

# Bûches et Douceurs de Noël

Création et  
Gourmandise autour  
d'un ingrédient



# Édito

## Joyeux Noël sous le signe d'ingrédients gourmands et créatifs

Nos chefs Pâtissiers-Chocolatiers (Mathias Gautron & Eric Rogard) vous dévoilent leurs créations placées sous le signe d'ingrédients phares et emblématiques de la pâtisserie tels que :

le **CHOCOLAT**, les **FRUITS SECS**  
et les **FRUITS**.

Des saveurs extraordinaires que sont le chocolat Papouasi Nouvelle Guinée, la pistache et la noisette, ou bien encore la poire et la myrtille qui, au travers d'un goût, d'un profil aromatique, d'une matière... éveillent en eux une émotion, une créativité infinie incarnées dans ces desserts merveilleux de Noël.



# Sommaire

## COLLECTION CHOCOLAT

Pages 4 & 5  
**Oslo**

Pages 6 & 7  
**Guinéenne**



## COLLECTION FRUITS SECS

Pages 8 & 9  
**Merveille de Perse**

Pages 10 & 11  
**Aveline**



## COLLECTION FRUITS

Pages 12 & 13  
**Nashi**

Pages 14 & 15  
**Irwin**

Pages 16 & 17  
**Couronne myrtille**



## MAGIE DES 3 COLLECTIONS & DECOUVERTE GOURMANDE DU VIETNAM

Pages 18 & 19  
**Infini**

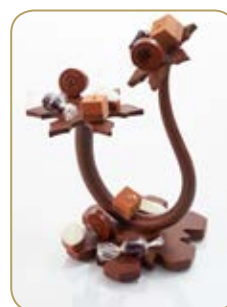
Pages 20 & 21  
**Que du bonheur**



## POUR REGALER LES PAPILLES DES CONVIVES

Pages 22 & 23  
**Confiserie Cacao Trace**

Pages 24 & 25  
**Flocon gourmand**

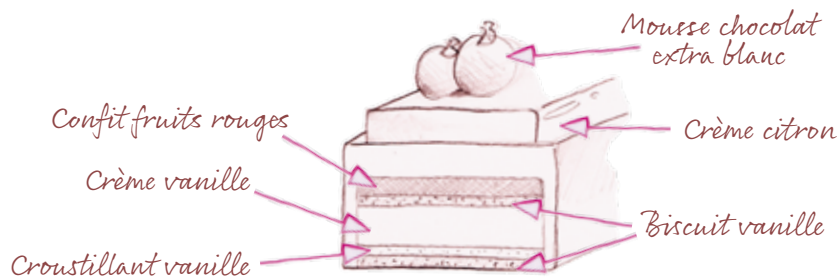




# Oslo

Par : Mathias Gautron

Quantité : 4 bûches - Moule : Bûches carrées Mallard et Ferrières 60x40



## Biscuit Vanille

Amande Poudre PatisFrance	375 g
Cassonade	220 g
Blancs d'œufs	105 g
Jaunes d'œufs	165 g
Vanille liquide PatisFrance	12 g
Vanille Gousse PatisFrance	2 g
Sel fin	1,5 g
Beurre	306 g
Farine Pâtissière PatisFrance	168 g
Volcano PatisFrance	10 g
Trimoline	75 g
Patiscrem PatisFrance	105 g
Blancs d'œufs	420 g
Sucre vergeoise	125 g

Mélanger la poudre d'amande avec le sucre cassonade, les blancs, les jaunes, les vanilles, le sel sans monter. Ajouter le beurre chaud mélangé à la crème chaude et la trimoline. Faire monter les blancs avec le sucre vergeoise. Incorporer une partie au premier mélange. Ajouter la farine tamisée avec le volcano. Finir par le reste des blancs montés. Cuire en deux cadres 36 x 54 à 170°C environ 25 minutes (1 kg par plaque) avec une feuille silicone sur le dessus.

## Croustillant Vanille

Amandes Blanchies Torréfiées PatisFrance	300 g
Noisettes Blanchies Torréfiées PatisFrance	300 g
Beurre	75 g
Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao Trace	42 g
Fleur de sel	2 g
Crousticrep PatisFrance	200 g
Vanille Poudre PatisFrance	8 g

Torréfier les fruits secs à 150°C pendant 30 minutes. A froid, broyer au robot coupe les fruits secs avec la vanille jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Ajouter le chocolat et mixer. Mélanger à la main la préparation Crousticrep et la fleur de sel râpée sur l'étamine. Etaler sur feuille guitare et déposer ensuite sur le biscuit vanille.

## Crème Vanille

Lait	825 g
Tonka	0,5 g
Sucre	108 g
Jaunes d'œufs	112 g
Elgel PatisFrance	60 g
Pectine NH PatisFrance	3 g
Crème fraîche	240 g
Fleur de sel	1 g
Vanille Poudre PatisFrance	2 g

Faire une infusion dans le lait avec la Tonka râpée et la vanille. Filtrer et réaliser une crème pâtissière avec le sucre, la pectine, les jaunes d'œufs et la poudre à crème. Ajouter la crème fraîche et la fleur de sel. Mixer et couler sur le croustillant vanille chocolat blanc. Prendre au grand froid.

## Compotée de Fruits Rouges

Starfruit Framboise PatisFrance	510 g
Starfruit Fraise PatisFrance	270 g
Yuzu	30 g
Sucre semoule	204 g
Pectine NH PatisFrance	24 g
Masse de gélatine	12 g
Cointreau	15 g

Chauffer les Starfruit à 40/50°C, ajouter le sucre puis mélanger avec la pectine et porter le tout à ébullition. Refroidir rapidement en dessous de 40°C, ajouter l'alcool, mélanger et réserver au froid (4°C) pour laisser agir la pectine totalement. Ensuite mixer pour assouplir et dresser le tout sur le biscuit vanille. Congeler.

## Mousse Chocolat Blanc

Patiscrem PatisFrance	240 g
Lait entier	240 g
Vanille Gousse PatisFrance	3 g
Jaunes d'œufs	92 g
Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao Trace	1000 g
Belcolade Beurre de Cacao	45 g
Patiscrem PatisFrance	700 g

Faire une infusion dans le lait et la crème avec la vanille. Filtrer et réaliser une crème anglaise avec les jaunes. Verser sur le chocolat et mixer. A 32°C, ajouter le beurre de cacao tempéré. Terminer avec la crème fouettée (400 g par gouttière). Le reste de la mousse doit être garnie dans des sphères de deux tailles différentes.

## Crème infusée Citron

Patiscrem PatisFrance (1)	1620 g
Sucre	260 g
Jaunes d'œufs	330 g
Gélatine Poudre PatisFrance	25 g
Eau d'hydratation	140 g
Patiscrem fouettée PatisFrance (2)	360 g
Zeste citron vert	3 g
Zeste citron jaune	3 g

Chauffer la crème avec les zestes. Mélanger le sucre et les jaunes. Cuire l'ensemble à 82°C. Mélanger l'ensemble avec la gélatine hydratée. Chinoiser, filtrer et mixer. Laisser refroidir à 30°C et ajouter la crème montée (2). Couler en cadre 36 x 56. Surgeler. Découper 7 bandes de 5 cm de large.

## Glaçage Chocolat Extra Blanc

Lait entier	150 g
Sirup de glucose	250 g
Gélatine Poudre PatisFrance	15 g
Eau d'hydratation	80 g
Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao Trace	400 g
Miroir Plus Neutre PatisFrance	500 g

Bouillir le lait, le sirup de glucose. Ajouter la masse gélatine et verser sur le chocolat. Mixer. Ajouter le glaçage. Réserver au frais. Après 12h, chauffer à 35°C et mixer.

