

C a h i e r R e c e t t e s

Autour du Cheesecake



Après le succès des pâtisseries américaines (muffins, cookies, brownies) devenues des incontournables de la pâtisserie française, le cheesecake est aujourd'hui tendance en France et adopté par un grand nombre de pâtisseries.

Qu'est-ce qu'un Cheesecake style New York ?



○ Une base biscuitée

○ Une garniture au fromage frais

○ Une décoration et/ou un fourrage

Puratos a mené une vaste étude internationale qui permet de mieux comprendre les consommateurs ainsi que leurs attentes de demain sur notre secteur de la Boulangerie, Pâtisserie et Chocolat.



Lors de cette étude, plusieurs méga-tendances de consommation ont été détectées ainsi que des observations clés, ces éléments nous permettent d'expliquer les clés du succès du cheesecake.

Le Cheesecake répond à ...

Une observation clé



Le consommateur s'attendra à une alimentation avec plus de choix, plus d'innovations, plus de praticité de consommation.

Elle devra être disponible partout, à tous moments, avec une qualité irréprochable.

3 méga-tendances



LOCAL ET GLOBAL

Les pays étrangers constituent une excellente source d'inspiration. Le cheesecake en est une. Il est possible de proposer des recettes originales ou de lui apporter des adaptations locales.



QUALITÉ ET STORYTELLING

Les consommateurs veulent connaître toute l'histoire qui se cache derrière leur achat. Le cheesecake a un véritable univers qui permet de mettre en avant le produit et même de le théâtraliser.



SUPERSTARS

Les concepts mono-produits font d'un produit une « Superstar ». Les consommateurs aiment avoir le sentiment d'avoir un produit unique et personnel. On ne compte plus les adresses autour de ce concept gourmand.

Puratos vous propose le Deli Cheesecake, une solution au fromage frais prête à cuire.

Simplicité d'utilisation :

- Préparation prête à l'emploi et à la cuisson
- Peut être utilisé cru ou cuit, seul ou mixé à d'autres ingrédients selon les recettes



1 - Garnir



2 - Cuire



3 - Démouler et décorer

Goût frais de fromage:

- Préparé avec 30% de fromage frais
- Goût naturel et fraîcheur en bouche

Sérénité & qualité:

- Stable à la congélation / décongélation
- Pas de craquelure à la cuisson

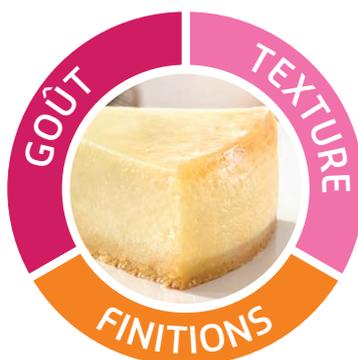


Conditionné en seau de 5 kg.
Date de durabilité minimale
de 6 mois.

Créez votre propre Cheesecake

Jouer sur le goût:

- Fourrages fruits et crémeux Puratos et PatisFrance
- Chocolats Belcolade
- Pâtes d'aromatisation Puratos



Jouer sur les finitions:

- Glaçages Puratos et PatisFrance
- Décors chocolats PatisFrance
- Puratos Tegral Crumble
- Fruits secs PatisFrance

Jouer sur la texture:

- Crémeuse -> Adopter une cuisson basse température (cuisson à 140°C pendant 40-50 min)
- Dense -> Adopter un temps de cuisson plus long (cuisson à 180°C pendant 50 min)
- Légère et aérée -> Foisonner le Deli Cheesecake pendant 4 min au batteur, au fouet (cuisson à 160°C pendant 50 min)


Puratos
Partenaire pour l'innovation

Dans ce cahier découvrez de nombreuses recettes autour du **Deli Cheesecake** :

LES CLASSIQUES

5



6



7



8



LES REVISITÉS

9



10



11



12



13



LES ORIGINAUX

14



15



16



17



18



19



Swirl Cheesecake

Quantité : Pour 4 cercles de 18 cm de diamètre et de 4 cm de hauteur.

INGRÉDIENTS

CRUMBLE

Farine	250
Sucre	125
Amandes Blanchies Poudre PatisFrance	125
Beurre	125

Mélanger la farine, le sucre et la poudre d'amande.

Rajouter le beurre en dés.

Sabler au batteur à la feuille.

Cuire sur plaque à 160°C pendant 25 minutes.

BASE CROUSTILLANTE

Crumble	625
Beurre	300

Mélanger le crumble avec le beurre fondu.

Déposer et tasser votre base croustillante au fond des cercles.

MONTAGE ET DÉCORATION :

Remplir le cercle de **Puratos Deli Cheesecake** (environ 600 g / cercle). Pocher des gouttes de **Puratos Topfil Framboise** (140 g) sur la surface. Cuire au four pendant environ 1 heure à 160°C. Après refroidissement, appliquer une fine couche (+/- 60 g) de **Puratos Miroir L'Original Neutre**. Enlever le cercle et décorer avec des plaquettes de chocolat **Belcolade Blanc Sélection 28%**, des fruits frais et des **Pistaches PatisFrance**.

