

Cahier Glaces

Collection 2022



puratos

Food Innovation for Good

LES GLACES SELON PURATOS

La glace est l'un des classiques intemporels dont l'Italie est le plus digne représentant sur la scène européenne. En outre, les glaces ne sont plus un produit saisonnier, mais sont désormais **consommées presque toute l'année**. La qualité de la glace réside dans sa **naturalité** et son **onctuosité**, obtenues sans avoir besoin d'ajouter quoi que ce soit.

Chez les glaciers, la combinaison entre **l'authenticité** et **l'innovation** est de plus en plus difficile : si d'une part, la tendance est à la recherche d'un produit avec une **liste d'ingrédients courte** et **compréhensible**, d'autre part, le consommateur (de plus en plus informé) ne souhaite pas faire de compromis sur la qualité du produit.

L'**onctuosité** de la glace est gage de qualité et celle-ci est le plus souvent obtenue grâce aux **stabilisateurs** et aux **émulsifiants** utilisés dans les recettes.

Puratos relève un **nouveau défi** et entre dans le monde de la glace avec un objectif clair : **offrir une gamme de bases de glace sans stabilisateur et sans émulsifiant, avec des ingrédients 100% naturels, sans compromis sur le goût et l'onctuosité.**



Les ingrédients incontournables

Pour réaliser une bonne glace, le choix de bons ingrédients est fondamental : le chocolat, les fruits et les pralinés sont tous des ingrédients importants dans la réussite d'un bon produit.

Grâce à notre expérience dans le monde de la pâtisserie, Puratos ne s'arrête pas à la création de nouvelles bases pour glace mais propose une gamme de produits sélectionnés et adaptés au monde de la glace, capables de mettre en valeur chaque saveur au maximum : **Chocolats Belcolade, Pralinés PatisFrance**, purées de fruits **Starfruit**, préparation de fruits **Classic** et **Topfil Finest**.

Dans ce cahier recettes, vous trouverez de l'inspiration et des conseils pour réussir vos glaces.

LES GLACES PURATOS

Toutes nos bases sont conçues pour vous offrir une praticité maximale : elles peuvent être réalisées aussi bien **à chaud qu'à froid**, avec une méthode **directe ou indirecte**. La gamme de glaces Puratos se compose de :



BASE CIOCCOLATO

Cette base vous permettra de réaliser une large palette de glaces au chocolat (noir, lait, blanc ...).

Vous pourrez offrir à vos clients des glaces excellentes mais aussi une belle histoire à raconter avec Cacao-Trace.



BASE CREMA

Cette base vous permettra de réaliser des glaces aux notes chaudes, tels que la vanille, les fruits secs ...

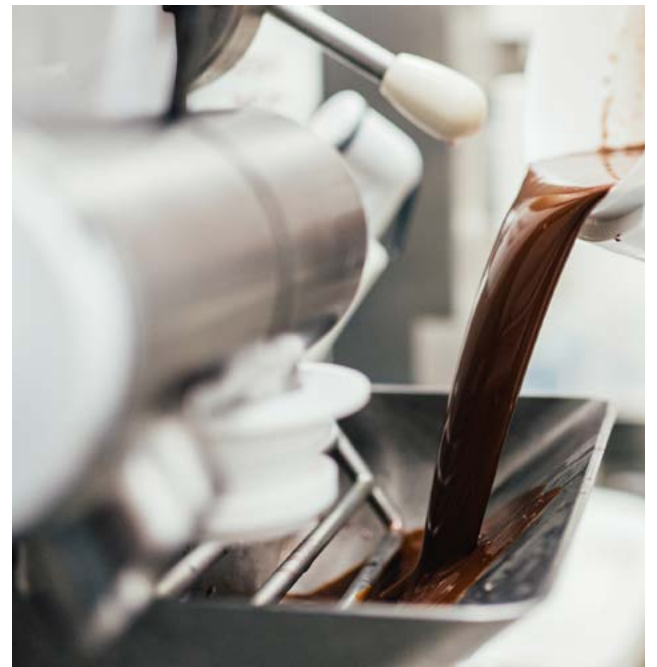
Tous les goûts incontournables qui vous permettront de garantir une vitrine aussi belle que bonne !



BASE FRUTTA

Cette base vous permettra de réaliser toutes vos glaces aux fruits des plus acides aux plus sucrées.

Le fruit sera sublimé et mis en avant !



NOS CONSEILS POUR RÉALISER UNE GLACE AVEC NOS BASES PURATOS

MÉLANGE

Mélanger toutes les poudres puis ajouter les liquides et bien émulsionner.

L'utilisation d'un mixeur plongeant à grande vitesse (12 000 tours/minute) permet d'obtenir une glace émulsionnée beaucoup plus crémeuse et avec un foisonnement plus important.

A savoir les glaces au chocolat nécessitent l'utilisation d'un liquide chaud afin de faire fondre le chocolat. Chauffer le lait à 70°C, verser sur le reste des ingrédients afin de faire fondre le chocolat ou réaliser une pasteurisation.

PASTEURISATION

A savoir, cette étape n'est pas obligatoire car nos préparations ne contiennent ni émulsifiant, ni texturant.

Mais si vous utilisez des ingrédients non pasteurisés tels que le lait cru, la crème fraîche ou des œufs, celle-ci devient obligatoire pour éviter tout risque microbiologique. Nous préconisons une étape de chauffe entre 65°C et 85°C.

Nous recommandons cette étape pour les glaces au chocolat pour éviter la chauffe du lait.

MATURATION

Cette étape n'est pas obligatoire.

Si vous souhaitez intensifier le goût de vos glaces, laissez reposer le mélange au frais pendant quelques heures.

TURBINAGE

Lancer le programme de turbinage.

Une fois le turbinage terminé, nous conseillons de placer le bac de glace quelques minutes au surgélateur (-40°C) afin de figer la glace.

STOCKAGE

Pour conserver les glaces dans de bonnes conditions et éviter la formation de cristaux, il est nécessaire de filmer les bacs et les placer au congélateur entre -14 et -18°C. A savoir, il ne faut pas laisser les glaces toute la nuit dans les vitrines mais les placer au congélateur.

SERVICE

La température de service des glaces n'est pas toujours la même que celle indiquée dans la vitrine.

La température idéale de service des glaces se situe entre -12°C et -13°C : cette température garantit en effet la texture correcte de la glace au moment de la consommation. Après avoir exposé la glace dans la vitrine, nous recommandons de contrôler cette température à cœur à l'aide d'un thermomètre à sonde.

Si la température mesurée ne correspond pas à la température de service recommandée, ajustez la température de la vitrine en conséquence.

Le goût des glaces aux fruits peut être intensifié en remplaçant une partie de l'eau par de la purée de fruits et en équilibrant les sucres dans la recette.

Pour les bases de fruits, nous recommandons que le mélange repose au moins 15 minutes avant la phase de fouettage, à température ambiante ou au réfrigérateur.

BASE CREMA

La base pour glace Crema Puratos est parfaite pour réaliser les saveurs "incontournables" des glaciers : de la pistache, aux noisettes, aux amandes...

Nos pralinés PatisFrance sont idéaux pour un équilibre parfait des saveurs.

Vous pourrez organiser votre production comme vous le souhaitez : méthode indirecte ou directe. Vous avez aussi le choix de pasteuriser ou non vos préparations (process à chaud ou à froid).



PRALINÉ PATISFRANCE

Charmes, une usine vosgienne avec un savoir-faire dédié à la transformation des fruits secs.

