

Collection de Noël 2023

Les ingrédients

Brut, nature, pur ... Découvrez

Les ingrédients

La noisette, le chocolat, les agrumes, la pistache ou encore le café... Autant d'ingrédients nobles de la pâtisserie que nos chefs sont venus travailler dans ce cahier Collection de Noël 2023.

Pour sublimer la pureté de l'ingrédient et le placer au cœur de la bûche, la simplicité a été le maître mot.

Pour y faire écho, un design épuré vient faire ressortir le caractère marquant de chaque ingrédient, rappelle ses aspérités, sa texture et son côté unique.

Nous avons aussi eu à cœur de faire des choix raisonnés : sélection d'ingrédients de saison, un sourcing local, une volonté de désucrage ou encore plus de fruits. Tout ceci afin de respecter les attentes des consommateurs.



LA VANILLE

P 4



LES AGRUMES

P 12



LE CHOCOLAT

P 20



L'AMANDE

P 6



LA NOISETTE

P 8



LA PISTACHE

P 10



LES FRUITS
EXOTIQUES

P 14



LE MARRON

P 16



LE CAMEL

P 18



LE CAFÉ

P 22



COLLECTION
DE BONBONS

P 24



La Vanille

Par : Maël DELATRE.

Quantité : 3 bandes de bûches.



1 BISCUIT PÂTE À CHOUX CHOCOLAT

Lait entier (1)	280 g
Beurre	60 g
Belcolade Beurre de cacao	50 g
Belcolade Sélection Blanc 30% Cacao-Trace	100 g
Farine Pâtisnière PatisFrance	270 g
Jaunes d'œufs	320 g
Cœufs	190 g
Lait entier (2)	75 g
Blancs d'œufs	470 g
Sucre semoule	220 g
TOTAL	2035 g

Porter à ébullition le lait (1) et le beurre. Ajouter le chocolat blanc et le beurre de cacao. Verser la farine tamisée pour en faire une panade. Ajouter à cette panade les œufs, les jaunes et le lait (2). Monter les blancs avec le sucre et mélanger les deux appareils. Préparer trois plaques à rebord 40 x 60 cm. Étaler l'appareil 650 g par feuille. Saupoudrer de poudre de vanille. Cuire à 180°C pendant environ 10 - 12 minutes. A la sortie du four, déposer une feuille cuisson avec une grille puis retourner le biscuit et laisser refroidir.

2 CAVIAR DE VANILLE

Praliné Amande Doux 59% PatisFrance	500 g
Eau	100 g
Poudre de Vanille PatisFrance	5 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
TOTAL	630 g

Mélanger le praliné avec l'eau. Une fois le mélange homogène et bien émulsionné, ajouter la poudre de vanille et la gousse de vanille grattée. Réserver à température ambiante.

3 SIROP VANILLE

Eau	500 g
Sucre	500 g
Poudre de Vanille PatisFrance	1 g
Vanille Gousse PatisFrance	5 pcs
TOTAL	1000 g

Faire bouillir le sirop avec l'ensemble des ingrédients. Imbiber à l'aide du sirop chaud

et d'un pinceau. Réserver à +4°C, au réfrigérateur après utilisation.

4 CRÉMEUX VANILLE

Crème 35% Patiscrem PatisFrance	591 g
Puratos Classic Vanille	45 g
Jaunes d'œufs	120 g
Sucre	27 g
Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance	7.5 g
Eau d'hydratation	45 g

Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	14 g
Belcolade Sélection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	99 g
Vanille Gousse PatisFrance	2 pcs
TOTAL	949 g

Faire bouillir la crème, le Classic Vanille et la gousse de vanille grattée. Verser sur le mélange jaunes / sucre préalablement blanchi. Cuire à l'anglaise. Ajouter la gélatine préalablement réhydratée. Verser sur le chocolat blanc et le beurre de cacao. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant. Débarrasser. Réserver à +4°C. Retravailler le crémeux avant de le dresser dans un tube de feuille rholoïd de 48 x 40 cm (tube PVC de 25 mm de diamètre). Surgeler.

5 GANACHE MONTÉE VANILLE

Crème 35% Patiscrem PatisFrance (1)	730 g
Vanille Gousse PatisFrance	8 pcs
Sucre semoule	160 g
Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance	10 g
Eau d'hydratation	60 g

Belcolade Sélection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	275 g
Crème 35% Patiscrem PatisFrance (2)	1215 g
TOTAL	2450 g

Hydrater la gélatine à l'eau froide et laisser gonfler au froid positif. Porter à ébullition la crème (1) avec la vanille. Verser sur le chocolat blanc, mixer. Ajouter la gélatine hydratée et fondue. Ajouter la crème (2), mixer et laisser cristalliser pendant 12 heures au froid positif. Le lendemain, monter la ganache à vitesse moyenne, arrêter le foisonnement lorsqu'elle est encore crémeuse, elle continuera de se serrer avec le froid de la masse.

6 APPAREIL À PISTOLET NOIR

Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	500 g
Belcolade Sélection Noir Extra 57.5% Cacao-Trace	500 g
Colorant noir	3 g
TOTAL	1003 g

Fondre le beurre de cacao et la couverture. Ajouter le colorant. Pistoler à 35 - 40°C sur la bûche surgelée.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Détailler le biscuit en rectangle de 48 cm de longueur. Ebarber.
- Étaler une fine couche de caviar de vanille.
- Étaler 500 g de ganache montée vanille. Conserver le reste pour réaliser le décor.
- Réaliser des traits de caviar de vanille à l'aide d'une poche.
- Déposer le tube de crémeux vanille préalablement surgelé.
- Rouler l'ensemble.
- Une fois la bande surgelée, dresser uniformément le restant de ganache montée vanille à l'aide d'une douille chemin de fer.
- Recouvrir d'un film alimentaire puis tirer dessus dans le sens de la longueur afin de faire apparaître des sillons.
- Surgeler.
- Retirer le film alimentaire.
- Floquer à l'aide d'un appareil à pistolet noir.
- Fondre légèrement au chalumeau.

RÉALISATION DES EMBOUTS DE BÛCHES :

Sur une feuille guitare, à l'aide d'une petite passette, saupoudrer de poudre vanille sur un rond or à petit gâteau de 8 cm de diamètre. Retirer le disque. Déposer de la couverture blanche vanillée au centre de la poudre de vanille restante sur la feuille à l'aide d'une poche. Recouvrir d'une feuille guitare. Presser pour étaler la couverture. Laisser cristalliser. Retailer les embouts de bûches à l'aide d'un couteau chaud si nécessaire.