### Pulvérisation Chocolat Extra Blanc

Belcolade Beurre de Cacao	250 g
Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao Trace	250 g
Huile de pépins de raisin	5 g

Fondre tous les ingrédients à 35°C et mixer.

### Chocolat plastique blanc

Belcolade Blanc Selection	750 g
Sucre Glace	75 g
Miroir Plus Neutre PatisFrance	75 g
Glucose	300 g

Faire chauffer le glucose à 40°C et le mélanger avec le glaçage et le sucre glace. Faire fondre le chocolat à 32°C et l'ajouter à la première composition. Laisser cristalliser pendant 12 heures avant utilisation. Etaler dans des moules silicones pour réaliser les embouts de bûches.

### Montage et finitions

- Dans un cadre 36 x 54 déposer le biscuit vanille.
- Recouvrir du croustillant vanille.
- Couler la crème vanille.
- Déposer un biscuit vanille.
- Etaler le confit de fruits rouges.
- Détailler 4 bandes de 7 cm. Couler la mousse chocolat blanc dans les gouttières et déposer la bande d'insert. Surgeler.
- Démouler et pulvériser de beurre de cacao et de chocolat Belcolade Selection Extra Blanc ainsi que les sphères.
- Couler le crème citron dans un cadre 36 x 54. Surgeler.
- Détailler 4 bandes de 5 cm et les glacer avec le glaçage chocolat extra blanc et les sphères. Déposer la bande glacée au centre de la bûche.
- Décorer de scintillant et feuille argent.

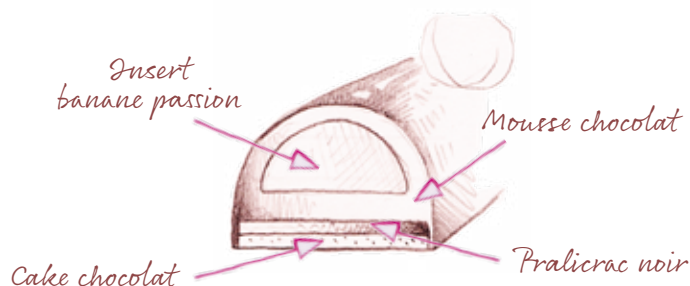




# La Guinéenne

Par : Eric Rogard

Quantité : 5 gouttières - Matériel spécifique : Gouttière unie PatisFrance. - Moule à bûchette Décorelief Réf BUB08



## Cake Chocolat

Beurre	135 g
Lait entier	50 g
Belcolade Noir Origins Papouasi Nouvelle Guinée 70% Cacao Trace	50 g
Pâte d'amande Catania PatisFrance	100 g
Sucre	100 g
Trimoline	43 g
Œufs entiers	166 g
Farine	150 g
Volcano PatisFrance	5 g
Belcolade Cacao Poudre	33 g
Belcolade Cacao Gouttes	50 g

Réaliser une ganache avec le chocolat et le lait. A 30°C, ajouter le beurre et monter au batteur. Dans un robot coupe, mixer la Catania avec le sucre puis ajouter petit à petit les œufs. Une fois cette masse homogène, monter au batteur. Mélanger délicatement les 2 masses à la maryse. Incorporer la farine, le cacao poudre et la levure tamisée et enfin les gouttes. Cuire sur plaque 60 x 40 pendant environ 20 minutes à 170°C.

## Croustillant Chocolat

I Pralincrac Noir PatisFrance 950 g

Ramollir délicatement le Pralincrac au four à micro-ondes puis étaler sur le biscuit. Détailler des bandes de 50 cm de longueur par 7,5 cm de largeur.

## Confit Passion Muscade

Starfruit Passion PatisFrance	1000 g
Maci	20 g
Sucre semoule	300 g
Pectine NH PatisFrance	10 g
Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance	8 g
Eau	48 g

Chauffer le Starfruit à 40°C puis ajouter le mélange sucre-pectine et faire bouillir. Ajouter la gélatine poudre préalablement hydratée. Couler en gouttière.

## Bananes rôties

Bananes entières	2000 g
Sucre roux	200 g
Beurre	100 g
Rhum brun	100 g

Réaliser un caramel à sec, décuire avec le beurre. Rôtir les bananes dans le caramel. Flamber au rhum et terminer la cuisson au four à 150°C pendant 10 minutes environ. Egoutter et refroidir. Disposer les bananes dans le confit. Surgeler.

## Mousse Chocolat

Patiscrem PatisFrance	1000 g
Belcolade Noir Origins Papouasi Nouvelle Guinée 70% Cacao Trace	860 g
Patiscrem PatisFrance montée	1000 g
Maci	40 g

Après avoir fait infuser le maci, chauffer la crème à 80°C puis verser sur le chocolat. Mixer. A 35°C, ajouter la crème montée.

## Glaçage Chocolat

Lait	100 g
Patiscrem PatisFrance	50 g
Glucose	250 g
Belcolade Noir Origins Papouasi Nouvelle Guinée Cacao Trace	380 g
Puratos Miroir l'Original Neutre	560 g

Chauffer le lait, la crème et le glucose, puis verser sur le chocolat. Mixer. Ajouter le glaçage. Mixer.

## Montage

Déposer 570 g de mousse chocolat dans la gouttière puis déposer l'insert et la semelle biscuit Pralincrac. Surgeler.

## Finitions

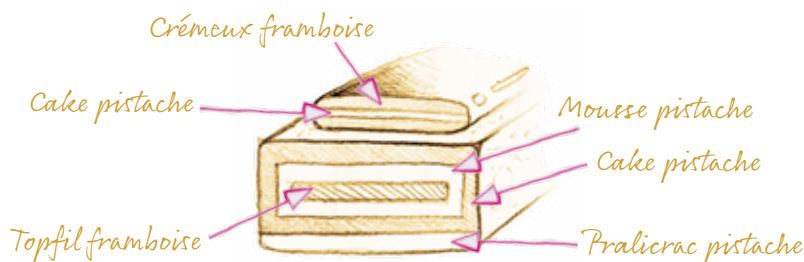
Chauffer le glaçage à 35°C. Puis glacer les bûches. Décorer avec une banane stylisée en chocolat.



# Merveille de Perse

Par : Eric Rogard

Quantité : 5 gouttières - Matériel spécifique : Gouttière unie PatisFrance. - Moule à bûchette Décorelief, Réf : BUB08.



## Cake Pistache

Noisette Brute PatisFrance	365 g
Pistache Verte PatisFrance	140 g
Pralirex Pistache PatisFrance	195 g
Sucre cassonade (1)	415 g
Blancs d'œufs	140 g
Jaunes d'œufs	110 g
Sucre glace	90 g
Sel fin	2 g
<b>Vanille Gousse PatisFrance</b>	<b>2</b>
Beurre frais	415 g
Farine	235 g
Levure chimique	14 g
Blancs d'œufs	555 g
Sucre cassonade (2)	85 g

Mélanger à la feuille du batteur, la poudre de noisette torréfiée, la poudre de pistache, le sucre cassonade (1), le sucre glace, le sel, la gousse de vanille grattée, les blancs et les jaunes d'œufs, et le Pralirex puis le beurre chaud. Incorporer la farine tamisée avec la levure, ajouter à ce mélange les blancs montés mousseux avec le sucre (2), en 3 fois. Diviser la masse en deux puis étaler sur plaque 60 x 40. Cuire à 160°C au four ventilé, pendant environ 10 minutes.

