

Collection Glaces



ÉDITO

Collection de Glaces

Pour les Français, la glace évoque le plaisir, la gourmandise ainsi que les bons souvenirs de l'enfance !

Pour éveiller tous ces sens, nos chefs pâtissiers ont développé des recettes de glaces pour satisfaire tous les consommateurs :

- Les puristes qui aiment les saveurs classiques et **incontournables**.
- Les curieux à la recherche de **découverte** gustative.
- Les **nostalgiques** qui aiment se rappeler des saveurs de l'enfance.
- Les gourmands qui aiment la **pâtisserie** française.

Les Français aiment consommer de la glace tout au long de l'année et sous plusieurs formats (cornets, entremets glacés...). C'est pour cela que nous vous proposons de découvrir nos inspirations de produits finis qui permettront de terminer le repas sur une touche de fraîcheur et de gourmandise pour les grands et les petits.

Toutes nos recettes sont réalisées avec nos **préparations pour glaces** et nos **solutions d'aromatisation**.

LES RECETTES

Les incontournables

Découvrez les recettes



Les découvertes

Pages 5 à 7

Les nostalgiques

Pages 8 à 10

Les pâtisseries

Pages 11 à 13

Inspirations



Pages 14 à 17



Pages 18-19



Pages 20-21



Pages 22-23



Pages 24-25



Pages 26-27



Pages 28-29



Pages 30-31

BASE GLACE

Des préparations pour la réalisation de glaces, sans aucun compromis sur le goût et l'onctuosité !

Grâce à notre expérience dans le monde de la pâtisserie et à notre expertise dans le véritable chocolat belge, **Puratos** innove avec une gamme de glaces onctueuses à la liste d'ingrédients courte et à la praticité optimale.

UNE GAMME DE 3 BASES EST DISPONIBLE:

- **Base Cioccolato** pour des glaces au chocolat. Nous avons sélectionné uniquement des chocolats certifiés Cacao-Trace pour plus de durabilité.
- **Base Frutta** pour des sorbets aux fruits des plus acides aux plus sucrés.
- **Base Crema** pour des glaces aux notes chaudes, tels que la vanille ou les fruits secs.



LES CARACTÉRISTIQUES :

- Une liste d'ingrédients courte et compréhensible :
 - Sans additif
 - Sans matière grasse hydrogénée
 - Sans émulsifiant
- Fabriqué en Italie
- Disponible en sac de 1 ou 2 kilo(s)
- Date de durabilité minimale de 30 mois



LES BÉNÉFICES POUR VOUS :

- Simplicité de réalisation, gain de temps par rapport à une recette traditionnelle
- Possibilité d'organiser la production comme souhaité : process direct ou indirect
- Remise en œuvre à chaud ou à froid
- Pas de besoin de maturation
- Qualité constante et régulière



LES AVANTAGES POUR LES CONSOMMATEURS :

- Une glace à la texture onctueuse
- La promesse d'une glace à la liste d'ingrédients courte et compréhensible

Toutes les recettes vous permettront d'obtenir 1 kg de glace.

AMARENA

Puratos Base Glace Crema	222 g
Lait entier	480 g
Patiscrem PatisFrance	153 g
Disaronno	42 g
Cerises Amarena PatisFrance	102 g

Mode d'emploi :

Mélanger les trois premiers ingrédients ensemble puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant émulsifiant. Chauffer la préparation à 65°C (optionnel) puis ajouter le Disaronno. Turbiner jusqu'à -8°C. Ajouter les cerises Amarena égouttées tout en mélangeant. Conserver en bac à glace à -18°C.

CAFÉ

Puratos Base Glace Crema	260 g
Lait entier	560 g
Patiscrem PatisFrance	180 g
Café grain	40 g
Puratos Classic Café	10 g

Mode d'emploi :

La veille, faire infuser les grains de café dans le lait et la crème puis mixer.
Le lendemain, chinoiser et reposer le poids initial de liquide. Ajouter la Base Crema et le Classic Café puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant émulsifiant. Chauffer la préparation à 65°C (optionnel). Turbiner jusqu'à -8°C. Conserver en bac à glace à -18°C.

FLEUR D'ORANGER

Puratos Base Glace Crema	220 g
Lait entier	560 g
Patiscrem PatisFrance	180 g
Arôme Fleur d'Oranger PatisFrance	40 g

Mode d'emploi :

Mélanger tous les ingrédients ensemble puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant émulsifiant. Chauffer la préparation à 65°C (optionnel). Turbiner jusqu'à -8°C. Conserver en bac à glace à -18°C.

GINGEMBRE

Puratos Base Glace Crema	260 g
Lait entier	560 g
Patiscrem PatisFrance	180 g
Gingembre râpé	10 g

Mode d'emploi :

La veille, faire infuser le gingembre râpé dans le lait et la crème. Le lendemain, chinoiser et reposer le poids de liquide initial. Mélanger tous les ingrédients ensemble puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant émulsifiant. Chauffer la préparation à 65°C (optionnel). Turbiner jusqu'à -8°C. Conserver en bac à glace à -18°C.

MENTHE-CHOCOLAT

Lait entier	483 g
Patiscrem PatisFrance	120 g
Menthe fraîche	35 g
Puratos Base Glace Crema	200 g
Copeaux chocolat noir	162 g

Mode d'emploi :

La veille, faire infuser les feuilles de menthe dans le lait et la crème. Mixer.
Le lendemain, chinoiser et repeser le poids initial de liquide.
Ajouter la Base Crema puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant émulsifiant. Chauffer la préparation à 65°C (optionnel). Turbiner jusqu'à -8°C. Ajouter les copeaux de chocolat noir tout en mélangeant. Conserver en bac à glace à -18°C.