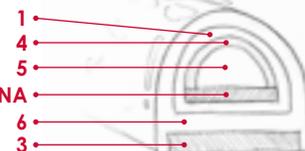


L'Amande

Par Jonathan Mougel, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur 2019.

Quantité : +/- 1 gouttière 50 cm - Moule: Arche, référence BU41 de chez Déco Relief.

PRALINÉ MARCONA



1 BISCUIT JOCONDE AMANDE

Amandes Poudre PatisFrance	280 g
Sucre glace	130 g
Trimoline	30 g
Œufs	300 g
Farine	60 g
Beurre	50 g
Blancs d'œufs	190 g
Sucre	30 g

Monter les 5 premiers ingrédients ensemble. Monter parallèlement les blancs d'œufs et les serrer avec le sucre. Faire fondre le beurre. Mélanger les deux premiers mélanges ensemble puis ajouter le beurre fondu en filet. Etaler sur Silpat. Cuire sur une plaque 40 x 60 cm à 185°C pendant +/- 10 minutes.

2 DUJA VANILLE

Amandes Marcona Blanches	800 g
Amandes Brutes Marcona	200 g
Poudre de Vanille PatisFrance	18 g
Gousses de vanille du Mexique	2 pcs
Fleur de sel de Guérande	5 g

Belcolade Sélection Amber Douceur 32% Cacao-Trace 150 g

Belcolade Sélection Extra Blanc 34% Cacao-Trace 500 g

Torrifier les amandes pendant 5 minutes à 135°C puis 15 minutes à 160°C. Après refroidissement, mixer les amandes, la poudre de vanille, la vanille grattée et la fleur de sel au Stéphan. Verser la pâte obtenue dans un raffineur à meules et incorporer les chocolats fondus à 35°C. Possibilité de mixer au Stéphan aussi cette étape. Raffiner jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse et homogène. Pré-cristalliser à 23°C avant de stocker en pot hermétique.

3 CROUSTILLANT AMANDE-VANILLE

Duja Amande-Vanille	130 g
Beurre noisette	8 g
Amandes Marcona torréfiées et concassées	32 g
Poudre de Vanille PatisFrance	1 g
Crousticrep PatisFrance	32 g

Détendre le Duja à 29°C et incorporer le beurre

noisette (30°C) puis les autres ingrédients dans l'ordre. Dresser en fin de montage. (200 g par gouttière)

4 COMPOTE POMMES ET AGRUMES

Suprêmes d'orange	100 g
Suprêmes de mandarine	50 g
Pommes en brunoise	100 g
Starfruit Passion PatisFrance	50 g
Sucre	75 g
Inuline	18 g
Glucose atomisé	18 g
Pectine NH PatisFrance	4,5 g
Masse gélatine	32 g
Zestes d'orange blanchis	1 pc

Faire revenir les suprêmes avec les pommes et le sucre. Ajouter la purée de passion et poursuivre la cuisson quelques minutes pour cuire les pommes. Ajouter les autres sucres et la pectine et cuire pendant 1 minute. Ajouter les zestes d'orange blanchis et la masse gélatine. Mixer et couler sur Silpat®. Refroidir à 4°C. (200 g par insert)

5 CRÉMEUX PRALINÉ AMANDE 70% MARCONA

Crème 35% Patiscrem PatisFrance	55 g
Sucre	8 g
Pectine nH 95	2 g
Pure pâte d'amande torréfiée*	30 g
Pâte d'amande 50%	27 g
Jaunes d'œufs	31 g
Crème montée	193 g

Porter à ébullition la crème, le sucre et la pectine. Ajouter les jaunes d'œufs et les pocher. Verser sur la pâte d'amande et la pure pâte d'amande. Mixer le tout. Après refroidissement, ajouter la crème montée. Dresser en insert et surgeler. (voir montage)

6 MOUSSE AMANDE

Lait	102 g
Pectine NH PatisFrance	2 g
Gélatine Poudre PatisFrance	4 g
Eau d'hydratation	24 g

Praliné Collection Amande Marcona 70% PatisFrance 160 g

Pure pâte d'amande torréfiée (amandes brutes torréfiées et mixées) * 35 g
Crème fouettée 300 g
Chauffer le lait 45°C et incorporer la pectine en mixant. Porter à 85°C et ajouter la masse gélatine fondue. Verser sur le praliné et la purée d'amande torréfiée puis mixer. Ajouter la crème à 32°C. (+/- 600 g par montage)

7 GLAÇAGE AMANDE

Lait	300 g
Sirap de glucose	500 g
Gélatine en poudre	30 g
Eau d'hydratation	180 g

Praliné Collection Amande Marcona 70% PatisFrance 400 g

Belcolade Sélection Amber Douceur 32% Cacao-Trace 400 g
Puratos Miroir Neutre 1000 g

Porter le lait et le sirap de glucose à ébullition. Ajouter la masse gélatine et mixer. Verser sur le chocolat et le praliné puis mixer à nouveau. Ajouter le miroir et remixer. Glacer à 32°C.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Chemiser un insert rond de 6 cm avec le biscuit joconde.
- Déposer 200 g de compote de pommes-agrumes et incruster le crémeux amande.
- Pocher sur la longueur un filet de **Praliné Collection Amande Marcona 70% PatisFrance**, puis obturer avec une semelle de biscuit. Congeler.
- Déposer +/- 600 g de mousse amande dans le moule à buche et incruster bien au centre l'insert. Lisser correctement au-dessus et congeler quelques minutes.
- Préparer le croustillant et venir le lisser en obturation de la buche. Surgeler.
- Glacer avec le glaçage amande et décorer de fins pétales d'amandes.

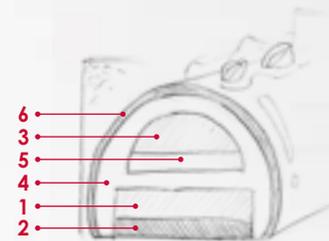
*Pour réaliser votre pure pâte d'amande torréfiée : torréfier des amandes brutes à 165°C pendant 20 minutes. Refroidir puis broyer fin.



La Noisette

Par : Maël DELATRE.

Quantité : 3 bandes de bûches - Moule : DécoRelief - BUB01.



1 DACQUOISE NOISETTE

Blancs d'œufs	500 g
Sucre	500 g
Noisettes Brutes Poudre PatisFrance	400 g
Farine Pâtisnière PatisFrance	100 g
TOTAL	1500 g

Monter les blancs d'œufs avec le sucre. Une fois les blancs montés, incorporer les poudres préalablement tamisées. Étaler dans un cadre 40 x 60 cm. Cuire au four ventilé, à 170°C pendant environ 13 - 15 minutes. Après la cuisson, débarrasser du cadre puis déposer une feuille cuisson et une grille pendant le ressuage.

