

# vision

Suggestions gourmandes pour les boulangers pâtisseries chocolatiers  
**Novembre - Décembre 2018**



# SOMMAIRE

## DOSSIERS

Créa'plus pages 3 à 9

Haute Couture pages 10 à 12

Topfil pages 13 à 16

## ACTUALITÉ

Noël pages 17 et 18

## ZOOM SUR

Cacao Trace page 19

Pralicrac Graines pages 20 et 21

Les Glaçages pages 22 et 23

Belcolade Lait Origins Vanuatu page 24

  
**Belcolade**  
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

  
**Puratos**  
Partenaire pour l'innovation

  
**PATISFRANCE**<sup>®</sup>  
SOURCE DE SÉDUCTION

Retrouvez toute l'actualité sur le site

[www.puratos.fr](http://www.puratos.fr) 

10 PAINS  
1 PÉTRIN



## Variez votre offre avec le concept 10 Pains 1 Pétrin.

L'une des tendances de consommation ressortie de l'étude Taste Tomorrow est la tendance Tradition et Innovation.



TRADITION  
ET INNOVATION



Les consommateurs sont à la recherche de NOUVEAUX CONCEPTS et d'IDÉES NOVATRICES en se basant sur des CODES qui leur sont FAMILIERS.

Vous comblez ainsi les envies de vos clients en animant votre offre tout au long de l'année selon les moments de consommation, les saisons ou les dates marquantes du calendrier.

C'est aussi un moyen pratique de revisiter les classiques.

Les solutions 10 Pains 1 Pétrin, vous permettent de réaliser une large palette de recettes grâce à une dizaine de solutions faciles à remettre en œuvre, en les rajoutant en fin de pétrissage à partir de votre pâte blanche. Et pour plus d'innovations, elles s'incorporent aux pâtes briochées ou pâtes jaunes, et se combinent entre elles.

**Le concept 10 Pains 1 Pétrin compte les produits suivants :**

- **Gamme Créa'plus :** Mélanges secs d'ingrédients et de levains en poudre
- **Créa'pâte Mie :** Préparation en pâte pour obtenir des pains moelleux à partir d'une pâte pour pain croustillant
- **Gamme Sapore :** Levains liquides.
- **Gamme Softgrain :** Mélanges humides de graines pré-trempées dans du levain liquide dévitalisé

A l'occasion du lancement du Créa'plus Muesli, retrouvez dans ce numéro, des déclinaisons de recettes autour de la gamme Créa'plus, comme un panettone inspiré des mendiants, des madeleines au muesli, ou un bagel aux saveurs automnales.

A vos marques, prêt, créativité !



# Créa'plus Muesli

Pour répondre à la demande de personnalisation des produits des artisans et à la gourmandise des français, toujours plus friands de goûter, PatisFrance-Puratos a développé un nouveau mélange sec de la gamme 10 Pains 1 Pétrin, inspiré des petits-déjeuners.

Le Créa'plus Muesli est un savoureux mélange de fruits secs (framboises, abricots et raisins de Corinthe), de flocons de céréales (avoine, seigle et épeautre), de graines de lin brun et quinoa caramélisé, ainsi que d'un levain de blé dur déshydraté.

Dosage recommandé : 30% du poids de pâte

## Avantages et bénéfiques :

- Une **mie appétissante** et colorée et une **explosion de saveurs** en bouche grâce à des ingrédients rigoureusement sélectionnés (framboises, abricots, raisins de Corinthe).
- Une **texture croustillante et moelleuse** grâce à la combinaison des graines, des flocons et des céréales.
- **Un mélange de base à personnaliser à volonté** en fonction des goûts des consommateurs ou de la saison, avec des fruits à coques (noisette, amande, ...), pépites de chocolat, éclats de caramel, etc.
- **Praticité**, avec incorporation possible en début ou fin de pétrissage en méthode 10 Pains 1 Pétrin, sur différentes bases de pâte (pain, brioche, biscuit, pâte jaune).
- Répond à la tendance **Bien-être et Naturalité** : « 70% des consommateurs considèrent que les céréales et graines ont un impact positif sur la santé » - sondage Datamonitor's 2015.
- **Intérêt nutritionnel des pains\* pour des petits déjeuners plein d'énergie** : source de fibres, riche en vitamines B (B1, B2), riche en minéraux (Potassium, Calcium, Phosphore, Cuivre, Fer, Manganèse, Magnésium, Zinc), riche en céréales.



Disponible en seau de 3 kg

Date de durabilité minimale de 6 mois

\*sous réserve d'une incorporation de 30 % de Créa'plus Muesli sur pâte blanche type tradition française.

**Avec la gamme Créa'plus, personnalisez vos pâtes facilement et avec originalité !**

Créa'plus Fruits	Créa'plus Saveurs Nordic	Créa'plus Saveurs d'Automne	Créa'plus Pesto	Créa'plus Fuego
Mélange sec d'amandes, noisettes, pistaches, cranberries, raisins et de levains de seigle et de blé dévitalisés.	Mélange sec à base de graines (tournesol, lin jaune, lin brun, sésame) et de céréales avec du levain de seigle dévitalisé.	Mélange sec à base de figes sèches, noisettes entières, farine de châtaigne et levain de seigle dévitalisé.	Mélange sec à base de pesto, fromage italien et levain de seigle dévitalisé.	Mélange sec méditerranéen à base de poivrons, paprika, piment et de levain de seigle dévitalisé.

**Dosage indicatif (sur poids de pâte)**

10-30%	15-30%	10-30%	2-10%	2-10%

# Créa'plus Muesli

## Pain Saveur Muesli

Par Geoffroy Guillou



### O-tentic Adagio

Avec son pouvoir fermentaire adapté à la fermentation en bac, sur Panéotrad® ou diviseuses-formeuses, O-tentic Adagio est l'ingrédient indispensable pour produire des pains de qualité, à la mie crème, grasse et alvéolée, à la croûte fine et croustillante, et qui se conservent dans le temps.

#### AVANTAGES :

- Parfaitement adapté au travail sur Panéotrad® et diviseuses-formeuses
- Goût unique de longue fermentation
- Permet une hydratation supérieure de la pâte
- Idéal pour la fabrication de pains en précuit (pour fournir la restauration par exemple)

Disponible en sac de 10 kilos.

Date de durabilité minimale de 12 mois (sac non ouvert), 3 semaines à 4°C une fois le sac ouvert



#### LE SAVIEZ-VOUS ?

Le pouvoir fermentaire d'O-tentic Adagio est équivalent à 0,8 à 1% de levure fraîche.

### Ingrédients

	en g
Farine de Tradition	1000
Eau (T° de base 52°C)	700
Sel	20
Puratos O-tentic Adagio	40
Eau de Bassinage	100
Puratos Créa'plus Muesli	370
Eau de réhydratation	185

### Commentaire :

Réhydrater le Créa'plus Muesli à hauteur de 50% du poids d'inclusions avant de commencer le travail.

Ex : pour 370 g de Créa'plus Muesli, hydrater avec 185 g d'eau.

