



2022

2023

tout shuss

Un Noël à la montagne

Nous avons tous un souvenir de la neige qui tombe, d'un chocolat chaud pour nous réchauffer et d'une raclette au bord des pistes de ski.

Cette année, nos chefs pâtissiers ont décidé de vous emmener avec eux pour une immersion au cœur d'un Noël à la montagne.

Comme une madeleine de Proust, ce cahier recettes vous rappellera de bons souvenirs que ce soit grâce à des visuels enneigés ou grâce à des saveurs réconfortantes et délicieuses.

Vous retrouverez également nos dernières nouveautés produits et les produits incontournables pour un Noël réussi.

Alors, chaussez vos skis et suivez-nous pour un tour de piste à la découverte de nos créations.



Sommaire



p 4



p 6



p 8



p 10

p 16



p 14



p 12



p 18



p 20



p 22



p 24





Pied au plancher



Quantité : 3 gouttières bûche standards

BISCUIT AMANDE

Farine de force / Farine de gruau	300 g
Amidon de Maïs PatisFrance	75 g
Amandes Brutes Poudre PatisFrance	230 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 PC
Puratos Mimetic Essentiel	75 g
Boisson de soja	390 g
Volcano PatisFrance	22 g
Sucre	100 g
Sucre inverti	100 g
TOTAL	1292 g

Mélanger tous les ingrédients au fouet à grande vitesse pendant 2 à 3 minutes. Étaler dans un cadre 40 x 60 cm. Cuire à 180°C pendant environ 16 minutes. Laisser refroidir. Couper 3 bandes de 7 x 49 cm et 3 bandes de 4 x 49 cm.

CROUSTILLANT AMANDE

Praliné Collection Amande Marcona 70% PatisFrance	333 g
Belcolade Expression So'Choc	93 g
Sobacha	45 g
Amandes Bâtonnets PatisFrance torréfiées	133 g
Vanille Gousse PatisFrance	½ pc
Fleur de sel	0,7 g
TOTAL	604,7 g

Torréfier les amandes bâtonnets, fondre le chocolat puis ajouter le praliné et le Sobacha. Étaler 190 g sur les bandes de biscuit de 7 cm et réserver au congélateur.

CRÉMEUX CITRON

Jus de citron frais	440 g
Zestes de citron	3 pcs
Eau	600 g
Elsay PatisFrance	45 g
Pectine NH PatisFrance	8 g
Sucre	165 g
Linnolat Couverture Amande	330 g
Puratos Mimetic Essentiel	165 g
TOTAL	1753 g

Chauffer le jus de citron et les zestes puis laisser infuser 15 minutes avant de filtrer et d'ajouter l'eau. Mélanger l'Elsay, le sucre et la pectine NH. Cuire comme une crème pâtissière et verser sur la couverture amande, mixer. Ajouter le Mimetic Essentiel et mixer à nouveau. Couler 500 g par gouttière et réserver au réfrigérateur. Laisser prendre au réfrigérateur au moins 2 heures avant de congeler.

MARMELADE DE CITRON GINGEMBRE

Citron frais bio	500 g
Sucre	500 g
Starfruit Citron PatisFrance	235 g
Gingembre râpé	5 g
Vanille Gousse PatisFrance	1,5 pcs
Pectine NH PatisFrance	8 g
TOTAL (avant cuisson)	1248 g

Blanchir les citrons 3 fois, les couper en petits cubes (enlever les pépins). Ajouter le Starfruit Citron, la pectine mélangée avec la moitié du sucre et la gousse de vanille. Porter à ébullition à feu doux et couvrir. Laisser reposer plusieurs heures. Ajouter le reste de sucre et cuire à feu doux jusqu'à 55°brix. Mixer les morceaux pour réduire à la taille désirée. Couler en plaque et laisser prendre au froid.

MOUSSE PRALINÉ AMANDE MARCONA

Boisson de soja (1)	345 g
Elsay PatisFrance	36 g
Praliné Collection Amande Marcona 70% PatisFrance	456 g
Linnolat 45% Cacao	240 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	120 g
Boisson de soja (2)	276 g
Puratos Ambiante Topping	552 g
TOTAL	2025 g

Cuire la poudre à crème avec la boisson de soja (1). Verser sur le chocolat et le beurre de cacao, mixer puis ajouter le praliné et mixer de nouveau. Foisonner la boisson de soja (2) avec l'Ambiante. A 30°C, ajouter la crème végétale montée. Réaliser le montage.

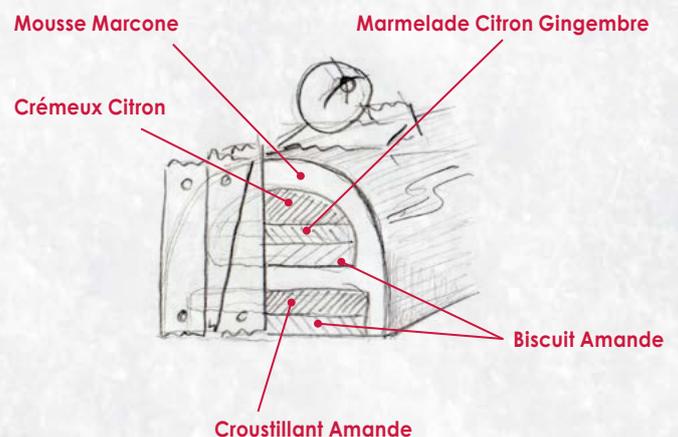
GLAÇAGE CHOCOLAT 45%

Eau	90 g
Linnolat 45% Cacao	120 g
Puratos Miroir Glassage Neutre	1000 g
TOTAL	1210 g

Chauffer l'eau et le chocolat ensemble, mixer et ajouter au Miroir Neutre. Chauffer et utiliser à 40°C.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Cuire le biscuit et découper 3 bandes de 7 x 49 cm et 3 bandes de 4 x 49 cm.
- Étaler 190 g de croustillant sur les bandes de 7 cm.
- Réaliser le crémeux citron et verser 500 g dans les moules insert. Laisser prendre au réfrigérateur.
- Faire la marmelade en avance et l'utiliser à froid, détendre la marmelade et étaler 200 g sur chaque bande de 4 cm puis déposer sur le crémeux citron froid.
- Congeler l'ensemble.
- Verser 500 g de mousse dans la gouttière, déposer l'insert citron congelé, lisser la mousse et déposer le biscuit et croustillant de 7 cm, stocker au congélateur.
- Démouler et glacer à 40°C.
- Réaliser les décors et embout de bûche à l'aide du **Linnolat Couverture Amande** et du **Linnolat 45% Cacao**.





Première Neige

Quantité: 1 rouleau de 40 cm de longueur - Flexipan® 57 x 37 cm

BISCUIT PÂTE À CHOUX NOISETTE

Lait entier	114 g
Beurre	49 g
Farine de blé	92 g
Noisettes Râpées PatisFrance	45 g
Œufs	63 g
Jaunes d'œufs	114 g
Blancs d'œufs	182 g
Sucre	67 g
Sucre inverti	23 g
Pralirex Noisette PatisFrance	34 g
Huile de tournesol	13 g
TOTAL	796 g

Porter à ébullition le lait avec le beurre, ajouter la farine et la poudre de noisette et faire une panade. Ajouter les œufs et les jaunes d'œufs. En parallèle, monter les blancs d'œufs et les sucres en meringue. Ajouter la meringue au premier mélange et finir avec le Pralirex et l'huile. Étaler sur Flexipan®. Cuire à 175°C au four ventilé pendant 9 minutes.

