

La Féerie de Noël



Édito

*Noël, c'est avant tout une ambiance :
la féerie de Noël !*

*Des saveurs, des odeurs, des couleurs, des décors...
font de Noël une période particulière avec un esprit
qui replonge chacun d'entre nous dans ses souvenirs
d'enfance.*

*Aussi, les créations pâtissières de notre collection
de Noël 2018 imaginées par deux de nos chefs
Pâtissiers-Chocolatiers (Bertrand Balay &
Jonathan Mougel) reflètent cette féerie de Noël
qui sommeille en chacun de nous.*

*Ainsi, ce cahier de Noël reflète les souvenirs sucrés
de l'enfance de nos 2 chefs, soulignés de quelques
lignes très personnelles.*

Sommaire

P4 - La Féerie de Noël vue par nos Chefs

P 5 & 6 - Black Cherry

Un plaisir pour les yeux et les papilles avec cette bûche pré-découpée inspirée de la célèbre Forêt Noire. Une alliance parfaite chocolat-griotte.

P 7 à 9 - Plaisir régressif

Retombez en enfance avec cette bûche aux saveurs rassurantes : le croustillant d'un sablé cacao, le moelleux d'un biscuit crème d'amande chocolat, l'onctuosité d'une bonne ganache caramel et ses cacahuètes craquantes. Rien de mieux qu'une mousse au citron vert pour équilibrer le tout.

P 10 à 12 - Douceur de pomme

Un mariage de goûts entre la confiture de lait et la vanille associé à l'acidité de la pomme. Pour accompagner ce mélange de saveurs, un bon biscuit moelleux aux amandes et une semelle croustillante à base de sablé légèrement salé apportent la texture de cette bûche.

P 13 à 15 - Bulgare

Rien de plus léger qu'une bûche glacée en fin de repas. Retrouvez la fraîcheur des produits laitiers associée aux notes de pain d'épices et de myrtille.

P 16 & 17 - La roulée

Une touche de tradition avec cette bûche roulée associant la saveur et la texture du spéculoos avec l'acidité de la framboise et la douceur de la vanille. Une version imaginée au travers d'un look texturé à la belle couleur rouge.

P 18 à 20 - Couronne de l'Avent

Rien de tel qu'une dacquoise noisette, un croustillant noix de pécan, un confit d'abricot-orange et une mousse au chocolat pour revivre avec nostalgie la magie de Noël.

P 21 & 22 - Happy New Year !

Tel un feu d'artifice pour fêter le passage à une nouvelle année : un biscuit cacao, croustillant gianduja noir, un crémeux et une mousse au chocolat noir Vietnam.



La Féerie de Noël vue par nos Chefs

Nos chefs Pâtissiers-Chocolatiers nous font partager leurs souvenirs d'enfance et leurs démarches créatives autour de cette thématique de la Féerie de Noël.



Les souvenirs de Noël de mon enfance me reviennent très facilement en mémoire.

Ils sont nombreux, clairs et précis. Il ne m'a pas fallu longtemps pour me sentir subitement pris de nostalgie, de rêves et de joie à la découverte de cette thématique de cahier Noël 2018.

Travailler sur la thématique de la féerie de Noël était un plaisir naturel, un retour aux sources, une occasion d'allier cette fête à mon métier de pâtissier.

Pour la démarche créative : bûches, paillettes, sapin et boules de Noël, gourmandises, chocolat, bonbons ou encore saveurs... tout cela s'ouvre à moi pour esquisser sur papier mon futur dessert.

Mon souvenir d'enfance de cette période

de fêtes qui me vient immédiatement en mémoire est sans doute la décoration de la maison familiale. Les quatre semaines précédant Noël, en rentrant de l'école, nous pouvions découvrir avec mes frères et sœurs la couronne de l'Avent. Elle trônait sur la porte d'entrée. Celle-ci sonnait le déballage de guirlandes, des papillotes et autres anges en papier. Il me paraissait donc évident d'imaginer une création autour de cette forme coutumière.

J'ai travaillé un format aux arêtes douces, une ambiance nacrée, perlée, à la fois légère et silencieuse à l'image de la neige poudreuse, le tout réveillé par des grelots aux sons de Noël limpides, subtils voire cristallins parfois.

Pour le côté régressif, j'ai imaginé des bonbons au goût de caramel et vanille, tendres à dérouler très lentement comme un réglisse en souvenir de nos Noël passés. Et pour le choix des saveurs, je me suis remémoré ces grands plats de fruits secs mariant amandes, noisettes ou encore noix, avec abricots secs, dattes ou encore agnones et oranges juteuses... Sans oublier bien entendu, la présence de chocolat !

Une dacquoise noisette, un croustillant noix de pécan, un confit d'abricot-orange et une mousse chocolat vous feront, je l'espère, tout comme à moi, revivre avec nostalgie, la magie de Noël.

Bonnes fêtes de fin d'année.
Jonathan Mougel



Quand je pense à Noël, je replonge dans mon enfance. C'est une période tendre qui doit faire rêver les plus jeunes. Quoi de plus réjouissant que de voir des étoiles dans les yeux des bambins quand la bûche de Noël arrive au centre de la table. Voilà ce qui m'a inspiré pour cette nouvelle collection de bûches.

Quelle qu'elles soient, toutes mes créations doivent suivre la même ligne directrice en mariant le Beau et le Bon.

Pour cette collection de Noël 2018, j'ai souhaité travailler la bûche roulée, qui me rappelle ces moments de partage avec ma grand-mère, les veilles de

Noël. Cette bûche associe les saveurs et la texture du spéculoos avec l'acidité de la framboise et la douceur de la vanille. J'ai voulu un look texturé à la belle couleur rouge.

