

Les petits plaisirs  
**gourmands**

# Les petits plaisirs gourmands

Les Français aiment les produits classiques qu'ils connaissent et qui les rassurent mais ils sont aussi à la recherche de nouvelles saveurs et expériences gustatives.

C'est pour cela que nous avons voulu donner une nouvelle jeunesse à ces incontournables de la vente additionnelle et du snacking tout en gardant leur identité.

En effet, d'après l'étude Taste Tomorrow, 61% des Français aiment retrouver un élément familier quand ils essayent des nouveaux produits.

Nous les avons revisités en leur apportant encore plus de gourmandise, des nouvelles associations de saveurs qui n'en finiront plus de faire fondre vos clients.

Découvrez les recettes réalisées par nos chefs pâtisseries à l'aide de nos préparations pâtisseries.

## Recettes **Cookies**



Classique

page 4



Revisitée

page 5

## Recettes **Brownies**



Classique

page 6



Revisitée

page 7

## Recettes **Muffins**



Classique

page 8



Revisitée

page 9

## Recettes **Madeleines**



Classique

page 10



Revisitée

page 11

Recettes **Cannelés**



Classique

Revisitée

page 12

page 13

Recettes **Macarons**



Classique

Revisitée

page 14

page 15

Recettes **Chiffons cakes**



Classique

Revisitée

page 16

page 17

Recettes **Quatre quarts**



Classique

Revisitée

page 18

page 19

Recettes **Cakes**



Classique

Revisitée

page 20

page 21

Recettes **Pains d'épices**



Classique

Revisitée

page 22

page 23

# Cookies

Quantité : 25 pièces

## COOKIES

**Puratos Tegral Cookies** 1000 g

Eau (10°C) 100 g

**Puratos Mimetic Essentiel** ou  
Beurre ou 50/50 (5°C) 220 g

Inclusions au choix (chunks,  
pistoles de chocolats, ...) 400 g

Mélanger la préparation pour cookies, la  
matière grasse et l'eau pendant 2 minutes  
à vitesse moyenne.

Ajouter les inclusions.

Mélanger pendant 1 minute.

## MONTAGE ET FINITIONS :

- Réaliser la pâte à cookies.
- Peser à 65 g.
- Bouler et les déposer sur plaque sur une feuille de cuisson.
- Pour des cookies moelleux, cuire les cookies sans les aplatir à 180°C pendant 15 minutes minimum au four ventilé.
- Pour des cookies plus croustillants, les aplatir légèrement avant la cuisson et les cuire à 180°C pendant 15 minutes minimum au four ventilé.
- Ces indications sont à adapter selon le type de four utilisé et le poids des cookies réalisés.

## PURATOS TEGRAL COOKIES

Préparation pâtissière pour la réalisation de cookies croustillants et fondants. Tout en jouant facilement avec les inclusions et les aromatisations !

- Disponible en sac de 10 kilos
- Date de durabilité minimale de 12 mois



# Cookies 2.0

Quantité : 32 pièces

## COOKIES

|                                      |               |
|--------------------------------------|---------------|
| <b>Puratos Tegral Cookies</b>        | <b>1000 g</b> |
| Eau                                  | 100 g         |
| Beurre                               | 220 g         |
| <b>Pralirex Noisette PatisFrance</b> | <b>40 g</b>   |

## INCLUSIONS

|                                  |              |
|----------------------------------|--------------|
| <b>Gianduja Noir Cacao-Trace</b> |              |
| <b>PatisFrance</b>               | <b>120 g</b> |
| Noix de pécan                    | 120 g        |
| <b>Belcolade Chunks Lait</b>     | <b>QS</b>    |

Mettre l'ensemble des ingrédients au batteur à la feuille. Une fois la pâte homogène, ajouter les dés de Gianduja Noir et les noix de pécan. Réaliser un boudin de 8 cm de diamètre, puis le filmer et le réserver au frais. Détailler chaque cookie à 50 g et les déposer sur une toile de silicone ajourée pour faciliter la cuisson. Finir d'étaler avec la pointe des doigts. Sur chaque cookie, déposer 3 morceaux de Chunks lait. Cuire à 180°C pendant 9 minutes. (Toile de cuisson : Ref 010279 Fibermaé Hamburger Maé)

## FINITION

|                                    |           |
|------------------------------------|-----------|
| <b>Puratos Deli Caramel</b>        | <b>QS</b> |
| <b>Pralicrac Pécan PatisFrance</b> | <b>QS</b> |

A l'aide de poches à douille, déposer de petites pointes de garnitures.

## CONSEILS :

- Toute la réussite des cookies réside dans la cuisson. Il est important de ne pas trop les cuire. Ils doivent rester moelleux au centre.
- Pour baisser le coût de revient de la pâte à cookies, il est possible de remplacer le Pralirex Noisette par une huile de noisette ou de pépin de raisin.

Un cookie encore plus gourmand ! Revisité avec plus de croquant grâce à l'ajout d'inclusions de noix de pécan, de croustillant avec du Pralicrac Pécan et une onctueuse touche de caramel.



