

Cahier recettes

*Chaque Pâtisserie
est une histoire
à raconter*





Chaque Pâtisserie est une histoire à raconter

Plus que jamais, les consommateurs recherchent des pâtisseries authentiques et délicieuses aux textures et aux saveurs surprenantes.

Comme le confirme notre étude Taste Tomorrow, les consommateurs veulent connaître les histoires qui se cachent derrière leurs pâtisseries préférées et aussi comprendre l'impact de ce qu'ils mangent pour eux et la planète.

Pour répondre aux exigences de vos clients, nous vous proposons de Réinventer la pâtisserie ensemble .

Les classiques français de la pâtisserie restent extrêmement populaires. Les consommateurs sont attirés par les histoires sur l'héritage de ces pâtisseries emblématiques du patrimoine culinaire français.

Chez Puratos, nous voulons préserver l'histoire, le patrimoine et les traditions de ces classiques intemporels de la pâtisserie. Grâce à nos ingrédients et solutions, nous vous aidons à créer votre propre classique avec son histoire à raconter.

Pour chaque classique, la recette originelle reste le point de départ dans notre approche pour la réinventer vers :

- Une revisite plus créative grâce à des associations de textures, de saveurs inattendues voir même d'une apparence visuelle totalement nouvelle.
- Une revisite plus orientée bien-être : allégée en sucre, en matière grasse, avec plus de fruits ou de fruits secs.
- Une revisite à dimension plus durable : alternative 100% végétale ou réalisée avec des matières premières et des ingrédients provenant d'origines spécifiques.



SOMMAIRE

Religieuse

Classique

Créative

Bien-être

Durable



p 5



p 6



p 7



p 8

Opéra

Classique

Créative

Bien-être

Durable



p 10



p 11



p 12



p 13

Mille-feuille

Classique

Créative

Bien-être

Durable



p 15



p 16



p 17



p 18

Tarte au citron

Classique

Créative

Bien-être

Durable



p 20



p 21



p 22



p 23



Religieuse

Créative

Durable

Classique

Bien-être



Religieuse café

Pâtisserie emblématique du patrimoine français, les origines de la Religieuse remontent au XIXe siècle. En 1885, Frascati, pâtissier et glacier, crée cette pâtisserie dans sa célèbre pâtisserie parisienne "Chez Frascati".

À l'origine, de forme carrée et garnie de crème fouettée, la religieuse a évolué avec le temps. Au fil du temps, elle s'est arrondie et a été accompagnée d'un second chou plus petit.

Environ 45 pièces

PÂTE À CHOUX

Eau	250 g
Lait	250 g
Sel	8 g
Sucre	8 g
Beurre	225 g
Farine T55	300 g
Œufs	500 g

Dans une casserole, porter à ébullition l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre. Ajouter la farine préalablement tamisée puis dessécher la panade. Verser la panade dans une cuve de batteur, incorporer les œufs régulièrement. Ajuster la quantité d'œufs selon la texture de la pâte à choux. Dresser 25 g pour les corps sur plaque et 5 g pour les têtes sur une autre plaque.

Cuire dans un four à sole à 190°C pendant 30 minutes (adapter le temps selon la taille des choux).

CRÈME PÂTISSÈRE CAFÉ

Lait	1055 g
Sucre (1)	125 g
Jaunes d'œufs	175 g
Elgel PatisFrance	112 g
Sucre (2)	125 g
Patiscrem PatisFrance	185 g
Puratos Classic Café	70 g

Dans une casserole, porter à ébullition le lait et le sucre (1). Dans un cul de poule, blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre (2) et la poudre à crème Elgel. À ébullition du lait, verser la moitié sur les jaunes d'œufs blanchis. Mélanger puis verser le tout dans la casserole. Cuire le tout. Contrôler la température de cuisson, elle doit dépasser les 80°C pour bien cuire l'amidon. En fin de cuisson, ajouter la crème et le Classic. Couler sur plaque et refroidir rapidement.

CRÈME AU BEURRE

Préparation pour Crème au Beurre PatisFrance	500 g
Beurre pomme	450 g
Puratos Classic Café	28.5 g

Mélanger le beurre pomme et la préparation pour crème au beurre au batteur à vitesse rapide. Incorporer le Classic.



GLAÇAGE FONDANT

Fondant Spécial Surgélation PatisFrance	500 g
Glucose	50 g
Puratos Classic Café	QS
Colorant jaune	QS

Chauffer le fondant et le glucose à 38°C, ajouter le Classic et le colorant.

MONTAGE ET FINITIONS

- Garnir les choux de crème pâtissière café.
- Glacer les choux avec le fondant café.
- Poser les petits choux sur les gros.
- Finir avec des volutes de crème au beurre sur le tour.



Religieuse panettone

La fusion créative de la Religieuse et du Panettone : Découvrez le goût et le visuel du Panettone dans cette Religieuse, en hommage à Frascati, le célèbre pâtissier et glacier italien, qui a créé la Religieuse. Pour apporter les notes du Panettone, la crème pâtissière a été aromatisée et un craquelin a été réalisé avec le Puratos Tegral Panettone.

Pour 50 pièces environ

PÂTE À CHOUX

Eau	250 g
Lait	250 g
Sel	8 g
Sucre	8 g
Beurre	225 g
Farine T55	300 g
Œufs	500 g

Dans une casserole, porter à ébullition l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre. Ajouter la farine préalablement tamisée puis dessécher la panade. Verser la panade dans une cuve de batteur, incorporer les œufs régulièrement. Ajuster la quantité d'œufs selon la texture de la pâte à choux.

Dresser des choux de 15 g et appliquer le craquelin avant cuisson.

Cuire dans un four à sole à 190°C pendant 30 minutes.

CRAQUELIN

Beurre	330 g
Puratos Tegral Panettone	330 g

Mélanger le beurre et le Tegral Panettone jusqu'à la formation d'une pâte. Puis étaler le craquelin le plus fin possible entre 2 feuilles guitare.

CRÈME PÂTISSIÈRE PANETTONE

Lait	2000 g
Sucre vergeoise	200 g
Œufs	300 g
Puratos Tegral Panettone	300 g
Patiscrem PatisFrance	200 g
Puratos Classic Vanille	100 g

Dans une casserole, porter à ébullition le lait et le Classic Vanille. Dans un cul de poule, blanchir les œufs et le Tegral Panettone. Verser la moitié du lait sur les œufs, mélanger puis verser le tout dans la casserole. Cuire en dépassant les 80°C afin de cuire l'amidon. Ajouter la crème. Réserver sur plaque.

