

MAGAZINE

Vision Restauration

Suggestions gourmandes pour les restaurateurs

AUTOMNE - HIVER 2022



ÉDITO

UNE CARTE DE DESSERTS AUTOMNE - HIVER PLUS DURABLES

Chers restaurateurs,

Plus que jamais les consommateurs sont à la recherche de pâtisseries les plus authentiques et délicieuses avec des textures et des saveurs surprenantes. Ils n'avaient jamais été auparavant aussi **conscients des histoires qui se cachent derrière leur alimentation** et de l'impact que celle-ci avait sur leur santé et sur la planète.

Nous voyons que le monde change et c'est pourquoi nous nous engageons à réinventer la pâtisserie avec des **ingrédients vrais et authentiques sourcés de manière plus durable et porteurs de leur propre histoire**. Cette passion pour réinventer la pâtisserie nous motive pour partager avec vous une nouvelle histoire inspirante autour de la pâtisserie.

Dans ce second numéro, nous vous invitons ainsi à préparer la saison Automne-Hiver avec des desserts à l'assiette travaillés de manière plus durable. En effet, nos chefs pâtissiers-chocolatiers ont élaboré des recettes, aux notes chaudes et aux fruits de saison, en prenant soin de sélectionner des **ingrédients certifiés Cacao-Trace, biologiques, végétaux et traçables issus d'origines spécifiques**.

C'est l'occasion pour nous de vous présenter nos solutions durables : chocolats certifiés Cacao-Trace, Pralinés Collection, alternatives végétales... afin de répondre aux attentes des consommateurs.



puratos
Food Innovation for Good

Rédaction : Service marketing et communication
Photographie : Mathieu Moreau
Création graphique : Karl Lanjri

SOMMAIRE

RECETTES DURABLES

AUTOMNE - HIVER



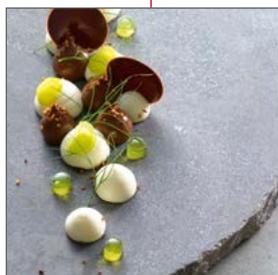
○ Origami Citron Chocolat p. 6

L'interprétation de notre chef pâtissier Sylvain Lecomte de son dessert durable : « Ce dessert allie la force de caractère d'un chocolat d'origine Papouasie-Nouvelle Guinée certifié biologique et Cacao-Trace, adoucie par les notes rondes et chaudes du praliné Collection Amande origine Marcona, qui tranche avec l'acidité du citron. »



○ Robe de Soirée p. 7

L'interprétation de notre chef pâtissier Mathias Gautron de son dessert durable : « La noisette d'origine Piémont apporte une sensation croustillante à ce dessert et permet une créativité infinie autour des formes, du mariage des saveurs et des textures. Elle nous rappelle la gourmandise, nous faisant immédiatement retomber en enfance. »



○ La Mauresque p. 9

L'interprétation de Stéphane Leroux, Meilleur Ouvrier de France Pâtisserie 2014, de son dessert durable : « Inspiré de la Mauresque, cocktail aux notes douces et anisées, ce dessert revisite les saveurs du Sud de la France, offrant un équilibre subtil entre l'amande, le citron et le fenouil, que complètent l'acidité et la minéralité du chocolat So'Choc certifié Cacao-Trace. »



○ Asilah p. 11

L'interprétation de notre chef pâtissier Bertrand Balay de son dessert durable : « Ce dessert 100% végétal révèle des notes orientales toujours fraîches, florales et gourmandes. »

○ Sphère Gourmande p. 13

L'interprétation de notre chef pâtissier Mathias Gautron de son dessert durable : « La gourmandise n'est pas un vilain défaut... Le chocolat d'origine est un ingrédient noble qu'il est possible de décliner en de multiples saveurs (fruit, praliné, caramel, épices...). C'est dans la rondeur du chocolat que j'ai voulu évoquer à tous âges les plaisirs cachés de sa force, sa saveur et sa sensualité. »



○ Poire Comice en Douceur p. 14

L'interprétation de notre chef pâtissier Julien Zarate de son dessert durable : « Ce dessert gourmand et rassurant reprend l'association bien connue de la poire et du chocolat avec la fraîcheur d'un sorbet plein fruit. Le chocolat Cacao-Trace Amber Douceur arbore des notes lactées et caramélisées offrant un mariage unique, associé à la poire Comice. »

ZOOM PRODUITS

Gamme Pralinés Collection p. 5

Belcolade Expression So'Choc p. 8

Alternatives végétales p. 10

Programme Cacao-Trace p. 12

Gamme Base Glace p. 16



TENDANCE

DURABILITÉ & ÉTHIQUE, des critères clés pour les consommateurs

La crise sanitaire a accéléré la prise de conscience des consommateurs de l'impact de leurs choix alimentaires. Plus que jamais, ce qu'ils mangent les représentent. C'est pourquoi **66% d'entre eux choisissent leur nourriture soigneusement**. Ils recherchent aujourd'hui des produits bons, certes, mais aussi respectueux de l'environnement, des producteurs et des animaux. Ils favorisent en ce sens les ingrédients d'origine végétale, certifiés biologiques, avec une origine connue et participant à une rémunération équitable.

