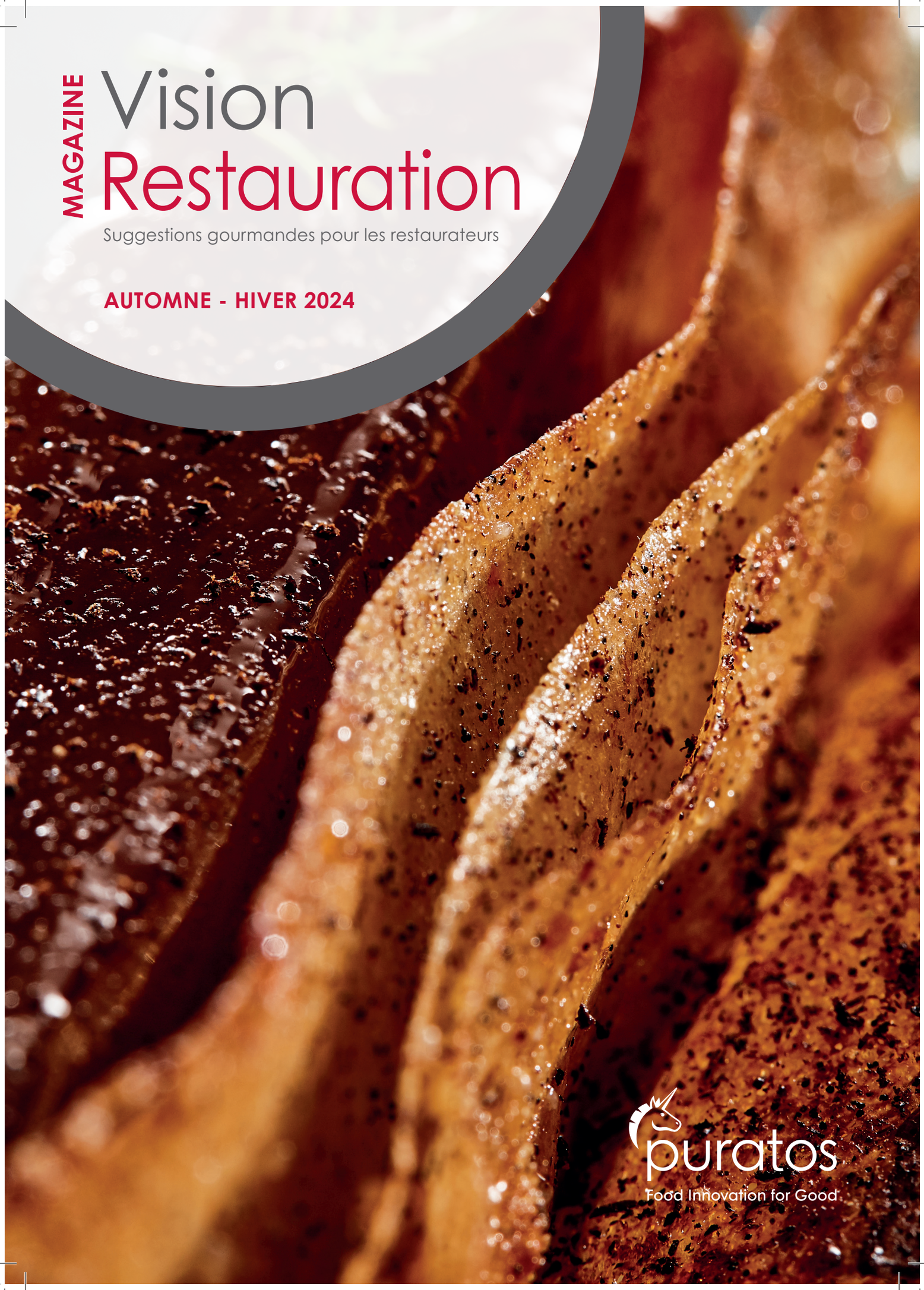
MAGAZINE

Vision Restauration

Suggestions gourmandes pour les restaurateurs

AUTOMNE - HIVER 2024



puratos

Food Innovation for Good

ÉDITO

Chers restaurateurs,

Avec le contexte actuel les consommateurs se rendent plus rarement au restaurant et souhaitent vivre une expérience unique de l'entrée au dessert. Ce dernier étant la touche finale du repas il se doit de marquer les esprits pour les ravir et leur laisser une trace inoubliable de votre établissement.