Il est important de bien cuire la crème, car le Tegral Panettone contient des enzymes. Si les enzymes ne sont pas cuites, la crème peut perdre en tenue.



CONFIT PANETTONE

Ecorce d'orange confite	200 g
Ecorce de citron confite	100 g
Raisins de Corinthe	100 g
Starfruit Citron PatisFrance	100 g

Broyer les ingrédients au robot coupe jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène.

CERCLAGE AMBER

Belcolade Sélection Amber Douceur 32% Cacao-Trace	QS
Vanille en Poudre PatisFrance	QS

Tabler la couverture, ajouter la poudre de vanille. Etaler finement sur une feuille cuisson. Marquer des rectangles de 16 x 5 cm. Sur une des longueurs, marquer avec une roulette dentelée. Cercler autour d'un cercle à petit gâteaux.

MONTAGE ET FINITIONS

- Garnir les choux de crème pâtissière panettone (30 g par chou).
- Pocher au centre 4 à 5 g de confit panettone.
- Superposer deux choux garnis.
- Appliquer le cerclage en chocolat autour des choux.
- Saupoudrer de sucre glace, pocher une pointe de confit et déposer quelques fruits secs.

Religieuse Mont Blanc

Une Religieuse inspirée d'un autre classique de la pâtisserie française : le Mont Blanc, revisitée pour plus de bien-être, avec plus de fruits et moins de sucre.



Pour 40 pièces

MERINGUE

Blancs d'œufs	250 g
Poudre de blancs d'œufs	2 g
Sucre de serrage (semoule)	150 g
Sucre glace	100 g

Dans une cuve de batteur, monter les blancs d'œufs avec la poudre de blancs d'œufs. Serrer avec le sucre. Quand la meringue est montée, incorporer le sucre glace à l'écumoire. Garnir le moule demi-sphère avec environ 12.5 g de meringue puis chemiser le moule à l'aide d'une cuillère. Cuire au four à sole à 90°C pendant 2 heures (20% de perte en eau à la cuisson).

PÂTE SUCRÉE

Beurre	150 g
Sel	2.5 g
Sucre glace	70 g
Amandes Poudre PatisFrance	80 g
Œufs	62.5 g
Farine	295 g

Au batteur, sabler le beurre, le sel, le sucre glace et les amandes en poudre. Incorporer les œufs puis la farine. Après refroidissement, étaler à 3 mm. Détailler des ronds du même diamètre que les meringues (environ 10 g). Cuire à 160°C pendant 25 minutes (10% de perte en eau à la cuisson).

PÂTE À CHOUX

Eau	125 g
Lait	125 g
Sel	4 g
Sucre	4 g
Beurre	112 g
Farine T55	150 g
Œufs	250 g

Dans une casserole, porter à ébullition l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre. Ajouter la farine préalablement tamisée puis dessécher la panade. Verser la panade dans une cuve de batteur, incorporer les œufs régulièrement. Ajuster la quantité d'œufs selon la texture de la pâte à choux. Dresser 5 g par tête sur plaque. Cuire au four à sole à 190°C pendant 30 minutes (adapter le temps selon la taille des choux).

CRÈME PÂTISSIÈRE

Lait	1055 g
Sucre (1)	75 g
Jaunes d'œufs	175 g
Elgel PatisFrance	112 g
Sucre (2)	75 g
Patiscrem PatisFrance	50 g



Dans une casserole, porter à ébullition le lait et le sucre (1). Dans un cul de poule, blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre (2) et la poudre à crème Elgel. À ébullition du lait, verser la moitié sur les jaunes d'œufs blanchis. Mélanger puis reverser le tout dans la casserole et cuire. Contrôler la température de cuisson, elle doit dépasser les 80°C pour bien cuire l'amidon. En fin de cuisson, ajouter la crème. Couler sur plaque et refroidir rapidement.

CRÈME DE MARRONS

Crème de Marrons PatisFrance	150 g
Pâte de Marrons PatisFrance	300 g
Purée de Marrons PatisFrance	300 g
Beurre	75 g

Au batteur à l'aide d'une feuille, détendre la pâte de marrons avec la purée. Ajouter la crème de marrons et le beurre pommade. Monter le tout. Passer l'appareil aux marrons au tamis très fin. À l'aide d'une poche et une douille de 4, dresser 20 g d'appareil sur les petits choux.

INSERT CERISE

Puratos Topfil Finest Cerise 70%	1200 g
---	---------------

Fourrage prêt à l'emploi.

CHOCOLAT PLASTIQUE

Glucose	200 g
Belcolade Sélection Noir 55% Cacao-Trace	250 g

Fondre la couverture, mélanger le glucose. Laisser reposer. Étaler entre deux feuilles rhodoïds puis détailler avec l'emporte-pièce (environ 5 g par pièce).

MONTAGE ET FINITIONS :

- Pulvériser les coques de meringue avec du beurre de cacao (intérieur et extérieur).
- Garnir l'intérieur des coques de meringue avec la crème de marrons.
- Au centre, garnir de 30 g de Topfil Cerise.
- Lisser avec la crème de marrons si besoin et obturer avec le sablé.
- Garnir les choux avec 15 g de crème pâtissière.
- À l'aide d'une poche et d'une douille fine, recouvrir les choux de pâte de marrons.
- Saupoudrer les coques de meringue de **Sucraneige PatisFrance**.
- Sur le dessus, appliquer un peu de crème de marrons, poser la rosace en chocolat plastique.
- Poser les choux recouverts de crème de marrons. Décorer avec un morceau de cerise.



Durable

Religieuse Papouasie- Nouvelle Guinée

Une Religieuse 100% chocolat
Cacao-Trace réalisée avec
du Belcolade Origins Noir et Lait
Papouasie-Nouvelle Guinée Bio
Cacao-Trace.