MIEL DE LAVANDE

Puratos Base Glace Crema	140 g
Miel de lavande	160 g
Lait entier	600 g
Fleur de lavande	1 épi
Patiscrem PatisFrance	100 g

Mode d'emploi :

La veille, faire infuser la lavande dans le lait et la crème.
Le lendemain, chinoiser et repeser le poids de liquide initial.
Mélanger tous les ingrédients ensemble puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant émulsifiant. Chauffer la préparation à 65°C (optionnel). Turbiner jusqu'à -8°C. Conserver en bac à glace à -18°C.

MOJITO

Puratos Base Glace Frutta	100 g
Eau	430 g
Sucre	180 g
Starfruit Citron PatisFrance	280 g
Zestes de citron vert	1 pc
Menthe fraîche	20 g
Rhum blanc	20 g

Mode d'emploi :

Faire bouillir l'eau et le sucre avec les zestes de citron et la menthe.
Ajouter le Starfruit Citron et la Base Frutta. Mixer au mixeur plongeant émulsifiant et ajouter le Rhum. Turbiner jusqu'à -8°C. Conserver en bac à glace à -18°C.

RHUM-RAISIN

Puratos Base Glace Crema	226 g
Lait entier	485 g
Patiscrem PatisFrance	156 g
Rhum 54% PatisFrance	43 g
Raisins Sultanas imbibés	90 g

Mode d'emploi :

La veille, faire gonfler les raisins avec 100 g d'eau bouillante et 100 g de Rhum.
Le lendemain, mélanger les trois premiers ingrédients ensemble puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant émulsifiant. Chauffer la préparation à 65°C (optionnel), ajouter le Rhum. Turbiner jusqu'à -8°C. Ajouter les raisins imbibés bien égouttés tout en mélangeant. Conserver en bac à glace à -18°C.



RÉGLISSE

Puratos Base Glace Crema	210 g
Lait entier	600 g
Patiscrem PatisFrance	180 g
Pâte de réglisse	10 g

Mode d'emploi :

Mélanger tous les ingrédients ensemble puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant émulsifiant. Chauffer la préparation à 65°C (optionnel). Turbiner jusqu'à -8°C. Conserver en bac à glace à -18°C.

THÉ VERT MATCHA

Puratos Base Glace Crema	260 g
Lait entier	550 g
Patiscrem PatisFrance	180 g
Thé vert matcha	10 g

Mode d'emploi :

Mélanger tous les ingrédients ensemble puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant émulsifiant. Chauffer la préparation à 65°C (optionnel). Turbiner jusqu'à -8°C. Conserver en bac à glace à -18°C.

YAOURT

Puratos Base Glace Crema	223 g
Yaourt	535 g
Patiscrem PatisFrance	214 g
Sucre	28 g

Mode d'emploi :

Mélanger tous les ingrédients ensemble puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant émulsifiant. Chauffer la préparation à 65°C (optionnel). Turbiner jusqu'à -8°C. Conserver en bac à glace à -18°C.

Toutes les recettes vous permettront d'obtenir 1 kg de glace.

BARBE À PAPA

Puratos Base Glace Crema	245 g
Lait entier	600 g
Patiscrem PatisFrance	150 g
Arôme naturel de Barbe à Papa	5 g

Mode d'emploi :

Mélanger tous les ingrédients ensemble puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant émulsifiant. Chauffer la préparation à 65°C (optionnel). Turbiner jusqu'à -8°C. Conserver en bac à glace à -18°C.

BOUNTY COCO-CHOCOLAT

Puratos Base Glace Crema	192 g
Lait entier	460 g
Patiscrem PatisFrance	115 g
Puratos Classic Coco CL	78 g
Copeaux chocolat noir	155 g

Mode d'emploi :

Mélanger tous les ingrédients ensemble puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant émulsifiant. Chauffer la préparation à 65°C (optionnel). Turbiner jusqu'à -8°C. Ajouter les copeaux de chocolat noir tout en mélangeant. Conserver en bac à glace à -18°C.

CARAMEL CACAHUÈTE

Puratos Base Glace Crema	205 g
Lait entier	490 g
Patiscrem PatisFrance	122 g
Puratos Deli Caramel	122 g
Cacahuètes grillées concassées	61 g

Mode d'emploi :

Mélanger tous les ingrédients ensemble puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant émulsifiant. Chauffer la préparation à 65°C (optionnel). Turbiner jusqu'à -8°C. Ajouter les cacahuètes grillées concassées tout en mélangeant. Conserver en bac à glace à -18°C.

CHOUCHOU

Puratos Base Glace Crema	205 g
Lait entier	490 g
Patiscrem PatisFrance	122 g
Chouchous caramélisés	122 g
Chouchous caramélisés concassés	61 g

Mode d'emploi :

La veille, faire infuser les chouchous dans le lait, mixer. Le lendemain, chinoiser et repeser le poids initial de lait. Mélanger tous les ingrédients ensemble puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant émulsifiant. Chauffer la préparation à 65°C (optionnel). Turbiner jusqu'à -8°C. Ajouter les brisures de chouchou tout en mélangeant. Conserver en bac à glace à -18°C.



CONFITURE DE LAIT

Puratos Base Glace Crema	227 g
Lait entier	545 g
Patiscrem PatisFrance	136 g
Confiture de lait	90 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc

Mode d'emploi :

La veille, faire infuser la gousse de vanille grattée et la confiture de lait dans le lait, mixer à l'aide d'un mixeur plongeant émulsifiant.
Le lendemain, chinoiser puis chauffer la préparation à 65°C (optionnel).
Turbiner jusqu'à -8°C. Conserver en bac à glace à -18°C.

