

# PÂQUES 2026

## L'ŒUF OU LA POULE ?

Sous la direction artistique de  
**Grégory Geffard**



# BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE





# L'ŒUF OU LA POULE ?

*Depuis toujours, une énigme amuse  
autant qu'elle intrigue : qui de l'œuf ou de  
la poule est arrivé en premier ?*

*Ce cahier vous entraîne dans une  
aventure gourmande où l'œuf et la poule  
deviennent les héros d'une histoire  
pleine de surprises. À chaque étape, un  
proverbe prend vie et se transforme en  
création sucrée, vous invitant à sourire  
avant de les créer puis de les savourer.  
Car au fond, la grande question importe  
peu... L'essentiel est que l'œuf et la poule  
s'allient pour offrir un festin chocolaté et  
pâtissier.*

*L'histoire se poursuit avec un chapitre  
consacré à la pâtisserie : sablé,  
viennoiserie, dragée, œufs gourmands,  
entremets, tarte végétale et gâteau de  
voyage. Ces créations révèlent le  
savoir-faire de nos chefs, la qualité de  
nos produits et notre créativité au service  
d'un moment de partage : Pâques.*

*J'ai imaginé ce concept qui reflète  
notre savoir-faire et notre créativité.  
Nous avons choisi de parsemer chaque  
réalisation de dérision. Le résultat : un  
cahier qui allie humour et gourmandise.*

Grégory Geffard



Renaud Andreux, Mathias Gautron, Grégory Geffard & Calvin Rodrigues.







## Great Taste ...

À chaque étape, de la fève au chocolat, nous définissons des normes de haute qualité avec un équipement adapté et un personnel qualifié.

**Sélection de fèves fraîches de qualité :** les producteurs sont formés aux bonnes pratiques agricoles pour améliorer la qualité de leur production et au tri des fèves pour ne récolter que celles qui sont fraîches et de qualité.

**Maîtrise de la fermentation :** lorsque les fèves fraîches sont livrées, leur qualité est à nouveau contrôlée et, le cas échéant, un tri supplémentaire est effectué avant de débiter le processus de fermentation, une étape cruciale dans le développement des arômes du chocolat. La fermentation est réalisée dans des caisses en bois optimisées pour une durée d'environ 6 jours et contrôlée à chaque étape par nos experts.

**Le séchage :** suite à la fermentation, la qualité des fèves est à nouveau contrôlée avant de les mettre à sécher au soleil pour atteindre un taux d'humidité de 8 % maximum, afin de préserver leur goût unique avant la transformation en chocolat.

**Nous maîtrisons chacune de ces étapes pour garantir que notre chocolat et nos produits à base de cacao aient un goût exceptionnel.**



# Doing Good \*

Nous partageons la valeur créée avec nos producteurs partenaires grâce à deux mécanismes : **la Prime Qualité et le Bonus Chocolat**.

## LA PRIME QUALITÉ



Elle récompense tous les producteurs partenaires de Cacao-Trace pour les fèves de haute qualité qu'ils produisent. Un système de traçabilité garantit que chaque producteur est payé équitablement en fonction de la quantité de fèves livrée. Le montant de cette prime est adapté au marché local du cacao et fait l'objet d'un suivi et d'une révision annuelle.

## LE BONUS CHOCOLAT



Pour chaque kilogramme de chocolat Cacao-Trace vendu, 10 centimes d'euro sont collectés et reversés intégralement aux producteurs, soit directement en espèces, soit dans le cadre de projets communautaires. Ils visent à assurer l'accès à des besoins fondamentaux tels que l'éducation ou la santé, et à aider les agriculteurs et leurs familles à augmenter leurs revenus.

La Prime Qualité et le Bonus Chocolat représentent ensemble **2 à 5 mois de revenus supplémentaires** par an pour les producteurs partenaires. **En 2024, le montant total du Bonus Chocolat collecté représentait 3,2 millions d'euros.**

# SOMMAIRE



## L'ŒUF

10	Poule mouillée
12	L'œuf parfait
14	Ce n'est pas la poule qui chante qui fait l'œuf
16	Marcher sur des œufs
18	Roule ma poule
20	La poule aux œufs d'or
22	Ne pas mettre tous les œufs dans le même panier
24	Quand les poules auront des dents



Va te faire cuire un œuf

30

Dragée mini œuf

32

L'œuf au plat

34

Nids de poule

36

Panier gourmand

38

Un cake à y laisser des plumes

40

Œufs sablés craquelés

42



OU LA POULE ?



# POULE MOUILLÉE

Hauteur : 12 cm

Poids : 140 g

Difficulté :



*Face au mystère de cette énigme, la poule hésite craignant de se mouiller dans l'inconnu. L'œuf, moqueur, lui lance : « Allez, n'aie pas peur ! Si tu recules, tu n'es qu'une poule mouillée ». Et c'est ainsi que l'aventure commence.*

## CHOCOLATS UTILISÉS

**Belcolade Origins Lait Cameroun  
45% Cacao-Trace**

**Belcolade Selection Amber  
Douceur 32% Cacao-Trace**

**Belcolade Selection Blanc  
30% Cacao-Trace**

Bain Nordique 10cm



Yeux



Tête 4cm



Pattes



Cuisses 2,5cm



Bec\*



Crête



Ailes\*



Cou 3cm



Maillot de bain 3cm



Eau



## ÉTAPES

- Réaliser tous les éléments ci-dessus.
- Brosser à l'aide d'une brosse métallique le bain nordique pour lui donner un effet « bois ».
- Couler une abaisse de chocolat blanc à 3 mm et faire un effet « eau agitée » grâce à un pistolet de pulvérisation.
- Détailler des ronds de 9,5 cm.
- Coller cette abaisse dans le bain nordique.
- Coller ensuite le cou sur l'eau, puis la tête et la crête.
- Assembler les cuisses et les coller dans le maillot de bain.
- Coller les 2 parties du maillot de bain sur l'eau, puis ajouter les pattes.
- Détailler et coller ensuite les ailes.
- Terminer par coller les yeux.

## APPAREIL A PISTOLET BLEU

**Belcolade Beurre de cacao  
Cacao-Trace** **100 g**

Colorant liposoluble bleu **4 g**

Fondre ensemble et mixer.  
Mettre au point avant pulvérisation.

## ASTUCE

Le bain nordique est réalisé avec une verrine ronde biseautée de 195 ml facilement disponible sur internet par paquet de 10 ou de 100.

***Elle à l'air bien détendue pour une poule mouillée !***

\* Utilisation du kit de moules "l'oeuf ou la poule" à commander auprès de votre commercial.

