



AU CŒUR DE LA RUCHE

**BELCOLADE**

Sous la direction artistique de Jonathan Mougel,  
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur 2019

# PÂQUES



## Une fête gourmande et chocolatée !

La France est reconnue pour être le pays de la gastronomie, c'est donc tout naturellement que Pâques est l'une des fêtes préférées des Français. Pendant cette période, montages et bonbons chocolatés sont de la partie pour le plus grand plaisir de tous les gourmand(e)s ! En France, nous consommons un peu plus de **13 kilos de chocolat par an et par habitant**. Et nous nous distinguons par une propension à consommer plus de chocolat noir que le reste de l'Europe (30% contre 5% en moyenne en Europe).

Alors, pour vous, professionnels, c'est le moment de faire voyager vos clients dans un univers chocolaté où les maîtres-mots sont la gourmandise, le partage et le bonheur.

Cette année, avec la même volonté de vous inspirer et de vous accompagner, nos chefs pâtissiers et sous la direction artistique de Jonathan Mougel, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur 2019, vous invitent pour un envol à la découverte du monde de la ruche et des abeilles.

*«Rien ne ressemble à une âme comme une abeille, elle va de fleur en fleur comme une âme d'étoile en étoile, et elle rapporte le miel comme l'âme rapporte la lumière.»*

*Victor Hugo*



*« La thématique de la biodiversité me paraissait être une évidence quant au choix du thème pour Pâques 2023.*

*L'attrance pour le monde des abeilles se justifie parfaitement lorsqu'on parle de création. Travailleur infatigable, organisé, méthodique et rigoureux, telles sont les qualités de cet insecte pollinisateur.*

*Nous vous proposons une immersion au cœur de la ruche, ce sanctuaire miellé, géométrique et passionnant. Les recettes et montages vous révéleront notamment les sept métiers d'une abeille.*

*Bienvenue au son des bourdonnements, aux saveurs de saison dans ce domaine chocolaté et gourmand.*

*Bizz. »*

*Jonathan Mougel, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur 2019.*



Cette année nous vous proposons un voyage au cœur de la ruche. En effet, impossible de parler de la biodiversité sans parler des abeilles. Elles sont petites par leur taille mais grandes par leur rôle dans la biodiversité. Elles assurent la quasi-totalité de la pollinisation et c'est grâce à elles que les plantes et les arbres fruitiers se renouvellent au fil des saisons.

C'est donc naturellement que nos Chefs ont souhaité mettre à l'honneur cette thématique et cet apidé indispensable à nos vies.

Découvrez le monde des abeilles grâce à des créations à l'effigie de leurs différents métiers. En effet, dans une ruche, les abeilles s'activent avec frénésie pour accomplir différentes tâches au service de la colonie. Exception faite pour celle qui sera élue reine, toutes les autres passent par différents postes et assurent différents métiers en fonction de leur âge.

Dans ce cahier recettes et sous la direction artistique de Jonathan Mougel, nos pâtisseries ont travaillé avec des produits au service de créations gourmandes.

Toute l'équipe Belcolade vous souhaite une belle découverte et une bonne préparation de la saison Pascale.

**BELCOLADE**





## Great Taste **Doing Good**



Avec Cacao-Trace, nous maîtrisons le processus de fermentation pour vous garantir une qualité supérieure et un goût constant. De plus, nous créons de la valeur sur tous les maillons de la chaîne en rémunérant justement nos producteurs partenaires.

Nous utilisons des fèves de cacao aux saveurs riches et nous mettons un point d'honneur à former et à être présent lors de toutes les étapes de transformation de ces fèves (récolte, séchage, fermentation, ...).

C'est ainsi que nous pouvons garantir un chocolat savoureux à nos clients et une rémunération optimale pour les producteurs. Pour cela nous avons mis en place 2 actions majeures :



### Les Centres de Fermentation

Nous formons nos producteurs partenaires aux bonnes pratiques agricoles et nous possédons nos propres centres post-récoltes où nous y transformons les fèves. C'est ce qui permet de développer des fèves aux saveurs intenses et de profiter de la richesse des sols qui confère des goûts uniques à nos chocolats.

Cette collaboration avec nos producteurs partenaires et nos infrastructures nous permettent de vous offrir un chocolat savoureux et une traçabilité maximale.



### Le Chocolat Bonus :

Pour chaque kilo de produits Cacao-Trace que vous achetez, 10 centimes sont reversés à nos producteurs partenaires sous la forme du Chocolate Bonus.

Cela nous permet de réduire le déséquilibre des bénéfices dans la chaîne de valeur. Il est reversé directement aux producteurs ou permet de financer des projets pour leur communauté (écoles, stations d'eau potable, maternité...).

En 2021, nous avons reversé plus d'un millions d'euros et nous avons des ambitions croissantes pour les années à venir.

# SOMMAIRE

**BEE-NET**  
Page 8



**BEE-BERON**  
Page 9



**BEE-ZY**  
Page 11



**BEE-TP**  
Page 10



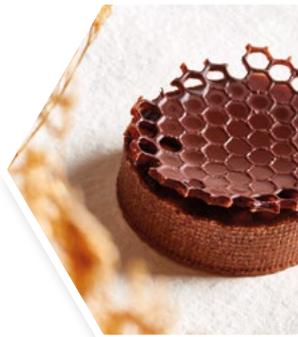
**AÉRO-BEE**  
Page 12



**BEE-CAREFULL**  
Page 13



**CŒUR DE RUCHE**  
Page 14



**POLLINISATION**  
Page 16



**L'ALVÉOLE**  
Page 18



**GRAIN DE POLLEN**  
Page 20



**NECTAR**  
Page 21



## KIT BEE-FAMILY



Réalisez ces créations avec notre set de moules imaginé et signé par Jonathan Mougel, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur 2019.