CRÉMEUX PRALINÉ PIÉMONT

Patiscrem PatisFrance	60 g
Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62% PatisFrance	93 g
Gélatine PatisFrance	0.35 g
Eau d'hydratation	2,1 g
TOTAL	155,45 g

Chauffer la crème à 60°C, ajouter la gélatine hydratée et mixer avec le praliné. Couler en tube de 2 cm de diamètre, laisser cristalliser au réfrigérateur, puis surgeler.

CRÈME LÉGÈRE PRALINÉ PIÉMONT

Lait entier	248 g
Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62% PatisFrance	73 g
Cassonade	20 g
Pectine NH PatisFrance	3,92 g
Jaunes d'œufs	50 g
Amidon	18 g
Gélatine Bœuf PatisFrance	2,94 g
Eau	17,64 g
Belcolade Sélection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	43 g
Patiscrem PatisFrance montée	221 g
TOTAL	697,5 g

Chauffer le lait et le praliné. Ajouter la cassonade, mélanger à la pectine et donner un bouillon. A côté, mélanger les jaunes d'œufs et l'amidon puis réaliser une crème pâtissière avec le premier mélange. Une fois cuit, ajouter la gélatine hydratée et le chocolat et mixer. A 20°C, ajouter la crème montée.

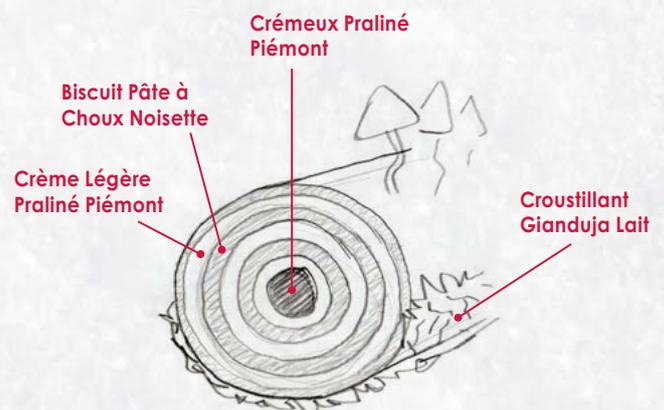
CROUSTILLANT GIANDUJA LAIT

Gianduja Lait Cacao-Trace PatisFrance	160 g
Grué de cacao	5 g
Noisettes Hachées PatisFrance	68 g
Crousticrep PatisFrance	68 g
Fleur de sel	1 g
TOTAL	302 g

Torréfier les noisettes. Faire fondre le Gianduja et ajouter les inclusions. Réserver.

MONTAGE ET FINITIONS

- Étaler la totalité de la crème légère sur le biscuit côté croûte, bloquer au réfrigérateur pendant 15 minutes.
- Une fois prise, déposer le tube de crémeux à une extrémité, puis rouler délicatement la bûche, dans la longueur en serrant correctement, surgeler.
- Répartir grossièrement le croustillant sur une feuille guitare de 40 x 25 cm et étaler à une épaisseur d'environ 3 - 4 mm. Poser la bûche au centre et enrouler le croustillant autour.
- Filmer l'ensemble et congeler.
- Couper à la taille voulue, puis décorer.





Boule de neige

Quantité : 20 petits gâteaux individuels

PÂTE SUCRÉE

Beurre	250 g
Sucre inverti	25 g
Sucre glace	100 g
Amandes Poudre PatisFrance	75 g
Sel	3 g
Œufs	100 g
Farine Pâtissière PatisFrance	450 g
TOTAL	1000 g

Mettre le beurre en pommade. Au batteur à la feuille, travailler le beurre pommade à petite vitesse et incorporer les sucres, la poudre d'amande et le sel. Ajouter une petite partie de la farine, puis ajouter petit à petit les œufs. Finir le mélange en incorporant le reste de la farine sans corser la pâte. Réserver au frais. Laminer la pâte à 2 mm d'épaisseur entre deux feuilles guitare. Laisser reposer pendant 10 minutes au froid négatif. Détailler 20 cercles de 6 cm de diamètre, 20 cercles de 4,5 cm de diamètre détaillés à 3 cm de diamètre en leur centre. Laisser reposer les fonds 45 minutes au froid positif. Cuire pendant 10 minutes à 150°C au four ventilé entre deux Silpain®.

CRAQUELIN

Beurre	75 g
Sucre Cassonade	93 g
Farine pâtissière PatisFrance	93 g
TOTAL	261 g

Mélanger les 3 ingrédients à la feuille au batteur. Etaler finement entre deux feuilles sulfurisées. Congeler sur plaque aluminium plate. Détailler à la convenance. (pour une feuille 60 x 40 cm)

PÂTE À CHOUX

Eau	133 g
Lait	133 g
Sel	4 g
Sucre	2 g
Puratos Mimetic Essentiel	106 g
Farine Pâtissière PatisFrance	146 g
Œufs	233 g
TOTAL	760 g

Faire bouillir l'eau, le sel, le sucre et le Mimetic. Verser la farine puis dessécher la panade au batteur à la feuille. Ajouter les œufs au batteur au fur et à mesure pour obtenir la consistance souhaitée pour dresser la pâte à choux. Dresser à l'aide d'une poche et d'une douille de 18 mm de diamètre. Pocher des boules de 35 g et de 55 mm de diamètre. Déposer un craquelin de 60 mm de diamètre sur le dessus du chou. Cuire pendant 45 minutes à 175°C au four à sole.

ASTUCE : Il est également possible d'utiliser le **Puratos Tegral Clara** spécial pâte à choux.

BASE PRALINÉ PISTACHE

Patiscrem PatisFrance	74 g
Lait	74 g
Jaunes d'œufs	29 g
Praliné Pistache 52% PatisFrance	176 g
Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance	2,5 g
Eau d'hydratation	17,5 g
TOTAL	373 g

Hydrater la gélatine. Réaliser une crème anglaise avec le lait, la crème et les jaunes d'œufs. Verser sur le praliné. Ajouter la gélatine hydratée et fondue. Mixer. Laisser cristalliser une nuit à 4°C.

CRÉMEUX PRALINÉ PISTACHE

Base praliné pistache	350 g
Ganache montée vanille (recette ci-dessous)	350 g
TOTAL	700 g

Monter la ganache montée, souple en 4^{ème} vitesse (vitesse moyenne). Mélanger les deux masses à la maryse. Peser 35 g par chou.

GARNITURE FRAMBOISE

Puratos Topfil Finest Framboise 70%	320 g
TOTAL	320 g

Garnir 16 g de Topfil par moule Flexipan® à financier rond. Lisser à la palette. Surgeler.

NAPPAGE AU PISTOLET

Puratos Miroir Glassage Neutre	500 g
Eau	50 g
TOTAL	550 g

Chauffer à 70°C au four à micro-ondes le Miroir et l'eau. Pulvériser très chaud.

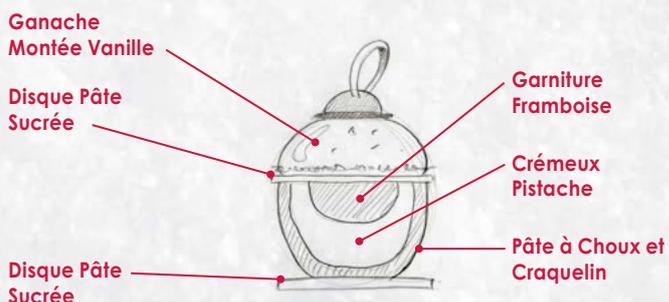
GANACHE MONTÉE VANILLE

Patiscrem PatisFrance (1)	422 g
Vanille Gousse Patis France	2 pcs
Sucre semoule	90 g
Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance	6 g
Eau d'hydratation	36 g
Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	160 g
Patiscrem PatisFrance (2)	700 g
TOTAL	1414 g

Hydrater la gélatine à l'eau froide et laisser gonfler au froid positif. Porter à ébullition la crème (1) avec la vanille. Verser sur le chocolat blanc, mixer. Ajouter la gélatine hydratée et fondue. Ajouter la crème (2), mixer et laisser cristalliser pendant 12 heures au froid positif. Monter en vitesse moyenne jusqu'à obtention d'une texture souple. Avec une douille unie 18 mm diamètre, pocher une boule de 50 g sur le sablé.