## Crèmeux Framboise

<b>Starfruit Framboise PatisFrance</b>	<b>270 g</b>
Jaunes d'œufs	86 g
Œufs entiers	108 g
Sucre	80 g
<b>Gélatine Poudre PatisFrance</b>	<b>8 g</b>
Eau	48 g
Beurre	108 g

Réaliser une crème anglaise avec les 4 premiers ingrédients puis ajouter la gélatine préalablement hydratée.

À 40°C, ajouter le beurre puis mixer.

## Mousse Pistache

Lait	188 g
Jaunes d'œufs	47 g
Sucre	34 g
<b>Gélatine Poudre PatisFrance</b>	<b>4 g</b>
Eau	24 g
<b>Pralirex Pistache PatisFrance</b>	<b>75 g</b>
Mascarpone	140 g
<b>Patiscrem PatisFrance</b>	<b>280 g</b>

Réaliser une crème anglaise avec les 3 premiers ingrédients puis ajouter la gélatine préalablement hydratée. Refroidir. Ajouter le mascarpone et le Pralirex. Refroidir. Monter ce mélange puis ajouter la crème montée.

## Compotée Framboise

I Puratos Topfil Framboise	240 g
----------------------------	-------

## Croustillant Pistache

I Pralicrac Pistache PatisFrance	450 g
----------------------------------	-------

Ramollir le Pralicrac délicatement au four à micro-ondes puis l'étaler à 3 mm d'épaisseur. Détailler des rectangles de 11 x 29,30 cm

## Velours Pistache

Belcolade Beurre de Cacao	100 g
Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao Trace	100 g
Colorant hydrosoluble vert	QS
Colorant hydrosoluble jaune	QS

Faire fondre le beurre de cacao avec le chocolat. Ajouter les colorants, mixer.

## Montage

Couper une feuille de cake pistache en deux. Etaler sur une moitié, la compotée de framboise puis recouvrir. Couper des rectangles de cakes fourrés de 29 x 9 cm. Avec la deuxième feuille, couper des rectangles de cakes de 26 x 6,5 cm.

Disposer dans le moule de base 230 g de mousse pistache puis insérer un rectangle de cake fourré. Déposer 30 g de mousse pour coller la semelle de Pralicrac. Surgeler. Dans le moule coussin, déposer du crèmeux framboise puis un rectangle de cake. Surgeler.

## Finitions

Pulvériser l'appareil à velours sur la base du gâteau puis glacer le coussin avec le **Miroir Plus Fruits Rouges PatisFrance**. Déposer le coussin sur la base puis une feuille de houx en chocolat blanc sur le coussin.





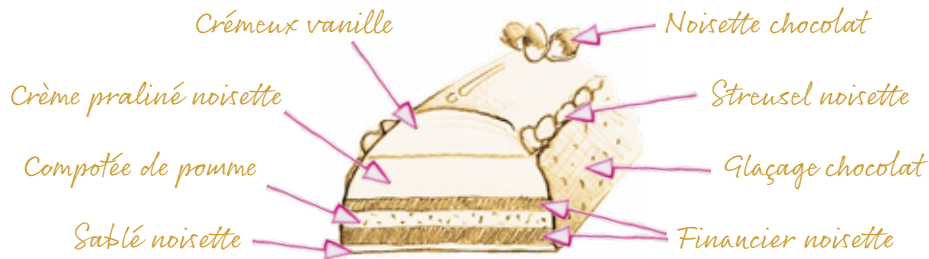




# Aveline

Par : Mathias Gautron

Quantité : 3 gouttières - Moule carré Mallard et Ferrières.



## Streusel Noisette

Beurre	344 g
Cassonade	168 g
Vergeoise	95 g
Noisette Poudre PatisFrance	440 g
Fleur de sel	5 g
Farine T55	308 g

Mélanger tous les ingrédients ensemble. Passer la pâte au crible et la répartir dans un cadre 36 x 54 (environ 1000 g). Garder le reste pour réaliser le pourtour de la bûche. Cuire au four à 145°C pendant 15 minutes.

## Compotée Pomme Tatin

Puratos Topfil Pomme façon Tatin	1500 g
Gelée Dessert PatisFrance	100 g

Chauffer le Topfil à 40°C et mélanger à la Gelée Dessert Réserver.

## Financier Noisette

Frianvit PatisFrance	875 g
Eau	437 g
Beurre Noisette	437 g
Pralirex Noisette PatisFrance	123 g

Fondre le beurre afin d'obtenir un beurre noisette. Mélanger au batteur avec la feuille le Frianvit, le beurre à 60°C et l'eau pendant 3 minutes à moyenne vitesse. Ajouter ensuite le Pralirex Noisette. Couler le financier noisette sur le Streusel noisette (environ 910 g). Mettre au grand froid. Déposer sur le dessus la compotée pomme tatin et recouvrir du financier noisette. Cuire le tout à 160°C pendant 20 à 25 minutes.

## Deli Caramel

Puratos Deli Caramel	400 g
----------------------	-------

Étaler finement le Deli Caramel sur le biscuit financier.

## Crèmeux Praliné Noisette

Praliné Noisette PatisFrance	225 g
Patiscrem PatisFrance	180 g
Lait entier	405 g
Vanille Gousse PatisFrance	1
Jaunes d'œufs	72 g
Elgel PatisFrance	45 g
Beurre	425 g
Masse de gélatine	112 g
Pralirex Noisette PatisFrance	67 g
Fleur de sel	3 g
Patiscrem fouettée PatisFrance	540 g

Réaliser une crème pâtissière avec les 6 premiers ingrédients. Ajouter la masse de gélatine après cuisson et le beurre avec le Pralirex Noisette et la fleur de sel puis mixer. Ajouter immédiatement la crème fouettée. Couler aussitôt dans les moules à bûches carrés (410 g par gouttière) et déposer l'insert.

## Crèmeux Vanille

(moule à bûche classique)

Patiscrem PatisFrance	120 g
Lait entier	450 g
Sucre semoule	140 g
Vanille Gousse PatisFrance	3
Jaunes d'œufs	50 g
Elgel PatisFrance	30 g
Beurre	280 g
Gélatine Poudre PatisFrance	12 g
Eau d'hydratation	60 g
Fleur de sel	3 g
Patiscrem fouettée PatisFrance	360 g

Réaliser une crème pâtissière avec les 6 premiers ingrédients. Ajouter la masse de gélatine après cuisson et le beurre puis mixer. Ajouter immédiatement la crème fouettée. Couler aussitôt en moule à bûche (500 g par gouttière). Surgeler.

## Glaçage Chocolat Amande

Belcolade Beurre de Cacao	80 g
Beurre clarifié	260 g
Belcolade Lait Sélection 35% Cacao Trace	660 g
Noisettes Hachées Torréfiées PatisFrance	200 g

Fondre tous les ingrédients à 35°C et ajouter les noisettes hachées torréfiées.

## Chocolat plastique Noir

Belcolade Noir Selection 55% Cacao Trace	625 g
Belcolade Blanc Intense 28,5%	225 g
Belcolade Cacao Poudre	75 g
Puratos Miroir Glassage Neutre	125 g
Glucose	300 g

Faire chauffer le glucose à 40°C et le mélanger avec le Miroir Glassage Neutre et le cacao poudre. Faire fondre les chocolats à 32°C et les ajouter à la première composition. Laisser cristalliser pendant 12 heures avant utilisation. Étaler dans des moules silicone pour réaliser les embouts de bûches.

## Montage et finitions

- Dans le cadre, détailler 3 bandes de 6,5 cm de largeur.
- Garnir les moules carrés silicone.
- Insérer les bandes et congeler.
- Glacer la bande de bûches sur les bords avec le glaçage chocolat noisette.
- Glacer à 38°C la gouttière de crèmeux vanille avec le Puratos Miroir Glassage Neutre.
- Déposer celle-ci au centre de la bande de financier noisette.
- Décorer le pourtour avec le reste de Streusel noisette saupoudré légèrement de Sucraneige PatisFrance.