# L'ŒUF PARFAIT

Hauteur : 16 cm

Poids : 210 g

Difficulté : 

*Face à l'hésitation de la poule, l'œuf se proclame vainqueur : « Je suis le premier, le parfait, l'incontournable ! Sans moi, pas de poule, pas d'histoire. La poule, spectatrice, hausse les épaules : elle sait que l'aventure ne fait que commencer.*



Corps 13,5 cm



Chapeau

Noeud Papillon



Moustache



Yeux



Plume



Socle

## ÉTAPES

- Réaliser tous les éléments ci-dessus
- Assembler l'œuf.
- Tremper l'œuf dans la couverture Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace pour former la chemise.
- Le tremper à nouveau dans la couverture Belcolade Origins Noir Arriba 66% pour faire le costume.
- Pulvériser le nœud papillon en velours rouge.
- Coller les différents éléments tels que la moustache, le nœud papillon, le chapeau et les yeux.
- Faire fondre la base de l'œuf parfait pour le rendre stable.
- Terminer le montage en collant la plume sur le chapeau.

## APPAREIL A PISTOLET BLOND

**Belcolade Beurre de cacao Cacao-Trace** 400 g

**Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace** 600 g

Fondre ensemble et mixer.  
Mettre au point avant pulvérisation.

## APPAREIL A PISTOLET ROUGE

**Belcolade Beurre de cacao Cacao-Trace** 100 g

**Colorant liposoluble rouge** 4 g

Fondre ensemble et mixer.  
Mettre au point avant pulvérisation.

## CHOCOLATS UTILISÉS

**Belcolade Origins Noir Arriba 66%**

**Belcolade Origins Lait Cameroun 45% Cacao-Trace**

**Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace**

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

## ASTUCE

Pulvériser le moule œuf de 13,5 cm grâce à un appareil à pistolet blond et laisser cristalliser minimum 6 heures à 17°C avant de mouler pour apporter plus de brillance.

*Alors, il n'est pas parfait cet œuf ?*







# CE N'EST PAS LA POULE QUI CHANTE QUI FAIT L'ŒUF

Hauteur : 15 cm

Poids : 160 g

Difficulté :

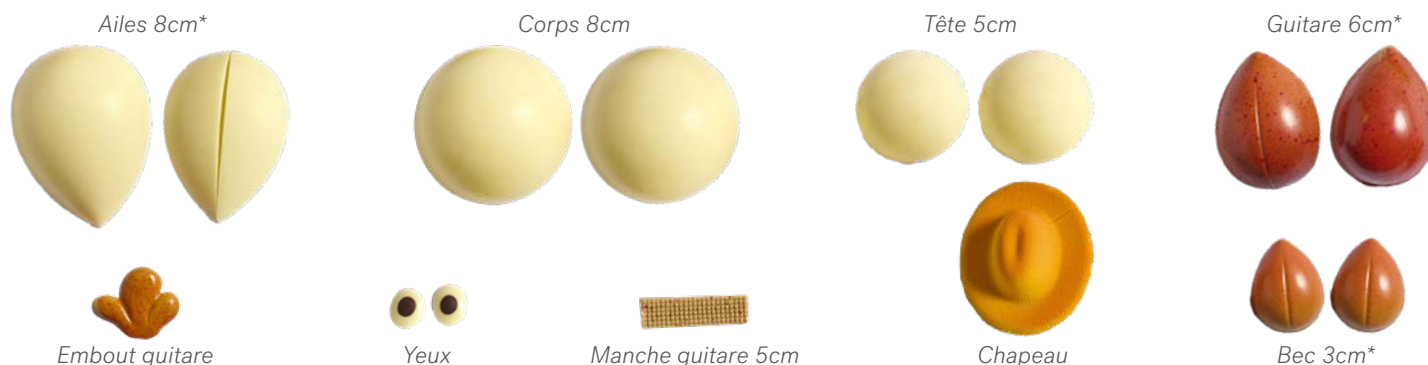


*Agacée par l'assurance de l'œuf, la poule décide de remettre les choses en ordre : « Ce n'est pas en chantant que tu existes... sans moi, il n'y aurait pas d'œuf ! » L'œuf, piqué au vif, comprend que la poule n'a pas dit son dernier mot.*

## CHOCOLATS UTILISÉS

**Belcolade Selection Amber**  
Douceur 32% Cacao-Trace

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



## ÉTAPES

- Réaliser tous les éléments
- Coller la tête sur le corps puis ajouter les ailes.
- Faire un plat sous le corps et pulvériser en velours blanc.
- Assembler ensuite la guitare.
- Coller sur le montage, le bec, les yeux, le chapeau et la guitare.

## APPAREIL A PISTOLET BLANC

**Belcolade Beurre de cacao**  
**Cacao-Trace** 200 g

**Belcolade Selection Extra Blanc**  
**34% Cacao-Trace** 200 g

Fondre ensemble et mixer.  
Mettre au point avant pulvérisation.

## APPAREIL A PISTOLET ORANGE

**Belcolade Beurre de cacao**  
**Cacao-Trace** 200 g

**Colorant liposoluble rouge** 1 g

**Colorant liposoluble jaune** 4 g

Fondre ensemble et mixer.  
Mettre au point avant pulvérisation.

## ASTUCES

- Le manche de la guitare est réalisé sur un Silpain.
- Le chapeau peut être pulvérisé en effet velours avec le même appareil que pour la guitare.

**La légende dit qu'elle chante en mexicain !**

*\* Utilisation du kit de moules "l'œuf ou la poule"  
à commander auprès de votre commercial.*

# MARCHER SUR DES ŒUFS

Hauteur : 14 cm

Poids : 170 g

Difficulté : 

*La scène se tend : la poule affirme son rôle, l'œuf campe sur ses positions. Le terrain est fragile, chaque pas résonne comme une promesse de casse. Marcher sur des œufs devient le symbole de leur désaccord, qu'ils devront affronter avec délicatesse.*

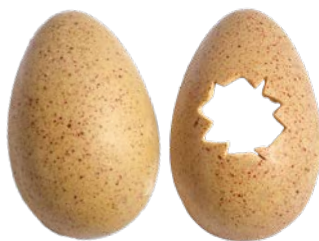
## CHOCOLATS UTILISÉS

**Belcolade Selection Lait 35% Cacao-Trace**

**Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace**

**Belcolade Selection Blanc 30% Cacao-Trace**

Oeuf principal 10cm



Oeuf 4cm



Tête 4cm



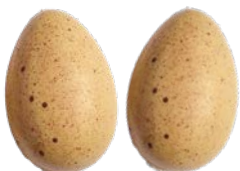
Bûche cylindre 10cm



Bec



Oeuf 3cm



Oeuf 7cm



Pattes



Yeux



Socle 10cm

## ÉTAPES

- Réaliser tous les éléments ci-dessus
- Coller la sphère pour réaliser le poussin puis le pulvériser en velours jaune.
- Ajouter les yeux et le bec puis réserver.
- Détailler proprement une cassure dans l'œuf de 10 cm.
- Coller ensuite le poussin à l'intérieur en refermant l'œuf.
- Réaliser un montage en alternant sur le socle des œufs de différentes tailles, des bâtons de bois brossés et le gros œuf.
- Coller les pattes en créant l'illusion de marcher sur des œufs.