COOKIES

Puratos Base Glace Crema	196 g
Lait entier infusé	425 g
Patiscrem PatisFrance	153 g
Cookies	151 g
Cookies émiettés	75 g

Mode d'emploi :

La veille, faire infuser les cookies dans le lait, mixer.
Le lendemain, chinoiser et repeser le poids initial de lait. Mélanger tous les ingrédients ensemble puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant émulsifiant. Chauffer la préparation à 65°C (optionnel).
Turbiner jusqu'à -8°C. Ajouter les cookies émiettés tout en mélangeant.
Conserver en bac à glace à -18°C.

CRÊPE SUZETTE

Puratos Base Glace Crema	232 g
Lait entier	500 g
Patiscrem PatisFrance	120 g
Zestes d'orange	2 pcs
Pralirac Blanc PatisFrance	90 g
Cointreau	18 g

Mode d'emploi :

La veille, faire infuser les zestes dans le lait, mixer.
Le lendemain, mélanger tous les ingrédients ensemble puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant émulsifiant. Chauffer la préparation à 65°C (optionnel). Ajouter le Pralirac Blanc fondu et le Cointreau.
Turbiner jusqu'à -8°C. Conserver en bac à glace à -18°C.

FRAISE TAGADA

Puratos Base Glace Crema	250 g
Lait entier	600 g
Patiscrem PatisFrance (1)	150 g
Patiscrem PatisFrance (2)	90 g
Fraises Tagada	100 g

Mode d'emploi :

Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant émulsifiant les trois premiers ingrédients.
Prélever 880 g de base puis ajouter la crème (2) et les fraises Tagada.
Laisser infuser pendant une nuit à 4°C.
Filtrer et chauffer la préparation à 65°C (optionnel). Turbiner jusqu'à -8°C. Conserver en bac à glace à -18°C.

RECETTES *Nostalgiques*

M&M'S

Puratos Base Glace Crema	221 g
Lait entier	530 g
Patiscrem PatisFrance	132 g
Puratos Classic Vanille	28 g
M&M's concassés	90 g

Mode d'emploi :

Mélanger tous les ingrédients ensemble puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant émulsifiant. Chauffer la préparation à 65°C (optionnel). Turbiner jusqu'à -8°C. Ajouter les M&M's concassés tout en mélangeant. Conserver en bac à glace à -18°C.

MADELEINE

Puratos Base Glace Crema	210 g
Lait entier infusé	465 g
Patiscrem PatisFrance	163 g
Madeleine	162 g

Mode d'emploi :

La veille, faire infuser les madeleines dans le lait, mixer. Le lendemain, chinoiser et repeser le poids initial de lait. Mélanger tous les ingrédients ensemble puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant émulsifiant. Chauffer la préparation à 65°C (optionnel). Turbiner jusqu'à -8°C. Conserver en bac à glace à -18°C.

NUTOLADE PIÉMONT

Puratos Base Glace Crema	237 g
Lait entier	645 g
Puratos Carat Nutolade Noisette Piémont	118 g

Mode d'emploi :

Mélanger tous les ingrédients ensemble puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant émulsifiant. Chauffer la préparation à 65°C (optionnel). Turbiner jusqu'à -8°C. Ajouter le Nutolade Piémont tout en mélangeant. Conserver en bac à glace à -18°C.

SPÉCULOOS

Puratos Base Glace Crema	215 g
Lait entier	525 g
Patiscrem PatisFrance	130 g
Puratos Deli Spéculoos	130 g

Mode d'emploi :

Mélanger tous les ingrédients ensemble puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant émulsifiant. Chauffer la préparation à 65°C (optionnel). Turbiner jusqu'à -8°C. Conserver en bac à glace à -18°C.



Toutes les recettes vous permettront d'obtenir 1 kg de glace.

CALISSON

Mode d'emploi :

Puratos Base Glace Crema	150 g
Miel de fleur	20 g
Arôme Fleur d'Oranger PatisFrance	10 g
Lait entier	620 g
Patiscrem PatisFrance	70 g
Praliné Fluide Amande Doux 59% PatisFrance	130 g

Mélanger tous les ingrédients ensemble puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant émulsifiant. Chauffer la préparation à 65°C (optionnel). Turbiner jusqu'à -8°C. Conserver en bac à glace à -18°C.

CITRON MERINGUÉ

Mode d'emploi :

Puratos Base Glace Frutta	90 g
Eau	390 g
Sucre	172 g
Starfruit Citron PatisFrance	258 g
Gouttes de meringue cuite	90 g

Mélanger tous les ingrédients ensemble puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant émulsifiant. Chauffer la préparation à 65°C (optionnel). Turbiner jusqu'à -8°C. Ajouter les gouttes de meringue tout en mélangeant. Conserver en bac à glace à -18°C.

CRÈME BRÛLÉE

Mode d'emploi :

Puratos Base Glace Crema	260 g
Lait entier	560 g
Patiscrem PatisFrance	180 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Sucre caramélisé	100 g

La veille, faire infuser la gousse de vanille grattée dans le lait, mixer. Le lendemain, mélanger tous les ingrédients ensemble puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant émulsifiant. Chauffer la préparation à 65°C (optionnel). Turbiner jusqu'à -8°C. Ajouter les brisures de caramel pilées tout en mélangeant. Conserver en bac à glace à -18°C.

FORÊT NOIRE

Mode d'emploi :

Puratos Base Glace Crema	204 g
Lait entier	440 g
Patiscrem PatisFrance	141 g
Kirsh PatisFrance	40 g
Griottines PatisFrance	97 g
Copeaux de chocolat noir	78 g

Mélanger les trois premiers ingrédients ensemble puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant émulsifiant. Chauffer la préparation à 65°C (optionnel). Turbiner jusqu'à -8°C. Ajouter les griottines égouttées et les copeaux de chocolat noir tout en mélangeant. Conserver en bac à glace à -18°C.