C'est de l'union magique des meilleurs fruits secs et du sucre que naissent les Pralinés PatisFrance, dans notre usine vosgienne, à Charmes, avec un savoir-faire dédié à la transformation des fruits secs.

Avec leurs délicieuses saveurs et leurs textures surprenantes, les Pralinés PatisFrance inspirent les professionnels du monde entier. A base d'amandes, de noisettes ou de pistaches, avec des notes torréfiées ou caramélisées, des parfums délicats ou des arômes intenses, chaque Praliné PatisFrance a un goût unique.

La grande variété de textures, des pâtes crémeuses et veloutées aux pâtes granuleuses et croquantes, fait du Praliné PatisFrance un produit idéal pour aromatiser et varier vos glaces.

Découvrez la magie des Pralinés PatisFrance, laissez-vous surprendre par leur goût inimitable.


PATISFRANCE[®]
SOURCE DE SÉDUCTION



TRADITION

Des matières nobles telles que les amandes, les noisettes et les pistaches, mélangées avec du sucre, sont cuites de façon artisanale dans des bassines en cuivre à la flamme directe, puis refroidies et broyées. L'authentique conche en granit permet ensuite de texturer le produit afin d'en faire ressortir les caractéristiques aromatiques si particulières des pralinés traditionnels ...

FLUIDES

Ces pralinés sont réalisés dans un atelier qui permet une grande finesse de broyage, ce qui leur apporte une texture lisse, souple et unique. La finesse des produits obtenus permet les créations les plus étonnantes.

SPÉCIALITÉS

Ces fourrages à base de praliné sont fabriqués sur une ligne reproduisant une méthode artisanale auxquels ont été rajoutés des inclusions ou du chocolat pour obtenir des textures aussi gourmandes que surprenantes.

PÂTES PURES

Des pâtes fluides contenant 100% de fruits secs pour aromatiser tous types d'applications et permettant l'appellation "à la noisette", ou "à la pistache".

BASE CREMA

Toutes les recettes ci-dessous ont été équilibrées pour obtenir des glaces crémeuses de qualité.

Nos recettes ont été calibrées pour une température de service à -13°C (+/- 0,8°C).
La prise de température doit être faite au cœur de la glace.

Dénomination : Glace

Appellation réservée à un produit contenant:

- Des matières grasses alimentaires (origine animale ou végétale, mélange)
- Des sources de protéines (origine animale ou végétale, ou oeufs)

Le poids minimal par litre est de 450 g.

MÉTHODE INDIRECTE

La méthode indirecte vous permettra de produire une grande quantité de base nature qui vous servira pour réaliser toutes les saveurs souhaitées.

1 COMMENCEZ PAR ÉLABORER LA BASE NATURE ...

	Base crema	Lait	Crème 35% MG	Poids total
	g	g	g	g
Prémélange Base Nature	250	600	150	1000

Conditions de stockage : + 4°C pendant maximum 2 jours

2 ... PUIS RÉALISER TOUTES VOS GLACES !

	Prémélange Base Nature	Crème 35% MG	Sucre
FIOR DI LATTE	g	g	g
	880	90	30

	Prémélange Base Nature	Crème 35% MG	Sucre	Vanille
VANILLE EN GOUSSE	g	g	g	g
	880	90	30	1 pc

	Prémélange Base Nature	Lait	Sucre	Pâte 100%
FRUITS SECS (BASE PÂTE 100%) - Goût intense et puissant	g	g	g	g
Pralirex Pistache – Autres pâtes pures Amande, Noix, Cacahuète ...	620	210	70	100
Pralirex Noisette	620	205	75	100

	Prémélange Base Nature	Lait	Dextrose	Praliné
FRUITS SECS (BASE PRALINÉ) - Texture crémeuse et goût équilibré	g	g	g	g
Praliné Noisette 50%	590	230		180
Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62%	580	230	30	150
Praliné Amande 50% - Praliné Pistache 52%	580	240		180
Pralinor 55% (Amandes et Noisettes)	580	250		170

	Prémélange Base Nature	Lait	Sucre	Gianduja
GIANDUJA	g	g	g	g
Gianduja Lait Cacao-Trace	580	230	30	150

	Prémélange Base Nature	Lait	Pralicrac
CARAMEL	g	g	g
Pralicrac Caramel Beurre Salé	590	230	180

	Prémélange Base Nature	Crème 35% MG	Aromatisation
AROMATISATION	g	g	g
Classic (Vanille, Café, Coco ...) - Pâtes d'aromatisation PatisFrance	790	120	90

ASTUCE : Vous pouvez réaliser un marbrage afin de créer des glaces bi-goûts.

La base Crema Puratos est polyvalente et permet également de réaliser des recettes de glace au chocolat. Grâce au large choix de chocolats Belcolade, vous pouvez personnaliser votre vitrine avec des glaces au chocolat de grande qualité. Nous vous proposons ci-dessous quelques recettes avec une sélection de chocolats Belcolade.

Si vous souhaitez réhausser encore plus les goûts et les arômes uniques des chocolats, veuillez consulter la session de ce cahier consacrée aux bases Puratos spécifiques aux glaces au chocolat (p 18).

	Prémélange Base Nature	Sucre	Chocolat	Cacao en poudre	Lait entier
CHOCOLAT NOIR	g	g	g	g	g
Belcolade Noir Absolu Ebony Cacao-Trace + Belcolade Cacao en Poudre Cacao-Trace	750	70	50	60	70
Belcolade Noir Selection 55% Cacao-Trace + Belcolade Cacao en Poudre Cacao-Trace	750	60	50	60	80

	Prémélange Base Nature	Chocolat	Lait entier
CHOCOLAT BLANC	g	g	g
Belcolade Blanc Selection Cacao-Trace	750	160	90

	Prémélange Base Nature	Chocolat	Lait entier
CHOCOLAT AU LAIT	g	g	g
Belcolade Lait Selection Cacao-Trace	750	170	80

	Prémélange Base Nature	Chocolat	Lait entier
CHOCOLAT AMBER	g	g	g
Belcolade Selection Amber Douceur Cacao-Trace	760	160	120

MÉTHODE DIRECTE

La méthode directe vous permettra de produire vos glaces parfum par parfum.

	Base Crema	Lait	Crème 35% MG
FIOR DI LATTE	g	g	g
	260	560	180

	Base Crema	Lait	Crème 35% MG	Vanille
VANILLE	g	g	g	pc
Vanille en Gousse	260	560	180	1

	Base Crema	Lait	Crème 35% MG	Destrosio	Praliné
FRUITS SECS (BASE PRALINÉ) - Texture crémeuse et goût équilibré	g	g	g	g	g
Praliné Noisette 50% - Praliné Amande 50%	140	590	80		190
Pralinor 55% (Amande et Noisettes)	150	620	70	10	150
Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62%	140	590	80		190
Praliné à l'ancienne 67%	150	620	70		160
Praliné Pistache 52%	150	620	70		180

	Base Crema	Lait	Sucre	Pâte 100%
FRUITS SECS (BASE PÂTE 100%) - Saveur intense et puissante	g	g	g	g
Pralirex Pistache – Autres pâtes pures Amande, Noix, Cacahuète ...	240	650	10	100
Pralirex Noisette	245	645	10	100

MÉTHODE DIRECTE

La méthode directe vous permettra de produire vos glaces parfum par parfum.