MONTAGE ET FINITIONS

- Garnir le chou principal de 35 g de crémeux pistache et de l'insert framboise.
- Coller le chou retourné sur le sablé de 45 mm de diamètre.
- Pocher 50 g de ganache montée sur le sablé de 60 mm de diamètre.
- Pulvériser la ganache montée au nappage neutre.
- Saupoudrer de feuille d'or en paillette.
- Déposer le sablé de 60 mm sur le chou retourné.
- Décorer avec une attache boule de Noël.





À la poursuite du K 2

Quantité : 3 gouttières bûche standards

BISCUIT CACAO

Jaunes d'œufs	300 g
Sucre	255 g
Farine T55	150 g
Belcolade Poudre de Cacao Cacao-Trace	60 g
Beurre	90 g
Blancs d'œufs	300 g
Sucre	75 g
Total	1230 g

Monter les jaunes d'œufs avec le sucre assez ferme. Ajouter la farine tamisée et la poudre de cacao. Incorporer le beurre fondu puis les blancs d'œufs montés en meringue. Couler dans un cadre 40 x 60 cm et cuire à 185°C au four ventilé pendant 10 minutes.

CROUSTILLANT CACAHUÈTES

Pralicrac Caramel au Beurre Salé PatisFrance	400 g
Cacahuètes grillées	350 g
Total	750 g

Fondre le Pralicrac à environ 35°C puis ajouter les cacahuètes grillées. Étaler en bandes de 7 x 49 cm.

CARAMEL CHOCOLAT SO'CHOC

Patiscrem PatisFrance	410 g
Glucose	300 g
Trimoline	40 g
Vanille Gousse PatisFrance	2 pcs
Sucre	290 g
Beurre	35 g
Belcolade Expression So'Choc Cacao-Trace	245 g
Total	1320 g

Chauffer la crème, le sirop de glucose, la trimoline et la vanille. Cuire le sucre à sec et décuire avec le mélange précédent. Verser le caramel dans un récipient et laisser refroidir à 80°C. Ajouter le chocolat puis mixer. Ensuite ajouter le beurre et mixer à nouveau. Couper le biscuit cacao en 2 et déposer une moitié dans un cadre 40 x 30 cm. Couler le caramel par dessus et déposer l'autre moitié de biscuit. Découper dans le cadre de biscuit/caramel des bandes de 4 cm de large.

CRÈME ANGLAISE DE BASE

Lait entier	750 g
Patiscrem PatisFrance	750 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Sucre	240 g
Jaunes d'œufs	300 g
Total	2040 g

Réaliser une crème anglaise avec tous les ingrédients.

CRÈMEUX SO'CHOC

Crème anglaise	1100 g
Belcolade Expression So'Choc Cacao-Trace	400 g
TOTAL	1500 g

Verser la crème anglaise chaude sur le chocolat et mixer. Couler 500 g par mini insert. Insérer une bande de biscuit/caramel de 4 cm de large. Laisser prendre au frais puis surgeler.

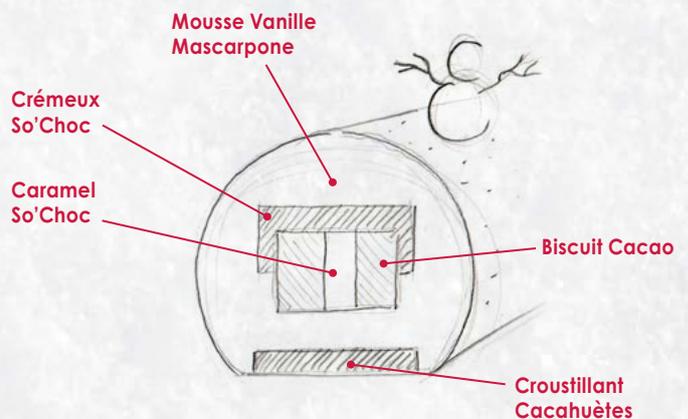
MOUSSE VANILLE-MASCARPONE

Crème anglaise	750 g
Vanille Gousse PatisFrance	2 pcs
Puratos Classic Vanille	20 g
Gelée Dessert PatisFrance	100 g
Mascarpone	100 g
Patiscrem PatisFrance montée	1050 g
Total	2020 g

Chauffer la crème anglaise à 45°C. Ajouter les vanilles et la Gelée Dessert. A 35°C, incorporer la crème montée avec le mascarpone.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Remplir un moule à bûche standard avec la mousse vanille (650 g par bûche)
- Déposer l'insert crémeux/biscuit/caramel surgelé.
- Recouvrir avec un peu de mousse vanille.
- Obturer avec une bande de croustillant et surgeler.
- Réaliser un velours blanc (60% **Belcolade Sélection Extra Blanc 34% Cacao-Trace** – 40% **Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace**) et décorer avec un bonhomme de neige et sa trace.





Noël au Paradis

Quantité : 4 entremets forme œuf (moule C2pack 220 x 150 x H 45)

SEMELLE CROUSTILLANTE

Gianduja Lait Cacao-Trace PatisFrance	250 g
Coco Râpée PatisFrance torréfiée	100 g
Noisettes Hachées PatisFrance	100 g
Corn flakes concassés	100 g
Fleur de sel	2 g
TOTAL	552 g

Torréfier les noisettes à 150°C pendant environ 20 minutes. Avec l'aide d'un robot coupe, concasser les corn flakes. Fondre le Gianduja à 30°C, puis mélanger l'ensemble des ingrédients dans l'ordre de la recette. Etaler à 3 mm d'épaisseur et réserver à 4°C. Détailler l'abaisse et réserver (100 g / semelle de forme œuf).

COMPOTÉE DE MANGUE

Puratos Topfil Finest Mangue 70%	700 g
Jus de citron vert	70 g
Gelée Dessert PatisFrance	35 g
TOTAL	805 g

Dissoudre la Gelée Dessert dans le jus de citron chaud. Incorporer ce jus dans la compotée de mangue (200 g / insert).

CRÉMEUX CARAMEL INFUSÉ

Sucre	170 g
Sirop de Glucose PatisFrance	20 g
Sucre inverti	8 g
Beurre	45 g
Patiscrem PatisFrance	345 g
Infusion « Jardin Tropical – Palais des thés »	19 g
Vanille Gousse PatisFrance	1,5 pcs
Fleur de sel	1,5 g
Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace	265 g
TOTAL	873,5 g

Chauffer la crème jusqu'à frémissement, puis ajouter la vanille, le sel et l'infusion. Laisser infuser pendant 3 minutes. Réaliser un caramel à sec avec le sucre, décuire avec le sirop de glucose chaud, le sucre inverti et le beurre. Décuire à nouveau avec la crème chaude, la vanille et le sel. Laisser retomber la température à 75°C puis verser sur le chocolat avant de mixer. Réserver à 4°C (110 g / insert).