# Brownies

Quantité : 1 cadre 40 x 30 cm

## BROWNIE

**Puratos Base Brownies** 1000 g

**Œufs** 450 g

**Belcolade Selection Noir 65%**

**Cacao-Trace** 200 g

**Beurre** 450 g

Faire fondre le chocolat et le beurre.  
Mélanger les œufs avec la base brownies.  
Ajouter le chocolat et le beurre puis mélanger à vitesse rapide pendant 3 minutes.  
Cuire en cadre 40 x 30 cm à 175°C pendant 20 minutes.

Si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter des fruits secs pour plus de gourmandise.

## PURATOS BASE BROWNIES

Préparation pâtissière pour la réalisation de brownies à l'américaine avec une texture moelleuse et au bon goût de chocolat.

- Disponible en sac de 5 kilos
- Date de durabilité minimale de 12 mois



# Fingers Brownie

Quantité : 55 pièces

## BROWNIE

|                                     |              |
|-------------------------------------|--------------|
| Puratos Base Brownies               | 1250 g       |
| Œufs                                | 563 g        |
| <b>Belcolade Selection Noir 65%</b> |              |
| <b>Cacao-Trace</b>                  | <b>250 g</b> |
| Beurre                              | 563 g        |

Faire fondre le chocolat et le beurre.  
Mélanger les œufs avec la base brownies.  
Ajouter le chocolat et le beurre puis mélanger à vitesse rapide pendant 3 minutes. Cuire en cadre 40 x 60 cm à 175°C pendant 20 minutes.

## CARAMEL CHOCOLAT

|                                     |              |
|-------------------------------------|--------------|
| Crème                               | 410 g        |
| <b>Glucose PatisFrance</b>          | <b>300 g</b> |
| <b>Trimoline PatisFrance</b>        | <b>40 g</b>  |
| <b>Vanille Gousse PatisFrance</b>   | <b>2 pcs</b> |
| Sucre                               | 290 g        |
| Beurre                              | 35 g         |
| <b>Belcolade Selection Lait 35%</b> |              |
| <b>Cacao-Trace</b>                  | <b>245 g</b> |

Chauffer la crème, le sirop de glucose, la trimoline et la vanille à 90°C. Cuire le sucre à sec et décuire avec le mélange précédent chaud. Verser le caramel décuît dans un cul de poule et laisser refroidir à 80°C. Ajouter le chocolat puis mixer. Ajouter ensuite le beurre et mixer à nouveau. Laisser refroidir à couvert à température ambiante.

## MONTAGE ET FINITIONS :

- Couper le brownie en barres de 10 x 3 cm.
- Enrober à l'aide du **Belcolade Selection Noir 65% Cacao-Trace**.
- Pocher le caramel sur la barre.
- Déposer quelques **Amandes Blanchies PatisFrance** coupées sur le dessus.

Un brownie revisité en forme de barre, tout en gardant son goût traditionnel et associé à une note de caramel et quelques amandes pour plus de texture.



# Muffins au Gianduja

Quantité : 14 pièces

## APPAREIL A MUFFIN

|                                    |               |
|------------------------------------|---------------|
| <b>Puratos Tegral Satin Muffin</b> | <b>1000 g</b> |
| Œufs                               | 400 g         |
| Huile                              | 350 g         |
| Eau                                | 250 g         |

**Gianduja Lait Cacao-Trace**

**PatisFrance 200 g**

Mélanger tous les ingrédients (sauf le Gianduja) à la feuille en vitesse moyenne pendant 3 minutes. Mélanger l'appareil avec des cubes de Gianduja et garnir de 150 g les tulipes en papier. Cuire au four à sole à 180°C pendant 25 à 30 minutes avec de la buée.

## MONTAGE ET FINITIONS :

- Garnir le moule et cuire comme indiqué.
- Napper à l'aide du **Puratos Sublimo Neutre** et décorer avec des **Noisettes Effilées PatisFrance**.

## PURATOS TEGRAL SATIN MUFFIN

Préparation pâtissière pour la réalisation de muffins moelleux, légèrement vanillés au volume développé.

Contient la **technologie Acti-Fresh** pour un moelleux et une conservation optimisés dans le temps.

- Disponible en sac de 15 kilos
- Date de durabilité minimale de 9 mois



# Muffins Bi-Couleur

Quantité : 23 pièces

## MASSE MUFFIN NATURE

|                                    |              |
|------------------------------------|--------------|
| <b>Puratos Tegral Satin Muffin</b> | <b>500 g</b> |
| Huile                              | 175 g        |
| Eau                                | 125 g        |
| Œufs                               | 200 g        |

Mélanger au batteur tous les ingrédients pendant 2 minutes à vitesse lente. Corner puis mélanger pendant 2 minutes à vitesse moyenne jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse.