### Méthode de travail :

Frasage	± 4 minutes en 1 <sup>ère</sup> vitesse avec la farine et l'eau. Autolyse : 30 minutes
P.A* (Spirale)	T°Base = 54°C. T°Pâte = 24°C.
Temps de pétrissage	Pétrir 4 minutes en 1 <sup>ère</sup> vitesse et 7 minutes en 2 <sup>ème</sup> en bassinant pour lisser la pâte.
Incorporation	Mélanger la pétrie et le mélange muesli/eau en 1 <sup>ère</sup> vitesse jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène, environ 3 minutes.
Pointage / Division	30 minutes à T° ambiante. Diviser en bac de 3,3 kg, faire un rabat et garder 15 minutes à T° ambiante.
Froid	Réserver toute la nuit à 4°C.
Division / Façonnage	Division en Panéotrad® matrice au choix en fonction des produits.
Décor / Coups de lame	Au choix.
Cuisson four à sole	Environ 18 minutes à 250°C chaleur tombante (250°C > 240°C) + 5 minutes ouras ouverts.

\*P.A = Pétrissage Amélioré

### Astuce :

Suggérez à vos clients de toaster le pain le lendemain au petit déjeuner pour exhausser les notes aromatiques.

#### Application du règlement INCO :

Allergènes présents à déclarer\* : gluten (blé - seigle - avoine - épeautre), sulfite.

# Créa'plus Muesli

## Madeleine au muesli

Par : Eric Rogard - Quantité : 40 madeleines - Matériel spécifique : moule madeleine silicone

Appareil à madeleine	en g
Patis'Madeleine PatisFrance	500
Œufs entiers	320
Beurre liquide chaud (50-55°C) Ou margarine liquide (50-55°C)	
Ou Puratos Mimetic Incorporation	185
Puratos Créa'plus Muesli	200

Au batteur muni d'une feuille, mélanger les 3 premiers ingrédients 4 minutes à vitesse lente, puis ajouter le Créa'plus. Dresser 30 g d'appareil par empreinte. Cuire sur grille à 230°C au four à sole pendant 11 minutes ou à 210°C au four ventilé pendant 9 minutes.

### Astuce :

Pour plus de gourmandises, rajouter des pépites de chocolat.

#### Application du règlement INCO :

Allergènes présents à déclarer\* : Gluten (blé - épeautre - avoine - seigle); Sulfités; Œufs; Lait et dérivés  
(Attention au type d'huile utilisé)

#### LE SAVIEZ-VOUS :

Les autres références de la gamme Créa'plus permettent de personnaliser aussi les pâtes jaunes ou biscuits en version salée, comme les biscuits apéritifs au pesto.

### Patis'Madeleine PatisFrance

Préparation pâtisserie pour la réalisation de madeleines, biscuits et gaufres.

#### AVANTAGES :

- Utilisation rapide et réussite garantie
- Seulement 3 pesées
- Contient la **technologie Acti-Fresh** : fraîcheur et conservation optimisées dans le temps.
- Permet l'appellation "Madeleine au beurre"

Disponible en sac de 10 kilos.

Date de durabilité minimale de 9 mois.



# Créa'plus Muesli

## Brioche Veggie

Par Loïc Lafonte - pour 6 pièces

Les consommateurs sont attentifs à leur santé et de plus en plus, à leur environnement. Ils veulent donc manger des aliments plus propres et plus sains, et se sensibilisent au bien-être animal. Cette recette de brioche est une alternative à la brioche classique suivant la **tendance végétalienne**.

Un défi que Loïc Lafonte, démonstrateur boulanger du secteur Nord-Normandie a relevé, avec cette recette sans œuf, matière grasse animale, colorant, ni arôme.

Le levain vivant Sapore Alcina et Créa'plus Muesli sont les pièces maitresses pour obtenir des saveurs sucrées et riches.

### LE SAVIEZ VOUS ?

En 2016, 1 million de Français ont déclaré suivre les tendances végétaliennes, et la consommation de cette catégorie de produits a augmenté de 80% cette année.



Application du règlement INCO :

Allergènes présents à déclarer\* : gluten (blé - épeautre - seigle - avoine); sulfites; sésame (selon décor).

### Ingrédients

	en g
Farine de force	700
Farine de tradition	300
Puratos Levure Levante	50
Sel	20
Puratos Sapore Alcina	100
Sucre	200
Lait de riz (4°C)	500
Puratos Mimetic Incorporation	300
Puratos Créa'plus Muesli	600
Eau de bassinage	300
Puratos Harmony Sublimo Neutre	Q.S

### Commentaire :

Mettre l'eau et le Créa'plus Muesli en même temps en fin de pétrissage.

### Méthode de travail :

Pétrissage (spirale)	5 minutes en 1 <sup>ère</sup> vitesse et ± 10-12 minutes en 2 <sup>ème</sup> vitesse. Mélanger tous les ingrédients sauf la matière grasse, l'eau et le Créa'plus Muesli. En fin de pétrissage, incorporer en 1 <sup>ère</sup> vitesse Mimetic Incorporation ± 4-5 minutes, puis le Créa'plus et l'eau de bassinage et pétrir 1 minute en 1 <sup>ère</sup> vitesse et 1-2 minutes en 2 <sup>ème</sup> vitesse.
Température de pâte	25°-26°C.
Pointage	± 30 minutes à T° ambiante + rabat puis à 4°C pendant une nuit. Couvrir la pâte.
Division	Pâtons de 450g.
Repos	± 15-20 minutes.
Façonnage	Façonnage au choix et mettre en moule.
Aprêt	En chambre de pousse, 2 heures à 2h30 à 28°C et 85% d'humidité.
Cuisson four à sole	200°C pendant 5 minutes puis chaleur tombante 180°C ± 25-30 minutes. Sans buée.
Finition	Appliquer du Sublimo.
Suggestion de décor	Saupoudrer de graines de sésame.

### Astuce :

Le Créa'plus Muesli est dosé à 30% du poids de pâte et tend à alourdir la brioche. Vous pouvez ajouter 1% de **Puratos S500 Spécial** pour apporter plus de volume à vos brioches riches en inclusions.

# Panettone de l'Avent façon mendiant

Par Loïc Lafonte

Cette recette mixe 2 symboles de la période de Noël : le panettone, célèbre brioche italienne; et les mendiants. Puratos Créa'plus Fruits, composé d'amandes, noisettes, pistaches, cranberries et raisins, permet de faire un écho à ce dessert issu de la tradition provençale des 13 desserts.

## Ingrédients

<b>Puratos Tegral Panettone</b>	<b>en g</b>	<b>3000</b>
Eau (TB 64°C)		840
<b>Puratos Levure Levante</b>		<b>130</b>
Jaunes d'œufs		620
Beurre		420
<b>Puratos Prima Madre</b>		<b>210</b>
Miel de fleurs		100
Sucre		150

## Inclusions

<b>Puratos Créa'plus Fruits</b>	<b>en g</b>	<b>1300</b>
Eau		650

## Macaronade

Sucre	<b>en g</b>	<b>300</b>
Blancs d'œufs		300
<b>Amandes Poudre PatisFrance</b>		<b>300</b>

## Commentaires :

Faire tremper le Créa'plus Fruits dans l'eau 1 heure avant de l'ajouter à la pâte en fin de pétrissage.