Pour 40 pièces environ

PÂTE À CHOUX

Eau	250 g
Lait	250 g
Sel	8 g
Sucre	8 g
Beurre	225 g
Farine T55	300 g
Œufs	500 g

Dans une casserole, porter à ébullition l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre. Ajouter la farine préalablement tamisée puis dessécher la panade. Verser la panade dans une cuve de batteur, incorporer les œufs régulièrement. Ajuster la quantité d'œufs selon la texture de la pâte à choux. Dresser les corps (25 g) sur plaque et les têtes (5 g) sur une autre. Cuire dans un four à sole 190°C pendant 30 minutes (adapter le temps selon la taille des choux).

CRÈME ANGLAISE

Lait	550 g
Crème	550 g
Sucre	110 g
Jaunes d'œufs	220 g

Mélanger les jaunes d'œufs, le lait, la crème et le sucre. Chauffer jusqu'à 85°C avec un mouvement continu.

CRÉMEUX PAPOUASIE 73%

Crème anglaise	1105 g
Belcolade Origins Noir Papouasie-Nouvelle Guinée 73% Bio Cacao-Trace	376 g

Mélanger la crème anglaise chaude avec la couverture. Mixer, réserver pendant 12h au réfrigérateur avant utilisation.

CRÉMEUX PAPOUASIE 39%

Crème anglaise	300 g
Belcolade Origins Lait Papouasie-Nouvelle Guinée 39% Bio Cacao-Trace	210 g

Mélanger la crème anglaise chaude avec la couverture. Mixer, réserver pendant 12 heures au réfrigérateur avant utilisation.



STREUZEL CACAO

Puratos Mimetic Essentiel	150 g
Cassonade	150 g
Noisettes Poudre PatisFrance	150 g
Farine	100 g
Sel	2 g
Belcolade Poudre de Cacao Cacao-Trace	25 g

Mélanger tous les ingrédients ensemble jusqu'à l'obtention d'une pâte. Etaler sur feuille cuisson et cuire au four à sole à 175°C pendant 25 minutes. Après refroidissement, broyer le streuzel.

GANACHE DE MASQUAGE

Patiscrem PatisFrance	500 g
Belcolade Origins Noir Papouasie-Nouvelle Guinée 73% Bio Cacao-Trace	150 g

Porter la crème à ébullition, verser sur la couverture. Mixer.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Garnir les choux de base avec 37 g de crémeux Papouasie 73%.
- Garnir les têtes avec 12 g de crémeux Papouasie 39%.
- Glacer les choux avec la ganache.
- Trempez-les dans le streuzel cacao.
- Réaliser une rosace de crémeux Papouasie 39% sur les gros choux.
- Poser les petits choux sur le dessus.
- Décorer avec une feuille d'or et un logo Cacao-Trace.



Bien-être

Opéra

Durable

Classique

Créative



Opéra

Le gâteau Opéra a été inventé en France au XIX^{ème} siècle, il est reconnu par sa forme Rectangulaire.

Il est constitué d'un biscuit Joconde imbibé de sirop de café amené par le Classic Café, de ganache chocolat, et de crème au beurre au café, répartis en des couches superposées. Le tout est recouvert d'un glaçage chocolat noir et décoré de quelques feuilles d'or.

Pour un cadre 40 x 60 cm

BISCUIT JOCONDE

Sucre (1)	320 g
Œufs	400 g
Amandes Poudre PatisFrance	320 g
Farine	80 g
Beurre	60 g
Blancs d'œufs	400 g
Sucre (2)	120 g

Faire monter au batteur les 3 premiers ingrédients.

Faire monter les blancs d'œufs avec le sucre (2).

Ajouter la farine délicatement dans le premier mélange puis le beurre fondu et enfin les blancs montés.

Étaler sur 3 plaques (550 g par plaque).

Cuire au four ventilé à 210°C pendant 8 minutes.

CRÈME AU BEURRE CAFÉ

Lait	150 g
Sucre	20 g
Jaunes d'œufs	90 g
Beurre	500 g
Grains de café	30 g
Puratos Classic Café	20 g
Eau	50 g
Puratos Ovablanca	100 g

Infuser les grains de café dans le lait et faire une crème anglaise avec les 3 premiers ingrédients.

À 35°C, ajouter le beurre en morceaux et faire foisonner au batteur en ajoutant le Classic Café.

Faire monter l'eau et l'Ovablanca, puis ajouter cette meringue délicatement dans la crème au beurre.

SIROP CAFÉ

Eau	500 g
Sucre	450 g
Puratos Classic Café	50 g

Faire bouillir l'eau et le sucre.

Ajouter le Classic Café.

GANACHE CHOCOLAT

Patiscrem PatisFrance	300 g
Belcolade Selection Noir Pur Amer 73%	275 g
Beurre	75 g

Réaliser une ganache avec tous les ingrédients.



GLAÇAGE

Puratos Carat Coverliq Brune	500 g
Huile	200 g

Fondre la pâte à glacer et ajouter l'huile. Travailler à 40°C.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Chablonner une feuille de joconde et la déposer au fond d'un cadre 40 x 60 cm.
- Imbibé généreusement avec le sirop café.
- Étaler 370 g de crème au beurre café.
- Recouvrir d'une feuille de joconde et imbibé.
- Couler 650 g de ganache chocolat.
- Recouvrir d'une feuille de joconde et imbibé.
- Étaler et lisser 370 g de crème au beurre café.
- Bloquer au froid.
- Glacer et découper à la taille souhaitée.

Tartelette Opéra

Cet opéra revisité sous format tartelette reprend les codes gustatifs de la recette traditionnelle avec une touche de croustillant apportée par le Pralicrac Noir PatisFrance.

Pour 15 pièces de 65 mm

PÂTE SUCRÉE NOISETTE

Linnolat Couverture Noisette	160 g
Huile	48 g
Eau	60 g
Sucre	15 g
Sel	1,5 g
Farine T55	170 g

Fondre la couverture avec l'huile puis ajouter l'eau et mixer. Mettre au réfrigérateur jusqu'au durcissement de la ganache. Ramollir au robot et ajouter tous les ingrédients en poudre. Étaler à 2 mm et foncer en bande. Cuire à 155°C pendant 25 minutes.

CROUSTILLANT

Pralicrac Noir PatisFrance	55 g
Noisettes Concassées PatisFrance torréfiées	25 g
Amandes Batônnetts PatisFrance torréfiées	25 g
Praliné Intense 69 PatisFrance	25 g
Fleur de sel	0,5 g

Fondre le Pralicrac, ajouter les autres ingrédients et mélanger. Déposer 8 g au fond des tartelettes.