MACARON FRAMBOISE

Puratos Base Glace Crema	211 g
Lait entier infusé	455 g
Patiscrem PatisFrance	164 g
Macarons	162 g
Puratos Classic Framboise CL	8 g

Mode d'emploi :

La veille, faire infuser les macarons dans le lait, mixer.
Le lendemain, chinoiser et repeser le poids initial de lait. Mélanger tous les ingrédients ensemble puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant émulsifiant. Chauffer la préparation à 65°C (optionnel). Turbiner jusqu'à -8°C. Conserver en bac à glace à -18°C.

MARRON GLACÉ

Puratos Base Glace Crema	220 g
Lait entier	590 g
Pâte de Marrons PatisFrance	100 g
Brisures de marrons confits	90 g

Mode d'emploi :

Mélanger tous les ingrédients ensemble puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant émulsifiant. Chauffer la préparation à 65°C (optionnel). Turbiner jusqu'à -8°C. Ajouter les brisures tout en mélangeant. Conserver en bac à glace à -18°C.

PAIN D'ÉPICES

Puratos Base Glace Crema	213 g
Lait entier infusé	460 g
Patiscrem PatisFrance	165 g
Pain d'épices	162 g

Mode d'emploi :

La veille, faire infuser le pain d'épices dans le lait, mixer.
Le lendemain, mélanger tous les ingrédients ensemble puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant émulsifiant. Chauffer la préparation à 65°C (optionnel). Turbiner jusqu'à -8°C. Conserver en bac à glace à -18°C.

PANETTONE

Puratos Base Glace Crema	210 g
Lait entier infusé	460 g
Patiscrem PatisFrance	165 g
Panettone	165 g

Mode d'emploi :

La veille, faire infuser le Panettone dans le lait, mixer.
Le lendemain, mélanger tous les ingrédients ensemble puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant émulsifiant. Chauffer la préparation à 65°C (optionnel). Turbiner jusqu'à -8°C. Conserver en bac à glace à -18°C.



TARTE TATIN

Puratos Base Glace Frutta	100 g
Eau	310 g
Cassonade	90 g
Puratos Topfil Pomme façon Tatin 76%	500 g

Mode d'emploi :

Mélanger tous les ingrédients ensemble puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant émulsifiant. Chauffer la préparation à 65°C (optionnel). Turbiner jusqu'à -8°C. Conserver en bac à glace à -18°C.

TIRAMISÙ

Puratos Base Glace Crema	210 g
Disaronno	50 g
Lait entier	540 g
Patiscrem PatisFrance	200 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc

Mode d'emploi :

La veille, faire infuser la gousse de vanille grattée dans le lait, mixer. Mélanger tous les ingrédients ensemble puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant émulsifiant. Chauffer la préparation à 65°C (optionnel). Ajouter le Disaronno. Turbiner jusqu'à -8°C. Conserver en bac à glace à -18°C.

TURRON

Puratos Base Glace Crema	137 g
Brisure Nougat PatisFrance	90
Lait entier	568 g
Patiscrem PatisFrance	70 g
Praliné Fluide Amande Doux 59% PatisFrance	135 g

Mode d'emploi :

Mélanger tous les ingrédients ensemble puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant émulsifiant. Chauffer la préparation à 65°C (optionnel). Turbiner jusqu'à -8°C. Conserver en bac à glace à -18°C.

Ribambelle de Saveurs

Moule : Silikomart Galet SF164





Socle de l'Entremets

PÂTE SABLÉE

Beurre frais	200 g
Sucre glace	80 g
Farine	280 g
Œufs	30 g
Fleur de sel	2 g

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

Dôme Citron Meringué

GLACE CITRON

Puratos Base Glace Frutta	100 g
Eau	430g
Sucre	190 g
Starfruit Citron PatisFrance	280 g
Zestes de citron	1 pc

Faire bouillir l'eau et le sucre avec les zestes de citron. Filtrer et ajouter le Starfruit Citron et la Base Frutta. Mixer au mixeur plongeant. Turbiner.

MERINGUE FAÇON ITALIENNE

Blancs d'œufs	100 g
Glucose PatisFrance	100 g
Trimoline	100 g
Zestes de citron vert	½ pc

Faire bouillir le glucose et la Trimoline, puis verser sur les blancs d'œufs montés. Ajouter les zestes de citron, mélanger et pocher. Cuire au four ventilé à 180°C pendant environ 15 minutes.

MONTAGE ET FINITIONS

- Mouler les deux galets de glace citron et les accoler.
- Les tremper dans la meringue encore souple.
- Brûler légèrement.

Dôme Cappuccino

CAFÉ CAPPUCCINO

Puratos Base Glace Crema	260 g
Lait entier	560 g
Patiscrem PatisFrance	180 g
Café en grains	40 g

La veille, faire infuser les grains de café dans le lait et la crème. Mixer. Le lendemain, chinoiser et repeser le poids initial de liquide. Ajouter la Base Crema puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant émulsifiant. Chauffer la préparation à 65°C (optionnel). Turbiner jusqu'à -8°C.

BISCUIT MOELLEUX CHOCOLAT AMANDE

Blancs d'œufs	210 g
Sucre	210 g
Jaunes d'œufs	195 g
Fécule de pomme de terre	45 g
Farine	45 g

Belcolade Cacao Poudre	
Cacao-Trace	45 g
Huile	30 g
Belcolade Noir Absolu Ebony 96%	
Cacao-Trace	30 g

Monter les blancs d'œufs avec le sucre, ajouter délicatement les jaunes d'œufs. Incorporer ensuite les poudres tamisées (farine, fécule et cacao en poudre), puis l'huile et l'Ebony préalablement fondu. Couler en cadre et cuire à 175°C pendant environ 16 minutes.