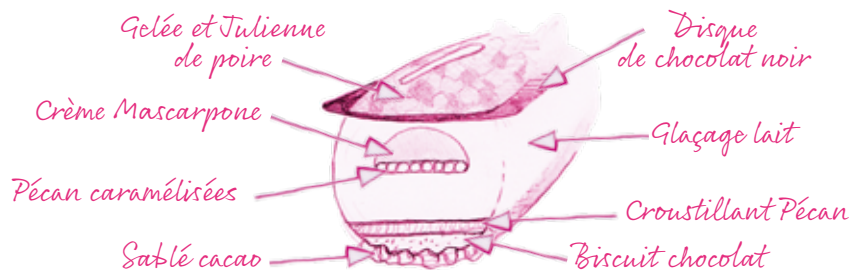




# Nashi

Par : Mathias Gautron

Quantité : 5 bûches - Moule Oblong Lacor 68580 (7 x 20) - Moule Ovale bombé Jr Pillow silikomart - Ref: 32801870065



## Pâte sablée Cacao (Oblong Lacor)

Beurre pommade	150 g
Sucre glace	54 g
Fleur de sel	1 g
Farine faible (T65)	120 g
<b>Belcolade Cacao Poudre</b>	<b>19 g</b>

Monter le beurre pommade, le sucre et le sel ensemble. Incorporer la farine et le cacao en poudre préalablement tamisés, puis mélanger. Garnir les cercles à la poche avec 65 g de pâte par tarte. Cuire dans un four préchauffé à 145°C pendant 20 minutes. Mettre à refroidir.

## Biscuit fondant Chocolat

Beurre noisette	75 g
<b>Belcolade Noir Origins Vietnam 73%</b>	<b>52 g</b>
Blancs d'œufs	120 g
Sel	1 g
Sucre semoule	52 g
Jaunes d'œufs	52 g
Fécule de maïs	30 g
<b>Amande Poudre PatisFrance</b>	<b>30 g</b>

Faire un beurre noisette et le filtrer à froid. Fondre ensemble au bain-marie le chocolat et le beurre à 60°C. Mélanger le sucre avec le sel et les blancs et laisser fondre. Monter les blancs en neige, afin d'obtenir la texture d'une "mousse à raser". Incorporer les jaunes d'œufs dans la meringue. Verser et mélanger le chocolat dans la meringue. Ajouter la fécule de maïs et la poudre d'amande délicatement. Garnir les fonds de pâte sablée avec 80 g de biscuit par tarte. Cuire dans un four préchauffé à 180°C, pendant 10 minutes. Les chutes passées au four 60°C pendant 2 heures. Finir au crible réservé.

## Croustillant Pécan

<b>I Pralicrac Pécan PatisFrance</b>	<b>400 g</b>
--------------------------------------	--------------

Fondre à 32°C et étaler 80 g de Pralicrac sur le biscuit chocolat.

## Mousse Mascarpone

<b>Patiscrem PatisFrance</b>	<b>75 g</b>
<b>Vanille Gousse PatisFrance</b>	<b>1</b>
Sucre semoule	18 g
Jaunes d'œufs	15 g
<b>Gélatine Poudre PatisFrance</b>	<b>1,2 g</b>
Eau d'hydratation	5 g
Mascarpone	75 g
<b>Patiscrem fouettée PatisFrance</b>	<b>137 g</b>

Infuser la vanille dans la crème et blanchir les jaunes avec le sucre à part. Cuire le tout à 82°C et ajouter la gélatine. Mixer. Réserver au frais. Monter délicatement la crème avec le mascarpone et mélanger à la première masse à 30°C. Couler aussitôt 65 g dans le fond de chaque moule.

## Noix de Pécan caramélisées

Eau	20 g
Sucre cristal	105 g
Noix de pécan concassées	155 g
Beurre	4 g

Réaliser un caramel à sec de couleur blond. Décuire avec l'eau chaude puis recuire à 155°C. Ajouter les noix de pécan non torréfiées et les colorer avec le caramel. Attention à ne pas trop monter en température. Ajouter le beurre à la fin. Débarrasser.

## Gelée de Poire

Eau	375 g
Sucre	75 g
Eau de vie Stoessle Poire	38 g
Masse de gélatine	90 g
<b>Poire Sirop Léger PatisFrance</b>	<b>300 g</b>
<b>Feuilles Or PatisFrance</b>	<b>Q.S</b>
<b>Griotte Sirop Léger PatisFrance</b>	<b>Q.S</b>

Découper en petits cubes les poires au sirop. Pocher pendant 2 heures, 110 g de cubes dans le jus de griotte. Essorer le tout sur papier Tork. Bouillir l'eau et le sucre et ajouter la masse gélatine. A 35°C, ajouter l'eau de vie de poire, mélanger. Réserver. Dresser 100 g de gelée au fond du moule et un quart de feuille Or. Déposer 22 g de poire griotte et 40 g de poire nature. Prendre le tout au grand froid.

## Compotée de Poire

<b>Puratos Topfil Poire</b>	<b>375 g</b>
<b>Gelée Dessert PatisFrance</b>	<b>25 g</b>

Chauffer le Topfil à 50°C et mélanger avec la Gelée Dessert. Déposer 80 g sur chaque gelée de poire.

## Mousse Chocolat Vietnam

Lait entier	125 g
<b>Patiscrem PatisFrance</b>	<b>125 g</b>
Sucre semoule	30 g
Jaunes d'œufs	50 g
<b>Belcolade Noir Origins Vietnam 73%</b>	<b>200 g</b>
<b>Patiscrem fouettée PatisFrance</b>	<b>290 g</b>

Réaliser une crème anglaise avec le lait, la crème, le sucre semoule et les jaunes d'œufs. Chinoiser sur le chocolat, mixer jusqu'à l'obtention d'une ganache. À 35-38°C, ajouter la crème fouettée souple.

## Glaçage Chocolat Vietnam

Lait entier	150 g
Sirup de Glucose PatisFrance	250 g
Gélatine Poudre PatisFrance	15 g
Eau d'hydratation	80 g
Belcolade Lait Origins Vietnam 45%	400 g
Puratos Miroir Glassage Neutre	500 g

Bouillir le lait et le sirop de glucose. Ajouter la masse gélatine et verser sur le chocolat. Mixer. Ajouter le glaçage. Réserver au frais. Après 12 h, chauffer à 35°C et mixer.

## Montage et finitions

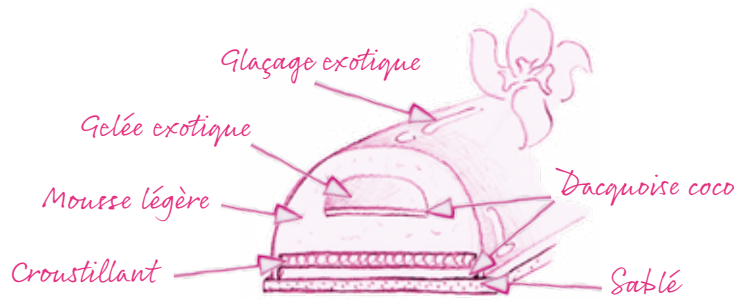
- Dresser 60 g de mousse Vietnam sur la gelée de poire.
- Descendre l'insert mousse mascarpone parsemer de noix de pécan caramélisées.
- Rajouter le reste de mousse (environ 100 g) et refermer avec le Pralirac Pécan et le biscuit chocolat .
- Prendre au grand froid.
- Glacer le bas de la bûche dans le glaçage chocolat lait et araser immédiatement la base.
- Coller la chapelure de biscuit sur les bords avant de la déposer sur semelle.
- Réaliser un disque de chocolat noir sur la bûche avec **Belcolade Noir Origins Arriba 66%**.