BISCUIT JOCONDE

Patis'Joconde PatisFrance	500 g
Eau	175 g
Œufs	100 g

Mélanger tous les ingrédients à vitesse rapide pendant 4 minutes. Étaler 700 g dans une plaque 40 x 60 cm et cuire à 185°C pendant 8 minutes.

SIROP DE CAFÉ

Eau	50 g
Café lyophilisé	5 g
Puratos Classic Café	1 g
Sucre	30 g

Mélanger tous les ingrédients et chauffer.

GANACHE VIETNAM

Patiscrem PatisFrance	200 g
Vanille Gousse PatisFrance	0,5 pc
Beurre	25 g
Sucre	10 g
Belcolade Origins Noir Vietnam 73% Cacao-Trace	85 g
Belcolade Origins Lait Vietnam 45% Cacao-Trace	30 g

Chauffer la crème, la vanille, le beurre et le sucre. A 80°C verser sur les chocolats et mixer.



INFUSION CAFÉ BLANC

Patiscrem PatisFrance	440 g
Grains de café	70 g

Laisser infuser au froid pendant 24 heures la crème avec les grains de café.

CHANTILLY CAFÉ BLANC

Infusion café blanc (1)	75 g
Gélatine en Poudre PatisFrance	3 g
Eau	18 g
Infusion café blanc	300 g
Sucre glace	45 g

Chauffer l'infusion café blanc (1), ajouter la gélatine hydratée et le reste des ingrédients. Filmer au contact et réserver au frais jusqu'à 3 à 4°C. Faire monter.

MONTAGE & FINITIONS :

- Cuire les fonds de tartelettes.
- Cuire le biscuit joconde et détailler des disques de 40 mm.
- Puncer les biscuits dans le sirop café et laisser égoutter.
- Déposer 8 g de croustillant.
- Verser 20 g de ganache.
- Déposer un biscuit puncé et réserver le tout au froid.
- Monter la chantilly et pocher environ 25 g par tarte.
- Gratter quelques grains de café.
- Décorer.



Opéra

Appréciez cette version de l'opéra 100% végétale, grâce à des substituts aux œufs, produits laitiers et beurre tels que Puratos Mimetic Essentiel ou bien encore la gamme Linnolat, comme alternative végétale au chocolat.



Pour 1 cadre 40 x 60 cm

BISCUIT JOCONDE (POUR 3 FEUILLES)

Yumgo blanc	900 g
Sucre	450 g
Amandes Poudre PatisFrance	360 g
Farine	300 g
Superpomme 38% PatisFrance	105 g
Puratos Mimetic Essentiel	120 g

Monter le Yumgo avec le sucre.

Mélanger avec le Superpomme et le Mimetic fondu froid.

Ajouter les poudres tamisées et mélanger délicatement.

Étaler 700 g dans un cadre 40 x 60 cm et cuire à 210°C pendant 10 minutes.

SIROP CAFÉ

Eau	400 g
Café lyophilisé	40 g
Puratos Classic Café	10 g
Sucre	300 g

Mélanger tous les ingrédients et faire chauffer.

GANACHE CHOCOLAT

Eau	360 g
Vanille en Gousse PatisFrance	3 pcs
Belcolade Noir Absolu Ebony 96% Cacao-Trace	30 g
Huile	15 g
Linnolat 45%	564 g
Belcolade Origins Noir Papouasie-Nouvelle Guinée 73% Bio Cacao-Trace	150 g

Chauffer l'eau et la vanille à 80°C, verser sur les couvertures et l'huile.

Mixer et laisser refroidir en plaque jusqu'à l'obtention d'un léger épaissement.



MOUSSELINE CAFÉ

Boisson de soja	690 g
Café grains	115 g
Sucre	230 g
Café lyophilisé	10 g
Vanille en Gousse PatisFrance	1 pc
Elsay PatisFrance	80 g
Pectine NH PatisFrance	7,5 g
Puratos Mimetic Essentiel	385 g

Infuser la boisson de soja et le café grains à chaud pendant 30 minutes.

Filter et rectifier à 615 g.

Mélanger l'infusion, le café lyophilisé, la vanille, le sucre, la pectine et l'Elsay ensemble.

Cuire comme une crème pâtissière et laisser refroidir à 40°C.

Ajouter le Mimetic et mixer.

Laisser prendre au froid une nuit et foisonner.

Continuer le foisonnement jusqu'à une température d'environ 20°C.

ASSEMBLAGE & FINITIONS :

- Cuire les 3 plaques de biscuit et laisser refroidir.
- Étaler une couche de 700 g de mousseline café dans un cadre 40 x 60 cm sur une feuille guitare.
- Puis déposer une plaque de biscuit, puncher avec un peu de sirop.
- Étaler une couche de 1000 g de ganache chocolat puis la deuxième feuille de biscuit et puncher.
- Étaler une couche de 700 g de mousseline café puis poser la dernière feuille de biscuit et puncher.
- Laisser prendre au frais.
- Découper la taille voulue.
- Réaliser le décor à l'aide de **Linnolat Couverture Amande**.

Durable

Opéra Papouasie- Nouvelle Guinée

Un opéra tout chocolat et durable
Grâce au chocolat Belcolade
Origins Noir Papouasie-Nouvelle
Guinée 73% Bio Cacao-Trace



Pour un cadre 40 x 60 cm

BISCUIT JOCONDE

Sucre bio de la Réunion (1)	320 g
Œufs plein air	400 g
Amandes Poudre PatisFrance	320 g
Farine CRC	80 g
Beurre AOP Poitou Charentes	60 g
Blancs d'œufs	400 g
Sucre bio de la Réunion (2)	120 g

Faire monter au batteur les 3 premiers ingrédients.

Faire monter également les blancs d'œufs avec le sucre (2).

Ajouter la farine délicatement dans le premier mélange puis le beurre fondu et enfin les blancs montés.

Étaler sur 3 plaques à raison de 550 g par plaque.

Cuire au four ventilé à 210°C pendant 8 minutes.