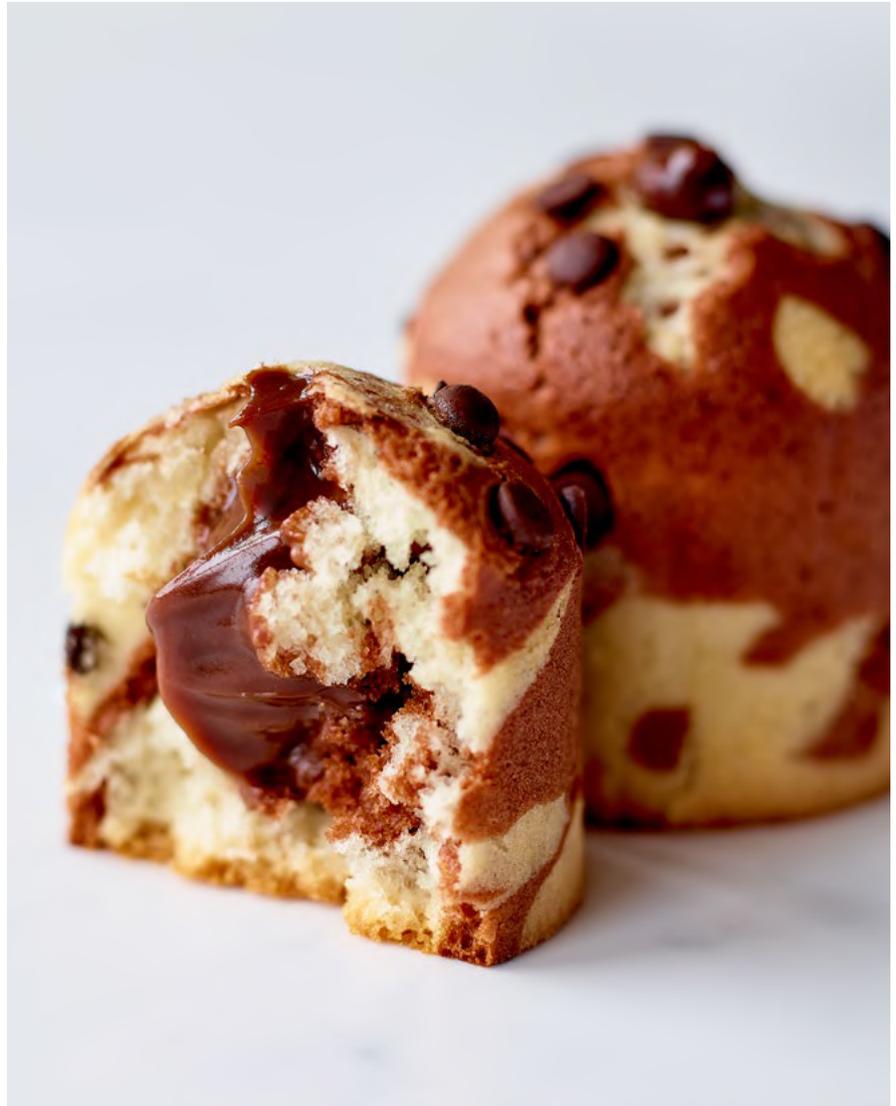
## MASSE MUFFIN CACAO

|                                    |              |
|------------------------------------|--------------|
| <b>Puratos Tegral Satin Muffin</b> | <b>500 g</b> |
| <b>Belcolade Cacao Poudre</b>      |              |
| <b>Cacao-Trace</b>                 | <b>80 g</b>  |
| Huile                              | 175 g        |
| Eau                                | 125 g        |
| Œufs                               | 200 g        |

Mélanger au batteur tous les ingrédients pendant 2 minutes à vitesse lente. Corner puis mélanger pendant 2 minutes à vitesse moyenne jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse.

## MONTAGE ET FINITIONS :

- Dans des moules mini panettone, pocher 90 g des deux masses en même temps.
- Parsemer quelques **Belcolade Mini Gouttes Noir 44%**.
- Cuire au four ventilé à 140°C pendant 30 à 40 minutes.
- Garnir le centre du muffin avec du **Puratos Carat Supercrem Nutolade**.



# Madeleines

Quantité : 25 pièces

## MADELEINES

|                                    |              |
|------------------------------------|--------------|
| <b>Pâtis'Madeleine PatisFrance</b> | <b>500 g</b> |
| Beurre                             | 185 g        |
| Œufs                               | 320 g        |

Faire fondre le beurre et mélanger tous les ingrédients à la feuille pendant 3 minutes.  
Pocher 40 g dans les empreintes à madeleine et cuire à 210°C pendant 8 à 10 minutes.



### PATIS'MADELEINE PATISFRANCE

Préparation pâtissière pour la réalisation de savoureuses madeleines au bon goût de beurre et d'œufs avec une légère note de vanille. Appellation pur beurre possible. Contient la **technologie Acti-Fresh** pour un moelleux et une conservation optimisés dans le temps.

- Disponible en sac de 10 kilos
- Date de durabilité minimale de 9 mois



# Madeleines Citron

Quantité : 30 pièces  
Moule Silicone Citron 5 cm

## MADELEINES CITRON

|                                     |              |
|-------------------------------------|--------------|
| <b>Pâtis' Madeleine PâtisFrance</b> | <b>500 g</b> |
| Beurre                              | 185 g        |
| Œufs                                | 320 g        |
| Zestes de citron                    | 5 g          |
| Cubes de citron confits             | 150 g        |

Faire fondre le beurre et mélanger tous les ingrédients à la feuille pendant 3 minutes.

Pocher 40 g dans les empreintes à madeleine et cuire à 210°C pendant 8 à 10 minutes.

## MONTAGE ET FINITIONS :

- Une fois cuit, démouler et laisser refroidir.
- Tremper la base dans du **Belcolade Sélection Extra Blanc 34% Cacao-Trace** coloré en jaune.