Quand j'ai créé « Plaisir régressif », c'est bien sûr l'amour que je porte au chocolat que j'ai souhaité mettre en avant. Un jeu de textures se fait avec le croustillant d'un sablé cacao, le moelleux d'un biscuit crème d'amande chocolat, l'onctuosité d'une bonne ganache caramel et ses cacahuètes craquantes. Rien de mieux qu'une mousse au citron vert pour équilibrer le tout.

Pour ma recette « Douceur de

pomme », c'est d'abord le goût de la confiture de lait et celui de la vanille qui se marient tellement bien avec la pomme. Pour accompagner ce mélange de saveurs, un bon biscuit moelleux aux amandes et une semelle croustillante à base de sablé légèrement salé apportent la texture de ce dessert. Pour rester dans le thème de l'enfance, j'ai travaillé un décor élégant mais enfantin à la fois.

J'espère que ces créations vont inspirer vos cartes des desserts pour les fêtes de fin d'année.

Bon Noël à vous, Amitié sucrée.
Bertrand Balay



Black Cherry

Par Jonathan Mougel

Quantité : 1 bûche pour 6 personnes.



NOUVEAU

Belcolade Selection Noir 65% Cacao Trace

FLUIDITÉ : ●●●●●

AVANTAGES :

- Produit à partir de fèves de cacao Trinitario cultivées en Côte d'Ivoire et issues de notre programme de durabilité
- A la vanille naturelle
- 100% pur beurre de cacao
- Sa fluidité permet de réaliser tous types d'applications

Disponible en sac de 15 kg.

Date de durabilité minimale de 24 mois.



SABLÉ CACAO

(1 plaque 40 x 60 cm)

	en g
Beurre	200
Sucre glace	80
Farine	260
Belcolade Cacao Poudre	20
Fleur de sel	2
Œufs	30

Sabler l'ensemble des ingrédients à vitesse moyenne jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Étaler de suite entre deux feuilles de papier sulfurisé à 2 mm d'épaisseur. Couper des bandes de 4 x 18 cm, puis cuire sur Silpain® pendant 12 minutes à 170°C.

GÉNOISE CACAO

(1 feuille 40 x 60 cm)

	en g
Œufs	400
Sucre	250
Farine	200
Belcolade Cacao Poudre	50
Puratos Topfil Cerise Noire	750

Monter les œufs et le sucre au bain-marie.

Refroidir au batteur et ajouter les poudres tamisées.

Dresser en plaque 40 x 60 cm et cuire à 210°C pendant 10 minutes environ.

Après cuisson et refroidissement, dresser le Topfil Cerise Noire.

MOUSSE VANILLE

(20 g pour les moules stone 8 et 4 g pour les sphères de 4 cm)

	en g
Lait	550
Puratos Classic Vanille	60
Sucre	45
Jaunes d'œufs	100
Gélatine feuille	12
Belcolade Blanc Selection 30%	360
Patiscrem PatisFrance montée	960

Cuire une anglaise avec les 4 premiers ingrédients.

Ajouter la gélatine ramollie et verser sur le chocolat blanc.

Laisser refroidir à 20°C, puis incorporer la Patiscrem montée.

Dresser des boules sur la surface du cadre.

Appliquer une feuille de papier guitare graissée puis surgeler.

Retirer la feuille après congélation et

glacer avec du Puratos Miroir Glassage Neutre.

MOUSSE CHOCOLAT NOIR

(40 g pour les moules stone 8 cm)

	en g
Lait	93
Patiscrem PatisFrance	93
Jaunes d'œufs	35

Belcolade Noir Selection 65% Cacao Trace	140
Patiscrem PatisFrance montée	240

Réaliser une crème anglaise avec les 3 premiers ingrédients.

Verser sur le chocolat et mixer.

A 32°C, ajouter la crème montée.

GLAÇAGE LAIT ROUGE

	en g
Lait	150
Colorant rouge fraise	2
Sirop de glucose	250
Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance	15
Eau d'hydratation	90

Belcolade Lait Selection 35% Cacao Trace	400
Puratos Miroir Glassage Neutre	500

Bouillir le lait, le sirop de glucose et le colorant.

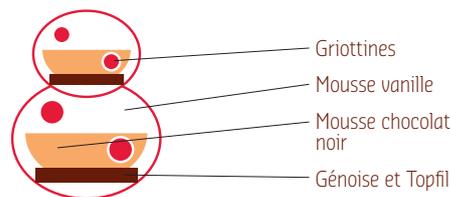
Ajouter la masse gélatine et verser sur le chocolat. Mixer.

Ajouter le glaçage et mixer.

Le lendemain, chauffer à 32°C et mixer.

MONTAGE :

- Garnir les moules Stone de mousse vanille et incruster 2 griottines.
- Ajouter la mousse noire et incruster un biscuit génoise chocolat / Topfil Cerise Noire. Surgeler.
- Découper et cuire le sablé chocolat sur Silpain®.
- Superposer les deux tailles de Stone puis glacer l'ensemble.
- Déposer sur le sablé.



RÈGLEMENT INCO

Liste des allergènes à déclarer : Lait et dérivés - Gluten (bié) - Œufs - Soja - Sulfites



Plaisir régressif

Par Bertrand Balay

Quantité : 5 bâches de 6 personnes



SABLÉ CACAO

	en g
Beurre	240
Sucre semoule	150
Cassonade	150
Œufs	100
Belcolade Cacao Poudre	175
Farine Pâtissière PatisFrance	200
Sel fin	1
Belcolade Beurre de Cacao	20
Belcolade Noir Arriba 66%	20

Au batteur à la feuille, réaliser un sablage avec le beurre et les matières sèches. Ajouter les œufs en dernier. Attention de ne pas corser la pâte.