CRÈME AU BEURRE CAFÉ

Lait	150 g
Sucre bio de la Réunion	20 g
Jaunes d'œufs	90 g
Beurre	500 g
Grains de café	30 g
Puratos Classic Café	20 g
Eau	50 g
Puratos Ovablanca	100 g

Infuser les grains de café dans le lait et faire une crème anglaise avec les 3 premiers ingrédients.

À 35°C, ajouter le beurre en morceaux et faire foisonner au batteur en ajoutant le Classic Café.

Faire monter l'eau et l'Ovablanca, puis ajouter cette meringue délicatement dans la crème au beurre.

SIROP CAFÉ

Eau	500 g
Sucre bio de la Réunion	450 g
Puratos Classic Café	50 g

Faire bouillir l'eau et le sucre.

Ajouter le Classic Café.

GANACHE CHOCOLAT

Patiscrem PatisFrance	300 g
Belcolade Origins Noir Papouasie-Nouvelle Guinée 73% Bio Cacao-Trace	275 g
Beurre AOP Poitou Charentes	75 g

Réaliser une ganache avec tous les ingrédients.



CROUSTILLANT

Belcolade Origins Noir Papouasie-Nouvelle Guinée 73% Bio Cacao-Trace 150 g

Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62% PatisFrance 300 g

Amandes Effilées Grillées PatisFrance 80 g

Grué de cacao 20 g

Fleur de sel de l'île de Ré 2 g

Crousticrep PatisFrance 80 g

Fondre le chocolat à 50°C.

Puis ajouter progressivement les autres ingrédients.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Chablonner une feuille guitare avec 600 g de croustillant au fond d'un cadre 40 x 60 cm.
- Étaler 370 g de crème au beurre café.
- Recouvrir d'une feuille de joconde et imbiber.
- Couler 650 g de ganache chocolat.
- Recouvrir d'une feuille de joconde et imbiber.
- Étaler et lisser 370 g de crème au beurre café.
- Recouvrir avec une feuille de joconde imbiber et chablonner.
- Bloquer au froid.
- Découper à la taille souhaitée.



Mille-Feuille

Bien-être



Durable



Créative



Classique



Mille-Feuille

Le Mille-feuille compte parmi les pâtisseries françaises dont l'origine remonte au XVIII^e siècle.

La recette classique : trois couches de pâte feuilletée séparées par deux couches de crème pâtissière à la vanille et recouvertes généralement d'un fondant avec un marbrage marron.

Environ 45 pièces

PÂTE FEUILLETÉE

Farine feuilletage	1000 g
Eau	380 g
Sel	25 g
Beurre	300 g
Puratos Mimetic Primeur	500 g

Fondre le beurre et laisser refroidir.

Mélanger les quatre premiers ingrédients.

Pétrir 5 minutes en 1^{ère} vitesse.

Réserver au réfrigérateur à plat sur des grilles pendant au moins 5 heures.

Incorporer le Mimetic dans la détrempe. Donner 5 tours simples en laissant un temps de repos d'au moins 2 heures entre chaque tour.

Cuire au four à sole à 220°C ou 180°C au four ventilé pendant 20 à 25 minutes.

CRÈME AU BEURRE

Lait	112 g
Sucre	112 g
Jaunes d'œufs	90 g
Beurre	500 g
Eau	50 g
Sucre	145 g
Blancs d'œufs	75 g

Réaliser une crème anglaise avec les trois premiers ingrédients.

Refroidir au batteur puis ajouter le beurre.

Réaliser une meringue italienne avec les blancs d'œufs, le sucre et l'eau.

Mélanger les deux préparations.



CRÈME PÂTISSÈRE VANILLE

Lait entier	450 g
Patiscrem PatisFrance	50 g
Sucre semoule	90 g
Jaunes d'œufs	90 g
Elsay PatisFrance	50 g
Beurre doux	50 g
Vanille en Gousse PatisFrance	2 pcs
Gélatine Poudre PatisFrance	4,16 g
Eau d'hydratation	20 g
Patiscrem PatisFrance montée	90 g

La veille, porter à ébullition le lait, la crème, la vanille et la moitié du sucre.

Chinoiser puis verser sur les jaunes d'œufs blanchis avec le reste du sucre et la poudre à crème Elsay.

Cuire comme une crème pâtissière puis ajouter la masse de gélatine, ajouter le beurre et mixer.

Refroidir à 4°C puis lisser au batteur à l'aide de la feuille.

Ajouter la crème montée ferme.

CRÈME MILLE-FEUILLE

Crème pâtissière	1000 g
Crème au beurre	560 g

Mélanger l'ensemble.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Détailler 3 bandes de feuilletage de 11 cm de large.
- Étaler régulièrement la crème entre chaque couche de feuilletage.
- Glacer le dessus du feuilletage avec du **Fondant Vega PatisFrance** tempéré à 37°C.
- Marbrer le fondant avec du **Belcolade Noir Origins Arriba 66%** tempéré.



Ronde de Mille-Feuille

Un Mille-feuille revisité par son visuel en forme de disque, tout en gardant le goût traditionnel associé à une pâte de fruits framboise-cointreau réalisée avec du Starfruit Framboise PatisFrance.



Pour 15 pièces

MILLE-FEUILLE (VERSION CRONUT)

Lait entier	300 g
Eau	325 g
Farine T55	650 g
Farine T45	650 g
Sucre en poudre	30 g
Sel	10 g
Beurre froid coupé en dés	600 g

Mélanger les ingrédients en poudre avec le mélange lait et eau, au batteur. muni du crochet et ajouter les morceaux de beurre.

Une fois que le liquide est plus ou moins absorbé, laisser la pâte reposer pendant 1 heure, la déposer sur le plan de travail bien fariné et l'étaler de manière à former un rectangle d'environ 20 x 40 cm. Plier la pâte en trois tiers, et brosser l'excédent de farine, c'est le premier tour. Tourner ensuite la pâte de 90 degrés de sorte que les plis soient face à vous. Répéter le processus de laminage en pliant deux fois, ce qui donne un total de trois tours. Envelopper la pâte dans du film alimentaire et la mettre au réfrigérateur pendant 1 heure et redonner deux tours simples. Enfin étaler la pâte à 3 mm et détailler des cercles de 10 cm de diamètre à l'emporte-pièce.