GLACE CHOCOLAT SANAGA 66%

Lait entier	575 g
Patiscrem PatisFrance	30 g
Puratos Base Glace Cioccolato	150 g
Belcolade Noir Origins Sanaga 66% Cacao-Trace	240 g

Mixer le lait et la crème avec la base, chauffer le tout à 65°C et ajouter le chocolat. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant émulsifiant. Turbiner jusqu'à -8°C.

CRÈME CHANTILLY

Patiscrem PatisFrance (1)	150 g
Sucre semoule	115 g
Puratos Classic Vanille	10 g
Masse gélatine	30 g
Patiscrem PatisFrance (2)	900 g
Mascarpone	280 g

Porter à ébullition la crème (1), le sucre et le Classic Vanille puis laisser infuser pendant 15 minutes. Ajouter la masse gélatine dans la préparation vanillée. Chinoiser le mélange sur le mascarpone et la crème (2). Réserver au froid pendant 6 heures minimum. Monter au batteur très légère.

MONTAGE ET FINITIONS

- Détailler des disques de biscuit chocolat à 3 cm et 5 cm de diamètre.
- Dans un insert galet de 3 cm de diamètre, mouler la glace chocolat Sanaga et obturer avec le biscuit de 3 cm de diamètre.
- Dans un insert galet de 5 cm de diamètre, mouler la glace cappuccino et obturer avec le biscuit de 5 cm de diamètre.
- Accoler les deux galets et les tremper dans la chantilly vanille.
- Finir en saupoudrant un peu de cacao.



Dôme Framboise & Mojito

GLACE MOJITO

Puratos Base Glace Frutta	100 g
Eau	430 g
Sucre	180 g
Starfruit Citron PatisFrance	280 g
Zestes de citron vert	1 pc
Menthe fraîche	20 g
Rhum blanc	20 g

Faire bouillir l'eau et le sucre avec les zestes de citron et la menthe. Ajouter le Starfruit Citron et la Base Frutta. Mixer au mixeur plongeant et ajouter le Rhum. Turbiner.

GLACE FRAMBOISE

Puratos Base Glace Frutta	100 g
Eau	250 g
Sucre	150 g
Starfruit Framboise PatisFrance	500 g

Mixer tous les ingrédients ensemble et chauffer à 85°C. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant émulsifiant et turbiner jusqu'à -8°C.

MONTAGE ET FINITIONS

- Dans un insert galet de 5 cm de diamètre, mouler la glace à la framboise.
- Dans un insert galet de 3 cm de diamètre, mouler la glace mojito.
- Accoler les deux et dresser à la douille St-honoré la glace framboise autour de la glace Mojito.
- Pulvériser avec du glaçage **Puratos Miroir Glassage Neutre** à 50°C.
- Déposer un dôme de chaque saveur sur le sablé, recouvert de disques fins en chocolat, réalisés à l'aide du **Belcolade Noir Origins Sanaga 66% Cacao-Trace**.

Dôme Fruits Rouges & Pistache

GLACE FRAISE

Puratos Base Glace Frutta	100 g
Eau	250 g
Starfruit Fraise PatisFrance	450 g
Starfruit Citron PatisFrance	50 g
Sucre	140 g

Mélanger tous les ingrédients ensemble et chauffer à 85°C. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant émulsifiant et turbiner jusqu'à -8°C.

GLACE PRALINÉ PISTACHE

Puratos Base Glace Crema	150 g
Lait entier	620 g
Patiscrem PatisFrance	70 g
Praliné Pistache 52% PatisFrance	180 g

Mélanger tous les ingrédients ensemble puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant émulsifiant. Chauffer la préparation à 65°C (optionnel). Turbiner jusqu'à -8°C.

GLAÇAGE FRUITS ROUGES

Glucose PatisFrance	30 g
Sucre semoule	65 g
Starfruit Framboise PatisFrance	180 g
Starfruit Fraise PatisFrance	255 g
Jus de citron vert	75 g
Sucre semoule	12 g
Pectine NH PatisFrance	8 g
Miroir Plus Neutre PatisFrance	400 g

Caraméliser légèrement le glucose et le sucre. Décuire avec les purées de fruits. Ajouter en pluie le mélange sucre et pectine. Redonner un bouillon pendant 2 minutes. Ajouter le glaçage Miroir et mixer. Utiliser à chaud à 55°C.

GLAÇAGE PISTACHE CHOCOLAT

Belcolade Sélection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	700 g
Huile de colza	200 g
Pralirex Pistache PatisFrance	100 g

Faire fondre le chocolat à 35°C. Ajouter l'huile de colza, le Pralirex Pistache et mixer. Réserver puis utiliser à 35°C.

MONTAGE ET FINITIONS

- Dans un insert galet de 5 cm de diamètre, mouler la glace à la fraise.
- Congeler et le tremper dans le glaçage fruits rouges.
- Dans un insert galet de 3 cm de diamètre, mouler la glace pistache.
- Congeler et le tremper dans le glaçage pistache chocolat et saupoudrer d'un peu de pistache poudre torréfiée.
- Accoler les deux galets.

Paris-Brest

Moule : Silikomart Galet SF164

SABLÉ

Beurre frais	200 g
Sucre glace	80 g
Farine	280 g
Œufs	30 g
Fleur de sel	2 g

Mélanger tous les ingrédients en même temps. Étaler immédiatement en cadre à 2 mm d'épaisseur. Laisse reposer au froid positif pendant 2 heures. Cuire à 160°C pendant environ 12 minutes. Détailler des cercles de 85 mm de diamètre.