## APPAREIL A PISTOLET LAIT

**Belcolade Beurre de cacao Cacao-Trace** 200 g

**Belcolade Selection Lait 35% Cacao-Trace** 200 g

Fondre ensemble et mixer.  
Mettre au point avant pulvérisation.

## APPAREIL A PISTOLET ORANGE

**Belcolade Beurre de cacao Cacao-Trace** 200 g

Colorant liposoluble rouge 1 g

Colorant liposoluble jaune 4 g

Fondre ensemble et mixer.  
Mettre au point avant pulvérisation.

## APPAREIL A PISTOLET JAUNE

**Belcolade Beurre de cacao Cacao-Trace** 100 g

Colorant liposoluble jaune 4g

Fondre ensemble et mixer.  
Mettre au point avant pulvérisation.

## ASTUCE

Vous pouvez agrémenter le montage avec de la paille ou des plumes.

**A pâques, on ne marche pas sur les œufs, on espère surtout qu'ils soient en chocolat !**







# ROULE MA POULE

Hauteur : 20 cm

Poids : 180 g

Difficulté :



*Après tant d'hésitations, la poule décide qu'il est grand temps de mener la danse. Elle prend les devants et s'élance sur le chemin de l'énigme. L'œuf, surpris, n'a plus qu'à suivre : désormais, c'est elle qui roule... ma poule !*

## CHOCOLATS UTILISÉS

**Belcolade Selection Noir Extra  
58% Cacao-Trace**

**Belcolade Selection Lait 35%  
Cacao-Trace**

**Belcolade Selection Amber  
Douceur 32% Cacao-Trace**



## ÉTAPES

- Réaliser tous les éléments ci-dessus
- Assembler les roues du skate avec les enjoliveurs, les trucks et la planche puis réserver.
- Assembler le cou sur le corps en ajustant bien le collage pour qu'il soit parfait.
- Ensuite, coller la tête, les bras pour supporter les ailes, les cuisses, les pattes et coller l'ensemble sur un triangle pour aider à la manipulation.
- Ajouter le bec, les ailes et la glotte.
- Pulvériser légèrement le montage avec un appareil lait.
- Poser le montage sur le skate-board et finir en collant les yeux et la casquette.

## APPAREIL A PISTOLET LAIT

**Belcolade Beurre de cacao  
Cacao-Trace** 200 g

**Belcolade Selection Lait 35%  
Cacao-Trace** 200 g

Fondre ensemble et mixer.  
Mettre au point avant pulvérisation.

## APPAREIL A PISTOLET ROUGE

**Belcolade Beurre de cacao  
Cacao-Trace** 100 g

Colorant liposoluble rouge 4 g

Fondre ensemble et mixer.  
Mettre au point avant pulvérisation.

## ASTUCE

Pour le cou, réaliser un petit cône dans une feuille de PVC.

**Et ça roule ma poule !**

*\* Utilisation du kit de moules "l'œuf ou la poule"  
à commander auprès de votre commercial.*

# LA POULE AUX ŒUFS D'OR

Hauteur : 20 cm

Poids : 200 g

Difficulté : 

*Emportée par son nouvel élan, la poule croit enfin tenir la clé du mystère.  
Sa réponse brille comme un trésor : elle se proclame la véritable poule aux  
œufs d'or, offrant une solution aussi luxueuse que savoureuse.*

## CHOCOLATS UTILISÉS

**Belcolade Origins Noir Sanaga**  
66% Cacao-Trace

**Belcolade Selection Lait 35%**  
Cacao-Trace

**Belcolade Selection Amber**  
Douceur 32% Cacao-Trace



## ÉTAPES

- Réaliser tous les éléments ci-dessus
- Assembler le cou sur le corps en ajustant bien le collage pour qu'il soit parfait.
- Ensuite, coller la tête, les bras pour supporter les ailes, les cuisses, les pattes puis coller l'ensemble sur une demi-sphère qui servira de support.
- Ajouter ensuite le bec, les ailes et la crête.
- Pulvériser légèrement le montage avec un appareil noir.
- Poser le montage au centre du nid et finir en collant les lunettes, le symbole dollar (\$) et des œufs colorés or.

## APPAREIL A PISTOLET NOIR

**Belcolade Beurre de cacao**  
**Cacao-Trace** 200 g

**Belcolade pâte de cacao Ebony**  
**Cacao-Trace** 200 g

Fondre ensemble et mixer.  
Mettre au point avant pulvérisation.

## APPAREIL A PISTOLET LAIT

**Belcolade Beurre de cacao**  
**Cacao-Trace** 200 g

**Belcolade Selection Lait 35%**  
**Cacao-Trace** 200 g

Fondre ensemble et mixer.  
Mettre au point avant pulvérisation.

## ASTUCE

Le moule pour le symbole dollar se trouve facilement sur internet.

*Elle pèse dans le Game cette poulette non ?*

*\* Utilisation du kit de moules "l'oeuf ou la poule"  
à commander auprès de votre commercial.*







# NE PAS METTRE TOUS LES ŒUFS DANS LE MÊME PANIER

Hauteur : 10 cm

Poids : 220 g

Difficulté :



*Dans l'éclat de la poule aux œufs d'or, l'œuf renaît avec prudence. Il rappelle que la vérité ne se proclame pas, elle se démontre. « Ne mets pas tous tes œufs dans le même panier, dit-il, car l'énigme demande encore à être éclaircie.*

## CHOCOLATS UTILISÉS

**Belcolade Origins Lait Cameroun  
45% Cacao-Trace**

**Belcolade Selection Noir  
Supérieur 60% Cacao-Trace**

**Belcolade Selection Amber  
Douceur 32% Cacao-Trace**

**Belcolade Selection Blanc Intense  
31% Cacao-Trace**

Cordage



Assortiment



Paille



Panier 9 cm



Socle 12 x 12 cm



Support panier 3 cm

Anses



## ÉTAPES

- Réaliser tous les éléments ci-dessus
- Réaliser les motifs du panier à l'aide d'un pinceau.
- Réaliser des tresses en chocolat plastique à la main ou à l'aide d'un moule « tresses ».
- Couper à la taille de la circonférence de votre panier et réaliser également 2 anses.
- Coller l'ensemble.
- Pulvériser légèrement le montage avec un appareil lait Origins Cameroun.
- Coller le panier sur une demi-sphère dans l'angle du support.
- Garnir avec de la paille et une multitude d'œufs différents.

## APPAREIL A PISTOLET LAIT

**Belcolade Beurre de cacao  
Cacao-Trace** 200 g

**Belcolade Origins Lait Cameroun  
45% Cacao-Trace** 200 g

Fondre ensemble et mixer.  
Mettre au point avant pulvérisation.

