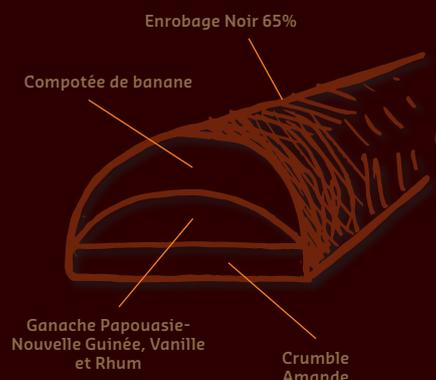
Couvrir le tout avec un film plastique au contact et laisser cristalliser pendant 12 heures minimum à 18°C.

Retirer ensuite le film plastique, faire un trait de Belcolade Selection Noir 65% Cacao-Trace tempéré et coller dessus les rectangles de crumble cuit.

Démouler et enrober les barres avec du Belcolade Selection Noir 65% Cacao-Trace tempéré.

Finition avec la soufflerie.

Stocker les barres emballées à 17°C.





SPHÈRE 100%

Julien Dugourd



- Chef Pâtissier
- Château de la Chèvre d'Or (2 étoiles au Guide Michelin)
- Eze (06)

« Ce dessert est un hommage à toutes les personnes que j'ai rencontré au cours de ce voyage au Vietnam, durant lequel j'ai pu découvrir l'extraordinaire travail du cacao et la qualité du produit.

C'est en voulant respecter ce travail que j'ai imaginé ce dessert, en utilisant uniquement du chocolat et des dérivés de chocolat afin de pouvoir savourer au mieux, le goût exquis de l'Origins Vietnam 73%. »

Quantité : Pour 10 assiettes

CRÉMEUX VIETNAM

Patiscrem PatisFrance	450 g
Lait	450 g
Jaunes d'œufs	165 g
Sucre	165 g
Belcolade Origins Noir Vietnam 73% Cacao-Trace	600 g

Porter le lait et la crème à ébullition. Verser sur les jaunes d'œufs préalablement blanchis avec le sucre. Cuire comme une anglaise. Verser en trois fois sur la couverture fondue. Chinoiser et réserver au frais.

MOUSSE VIETNAM

Lait	265 g
Feuilles de gélatine	6 pc
Belcolade Origins Noir Vietnam 73% Cacao-Trace	300 g
Patiscrem PatisFrance montée	500 g

Porter le lait à ébullition. Coller à chaud la gélatine. Réaliser une ganache en trois fois avec le chocolat fondu. Laisser refroidir puis incorporer délicatement la crème montée.

SAUCE AU CHOCOLAT NOIR SUPRÊME

Lait (1)	60 g
Glucose	15 g
Belcolade Selection Noir Suprême	155 g
Lait (2)	400 g

Porter le lait (1) à ébullition, avec le glucose. Verser sur le chocolat. Mixer avec le reste de lait (2).

CRUMBLE CACAO

Beurre	188 g
Sucre glace tamisé	90 g
Cassonade	90 g
Poudre d'Amande PatisFrance tamisée	115 g
Farine tamisée	115
Belcolade Cacao Poudre tamisé	115
Sel	3

Travailler le beurre au batteur pour le rendre pommade. Incorporer progressivement les poudres. Sur du papier sulfurisé, râper la pâte à crumble sur un bac gastro à petits trous. Cuire en fine couche au four ventilé à 160°C pendant 6 minutes. Réserver en étuve.

MONTAGE ET FINITIONS

Couler la sauce cacao dans des moules demi-sphères de 3 cm de diamètre, les congeler puis les assembler par deux pour former les inserts.

Piquer les inserts avec des cure-dents et les tremper dans du beurre de cacao fondu.

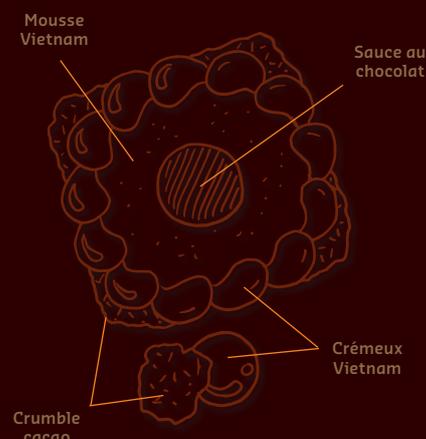
Couler la mousse Vietnam dans des moules sphères de 6 cm de diamètre puis ajouter les inserts et congeler.

Démouler les sphères, les piquer avec des cure-dents et les tremper dans du beurre de cacao.

Pocher le crémeux sur les sphères.

Sur une assiette, disposer des morceaux de crumble cacao au centre puis ajouter la sphère au chocolat.

Terminer en déposant des points de sauce chocolat sur l'assiette.





DOUCEUR DU MÉKONG

Christophe Tuloup



- Chef Pâtissier Consultant
- Restaurant Têtedoie (1 étoile au Guide Michelin)
- Lyon (69)

« J'ai été touché par la démarche Cacao-Trace. Je trouve ça formidable d'aider les producteurs à avoir un meilleur niveau de vie. De plus, cela leur donne une motivation à continuer cette culture, car sur place, je me suis rendu compte de la pénibilité de leur métier. Et nous avons besoin d'eux pour exercer le nôtre !