Dans ces pages, vous découvrirez une variété de desserts classiques revisités, chacun présenté avec soin et élégance. Chaque recette est réalisée avec des twists créatifs pour vous inspirer. Des propositions de mise en place sont également proposées pour sublimer vos présentations.

Pour cette édition, laissez-vous tenter par une Tarte Tatin fenouil-pomme, où la douceur de la pomme se marie à merveille avec l'anis du fenouil, créant une harmonie de saveurs surprenante.

Explorez également notre proposition de Paris-Brest en dessert à emporter ou verrine, une version revisitée de ce grand classique, alliant légèreté et gourmandise sans compromis sur le goût.

Pour les afficionados de chocolat, découvrez notre Baba au Chocolat et notre version du classique Profiterole pour encore plus de gourmandise.

Préparez-vous à explorer un monde de saveurs et de textures, où chaque dessert est une invitation à la gourmandise et à la créativité. Que ce soit pour une occasion spéciale ou simplement pour le plaisir de créer, laissez-vous inspirer par ces recettes et transformez chaque assiette en un véritable chef-d'œuvre.

puratos
Food Innovation for Good

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

SOMMAIRE

CARTE AUTOMNE - HIVER 2024

Tarte tatin

page 4

Paris brest

page 6

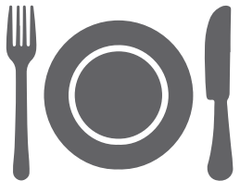
Profiterole

page 10

Baba au chocolat

page 12

Recette
revisitée



Créatif

Tatin Pomme Fenouil

Quantité : 10 assiettes

FENOUIL CONFIT

Fenouil	600 g
Eau	600 g
Sucre	780 g
Cardamone	12 g
Fève de tonka	1 pce
TOTAL	1992 g

Découper le fenouil en fine bande à la mandoline. Chauffer l'eau, le sucre et les épices. Ajouter le fenouil. Cuire 10 min à frémissement. Réserver à 4°C pendant au moins 24h.

TATIN POMME FENOUIL

Fenouil confit	600 g
Pommes granny	1200 g
Sucre	327 g
Jus de fenouil frais	400 g
Pectine NH PatisFrance	**8 g**
Inuline	80 g
Dextrose	80 g
Beurre clarifié	160 g
TOTAL	2855 g

Caraméliser le sucre. Chauffer le jus de fenouil et ajouter les produits sucrant en pluie à 40°C. Porter à ébullition et ajouter le beurre clarifié. Décuire le caramel. Maintenir au chaud pour le montage.Dans un bac gastro, alterner des couches de fenouil confit et de tranches de pommes en badigeonnant de caramel au fenouil entre chaque. Monter d'au moins 4 à 5 cm, une fois cuit il restera une épaisseur de 2.5 cm. Cuire au four 1h environ à 150°C. Retirer le jus et poursuivre la cuisson pendant 1 heure. Refroidir sous presse. Démouler et couper des rectangles de 2,5 x 12 cm.

FEUILLES DE BRICK VANILLÉE

Feuilles de brick	10 pces
Huile d'olive	30 g
Huile de pépin de raisin	30 g
Vanille gousses PatisFrance	**3 pces**
Sucre semoule	QS
TOTAL	60 g

Mélanger les huiles et les gousses de vanilles grattées. Badigeonner chaque feuille de brick du mélange d'huiles vanillées. Saupoudrer de sucre. Empiler 5 bandes. Découper des rectangles de 13 x 3 cm. Placer entre deux équerres afin de garder un angle droit et laisser l'autre partie s'ouvrir. Cuire à 185°C pendant 10 à 12 minutes environ.