Conserver au réfrigérateur.

en g

Amandes Blanchies Poudre PatisFrance

Avantages

- Garanties 100% "Pur fruit de l'amandier"
- Des origines rigoureusement sélectionnées pour leurs qualités gustatives : Amandes de Californie ou d'Australie
- Nos amandes sont cueillies en parfait état de maturité, calibrées, triées et transformées dans notre usine dans les Vosges
- Une qualité des produits très contrôlée : les amandes sont émondées au dernier moment (la peau protégeant le fruit plus longtemps)
- Une texture souple grâce à sa granulométrie extra fine (< 1 mm - 0.8 mm)

Disponible en sachet de 1 kg et en carton de 10 kg.

Date de durabilité minimale de 12 mois.

Application règlement INCO (*):

Allergènes présents à déclarer : Œufs - Fruits à coques (amandes) - Lait et dérivés - Soja - Gluten (blé) - Sulfites



Cheesecake Crumble Macadamia

Quantité : Pour 6 cercles de 18 cm de diamètre et de 5 cm de hauteur.

INGRÉDIENTS

PÂTE SABLÉE

Puratos Mimetic Incorporation

Farine

Sucre glace

Amandes Blanchies Poudre PatisFrance

Sel

Œufs entiers

Mélanger la matière grasse avec les poudres. Incorporer les œufs. Dès que le mélange est homogène débarrasser, filmer et réserver au frigo pendant 1 heure.

Laminer à 3 mm et cuire au four à sole à 160°C pendant 30 minutes environ.

Laisser refroidir.

SABLÉ CONCASSÉ

Pâte sablée concassée

Beurre

Une fois refroidie, concasser la pâte sablée.

Mélanger les brisures avec le beurre fondu. Foncer dans des cercles de 18 cm de diamètre, hauts de 5 cm (300 g par cercle).

CAKE AU CHOCOLAT

Puratos Tegral Belgian Chocolate Cake

Beurre fondu

Œufs entiers

Eau

Mélanger tous les ingrédients à une vitesse rapide pendant 3 minutes.

Étaler sur plaque et cuire dans le four à sole à 180°C pendant 10 minutes. A la sortie du four, aplatir le biscuit avec une plaque.

Laisser refroidir et couper 6 disques de 16 cm de diamètre.

CRUMBLE MACADAMIA

Puratos Tegral Crumble

Puratos Mimetic Incorporation

Noix de macadamia

Mélanger le Tegral Crumble avec la matière grasse (pommade) jusqu'à obtenir une texture de crumble.

Étaler le crumble sur une plaque de cuisson et cuire à 170°C pendant 15 minutes environ (rajouter quelques minutes pour un aspect plus doré).

Laisser refroidir. Rajouter les noix de macadamia préalablement torréfiées au crumble avant de l'utiliser.

CHEESECAKE AU CHOCOLAT

Puratos Deli Cheesecake

Belcolade Lait Origins Vanuatu 44%

Noix de macadamia

Faire fondre le chocolat et le mélanger avec le Deli Cheesecake. Garnir le fond du cheesecake avec 300 g d'appareil, parsemer 45 g de noix de macadamia préalablement torréfiées, recouvrir avec le disque de cake au chocolat.

CHEESECAKE NATURE

Puratos Deli Cheesecake

Déposer 300 g d'appareil dans le cercle (sur le cake au chocolat), étaler et bien lisser. Cuire en four à sole à 160°C pendant 55 minutes.

en g

GANACHE DE DÉCOR

Patiscrem PatisFrance

Belcolade Noir Selection 55%

Amener la crème à ébullition, verser sur le chocolat et mixer sans incorporer de bulles d'air. Couler sur plaque, filmer et laisser cristalliser jusqu'à obtenir une texture poachable.

MONTAGE :

Étaler 300 g de cheesecake au chocolat au-dessus de la pâte, puis parsemer 45 g de noix de macadamia. Déposer l'insert de **Puratos Tegral Belgian Chocolate Cake** puis ajouter 300 g de **Deli Cheesecake** pure. Cuire dans le four à sole pendant 55 minutes à 160°C. Laisser refroidir. Puis mettre le crumble et les noix de macadamia au-dessus.

FINITION :

Avec une douille à cannelés décorer les bords du cheesecake avec la ganache de décor.

Application règlement INCO (*)

Allergènes présents à déclarer : Œufs - Fruits à coques (amandes - noix de macadamia) - Lait et dérivés - Soja - Gluten (blé)



Cheesecake Crauberrries Griotte

Quantité : Pour un cercle de 18 cm de diamètre et 4 cm de hauteur.

INGRÉDIENTS

PÂTE SABLÉE

Puratos Mimetic Incorporation

Farine

Sucre glace

Amandes Blanchies Poudre PatisFrance

Sel

Œufs entiers

Mélanger la matière grasse avec les poudres. Incorporer les œufs. Dès que le mélange est homogène débarrasser, filmer et réserver au frigo pendant 1 heure.

Laminer à 3 mm et cuire en four à sole à 160°C pendant 30 minutes environ.

Laisser refroidir.