Étaler la pâte à 3 mm entre 2 feuilles sulfurisées. Détailler celle-ci de la grandeur d'un cadre 40 X 60 cm. Cuire sur Silpain® à 160°C pendant environ 20 minutes. Dès la fin de cuisson, passer la totalité de l'appareil à pistolet sur le sablé à l'aide d'un pinceau.

BISCUIT CRÈME D'AMANDE CHOCOLAT

	en g
Beurre	360
Amande Poudre PatisFrance	445
Sucre glace	330
Œuf	620
Belcolade Noir Absolu Ebony 96%	247

Mettre le beurre en pommade et tempérer les ingrédients. Mélanger au batteur à la feuille les ingrédients dans l'ordre et verser le biscuit sur le sablé cacao préalablement cuit.

Cuire à 160°C pendant 25 à 30 minutes. (Attention de ne pas aérer la masse au batteur durant le mélange).

GANACHE LAIT

	en g
CARAMEL FLEUR DE SEL	
Patiscrem PatisFrance	490
Belcolade Lait Caramel	1055
Sucre inverti	42
Sirop de glucose PatisFrance	75
Beurre	68
Fleur de sel	7

Faire chauffer à 80°C la crème avec le sucre inverti et le sirop de glucose. Verser sur la couverture lait et réaliser une émulsion à l'aide d'un mixeur plongeant. A 35°C, ajouter le beurre et la fleur de sel. Mixer de nouveau. Couler directement sur le biscuit crème d'amande chocolat.

(1700 g de ganache / cadre 40 X 60 cm).

CACAHUÈTE CARAMÉLISÉE FLEUR DE SEL

	en g
Eau	100
Sucre	300
Cacahuètes non salées	400
Belcolade Beurre de Cacao	8
Fleur de sel	5

Faire un sirop avec l'eau et le sucre. Le cuire à 118°C, puis ajouter les cacahuètes. Sabler et continuer la cuisson jusqu'à caramélisation. En fin de cuisson, ajouter le beurre de cacao et la fleur de sel écrasée. Débarrasser sur Silpat®. Une fois refroidies, parsemer les cacahuètes caramélisées sur la ganache. (550 g de cacahuète / cadre 40 X 60 cm).

Miroir Plus Chocolat au Lait PatisFrance

Glaçage prêt à l'emploi au chocolat au lait.

AVANTAGES :

- Contient 22% de chocolat au lait
- Idéal pour le glaçage complet de vos entremets
- Prêt à l'emploi, facilité d'utilisation à chaud
- Très bonne tenue dans le temps
- Stable à la congélation/décongélation

Disponible en seau de 2,5 kg.

Date de durabilité minimale de 12 mois.

MOUSSE CHOCOLAT BLANC CITRON VERT

	en g
Patiscrem PatisFrance	1100
Vanille Gousse PatisFrance	2 P
Jus de citron vert	6 P
Zestes de citron vert	6 P
Gélatine Poudre Boeuf PatisFrance	23
Eau d'hydratation	138
Belcolade Blanc Intense 28,5%	1100
Patiscrem PatisFrance	2350

Frémir la crème, les gousses de vanille et les zestes de citron vert, puis ajouter la masse de gélatine. Verser sur le chocolat en réalisant une émulsion. Ajouter le jus de citron vert et poursuivre l'émulsion. A 26/28°C, ajouter la crème fouettée. Mouler les gouttières, puis dresser à l'aide d'une poche avec une douille N°10 des pointes avec le reste de mousse. (800 g de mousse/gouttière).

GLAÇAGE CHOCOLAT LAIT en g

Miroir Plus Chocolat au Lait PatisFrance	1500
Puratos Miroir Glassage Neutre	150

Chauffer les 2 glaçages ensemble au four à micro-ondes. Mixer afin de mélanger et de débuller.

GLAÇAGE ROCHER NOIR en g

Huile	135
Belcolade Noir Sélection 55%	525
Amande Hachée PatisFrance	275

Torréfier les amandes à 165°C pendant environ 15 minutes.
Fondre la couverture et l'huile au four à micro-ondes à 45°C.
Ajouter les amandes et utiliser à 35°C.

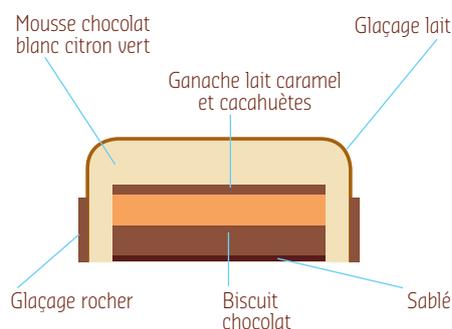
APPAREIL PISTOLET BLANC en g

Belcolade Beurre de Cacao	100
Belcolade Blanc Intense 28,5%	150

Fondre la couverture puis ajouter le beurre de cacao liquide. Mixer avant de pulvériser.

MONTAGE ET FINITIONS

- Cuire le sablé sur un Silpain® et en fin de cuisson déposer l'appareil à pistolet noir.
- Ajouter sur le sablé, le biscuit crème d'amande chocolat.
- Après cuisson, couler la ganache lait caramel et parsemer les cacahuètes caramélisées.
- Dans le cadre 40 x 60 cm, détailler 5 inserts de 7 x 52,5 cm.
- Réaliser la mousse chocolat blanc citron vert et mouler les gouttières.
- Avec le reste de mousse, dresser des pointes pour le décor.
- Glacer les gouttières avec le glaçage chocolat lait et le glaçage rocher noir.
- Réaliser un effet velours sur les pointes de mousse avant de les déposer en décor sur les bûches.



Belcolade Selection Lait Caramel

PROFIL AROMATIQUE :

Un chocolat original au goût intense de caramel.