2 CROUSTILLANT GIANDUJA PIÉMONT

Gianduja Lait Collection PatisFrance	650 g
Crousticrep PatisFrance	400 g
Noisettes IGP Piémont Blanchies PatisFrance concassées	230 g
Fleur de sel	3 g
TOTAL	1283 g

Torréfier les noisettes à 150°C pendant environ 25 minutes. Fondre le Gianduja à environ 40 - 45°C. Ajouter le Crousticrep et les noisettes concassées. Étaler sur la feuille de biscuit.

3 CRÉMEUX GIANDUJA PIÉMONT

Lait	546 g
Gianduja Lait Collection PatisFrance	490 g
Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62% PatisFrance	290 g
Gelée Dessert PatisFrance	40 g
Fleur de sel	2 g
TOTAL	1369 g

Dans une casserole, chauffer le lait. Ajouter le reste des ingrédients. Mixer le tout. Couler 430 g par insert dans les moules BUB34. Laisser prendre au réfrigérateur puis dresser 100 g de Praliné Collection pur par bande.

4 MOUSSE PRALINÉ PIÉMONT

Lait	488 g
Gelée Dessert PatisFrance	89 g
Zestes de citron jaune	1 pc
Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62% PatisFrance	732 g
Crème 35% Patiscrem PatisFrance	1207 g
TOTAL	2516 g

Chauffer le lait et les zestes de citron. A 45°C - 50°C, ajouter la gelée dessert. Verser sur le praliné. Refroidir à 30°C puis ajouter la crème montée.

5 PRALINÉ PIÉMONT

Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62% PatisFrance	300 g
--	--------------

Prêt à l'emploi.

6 GLAÇAGE PRALINÉ

Puratos Miroir Glassage Neutre	1500 g
Praliné Intense 69% PatisFrance	300 g
Gélatine Poudre Boeuf PatisFrance	9 g
Eau d'hydratation	36 g
Scintillant or (facultatif)	QS
TOTAL	1845 g

Hydrater la gélatine puis la faire fondre au four à micro-ondes. Chauffer le glaçage à 45°C et incorporer la gélatine fondue. Ajouter le praliné et mixer. Utiliser à 35°C.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Étaler le croustillant sur le biscuit puis détailler des bandes de 6 x 48 cm.
- Verser 430 g de crémeux praliné par moule à inserts.
- Dresser 100 g de praliné pur par bande d'inserts.
- Surgeler.
- Effectuer le montage en déposant 500 g de mousse dans le fond du moule à bûche.
- Déposer l'insert.
- Déposer à nouveau 250 g de mousse.
- Mettre le biscuit et le croustillant coté semelle.
- Surgeler.
- A l'aide d'une douille pour glacer les éclairs, dresser du Gianduja, retourner la bûche puis tremper dans les noisettes concassées.
- Glacer.

RÉALISATION DES EMBOUTS DE BÛCHES :

Sur une feuille guitare, étaler du chocolat au lait, au point, à l'aide de règles de 2 mm d'épaisseur ou d'une raplette.

Parsemer de noisettes hachées torréfiées puis broyées afin d'avoir une granulométrie plus fine.

Détailler des carrées de 8,5 cm de côté.

Pulvériser à l'aide d'un appareil à pistolet lait.



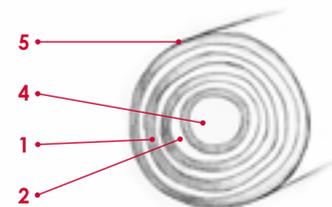




La Pistache

Par : Mathias Gautron.

Quantité : 2 bandes de bûches - Moule : BUB51A.



1 BISCUIT MOELLEUX AUX PISTACHES

Jaunes d'œufs	210 g
Œufs	210 g
Sucre cassonade	100 g
Sucre glace	165 g
Pistaches Poudre PatisFrance	320 g
Farine Pâtissière de Blé T65	100 g
Blancs d'œufs	580 g
Sucre	100 g
Zestes d'orange	1 pc
TOTAL	1785 g

Mettre les œufs, les jaunes, la farine, les poudres de pistache et sucre avec les zestes d'orange dans une cuve de batteur. Foisonner l'ensemble pendant 5 minutes au batteur. Monter les blancs mousseux avec le sucre. Mélanger les deux masses à la maryse. Préparer deux plaques à rebord 40 x 60 cm avec un Silpat. Étaler l'appareil à raison de 720 g par feuille. Cuire à 180°C pendant 10 minutes. Détailler le biscuit à 48 x 38 cm. Durée de conservation optimale : 3 jours. Conservation : A l'abri de la lumière et au sec entre 17/20°C.

2 CONFIT FRUITS ROUGES

Starfruit Framboise PatisFrance	300 g
Puratos Topfil Finest Smooth Fraise 70%	260 g
Yuzu	20 g
Trimoline	130 g
Sucre semoule	50 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Pectine NH PatisFrance	10 g
TOTAL	771 g

Cuire le Topfil avec le sucre et la vanille. Ajouter la pulpe de framboise, le yuzu et la trimoline. Ajouter le mélange sucre / pectine NH et cuire 2 minutes. Débarrasser et laisser refroidir. Mixer avant l'utilisation. Étaler 330g sur chaque biscuit.

3 SABLÉ PISTACHE

Pistaches Poudre PatisFrance	100 g
Amandes Poudre PatisFrance	50 g
Farine	150 g
Sucre cassonade	320 g
Beurre 82%	130 g
Sel	2 g
TOTAL	510 g

Mélanger tous les ingrédients ensemble et étaler à 3 mm. Détailler des disques de 8 cm de diamètre et les cuire à 150°C pendant 15 minutes.

4 GLACE PISTACHE

Puratos Base Glace Crema	480 g
Pralirex Pistache PatisFrance	200 g
Lait	1320 g
TOTAL	2000 g

Mixer tous les ingrédients au mixeur plongeant. Turbiner à -10°C. Utiliser 700 g par bûche.

5 PISTACHES CARAMÉLISÉES

Pistaches Hachées PatisFrance	600 g
Eau	50 g
Sucre	100 g
Trimoline	15 g
TOTAL	765 g

Porter à ébullition le sucre avec l'eau et la trimoline. Refroidir le sirop. Verser sur les pistaches et caraméliser légèrement à 140°C au four ventilé pendant 15 minutes. Bien les séparer les unes des autres.

MONTAGE ET FINITIONS

- Étaler le confit de fruits rouges sur le biscuit et congeler 10 minutes.
- Étaler la glace pistache sur le confit et rouler la bûche.
- Mettre directement dans un moule à bûche BUB51A.
- Masquer la bûche avec environ 200 g de glace pistache et la rouler directement dans les pistaches hachées caramélisées.
- Détailler la bûche à 22 cm et déposer les embouts sablés pistache aux extrémités de la bûche.