Une madeleine revisitée par son visuel en forme de citron, ainsi que par son goût citronné et l'ajout d'écorces de citron pour plus de texture.



# Cannelés

Quantité : 10 pièces

## PÂTE À CANNELÉ

|                                       |              |
|---------------------------------------|--------------|
| <b>Pâtis Cannelé PatisFrance</b>      | <b>300 g</b> |
| Beurre                                | 33 g         |
| Eau chaude (50 - 60°C)                | 333 g        |
| <b>Rhum Pâtissier 54% PatisFrance</b> | <b>33 g</b>  |

Mélanger tous les ingrédients et mixer au batteur à vitesse moyenne-basse pendant 5 minutes. Filmer et laisser reposer la pâte une nuit au réfrigérateur (5°C). Avant la cuisson, mixer l'ensemble pour homogénéiser la pâte. Appliquer uniformément du beurre ou du **Puratos Puralix** dans le moule à cannelé. Remplir 70 g par moule en aluminium et cuire :

- Four ventilé : 190°C pendant environ 50 minutes.
- Four à sole : 220°C pendant environ 1 heure.

Pour un moule en silicone et en cuivre, augmenter la température de cuisson de 20°C. Démouler le cannelé immédiatement après la cuisson.



## PATIS'CANNELE PATISFRANCE

Préparation pâtissière pour réaliser les authentiques cannelés bordelais, croustillants à l'extérieur et moelleux à l'intérieur.

- **Disponible en sac de 5 kilos**
- **Date de durabilité minimale de 9 mois**



Des cannelés revisités par leurs goûts :  
aux fruits, aux fruits secs et au  
chocolat.

# Déclinaison de Cannelés

Quantité : 10 pièces par parfum

## Cannelés Pistache

|                                      |             |
|--------------------------------------|-------------|
| Pâte à cannelé                       | 700 g       |
| <b>Pralirex Pistache PatisFrance</b> | <b>56 g</b> |

### DÉCORATION

|                                      |              |
|--------------------------------------|--------------|
| <b>Puratos Carat Coverliq Ivoire</b> | <b>180 g</b> |
| Huile                                | 20 g         |
| Colorant vert                        | QS           |
| <b>Sucraneige PatisFrance</b>        | <b>QS</b>    |
| <b>Pistaches Vertes PatisFrance</b>  | <b>QS</b>    |

## Cannelés Framboise

|                                     |             |
|-------------------------------------|-------------|
| Pâte à cannelé                      | 700 g       |
| <b>Puratos Classic Framboise CL</b> | <b>35 g</b> |

### DÉCORATION

|                                      |              |
|--------------------------------------|--------------|
| <b>Puratos Carat Coverliq Ivoire</b> | <b>180 g</b> |
| Huile                                | 20 g         |
| Colorant rouge                       | QS           |
| Poudres de framboises                | QS           |
| Fraises lyophilisées                 | QS           |

## Cannelés Mangue

|                                  |             |
|----------------------------------|-------------|
| Pâte à cannelé                   | 700 g       |
| <b>Puratos Classic Mangue CL</b> | <b>35 g</b> |

### DÉCORATION

|                                      |              |
|--------------------------------------|--------------|
| <b>Puratos Carat Coverliq Ivoire</b> | <b>180 g</b> |
| Huile                                | 20 g         |
| <b>Coco Rapée PatisFrance</b>        | <b>QS</b>    |

Ajouter l'aromatization dans la pâte à cannelé et mélanger.  
Laisser reposer la pâte une nuit et cuire comme les cannelés traditionnels (page 12).  
Faire fondre la pâte à glacer entre 45 et 50°C, ajouter l'huile (et le colorant). Laisser refroidir entre 40 et 45°C, recouvrir le dessus du cannelé puis décorer.

## Cannelés Chocolat

|  |             |
|--|-------------|
| Pâte à cannelé                               | 700 g       |
| <b>Belcolade Sélection Noir Pur Amer 73%</b> | <b>56 g</b> |

### DÉCORATION

|                                     |              |
|-------------------------------------|--------------|
| <b>Puratos Carat Coverliq Brune</b> | <b>180 g</b> |
| Huile                               | 20 g         |
| <b>Pistaches PatisFrance</b>        | <b>QS</b>    |
| Fraises lyophilisées                | QS           |

Faire fondre le chocolat et le verser sur la pâte à cannelé formule de base et mélanger.  
Laisser reposer la pâte une nuit et cuire comme les cannelés traditionnels (page 12).  
Faire fondre la pâte à glacer entre 45-50°C, ajouter l'huile.  
Laisser refroidir entre 40-45°C, recouvrir le dessus du cannelé puis décorer avec des pistaches et des fraises lyophilisées.



# Macarons

Quantité : 100 pièces

## COQUES DE MACARON

Patis'Macaron Extra PatisFrance 1000 g

Eau 200 g\*

Mélanger tous les ingrédients à la feuille pendant 4 minutes à vitesse rapide. Pocher immédiatement sur plaques doublées avec papier cuisson ou Silpat®. Pas de temps de repos ni de macaronnade.

Cuire au four à sole à 150°C, ouras ouverts pendant 22 minutes ou en four ventilé à 135°C, ouras ouverts pendant 22 minutes.

\*Pour les colorants liquides, soustraire la quantité de colorant à la quantité d'eau.