FLUIDITÉ : 🍯🍯🍯

AVANTAGES :

- A la vanille naturelle
- 100% pur beurre de cacao
- Sa fluidité permet de réaliser tous types d'applications

TEMPÉRAGE :

Fondre à 45-48°C,
Refroidir à 27-28°C,
Travailler à 30-31°C.

Disponible en sac de 5 et 15 kg.

Date de durabilité minimale
de 18 mois.

RÈGLEMENT INCO

Liste des allergènes à déclarer : Lait et dérivés
- Œufs - Gluten (blé) - Fruits à coques (amandes) -
Soja - Sulfites - Arachides



Douceur de pomme

Par Bertrand Balay

Quantité : 4 bûches de 6 personnes / Moule fond plat

SABLÉ RECONSTITUÉ

	en g
Farine Pâtissière PatisFrance	310
Volcano PatisFrance	8
Amande Poudre PatisFrance	160
Sucre vergeoise blonde	140
Beurre	260
Fleur de sel	14

Mélanger les 5 premiers ingrédients et finir cet appareil en ajoutant le beurre fondu chaud.

Monter les blancs et le sucre ensemble, à vitesse moyenne.

Incorporer délicatement la meringue souple dans le premier appareil. Mettre en cadre 40 X 60 cm et cuire à 170°C pendant 20 à 25 minutes environ.

Belcolade Blanc Intense 28,5% (caramélisé)

Huile	500
Pralicrac Caramel Beurre Salé PatisFrance	50
Riz soufflé	160
Pâte sablée cuite	120
	600

Tamiser la farine avec la Volcano. Au batteur avec la feuille, mélanger l'ensemble des poudres avec le beurre pommade. Une fois la pâte homogène, l'étaler finement sur une feuille sulfurisée. Cuire à 150°C pendant 25 minutes environ.

Pour caraméliser le chocolat blanc, le mettre en cuisson à 130°C au four sur une feuille de papier pendant 25 à 30 minutes. Durant la cuisson, vous pouvez vous aider de la feuille sulfurisée pour remuer le chocolat afin d'avoir une caramélisation homogène.

Réchauffer si besoin votre masse de chocolat au four à micro-ondes et ajouter l'huile. Mixer pour avoir une masse fluide et homogène. Ajouter les autres ingrédients et mélanger. Etaler dans un cadre 40 X 60 cm. Une fois cristallisée, détailler les 4 semelles dans la largeur.

BISCUIT LÉGER AMANDE

	en g
Sucre semoule	630
Amande Poudre PatisFrance	760
Farine pâtissière PatisFrance	200
Œufs	480
Jaunes d'œufs	180
Beurre	380
Blancs d'œufs	280
Sucre semoule	280

CRÈME BRULÉE VANILLE

	en g
Patiscrem PatisFrance	1000
Lait entier	255
Jaunes d'œufs	280
Sucre vergeoise blonde	200
Vanille Gousse PatisFrance	2 P
Puratos Classic Vanille	25
Gelée Dessert PatisFrance	90

Réaliser une crème anglaise avec les 6 premiers ingrédients. Quand la crème anglaise arrive à 85°C, la chinoiser et ajouter la Gelée Dessert. Couler directement sur le biscuit léger amande dans son cadre 40 X 60 cm. Surgeler le cadre. Une fois congelé, détailler le cadre en 7 bandes de 5,5 cm pour en faire les inserts de vos bûches (1800 g/cadre).

MOUSSE CHOCOLAT BLANC CARAMÉLISÉ

	en g
Patiscrem PatisFrance	326
Lait entier	326
Œufs	122
Belcolade Blanc Intense 28,5% (caramélisé)	1350
Belcolade Beurre de Cacao	60
Crème anglaise	770
Patiscrem PatisFrance	930

Pour caraméliser le chocolat blanc, le mettre en cuisson à 130°C au four sur une feuille de papier, pendant 25 à 30 minutes. Durant la cuisson, vous pouvez vous aider de la feuille sulfurisée pour

Douceur de pomme



remuer le chocolat afin d'avoir une caramélisation homogène. Réaliser une crème anglaise (sans sucre) avec les 3 premiers ingrédients. Quand la crème anglaise arrive à 85°C, verser sur le chocolat blanc caramélisé. Bien émulsionner au mixeur plongeant. A 28/30°C, incorporer en plusieurs fois la crème fouettée. Couler en gouttière et déposer l'insert sur la mousse. Surgeler. (750 g de mousse/gouttière).

COMPOTÉE POMME TATIN en g
Puratos Topfil Pomme façon Tatin 1000
Gelée Dessert PatisFrance 65

Chauffer au four à micro-ondes la compotée de pomme tatin à 50°C. Ajouter la Gelée Dessert et mélanger. Dresser 255 g de compotée dans les moules à insert BUB08 de Déco Relief.

MONTAGE ET FINITIONS

- Étaler dans un cadre de 40 X 60 cm le sablé reconstitué, avant de le détailler.
- Réaliser le biscuit léger amande dans un cadre.
- Après cuisson, couler la crème brûlée et surgeler.
- Détailler les inserts. Mouler les gouttières avec la mousse et déposer l'insert.
- Mouler la compotée de pomme tatin dans des gouttières à inserts.
- Pour la finition, glacer les gouttières avec le glaçage chocolat blanc caramélisé et les inserts avec le Puratos Miroir Glassage Neutre.
- Pour les décors en chocolat, colorer la couverture blanche avec 10% de couverture lait, pour se rapprocher de la couleur du glaçage chocolat caramélisé.
- Il est possible, de donner un aspect enfantin en utilisant des emporte-pièce spécial Noël.