Les Agrumes



Par : Maëli DELATRE.

Quantité : 3 bandes de bûches - Moule : DécoRelief - BUB01.

1 SABLÉ CROUSTILLANT

Puratos Mimetic Essentiel	280 g
Sucre	250 g
Sel	4 g
Farine Pâtissière PatisFrance	350 g
Boisson de soja	100 g
Volcano PatisFrance	15 g
TOTAL	1000 g

Mélanger l'ensemble des ingrédients à l'aide d'un batteur. Débarrasser sur une plaque avec un Silpat. Cuire au four ventilé, à 165°C pendant 23 - 25 minutes. Réserver à température ambiante.

2 SABLÉ RECONSTITUÉ

Belcolade Selection Plant Based Blanc Cacao-Trace	100 g
Praliné Collection Amande Marcona 70% PatisFrance	50 g
Sablé croustillant	230 g
Fleur de sel	1 g
Zestes de citron vert	1 pc
TOTAL	381 g

Fondre la couverture. Ajouter le praliné. Verser dans la cuve du batteur avec le sablé croustillant concassé, la fleur de sel et les zestes de citron vert. Étaler à l'aide de deux règles confiseur de 3 mm de hauteur et 49 cm de long et 21 cm de largeur. Réserver au réfrigérateur à + 4°C. Détailler trois bandes de 7 x 49 cm.

3 BISCUIT MOELLEUX AGRUMES

Farine Pâtissière PatisFrance	375 g
Amidon Maïs PatisFrance	94 g
Amande Poudre PatisFrance	250 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Huile	94 g
Starfruit Mandarine PatisFrance	488 g
Volcano PatisFrance	31 g
Sucre	76 g
Sucre inverti	125 g
Eau	500 g
Yumgo blanc poudre	40 g
TOTAL	2066 g

Mélanger l'eau et la poudre Yumgo blanc à l'aide d'un fouet. Mixer et monter la préparation. Mélanger le reste des ingrédients

et monter pendant 2 à 3 minutes à grande vitesse. Une fois la seconde préparation homogène, ajouter le Yumgo blanc monté. Cuire en cadre 40 x 60 cm à 180°C pendant 16 minutes. Débarrasser sur grille puis laisser refroidir. Détailler des bandes de 48 x 6 cm.

4 COMPOTÉE D'AGRUMES

Starfruit Mandarine PatisFrance	499 g
Starfruit Citron PatisFrance	56 g
Glucose PatisFrance	91 g
Sucre	74 g
Pectine NH PatisFrance	21 g
Puratos Classic Citron	12 g
Puratos Topfil Agrumes 77%	674 g
Zestes de citron vert	3 pcs
TOTAL	1427 g

Peser les purées de fruits, le glucose, les zestes de citron vert et le Classic citron. Ajouter le mélange sucre / pectine. Porter à ébullition et tenir pendant 1 minute afin de s'assurer d'une bonne cuisson. Verser sur la compotée d'agrumes. Mélanger pour obtenir une compotée homogène. Verser 450 g par moule à inserts de bûche. Surgeler.

5 MOUSSE AGRUMES VANILLE

Starfruit Citron PatisFrance	100 g
Starfruit Mandarine PatisFrance	900 g
Puratos Classic Vanille	10 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Amidon de Maïs PatisFrance	100 g
Pectine NH PatisFrance	16 g
Sucre	90 g
Belcolade W Plant Based	200 g
Puratos Ambiante Topping	600 g
Boisson soja	400 g
TOTAL	2416 g

Faire chauffer les purées de fruits avec la gousse de vanille et le classic vanille. A 40°C, ajouter le mélange sucre / pectine / amidon. Faire bouillir et tenir l'ébullition pendant environ 1 minute afin de s'assurer de la bonne cuisson. Verser sur la couverture végétale. Laisser refroidir à 40°C. Ajouter le mélange Ambiante / boisson de soja monté mousseux.



6 APPAREIL À PISTOLET ORANGE

Belcolade Selection Plant Based Blanc Cacao-Trace	200 g
Belcolade Beurre de Cacao	200 g
Colorant naturel rouge	4 g
Colorant naturel jaune	12 g
TOTAL	416 g

Fondre la couverture et le beurre de cacao. Ajouter les colorants. Mixer. Température d'utilisation 40°C.

7 APPAREIL À PISTOLET NEUTRE

Puratos Miroir Glassage Neutre	200 g
Eau	20 g
TOTAL	220 g

Chauffer le glaçage au four à micro-ondes à 60 - 65°C. Pulvériser des fines gouttelettes sur le flocage orange.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Réaliser l'insert en versant 450 g par moule à inserts de bûche. Surgeler.
- Déposer 450 - 500 g de mousse agrumes dans le fond du moule à bûche.
- Déposer l'insert.
- Déposer à nouveau 200 - 250 g de mousse agrumes.
- Déposer le biscuit.
- Terminer le montage en déposant le croustillant.
- Surgeler.
- Floquer à l'aide de l'appareil à pistolet orange.
- Glacer à l'aide de l'appareil à pistolet neutre.

RÉALISATION DES EMBOUTS DE BÛCHES :

Sur une feuille guitare, étaler du **Belcolade Sélection Extra Blanc 34% Cacao-Trace** coloré en orange à l'aide de règles de 2 mm d'épaisseur ou d'une raplette. Une fois la couverture semi cristallisée, détailler à l'aide du chablon préalablement découpé en forme d'orange. Laisser cristalliser. Une fois complètement cristallisé, pulvériser à l'aide d'un appareil à pistolet orange. Laisser cristalliser. Pour finir, pulvériser à l'aide d'un glaçage neutre.



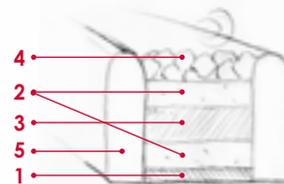




Les Fruits Exotiques

Par : COLLE Kévin.

Quantité : 7 bandes de bûches (1 cadre 57 x 37 cm) - Moule : DécoRelief - BUB22.



1 CROUSTILLANT CHOCOLAT BLANC COCO

Pralicrac Blanc PatisFrance	900 g
Coco Râpée PatisFrance	300 g
TOTAL	1200 g

Ramollir le Pralicrac et ajouter la coco râpée torréfiée.