Notre dernière étude Taste Tomorrow de 2021 le démontre bien : **71% des consommateurs veulent désormais être informés de l'origine des produits et de la manière dont ils sont fabriqués**. Ils font attention aux informations indiquées sur les emballages et se renseignent sur la liste des ingrédients, le lieu de fabrication et l'origine des ingrédients.

C'est donc l'opportunité pour vous de raconter une véritable histoire à vos clients en leur proposant des desserts à la fois gourmands et durables !



PRALINÉS COLLECTION PATISFRANCE

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

62% des consommateurs veulent connaître la provenance des produits qu'ils achètent et 56% d'entre eux souhaitent avoir des informations sur l'origine des ingrédients.

Nous vous proposons ainsi une gamme de pralinés Collection, sélectionnant des ingrédients de qualité aux origines connues, pour aider les consommateurs à connaître l'histoire qui se cache derrière leurs achats, en toute transparence.

PRALINÉ COLLECTION AMANDE-NOISETTE 55% ORIGINE FRANCE



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

PRALINÉ COLLECTION NOISETTE IGP PIÉMONT 62%



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

PRALINÉ COLLECTION AMANDE MARCONA 70%



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



LES CARACTÉRISTIQUES :

- Fabriqués dans notre usine à Charmes au cœur des Vosges, sur une ligne reproduisant une méthode artisanale
- Une texture granuleuse et authentique, obtenue grâce à la technique de cuisson spécifique en bassine de cuivre et au broyage à la meule de granite
- Disponibles en seau de 5 kilos
- Date de durabilité minimale de 9 mois



LES BÉNÉFICES POUR VOUS :

- Une texture comme un praliné à l'ancienne
- Un goût unique, subtil et différenciant
- Des origines connues et reconnues pour rassurer vos clients
- Une large diversité d'applications en pâtisserie et chocolaterie



LES AVANTAGES POUR LES CONSOMMATEURS :

- La promesse d'un goût et d'une texture authentiques
- Des pralinés inclus dans la démarche de durabilité avec le sourcing spécifique des ingrédients
- Une transparence sur l'origine des produits
- Des produits élaborés en France

Recette :

Origami Citron Chocolat

BISCUIT CHOCOLAT

Beurre	280 g
Sucre glace	220 g
Sel	3 g
Jaunes d'œufs	240 g

**Belcolade Noir Origins Papouasie-Nouvelle Guinée
Bio 73% Cacao-Trace** 240 g

Blancs d'œufs	380 g
Sucre	220 g
Farine	220 g

Belcolade Cacao Poudre 22-24% Cacao-Trace 60 g

Volcano PatisFrance 8 g

Mélanger à l'aide de la feuille le beurre, le sucre et le sel dans un mélangeur et ajouter graduellement les jaunes d'œufs. Faire fondre le chocolat à 45°C et ajouter dans la préparation, puis monter avec le fouet.

Faire monter les blancs d'œufs avec le sucre. Mélanger les deux appareils ensemble et ajouter la farine, le cacao en poudre et la poudre à lever tamisés.

Couler dans un cadre et cuire à 190°C pendant 16 minutes. Couper des bandes de 7 x 1 cm.

NAMELAKA AMANDE

Gélatine de Bœuf en Poudre PatisFrance	3 g
Eau	18 g

**Belcolade Lait Origins Papouasie-Nouvelle Guinée
Bio 39% Cacao-Trace** 170 g

Glucose	10 g
---------	------

Praliné Collection Amande Marcona 70% PatisFrance 50 g

Lait	100 g
Crème	200 g

Hydrater la gélatine dans l'eau. Faire fondre le chocolat à 40°C, mélanger avec le glucose puis ajouter le praliné amande origine Marcona et le lait. Mixer jusqu'à complète émulsion, ajouter la gélatine fondue et la crème froide, mixer puis réserver au frais pendant 12 heures.