Cette année, nous vous proposons un accompagnement complet avec ce kit « Bee-Family ». Ce kit contient des plaques de 3 tailles et de 2 épaisseurs différentes afin de vous permettre de réaliser toutes les créations du catalogue mais aussi vos propres créations tout au long de l'année. Ils sont fabriqués par notre partenaire français, Décors & Création, et sont à base de plastique 100% recyclable.



# STRUCTURE DES ABEILLES

Chaque abeille de la collection est constituée de la même manière. Vous trouverez ici la recette et les étapes à suivre pour réaliser chaque structure d'abeille. Il vous suffira ensuite de réaliser les accessoires avec tous les détails expliqués dans les pages suivantes.

## APPAREIL À PISTOLET NOIR :

Beurre de Cacao Cacao-Trace 200 g

Pâte de Cacao Noir Ebony

Absolu 96% Cacao-Trace 200 g

Fondre à 45°C et mixer. Utiliser entre 27 et 30°C

## ÉLÉMENTS :

	NB :	COULEUR / FINITION :
Socle hexagone 11 cm	1	Selection Noir Cacao-Trace
Plaquette hexagone 8 cm	1	Selection Extra Blanc Cacao-Trace coloré en jaune
Nid d'abeille	1	Selection Extra Blanc Cacao-Trace coloré en jaune
Dard : Moule Bee-Family Grand Format	2	Selection Noir Cacao-Trace
Corps ½ sphère de 5 cm	2	Selection Noir Cacao-Trace
Tête : Moule Bee-Family format Moyen	2	Selection Noir Cacao-Trace
Antennes	2	Selection Noir Cacao-Trace
Rayures	QS	Selection Amber Douceur Cacao-Trace
Yeux	2	Selection Extra Blanc Cacao-Trace + Selection Noir Cacao-Trace
Ailes	4	Selection Extra Blanc Cacao-Trace

## MONTAGE :

### SOCLES :

- Réaliser une abaisse de 5 mm en **Selection Noir** et détailler des hexagones de 11 cm.
- Entre 2 feuilles guitares, étaler du **Selection Extra Blanc Cacao-Trace** coloré en jaune et détailler des hexagones de 8 cm.
- Réaliser un nid d'abeille dans un moule silicone avec du **Selection Extra Blanc Cacao-Trace** coloré en jaune.
- Chauffer très légèrement un hexagone jaune et déposer dessus un nid d'abeille.
- Coller le tout au socle préalablement pulvériser avec l'appareil à pistolet noir.

### ABEILLES :

- Mouler à l'aide du kit ainsi que des sphères de 5 cm. Les assembler ensemble.
- Sur un grillage ou crible, rouler la sphère de 5 cm légèrement enrobée de **Selection Noir Cacao-Trace** cristallisée pour donner un effet duvet puis laisser durcir.
- Fondre les formes pour donner le mouvement à l'abeille et assembler les 3 éléments ensemble.

### ANTENNES :

- A l'aide d'un cornet et sur une plaque froide, réaliser de fines tiges en **Selection Noir Cacao-Trace** puis les laisser cristalliser.
- Couper à la taille désirée et assembler 2 morceaux ensemble pour réaliser une antenne.
- Tremper le bout de chaque antenne dans du **Selection Noir** afin de former une petite boule.
- Percer un petit trou sur la tête des abeilles pour y coller les antennes.
- Pulvériser les abeilles avec l'appareil à pistolet noir.

### RAYURES :

- Une fois bien cristallisée, tremper la base de l'abeille en alternant avec du **Selection Amber Douceur** puis du **Selection Noir**.
- Coller l'ensemble sur le socle.

### AILES :

- Sur une feuille de papier A4, réaliser des traits de **Selection Amber Douceur** puis poser une 2<sup>ème</sup> feuille dessus et les séparer aussitôt.
- Étaler une fine couche de **Selection Extra Blanc**, détailler les ailes avec un emporte-pièces en forme de goutte d'eau puis le rouler autour d'un rouleau pour donner un galbe.
- Laisser cristalliser et retirer la feuille.
- Coller les ailes au niveau de la sphère de 5 cm.

### YEUX :

- Sur une feuille guitare, déposer une goutte de **Selection Extra Blanc**, puis une petite goutte de **Selection Noir** au milieu.
- Au cornet, déposer du **Selection Extra Blanc** coloré en jaune puis une goutte de **Selection Noir** et enfin avec un cure-dent déposer une mini goutte de **Selection Extra Blanc**.
- Laisser cristalliser, puis coller sur la tête de chaque abeille.

# LA NETTOYEUSE • BEE-NET

*Dès les premiers jours de sa vie, la jeune abeille contribue au nettoyage de la ruche.*

*Elle élimine les déchets et participe au nettoyage des alvéoles fraîchement quittées à la naissance des larves.*

## RÉALISATION DES ACCESSOIRES :

### LE SEAU ET LA MOUSSE :

- Mouler un pot à sauce en plastique de 3 cl.
- Pulvériser au pistolet avec un appareil chocolat, à basse pression.
- Réaliser une guimauve puis garnir ce pot à l'aide de la guimauve froide.

### LA SERPILLÈRE :

- Réaliser des tubes en feuille guitares autour d'un bâton de sucette.
- Les garnir de couverture **Selection Noir** à l'aide d'un cornet puis laisser cristalliser avant de démouler.
- Réaliser des fils avec la couverture **Selection Amber Douceur** à l'aide d'une poche et d'une plaque de marbre froid.
- Déposer une goutte de couverture **Selection Amber Douceur** dans le fond d'une douille unie de 6 mm de diamètre.
- Avant que le chocolat ne soit cristallisé, déposer les fils dans la douille.
- Sortir le tout et assembler tous les éléments.