**DÉCOUVREZ TOUTES NOS  
RECETTES DE GANACHES :**



### PATIS'MACARON EXTRA PATISFRANCE

Préparation pâtissière pour la réalisation de coques de macarons au bon goût d'amande torréfiée, à la mie pleine et un volume développé. Elles ont une bonne tolérance aux garnitures à forte activité d'eau (AW).

- Disponible en sac de 5 kilos.
- Date de durabilité minimale de 9 mois.



# Trilogie Macarons

Quantité : 40 pièces par parfum

## Macaron Chocolat & Menthe

### COQUES

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Patis'Macaron Extra PatisFrance</b> | <b>500 g</b> |
| Eau à 50°C                             | 110 g        |
| <b>Belcolade Cacao Poudre 22%</b>      |              |
| <b>Cacao-Trace</b>                     | <b>25 g</b>  |

Mode d'emploi identique à la recette classique (page14).

### GANACHE CHOCOLAT

|                                     |              |
|-------------------------------------|--------------|
| <b>Patiscrem PatisFrance</b>        | <b>120 g</b> |
| Beurre                              | 20 g         |
| <b>Sirop de Glucose PatisFrance</b> | <b>10 g</b>  |
| Miel                                | 10 g         |
| <b>Belcolade Sélection Lait 35%</b> |              |
| <b>Cacao-Trace</b>                  | <b>66 g</b>  |
| <b>Belcolade Sélection Noir 65%</b> |              |
| <b>Cacao-Trace</b>                  | <b>120 g</b> |

Porter la crème, le beurre, le glucose et le miel à ébullition. A 80°C, verser le chocolat et mixer jusqu'à obtenir une émulsion.

### FONDANT MENTHE

|                                 |              |
|---------------------------------|--------------|
| <b>Fondant Vega PatisFrance</b> | <b>100 g</b> |
| Arôme menthe                    | 20 g         |

Chauffer le tout à 35°C et mixer.

### ASSEMBLAGE :

- Avec une brosse et du sirop coloré en vert faire une ligne sur chaque coque.
- Pocher 2 g de fondant à la menthe puis 5 g de ganache et refermer les macarons.

## Macaron Thé & Pêche

### COQUES

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Patis'Macaron Extra PatisFrance</b> | <b>500 g</b> |
| Eau à 50°C                             | 100 g        |
| Colorant orange                        | QS           |
| Thé aux fruits rouges (décor)          | QS           |

Mode d'emploi identique à la recette classique (page14).

Saupoudrer les coques avec le thé avant cuisson.

### GANACHE PÊCHE

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Starfruit Pêche Blanche PatisFrance</b>             | <b>100 g</b> |
| <b>Patiscrem PatisFrance</b>                           | <b>25 g</b>  |
| Thé aux fruits rouges                                  | 5 g          |
| <b>Belcolade Sélection Extra Blanc 34% Cacao-Trace</b> | <b>170g</b>  |

Porter la crème et le Starfruit à ébullition. Puis rajouter le thé et le laisser infuser pendant 10 minutes. Filtrer et réchauffer à 80°C puis verser sur le chocolat et mixer jusqu'à obtenir une émulsion.

### COMPOTÉE DE PÊCHE

|  |             |
|--|-------------|
| <b>Starfruit Pêche Blanche PatisFrance</b> | <b>80 g</b> |
| <b>Pêches au Sirop PatisFrance</b>         | <b>60 g</b> |
| Sucre                                      | 30 g        |
| <b>Pectine NH PatisFrance</b>              | <b>4 g</b>  |

Faire chauffer à 40°C le Starfruit et les pêches puis rajouter le mélange sucre / pectine NH. Porter à ébullition pendant 1 minute. Mixer pour avoir une compotée.

### ASSEMBLAGE :

- Garnir le macaron avec 5 g de ganache et pocher au centre 2 g de compotée.

## Macaron Basilic & Citron

### COQUES

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Patis'Macaron Extra PatisFrance</b> | <b>500 g</b> |
| Eau à 50°C                             | 100 g        |
| Colorant jaune                         | QS           |

Mode d'emploi identique à la recette classique (page 14).

Mélanger le colorant à l'eau chaude avant utilisation.

### GANACHE CITRON BASILIC

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Starfruit Citron PatisFrance</b>                    | <b>100 g</b> |
| Zeste de citron  | 5 g          |
| <b>Patiscrem PatisFrance</b>                           | <b>50 g</b>  |
| <b>Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance</b>                | <b>5 g</b>   |
| Eau  | 30 g         |
| <b>Belcolade Sélection Extra Blanc 34% Cacao-Trace</b> | <b>200 g</b> |
| Basilic frais  | 10 g         |

Hydrater la gélatine de bœuf avec l'eau. Faire chauffer à 50°C le Starfruit et le zeste de citron, rajouter la crème et porter à ébullition. Rajouter la gélatine et mixer. A 80°C, verser sur le chocolat puis ajouter le basilic frais coupé et mixer jusqu'à obtenir une émulsion.

### ASSEMBLAGE:

- A l'aide d'un pinceau éclabousser les coques avec du sirop coloré en vert.
- Garnir le macaron avec 5 g de ganache au citron basilic et poser un cube de citron confit au centre.

