

MAGAZINE

Vision Restauration

Suggestions gourmandes pour les restaurateurs

AUTOMNE-HIVER 2023





ÉDITO

OFFREZ UNE EXPÉRIENCE GUSTATIVE UNIQUE À VOS CLIENTS

Chers restaurateurs,

*Avec la pandémie, les consommateurs souhaitent aujourd'hui vivre une vraie expérience culinaire lorsqu'ils se rendent au restaurant. Les sorties au restaurant se faisant par ailleurs un peu plus rares, les Français les considèrent comme des moments privilégiés et veulent ainsi **vivre un moment unique et se créer des souvenirs**. Et en cette ère où le digital prédomine, faire vivre une expérience permet aussi d'avoir plus de visibilité. En effet, **32%* des consommateurs aiment partager leurs expériences sur les réseaux sociaux et s'en inspirer**.*

*Alors afin de vous permettre de proposer une expérience client unique, nos chefs pâtissiers-chocolatiers vous inspirent avec **une carte Automne-Hiver offrant une véritable expérience gustative et sensorielle**.*

*Retrouvez à travers ce numéro, **6 desserts aux notes chaudes avec des saveurs inédites, des associations d'ingrédients originales, des nouveaux visuels...** pour offrir une expérience unique.*

*Ils sont notamment élaborés à partir de **chocolat noir durable fabriqué en seulement 60 jours, de Gianduja et de praliné**.*

**Source : Taste Tomorrow 2021*


puratos
Food Innovation for Good

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

SOMMAIRE

CARTE AUTOMNE - HIVER



● Recette Black Forest p. 6

La réinterprétation de la traditionnelle Forêt Noire : un dessert déstructuré qui réinvente l'expérience de la forêt noire, connue de tous. Le goût puissant et intense du chocolat est équilibré par le coulis et la compotée de griottes, apportant de la fraîcheur en bouche.



● Recette Gianduja Noisette p. 8

L'interprétation par notre chef pâtissier pour une expérience gustative unique : un dessert élaboré avec des ingrédients réconfortants qui réveillent nos souvenirs d'enfance, tels que le chocolat, le gianduja et la noisette. Ces ingrédients ont été sélectionnés avec le plus grand soin et parmi les meilleures origines.



● Recette Galaxie Gianduja 100% Végétale p. 10

L'interprétation par notre chef pâtissier pour une expérience innovante et inédite : proposer une nouvelle expérience aux clients avec un dessert à l'assiette 100% végétal. L'alliance du chocolat noir, du Gianduja noir et du café crée un délicieux dessert gourmand.



● Recette Dessert Paris-Brest p. 14

La réinterprétation de l'incontournable Paris-Brest : le praliné est un ingrédient noble offrant une créativité infinie. L'association d'un praliné à l'ancienne avec des textures à la fois moelleuses et croustillantes renouvelle l'expérience du Paris-Brest.



● Recette Dessert Amande Miel p. 16

L'interprétation par notre chef pâtissier pour une nouvelle expérience sensorielle : s'inspirer de la nature et de la biodiversité pour créer un dessert avec un visuel original et raffiné, aussi beau que bon. C'est un dessert créatif qui associe saveurs & textures innovantes.



● Recette Vague Chocolat Thym p. 18

L'interprétation par notre chef pâtissier pour vivre une expérience culinaire : un dessert à l'association originale qui ouvre les horizons et le champ des possibles. Les arômes surprenants et subtils du thym subliment le goût du chocolat.

ZOOM PRODUITS

Chocolat Noir 60 Days Cacao-Trace p. 4

Gamme Gianduja p. 6

Notre expertise Praliné p. 9



60 DAYS CACAO-TRACE



Notre dernière innovation fabriquée en seulement 60 jours et certifiée Cacao-Trace, pour une expérience unique autour du chocolat.



