



PLAISIRS
GOURMANDS
et légers


Puratos
Partenaire pour l'innovation



ÉDITO

Plaisirs gourmands et légers

Nos Chefs Pâtisseries – Chocolatiers vous dévoilent leurs créations gourmandes pour offrir à vos clients des fins de repas en toute légèreté.

Découvrez des pâtisseries plus gourmandes les unes des autres et qui répondent à la demande des consommateurs pour des produits bien-être.

Vous y découvrirez des recettes aux associations de textures surprenantes, aux notes fruitées sans oublier les incontournables saveurs chocolat et praliné.

Et pour répondre à l'essor du végétal, nous vous proposons une bûche entièrement réalisée avec des ingrédients d'origine végétale.

Nous vous souhaitons une bonne découverte de ces recettes et de bons préparatifs pour les fêtes de fin d'année.



SOMMAIRE

BÛCHES EN CADRE
PAGES 4 À 9

BÛCHES
PAGES 10 À 17

BÛCHE GLACÉE
PAGES 18 À 19

ENTREMETS
& PETITS GÂTEAUX
PAGES 20 À 23

MONTAGES
EN CHOCOLAT
PAGES 24 À 25

CONFISERIES
DE L'AVENT
PAGES 26 À 30

Bûche Agrumes

Pour 1 cadre C2pack 40 x 60 x 6 cm
soit 10 bûches de 6,5 x 20 cm.

BISCUIT CITRON

Patis'Madeleine PatisFrance	1125 g
Œufs entiers	720 g
Huile	417 g
Zestes de citron	4 pcs
Blancs d'œufs montés	450 g
Sucre	120 g
TOTAL	2832 g

A l'aide du batteur avec le fouet, monter tous les ingrédients pendant 6 minutes. Réaliser deux cadres de 40 x 60 cm (1380 g par cadre) et cuire pendant 20 minutes à 180°C.

SIROP D'IMBIBAGE AGRUMES

Starfruit Mandarine PatisFrance	250 g
Eau	250 g
Sucre	500 g
TOTAL	1000 g

Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre. Finir en y ajoutant la pulpe de fruit puis réserver au frais.

CROUSTILLANT

Pralifizz PatisFrance	900 g
Zestes de citron vert	3 pcs
TOTAL	900 g

Réchauffer légèrement au four à micro-ondes le Pralifizz, ajouter les zestes et étaler sur une feuille de biscuit.

MOUSSE VANILLE CITRON

Patiscrem PatisFrance (1)	360 g
Vanille Gousse PatisFrance	4 g
Lait	110 g
Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance	26 g
Eau d'hydratation	156 g
Mascarpone	240 g
Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	590 g
Patiscrem PatisFrance (2)	2160 g
TOTAL	3642 g

Chauffer la crème (1), le lait et les gousses de vanille. Ajouter la masse de gélatine fondue, puis le mascarpone et verser sur le chocolat blanc. Mixer pour réaliser une émulsion. Finir la mousse en ajoutant à 25-30°C la crème (2) montée.

COMPOTÉE AGRUMES

Puratos Topfil Agrumes 77%	2000 g
Gelée Dessert PatisFrance	210 g
Purée de Yuzu	200 g
Starfruit Mandarine PatisFrance	200 g
Jus d'orange	600 g
TOTAL AVANT CUISSON	3210 g

Chauffer les pulpes à 50°C afin de dissoudre la Gelée Dessert. Ajouter cette pulpe gélifiée dans le Topfil.

CHANTILLY VANILLE

Crème	354 g
Vanille Gousse PatisFrance	2 pcs
Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance	9 g
Eau d'hydratation	54 g
Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	250 g
Crème froide	730 g
TOTAL AVANT CUISSON	1397 g

Porter la crème à ébullition avec la vanille, ajouter la gélatine hydratée et le chocolat. Mixer le mélange avec la crème froide et conserver au froid pendant une nuit. Faire monter à vitesse moyenne et pocher sur le cadre.

GLAÇAGE SPÉCIAL PISTOLET

Puratos Miroir Glassage Neutre	250 g
Eau	25 g
TOTAL AVANT CUISSON	275 g

Chauffer l'eau et le glaçage à 70°C.

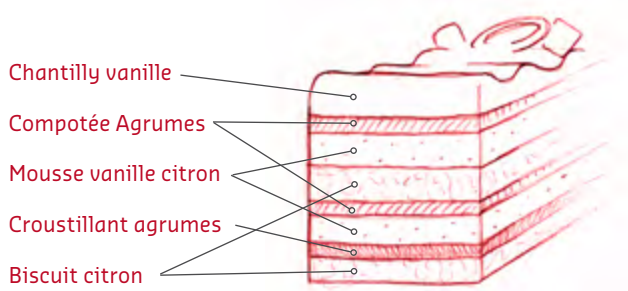
MONTAGE ET FINITIONS

Réaliser un montage à l'envers en utilisant un cadre jetable spécial bûche. Pendant le montage du cadre, utiliser le congélateur entre chaque étape.

- Déposer une couche de 1500 g de compotée agrumes au fond du moule.
- Couler 1750 g de mousse vanille sur la compotée.
- Déposer le biscuit, puis l'imbibé légèrement.
- Étaler une nouvelle couche de 1500 g de compotée.
- Couler la 2^{ème} couche de 1750 g de mousse vanille.
- Fermer le montage par le biscuit imbibé et le croustillant puis mettre au congélateur.
- Une fois bien congelé, retirer le cadre et réaliser un pochage sur le dessus avec la ganache montée.
- Remettre le montage en congélation puis réaliser votre glaçage à l'aide du pistolet.
- Détailler vos bûches en coupant des bandes de 6,5 cm de large.

SUGGESTION

Il est possible de tremper chaque bûche dans un glaçage rocher pour protéger la fraîcheur du montage et faciliter la découpe.





Bûche Forêt Noire

Pour 1 cadre C2pack 40 x 60 x 6 cm
soit 10 bûches de 6,5 x 20 cm.

BISCUIT CHOCOLAT

Patis'Cœur Fondant PatisFrance	1500 g
Œufs	375 g
Lait	375 g
Blancs d'œufs	600 g
Sucre	150 g
TOTAL	3000 g

À l'aide du batteur avec la feuille, mélanger pendant 3 minutes la préparation Cœur Fondant avec les œufs et le lait chaud. Monter les blancs avec le sucre. Finir le biscuit en incorporant les blancs serrés. Réaliser deux cadres de 40 x 60 cm (1400 g par cadre) et cuire à 180°C pendant environ 10 minutes.

SIROP D'IMBIBAGE GRIOTTE

Eau	250 g
Sucre	500 g
Starfruit Griotte PatisFrance	250 g
TOTAL	1000 g

Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre. Finir en y ajoutant la pulpe de fruit puis réserver au frais.

CROUSTILLANT NOIR

Pralicrac Noir PatisFrance	900 g
TOTAL	900 g

Réchauffer légèrement au four à micro-ondes le Pralicrac et étaler sur une feuille de biscuit.

COMPOTÉE CERISE NOIRE

Starfruit Griotte PatisFrance	1000 g
Gelée Dessert PatisFrance	210 g
Puratos Topfil Cerise Noire 70%	2000 g
TOTAL	3210 g

Chauffer la pulpe de griotte à 50°C afin de dissoudre la Gelée Dessert. Ajouter cette pulpe gélifiée dans la compotée de Topfil cerise noire.

MOUSSE VANILLE

Patiscrem PatisFrance (1)	180 g
Vanille Gousse PatisFrance	2 pc
Lait	55 g
Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance	13 g
Eau d'hydratation	78 g
Mascarpone	120 g
Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	295 g
Patiscrem PatisFrance (2)	1080 g
TOTAL	1821 g

Chauffer la crème (1), le lait et les gousses de vanille. Ajouter la masse gélatine fondue, puis le mascarpone et verser sur le chocolat blanc. Mixer pour réaliser une émulsion. Finir la mousse en ajoutant la crème (2) montée.

CRÉMEUX PAPOUASIE-NOUVELLE GUINÉE

Lait	738 g
Patiscrem PatisFrance	738 g
Sucre inverti	135 g
Jaunes d'œufs	158 g
Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance	6 g
Eau d'hydratation	36 g
Belcolade Origins Noir Papouasie-Nouvelle Guinée 73% Bio Cacao-Trace.	400 g

Belcolade Origins Lait Papouasie-Nouvelle Guinée 39% Bio Cacao-Trace	270 g
TOTAL	2481 g

Hydrater la gélatine. Cuire les 4 premiers ingrédients en crème anglaise. Ajouter la masse gélatine dans la crème anglaise chaude. Verser sur les chocolats et mixer.

