

  
**Puratos**  
Partenaire pour l'innovation

MAGAZINE

# vision

*Hors Série Pâques 2022*



# | ÉDITO |

## PÂQUES

**A Pâques, laissez parler votre créativité et régalez les yeux et les papilles de vos clients !**

Quelle meilleure occasion que Pâques pour laisser libre court à votre amour pour le chocolat ?

C'est aussi une belle occasion pour montrer tout votre talent et votre savoir-faire en créant des montages, des bonbons en chocolat ou encore des pâtisseries tous plus délicieux les uns que les autres.

L'une de nos missions est de vous accompagner au quotidien et de vous inspirer toujours plus.

Pour cela, notre équipe de Chefs Pâtisseries-Chocolatiers vous invite à partager avec eux, une balade en forêt particulière où vous risquez de rencontrer d'étranges animaux... chocolatés bien-sûr !

## SOMMAIRE

### LES MOULAGES ET MONTAGES

- Breitlin p06
- Grisounet p07
- Ptit Lou p08
- Tic & Tac p09
- Tilki p10
- Œuf Mendiant p11
- Easter Garden p12

### LES PÂTISSERIES

- Trio de petits fours frais p18
- L'Amandier p14
- Toscane p16

  
**Belcolade**  
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

  
**Puratos**  
Partenaire pour l'innovation

  
**PATISFRANCE**  
SOURCE DE SÉDUCTION

# LES FRANÇAIS ET LE CHOCOLAT, UNE GRANDE HISTOIRE D'AMOUR !



D'après la dernière étude Taste Tomorrow menée en partenariat avec Ipsos, voici quelques chiffres clés autour des habitudes de consommation des Français autour du chocolat :

PRÈS D'1/3 DES FRANÇAIS ACHÈTE **DU CHOCOLAT**  
AU MOINS **UNE FOIS PAR SEMAINE.**

LES CIRCUITS DE DISTRIBUTION  
PRÉFÉRÉS DES FRANÇAIS POUR  
ACHETER LEUR CHOCOLAT :

21%  
AU **SUPERMARCHÉ**

12%  
CHEZ **L'ARTISAN** (BOULANGERIE/  
PÂTISSERIE OU CHOCOLATERIE)

9%  
DANS LES **MAGASINS DE PROXIMITÉ**

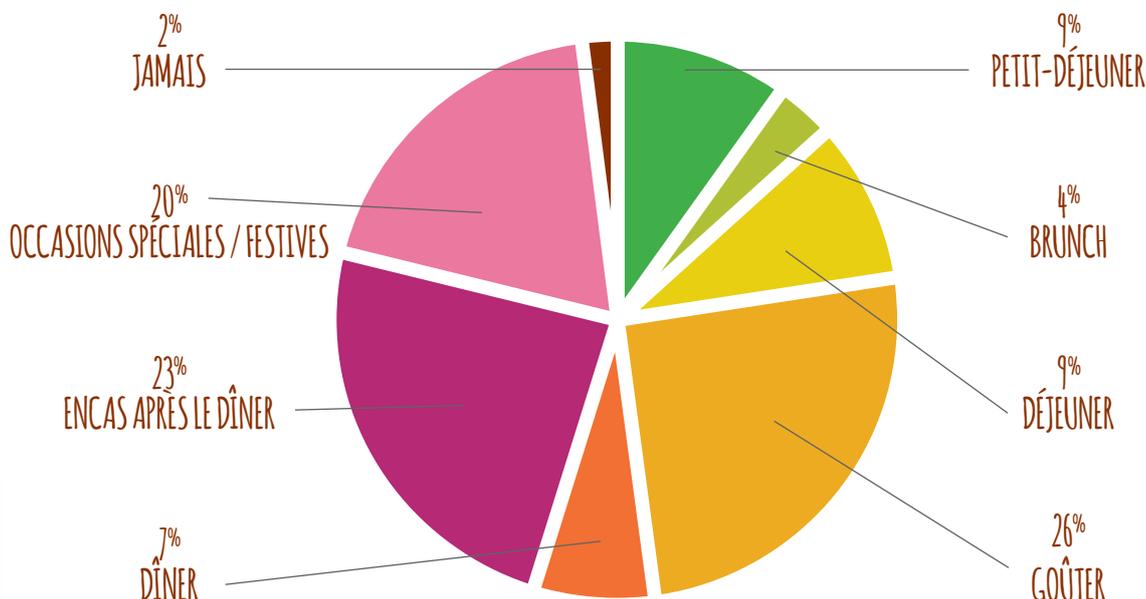
LES 3 CRITÈRES DE CHOIX  
LORSQU'ILS ACHÈTENT DU  
CHOCOLAT :

LE **GOÛT** POUR 69% DES FRANÇAIS

LE **PRIX** POUR 56% DES FRANÇAIS

LE POURCENTAGE DE **CACAO** POUR  
33% DES FRANÇAIS

LES MOMENTS PRÉFÉRÉS DES CONSOMMATEURS POUR MANGER DU CHOCOLAT :





## 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.

D'autre part, les consommateurs sont de plus en plus en attente de produits bons ET durables/éthiques.

En effet, toujours d'après la dernière étude Taste Tomorrow, **plus de 60% des Français** achètent des produits où un prix juste est attribué aux producteurs.

Et **71% des Français** veulent connaître l'histoire qui se cache derrière les produits qu'ils achètent, en toute transparence.

Fort de tous ces constats, nous avons créé un programme unique : Cacao-Trace, 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.