BASE DE BRISURES DE SABLÉE

Sablé

Pistaches Vertes Hachées PatisFrance

Cranberries Séchées PatisFrance

Puratos Mimetic Incorporation

Une fois refroidi, concasser le sablé et ajouter la matière grasse fondue, les pistaches et les cranberries.

Bien étaler au fond d'un cercle de 18 cm de diamètre (hauteur 4 cm).

en g

CHEESECAKE

Puratos Deli Cheesecake

Belcolade Blanc Selection 30%

Faire fondre le chocolat blanc et mélanger avec le Deli Cheesecake.

Cuire au four à sole pendant +/- 45 minutes à 160°C.

PURÉE DE FRUIT CERISE

Puratos Topfil Cerise Extra 70%

Starfruit Griotte PatisFrance

Gelée Dessert PatisFrance

Puratos Harmony Sublimo Neutre

Réchauffer le Starfruit Griotte à 40°C, incorporer la Gelée Dessert, bien mélanger et verser sur le Topfil Cerise. Mixer grossièrement et étaler sur le cheesecake une fois refroidi. Refroidir rapidement au congélateur. Glacer avec l'Harmony Sublimo pour un effet plus brillant.

DÉCORATION :

Rajouter un peu de chocolat blanc, des cranberries et des pistaches.

Application règlement INCO (*)

Allergènes présents à déclarer : Œufs - Fruits à coques (amandes - pistaches) - Lait et dérivés - Soja - Gluten (blé) - Sulfites

Puratos Harmony Sublimo Neutre

Nappage prêt à l'emploi, à utiliser à froid et au pinceau.

Avantages

- Facilité et rapidité d'emploi
- Gel tranchable
- Idéal pour napper les fruits
- L'application à froid respecte le fruits et procure une sensation de fraîcheur
- Conditionnement idéal pour une utilisation quotidienne, plus hygiénique, facile à prendre en main et facile à stocker

Disponible en Tetra Pak de 1.2 kg.

Date de durabilité minimale de 9 mois.



Cheesecake Pomme

Quantité : Pour 1 cercle de 18 cm de diamètre et de 4 cm de hauteur.

INGRÉDIENTS

BASE DE SPÉCULOOS

Spéculoos concassé	125
Beurre	50

Ajouter le beurre fondu au spéculoos concassé. Mettre une couche de la préparation dans le fond d'un moule beurré au préalable.

MONTAGE ET DÉCORATION:

Mettre une couche de **Puratos Deli Cheesecake** sur la base spéculoos jusqu'à la moitié du cercle. Pocher une couche de **Puratos Topfill Pommes en Dés** (150 g) et finir de garnir le cercle avec le Deli Cheesecake (800 g). Cuire pendant environ 1 heure à 160°C dans un four à sole.

Une fois refroidi, glacer avec le **Miroir Plus Caramel PatisFrance** (+/- 60 g) et retirer le cercle.

Décorer avec des morceaux de pommes, décor chocolat et un stick de cannelle.

en g *Application règlement INCO (*)*

Allergènes présents à déclarer : Œufs - Lait et dérivés - Soja - Gluten (blé)

Puratos Topfil Pomme en Dés

Fourrage aux fruits prêt à l'emploi avec morceaux.

Avantages

- Forte teneur en fruits (86%)
- Texture de type compotée
- Morceaux de fruits généreux
- Goût savoureux cru et cuit
- Stable à la cuisson et à la congélation/décongélation

Disponible en seau de 4,5 kg.

Date de durabilité minimale de 12 mois.



Tiramisu Cheesecake

Quantité : 3 bocaux de 4 personnes ou 10 verrines individuelles.

INGRÉDIENTS

BISCUIT CUILLÈRE

Blancs d'œufs	250
Sucre	500
Jaunes d'œufs	185
Farine	125
Fécule de pomme de terre	125

Au batteur, au fouet, monter les blancs d'œufs et le sucre assez ferme.

Ajouter les jaunes d'œufs délicatement et le mélange farine-fécule tamisé.

Étaler en plaque et feuille cuisson de 40 x 60 cm (650 g /plaque)
Cuire à 185°C, pendant environ 8 minutes, dans un four ventilé.

CRÈME DELI CHEESECAKE

Patiscrem PatisFrance montée	300
Puratos Deli Cheesecake	300
Jaunes d'œufs	50
Blancs d'œufs	100
Sucre	15

Au batteur, au fouet, monter les blancs d'œufs avec le sucre et serrer.

Mélanger le Deli Cheesecake et les jaunes d'œufs.

Ajouter délicatement la crème montée et enfin la meringue
Dresser de suite.

en g SIROP CAFÉ

Patis'Arôme Saveur Café PatisFrance	20
Eau chaude	100
Café fort	50

Mélanger et puncher le biscuit.

MONTAGE ET FINITION :

Dans un bocal version familial ou une verrine, alterner les couches de biscuits punchés café et la crème Deli Cheesecake. Saupoudrer de cacao.