# Chiffon Cakes

Quantité : 3 pièces - Moule: Wilton 2105-9311

## INGRÉDIENTS

|                                    |              |
|------------------------------------|--------------|
| <b>Puratos Tegral Chiffon Cake</b> | <b>625 g</b> |
| Œufs                               | 600 g        |
| Eau                                | 100 g        |
| Huile                              | 175 g        |

Mélanger tous les ingrédients sauf l'huile au fouet pendant 7 minutes à vitesse maximale. Ajouter l'huile lentement en filet et mélanger pendant 1 minute à vitesse moyenne. Assembler le moule – Ne pas mettre d'agent graissant. Remplir le moule avec 400 à 500 g d'appareil. Cuire au four à sole à 180°C pendant 30 minutes. Après cuisson, claquer le moule sur le plan de travail, le retourner puis laisser refroidir pendant au moins 1 heure (2 heures idéalement). Démouler les bords du moule avec une spatule puis retirer la paroi. Quand le cake a bien refroidi, décoller le fond du moule avec une spatule et faire tourner le fond sur lui-même pour bien décoller le milieu.

## PURATOS TEGRAL CHIFFON CAKE

Préparation pâtissière pour la réalisation de chiffon cakes à la mie très aérée et légère avec un alvéolage très fin et une texture moelleuse et spongieuse (humide).

- Disponible en sac de 5 kilos
- Date de durabilité minimale de 12 mois



Un chiffon cake revisité sous le format d'un Kougelhopf, à la texture très aérée avec des inclusions de fruits confits.

# Chiffons Kougelhopf

Quantité : 3 pièces

## INGRÉDIENTS

|                                    |              |
|------------------------------------|--------------|
| <b>Puratos Tegral Chiffon Cake</b> | <b>625 g</b> |
| Œufs                               | 600 g        |
| Eau                                | 100 g        |
| Huile                              | 175 g        |
| Fruits confits                     | 180 g        |

Mélanger tous les ingrédients sauf l'huile au fouet pendant 7 minutes à vitesse maximale. Ajouter l'huile lentement en filet et mélanger pendant 1 minute à vitesse moyenne.

Puis ajouter les fruits confits et mélanger délicatement à la main.

Beurrer et fariner le moule.

Remplir le moule avec 400 à 500 g d'appareil. Cuire au four à sole à 180°C pendant 30 minutes.

Après cuisson, claquer le moule sur le plan de travail, le retourner puis laisser refroidir pendant au moins 1 heure (2 heures idéalement) et démouler.

## GLAÇAGE

**Belcolade Sélection Lait 35%**

|                    |              |
|--------------------|--------------|
| <b>Cacao-Trace</b> | <b>300 g</b> |
| Huile              | 40 g         |

Faire fondre le chocolat entre 45 et 50°C, ajouter l'huile.

Utiliser à 40°C.



# Quatre-Quarts

Quantité : 1 pièce

## QUATRE-QUART

Puratos Tegral 4Ever Cake 500 g

Beurre 250 g

Œufs 250 g

Faire fondre le beurre puis mélanger avec les autres ingrédients à la feuille.

Garnir les moules et cuire à 160°C pendant 40 minutes.



### PURATOS TEGRAL 4EVER CAKE

Préparation pâtissière pour la réalisation de cakes quatre-quarts à la texture de mie dense et au subtil goût de beurre et de vanille. Appellation « quatre-quarts » possible en ajoutant 60 g de sucre à la recette.

- Disponible en sac de 15 kilos
- Date de durabilité minimale de 9 mois



# Quatre-Quarts d'Illusion

Quantité : 3 pièces

## QUATRE-QUART

|                                  |              |
|----------------------------------|--------------|
| <b>Puratos Tegral 4Ever Cake</b> | <b>355 g</b> |
| Beurre                           | 178 g        |
| Œufs                             | 178 g        |

Faire fondre le beurre puis mélanger avec les autres ingrédients à la feuille.

Garnir 2 moules de 350 g et cuire à 160°C pendant 45 minutes. Laisser refroidir et couper 6 bandes de 14 x 9 x 0,9 cm dans la longueur du cake (3 bandes par cake).

Couper le reste des cakes en petits morceaux et cuire de nouveau à 160°C pendant 30 minutes.

## MOUSSE CHOCOLAT

|  |             |
|--|-------------|
| Petits morceaux de 4/4 séchés et grillés | 140 g       |
| Lait                                     | 280 g       |
| Sucre                                    | 14 g        |
| Jaunes d'œufs                            | 28 g        |
| <b>Elsay PatisFrance</b>                 | <b>14 g</b> |

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace</b>           | <b>35 g</b>  |
| <b>Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace</b> | <b>70 g</b>  |
| <b>Patiscrem PatisFrance montée</b>                    | <b>700 g</b> |

Mélanger le lait et le 4/4 séché puis chauffer ensemble. Ajouter le mélange jaunes d'œufs et Elsay et cuire comme une crème pâtissière. Ajouter le chocolat blanc et le beurre de cacao. Mixer dans un robot coupe et laisser refroidir à 40°C. Ajouter la crème montée et utiliser.