GUIMAUVE CITRON

Gélatine de Bœuf en Poudre PatisFrance	18 g
Eau (1)	90 g
Eau (2)	220 g
Sucre	200 g

Starfruit Citron PatisFrance 220 g

Hydrater la gélatine avec l'eau (1). Elaborer un sirop avec l'eau (2) et le sucre, puis ajouter la gélatine hydratée et la purée de citron. Laisser refroidir jusqu'à complète gélification. Monter au fouet à grande vitesse. Verser dans un cadre de 1 cm et poser une feuille guitare par-dessus. Congeler puis découper des bandes de 7 x 2 cm.



CRUMBLE CHOCOLAT

Farine	40 g
Beurre	50 g
Sucre	50 g

Amande en Poudre PatisFrance 40 g

**Belcolade Noir Origins Papouasie-Nouvelle Guinée
Bio 73% Cacao-Trace** 10 g

Sel	1 g
-----	-----

Piment de Cayenne en poudre 1 g

Belcolade Cacao Poudre 22-24% Cacao-Trace 15 g

Sabler la farine avec le beurre, le sucre et la poudre de cacao. Ajouter la poudre d'amande et le chocolat fondu, ajouter le sel et le piment de Cayenne. Réaliser un crumble et cuire à 160°C pendant 17 minutes.

CRÈME CITRON VERT

Jus de citron vert	150
Beurre	135
Zestes de citron vert	12
Sucre	135
Œufs	135

Belcolade Sélection Blanc Extra 34% Cacao-Trace 135

Zester les citrons, ajouter le jus de citron et le beurre. A ébullition, ajouter les œufs et le sucre puis cuire à feu doux jusqu'à épaississement. A 35°C, ajouter le chocolat blanc et mixer. Cadrer à 1.5 cm, mettre au congélateur et détailler des bandes de 7 x 2 cm.

ASSEMBLAGE ET FINITIONS :

- Dans une assiette, réaliser un décor au pinceau avec un sirop cacao.
- Déposer au centre une barre de crème citron et déposer par-dessus une barre de guimauve citron.
- Poser deux barres de biscuit chocolat de chaque côté de la barre citron et pocher le Namelaka dessus.
- Déposer du crumble sur le Namelaka et dans un espace libre de l'assiette, pour déposer une quenelle.
- Réaliser une quenelle avec le Namelaka et la déposer sur le crumble.
- Réaliser des triangles fins de différentes tailles avec le **Belcolade Noir Origine Papouasie-Nouvelle Guinée Bio 73% Cacao-Trace**.

Robe de Soirée

SABLÉ NOISETTES CHOCOLAT

Belcolade Expression So'Choc Cacao-Trace	50 g
Beurre	12 g
Pralirex Noisette PatisFrance	45 g
Praliné Collection Noisette Piémont IGP 62% PatisFrance	60 g
Sablé noisette cuit	160 g
Noisettes Blanchies PatisFrance torréfiées et concassées	35 g

Torréfier la poudre de noisette jusqu'à obtenir une couleur brune homogène. Refroidir. Crémier le beurre, la cassonade et le sucre de coco. Incorporer les œufs puis la farine, la poudre de cacao et le sel. Étaler et laisser reposer une nuit au réfrigérateur. Détailler des cercles de 12 cm de diamètre. Cuire au four ventilé à 170°C pendant 10 minutes.

BASE SABLÉE

Beurre	300 g
Œufs	100 g
Cassonade	90 g
Sucre de coco	90 g
Noisette Poudre PatisFrance	90 g
Farine T55	400 g
Belcolade Cacao Poudre Cacao-Trace	46 g
Sel	5 g

Mélanger le chocolat fondu avec le beurre pommade. Ajouter la pâte de noisette et le praliné noisette origine Piémont. Ajouter le sablé cuit et les noisettes concassées. Étaler dans des cercles de 7 cm de diamètre à 3 mm d'épaisseur. Bloquer à 4°C.

GANACHE PAPOUASIE NOUVELLE GUINÉE

Patiscrem PatisFrance	125 g
Lait entier	125 g
Belcolade Noir Origins Papouasie-Nouvelle Guinée Bio 73% Cacao-Trace	100 g
Jaunes d'œufs	50 g
Sucre	25 g

Faire chauffer la crème et le lait. Réaliser une crème anglaise avec les jaunes d'œufs et le sucre, puis verser sur le chocolat noir. Emulsionner et réserver.