CRÈME PÂTISSÈRE

Lait	500 g
Vanille en Gousse PatisFrance	1 pc
Jaunes d'œufs	100 g
Sucre semoule	100 g
Elgel PatisFrance	45 g

Infuser la vanille dans le lait. Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre et rajouter la poudre à crème Elgel. Réaliser une crème pâtissière. Réserver.

CRÈME MOUSSELINE

Crème pâtissière	750 g
Gélatine PatisFrance	5 g
Eau d'hydratation	30 g
Beurre	225 g

Mélanger la crème pâtissière au beurre pomme puis la gélatine ramollie et foisonner l'ensemble.

BISCUIT JOCONDE (1 PLAQUE)

Amandes Poudre PatisFrance	115 g
Sucre glace	135 g
Trimoline	35 g

Œufs entiers	225 g
Farine	45 g
Beurre	40 g
Blancs d'œufs	150 g
Sucre	30 g

Monter les 4 premiers ingrédients à vitesse rapide, puis ajouter la farine tamisée. Monter les blancs d'œufs et le sucre et fondre le beurre. Ajouter $\frac{3}{4}$ du premier mélange dans la meringue. Ajouter le beurre dans le $\frac{1}{4}$ restant et mélanger. Mélanger les deux masses. Coucher sur la feuille silicone et cuire à 220°C en four ventilé 7 minutes. Détailler un disque de 10 cm de diamètre.

PÂTE DE FRUITS FRAMBOISE-COINTREAU

Starfruit Framboise PatisFrance	300 g
Sucre semoule	200 g
Pectine NH PatisFrance	6 g
Cointreau® 60%	40 g

Chauffer légèrement la purée de framboise et ajouter le sucre mélangé à la pectine. Porter le tout à ébullition et cuire jusqu'à 103°C. Verser ensuite le mélange dans un récipient et filmer le tout au contact. Laisser refroidir la masse jusqu'à 40°C puis ajouter le Cointreau®. Filmer et réserver à 4°C.

GLAÇAGE MILLE-FEUILLE

Belcolade Sélection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	150 g
Belcolade Origins Noir Arriba 66%	15 g

Tempérer le chocolat et réaliser un décor mille-feuille sur une bande de rhodoïd et réaliser un cerclage de 10 cm de diamètre.

MONTAGE ET FINITIONS:

- Cuire les disques de mille-feuille avec une presse à panini pendant 3 minutes.
- Saupoudrer les mille-feuilles de sucre glace et les mettre au four à 250°C pendant 30 secondes afin qu'ils soient caramélisés.
- Dresser la crème mille-feuille dans des cercles de 10 cm de diamètre et déposer un disque de biscuit joconde et la compotée de framboise pour ensuite refermer le tout avec la crème mille-feuille.
- Obturer ensuite de droite et gauche avec les disques de mille-feuille et rajouter le cerclage façon mille-feuille en chocolat sur la crème.
- Dresser à la verticale.

Mille-Feuille Végétal

Nous réinventons le Mille-feuille en le rendant végétal et source de bien-être grâce à des ingrédients tels que le Pralirex Noisette PatisFrance et Linnolat Couverture Noisette.



FEUILLETAGE

Puratos Ambiante	450 g
Pralirex Noisette PatisFrance	50 g
Sel	12.5 g
Farine	500 g
Puratos Mimetic Essentiel	300 g

Réaliser une détrempe avec la crème et le Pralirex Noisette, le sel et la farine.

Mélanger de façon homogène sans trop corser et laisser reposer 30 minutes. Etaler le pâton sur un format de 20 x 40 cm.

Préparer un carré de Mimetic de 20 x 20 cm.

Réaliser le montage et donner 3 tours doubles et 1 tour simple avec 1 heure de repos entre chaque.

Etaler une abaisse de 3 mm et congeler 5 minutes.

Découper 2 larmes par mille-feuille et un losange pour le centre.

Cuire à 175°C pendant environ 20 minutes entre deux Silpain®.

CARAMEL

Eau	50 g
Sucre	150 g
Noisettes PatisFrance	350 g
Puratos Mimetic Essentiel	17 g

Cuire le sucre et l'eau à 118°C.

Sabler et caraméliser.

Incorporer le reste des ingrédients et séparer sur un Silicone.

Laisser sécher à température ambiante pendant 24 heures.

CRÈME NOISETTE LINNOLAT

Puratos Ambiante	400 g
Linnolat 45%	200 g
Linnolat Couverture Noisette	160 g
Pralirex Noisette PatisFrance	50 g

Chauffer la crème et verser les couvertures Linnolat.

Ajouter le Pralirex Noisette.

Réserver.

Monter comme une crème chantilly ferme.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Glacer les deux extrémités de feuilletage avec le fondant et le marbrer avec du **Linnolat Couverture Noisette**.
- Garnir et dresser la crème noisette.
- Déposer des noisettes caramélisées.



Durable

Mille-Feuille Vietnam

Un Mille-feuille au chocolat durable réalisé avec les chocolats Belcolade Lait et Noir Origins Vietnam Cacao-Trace



PÂTE FEUILLETÉE INVERSÉE

Beurre	800 g
Farine pâtissière	350 g
Farine de gruau	700 g
Eau	350 g
Sel	30 g
Beurre pommade	200 g

Mélanger à la feuille le beurre ferme et la farine pâtissière. Étaler en rectangle sur un papier film à l'aide d'un rouleau. Stocker au réfrigérateur pendant 1 heure à 5°C afin que le mélange soit assez souple pour envelopper la détrempe et réaliser le tourage. Mélanger la farine de gruau, l'eau, le sel et le beurre pommade pour réaliser la détrempe. Laisser reposer au réfrigérateur pendant 1 heure environ. Prendre le mélange farine et beurre étalé en rectangle, le recouvrir de la détrempe, allonger et le plier vers le centre en trois (c'est-à-dire un tour simple). Entre chaque tourage, il faut prévoir 1 heure de repos. Il est donc possible de travailler un peu plus rapidement avec le feuilletage inversé qui peut être détaillé le jour même ou le lendemain. Le premier tour simple est un peu plus délicat, mais ensuite ce feuilletage se travaille sans difficulté. Il rétrécit moins que le feuilletage classique. Après 1 heure, allonger le pâton dans l'autre sens en rectangle et donner un tour double (en portefeuille) et placer de nouveau au réfrigérateur pour 1 heure. Donner de nouveau un autre tour simple. A cette étape le feuilletage se trouve à 3 tours ½, il peut être stocké au réfrigérateur et conservé ainsi. Avant l'utilisation du feuilletage inversé, il faudra donner un dernier tour double (c'est à dire portefeuille), et le laisser à nouveau reposer 20 minutes avant de détailler. Abaisser à 2 mm et faire bien détendre la pâte avant de découper les abaisses. Détailler des bandes de 3 cm de large et entourer autour d'un cercle de 5 cm de diamètre et un disque de 4 cm de diamètre. Cuire au four à sole à 220°C ou à 180°C au four ventilé pendant 25 minutes.