SORBET POMME CÉLERI

Jus de Pomme	400 g
Puratos Base Fruitta	**100 g**
Sucre	130 g
Jus de Céleri frais	370 g
TOTAL	1000 g

Peser ensemble le sucre et la Base Fruitta, mélanger et ajouter le tout au jus de pomme, cuire à 65°C et ajouter le jus de céleri, mixer (maturation facultative). Turbiner jusqu'à -8°C.

SIPHON POMME (POUR 2 SIPHONS 0.5L)

Boisson amande*	380 g
Jus de pomme granny centrifugé	380 g
Jus de citron frais	14 g
Pectine NH PatisFrance	**7.2 g**
Sucre	64 g
Belcolade W Plant based Cacao-Trace	**250 g**
TOTAL	1095.2 g

Chauffer les liquides ensemble. Lorsque la température atteint 40/45°C ajouter le sucre et la pectine en pluie. Porter à ébullition. Verser sur le chocolat et mixer. Refroidir et mixer à nouveau avant de placer en siphon avec 2 cartouches.

HUILE VERTE

Huile de pépins de raisin	125 g
Pousse de fenouil aromatique	62.5 g
TOTAL	187.5 g

Faire bouillir de l'eau salée (20g de sel / litre). Plonger le fenouil pendant 30 secondes. Refroidir rapidement dans de l'eau glacée pour stopper la cuisson. Sécher sur un linge afin d'enlever l'eau. Mixer avec l'huile de pépins de raisin. Filtrer et laisser décanter pour ne garder que l'huile.

MONTAGE ET FINITIONS

- Poudrer les feuilles de brick avec un peu de vanille poudre.
- Placer au centre de l'assiette.
- Déposer le rectangle de tatin.
- Au dernier moment, ajouter le siphon de pomme verte et mettre quelques gouttes d'huile verte.
- Déposer la quenelle de glace sur de la brisure de feuille de brick.

Recette
revisitée

PLANT-BASED

Durable

Verrines Paris Brest

Quantité : 12 verrines
Moules spécifiques : verrines 250 ml

PÂTE À CHOUX VG

Patis'Choux PatisFrance	**220 g**
Eau 37°C	280 g
Huile	41,5 g
TOTAL	541.5 g

Mélanger tous les ingrédients ensemble à la feuille au batteur vitesse maximum pendant 4 min. La température en fin de mélange doit être d'environ 33°C. Laisser reposer au frigidaire environ 15 min. Pocher en moule demi-sphère Maé 3 cm. Surgeler. Poser sur Silpain et laisser totalement décongeler au frigidaire. Vaporiser généreusement d'eau. Parsemer d'amandes sablées concassées. Cuire 40 min 20% de ventilation oura ouvert puis 5 min 160°C 80% ventilation oura ouvert.

AMANDES SABLÉES

Amandes brutes entières Patis'France	**160 g**
Eau	120 g
Sucre	40 g
TOTAL	360 g

Torréfier les amandes 5 min à 135°C puis 10 min à 160°C. Chauffer l'eau et le sucre à 118°C. Ajouter les amandes et sabler hors du feu.

PRALINÉ MARCONA 70%

Praliné Collection Amande Marcona 70% PatisFrance	**360 g**
Eau	QS
TOTAL	360 g

A utiliser en direct. Vous pouvez fluidifier en ajoutant de l'eau.

CHANTILLY AMANDE VG

Puratos Ambiante	**20 g**
Boisson amande*	62 g
Gousse de vanille PatisFrance	**1 pce**
Praliné Collection Marcona 70% PatisFrance	**6 g**
Sucre	6 g
Sirop de glucose	4.4 g
Belcolade Selection W. Plant Based	**20 g**
Ambiante	62 g
TOTAL	180.4 g

Chauffer l'Ambiante et la boisson amande avec la gousse de vanille, le praliné et le glucose. Caraméliser le sucre. Décuire avec la crème chaude. Verser sur le chocolat blanc puis mixer. Ajouter la deuxième partie d'ambiante et mixer de nouveau avant de refroidir à 4°C.