Contrairement à un chocolat standard, dont le temps de transformation peut atteindre 2 voire 3 ans, ici la chaîne d'approvisionnement est très courte. **En seulement 2 mois, les fèves de cacao sont récoltées, séchées, fermentées, torrifiées, broyées puis conchées pour créer ce chocolat d'exception.**

En étant totalement présent dans le pays producteur de cacao, de la récolte des fèves jusqu'à la transformation en chocolat, nous garantissons aux consommateurs **une expérience unique où ils peuvent profiter pleinement du profil**

aromatique des fèves. Nous réinventons les chaînes d'approvisionnement durable avec ce processus inédit.

Nous obtenons ainsi **un chocolat puissant avec une forte intensité en cacao, suivie par de légères notes torrifiées.** Son côté fruité et ses notes florales apportent une fraîcheur. Cela le rend complexe, mélangeant à la fois des notes de fruits exotiques tels que la mangue ou encore des notes de raisin.

Alors laissez-vous porter par son profil aromatique unique !



CARACTÉRISTIQUES :

- 74% de cacao d'origine Vietnam et certifié Cacao-Trace
- Date de durabilité de 24 mois
- Disponible en sac de 1 kg
- A conserver dans un endroit frais et sec. Bien refermer son emballage après utilisation



AVANTAGES POUR VOS CLIENTS :

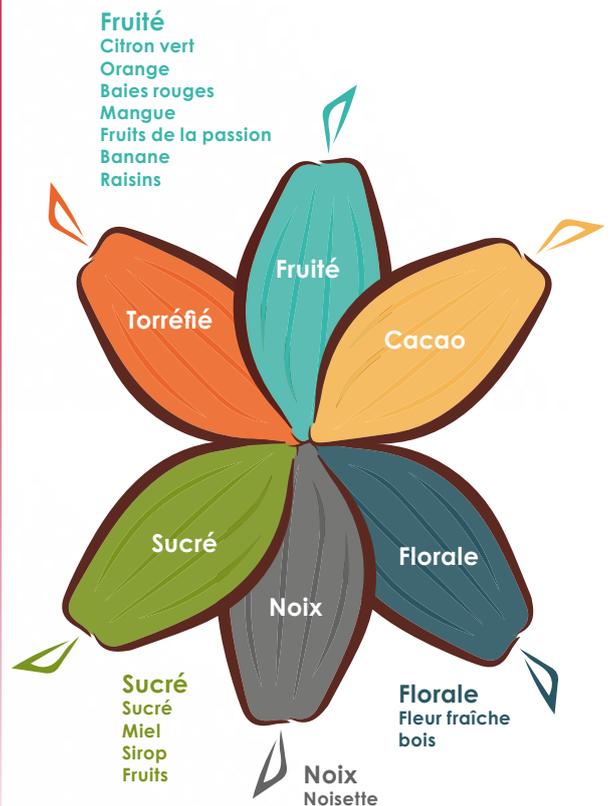
- Un chocolat durable et traçable
- Une expérience gustative inédite avec des saveurs intenses



BÉNÉFICES POUR VOUS :

- Un profil aromatique complexe et intense
- Une histoire unique et une traçabilité optimale à retranscrire à vos clients
- Très versatile et simple d'utilisation

PROFIL AROMATIQUE :



GIANDUJA PATISFRANCE



Une gamme de Gianduja certifiés Cacao-Trace qui allie le meilleur de notre savoir-faire, pour une expérience plus durable.

L'association noisette & chocolat est depuis toujours un incontournable de la gastronomie sucrée. Cousin italien du praliné, le Gianduja est aujourd'hui utilisé sous toutes ses formes : que ce soit pour aromatiser une mousse ou une ganache ou encore pour décorer un dessert, il fait toujours son effet et apporte de la gourmandise à tous les produits.

Nous sélectionnons des chocolats certifiés Cacao-Trace pour élaborer nos 3 Gianduja. Cacao-Trace est un programme unique pour un avenir durable du cacao qui s'appuie sur 2 piliers : la promesse d'un goût savoureux et maîtrisé et le soutien aux agriculteurs et à leurs communautés grâce à des prix plus justes et plus élevés que les pratiques du marché. Ce chocolat certifié Cacao-Trace vous permet ainsi d'offrir à vos clients une expérience chocolat savoureuse et durable.



GIANDUJA LAIT CACAO-TRACE

Élaboré à partir de 36% de noisettes finement broyées et de chocolat au lait certifié Cacao-Trace.