## Méthode de travail :

Pétrissage (spirale)	10 minutes en 1 <sup>ère</sup> vitesse
	Mélanger la farine, l'eau, les jaunes d'œufs, la levure et le Prima Madre
	± 2 minutes en 1 <sup>ère</sup> vitesse
	Ajouter le miel
	± 2 minutes en 1 <sup>ère</sup> vitesse
	Ajouter le sucre
	± 3 minutes en 1 <sup>ère</sup> vitesse
	Ajouter le beurre (T° de pâte avant incorporation du beurre : 27-28°C)
	± 3 minutes en 1 <sup>ère</sup> vitesse
	Ajouter le mélange Créa'plus Fruits + eau
Température de pâte	± 26-28°C.
Pointage	± 1 heure à 28°C en masse.
Division	Mise en forme très légère en boule de 450g sur un marbre/inox graissé. Pas d'utilisation de farine.
Repos	± 10 minutes.
Façonnage	Léger, en boule dans un moule à panettone.
Apprêt	± 1 heure à 1h30 à 28°C.
Décors	Sortir les panettones 10 minutes avant la mise au four pour les faire légèrement croûter.
	Appliquer finement à l'aide d'une poche la macaronade faite au préalable (20-30 minutes avant).
Cuisson four ventilé	± 40-50 minutes à 160°C.

## Astuce :

L'incorporation du Prima Madre à hauteur de 7% du poids de farine, permet d'obtenir la texture de mie filandreuse tant recherchée des panettones, et de prolonger l'humidité.

## Application du règlement INCO :

Allergènes présents à déclarer\* : gluten (blé - seigle - avoine); lait et dérivés; œufs; fruits à coques (amandes - noisettes - pistaches)

## LE SAVIEZ-VOUS ?

Prima Madre a été conçu à partir d'un levain naturel italien traditionnellement utilisé pour être incorporé aux panettones. Ce levain est conservé à la bibliothèque des levains sous le numéro 69.



## Puratos Tegral Panettone

Faites voyager vos clients avec la recette typiquement italienne du panettone.

### AVANTAGES :

- Parfum riche
- Excellent volume
- Structure parfaite et fraîcheur prolongée dans le temps : tous les éléments sont réunis pour faire de cette recette un succès.

Disponible en sac de 15 kilos.

Date de durabilité minimale de 6 mois.



## Brunch automnal

Par Geoffroy Caron



Application du règlement INCO :

Allergènes présents à déclarer\* : gluten (blé-seigle); lait; fruits à coques (noisettes); sésame.

### Ingrédients

	en g
Farine T65	1000
Eau	650
Sel	18
Puratos O-Tentic Origin	40
Puratos Créa'pâte Mie	170
Puratos Créa'plus Saveurs d'Automne	430
Eau	20
Puratos Graines de sésame Blanche	QS

### Méthode de travail :

Pétrissage (spirale)	4 minutes en 1 <sup>ère</sup> vitesse puis 7 minutes en 2 <sup>ème</sup> . Ajouter l'eau et le Créa'plus Saveurs d'Automne et remettre 1 minute en 1 <sup>ère</sup> vitesse et 2 minutes en 2 <sup>ème</sup> .
Température de pâte	24°C.
Pointage	10 minutes.
Division	110 g.
Repos	20 minutes.
Façonnage	Faire une petite couronne (bagel).
Apprêt	1h30 à 28°C.
Finition	Humidifier le bagel avec de l'eau et un pinceau et mettre des graines de sésame.
Cuisson	Au four à sole, environ 14 minutes à 240°C.

### Commentaire :

L'ajout d'eau dans le pétrin en même temps que le Créa'plus, facilite son incorporation en réhydratant la farine de châtaigne et le levain en poudre.

### Puratos Créa'plus Saveurs d'Automne

Préparation en poudre à base de figes sèches, noisettes entières, farine de châtaigne et levain de seigle dévitalisé.

#### AVANTAGES ET BÉNÉFICES :

- Utilisation facile
- Pas besoin de préparer ni de doser les ingrédients pour le mélange
- Meilleure conservation du pain grâce au levain
- A décliner selon vos envies (pains, baguettes apéritives, Panettones, buns, etc.)
- Possibilité de varier le dosage (entre 10 et 30%), selon vos envies
- Compatible avec d'autres produits, tels que le Créa'pâte Mie ou le Tegral Burger & Co
- Goût de saison
- A conseiller avec du foie gras ou du fromage de chèvre frais par exemple

Disponible en seau de 3 kilos.

Date de durabilité minimale de 6 mois.



# Animez votre offre tout au long de l'année !

*Selon les saisons ...*



**Printemps**  
(Créa'pâte Mie + Créa'plus Fruits)



**Été**  
(Créa'plus Pesto/Fuego)



**Automne**  
(Créa'pâte Mie + Créa'plus Saveurs d'Automne)



**Hiver**  
(Créa'plus Saveurs Nordic)

*Les évènements ...*



**St Valentin**  
(Sapote Oracolo)



**La rentrée des classes**  
(Créa'pâte Mie)



**Noël**  
(Sapote Salomé)



**La Fête du Pain**  
(Selon vos envies)

*Les moments de consommation ...*



**Le petit-déjeuner, goûter ou collation**



**La pause déjeuner**



**L'apéritif**



**Le dîner**

## N°1000

Par : Sylvain Lecomte - Quantité : pour 3 Mille-feuilles de 20 x 5 cm

### Pâte feuilletée

Farine	625
Sel	12.5
Eau	225
<b>Puratos Mimetic Primeur 10%</b>	<b>600</b>
Sucre glace	QS

Mélanger au crochet la farine, le sel, l'eau et 100 g de Mimetic. Réaliser 6 tours et abaisser à 0,6 cm. Cuire en plaque à 180°C pendant 30 - 40 minutes. Quand le feuilletage est presque cuit, saupoudrer de sucre glace pour caraméliser le tout.

Découper ensuite des bandes de 20 x 5 cm.

### Compotée de dattes

<b>Starfruit Citron PatisFrance</b>	<b>25</b>
Zestes de citron Jaune	1pc
<b>Vanille Gousse PatisFrance</b>	<b>1pc</b>
Dattes séchées	140
Jus d'orange	100
<b>Pistaches Vertes PatisFrance</b>	<b>40</b>

Mettre tous les ingrédients dans une casserole recouverte d'un film. Laisser mijoter jusqu'à l'obtention d'une purée. Mixer le tout et réserver au froid.

### Crème Amande

<b>Préparation pour Crème Légère PatisFrance</b>	<b>130</b>
Lait	170
<b>Patiscrem PatisFrance</b>	<b>110</b>
<b>Praliné Amande Doux PatisFrance</b>	<b>100</b>

Mélanger la préparation pour crème légère, le lait et la crème au batteur et faire monter.

Ajouter le Praliné Amande Doux.

### Montage et finitions :

- Pocher sur une bande de feuilletage des points de crème amande au bord de la bande.
- Garnir le centre avec la compotée de dattes.
- Déposer une deuxième bande de feuilletage.
- Recommencer les opérations précédentes.
- Sucrez le bord du mille-feuille puis décorer avec des points de crème, de la compotée, des chips de chocolat ainsi que des lamelles d'amande.

## Praliné Amande Doux PatisFrance

### AVANTAGES :

- Un goût subtil et original d'amande légèrement torréfiée proche du "Turrón" espagnol
- Une finesse de broyage irréprochable garantissant une texture lisse et souple
- Fabriqué en France dans notre usine à Charmes (88).