*boisson amande intense sans sucre « Biocoop » avec 7% d'amande.

MOUSSE AMANDE

Boisson amande*	280 g
Ami'gel PatisFrance	**3 g**
Pectine 325nH95	3.3 g
Vanille gousse	2 pces
Praliné collection amande Marcona 70% PatisFrance	**30 g**
Pâte d'amande torrefiée	98 g
Belcolade Selection W Plant Based	**168 g**
Chantilly amande VG	180 g
TOTAL	762.3 g

Chauffer la boisson amande. Ajouter le mélange Ami'gel, pectine, 4 épices. Cuire comme une crème pâtissière. Verser sur le chocolat et le praliné puis mixer. Refroidir à 4°C. Détendre avec une partie de la chantilly et incorporer délicatement le reste.

*boisson amande intense sans sucre « Biomonde » avec 7% d'amande.

MONTAGE ET FINITIONS

- Pocher un peu de mousse au fond de la verrine.
- Enfoncer un chou.
- Couler un peu de praliné et placer un peu d'amandes torréfiées concassées.
- Pocher de nouveau de la mousse, puis du praliné.
- Terminer avec encore un peu de mousse deux choux et des amandes fraiches effilées.

PATIS'CHOUX PATISFRANCE

Réalisez votre pâte à choux végétale

Notre étude Taste Tomorrow révèle que **59% des consommateurs français** achètent des produits végétaux en 2023 et souhaitent consommer tout en faisant attention à leur impact sur l'environnement et le bien-être des animaux.

L'une de nos missions est de vous proposer des ingrédients en adéquation avec les tendances et les attentes des consommateurs. C'est pourquoi, nous avons développé une farine pour réaliser une pâte à choux végétale qui est une préparation technique et très difficile à réaliser en recette scratch.

CARACTÉRISTIQUES :

- Peut être utilisée pour réaliser des éclairs, des Paris-Brest et des choux à garnir avec des crèmes 100% végétales pour un dessert végétarien ou avec votre recette traditionnelle
- Résultat constant
- Remise en œuvre en trois pesées

AVANTAGES CONSOMMATEURS :

- Répond aux attentes des consommateurs en matière de durabilité et d'éthique
- Répond à leur demande pour des produits végétaux variés sans faire de compromis sur le goût

Une autre recette pour faire votre pâte à choux végétale :

Patis'Choux PatisFrance	**1000 g**
Eau (25°C)	1350 g
Huile	187 g

Peser les liquides dans la cuve du batteur et le Patis'Choux séparément. Ajouter le Patis'Choux.

Mélanger tous les ingrédients à la feuille pendant 4 à 6 minutes jusqu'à obtenir une pâte lisse et brillante. (en italique-->) Nous vous conseillons un temps de mélange de départ de 4 minutes mais n'hésitez pas à continuer à mélanger jusqu'à ce que la pâte soit lisse et brillante.

Laisser reposer puis dresser la pâte sur Silpain ou Silpat.

Cuire à 145°C pendant 45 min dans un four ventilé..

NOS AUTRES **PRÉPARATIONS PÂTISSIÈRES** POUR VOS DESSERTS OU VOTRE OFFRE DE CAFÉ GOURMAND :

Craquez sur notre gamme de préparations pâtissières pour réaliser des desserts variés en un claquement de doigts !

Patis'cœur fondant

- Sac de 5 kg.
- A partir de véritable chocolat belge.
- Réalisez des fondants au chocolat, des moelleux, des brownies ou des biscuits d'entremets.
- Praticité et gourmandise sont vos alliés.