# Irwin

Par : Mathias Gautron  
Quantité : 3 gouttières moule U standard



## Sablé beurre demi-sel et Noisette Combava

Noisette Poudre Brute Torréfiées PatisFrance	200 g
Amande Blanche Poudre PatisFrance	100 g
Farine	300 g
Cassonade brune	160 g
Beurre demi-sel	260 g
Combava	1 zeste

Sablé tous les ingrédients ensemble. Laminer à 4 mm, couper des rectangles de 9 x 24 cm. Cuire sur silpain® à 165°C pendant 15 minutes environ.

## Dacquoise Coco

Blancs d'œufs	300 g
Sucre semoule	80 g
Sucre glace	270 g
Amande Blanche Poudre PatisFrance	108 g
Noix de coco râpée	160 g
Combava	½ zeste
Gingembre confit en brunoise	50 g

Monter les blancs d'œufs avec le sucre semoule. Ajouter les poudres tamisées avec le zeste de Combava ainsi que la brunoise de gingembre. Étaler sur une feuille silicone 40 x 60 et recouvrir d'une autre feuille. Cuire à 180°C au four ventilé pendant environ 20 minutes.

## Croustillant Coco

Belcolade Blanc Origins Rep Dominicaine 31%	360 g
Noix de coco torréfiée	180 g
Crousticrep PatisFrance	160 g
Huile de coco	20 g

Tempérer le chocolat et ajouter les poudres. Mélanger et étaler le croustillant sur 21 cm de largeur sur la dacquoise encore chaude. Détailler ensuite 3 bandes (avec croustillant) de 7 cm de largeur pour les semelles et 3 bandes (sans croustillant) de 5 cm de largeur pour les inserts.

## Gelée de Soho (3 inserts)

Eau	250 g
Sucre	50 g
Soho	25 g
Masse de gélatine	60 g

Bouillir l'eau et le sucre et ajouter la masse gélatine. A 35°C, ajouter le Soho et mélanger.

## Compotée Exotique (3 inserts)

Beurre 82%	20 g
Jus de citron vert	55 g
Puratos Topfil Mangue	480 g
Zestes de citron vert	1
Zestes d'orange	1

Vanille Gousse PatisFrance	1 g
Fleur de sel	1 g
Fruit de la passion frais	115 g
Starfruit Mangue PatisFrance	100 g
Gelée Dessert PatisFrance	40 g
Gingembre frais zesté	2 g

Fondre le beurre, Décuire avec le jus de citron, mélanger. Ajouter le Topfil, la vanille, les zestes, la fleur de sel et le Starfruit. Faire compoter quelques minutes sans écraser la brunoise. Ajouter la Gelée Dessert, le fruit de la passion ainsi que le gingembre. Filmer et réserver au froid. Mélanger 270 g de compotée et 125 g de gelée de Soho. Déposer ensuite une bande dacquoise de 5 cm de largeur. Surgeler le tout.

## Mousse légère (900 g par gouttière)

Patiscrem PatisFrance	360 g
Lait entier	300 g
Jaunes d'œufs	120 g
Sucre semoule	120 g
Elgel PatisFrance	80 g
Beurre	60 g
Zestes de citron jaune	3 g
Zestes de citron vert	3 g
Vanille liquide PatisFrance	30 g
Vanille Gousse PatisFrance	2 g
Masse de gélatine	126 g

## Meringue

Blancs d'œufs	200 g
Glucose	150 g
Trimoline	150 g
Patiscrem montée PatisFrance	1000 g
Mascarpone	200 g

Réaliser une crème pâtissière et mettre en fin de cuisson la préparation gélatine et les zestes. Pour la meringue, chauffer le glucose et le sucre inversé et verser sur les blancs montés. Monter la crème avec le mascarpone. Ajouter à la crème pâtissière, à 35°C la crème montée et ensuite la meringue. Couler directement en gouttière de moitié. Déposer l'insert exotique. Recouvrir de mousse légère et obturer avec la dacquoise coco.

## Glaçage

Glucose PatisFrance	30 g
Sucre semoule	65 g
Starfruit Passion PatisFrance	180 g
Starfruit Mangue PatisFrance	255 g
Jus de citron vert	75 g
Sucre semoule	12 g
Pectine NH PatisFrance	8 g
Puratos Miroir Glassage Neutre	150 g
Scintillant Or	1 g



Caraméliser légèrement le glucose et le sucre. Décuire avec les Starfruit. Ajouter en pluie le sucre et la pectine déjà mélangés. Redonner un bouillon 2 minutes. Ajouter le glaçage, mixer. Utiliser à chaud à 65°C.

### Montage et finitions

Pocher la crème légère dans les gouttières. Insérer la compotée exotique. Rajouter la crème légère. Poser le biscuit + croustillant. Prendre au grand froid. Poser la mousse sur grilles. Chauffer à 70°C la gelée sans incorporer de bulles d'air. Glacer les bûches et agrafer immédiatement la base. Poser sur le sablé combava noisette. Réaliser des décors en chocolat blanc pour le décor.



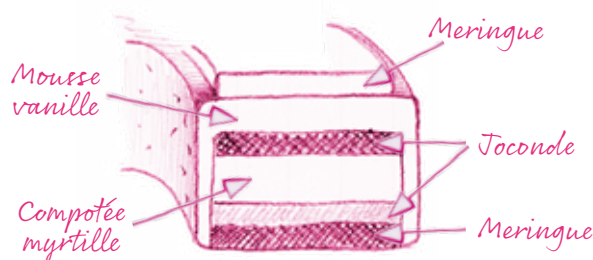




# Couronne Myrtille

Par : Eric Rogard

Quantité : 3 couronnes - Matériel spécifique : Moule silicone saturne Silikomart®



## Meringue

Blancs d'œufs	100 g
Sucre semoule	200 g
Sucre glace	200 g
Myrtilles	125 g

Monter les blancs avec le sucre semoule, puis ajouter le sucre glace délicatement à l'aide d'une maryse. Dresser des couronnes de 18 cm de diamètre extérieur et de 8 cm de diamètre intérieur. Dresser des anneaux de 14 cm de diamètre à l'aide d'une poche munie d'une douille unie de 15. Disposer les myrtilles sur les meringues. A l'aide d'une douille unie de 3, dresser des flocons. Saupoudrer de sucre cristal. Cuire à 90°C.

## Biscuit joconde.

Patis'Joconde PatisFrance	500 g
Eau	175 g
Oeufs	100 g
Brisures de marron	100 g

Mélanger au batteur muni d'un fouet le Patis'Joconde, l'eau et les œufs. Battre pendant 6 minutes à grande vitesse. Etaler sur Silpat 60 x 40, déposer les brisures de marron, puis cuire à 185°C dans un four ventilé pendant 7 minutes.

## Comptée de Myrtille

Puratos Topfil Myrtille	850 g
Starfruit Citron PatisFrance	150 g
Gelée Dessert PatisFrance	80 g

Chauffer le Starfruit à 40°C, ajouter la Gelée Dessert et mélanger avec le Topfil.

## Crème anglaise

Lait	160 g
Patiscrem PatisFrance	160 g
Œufs entiers	60 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 p

Pocher tous les ingrédients à 85°C.

## Mousse Vanille

Crème anglaise	200 g
Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao Trace	330 g
Belcolade Beurre de Cacao	15 g
Patiscrem PatisFrance	245 g

Verser la crème anglaise chaude sur le chocolat et le beurre de cacao, mixer. A 32°C, mélanger avec la crème montée.