CRÈMEUX AMANDE ORANGER

Patiscrem PatisFrance	180 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Sucre	15 g
Jaunes d'œufs	30 g
Œufs entiers	15 g
Linnolat Couverture Amande	75 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	7 g
Beurre	35 g
Fleur d'Oranger PatisFrance	3 g



Mélanger les jaunes d'œufs, les œufs entiers et le sucre ensemble. Faire bouillir la crème, la gousse de vanille et verser sur le dessus du mélange précédent. Réaliser une crème anglaise. Verser sur le dessus du chocolat et le beurre de cacao. Mélanger puis ajouter le beurre et la fleur d'oranger lorsque la crème atteint 35°C.

Verser la quantité nécessaire dans chaque moule Silikomart®, laisser cristalliser au réfrigérateur puis congeler.

MOUSSE CHOCOLAT

Ganache chocolat	200 g
Patiscrem PatisFrance fouettée	100 g

Mélanger la ganache à 30°C avec la crème fouettée.

MONTAGE & FINITIONS :

- Dans des cercles à tarte de 7 cm de diamètre et 1,5 cm de hauteur, garnir les cercles à 2 mm d'épaisseur avec la pâte sablée noisette et remplir de ganache Papouasie-Nouvelle Guinée 73%.
- Déposer le disque de sablé chocolat.
- Glacer les sphères de crèmeux oranger avec le glaçage **Miroir Plus Chocolat Blanc Cacao-Trace PatisFrance**.
- Glacer la sphère de mousse chocolat avec le glaçage **Miroir Plus Chocolat Noir PatisFrance**.
- Décorer avec une feuille d'or.

BELCOLADE EXPRESSION SO'CHOC

Un chocolat innovant certifié Cacao-Trace,
développé en collaboration avec Stéphane Leroux



Si la recherche d'ingrédients plus durables est clé pour les consommateurs, ils ne font toutefois aucun compromis sur le goût. **58% des consommateurs déclarent vouloir essayer des goûts ou une combinaison de goûts qui leur sont inhabituels.**

Avec Belcolade Expression So'Choc, nous vous emmenons dans un voyage gustatif unique. Oubliez tout ce que vous savez en matière de chocolat et découvrez un champ infini de possibilités avec des chocolats encore plus travaillés !

Développé avec **Stéphane Leroux, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier 2014**, Belcolade Expression So'Choc est un chocolat aux saveurs uniques, mettant à profit notre expertise en matière de fermentation pour vous proposer une expérience totalement inédite. Le cacao est fermenté dans nos centres d'expertise en fermentation Cacao-Trace et le sarrasin fermenté est sélectionné grâce à notre savoir-faire en levain. Ces deux éléments assemblés vous permettent d'aller encore plus loin dans le processus de fabrication de nouvelles recettes sucrées et salées de pâtisseries ou de confiseries.



LES CARACTÉRISTIQUES :

- Un chocolat unique aux notes de tête de céréales et de malt, des notes de cœur fruitées et des notes de fond à base de cacao
- Disponible en sac de 2,5 kilos
- Date de durabilité minimale de 24 mois



LES BÉNÉFICES POUR VOUS :

- Un chocolat innovant, offrant un nouveau champ des possibles dans l'univers du chocolat et de la pâtisserie
- Idéal pour toute application en pâtisserie et chocolaterie : mousses, crèmes, ganaches...



LES AVANTAGES POUR LES CONSOMMATEURS :

- Une expérience gustative innovante et inédite
- Un chocolat inclus dans la démarche de durabilité avec la certification Cacao-Trace

LA MAURESQUE

CRUMBLE AMANDES CITRON

Beurre	135 g
Sucre semoule	150 g
Amande Blanchie en Poudre PatisFrance	150 g
Farine	180 g
Sel	6 g
Zestes citron jaune râpés très fin	Q.S.

Mélanger tous les ingrédients dans la cuve d'un batteur muni d'une feuille jusqu'à formation d'une pâte homogène. Abaisser à 4 mm entre deux feuilles de papier cuisson et détailler à l'emporte-pièce des petits disques de 2,5 cm. Cuire à 160°C sur une feuille silicone Silpain®. Réserver au sec avant dressage.

COMPOTÉE DE FENOUIL CITRON VANILLE PASTIS

Fenouil paré frais	450 g
Jus de citron frais	40 g
Sucre semoule	150 g
Vanille Gousse PatisFrance	½ pc
Gélatine en feuille	6 g
Colorant vert pomme	Q.S.
Pastis	5 g

Parer les fenouils en prenant soin de réserver les branches pour le confitage. Mélanger les 450 g de fenouil coupé en morceaux avec le jus de citron, le sucre et la demi-gousse de vanille grattée. Broyer finement ce mélange, le verser dans un mixeur Robot Cook ou un Thermomix et cuire le tout à 85°C. Après cuisson, verser la compotée dans un récipient, ajouter la gélatine préalablement ramollie et fondue, le colorant vert et le Pastis. Mouler cette compotée dans des formes silicones de 2,5 cm de diamètre pour une mise en place au congélateur avant dressage.