CHANTILLY PAPOUASIE-NOUVELLE GUINÉE

Lait	90 g
Patiscrem PatisFrance (1)	460 g
Sucre inverti	115 g
Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance	10 g
Eau d'hydratation	60 g
Belcolade Origins Noir Papouasie-Nouvelle Guinée 73% Bio Cacao-Trace	230 g
Patiscrem PatisFrance (2)	830 g
TOTAL	1795 g

Bouillir le lait, la crème (1) et le sucre inverti. Incorporer la masse gélatine. Verser sur le chocolat et mixer. Ajouter la crème froide (2). Garder au frais minimum pendant 6 heures. Monter et pocher sur le cadre.

GLAÇAGE SPÉCIAL PISTOLET

Puratos Miror Glassage Neutre	250 g
Eau	25 g
TOTAL	275 g

Chauffer l'eau et le glaçage neutre à 70°C.

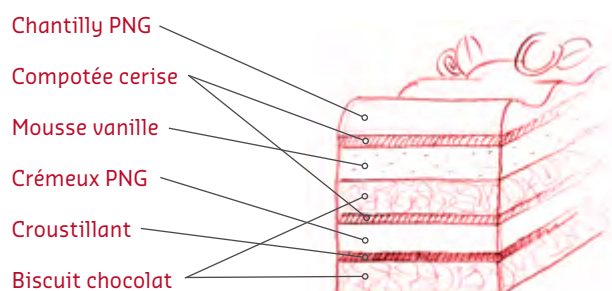
MONTAGE ET FINITIONS

Réaliser un montage à l'envers en utilisant un cadre jetable spécial bûche. Pendant le montage du cadre, utiliser le congélateur entre chaque étape.

- Déposer une couche de 1500 g de compotée cerise au fond du moule.
- Couler 1750 g de mousse vanille sur la compotée cerise.
- Déposer le biscuit chocolat, puis l'imbibé légèrement.
- Étaler une nouvelle couche de 1500 g de compotée.
- Couler 2250 g de crémeux PNG.
- Fermer le montage par le biscuit imbibé et le croustillant puis mettre au congélateur.
- Une fois bien congelé, retirer le cadre et réaliser un pochage sur le dessus avec 1700 g de chantilly PNG.
- Remettre le montage en congélation puis réaliser votre glaçage à l'aide du pistolet.
- Détailler vos bûches en coupant des bandes de 6,5 cm de large.

SUGGESTION

Il est possible de tremper chaque bûche dans un glaçage rocher pour protéger la fraîcheur du montage et faciliter la découpe du client.





Bûche Belle Hélène

Pour 1 cadre C2pack 40 x 60 x 6 cm soit 10 bûches de 6,5 x 20 cm.

BISCUIT LÉGER CHOCOLAT

Puratos Tegral Chiffon Cake	900 g
Belcolade Cacao Poudre Cacao-Trace	80 g
Œuf	900 g
Eau	150 g
Huile	240 g
TOTAL	2280 g

A l'aide du batteur avec le fouet, monter la préparation Chiffon cake avec le cacao, les œufs et l'eau pendant 8 minutes. En fin de mélange, ajouter petit à petit l'huile. Réaliser deux cadres de 40 x 60 cm (1000 g par cadre) et cuire à 180°C pendant 13 minutes.

SIROP D'IMBIBAGE POIRE

Eau	250 g
Sucre	500 g
Starfruit Poire PatisFrance	250 g
TOTAL	1000 g

Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre. Finir en y ajoutant la pulpe de fruit puis réserver au frais.

CROUSTILLANT PÉCAN

Pralicrac Pécan PatisFrance	900 g
TOTAL	900 g

Réchauffer légèrement au four à micro-ondes le Pralicrac et étaler ce croustillant sur une feuille de biscuit.

COMPOTÉE DE POIRE

Starfruit Poire PatisFrance	1000 g
Gelée Dessert PatisFrance	210 g
Puratos Topfil Poire 70%	2000 g
TOTAL	3210 g

Chauffer la pulpe de poire à 50°C afin de dissoudre la Gelée Dessert. Ajouter cette pulpe gélifiée dans la compotée Topfil Poire.

MOUSSE VANILLE

Patiscrem PatisFrance (1)	180 g
Vanille Gousse PatisFrance	2 pcs
Lait	55 g
Gélatine Poudre PatisFrance	13 g
Eau d'hydratation	78 g
Mascarpone	120 g
Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	295 g
Patiscrem PatisFrance (2)	1080 g
TOTAL	1821 g

Chauffer la crème (1), le lait et les gousses de vanille. Ajouter la masse gélatine fondue, puis le mascarpone et verser sur le chocolat blanc. Mixer pour réaliser une émulsion. Finir la mousse en ajoutant la crème (2) montée. (1750 g / couche)

CRÉMEUX PAPOUASIE NOUVELLE GUINÉE

Lait	738 g
Patiscrem 35% PatisFrance	738 g
Sucre inverti	135 g
Jaunes d'œufs	158 g
Gélatine Poudre PatisFrance	6 g
Eau d'hydratation	36 g
Belcolade Origins Noir Papouasie-Nouvelle Guinée 73% Bio Cacao-Trace	400 g
Belcolade Origins Lait Papouasie-Nouvelle Guinée 39% Bio Cacao-Trace	270 g
TOTAL	2481 g

Hydrater la gélatine. Cuire les 4 premiers ingrédients en crème anglaise. Ajouter la masse gélatine dans l'anglaise chaude. Verser sur les chocolats et mixer. (2250 g / couche)

CHANTILLY PAPOUASIE NOUVELLE GUINÉE 73%

Lait	90 g
Patiscrem 35% PatisFrance (1)	460 g
Sucre inverti	115 g
Gélatine poudre PatisFrance	10 g
Eau d'hydratation	60 g
Belcolade Origins Noir Papouasie-Nouvelle Guinée 73% Bio Cacao-Trace	230 g
Patiscrem 35% PatisFrance (2)	830 g
TOTAL	1795 g

Bouillir le lait, la crème (1) et le sucre inverti. Incorporer la masse gélatine. Verser sur le chocolat et mixer. Ajouter la crème froide (2). Garder au frais pendant 6 heures minimum. Monter et pocher sur le cadre.

GLAÇAGE SPÉCIAL PISTOLET

Puratos Miroir Glassage Neutre	250 g
Eau	25 g
TOTAL	275 g

Chauffer l'eau et le glaçage neutre à 70°C.

MONTAGE

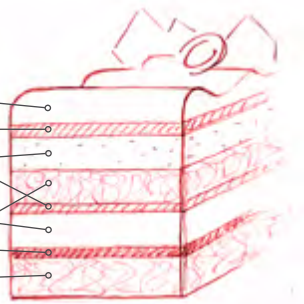
Réaliser un montage à l'envers en utilisant un cadre jetable spécial buche. Pendant le montage du cadre, utiliser le congélateur entre chaque étape.

- Déposer une couche de 1500 g de compotée de poire au fond du moule.
- Couler 1750 g de mousse vanille sur la compotée.
- Déposer le biscuit chocolat, puis l'imbiber légèrement.
- Étaler une nouvelle couche de 1500 g de compotée de poire.
- Couler 2250 g de crémeux PNG.
- Fermer le montage par le biscuit imbibé et le croustillant puis mettre au congélateur.
- Une fois bien congelé, retirer le cadre et réaliser un pochage sur le dessus avec 1700 g de chantilly.
- Remettre le montage en congélation puis réaliser votre glaçage à l'aide du pistolet.
- Détailler vos bûches en coupant des bandes de 6,5 cm de large.

SUGGESTION

Il est possible de tremper chaque bûche dans un glaçage rocher pour protéger la fraîcheur du montage et faciliter la découpe du client.

- Chantilly PNG
- Compotée de poire
- Mousse vanille
- Crèmeux PNG
- Croustillant
- Biscuit chocolat



Bûche Exotique

Pour 2 gouttières soit 6 bûches

BISCUIT AGRUMES

Miel	110 g
Beurre	180 g
Farine	250 g
Lait	500 g
Puratos Classic Vanille	20 g
Jaunes d'œufs	205 g
Œufs	310 g
Blancs d'œufs	465 g
Sucre cassonade blanc	220 g
Zestes d'orange	1 pc
Zestes de citron vert	1 pc
Zestes de citron	1 pc
TOTAL	2263 g

Bouillir le lait, le miel, le beurre ainsi que les zestes et la vanille. Dans le batteur mélanger les œufs et les jaunes d'œufs avec la farine tamisée puis verser sur le liquide bouillant. Recuire légèrement afin d'obtenir un épaississement. Mixer et incorporer les blancs d'œufs montés avec le sucre. Etaler 900 g sur chacune des deux plaques 40 x 60 cm et cuire à 170°C pendant 14 minutes. Retourner sur plaque à la sortie du four.