Application règlement INCO :

Allergènes présents à déclarer (*) : Œufs – Blé (gluten) – lait et dérivés

Patis'Arôme Saveur Café PatisFrance

Arôme au café sans alcool, prêt à l'emploi pour aromatiser tous types d'applications: crèmes pâtisseries, flans, cakes, crèmes au beurre, chantilly, glaces...

Avantages :

- Base arôme sans alcool
- Couleur café caractéristique
- Stockage tête vers le bas pour une utilisation optimisée
- Forme plus ergonomique pour une meilleure prise en main
- Bouchon anti-goutte :
 - Pour plus d'hygiène
 - Le bouchon peut rester ouvert, tête en bas, sans se vider
- Dosage : entre 1 et 3% de poids de masse de votre appareil

Disponible en bouteille tête bas de 1,1 kg.

Date de durabilité minimale de 12 mois.



Cheesecake façon millefeuilles

Quantité : Pour 1 cadre de 40 x 30 x 4 cm.

INGRÉDIENTS

BISCUIT CHEESECAKE

Puratos Tegral Satin Creme Cake	500
Huile	150
Œufs entiers	175
Eau	112

Puratos Deli Cheesecake

935

Mélanger les 4 premiers ingrédients à vitesse moyenne pendant environ deux minutes. Incorporer le Deli Cheesecake. Étaler sur plaque (800 g par plaque) et Silpat®. Cuisson à 230°C pendant environ 8 minutes en four à sole.

MOUSSE CHOCOLAT

Patiscrem PatisFrance	400
Belcolade Noir Extra 57.5%	400
Patiscrem PatisFrance montée	400

Chauffer la crème et verser sur le chocolat. À 36°C, ajouter la crème montée mousseuse.

MONTAGE ET FINITION :

Commencer le montage avec une couche de biscuit et étaler dessus une couche similaire de mousse. Répéter 3 fois l'opération et finir avec le biscuit. Surgeler puis glacer au **Miroir Plus Chocolat Noir PatisFrance**. Tailler des parts de 10 x 3 cm.

en g *Application règlement INCO (*)*

Allergènes présents à déclarer : Œufs - Lait et dérivés - Soja - Gluten (blé)

Puratos Tegral Satin Creme Cake

Préparation pâtissière pour l'élaboration de cakes, gâteaux mœlleux, etc.

Avantages :

- Simple et rapide à mettre en œuvre : gain de temps réel
- Une texture mœlleuse et crémeuse
- Permet de réaliser différentes recettes grâce à des arômes, inclusions de fruits, des fourrages
- Goût savoureux
- Longue conservation du produit cuit

Disponible en sac de 15 kg.

Date de durabilité minimale de 12 mois.



Tarte au Fromage à l'Ancienne

INGRÉDIENTS

en g

PÂTE BRISÉE

Farine	1000
Puratos Mimetic Incorporation	500
Sel	16
Eau	300

Au batteur, à la feuille, sabler la farine et Mimetic Incorporation. Ajouter le sel et l'eau. Pétrir sans corser.

Réserver au réfrigérateur au moins deux heures avant de l'étaler.

Foncer des moules à génoise (moules standards de 20 cm).

CRÈME FROMAGE

Puratos Deli Cheesecake	1500
Jaunes d'œufs	160
Blancs d'œufs	240
Patiscrem PatisFrance	400
Farine	80
Puratos Classic Citron (facultatif)	65

Clarifier les œufs, et monter les blancs. Mélanger le Deli Cheesecake, la crème, la farine, les jaunes d'œufs et le Classic Citron au fouet. Incorporer délicatement les blancs d'œufs montés.

MONTAGE :

Verser 650 g de crème fromage dans les moules à génoise.

Cuire à 170°C pendant environ 1h-1h10 dans un four à sole, à même la sole. Saupoudrer de **Sucraneige PatisFrance**.

Application règlement INCO (*)

Allergènes présents à déclarer : Œufs - Lait et dérivés - Gluten (blé)

Puratos Classic Citron

Préparation concentrée aromatisante sans morceaux.

Avantages :

- Préparé avec 169 g de fruits pour obtenir 100 g de préparation concentrée
- Coloration naturelle
- Texture homogène et facile à travailler
- Produit de qualité constante
- Permet d'avoir un arôme complet et équilibré
- Stable en cuisson et en décongélation

Disponible en pot de 1 kg.

Date de durabilité minimale de 9 mois.



Tartelette Cheesecake Citrou

Quantité : Pour 40 tartelettes de 6 cm de diamètre.



INGRÉDIENTS en g

PÂTE SABLÉE

Farine	250
Sel	1
Œufs entiers	50
Beurre pomade	140
Sucre glace	75
Amandes Blanchies Poudre PatisFrance	25

Mélanger les 5 derniers ingrédients puis mélanger avec la farine. Laminer à 3 mm et couper en disque de diamètre 6 cm. Mettre au congélateur.

Prendre un moule sphère en Flexipan® de diamètre 4,5 cm.

Disposer un disque de sablé de diamètre 6 cm encore congelé sur l'envers du Flexipan® et cuire 14 minutes dans un four à sole à 180°C.