## Glaçage Myrtille

Puratos Miroir Glassage Neutre	500 g
Puratos Topfil Myrtille	50 g

Chauffer le glaçage à 38°C puis ajouter le Topfil. Mixer.

## Vermicelles Marron

Crème de marron	100 g
Pâte de marron	100 g
Purée de marron	100 g
Beurre	100 g
Rhum	25 g

Mélanger la crème, la purée et la pâte de marron. Ajouter le beurre en pommade et le rhum. Monter l'ensemble au batteur.

## Montage

Déposer au fond du moule de la mousse vanille, puis une couronne de biscuit joconde, la comptée de myrtille, une couronne de biscuit joconde, de la mousse vanille puis une couronne de meringue. Surgeler.

## Finitions

Glacer l'entremets puis déposer une couronne de meringue préalablement recouverte de vermicelles marron. Décorer avec quelques myrtilles fraîches, un flocon et des marrons décors.



# Infini

Par : Mathias Gautron & Eric Rogard  
Quantité : 1 gouttière - Moule : Truffles 120 Silikomart

## Sablé beurre demi-sel et Noisette Combava

Noisette Poudre Brute Torréfiée PatisFrance	200 g
Amande Blanche Poudre PatisFrance	100 g
Farine	300 g
Cassonade brune	160 g
Beurre demi-sel	260 g
Combava	1 zeste

Sabler tous les ingrédients ensemble. Laminer à 4 mm, couper des rectangles de 8 x 30 cm. Cuire sur Silpain® à 165°C pendant 15 minutes environ.

## Nashi (pour une sphère)

### Se référer à la recette p 12 & 13

Pâte sablée cacao	5 g
Biscuit fondant chocolat	10 g
Croustillant pécan	10 g
Mousse mascarpone	20 g
Pécan caramélisé	3 g
Gelée de poire	20 g
Poires pochées	20 g
Mousse chocolat Vietnam	40 g
Glaçage Chocolat Vietnam	30 g

Dresser la gelée au fond des moules et déposer les poires pochées. Déposer un peu de mousse chocolat et insérer la mousse mascarpone congelée avec les pécan caramélisés.

Dresser le reste de mousse au chocolat et obturer avec le biscuit chocolat. Surgeler.

Glacer la sphère jusqu'à la gelée et arraser de suite.

Déposer sur le sablé.

## Irwin (pour une sphère)

### Se référer à la recette p 14

Dacquoise coco	20 g
Croustillant coco	15 g
Gelée de soho	20 g
Compotée exotique	20 g
Mousse légère	40 g
Glaçage	30 g

Déposer la gelée au fond du moule et déposer la compotée exotique très froide. Congeler.

Ajouter la mousse et finir avec le croustillant et la dacquoise. Surgeler.

Glacer et arraser, puis déposer sur le sablé.

## Merveille de Perse (pour une sphère)

### Se référer à la recette p 8

Cake pistache	20 g
Croustillant pistache	15 g
Compotée de framboise	20 g
Mousse pistache	40 g
Miroir Plus Fruits Rouges PatisFrance	30 g
Crèmeux framboise	20 g

Déposer au fond du moule le crèmeux framboise puis la mousse pistache. Insérer la compotée puis obturer avec le cake et le Pralirac. Glacer.

## La Guinéenne (pour une sphère)

### Se référer à la recette p 7

Cake chocolat	20 g
Insert banane	30 g
Croustillant chocolat	15 g
Mousse chocolat	40 g
Glaçage chocolat	30 g

Déposer au fond du moule la mousse chocolat puis insérer l'insert passion banane.

Déposer le Pralirac et obturer avec le cake chocolat. Glacer.

## Couronne Myrtille (pour une sphère)

### Se référer à la recette p 17

Meringue	15 g
Joconde au marron	20 g
Compotée de myrtille	20 g
Mousse vanille	40 g
Glaçage myrtille	30 g

Déposer au fond du moule la compotée de myrtille.

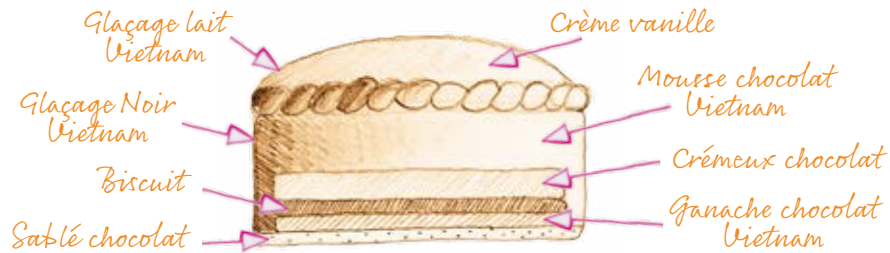
Déposer le biscuit joconde puis la mousse vanille. Obturer avec la meringue. Glacer.



# Que du Bonheur

Par : Mathias Gautron

Quantité : 3 entremets de 18 cm - Dôme : Moule SIL'MAE 12125



## Streusel Noisette

Beurre	65 g
Farine	50 g
Belcolade Cacao Poudre	10 g
Cassonade	20 g
Vergeoise	15 g
Noisettes Torréfiées Poudre PatisFrance	45 g
Fleur de sel	1 g

Mélanger tous les ingrédients ensemble, dans la cuve du batteur muni de la feuille jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Passer au crible sur une feuille de silicone et garder au surgélateur. Cuire le tout pendant 25 minutes à 145°C.

## Croustillant Chocolat

Belcolade Chocolat Noir 65% Cacao Trace	38 g
Beurre	24 g
Streusel noisette	190 g
Belcolade Noir Origins Uganda 80% broyé	50 g
Praliné à l'Ancienne PatisFrance	55 g
Fleur de sel.	1

Fondre la couverture et ajouter le beurre et le praliné. Ajouter le streusel noisette, les éclats de chocolat et la fleur de sel. Etaler dans des cercles de 16 cm de diamètre (118 g par cercle). Réserver.

## Biscuit Chocolat

Pâte d'amande Catania PatisFrance	215 g
Sucre semoule	65 g
Jaunes d'œufs	105 g
Œufs entiers	75 g
Blancs d'œufs	126 g
Sucre semoule	65 g
Farine	50 g
Belcolade Cacao Poudre	25 g
Belcolade Noir Absolu Ebony 96%	50 g
Beurre 82%	50 g

Détendre la pâte d'amande Catania progressivement avec le sucre semoule puis les œufs dans la cuve du batteur muni de la feuille. Monter au ruban. Monter les blancs d'œufs et serrer avec le sucre semoule. Tamiser ensemble le cacao et la farine. Parallèlement, fondre le beurre avec le chocolat Ebony. Incorporer les poudres au mélange pâte d'amande - œufs. Incorporer délicatement les blancs d'œufs. Terminer en incorporant le beurre fondu et le chocolat Ebony. Etaler le tout sur feuille silicone en plaque 40 x 60 recouverte d'une feuille de silicone et cuire à 180°C au four ventilé durant 14 minutes. Réserver pour le montage. Détailler des disques de 16 cm.

## Ganache Chocolat Noir Vietnam

Patiscrem PatisFrance	110 g
Trimoline	18 g
Belcolade Noir Origins Vietnam 73%	90 g

Porter à 90°C la crème et la trimoline. Verser sur le chocolat Vietnam et réaliser une émulsion. Mixer. Pocher 70 g dans les cercles de 16 cm sur les croustillants et déposer un disque de biscuit chocolat dessus.