	Base Crema	Lait	Crème 35% MG	Gianduja
GIANDUJA	g	g	g	g
Gianduja Lait Cacao-Trace	150	590	80	180

	Base Crema	Lait	Crème 35% MG	Caramel
CARAMEL	g	g	g	g
Pralicrac Caramel Beurre Salé	140	590	80	190

	Base Crema	Lait	Crème 35% MG	Pâte d'aromatisation
AROMATISATION	g	g	g	g
Classic (Vanille, Café, Coco ...) - Pâtes d'aromatisation PatisFrance	200	470	240	90

ASTUCE : Vous pouvez réaliser un marbrage afin de créer des glaces bi-goûts.

	Base Crema	Lait	Sucre	Crème 35%	Chocolat	Cacao en poudre
CHOCOLAT NOIR	g	g	g	g	g	g
Belcolade Noir Absolu Ebony Cacao-Trace + Belcolade Cacao en Poudre Cacao-Trace	180	530	70	120	40	60
Belcolade Noir Selection 55% Cacao-Trace + Belcolade Cacao en Poudre Cacao-Trace	180	520	40	130	70	60

	Base Crema	Lait	Crème 35%	Chocolat
CHOCOLAT BLANC	g	g	g	g
Belcolade Blanc Selection Cacao-Trace	180	530	130	180

	Base Crema	Lait	Crème 35%	Chocolat
CHOCOLAT AU LAIT	g	g	g	g
Belcolade Lait Selection Cacao-Trace	180	530	130	180

	Base Crema	Lait	Crème 35%	Chocolat
CHOCOLAT AMBER	g	g	g	g
Belcolade Selection Amber Douceur Cacao-Trace	180	530	130	180

BASE CIOCCOLATO

La base des glaces au chocolat est conçue pour libérer toutes les notes aromatiques des chocolats choisis et utilisés, afin de réaliser une glace au chocolat qui fasse vraiment la différence.

La couleur de la glace au chocolat n'est pas seulement déterminée par le pourcentage de chocolat ou de cacao qu'elle contient, mais aussi par la torréfaction du cacao et son origine.

Notre base Cioccolato est polyvalente et idéale pour tous les types de chocolat.

Nous recommandons une méthode directe et vous avez aussi le choix de pasteuriser ou non vos préparations (process à chaud ou à froid).



Les ingrédients incontournables



BELCOLADE, VÉRITABLE CHOCOLAT BELGE

Le chocolat belge jouit d'une réputation extraordinaire dans le monde entier, à tel point que pour de nombreuses personnes, la Belgique est le synonyme de chocolat. Chez Belcolade, nous nous efforçons de préserver et d'améliorer ce précieux héritage, en mettant l'accent sur la qualité, l'innovation, le service à la clientèle et surtout, le goût. Le chocolat Belcolade est produit exclusivement en Belgique, dans notre usine d'Erembodegem. Offrir l'expérience la plus pure du vrai chocolat belge.

LA PASSION DU GOÛT

Produit dans la tradition de l'artisanat belge, le chocolat Belcolade garantit une expérience gustative inégalée, fruit d'une sélection rigoureuse et d'un mélange des meilleures matières premières du monde. Nous utilisons du beurre de cacao 100 % et de la vanille naturelle dans nos chocolats, traités selon les normes de qualité élevées qui ont fait notre réputation.

UNE GAMME COMPLÈTE ET INNOVANTE

Belcolade propose une gamme de produits large et variée, conçue pour répondre aux attentes les plus exigeantes. La ligne Sélection offre une palette sophistiquée de saveurs avec des chocolats noirs, au lait et blancs aux caractéristiques différentes en termes de fluidité, de teneur en cacao et de perceptions aromatiques. Pour ceux qui recherchent des profils aromatiques plus originaux, la gamme Origins est fabriquée à partir de fèves de cacao soigneusement sélectionnées, exprimant les particularités des régions dans lesquelles elles sont cultivées.

Un programme unique pour un avenir durable du cacao



Aujourd'hui, la durabilité dans le secteur du chocolat n'est plus un choix, mais une nécessité pour 2 raisons principales :
La consommation de chocolat ne cesse d'augmenter dans le monde
Les pays producteurs de cacao font face à de nombreux défis : pauvreté, mauvaise redistribution des profits, pénibilité, travail des enfants, etc.

D'autre part, les consommateurs sont de plus en plus en attente de produits bons ET durables/éthiques.
En effet, toujours d'après la dernière étude Taste Tomorrow, plus de 60% des Français achètent des produits où un prix juste est attribué aux producteurs.
Et 71% des Français veulent connaître l'histoire qui se cache derrière les produits qu'ils achètent, en toute transparence.

Fort de tous ces constats, nous avons créé un programme unique : Cacao-Trace, pour vous offrir des chocolats savoureux et durables, afin d'assurer des moments de gourmandises sans culpabilité pour vos clients.
Le programme Cacao-Trace va plus loin qu'une certification durable standard avec 2 points de différenciation majeurs :



Le Chocolate Bonus



Pour chaque produit Cacao-Trace vendu, nous reversons 0.10€/kilo directement aux producteurs de cacao pour les soutenir dans la démarche du cacao bon et durable. En 2020, nous avons reversé un bonus de 500 000€ à nos partenaires producteurs de cacao. Le prochain objectif que nous nous sommes fixés : 3 millions d'euros en 2023 !

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.



CHOCOLAT NOIR SELECTION

Belcolade Noir Selection 55% Cacao-Trace	Cacao amer & fruité
Belcolade Noir Selection 65% Cacao-Trace	Café torréfié, fruits frais, fruits secs, poivre et miel
Belcolade Noir Ebony Absolu 96% Cacao-Trace	Pâte pure conchée et raffinée

CHOCOLAT LAIT SELECTION

Belcolade Lait Selection 35% Cacao-Trace	Cacao, lait et notes sucrées
--	------------------------------

CHOCOLAT BLANC SELECTION

Belcolade Blanc Intense 29% Cacao-Trace	Peu sucré avec une légère note beurrée
Belcolade Extra Blanc Selection Cacao-Trace	Lacté, vanille, notes beurrées et peu sucré

CHOCOLAT NOTES CARAMEL

Belcolade Selection Amber Douceur Cacao-Trace	Lacté et notes de caramel au beurre salé
---	--

CHOCOLATS NOIR ORIGINS

Belcolade Uganda 80% Bio Cacao-Trace	Cacao robuste et puissant
Belcolade Vietnam 73% Cacao-Trace	Cacao acide, agrume, bois et tabac
Belcolade Noir Papouasie-Nouvelle Guinée 73% Bio Cacao-Trace	Café torréfié, fruits frais, fruits secs, poivre et miel

CHOCOLAT LAIT ORIGINS

Belcolade Vietnam 45% Cacao-Trace	Cacao acide, caramel, moka et lait cuit
Belcolade Lait Papouasie-Nouvelle Guinée 39% Bio Cacao-Trace	Notes crémeuses, caramel et fruitées

BASE CIOCCOLATO PLUS

Base idéale pour préparer de délicieuses glaces au chocolat.

Nous avons développé pour vous les meilleurs équilibrages, destinés à obtenir le meilleur résultat en termes de goût et d'onctuosité, grâce aussi à la sélection de chocolats Cacao-Trace certifiés Belcolade.

Dénomination : Glace

Appellation réservée à un produit contenant :

- Des matières grasses alimentaires (origine animale ou végétale, mélange)
- Des sources de protéines (origine animale ou végétale, ou oeufs)

Le poids minimal par litre est de 450 g.

Nos recettes ont été calibrées pour une température de service à -13°C (+/- 0,8°C).

La prise de température doit être faite au cœur de la glace.