BRANCHES DE FENOUIL SEMI-CONFITES

Fenouil paré frais	450 g
Jus de citron frais	40 g
Sucre semoule	150 g
Vanille Gousse PatisFrance	½ pc
Gélatine en feuille	6 g
Colorant vert pomme	Q.S.
Pastis	5 g

Couper les branches de fenouil en fines lamelles et les faire blanchir pendant environ 2 minutes (elles doivent surtout rester bien croquantes). Préparer le sirop avec l'eau, le sucre, le jus de citron et le colorant vert. Après ébullition de ce sirop, y ajouter les lamelles de fenouil blanchies et confire à feu très doux pendant 10 à 15 minutes maximum. Laisser tiédir et ajouter le Pastis. Réserver pour le dressage à 4°C couvert d'un film étirable.



BLANC MANGÉ

Crème fraîche liquide 35% matière grasse	600 g
Boisson amande SABA	150 g
Gélatine en feuille	6 g

Mélanger la moitié de la crème fraîche avec la boisson amande et chauffer le tout à 40°C. Ajouter la gélatine préalablement ramollie. Ajouter le reste de la crème fraîche, chinoiser et réserver le tout à 4°C au moins 6 heures couvert au contact d'un film étirable. Avant dressage, foisonner la crème au batteur muni du fouet jusqu'à obtenir une texture bien crémeuse. Dresser à la poche ou en quenelle.

CRÉMEUX SO'CHOC

Lait entier	400 g
Jaunes d'œufs	80 g
Sucre semoule	40 g
Glucose	50 g
Belcolade Expression So'Choc Cacao-Trace	250 g

Chauffer le lait avec le glucose et ajouter les jaunes d'œufs blanchis avec le sucre. Pocher le mélange à 83°C et chinoiser directement sur le chocolat So'Choc. Mélanger doucement avec un fouet. Mixer au mixeur à mains afin d'obtenir une belle émulsion. Réserver le crémeux à 4°C couvert au contact d'un film étirable, idéalement 12 heures avant son utilisation pour un dressage plus facile, à la poche ou en quenelle.

MONTAGE & FINITIONS :

- Dresser à la poche la compotée fenouil, le blanc mangé et le crémeux So'Choc.
- Parsemer le crumble amande citron et du Sobacha torréfié par-dessus.

NOS ALTERNATIVES 100% VÉGÉTALES



La consommation de produits végétaux enregistre la plus forte progression depuis 2018 (+ 42%), expliquée à la fois par la volonté de protéger l'environnement mais aussi par la prise de conscience de l'impact de l'alimentation sur la santé. **60% des consommateurs achètent ainsi des produits végétaux aujourd'hui.**

Fort de ce constat, en tant que partenaire de confiance pour l'innovation, nous souhaitons vous proposer de plus en plus d'alternatives végétales. Découvrez quelques-unes de nos solutions végétales pour des créations savoureuses et innovantes :

Linnolat & PatisFrance-Puratos, une nouvelle génération d'ingrédients pour la pâtisserie et la chocolaterie innovantes et créatives.

Une gamme de couvertures végétales, alliant la saveur intense des fruits secs et le cacao durable issu du programme Cacao-Trace, fabriquées par Linnolat et distribuées par nos soins.



LINNOLAT 45% CACAO

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



LINNOLAT COUVERTURE NOISETTE

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



LINNOLAT COUVERTURE AMANDE

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



Mimetic Essentiel, pour révéler toutes les saveurs de vos créations.

Nous avons conservé l'essentiel des ingrédients d'une matière grasse dans une alternative au beurre 100% végétale. L'huile de palme utilisée est issue d'une filière de production durable (RSPO SG). Mimetic Essentiel est utilisable en incorporation ou en feuilletage et est toujours sans compromis sur les qualités techniques (plasticité, fraîcheur, croustillance).



Ambiante, une alternative végétale à la crème laitière.

Une préparation végétale idéale pour la décoration de cakes et de pâtisseries fines. Au-delà d'être végétale, l'Ambiante présente aussi des performances techniques irréprochables (foisonnement optimal, stabilité, qualité constante) et un profil nutritionnel amélioré (faible teneur en graisse, absence de cholestérol).