GIANDUJA NOIR CACAO-TRACE

Élaboré à partir de 40% de noisettes finement broyées et de chocolat noir d'origine Vietnam certifié Cacao-Trace.

NOUVEAU



GIANDUJA LAIT COLLECTION CACAO-TRACE

Élaboré à partir de 39% de noisettes finement broyées d'origine Piémont et de chocolat au lait d'origine Cameroun certifié Cacao-Trace.



CARACTÉRISTIQUES :

- Parfait équilibre entre le chocolat et la noisette
- Gianduja Noir 100% végétal
- Fabriqués dans notre usine à Charmes au cœur des Vosges
- Disponibles en seau de 5 kilos
- Date de durabilité minimale de 12 mois



LES AVANTAGES POUR VOS CLIENTS :

- Goût très doux et équilibré entre la noisette et le chocolat
- Texture fondante en bouche



BÉNÉFICES POUR VOUS :

- Prêt à l'emploi grâce à sa texture souple, facile à utiliser à température ambiante
- Une certification Cacao-Trace pour plus de story-telling auprès des consommateurs
- Une large diversité d'applications



Black Forest

Pour 10 assiettes

MIX OPALINE CHOCOLAT

Fondant Vega PatisFrance	56,25 g
Glucose	37,5 g
Puratos Chocolanté 60 Days Cacao-Trace	5 g

Chauffer le fondant et le glucose entre 155 et 160°C. Ajouter le chocolat et verser immédiatement sur Silpat® une fois le mélange réalisé. Mixer au robot coupe et stocker en boîte hermétique.

PÂTE À CIGARETTE CHOCOLAT

Beurre	25 g
Sucre glace	25 g
Farine T45	20 g
Belcolade Cacao Poudre 22-24% Cacao-Trace	5 g
Blancs d'œufs	25 g

Mettre le beurre en pommade. Mélanger avec le reste des ingrédients. Étaler très finement des rectangles de 12 x 8 cm à l'aide d'un chablon. Saupoudrer du mix opaline chocolat. Cuire à 180°C pendant 4 minutes. Rouler autour d'un tube de 3 cm.

STREUSEL CACAO

Farine	60 g
Belcolade Cacao Poudre 22-24% Cacao-Trace	7 g
Sucre glace	18 g
Fleur de sel	0,2 g
Beurre	47 g

Mélanger l'ensemble des ingrédients. Lorsque la pâte commence à s'agglomérer, verser sur le Silpat® et cuire pendant 20 minutes à 150°C.

COULIS GRIOTTE

Eau	30 g
Starfruit Griotte PatisFrance	45 g
Dextrose	5,4 g
Trimoline	6 g
Agar-agar	0,45 g
Pectine	0,75 g
Masse gélatine	3,6 g

Chauffer l'eau et la pulpe de griotte avec la Trimoline. Ajouter en pluie les ingrédients en poudre à 45°C. Donner un bouillon. Ajouter la gélatine fondue puis mixer.

COMPOTÉE GRIOTTE

Starfruit Framboise PatisFrance	25 g
Starfruit Griotte PatisFrance	99 g
Dextrose	19 g
Agar-agar	1 g
Pectine NH PatisFrance	1,38 g
Masse gélatine	7,6 g
Cerises Merlines	29 g

Chauffer les pulpes de fruits ensemble. Ajouter en pluie les ingrédients en poudre à 40°C. Cuire pendant 1 minute puis ajouter la masse de gélatine fondue et mixer. Ajouter les cerises Merlines puis laisser refroidir. Mixer légèrement avant de procéder au dressage afin de conserver des morceaux de cerises.

CRÉMEUX CHOCOLAT

Lait entier	374 g
Pectine NH PatisFrance	3 g
Dextrose	25 g
Jaunes d'œufs	62,5 g
Puratos Chocolanté 60 Days Cacao-Trace	75 g
Belcolade Origins Lait Cameroun 45% Cacao-Trace	50 g

Chauffer le lait. Ajouter en pluie les ingrédients en poudre à 40°C. Cuire à ébullition pendant 1 minute. Verser sur les jaunes d'œufs et mixer. Verser sur les chocolats et mixer de nouveau. Refroidir. Pocher en moule avec 8 g par pièce.