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 colorant artificiels
- 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

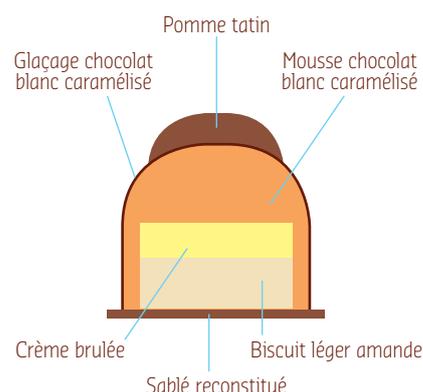
Disponible en seau de 4,5 kg.

Date de durabilité minimale de 6 mois.

GLAÇAGE CHOCOLAT BLANC CARAMÉLISÉ

Lait	300
Sirup de glucose PatisFrance	500
Belcolade Blanc Intense 28,5% (caramélisé)	1000
Puratos Miroir Glassage Neutre	1000
Gélatine Poudre PatisFrance	30
Eau d'hydratation	180

Pour caraméliser le chocolat blanc, le mettre en cuisson à 130°C au four sur une feuille de papier pendant 25 à 30 minutes. Durant la cuisson, vous pouvez vous aider de la feuille sulfurisée pour remuer le chocolat afin d'avoir une caramélisation homogène. Hydrater la gélatine poudre, puis la faire fondre. Chauffer le lait et le sirop de glucose, puis le verser sur le chocolat. Bien mixer la masse, afin qu'elle devienne complètement lisse. Ajouter le glaçage neutre préalablement chauffé. Finir par intégrer la gélatine fondue. Mixer tout au long du mélange. Réserver au frais.



RÈGLEMENT INCO

Liste des allergènes à déclarer : Lait et dérivés - Œufs - Gluten (blé) - Fruits à coques (amandes) - Soja - Sulfités - Arachides



Bûche Bulgare

Par Bertrand Balay

Quantité : 2 gouttières



Patis'Pain d'épices PatisFrance

Préparation pour pain d'épices

AVANTAGES :

- Utilisation très facile et réussite garantie
- Seulement 3 pesées
- Polyvalent car avec seulement 1 recette, vous pouvez réaliser différentes sortes de pain d'épices (cake, décoration, nonette,...)
- Possibilité d'ajouter des inclusions (fruits secs, fruits séchés, chocolat...).
- Dosage équilibré d'épices (cannelle, anis étoilé, clou de girofle et cardamome)
- Texture très moelleuse

Disponible en sac de 5 kg.

Date de durabilité minimale de 9 mois.

MERINGUE RECONSTITUÉE en g

Sucre	300
Blancs d'œufs	150
Blancs d'œufs (2)	30
Sucre	30

Réaliser une meringue suisse, puis dresser celle-ci avec une douille de 9 mm. Cuire la meringue à 90°C.

Une fois la meringue cuite, la hacher grossièrement puis ajouter le mélange blancs d'œufs (2) et sucre. Dresser 2 semelles de bûche, en déposant la meringue reconstituée entre des règles de 8 mm d'épaisseur. Finir de cuire à 90°C pendant 1 heure.

PAIN D'ÉPICES

(pour crème glacée)

Patis'Pain d'épices PatisFrance	250
Miel	275
Eau	63

Mélanger les 3 ingrédients au batteur, à la feuille pendant 3 minutes.

Cuire dans 2 moules à cake à 160°C pendant 45 minutes environ.

CRÈME GLACÉE PAIN D'ÉPICES

Patiscrem PatisFrance	300
Lait entier	1050
Pain d'épices	135
Sucre	250
Poudre de lait 0%	50
Glucose atomisé	100
Gelglace PatisFrance	4

Faire chauffer la crème, le lait et les cubes de pain d'épices. Ajouter l'ensemble des poudres préalablement mélangées. Cuire à 85°C et mixer en fin de cuisson. Réserver au frais et laisser mûrir plusieurs heures.

CRÈME GLACÉE YAOURT ET MYRTILLE

Patiscrem PatisFrance	325
Lait entier	650
Yaourt nature	500
Sucre inverti	40
Sucre	280
Jaunes d'œufs	60
Poudre de lait 0%	50
Glucose atomisé	40
Gelglace PatisFrance	8
Puratos Topfil Myrtille	QS

Faire chauffer l'ensemble des ingrédients. Pasteuriser à 85°C et mixer en fin de cuisson. Réserver au frais et laisser mûrir plusieurs heures.

Lors de l'extraction de la crème glacée de la turbine, réaliser un marbrage avec la compotée de myrtille.

GLAÇAGE SPÉCIAL GLACE en g

Puratos Miroir Glassage Neutre	750
Sirop à 30°C	450
Glucose atomisé	250

Chauffer les ingrédients puis bien mixer. Glacer à 28°C.

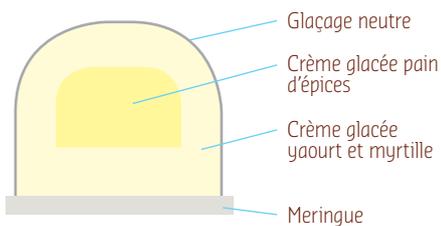
PÂTE DE SPÉCULOOS

Beurre	125
Amande Poudre PatisFrance	50
Sel	2
Cassonade	100
Cannelle en poudre	4
Jaunes d'œufs	45
Farine	100
Levure chimique	7

Incorporer chaque ingrédient selon l'ordre indiqué puis abaisser à 3 mm puis cuire à 160°C sur Silpain®.

MONTAGE ET FINITIONS

- Turbiner puis mouler votre crème glacée pain d'épices dans des moules à insert.
- Réaliser dans un second temps la crème glacée yaourt, et réaliser un marbrage avec la compotée de myrtille.
- Mouler une gouttière U standard et insérer votre crème glacée pain d'épices.
- Réserver au congélateur.
- Démouler et glacer la gouttière avec le glaçage spécial glace.
- Détailler et déposer vos bâches sur les semelles de meringue.