2 BISCUIT COCO

Blancs d'œufs	540 g
Sucre cassonade	540 g
Œufs	244 g
Jaunes d'œufs	488 g
Farine de blé	50 g
Coco Râpée PatisFrance (1)	110 g
Amandes Poudre PatisFrance	280 g
Beurre	148 g
Zestes de citron vert	1 pc
Coco Râpée PatisFrance (2)	40 g
TOTAL	2440 g

Monter les blancs d'œufs avec le sucre cassonade. Ajouter délicatement les œufs avec les jaunes. Puis incorporer les poudres et finir avec le beurre fondu et le zeste. Préparer deux plaques à rebord 40 x 60 cm avec un cadre 57 x 37 cm. Étaler l'appareil à raison de 1200 g et parsemer 20 g de coco râpée par plaque. Cuire à 170°C au four ventilé pendant 20 minutes.

3 CRÉMEUX PASSION BANANE

Starfruit Passion PatisFrance	875 g
Starfruit Banane PatisFrance	350 g
Jaunes d'œufs	236 g
Œufs	236 g
Sucre	175 g
Gélatine Poudre Bœufs PatisFrance	16 g
Eau d'hydratation	96 g
Beurre	271 g
TOTAL	2255 g

Cuire les Starfruit avec les jaunes, les œufs et le sucre à 85°C. Ajouter la gélatine hydratée et le beurre, mixer. Réserver.

4 COMPOTÉE EXOTIQUE

Puratos Topfil Finest Banane 70%	94 g
Puratos Topfil Finest Mangue 70%	842 g
Jus de citron vert	53 g
Zestes de citron vert	2 pcs
Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance	9.55 g
Eau d'hydratation	57.30 g
Ananas 10 Tranches PatisFrance	1872 g
Fruits de la passion	4 pcs
TOTAL	2927.85 g

Chauffer les Topfil avec le jus et les zestes à 45°C puis ajouter la gélatine hydratée et bien mélanger. Ajouter ensuite les fruits de la passion et l'ananas coupés en brunoise.

5 GANACHE MONTÉE COCO GINGEMBRE

Lait de Coco	1074 g
Belcolade Sélection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	519 g
Glucose	95 g
Sucre inverti	95 g
Crème 35% Patiscrem PatisFrance	2148 g
Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance	22 g
Eau d'hydratation	132 g
Gingembre frais	14 g
Puratos Classic Vanille	110 g
Puratos Classic Coco	36 g
TOTAL	4245 g

Chauffer à 70°C le lait de coco avec le glucose, la trimoline, et le gingembre râpé. Verser sur le chocolat et la gélatine hydratée, mixer. Puis continuer en ajoutant la crème et les Classic. Réserver une nuit au réfrigérateur.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Étaler le croustillant en cadre 57 x 37 cm et poser un biscuit dessus, surgeler.
- Couler le crémeux dessus puis poser un deuxième biscuit dessus et surgeler.
- Couper des inserts de 5 cm.
- Surgeler.
- Monter la ganache coco et peser 575 g par moule, poser un insert et appuyer jusqu'au fond progressivement (pour laisser remonter de chaque côté), surgeler.
- Déposer environ 400 g de compotée au milieu, surgeler (possibilité de mettre la compotée au dernier moment, après le nappage).
- Couper des bûches de 16 cm et napper au pistolet avec le **Puratos Miroir Glassage Neutre**.
- Décorer.

RÉALISATION DES EMBOUTS DE BÛCHES :

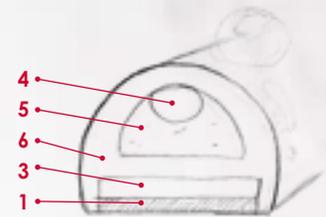
Parsemer sur feuille guitare, une fine couche Coco Râpée autour d'un carton de 6,5 cm x 4 cm, puis retirer le carton. Déposer au centre, du **Belcolade Sélection Extra Blanc 34% Cacao-Trace** tempéré, recouvrir d'une feuille guitare, puis appuyer homogènement avec un objet plat pour affiner et mettre en contact la coco et le chocolat. Couper droit la base de de chaque décor pour avoir une hauteur d'environ 6 cm.



Le Marron

Par : Mathias Gautron.

Quantité : 3 bandes de bûches - Moules : BUB51A / BUB N°3.



1 PÂTE SUCRÉE

Beurre	240 g
Amandes Poudre PatisFrance	60 g
Sucre glace	150 g
Sel	3 g
Zestes de citron	1 pc
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Farine Pâtissière PatisFrance	390 g
Cœufs	83 g
TOTAL	928 g

A la feuille au batteur, ramollir le beurre et ajouter les poudres et zestes. Sabler le tout et ajouter les œufs. Étaler à 3 mm dans un cadre 60 x 40 cm. Cuire à 150°C pendant 18 minutes.

2 CRÈME PÂTISSÈRE MARRON

Lait	190 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Pâte de Marrons PatisFrance	108 g
Crème de Marrons PatisFrance	25 g
Jaunes d'œufs	45 g
Pectine NH PatisFrance	1,5 g
Fécule de maïs	16 g
Armagnac	10 g
Fleur de sel	1 g
Beurre	19 g
TOTAL	416 g

Infuser le lait avec la vanille. Ajouter le mélange pectine / féculé et les jaunes d'œufs. Cuire comme une crème pâtissière. Ajouter la crème et la pâte de marrons, puis ajouter le beurre, le sel et l'Armagnac. Bien mixer.

3 CRÈME D'AMANDE

Beurre 82%	600 g
Sucre glace	600 g
Amandes Poudre PatisFrance	600 g
Cœufs entiers	290 g
Armagnac	80 g
Crème pâtissière Marron	300 g
Brisures de marrons	270 g
TOTAL	2740 g

Crémer le beurre et ajouter les poudres ainsi que les œufs. Ajouter l'Armagnac et la crème pâtissière. Attention à bien mélanger les brisures de marrons avec la crème pâtissière. Déposer toute la quantité de crème d'amande sur la plaque de pâte sucrée précuite. Cuire le tout à 155°C pendant 40 minutes.

4 CRÈME MARRON

Pâte de Marrons PatisFrance	980 g
Crème de Marrons PatisFrance	415 g
Purée de Marrons PatisFrance	150 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Armagnac	138 g
TOTAL	1684 g

Mélanger le tout ensemble afin d'obtenir une masse homogène. Dresser 200 g dans le fond du moule insert N°3. Conserver le reste pour le glaçage.