Détailler deux bandes de 8 cm de large (pour obturer la bûche).

Détailler deux bandes de 12 cm de large (pour chemiser l'insert).

Détailler deux bandes de 4 cm de large (pour obturer l'insert).

CROUSTILLANT

Pralicrac Exotique PatisFrance	240 g
Zestes de citron vert	½ pc
TOTAL	240

Tempérer à 30°C et ajouter les zestes. Etaler 120 g sur chaque bande de biscuit de 8 cm de large.

GLAÇAGE VANILLE

Lait entier	1000 g
Patiscrem PatisFrance	1000 g
Miel d'acacia	150 g
Sucre	260 g
Xylitol E967	300 g
Pectine NH PatisFrance	45 g
Vanille Gousse PatisFrance	1,5 pcs
TOTAL	2755 g

Chauffer le lait, la crème, la vanille et le miel avec les 2/3 du sucre. Ajouter en pluie le mélange sucre restant, Xylitol et pectine puis mixer. Porter à ébullition, cuire pendant 2 minutes à feu très doux et mixer.

CRÈME PÂTISSIÈRE

Starfruit Mangue PatisFrance	150 g
Starfruit Ananas PatisFrance	50 g
Starfruit Passion PatisFrance	50 g
Jaunes d'œufs	45 g
Sucre roux de canne	30 g
Mervex PatisFrance	25 g
Beurre	50 g
Puratos Classic Mangue	6 g
Gélatine en Poudre PatisFrance	2 g
Eau d'hydratation	8 g
TOTAL	416 g

Mélanger les jaunes d'œufs avec la Mervex et un peu de Starfruit. Chauffer les Starfruit et le sucre jusqu'à un petit bouillon, verser les 2/3 sur le mélange précédent. Transvaser l'ensemble dans la casserole et cuire comme une crème pâtissière pendant environ 3 minutes. Lorsque la cuisson est terminée, ajouter le beurre, la masse de gélatine et le Classic. Couler sur une plaque, filmer et placer au surgélateur afin de refroidir rapidement à cœur.

MOUSSE VANILLE & MANGUE

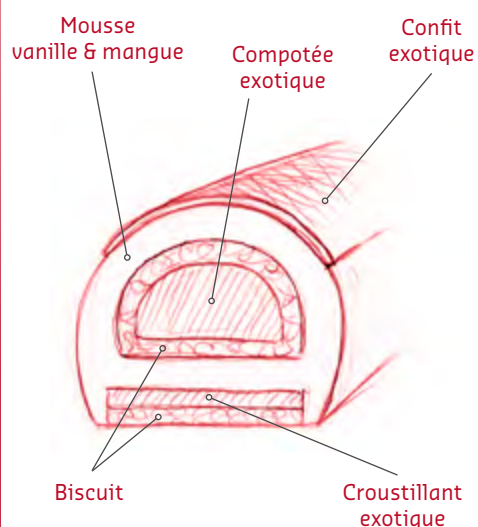
Crème pâtissière	300 g
Glaçage vanille	500 g
Mascarpone	250 g
Puratos Topfil Mangue	250 g
Patiscrem PatisFrance	1000 g
TOTAL	2300 g

Mélanger l'ensemble des ingrédients à part le Topfil au batteur jusqu'au foisonnement souhaité. Enfin marbrer avec le Topfil Mangue.

COMPOTÉE EXOTIQUE

Beurre	23 g
Cassonade blanche	30 g
Jus de citron vert	53 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Fleur de sel	1 g
Brunoise de mangue	600 g
Starfruit Mangue PatisFrance	150 g
Starfruit Passion PatisFrance	135 g
Starfruit Citron PatisFrance	15 g
Gélatine Poudre PatisFrance	8 g
Eau d'hydratation	40 g
Fruit de la passion	2 pcs
TOTAL	1100 g

Faire fondre le beurre avec la cassonade blanche et décuire avec le jus de citron vert. Ajouter la fleur de sel la vanille, la brunoise et les Starfruit. Faire compoter pendant 5 minutes et ajouter la masse de gélatine et le fruit de la passion.



CONFIT EXOTIQUE

Starfruit Mangué PatisFrance	220 g
Starfruit Passion PatisFrance	100 g
Glucose	30 g
Xylitol	30 g
Pectine NH PatisFrance	8 g
TOTAL AVANT CUISSON	389 g

Chauffer les Starfruit et le glucose à 40°C et ajouter le mélange Xylitol et pectine. Donner un bouillon pendant 2 minutes. Couler sur feuille guitare à 2,5 mm d'épaisseur. Congeler. Détailler des bandes de 6 x 16 cm.

MONTAGE ET FINITIONS

INSERT :

- Chemiser les deux gouttières d'insert de 5 cm de largeur avec le biscuit de 12 cm de large.
- Couler 500 g de comptée exotique par gouttière.
- Déposer sur le dessus une bande biscuit de 4 cm de large et l'imbiber d'un sirop au rhum blanc.
- Surgeler.

BÛCHE :

- Chemiser la gouttière bûche avec la mousse vanille & mangue et déposer l'insert.
- Remettre de la mousse et déposer une bande de biscuit 8 cm légèrement imbibée accompagnée du croustillant exotique.
- Glacer la bûche avec le glaçage vanille à environ 34°C et déposer sur le dessus une bande de confit exotique.
- Déposer une pointe de feuille or et feuille de shiso accompagnées de décor réalisé en Belcolade Sélection Extra Blanc 34% Cacao-Trace.

Bûche roulée Fruits Rouges

Pour 2 gouttières soit 6 bûches.

NOISETTES PIÉMONT CARAMÉLISÉES

Sucre semoule	180 g
Eau	60 g
Noisettes Blanchies IGP Piémont PatisFrance torréfiées	240 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	10 g
TOTAL	490 g

Réaliser un sirop avec le sucre et l'eau à 117°C puis ajouter les noisettes. Sabler, caraméliser et ajouter le beurre de cacao. Laisser refroidir sur plaque.

BISCUIT CHOCOLAT

Lait entier (1)	280 g
Beurre 82%	60 g
Belcolade Noir Absolu Ebony 96% Cacao-Trace	75 g
Belcolade Origins Noir Pérou 64%	75 g
Farine Pâtisserie	220 g
Belcolade Cacao Poudre Cacao-Trace	30 g
Jaunes d'œufs	320 g
Œufs	190 g
Lait entier (2)	75 g
Blancs d'œufs	470 g
Sucre semoule	220 g
TOTAL	2015 g

Porter à ébullition le lait (1) et le beurre puis rajouter les chocolats. Verser les poudres tamisées, mélanger et incorporer les œufs, les jaunes et le lait (2). Monter les blancs avec le sucre et mélanger les deux appareils. Préparer deux plaques à rebord 40 x 60 cm, étaler 1 kg de masse sur chaque Silpat® et cuire à 165°C pendant 14 minutes. A la sortie du four, retourner le biscuit et laisser refroidir.

GANACHE MONTÉE VERVEINE CHOCOLAT

Patiscrem PatisFrance (1)	330 g
Verveine	22 g
Glucose	37 g
Trimoline	37 g
Belcolade Origins Noir Pérou 64%	112 g
Belcolade Origins Lait Vietnam 45% Cacao-Trace	112 g
Patiscrem PatisFrance (2)	700 g
TOTAL	1350 g

La veille, mélanger la crème (1) et la verveine et laisser infuser à froid. Chinoiser et rectifier. Chauffer la crème, le glucose et la trimoline puis verser sur les chocolats. Verser ensuite la crème liquide (2), conserver pendant 2 heures à 4°C puis monter au fouet.

COMPOTÉE FRUITS ROUGES

Starfruit Framboise PatisFrance	150 g
Starfruit Fraise PatisFrance	300 g
Verveine	15 g
Gelée Dessert PatisFrance	100 g
Puratos Topfil Framboise 70%	225 g
Puratos Topfil Finest Fraise Smooth 70%	225 g
TOTAL	1015 g

Infuser la verveine avec les Starfruit à 60°C et ajouter la Gelée. Dessert. Chinoiser et ajouter les Topfil. Couler deux tubes de 500 g et surgeler.

CONFIT FRUITS ROUGES

Starfruit Fruits Rouges PatisFrance	220 g
Starfruit Framboise PatisFrance	110 g
Glucose	30 g
Xylitol	30 g
Pectine NH PatisFrance	8 g
Jus de citron frais	10 g
TOTAL	408 g

Chauffer les Starfruit et le glucose à 40°C puis ajouter le mélange Xylitol et pectine. Donner un bouillon 2 minutes et ajouter le jus de citron. Couler sur feuille guitare à 2 mm d'épaisseur et congeler. Détailler des bandes de 6 x 16 cm.