## Crèmeux Chocolat Vietnam

Patiscrem PatisFrance	100 g
Lait entier	100 g
Trimoline	20 g
Jaunes d'œufs	45 g
Belcolade Noir Origins Vietnam 73%	65 g
Belcolade Lait Origins Vietnam 45%	35 g

Bouillir le lait, la crème et la trimoline. Ajouter les jaunes d'œufs et cuire le tout à 82°C. Chinoiser sur les deux chocolats et réaliser une émulsion. Mixer et couler 120 g sur les biscuits. Surgeler.

## Mousse au chocolat

Lait	105 g
Patiscrem PatisFrance	105 g
Jaunes d'œufs	105 g
Trimoline	60 g
Belcolade Noir Origins Vietnam 73%	255 g
Patiscrem fouettée PatisFrance	480 g

Chauffer la crème, le lait et la trimoline. Cuire à 82°C avec les jaunes d'œufs. Verser sur le chocolat Vietnam et réaliser une émulsion. Mixer. Incorporer la crème moussieuse à 40°C. Utiliser aussitôt. (350 g / moule).

## Crème Vanille

Patiscrem PatisFrance (1)	270 g
Sucre	43 g
Jaunes d'œufs	55 g
Gélatine Poudre PatisFrance	4 g
Eau d'hydratation	23 g
Patiscrem fouettée PatisFrance (2)	60 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 g

Chauffer la crème (1) avec la gousse de vanille. Mélanger le sucre et les jaunes. Cuire l'ensemble à 82°C. Mélanger l'ensemble avec la gélatine hydratée. Chinoiser et mixer. Laisser refroidir à 28°C et ajouter la crème montée (2). Couler dans chaque forme. (150 g / insert)

## Glaçage Chocolat Noir Vietnam

Lait entier	150 g
Sirop de glucose PatisFrance	250 g
Gélatine Poudre PatisFrance	15 g
Eau d'hydratation	80 g
Belcolade Noir Origins Vietnam 73%	380 g
Miroir Plus Neutre PatisFrance	500 g

Bouillir le lait et le sirop de glucose. Ajouter la masse gélatine et verser sur le chocolat. Mixer. Ajouter le glaçage. Réserver au frais. Après 12 h, chauffer à 35°C et mixer.



### Glaçage Chocolat Lait Vietnam

Lait entier	150 g
Sirup de glucose PatisFrance	250 g
Gélatine Poudre PatisFrance	15 g
Eau d'hydratation	80 g
Belcolade Lait Origins Vietnam 45%	400 g
Miroir Plus Neutre PatisFrance	500 g

Bouillir le lait et le sirop de glucose. Ajouter la masse gélatine et verser sur le chocolat. Mixer. Ajouter le glaçage. Réserver au frais. Après 12 h, chauffer à 35°C et mixer.

### Montage et finitions

Sur plaque recouverte de feuille guitare, réaliser un montage à l'envers dans des cercles de 18 cm de diamètre et de 4 cm de haut. Couler la mousse au chocolat et descendre l'insert. Surgeler. Glacer le pourtour de l'entremets avec le glaçage chocolat noir. Glacer le dôme vanille avec le glaçage chocolat lait et déposer celui-ci au centre de l'entremets. Décorer de fine bande de chocolat noir.





# Confiserie Cacao Trace

Par : Eric Rogard

Quantité : environ 150 bonbons de de chaque sorte

## Vin chaud

Vin rouge	750 g
Sucre semoule	25 g
Zestes d'orange	1 p
Cannelle bâton	2 p
Anis étoilé	2 p
Clou de girofle	2 p

Porter le vin à ébullition puis flamber. Ajouter le sucre, le zeste puis les épices. Faire refroidir.

## Confit de vin chaud

Vin chaud	300 g
Starfruit Poire PatisFrance	40 g
Sucre semoule	270 g
Glucose	70 g
Pectine jaune	8 g
Acide citrique	8 g

Chauffer le vin chaud et le Starfruit Poire à 40°C, puis ajouter le mélange sucre-pectine puis le glucose. Cuire à 106°C et ajouter la solution acide. Couler en cadre

## Ganache Pain d'épices

Patiscrem PatisFrance	399 g
Belcolade Noir Origins Vietnam 73%	678 g
Sucre inverti	135 g
Sirop de glucose DE 60	135 g
Sorbitol	73 g
Beurre doux	81 g
Épices à pain d'épices	5 g

Porter à 80°C la crème, le sucre inverti, le glucose, le sorbitol et le beurre. Verser sur le chocolat, puis mixer sans incorporer d'air. Couler à 30°C dans le cadre sur le confit de vin chaud. Laisser cristalliser à 17°C pendant 24 h. Chablonner la ganache

## Confit Citron

Starfruit Citron PatisFrance	340 g
Glucose	70 g
Sucre	290 g
Pectine jaune	8 g
Acide citrique	8 g

Chauffer le Starfruit à 40°C. Puis ajouter le mélange sucre-pectine, puis le glucose. Cuire à 106°C puis ajouter la solution d'acide. Couler en cadre.

## Intérieur Praliné

Pralinor 55% PatisFrance.	1103 g
Belcolade Lait Selection 35% Cacao Trace	220 g
Belcolade Noir Selection 55%	111 g
Belcolade Beurre de Cacao.	66 g

Faire fondre le chocolat et le beurre de cacao à 40°C. Ajouter le praliné à 22°C puis mélanger. Tabler pour le descendre à 26°C. Couler en cadre sur le confit citron. Chablonner.

## Confit Exotique

Starfruit Exotique PatisFrance	340 g
Glucose	70 g
Sucre	270 g
Pectine jaune	8 g
Acide citrique	8 g

Chauffer le Starfruit à 40°C. Puis ajouter le mélange sucre-pectine, puis le glucose. Cuire à 106°C puis ajouter la solution d'acide. Couler en cadre.

## Ganache Vanille

Patiscrem PatisFrance	442 g
Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao Trace	855 g
Sucre inverti	55 g
Sirop de glucose DE 60	63 g
Sorbitol	57 g
Beurre doux	27 g
Vanille Gousse PatisFrance	1P

Porter à 70°C la crème vanillée, le sucre inverti, le glucose, le sorbitol et le beurre. Verser sur le chocolat et le beurre de cacao, puis mixer sans incorporer d'air. Couler à 30°C dans le cadre sur le confit exotique. Laisser cristalliser à 17°C pendant 24 h. Chablonner la ganache

## Carrés Chocolat sucre acidulé

Sucre semoule	600 g
Solution d'acide citrique	15 g

Mélanger le sucre et la solution d'acide puis étaler sur plaque et faire sécher 12 h à l'étuve. Pour le bonbon pain d'épice vin chaud : étaler finement sur feuille guitare du chocolat Noir Origins Vietnam 73% Cacao Trace puis saupoudrer de sucre. Découper en petits carrés. Laisser cristalliser. Pour le bonbon citron praliné vin : étaler finement sur feuille guitare du Lait Sélection 35% Cacao Trace puis saupoudrer de sucre. Découper en petits carrés. Laisser cristalliser. Pour le bonbon exotique vanille : étaler finement sur feuille guitare du Sélection Extra Blanc 34% Cacao Trace puis saupoudrer de sucre. Découper en petits carrés. Laisser cristalliser

## Montage

A l'aide d'une guitare, découper des carrés de 2,5 cm de côté.

## Finitions

Enrober le bonbon pain d'épices vin chaud avec du **Belcolade Noir Origins Arriba 66%** puis déposer un carré de chocolat sucre acidulé coloré avec du colorant scintillant cuivre.

Enrober le bonbon praliné confit citron avec du **Belcolade Lait Origins Mekong 34%** puis déposer un carré de chocolat sucre acidulé coloré avec du colorant scintillant or.