	Base	Sucre	Lait	Crème 35%	Chocolat	Cacao
CHOCOLAT NOIR	g	g	g	g	g	g
Belcolade Noir Origins Vietnam 73% Cacao-Trace	150	50	570		230	
Belcolade Noir Origins Uganda 80% Cacao-Trace	150	70	570		210	
Belcolade Noir Selection 55% Cacao-Trace	150	20	580		250	
Belcolade Noir Selection 65% Cacao-Trace	150	35	575		240	
Belcolade Noir Absolu Ebony Cacao-Trace	150	110	570		170	
Belcolade Noir Origins Papouasie-Nouvelle Guinée Bio 73% Cacao-Trace	150	50	570		230	
Belcolade Noir Selection 55% CT + Belcolade Cacao en Poudre Cacao-Trace	150	20	570		200	60
Belcolade Noir Origins Sanaga 66% Cacao-Trace	150		575	30	240	

	Base	Lait	Crème 35%	Chocolat
CHOCOLAT LAIT, AMBER, BLANC	g	g	g	g
Belcolade Lait Origins Vietnam 45% Cacao-Trace	150	575		275
Belcolade Lait Origins Cameroun 45% Cacao-Trace	150	560	20	275
Belcolade Lait Origins Papouasie-Nouvelle Guinée 39% Bio Cacao-Trace	150	580		270
Belcolade Lait Selection 35% Cacao-Trace	150	590		260
Belcolade Sélection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	150	600	65	185
Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace	150	590	20	260
Belcolade Blanc Selection 34% Cacao-Trace	150	665		185
Belcolade Blanc Intense 31% Cacao-Trace	150	660		190

BASE FRUTTA

La base Frutta Puratos permet de réaliser toutes vos glaces aux fruits, des fruits acides aux fruits doux. Elle est d'une extrême polyvalence.

Pour obtenir un goût unique et naturel, il est essentiel de choisir les bonnes garnitures et purées, traitées et réalisées de manière à préserver toutes les propriétés organoleptiques du fruit.

Nous recommandons une méthode directe et vous avez aussi le choix de pasteuriser ou non vos préparations (process à chaud ou à froid).



STARFRUIT PATISFRANCE



Les Starfruit sont des purées de fruits fabriquées grâce à un procédé de pasteurisation en douceur pour préserver le goût et la couleur des fruits.

Les fruits sont sélectionnés et cueillis à pleine maturité, ce qui donne des produits exceptionnels de la plus haute qualité.

AVANTAGES :

- Des purées de fruits prêtes à l'emploi
- Des formules sans colorant et sans arôme artificiel (NAFNAC)
- Un stockage facile en ambiant et une mise en œuvre immédiate sans décongélation préalable
- Un conditionnement pratique avec un bouchon refermable
- Fabriquées en France

LA GAMME STARFRUIT :





Topfil Finest



Topfil Finest est la nouvelle génération de fourrages avec ou sans morceau, contenant au minimum 70% de fruits.

Idéaux pour réaliser vos sorbets avec un goût et un aspect naturels et authentiques.

La technologie Finest repose sur un process unique de fabrication qui permet une cuisson parfaite et homogène du fruit pour réaliser des fourrages conservant l'intégrité du fruit (couleur, goût et texture avec ou sans morceau).

Goûts :

Cerise



Framboise



Abricot



Fraise



Banane



Mangue



BASE FRUTTA

Base idéale pour préparer de délicieuses glaces aux fruits crémeuses aux bons goûts de fruits naturels et authentiques.

De par sa polyvalence, elle vous permettra de réaliser toutes vos glaces aux fruits, des fruits les plus acides aux plus doux.

Dénomination : Sorbet

Appellation réservée à des glaces telles que définies sous le point « glaces à l'eau, glaçons », et composées d'un mélange d'eau et de sucre dans lequel aucune matière grasse n'est ajoutée et contenant:

- Au moins 25% de fruits pour les fruits doux
- Au moins 15% de fruits pour les fruits acides, à saveur forte
- Au moins 5% de fruits pour les fruits à coque.

En cas de mélange de fruits, ce taux minimum s'applique à l'ensemble des fruits mis en œuvre.

Le poids minimal par litre est de 450 g.

Nos recettes ont été calibrées pour une température de service à -13°C (+/- 0,8°C).
La prise de température doit être faite au cœur de la glace.

	Base Frutta	Eau	Sucre	Topfil Finest
FRUITS DOUX - UN GOÛT UNIQUE, INTENSE, AUTHENTIQUE ET DES MORCEAUX DE FRUITS VISIBLES	g	g	g	g
Topfil Finest Abricot 70%	100	285	115	500
Topfil Finest Cerise 70%	100	270	130	500
Topfil Finest Fraise 70%	100	255	145	500
Topfil Finest Framboise 70%	100	225	145	500
Topfil Finest Mangue 70%	100	310	90	500

ASTUCE : Le goût des glaces aux fruits peut être intensifié en remplaçant une partie de l'eau par de la purée de fruits et en équilibrant les sucres dans la recette.

BASE FRUTTA

Base idéale pour préparer de délicieuses glaces aux fruits crémeuses aux bons goûts de fruits naturels et authentiques.

De par sa polyvalence, elle vous permettra de réaliser toutes vos glaces aux fruits les plus acides aux plus doux.

Dénomination : Sorbet Plein fruit

Est réservé à des sorbets tels que définis, et contenant:

- Au moins 45% de fruits pour les fruits doux
- Au moins 20% de fruits pour les fruits acides, à saveur forte.

En cas de mélange de fruits, ce taux minimum s'applique à l'ensemble des fruits mis en œuvre.

Le poids minimal par litre est de 650 g.

Nos recettes ont été calibrées pour une température de service à -13°C (+/- 0,8°C).
La prise de température doit être faite au cœur de la glace.

	Base Frutta	Eau	Sucre	Purée
FRUITS ACIDES	g	g	g	g
Starfruit Citron - Goût classique et naturel	100	430	190	280
Starfruit Passion - Goût classique et naturel	100	370	130	400

	Base Frutta	Eau	Sucre	Purée
FRUITS DOUX	g	g	g	g
Starfruit (abricot, fraise, pomme ...) - Goût classique et naturel	100	250	150	500
Starfruit Mangue - Goût classique et naturel	100	270	130	500

ASTUCE : Notre gamme CLASSIC vous permettra de rehausser le goût des fruits.
Dosage recommandé entre 2 – 4 %

CLASSIC PURATOS

Les Classic sont des préparations de fruits au plus proche du goût et de la couleur originels des fruits. Et pour gagner encore plus en naturalité, elles sont sans additif, sans conservateur et sans arôme ni colorant artificiel.