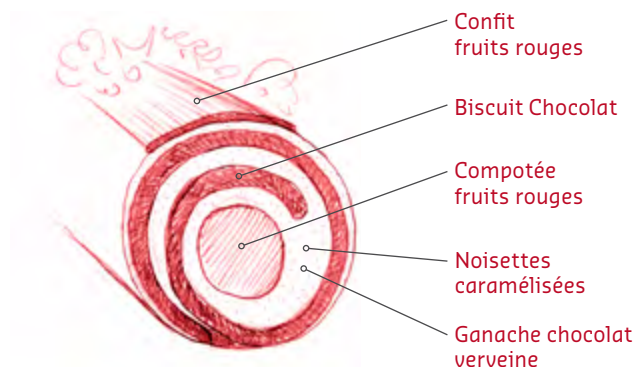
GLAÇAGE FRUITS ROUGES

Miroir Plus Fruits Rouges PatisFrance	250 g
Eau	7,5 g
TOTAL	257,5 g

Chauffer le Miroir à 70°C avec l'eau. Pulvériser. Réserver.

MONTAGE ET FINITIONS

- Étaler sur le biscuit chocolat 600 g de ganache montée verveine et chocolat.
- Déposer des noisettes caramélisées concassées.
- Déposer l'insert fruits rouges puis rouler et serrer.
- Placer dans un moule à bûche et congeler.
- Pulvériser avec le glaçage fruits rouges.
- Déposer le confit fruits rouges.
- Pocher sur le dessus le restant de ganache.
- Déposer une pointe de feuille or, des framboises ainsi que des éventails réalisés avec du Belcolade Sélection Noir 65% Cacao-Trace.





Bûche végétale

Pour 2 gouttières bûche standards

BISCUIT

Farine de force	300 g
Amidon de Maïs PatisFrance	75 g
Noisette en Poudre PatisFrance	200 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Huile	75 g
Eau	390 g
Volcano PatisFrance	20 g
Sucre	100 g
Trimoline	100 g
TOTAL	1280 g

Mélanger tous les ingrédients au fouet à grande vitesse pendant 2 à 3 minutes. Cuire en cadre 40 x 60 cm à 180°C pendant 16 minutes. Laisser refroidir et couper 2 bandes de 7 cm et 2 bandes de 5 cm.

CROUSTILLANT

Gianduja Noir PatisFrance	730 g
Noisettes Blanchies IGP Piémont PatisFrance	150 g
Amande Bâtonnet PatisFrance	150 g
Riz soufflé	150 g
TOTAL	1180 g

Caraméliser les amandes en bâtonnet et fondre le Gianduja. Ajouter les noisettes torréfiées et concassées, les amandes et le riz. Mélanger le tout et étaler en cadre 40 x 60 cm.

CRÉMEUX VANILLE AMANDE

Lait de soja	430 g
Linnolat Couverture Amande	330 g
Vanille Gousse PatisFrance	2 pcs
TOTAL	760 g

Chauffer le lait de soja avec la vanille et verser sur la couverture. Mixer et couler 375 g par mini gouttière. Laisser prendre au réfrigérateur au moins 2 heures avant de congeler.

CRÉMEUX NOISETTE

Lait de soja	430 g
Linnolat Couverture Noisette	330 g
TOTAL	760 g

Chauffer le lait, verser sur la couverture et mixer. Couler sur le crémeux vanille, déposer une bande de biscuit de 5 cm. Laisser prendre au froid au moins 2 heures avant de mettre au congélateur.

MOUSSE CHOCOLAT

Lait de soja (1)	288 g
Elsay PatisFrance	22 g
Linnolat 45%	504 g
Lait de soja (2)	360 g
Puratos Ambiante Topping	360 g
TOTAL	1534 g

Cuire l'Elsay avec le lait de soja (1), verser sur le chocolat de couverture et mixer. Foisonner le lait de soja (2) avec l'Ambiante. A 30°C ajouter la crème végétale montée. Monter la bûche et garder le restant de mousse dans un bol au réfrigérateur.

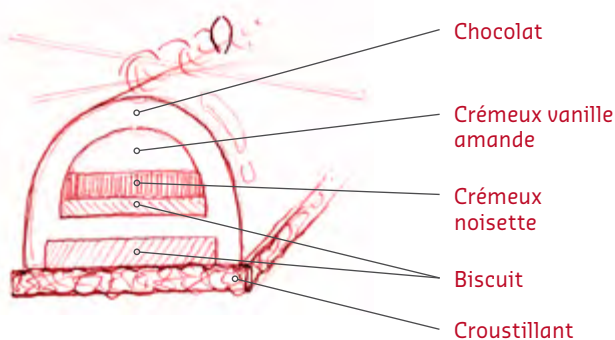
MONTAGE ET FINITIONS

INSERT :

- Garnir un moule insert avec 375 g de crémeux vanille puis 375 g de crémeux noisettes.
- Déposer la bande de biscuit de 5 cm.

BÛCHE :

- Garnir une gouttière avec 600 g de mousse.
- Insérer l'insert puis rajouter 120 g de mousse.
- Lisser et déposer la bande de biscuit de 7 cm.
- Découper le croustillant à l'aide d'un couteau scie en 9 x 21 cm.
- Démouler et découper les bûches.
- Glacer à l'aide du Puratos Glassage Neutre à 40°C avec 5% de Pralirex Noisette PatisFrance.
- Déposer les bûches sur les semelles de croustillant.
- Détendre à la maryse le restant de mousse et pocher sur le dessus de la bûche une spirale.
- Décorer avec des noisettes et des amandes.





Bûche Atypique

Pour 2 gouttières de 56 x 7 x 7 cm soit 6 bûches.

STREUSEL CHOCOLAT NOISETTE

Beurre	260 g
Farine	200 g
Belcolade Cacao Poudre Cacao-Trace	40 g
Vergeoise	140 g
Noisettes IGP Piémont Blanchies PatisFrance torréfiées	180 g
Fleur de sel	1 g
TOTAL	821 g

A l'aide du batteur avec la feuille, mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Passer au crible sur une feuille de silicone et réserver au surgélateur. Cuire à 150°C pendant 17 minutes.

CROUSTILLANT CHOCOLAT

Belcolade Origins Noir Papouasie-Nouvelle Guinée 73% Bio Cacao-Trace	38 g
Beurre	23 g
Streusel chocolat noisette	200 g
Belcolade Origins Noir Uganda 80% Bio Cacao-Trace broyé	40 g
Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62% PatisFrance	55 g
Fleur de sel	1 g
TOTAL	357 g

Fondre la couverture puis ajouter le beurre et le praliné. Ajouter le Streusel, les éclats de chocolat et la fleur de sel. Etaler 150 g dans le fond du cadre. Conserver le reste de Streusel pour les contours et le dessus de la bûche. Réserver.

BISCUIT CHOCOLAT

Jaunes d'œufs	140 g
Sucre (1)	80 g
Belcolade Origins Noir Vietnam 73% Bio Cacao-Trace	70 g
Belcolade Noir Absolu Ebony 96% Cacao-Trace	30 g
Blancs d'œufs	220 g
Sucre (2)	80 g
TOTAL	620 g

Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre (1) puis mélanger avec le chocolat fondu (45°C). Battre les blancs d'œufs avec le sucre (2) et incorporer dans le premier mélange. Etaler régulièrement sur plaque de cuisson 40 x 60 cm. Cuire à 210°C pendant environ 6 minutes. Laisser refroidir et détailler des bandes de 6 cm de large.

GELÉE BERGAMOTE ET MANDARINE

Purée de fruit bergamote	180 g
Starfruit Mandarine PatisFrance	120 g
Puratos Harmony Classic Neutre	300 g
Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance	12 g
Eau d'hydratation	70 g
TOTAL	682 g

Imbiber la gélatine dans de l'eau froide (4°C). Porter à ébullition les purées de fruits et l'Harmony puis ajouter la gélatine.

CRÉMEUX CARAMEL

Sucre à sec	160 g
Sirop de glucose	18 g
Trimoline	7 g
Beurre	60 g
Patiscrem PatisFrance	340 g
Belcolade Sélection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	250 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Fleur de sel	1 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	40 g
TOTAL	877 g

Cuire le sucre à sec, décuire avec le sirop de glucose chaud, la trimoline et le beurre noisette. Décuire à nouveau avec la crème chaude, la vanille et le sel. Laisser tomber à 75°C et couler sur le chocolat et le beurre de cacao. Mixer.