Disponible en seau de 5 kilos

Date de durabilité minimale de 12 mois.



# En vogue

Par Mathias Gautron. - Quantité : pour 14 petits gâteaux

## Biscuit Myrtille Amande

Farine	180
<b>Amandes Poudre PatisFrance</b>	<b>270</b>
Sucre Glace	360
Beurre fondu	360
Blancs d'œufs	405
<b>Starfruit Myrtille PatisFrance</b>	<b>100</b>
<b>Puratos Classic Vanille</b>	<b>5</b>

Mélanger la farine, la poudre d'amandes, le sucre glace. Ajouter les blancs d'œufs, le beurre fondu avec la vanille, et le Starfruit Myrtille. Dresser en cadre 60 x 40 cm et cuire 8 minutes à 210°C.

## Crèmeux Myrtille

<b>Starfruit Myrtille PatisFrance</b>	<b>425</b>
Sucre	135
Jaunes d'œufs	100
Beurre	190
<b>Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance</b>	<b>7</b>

Porter le Starfruit, le sucre et les jaunes d'œufs à 85°C. Ajouter la gélatine fondue puis le beurre et mixer. Couler sur le biscuit myrtille dans un cadre 28 x 36 cm et redéposer l'autre moitié du biscuit sur le dessus. Prendre au grand froid.

## Sirop

Eau	200
Sucre	70
Cointreau	50

Bouillir l'eau et le sucre et enfin rajouter le cointreau. Imbiber le biscuit de dessus.

## Confit de myrtille

<b>Starfruit Myrtille PatisFrance</b>	<b>560</b>
Crème de myrtille	20
Trimoline	140
Sucre	70
<b>Pectine NH PatisFrance</b>	<b>15</b>
<b>Vanille Gousse PatisFrance</b>	<b>1/2</b>

Bouillir le Starfruit, la crème de myrtille, la trimoline avec la vanille. Ajouter le mélange sucre/pectine et cuire 2 minutes. Couler sur le biscuit. Garder 50 g. Couler le reste sur silicone à plat. Prendre au froid et découper des cubes.

## Crème de marron

<b>Crème de Marron PatisFrance</b>	<b>260</b>
<b>Purée de Marron PatisFrance</b>	<b>200</b>
<b>Patiscrem PatisFrance</b>	<b>200</b>
<b>Puratos Classic Vanille</b>	<b>40</b>

Mélanger tous les ingrédients puis monter en chantilly.

## Glaçage gourmand violet

<b>Belcolade Blanc Sélection 30%</b>	<b>350</b>
<b>Praliné Amande Doux PatisFrance</b>	<b>50</b>
Huile de colza	25
<b>Amandes Hachées PatisFrance grillées</b>	<b>65</b>
Colorant violet liposoluble	1/2

Fondre le chocolat blanc. Ajouter le praliné, l'huile de colza et le colorant. Mixer. Ajouter les amandes hachées grillées. Réserver puis utiliser à 32°C.

## en g Meringue

Blancs d'œufs	200
Sucre	250
Sucre glace	150
Zestes d'orange	1
Zestes de citron vert	1

Chauffer les blancs d'œufs et le sucre à 45°C au bain-marie.

Monter la meringue au fouet.

Après complet refroidissement, ajouter les zestes et le sucre glace.

Mélanger à la maryse.

Dresser des petits choux pointus.

Cuire au four à 90°C.

## Montage et finitions :

- Détailler des fingers de 2 x 10 cm de long.
- Piquer le dessus des gâteaux et les enrober jusqu'au niveau du confit de myrtille.
- Déposer sur le dessus des pointes de chantilly au marron et des pointes de meringue.
- Poser des cubes de confits myrtille ainsi que des myrtilles fraîches nappées de **Puratos Harmony Sublimo Neutre**. Pour finir, déposer une feuille Argent.



## Fashion week

Par Mathias Gautron. - Quantité : pour 15 pièces.

### Biscuit cacao

Jaunes d'œufs	203
Sucre	177
Farine	100
<b>Belcolade Cacao Poudre</b>	<b>40</b>
Beurre chaud	60
Blancs d'œufs	203
Sucre	54

Monter les jaunes d'œufs et le sucre pendant 10 minutes.

Ajouter le beurre chaud, puis la farine et le cacao.

Monter les blancs et le sucre.

Mélanger le tout et étaler sur feuille et cuire pendant 10 minutes à 180°C.

<b>en g</b>	<b>Croustillant Gianduja Noir</b>	<b>en g</b>
	Crousticrep PatisFrance	150
	Gianduja Noir PatisFrance	200

Détendre légèrement le Gianduja Noir à 28°C et ajouter le Crousticrep. Mélanger puis étaler la masse sur le biscuit cacao.

<b>en g</b>	<b>Crèmeux lait Venezuela</b>	<b>en g</b>
	Patiscrem PatisFrance	250

	Sucre	25
	Jaunes d'œufs	55

	<b>Belcolade Origins Lait Venezuela 43</b>	<b>185</b>
--	--	------------

Réaliser une crème anglaise avec le sucre, les jaunes et la crème.

Verser sur le chocolat Origins Venezuela, puis mixer.

<b>en g</b>	<b>Ganache montée Chocolat Noir Cacao Trace</b>	<b>en g</b>
	Patiscrem PatisFrance	200

	Sirop de glucose	20
--	------------------	----

	Sucre inverti	20
--	---------------	----

	<b>Belcolade Selection Noir 65% Cacao Trace</b>	<b>180</b>
--	---	------------

	Patiscrem PatisFrance	320
--	-----------------------	-----

Faire bouillir la crème, le sirop de glucose et le sucre inverti, verser progressivement sur le chocolat jusqu'à l'obtention d'une ganache.

Incorporer ensuite petit à petit la crème froide. Réserver 12 h au réfrigérateur, filmer au contact.

Monter la crème au batteur à l'aide du fouet.

Pocher à la douille St Honoré.

<b>en g</b>	<b>Crème chantilly chocolat blanc</b>	<b>en g</b>
	Patiscrem PatisFrance	625

	<b>Belcolade Selection Blanc 30%</b>	<b>235</b>
--	--------------------------------------	------------

	<b>Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance</b>	<b>7</b>
--	---	----------

	Eau	40
--	-----	----

	<b>Vanille Gousse PatisFrance</b>	<b>1</b>
--	-----------------------------------	----------

Chauffer la crème infusée avec la vanille. Verser la gélatine hydratée dans l'eau et verser le tout sur le chocolat blanc. Lisser au mixeur plongeant et réserver pendant 12 h au réfrigérateur.

Monter la crème au batteur à l'aide du fouet et pocher à la douille St Honoré.

<b>en g</b>	<b>Glaçage Amande chocolat</b>	<b>en g</b>
	<b>Belcolade Origins Lait Venezuela 43%</b>	<b>700</b>

	Huile de pépins de raisin	150
--	---------------------------	-----

	<b>Amandes Hachées PatisFrance grillées</b>	<b>126</b>
--	---	------------

Fondre le chocolat lait. Ajouter l'huile de pépins de raisin et mixer.

Ajouter les amandes hachées grillées puis réserver et utiliser à 32°C.

### Montage et finitions :

Pocher 50 g de crèmeux.