PÂTE À CHOUX

Eau	130 g
Lait	130 g
Beurre	130 g
Sel	4 g
Sucre	3 g
Farine T55	150 g
Œufs	270 g

Dans une casserole, faire chauffer l'eau, le lait, le beurre, le sel et le sucre. Ajouter la farine en une seule fois. Dessécher. Ajouter les œufs graduellement. Pocher à l'aide d'une douille N°10 des cercles de pâte à choux. Cuire au four à sole clé ouverte à 190°C pendant 25 minutes.

CRAQUELIN

Beurre	125 g
Sucre roux	150 g
Farine	160 g

Mélanger les ingrédients sans corser la pâte. Étaler entre 2 feuilles à 2 mm d'épaisseur et mettre au congélateur. Découper selon la forme désirée et poser sur la pâte à choux avant cuisson.

GLACE NOISETTE PIÉMONT

Puratos Base Glace Crema	140 g
Lait	590 g
Patiscrem PatisFrance	80 g
Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62% PatisFrance	190 g

Mélanger tous les ingrédients ensemble puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant émulsifiant. Chauffer la préparation à 65°C (optionnel). Turbiner jusqu'à -8°C.

DÉCOR CHOCOLAT AMBER 34%

Belcolade Sélection Amber Douceur 32% Cacao-Trace	575 g
Noisettes Brutes Effilées PatisFrance	30 g
Noisettes IGP Piémont PatisFrance torréfiées concassées	150 g

Tempérer le chocolat Amber, étaler le chocolat finement entre deux feuilles guitare. Détailler des disques de 10 cm et détailler au centre un cercle de 8 cm de diamètre. Courber légèrement.

GLAÇAGE GOURMAND AMBER

Belcolade Sélection Amber Douceur 32% Cacao-Trace	700 g
Huile de colza	100 g
Noisettes Brutes Hachées PatisFrance grillées	126 g

Faire fondre le chocolat Amber puis ajouter l'huile de colza et mixer. Ajouter les noisettes hachées grillées. Réserver puis utiliser à 30°C.

MONTAGE ET FINITIONS

- Découper la pâte à choux aux trois quarts.
- Dresser du **Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62% PatisFrance** au fond de la pâte à choux.
- A l'aide d'une poche à douille St-Honoré, dresser la glace noisette Piémont.
- Décorer à l'aide du Praliné Piémont, de noisettes effilées et finir avec le décor chocolat.
- Enfin tremper le Paris-Brest dans le glaçage gourmand Amber et le déposer sur le sablé.





3 Chocolats

Moule : Pavoni AF001 Sphère 55 mm

BISCUIT MOELLEUX CHOCOLAT AMANDE

Blancs d'œufs	210 g
Sucre	210 g
Jaunes d'œufs	195 g
Fécule de pomme de terre	45 g
Farine	45 g

Belcolade Cacao Poudre Cacao-Trace	45 g
Huile	30 g

Belcolade Noir Absolu Ebony 96% Cacao-Trace	30 g
--	-------------

Monter les blancs d'œufs avec le sucre, ajouter délicatement les jaunes d'œufs. Incorporer ensuite les poudres tamisées (farine, féculé et cacao en poudre), puis l'huile et l'Ebony préalablement fondu. Couler en cadre et cuire à 175°C pendant environ 16 minutes.

GLACE CHOCOLAT SANAGA 66%

Lait entier	575 g
Patiscrem PatisFrance	30 g
Puratos Base Glace Cioccolato	150 g
Belcolade Noir Origins Sanaga 66% Cacao-Trace	240 g

Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant émulsifiant le lait et la crème avec la base. Chauffer le tout à 65°C et ajouter le chocolat. Mixer pour obtenir une émulsion. Turbiner.

GLACE CHOCOLAT LAIT CAMEROUN 45%

Puratos Base Glace Cioccolato	150 g
Lait entier	560 g
Patiscrem PatisFrance	20 g
Belcolade Lait Origins Cameroun 45% Cacao-Trace	275 g

Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant émulsifiant le lait et la crème avec la base, chauffer le tout à 65°C et ajouter le chocolat. Mixer pour obtenir une émulsion. Turbiner.

GLACE CHOCOLAT EXTRA BLANC 34%

Puratos Base Glace Cioccolato	150 g
Lait entier	600 g
Patiscrem PatisFrance	65 g
Belcolade Sélection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	185 g

Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant émulsifiant le lait et la crème avec la base, chauffer le tout à 65°C et ajouter le chocolat. Mixer pour obtenir une émulsion. Turbiner.

ENROBAGE CHOCOLAT

Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	250 g
Belcolade Noir Origins Sanaga 66% Cacao-Trace	220 g

Fondre les deux ingrédients ensemble à 35°C.

GLAÇAGE GOURMAND

Belcolade Noir Origins Sanaga 66% Cacao-Trace	700 g
Pralirex Noisette PatisFrance	150 g
Huile de colza	100 g
Amandes Hachées PatisFrance grillées	126 g

Faire fondre le chocolat lait. Ajouter la pâte de noisette et l'huile de colza. Mixer. Ajouter les amandes hachées grillées. Réserver puis utiliser à 35°C.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Détailler des disques de biscuit chocolat de 5 cm de diamètre.
- Mouler la glace chocolat blanc dans un insert demi-sphère de 3 cm de diamètre.
- A l'aide du moule Pavoni, dresser la glace chocolat Sanaga dans la demi-sphère du bas de 5 cm de diamètre.
- Déposer l'insert glace chocolat blanc au-dessus de la glace Sanaga.
- Refermer le moule et finir de garnir avec la glace chocolat lait Cameroun.
- Tremper la sphère dans l'enrobage chocolat et de moitié dans le glaçage gourmand.
- Déposer la sphère sur le biscuit chocolat.
- Décorer avec des décors au chocolat lait et au chocolat blanc.