# LA NOURRICE • BEE-BERON



*Au bout de 6 jours, les glandes nourricières d'une abeille sont suffisamment développées.*

*La jeune abeille peut donc contribuer à nourrir les larves au milieu de la ruche. Elle reste nourricière jusqu'à ses 15 jours environ.*

## RÉALISATION DES ACCESSOIRES :

### LE BÉBÉ :

- Mouler 2 fois le petit moule rainuré du kit Bee-Family avec la couverture **Selection Noir**.
- Mouler des demi-sphères de 2 cm de diamètre puis coller l'ensemble des éléments avant de pulvériser.
- Réaliser la rayure sur son corps en couverture **Selection Amber Douceur** avant de coller les antennes et les ailes.
- Coller sur le montage.

# LA MAÇONNE • BEE-TP

*La construction d'une ruche est un travail intense et collectif qui demande une grande coordination.*

*Les milliers d'alvéoles sont créées pour une bonne organisation au sein de la ruche. Elles sont fabriquées par une chaîne d'abeilles qui sécrètent des écailles de cire grâce à leur glande cirière.*

## RÉALISATION DES ACCESSOIRES :

### LE CASQUE :

- Mouler une demi-sphère de 3,8 cm de diamètre.
- Réaliser des aplats de couverture **Selection Noir** d'une épaisseur de 3 mm.
- Détailler des disques, à l'aide d'un emporte-pièce de 3,5 cm de diamètre.
- Au couteau, détailler le devant du casque.
- Démouler les sphères puis les coller sur le détaillage réalisé précédemment.
- A l'aide d'un moule ovale de 2,4 cm de hauteur, mouler les oreillettes puis coller l'ensemble.
- Pulvériser au pistolet avec un appareil chocolat, à basse pression.

### LA TRUELLE :

- Réaliser des tubes en feuille guitares autour d'un bâton de sucette.
- Garnir à l'aide d'un cornet puis laisser cristalliser avant de démouler.
- Réaliser des aplats de chocolat d'une épaisseur de 3 mm.
- A l'aide d'un couteau d'office chaud, détailler un triangle pour réaliser la base de l'outil.
- Coller les tiges pour réaliser le manche puis assembler le tout.
- Pulvériser au pistolet, avec un appareil chocolat, à basse pression.

### LE MUR :

- A l'aide d'un carton assez fin, réaliser un tube hexagonal de 20 x 1,5 cm puis coller à l'aide d'un scotch.
- Mouler plusieurs couches (2/3 fois).
- Une fois cristallisé, à l'aide d'un couteau chaud, détailler des tronçons d'alvéoles pour réaliser un mur.
- Coller l'ensemble à l'aide du beurre de cacao pommade MagicTemper®.
- Pulvériser au pistolet, avec un appareil chocolat, à basse pression.



# LA MAGASINIÈRE • BEE-ZY



*L'abeille qui détient ce rôle se positionne en amont de la ruche en attente de ses congénères butineuses afin de récupérer le nectar.*

*Elle ingurgite plusieurs fois afin de transformer ce nectar en miel. Elle ira ensuite stocker le miel dans les alvéoles.*

## RÉALISATION DES ACCESSOIRES :

### LE CHARIOT :

- Réaliser des aplats en couverture **Selection Noir** de 3 mm d'épaisseur.
- Détailler à l'aide d'une bicyclette réglée à 2 cm d'écart.
- Réaliser des tubes en feuille guitares autour d'un bâton de sucette, puis garnir à l'aide d'un cornet et laisser cristalliser avant de démouler.
- Pour réaliser les roues, déposer une goutte de couverture **Selection Noir** au cornet. Puis, à l'aide d'une douille unie, réaliser l'intérieur de la roue.
- Monter le chariot puis pulvériser au pistolet, avec un appareil chocolat, à basse pression.

### LE POLLEN :

- Réaliser des billes de pâte d'amande colorée à l'aide d'un colorant jaune naturel.
- Candir les billes.
- Déposer sur le chariot et sur le montage.

# LA VENTILEUSE • AÉRO-BEE

*La ventileuse joue un rôle important de régulation de l'air dans la ruche.*

*A 18 jours environs, les abeilles ventilent en battant des ailes afin de créer un courant d'air. Elles évaporent ainsi l'eau contenue dans le miel stocké dans les alvéoles, régulent la température et contrôlent le taux d'humidité au sein de la ruche.*

## RÉALISATION DES ACCESSOIRES :

### LE VENTILATEUR :

- Mouler la **couverture Selection Noir** dans une douille en plastique « B6 ».
- Réaliser des abaisses de **couverture Selection Noir** entre deux feuilles guitares puis détailler les hélices à l'aide d'un emporte-pièce calisson - 3,5 cm.
- Coller l'ensemble.



# LA GARDIENNE • BEE-CAREFUL



*Elle joue un rôle de protection de la ruche. Elle la protège des envahisseurs ennemis. Entre 12 et 25 jours, cette protectrice surveille le trésor de la ruche et ses congénères des prédateurs (frelons, insectes...).*

## RÉALISATION DES ACCESSOIRES :

### LE HEAUME :

- Utiliser le moule de taille moyenne, petite profondeur du kit Bee-Family
- Mouler avec la couverture **Selection Noir** au centre puis évider verticalement pour obtenir une forme de pétale.
- Fondre pour obtenir des bords plats.
- Pulvériser au pistolet, avec un appareil chocolat, à basse pression.

### LA LANCE :

- Réaliser des tubes à l'aide de feuilles guitares autour d'un bâton de sucette.
- Garnir à l'aide d'un cornet puis laisser cristalliser avant de démouler.
- Pour le pic, utiliser le petit moule petite épaisseur du kit Bee-Family (rainuré).
- Fondre autant que nécessaire puis coller.
- Réaliser un trou à l'aide d'une douille à garnir.
- Déposer un point de cornet dans le pic puis insérer la tige de chocolat.
- Pulvériser au pistolet, avec un appareil chocolat, à basse pression.