CARAMEL

Sucre semoule	85 g
Glucose PatisFrance	85 g
Patiscrem PatisFrance	125 g
Préparation gélatine	17 g
Beurre	45 g
Sel fin	1 g
Vanille en Gousse PatisFrance	1 pc

Chauffer la crème et faire infuser la gousse de vanille grattée. Chauffer le glucose, ajouter le sucre en 3 fois, caraméliser à 185°C. Décuire avec la crème vanillée chaude. Cuire de nouveau le caramel à 112°C. Ajouter le beurre, puis le sel, et mixer. Laisser refroidir. Couler 25 g de caramel sur le disque de feuilletage.



CRÉMEUX CHOCOLAT

Lait	210 g
Patiscrem PatisFrance	210 g
Sucre inverti	45 g
Jaunes d'œufs	90 g
Belcolade Origins Noir Vietnam 73% Cacao-Trace	135 g
Belcolade Origins Lait Vietnam 45% Cacao-Trace	75 g
Vanille en Gousse PatisFrance	1 pc

Réaliser une crème anglaise et verser sur les chocolats fondus.

Mixer et couler 50 g sur le caramel.

GLAÇAGE DÉCOR CHOCOLAT

Belcolade Noir Origins Vietnam 73% Cacao-Trace	220 g
---	--------------

Étaler le chocolat tempéré sur plaque et réaliser des petits éventails.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Garnir les fonds de feuilletage avec le caramel ainsi que le crémeux chocolat.
- Dresser à la poche le restant de crémeux sur le dessus.
- Déposer l'éventail de chocolat ainsi que le logo Cacao-Trace.
- Finir avec un peu de **Belcolade Poudre de Cacao Cacao-Trace**.



Tartes au citron

Classique



Créative



Bien-être



Durable



Tarte Citron Meringuée

La tarte au citron meringuée est l'un des classiques de la pâtisserie française, connu et apprécié pour sa pâte sucrée garnie d'un appareil au citron et surmontée d'une douce meringue.

PÂTE SUCRÉE

Beurre	500 g
Sucre glace	340 g
Sel	2 g
Œufs entiers	200 g
Amandes Poudre PatisFrance	100 g
Farine T55	840 g

Mélanger doucement tous les ingrédients à la feuille.

Abaissier à 2,5 mm et foncer les tartes dans des cercles à tarte de 200 mm de diamètre.

Cuire à 160°C pendant 15 minutes.

APPAREIL AU CITRON

Puratos Deli Tarte Citron	500 g
----------------------------------	--------------

Dresser le Deli Tarte Citron dans les fonds de tarte cuits.

Remettre au four à 160°C jusqu'à atteindre la température à cœur.

MERINGUE ITALIENNE

Sucre	300 g
Eau	90 g
Blancs œufs	150 g

Cuire le sucre et l'eau entre 116 et 121°C.

Monter légèrement les œufs, verser le mélange sucre et eau puis continuer à fouetter à vitesse moyenne jusqu'à ce que le mélange soit complètement refroidi.

MONTAGE & FINITIONS :

- Cuire les fonds de tarte.
- Verser l'appareil au citron, mettre au four jusqu'à atteindre 70°C à 75°C à cœur.
- Mettre au froid.
- Dresser la meringue Italienne.
- Brûler la meringue au chalumeau.



Tarte Citron Meringuée renversée

Par son visuel inhabituel et surprenant, à l'envers, cette réinterprétation de la tarte citron meringuée éveille aussi les sens par sa mousse au citron légère réalisée avec du Starfruit Citron PatisFrance.

PÂTE SUCRÉE

Beurre	500 g
Sucre glace	340 g
Sel	2 g
Œufs entiers	200 g
Amandes Poudre PatisFrance	100 g
Farine T55	840 g

Mélanger doucement tous les ingrédients à la feuille.
Abaïsser à 2,5 mm et foncer les tartes.
Détailler des disques de 70 mm,
Cuire à 160°C pendant 14 à 16 minutes sur Silpain®.

APPAREIL AU CITRON

Starfruit Citron PatisFrance	230 g
Blancs d'œufs	70 g
Sucre	115 g
Eau	30 g
Gélatine en Poudre PatisFrance	10 g
Eau d'hydratation	60 g
Patiscrem PatisFrance montée	250 g

Cuire le sucre et l'eau à 118°C.
Verser dans les blancs d'œufs pour faire une meringue.
Chauffer la purée de fruit à 30°C puis ajouter la gélatine hydratée fondue.
Ajouter la meringue puis la crème montée.
Remplir les moules galet en Silicone (70 mm) et congeler.

GELÉE AU CITRON

Starfruit Citron PatisFrance	200 g
Eau	200 g
Sucre	100 g
Agar-agar	10 g

Mélanger l'agar-agar et le sucre.
Verser dans le mélange eau et purée de fruit, puis laisser infuser pendant 15 minutes.
Porter à ébullition pendant 2 minutes.
Verser dans des moules en Silicone de 2 mm d'épaisseur.



MERINGUE ITALIENNE

Sucre	300 g
Eau	90 g
Blancs d'œufs	150 g

Cuire le sucre et l'eau jusqu'à atteindre les 116 à 121°C.
Monter légèrement les œufs, verser le mélange sucre et eau puis continuer à fouetter à vitesse moyenne jusqu'à ce que le mélange soit complètement refroidi.
Dessiner des cercles d'1 cm de diamètre plus petits que les cercles de pâte sucrée.
Dresser des pointes de meringue à l'intérieur des cercles.
Sécher les meringues au four à 60°C pendant 3 heures.