Parmi les produits Cacao-Trace, j'ai sélectionné le chocolat Extra Blanc 34% pour sa texture et sa saveur qui se marient parfaitement avec le caractère de la pistache ainsi qu'avec l'acidité et l'amertume des agrumes, le tout, parfumé de notes de vanille. »

Quantité : Pour 15 assiettes

PÂTE SUCRÉE À LA PISTACHE

Beurre	150 g
Gousse de vanille de Tahiti	½ pc
Sucre glace	95 g
Sel	1 g
Pralirex Pistache PatisFrance	25 g
Œufs	55 g
Poudre d'Amande PatisFrance	25 g
Poudre de Pistache PatisFrance	10 g
Farine	250 g

Réaliser un beurre pommade, ajouter les grains de vanille, le sucre glace et le sel tamisés. Ajouter ensuite le Pralirex et les poudres d'amande et de pistache, puis bien mélanger. Pour finir, ajouter la farine préalablement tamisée. Etaler à 2 mm, entre deux feuilles de papier sulfurisé puis placer au grand froid. Détailler des bandes de 20 x 2 cm et de 12 x 2 cm. Les disposer autour d'un cerclage perforé de 13 cm de diamètre et d'un autre de 7 cm de diamètre. Cuire à 150°C pendant +/- 13 minutes.

STREUZEL À LA PISTACHE

Beurre	125 g
Cassonade	125 g
Farine	125 g
Poudre de Pistache PatisFrance	100 g
Poudre d'Amande PatisFrance	50 g
Gousse de vanille de Tahiti	½ pc

Réaliser un beurre pommade, ajouter les grains de vanille, puis les poudres. À l'aide d'une poche, réaliser des boudins de pâte qui seront façonnés en cylindre, dans du film alimentaire. Placer au froid. Détailler des palets de 0,5 cm d'épaisseur. Placer sur Silpain® puis cuire à 150°C pendant +/- 12 minutes.

GANACHE À LA PISTACHE

Patiscrem PatisFrance (1)	60 g
Trimoline	6 g
Glucose	6 g
Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	108 g
Pralirex Pistache PatisFrance	21 g
Patiscrem PatisFrance (2)	175 g

Porter la crème (1), la trimoline et le glucose à ébullition. Verser sur le chocolat préalablement fondu et sur le Pralirex Pistache puis réaliser une émulsion. À l'aide d'un mixeur plongeant, incorporer la crème (2) puis placer le tout au réfrigérateur pendant 3 heures minimum. Foisonner comme une chantilly. Débarrasser dans une poche munie d'une douille de 10 mm de diamètre.

CRÉMEUX À LA PISTACHE

Patiscrem PatisFrance	125 g
Lait	125 g
Jaunes d'œufs	50 g
Sucre	5 g
Pralirex Pistache PatisFrance	35 g
Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	138 g
Feuille de gélatine	½ pc

Hydrater la gélatine. Réaliser une crème anglaise avec la crème, le lait, les jaunes et le sucre. Ajouter la gélatine, verser sur le chocolat, mixer puis mettre au réfrigérateur pendant 3 heures minimum. Placer en poche à douille (douille de 8 mm de diamètre).

MARMELADE DE PAMPLEMOUSSE

Jus de pamplemousse	300 g
Pamplemousse bio en fines tranches	350 g
Sucre semoule (1)	150 g
Sucre semoule (2)	25 g
Pectine NH PatisFrance	6 g
Jus de citron jaune	30 g

Blanchir 3 fois l'écorce pamplemousse puis la mixer avec le jus de pamplemousse et le sucre (1). Cuire jusqu'à obtenir une compotée puis ajouter le sucre (2) préalablement mélangé à la Pectine. Cuire de nouveau 5 minutes. Hors du feu, incorporer le jus de citron jaune puis débarrasser au frais. Une fois la marmelade refroidie, la placer en poche.

SIROP DE POCHAGE (POUR LES AGRUMES)

Eau	625 g
Sucre	315 g
Gousse de vanille de Tahiti	½ pc
Pamplemousse blanc	1 pc
Pamplemousse rose	1 pc
Pamplemousse rouge	1 pc
Orange	1 pc
Clémentine	1 pc
Kumquat	1 pc

Réaliser le sirop puis laisser infuser la vanille coupée en 2 et grattée, pendant 12 heures. Réaliser des segments d'agrumes, puis verser le sirop froid dessus et mettre sous vide.

SORBET PAMPLEMOUSSE VANILLÉ

Eau	70 g
Sucre	200 g
Glucose tamisé	35 g
Super Neutrose	3 g
Jus de pamplemousse rose filtré	690 g





Gousse de vanille de Tahiti ½ pc

Dans une eau à 40°C, laisser infuser la vanille pendant 12 heures. Passer l'eau au chinois afin de retirer la gousse puis faire chauffer à 40°C. Verser toutes les poudres en pluie et faire cuire le tout à 85°C puis laisser refroidir. Ajouter le jus, mixer, faire murer puis turbiner.

SAUCE À LA MANDARINE

Jus de mandarine 500 g

Starfix 65 g

Réduire le jus de mandarine à 200 g puis laisser refroidir. Ajouter le Starfix puis mixer le tout. Débarrasser en cornet pour la finition.

MONTAGE ET FINITIONS

Sur le côté d'une assiette, déposer un grand demi-cercle de pâte sucrée.

Disposer de manière harmonieuse, des points de crèmeux, des points des ganache puis déposer les fruits et la marmelade.

Disposer ensuite le plus petit demi-cercle de pâte sucrée.

Décorer le tout avec des pousses de mélisse, des points de sauce mandarine, deux palets de streuzel et de la poudre de pistache.

Terminer en ajoutant une quenelle de sorbet pamplemousse.



Belcolade

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Génération


Puratos
Reliable partners in innovation

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



Rejoignez la communauté Belcolade France sur

facebook