Fraisier

Moule : Cercle inox de 6 cm

SABLÉ

Beurre frais	200 g
Sucre glace	80 g
Farine	280 g
Œufs	30 g
Fleur de sel	2 g

Mélanger tous les ingrédients en même temps. Étaler immédiatement en cadre de 2 mm d'épaisseur. Laisse reposer au froid positif pendant 2 heures. Cuire à 160°C pendant environ 12 minutes. Détailler des cercles de 85 mm de diamètre.

BISCUIT AMANDE CITRON VERT

Blancs d'œufs	300 g
Sucre semoule	80 g
Sucre glace	270 g
Amande Poudre PatisFrance	270 g
Zestes de citron vert	50 g

Monter les blancs d'œufs avec le sucre semoule. Ajouter les poudres tamisées avec le zeste de citron puis étaler sur un Silpat® (cadre 40 x 60 cm). Cuire à 180°C au four ventilé pendant environ 15 minutes.

GLACE VANILLE

Puratos Base Glace Crema	260 g
Lait entier	560 g
Patiscrem PatisFrance	180 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc

Mélanger tous les ingrédients ensemble puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant émulsifiant. Chauffer la préparation à 65°C (optionnel). Turbiner jusqu'à -8°C

GLACE FRAISE

Puratos Base Glace Frutta	100 g
Eau	250 g
Starfruit Fraise PatisFrance	450 g
Starfruit Citron PatisFrance	50 g
Sucre	140 g

Mélanger tous les ingrédients ensemble puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant émulsifiant. Chauffer la préparation à 65°C (optionnel). Turbiner jusqu'à -8°C

GLAÇAGE FRUITS ROUGES

Glucose PatisFrance	30 g
Sucre semoule	65 g
Starfruit Framboise PatisFrance	180 g
Starfruit Fraise PatisFrance	255 g
Jus de citron vert	75 g
Sucre semoule	12 g
Pectine NH PatisFrance	8 g
Miroir Plus Neutre PatisFrance	400 g

Caraméliser légèrement le glucose et le sucre. Décuire avec les purées de fruits. Ajouter en pluie le mélange sucre et pectine. Redonner un bouillon pendant 2 minutes. Ajouter le glaçage Miroir et mixer. Utiliser à chaud à 55°C.

DÉCOR CHOCOLAT BLANC

Belcolade Sélection Extra Blanc	300
34% Cacao-Trace	

MONTAGE ET FINITIONS

- Détailler un disque de biscuit de 6 cm de diamètre.
- Le déposer dans un cercle de 6 cm de diamètre préalablement chemisé d'un Rhodoïd.
- Chemiser la glace vanille dans le cercle et déposer un autre disque de biscuit.
- Dresser un peu de glace fraise et obturer avec la glace vanille.
- Pulvériser l'entremets à l'aide du **Puratos Miroir Glassage Neutre** chauffé à 55°C.
- Pocher sur un Silpat® à l'aide d'une douille n°14 une boule étirée de sorbet fraise (forme similaire à une fraise).
- Plonger la fraise dans le glaçage fruits rouges à 55°C et la déposer au centre de l'entremets.
- Décorer avec un éventail de chocolat blanc.
- Saupoudrer légèrement de **Sucraneige PatisFrance** et déposer le tout sur le sablé.



Macaron Citron Meringué

MACARON

Patis' Macaron Extra PatisFrance	200 g
Eau	80 g
Colorant naturel jaune	280 g

Chauffer l'eau à 55°C. Mélanger l'eau et le Patis' Macaron Extra au batteur pendant 4 minutes à vitesse rapide. Dresser des macarons de 6 cm de diamètre. Cuir au four ventilé à 135°C pendant 20 minutes.

SORBET CITRON

Puratos Base Glace Frutta	100 g
Eau	430 g
Sucre	190 g
Starfruit Citron PatisFrance	280 g
Zestes de citron	1 pc

Faire bouillir l'eau et le sucre avec les zestes de citron. Filtrer et ajouter le Starfruit Citron et la Base Frutta. Mixer au mixeur plongeant émulsifiant. Turbiner.

MERINGUE FAÇON ITALIENNE

Blancs d'œufs	100 g
Glucose PatisFrance	100 g
Trimoline	100 g
Zestes de citron vert	½ pc

Faire bouillir le glucose et la Trimoline, puis verser sur les blancs d'œufs montés. Ajouter les zestes de citron, mélanger et pocher. Cuire au four ventilé à 180°C pendant environ 15 minutes.

DÉCOR CHOCOLAT

Belcolade Sélection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	200 g
--	--------------

Tempérer le chocolat et l'étaler entre deux feuilles guitare.

Détailler des disques de 4 cm de diamètre. Laisser cristalliser.

MONTAGE ET FINITIONS

- Dresser la glace citron entre deux coques de macaron.
- Tremper la base du macaron dans du **Belcolade Sélection Extra Blanc 34% Cacao-Trace** afin de créer une assise.
- Dresser la meringue sur la circonférence du macaron.
- Brûler légèrement la meringue et décorer la face du macaron avec un disque de chocolat blanc.





Les Oursons

Moule : Maé Oursons 012723

GLACE CHOCOLAT SANAGA 66%

Lait entier	575 g
Patiscrem PatisFrance	30 g
Puratos Base Glace Cioccolato	150 g
Belcolade Noir Origins Sanaga 66% Cacao-Trace	240 g

Mixer le lait et la crème avec la base, chauffer le tout à 65°C et ajouter le chocolat. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant émulsifiant. Turbiner jusqu'à -8°C.