## CRÉMEUX AMBER

|  |              |
|--|--------------|
| Lait   | 150 g        |
| Petits morceaux de 4/4 séchés et grillés                 | 60 g         |
| Jaunes d'œufs  | 25 g         |
| <b>Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao Trace</b> | <b>113 g</b> |
| <b>Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace</b>             | <b>15 g</b>  |
| Fleur de sel   | 1,5 g        |

Mélanger le lait et le 4/4 séché, ajouter les jaunes d'œufs et cuire à 85°C.

Ajouter le chocolat, le beurre de cacao et la fleur de sel. Mixer jusqu'à l'obtention d'une texture homogène. Laisser refroidir en plaque à 4°C.

## SIROP VANILLE

|                                |             |
|--------------------------------|-------------|
| Eau                            | 100 g       |
| Sucre                          | 100 g       |
| <b>Puratos Classic Vanille</b> | <b>10 g</b> |

Porter tous les ingrédients à ébullition.

## GLAÇAGE GOURMAND

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Pralicrac Chocolait Cacao-Trace PatisFrance</b> | <b>500 g</b> |
| <b>Belcolade Selection Lait 35% Cacao-Trace</b>    | <b>150 g</b> |
| Huile  | 50 g         |

Faire fondre le chocolat et l'huile, ajouter le Pralicrac.

Glacer à 40°C sur le cake congelé.

Un Quatre-Quart révisité en entremets tout en gardant sa forme et les codes gustatifs de la recette traditionnelle. Une association de textures originales avec du moelleux, du croustillant et du crémeux.

## MONTAGE ET FINITIONS :

- A l'aide d'un décapeur thermique et d'une feuille rhodoïd, réaliser 3 empreintes représentant la bosse du cake.
- Une fois la mousse réalisée, garnir les empreintes de cake en rhodoïd de 150 g de mousse puis surgeler.
- Garder le reste de la mousse filmée à température ambiante.
- Une fois surgelées, démouler les mousses et commencer le montage.
- Chemiser le moule à cake de mousse et déposer une tranche de 4/4 punchée au sirop.
- Pocher au milieu un boudin de crémeux de 100 g.
- Entourer le crémeux de mousse et déposer une deuxième tranche de biscuit punché.
- Ajouter environ 70 g de mousse, lisser et déposer l'empreinte de mousse surgelée. Appuyer, lisser les bords et surgeler le tout.
- Glacer avec le glaçage gourmand à 40°C et décorer.



# Cakes Moelleux

Quantité : 4 pièces

## MASSE CAKE

|                                   |               |
|-----------------------------------|---------------|
| <b>Puratos X-Press Cream Cake</b> | <b>1000 g</b> |
| Eau                               | 550 g         |

Mélanger tous les ingrédients 1 minute à vitesse lente, puis 3 minutes à vitesse moyenne, au batteur avec la feuille.

Verser 350 g dans un moule à cake en aluminium 16 x 5 cm.

Cuire au four ventilé à 160°C pendant 40-45 minutes. Laisser refroidir.



## PURATOS X-PRESS CREAM CAKE

Préparation pâtissière pour la réalisation de cakes moelleux très pratique, facilement déclinable en goûts et sans ajouts d'œufs ni huile.

- Disponible en sac de 15 kilos
- Date de durabilité minimale de 12 mois



# Cakes Pécan

Quantité : 5 pièces

## MASSE CAKE

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Puratos X-Press Cream Cake    | 1000 g |
| Eau                           | 500 g  |
| Zestes d'orange               | 1 pc   |
| Praliné Extra 50% PatisFrance | 250 g  |
| Noix de pécan torréfiées      | 170 g  |

Mélanger pendant 3 minutes à la feuille le X-Press et l'eau. Ajouter les zestes et le praliné puis finir de mélanger à la main avec les noix de pécan. Garnir les moules de 350 g et cuire à 170°C pendant 35 à 40 minutes.

## GLAÇAGE CROUSTILLANT

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Pralicrac Chocolait Cacao-Trace |       |
| PatisFrance                     | 500 g |
| Huile                           | 50 g  |
| Belcolade Selection Lait 35%    |       |
| Cacao-Trace                     | 150 g |

Faire fondre l'huile et le chocolat, ajouter le Pralicrac.  
Glacer entre 35 et 40°C sur cake congelé.

## MONTAGE ET FINITIONS :

- Démouler les cakes une fois cuits puis placer au congélateur.
- Glacer les cakes avec le glaçage entre 35 et 40°C.
- Décorer avec des fruits secs et des oranges confites.

Un cake revisité au travers du goût avec l'ajout de notes de fruits secs et par son enrobage croustillant au Pralicrac Chocolait.



# Pains d'Épices

Quantité : 8 pièces

## PAIN D'ÉPICES

|   |               |
|---|---------------|
| <b>Pâtis' Pain d'Épices PatisFrance</b> | <b>1000 g</b> |
| Eau                                     | 500 g         |
| Miel                                    | 1100 g        |

## MÉTHODE

Mélangez les 3 ingrédients pendant 3 minutes à vitesse moyenne.

Faites cuire dans des moules en aluminium de 20 cm (325 g par moule) :

- dans un four à sole pendant environ 55 minutes à 160°C.
- dans un four ventilé pendant environ 45 minutes à 150°C.

## ASTUCE

Pour augmenter son moelleux, le pain d'épices peut être enveloppé dans du film alimentaire pendant qu'il est chaud.