BISCUIT LÉGER AMANDE CITRON VERT

Sucre semoule	200 g
Amandes Poudre PatisFrance	240 g
Farine Pâtissière PatisFrance	65 g
Œufs	150 g
Jaunes d'œufs	55 g
Beurre	120 g
Zestes de citron vert	1 pc
Blancs d'œufs	90 g
Sucre semoule	90 g
TOTAL	1010 g

Mélanger les 6 premiers ingrédients et finir cet appareil en ajoutant le beurre fondu chaud. Monter les blancs d'œufs et le sucre ensemble, à vitesse moyenne. Incorporer délicatement la meringue souple dans le premier appareil. Mettre en cadre 40 x 30 cm et cuire à 170°C pendant environ 20 minutes (pour 1 cadre 40 x 30 cm).

MOUSSE COCO

Jus de citron vert	30 g
Zestes de citron vert	½ pc
Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance	15 g
Eau d'hydratation	90 g
Puratos Classic Coco	90 g
Mascarpone	120 g
Lait de coco	400 g
Blancs d'œufs pasteurisés	125 g
Glucose Confiseur PatisFrance	250 g
Patiscrem PatisFrance	350 g
TOTAL	1470 g

Hydrater la gélatine avec l'eau pour en faire une masse. Une fois hydratée, la faire fondre au four à micro-ondes. Chauffer le jus de citron, puis intégrer la masse gélatine fondue, la pâte de coco, le mascarpone, puis le lait de coco. Mixer pour parfaire le mélange. Réaliser une meringue à froid en montant en même temps les blancs d'œufs et le glucose. Finir la mousse en mélangeant délicatement le liquide, la meringue et la crème montée (300 g / moule).

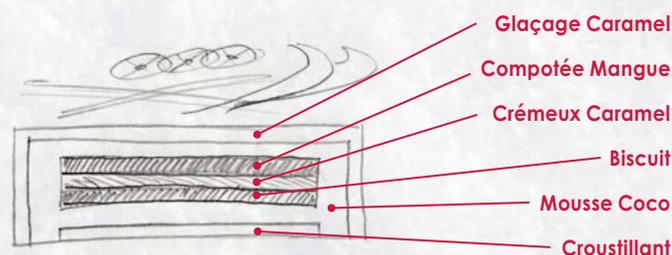
GLAÇAGE CARAMEL

Sucre	150 g
Lait	150 g
Glucose Confiseur PatisFrance	200 g
Puratos Miroir Glassage Neutre	500 g
Puratos Classic Vanille	50 g
Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance	15 g
Eau d'hydratation	90 g
Belcolade Sélection Amber Douceur 32% Cacao-Trace	500 g
TOTAL	1655 g

Au préalable, réaliser une masse gélatine. Avec le sucre, réaliser un caramel à sec et cuire jusqu'à 190°C. Décuire avec le glucose, puis le lait chaud. Incorporer au caramel la masse gélatine et la pâte d'aromatisation vanille. Finir en ajoutant la couverture fondue. Mixer pour avoir un mélange parfait et sans bulle. Filmer le glaçage et réserver à 4°C. Utiliser le glaçage entre 38 et 40°C.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Etaler le croustillant entre des règles de 3 mm et détailler à l'aide d'un gabarit 4 semelles de 100 g en forme d'œuf.
- Détailler le biscuit léger avec l'aide d'un gabarit en forme d'œuf (de la taille de l'insert).
- Dans les moules à insert, couler 200 g de compotée, puis couler 110 g de crémeux caramel et finir l'insert en déposant le biscuit. Réserver au surgélateur.
- Dans le moule à entremets, couler 300 g de mousse coco, puis intégrer l'insert.
- Finir le montage en déposant la semelle croustillante et surgeler.
- Démouler l'entremets et le glacer avec le glaçage caramel.
- Décorer.





Le Mont Touski

Quantité : 1 gouttière forme U

PÂTE SUCRÉE

Puratos Mimetic Essentiel	250 g
Sucre inverti	25 g
Sucre glace	100 g
Amandes Poudre PatisFrance	75 g
Sel	3 g
Œufs	100 g
Farine Pâtissière PatisFrance	450 g

Mettre la matière grasse en pommade. Au batteur à la feuille, travailler le Mimetic pommade à petite vitesse et incorporer les sucres, la poudre d'amande et le sel. Ajouter une petite partie de la farine, puis ajouter petit à petit les œufs. Finir le mélange en incorporant le reste de la farine sans corser la pâte. Réserver au frais. Laminer la pâte à 3 mm puis la détailler avec un emporte-pièce spécial « embout de bûche ». Cuire à 155°C pendant environ 15 minutes.

DACQUOISE AMANDE

Blancs d'œufs	250 g
Sucre	200 g
Sucre glace	200 g
Amandes Poudre PatisFrance	150 g
Farine pâtissière PatisFrance	75 g

Monter ensemble les blancs d'œufs et le sucre. Ajouter les poudres tamisées. Étaler sur une feuille 40 x 60 cm. Cuire cette feuille de biscuit à 200°C pendant environ 13 minutes.

GLACE CAMEL

Puratos Base Glace Crema	140 g
Lait	590 g
Patiscrem PatisFrance	80 g
Pralicrac Caramel au Beurre Salé PatisFrance	190 g

Chauffer les liquides (70°C), puis verser sur le Pralicrac et la base glace. Bien émulsionner au mixeur plongeant. (L'utilisation d'un mixeur plongeant permet d'obtenir une glace plus crémeuse et avec un foisonnement plus important). Turbiner à -8°C sans maturer, extraire et conditionner au froid.

SORBET PLEIN FRUIT POIRE

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

Mélanger tous les ingrédients ensemble et les mixer au mixeur plongeant pendant 2 minutes. Turbiner à -8°C sans maturer, extraire et conditionner au froid.

GLAÇAGE NEUTRE « SPÉCIAL GLACERIE »

Eau	100 g
Sucre	150 g
Glucose Confiseur PatisFrance	500 g
Puratos Miroir Glassage Neutre	420 g

Porter à ébullition l'eau, le sucre et le glucose. Ajouter le glaçage, puis laisser refroidir à 4°C. Utiliser à 20°C maximum en usage traditionnel (35°C en mode pulvérisation).

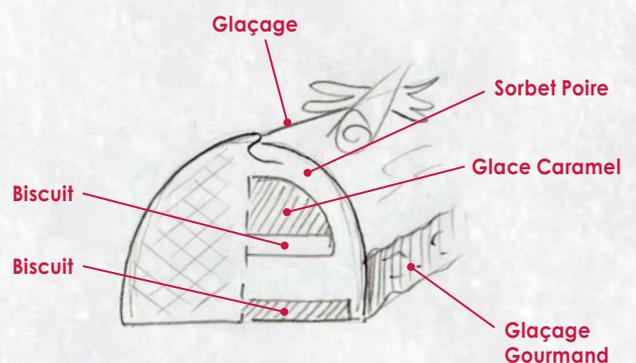
GLAÇAGE GOURMAND

Belcolade Origins Lait Vietnam 45% Caco-Trace	700 g
Pralirex Noisette PatisFrance	150 g
Huile de colza	50 g
Amandes Hachées PatisFrance	125 g

Faire fondre le chocolat. Ajouter le Pralirex et l'huile de colza puis mixer. Ajouter les amandes hachées grillées. Réserver puis utiliser à 33°C.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Couper la dacquoise en bandes de 5 cm de large pour les inserts, et en 7 cm de large pour les semelles.
- Mouler la glace caramel dans un moule à insert et déposer une bande de dacquoise de 5 cm.
- Mouler le sorbet poire dans un moule à bûche standard, puis intégrer l'insert caramel.
- Finir le montage en déposant une semelle de dacquoise de 7 cm.
- Surgeler.
- Glacer les bûches avec le glaçage neutre.
- Couper et tremper le bas des bûches dans le glaçage gourmand.
- Déposer sur carton et décorer.