### LE BOUCLIER :

- Mouler deux moules moyens petite épaisseur du kit Bee-Family (rainuré) en couverture **Selection Noir**.
- Coller ensemble.
- Fondre un côté au  $\frac{3}{4}$  pour obtenir une forme arrondie.
- Pulvériser au pistolet, avec un appareil chocolat, à basse pression.



# CŒUR DE RUCHE

Par Jonathan Mougel, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur 2019.  
Quantité : 24 pièces • Moules spécifiques : Cercles de 70 mm perforés

## PÂTE À BASQUE AU CACAO (RÈGLE DE 2.5 MM)

Beurre frais sec 84%	296 g
Sucre semoule	101 g
Sel	1.70 g
Farine T55	348 g
<b>Amande blanche en poudre PatisFrance</b>	<b>141 g</b>
Œufs	43 g
Jaunes d'œufs	33 g
<b>Poudre de cacao Cacao-Trace</b>	<b>33 g</b>

Sabler le beurre, le sucre, le sel, la farine tamisée, la poudre de cacao et les amandes en poudre.

Ajouter les œufs ainsi que les jaunes d'œufs puis réserver au réfrigérateur. Abaisser entre deux feuilles de papier sulfurisé en cadre de 36 x 27 x 3 mm.

## STREUSEL NOISETTE

Farine T55	42 g
<b>Noisette Brutes en poudre PatisFrance</b>	<b>63 g</b>
torréfiées	
Sucre cristal	10 g
Sucre muscovado	10 g
Fleur de sel	0.8 g
Vanille en poudre	1 g
Beurre doux	50 g

Torréfier la poudre de noisette à 165°C entre 8 à 10 minutes. Ramollir le beurre à la feuille puis les sucres, le sel, la vanille en poudre, la farine et la poudre de noisette. Emietter directement sur une feuille de papier cuisson. Cuire à 150°C pendant +/- 20 minutes

## CROUSTILLANT NOISETTE (8 G PAR FOND)

<b>Selection Amber Douceur Cacao-Trace</b>	<b>20 g</b>
Beurre noisette	8 g
Beurre	8 g
<b>Pralirex Noisette PatisFrance</b>	<b>13 g</b>
<b>Noisettes Entières PatisFrance</b>	<b>24 g</b>
concassées et grillées	
Sucre muscovado	4 g
Fleur de sel	0.7 g
Streusel Noisette cuit et émietté	114 g

Faire fondre le chocolat et les beurres à 32°C.

Ajouter le Pralirex Noisette, les noisettes, le sucre et la fleur de sel avant d'ajouter le streusel noisette. Tasser dans un cadre de 3 mm et bloquer au froid. Détailler des disques de 40 mm de diamètre.

## GANACHE CUITE (34 G PAR FOND DE 7 CM)

<b>Puratos 60 Days Cacao-Trace*</b>	<b>207 g</b>
<b>Crème 35% UHT Patiscrem PatisFrance</b>	<b>466 g</b>
Glucose	93 g
Œufs	186 g
Jaunes d'œufs	47 g

Porter la crème à ébullition avec le glucose. Verser sur le chocolat et mixer le tout. A 60°C, ajouter les œufs et jaunes d'œufs puis mixer. Couler dans la tarte et cuire à 108°C pendant 11 minutes.

\*Produit disponible en février 2023

## CARAMEL CHOCOLAT AU LAIT (8 G PAR FOND DE 7 CM)

<b>Crème 35% UHT Patiscrem PatisFrance</b>	<b>125 g</b>
Lait	125 g
Fèves de tonka râpées	1/4 pc
Vanille grillée	4 g
Trimoline	12.5 g
Sucre	140 g
Beurre	20 g

## Origins Cameroun Lait 45%

<b>Cacao-Trace</b>	<b>160 g</b>
--------------------	--------------

Griller la gousse de vanille au four à 175°C pendant 8 minutes. Ouvrir la gousse, récupérer les grains puis infuser l'ensemble dans le lait et la crème avec la fève de tonka pendant 15 minutes. Ajouter la trimoline et réchauffer. Cuire le sucre au caramel et décuire avec le liquide vanillé puis chinoiser. Incorporer le beurre et verser immédiatement sur le chocolat. Mixer et laisser refroidir.

## MONTAGE ET FINITIONS :

- Cuire les fonds de pâte à basque au cacao à blanc à 160°C pendant +/- 12 minutes.
- Pocher 8 g de caramel chocolat sur les fonds de tarte puis déposer 8 g de croustillant noisette.
- Recouvrir de 34 g de ganache cuite.
- Cuire et laisser refroidir.
- Cette tarte peut être dégustée tiède.

## DÉCORS :

- Réaliser une pâte à cigarette chocolat et cuire sur le tapis alvéolé de chez Maé, référence 013793.
- Démouler et découper un disque de 7 cm de diamètre puis laisser refroidir.
- Galber dans une bassine inox demi-sphérique au four. A la sortie du four, attendre que la tuile soit à 50°C et déposer un disque très fin de chocolat.
- Retirer l'ensemble de la bassine et laisser refroidir sur un marbre.
- Le chocolat fond et épouse les alvéoles.



### SABLÉ CACAO

Beurre	100 g
Sucre glace	40 g
<b>Farine pâtissière PatisFrance</b>	<b>130 g</b>
<b>Poudre de Cacao Cacao-Trace</b>	<b>15 g</b>
Fleur de sel	1 g
Oeufs	15 g

Mélanger tous les ingrédients en même temps. Étaler ensuite à 2.5 mm d'épaisseur. Laisser reposer au froid positif pendant 2 heures minimum. Détailler à l'aide du chablon. Cuire à 160°C pendant +/- 12 minutes.