# LA GAMME CACAO-TRACE



## La gamme Origins

PAYS D'ORIGINE	PROFIL AROMATIQUE	FLUIDITÉ	CONDITIONNEMENT	DLUO
<b>Noir Uganda 80% Bio</b>	Cacao robuste et puissant	●●●●	Sac de 15 kilos	24 mois
<b>Noir Papouasie-Nouvelle Guinée 73% Bio</b>	Café torréfié, fruits frais, fruits secs, poivre et miel	●●●●		24 mois
<b>Noir Vietnam 73%</b>	Cacao acide, agrume, bois et tabac	●●●●		24 mois
<b>Lait Vietnam 45%</b>	Cacao acide, caramel, moka et lait cuit	●●●●		18 mois
<b>Lait Papouasie-Nouvelle Guinée 39% Bio</b>	Notes crémeuses, caramel et fruitées	●●●●		18 mois
<b>Lait Mékong 34.5%</b>	Cacao acide, crémeux, lait et caramel	●●●●●		18 mois



## La gamme Selection

PAYS D'ORIGINE	PROFIL AROMATIQUE	FLUIDITÉ	CONDITIONNEMENT	DLUO
<b>Noir Suprême 70,5%</b>	Une sensation de cacao très amer aux notes d'agrumes.	●●●●	Sac de 2 x 5 kilos et 15 kilos	24 mois
<b>Noir 65%</b>	Café torréfié, fruits frais, fruits secs, poivre et miel	●●●●	Sac de 2 x 5 kilos et 15 kilos	24 mois
<b>Noir 63% Bio</b>	Un équilibre entre le cacao et un arôme frais et fruité, garni de notes de noix	●●●●	Sac de 15 kilos	24 mois
<b>Noir Supérieur 60%</b>	Un goût équilibré entre des notes de terre et une légère amertume	●●●●	Sac de 2 x 5 kilos et 15 kilos	24 mois
<b>Noir Extra 57,5%</b>	Un équilibre aux sensations cacaotées. Idéal pour l'enrobage	●●●●	Sac de 2 x 5 kilos et 15 kilos	24 mois
<b>Noir 55%</b>	Cacao amer & fruité	●●●●	Sac de 2 x 5 kilos et 15 kilos	24 mois
<b>Lait 35%</b>	Cacao, lait et notes sucrées	●●●●	Sac de 2 x 5 kilos et 15 kilos	18 mois
<b>Lait Caramel 35%</b>	Un chocolat au lait original au goût intense de caramel	●●●●	Sac de 2 x 5 kilos et 15 kilos	18 mois
<b>Extra Blanc 34%</b>	Lacté, vanille, notes beurrées et peu sucré	●●●●●	Sac de 2 x 5 kilos et 15 kilos	12 mois
<b>Blanc Intense 29%</b>	Peu sucré avec une légère note beurrée	●●●●●	Sac de 15 kilos	12 mois
<b>Amber Douceur 32%</b>	Lacté et notes de caramel au beurre salé	●●●●	Sac de 4 kilos	12 mois
<b>Beurre de cacao</b>	Beurre de pression haute qualité. Pratique & facile à doser. Fonte rapide & homogène. Contient entre 22 & 24% de MG	/	Sac de 4 kilos	24 mois
<b>Poudre de cacao</b>	Arôme franc et intense Idéal pour les truffes	/	Sac de 3 kilos	24 mois
<b>Ebony Absolu 96%</b>	Pâte pure conchée et raffinée	●●●	Sac de 1 ou 12 kilos	24 mois

## La gamme PATISFRANCE®

SOURCE DE SÉDUCTION

NOM	PROFIL AROMATIQUE	CONDITIONNEMENT	DLUO
<b>Gianduja Lait</b>	Un goût doux et équilibré grâce au subtil mélange des noisettes et du chocolat au lait. <i>Produit fabriqué en France.</i>	Seau de 5 kilos	12 mois
<b>Gianduja Noir</b>	Un parfait équilibre entre le chocolat Noir d'origine Vietnam et les noisettes. <i>Produit fabriqué en France.</i>	Seau de 5 kilos	12 mois
<b>Pralincrac Chocolait</b>	Mélange croustillant de praliné amande-noisette, de brisures de crêpes et de chocolat au lait. <i>Produit fabriqué en France.</i>	Seau de 4,5 kilos	9 mois
<b>Miroir Plus Chocolat Blanc</b>	Un glaçage à chaud couleur ivoire sans Dioxyde de Titane et contenant 30% de chocolat blanc.	Seau de 4,5 kilos	9 mois

# BREITLIN

Par : Mathias GAUTRON

## ELEMENTS

<b>Socle</b> : disque 10 x 10 cm	1
<b>Corps</b> : moule Goutte de chez Décors & Création	2
<b>Pattes</b> : œufs de 5 cm	2
<b>Tête</b> : œuf de 6 cm	2
<b>Museau</b> : kit Choco Toys Belcolade	1
<b>Noeud Papillon</b> : kit Choco Toys Belcolade	1
<b>Oreilles</b> : kit Choco Toys Belcolade	1
<b>Collier</b> : empreinte Pavoni	1

## NOMBRE

## COULEUR / FINITION

Belcolade Origins Noir Arriba 66%  
Belcolade Origins Noir Arriba 66%  
Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace  
Belcolade Origins Noir Arriba 66%  
Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace  
Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace  
Belcolade Origins Noir Arriba 66%  
Chocolat Plastique Amber

## PULVÉRISATION

Belcolade Origins Noir Arriba 66%	500 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	500 g

Faire fondre le chocolat et le beurre de cacao à 35°C. Tempérer avec 1% de beurre de cacao issu du Magic Temper.