## CHOCOLAT PLASTIQUE NOIR

**Sirop de glucose PatisFrance** 200 g

**Belcolade Selection Noir  
Supérieur 60% Cacao-Trace** 200 g

Mélanger les ingrédients ensemble à 35°C puis réserver.

## ASTUCES

- Le panier peut être réalisé dans un « pot à sauce » ou en demi-sphère. Son diamètre est d'environ 9 cm.
- La paille est réalisée en pochant des traits fins sur un tube froid, une 3<sup>ème</sup> nuance de couleur est obtenue en mélangeant 40% de chocolat Amber dans du chocolat blanc.

***Faire bien attention à ne pas mettre tous les œufs dans le même panier !***

# QUAND LES POULES AURONT DES DENTS

Hauteur : 13 cm

Poids : 150 g

Difficulté :



*Au terme de leur voyage, la poule et l'œuf comprennent que l'énigme est éternelle. Ils s'avouent que la réponse ne viendra qu'au jour improbable où les poules auront des dents. Alors, ils choisissent de savourer l'instant plutôt que de chercher l'impossible*

## CHOCOLATS UTILISÉS

**Belcolade Origins Noir Sanaga**  
66% Cacao-Trace

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

**Belcolade Selection Amber**  
Douceur 32% Cacao-Trace

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



## ÉTAPES

- Réaliser tous les éléments ci-dessus
- Entailler les ailes et couper le bec pour qu'il soit plus étroit.
- Assembler le cou sur le corps en ajustant bien le collage pour qu'il soit parfait.
- Ensuite, coller la tête, les cuisses, le support pour la queue puis coller l'ensemble sur un triangle pour faciliter la manipulation.
- Ajouter le bec, les ailes, la queue et les yeux.
- Pulvériser légèrement le montage avec un appareil lait clair.
- Enfin, coller les pattes et la crête.
- Finir le montage en réalisant les dents à l'aide d'un cornet et insérer un ver de terre.

## APPAREIL A PISTOLET LAIT

**Belcolade Beurre de cacao**  
**Cacao-Trace** 200 g

**Belcolade Origins Lait**  
**Papouasie-Nouvelle-Guinée 39%**  
**Bio Cacao-Trace** 200 g

Fondre ensemble et mixer.  
Mettre au point avant pulvérisation.

## ASTUCES

- Le ver est réalisé en chocolat modelé en mixant 50 g de chocolat blanc avec 20 g de chocolat amber.
- Vous pouvez donner du relief aux ailes en étalant au pinceau une fine couche de chocolat au lait à l'intérieur avant l'entaillage.
- L'effet que l'on retrouve sur les pattes et la crête est donné en marbrant en chocolat noir avec du film alimentaire avant le moulage.

**Quand les poules auront des dents ...**  
**Attention aux doigts !**

*\* Utilisation du kit de moules "l'oeuf ou la poule"  
à commander auprès de votre commercial.*









# BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE









ET SI  
LA RÉPONSE  
SE TROUVAIT  
DANS LA  
RECETTE ?





# VA TE FAIRE CUIRE UN ŒUF

Quantité : 6 entremets

Moule Sil'Mae 12125

## BISCUIT MOELLEUX CITRON

<b>Poudre d'Amande PatisFrance</b>	<b>90 g</b>
Sucre semoule (1)	110 g
Sel fin	2 g
Zeste de citron vert	1
Jaunes d'œufs	80 g
Œufs entier	60 g
Blancs d'œufs	100 g
Sucre semoule (2)	50 g
Farine	60 g
<b>Noix de coco râpée PatisFrance</b>	<b>50 g</b>
Huile	40 g

Dans la cuve d'un batteur, monter au fouet les 6 premiers ingrédients. Incorporer la farine tamisée, la coco râpée puis l'huile. Monter les blancs mousseux avec le sucre semoule (2) et incorporer progressivement au premier mélange. Dresser 120 g par cercle de 14 cm. Cuire 10 minutes à 180°C.

## CROUSTILLANT (80g)

<b>Pralicrac Blanc PatisFrance</b>	<b>350 g</b>
<b>Amandes brutes PatisFrance</b>	<b>150 g</b>
Zeste de citron vert	1

Ramollir le pralicrac. Ajouter les zests et les amandes concassées. Etaler 80g sur des disques de biscuit de 14 cm. Surgeler.

## COMPOTÉE D'ANANAS

<b>Starfruit Ananas PatisFrance</b>	<b>450 g</b>
Jus de citron	60 g
Sirop d'ananas	200 g
Sucre	60 g
<b>Pectine NH PatisFrance</b>	<b>15 g</b>
<b>Gelée dessert PatisFrance</b>	<b>15 g</b>
<b>Ananas au sirop PatisFrance</b>	<b>650 g</b>

Chauffer les 3 premiers ingrédients à 40°C. Ajouter le sucre mélangé à la pectine NH. Cuire au bouillon 2 minutes. Ajouter la gelée dessert. Ajouter les cubes d'ananas et mixer légèrement. Couler 165 g en cercle de 14 cm sur le biscuit (de l'autre côté du croustillant) et surgeler. Mixer le restant de compotée avec une pointe de colorant jaune et couler en demi-sphère de 4 cm. Surgeler.

## CRÈME MOUSSEUSE COCO (230g PAR ENTREMETS)

<b>Crème 35% Patiscrem PatisFrance</b>	<b>500 g</b>
Lait entier	200 g
<b>Puratos Classic Coco</b>	<b>75 g</b>
<b>Gelée dessert PatisFrance</b>	<b>120 g</b>

**Crème 35% Patiscrem PatisFrance montée** 700 g

Chauffer à 60°C le lait et la crème. Ajouter le classic et la gelée dessert. A 30°C, incorporer la crème montée.

## CHANTILLY COCO

Purée de coco	150 g
<b>Crème 35% Patiscrem PatisFrance (1)</b>	<b>150 g</b>
Cassonade	60 g
Mascarpone	50 g
<b>Crème 35% Patiscrem PatisFrance (2)</b>	<b>225 g</b>
Malibu (facultatif)	15 g
Masse de gélatine	15 g
Zeste de citron vert	1

Chauffer la purée de coco et la crème (1) avec le sucre. Infuser les zests de citron. Ajouter la masse gélatine et le Malibu. Verser sur la crème (2) et le mascarpone. Mixer et refroidir. Laisser refroidir 8 heures avant de monter.

## MONTAGE

- Mouler de chocolat **Belcolade Origins Noir Sanaga 66% Cacao-Trace** tempéré le moule Maé 12125.
- Déposer dans le fond du moule 70 g de mousse.
- Descendre l'insert croustillant / biscuit /compotée.
- Obturer avec la mousse coco et surgeler.
- Démouler l'entremets et pulvériser la partie chocolatée afin d'avoir une finition granuleuse.
- Monter la chantilly coco, lisser le moule harmonieusement afin de créer un relief et insérer les demi-sphère de compotée puis passer au froid.
- Napper au pistolet délicatement avec le Miroir Plus neutre chauffée à 60°C.