Avalanche

Quantité : 6 gouttières

STREUSEUL

Beurre	487 g
Cassonade	325 g
Amandes Poudre PatisFrance	487 g
Farine	487 g
Amandes Bâtonnets PatisFrance	325 g
TOTAL	2111 g

Sabler tous les ingrédients ensemble, étaler à 4 mm. Verser dans un cadre 40 x 60 cm et cuire pendant 20 minutes à 160°C au four ventilé.

BISCUIT

Puratos X-Press Cream Cake	817 g
Eau	449 g
Blancs d'œufs	240 g
Sucre	60 g
Brisures de marrons confits	160 g
Total	1726 g

Mélanger ensemble les deux premiers ingrédients pendant 1 minute à vitesse lente et 3 minutes à vitesse moyenne. Monter les blancs et le sucre, mélanger ensemble les deux préparations et finir en ajoutant délicatement les marrons. Étaler sur le streuseul précuit dans un cadre 40 x 60 cm. Cuire à 180°C pendant 15 – 20 minutes.

COMPOTÉE DE MYRTILLE

Puratos Topfil Myrtille 70%	900 g
Zestes de citron vert	2 pcs
Myrtilles sauvages surgelées	400 g
Starfruit Cassis PatisFrance	500 g
Pectine NH PatisFrance	20 g
Sucre	60 g
TOTAL	1880 g

Mélanger le sucre et la pectine NH, puis l'ajouter à la purée de cassis en pluie. Ajouter tous les autres ingrédients et porter à ébullition 1 minute. Verser sur le cadre de biscuit.

CRÈME BRÛLÉE

Patiscrem PatisFrance	2400 g
Cassonade	360 g
Jaunes d'œufs	300g
Vanille Gousse PatisFrance	9 pcs
TOTAL	3060 g

Blanchir le sucre et les jaunes. Porter à ébullition la crème et la vanille puis ajouter le mélange blanchi. Cuire à 82°C et verser 480 g dans les moules silicone insert à buche. Cuire au four à 110°C pendant environ 30 minutes (l'appareil ne doit pas être liquide) puis surgeler.

MOUSSE DE MARRONS

Pâte de Marrons PatisFrance	730 g
Purée de Marrons PatisFrance	730 g
Patiscrem PatisFrance	836 g
Lait	836 g
Vanille Gousse PatisFrance	2 pcs
Jaunes d'œufs	330 g
Sucre	176 g
Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance	33 g
Eau	198 g
Patiscrem PatisFrance montée	1100 g
TOTAL	4969 g

Chauffer le lait, la crème et la vanille cuire à l'anglaise avec les jaunes et le sucre. Ajouter la gélatine hydratée et verser sur la pâte de marrons et purée de marrons. Mixer et laisser refroidir à 23°C. Ajouter la crème montée.

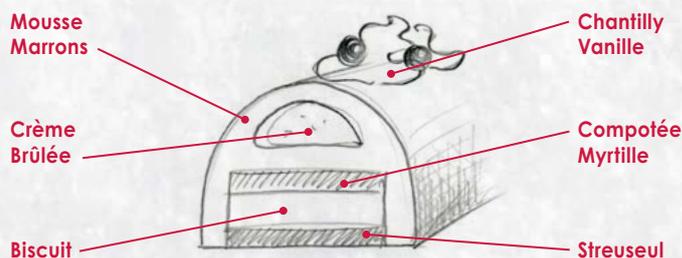
CHANTILLY VANILLE

Patiscrem PatisFrance (1)	113 g
Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance	4.5 g
Eau	27 g
Patiscrem PatisFrance (2)	450 g
Sucre glace	67 g
Vanille Gousse PatisFrance	3 pcs
TOTAL	661.5 g

Chauffer la crème (1) et la vanille. Laisser infuser 10 minutes. Ajouter la gélatine hydratée fondue. Ajouter la crème (2) et le sucre, mélanger et réserver au frais pendant 12 heures. Faire monter et pocher.

MONTAGE ET FINITIONS

- Réaliser le streuseul et le précuire.
- Verser le biscuit dessus et cuire l'ensemble à 180°C pendant 15 – 20 minutes, laisser refroidir.
- Verser la compotée de myrtilles et surgeler le tout.
- Découper 6 bandes de 5 x 49 cm.
- Cuire la crème brûlée, congeler et démouler.
- Verser dans les gouttières 400 g de mousse de marrons, déposer l'insert vanille.
- Ajouter encore 300 g puis déposer la bande de myrtille, congeler l'ensemble.
- Démouler, couper à la longueur désirée puis glacer à l'aide du **Puratos Miroir Glassage Blanc**.
- Colorer un peu de miroir en violet et moucher le pied de la bûche pour faire un dégradé.
- Monter la chantilly et pocher avec une douille n°10 des vagues sur le dessus puis décorer.
- Réaliser des embouts de bûche avec du **Belcolade Sélection Extra Blanc 34% Cacao-Trace**.



Nobilis

Fresh Cacao

Quantité : 1 cadre 36 x 36 x 1 cm

PRALINÉ GRUÉ DE CACAO

Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62% PatisFrance	550 g
Grué de cacao	115 g
Belcolade Origins Noir Papouasie-Nouvelle Guinée 73% Bio Cacao-Trace	175 g
Belcolade Origins Lait Vietnam 45% Cacao-Trace	75 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace (pommade issu du Magic-Temper)	9 g
TOTAL	924 g

Broyer le grué de cacao. Fondre à 30°C les couvertures, puis mettre au point avec le beurre de cacao pommade. Mélanger le praliné et le grué de cacao. Coller le praliné avec les couvertures. Couler entre 24 et 27°C, dans un cadre de 5 mm.

GANACHE À CADRER

Patiscrem PatisFrance	298 g
Sorbitol Poudre PatisFrance	51 g
Dextrose PatisFrance	51 g
Puratos Glucose DE60	85 g
Belcolade Origins Noir Papouasie-Nouvelle Guinée 73% Bio Cacao-Trace	325 g
Beurre laitier	40 g
TOTAL	850 g

Chauffer la crème à 80°C, puis ajouter l'ensemble des produits sucrants. Verser cette préparation sur la couverture et réaliser l'émulsion avec l'aide d'un mixer plongeant. A 35°C, incorporer le beurre pommade et mixer à nouveau. Cadrer à 30 - 32°C, dans un cadre de 5 mm (couler sur le praliné grué). Laisser reposer à 16°C.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Après cristallisation, détailler des sapins de 7 cm de haut et 5 cm en base.
- Enrober en **Belcolade Origins Noir Arriba 66%**.
- Déposer un décor préalablement réalisé avec un chablon.



Noisette Agrumes

Quantité : 1 cadre 36 x 36 x 1 cm

PRALINÉ NOISETTE ORANGE

Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62% PatisFrance	738 g
Beurre doux	32 g
Zestes d'orange bio (poudre)	2 pcs
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	80 g
Linnolat Couverture Noisette	140 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace (pommade issu du Magic-Temper)	10 g
TOTAL	1000 g

Avec l'aide d'un économètre rasoire, tailler les zestes d'orange, puis les réserver à l'étuve sèche. Une fois déshydratés, les réduire en poudre. Mélanger le praliné, le beurre doux et la poudre d'orange. Cristalliser par ensemencement, la couverture et le beurre de cacao pommade. Coller le praliné et couler à 27°C dans un cadre de 5 mm.