## CHOCOLAT PLASTIQUE AMBER

Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace	1500 g
Sucre glace	150 g
Puratos Miroir Glassage Neutre	150 g
Glucose	600 g

Faire chauffer le glucose à 40°C, le mélanger avec le Miroir Neutre et le sucre glace. Faire fondre le chocolat à 32°C et l'ajouter à la première composition. Laisser cristalliser pendant 12 heures avant utilisation.

## MONTAGE :

- Mouler l'ensemble des éléments en couverture. Obturer les pattes avec l'Arriba 66%.
- Floquer les différents éléments.
- Coller l'ensemble des éléments du montage.
- Réaliser les éléments en chocolat plastique puis coller les yeux.



# GRISOUNET

Par : Mathias Gautron

## ELEMENTS

<b>Socle</b> : moule « Nénuphar » de chez C2Pack	1
<b>Corps</b> : moule œuf de 10 cm	1
<b>Pattes</b> : demi-sphère de 3 cm	2
<b>Tête</b> : demi-sphère de 6 cm	2
<b>Museau</b> : moule cône de 5 cm de chez Silikomart.	1
<b>Nez et mains</b> : demi-sphère de 1 cm	3
<b>Queue, oreilles &amp; bras</b> : modelage	5
<b>Coccinelle</b> : demi-sphère de 1 cm	1

## NOMBRE

## COULEUR / FINITION

Cf. la recette

**Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace**

**Belcolade Origins Noir Arriba 66%**

**Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace**

**Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace**

**Belcolade Origins Noir Arriba 66%**

Chocolat plastique blanc

**Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace** coloré en rouge

## CHOCOLAT PLASTIQUE BLANC

**Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace 1500 g**

Sucre glace 150 g

**Puratos Miroir Glassage Neutre 150 g**

Glucose 600 g

Faire chauffer le glucose à 40°C et le mélanger avec le Miroir Neutre et le sucre glace. Faire fondre le chocolat à 32°C et l'ajouter à la première composition. Laisser cristalliser pendant 12 heures avant utilisation.

## VELOURS

**Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace 500 g**

**Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace 500 g**

Colorant liposoluble gris Q.S

Fondre le chocolat avec le beurre de cacao coloré en gris à 35°C. Velouter sur le sujet à +3°C.

## SOCLE

**Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace 70 g**

Colorant liposoluble jaune Q.S

Colorant liposoluble vert Q.S

Chablonner les nervures à l'aide d'un appareil à pistolet. Pulvériser une fine couche de beurre de cacao jaune, puis vert afin réaliser une feuille. Mouler à l'aide du chocolat.

## MONTAGE & FINITIONS :

- Mouler l'ensemble des éléments en couverture.
- Coller le sujet à velouter.
- Velouter en gris.
- Coller le sujet sur son socle.
- Réaliser les éléments en chocolat plastique puis coller tous les éléments.



# P'TIT LOUP

Par : Mathias GAUTRON

## ELEMENTS

<b>Socle</b> : carré de 10 x 10 cm	1
<b>Corps</b> : moule demi-sphère 6 cm	2
<b>Pattes avant</b> : kit Choco Toys Belcolade et modelage	2
<b>Pattes arrières</b> : modelage et kit Choco Toys	2
<b>Tête</b> : demi-sphère de 4 cm	2
<b>Museau</b> : moule cône de 3 cm	1
<b>Nez</b> : demi-sphère de 1 cm	1
<b>Queue</b> : modelage	1
<b>Oreille</b> : moule cabosse 3 cm	2

## NOMBRE

## COULEUR / FINITION

<b>Belcolade Origins Noir Arriba 66%</b>
<b>Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace</b>
<b>Belcolade Origins Noir Arriba 66%</b>
Chocolat Plastique Blanc
<b>Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace</b>



## CHOCOLAT PLASTIQUE BLANC

<b>Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace</b>	<b>1500 g</b>
Sucre glace	150 g
<b>Puratos Miroir Glassage Neutre</b>	<b>150 g</b>
Glucose	600 g

Faire chauffer le glucose à 40°C et le mélanger avec le Miroir Neutre et le sucre glace. Faire fondre le chocolat à 32°C et l'ajouter à la première composition. Laisser cristalliser pendant 12 heures avant utilisation.

## FLOCCAGE

<b>Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace</b>	<b>500 g</b>
<b>Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace</b>	<b>500 g</b>
Colorant liposoluble gris	Q.S

Fondre le chocolat avec le beurre de cacao coloré en gris. Tempérer le floccage avec 1% de beurre de cacao Magic Temper. Pulvériser.

## MONTAGE & FINITIONS :

- Mouler l'ensemble des éléments en couverture.
- Mouler une deuxième couche dans la cabosse en chocolat coloré en rose (pour les oreilles).
- Floquer les différents éléments en beurre de cacao gris tempéré.
- Coller l'ensemble des éléments du montage.
- Modeler les éléments en chocolat plastique puis coller les yeux et le bout du nez.