5 SUPRÊME VANILLE MARRON

Crème 35% Patiscrem PatisFrance (1)	806 g
Sucre	130 g
Jaunes d'œufs	160 g
Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance	10 g
Eau d'hydratation	60 g
Crème 35% Patiscrem PatisFrance fouettée (2)	165 g
Vanille Gousse PatisFrance	2,5 pcs
TOTAL	1330 g

Chauffer la crème avec les gousses de vanille. Mélanger le sucre et les jaunes. Cuire à 82°C. Mélanger l'ensemble avec la gélatine fondue. Chinoiser et mixer. Laisser refroidir et ajouter la crème montée (2). Couler 400 g dans le moule U N°3 au-dessus de la mousse de marrons. Congeler.

6 MOUSSE MARRON

Crème de Marrons PatisFrance	265 g
Purée de Marrons PatisFrance	310 g
Pâte de Marrons PatisFrance	180 g
Crème 35% Patiscrem PatisFrance (1)	80 g
Gélatine Poudre	11 g
Eau d'hydratation	72 g
Armagnac	17 g
Crème 35% Patiscrem PatisFrance (2)	1100 g
TOTAL	2035 g

Homogénéiser la pâte de marrons, la purée et la crème de marrons à la feuille du batteur. Chauffer la crème (1) à 60°C et ajouter la masse gélatine. Ajouter la crème dans le premier mélange. Mélanger la crème (2) fouettée délicatement dans le mélange.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Dans un moule insert n°3 pocher 200 g de crème de marrons puis couler 400 g de suprême vanille marron et surgeler.
- Découper des bandes de pâte sucrée – crème d'amande de 6 cm de large.
- Déposer 600 g de mousse de marrons au fond du moule (51A), déposer l'insert.
- Lisser la mousse et obturer avec le biscuit. Congeler.
- Glacer avec la crème de marrons.
- Glacer de glaçage neutre à 40°C
- Décorer d'un marron confit et d'une pointe d'or.

RÉALISATION DES EMBOUTS DE BÛCHES :

Étaler environ 300 g **Belcolade Amber Douceur 34%** tempéré entre deux feuilles guitare à l'aide d'un rouleau pâtissier. Après semi-cristallisation, détailler des cercles de 9 cm de diamètre et détailler à 1 cm du bord un trait vertical afin d'obtenir un aplat. Laisser cristalliser. Pulvériser avec le mélange beurre de cacao et **Belcolade Amber Douceur 34%** tempéré à 29°C la surface de l'embout. Laisser cristalliser.



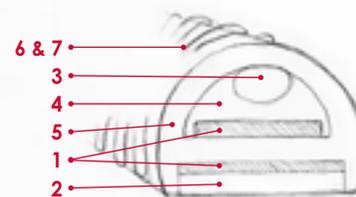




Le Caramel

Par : Mathias Gautron.

Quantité : 3 bandes de bûches - Moules : BUB51A / BUB N°3.



1 BISCUIT MADELEINE

Pâtis'Madeleine PatisFrance	325 g
Beurre mou	120 g
Œufs	210 g
TOTAL	655 g

Mélanger tous les ingrédients à la feuille pendant 4 minutes à vitesse lente. Verser le tout sur une plaque 40 x 60 cm et cuire pendant 12 minutes à 175°C. Découper 3 bandes de 4 x 48 cm et réserver.

2 CROUSTILLANT BEURRE SALÉ

Pralicrac Caramel au Beurre Salé PatisFrance	500 g
Amandes Effilées PatisFrance	100 g
TOTAL	600 g

Torrifier les amandes à 150°C pendant environ 30 minutes. Ajouter le Pralicrac à 35°C. Sur le biscuit restant encore tiède étaler le croustillant. Laisser refroidir et couper 3 bandes de 6,5 x 48 cm. Réserver.

3 CAMEL BEURRE SALÉ

Fourrage Caramel Beurre Salé PatisFrance	300 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	10 g
TOTAL	310 g

Fondre le beurre de cacao à 29°C et pulvériser une feuille guitare chemisée dans un moule U N°3. Chauffer le fourrage à 28°C. Couler 100 g dans le moule insert N°3. Surgeler.

4 SUPRÊME VANILLE CAMEL

Crème 35% Patiscrem PatisFrance (1)	760 g
Vanille Gousse PatisFrance	2 pcs
Fourrage Caramel Beurre Salé PatisFrance	300 g
Jaunes d'œufs	183 g
Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance	13 g
Eau d'hydratation	102 g
Crème 35% Patiscrem PatisFrance fouettée (2)	265 g
TOTAL	1623 g

Infuser la crème (1) avec la vanille et le fourrage caramel beurre salé. Réaliser une crème anglaise avec les jaunes. Incorporer la gélatine. Ajouter la crème (2) fouettée au mélange à 28°C. Couler 500 g dans le moule insert N°3 sur le fourrage caramel beurre salé. Déposer la bande biscuit de 4 cm. Surgeler.

5 MOUSSE CAMEL BEURRE SALÉ

Glucose PatisFrance	155 g
Sucre	240 g
Crème 35% Patiscrem PatisFrance (1)	385 g
Beurre	105 g
Sel	4 g
Crème 35% Patiscrem PatisFrance (2)	820 g
Jaunes d'œufs	110 g
Raffinuc sucre liquide	110 g
Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance	20 g
Eau d'hydratation	126 g
TOTAL	2076 g

Cuire le glucose et le sucre comme un caramel foncé, décuire avec la crème (1), cuire à 107°C et ajouter le beurre, le sel et la gélatine fondue. Monter la crème (2) fouettée, réserver au frais. Réaliser un appareil à bombe au batteur avec les jaunes et le sirop à ébullition. Terminer en incorporant dans la base caramel (38°C - 40°C pour les grosses quantités) un peu de crème fouettée, puis l'appareil à bombe et enfin le reste de crème fouettée.

6 GLAÇAGE PISTOLET CHOCOLAT AMBER

Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	150 g
Belcolade Sélection Amber Douceur 32% Cacao-Trace	200 g
TOTAL	350 g

Fondre le beurre de cacao avec le chocolat à 35°C.

7 GLAÇAGE PISTOLET CHOCOLAT LAIT

Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	150 g
Belcolade Origins Lait Papouasie-Nouvelle Guinée 39% Bio Cacao-Trace	200 g
TOTAL	350 g

Fondre le beurre de cacao avec le chocolat à 35°C.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Dans un moule insert N°3 chemisé avec la feuille guitare pulvérisée, couler 100 g de caramel beurre salé et surgeler. Couler 500 g de suprême vanille caramel et déposer une bande de biscuit de 4 cm.
- Pocher 650 g de mousse caramel beurre salé dans la gouttière (51A) et déposer l'insert dans la mousse.
- Lisser la mousse, obturer avec le biscuit et le croustillant caramel beurre salé. Congeler.
- Démouler la bûche et dresser avec le restant de mousse des stries avec une fine douille unie sur la longueur de la bûche. Remettre la bûche au congélateur.
- Pulvériser au pistolet le glaçage Amber et dégrader avec le glaçage chocolat lait.
- Pocher du **Fourrage Caramel Beurre Salé PatisFrance** en stries dans les cavités du dessus.