AVANTAGES :

- Bon goût du fruit et une odeur naturelle
- Sur base de concentrés de fruits
- Dosage recommandé entre 3 et 10 % du poids de la masse
- Facile à utiliser : incorporation simple et rapide
- Stable à la cuisson
- Une grande diversité d'applications avec un même produit

LA GAMME CLASSIC :



FRAISE : préparé avec 70 g de fraise pour 100 g



FRAMBOISE : préparé avec 65 g de framboise pour 100 g



PASSION : préparé avec 88 g de fruit de la passion pour 100 g



COCO : préparé avec 19 g de noix de coco râpée pour 100 g



CITRON : préparé avec 98 g de citron pour 100 g



ORANGE : Préparé avec 64 g d'orange pour 100 g



MANGUE : Préparé avec 31 g de mangue pour 100 g



BANANE : Préparé avec 56 g de banane pour 100 g



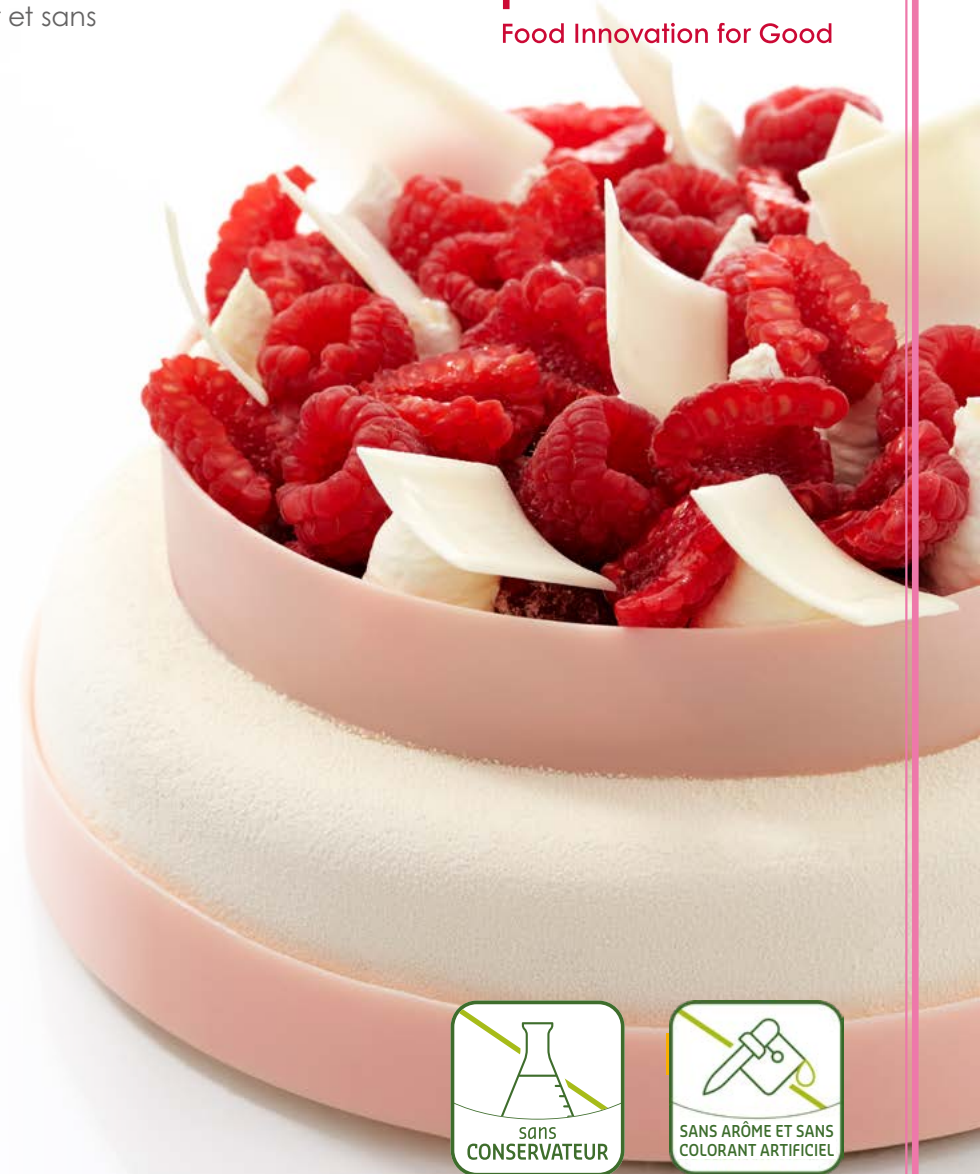
ABRICOT : Préparé avec 61 g d'abricot pour 100 g



POIRE : Préparé avec 119 g de poire pour 100 g



CERISE : Préparé avec 60 g de cerise pour 100 g



TOPPINGS

Pour égayer encore plus les papilles de vos clients, nous vous proposons nos solutions de décors.

Nos toppings vous permettront d'apporter encore plus de gourmandise à vos glaces !



TOPPINGS PURATOS

Les toppings sont idéaux pour apporter encore plus de gourmandise aux glaces.

AVANTAGES :

- Pouvoir nappant important
- Une brillance intense
- Un conditionnement ergonomique pour une meilleure prise en main et un bouchon anti goutte.
- Fabriqués en France

LA GAMME TOPPINGS :

- CHOCOLAT
- CAMEL
- CAMEL AU BEURRE SALÉ
- FRUITS ROUGES
- FRAISE
- ET L'IRRÉSISTIBLE CACAO NOISETTE !



FRUITS SECS PATISFRANCE

Depuis 1946, la fabrication des fruits secs est l'un des savoir-faire historiques de PatisFrance-Puratos. Le choix de fruits secs nobles, la maîtrise des processus de fabrication, les nombreux points de contrôle sur ligne et l'expertise humaine des équipes, garantissent une qualité optimale constante.



NOTRE GAMME IDÉALE POUR LES DÉCORS DE GLACE :

Amandes :

Rigoureusement sélectionnées par nos soins, nos amandes proviennent des meilleures origines et sont ensuite transformées sous plusieurs formes et emballées dans notre usine. Nous vous proposons un large choix de qualité supérieure dans des conditionnements multiples et adaptés à vos besoins.

Nos amandes sont garanties 100% amande
« pur fruit de l'amandier »



AMANDES BLANCHIES EFFILÉES LARGES CALIFORNIA
AMANDES BLANCHIES EFFILÉES MOYENNES CALIFORNIE



AMANDES BLANCHIES EFFILÉES GRILLÉES CALIFORNIA



AMANDES BLANCHIES BÂTONNETS CALIFORNIA



AMANDES BLANCHIES HACHÉES CALIFORNIA

Noisettes :

Très prisée pour les bonbons de chocolat, la noisette est utilisée dans de nombreuses préparations pâtisseries sucrées, notamment sous forme de poudre. Nos noisettes sont cueillies en parfait état de maturité, calibrées, triées et transformées dans notre usine.

Nos noisettes sont garanties 100% noisette



NOISETTES BRUTES HACHÉES
Cubes éclats calibrés de noisettes brutes.



NOISETTES BLANCHIES HACHÉES
Cubes calibrés de noisettes blanches.



NOISETTES BRUTES EFFILÉES
Idéales dans les préparations pâtisseries, en inclusion ou en décor

Pistaches :

Triées, calibrées, émondées, hachées, en poudre ou en bâtonnets ... PatisFrance-Puratos vous propose des pistaches de qualité sous toutes les formes. Leur couleur verte attire, leur goût particulier est raffiné, leurs utilisations sont multiples et leurs bienfaits sont depuis quelques années sans cesse cités.

Le large choix de pistaches PatisFrance vous permet des utilisations dans diverses préparations : macaron, frangipane, tarte aux poires, marquise, florentin ...

En fonction des récoltes nous pouvons travailler d'autres origines comme la Syrie.

Nos pistaches sont garanties « 100% pur fruit du pistachier »



PISTACHES VERTES HACHÉES
Cubes de pistaches décortiquées et émondées, belle couleur verte. Idéales pour les décors



PISTACHES VERTES BÂTONNETS
Couleur verte, bon goût de fruit. Idéales pour une décoration originale

INSPIRATION AUTOUR DE LA GLACE

Framboises fraîches



Pistaches vertes hachées



Topping Chocolat



Noisettes caramélisées



BARRE GLACÉE
PÉCAN



BARRE GLACÉE
CHOUCHOU



ROUSSILLON



ONDULATION
GOURMANDE



FRAISIER
CONTEMPORAIN



COLLECTION
ESQUIMAUX



PRESQU'ÎLE



MYSTÈRE





BARRE GLACÉE PÉCAN

POUR 20 BARRES - MOULE : MAÉ 11029

BASE

Pralicrac Pécan PatisFrance 500 g

Fondre le Pralicrac à 35°C et l'étaler à 2 mm d'épaisseur.
Détailer des bandes de 12 cm de longueur et 1,5 cm de largeur.