# TIC ET TAC

Par : Mathias Gautron

## ELEMENTS

<b>Socle</b> : disque en chocolat	1
<b>Corps</b> : moule goutte de chez Décors & Création	2
<b>Pattes</b> : kit Choco Toys	1
<b>Tête</b> : ½ sphère de 5 cm	2
<b>Museau</b> : ½ sphère de 1 cm	2
<b>Nez</b> : ½ sphère de 1 cm	1
<b>Cuisses</b> : moule œuf de 5 cm	2
<b>Genoux</b> : moule œuf de 3 cm	2
<b>Mains</b> : kit Choco Toys	2
<b>Oreilles</b> : moule cabosse de 3 cm	2
<b>Noisette</b> : moule Noisette de chez Chocolate Word	1
<b>Bras</b> : chocolat plastique	2

## NOMBRE

## COULEUR / FINITION

Belcolade Origins Noir Arriba 66%
Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace
Belcolade Origins Noir Arriba 66%
Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace
Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace
Belcolade Origins Noir Arriba 66%
Belcolade Origins Noir Arriba 66%
Belcolade Origins Noir Arriba 66%
Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace
Belcolade Origins Noir Arriba 66%
Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace
/

## CHOCOLAT PLASTIQUE AMBER

Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace	1500 g
Sucre glace	150 g
Puratos Miroir Glassage Neutre	150 g
Glucose	600 g

Faire chauffer le glucose à 40°C et le mélanger avec le Miroir Neutre et le sucre glace. Faire fondre le chocolat à 32°C et l'ajouter à la première composition. Laisser cristalliser pendant 12 heures avant utilisation.

## FLOCCAGE

Belcolade Origins Noir Arriba 66%	500 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	500 g

Fondre le chocolat et le beurre de cacao à 35°C. Tempérer avec 1% de beurre de cacao issu du Magic Temper.

## MONTAGE & FINITIONS :

- Mouler l'ensemble des éléments en couverture.
- Coller le sujet à pulvériser.
- Pulvériser en floccage noir.
- Réaliser les éléments en chocolat plastique puis coller les yeux.



# TILKI

Par : Mathias GAUTRON

## ELEMENTS

**Socle** : disque de 10 x 10 cm

**Corps** : moule œuf de 12 cm

**Pattes** : œufs de 2,5 cm

**Tête** : ½ sphère de 6 cm

**Museau** : moule cône de 3 cm

**Nez et yeux** : ½ sphère de 1 cm

**Queue** : modelage

**Oreilles** : moule œuf de 3 cm

## NOMBRE

1

1

2

2

1

1

1

2

## COULEUR / FINITION

**Belcolade Origins Noir Arriba 66%**

**Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace**

**Belcolade Selection Amber Douceur 34% Cacao-Trace**

**Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace**

**Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace**

**Belcolade Origins Noir Arriba 66%**

Chocolat Plastique Blanc

**Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace**

## CHOCOLAT PLASTIQUE BLANC

**Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace 1500 g**

Sucre glace 150 g

**Puratos Miroir Glassage Neutre 150 g**

Glucose 600 g

Colorant liposoluble orange Q.5

Faire chauffer le glucose à 40°C et le mélanger avec le Miroir Neutre et le sucre impalpable. Faire fondre le chocolat à 32°C et l'ajouter à la première composition. Laisser cristalliser pendant 12 heures avant utilisation.

## MONTAGE ET FINITIONS :

- Mouler l'ensemble des éléments en couverture.
- Obturer les oreilles et le corps.
- Floquer les différents éléments en beurre de cacao tempéré coloré en orange.
- Coller l'ensemble des éléments du montage.
- Réaliser les éléments en chocolat plastique puis coller les yeux et le bout du nez.



# ŒUF MENDIANT

Par : Maël DELATRE

## ELEMENTS

Socle pulvérisé lait	1
Œuf de 14 cm	1
Œuf de 14 cm, pulvérisé lait	1
Chocolat plastique noir façonné	5
Disque de chocolat	1
Tampon Cacao-Trace	1
Fruits secs	Q.S

## NOMBRE

## COULEUR / FINITION

Belcolade Origins Noir Arriba 66%
Belcolade Origins Noir Arriba 66%
Belcolade Sélection Amber Douceur 32% Cacao-Trace
/
Belcolade Origins Noir Arriba 66%
Belcolade Origins Noir Arriba 66%
/

## APPAREIL PISTOLET LAIT

Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	325 g
Belcolade Lait Sélection 35% Cacao-Trace	250 g

Fondre le beurre de cacao et le chocolat à 45°C. Utiliser entre 27 et 30°C après l'avoir tempéré.

## CHOCOLAT PLASTIQUE NOIR

Belcolade Selection Noir 55% Cacao-Trace	500 g
Glucose	400 g

Faire fondre la couverture entre 35 et 40°C. Chauffer le glucose à la même température. Mélanger les deux masses puis laisser refroidir complètement avant utilisation.

## MONTAGE :

- Réaliser le chocolat plastique noir puis le laisser refroidir.
- Pulvériser un des moules à œuf avec un appareil à pistolet lait. Mouler en chocolat blond.
- Mouler tout le reste des éléments du montage en chocolat noir. Pulvériser le socle.
- Brosser le demi-œuf noir. Façonner le chocolat plastique.
- Coller le tampon Cacao-Trace sur un disque de chocolat.
- Assembler tous les éléments du montage. Décorer avec des fruits secs.



Flashez ce QR Code pour retrouver tous les témoignages de nos producteurs de cacao partenaires.



# EASTER GARDEN

Par : Maël DELATRE

## ELEMENTS

<b>Socle</b> : disque de 10 cm	1
<b>Contenant</b> : œuf de 10 cm	1
Tiges des marguerites	2
Praliné	Q.S
Streusel chocolat amande effilées	Q.S
Marguerites de tailles différentes	3
Glace royale jaune	Q.S
Feuille colorées	1
Papillons colorés	1

## NOMBRE

## COULEUR / FINITION

**Belcolade Origins Noir Arriba 66%**  
**Belcolade Origins Noir Arriba 66%**  
**Belcolade Sélection Lait 35% Cacao-Trace**  
/  
/  
**Déconfondant PatisFrance**  
/  
**Belcolade Sélection Extra Blanc 34% Cacao-Trace +**  
**Déconfondant PatisFrance** coloré aérographe

## PRALINÉ PIÉMONT

<b>Belcolade Origins Lait Papouasie Nouvelle Guinée 39% Bio Cacao-Trace</b>	<b>100 g</b>
<b>Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace</b>	<b>90 g</b>
<b>Praliné Collection Noisette IGP Piémont IGP 62% PatisFrance</b>	<b>500 g</b>

Faire fondre la couverture et le beurre de cacao aux alentours des 30°C. Coller le Praliné Collection Noisette IGP Piémont IGP 62% avec le précédent mélange. Tempérer entre 24 et 27°C. Couler dans les œufs.