## FINITION

- Saupoudrer légèrement de poudre de vanille et de zeste de citron vert.

# DRAGÉE MINI ŒUF

Quantité : 4 Tapis mini Oeufs Maé

Bertrand Balay  
Meilleur Ouvrier de France  
Chocolatier-Confiseur 2023.



## DRAGÉE ŒUF PRALINÉ NOISETTE

Inclusion Praliné Collection Noisette France 64% PatisFrance	4200 g
Belcolade Origins Lait Mékong 39% Cacao-Trace	2000 g
Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	1200 g
Finition Vernis traditionnel	
Grué de cacao	QS

Réaliser les inserts en praliné des petits œufs dans le moule Maé "mini œufs". Laisser cristalliser, puis démouler. Mettre votre turbine en rotation avec la soufflerie en mode "froid modéré". Dès le départ, démarrer en pulvérisant légèrement de l'appareil à pistolet (choc / beurre de cacao). Ceci a pour but d'encapsuler les inserts et de créer une fine croute solide autour des intérieurs fragiles. Puis commencer l'étape d'élargir les inserts pralinés avec la couverture Belcolade Origins Lait Mékong 39% Cacao-Trace. Lisser vos dragées pour maintenir une forme d'œuf, avec la soufflerie en mode 'chaud modéré'. Finir l'élargissement en couverture blanche. Lisser vos dragées pour maintenir une forme d'œuf, avec la soufflerie en mode 'chaud modéré'.

## ASTUCE DÉCOR :

En fin d'étape de lissage, parsemer des fragments de grué de cacao pour créer une finition coquille d'œuf. Il est possible de mettre quelques grammes de couverture blonde Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace pour parfaire la couleur.

Découper, et laisser cristalliser les dragées pendant 24 heures. Réaliser une finition en vernis traditionnel.

## DRAGÉES, INCLUSION PRALINÉ NOISETTE PF

Praliné Collection Noisette France 64% PatisFrance	1610 g
Fleur de sel	5,1 g
Noisettes Hachées caramélisées	234 g
Belcolade Origins Lait Mékong 39% Cacao-Trace	1147 g
Belcolade Beurre de cacao Cacao-Trace	266 g
Beurre de cacao (Magic Temper)	34 g

Mixer légèrement les noisettes hachées, afin de faciliter la mise en forme. Mélanger. Avant de commencer la réalisation de la recette, s'assurer que le(s) praliné(s) soi(en)t bien homogène(s). Fondre la couverture et le beurre de cacao à 30 / 33°C, puis mettre au point avec le beurre de cacao pommade. Dans une cuve au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger la masse praliné, les éclats de noisette et le sel. Coller cette masse praliné. Couler entre 22 / 24°C. Laisser cristalliser à 16°C.

## NOISETTES HACHÉES CARAMÉLISÉES POUR "DRAGÉES, INCLUSION PRALINÉ NOISETTE PF"

Eau	28 g
Sucre semoule	69 g
Noisettes Hachées PatisFrance	193 g
Beurre 82%	10 g
Fleur de sel	0,75 g

Torréfier légèrement les fruits secs à 150°C pendant 8 minutes. Réaliser un sirop à 118°C. Ajouter les fruits torréfiés. Sabler puis caraméliser. Ajouter le beurre, puis la fleur de sel moulue. Réserver, puis mixer légèrement pour baisser la granulométrie. Tamiser et réserver en boîte hermétique.

## DRAGÉES, FINITION VERNIS TRADITIONNEL

Eau	45 g
Glucose Atomisé DE 40	82 g
Belcolade Beurre de cacao Cacao-Trace	14 g

Faire bouillir l'eau puis verser sur le glucose atomisé et le beurre de cacao. Mixer pour lier l'appareil. Utiliser à 37°C. Vitesse de rotation : Moyenne lente 4 à 5 Charges : 0,5% du poids du produits, puis 0,3% du poids du produits Hygrométrie du local : 40%









# L'ŒUF AU PLAT

Quantité : ~ 30 pièces

Fonds de tartes  
Amandes Mallard Ferrières

## PÂTE SUCRÉE CACAO VÉGÉTALE

Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	110 g
Huile	85 g
Sucre	85 g
Poudre d'amandes blanche PatisFrance	120 g
Eau	110 g
Sel	3 g
Farine Pâtissière PatisFrance	370 g
Belcolade poudre de cacao Cacao-Trace	90 g

Fondre le beurre de cacao à 40°C. Ajouter l'huile, le sucre et la poudre d'amandes. Mélanger puis ajouter l'eau et le sel. Mixer. Réserver au réfrigérateur. Une fois durcie, mélanger cette pâte à la farine et à la poudre de cacao. Étaler à 2 mm entre deux feuilles et foncer en bandes vos fonds de tartes. Cuire à 160°C pendant 20 minutes.

## BISCUIT TYPE DACQUOISE AMANDE CACAO

Yumgo Blanc Poudre	30 g
Eau	325 g
Sucre	25 g
Amandes Blanchies PatisFrance	300 g
Fécule de Pommes de Terre	80 g
Sucre Glace	300 g
Belcolade poudre de cacao Cacao-Trace	100 g

Réhydrater le yumgo blanc avec l'eau. Mélanger puis mixer. Monter le mélange avec le sucre semoule. Tamiser ensemble les poudres. Incorporer les poudres au yumgo blanc monté. Étaler le biscuit dans un cadre 36 x 56 cm sur silpat. Cuire 15 minutes à 165°C.

## COMPOTÉE BANANE VÉGÉTALE

Puratos TopFil Banane 70%	360 g
Sucre	180 g
Puratos Ambiante	90 g
Puratos Mimetic Essentiel	40 g
Rhum Pâtissier 54%	35 g
Vanille Gousse PatisFrance	1P

Caraméliser à sec le sucre. Décuire avec l'Ambiante et le Mimetic. Verser sur le topfil, et ajouter le rhum et la gousse de vanille. Mélanger l'appareil et réserver.

## CARAMEL CHOCOLAT VÉGÉTAL

Sucre	160 g
Sirop de Glucose PatisFrance	65 g
Puratos Ambiante	65 g
Boisson de soja	65 g
Belcolade Beurre de Cacao	35 g
Belcolade Selection M. Plant-Based 46% Cacao-Trace	70 g
Fleur de sel	2 g

Cuire le sucre et le sirop de glucose jusqu'à obtenir un caramel foncé. Décuire avec la boisson de soja, l'Ambiante et le Mimetic essentiel préalablement chauffés. Recuire à 102°C. Ajouter à 60°C la couverture, le beurre de cacao et la fleur de sel. Réserver à température ambiante.