GLACE VANILLE

Puratos Base Crema 260 g

Lait 560 g

Patiscrem 35% PatisFrance 180 g

Vanille en Gousse PatisFrance 1 pc

Mélanger tous les ingrédients ensemble et les mixer au mixeur plongeant pendant 2 minutes.
Réaliser une cuisson au pasteurisateur à 85°C (optionnel).
Turbiner à - 8°C, extraire et conditionner au froid.

CARAMEL VANILLE PÉCAN

Sucre 155 g

Glucose DE60 155 g

Patiscrem 35% PatisFrance 230 g

Fleur de sel 2 g

Vanille en Gousse PatisFrance 1 pc

Beurre doux 80 g

Noix de Pécan torréfiées 200 g

Caraméliser le sucre et le glucose.
Décuire avec la crème chaude infusée à la vanille.
Recuire à 105°C.
Mixer avec le beurre froid et la fleur de sel à l'aide d'un mixeur plongeant. Mélanger avec les Noix de Pécan concassées.
Débarrasser, réserver au froid positif à +3°C.

GLAÇAGE

Belcolade Noir Origins Costa Rica 64% 500 g

Huile de pépin de raisin 130 g

Fondre le Chocolat à 35°C et ajouter l'huile de pépin de raisin. Mélanger.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Dresser la glace vanille et obturer avec la bande Pralicrac Pécan. Prendre au grand froid et démouler.
- Dresser le caramel pécan sur la barre.
- Enrober la barre de chocolat et décorer d'une feuille or sur le dessus.



BARRE GLACÉE CHOUCHOU

POUR 20 BARRES - MOULE : MAÉ 11029

BASE PRALICRAC

Pralicrac Caramel Beurre Salé PatisFrance 500 g

Fondre le Pralicrac à 35°C et l'étaler à 2 mm d'épaisseur.

Détailler des bandes de 12 cm de longueur et 1,5 cm de largeur.

GLACE VANILLE

Puratos Base Crema 260 g

Lait 560 g

Patiscrem 35% PatisFrance 180 g

Vanille en Gousse PatisFrance 1 pc

Mélanger tous les ingrédients et les mixer au mixeur plongeant pendant 2 minutes.

Réaliser une cuisson au pasteurisateur à 85°C (optionnel).

Turbiner à - 8°C, extraire et conditionner au froid.

CARAMEL VANILLE CACAHUÈTE

Sucre 310 g

Glucose DE60 310 g

Patiscrem 35% PatisFrance 460 g

Fleur de sel 3 g

Vanille en Gousse PatisFrance 1 pc

Beurre doux 155 g

Cacahuètes grillées 150 g

Caraméliser le sucre et le glucose.

Décuire avec la crème chaude infusée à la vanille.

Recuire à 105°C.

Mixer avec le beurre froid et la fleur de sel à l'aide d'un mixeur plongeant.

Débarrasser, réserver au froid positif à +3°C.

GLAÇAGE CHOCOLAT

Belcolade Noir Origins Arriba 66% 500 g

Huile de Pépin de raisin 130 g

Fondre le chocolat à 35°C et ajouter l'huile de pépin de raisin. Mélanger.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Dresser dans le fond du moule l'appareil caramel.
- Dresser la glace vanille sur le dessus et obturer avec la bande Pralicrac caramel beurre salé. Prendre au grand froid et démouler.
- Enrober la barre de chocolat et saupoudrer de cacahuètes râpées et de cacahuètes légèrement caramélisées dures le dessus.





ROUSSILLON

POUR 2 PIÈCES - MOULE : SILIKOMART® SAVARIN 180 X 60 MM

GLACE CHOCOLAT AMBER

Puratos Base Cioccolato	150 g
Lait	660 g

Belcolade Sélection Amber Douceur 32% Cacao-Trace	185 g
--	--------------

Mélanger tous les ingrédients ensemble sauf le chocolat

Et les mixer au mixeur plongeant pendant 2 minutes.

Réaliser une cuisson au pasteurisateur à 85°C.

Ajouter le chocolat.

Turbiner à - 8°C, extraire et conditionner au froid.

GLACE ABRICOT

Puratos Base Frutta	100 g
Eau	310 g

Sucre semoule	90 g
---------------	------

Puratos Topfil Finest Abricot 70%	500 g
--	--------------

Mélanger tous les ingrédients ensemble et les mixer au mixeur plongeant pendant 2 minutes.

Réaliser une cuisson au pasteurisateur à 85°C (optionnel).

Turbiner à - 8°C, extraire et conditionner au froid.

COMPOTÉE ABRICOT

Abricot Alcurnia PatisFrance	200 g
Beurre	50 g

Miel	50 g
------	------

Starfruit Abricot PatisFrance	500 g
--------------------------------------	--------------

Sucre semoule	150 g
---------------	-------

Cointreau	30 g
-----------	------

Gélatine Poudre PatisFrance	5 g
------------------------------------	------------

Eau d'hydratation	30 g
-------------------	------

Couper les abricots en dés et les faire revenir dans le miel et le beurre.

Réserver.

Chauffer le Starfruit Abricot avec le sucre et ajouter la masse de gélatine et le cointreau.

Rajouter les abricots poêlés.

Mouler dans le moule insert Baba.

BISCUIT NOISETTE

Noisettes Brutes Poudre PatisFrance	70 g
--	-------------

Amandes Poudre PatisFrance	70 g
-----------------------------------	-------------

Sucre glace	60 g
-------------	------

Trimoline	15 g
-----------	------

Œufs	150 g
------	-------

Farine	30 g
--------	------

Beurre	25 g
--------	------

Vanille Poudre PatisFrance	1 pc
-----------------------------------	-------------

Blancs d'œufs	100 g
---------------	-------

Sucre semoule	15 g
---------------	------

Monter les œufs, le sucre inverti, le sucre glace, les fruits secs et la farine.

Monter parallèlement les blancs et serrer avec le sucre.

Enfin fondre le beurre, ajouter la poudre de vanille.

Mélanger les deux premières masses, puis ajouter le beurre en filet.

Cuire en cadre 20 X 30 cm sur Silpat® à 180°C pendant environ 10 minutes avec une toile silicone au contact.

Retourner pour refroidir.



GLAÇAGE

Sirup 60%	150 g
Sirup de glucose PatisFrance	300 g
Puratos Miroir Glassage Neutre	250 g
Starfruit Abricot PatisFrance	70 g
Puratos Classic Abricot	3 g

Chauffer les ingrédients à 85°C et réserver pendant 6 heures à 4°C.

Utiliser à froid à 20°C ou à chaud à 55°C au pistolet.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Dresser le premier moule insert avec la compotée abricot.
- Obturer avec un biscuit.
- Chemiser le grand moule de glace Amber et déposer l'insert abricot.
- Lisser avec la glace Amber et obturer avec le biscuit.
- Glacer l'entremets avec le glaçage abricot.
- Dresser à la douille Saint Honoré la glace abricot autour de l'entremets.
- Terminer en chemisant d'une fine bande de biscuit de 1 cm de hauteur le tour de l'entremets.
- Décorer de noisettes caramélisées.