## STREUSEL CHOCOLAT

Beurre	130 g
Farine	100 g
<b>Belcolade Cacao Poudre Cacao-Trace</b>	<b>20 g</b>
Vergeoise	70 g
<b>Amande Effilées PatisFrance</b>	<b>90 g</b>
Fleur de sel	0,5 g

A l'aide du batteur avec la feuille, mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Passer au crible sur une feuille. Réserver au surgélateur. Cuire à 150°C pendant 17 minutes environ.

## GLACE ROYALE JAUNE

Blancs d'œufs	30
Sucre glace	150
Colorant jaune	Q.S
<b>Jus de citron PatisFrance</b>	<b>Q.S</b>

Mélanger les blancs d'œufs et le sucre glace après avoir préalablement tamisé. Faire foisonner, à la texture souhaitée, au batteur à la feuille.

## BEURRE DE CACAO COLORÉ

<b>Belcolade Beurre de cacao Cacao-Trace</b>	<b>100 g</b>
Colorants	8 g

Fondre le beurre de cacao à 45°C. Ajouter le colorant. Utiliser entre 27 et 30°C après l'avoir tempéré.

## APPAREIL PISTOLET CHOCOLAT NOIR

<b>Belcolade Beurre de cacao Cacao-Trace</b>	<b>225 g</b>
<b>Belcolade Noir Sélection 65% Cacao-Trace</b>	<b>250 g</b>
Colorant rouge	Q.S g

Fondre le beurre de cacao et le Belcolade Noir Sélection 65% Cacao-Trace à 45°C. Ajouter le colorant. Utiliser entre 27 et 30°C après l'avoir tempéré.

## MONTAGE :

- Mouler le socle et l'œuf. Pendant ce temps réaliser les élançés, en chocolat au lait, de différentes tailles.
- Réaliser le streusel. Cuire puis mettre à refroidir.
- Coller l'œuf sur le socle.
- Coller les tiges dans le fond de l'œuf.
- Réaliser le praliné puis le couler directement dans l'œuf. Parsemer de streusel avant que le praliné cristallise.
- Pulvériser l'ensemble du montage chocolat avec l'appareil à pistolet noir. Coller les marguerites préalablement détaillées dans le Déconfondant blanc et décoré avec une pointe de glace royale et du sucre cristal.
- Coller les papillons détaillés dans le Déconfondant et décorés à l'aérographe.
- Coller la feuille.



# L'AMANDIER

Par : Maël DELATRE

Quantité : 2 Entremets de 18 cm de diamètre – Moule Eclipse de chez Silikomart

## BISCUIT FRIANVIT

<b>Frianvit PatisFrance</b>	<b>750 g</b>
Eau	375 g
Beurre	375 g
Pralines roses en morceaux	250 g

Mélanger le Frianvit et l'eau. Faire fondre le beurre, une fois qu'il a refroidi à 45°C l'ajouter au mélange précédent. Etaler le biscuit sur plaque Flexipan® noir avec rebords. Parsemer uniformément de pralines roses en morceaux. Cuire à 190°C pendant environ 13 à 15 minutes.

## CONFIT FRUITS DES BOIS

<b>Starfruit Fruits Rouges PatisFrance</b>	<b>177 g</b>
Zestes de citron vert	1 pc
Jus de citron vert	6 g
<b>Gelée Dessert PatisFrance</b>	<b>29 g</b>
<b>Puratos Topfil Fraise</b>	<b>89 g</b>
<b>Puratos Topfil Framboise</b>	<b>89 g</b>

Faire chauffer le Starfruit Fruits Rouges, le jus de citron et les zestes de citron vert à 45 à 50°C. Ajouter la gelée dessert. Verser le mélange sur les Topfil froids. Couler 180 g en insert dans des Flexipans® noir de 15 cm de diamètre. Surgeler.

## CROUSTILLANT AMANDE CITRON VERT

<b>Praliné Amande Doux PatisFrance</b>	<b>132 g</b>
<b>Linnolat Couverture Amande</b>	<b>7 g</b>
<b>Amandes Entières Brutes PatisFrance</b> torréfiées	<b>100 g</b>
Zestes de citron vert	1 pc

Faire fondre la couverture amande. Ajouter le Praliné et les zestes de citron vert. Ajouter les amandes préalablement torréfiées. Etaler 110 g de croustillant par insert.

## CRÉMEUX AMANDE LINNOLAT

Lait	125 g
<b>Patiscrem PatisFrance</b>	<b>125 g</b>
Sucre	25 g
Jaunes d'œufs	50 g
Crème anglaise de base :	175 g
<b>Linnolat Couverture Amande</b>	<b>95 g</b>
<b>Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace</b>	<b>11 g</b>

Faire chauffer le lait et la Patiscrem. Blanchir le sucre et les jaunes d'œufs. Cuire à 85°C. Verser les 175 g de crème anglaise sur la couverture amande et le beurre de cacao. Mixer. Verser 120 g par insert. Laisser cristalliser au réfrigérateur. Surgeler.