CHANTILLY KIRSCH

Patiscrem PatisFrance	15 g
Lait	29 g
Vanille Gousse PatisFrance	1/2 pc
Vanille Poudre PatisFrance	0,4 g
Masse gélatine	10,3 g
Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	44 g
Patiscrem PatisFrance	165 g
Kirsch	24 g

Chauffer le lait et la crème avec la vanille. Laisser infuser pendant 15 minutes. Chauffer puis ajouter la masse de gélatine fondue. Verser sur le chocolat blanc et mixer. Ajouter la crème et le Kirsch et mixer de nouveau. Réserver au réfrigérateur pendant au moins 12 heures.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Réaliser un tube en chocolat 60 Days de 4 cm de diamètre et 4,5 cm de haut.
- Placer le tube en chocolat et le tube en pâte à cigarette côte à côte dans l'assiette.
- Déposer un peu de streusel dans chaque tube.
- Garnir avec du crémeux chocolat jusqu'à mi-hauteur.
- Ajouter un peu de compotée de griottes.
- Pocher un peu de chantilly et chemiser.
- Ajouter un peu de coulis griotte.
- Dans le tube en chocolat, pocher la chantilly à hauteur. Dans le tube de pâte à cigarette, pocher la chantilly jusqu'au $\frac{3}{4}$.
- Disposer un peu de crumble contre les tubes puis déposer une quenelle de chantilly dessus.
- Saupoudrer l'assiette avec de la **Poudre de Vanille PatisFrance** puis du mix à opaline.
- Finir de décorer avec des feuilles de noisetier en chocolat.



Dessert Gianduja Noisette

Pour 20 assiettes

PÂTE À BABA (35 G)

Levure fraîche	14 g
Eau tiède	60 g
Farine T45	50 g
Belcolade Cacao Poudre 22-24% Cacao-Trace	12 g
Farine Pâtissière PatisFrance	240 g
Sel	5 g
Sucre	38 g
Œufs	180 g
Puratos Mimetic Essentiel	125 g

Réaliser une poolish avec la levure, l'eau tiède, le cacao et la farine T45. Laisser démarrer la fermentation pendant une heure à température ambiante. Ajouter à la poolish la farine pâtissière, le sel, le sucre et les œufs. Laisser fermenter de nouveau pendant une heure. Avant utilisation, ajouter le Mimetic fondu froid. Dresser à l'aide d'une poche dans des moules en silicone de 5,5 cm. Faire pousser et cuire à 170°C pendant 20 minutes puis faire dessécher pendant 15 minutes à 130°C.

SIROP GRAND MARNIER® CHOCOLAT

Eau	1500 g
Sucre semoule	700 g
Sirop de Glucose PatisFrance	100 g
Alcool de Grand Marnier®	140 g
Belcolade Cacao Poudre 22-24% Cacao-Trace	20 g

Réaliser un sirop de sucre et cacao puis l'aromatiser avec l'alcool. Imbiber les babas et réserver.

CROUSTILLANT PIÉMONT GIANDUJA

Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62% PatisFrance	140 g
Gianduja Collection Lait Noisette Piémont Cacao-Trace PatisFrance	90 g
Crousticrep PatisFrance	50 g
Fleur de sel	0.4 g

Mélanger l'ensemble des ingrédients dans cet ordre. Étaler à 2 mm d'épaisseur entre deux feuilles guitare. Détailler des cercles de 6 cm de diamètre. Réserver au froid.

GEL CHOCOLAT GIANDUJA

Eau	90 g
Sucre	50 g
Glucose PatisFrance	50 g
Patiscrem PatisFrance	50 g
Belcolade Cacao Poudre 22-24% Cacao-Trace	45 g
Gianduja Collection Lait Noisette Piémont Cacao-Trace PatisFrance	10 g

Porter le tout à ébullition pendant 2 minutes. Réserver. Couler en demi-sphère de 2 cm de diamètre. Congeler.