GANACHE THÉ AGRUMES

Boisson d'amande	213 g
Huile de noisette	16 g
Thé « Russe 7 agrumes »	11 g
Eau d'hydratation	33 g
Dextrose PatisFrance	38 g
Glucose DE60 Puratos	71 g
Sorbitol Poudre PatisFrance	12 g
Linnolat Couverture Noisette	398 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	32 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace (pommade issu du Magic-Temper)	9 g
TOTAL	800 g

Hydrater le thé dans l'eau froide, puis ajouter dans la crème chaude (70°C) et filtrer. Laisser infuser 15 à 20 minutes avant de filtrer. Pasteuriser la crème, puis ajuster le poids si besoin et ajouter tous les produits sucrants. Verser cette crème sur la couverture et le beurre de cacao. Réaliser l'émulsion avec l'aide d'un mixeur plongeant. A 32°C, le beurre de cacao pommade et mixer à nouveau. Couler entre 30 - 32°C, dans un cadre de 5 mm. Placer à 16°C et 65 % d'hygrométrie.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Après cristallisation, détailler des sapins de 7 cm de haut et 5 cm en base.
- Enrober avec **Linnolat Cacao 45%**.
- Déposer un décor préalablement réalisé avec un chablon.

Café Spéculoos

Quantité : 1 cadre 36 x 36 x 1 cm

PÂTE DE SPÉCULOOS

Farine Pâtissière PatisFrance	275 g
Cassonade	195 g
Beurre	130 g
Œufs	40 g
Volcano PatisFrance	4 g
Cannelle en poudre	7 g
Clou de girofle en poudre	2 g
Sel	3 g
TOTAL	656 g

Au batteur, à la feuille, travailler la cassonade, le beurre ramolli, la cannelle, la poudre de clous de girofle et le sel. Ajouter un à un les œufs. Ajouter la farine et la poudre à lever tamisées. Etaler directement la pâte entre 2 feuilles sulfurisées. Cuire le sablé à cœur à 170°C. Faire refroidir le spéculoos sur une grille.

PRALINÉ SPÉCULOOS

Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62% PatisFrance	515 g
Brisure de spéculoos	330 g
Belcolade Sélection Lait 35% Cacao-Trace	60 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	60 g
TOTAL	965 g

Mixer finement le spéculoos, puis ajouter le mélange couverture/beurre de cacao fondus. Finir en ajoutant le praliné. Prélever une partie du praliné pour réaliser un prémélange avec le 1% de beurre de cacao pommade. Rassembler l'ensemble de la masse. Cristalliser l'ensemble à 24°C et couler en cadre.

GANACHE BLONDE CAFÉ

Patiscrem PatisFrance	237 g
Café moulu	15 g
Vanille Gousse PatisFrance	1PC
Glucose DE60 PatisFrance	30 g
Sorbitol Poudre PatisFrance	18 g
Belcolade Sélection Amber Douceur 32% Cacao-Trace	470 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	30 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace (pommade issu du Magic-Temper)	8 g
TOTAL	808 g

Chauffer la crème (75°C) et incorporer le café pour l'infuser (ne pas filtrer, laisser le café moulu dans la crème). Ajouter le sorbitol et le glucose. Verser la crème chaude sur la couverture et réaliser une émulsion à l'aide d'un mixeur plongeant. En fin d'émulsion, à 32°C, ajouter le beurre de cacao pommade. Mixer à nouveau. Couler en cadre de 5 mm. Laisser cristalliser à 17°C pendant 24 heures.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Après cristallisation, détailler des sapins de 7 cm de haut et 5 cm en base.
- Enrober en **Belcolade Sélection Amber Douceur 32% Cacao-Trace**.
- Déposer un décor préalablement réalisé avec un chablon.





Snow

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

Quantité : 1 bûche 50 x 8 cm unie ou 2 bûches « Élégance » de chez Silikomart

BISCUIT CACAO (1 PLAQUE 40 X 60 CM)

Jaunes d'œufs	250 g
Sucre	215 g
Farine T55	125 g
Belcolade Cacao Poudre Cacao-Trace	50 g
Beurre	75 g
Blancs d'œufs	250 g
Sucre	65 g
Poids total	1030 g

Monter les jaunes d'œufs et le sucre assez ferme au batteur. Ajouter la farine tamisée et le cacao en poudre. Incorporer le beurre fondu puis les blancs d'œufs montés en meringue. Couler en cadre 40 x 60 cm et cuire à 170°C au four ventilé pendant environ 14 minutes. Après refroidissement, découper une semelle de 3.5 x 50 cm et 1 semelle de 6 x 50 cm.

DIAMANT NOISETTE

Farine T45	250 g
Noisette Brutes en Poudre PatisFrance	200 g
Sucre glace	125 g
Vanille en poudre	1 g
Sel	3 g
Beurre doux	200 g
Poids total	779 g

Couper le beurre en petits cubes et mélanger l'ensemble sans corser. Étaler à 2 mm d'épaisseur et bloquer au froid. Cuire à 155°C pendant environ 12 minutes.

CROUSTILLANT DIAMANT NOISETTE

(200 G PAR SEMELLE DE 6 X 50 CM)

Diamant noisette émietté cuit	134 g
Pralirex Noisette PatisFrance	6 g
Miel de châtaignier	3 g
Belcolade Origins Lait Vietnam 45% Cacao-Trace	30 g
Fleur de sel	0.40 g
Vanille Gousse PatisFrance	¼ pcs
Amandes Bâtonnets PatisFrance torréfiés	30 g
Poids total	203 g

Faire fondre le chocolat puis ajouter le praliné, le miel et la fleur de sel. Ajouter le diamant cuit émietté, la vanille grattée et les amandes torréfiées. Étaler sur la bande de biscuit.

CRÉMEUX PRALINÉ (260 G PAR INSERT 3.5 X 50 CM)

Lait	26 g
Patiscrem PatisFrance	92 g
Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62% PatisFrance	184 g
Gélatine poudre	1.60 g
Eau d'hydratation	10 g
Poids total	314 g

Porter à ébullition le lait, la crème et ajouter la masse gélatine fondue. Verser sur le praliné et mixer. Couler en gouttière de 4 x 50 cm et déposer le biscuit chocolat.

GANACHE Caramel ET FLEUR DE SEL

(100 G PAR INSERT 3.5 X 50 CM)

Eau	10 g
Sucre	25 g
Fleur de sel	0.50 g
Patiscrem PatisFrance	40 g

Belcolade Origins Lait Vietnam 45% Cacao-Trace	45 g
Beurre	10 g
Poids total	130.5 g

Cuire le sucre et l'eau pour obtenir un caramel puis décuire avec la crème chaude. Verser sur le chocolat et mixer. A 32°C, ajouter le beurre, la fleur de sel et mixer à nouveau. Couler sur le biscuit dans l'insert et surgeler.

MOUSSE AU CHOCOLAT

(+/- 750 G PAR GOUTTIÈRE DE 8 X 50 CM)

Eau	35 g
Sucre	72 g
Fleur de sel	1 g
Jaunes d'œufs	72 g
Lait	140 g
Gélatine (180 blooms)	7 g
Eau d'hydratation	42 g

Belcolade Origins Noir Pérou 64%	172 g
Patiscrem PatisFrance	330 g
Poids total	871 g

Cuire le sucre et l'eau à 103°C et verser sur les jaunes d'œufs pour réaliser une pâte à bombe. Faire fondre le chocolat à 35°C et monter la crème moussieuse. Chauffer le lait et incorporer la masse gélatine. Ajouter le chocolat dans ce lait tiédi puis la pâte à bombe et la crème montée.