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

RÈGLEMENT INCO

Liste des allergènes à déclarer : Œufs - Lait et dérivés - Gluten (blé) - Fruits à coques (amandes)



Bûche roulée

Par Bertrand Balay

Quantité : 2 boudins

BISCUIT PÂTE À CHOUX	en g
Lait	225
Beurre	160
Farine Pâtissière PatisFrance	240
Jaunes d'œufs	272
Œufs	175
Blancs d'œufs	400
Sucre semoule	192

Réaliser une pâte à choux avec les 5 premiers ingrédients. Monter à vitesse moyenne les blancs et le sucre pour en réaliser une meringue. Incorporer délicatement la meringue à la pâte à choux. Étaler dans un Flexipan® 40 x 60 cm. Cuire au four ventilé à 180°C pendant environ 8 à 10 minutes. A la sortie du four, déposer un Silplat® sur le biscuit puis le retourner. Après refroidissement, le biscuit sera normalement bien lisse sans la peau.
(800 g/feuille)

CRÈME VANILLE	
MASCARPONE	en g
Patiscrem PatisFrance	666
Vanille Gousse PatisFrance	1P
Sucre	175
Jaunes d'œufs	133
Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance	12
Eau d'hydratation	72
Mascarpone	666

Dans une casserole, réaliser une crème anglaise avec la crème, la vanille, le sucre et les jaunes. Cuire à 85°C, puis incorporer la gélatine préalablement hydratée. Réserver au frais. (Idéalement, faire la crème anglaise la veille). Une fois l'anglaise complètement prise, la lisser au batteur puis ajouter le mascarpone et foisonner l'ensemble quelques minutes. (550 g/feuille et garder le reste pour lisser les boudins de bûches)

COMPOTÉE DE FRAMBOISE	en g
Brisures de framboises surgelées	750
Sucre semoule	75
Pectine NH PatisFrance	18
Sucre semoule	30

Chauffer à 40°C les framboises avec les 75 g de sucre, puis ajouter le mélange sucre semoule et pectine NH. Porter à ébullition durant 2 minutes minimum. Mixer et réserver au frais.
(400 g/feuille)

MASSE DE SPÉCULOOS	en g
Deli Spéculoos Puratos	275
Fleur de sel	1
Streusel amande spéculoos	75

Mélanger les 3 ingrédients ensemble sans réchauffer la masse. Dresser avec une douille N°12 un boudin de masse de spéculoos sur la feuille de biscuit.
(160 g/feuille)

STREUSEL AMANDE SPÉCULOOS	en g
Beurre	180
Cassonade	180
Cannelle poudre	12
Clou de girofle en poudre	3
Amande Poudre PatisFrance	180
Amande Hachée PatisFrance	180
Farine Pâtissière PatisFrance	180
Fleur de Sel	6
Belcolade Beurre de Cacao	90
Belcolade Blanc Selection 28%	90

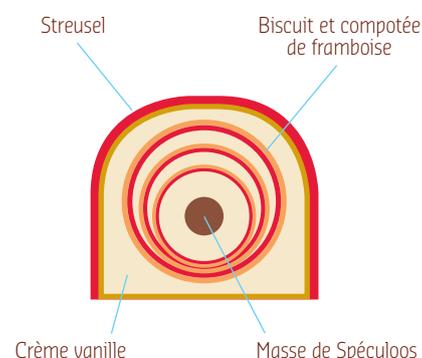
Faire un streusel traditionnel avec les 8 premiers ingrédients. Réserver au frais puis passer au crible. Cuire à 170°C pendant environ 15 minutes. A la sortie du four, ajouter le beurre de cacao et la couverture préalablement fondue. Brasser l'ensemble et réserver en étalant le streusel.

BEURRE DE CACAO ROUGE	en g
Colorant rouge liposoluble	14
Belcolade Beurre de Cacao	200

Mixer les 2 ingrédients ensemble avant utilisation.

MONTAGE ET FINITIONS

- Réaliser les feuilles de biscuit pâte à choux. Étaler finement la compotée de framboise sur les feuilles de biscuit, puis dresser à l'aide d'une poche, un boudin de masse de spéculoos. Déposer la crème vanille et rouler vos boudins. Réserver au frais.
- Pour la finition, masquer les boudins de crème vanille, saupoudrer de streusel et surgeler. Réaliser une finition velours au beurre de cacao rouge. Coller harmonieusement des feuilles en chocolat avec la compotée de framboise.



RÈGLEMENT INCO

Liste des allergènes à déclarer : Lait et dérivés - Gluten (bié) - Œufs - Soja - Fruits à coques (amandes)

Puratos Deli Spéculoos

Fourrage prêt à l'emploi avec un goût authentique de spéculoos.

AVANTAGES :

- Mise en œuvre simple et rapide
- Stable à la cuisson
- Stable à la congélation/décongélation
- Texture souple et fondante en bouche
- 30% de spéculoos

Disponible enseau de 5 kg

Date de durabilité minimale de 9 mois



Couronne de l'Avent

Par Jonathan Mougel

Quantité : 2 couronnes de 20 cm de diamètre ou 2 entremets de 18 cm de diamètre / Moule : Savarin Saturnes chez Silikomart®.

DACQUOISE NOISETTE en g

Noisette Poudre PatisFrance	167
Sucre glace	167
Farine	34
Blancs d'œufs	200
Sucre semoule	134

Monter les blancs avec le sucre semoule et serrer. Ajouter les poudres tamisées.

Dresser avec une douille N°6 des disques de 18 cm de diamètre.

Cuire à 210°C pendant environ 12 minutes au four à sole.

Découper le centre avec un emporte-pièce de 8 cm.

Cette recette donne 6 fonds, afin d'obtenir un bon mélange.