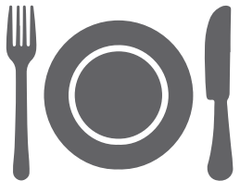
Patis'Madeleine

- Sac de 10 kg.
- Réalisez des madeleines au bon goût de votre enfance pour agrémenter vos cafés gourmands, des biscuits d'entremets et même des gaufres !
- Remise en œuvre au beurre ou à l'huile.

Patis'Cannelé

- Sac de 5 kg.
- A vous les mini cannelés pour votre offre de café gourmand ! Vous pouvez également utiliser cette préparation pour réaliser des clafoutis.
- Facile d'utilisation et sans besoin d'une période de repos.

Recette
revisitée



Classique

Profiteroles

Quantité : 40 assiettes environ
Moules spécifiques : Maé mini dôme 0380 Stones Silikomart

PÂTE À CHOUX

Patis'Choux PatisFrance	**440 g**
Eau 37°C	560 g
Huile	83 g
TOTAL	1083 g

Mélanger tous les ingrédients ensemble à la feuille au batteur vitesse maximum pendant 4 minutes. La température en fin de mélange doit être environ 33°C. Laisser reposer environ 15 min au frigidaire. Avec 2/3 de la pâte pocher en moule demi-sphère Maé 4 cm et avec le reste pocher 3 cm. Surgeler. Poser sur Silpain et laisser totalement décongeler au frigo. Vaporiser généreusement d'eau. Parsemer du topping. Cuire 40 min 20% de ventilation oura ouvert, puis 5 min 160°C 80% ventilation oura ouvert.

TOPPING

Noisettes Brutes Entières PatisFrance concassées	**100 g**
Grué de cacao	100 g
TOTAL	200 g

Torréfier les noisettes 5 min à 135° puis 10 min à 160°C. Passer le grué de cacao au micro-ondes pour le rendre plus noir. Mixer ensemble puis tamiser et stocker en boîte hermétique et garder la poudre.

CARAMEL CHOCOLAT

Crème 35% Patiscrem PatisFrance	**100 g**
Lait	130 g
Grué de cacao	10 g
Gousse de vanille PatisFrance grillée	**1 pce**
Trimoline	10 g
Sucre	112 g
Beurre	16 g
Belcolade Origine Noir Costa Rica 66% Cacao-Trace	**100 g**
TOTAL	478 g

Chauffer la crème et infuser avec le grué de cacao et la vanille grillée (10 min à 170°C). Mixer. Chinoiser et compléter avec de la cème. Ajouter le lait et la trimoline. Chauffer. Caraméliser le sucre. Décuire avec les liquides chauds. Cuire à 102°C. Verser sur le beurre et le chocolat. Mixer et réserver à température ambiante.

CRÈME GLACÉE VANILLE GRILLÉE GRUÉ DE CACAO

Lait entier	728 g
Patiscrem PatisFrance	**234 g**
Jaunes d'oeufs	104 g
Puratos Base Crema	**338 g**
Poudre de lait 0%	32.5 g
Gousse de vanille PatisFrance	**8 g**
Grué de Cacao	8 g
TOTAL	1452.5 g

Torréfier au four les gousses de vanille et le grué de cacao pendant 10 minutes à 170°C. Laisser refroidir et mixer. A part, mélanger les poudres ensemble et verser sur les liquides pesés dans une casserole. Bien mélanger et cuire à 85°C. Ajouter la vanille et le grué, mixer. Laisser refroidir et laisser maturer une nuit au réfrigérateur. Turbiner jusqu'à -8°C. Garnir directement les moules stones avec la glace (environ 25 g/empreinte). Garder le reste pour garnir les petits choux.

SAUCE CHOCOLAT

Eau	225 g
Crème 35% Patiscrem PatisFrance	**225 g**
Lait	225 g
Grué de cacao	67.5 g
Gousse de vanille PatisFrance grillée	**7 pces**
Fleur de sel	0.9 g
Chocolanté 60 days 74%	**450 g**
TOTAL	1193.4 g

Chauffer les liquides ensembles. Ajouter le grué et la vanille grillée (10 min à 170°C). Mixer ensemble et laisser infuser 20 minutes.Chinoiser et compléter avec de la crème. Réchauffer et verser sur le chocolat et la fleur de sel. Mixer.