### BISCUIT CACAO

Jaunes d'œufs	187 g
Sucre	187 g
<b>Farine Pâtissière PatisFrance</b>	<b>94 g</b>
<b>Poudre de Cacao Cacao-Trace</b>	<b>37 g</b>
Beurre chaud	57 g
Blancs d'œufs	187 g
Sucre	50 g

Monter au batteur les jaunes d'œufs avec le sucre pendant 15 minutes. Prélever une partie de ce mélange et l'incorporer au beurre fondu tiède. Mélanger ensuite avec le reste du mélange. Ajouter la farine et la poudre de cacao tamisées. Verser tout le mélange sur les blancs montés mousseux. Mélanger délicatement. Étaler sur une plaque 40 x 60 cm. Cuire à 170°C pendant +/- 13 minutes.

### CRUMBLE DE BASE

Beurre	56
Farine	56
Cassonade	56
<b>Noisette Poudre Brute PatisFrance</b>	<b>56</b>

Mélanger tous les ingrédients. Cuire au four ventilé à 160°C pendant 18 minutes.

TÉLÉCHARGEZ LE GABARIT  
EN FLASHANT CE QR-CODE



# POLLINISATION

Quantité : 2 entremets de 6 personnes – Kit Bee-Family

## CROUSTILLANT CHOCOLAT (9 G/MOULE)

Gianduja Noir PatisFrance	56
Crousticrep PatisFrance	26
Grué de cacao	19
Crumble de base	26
Noisette IGP Piémont Blanchie PatisFrance	13
Amande Marcona Blanchie PatisFrance	13
Fleur de sel	0,7

Torréfier les noisettes et les amandes blanchies. Laisser refroidir puis hachées grossièrement au couteau.

Faire fondre le Gianduja. Ajouter tous les ingrédients.

Mélanger.

Moule utilisé : Flexipan noir - Référence 1600 C11

## MARMELADE DE CITRON (12 G/MOULE)

Citron frais	250
Sucre	250
Starfruit Citron PatisFrance	116
Vanille gousses PatisFrance	½ pc
Pectine NH PatisFrance	4
Gélatine poudre PatisFrance	1
Eau hydratation gélatine	6

Peler les citrons à vifs. Récupérer les suprêmes et couper les écorces en petits cubes. Blanchir les petits cubes d'écorce 3 fois (départ eau froide). Dans une casserole, peser la purée de citron, la moitié du sucre avec la pectine, la gousse de vanille, les suprêmes de citron et les écorces blanchies. Porter à ébullition à feu doux et couvrir. Laisser reposer 6 heures. Ajouter le reste du sucre et cuire à feu doux jusqu'à 55°Brix. Mixer puis ajouter la gélatine. Couler dans les moules à quenelles pour réaliser les inserts.

Moule utilisé : Pavoni - Référence PX073

## GANACHE CHOCOLAT (12 G/MOULE)

Crème 35% UHT Patiscrem PatisFrance	200 g
Beurre	28 g
Sucre inverti	14 g
Gousse de vanille PatisFrance	½ pc
Origins Noir 73% Papouasie-Nouvelle-Guinée Cacao-Trace	105 g
Origins Lait 39% Papouasie-Nouvelle-Guinée Cacao-Trace	33 g

Faire chauffer la crème, le beurre, le sucre inverti et la gousse de vanille grattée. Verser sur les couvertures. Mixer. Conditionner en boîte puis laisser prendre au réfrigérateur.

## MOUSSE CHOCOLAT (42 G/MOULE)

Lait	105 g
Jaunes d'œufs	32 g
Sucre	19 g
Poudre à crème Elsay PatisFrance	5 g
Origins Noir 73% Papouasie-Nouvelle-Guinée Cacao-Trace	105 g
Origins Lait 39% Papouasie-Nouvelle-Guinée Cacao-Trace	69 g
Crème 35% UHT Patiscrem PatisFrance montée	341 g

Porter le lait à ébullition puis verser, verser sur le mélange jaunes/sucre/poudre à crème. Cuire la crème pâtissière. Verser sur les chocolats pré-fondus. Mixer. A 45°C, ajouter la crème montée baveuse.

## GLAÇAGE CHOCOLAT CACAO

Eau	260 g
Sucre	620 g
Crème 35% UHT Patiscrem PatisFrance	460 g
Sirop de glucose PatisFrance	230 g
Sucre inverti	70 g
Cacao Poudre Cacao-Trace	160 g
Gélatine poudre PatisFrance	25 g
Eau d'hydratation	150 g

Cuire l'eau et le sucre à 120°C. Ajouter la crème et le glucose chaud puis porter à ébullition. Ajouter la trimoline et la poudre de cacao puis mixer le tout avant de porter à ébullition. Laisser refroidir à 60°C. Incorporer la masse gélatine fondue. Conserver à 4°C et utiliser à 35°C.

## ENROBAGE

Origins Noir 73% Papouasie-Nouvelle-Guinée Cacao-Trace	230 g
Pralirex Noisette PatisFrance	50 g
Huile	17 g

Faire fondre le chocolat. Ajouter le Pralirex et l'huile. Mixer sans incorporer d'air. Utiliser à 35/40°C.

## MONTAGE ET FINITIONS :

- A l'aide du plus grand modèle du kit Bee-Family (non rainuré), couler la mousse puis déposer l'insert de marmelade. (Partie haute de l'entremets). Lisser et surgeler.
- Dans un second moule identique, couler la mousse. Déposer le croustillant puis le biscuit. Lisser et surgeler. (Partie basse de l'entremets)
- Une fois surgelée, démouler la partie haute de l'entremets.
- Dresser la ganache à la poche sur la partie basse puis y déposer la partie haute.
- Surgeler.
- Ebarber les bords.
- Glacer le haut à l'aide du glaçage chocolat.
- Enrober la partie basse, après avoir glacé la partie haute, à l'aide de l'enrobage.
- Réaliser les décors chocolat à l'aide d'un emporte-pièce en forme de calissons.
- Détailler des étoiles en chocolat à l'aide d'un emporte-pièce et les déposer à la base des anneaux en chocolat.