FOURRAGE

Puratos Deli Tarte Citron	600
Puratos Deli Cheesecake	400

Mettre 15 g de Deli Tarte Citron dans chaque coquille.

Mettre 10 g de Deli Cheesecake au milieu.

Cuire dans un four à sole à 180°C pendant 10-12 minutes.

ASTUCE :

Vous avez la possibilité de faire un sablé cacaoté en remplaçant 25 g de farine par 25 g de **Belcolade Poudre de Cacao**, et en garnissant avec le **Puratos Deli Caramel** à la place du **Deli Tarte Citron**.

DÉCORATION :

Décorer les bouchées avec un petit macaron, une meringue ou encore un décor chocolat.

Application règlement INCO (*)

Allergènes présents à déclarer : Œufs - Fruits à coques (amandes) - Lait et dérivés - Soja - Gluten (blé)

Puratos Deli Tarte Citron

Appareil au citron prêt à cuire alliant goût authentique et texture crémeuse.

Avantages

- Texture fluide dans le seau pour couler et lisser facilement vos tartes
- Sans arôme ni colorant artificiel.
- Présence d'ingrédients non transformés : beurre, œufs
- Texture onctueuse et crémeuse
- Texture qui se fige à la cuisson
- Bon équilibre entre goût et acidité citron
- Peu sucré
- Stable à la congélation/décongélation
- Peut également s'utiliser en fourrage de produits cuits de Boulangerie-Pâtisserie

Disponible en seau de 5 kg.

Date de durabilité minimale de 6 mois.

Cheesecake Marrou-Griotte

Quantité : Pour 10 tartelettes.

INGRÉDIENTS

PÂTE SUCRÉE

Œufs entiers	50
Beurre	150
Sucre glace	100
Farine	250

Amandes Blanchies Poudre PatisFrance 30

Réaliser un sablage au batteur à la feuille avec le beurre, le sucre glace, la farine, le sel et la poudre d'amande.

Incorporer les œufs en dernier.

Réserver au frais avant utilisation.

Cuire à 160°C pendant 30 minutes.

GANACHE SOUPLE AUX MARRONS

Patiscrem PatisFrance	75
Vanille Gousse PatisFrance	1
Purée de Marron PatisFrance	140
Pâte de Marron PatisFrance	50
Belcolade Lait Selection 35%	60

Chauffer à 80°C la crème, la gousse de vanille, la purée de marrons et la crème de marrons.

Verser sur la couverture Lait Selection.

Garnir les fonds de tartelette : 30 g / tartelette.

COULIS GRIOTTE

Starfruit Griotte PatisFrance	250
Sucre semoule	100
Gelée Dessert PatisFrance	30

Chauffer à 50°C le Starfruit Griotte et le sucre.

Incorporer la Gelée Dessert.

Garnir les fonds de tartelette : 20 g / tartelette

MOUSSE CHEESECAKE

Lait	50
Gelée Dessert PatisFrance	8
Puratos Deli Cheesecake	200
Patiscrem PatisFrance	75

Chauffer à 50°C le lait.

Incorporer la Gelée Dessert puis le Deli Cheesecake.

Ajouter délicatement la Patiscrem montée.

Garnir la mousse avec le décor en gouttes de coulis griotte.

MONTAGE :

Cuire les fonds de tartelettes.

Les garnir avec la ganache souple aux marrons.

Couler le coulis griotte sur la ganache.

Déposer un carré de couverture **Belcolade Blanc Selection 30%**.

Napper les palets de mousse cheesecake avec le **Puratos Miroir Glassage Neutre** et les déposer sur les tartelettes.

en g FINITION :

Décorer les tartelettes avec des décors en couverture **Belcolade Blanc Selection 30%**. Dresser une mini boule de **Crème de Marrons PatisFrance**. Déposer une feuille d'or.

Application règlement INCO (*)

Allergènes présents à déclarer : Œufs - Fruits à coques (amandes) - Lait et dérivés - Soja - Gluten (blé)

Puratos Miroir Glassage Neutre

Glaçage neutre pour bavares, mousses et entremets. Utilisation à chaud. Parfait pour les surfaces non horizontales. Produit tolérant.

Avantages

- Excellente tenue
- Flexibilité du produit : possibilité de créer votre propre glaçage en ajoutant colorant, paillettes, ...
- Stabilité à la congélation / décongélation

Disponible en seau de 5 kg.

Date de durabilité minimale de 12 mois.



Cheesecake Chocolat Praliné

Quantité : Pour 2 cercles de 20 cm de diamètre et 4.5 cm de haut.



INGRÉDIENTS en g

BISCUIT DE GALETTES AU BEURRE

Galettes au beurre (Jules Destrooper)	250
Beurre	50

Mélanger tous les ingrédients et mettre 150 g par cercle.

CHEESECAKE PRALINÉ

Puratos Deli Cheesecake	1600
Praliné Fluide Noisettes 50% PatisFrance	320

Marbrer légèrement le Puratos Deli Cheesecake avec le Praliné Fluide Noisette 50%.