## MOUSSE AMANDE LINNOLAT

Lait	65 g
<b>Patiscrem PatisFrance</b>	<b>65 g</b>
Zestes de citron vert	1 pc
Jaunes d'œufs	65 g
Sucre inverti	19 g
<b>Linnolat Couverture Amande</b>	<b>219 g</b>
<b>Gélatine en poudre PatisFrance</b>	<b>3 g</b>
Eau d'hydratation	18 g
<b>Patiscrem PatisFrance</b> montée	<b>302 g</b>

Réhydrater la gélatine. Faire chauffer le lait, la Patiscrem, le sucre inverti et les zestes de citron vert. Verser sur les jaunes d'œufs. Cuire à 85°C. Ajouter la gélatine préalablement réhydratée. Incorporer la Patiscrem montée lorsque le mélange atteint les 40°C. Utiliser directement.

## APPAREIL PISTOLET BLANC

<b>Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace</b>	<b>120 g</b>
<b>Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace</b>	<b>80 g</b>

Mixer les deux ingrédients préalablement fondus. Utiliser entre 40 et 45°C pour réaliser un aspect velours sur l'entremets.

## GLAÇAGE MIROIR PLUS FRUITS ROUGES

<b>Glaçage Miroir Plus Fruits Rouges PatisFrance</b>	<b>Q.S</b>
--	------------

Faire chauffer le glaçage entre 35 et 40°C.

## CHANTILLY MASCARPONE VANILLE

<b>Patiscrem PatisFrance</b>	<b>200 g</b>
Mascarpone	20 g
Sucre	22 g
<b>Puratos Classic Vanille</b>	<b>12 g</b>

Foisonner l'ensemble des ingrédients jusqu'à la texture souhaitée. Pocher sur l'entremets à l'aide d'une douille micro cannelée. (PF 20)

## MONTAGE ET FINITIONS :

- Détailler des cercles de biscuit de 14 cm de diamètre.
- Réaliser le confit fruits rouges puis couler dans un Flexipan® noir de 15 cm de diamètre.
- Etaler le croustillant amande sur le biscuit Frianvit à raison de 110 g par insert.
- Couler 120 g de crémeux sur le croustillant. Laisser prendre au réfrigérateur. Surgeler.
- **Il est important de laisser prendre au réfrigérateur avant de surgeler, sinon la texture n'est pas celle souhaitée après décongélation.**
- Réaliser la mousse puis verser 250 g, mettre l'insert fruits rouges puis verser à nouveau 110 g. Terminer avec l'insert contenant le biscuit, le croustillant et le crémeux Linnolat.
- Surgeler.
- Pulvériser avec l'appareil à pistolet pour obtenir un effet velours blanc.
- Glacer une partie de l'entremets en réalisant une vague.
- Pocher la chantilly mascarpone puis décorer avec les fruits frais.



# TOSCANE

Par : Mathias GAUTRON

Moule spécifique : Moule Oblong de chez De Buyer

## RECETTE VÉGÉTALE



### PÂTE À CHOUX (150 G / TARTE)

Boisson à base de soja	300 g
Fécule de maïs	30 g
<b>Puratos Mimetic Incorporation</b>	<b>45 g</b>
Farine de riz	100 g
Farine de sarrasin	45 g
Eau	190 g
Sucre cassonade	20 g
Sel	3 g
Levure chimique	5 g

Chauffer la boisson à base de soja dans une casserole avec la fécule de maïs et ajouter le Mimetic. Emulsionner et réserver. Dans une autre casserole, mélanger l'eau, la cassonade, le sel et l'huile puis porter à ébullition. Ajouter les farines préalablement tamisées en une seule fois, remuer énergiquement. Mettre cette panade au batteur muni de la feuille et ajouter la première partie petit à petit de la recette. Pocher 150 g par moule. Cuire au four à sole à 200°C pendant 45 minutes environ entre deux plaques.

### PÂTE SUCRÉE

<b>Linolot Couverture Noisette</b>	<b>160 g</b>
Huile de pépin de raisin	48 g
Eau	60 g
Sucre	15 g
Sel	2 g
Farine pâtissière	170 g

Fondre la couverture Noisette avec l'huile. Ajouter l'eau puis mixer, ajouter le sel et le sucre. Laisser cristalliser au froid. Dans la cuve d'un batteur, crémier l'appareil et ajouter la farine. Étaler à 2 mm et laisser reposer au réfrigérateur. Foncer dans le moule et cuire à 155°C pendant 25 minutes.

### CROUSTILLANT NOISETTE (70 G / TARTE)

<b>Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62% PatisFrance</b>	<b>50 g</b>
<b>Linolot Couverture Noisette</b>	<b>10 g</b>
<b>Noisettes IGP Piémont PatisFrance</b> torréfiées	<b>70 g</b>
Fleur de sel	1 g

Fondre la couverture avec le praliné. Ajouter les noisettes torréfiées broyées avec la fleur de sel. Étaler dans le fond de tarte.

### ALTERNATIVE VÉGÉTALE A LA CRÈME PRALINÉ NOISETTE

Agar-agar	3 g
Boisson de noisette (1)	55 g
<b>Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62% PatisFrance</b>	<b>150 g</b>
<b>Pralirex Noisette PatisFrance</b>	<b>50 g</b>
Boisson de noisette (2)	100 g
Fleur de sel	1.5 g

Mixer le praliné, le Pralirex, le sel et la boisson de noisette (2). Porter à ébullition la boisson de noisette (1) avec l'agar-agar. Mélanger le tout. Garnir à raison de 150 g / tarte.