GLAÇAGE

Puratos Miroir Glassage Neutre	300 g
Colorant jaune	QS

Chauffer le glaçage entre 35°C et 40°C, colorer.

MONTAGE & FINITIONS :

- Déposer le cercle de pâte sucrée au-dessus de la couronne de meringue.
- Glacer le palet d'appareil citron puis le déposer sur la pâte sucrée.
- Dresser le disque de gelée citron.

Tarte Fruitée Agrumes Meringuée

Une revisite de la tarte citron meringuée avec plus de fruits pour un meilleur équilibre bien-être. Une partie de l'appareil au citron et de la meringue a été remplacée par du fourrage compotée Puratos Topfil Agrumes.

Découvrez l'équilibre parfait entre l'acidité, l'amertume et la douceur des agrumes.

PÂTE SUCRÉE

Beurre	500 g
Sucre glace	340 g
Sel	2 g
Œufs entiers	200 g
Amandes Poudre PatisFrance	100 g
Farine T55	840 g

Mélanger doucement tous les ingrédients à la feuille.

Abaisser à 2,5 mm et fonder les tartelettes dans des cercles de 65 mm de diamètre.

Cuire à 160°C pendant 15 minutes.

APPAREIL AU CITRON

Puratos Deli Tarte Citron 500 g

Dresser le Deli Tarte Citron dans les fonds de tarte cuits.

Remettre au four à 160°C et cuire jusqu'à 70 à 75°C à cœur.

FOURRAGE AGRUMES

Puratos Topfil Agrumes 77% 500 g

Dresser le Topfil dans des demi-sphères en silicone et placer au congélateur.

MERINGUE ITALIENNE

Sucre	300 g
Eau	90 g
Blancs d'œufs	150 g

Cuire le sucre et l'eau à 116- 121°C.

Monter légèrement les œufs, verser le mélange sucre et eau puis continuer à fouetter à vitesse moyenne jusqu'à ce que le mélange soit complètement refroidi.

Dresser sur une feuille de papier cuisson des pointes de meringue.

Sécher les meringues au four à 50°C pendant 3 heures.

MONTAGE & FINITIONS :

- Cuire les fonds de tarte.
- Verser l'appareil au citron, mettre au four jusqu'à atteindre 70°C à cœur.
- Démouler les inserts agrumes et les tremper dans le **Puratos Miroir Glassage Neutre** à 50°C pour former une fine couche de glaçage.
- Déposer une demi-sphère de Topfil Agrumes.
- Décorer avec les petites meringues.



Tarte Citron Meringuée Végétale

Une tarte citron meringuée sans oeuf et sans produit laitier dans laquelle le beurre a été remplacé par Puratos Mimetic Essentiel



PÂTE SUCRÉE

Linnolat Couverture Amande	200 g
Huile	60 g
Eau	80 g
Sel	2 g
Farine T55	264 g
Amandes Poudre PatisFrance	44 g

Réaliser une ganache avec les 3 premiers ingrédients et laisser prendre au froid.

Ensuite y ajouter les ingrédients restants et mélanger à la feuille.

Étaler à 2 mm et foncer en bandes (cercle tartelette 65 mm de diamètre).

Cuire à 160°C pendant 25 minutes.

APPAREIL AU CITRON

Jus de citron frais	300 g
Eau	200 g
Elsay PatisFrance	25 g
Pectine NH PatisFrance	4 g
Sucre	100 g
Linnolat Couverture Amande	165 g
Puratos Mimetic Essentiel	90 g

Cuire les 5 premiers ingrédients comme une crème pâtissière.

Ajouter Linnolat et mixer.

A 40°C, ajouter le Mimetic et mixer.

MERINGUE ITALIENNE

Sucre	300 g
Eau	90 g
Yumgo blanc	150 g

Cuire le sucre et l'eau à 121°C.

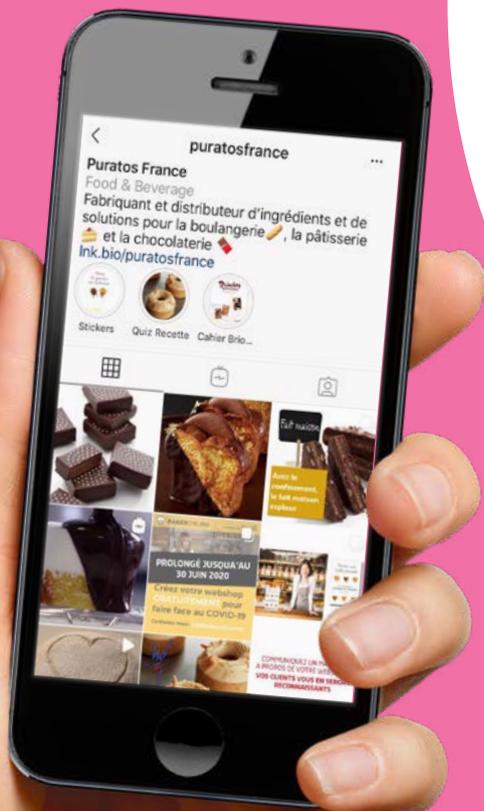
Monter légèrement le Yumgo blanc, verser le mélange sucre et eau puis continuer à fouetter à vitesse moyenne jusqu'à ce que le mélange soit complètement refroidi.

MONTAGE & FINITIONS :

- Cuire les fonds de tartelettes.
- Verser l'appareil au citron dans les tartelettes cuites et réserver au frais.
- Dresser la meringue Italienne.
- Caraméliser au chalumeau.



PURATOS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX



Sur Facebook
(fb.me/patisfrancepuratos)



et Instagram
(@puratosfrance)

AU PROGRAMME :

Conseils, astuces, recettes et beaucoup d'inspiration.

Abonnez-vous !

Recettes, lancements de produits, tendances de consommation ...

Inscrivez-vous à notre liste de distribution et restez informé de l'actualité Puratos.

Promis, nous n'enversons pas 10 mille mails par jour. Nous savons que vous préférez les fournils à l'ordinateur.

Nous nous engageons à être concis et à ne vous envoyer que des informations pertinentes.



RESTEZ INFORMÉ DE L'ACTUALITÉ PURATOS

WWW.PURATOS.FR/FR/INSCRIPTION-NEWSLETTER

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
E : patisfrance@puratos.com


puratos
Food Innovation for Good