MOUSSE

Patiscrem PatisFrance	40
Lait	40
Thé rooibos	3 sachets
Jaunes d'œufs	20
Crème anglaise rooibos	80
Belcolade Lait Origins Vietnam 45%	350
Belcolade Beurre de Cacao	20
Patiscrem PatisFrance fouettée	300

Infuser la crème avec le thé rooibos pendant 30 minutes.

Filtrer, réajuster le poids de la crème, ajouter le lait et chauffer avec les jaunes d'œufs à 85°C.

Ajouter la crème anglaise cuite au Lait Vietnam 45% et au Beurre de Cacao.

Faire une ganache.

A 35°C, l'incorporer à la crème fouettée.

Dresser la mousse sur le dessus du Cheesecake une fois cuit et froid.

MONTAGE :

Dans un cercle graissé de 20 cm mettre 150 g de biscuit, puis ajouter le cheesecake praliné jusqu'en haut du cercle. Cuire à 135°C dans un four à sole pendant 35 minutes. Puis laisser refroidir avant d'appliquer la mousse.

FINITION :

Ajouter des noisettes torréfiées au-dessus de la mousse.

Application règlement INCO (*)

Allergènes présents à déclarer : Œufs - Fruits à coques (noisettes) - Lait et dérivés - Soja - Gluten (blé)

Praliné Fluide Noisette 50% PatisFrance

Avantages :

- Un goût subtil de noisette avec 50% de fruits secs, purs fruits du noisetier
- Une finesse de broyage irréprochable garantissant une texture lisse et souple
- Idéal pour toutes les utilisations traditionnelles des pralinés (aromatization de crème, fourrages, intérieurs de bonbons, etc.)
- Stable à la congélation / décongélation

Disponible en seau de 5 kg.

Date de durabilité minimale de 12 mois.

CHOCOLATE
FODPAIRING®

Le Foodpairing permet d'identifier quels aliments se marient parfaitement. Lorsque deux aliments possèdent les mêmes molécules, leur mélange sera harmonieux

Cheesecake Citrou Vert Gingembre

Quantité : Pour 2 cercles de 20 de diamètre et 4.5 cm de haut

INGRÉDIENTS

PÂTE SABLÉE

	en g
Farine	225
Beurre pomade	140
Sel	1
Œufs entiers	50
Amandes Blanchies Poudre PatisFrance	25
Sucre glace	75

Mélanger les 5 derniers ingrédients, puis mélanger la farine et le colorant rouge.

Laminer à 3 mm et cuire à 180°C dans un four à sole durant 14 minutes.

SABLÉ GINGEMBRE

Pâte sablée	320
Gingembre confit en dés	60
Beurre fondu	80

Concasser la pâte sablée et mélanger avec le gingembre confit et le beurre fondu.

CHEESECAKE CHOCOLAT

Puratos Deli Cheesecake	1600
Belcolade Lait Origins Vietnam 45%	320

Fondre le chocolat Lait Origins Vietnam 45% et mélanger avec le Deli Cheesecake dans une pièce tempérée.

GELÉE DE CITRON VERT

Eau	QS
Citron vert, jus et zestes	2 pcs
Puratos Harmony Classic Neutre	140
Puratos Miroir l'Original Neutre	250

Presser 2 citrons et ajouter de l'eau pour obtenir 75 g de jus.

Ajouter les zestes de citron et l'Harmony Classic. Faire bouillir pendant 1 minute.

Enlever la casserole du feu et ajouter le Miroir Neutre. Congeler une couche de 0.5 cm dans des cercles de 16 cm.

Démouler le cercle et le placer au-dessus du cheesecake une fois cuit et froid.

MONTAGE :

Dans un cercle de 20 cm, mettre 150 g de sablé gingembre, puis le cheesecake chocolat. Cuire à 135°C pendant 35 minutes dans un four à sole. Ajouter le disque de gelée de citron vert une fois que le cheesecake est froid.

FINITION :

Ajouter une couronne de **Belcolade Noir Sélection 55%** autour du disque de gelée. Puis, disposer des feuilles de citron vert ainsi que des dés de gingembre confit.

ASTUCE :

Laisser le cheesecake pendant 1 jour au réfrigérateur pour obtenir une texture plus crémeuse.



Belcolade Lait Origins Vietnam 45%

Chocolat au lait avec 45% de cacao, sans lécithine.

Produit à partir de fèves Trinitario cultivées dans la région du Delta du Mékong au Vietnam.

Profil aromatique :

Un goût de cacao acide enrichi de notes de caramel moka et lait cuit.

Fluidité : ●●●●

Une fluidité idéale pour vos moulages, pâtisseries et bonbons.

Tempérage :

- Fondre à 48-50°C
- Refroidir à 26-27°C
- Travailler à 29-30°C

Disponible en sac de 1 kg et 15 kg.

Date de durabilité minimale de 18 mois.

Ce chocolat est issu de notre programme de durabilité.



Application règlement INCO (*)

Allergènes présents à déclarer : Œufs - Fruits à coques (amandes) - Lait et dérivés - Soja - Gluten (blé) - Sulfites

Cheesy Tube

Quantité : 60 petits gâteaux de 5 cm de diamètre et 7,5 cm de haut.