### CONFIT AGRUMES

<b>Starfruit Citron PatisFrance</b>	<b>40 g</b>
<b>Starfruit Mandarine PatisFrance</b>	<b>80 g</b>
Purée de bergamote	150 g
Sucre	65 g
Pectine NH	7 g
Cointreau®	7 g

Chauffer les purées de fruits à 40°C. Ajouter le sucre et la pectine puis porter à ébullition et laisser refroidir. Ajouter le Cointreau® à 40°C. Mettre au point le confit et le couler sur le croustillant noisette.

### GLAÇAGE GOURMAND

<b>Linolot Couverture Noisette</b>	<b>100 g</b>
<b>Noisettes Hachées PatisFrance</b> torréfiées	<b>20 g</b>
<b>Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace</b>	<b>10 g</b>

Fondre la couverture avec le beurre de cacao à 35°C. Ajouter les noisettes hachées torréfiées.

### GANACHE MONTÉE

Boisson à base de soja (1)	90 g
<b>Vanille Gousse PatisFrance</b>	<b>1 pc</b>
<b>Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace</b>	<b>50 g</b>
<b>Linolot Couverture Amande</b>	<b>235 g</b>
Boisson à base de soja (2)	190 g
<b>Puratos Ambiante</b>	<b>190 g</b>

Infuser la boisson à base de soja (1) avec la gousse de vanille grattée. Verser sur la couverture et le beurre de cacao. Ajouter la boisson à base de soja (2) et l'Ambiante. Laisser reposer pendant 24 heures à 3°C. Foissonner au fouet puis pocher à l'aide d'une douille n°12.

### MONTAGE ET FINITIONS :

- Déposer le croustillant dans la pâte sucrée puis recouvrir du confit agrumes.
- Garnir la pâte à choux avec le crémeux noisette puis déposer le tout sur la tarte.
- Glacer la tarte avec le glaçage gourmand.
- Dresser la ganache montée amande à l'aide d'une douille n°12.
- Disposer harmonieusement les décors chocolat et quelques noisettes IGP Piémont caramélisées.

### ASTUCE DU CHEF :

Recouvrir de crème végétale le sablé à mi-cuisson pour imperméabiliser le produit, à l'aide d'un pinceau.



# TRIO DE PETITS FOURS FRAIS

Par Julien Zarate

## RECETTE N°1 : CAPPUCINO

### BISCUIT NOISETTE (1 FEUILLE)

Blancs d'œufs	258 g
Sucre	258 g
Œufs	110 g
Jaune d'œufs	215 g
Farine	85 g
<b>Poudre de Noisette PatisFrance</b> torréfiée	<b>85 g</b>
<b>Pralirex Noisette PatisFrance</b>	<b>65 g</b>
Beurre	65 g

Monter les blancs d'œufs avec le sucre. Ajouter les œufs, jaunes d'œufs, Pralirex Noisette. Ajouter délicatement la poudre de noisette tamisées en pluie puis le beurre. Etaler sur une plaque de cuisson avec un papier sulfurisé. Cuire au four à 170°C pendant 16 minutes.

### CROUSTILLANT LACTÉ (1 KG PAR CADRE)

**I Pralirac Chocolait PatisFrance 1000 g**

Chauffer le Pralirac Chocolait à 35°C. Etaler directement sur la feuille de biscuit. Réserver à 3°C. Détailler des disques de 3 cm à l'aide d'un emporte-pièce.

### INSERT LACTÉ CAFÉ (5 G PAR MOULE)

<b>Patiscrem PatisFrance</b>	<b>126 g</b>
Café grain	31 g
Eau d'hydratation	10 g
Gélatine poudre	2 g
<b>Belcolade Origins Lait Papouasie-Nouvelle Guinée 39% Bio Cacao-Trace</b>	<b>63 g</b>
<b>Puratos Classic Café</b>	<b>3 g</b>

La veille, infuser le café avec la Patiscrem. Chauffer l'infusion et chinoiser. Repeser le poids initial de crème. Réaliser une ganache avec le chocolat. Mixer avec la gélatine réhydratée au préalable et le Classic Café. Couler à raison de 5 g par demi-sphère. Congeler.

### CHANTILLY LACTÉE CAFÉ (10 G PAR PIÈCE)

<b>Patiscrem PatisFrance</b>	<b>240 g</b>
Café	50 g
<b>Belcolade Origins Lait Papouasie-Nouvelle Guinée 39% Bio Cacao-Trace</b>	<b>89 g</b>

La veille, faire infuser le café avec la Patiscrem. Chauffer l'infusion, Chinoiser, Repeser le poids initial de crème. Réaliser une ganache avec le chocolat. Débarrasser, laisser cristalliser 24 heures à 3°C. Foisonner à l'aide d'un fouet.

### CERCLAGE LACTÉ CAFÉ

Café en poudre	3 g
<b>Belcolade Origins Lait Papouasie-Nouvelle Guinée 39% Bio Cacao-Trace</b>	<b>100 g</b>

Fondre le chocolat à 45°C et ajouter le café en poudre. Tempérer le chocolat. Réaliser de fins anneaux de 3 cm de diamètre sur 1,5 cm de hauteur à l'aide d'une feuille guitare.

### MONTAGE ET FINITIONS :

- Placer à l'intérieur du cerclage un disque de Biscuit-Croustillant.
- Disposer un dôme d'insert lacté café.
- Pocher une boule de chantilly afin d'obturer le cerclage.
- Décorer de cacao en poudre et d'un grain de café en chocolat.