MONTAGE ET FINITIONS

- Habiller le bord de l'assiette avec le caramel chocolat (environ 15 g), et tirer avec le dos d'une cuillère.
- Parsemer du topping noisette et grué.
- Ouvrir le chou en 2 et placer le palet de crème glacée moulé.
- Garnir le petit chou de crème glacée.
- Mettre une pointe de caramel sur l'assiette et déposer les choux dessus.
- Couler la sauce chocolat à 50°c devant le client.

Recette
revisitée

Durable

Complètement Baba

Quantité : environ 30 assiettes
Moules spécifiques : Ode silikomart

PÂTE À BABA (7 À 8 G)

Lait entier	29 g
Gousses de vanille PatisFrance	**2 pce**
Belcolade chocolat noir Philippines 68% Cacao-Trace	**29 g**
Farine Pâtissière PatisFrance	**113 g**
Sel	1,3 g
Trimoline	6,5 g
Levure boulangère	7,5 g
Œufs entiers	93,5 g
Beurre fondu	42,20 g
TOTAL	293 g

Chauffer le lait et infuser les gousses de vanille. Verser sur le chocolat et mixer. Cristalliser à 4°C. Pétrir le reste des ingrédients sauf le beurre avec cette ganache. Ajouter le beurre fondu. Pocher en moule « Donuts ». Laisser pousser en étuve à 27°C puis cuire 15 min environ à 175°C.

SIROP PECTINÉ

Eau	250 g
Sucre	50 g
Sucre muscovado	37,5 g
Pectine NH PatisFrance	**2,5 g**
Grué de Cacao	16 g
Gousse de vanille épuisées séchées PatisFrance	**1 pce**
Rhum blanc	21 g
TOTAL	377 g

Torréfier les grués de cacao et la vanille. Chauffer l'eau. A 40/45°C, ajouter les poudres en pluie. Porter à ébullition et ajouter le grué de cacao et la vanille torréfiée. Mixer. Laisser infuser 30 minutes.Chinoiser et ajouter le rhum.

COMPOTÉE BANANE

Banane	2 p
Starfruit Banane PatisFrance	**200 g**
Citron vert	0.5 p
Rhum	2 g
TOTAL	412 g

Cuire les bananes dans leur peau au four, à 180°C pendant 20 minutes en les retournant a mi-cuisson. Peser après cuisson (environ 200g) et ajouter le Starfruit, le zeste du citron vert, son jus (environ 10g) et le Rhum, bien mélanger, couvrir et réserver.

CHANTILLY CHOCOLAT AU LAIT/MUSCADE (35 G/ ASSIETTE)

Crème 35% Patiscrem PatisFrance (1)	**280 g**
Lait entier	62 g
Gousse de vanille PatisFrance	**1 pce**
Muscade	1.8 g
Dextrose	10 g
Sucre	27 g
Sirop de glucose PatisFrance	**34 g**
Belcolade Chocolat lait Cameroun 45% Cacao-Trace	**230 g**
Crème 35% Patiscrem PatisFrance (2)	**454 g**
TOTAL	1098.8 g

Chauffer la crème et le lait avec la gousse de vanille grillée pendant 10 minutes à 170°C. Mixer et laisser infuser. Chinoiser et repeser. Ajouter la muscade et le dextrose. Caraméliser le sucre. Décuire avec la crème chaude. Verser sur le chocolat au lait puis mixer. Ajouter la deuxième crème et mixer de nouveau avant de refroidir à 4°C.