RÉALISATION DES EMBOUTS DE BÛCHES :

Étaler environ 300 g de **Belcolade Amber Douceur 34%** tempéré entre deux feuilles guitare à l'aide d'un rouleau pâtisier.

Après semi-cristallisation, détailler des cercles de 9 cm de diamètre et détailler à 1 cm du bord un trait vertical afin d'obtenir un aplat. Laisser cristalliser.

Pulvériser avec le mélange beurre de cacao et Belcolade Amber Douceur 34% tempéré à 29°C la surface de l'embout et déposer des éclats de caramel.

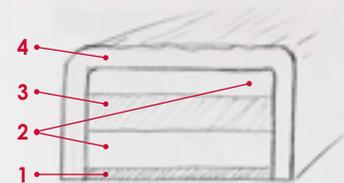
Laisser cristalliser.



Le Chocolat

Par : COLLE Kévin.

Quantité : 6 bandes de bûches (1 cadre 57 x 37 cm) - Moule : DécoRelief - BUB22.



1 CROUSTILLANT CHOCOLAT LAIT

Pralicrac Chocolait Cacao-Trace	
PatisFrance	900 g
Amandes Entières Brutes PatisFrance	382 g
Grué de cacao	66 g
Fleur de sel	6 g
TOTAL	1354 g

Torréfier et concasser les amandes, les ajouter au Pralicrac fondu avec la fleur de sel et le grué de cacao.

2 BISCUIT CHOCOLAT

Patis'Cœur Fondant PatisFrance	1260 g
Lait	314 g
Œufs	314 g
Blancs d'œufs	504 g
Sucre	126 g
Grué de Cacao	60 g
TOTAL	2578 g

Mélanger au fouet les trois premiers ingrédients. Monter les blancs d'œufs et le sucre au batteur. Incorporer ce mélange au premier.

Préparer deux plaques à rebord 40 x 60 cm avec un cadre 57 x 37 cm.

Étaler l'appareil à raison de 1259 g et parsemer 30 g de guré de cacao par plaque. Cuire à 180°C au four ventilé pendant 18 minutes.

3 CRÉMEUX 60 DAYS

Crème 35% Patiscrem PatisFrance	702 g
Lait	702 g
Jaunes d'œufs	351 g
Sucre	234 g
Pectine NH PatisFrance	9,8 g
Puratos 60 Days 74% Cacao-Trace	407 g
TOTAL	2405,8 g

Mélanger le sucre et la pectine. Ajouter le mélange au lait et à la crème, donner une ébullition puis verser sur les jaunes d'œufs, ajouter le chocolat et mixer, réserver.

4 MOUSSEUX NOIR PHILIPPINES

Lait	853 g
Sucre	221 g
Jaunes d'œufs	389 g
Belcolade Origins Noir Philippines 68% Cacao-Trace	1067 g
Crème 35% Patiscrem PatisFrance	2133 g
TOTAL	4663 g

Cuire à 85°C le lait, le sucre et les jaunes d'œufs, verser sur le chocolat, mixer. Ajouter la crème et finir de mixer. Laisser cristalliser une nuit au réfrigérateur.

5 FLOCAGE NOIR

Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	200 g
Belcolade Noir Sélection 65% Cacao-Trace	300 g
TOTAL	500 g

Faire fondre les deux ingrédients ensemble, utiliser à 40°C.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Étaler le croustillant dans un cadre 57 x 37 cm, déposer un biscuit, bien appuyer.
- Couler la totalité du crémeux et déposer un biscuit dessus, laisser cristalliser 1h et surgeler.
- Couper des inserts de 6 x 49 cm.
- Monter le mousseux (pas trop ferme), pocher 450 g dans le fond des moules BUB22, déposer un insert et bien appuyer jusqu'au fond.
- Pocher dessus 300 g de mousseux, lisser et faire des traits dans la longueur avec une maryse (plusieurs passages pour créer des irrégularités) parsemer quelques grains de grué, surgeler.
- Couper et pistoler avec l'appareil pour créer un velours sur chaque face.
- Saupoudrer de cacao irrégulièrement et brûler au chalumeau.



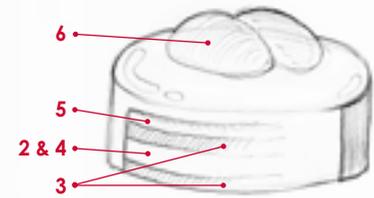




Le Café

Par : COLLE Kévin.

Quantité : 4 entremets de 18 cm de diamètre.



1 CRUMBLE VANILLE

Beurre	80 g
Sucre roux	80 g
Noisettes Poudre PatisFrance	80 g
Farine	80 g
Poudre de Vanille PatisFrance	1 g
Café moulu	2 g
Fleur de Sel	3 g
TOTAL	326 g

Mélanger tous les ingrédients au batteur à la feuille, à vitesse moyenne jusqu'à un complet sablage. Cuire sur plaque à 160°C pendant 25 minutes.

2 CRUMBLE ENROBÉ

Crumble Vanille	300 g
Puratos 60 Days 74% Cacao-Trace	60 g
TOTAL	360 g

Fondre la couverture, ajouter le crumble et mélanger jusqu'à un enrobage complet. Débarrasser sur feuille et réserver au réfrigérateur.

3 DACQUOISE NOISETTE

Sucre	300 g
Blancs d'œufs	300 g
Noisettes Poudre PatisFrance	300 g
Sucre glace	50 g
Noisettes Brutes Entières Piémont PatisFrance concassées	90 g
TOTAL	1040 g

Monter le sucre et les blancs, ajouter ensuite les noisettes et le sucre glace délicatement. Étaler sur plaque avec un cadre, parsemer les noisettes concassées, saupoudrer de sucre glace et cuire à 200°C pendant 12 minutes.

4 GLACE CAFÉ

Puratos Base Glace Crema	555 g
Lait	1195 g
Crème 35% Patiscrem PatisFrance	384 g
Café grain	85 g
Puratos Classic Café	21 g
TOTAL	2240 g

Chauffer le lait et le café grain concassé jusque 65°C, laisser infuser une nuit. Chinoiser et reposer le poids initial de lait. Ajouter les autres ingrédients et mixer. Turbiner jusqu'à -8°C.

5 CAMEL WHISKY

Fourrage Caramel Beurre Salé PatisFrance	400 g
Whisky	20 g
TOTAL	420 g

Mélanger tous les ingrédients ensemble. Réserver.