CHANTILLY GIANDUJA

Sucre	30 g
Patiscrem PatisFrance	250 g
Lait	30 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Sirop de Glucose PatisFrance	20 g
Dextrose PatisFrance	8 g
Belcolade Origins Lait Cameroun 45% Cacao-Trace	100 g
Gianduja Collection Lait Noisette Piémont Cacao-Trace PatisFrance	80 g
Patiscrem PatisFrance	370 g

Cuire le sucre à sec. Décuire avec le lait, la crème, la vanille, le sirop de glucose et le dextrose, le tout chaud. Verser sur le chocolat et le Gianduja puis mixer. Ajouter la crème froide et mixer. Réserver pendant 12 heures au froid.

TUILE DE GIANDUJA

Gianduja Collection Lait Noisette Piémont Cacao-Trace PatisFrance	200 g
Belcolade Origins Lait Cameroun 45% Cacao-Trace	25 g

Tempérer le chocolat avec le Gianduja à 27°C. Étaler celui-ci entre 2 feuilles guitare et détailler un carré de 9 cm de côté. Courber sur une forme arrondie. Laisser figer.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Déposer le disque de croustillant puis le baba au chocolat sur le dessus.
- Ajouter la tuile de Gianduja noisette et la demi-sphère de gel au chocolat noisette.
- Dresser à la poche une boule de Chantilly noisette sur la demi-sphère.
- Décorer de gouttes de gel chocolat noisette sur l'assiette ainsi que d'éclats de noisettes du Piémont.
- Déposer un décor de sucre réalisé à partir du **Patis'Omalt PatisFrance** et une pointe d'or.



Galaxie Gianduja Végétale

Pour 5 assiettes



SABLÉ (35 GR)

Puratos Mimetic Essentiel	160 g
Sucre Glace Amylacé PatisFrance	50 g
Sel	3 g
Farine	200 g

Mélanger le Mimetic et le sucre glace, ajouter le sel et la farine puis mélanger jusqu'à formation d'une pâte. Abaisser à 0.8 cm et détailler un anneau de 100 mm de diamètre en extérieur et 70 mm de diamètre intérieur. Cuire sur une feuille de silicone grillagée à 170°C pendant 15 minutes.

BISCUIT AMANDE

Farine	200 g
Volcano PatisFrance	10 g
Sucre	120 g
Boisson amande	200 g
Huile de colza	60 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc

Mélanger tous les ingrédients au batteur. Verser dans un moule à génoise puis cuire à 170°C pendant 25 à 30 minutes.

GANACHE GIANDUJA

Boisson amande	125 g
Puratos Mimetic Essentiel	50 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Sirop de Glucose PatisFrance	30 g
Trimoline	50 g
Gianduja Noir Cacao-Trace PatisFrance	420 g

Faire bouillir tous les ingrédients ensemble, hormis le chocolat. A 80°C, verser sur le Gianduja en morceaux et mixer jusqu'à obtenir une parfaite émulsion.

MOUSSE GIANDUJA

Boisson soja (1)	91 g
Elsay PatisFrance	8 g
Vanille Gousse PatisFrance	½ pc
Belcolade Origins Noir Papouasie Nouvelle Guinée 73% Bio Cacao-Trace	70 g
Gianduja Noir Cacao-Trace PatisFrance	90 g
Boisson soja (2)	100 g
Puratos Ambiante	110 g

Mélanger la boisson soja, la vanille et l'Elsay portés à ébullition puis ajouter le chocolat et le gianduja. Mixer puis ajouter à 45°C le mélange de boisson soja et l'Ambiante foisonnée.

GÉLIFIÉ AU CAFÉ

Eau	150 g
Café en grain concassé	40 g
Sucre	50 g
Pectine NH PatisFrance	4 g

Chauffer l'eau et le café ensemble puis laisser infuser pendant au moins 1 heure. Chinoiser le café et faire chauffer l'eau infusée à 40°C. Ajouter le sucre et la pectine puis faire bouillir. Verser dans un cercle couvert d'un film tendu pour obtenir une épaisseur de 0.5 cm.