ONDULATION GOURMANDE

POUR 3 PIÈCES - MOULE : SILIKOMART® MF02



BASE MILLE-FEUILLE

Farine T45	250 g
Farine T 55	125 g
Eau	160 g
Sel	8 g

Puratos Mimetic Essentiel 70 g

Puratos Mimetic Essentiel 300 g

Réaliser la détrempe de feuilletage avec les 5 premiers ingrédients. Laisser reposer pendant 30 minutes.

Donner deux tours simples puis laisser reposer pendant 1 heure.

Répéter l'opération deux autres fois.

Abaissier à 1,5 mm d'épaisseur puis détailler des rectangles de 5 cm de large et 15 cm de longueur avec une bicyclette.

Cuire à 170°C pendant 20 minutes.

GLACE VANILLE

Puratos Base Crema 260 g

Lait 555 g

Patiscrem 35% PatisFrance 180 g

Vanille en Gousse PatisFrance 1 pc

Mélanger tous les ingrédients ensemble et les mixer au mixeur plongeant pendant 2 minutes.

Réaliser une cuisson au pasteurisateur à 85°C (optionnel).

Turbiner à - 8°C, extraire et conditionner au froid.

GLACE NOISETTE

Puratos Base Crema 140 g

Lait 590 g

Patiscrem 35% PatisFrance 80 g

Praliné Noisette 50% PatisFrance 190 g

Mélanger tous les ingrédients ensemble et les mixer au mixeur plongeant pendant 2 minutes. Réaliser une cuisson au pasteurisateur à 85°C (optionnel).

Turbiner à - 8°C, extraire et conditionner au froid.

GLAÇAGE

Belcolade Lait Sélection 35% Cacao Trace 500 g

Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace 50 g

Noisettes Hachées PatisFrance torréfiées 100 g

Fondre le Chocolat à 35°C ajouter le beurre de cacao tempéré à 29°C et les noisettes. Mélanger.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Dresser dans le fond du moule la glace vanille.
- Glacer la bande mille-feuille avec l'enrobage chocolat noisette.
- Démouler la glace vanille.
- Dresser la glace noisette à l'aide d'une douille St Honoré sur la glace vanille.
- Décorer de noisettes caramélisées.



FRAISIER CONTEMPORAIN

POUR 30 VERRINES

BASE COMPOTÉE DE FRAISE

Fraise gariguette fraîche	200 g
Sucre cassonade	20 g
Verveine fraîche	2 g
Jus de citron	20 g
Miroir Plus Neutre PatisFrance	50 g

Mélanger tous les ingrédients ensemble et les mixer au mixeur plongeant pendant 2 minutes. Réaliser une cuisson au pasteurisateur à 85°C (optionnel). Turbiner à -8°C, extraire et conditionner au froid.

GLACE PISTACHE

Puratos Base Crema	140 g
Lait	590 g
Patiscrem 35% PatisFrance	80 g
Praliné Pistache 52% PatisFrance	190 g

Mélanger tous les ingrédients ensemble et les mixer au mixeur plongeant pendant 2 minutes. Réaliser une cuisson au pasteurisateur à 85°C (optionnel). Turbiner à -8°C, extraire et conditionner au froid.

BISCUIT PISTACHE

Pistaches Poudre PatisFrance	70 g
Amandes Poudre PatisFrance	70 g
Sucre glace	60 g
Trimoline	15 g
Œufs	150 g
Farine	30 g
Beurre	25 g
Zestes de citron vert	1 pc
Zestes d'orange	1 pc
Blancs d'œufs	100 g
Sucre semoule	15 g

Monter les œufs, le sucre inverti, le sucre glace, les fruits secs et la farine.

Monter parallèlement les blancs et serrer avec le sucre.

Enfin fondre le beurre, ajouter les zestes d'agrumes. Mélanger les deux premières masses, puis ajouter le beurre en filet.

Cuire en cadre 20 x 30 cm sur Silpat® à 180°C environ 10 minutes avec une toile silicone au contact.

Retourner pour refroidir.

MÉTHODE ET FINITIONS :

- Déposer au fond des verres la compotée de fraise.
- Intercaler deux fois avec des disques de biscuits pistache.
- Dresser en pointe la glace pistache sur le dessus.
- Déposer un disque de chocolat blanc mélanger avec de la poudre de vanille.
- Décorer avec des fraises et des pistaches hachées torréfiées.





COLLECTION ESQUIMAUX

POUR 20 ESQUIMAUX - MOULE : SILIKOMART® ESQUIMAUX, RÉF : 25321870065

ESQUIMAU CHOCOLAT & NOISETTE

GLACE CHOCOLAT

Puratos Base Cioccolato 150 g

Lait 580 g

Sucre 20 g

Belcolade Noir Sélection 55% Cacao-Trace 250 g

Mélanger tous les ingrédients ensemble et les mixer au mixeur plongeant pendant 2 minutes. Réaliser une cuisson au pasteurisateur à 85°C. Turbiner à -8°C, extraire et conditionner au froid.

GLACE NOISETTE

Puratos Base Crema 140 g

Lait 590 g

Patiscrem 35% PatisFrance 80 g

Praliné Noisette 50% PatisFrance 190 g

Mélanger tous les ingrédients ensemble et les mixer au mixeur plongeant pendant 2 minutes. Réaliser une cuisson au pasteurisateur à 85°C. Turbiner à -8°C, extraire et conditionner au froid. Mouler en tube gouttière silicone de 1 cm.

MONTAGE ET FINITIONS

- Dresser la glace chocolat dans le moule.
- Placer un tube ou deux à l'intérieur.
- Lisser avec la glace chocolat.
- Réserver au congélateur.
- Démouler et enrober.

ESQUIMAU PISTACHE

GLACE PISTACHE

Puratos Base Crema 240 g

Lait 650 g

Sucre 10 g

Pralirex Pistache PatisFrance 100 g

Mélanger tous les ingrédients ensemble et les mixer au mixeur plongeant pendant 2 minutes. Réaliser une cuisson au pasteurisateur à 85°C. Turbiner à -8°C, extraire et conditionner au froid. Décorer avec des Pistaches Hachées torréfiées.

MONTAGE ET FINITIONS

- Dresser la glace pistache dans le moule et lisser.
- Réserver au congélateur.
- Démouler et enrober.

ESQUIMAU CITRON

GLACE CITRON

Puratos Base Frutta 100 g

Eau 430 g

Sucre semoule 190 g

Starfruit Citron PatisFrance 280 g

Puratos Classic Citron 20 g

Mélanger tous les ingrédients ensemble et les mixer au mixeur plongeant pendant 2 minutes. Réaliser une cuisson au pasteurisateur à 85°C (optionnel). Turbiner à -8°C, extraire et conditionner au froid.

MONTAGE ET FINITIONS

- Dresser la glace citron dans le moule et lisser.
- Réserver au congélateur.
- Démouler et enrober.



ESQUIMAU FRAMBOISE & FRAISE

GLACE FRAMBOISE

Puratos Base Frutta	100 g
Eau	255 g
Sucre	145 g
Puratos Topfil Finest Framboise 70%	500 g

Mélanger tous les ingrédients ensemble et les mixer au mixeur plongeant pendant 2 minutes. Réaliser une cuisson au pasteurisateur à 85°C (optionnel). Turbiner à -8°C, extraire et conditionner au froid.

GLACE FRAISE

Puratos Base Crema	200 g
Lait	470 g
Patiscrem 35% PatisFrance	240 g
Puratos Classic Fraise	80 g

Mélanger tous les ingrédients ensemble et les mixer au mixeur plongeant pendant 2 minutes. Réaliser une cuisson au pasteurisateur à 85°C et ajouter le Classic Fraise. Turbiner à -8°C, extraire et conditionner au froid. Mouler en tube gouttière silicone de 1 cm.