## RECETTE N°2 : FRAICHEUR

### BISCUIT AMANDE (1 FEUILLE)

Blancs d'œufs	258 g
Sucre	258 g
Œufs	110 g
Jaunes d'œufs	215 g
Farine	85 g
<b>Amande Poudre PatisFrance</b> torréfiée	<b>85 g</b>
Beurre	65 g

Monter les blancs d'œufs avec le sucre. Ajouter les œufs et les jaunes d'œufs. Ajouter délicatement les poudres tamisées en pluie puis le beurre. Etaler sur une plaque de cuisson recouvert de papier sulfurisé. Cuire au four à 170°C pendant 16 minutes.

### CROUSTILLANT PISTACHE (1 KG PAR CADRE)

**I Pralirac Pistache PatisFrance 1000 g**

Chauffer le Pralirac Pistache à 40°C. Etaler directement sur la feuille de biscuit. Réserver à +3°C. Détailler des disques de 3 cm à l'aide d'un emporte-pièce.

### INSERT FRUITS ROUGE (5 G PAR MOULE)

<b>Starfruit Fraise PatisFrance</b>	<b>66 g</b>
<b>Starfruit Framboise PatisFrance</b>	<b>33 g</b>
<b>Gelée Dessert PatisFrance</b>	<b>25 g</b>
<b>Puratos Topfil Framboise</b>	<b>50 g</b>
<b>Puratos Topfil Fraise</b>	<b>50 g</b>

Chauffer les purées de fruits à 60°C puis ajouter la Gelée Dessert en pluie tout en fouettant. Verser sur les Topfils et mixer. Couler 5 g par demi-sphère puis congeler.

### GLAÇAGE GOURMAND PISTACHE

<b>Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace</b>	<b>100 g</b>
Huile neutre	10 g
<b>Pistache Hachée PatisFrance</b>	<b>20 g</b>
<b>Pralirex Pistache PatisFrance</b>	<b>20 g</b>

Fondre la couverture à 35°C. Ajouter le Pralirex Pistache et mélanger. Ajouter l'huile et les pistaches hachées.

### MOUSSE CHEESECAKE (10 G PAR MOULE)

<b>Patiscrem PatisFrance</b>	<b>100 g</b>
<b>Puratos Deli Cheesecake</b>	<b>150 g</b>
<b>Starfruit Citron PatisFrance</b>	<b>50 g</b>
Zestes de citron vert	1 pc
Gélatine poudre	2 g
Eau d'hydratation	10 g

Chauffer le Starfruit citron à 60°C. Verser la gélatine (préalablement réhydratée) dans la purée de fruit. Ajouter le Deli Cheesecake et mélanger. Ajouter la Patiscrem montée et mélanger. Réaliser le montage dans un moule demi-sphère de 3 cm de diamètre.

### MONTAGE ET FINITIONS :

- Détailler un disque de biscuit-croustillant à l'aide d'un emporte-pièce de 3 cm.
- Glacer cette base dans le glaçage gourmand.
- Napper les dômes de mousse cheesecake-insert fruits rouges avec le **Puratos Miroir Glassage Neutre**.
- Déposer le dôme sur la base.
- Décorer d'un zeste de citron vert et d'une demie framboise.

## RECETTE N°3 : RELIGIEUSE VANILLE

### PÂTE À CHOUX

Eau	150 g
Lait	150 g
Beurre	140 g
Sel	5 g
Sucre	5 g
Farine pâtissière	185 g
Œufs	300 g
Lait	50 g

Mélanger les 5 premiers ingrédients et porter à ébullition. Ajouter la farine en une seule fois puis remuer énergiquement. Dessécher la panade au batteur à l'aide de la feuille. Ajouter les œufs petit à petit jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Pocher sur Silpain® les bases d'un diamètre de 3 cm et les têtes d'un diamètre de 2 cm. Cuire au four à sole à 200°C pendant 20 minutes environ.

### CRÈME PÂTISSÈRE VANILLE (20 G PAR RELIGIEUSE)

Lait	1000 g
Sucre	250 g
Œufs	150 g
Jaunes d'œufs	40 g
Elgel PatisFrance	90 g
Puratos Classic Vanille	2 g

Chauffer le lait avec le Classic Vanille. Blanchir les œufs et les jaunes d'œufs avec le sucre. Ajouter l'Elgel au mélange précédent. Verser 1/3 du lait chaud dans le mélange blanchi. Mélanger puis verser le tout dans la casserole. Porter à ébullition tout en remuant puis tenir l'ébullition pendant 1 minute. Filmer au contact et laisser refroidir à 3°C à cœur.

### CARAMEL COULANT (8 G PAR RELIGIEUSE)

Puratos Deli Caramel	80 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Eau chaude	20 g

Réunir dans un récipient le Deli Caramel, la gousse de vanille grattée et l'eau chaude. Mixer. Réserver à 3°C.

### FONDANT VANILLE

Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Fondant Vega PatisFrance	500

Chauffer le Fondant Vega à 37°C ajouter la gousse de vanille grattée et mélanger.

### MONTAGE ET FINITIONS :

- Garnir les choux avec la crème pâtissière puis insérer le caramel coulant à l'aide d'une poche.
- Glacer les religieuses à l'aide du fondant.
- Monter la religieuse puis décorer avec un anneau en chocolat et un éclat de noisette torréfiée.



# CENTRES D'EXPERTISE PURATOS

*Notre planning de stages  
et démonstrations du 1<sup>er</sup> semestre  
2022 est disponible !  
Des stages autour de nombreuses  
thématiques seront abordés...*

Pour vous inscrire et pour plus de renseignements,  
contactez **votre représentant** PatisFrance-Puratos,  
ou connectez-vous sur [www.puratos.fr/fr/stages](http://www.puratos.fr/fr/stages)  
ou encore en flashant ce QR code :



[www.puratos.fr](http://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](mailto:patisfrance@puratos.com)