Asilah

PÂTE SABLÉE PISTACHE

Puratos Mimetic Essentiel	290 g
Sucre semoule	115 g
Boisson amande	60 g
Praliné Pistache 52% PatisFrance	120 g
Farine Pâtissière PatisFrance	390 g
Puratos Classic Vanille	7 g

Dans un batteur, à l'aide de la feuille, mélanger l'ensemble des ingrédients. Veiller à ne pas corser la pâte. Réserver au frais. Laminer la pâte entre 2 feuilles sulfurisées et étaler à 2 mm d'épaisseur puis surgeler. Détailler des disques de 4 cm de diamètre puis déposer sur un Silpain®. Cuire à 160°C pendant 15 minutes.

GANACHE MONTÉE FLEUR D'ORANGER

Boisson amande	100 g
Puratos Classic Vanille	10 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	15 g
Linnolat Couverture Amande	220 g
Boisson amande	80 g
Puratos Ambiante	80 g
Eau de Fleur d'Oranger PatisFrance	Q.S.

Chauffer la boisson amande avec la vanille. Verser sur la couverture et le beurre de cacao préalablement fondus. Mixer pour réaliser une émulsion. Ajouter la boisson amande, la crème végétale Ambiante et la fleur d'oranger, puis mixer à nouveau. Réserver au frais pendant 2 à 3 heures. Monter jusqu'à obtenir la texture désirée.

TUILE AMANDE VÉGÉTALE

Sucre	150 g
Puratos Mimetic Essentiel	37 g
Glucose Confiseur PatisFrance	60 g
Puratos Ambiante	75 g
Amandes Effilées PatisFrance	442 g

Cuire le sucre, la margarine, le glucose et la crème végétale Ambiante à 114°C. En fin de cuisson, ajouter les amandes effilées. Étaler la masse entre 2 feuilles sulfurisées puis réserver au congélateur. Détailler à l'emporte-pièce en fonction de la taille désirée. Cuire en moule silicone à 210°C jusqu'à caramélisation.

GEL CITRON VERT

Miroir Plus Neutre PatisFrance	220 g
Zestes de citron vert	1 pc
Starfruit Citron PatisFrance	100 g

Mélanger à la maryse l'ensemble des ingrédients. Réserver.

MONTAGE

- Déposer 3 disques de sablé dans l'assiette.
- Pocher au centre des sablés une légère pointe de **Praliné Pistache 52% PatisFrance**.
- Finir le pochage des sablés avec la ganache montée.
- Agrémenter les assiettes en déposant des oranges pelées à vif, des tuiles amande, du gel citron vert et des zestes d'oranges confits.
- Finir de décorer en parsemant de pistaches et d'amandes hachées torrifiées, puis déposer des décors réalisés en **Linnolat Couverture Amande**.



CACAO-TRACE,

un programme unique
pour un avenir durable du cacao



Aujourd'hui, la durabilité dans le secteur du chocolat n'est plus un choix, mais une nécessité pour 2 raisons principales :

- La consommation de chocolat ne cesse d'augmenter dans le Monde
- Les pays producteurs de cacao font face à de nombreux défis : pauvreté, mauvaise redistribution des profits, pénibilité, travail des enfants, etc.

Conscients de ces enjeux majeurs, **66% des consommateurs recherchent et soutiennent aujourd'hui les agriculteurs et les communautés grâce à des prix équitables**. C'est pourquoi nous avons créé le programme Cacao-Trace en 2015, pour vous offrir des chocolats savoureux et durables, afin d'assurer des moments de gourmandises sans culpabilité pour vos clients.

Le programme Cacao-Trace va plus loin qu'une certification durable standard avec 2 points de différenciation majeurs :



Le Chocolate Bonus

Pour chaque produit Cacao-Trace vendu, nous reversons 0.10€/kilo directement aux producteurs de cacao pour les soutenir dans la démarche du cacao bon et durable. En 2020, nous avons reversé un bonus de 500 000€ à nos partenaires producteurs de cacao. Le prochain objectif que nous nous sommes fixés : 3 millions d'euros en 2023 !



La maîtrise de la fermentation

La fermentation est une étape primordiale pour développer le potentiel maximum des arômes de chaque fève de cacao. Cette étape est strictement contrôlée par les équipes Puratos qui se trouvent sur place. Ainsi, nous pouvons vous offrir du chocolat d'une qualité constante avec un goût optimal.