MONTAGE ET FINITIONS

- Dresser la glace framboise dans le moule.
- Placer un tube ou deux à l'intérieur.
- Lisser avec la glace framboise.
- Réserver au congélateur.
- Démouler et enrober.

ESQUIMAU Caramel

GLACE CARAMEL

Puratos Base Crema	200 g
Lait	470 g
Patiscrem 35% PatisFrance	240 g
Puratos Deli Caramel	100 g

Mélanger tous les ingrédients ensemble et les mixer au mixeur plongeant pendant 2 minutes. Réaliser une cuisson au pasteurisateur à 85°C et ajouter le Deli Caramel. Turbiner à -8°C, extraire et conditionner au froid.

CARAMEL

Sucre	310 g
Glucose DE60	310 g
Patiscrem 35% PatisFrance	460 g
Fleur de sel	3 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Beurre doux	155 g

Caraméliser le sucre et le glucose. Décuire avec la crème chaude infusée à la vanille. Recuire à 105°C. Mixer avec le beurre froid et la fleur de sel à l'aide d'un mixeur plongeant. Débarrasser, puis couler en tube gouttière de 1 cm de diamètre en silicone. Réserver au froid négatif (entre -25°C et -30°C).

MONTAGE ET FINITIONS :

- Dresser la glace caramel dans le moule.
- Placer un tube ou deux à l'intérieur.
- Lisser avec la glace caramel.
- Réserver au congélateur.
- Démouler et enrober.

ENROBAGE CHOCOLAT BLANC

Belcolade Extra Blanc Sélection 34% Cacao-Trace	500 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	25 g
Huile de pépin de raisin	75 g
Colorant Liposoluble	1 g

ENROBAGE CHOCOLAT LAIT GOURMAND

Belcolade Lait Sélection 35% Cacao-Trace	500 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	25 g
Huile de pépin de raisin	75 g
Noisette Hachées torréfiées	75 g

ENROBAGE CHOCOLAT NOIR

Belcolade Noir Sélection 55% Cacao-Trace	500 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	25 g
Huile de pépin de raisin	75 g

ENROBAGE CHOCOLAT BLANC PISTACHE

Belcolade Extra Blanc Sélection 34% Cacao-Trace	500 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	25 g
Huile de pépin de raisin	25 g
Pralirex Pistache PatisFrance	75 g





PRESQU'ÎLE

POUR 30 PIÈCES

BASE MERINGUE

Blancs d'œufs	200 g
Sucre semoule	350 g
Zestes de Citron vert	1 pc
Zestes d'orange	1 pc

Réaliser une meringue suisse avec les blancs et le sucre. Après refroidissement, ajouter les zestes et dresser la meringue en tourbillon de 5 cm de diamètre. Cuire au four à 90°C pendant 1h30.

GLACE COCO

Puratos Base Crema	200 g
Lait	470 g
Patiscrem 35% PatisFrance	240 g
Puratos Classic Coco	100 g

Mélanger tous les ingrédients ensemble et les mixer au mixeur plongeant pendant 2 minutes. Réaliser une cuisson au pasteurisateur à 85°C (optionnel). Turbiner à -8°C, extraire et conditionner au froid.

GLACE MANGUE

Puratos Base Frutta	100 g
Eau	310 g
Sucre semoule	90 g
Puratos Topfil Finest Mangue 70%	500 g

Mélanger tous les ingrédients ensemble et les mixer au mixeur plongeant pendant 2 minutes. Réaliser une cuisson au pasteurisateur à 85°C (optionnel). Turbiner à -8°C, extraire et conditionner au froid.

CONFIT DE MANGUE

Starfruit Mangue PatisFrance	225 g
Starfruit Passion PatisFrance	90 g
Glucose	30 g
Sucre	55 g

Pectine NH PatisFrance	7 g
Jus de citron	5 g

Chauffer les purées de fruits et le glucose et ajouter en pluie le sucre et la pectine. Porter à ébullition. 2 minutes. Mixer et couler 140 g sur les disques de dacquoise sans croustillant de 14 cm. Puis 105 g dans des disques de 12 cm de diamètre et de 3 mm d'épaisseur. Surgeler.

COMPOTÉE EXOTIQUE

Starfruit Mangue PatisFrance	30 g
Mangue fraîche	250 g
Jus de citron vert	15 g
Avocats	20 g
Poivre de Jamaïque	1 g

Découper en brunoise la mangue et l'avocat. Rajouter ensuite la purée de fruit ainsi que le jus de citron vert. Finir avec le poivre de Jamaïque.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Chemiser dans un cercle de 6 cm de diamètre le sorbet Mangue.
- Garnir avec la glace Noix de coco et obturer avec la meringue.
- Sur une assiette centrer le disque de confit de mangue. Centrer ensuite la glace mangue et noix de coco et recouvrir de la spirale de confit de mangue.
- Déposer au centre la compotée exotique.
- Entourer la glace d'un cerclage réaliser en **Belcolade Extra Blanc Sélection 34% Cacao-Trace**.
- Finir le dessert avec une quenelle de glace noix de coco et de copeaux de noix de coco et quelques pétales de fleurs comestibles.



MYSTÈRE

POUR 30 PIÈCES - MOULE : MAÉ 11107

GLACE CHOCOLAT

Puratos Base Cioccolato	150 g
Sucre	50 g
Lait	570 g

Belcolade Noir Origins Vietnam 73% Cacao-Trace	230 g
---	--------------

Mélanger tous les ingrédients ensemble sauf le chocolat.

Et les mixer au mixeur plongeant pendant 2 minutes.

Réaliser une cuisson au pasteurisateur à 85°C.

Ajouter le chocolat et turbiner à - 8°C.

Mouler des demi-sphères de 3 cm de diamètre.

GLACE VANILLE

Puratos Base Crema	260 g
Lait	560 g
Patiscrem 35% PatisFrance	180 g
Vanille en Gousse PatisFrance	1 pc

Mélanger tous les ingrédients ensemble et les mixer au mixeur plongeant pendant 2 minutes.

Réaliser une cuisson au pasteurisateur à 85°C.

(optionnel)

Et turbiner à - 8°C.

Extraire et conditionner au froid.

CARAMEL VANILLE

Sucre	310 g
Glucose DE60	310 g
Patiscrem 35% PatisFrance	460 g
Fleur de sel	3 g
Vanille en Gousse PatisFrance	1 pc
Beurre doux	155 g

Caraméliser le sucre et le glucose.

Dé cuire avec la crème chaude infusée à la vanille.

Recuire à 105°C.

Mixer avec le beurre froid et la fleur de sel à l'aide d'un mixeur plongeant.

Débarrasser, réserver au froid positif à +3°C.

GLAÇAGE

Praligrain PatisFrance	500 g
Patiscrem 35% PatisFrance	Q .S

Fouettée la Patiscrem très légèrement. Tremper la boule de glace et l'enrober de Praligrain.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Chemiser les moules sphères Silikomart® avec le caramel.
- Dresser la glace vanille et incorporer la sphère de glace au chocolat au milieu.
- Obturer avec la glace vanille.
- Démouler et enrober de Praligrain.
- Décorer avec un peu de **Sucraneige PatisFrance** sur le dessus.





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

 www.puratos.fr

 [puratos france](https://www.facebook.com/puratosfrance)

 [@puratos france](https://www.instagram.com/puratosfrance)

 [puratos](https://www.linkedin.com/company/puratos)

 [puratos france](https://www.youtube.com/puratosfrance)