INGRÉDIENTS

MACARON NOISETTE FLEUR DE SEL

Patis'Macanoisette PatisFrance	1000
Eau (entre 38 et 40°C)	200

Au batteur, à la feuille, mélanger la préparation noisette avec l'eau pendant 4 minutes à grande vitesse. Dresser des macarons de 4 cm de diamètre sur Silpat® et cuire à 135°C au four ventilé pendant environ 20 minutes ou 150°C au four à sole pendant 20 à 25 minutes.

COULIS DE PASSION ET D'ABRICOT

Starfruit Passion PatisFrance	675
Starfruit Abricot PatisFrance	465
Gelée Dessert PatisFrance	100

Dans une casserole, chauffer les purées de fruits à 50°C. Ajouter la Gelée Dessert. Couler en cadre. Surgeler.

BAVOROISE CHEESECAKE

Lait entier	600
Gelée Dessert PatisFrance	105
Puratos Deli Cheesecake	2550
Patiscrem PatisFrance montée	800

Dans une casserole, chauffer le lait à 85°C, ajouter la Gelée Dessert. Verser sur le Deli Cheesecake. A 35°C, incorporer la crème montée.

CHANTILLY VANILLE

Patiscrem PatisFrance	750
Puratos Montamix	250
Sucre	100
Vanille Gousse PatisFrance	1

Au batteur, au fouet, monter la crème, la Montamix, le sucre et la gousse de vanille comme une chantilly.

MONTAGE :

Détailler à l'emporte-pièce des ronds de différentes tailles de coulis de passion et d'abricot. Coller sur le rhodoïd les ronds de différentes tailles et chemiser chaque cercle. Déposer un macaron noisette dans chaque cercle.

Garnir de bavaroise cheesecake en prenant soin de bien chemiser les côtés du cercle. Surgeler.

FINITION :

A l'aide du Puratos Miroir Glassage Neutre chauffé à 35/37°C, glacer les petits gâteaux. Dresser une belle rosace de chantilly vanille à l'aide d'une douille cannelée moyenne. Agrémenter d'un décor en chocolat pour donner du volume.

ASTUCE :

Pour séduire un maximum de clients, vous pouvez mettre une couche de Puratos Deli Cheesecake moins épaisse, pour un dessert tout aussi gourmand mais plus léger !

Application règlement INCO (*)

Allergènes présents à déclarer : Œufs - Fruits à coques (amandes - noisettes) - Lait et dérivés - Soja



Patis'Macanoisette

Préparation pâtissière pour la réalisation de délicieuses coques de macarons à la noisette.

Avantages :

- Produit à partir de noisettes brutes pour plus d'authenticité
- Permet de réaliser des macarons lisses, des bases d'entremets ou de tartes, des biscuits à la noisette
- Une texture croquante à l'extérieur, mœlleuse à l'intérieur
- Utilisation très facile :
 - Seulement 2 pesées
 - Taux de réussite maximum
- Un gain de marge intéressant par rapport à une recette traditionnelle (temps de main d'œuvre) ou des macarons achetés surgelés

Disponible en sac de 5 kg.

Date de durabilité minimale de 9 mois.

Cookies Cheesecake

Quantité : Pour 28 cookies.

INGRÉDIENTS

PÂTE À COOKIES

Puratos Tegral Cookies

Beurre (5°C)

Eau (10°C)

Cranberries Séchées PatisFrance

Mélanger le Tegral Cookies avec le beurre et l'eau.

A la fin incorporer les cranberries.

Plaquer des boules de 35 g d'appareil.

GARNITURE CHEESECAKE

Puratos Deli Cheesecake

Faire un trou sur le haut de la pâte et garnir avec 5 g de Deli Cheesecake puis refermer. Cuisson en four ventilé à 170°C.

Temps de cuisson: 12 minutes pour un cookie moelleux, 15 minutes pour un cookie plus ferme.

ASTUCE :

Pour créer une gamme variée de cookies, vous pouvez également utiliser le Puratos Deli Cheesecake sur le dessus de la pâte. Il faudra garnir le cookie avec des spots de Deli Cheesecake (10 g par cookie).

en g

580

180

60

230

140

Puratos Tegral Cookie

Préparation pâtissière pour la réalisation de cookies.

Avantages :

- Simple et rapide à mettre en œuvre
- Qualité régulière des produits finis
- Permet de réaliser différentes recettes de cookies
- Un produit gourmand, facile à emporter, idéal pour le goûter ou en dessert dans les formules « menu »

Disponible en sac de 5 kg.

Date de durabilité minimale de 9 mois.

Application règlement INCO (*)

Allergènes présents à déclarer : Œufs - Lait et dérivés - Gluten (blé)



Rolls Cheesecake

Quantité : 2 feuilles de 60 x 40 cm.