## LA BEE 7INEUSE

C'est vers l'âge de 3 semaines que l'abeille ouvrière se tourne vers l'extérieur et devient butineuse. Elle s'envole alors hors de la ruche et part à la recherche d'éléments naturels indispensables pour le bon fonctionnement de la colonie (nectar, pollen, eau...). Son dernier travail l'épuise rapidement et dure en moyenne 5 à 7 jours.

Cet entremets est un clin d'oeil à ce dernier métier de l'abeille.



# L'ALVÉOLE

Quantité : 24 pièces

Moule : cercle tarte perforé de 65 mm

## SABLÉ AMANDE

Beurre	180 g
Sucre glace	127 g
Farine	300 g
<b>Amande Poudre PatisFrance</b>	<b>45 g</b>
Fleur de sel	3.6 g
Œufs entiers	59 g
<b>Vanille Gousse PatisFrance</b>	<b>1.5 pc</b>

Mélanger tous les ingrédients délicatement à la feuille. Étaler à 2 mm et laisser reposer au moins 2 heures à 4°C. Foncer en bande des cercles de 65 mm. Découper le centre à l'aide d'un emporte-pièce hexagonal de 45 mm. Cuire sur Silpain® au four ventilé pendant 18 minutes à 155°C. Sortir du four et laisser refroidir sans rien toucher.

## BISCUIT CHOCOLAT

<b>Pâte d'Amande 50% PatisFrance</b>	<b>206 g</b>
Sucre	62 g
Jaunes d'œufs	101 g
Œufs entiers	72 g
Blancs d'œufs	120 g
Sucre	62 g
Farine	48 g
<b>Cacao Poudre Cacao-Trace</b>	<b>24 g</b>
Huile	48 g
<b>Expression So'Choc Cacao-Trace</b>	<b>60 g</b>

Mixer ensemble la pâte d'amande, le sucre, les jaunes d'œufs et œufs entiers. Monter les blancs et le sucre. Mélanger les 2 appareils et ajouter le mélange de farine et cacao en poudre tamisé. Ajouter le mélange huile et So'Choc (préalablement fondu). Garnir les fonds de tartes cuits avec 30 g de masse biscuit. Cuire à 180°C pendant 8 à 9 minutes.

## CROUSTILLANT SABLÉ

<b>Amande Entière PatisFrance</b>	<b>60 g</b>
<b>Amande Bâtonnet PatisFrance</b>	<b>60 g</b>
Cacahuètes grillées à sec	60 g
Blancs d'œufs	QS
Sucre cristal	QS
<b>Vanille poudre PatisFrance</b>	<b>QS</b>

Concasser les fruits secs et les mélanger avec un peu de blancs d'œufs et de vanille poudre. Ajouter du sucre cristal jusqu'à ce que les fruits secs soient recouverts. Torrifier au four à 160°C entre 15 et 20 minutes.

## GANACHE SO'CHOC

Crème	130 g
Lait	57 g
Beurre	23 g
<b>Sorbitol PatisFrance</b>	<b>3.6 g</b>
<b>Vanille gousse PatisFrance</b>	<b>1 pc</b>
<b>Sucre inversé PatisFrance</b>	<b>14 g</b>
Miel de châtaigner	14 g
<b>Expression So'Choc Cacao-Trace</b>	<b>111 g</b>
<b>Origins Lait Cameroun 45% Cacao-Trace</b>	<b>57 g</b>

Chauffer les 7 premiers ingrédients, verser sur les chocolats à 75°C. Mixer le tout.

## PRALINÉ SOUPLE

<b>Praliné Collection Amande Marcona 70% PatisFrance</b>	<b>214 g</b>
<b>Origins Lait Cameroun 45% Cacao-Trace</b>	<b>32 g</b>

Étaler en cadre de 3 mm, saupoudrer de croustillant. Déposer au congélateur.

## MONTAGE ET FINITIONS :

- Foncer et cuire les fonds de tarte.
- Garnir et cuire avec le biscuit.
- Déposer une plaque plate à la sortie du four pour avoir un fond biscuit bien plat.
- Mettre au congélateur quelques minutes pour obtenir un biscuit semi-congelé.
- Evider le centre de la tarte à l'aide d'un emporte pièces de 20 mm.
- Déposer la tarte sur une feuille guitare, avec le biscuit en contact de celle-ci.
- Garnir de ganache un peu plus que la cavité soit environ 15 g.
- Détailler le praliné souple et déposer sur la ganache.
- Laisser prendre une nuit à 17°C.
- Enrober avec du chocolat **Origins Cameroun Lait** et 5% de beurre de cacao jusqu'au bord du praliné et jeter quelques éclats de fruit sec réduits en poudre par-dessus.







# GRAIN DE POLLEN

Quantité : 48 pièces.

Moules petits formats du kit Bee-Family

## CONFIT ORANGE-PASSION

Zestes d'oranges blanchis	2 pc
Suprême d'oranges	75 g
Jus d'oranges pressées	75 g
Starfruit Passion PatisFrance	50 g
Pectine jaune PatisFrance	3 g
Sucre	72 g

Blanchir les zestes dans l'eau. Ajouter les suprêmes et le jus d'orange avec les zestes, puis mélanger au sucre et à la pectine. Cuire à 60°Brix et mixer. Laisser refroidir en poche avant utilisation.