Enrober le bonbon vanille exotique avec du **Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao Trace** puis déposer un carré de chocolat sucre acidulé coloré avec du colorant scintillant argent.

POUR REGALER LES PAPILLES DES CONVIVES



# Flocon Gourmand

Par : Mathias Gautron

Quantité : 12 montages - Moule : CHK09 Decorelief

POUR REGALER LES PAILLES DES CONVIVES

## Caramel mou Myrtille (2 cadres de 15 cm)

Patiscrem PatisFrance	450 g
Trimoline	45 g
Glucose	315 g
Sucre	292 g
Starfruit Myrtille PatisFrance	300 g
Starfruit Framboise PatisFrance	50 g
Beurre	17 g
Belcolade Beurre de Cacao	12 g

Cuire ensemble la crème, le sucre inverti, le glucose et le sucre à 112°C. Ajouter les purées de fruit bouillantes et recuire le caramel jusqu'au petit boulé. (Obtenir une pesée de 950 g). Ajouter aussitôt le beurre et le beurre de cacao. Couler en cadre et laisser refroidir 12 h. Détailler des petit carrés de 2x2 cm et emballer aussitôt.

## Caramel mou Chocolat Lait (2 cadres de 15 cm)

Patiscrem PatisFrance	500 g
Sucre	350 g
Glucose	350 g
Trimoline	50 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 g
Belcolade Lait Selection 35% Cacao Trace	300 g
Beurre	40 g
Fleur de sel	1 g

Infuser la crème avec la vanille. Dans une casserole, faire fondre le glucose, le sucre inverti et le sucre. Chinoiser la crème bouillante sur les sucres et continuer à cuire jusqu'au petit boulé. Ajouter le chocolat au lait et le beurre mélangé à la fleur de sel. Mixer et couler en cadre de 18 cm. Réserver à 17°C pendant 12 h. Détailler des petits carrés de 2x2 cm et emballer aussitôt. Détailler des petites formes ovales et les glacer dans le Belcolade Extra Blanc 34% pour représenter un calisson.

## Bi-couche Gianduja

Belcolade Gianduja Lait	200 g
Belcolade Beurre de Cacao	5 g
Crousticrep PatisFrance	10 g
Belcolade Gianduja Noir	200 g
Belcolade Beurre de Cacao	5 g
Crousticrep PatisFrance	10 g

Tempérer le Gianduja Lait à 27°C. Fondre le beurre de cacao à 30°C et le mélanger au Crousticrep. Mélanger le tout au robot coupe et dresser dans des formes carrées. Tempérer le Gianduja Noir à 27°C. Fondre le beurre de cacao à 30°C et le mélanger au Crousticrep. Mélanger le tout au robot coupe et dresser aussitôt sur le Gianduja Lait. Réserver à 17 °C pendant 12 h.

## Réglisse

Farine T45	135 g
Fécule de pomme de terre	135 g
Glucose DE 60	90 g
Sucre semoule	135 g
Gélatine 180 bloom	90 g
Eau	340 g
Suc de réglisse pur	75 g
Sel	7 g
Pastis	60 g
Sucre	300 g

La veille, mettre à dissoudre le suc de réglisse dans l'eau chaude, conserver à l'étuve. Tamiser les farines. Mettre la gélatine à gonfler dans l'eau froide. Cuire le caramel à sec, décuire avec l'eau et le réglisse chaud. Ajouter la gélatine. Ajouter le sel, le pastis et le sucre. Verser sur la farine, mixer. Mettre à cuire à 90°C dans un batteur cuiseur. Laisser refroidir à 45°C et dresser. Dresser à la poche munie d'une douille chemin de fer d'1 cm sur feuille silicone. Laisser sécher environ 1 h et rouler.

## Base Flocon (pour 1 montage)

**Belcolade Noir Selection 65% Cacao Trace** 300 g  
Tempérer le chocolat noir Cacao Trace à 30°C (température). Couler celui-ci dans 3 formes différentes de flocon. Laisser cristalliser. Dans un robot coupe mixer le chocolat Cacao Trace afin d'obtenir une pâte de chocolat. Prendre 60 g et façonner un tube et le courber en forme de J majuscule. Laisser cristalliser. Sur le flocon principal, coller la base du J en chocolat et déposer sur chaque extrémité les deux flocons restants. Réserver à 17 °C.

## Montage et finitions

Déposer sur chaque flocon une confiserie de chaque.




# Découvrez ou redécouvrez nos dernières **nouveautés chocolat** et à base de fruits secs.

## CHOCOLAT :

### **NOUVEAU - Belcolade Origins Papouasie-Nouvelle Guinée 73% Cacao-Trace.**




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. Sans lécithine.

- **Profil aromatique** : un chocolat qui combine les saveurs torrifiées du café et de la noisette avec des notes de fruits frais secs ainsi que des notes sous-jacentes de poivre et de miel.
- **Fluidité** : 
- Disponible en sac de 15 kg.
- Date de durabilité minimale de 24 mois.

### **Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace**



Un chocolat à la couleur extra blanche obtenue grâce à un procédé de fabrication unique, au profil aromatique spécifique et issu de notre programme de cacao durable, Cacao-Trace.

- **Profil aromatique** : un chocolat intense en lait et en vanille avec des notes beurrées.
- **Fluidité** : 
- Disponible en sac de 5 et 15 kg.
- Date de durabilité minimale de 12 mois.



## SPECIALITE CROUSTILLANTE A BASE DE PRALINE :

### **NOUVEAU - Pralirac Pistache PatisFrance**

(Disponible au cours du mois d'Octobre 2019).



Un subtil mélange de praliné et d'inclusions pour donner une texture gourmande et croustillante à vos pâtisseries ou chocolats.

- Sans huile de palme, sans arôme et sans colorant artificiel.
- Disponible en seau de 2 kg.
- Date de durabilité minimale de 9 mois.



# Découvrez ou redécouvrez nos **nouveaux** fourrages aux fruits Topfil



## Les **caractéristiques** du produit :

- Fourrages avec morceaux de fruits, type compotée
- Teneur en fruit : 70% sur toutes les nouvelles références
- Variétés ou origines garanties
- Prêts à l'emploi et à la cuisson
- Disponibles en seau de 5 kg
- Dates de durabilité minimale de 6 mois minimum selon les réfs



## Les **avantages** pour les consommateurs :

- Un goût peu sucré
- Sans colorant et sans arôme artificiel
- La promesse d'un fourrage au plus proche du goût originel du fruit



## Les **bénéfices** pour vous :

- Un goût et un aspect proches du fruit
- Formules NAFNAC
- Aussi bons crus que cuits
- Stables à la cuisson
- Très bonne stabilité à la congélation/décongélation
- Une très grande diversité d'applications avec un même produit

Fabriqué uniquement à partir de mirabelles origine Lorraine  
Présence d'oreillons de mirabelle



Fabriqué uniquement à partir de Poires Williams. Mélange de 50% de morceaux de poires et 50% de poires broyées



Présence d'akènes provenant uniquement du fruit



Fabriqué uniquement à partir de Fraises Senga  
Sans morceau, fraises broyées



Fabriqué à partir d'un mélange de myrtilles sauvages canadiennes et de myrtilles sauvages européennes.  
Présence de myrtilles entières



Mélange de 50% de morceaux de cerises et 50% de cerises broyées

# Joyeux Noël sous le signe d'ingrédients gourmands et créatifs



[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 - F : 01 45 60 40 30 - E : [patisfrance@puratos.com](mailto:patisfrance@puratos.com)

  
**Puratos**  
Partenaire pour l'innovation