CROUSTILLANT PÉCAN

(55 g par entremets)

Pralicrac Pécan PatisFrance	80
Crousticrep PatisFrance	20
Noix de pécan caramélisées	10

Détendre le Pralicrac au four à micro-ondes et ajouter les autres ingrédients.

Diviser en deux sur les couronnes.

CONFIT ABRICOT - CITRON

(240 g par insert de 14 cm)

Glucose	34,5
Sucre semoule (1)	34,5
Suprêmes d'oranges	66
Starfruit Abricot PatisFrance	180
Abricot Alcurnia en dés PatisFrance	130
Sucre semoule (2)	14
Pectine NH	3,5
Jus de citron jaune	30

Caraméliser le glucose et le sucre (1) à 180°C puis décuire avec le Starfruit chaud.

Ajouter les suprêmes d'oranges et les dés d'abricot. Ajouter la pectine mélangée au sucre semoule (2).

Donner un bouillon, ajouter le jus de citron jaune et couler sur le croustillant pécan.

MOUSSE CHOCOLAT LAIT 35% (350 g par moule couronne de 20 cm)

Lait	76
Patiscrem PatisFrance	76
Jaunes d'œufs	78
Belcolade Lait Origins Vietnam 45%	152
Belcolade Beurre de Cacao	12.5
Patiscrem PatisFrance montée	216.5

Réaliser une crème anglaise avec les 3 premiers ingrédients.

Verser sur le chocolat et le beurre de cacao puis mixer.

A 32°C, ajouter la crème montée.

GLAÇAGE BLANC VANILLÉ en g

Lait	150
Sirop de glucose	250
Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance	15
Eau d'hydratation	90
Belcolade Blanc Selection 30%	400
Puratos Miroir Glassage Neutre	500
Vanille Poudre PatisFrance	1

Bouillir le lait, le sirop de glucose et la vanille.

Ajouter la masse gélatine et verser sur le chocolat blanc.

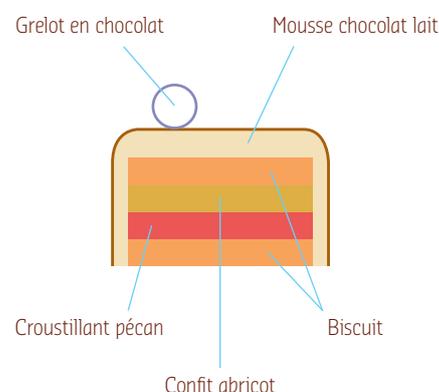
Mixer.

Ajouter le glaçage et mixer.

Le lendemain, chauffer à 32°C et mixer.

MONTAGE ET FINITIONS

- Démouler l'entremets et le glacer avec le glaçage.
- Décorer d'une couronne en chocolat composée de grêlots en chocolat, de pointes de crème chantilly et de caramel roulé.



RÈGLEMENT INCO

Liste des allergènes à déclarer : Fruits à coques (noisettes - pécan - amandes) - Gluten (blé - orge) - (Œufs - Lait - Soja - Sulfites)

NOUVEAU

Belcolade Lait Sélection 35% Cacao Trace.

Chocolat produit à partir de fèves de cacao Trinitario cultivées en Côte d'Ivoire et issues de notre programme durabilité.

PROFIL AROMATIQUE :

Équilibre entre saveurs sucrées, lactées et cacaoées.

FLUIDITÉ : ●●●●●

Disponible en sacs de 5 et 15 kg.

Date de durabilité minimale de 18 mois.



Astuce :

Grelots de la couronne

Par : Jonathan Mougel

*M*ouler finement des demi-sphères
Avec du Belcolade Blanc
Sélection 30%. Laisser cristalliser 12h à
16°C puis démouler.

*A l'aide d'un couteau légèrement
chauffé au décapeur thermique, inciser
le milieu de la sphère.*

*A l'aide d'une tige en inox chauffée,
percer les deux extrémités de l'incision.*

Assembler les sphères et réserver.

*Peindre au pistolet avec un colorant
argent mélangé avec de l'alcool.*





Happy New Year !

Par : Jonathan Mougel

Quantité : pour 2 entremets de 18 cm



Gianduja Noir PatisFrance

Le parfait équilibre entre les noisettes torréfiées et un chocolat d'origine Vietnam certifié Cacao Trace, pour un goût intense.

AVANTAGES :

- Un chocolat noir d'origine Vietnam, certifié Cacao-Trace, notre programme pour un cacao durable
- Un subtil mélange de noisettes torréfiées pour un goût intense
- Un produit élaboré en France, dans notre usine à Charmes (88)
- Une solution prête à l'emploi
- Une texture souple qui permet une facilité d'utilisation à température ambiante

Disponible en seau de 5 kg.

Date de durabilité minimale de 12 mois.



BISCUIT CACAO

Jaunes d'œufs	250
Sucre	215
Farine T55	125
Belcolade Cacao Poudre	50
Beurre	75
Blancs d'œufs	250
Sucre	65

Monter les jaunes et le sucre assez ferme. Ajouter la farine tamisée et le cacao en poudre. Incorporer le beurre fondu et, immédiatement après, les blancs d'œufs montés en meringue. Couler en cadre 40 x 60 cm et cuire à 170°C au four ventilé pendant environ 14 minutes. Après refroidissement, découper 4 fonds de 16 cm de diamètre.

CROUSTILLANT GIANDUJA NOIR

(108 g par fond)	en g
Gianduja Noir PatisFrance	168
Fleur de sel	0.60
Amandes bâtonnets PatisFrance grillées	16
Crousticrep PatisFrance	32

Fondre le Gianduja à 30°C puis ajouter les autres ingrédients. Dresser sur deux fonds de biscuit chocolat.