GLACE AU CAFÉ

Puratos Base Glace Frutta	100 g
Sucre	150 g
Eau	750 g
Café en grains	100 g

Faire bouillir l'eau avec le café en grains concassé puis laisser infuser pendant 1 heure. Chinoiser et rectifier le poids à 750 g. Ajouter le sucre et la base Frutta. Chauffer à 85°C et laisser mûrir pendant une nuit au réfrigérateur. Mixer puis turbiner.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Disposer un sablé au centre de l'assiette.
- Réaliser des petits bouts de biscuits.
- Découper des petits cubes de gélatifié au café.
- Composer l'assiette avec des pointes de mousse, de ganache, quelques morceaux de biscuits et des cubes de gélatifié.
- Réaliser une quenelle avec la glace au café et déposer dans l'assiette.
- Décorer avec des chips et une barrette en chocolat.



EXPERTISE PRALINÉ

PATISFRANCE

Le praliné, notre savoir-faire depuis 1946, pour une expérience sensorielle unique.

Tout notre savoir-faire se trouve à Charmes, dans le nord-est de la France. Ici, les fruits secs issus des meilleures origines sont sélectionnés, triés puis transformés et contrôlés par notre équipe experte en la matière. Ceci résulte en un assortiment de pralinés et de spécialités de fruits secs PatisFrance qui s'appuie sur des décennies d'expertise et d'innovation continue. Elle se distingue ainsi par son **goût exceptionnel et ses textures surprenantes, offrant ainsi une expérience sensorielle unique à vos clients.**

UNE GAMME UNIQUE DE PRALINÉS POUR TOUS LES GOÛTS ET JEUX DE TEXTURES

Notre assortiment de pralinés est riche en goût et en textures. Notre savoir-faire historique nous permet d'élaborer plusieurs types de pralinés.

Saveur intense, sans sucre ajouté, texture plus ou moins fluide ...
c'est à vous de choisir !

**Découvrir plus d'informations
sur les Pralinés PatisFrance :**



PRALINÉS TRADITIONNELS

Ces pralinés au goût puissant et à la texture granuleuse sont élaborés uniquement à partir de fruits secs et de sucre, dans notre atelier reproduisant une méthode de fabrication artisanale.



PRALINÉS COLLECTION

Ces pralinés d'exception sont élaborés à partir d'ingrédients nobles issus des meilleures origines pour réinventer la pâtisserie et la chocolaterie avec des saveurs et des textures uniques.



PRALINÉS FLUIDES

Ces pralinés à la finesse irréprochable sont élaborés sur une ligne de production insistant sur la finesse de broyage, ce qui leur apporte une texture lisse et souple. Ils ont l'avantage d'avoir une décantation de la matière grasse plus lente, ce qui les rend faciles à utiliser.



PRALIREX

Ces pâtes pures sont élaborées avec 100% de fruits secs torréfiés, sans aucun ajout de sucre. Cela leur confère ainsi un goût intense, permettant d'enrichir et d'aromatiser toutes les préparations. Il est alors possible d'utiliser les appellations "à la noisette" et "à la pistache".



Dessert Paris-Brest

Pour 1 assiette

ARLETTE

Pâte à filo	3 pcs
Beurre fondu	QS
Sucre glace	QS

Beurrer chaque feuille de pâte à filo recto-verso. Saupoudrer de sucre glace sur chacune d'entre elles avant de les superposer. Détailler et déposer sur une toile silicone (13 x 2 cm). Cuire à 180°C pendant quelques minutes. Soyez vigilant, la cuisson est rapide.

PÂTE À CHOUX

Eau	130 g
Lait	130 g
Beurre	115 g
Sel fin	4 g
Sucre semoule	3 g
Farine	150 g
Œufs	270 g

Mélanger l'eau, le lait, le beurre, le sel, le sucre et faire bouillir le tout. Ajouter la farine, dessécher la pâte sur le feu puis au batteur. Ajouter les œufs. Pocher des mini choux.