MONTAGE ET FINITIONS

- Déposer les babas cuits dans un moule Silikomart Ode.
- Imbibé les babas avec le sirop.
- Surgeler.
- Au pistolet, pulvériser du **Puratos Miroir Glassage Neutre** légèrement vanillé sur les babas.
- Passer un léger coup de pinceau sur les rebords de l'assiette avec le sirop et parsemer de grué de cacao.
- Pocher une boule d'environ 35 g de chantilly chocolat légèrement excentrée dans l'assiette.
- Déposer le baba et écraser légèrement la chantilly.
- A l'intérieur de ce dernier, pocher 12 g de compotée de banane.
- Finir avec une pastille de chocolat noir de Ø45 parsemée de grués de cacao mixés.

NOS CHOCOLATS BELCOLADE ORIGINS

Les consommateurs souhaitent de plus en plus connaitre l'origine des ingrédients qu'ils consomment, avoir plus de transparence et de traçabilité et pour le chocolat ils souhaitent surtout savoir s'il est récolté de manière durable et son origine. Chaque origine révèle un goût spécifique et un caractère unique qui incarne parfaitement les saveurs de sa région.

NOTRE EXPERTISE

Les Origins Belcolade sont uniques ...

Nous développons les recettes de chocolat et adaptons les méthodes de traitement afin de préserver la singularité et la richesses des fèves de cacao et mettre en valeur leurs saveurs naturelles et distinctives.

Avec Cacao-Trace, nous garantissons un chocolat savouereux en maîtrisant le processus de fermentation et nous créons une valeur ajoutée sur tous les maillons de la chaîne : du producteur au consommateur.

BELCOLADE ORIGINS

Lait Cameroun 45% Cacao Trace

Le Cameroun est considéré comme « l'Afrique en miniature », réunissant toute la richesse du paysage africain. Positionné au coeur du pays, le puissant fleuve Sanaga en confluence avec le fleuve Mbam forme un bassin nourricier et fertile offrant les conditions idéales pour la prospérité du cacao.
La fermentation, contrôlée par nos experts Cacao-Trace, permet aux fèves Trinitario de couleur rouge, si spécifiques à ce terroir, de dévoiler toute l'intensité de ses frémissantes notes aromatiques de cacao, des notes de cacao torréfiées équilibrées par des saveur de lait cuit et de caramel ainsi qu'une délicate touche fruitée.

LES ARÔMES DE CYRANO

CRÉMEUX	FRUITÉ	CACAO	SUCRÉ
lait cuit	banane	acide	**caramel**
lait frais	**citron**	**torréfié**	vanille
	Fruits secs		
	olive		
	ananas		
	raisin		
	baies rouges		

BELCOLADE ORIGINS

Noir Philippines 68% Cacao-Trace

Reconnu pour ses paysages majestueux et ses collines uniques au monde, aujourd'hui c'est un tout autre bijou de cet archipel que nous souhaitons mettre en avant : le cacao.
Nos experts ont parcouru la région à la recherche du meilleur cacao et ils ont fini par jeter leur dévolu sur celui cultivé dans les plantations ensoleillées de l'île méridionale de Mindanao dans les régions de Calinan, San Isidro et Mati. Un cacao aux notes fruitées et florales.

LES ARÔMES DE CYRANO

FRUITÉ	VÉGÉTAL	FLORAL	ÉPICÉ
banane	**herbe fraîches**	**fleurs**	anis
citron	humus	miel	liqueur
fruits secs	bois		**poivre**
olive			
ananas			
raisin			
baies rouges			

My Puratos

Rejoignez la communauté MyPuratos

- Grâce à votre compte MyPuratos, profitez d'un espace personnel en ligne.
- Retrouvez vos factures, vos commandes, vos recettes favorites, des promotions ... Plein de contenu exclusif. Et bien sûr, commandez vos produits favoris en seulement quelques clics !
- Alors n'attendez plus et rejoignez la communauté !

www.puratos.fr

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

puratos
Food Innovation for Good

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 Montlhéry
BP 80179 - 94 563 Rungis Cedex - France
T : 01 45 60 83 83
E : patisfrance@puratos.com

puratos
Food Innovation for Good