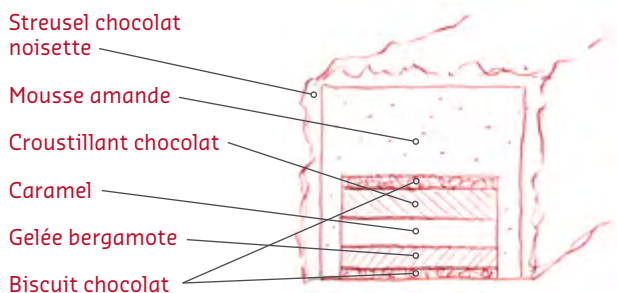
MOUSSE AMANDE

Lait	155 g
Patiscrem PatisFrance	155 g
Jaunes d'œufs	155 g
Trimoline	45 g
Linnotat Couverture Amande	520 g
Gélatine masse	21 g
Patiscrem PatisFrance fouettée	720 g
TOTAL	1771 g

Chauffer la crème, le lait et la trimoline puis cuire à 82°C avec les jaunes d'œufs. Ajouter la masse gélatine et verser sur le Linnotat Amande. Réaliser une émulsion et mixer. Incorporer la crème moussieuse à 40°C. Utiliser aussitôt.

MONTAGE ET FINITIONS

- Dans un cadre 56 x 7 x 7 cm déposer 150 g de croustillant chocolat.
- Déposer le biscuit chocolat préalablement détaillé.
- Couler 300 g de gelée bergamote et prendre au froid.
- Couler 320 g de crémeux caramel et recouvrir d'un autre biscuit chocolat.
- Couler 880 g de mousse amande.
- Et recouvrir de Streusel chocolat noisette.
- Après démoulage, recouvrir les côtés de Streusel.
- Pulvériser avec une sauce 50% Belcolade Origins Noir Vietnam 73% Cacao-Trace et 50% Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace
- Déposer une vague réalisée avec du Belcolade Origins Noir Papouasie-Nouvelle Guinée 73% Bio Cacao-Trace ainsi que les deux embouts de bûche.





Bûche Glacée

Pour 12 bûches de 20 cm

COUSTILLANT

Pâte sablé noisette cuite	450 g
Riz soufflé	200 g
Belcolade Sélection Amber Douceur 32% Cacao-Trace	300 g
Beurre	200 g
Fleur de sel	6 g
TOTAL	1156 g

Concasser la pâte sablée, mélanger avec le riz soufflé, la fleur de sel et le beurre pommade, ajouter le chocolat fondu et étaler en cadre 40 x 60 cm. Réserver au froid et couper en rectangles de 7 x 20 cm puis stocker au congélateur.

GLACE CHOCOLAT VIETNAM

Lait	2050 g
Poudre de lait 0%	40 g
Glucose Atomisé PatisFrance	250 g
Trimoline PatisFrance	60 g
Belcolade Origins Lait Vietnam 45% Cacao-Trace	550 g
Sucre	130 g
Gelglace PatisFrance	15 g
TOTAL AVANT CUISSON	3095 g

Mélanger tous les ingrédients sauf le sucre et le Gelglace. Faire chauffer à 40°C, ajouter le sucre préalablement mélangé au Gelglace puis monter à 85°C. Réserver à 4°C pendant une nuit et turbiner.

GLACE CITRON VANILLE

Lait	1635 g
Vanille Gousse PatisFrance	4 pc
Poudre de lait 0%	89 g
Crème	190 g
Glucose Atomisé PatisFrance	178 g
Sucre	190 g
Gelglace PatisFrance	11 g
Puratos Classic Citron	110 g
TOTAL AVANT CUISSON	2403 g

Mélanger le lait, la poudre de lait, la crème et la vanille. Faire chauffer à 40°C et ajouter le mélange de sucre, glucose atomisé et Gelglace. Chauffer à 85°C, filtrer sur le Classic et mélanger. Réserver à 4°C pendant une nuit et turbiner.

GLACE PRALINÉ

Lait	1900 g
Poudre de lait 0%	110 g
Crème	225 g
Praliné Collection Amande-Noisette Origine France 55% PatisFrance	300 g
Sucre	200 g
Glucose Atomisé PatisFrance	240 g
Gelglace PatisFrance	13 g
TOTAL AVANT CUISSON	2988 g

Mélanger le lait, la poudre de lait, la crème et le praliné. Chauffer à 40°C et ajouter le mélange de sucre, glucose et Gelglace. Chauffer à 85°C et mixer. Réserver à 4°C pendant une nuit et turbiner.

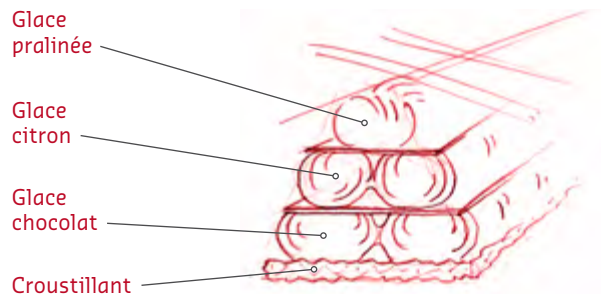
FINES FEUILLES DE CHOCOLAT

Belcolade Origins Noir Papouasie-Nouvelle Guinée 73% Bio Cacao-Trace	QS
Grué de cacao	QS
TOTAL	QS

Étaler très finement le chocolat temperé sur une feuille guitare parsemée de grué de cacao et découper 12 plaquettes de 7 x 20 cm et 12 de 5 x 20 cm, laisser cristalliser et stocker au congélateur.

MONTAGE ET FINITIONS

- Sortir du congélateur les bandes de croustillant.
- Turbiner la glace chocolat et pocher sur le croustillant.
- Déposer une plaquette de chocolat 7 x 20 cm et remettre au congélateur.
- Turbiner la glace vanille citron, pocher sur la plaquette et déposer une plaquette de 5 x 20 cm dessus puis remettre au congélateur.
- Turbiner la glace praliné et pocher une large spirale sur la plaquette.
- Décorer avec des tiges de chocolat.





Sapin Pop' Ananas

Pour 24 sapins

BISCUIT PRALINÉ POP

Prali'Pop PatisFrance	210 g
Jaunes d'œufs	105 g
Œufs	70 g
Blancs d'œufs	210 g
Sucre	35 g
Elsay PatiFrance	120 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	35 g
TOTAL	785 g

Monter au ruban les 3 premiers ingrédients. Monter au batteur les blancs d'œufs et le sucre afin d'avoir un beau mélange souple. Mélanger en plusieurs fois les 2 masses et ajouter délicatement la poudre à crème tamisée, puis le beurre de cacao. Cuire en cadre à 190°C pendant environ 18 minutes. Détailler des disques 3 cm de diamètre et réserver pour le montage.

SEMELLE CROUSTILLANTE POP'CORN

Pralicrac Maïssimo PatisFrance	680 g
Belcolade Sélection Amber Douceur 32% Cacao-Trace	200 g
TOTAL	850 g

Ramollir quelques secondes au four à micro-ondes le croustillant. Incorporer la couverture Amber et étaler le croustillant entre 2 règles de 5 mm. Laisser cristalliser. Détailler des disques de 8 cm de diamètre ou des semelles pour des bûches à partager.

COMPOTÉE D'ANANAS CITRON VERT

Ananas frais	300 g
Starfruit Ananas PatisFrance	100 g
Jus de citron vert	50 g
Zestes de citron vert	1,5 pc
Classic Vanille Puratos	20 g
Sucre inverti	20 g
Sucre	15 g
Pectine NH PatisFrance	5 g
Rhum brun (facultatif)	5 g
TOTAL	512 g

Couper en très petits cubes l'ananas frais. Mettre à chauffer dans une casserole les 6 premiers ingrédients. A 40°C, ajouter le mélange sucre et pectine. Donner 2 minutes d'ébullition à cette préparation. Finir en ajoutant le rhum. Couler en demi-sphères de 3 cm.

MOUSSE AMBER VANILLE TONKA

Lait	230 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Fèves de Tonka (concassée)	0,5 pc
Jaunes d'œufs	65 g
Sucre	28 g
Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance	5,5 g
Eau	33 g
Belcolade Sélection Amber Douceur 32% Cacao-Trace	172 g
Patiscrem PatisFrance	368 g
TOTAL	901 g

Infuser la gousse de vanille et les fèves râpées dans le lait. Puis réaliser une Anglaise avec les 5 premiers ingrédients. Ajouter la masse gélatine fondue dans l'Anglaise chaude. Filtrer à l'étamine la crème sur le chocolat Amber, afin de récupérer les gousses de vanille et les fèves de tonka.