CRÈME VANILLE

Patiscrem PatisFrance	208 g
Vanille Gousse PatisFrance	½ pc
Jaunes d'œufs	42 g
Sucre	54 g
Gélatine Poudre PatisFrance	4 g
Eau d'hydratation	24 g
Mascarpone	208 g

Réaliser une crème anglaise en la cuisant à 85°C, incorporer la masse de gélatine et la passer au chinois. Réserver au frais. Travailler le mascarpone dans la cuve du batteur avec le fouet et ajouter progressivement la crème anglaise froide.

GARNITURE PURE PRALINÉ

Praliné à l'Ancienne 67% PatisFrance	Q.S.
---	-------------

A l'aide d'une poche, garnir par-dessous chaque mini chou de praliné pur.

CRÈME PARIS-BREST

Lait entier	320 g
Patiscrem PatisFrance	58 g
Puratos Classic Vanille	10 g
Sucre	68 g
Elsay PatisFrance	35 g
Jaunes d'œufs	75 g
Praliné à l'Ancienne 67% PatisFrance	175 g
Beurre	168 g

Réaliser une crème pâtissière, ajouter le praliné et bien mélanger. A 40°C, ajouter le beurre coupé en petits morceaux, bien mélanger et réserver au frais pendant quelques heures. Monter soigneusement la crème au batteur munie du fouet.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Réaliser 2 traits de caramel avec l'aide d'une poche garnie de **Puratos Deli Caramel** ramolli.
- Monter l'assemblage avec 2 bandes d'Arlette ainsi que la crème Paris-Brest dressée à la douille cannelée et la crème vanille dressée à la douille unie.
- Garnir les mini choux de **Praliné à l'Ancienne 67% PatisFrance** puis dresser une pointe de crème Paris Brest.
- Coller les choux avec un point de **Puratos Deli Caramel**.



Dessert Amande & Miel

Pour 10 assiettes

PÂTE À CIGARETTE

Blancs d'œufs	25 g
Sucre glace	18,5 g
Miel de châtaigne	3 g
Farine T45	16,5 g
Sel	0,33 g
Beurre	25 g
Amande en Poudre PatisFrance	8,26 g
Vanille Gousse PatisFrance	½ pc

Mettre le beurre en pommade et mélanger avec le reste des ingrédients. Cuire à 180°C pendant 6 minutes en moule silicone nid d'abeille de 14 cm de diamètre. Démouler et ajourer avec un emporte-pièce de 90 cm de diamètre lorsque la tuile est encore chaude. Repasser un peu au four pour terminer la cuisson et laisser refroidir sur la plaque encore chaude pour que la tuile ne galbe pas.

CROUSTILLANT AMANDE

Amandes Entières PatisFrance	40 g
Amandes Bâtonnets PatisFrance	20 g
Blancs d'œufs	6 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Sucre	9 g
Fleur de sel	0,5 g
Praliné Collection Amande Marcona 70% PatisFrance	60 g
Miel de châtaigne	8 g

Mélanger les 6 premiers ingrédients. Cuire pendant 15 minutes à 160°C. Une fois refroidi, concasser légèrement l'ensemble et ajouter le praliné et le miel.

BISCUIT MADELEINE VANILLE CHÂTAIGNE

Œufs	135 g
Sucre	125 g
Miel de châtaigne	15 g
Farine T55	122 g
Volcano PatisFrance	6,11 g
Huile	24 g
Beurre	122 g
Lait	39 g
Sel	2 g
Vanille Gousse PatisFrance	2 pcs

Blanchir et monter le sucre, le miel et les œufs. Faire fondre le beurre, ajouter l'huile, le lait et le mélange farine / poudre à lever Volcano. Ajouter le sel, et enfin le mélange d'œufs blanchis. Couler en cadre 40 x 30 cm et cuire pendant 8 minutes à 175°C.

Cette recette permet de réaliser environ 40 assiettes.

SIPHON AMANDE

Boisson amande sans sucre	375 g
Pectine NH PatisFrance	3,5 g
Sucre	32 g
Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	90 g

Chauffer la boisson amande. Ajouter le mélange sucre / pectine. Faire bouillir pendant 1 minute. Verser sur le chocolat blanc, mixer puis refroidir. Une fois refroidi, verser 225 g en siphon avec 2 cartouches de gaz et garder au réfrigérateur jusqu'au dressage.