Étaler 20 g de croustillant sur le biscuit cacao détaillé à 6 cm de diamètre et déposer sur la mousse de manière à obturer les petits gâteaux. Congeler.

Les démouler et les glacer à mi-hauteur à l'aide d'un cure-dent puis les lisser sur une feuille guitare pour enlever l'excédent. Déposer immédiatement sur le sablé.

Mettre chaque ganache dans des poches séparées puis réunir ces deux poches dans une seule afin de réaliser une spirale bicolore sur le dessus du petit gâteau.

Décorer d'un bouton en chocolat.

Pulvériser de beurre de cacao à 35°C et saupoudrer de cacao poudre pour donner un aspect authentique.



# La tradition et l'authenticité de recettes pâtisseries françaises en fourrages aux fruits

Les consommateurs sont en quête de plus de naturalité et d'authenticité. C'est pour répondre à ces attentes que Puratos a lancé ses 2 derniers fourrages aux fruits de la gamme Topfil : Pomme façon Tatin et Cerise Noire. Ces fourrages aux fruits avec morceaux ont été développés sur base de 2 recettes originelles françaises : la Tarte Tatin et le Gâteau Basque

## Puratos Topfil Pomme façon Tatin

Fourrage aux pommes caramélisées, avec morceaux.

### AVANTAGES :

- Fourrage prêt à l'emploi et à la cuisson
- Goût authentique de la fameuse tarte tatin grâce à une infusion du caramel avec les pommes
- Fabriqué à partir de pommes fraîches
- Riche en fruits : 76% de pommes
- Sans arôme et sans colorant artificiel
- Stable à la cuisson et à la congélation/décongélation

### APPLICATIONS :

- **A CHAUD** : en fourrage de viennoiseries et en garniture de tartes et tartelettes
- **A FROID** : en fourrage de beignets ou dans un montage d'entremets

Disponible en seau de 4,5 kilos.

Date de durabilité minimale de 6 mois.



## Puratos Topfil Cerise Noire

Fourrage à la cerise noire avec morceaux.

### AVANTAGES :

- Fourrage prêt à l'emploi et à la cuisson
- Riche en fruits : 70% de cerises noires
- Texture compotée avec la présence de morceaux de cerises noires généreux
- Goût peu sucré
- Sans arôme et sans colorant artificiel
- Stable à la cuisson et à la congélation/décongélation

Disponible en seau de 5 kilos.

Date de durabilité minimale de 9 mois.



## La gamme Puratos Topfil, toute l'intégrité du fruit préservée dans des fourrages prêts à l'emploi

Une gamme de 10 fourrages, à la texture compotée avec morceaux de fruits. Avec leurs hautes teneurs en fruits, jusqu'à 86% de fruit, ils sont sans arôme et sans colorant artificiel. Ces fourrages ont une bonne stabilité à la cuisson et à la congélation/décongélation.



# Finger Tatin

## Sablé noisette

Beurre	125
Sucre	135
Sel	1
Œufs	50
<b>Noisettes Poudre PatisFrance</b>	<b>100</b>
Farine	180

Dans un mixeur, crémier le beurre et le sucre ensemble avec la feuille. Ajouter les oeufs puis la farine et la poudre de noisette tamisées ensemble.

Abaisser à 0,5 cm d'épaisseur et détailler des bandes de 14 x 3 cm. Cuire à 180°C en four à sole pendant 6 à 8 minutes ouras fermés.

## Mousse Chocolat Passion

<b>Starfruit Fruit de la Passion PatisFrance</b>	<b>345</b>
<b>Patiscrem PatisFrance</b>	<b>345</b>
<b>Belcolade Noir Selection 65% Cacao Trace</b>	<b>700</b>
<b>Patiscrem PatisFrance</b> montée	<b>50</b>

Chauffer la crème et le Starfruit à 85°C.

Verser sur le chocolat et mixer.

Refroidir à 40°C et mélanger avec la crème montée souple.

## Velours Chocolat

<b>Belcolade Noir Selection 55%</b>	<b>250</b>
<b>Belcolade Beurre de Cacao</b>	<b>150</b>

Chauffer le chocolat avec le beurre de cacao à 30-35°C.

Pulvériser sur la mousse congelée.

## en g Fourrage Pomme Tatin

**Puratos Topfil Pomme façon Tatin**

Réchauffer le Topfil à 50°C pour faire remonter les bulles d'air. Pocher sur Silpat®.

**en g**

**QS**

## Montage et finitions :

- Utiliser un cadre 40 x 60 cm pour la mousse chocolat et pour le Topfil Pomme Tatin.
- Verser la mousse dans le cadre puis surgeler.
- Verser le Topfil dans un autre cadre, lisser et surgeler.
- Une fois la mousse congelée, découper des bandes de 13 x 2,5 cm.
- Disposer sur une feuille et pulvériser dessus le velours chocolat.
- Déposer sur le sablé noisette.
- Une fois le Topfil congelé, découper des bandes de 12 x 2 cm, napper avec **Puratos Harmony Sublimo Neutre** et déposer sur la mousse chocolat.
- Décorer à l'aide d'un anneau réalisé en chocolat Belcolade.



# Galette cerise noire dragées

Par : Eric Rogard - Quantité : 2 galettes diamètre 22 cm

## Pâte feuilletée

Eau	275	<b>en g</b>
Farine feuilletage	500	
Beurre	50	
<b>Puratos Mimetic 20</b>	<b>325</b>	
Sel	12	

Réaliser une détrempe avec l'eau, la farine, le sel et le beurre en pommade pendant 6 minutes au mélangeur en première vitesse. Laisser reposer au froid au moins 1 heure. Incorporer le Mimetic à la détrempe et donner 2 tours doubles et 2 tours simples. Laisser un maximum de repos entre chaque tour.

## Crème amande dragée

Beurre	100	<b>en g</b>
Sucre glace	100	
<b>Amandes Poudre PatisFrance</b>	<b>100</b>	
Œufs entiers	50	
Dragées concassées	50	

Mélanger tous les ingrédients.

## Compotée cerise noire

<b>Puratos Topfil Cerise Noire</b>	<b>400</b>	<b>en g</b>
------------------------------------	------------	-------------

## Pâte sucrée

Farine	250	<b>en g</b>
Beurre	125	
Œufs entiers	50	
Sucre glace	125	
<b>Amandes Poudre PatisFrance</b>	<b>50</b>	

Crémer le beurre avec le sucre glace et la poudre d'amandes, ajouter les œufs puis la farine et mélanger sans corser. Etaler la pâte à 3 mm et cuire des disques de 22 cm de diamètre pendant environ 20 minutes à 180°C au four à sole.

## Montage et finitions :

- Abaisser la pâte feuilletée à 4 mm d'épaisseur. Détailler des disques de 22 cm de diamètre puis détailler au milieu des disques de 18 cm.
- Mettre le disque de 18 cm dans un cercle à entremets hauteur 3,5 cm et piquer la pâte.
- Dresser dessus la crème d'amande dragée puis le Topfil.
- Cuire à 180°C environ 25 minutes au four à sole.
- Surgeler.
- Cuire à 180°C environ 25 minutes le disque de feuilletage de 22 cm avec un cercle à entremets hauteur 3,5 cm et au centre un cercle de 18 cm afin de réaliser une couronne.
- Puis caraméliser la couronne avec du sucre glace.
- Déposer sur la pâte sucrée et au centre la crème d'amande avec le Topfil préalablement nappé de Puratos Harmony Sublimo Neutre puis entourer la couronne de feuilletage caramélisée.
- Décorer avec quelques éclats de dragées roses.