Mixer la préparation et laisser refroidir. A 22°C, incorporer la crème montée. Couler la mousse dans les moules préalablement chemisés de couverture Amber. (30 g de mousse / petit gâteau)

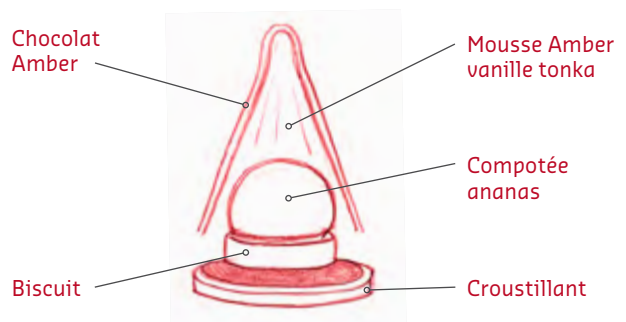
APPAREIL PISTOLET BLANC

Belcolade Sélection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	120 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	80 g
TOTAL	200 g

Mixer les 2 ingrédients préalablement fondus. Pulvériser sur les petits gâteaux congelés.

MONTAGE ET FINITIONS

- Mouler d'une fine couche de couverture Amber, les moules en silicone.
- Une fois la couverture cristallisée, pocher 30 g de mousse Amber Vanille Tonka.
- Intégrer dans la mousse l'insert ananas.
- Terminer le montage en déposant le disque de biscuit Pop.
- Démouler et pulvériser d'appareil à pistolet blanc le bas des sapins.
- Sur chaque semelle croustillante Pop'corn, déposer un fin disque de chocolat noir et pocher une légère pointe de Prali'Pop PatisFrance afin de coller le petit gâteau.
- Décorer en saupoudrant de l'or.





Entremets Nouvel An

Pour 5 entremets de 16 cm

Moule : Maé Galet.

PÂTE SABLÉE AUX AMANDES

Beurre 82%	120 g
Sucre glace	100 g
Fleur de Sel	2 g
Amandes Blanchies en Poudre PatisFrance torréfiées	30 g
Œufs	50 g
Farine Pâtissière PatisFrance	250 g
TOTAL	552 g

Sabler tous les ingrédients ensemble (sauf les œufs). Ajouter les œufs, mélanger et passer au crible. Etaler sur une plaque et cuire à 150°C pendant 20 minutes. Laisser refroidir et réserver. Faire des cercles de 16 cm de diamètre.

AMANDES EFFILÉES CARAMÉLISÉES

Sucre semoule	180 g
Eau	60 g
Amandes Effilées PatisFrance torréfiées	230 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	10 g
TOTAL	480 g

Réaliser un sirop avec le sucre et l'eau à 117°C puis ajouter les amandes. Sabler, caraméliser et ajouter le beurre de cacao. Laisser refroidir sur plaque.

CROUSTILLANT AMANDES

Pâte sablée amandes	300 g
Raisins secs séchés	50 g
Orange confite	50 g
Cranberries PatisFrance	50 g
Amandes Effilées PatisFrance caramélisées	150 g
Belcolade Sélection Amber Douceur 32% Cacao-Trace fondu	90 g
Fleur de sel	1 g
TOTAL	691 g

Mélanger les ingrédients dans l'ordre et finir avec le chocolat. Cercler (90 g/cercle) et réserver.

BISCUIT MELLEUX AUX AMANDES

Jaunes d'œufs	100 g
Œufs	100 g
Sucre de cassonade	50 g
Sucre glace	80 g
Amande Blanchies Poudre PatisFrance	150 g
Farine de blé T65	50 g
Blancs d'œufs	270 g
Sucre	50 g
Zestes d'orange	2 pcs
TOTAL	850 g

Mettre dans une cuve du batteur les œufs, les jaunes, la farine, la poudre d'amande, le sucre et les zestes d'orange. Foissonner au batteur pendant 5 minutes. Monter les blancs mousseux avec le sucre. Mélanger les deux masses à la Maryse. Étaler sur *Silpat*® et cuire à 180°C pendant 10 minutes.

CARAMEL D'ORANGE

Patis'Omalt PatisFrance	190 g
Sucre	80 g
Patiscrem 35% PatisFrance	50 g
Sel	2 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Beurre	50 g
Jus d'orange	190 g
Zestes d'orange	1 pc
TOTAL	563 g

Cuire l'isomalt, ajouter le sucre et poursuivre la cuisson jusqu'à 180°C. Décuire avec la crème, le sel, la vanille, le beurre et le jus d'orange chaud. Recuire à 108°C.

CONFIT D'ORANGE

Zestes d'orange	240 g
Jus d'orange	240 g
Jus de mandarine	168 g
Jus de citron	192 g
Sucre	350 g
Sucre (2)	10 g
Pectine NH PatisFrance	7 g
TOTAL	1207 g

Après avoir zesté les oranges, les blanchir trois fois. Cuire les zestes avec les jus et le sucre (1) pendant environ 45 minutes. Ajouter le sucre (2), la pectine et redonner un bouillon 2 minutes. Mixer le mélange afin d'obtenir une texture parfaitement lisse. Réserver au frais.

MOUSSE CHOCOLAT AMBER

Lait entier	262 g
Jaunes d'œufs	60 g
Sucre	45 g
Zestes d'orange	1 pc
Gelée Dessert PatisFrance	60 g
Belcolade Sélection Amber Douceur 32% Cacao-Trace	215 g
Patiscrem PatisFrance montée	480 g
TOTAL	1123 g

Réaliser une crème anglaise avec le lait entier, les jaunes d'œufs, le sucre et le zeste d'orange. Chinoiser, ajouter la Gelée Dessert et le chocolat. À 35°C, incorporer la crème montée.

CHANTILLY MARC DE RAISIN DÉCOR

Patiscrem PatisFrance	150 g
Marc de raisin	35 g
Gélatine Poudre PatisFrance	2,5 g
Eau d'hydratation	13 g
Belcolade Sélection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	55 g
Patiscrem PatisFrance	450 g
TOTAL	705 g

Infuser le marc de raisin dans la crème à 50°C pendant 30 minutes. Incorporer la masse gélatine fondue. Ajouter le chocolat fondu et mixer. Couler sur la crème froide, mixer et réserver pendant 12 heures. Monter la crème et pocher.

GLAÇAGE AMBER

Lait	300 g
Vanille en Poudre PatisFrance	1 pc
Sirop de glucose	500 g
Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance	30 g
Eau d'hydratation	180 g
Belcolade Sélection Amber Douceur 32% Cacao-Trace	750 g
Puratos Miroir Neutre	1000 g
TOTAL	2761 g

Bouillir le lait, le sirop de glucose et incorporer la gélatine masse ramollie. Verser sur le chocolat Amber, puis mixer. Ajouter le Miroir et mixer. Réserver pendant 12 heures à 4°C puis glacer à 35°C.

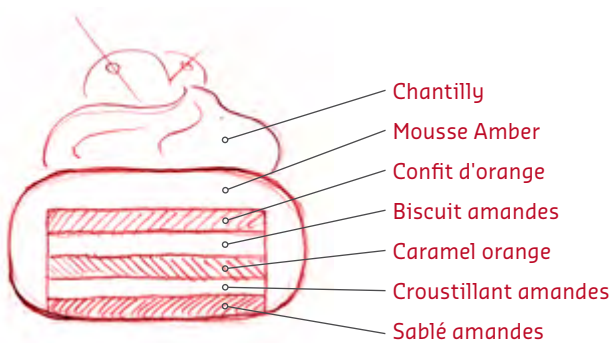
MONTAGE ET FINITIONS

INSERT :

- Dans un moule *Flexipan*® de 16 cm déposer un cercle de pâte sablée.
- Dresser le croustillant amande et recouvrir de 90 g de caramel orange.
- Déposer le biscuit amande sur le dessus et recouvrir de 100 g de confit d'orange.

BÛCHE :

- Dans un moule Galet Maé, dresser 225 g de mousse Amber, puis y déposer l'insert afin d'obtenir l'entremets.
- Glacer et pocher la chantilly au marc de raisin pour donner l'effet de nuage de lait.
- Déposer une pointe de feuille or.
- Réaliser des disques de chocolat ajourés réalisés avec du Belcolade Sélection Amber Douceur 32% Cacao-Trace.