## GARNITURE MONTÉE NOIX DE PÉCAN

Boisson de soja	160 g
Patis'Gel PatisFrance	25 g
Belcolade Selection W. Plant-Based 36% Cacao-Trace	30 g
Belcolade Selection	

M. Plant-Based 46% Cacao-Trace	20 g
Puratos Ambiante	250 g
Pâte de pécan	130 g

Chauffer la boisson de soja à 60°C et incorporer le Patis'Gel. Mixer. Verser sur les couvertures préalablement fondues et mixer. Ajouter l'Ambiante puis la pâte de pécan. Mixer une dernière fois. Réserver au réfrigérateur pendant 12 heures. Monter la garniture au batteur.

## NOIX DE PÉCAN CARAMÉLISÉES

Noix de Pécan Hachées PatisFrance	170 g
Eau	25 g
Sucre	70 g
Fleur de sel	1 g

Torréfier les noix de pécan 5 minutes à 150°C. Réaliser un sirop à 118°C. Ajouter les fruits secs torréfiés, sabler puis caraméliser. Ajouter la fleur de sel moulue. Broyer très légèrement pour réduire en granulométrie. Tamiser puis réserver.

## ASSEMBLAGE ET FINITIONS

- Peser 10 g de caramel dans le fond de tarte.
- Parsemer 6 g de noix de pécan caramélisées.
- Ajouter 20 g de compotée par-dessus.
- Déposer le biscuit sur la compotée.
- Lisser la tartelette avec la garniture montée à la noix de pécan (environ 20 g).
- Surgeler et pulvériser avec un appareil à velours.

# NIDS DE POULE

Quantité : 45 pièces

Moule à brioche de 8 cm

## PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

Farine de gruau	1300 g
Lait entier	560 g
Sucre	130 g
Trimoline	40 g
Sel	23 g
Levure boulangère	70 g
Vanille en poudre	2 g
Beurre de tourage	200 g
Total Pâte à croissant	2325 g
Pâte à tourer	2000 g
<b>Puratos Mimetic CR essential</b>	<b>500 g</b>

Pétrir 8 minutes en première vitesse et 4 minutes en deuxième au batteur. Détourner les 300 g qui serviront pour la pâte cacao.

T°C de pâte : 24°C  
Pointage : 20 minutes  
Tourage : 1 double et simple  
Apprêt : 1h30 environ à 28°C 80%H  
Cuisson : 12 minutes à 175°C

## PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE CACAO

Pâte à croissant	300
<b>Belcolade poudre de cacao Cacao-Trace</b>	<b>20</b>
Lait entier	20

Pétrir ensemble de façon homogène. Après le pointage, abaisser à 1.5 mm au laminoir.

## APPAREIL CHEESECAKE (18 G / PIÈCE)

Moule Maé cylindre silicone Ø45x34mm

<b>Puratos Deli Cheesecake 2.0</b>	<b>600 g</b>
Semoule fine	80 g
<b>Poudre d'amandes blanches PatisFrance</b>	<b>80 g</b>
Zeste de citron jaune	2 pcs
Œufs	80 g

Mélanger l'ensemble des ingrédients. Pocher 18 g par pièce. Surgeler

## COMPOTÉE D'ABRICOT ET POMME (18 g / PIÈCE)

Moule Silikomart globe 26 SF164

<b>Starfruit Abricot PatisFrance</b>	<b>250 g</b>
<b>Sirup de Glucose PatisFrance</b>	<b>25 g</b>
Sucre	25 g
<b>Pectine NH PatisFrance</b>	<b>6 g</b>
<b>Puratos Topfil Abricot</b>	<b>250 g</b>
Pomme granny	280 g

Mélanger le sucre et la pectine. Cuire jusqu'à ébullition les 4 premiers ingrédients et ajouter le Topfil. Redonner un bouillon. Ajouter les pommes coupées en brunoise. Pocher 18 g par pièce et surgeler

## SIROP SURBRILLANCE

Eau	200 g
Sucre	100 g
Vanille en poudre	1 g
Rhum blanc	15 g
Fleur d'oranger	1 g

Chauffer les 4 premiers ingrédients avant d'ajouter le rhum et la fleur d'oranger.

## MONTAGE ET FINITIONS

- Abaisser à 8 mm au laminoir, donner 1 tour double et tourner d'un ¼ de tour.
- Abaisser à 8 mm au laminoir, donner un tour simple en incorporant la pâte chocolat.
- Abaisser le pâton pour qu'il fasse 2 cm d'épaisseur et 30 cm de large.
- Passer une dizaine de minutes au congélateur.
- Détailler des bandes de 1 cm au cutter et déposer sur la tranche de manière à recouvrir le pâton (15 bandes).
- Etaler à 3.5 mm au laminoir et 32 cm de large.
- Couper en 2 pour avoir 2 grandes bandes de 16 cm.
- Réaliser des empreintes de 5 cm, tailler de biais pour obtenir des bandes parallélogrammes.
- Repiler en deux (bords longs).
- Réaliser ensuite une couronne en attachant les deux triangles qui se seront formés à l'étape précédente.
- Conserver les chutes et réétaler à 2 mm au laminoir puis découper des disques de 4 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce.
- Déposer les disques au fond des moules préalablement graissés avec du beurre pommade.
- Déposer la couronne.
- Mettre à pousser 1h30 environ à 28°C, 80% d'humidité.
- Enfoncer l'insert cheesecake.
- Cuire environ 12 minutes à 175°C.
- Démouler.
- Badigeonner de sirop au pinceau.
- Remettre au four pendant 5 minutes.
- Déposer l'insert de compotée.
- Repasser 2 minutes au four.
- Refroidir.
- Napper la compotée avec du **Puratos Sublimo Neutre**.







# PANIER GOURMAND

Quantité : 50 œufs

Moules Œufs CHOCOLATE WORLD 1317

## MOULAGE BELCOLADE ORIGINS LAIT MÉKONG 39% CACAO-TRACE

### GIANDUJA PISTACHE

<b>Pralirex Pistache PatisFrance</b>	<b>240 g</b>
Sucre Glace	120 g
<b>Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace</b>	<b>150 g</b>
<b>Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace</b>	<b>15 g</b>
<b>Pistaches Hachées PatisFrance</b>	<b>75 g</b>
Fleur de sel moulue	2 g

Torréfier les pistaches hachées 10 minutes à 150°C. Mélanger ensemble le pralirex pistache, le sucre glace et la fleur de sel moulue. Ajouter le beurre de cacao fondu puis la couverture cristallisée. Terminer par ajouter les pistaches hachées torréfiées. Pocher 6 g de gianduja par cavité et laisser cristalliser 12 heures à 17°C en chambre chocolat.