# Brioche tressée Tatin

Par Loïc Lafonte



## Ingrédients

Farine de force	1050	<b>en g</b>
Farine de tradition	480	
<b>Puratos Levure Levante</b>	<b>80</b>	
Sel	35	
Sucre	225	
Eau	355	
Œufs	295	
<b>Puratos Prima Madre</b>	<b>110</b>	
Beurre	370	

## Insert

<b>Puratos Topfil Pomme façon Tatin</b>	<b>± 250</b>	<b>en g</b>
<b>Puratos Deli Cheesecake</b>	<b>± 125</b>	

## Topping

Noisettes effilées PatisFrance	Q.S	<b>en g</b>
Puratos Sunset Glaze	Q.S	

## Méthode de travail :

### Pétrissage (spirale)

5 minutes en 1<sup>ère</sup> vitesse et ± 10-12 minutes en 2<sup>ème</sup> vitesse. Mélanger tous les ingrédients sauf le beurre. En fin de pétrissage, incorporer le beurre en 1<sup>ère</sup> vitesse ± 4-5 minutes. Si besoin, pétrir 1-2 minutes en 2<sup>ème</sup> vitesse pour lisser la pâte.

### Température de pâte

25°-26°C.

### Pointage

± 30 minutes à T° ambiante + rabat puis à 4°C pendant une nuit. Couvrir la pâte.

### Division

2 x 1500 g

### Montage

Abaissier votre pâton à 3 mm d'épaisseur sur 60 cm de large et 30 cm de long et disposer sur une plaque 60 x 40 cm avec papier cuisson. Tracer 3 bandes de 10 cm dans la longueur. Puis à l'aide d'une bicyclette couper des bandes de 3 cm sur les extrémités pour pouvoir faire une tresse. Mettre une première couche de **Puratos Deli Cheesecake**, puis de **Puratos Topfil Pomme façon Tatin**. Enfin, tresser en rabattant l'extrémité d'une bande sur le début de la bande opposée un rang en dessous. (Voir schéma).

### Apprêt

En chambre de pousse, entre 2h et 2h30 à 28°C et 85% d'humidité.

### Finition

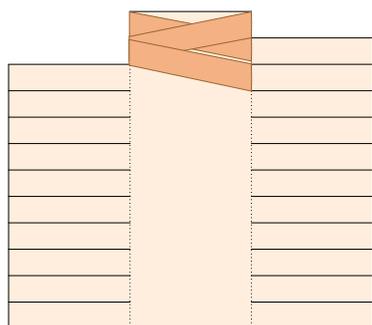
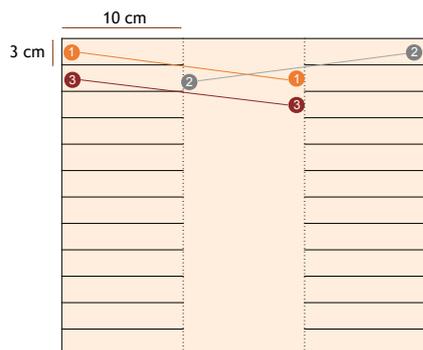
Dorer au **Puratos Sunset Glaze** et ajouter des noisettes effilées.

### Cuisson four à sole

200°C pendant 5 minutes puis chaleur tombante 180°C ± 30-35 minutes. Sans buée.

### Application du règlement INCO :

Allergènes présents à déclarer\* : gluten (blé); œufs, lait et dérivés; œufs; fruits à coques (noisettes)



# Pain à la mirabelle

Par Frédéric Bianchi

Ingrédients	en g
Farine de Tradition	1000
Eau	700
Puratos Sapore Othello	10
Puratos Levure Levante	15
Sel	18
Mirabelles au sirop PatisFrance	180

## Commentaires

Incorporer les mirabelles en fin de pétrissage en première vitesse

## Méthode de travail

### Pétrissage (spirale)

4 minutes en première vitesse puis 7 minutes en deuxième

### Température de pâte

24°C

### Pointage

30 minutes un rabat et au froid 12h à 4°C

### Division / Mise en forme

Selon la commande

### Repos

15 minutes

### Apprêt

1h à 1h30

### Cuisson

15 minutes à 240°C et 20 min à 220°C

## Commentaires :

A l'occasion des fêtes, n'hésitez pas à proposer à vos clients des pains aux fruits. Idéal pour accompagner les plateaux de fromage.

### Application du règlement INCO :

Allergènes présents à déclarer (\*) : céréales (blé - seigle).

(\*) Ces éléments vous sont fournis sous réserve du strict respect des recettes et des matières premières utilisées."



## Sapore Othello

Pour typer vos pains spéciaux.

Levain en poudre dévitalisé - toasté, sur base seigle, permettant de donner du caractère à vos pains. Grâce à des notes puissantes mais équilibrées de malt et de céréales toastées, Sapore Othello saura faire la différence notamment pour vos spéciaux, et attirer vos clients par ses spécificités.

### AVANTAGES :

- Flexible d'utilisation, selon le goût recherché
- Permet de colorer la mie
- Pour le pain : des arômes corsés uniques

**Conditionnement : seau 3 kilos.**

**Date de durabilité minimale de 15 mois (à 25°C).**



## Mirabelles au sirop

Les fruits au sirop PatisFrance sont de qualité pâtisnière, rigoureusement sélectionnés, et conditionnés dans du sirop léger pour conserver le goût naturel du fruit. Ils sont cueillis à maturité pour davantage de fermeté et de résistance à la cuisson. Nos fruits au sirop sont calibrés pour une taille toujours identique, idéals pour décorer vos créations par une touche de fraîcheur. Nous sélectionnons pour vous les meilleures origines de fruits grâce à notre expertise, depuis plus de 60 ans.

PatisFrance vous propose des mirabelles de Lorraine dénoyautées, détentrice d'une IGP (indication Géographique Protégée) reconnues pour leur couleur dorée et leur goût suave et mielleux.

**Disponible en boîtes 2/1 - PNE 935 g.**

**Date de durabilité minimale 48 mois.**

Découvrez aussi la gamme de nos fruits au sirop : abricots, quetsches, reines claudes, cerises, griottes ou encore bigarreaux.



# Truffes Framboise et Pistache

Par : Eric Rogard - Quantité : pour environ 100 truffes de chaque



## Truffe pistache

en g

Patiscrem PatisFrance	280
Trimoline	60
Belcolade Origins Blanc Republique Dominicaine 31%	490
Beurre doux 84%	100
Sorbitol	35
Belcolade Beurre de Cacao	35
Pralirex Pistache PatisFrance	110
Pistaches Hachées PatisFrance	QS

Chauffer la crème avec la trimoline et le sorbitol puis verser sur le chocolat, le beurre de cacao et le Pralirex. Mixer puis ajouter le beurre à 36°C et mixer à nouveau.

Verser la ganache sur plaque et couvrir d'un film étirable. Laisser cristalliser à 18°C.

Dresser les truffes à l'aide d'une poche à douille en boule et laisser cristalliser 24h à 16°C.