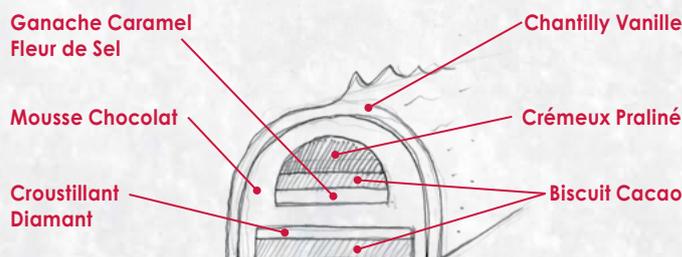
DÉCOR CHANTILLY VANILLE

Patiscrem PatisFrance (1)	320 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Gélatine	4.5 g
Eau d'hydratation	27 g
Belcolade Sélection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	110 g
Patiscrem PatisFrance (2)	1000 g
Poids total	1363 g

Infuser la vanille dans la crème chaude (1). Incorporer la masse gélatine fondue et le chocolat fondu. Mixer et couler sur la crème froide (2). Mixer et réserver pendant 12 heures au froid négatif. Monter la crème et y plonger les bûches glacées. Relever pour donner l'effet de montagne enneigée.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Couler la mousse chocolat dans la gouttière à hauteur de 700 g environ.
- Plonger l'insert crémeux/biscuit/ganache afin de le centrer et de remonter la mousse.
- Obturer avec le biscuit croustillant Diamant.
- Plonger la bûche dans le décor chantilly vanille pour donner un effet de montagne enneigée.
- Pulvériser au pistolet neutre et saupoudrer de **Sucraneige PatisFrance**.





Tout Shuss !

Quantité : 2 entremets de 200 mm de diamètre x 45 mm de haut

CROUSTILLANT

Pralicrac Chocolait Cacao-Trace PatisFrance	600 g
Zestes de citron vert	1,5 pcs
TOTAL	600

Fondre quelques secondes four à micro-ondes le Pralicrac. Ajouter les zestes de citron. Étaler entre deux feuilles guitare 60 x 40 cm entre des règles de 3 mm. Détailler un cercle 200 mm de diamètre pour réaliser la semelle de l'entremets. Déposer dans le fond d'un cercle de 200 mm de diamètre. Surgeler.

BISCUIT FINANCIER (RECETTE POUR UN FLEXIPAN 60 X 40 CM)

Sucre glace	600 g
Amandes Poudre PatisFrance	240 g
Farine Pâtisserie PatisFrance	240 g
Volcano PatisFrance	6 g
Sel	4 g
Blancs d'œufs	600 g
Beurre	380 g
Trimoline	30 g
Zestes de citron	2 pcs
TOTAL	2100 g

Mélanger à sec le sucre glace, les amandes, la farine, le Volcano et le sel. Ajouter les blancs d'œufs crus, puis le beurre tiède contenant les zestes de citron et la Trimoline. Cuire sur plaque à trous au four ventilé à 175°C pendant environ 18 minutes. A la sortie du four, glisser sur grille et déposer un Silpat® sur le dessus du biscuit pour éviter le dessèchement. Refroidir à 4°C pour figer le beurre et faciliter le détaillage. Détailler en cercle de 200 mm de diamètre. Déposer sur le croustillant.

ASTUCE : Il est également possible d'utiliser le Frianvit PatisFrance.

Recette :

Frianvit PatisFrance	1000 g
Beurre fondu à 45°C	500 g
Eau	500 g

COMOTÉE D'AGRUMES

Segments d'oranges	125 g
Segments de mandarines	125 g
Segments de citrons verts	18 g
Purée citron vert	125 g
Purée d'orange	125 g
Puratos Classic Vanille	56 g
Sucre semoule	10 g
Pectine NH PatisFrance	9 g
TOTAL	465 g

Mélanger le sucre semoule et la pectine. Mixer les segments d'agrumes et les pulpes. Porter la pulpe obtenue à ébullition et réduire jusqu'à obtenir 390 g de pulpe, cela va concentrer le goût des fruits. Ajouter le Classic Vanille. Ajouter en fine pluie le sucre et la pectine et redonner un bouillon. Mixer. Laisser prendre 12 heures au froid positif filmé au contact. Le lendemain, détendre efficacement au fouet pour obtenir une texture comotée. Peser à 200 g sur le biscuit financier, étaler régulièrement. Surgeler.

CRÉMEUX AMBER-AGRUMES

Starfruit Mandarine PatisFrance	117 g
Starfruit Citron PatisFrance	50 g
Jaunes d'œufs	33 g
Belcolade Sélection Amber Douceur 32% Cacao-Trace	151 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	21 g
Gélatine Poudre PatisFrance	2 g

Eau d'hydratation	12 g
Zestes de citron vert	0,5 pc
Zestes d'orange	0,25 pc
TOTAL	386 g

Hydrater la gélatine. Réaliser une crème anglaise avec la purée de mandarine, le citron, les jaunes et les zestes. Verser sur la couverture et le beurre de cacao. Mixer. Ajouter la gélatine hydratée fondue. Verser sur la comotée, peser à 180 g pour un cercle de 200 mm de diamètre. Surgeler.

MOUSSE CITRON

Patiscrem PatisFrance	166 g
Eau	24 g
Gélatine Poudre PatisFrance	4 g
Starfruit Citron PatisFrance	33 g
Purée citron vert	33 g
Zestes de citron vert	0,5 pc
Zestes de citron jaune	0,5 pc
Pectine NH PatisFrance	1,6 g
Sucre semoule	46 g
Lait de coco	26 g
Lait	88 g
TOTAL	421 g

Hydrater la gélatine. Monter la crème moussieuse. Mélanger le sucre semoule et la pectine NH. Porter à ébullition le lait, la coco, et le précédent mélange de poudres ainsi que les zestes. Hors du feu, ajouter le jus de citron vert, le jus de citron jaune et la gélatine hydratée et fondue. Incorporer la crème montée lorsque le mélange est refroidi à 26°C. Couler la mousse sur le crémeux, peser à 200 g pour un cercle de 200 mm de diamètre. Lisser, surgeler.

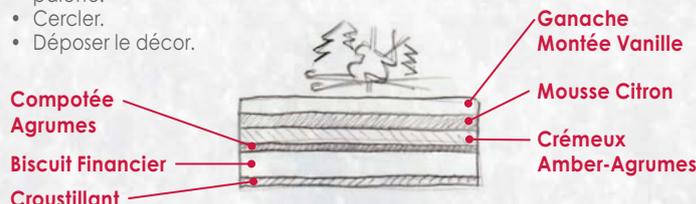
GANACHE MONTÉE VANILLE

Patiscrem PatisFrance (1)	146 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Sucre semoule	32 g
Gélatine Poudre PatisFrance	2 g
Eau d'hydratation	12 g
Belcolade Sélection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	55 g
Patiscrem PatisFrance (2)	243 g
TOTAL	496 g

Hydrater la gélatine à l'eau froide et laisser gonfler au froid positif. Porter à ébullition la crème (1) avec la vanille. Verser sur le chocolat blanc, mixer. Ajouter la gélatine hydratée et fondue. Ajouter la crème (2), mixer et laisser cristalliser 12 heures au froid positif. Le lendemain, monter la ganache en vitesse moyenne, arrêter le foisonnement lorsqu'elle est crémeuse, elle continuera de se serrer avec le froid de la masse.

MONTAGE ET FINITIONS

- Réaliser un montage à l'endroit.
- Déposer dans le fond d'un cercle de 200 mm de diamètre le croustillant.
- Déposer sur le croustillant le biscuit avec la comotée.
- Couler sur la comotée 180 g de crémeux.
- Couler sur le crémeux 200 g de mousse.
- Lisser à hauteur avec la ganache montée et réaliser un travail à la palette.
- Cercler.
- Déposer le décor.