CRÉMEUX VIETNAM

(228 g par insert de 16 cm)	en g
Lait	132
Patiscrem PatisFrance	132
Trimoline	24
Jaunes d'œufs	48
Belcolade Noir Origins Vietnam 73%	72
Belcolade Lait Selection Cacao Trace 35%	48

Cuire les 4 premiers ingrédients en crème anglaise puis couler sur les chocolats et mixer. Couler sur le croustillant et appliquer le deuxième biscuit.

CARAMEL BEURRE SALÉ

(100 g par inserts de 16 cm)	en g
Patiscrem PatisFrance	60
Patis'OmaIt PatisFrance	28
Vanille Gousse PatisFrance	1
Sirop de glucose	40
Beurre (1)	14
Sel	0.25
Sucre	40
Belcolade Beurre de Cacao	9
Beurre (2)	6

Chauffer la crème, la vanille et le beurre (1) puis maintenir chaud et y fondre le Patis'OmaIt. Cuire le sucre à sec jusqu'à obtenir une couleur caramel. Décuire avec le glucose et ajouter la crème immédiatement après puis recuire à 102°C. Couper la cuisson en versant sur les beurres et mixer. Couler de suite sur le deuxième biscuit. Surgeler.

MOUSSE CHOCOLAT NOIR

(300 g par cercle de 18 cm)	en g
Lait	93
Patiscrem PatisFrance	93
Jaunes d'œufs	35
Belcolade Noir Origins Vietnam 73%	140
Patiscrem PatisFrance montée	240

Réaliser une crème anglaise avec les 3 premiers ingrédients. Verser sur le chocolat et mixer. A 32°C, ajouter la Patiscrem montée.

GLAÇAGE VIETNAM

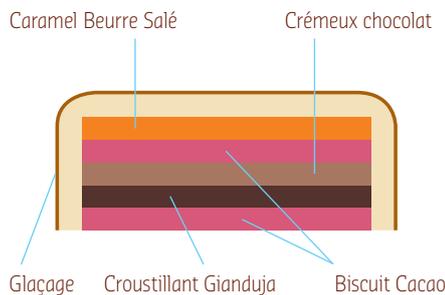
	en g
Lait	150
Colorant rouge fraise	0,5
Sirop de glucose PatisFrance	250
Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance	15
Eau	90
Belcolade Noir Origins Vietnam 73%	400
Puratos Miroir Glassage Neutre	500

Faire bouillir le lait, le colorant, le sirop de glucose et ajouter la masse gélatine fondue. Verser sur le chocolat et mixer. Ajouter le miroir et mixer.



MONTAGE

- Déposer un fond de biscuit dans un cercle de 16 cm de diamètre.
- Déposer le croustillant Gianduja Noir, puis surgeler 5 minutes.
- Couler le crémeux puis placer le deuxième biscuit. Surgeler 15 minutes.
- Réaliser le caramel puis le couler sur le biscuit et surgeler.
- Fabriquer la mousse et dans un montage à l'envers, placer le noyau dans cette mousse. Surgeler.
- Glacer avec le glaçage Vietnam et décorer avec des cercles ajourés en **Belcolade Selection Noir Suprême 70,5%**



Vous aussi, faites partie de l'aventure Cacao Trace, un programme unique pour un cacao durable !

Cacao Trace a pour objectif d'assurer la protection du cacao à long terme et de manière durable. Chaque intervenant, que ce soit le producteur ou vous, y trouve ses bénéfices.

Notre approche unique

Nos équipes d'ingénieurs forment les producteurs sur les bonnes pratiques agricoles ce qui permet d'obtenir un cacao de meilleure qualité. Chaque fève est ensuite fermentée et séchée selon des contrôles stricts. Chaque lot est tracé depuis la plantation jusqu'au chocolat.

Les producteurs de cacao sont directement récompensés grâce à une prime qualité. De plus, leur revenu s'améliore proportionnellement aux volumes générés par de meilleurs rendements.

Formations

Prime qualité



Projets

Notre centre de collecte est à la fois un lieu d'échange et de partage, mais aussi un lieu de rassemblement ce qui permet de créer une véritable communauté de producteurs. Grâce à de meilleurs revenus, les producteurs peuvent avoir accès à l'éducation, la santé, la nutrition, un meilleur habitat : ils peuvent envisager des projets sur le long terme.

Nos ingénieurs agronomes forment également les producteurs sur les techniques de greffes, la protection de l'environnement, la taille des cacaoyers, afin d'améliorer la productivité et les rendements de cacao.

Formations

Le Chocolate Bonus :

Pour chaque produit Cacao Trace acheté, **le groupe Puratos reverse 10 centimes/kilo directement aux producteurs de cacao** pour soutenir cette démarche du cacao bon et durable.

En 2017, nous avons reversé **près de 180 000€** aux producteurs partenaires au Vietnam. Cette année, nous allons également effectuer le premier versement à nos producteurs partenaires en Côte d'Ivoire.

Vous aussi vous pouvez contribuer à cette belle aventure en achetant les produits suivants :

- Belcolade Selection Noir 65% et Lait 35% - NOUVEAU
- Belcolade Origins Vietnam Noir 73% et Lait 45%
- Belcolade Origins Mékong 34.5%
- Gianduja Noir PatisFrance.

RÈGLEMENT INCO

Liste des allergènes à déclarer : Œufs - Gluten (blé - orge) - Lait et dérivés - Fruits à coques (noisettes - amandes) - Soja - Sulfites



La Féerie de Noël

www.puratos.fr

PatisFrance - Puratos

Parc d'affaires Silic

40 rue de Montlhéry - BP 80179

94 563 Rungis Cedex - France

T : 01 45 60 83 83

F : 01 45 60 40 30

E : patisfrance@puratos.com


Puratos
Partenaire pour l'innovation