## MOULAGE BELCOLADE SELECTION EXTRA BLANC 34% CACAO-TRACE

### GIANDUJA NOISETTE

<b>Pralirex Noisette PatisFrance</b>	<b>220 g</b>
Sucre Glace	110 g
<b>Belcolade Origins Lait Mékong 39% Cacao-Trace</b>	<b>180 g</b>
<b>Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace</b>	<b>25 g</b>
<b>Noisettes Hachées Torréfiées PatisFrance</b>	<b>85 g</b>
Fleur de sel moulue	2 g

Torréfier les noisettes hachées 10 minutes à 150°C. Mélanger ensemble le pralirex noisette, le sucre glace et la fleur de sel moulue. Ajouter le beurre

de cacao fondu puis la couverture cristallisée. Terminer par ajouter les noisettes hachées torréfiées. Pocher 6 g de gianduja par cavité et laisser cristalliser 12 heures à 17°C en chambre chocolat.

## MOULAGE BELCOLADE ORIGINS NOIR SANAGA 66% CACAO-TRACE

### GIANDUJA CACAHUÈTES

<b>Pralirex Cacahuètes PatisFrance</b>	<b>300 g</b>
Sucre Glace	80 g
<b>Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace</b>	<b>200 g</b>
Huile de tournesol	75 g
Fleur de sel	2 g

Mélanger le pralirex et le sucre glace. Faire fondre le chocolat amber, y ajouter l'huile puis le sel. Mélanger les 2 masses. Pocher 6 g de gianduja par cavité et laisser cristalliser 12 heures à 17°C en chambre chocolat.

## MOULAGE BELCOLADE SELECTION EXTRA BLANC 34% CACAO-TRACE

### BI-COUCHE ORANGE - PRALINÉ

### PÂTE D'AMANDE À L'ORANGE

<b>Oranges Confites PatisFrance</b>	<b>80 g</b>
<b>Starfruit Citron PatisFrance</b>	<b>20 g</b>
Rhum	8 g
Sucre inverti	20 g
<b>Pâte d'Amande Catania 50%</b>	<b>240 g</b>

Chauffer le Starfruit Citron avec le sucre inverti et le rhum. Le verser sur les oranges confites et mixer. Verser cette pâte d'orange sur la pâte d'amande et

la travailler à la main sans la faire huiler. Peser 3 g de pâte d'amande orange par cavité.

### PRALINÉ NOISETTE FOISONNÉ

<b>Praliné Collection Noisette France 64% PatisFrance</b>	<b>365 g</b>
Fleur de sel	2 g
Poudre de lait	12 g
<b>Noisette Hachées Torréfiées PatisFrance</b>	<b>37 g</b>
<b>Belcolade Selection Lait 35% Cacao-Trace</b>	<b>22 g</b>
<b>Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace</b>	<b>62 g</b>

Mélanger ensemble le praliné, la fleur de sel moulue, la poudre de lait et les noisettes hachées torréfiées. Ajouter la couverture cristallisée avec le beurre de cacao. Laisser cristalliser le praliné à 17°C sur une plaque. Mélanger ce praliné au batteur jusqu'à obtenir une texture « crème d'amande ». Remplir à ras les moules qui contiennent la pâte d'amande. Laisser cristalliser 12 heures à 17°C en chambre chocolat.



# UN CAKE À Y LAISSER DES PLUMES

Quantité : 1 cadre 30 x 40 cm soit 10 cakes

## PÂTE SABLÉE CACAO

Beurre pommade	400 g
Sucre glace	140 g
Fleur de sel	2 g
Farine pâtissière	320 g

**Belcolade Poudre de cacao Cacao-Trace** 60 g

Monter le beurre pommade, le sucre et le sel ensemble. Incorporer la farine et la poudre de cacao tamisée ensemble. Mélanger. Étaler dans un cadre 60 x 40 cm. Cuire dans un four ventilé à 155°C, environ 17 minutes. Mettre à refroidir.

## GANACHE CHOCOLAT

**Belcolade Origins Noir Philippines 68% Cacao-Trace** 385 g

Beurre fondu 20 g

**Patiscrem PatisFrance** 530 g

Fleur de sel 4 g

Fondre ensemble le chocolat et le beurre à 50°C. Incorporer la crème froide en créant une émulsion. Ajouter le sel.

## BISCUIT FONDANT CHOCOLAT

Beurre fondu 90 g

**Belcolade Origins Noir Philippines 68% Cacao-Trace** 70 g

Blancs d'œufs 150 g

Sel 1 g

Sucre semoule 70 g

Jaunes d'œufs 70 g

Fécule de maïs 40 g

**Poudre d'Amande PatisFrance** 40 g

Fondre le beurre et le chocolat ensemble à 60°C. Monter les blancs en neige avec le sucre et le sel. Incorporer les jaunes d'œufs dans la meringue. Verser et mélanger le chocolat dans la meringue.

Ajouter délicatement la fécule et la poudre d'amande. Dresser en cadre 30 x 40 cm. Cuire dans un four ventilé à 175°C, pendant 10 minutes. Laisser refroidir.

## BISCUIT NOISETTE

**Noisettes Brutes PatisFrance** 190 g

Œufs 200 g

Sucre cassonade (1) 170 g

**Pralirex Noisette PatisFrance** 75 g

Beurre 160 g

Farine pâtissière 90 g

**Volcano PatisFrance** 5 g

Blancs d'œufs 210 g

Sucre cassonade (2) 50 g

Mélanger à la feuille du batteur, la poudre de noisette torréfiée, le sucre cassonade (1) et les œufs. Ajouter le beurre chaud et le pralirex mélangés préalablement ensemble. Incorporer la farine tamisée avec la levure. Ajouter à ce mélange les blancs montés avec le sucre cassonade (2). Dresser sur silpain dans une plaque a rebord 40 x 60 cm. Cuire à 170°C au four ventilé pendant environ 15 minutes. Laisser refroidir entre deux plaques pour garder le moelleux.

## FLOCAGE CHOCOLAT

**Belcolade Beurre de cacao Cacao-Trace** 200 g

**Belcolade Ebony Cacao-Trace** 100 g

**Belcolade Origins Noir Philippines 68% Cacao-Trace** 50 g

Fondre le tout à 35°C. Mixer au mixeur plongeant et pulvériser.

## MONTAGE

- Étaler 320 g de **Praliné Collection Noisette France 64% PatisFrance** sur le biscuit noisette.
- Couper le biscuit en 2 pour réaliser un montage dans un demi-cadre.
- Poser dans un ½ cadre la première moitié de biscuit + praliné et étaler 160 g de ganache.
- Recouvrir d'une couche de sablé chocolat.
- Étaler 300 g de ganache.
- Recouvrir avec le biscuit fondant chocolat.
- Étaler à nouveau 300 g de ganache.
- Recouvrir à nouveau d'une couche de sablé chocolat.
- Lisser avec 160 g de ganache.
- Refermer l'ensemble avec la seconde moitié de biscuit + praliné.
- Presser le tout à l'aide d'une taloche.

## FINITION

- Découper ensuite le cake à la taille désirée.
- Pulvériser la moitié du cake avec l'appareil chocolat.
- Décorer d'une plaquette de chocolat et d'un effet plume avec du chocolat **Belcolade Origins Lait Mékong 39% Cacao-Trace**.