INGRÉDIENTS

ROLL PISTACHE

Gen'Mix PatisFrance	400
Œufs entiers	280
Eau	60
Pistaches Vertes Poudre PatisFrance	75
Pistaches Vertes Hachées PatisFrance	QS

Monter au batteur à vitesse rapide les 3 premiers ingrédients, incorporer délicatement la pistache poudre. Étaler le mélange sur des feuilles cuisson 40 x 60 cm et saupoudrer de Pistaches Vertes Hachées. Cuire dans un four à sole à 230°C pendant 4 minutes. Retourner directement dès la sortie du four. Couvrir avec du film alimentaire pour préserver de l'humidité. Mettre au congélateur.

ROLL SPÉCULOOS

Gen'Mix PatisFrance	400
Œufs entiers	280
Eau	60

Monter au batteur à vitesse rapide tous les ingrédients. Étaler le mélange sur des feuilles cuisson 40 x 60 cm et saupoudrer avec du spéculoos concassé. Cuire dans un four à sole à 230°C pendant 4 minutes. Retourner directement dès la sortie du four. Couvrir avec du film alimentaire pour préserver de l'humidité. Mettre au congélateur.

ROLL CRUMBLE ROUGE

Crumble rouge

Farine	225
Beurre Pomme	140
Pincée de sel	1
Œufs entiers	50
Amandes Blanchies Poudre PatisFrance	25
Sucre glace	75
Colorant rouge	QS

Mélanger les 5 derniers ingrédients, puis mélanger la farine et le colorant rouge. Laminer à 3 mm et cuire à 180°C dans un four à sole.

Biscuit

Gen'Mix Biscuit Pâtissier PatisFrance	400
Œufs entiers	280
Eau	60

Monter au batteur à vitesse rapide tous les ingrédients. Étaler le mélange sur feuilles cuisson 40 x 60 cm et saupoudrer avec le sablé rouge concassé. Cuire dans un four à sole à 230°C pendant 4 minutes. Retourner directement dès la sortie du four. Couvrir avec du film alimentaire pour préserver de l'humidité. Mettre au congélateur.

Application règlement INCO

Allergènes présents à déclarer (*) : Gluten (blé) - Soja - Lait et dérivés - Œufs - Fruits à coques (pistaches - amandes).

en g MONTAGE :

Étaler 840 g de Puratos Deli Cheesecake par feuille.

Cuire dans un four à sole pendant 10 minutes à 180°C.

Couper en deux dans le sens de la longueur après cuisson et l'enrouler afin d'obtenir 2 boudins de 60 cm. Puis congeler.

ASTUCES :

Vous pouvez aromatiser vos cheesecakes de plusieurs façons :

- Ajouter 15% de Belcolade Lait Sélection 35% fondu dans votre cheesecake et étaler dans le roll spéculoos.
- Ajouter 20% de Puratos Topfil Framboise 60% dans votre cheesecake et étaler dans le roll crumble rouge.
- Ajouter 3% de Puratos Classic Fraise dans votre cheesecake et étaler dans le roll pistache.

Gen'Mix PatisFrance

Préparation pâtissière pour réaliser des biscuits et des génoises

Avantages

- Une seule préparation pour réaliser tous types de génoises
- Texture légère et aérée
- Mise en œuvre rapide avec seulement 3 pesées
- Goût typique de la génoise
- Bonne conservation des produits finis
- Peut-être aromatisé

Disponible en sac de 10 kg.

Date de durabilité minimale de 9 mois.



Boubous Cheesecake

Quantité : Pour 20 pièces.

INGRÉDIENTS

COQUE EN CHOCOLAT

Belcolade Blanc Selection 30%

Faire fondre le chocolat à 42°C et tempérer à 28,5°C. Mouler dans une plaque à bonbon (2.8 cm/pièce). Laisser cristalliser entre 15 et 18°C.

FOURRAGE

Puratos Topfil Fraise

Puratos Deli Cheesecake

Mixer le Topfil Fraise et garnir le fond de la coque avec 2 g. Finir de garnir avec 8 g de Deli Cheesecake.

en g CRUMBLE

Puratos Tegral Crumble

250

Puratos Mimetic Incorporation

100

Dans le batteur mélanger avec la feuille le Tegral Crumble et la matière grasse (texture pommade).

Une fois la texture crumble obtenue, débarasser sur plaque. Cuisson en four à sole à 170°C pendant environ 15 minutes (rajouter quelques minutes de cuisson pour un crumble plus doré).

50

200

Application règlement INCO (*)

Allergènes présents à déclarer : Œufs - Lait et dérivés - Soja - Gluten (blé)

Puratos Tegral Crumble

Préparation pâtissière pour réaliser des crumbles.

Avantages

- Texture granuleuse et fondante
- Mise en œuvre rapide avec simplement 2 pesées
- Goût riche et texture spécifique du crumble
- Bonne conservation des produits finis

Disponible en sac de 10 kg.

Date de durabilité minimale de 12 mois.



(*) Tous ces éléments vous sont fournis sous réserve du strict respect des recettes et des matières premières utilisées.



www.puratos.fr

PatisFrance - Puratos
Parc d'affaires Silic - 40 rue de Monthéry BP 80179 - 94 563 Rungis Cedex - France
T : 01 45 60 83 83 - F : 01 45 60 40 30 - E : patisfrance@puratos.com


Puratos
Partenaire pour l'innovation