GLACE CRÈME BRÛLÉE

Puratos Base Glace Crema	260 g
Lait entier	560 g
Patiscrem PatisFrance	180 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Sucre caramélisé	100 g

La veille, faire infuser la gousse de vanille grattée dans le lait, mixer. Le lendemain, mélanger tous les ingrédients ensemble puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant émulsifiant. Chauffer la préparation à 65°C (optionnel). Turbiner jusqu'à -8°C. Ajouter les brisures de caramel pilées tout en mélangeant.

GLACE CHOCOLAT AMBER 32%

Puratos Base Glace Cioccolato	150 g
Lait entier	590 g
Patiscrem PatisFrance	20 g
Belcolade Sélection Amber Douceur 32% Cacao-Trace	260 g

Mixer le lait, la crème et la base puis chauffer à 65°C et ajouter le chocolat. Mixer pour obtenir une émulsion. Turbiner.

GLACE FRAMBOISE

Puratos Base Glace Frutta	100 g
Eau	250 g
Sucre	150 g
Starfruit Framboise PatisFrance	500 g

Mélanger tous les ingrédients ensemble et chauffer à 85°C. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant émulsifiant et turbiner jusqu'à -8°C.

ENROBAGE CHOCOLAT NOIR

Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	250 g
Belcolade Noir Origins Sanaga 66% Cacao-Trace	220 g

Fondre les deux ingrédients ensemble à 35°C.

ENROBAGE CHOCOLAT AMBER

Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	250 g
Belcolade Sélection Amber Douceur 32% Cacao-Trace	250 g

Fondre les deux ingrédients ensemble à 35°C.

ENROBAGE CHOCOLAT BLANC VANILLE

Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	250
Belcolade Sélection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	250 g
Vanille en Poudre PatisFrance	1 g

Fondre tous les ingrédients ensemble à 35°C.

ENROBAGE CHOCOLAT BLANC ROSE

Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	250 g
Belcolade Sélection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	250 g
Colorant naturel liposoluble rouge	0,3 g

Fondre tous les ingrédients ensemble à 35°C.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Mouler chaque glace dans les moules ourson.
- Démouler.
- Tremper l'ourson au chocolat Sanaga 66% dans l'enrobage chocolat noir.
- Tremper l'ourson à la glace crème brûlée dans l'enrobage chocolat blanc vanille.
- Tremper l'ourson à la glace chocolat Amber 32% dans l'enrobage chocolat Amber.
- Tremper l'ourson à la glace framboise dans l'enrobage chocolat blanc rose.





Pommes d'Amour

Moule : Pavoni Sphère 55 mm AF001

GLACE FRAISE TAGADA

Puratos Base Glace Crema	250 g
Lait entier	600 g
Patiscrem PatisFrance (1)	150 g
Patiscrem PatisFrance (2)	90 g
Fraises Tagada	100 g

Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant émulsifiant les trois premiers ingrédients.

Prélever 880 g de base puis ajouter la crème (2) et les fraises Tagada. Laisser infuser pendant une nuit à 4°C.

Filtrer et chauffer la préparation à 65°C (optionnel). Turbiner jusqu'à -8°C.

GLAÇAGE FRAMBOISE

Puratos Miroir Glassage Neutre	500 g
Starfruit Framboise PatisFrance	30 g
Colorant naturel hydrosoluble rouge	1 g
Eau	50 g

Chauffer le tout à 55°C et mixer. Utiliser en pulvérisation.

SUCRE D'ORGE

Sucre	800 g
Patis'Omalt PatisFrance	200 g
Eau	450 g
Crème de tartre	2 g
Glucose PatisFrance	200 g
Colorant rouge hydrosoluble	Q.S

Cuire le tout à 167°C. Travailler la masse et tirer le sucre.

MONTAGE ET FINITIONS

- Mouler la glace dans les sphères.
- Pulvériser de glaçage.
- Décorer d'un sucre d'orge.





Esquimaux aux Cookies

Moule : Pavogel esquimaux

COOKIE

Sucre vergeoise	109 g
Sucre Muscovado	109 g
Beurre	150 g
Œufs	30 g
Farine gruau	210 g
Bicarbonate de soude	1,8 g
Sel fin	3 g

**Belcolade Lait Sélection
35% Cacao-Trace** 110 g

**Belcolade Noir Sélection
65% Cacao-Trace** 110 g

Mélanger les sucres et le beurre ramolli. Continuer à mélanger en ajoutant les poudres puis le chocolat en pistole. Étaler en cadre. Cuire à 165°C pendant 10 à 12 minutes.

ASTUCE : il est également possible d'utiliser le **Puratos Tegral Cookie** pour plus de facilité et un gain de temps.

GLACE COOKIES

Puratos Base Glace Crema	196 g
Lait entier	425 g
Patiscrem PatisFrance	151 g
Cookies	151 g
Cookies émiettés	75 g

La veille, faire infuser les cookies dans le lait, mixer. Le lendemain, chinoiser et repeser le poids initial de lait. Mélanger tous les ingrédients ensemble puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant émulsifiant. Chauffer la préparation à 65°C (optionnel). Turbiner jusqu'à -8°C. Ajouter les cookies émiettés tout en mélangeant. Conserver en bac à glace à -18°C.

GLAÇAGE AMBER

Belcolade Sélection Amber Douceur 32% Cacao-Trace	700 g
Huile de colza	200 g

Faire fondre le chocolat Amber, ajouter l'huile de colza et mixer. Réserver puis utiliser à 30°C.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Mouler la glace dans les moules esquimaux.
- Démouler et enrober à l'aide du glaçage Amber à 30°C.
- Déposer un petit cookie sur la coque en chocolat.







Glaces

www.puratos.fr

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



puratos
Food Innovation for Good