# ŒUFS SABLÉS CRAQUELÉS

Quantité : 30 Sablés

Moules Pavoni quenelles  
PX073 et PX074

## INSERTS PRALINÉ

<b>Praliné Collection Noisette</b>	
<b>France 64% PatisFrance</b>	<b>150 g</b>
<b>Noisettes France PatisFrance</b>	<b>80 g</b>

Torréfier les noisettes (5 minutes à 135°C puis 12 à 160°C). Refroidir et concasser grossièrement. Pocher 5 g de praliné dans les moules inserts et déposer quelques noisettes torréfiées. Surgeler.

## SABLÉ CHOCOLAT

<b>Belcolade Origins Noir Papouasie-Nouvelle-Guinée 70% Bio</b>	
<b>Cacao-Trace</b>	<b>110 g</b>
Beurre	70 g
Sucre cristal	130 g
<b>Farine Pâtissière PatisFrance</b>	<b>300 g</b>
<b>Noisettes brutes râpées</b>	
<b>torréfiées PatisFrance</b>	<b>40 g</b>
Fleur de sel	3 g
Œufs	100 g
<b>Vanille gousse PatisFrance</b>	<b>1p</b>
<b>Puratos Volcano poudre à lever</b>	<b>9 g</b>

Fondre le chocolat à 30°C environ. Ajouter le beurre pommade. Au batteur avec la feuille, ajouter le sucre et crémier. Ajouter le reste des ingrédients et mélanger de façon homogène. Terminer à la main. Réserver à température ambiante.

## MONTAGE ET FINITIONS

- Déposer 25 g de sablé dans le grand moule quenelle.
- Presser l'insert praliné au centre.
- Rabattre la pâte afin de recouvrir complètement l'insert.
- Congeler quelques minutes afin de faciliter le démoulage.
- Dorer très légèrement.
- Tremper dans de la poudre de noisette torréfiée.
- Saupoudrer de sucre glace.
- Déposer sur Silpain.
- Cuire 14 minutes à 180°C.

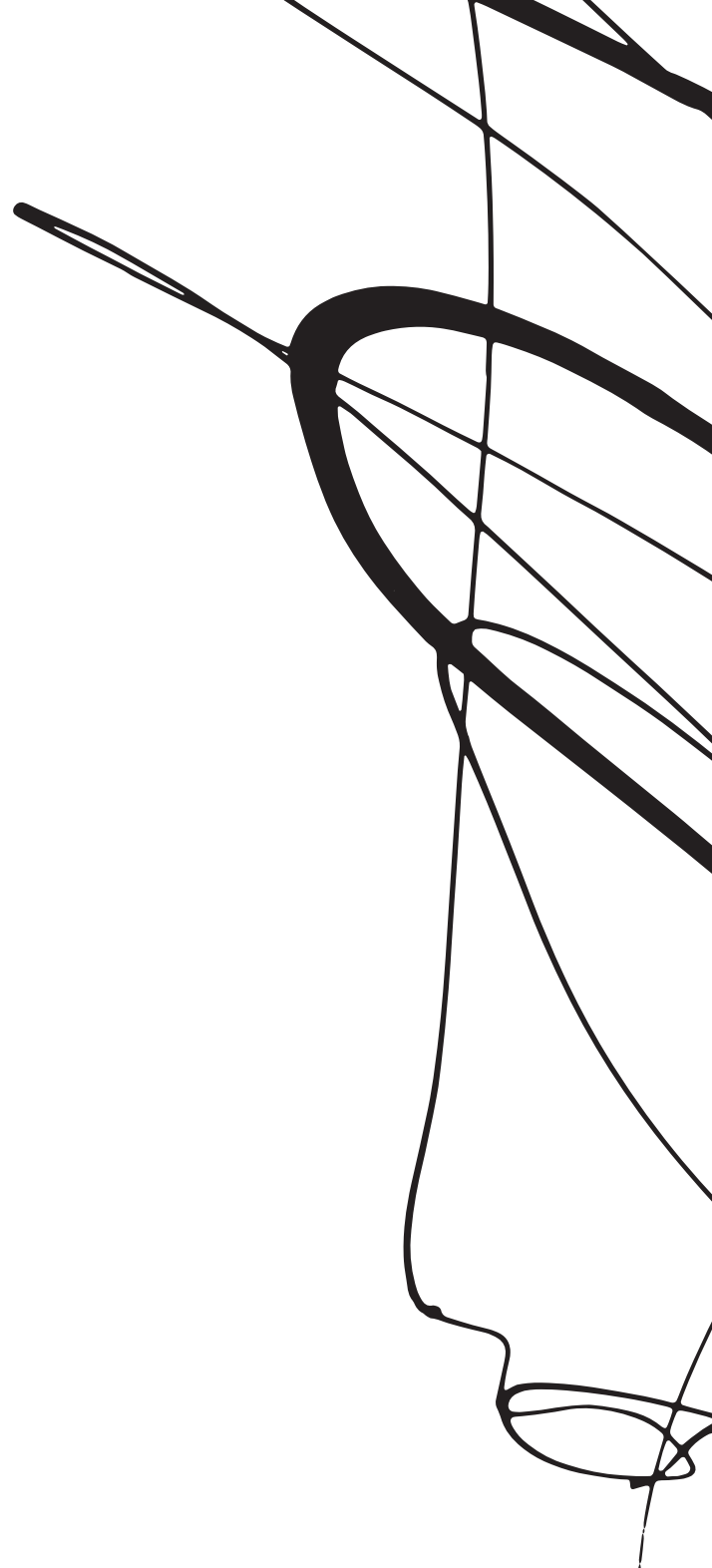
# ALORS, SELON VOUS, L'ŒUF OU LA POULE ?

*À Pâques 2026, l'énigme prend vie dans  
nos centres d'expertise. Venez vivre  
une expérience gourmande et créative  
en réalisant vous-mêmes des créations  
gourmandes, et découvrir, peut-être,  
la réponse à cette énigme légendaire  
laissée sans réponse ...*



*Les places étant limitées, inscrivez-vous  
dès maintenant !*

*Nous tenons à préciser qu'aucun animal n'a  
été maltraité pour la réalisation de ce cahier.  
Gregg*





# BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE



[www.instagram.com/belcoladefrance](https://www.instagram.com/belcoladefrance)



Retrouvez toute notre actualité sur  
**[WWW.BELCOLADE.COM/FR](http://WWW.BELCOLADE.COM/FR)**



[www.facebook.com/BelcoladeFrance](https://www.facebook.com/BelcoladeFrance)



**PatisFrance-Puratos** : Parc d'affaires Silic - 40 rue de Monthéry - BP 80179 - 94 563 Rungis Cedex - France  
T : 01 45 60 83 83 - E : [patisfrance@puratos.com](mailto:patisfrance@puratos.com)