Rouler les boules dans les pistaches hachées préalablement torréfiées puis enrober de chocolat blanc tempéré.

## Truffe Framboise

en g

Patiscrem PatisFrance	80
Trimoline	65
Belcolade Selection Lait 35% Cacao Trace	490
Beurre doux 84%	100
Sorbitol	40
Belcolade Beurre de Cacao	15
Starfruit Framboise PatisFrance	210
Noisettes Hachées PatisFrance	QS

Chauffer la crème et le Starfruit avec la trimoline et le sorbitol puis verser sur le chocolat et le beurre de cacao. Mixer.

Ajouter le beurre à 36°C puis mixer à nouveau.

Verser la ganache sur plaque et couvrir d'un film étirable.

Laisser cristalliser à 18°C.

Dresser les truffes à l'aide d'une poche à douille en boule et laisser cristalliser pendant 24h à 16°C.

Rouler les boules dans les noisettes hachées préalablement torréfiées et enrober de chocolat au lait tempéré.

## Pralirex Pistache PatisFrance :

Pâte pure 100% pistaches torréfiées.

Idéale pour tout type d'aromatisation (glaces, crèmes pâtisseries, chantilly...).

Dosage entre 10 et 15% selon l'application.

Sans arôme, sans colorant et sans conservateur.

**Disponible en seau de 1,5 kilos.**

**Date de durabilité minimale de 9 mois.**



# Cacao Trace,

notre programme unique  
pour un cacao durable.

Notre programme dispose des éléments classiques d'une certification durable.

Mais Cacao Trace dispose de deux points de différenciation unique :



## Le Chocolate Bonus

Pour chaque produit Cacao Trace acheté, le groupe Puratos reverse **0.10€/kilo directement aux producteurs de cacao** pour les soutenir dans la démarche du cacao bon et durable. En 2017, nous avons réaffecté un bonus de **près de 180 000€ à nos producteurs de cacao Cacao Trace au Vietnam**.

Le premier versement en Côte d'Ivoire va avoir lieu dans les prochaines semaines.



## La maîtrise de la fermentation

La fermentation est une étape primordiale pour développer le potentiel maximum des arômes de chaque fève de cacao.

Cette étape est strictement contrôlée par les équipes Puratos qui se trouvent sur place.

Ainsi, nous pouvons vous offrir du chocolat d'une qualité constante avec un goût optimal.



## Découvrez nos deux nouvelles recettes Cacao Trace et n'oubliez pas de participer au jeu Choco Banco !

(Pour tout achat d'au minimum 15 kilos de ces 2 références entre le 1er Octobre et le 31 Décembre 2018).

**Belcolade Selection Noir 65% Cacao Trace**, un chocolat à l'amertume et l'acidité balancées, un goût de cacao intense et long en bouche, auxquels s'ajoutent des notes fruitées et torréfiées. Disponible en sac de 15 kilos avec une date de durabilité minimale de 24 mois.



**Belcolade Selection Lait 35% Cacao Trace**, un chocolat équilibré aux saveurs sucrées, lactées et cacaotées. Disponible en sacs de 5 et 15 kilos avec une date de durabilité minimale de 18 mois.



# Pralicrac Graines

Tout le savoir-faire de PatisFrance dans un produit alliant le chocolat et un subtil mélange de graines.

## BIEN-ÊTRE VS PLAISIR



L'étude Taste Tomorrow, menée par le groupe Puratos fait ressortir une grande tendance : « Bien-être vs. Plaisir ».

Le consommateur souhaite avoir une alimentation équilibrée sans compromis sur le goût, sans culpabilité. Il veut se faire plaisir en consommant des produits bons pour lui et bons pour sa santé. La croissance de la consommation des graines illustre parfaitement cette tendance.

## AVANTAGES ET BÉNÉFICES :

- Apporte une touche croustillante à vos recettes pour créer des jeux de textures inédits
- Prêt à l'emploi, il peut être utilisé en base d'entremets/bûches, étalé sur un biscuit, en fourrage dans les pâtes de cuisson ou encore en garniture de bonbons
- Un croustillant inégalable
- Bonne tranchabilité
- Contient du tournesol, du quinoa et de la courge, toastés et caramélisés
- Contient du chocolat Belcolade
- Produit élaboré en France, dans notre usine à Charmes

Disponible en seau de 2 kilos.

Date de durabilité minimale de 9 mois.

Retrouvez une gamme complète pour répondre à vos besoins :

## La gamme des spécialités croustillantes :

Des produits aux textures inédites basés sur notre savoir-faire praliné.



**Pralicrac Pécan**  
Un subtil mélange croustillant à base de noix de pécan et de chocolat au lait.  
Seau de 2 kg



**Pralicrac Chocolait**  
Subtil mélange de praliné amande noisette, de brisures de crêpes et de chocolat au lait.  
Seau de 4.5 kg



**Pralicrac Caramel au Beurre Salé**  
Subtil mélange de praliné et chocolat avec des éclats de caramel d'Isigny au beurre salé au sel de Guérande.  
Seau de 4.5 kg

**Pralicrac Framboise**  
Subtil mélange croustillant à base de praliné et de framboises séchées.  
Seau de 2 kg



**Pralicrac Blanc**  
Subtil mélange de praliné amande, de brisures de crêpes avec une touche lactée.  
Seau de 4.5 kg



**Pralifizz**  
Subtil mélange de praliné amande légèrement torréfiée, de céréales croustillantes et sucre pétillant.  
Seau de 2 kg



**Pralicrac Noir**  
Subtil fourrage croustillant à base de fruits secs et de chocolat noir  
Seau de 2 kg



# Graine de chou

Par : Eric Rogard - Quantité : 30 pièces

## Pâte à chou

Lait	130
Eau	130
Beurre	115
Farine	150
Œufs entiers	270
Sel	4
Sucre	3

Réaliser une pâte à chou avec l'ensemble des ingrédients.  
Dresser à la poche 30 choux.

## Crumble au blé noir

Sucre cassonade	120
Beurre	120
Farine Pâtissière T55	60
Farine de blé noir	60

Sabler tous les ingrédients ensemble puis étaler la pâte à 2 mm d'épaisseur. Refroidir et détailler des disques du même diamètre que les choux. Déposer les disques sur les choux crus.

## Crème pâtissière aux graines

Lait	500
Puratos Mélange 5 Graines	150
Jaunes d'œufs	100
Elsay PatisFrance	40
Sucre semoule	90
Beurre doux 84%	50

Torréfier les graines puis les ajouter au lait.  
Réaliser une crème pâtissière avec l'ensemble des ingrédients.  
Refroidir.

## Compotée de cerise noire

Puratos Topfil Cerise Noire	450
-----------------------------	-----

Prêt à l'emploi.

## Croustillant graine

Pralicrac Graines PatisFrance	450
Belcolade Selection Noir 65% Cacao Trace	QS

Ramollir légèrement le Pralicrac au four à micro-ondes puis l'étaler finement sur plaque.

Refroidir puis étaler dessus le chocolat fondu à 40°C.  
Détailler des disques immédiatement.

<b>en g</b>	<b>Chantilly vanille</b>	<b>en g</b>
	Patiscrem PatisFrance	500
	Sucre glace	50
	Gélatine Poudre PatisFrance	3
	Eau d'hydratation	18
	Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
	Hydrater la gélatine avec l'eau.	
	Chauffer la crème avec la vanille grattée et le sucre glace. Ajouter la gélatine puis réserver au frais. Utiliser à 4°C.	