Recette :

Sphère Gourmande

Moule : AF002 – Diamètre 45 de chez Pavoni®

BISCUIT SACHER AU CACAO

Pâte d'Amande Catania 50% PatisFrance	430 g
Œufs entiers	150 g
Jaunes d'œufs	210 g
Sucre semoule (1)	130 g
Blancs d'œufs	250 g
Sucre semoule (2)	130 g
Farine	100 g
Belcolade Pâte de Cacao Noir Absolu Ebony 96% Cacao-Trace	100 g
Belcolade Cacao Poudre Cacao-Trace	50 g
Beurre	100 g

Dans la cuve du robot coupe, détendre progressivement la pâte d'amande avec les œufs entiers, les jaunes d'œufs et le sucre (1). Monter au ruban. Monter les blancs d'œufs et serrer avec le sucre semoule (2). Tamiser ensemble la poudre de cacao et la farine. En parallèle, faire fondre la pâte de cacao et le beurre. Mélanger une petite partie des blancs d'œufs avec la pâte de cacao et le beurre fondus afin d'obtenir une texture bien lisse et homogène. Ajouter le mélange pâte d'amande, œufs et jaunes d'œufs. Incorporer les poudres et terminer par le reste des blancs d'œufs. Étaler dans un cadre 40 x 60 cm sur une plaque recouverte d'un Silpat® et cuire à 180°C au four ventilé pendant 14 minutes.

CRÉMEUX CHOCOLAT VIETNAM

Patiscrem PatisFrance	200 g
Lait entier	200 g
Jaune d'œufs	80 g
Sucre semoule	40 g
Belcolade Noir Origins Vietnam 73% Cacao-Trace	170 g

Porter à ébullition le lait et la crème. Réaliser une anglaise avec le sucre semoule et les jaunes d'œufs. Verser sur le chocolat et mixer. Couler dans le cadre sur le biscuit sacher cacao et surgeler.

COMPOTÉE DE MANDARINE

Suprêmes de mandarine	230 g
Starfruit Passion PatisFrance	40 g
Fève de tonka	1 g
Cassonade	60 g
Pectine NH PatisFrance	7 g
Cointreau®	7 g

Chauffer les suprêmes de mandarine et la fève de tonka râpée entre 40 et 50°C. Ajouter le sucre, mélanger avec la pectine et porter le tout à ébullition. Refroidir rapidement en dessous de 40°C, ajouter l'alcool, mélanger et réserver au froid à 4°C pour laisser agir la pectine. Mixer le tout pour assouplir et dresser 20 g dans les formes insert, puis surgeler.



PÂTE SUCRÉE AU CACAO

Beurre	162 g
Œufs entiers	61 g
Sucre glace	81 g
Amandes Blanchies en Poudre PatisFrance	54 g
Sel	1.5 g
Farine T55	216 g
Belcolade Cacao Poudre Cacao-Trace	54 g

Sabler le beurre avec le sucre glace, la poudre d'amande, le sel, la farine et la poudre de cacao. Terminer le mélange en incorporant les œufs. Mélanger sans pétrir et réserver à 4°C afin de laisser reposer la pâte. Abaisser à 2 mm d'épaisseur sur une plaque 40 x 60 cm et surgeler. Cuire sur une toile Silpain® à 155°C pendant 12 minutes environ.

GLAÇAGE AMANDE CHOCOLAT VIETNAM

Belcolade Noir Origins Vietnam 73% Cacao-Trace	300 g
Amande Hachées PatisFrance grillées	100 g
Huile de pépin de raisin	30 g

Tempérer le chocolat à 35°C, ajouter les amandes ainsi que l'huile de pépin de raisin. Utiliser à 34°C.

SAUCE GIANDUIA

Lait entier	250 g
Patiscrem PatisFrance	125 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Belcolade Lait Origins Vietnam 45% Cacao-Trace	200 g
Gianduja Noir Cacao-Trace PatisFrance	100 g
Beurre pommade	30 g
Belcolade Cacao Poudre Cacao-Trace	10 g

Faire bouillir le lait et la crème avec la vanille puis verser sur le chocolat et la poudre de cacao. Ajouter le beurre pommade et le Gianduja.

MONTAGE & FINITIONS :

- Couler le crémeux Vietnam dans les sphères, ajouter le biscuit sacher chocolat et la compotée de mandarine. Surgeler.
- Glacer la sphère avec le glaçage amande chocolat Vietnam.
- Déposer sur une planche à découper et laisser légèrement revenir.
- Disposer sur l'assiette de la compotée de mandarine et des morceaux de sablé cacao enrobés scintillant or.
- Décorer avec 3 plumes en chocolat et d'une pointe de feuille or.



Poire de Comice “En douceur”

BISCUIT AMANDE NOISETTE (1 FEUILLE)

Blancs d'œufs	258 g
Sucre	258 g
Oeufs	110 g
Jaunes d'œufs	215 g
Farine	85 g
Amande Poudre PatisFrance	85 g
Pralirex Noisette PatisFrance	65 g
Beurre	65 g

Monter les blancs d'œufs avec le sucre. Ajouter les œufs, les jaunes d'œufs et la pâte pure de noisette. Ajouter délicatement les poudres tamisées en pluie puis le beurre. Étaler sur une plaque de cuisson avec un papier sulfurisé. Cuire au four à 170°C pendant 16 minutes. Détailler des disques de 6 cm de diamètre.