## GANACHE À L'ORANGE

Sucre	75 g
Jus d'oranges pressées	141 g
Puratos Mimetic Essentiel	33 g
Linnolat 45% Cacao-Trace	183 g
Origins Noir Papouasie	
Nouvelle-Guinée 73% Cacao-Trace	42 g
Vanille gousse PatisFrance	½ pc

Cuire le sucre caramel. Décuire avec le mélange chaud de jus d'orange et de Mimetic. A 75°C, verser sur les chocolats et mixer.

## PÂTE D'AMANDE

Amande entière Marcona PatisFrance	333 g
Sucre	167 g
Eau	83 g

Broyer les amandes à l'aide d'un Thermomix. Porter à ébullition le sirop et verser les amandes réduites en poudre. Mixer continuellement jusqu'à 85°C (température de stérilisation de la pâte d'amande). Débarrasser sous film.

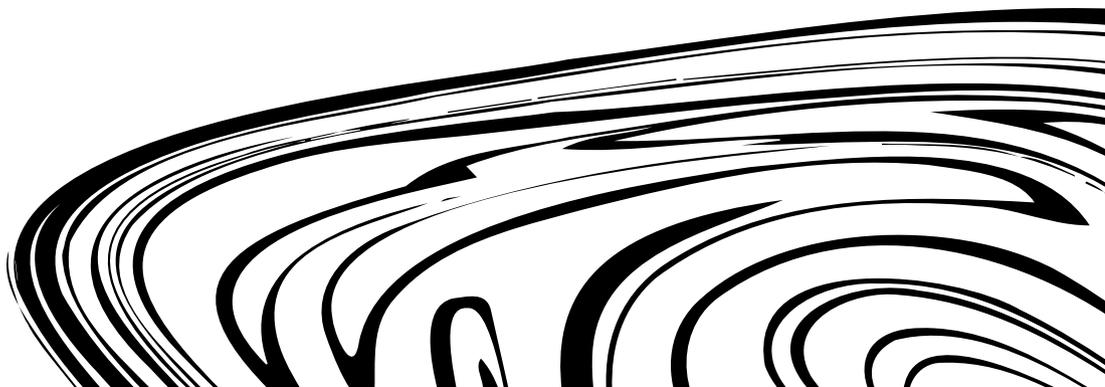
## SIROP CANDY

Sucre	2160 g
Eau	900 g

Chauffer doucement jusqu'à dissolution complète du sucre. Ecumer au besoin et cuire à 104°C. Débarrasser et laisser refroidir en couvrant au contact avec un film alimentaire.

## MONTAGE ET FINITION :

- Une fois la pâte d'amande refroidie, former des sphères de 8 g enrobées d'amidon
- Presser dans les moules petit format du kit Bee-Family puis démouler aussitôt.
- Epousseter l'amidon et laisser sécher quelques instants..
- Lorsque le sirop candy atteint 28°C, coller les pâtes d'amande à l'aide de beurre de cacao dans un récipient. Verser très délicatement le sirop jusqu'à les recouvrir complètement.
- Couvrir avec un papier et laisser dans un endroit entre 20 et 25°C pendant 12 heures sans vibration ou trépidation.
- Mouler très finement des coques à l'aide du chocolat Linnolat 45%. Laisser cristalliser et démouler délicatement.
- Déposer les coques dans un moule propre.
- Garnir de 2 g de confit orange-passion par coque et laisser sécher quelques heures.
- Garnir à ras bord de ganache à l'orange et laisser cristalliser une nuit.
- Après 12 heures, vider le candy et décoller les pâtes d'amandes, poser sur une feuille de papier sulfurisé.
- Stocker les candis dans une étuve pour les sécher.
- Chauffer la ganache au décapeur et déposer les candis dessus.
- Une fois la ganache reprise, enrober chaque bonbon avec le chocolat de couverture Linnolat 45% tempéré.





# NECTAR

Quantité : 48 unités

Moules spécifiques : Moule Gemma-b de chez Silikomart

## CONFIT ORANGE-PASSION

Zestes d'orange	4 pc
Suprêmes d'oranges	150 g
Jus d'oranges pressées	150 g
<b>Starfruit Passion PatisFrance</b>	<b>100 g</b>
<b>Pectine jaune PatisFrance</b>	<b>6 g</b>
Sucre	144 g

Blanchir les zestes d'orange dans l'eau. Ajouter les suprêmes d'orange et le jus d'orange avec les zestes, puis mélanger avec le sucre et la pectine. Cuire à 60°Brix puis mixer. Laisser refroidir en poche avant utilisation.

## GANACHE AU MIEL DE CHÂTAIGNER

Lait	50 g
Crème	71 g
<b>Sorbitol Poudre PatisFrance</b>	<b>10 g</b>
Miel de châtaigner	76 g
Beurre	29 g

<b>Origins Lait Cameroun</b>	<b>250 g</b>
<b>45% Cacao-Trace</b>	<b>36 g</b>
<b>Ebony Cacao-Trace</b>	<b>36 g</b>

Porter à ébullition les 6 premiers ingrédients. A 80°C, verser sur les chocolats et mixer. Utiliser à 29°C.