## Montage et finitions :

Cuire les choux à 180°C au four à sole pendant 25 minutes environ.  
Garnir les choux avec la crème pâtissière puis la compotée de cerise noire. Les tenir à l'envers et déposer dessus un disque de croustillant. Monter la chantilly et la dresser sur le croustillant.  
Déposer de la compotée sur la crème ainsi que quelques graines torréfiées.



# L'authenticité et la technicité au service de vos entremets.

### Miroir « L'Original »

Idéal pour couvrir le dessus de votre entremets

#### Avantages :

- Prêt à l'emploi
- Effet miroir incomparable
- Bonne tenue
- Possibilité de colorer et d'aromatiser
- Stable à la congélation/décongélation

2 références disponibles : Neutre et Chocolat.

Disponibles en seau de 5 kilos - Date de durabilité minimale de 12 mois.



### Miroir Plus

Idéal pour un glaçage complet de votre entremets et une bonne tenue des décors

#### Avantages :

- Facile à utiliser
- Très bonne tenue
- Belle brillance
- Texture un peu épaisse, figée et tranchable après application
- Goût franc et aspect traditionnel : nos Miroir Plus Chocolat (Noir - Lait - Blanc) contiennent du vrai chocolat Belcolade, notre Miroir Fruits Rouges est préparé avec 33% de fruits
- Personnalisable par l'ajout de colorants et/ou de paillettes
- Stable à la congélation/décongélation

Références disponibles : Neutre, Chocolat Noir, Chocolat au Lait, Chocolat Blanc, Fruits Rouges et Caramel.

Disponibles en seau de 2,5 ou 5 ou 8 kilos selon les références  
Date de durabilité minimale de 9 à 18 mois selon les références.



## LES GLAÇAGES PATISFRANCE-PURATOS

**Miroir Glassage**

Idéal pour un glaçage complet des surfaces non horizontales (dômes, cubes...) avec une brillance exceptionnelle.

**Avantages :**

- Facile à utiliser
- Brillance exceptionnelle et intense
- Excellente tenue
- Grande flexibilité car spécialement adapté à l'ajout de colorants et/ou de paillettes
- Stable à la congélation/décongélation

Références disponibles : Neutre, Noir et Blanc.

Disponibles en seau de 5 kilos.

Date de durabilité minimale de 9 à 12 mois selon les références.



## REMISE EN ŒUVRE

**A FROID****Miroir l'Original**

NEUTRE



NOIR

**Miroir Plus Neutre**

NEUTRE

**A CHAUD****Miroir Plus**CHOCOLAT  
NOIRCHOCOLAT  
AU LAITCHOCOLAT  
BLANC

CARMEL

FRUITS  
ROUGES**Miroir Glassage**

NEUTRE



NOIR



BLANC

## Automnale

Par Mathias Gautron. - Quantité : 12 petits gâteaux

### Pâte sucrée

Beurre	100
Sel	1
Sucre glace	40
Œufs	40
Farine	190
<b>Amandes Poudre PatisFrance</b>	<b>25</b>

Mélanger à la feuille, le beurre avec le sucre glace et le sel.

Ajouter les œufs progressivement puis la farine et la poudre d'amandes sans pétrir.

Réserver au frais couvert d'un film plastique pendant 4h.

Étaler la pâte sur 2,5 mm d'épaisseur et foncer un cercle à tarte de 8 cm de diamètre. Cuire à blanc à 150°C pendant 10 minutes.

### Crème d'amande aux marrons

Beurre	125
Sucre glace	100
<b>Amandes Poudre PatisFrance</b>	<b>125</b>
Œufs entiers	60
Armagnac	15
<b>Crème de Marron PatisFrance</b>	<b>50</b>
Miettes de marrons confits	10

Crémer le beurre, ajouter le sucre glace et la poudre d'amandes et bien mélanger.

Ajouter les œufs progressivement puis la crème de marrons préalablement mélangée à l'Armagnac.

Garnir les fonds de tartelette (environ 20 g) et ajouter les miettes de marrons (10 g) puis cuire pendant 10 minutes.

Pulvériser de jaunure et cuire 4 minutes à 160°C.

(400 g de crème liquide et 150 g de jaunes d'œufs).

### Confit de poires à la truffe

Poires Williams	190
<b>Starfruit Poire PatisFrance</b>	<b>80</b>
<b>Vanille Gousse PatisFrance</b>	<b>1</b>
Huile de truffes	2
<b>Gélatine Feuille PatisFrance</b>	<b>3</b>
Sucre semoule	20

Découper les poires en cubes et les mettre dans une casserole avec le Starfruit, la gousse de vanille fendue et le sucre. Bien faire bouillir en laissant légèrement réduire. Laisser légèrement refroidir avant d'incorporer la gélatine ramollie à l'eau froide.

Ajouter l'huile de truffes et mélanger à la maryse.

Disposer ce mélange froid dans des mini sphères et mettre au grand froid.

### Crèmeux lait Vanuatu

<b>Patiscrem PatisFrance</b>	<b>250</b>
Sucre	20
Jaunes d'œufs	55
<b>Belcolade Origins Lait Vanuatu 44</b>	<b>190</b>

Réaliser une crème anglaise avec le sucre, les jaunes d'œufs et la crème.

La verser sur le chocolat puis mixer.

Verser dans des moules à truffes (moules artisanaux) et insérer le confit de poires à la truffe. Congeler.

### Confit de Poires

<b>Starfruit Poire PatisFrance</b>	<b>100</b>
Jus de Yuzu	25
Pectine 325nh95	2

Mélanger tous les ingrédients ensemble et donner un bouillon.

Filmer au contact et réserver au frais.

## Belcolade Lait Origins Vanuatu 44

Chocolat d'origine Vanuatu avec 44% de cacao

### PROFIL AROMATIQUE:

Noisette, café, caramel et lait cuit.

**FLUIDITÉ :** 

Une fluidité idéale pour vos moulages, pâtisseries et bonbons.

A la vanille naturelle, sans lécithine de soja, 100% pur beurre de cacao.

Température: Fondre à 48-50°C, refroidir à 26-27°C, travailler à 28-29°C

Disponible en sac de 15 kilos.

Date de durabilité minimale de 18 mois.



### Glaçage Terroir

<b>Belcolade Origins Lait Vanuatu 44</b>	<b>350</b>
Huile de pépins de raisins	60
Huile de truffes	5
<b>Amandes Hachées PatisFrance grillées</b>	<b>60</b>

Fondre le chocolat, ajouter les huiles et mixer.

Ajouter les amandes hachées grillées.

Réserver puis utiliser à 32°C.

### Montage et finitions :

Lisser la tarte avec le confit de poires Yuzu.

Enrober la tarte dans le Glaçage terroir puis déposer un disque de chocolat Belcolade

Origins Noir Arriba 66 d'un diamètre 8 cm avec un trou de 3 cm de diamètre au centre.

Pulvériser la truffe avec du beurre de cacao coloré noir et or. Finir avec une feuille d'or et décorer de fines coquilles réalisées avec le chocolat Belcolade Noir Origins Arriba 66.