POIRE FLAMBÉE

Poire de comice	1 pc
Beurre	10 g
Rhum 54% PatisFrance	8 g

Faire mousser le beurre dans une poêle. Ajouter la poire taillée en brunoise. Suer jusqu'à coloration blonde. Vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau. Flamber avec le Rhum.

GANACHE LACTÉE CARAMÉLISÉE

Patiscrem PatisFrance	100 g
Sucre	20 g
Belcolade Origins Noir Papouasie Nouvelle-Guinée 73% Bio Cacao-Trace	50 g
Beurre	10 g

Réaliser un caramel à sec avec le sucre. Décuire avec la Patiscrem chaude, chinoiser sur le chocolat noir. Réaliser un ganache. Mixer tout en ajoutant le beurre.

ENROBAGE

Belcolade Amber Douceur 32% Cacao-Trace	100 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	100 g
Pralirex Noisette PatisFrance	20 g

Faire fondre le chocolat Amber avec le beurre de cacao à 40°C. Ajouter la pâte pure de noisette.

SORBET PLEIN FRUIT POIRE

Eau	285 g
Sucre	115 g
Puratos Topfil Poire en Cube 70%	500 g
Puratos Base Fruit	100 g

Mélanger tous les ingrédients ensemble et les mixer au mixeur plongeant pendant 2 minutes. Réaliser une cuisson au pasteurisateur à 85°C. Turbiner à -8°C, extraire et conditionner au froid.

CRUMBLE CACAO

Farine	30 g
Amande Poudre PatisFrance	50 g
Sucre	50 g
Beurre	50 g
Belcolade Cacao en Poudre Cacao-Trace	20 g
Fleur de sel	1 g

Sabler tous les ingrédients jusqu'à la formation d'une pâte. Passer au crible. Cuire au four à 155°C pendant 15 minutes.

CROUSTILLANT

Pralicrac Caramel Beurre Salé PatisFrance	16 g
--	-------------

Faire fondre le Pralicrac à 30°C. Détailler des disques de 2 cm de diamètre sur 1 cm de hauteur.

GLAÇAGE

Miroir Plus Chocolat Blanc Cacao-Trace PatisFrance	100 g
Pralirex Noisette PatisFrance	10 g

Faire fondre le glaçage à 35°C, ajouter la pâte pure de noisette. Glacer la poire.

CHANTILLY AMBER NOISETTE

Sucre	15 g
Patiscrem PatisFrance	125 g
Lait	15 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Glucose	10 g
Dextrose	4 g
Pralirex Noisette PatisFrance	15 g
Belcolade Amber Douceur 32% Cacao-Trace	83 g

Réaliser un caramel à sec. Décuire avec le lait, la Patiscrem infuser à la vanille, le dextrose et le glucose. Chinoiser sur le Belcolade Amber. Réaliser une émulsion à l'aide d'un mixeur plongeant. Ajouter la Patiscrem froide et la pâte pure de noisette.

MONTAGE & DRESSAGE

- Mélanger 15 g de poire rôtie avec 15 g de ganache cristallisée.
- Pocher dans le moule demi-sphère 3 cm.
- Congeler.
- Sculpter un dôme en forme de poire avec une petite spatule et de la ganache.
- Réaliser une coque avec l'enrobage Amber.
- Glacer avec le Glaçage Miroir.
- Déposer le biscuit amande-noisette dans l'assiette.
- Coller le disque de croustillant au centre puis pocher des boules de chantilly Amber tout autour.
- Disposer la poire délicatement sur le croustillant à l'aide d'un pique.
- Réaliser une demi-lune de chantilly Amber et disposer harmonieusement le sorbet et les éléments de décors.



BASE GLACE

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

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

Une gamme de 3 bases est disponible:

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



LES CARACTÉRISTIQUES :

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



LES BÉNÉFICES POUR VOUS :

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



LES AVANTAGES POUR LES CONSOMMATEURS :

- Une glace à la texture onctueuse
- La promesse d'une glace à la liste d'ingrédients courte et compréhensible
- Des glaces inscrites dans la démarche de durabilité avec la certification Cacao-Trace

Découvrez toute notre
gamme de glaces et plus
d'inspiration recettes !



www.puratos.fr

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


puratos
Food Innovation for Good