COMPOTÉE DE FRAMBOISE

Starfruit Fraise PatisFrance	17 g
Starfruit Framboise PatisFrance	67,5 g
Dextrose	13 g
Agar-agar	0,57 g
Pectine	0,94 g
Masse gélatine	5,25 g

Chauffer les pulpes de fruits ensemble. A 40°C, ajouter en pluie les ingrédients en poudre. Cuire pendant 1 minute puis ajouter la masse de gélatine fondue. Refroidir.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Poser un biscuit madeleine taillé à 45 mm de diamètre au fond de l'assiette.
- Tasser 12 g de croustillant amande directement sur le biscuit.
- Ajouter 8 g de compotée framboise.
- Réaliser une boule de 25 g de mousseux amande à l'aide du siphon bien froid.
- Décorer avec environ 1 g de pollen frais et des pétales de fleurs.
- Placer la tuile ajourée au-dessus de l'assiette.
- Ajouter encore quelques pétales de fleurs et quelques gouttes de miel.



Vague Chocolat Thym

Pour 15 assiettes

CRÉMEUX CHOCOLAT THYM

Crème	250 g
Thym	6 g
Belcolade Origins Noir Sanaga 66% Cacao-Trace	140 g
Sirop de Glucose PatisFrance	10 g
Lait	100 g
Gélatine de Bœuf en Poudre PatisFrance	3 g
Eau	18 g
Crème infusée au thym	200 g

Faire chauffer la crème avec le thym. Recouvrir et laisser infuser pendant au moins 10 minutes. Faire chauffer le chocolat, le glucose et le lait. Ajouter la gélatine hydratée et verser les 200 g de crème infusée au thym filtrée. Mixer et laisser reposer pendant 12 heures à 4°C.

BISCUIT SOUFLÉ AUX NOISETTES

Amande Brute en Poudre PatisFrance	250 g
Sucre	250 g
Elsay PatisFrance	50 g
Blancs d'œufs (1)	300 g
Sucre (1)	150 g
Blancs d'œufs (2)	100 g
Sucre (2)	100 g

Fouetter les blancs d'œufs (1) avec le sucre (1). Incorporer délicatement le mélange d'amande en poudre, sucre et Elsay. Étaler sur une plaque de cuisson et cuire à 200°C pendant 15 minutes. Une fois le biscuit refroidi et sec, le briser en petits cubes. Enrober dans le sucre et les blancs d'œufs (2). Étaler sur une plaque de cuisson et cuire à 180°C pendant 20 minutes.

CRÈME LÉGÈRE À LA VANILLE

Crème Légère PatisFrance	225 g
Lait	500 g

Fouetter les deux ingrédients ensemble.

SAUCE CHOCOLAT-NOISETTE

Lait	200 g
Gianduja Noir Cacao-Trace PatisFrance	100 g

Porter le lait à ébullition et verser sur le Gianduja. Mixer et utiliser chaud.

MONTAGE ET FINITIONS :

- A l'aide d'une cuillère, déposer quelques points de sauce sur l'assiette.
- Pocher une vague de crémeux chocolat.
- Garnir les creux de la vague avec le **Praliné Tradition Noisette 50% PatisFrance**.
- Pocher quelques points de crème légère vanille.
- Déposer quelques morceaux de biscuit soufflé aux noisettes.
- Décorer avec des feuilles de thym et des disques de chocolat.
- Râper du biscuit soufflé sur les bords de l'assiette.
- Saupoudrer de **Noisettes PatisFrance** torréfiées et concassées.



LA RESTAURATION SUR PURATOS.FR

Découvrez sur notre site internet
notre nouvelle section entièrement dédiée
à la restauration.

AU MENU :

concepts restauration pour vous aider et inspirer des
thématiques fortes pour votre profession, des recettes, les
précédents Vision Restauration et bien plus encore.



RESTEZ INFORMÉS DE L'ACTUALITÉ PURATOS
grâce à notre newsletter restauration
et nos réseaux sociaux !



Sur Facebook
(fb.me/patisfrancepuratos)



et Instagram
(@puratosfrance)

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