### PATIS'PAIN D'ÉPICES PATISFRANCE

Préparation pâtissière pour la réalisation de pains d'épices moelleux et fondants en bouche aux notes de miel et d'épices (cannelle, badiane, clous de girofle et cardamome).

En respectant la recette indiquée l'appellation pain d'épices au miel ou pain d'épices de Dijon est possible.

- **Disponible en sac de 10 kilos**
- **Date de durabilité minimale de 12 mois**



# Ginger Babas

Quantité : 24 pièces - Moule: Silikomart Ode et Maé Cylindre

## PAIN D'ÉPICES

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Patis' Pain d'Épices PatisFrance</b> | <b>360 g</b> |
| Miel                                    | 395 g        |
| Eau                                     | 143 g        |

Mélanger pendant 2 minutes à la feuille.

Remplir de 30 g les moules Silikomart®

Ode. Cuire au four ventilé à 150°C pendant 30 minutes.

## SIROP D'AGRUMES

|  |              |
|--|--------------|
| Eau                                    | 750 g        |
| <b>Starfruit Mandarine PatisFrance</b> | <b>200 g</b> |
| Sucre (1)                              | 250 g        |
| Citron vert                            | 2 pcs        |
| Orange                                 | 1 pc         |
| Gingembre                              | 10 g         |
| <b>Pectine NH PatisFrance</b>          | <b>10 g</b>  |
| Sucre (2)                              | 20 g         |

Zester les agrumes et les presser. Couper le gingembre en petit morceau. Porter le tout à ébullition sauf la pectine et laisser infuser pendant 30 minutes. Filtrer et ajouter le mélange pectine + sucre (2), porter à ébullition pendant 1 minute.

## COMOTÉE D'ORANGE

|  |              |
|--|--------------|
| Suprêmes d'orange (1)                      | 208 g        |
| <b>Starfruit Mandarine PatisFrance</b>     | <b>110 g</b> |
| Sucre                                      | 110 g        |
| <b>Pectine NH PatisFrance</b>              | <b>8 g</b>   |
| Zestes d'orange blanchis                   | 4 pcs        |
| <b>Gélatine Bœuf en Poudre PatisFrance</b> | <b>6 g</b>   |
| Eau  | 36 g         |
| Suprêmes d'orange (2)                      | 100 g        |
| <b>Starfruit Mandarine PatisFrance</b>     | <b>QS</b>    |

Porter à ébullition les 4 premiers ingrédients. Ajouter les zestes et la gélatine hydratée. Mixer et laisser refroidir à 4°C.

Avant utilisation ajouter les deuxièmes parties de suprêmes d'orange (2) et mixer de nouveau puis ajouter un peu de purée de mandarine pour ajuster la texture.

## CHANTILLY NOISETTE

|  |             |
|--|-------------|
| Crème (1)                                  | 70 g        |
| Lait                                       | 33 g        |
| <b>Pralirex Noisette PatisFrance</b>       | <b>70 g</b> |
| <b>Belcolade Selection Extra Blanc 34%</b> |             |
| <b>Cacao-Trace</b>                         | <b>85 g</b> |
| <b>Gélatine Bœuf en Poudre PatisFrance</b> | <b>2 g</b>  |
| Eau  | 12 g        |
| Crème (2)                                  | 400 g       |

Chauffer le lait et la crème (1), ajouter la gélatine hydratée et verser sur le chocolat et le Pralirex. Mixer avec la crème (2) et laisser prendre une nuit au froid.

## GLAÇAGE MANDARINE

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Sirop de Glucose PatisFrance</b>    | <b>260 g</b> |
| <b>Pectine NH PatisFrance</b>          | <b>18 g</b>  |
| Sucre                                  | 260 g        |
| Stab 2000                              | 10 g         |
| <b>Starfruit Mandarine PatisFrance</b> | <b>440 g</b> |
| <b>Starfruit Citron PatisFrance</b>    | <b>400 g</b> |
| Eau                                    | 240 g        |
| <b>Puratos Miroir Glassage Neutre</b>  | <b>200 g</b> |

Porter le tout à ébullition, sauf le glaçage, pendant 1 minute. Ajouter le Miroir Glassage et mixer. Laisser prendre et utiliser entre 40 et 45°C.

## MONTAGE ET FINITIONS :

- Cuire le pain d'épices. Couper l'excédent et bloquer au congélateur pour démouler.
- Les imbiber dans le sirop chaud puis placer dans un moule silicone légèrement plus grand.
- Percer le centre à l'aide d'un vide pomme puis verser au centre encore un peu de sirop chaud.
- Bloquer au congélateur.
- Démouler, percer de nouveau le centre pour être certain d'avoir au bon diamètre.

Un pain d'épices revisité sous le format du Baba, les notes d'épices se mélangent aux codes du Baba traditionnel tel que le sirop et la chantilly avec une pointe d'agrumes pour plus de fraîcheur en bouche.

- Glacer sur une grille puis déposer sur un support cartonné.
- Garnir le centre de compotée d'orange.
- Pocher la chantilly avec une douille cannelée.
- Faire une empreinte avec une cuillère chaude puis garnir avec un peu de compotée.
- Saupoudrer de **Poudre de Vanille PatisFrance**.





[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  
E : patisfrance@puratos.com

  
**puratos**  
Food Innovation for Good