## PÂTE D'AMANDE

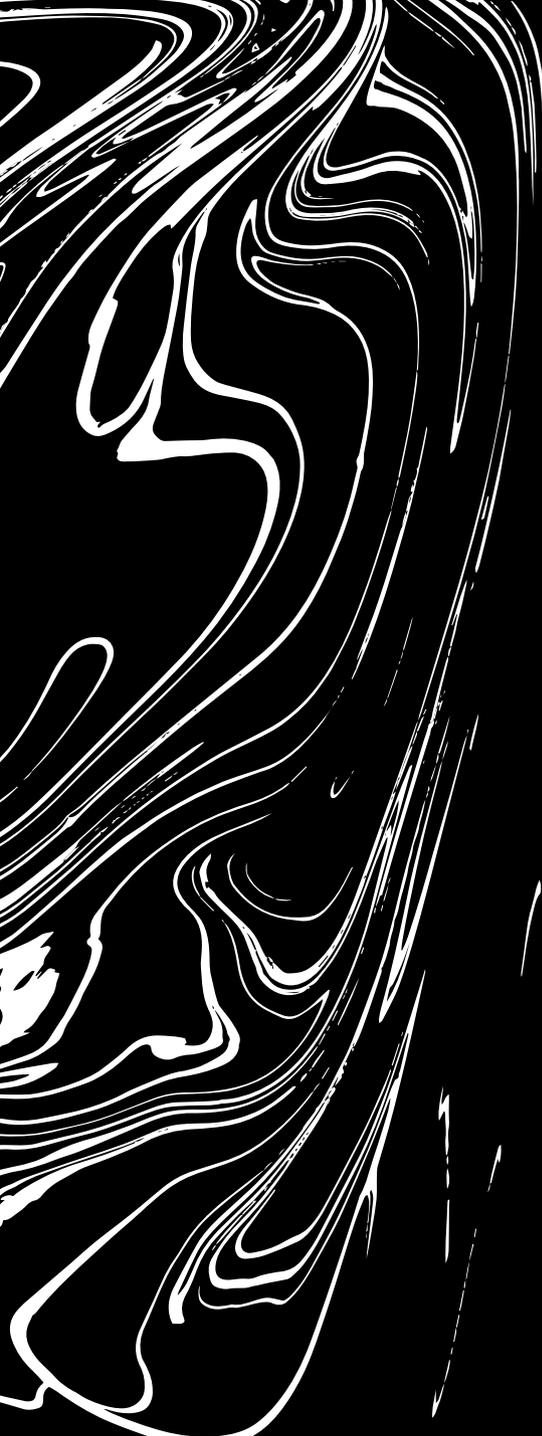
<b>Amande Entière Marcona PatisFrance</b>	<b>400 g</b>
Sucre	200 g
Eau	100 g

Broyer les amandes à l'aide d'un Thermomix. Porter le sirop à ébullition et verser les amandes préalablement réduites en poudre. Mixer jusqu'à 85°C (température de stérilisation de la pâte d'amande) puis débarrasser sous film.

## MONTAGE ET FINITIONS :

- Pulvériser les moules avec un mélange de beurre de cacao et de **Selection Noir** puis mouler avec l'**Origins Lait Cameroun 45% Cacao-Trace** tempéré.
- Garnir le fond du moule avec 9 g de confit orange-passion puis laisser sécher quelques instants.
- Garnir 8 g ganache au miel de châtaigner à 29°C.
- Abaisser la pâte d'amande à 3 mm entre 2 feuilles de papiers sulfurisés puis découper des bandes à la taille de la barre. Déposer sur la ganache encore tendre.
- Laisser cristalliser le tout pendant toute une nuit.
- Obturer et démouler.





# BELCOLADE

se lance avec vous  
dans la nouvelle ère du chocolat !

Vous l'avez remarqué, ces derniers mois ont marqué le changement pour Belcolade : nouveau logo, nouveaux packagings mais surtout une nouvelle vision du futur. Nous souhaitons nous concentrer sur le goût, la durabilité et l'innovation.

Aujourd'hui plus que jamais nous souhaitons nous engager à vos côtés et avoir un impact réel pour une meilleure santé, une meilleure vie et une meilleure planète. Cela passe notamment par le soutien aux communautés de producteurs de cacao grâce à notre programme Cacao-Trace ou encore l'évaluation de l'impact environnemental de nos produits.

Belcolade se veut impactant et souhaite vous aider à vous différencier en nourrissant votre créativité. Attendez-vous à voir des produits toujours plus innovants, des recettes toujours plus inspirantes et des interlocuteurs toujours plus motivés et à votre écoute !

Rejoignez-nous dans cette aventure et devenez un acteur de cette nouvelle ère chocolatée.



## EXPRESSION SO'CHOC 66% CACAO-TRACE

Oubliez tout ce que vous pensez connaître du chocolat et laissez-vous porter dans une expérience unique et innovante avec Belcolade Expression So'Choc.

Ce chocolat innovant a été développé en collaboration avec Stéphane Leroux, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur. Il vous offrira un voyage sensoriel unique grâce à ces notes de céréales, fruitées et son acidité puissante. Ce chocolat vous permettra de vous différencier en s'adaptant à chacune de vos applications et rendra tous vos produits uniques et inoubliables.



## ORIGINS LAIT CAMEROUN 45% CACAO-TRACE

Ce chocolat a été créée en collaboration avec le Club des Chocolatiers Engagés et est certifié Cacao-Trace ce qui le rend unique, savoureux et durable.

Un chocolat avec 45% de cacao caractérisé par un arôme de cacao intense et une légère amertume qui lui confère une puissance en bouche appuyé par des notes de lait crus, de caramel et de fruits secs.

Sa fluidité le rend idéal pour toutes applications.



# BELCOLADE



[WWW.PURATOS.FR](http://WWW.PURATOS.FR)



**BELCOLADE FRANCE**  
[www.instagram.com/belcoladefrance](http://www.instagram.com/belcoladefrance)



**BELCOLADE FRANCE**  
[www.facebook.com/BelcoladeFrance](http://www.facebook.com/BelcoladeFrance)

PATISFRANCE-PURATOS  
PARC D'AFFAIRES SILIC - 40 RUE DE MONTLHÉRY - BP 80179 - 94 563 RUNGIS CEDEX - FRANCE  
T : 01 45 60 83 83 - E : PATISFRANCE@PURATOS.COM