Mon Beau Sapin

Pour 3 sapins

ELEMENTS

Socle, Soucoupe plastique :	1
Pieds sapin, demi-sphère 5cm :	1
Boules sapin, Sphère de 1,5cm :	4
Plaquette « Noël » :	1
Branche de sapin :	8
Collage :	QS

NB

COULEUR / FINITION

Belcolade Noir Origins Arriba 66%, finition grué
Belcolade Noir Origins Arriba 66%
Belcolade Sélection Extra Blanc 34% Cacao Trace
Plaquette
Appareil croustillant pistache
Gianduja Noir PatisFrance



APPAREIL CROUSTILLANT PISTACHE

Pralicrac Pistache PatisFrance	600 g
Pralirex Pistache PatisFrance	60 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	120 g
Amandes Bâtonnets PatisFrance	400 g
Pistaches Entières Iran Extra Vertes PatisFrance	100 g
TOTAL	1280 g

Torréfier les amandes à 150°C pendant 20 minutes et les pistaches pendant 10 minutes. Réserver les fruits secs à l'étuve sèche.

Chauffer légèrement le Pralicrac, puis ajouter la pâte de pistache et le beurre de cacao liquide. Tempérer cet appareil à 30°C puis ajouter les fruits secs.

Dresser à la cuillère des sortes d'étoiles de tailles croissantes.

Laisser cristalliser 12 heures.

(Prévoir 8 étages / sapin)

MONTAGE ET FINITIONS

- Mouler les pièces en couverture noire.
- Une fois démoulé, décorer le socle en le chauffant au décapeur thermique pour pouvoir coller du grué de cacao.
- Pour le pied du sapin, coller la demi-sphère sur le socle et réaliser une finition avec un appareil à pistolet noir.
- Faire revenir en pommade le Gianduja Noir PatisFrance pour avoir une texture pochable.
- Monter les sapins à l'aide du Gianduja pour coller le dressage de croustillant pistache.
- Coller les éléments de décor et poudrer avec du Sucraneige PatisFrance.

Dinde de Noël

Pour 3 sapins

ELEMENTS

Socle : Tablette Stephane Leroux	1
Corps : ½ œufs de 15 cm	2
Ailes : ½ œufs 4 cm	4
Cuisses : ½ œufs 7 cm	4
Os de cuisse :	2
Bonnet Noël : Moule Silmae 11794	1
Pompon, bandeau et déco de patte : façonnage	qs
Badge : tampon Noël	1

NB

COULEUR / FINITION

Belcolade Origins Noir Arriba 66%
Belcolade Sélection Amber Douceur 32% Cacao-Trace
Belcolade Sélection Amber Douceur 32% Cacao-Trace
Belcolade Sélection Amber Douceur 32% Cacao-Trace
Caramel chocolat (recette page 29)
Belcolade Origins Noir Arriba 66%
Decofondant PatisFrance
Belcolade Origins Noir Arriba 66%

MONTAGE

RÉALISATION DU CORPS :

- Mouler 2 fois le corps, les ailes et les cuisses à l'aide du chocolat Belcolade.
- Assembler les œufs ensemble.
- Fondre le bas du corps et coller sur une plaque en métal.
- Fondre les cuisses à l'aide d'une louche et les coller sur les flancs.
- Fondre les ailes à l'aide d'une louche et coller au 2/3 de l'œuf.
- Pistoler le tout à l'aide d'une sauce 50% Belcolade Sélection Amber Douceur 32% Cacao-Trace et 50% Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace cristallisé.
- Moucheter à l'aide d'une sauce Belcolade Lait Sélection 35% Cacao-Trace et 50% Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace cristallisé.
- Chauffer la plaque et décoller la dinde puis la coller sur une tablette en chocolat.

RÉALISATION DES ACCESSOIRES

- Mouler le bonnet de Noël et le placer au congélateur puis le pulvériser en velours rouge.
- Étaler finement du Decofondant pour réaliser les éléments blancs (papillotes des pâtes et bandeau du bonnet).
- Coller sur le bonnet la bande blanche et la boule puis coller sur la dinde.
- Coller les os de cuisse en caramel préalablement emballé avec les papillotes en Decofondant.
- Coller un tampon de Noël pour faire office de badge.





LE CALENDRIER DE L'AVENT



Pâtes de fruits Framboise, Passion & Mangue

Pour 1 cadre 36 x 36 x 1,2 cm

PÂTE DE FRUIT FRAMBOISE

Starfruit Framboise PatisFrance	500 g
Sucre (1)	90 g
Pectine Jaune PatisFrance	10 g
Sucre (2)	415 g
Glucose Confiseur PatisFrance	110 g
Acide Citrique PatisFrance	11 g
Eau (pour solution)	11 g

Tiédifier la pulpe à 40°C, ajouter en pluie le mélange sucre (1) et pectine. A frémissement, ajouter en plusieurs fois, le sucre (2) et le glucose sans perdre le frémissement. Cuire à 105-106°C ou 75 Brix. En fin de cuisson, ajouter la solution acide. Couler dans un cadre de 6 mm de haut.

PÂTE DE FRUIT PASSION MANGUE

Starfruit Passion PatisFrance	250 g
Starfruit Mangue PatisFrance	250 g
Starfruit Citron PatisFrance	125 g
Sucre (1)	85 g
Pectine Jaune PatisFrance	13 g
Sucre (2)	500 g
Glucose Confiseur PatisFrance	120 g
Acide Citrique PatisFrance	11,5 g
Eau (pour solution)	11,5 g

Tiédifier la pulpe à 40°C, ajouter en pluie le mélange sucre (1) et pectine. A frémissement, ajouter en plusieurs fois, le sucre (2) et le glucose sans perdre le frémissement. Cuire à 105-106°C ou 75 Brix. En fin de cuisson, ajouter la solution acide. Couler dans un cadre de 12 mm de haut, sur la pâte de fruit framboise.



Nougat Framboise

Pour 2 cadres 16,5 x 16,5 x 3,5 cm

NOUGAT

Eau	100 g
Sucre N°1	300 g
Glucose DE40 PatisFrance	350 g
Miel de lavande	300 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Blancs d'œufs	135 g
Sucre n°2	125 g
Framboise lyophilisée en poudre	200 g
Amandes Brutes PatisFrance	360 g
Pistaches Vertes PatisFrance	250 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	7 g
TOTAL	2127 g

Torréfier les amandes à 155°C pendant 20 minutes et les pistaches pendant 10 minutes. Stocker les fruits secs au chaud. Monter doucement les blancs d'œufs, puis les serrer avec le sucre. Cuire le sirop avec l'eau, le glucose et le sucre. Quand le sirop atteint 110°C, commencer à chauffer en parallèle le miel et la vanille. Verser le miel et la vanille à 125°C sur la meringue. Une fois le sirop cuit à 155°C, verser sur la meringue. Monter rapidement au batteur avec le fouet, puis changer immédiatement par la feuille. Dessécher avec un chalumeau pendant environ 8 minutes. Vérifier le dessèchement avec un test avant d'ajouter les fruits. Mouler en cadre huilé et coller des feuilles azymes. Mettre sous presse pendant 12 heures avant de détailler.

CONSEIL

Il est possible d'utiliser cette recette en version 'Nature' en retirant l'aromatisation (poudre de framboise).



L'Amandier

Pour 1000 g

Moule : Chocado Silikomart

APPAREIL À PISTOLET

Belcolade Noir Absolu Ebony 96% Cacao-Trace	100 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	100 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace (Magic Temper)	2 g
TOTAL	202 g

Mixer les 2 premiers ingrédients préalablement fondus. Entre 30 et 33°C, ajouter 1% de beurre de cacao 'Magic Temper'. Pulvériser dans les moules à bonbons. Mouler les cavités en couverture Belcolade Lait Sélection 35% Cacao-Trace.

GANACHE AMANDE

Patiscrem PatisFrance	173 g
Lait entier	173 g
Sucre inverti	22 g
Dextrose PatisFrance	49 g
Sorbitol Poudre PatisFrance	43 g
Linolol Couverture Amande	541 g
TOTAL	1000 g

Faire frémir la crème et ajouter l'ensemble des produits sucrants pour les dissoudre. Ajouter le lait entier en dernier afin de refroidir le mélange. Verser le liquide à 33°C sur la couverture fondue à 33°C. Réaliser une émulsion à l'aide d'un mixeur plongeant. Pocher la ganache dans les moules.



Caramel Chocolat

Pour 63 bonbons – 900 g

Patiscrem PatisFrance	310 g
Sucre inverti	35 g
Sorbitol Poudre PatisFrance	10 g
Eau	45 g
Sucre	235 g
Glucose Confiseur PatisFrance	185 g
Belcolade Noir Absolu Ebony 96% Cacao-Trace	48 g
Beurre	30 g
TOTAL	900 g

Chauffer au four à micro-ondes, les 3 premiers ingrédients et réserver. Cuire l'eau, sucre et le glucose à 155°C. Décuire avec la crème chaude et monter le caramel à 120°C. Réaliser un test pour vérifier la tenue du caramel. Stopper la cuisson avec le beurre et la pâte de cacao. Couler en cadre inox huilé. Après 12 heures, détailler et emballer en papier caramel.