Balourd

ÉLÉMENTS	NOMBRE	COULEUR / FINITION
Socle, pochage	1	Belcolade Sélection Extra Blanc 34% Cacao-Trace
Ventre Sphère de 12 cm	1	Belcolade Sélection Extra Blanc 34% Cacao-Trace
Tête Sphère de 8 cm	1	Belcolade Sélection Extra Blanc 34% Cacao-Trace
Pieds ½ sphère de 5 cm	2	Belcolade Sélection Extra Blanc 34% Cacao-Trace
Mains ½ sphère de 4 cm	2	Belcolade Sélection Extra Blanc 34% Cacao-Trace
Oreilles ½ sphère 2,5 cm	2	Belcolade Sélection Extra Blanc 34% Cacao-Trace
Museau ½ sphère 5 cm	1	Belcolade Sélection Amber Douceur 32% Cacao-Trace
Nez ½ sphère 1cm	1	Belcolade Origins Noir Arriba 66%
Yeux	2	Belcolade Sélection Extra Blanc 34% Cacao-Trace Belcolade Origins Noir Arriba 66%
Echarpe	1	Décofondant PatisFrance coloré en rouge

BEURRE DE CACAO BLANC

Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace 200

Belcolade Sélection Extra Blanc 34% Cacao-Trace 200

Fondre à 45°C et mixer.

Utiliser entre 27 et 30°C.

MONTAGE :

- Mouler tous les éléments.
- Réaliser le socle en versant du chocolat blanc dans un cercle de 160 mm et avant qu'il ne soit durci, souffler de l'air pour former des vagues.
- Réaliser des disques de 4 et 5 cm avec du chocolat Sélection Amber Douceur.
- A l'aide d'un cornet de chocolat Origins Arriba, dessiner les coussinets de l'ours sur les disques.
- Assembler la sphère de 12 cm et réduire sur une plaque chaude « assoir » le personnage, puis coller sur le socle.
- Coller ensuite tous les éléments sauf les disques de coussinets, le nez, les yeux et l'écharpe.
- Réserver au réfrigérateur pour que le montage soit à 4°C.
- Pulvériser à basse pression le beurre de cacao blanc pour former la fourrure.
- Coller ensuite le nez, les yeux et les coussinets et enfin l'écharpe.



Les ingrédients incontournables



Un programme unique pour un avenir durable du cacao

Depuis 2015, Puratos s'est engagé auprès des communautés de planteurs mais aussi auprès des générations futures grâce à son programme Cacao-Trace. Ce programme permet une transparence totale quant à l'origine du cacao, des prix justes pour les planteurs mais aussi des chocolats encore plus savoureux grâce à notre expertise en fermentation.

Cacao-Trace se distingue des autres programmes de Cacao durable grâce à 2 points de différenciation majeurs :

Le Chocolat 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 2021, nous avons reversé un bonus de 1 000 000 € 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.



Expression So'Choc

Développé avec Stéphane Leroux, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier 2014, Belcolade Expression So'Choc est un chocolat aux saveurs uniques, mettant à profit notre expertise en matière de fermentation pour vous proposer une expérience totalement inédite.



Sélection Amber Douceur 32%

Un chocolat à la couleur ambrée avec un profil aromatique innovant et original. Ses notes de caramel au beurre salé vous permettront d'apporter une touche d'originalité que ce soit dans les saveurs mais aussi dans l'apparence de vos créations.



Sélection Extra Blanc 34%

Un chocolat extra blanc sans colorant ni arôme artificiel. Il répond aux attentes des consommateurs grâce à son goût intense en lait et vanille et sa composition clean(er) label et réduite en sucre.



Pour en savoir plus sur Cacao-Trace, notre programme de cacao durable, flashez ce code ou rendez-vous sur www.puratos.fr



Les ingrédients incontournables

LINNOLAT

Une nouvelle génération d'ingrédients pour des créations originales, savoureuses mais aussi végétales.

Aujourd'hui les consommateurs sont tournés vers un mode de vie plus éthique. En effet, 60% des français achètent des produits végétaux et 52% d'entre eux pensent que ces produits sont à la fois bons pour la santé mais aussi pour l'environnement. Cependant, les consommateurs ne veulent pas faire de compromis sur le goût.

Linnolat est donc l'ingrédient parfait pour sublimer vos créations mais aussi pour répondre aux attentes du consommateur ! Découvrez ici notre gamme qui allie la saveur intense des fruits secs et le cacao durable issu du programme Cacao-Trace.



LINNOLAT 45% CACAO

Un chocolat de couverture à base de 45% de cacao en provenance du Vietnam et certifié Cacao-Trace et de 11% d'amande.



LINNOLAT COUVERTURE NOISETTE

Une spécialité à base de beurre de cacao certifié Cacao-Trace et de noisettes françaises.



LINNOLAT COUVERTURE AMANDE

Une spécialité à base de beurre de cacao certifié Cacao-Trace et d'amandes blanchies rigoureusement sélectionnées.

Nos Praliné Collection PatisFrance

Des pralinés d'exception élaborés à partir d'ingrédients nobles issus des meilleures origines.

L'origine des produits est devenue un gage de qualité auprès des consommateurs. 42% des français cherchent à connaître l'origine des ingrédients des produits qu'ils consomment. C'est pourquoi nous vous proposons aujourd'hui une gamme de Pralinés Collection. Nous avons sélectionné des ingrédients de qualité aux origines connues pour des saveurs encore plus intenses nous permettant de créer des pralinés uniques.



PRALINÉ COLLECTION AMANDE-NOISETTE 55% ORIGINE FRANCE

Elaboré à partir d'amandes et de noisettes torréfiées en provenance de coopératives du Sud de la France et de sucre roux caramélisé en provenance des DOM-TOM.



PRALINÉ COLLECTION NOISETTE PIÉMONT IGP 62%

Elaboré à partir de noisettes certifiées IGP en provenance du Piémont.



PRALINÉ COLLECTION AMANDE MARCONA 70%

Elaboré à partir d'amandes Marcona en provenance d'Espagne.



Nos solutions **fruits** :



TOPFIL FINEST

Topfil Finest est la nouvelle génération de fourrages fruits combinant authenticité et naturalité.

AVANTAGES :

- Vrai goût naturel de fruit
- Haute teneur en fruit (70% de fruit minimum)
- intégrité du fruit préservée (couleur, goût, texture)
- Texture compotée avec ou sans morceaux
- Cleaner Label



CLASSIC :

Préparation de fruit au plus proche du goût et de la couleur originelle 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 couleur 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

Nos solutions **glaces** :

Préparations pour la réalisation de glaces sans stabilisateur et sans émulsifiant, avec des ingrédients 100% naturels, sans compromis sur le goût et l'onctuosité. Elles permettent de réaliser des glaces à chaud ou à froid.

Une gamme de 3 bases est disponible :



BASE CREMA pour des glaces aux notes chaudes, tels que la vanille ou les fruits secs.

BASE CIOCCOLATO pour des glaces au chocolat (noir, lait, blanc ...)

BASE FRUTTA pour des glaces aux fruits des plus acides aux plus sucrés.

Pour en savoir plus



Passez à la
commande en
ligne grâce à
My Puratos

Votre assistant pour la gestion de vos achats

- Tous vos produits habituels livrés chez vous en seulement quelques clics
- Un accès en avant-première aux nouveautés sur notre site
- Des promotions exclusives, tout au long de l'année
- Des rendez-vous sur-mesure avec votre représentant

Consultez votre représentant pour vous inscrire au système de commandes en ligne via My Puratos.



www.puratos.fr

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


puratos
Food Innovation for Good