Truffe Chocolat

Pour 100 pièces

GANACHE

Patiscrem PatisFrance	197 g
Sucre inverti	20 g
Glucose DE60 PatisFrance	162 g
Sorbitol Poudre PatisFrance	30 g
Belcolade Origins Noir Papouasie-Nouvelle Guinée	
73% Bio Cacao-Trace	541 g
Belcolade Noir Absolu Ebony 96% Cacao-Trace	91 g
Beurre	48 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace (Magic Temper)	11 g
TOTAL	1100 g

Faire frémir la moitié de la crème et ajouter l'ensemble des produits sucrants pour les dissoudre. Ajouter le reste de crème, afin de refroidir le mélange. Verser le liquide à 33°C sur les couvertures fondues à 33°C. Réaliser une émulsion avec un mixeur plongeant. Pour finir, ajouter le beurre pommade et le beurre de cacao (Magic Temper). Mixer à nouveau. Pocher les truffes sur feuille sulfurisée et laisser cristalliser. Reforme les truffes en belles boules avant de les plonger 2 fois dans la couverture **Belcolade Origins Noir Arriba 66%**. Les rouler dans le cacao en poudre lors du dernier enrobage.



Perles Pistache Griotte

Pour 60 pièces

PÂTE D'AMANDE PISTACHE

Amandes Brutes Espagne PatisFrance	300 g
Pistaches Entières Iran Extra Vertes PatisFrance	300 g
Sucre	300 g
Eau	200 g
Glucose Confiseur PatisFrance	50 g
Sucre inversi	50 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	65 g
TOTAL	1265 g

Broyer les amandes et les pistaches à l'aide d'un robot. Cuire le sirop de sucre à 110°C et laisser refroidir le sirop à 80°C avant de pouvoir le verser sur les poudres broyées. Mixer et pasteuriser à 85°C. Ajouter le beurre de cacao. Réserver sous film.

SIROP À CANDIR

Sucre	2500 g
Eau	1000 g

Chauffer le sirop et le nettoyer avec précaution, puis donner une bonne ébullition. Réserver dans un sceau et déposer sur toute la surface du sirop, un morceau de feuille sulfurisée. Laisser refroidir sans bouger le récipient. Couler froid dans un candissoire, sur les produits à candir et filmer en surface. (attention aux vibrations durant le candissage)

MONTAGE ET FINITIONS

- Egoutter soigneusement des Cerises Amarena PatisFrance.
- Etaler la pâte d'amande à 3 mm et détailler des disques de 5 cm de diamètre.
- Positionner la cerise au centre du détaillage et refermer pour en faire une boule.
- Coller les billes de pâte d'amande dans le fond d'un candissoire avec du Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace.
- Une fois les collages figés, couler le sirop dans un angle du candissoire jusqu'à recouvrir les billes.
- Filmer au contact et laisser 24 heures.
- Le lendemain, vider le candissoire et égoutter les billes sur grille pour les laisser sécher.



Rocher Praliné

Pour 70 pièces

Moule : Micro truffes Silikomart®

COUVERTURE ENROBAGE ROCHER VÉGÉTALE

Linolot 45%	850 g
Amandes Hachées PatisFrance	150 g

Torréfier les amandes à 150°C pendant environ 22 minutes. Mettre au point la couverture et ajouter les amandes tièdes.

COUVERTURE ENROBAGE ROCHER NOIR GRUÉ

Belcolade Origins Noir Arriba 66%	850 g
Grué de cacao	150 g

Mettre au point la couverture et ajouter le grué tiède.

PRALINÉ ROCHER VÉGÉTALE

Praliné Collection Noisette Piémont IGP 62% PatisFrance	430 g
Poudre de lait (facultatif)	15 g
Linolot Couverture Noisette	43 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	48 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace (Magic Temper)	5 g
TOTAL	541 g

Avant de commencer la réalisation de la recette, s'assurer que le praliné soit bien homogène. Dans une cuve au batteur, mélanger à l'aide de la feuille le praliné et la poudre de lait. Coller cette masse avec le mélange couverture et le beurre de cacao fondu à 30°C. Pour finir, prélever un peu de masse et le mélanger avec 1% de beurre de cacao pommade. Mélanger une dernière fois l'ensemble. Couler en moule silicone entre 24 et 27°C. Laisser cristalliser à 16°C.

MONTAGE ET FINITIONS

- Une fois le praliné cristallisé, les démouler.
- Pour faciliter l'étape d'enrobage, il est recommandé de pré-chablonner les rochers à la main avec des gants jetables afin de créer une fine pellicule solide.
- Enrober une ou deux fois avec les couvertures rocher lait ou noir.

COUP DE PROJECTEUR SUR LES **PRODUITS PHARES** DE CE HORS-SERIE :



Nos solutions pour apporter une fraîcheur fruitée en bouche :

PURATOS TOPFIL

Le parfait équilibre entre goût, gourmandise et bien-être. Des fourrages aux fruits à la texture compotée avec ou sans morceaux, alliant naturalité et authenticité par leur goût au plus proche du fruit. Prêts à l'emploi et à la cuisson, avec une bonne stabilité à la congélation/décongélation, ces fourrages s'utilisent dans une grande diversité d'applications. 14 parfums disponibles.

Disponible en seau de 4,5 ou 5 kg (11 kg pour Pomme Morceaux).

Date de durabilité minimale de 6 à 9 mois selon les références.



Nos solutions pour apporter des notes chaudes en bouche :

BELCOLADE SELECTION EXTRA BLANC 34% CACAO-TRACE

Un chocolat à la couleur extra blanche grâce à un procédé de fabrication unique pour vous permettre d'obtenir des produits très blancs sans ajout de dioxyde de titane et au goût savoureux.

Disponible en sac de 15 kg.

Date de durabilité minimale de 12 mois.



PRALI'POP PATISFRANCE

Un produit innovant base de praliné amande et de maïs relevé avec une pointe de sel pour un goût unique et différenciant.

Disponible en seau de 2 kg.

Date de durabilité minimale de 9 mois.

Nos solutions pour apporter une texture moelleuse en bouche :

PATIS'CŒUR FONDANT PATISFRANCE

Préparation pâtisnière pour élaborer des biscuits moelleux au chocolat ainsi que des fondants au cœur coulant avec 37% de chocolat Belcolade.

Disponible en sac de 5 kg.

Date de durabilité minimale de 12 mois.

PURATOS TEGRAL CHIFFON CAKE

Préparation pâtisnière pour élaborer des biscuits très légers et extrêmement moelleux au bon goût légèrement vanillé. Ce biscuit reste bien plat après la cuisson et permet d'obtenir des feuilles de biscuit très fines.

Disponible en seau de 5 kg.

Date de durabilité minimale de 12 mois.



Nos solutions pour apporter une finition Miroir :

PURATOS GLASSAGE NEUTRE

Glaçage à chaud prêt à l'emploi, idéal pour un glaçage complet des surfaces non horizontales (dômes, cubes, ...) avec une brillance exceptionnelle. Il s'agit d'une base idéale pour faire vos recettes de glaçages.

Disponible en seau de 5 kg.

Date de durabilité minimale de 12 mois.

MIROIR PLUS FRUITS ROUGES

Glaçage à chaud goût fruits rouges, préparé avec 33% de fruits. Il est prêt à l'emploi, idéal pour un glaçage complet de vos entremets et une bonne tenue des décors. Formule NafNac.

Disponible en seau de 2,5 kg.

Date de durabilité minimale de 12 mois.



*Vous avez envie de
découvrir encore plus de
choses sur la collection
de Noël ?*

RESTEZ CONNECTÉ !

Découvrez en vidéos toutes les finitions des bûches et entremets ainsi que les montages en chocolat sur notre site Internet : www.puratos.fr



RENDEZ-NOUS VISITE dans nos centres d'expertise !

Notre planning de stages & démonstrations du 2^{ème} semestre 2021 est disponible.
Des stages autour de Noël ainsi que de nombreuses autres thématiques seront abordés (sous réserve des conditions sanitaires en vigueur).

Pour vous inscrire et pour plus de renseignements, contactez votre représentant PatisFrance-Puratos ou connectez-vous sur www.puratos.fr/fr/stages ou encore en flashant ce QR Code :



POUR PLUS D'INSPIRATION AUTOUR DE NOËL SUIVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX :

Facebook (fb.me/patisfrancepuratos)
Instagram (@puratosfrance)



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 - F : 01 45 60 40 30 - E : patisfrance@puratos.com


Puratos
Partenaire pour l'innovation