6 CHANTILLY VANILLE

Crème 35% Patiscrem PatisFrance	400 g
Sucre	30 g
Puratos Classic Vanille	15 g
TOTAL	445 g

Mélanger tous les ingrédients ensemble et monter. Déposer la chantilly en forme de grain de café sur feuille guitare, surgeler et pistoler légèrement avec un appareil chocolat, saupoudrer de cacao et donner un coup de chalumeau, réserver.

7 GLAÇAGE CAFÉ

Eau	72 g
Sucre	108 g
Puratos Classic Café	25 g
Sirup de Glucose PatisFrance	375 g
Puratos Miroir Glassage Neutre	300 g
Café grain	4p
TOTAL	880 g

Faire bouillir l'eau, le sucre et le Classic, ajouter le restant des ingrédients et chauffer à 85°C. Râper le café grain et utiliser à environ 20 / 25°C.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Détailler 8 cercles de 14 cm de diamètre dans la dacquoise.
- Dans 4 cercles de 14 cm de diamètre, chemisés de rhodoïd, déposer un fond de biscuit.
- Peser 580 g de glace café et mélanger avec la totalité du crumble. Mettre 200 g par cercle et reposer un biscuit, bien appuyer.
- Pocher 95 g de caramel Whisky au-dessus du biscuit. Surgeler.
- Mettre 400 g de glace café par moule de 18 cm, chemiser, puis déposer un insert, bien appuyer et lisser, surgeler.
- Au pichet, glacer les entremets avec le glaçage chauffé à 20 - 25°C.
- Déposer un décor chantilly.



Collection de rochers au cœur tendre

Par : Bertrand Balay, Meilleur Ouvrier de France Chocolatier Confiseur 2023.
Quantité : 88 rochers - Moule : Maé Ref13656.

Noisette

1 PRALINÉ NOISETTE PIÉMONT

Praliné Collection Noisette 62% IGP Piémont PatisFrance	1386 g
Poudre de lait 0%	25 g
Fleur de sel	4 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	249 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace (pommade)	20 g
Crousticrep PatisFrance	166 g
Noisette Hachée PatisFrance caramélisée	126 g
TOTAL	2000 g

Réduire légèrement la granulométrie du Crousticrep et des noisettes hachées avec un robot. Mélanger le praliné avec la poudre de lait, la fleur de sel, le Crousticrep et les noisettes hachées. Fondre à 30°C le beurre de cacao, puis le mettre au point avec le beurre de cacao pommade. Coller le praliné et mouler à 24°C max. (20 g / cavité)

2 PÂTE À TARTINER NOISETTE PIÉMONT

Praliné Collection Noisette 62% IGP Piémont PatisFrance	232 g
Poudre de lait 0%	13 g
Belcolade Poudre de Cacao Cacao-Trace	6 g
Fleur de sel	0,5 g
Beurre (Noisette)	46 g
Gianduja Lait Collection PatisFrance	181 g
Belcolade Origins Lait Mékong 34,5% Cacao-Trace	21 g
TOTAL	500 g

A l'aide d'un robot broyeur, mixer finement la poudre lait. Réaliser un beurre noisette, afin d'évaporer l'eau, puis réserver. Mixer finement les 5 premiers ingrédients. Incorporer le gianduja et la couverture à la fin. Tempérer à 22°C max, avant utilisation. Dresser dans un moule silicone à mini insert. (5,5g / cavité)

3 NOISETTES CARAMÉLISÉES (80% DE FRUITS)

Noisette Blanchies IGP Piémont PatisFrance	373 g
Sucre	93 g
Eau	36 g
Beurre	10 g
Fleur de sel (moulue)	1 g
TOTAL	500 g

Torréfier légèrement les noisettes à 150°C pendant 13 minutes. Réaliser un sirop à 118°C. Ajouter les fruits légèrement torréfiés. Sabler puis caraméliser. Ajouter le beurre, puis la fleur de sel moulue.

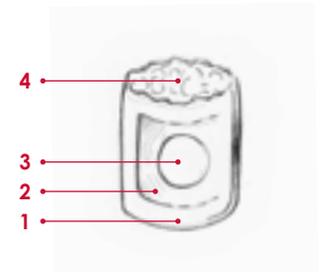
4 NOISETTES HACHÉES CARAMÉLISÉES POUR DÉCOR

Noisette Hachée PatisFrance	257 g
Sucre	92 g
Eau	37 g
Beurre	13 g
Fleur de sel	1 g
TOTAL	400 g

Torréfier les fruits secs pendant 7 minutes à 150°C. Réaliser un sirop à 118°C. Ajouter les fruits secs hachées. Sabler puis caraméliser. Ajouter le beurre, puis la fleur de sel. Une fois froid, réduire la granulométrie des noisettes caramélisées, puis les tamiser.

MONTAGE

- Dans un premier temps déposer une noisette caramélisée dans les cavités des mini inserts. Garnir ce moule silicone avec la pâte à tartiner noisette préalablement tempérée.
- Laisser cristalliser les inserts, puis les stocker quelques minutes au congélateur afin de pouvoir les démouler plus facilement.
- Réaliser le collage et le tempérage de votre praliné. Garnir les cavités du moule Maé 13656, et insérer les mini inserts de pâte à tartiner. Lisser les moules à ras, avec le praliné et parsemer de noisettes hachées caramélisées. Laisser cristalliser.
- Démouler les bouchés et les déposer sur des chablons.
- Enrober en couverture **Belcolade Origins Lait Mékong 34,5% Cacao-Trace**.



Pistache

1 PRALINÉ PISTACHE

Praliné Tradition Pistache 52% PatisFrance	1145 g
Pralirex Pistache 100% PatisFrance	304 g
Poudre de lait 0%	50 g
Fleur de sel	4 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	238 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace (pommade)	20 g
Crousticrep PatisFrance	108 g
Noisette hachée PatisFrance caramélisée	130 g
TOTAL	2000 g

Réduire légèrement la granulométrie du Crousticrep et des pistaches hachées avec un robot. Mélanger le praliné avec la pâte de pistache, la poudre de lait, la fleur de sel, la Crousticrep et les pistaches hachées. Fondre à 30°C le beurre de cacao, puis le mettre au point avec le beurre de cacao pommade. Coller le praliné et mouler à 24°C max. (20 g / cavité)

2 GIANDUJA NOISETTE PIÉMONT

Gianduja Lait Collection PatisFrance	650 g
TOTAL	650 g

Fondre la Gianduja à 40°C, puis le tempérer à 20 / 22°C. Mouler dans les cavités en silicone. (7 g / cavité)

3 PISTACHES HACHÉES CARAMÉLISÉES POUR DÉCOR

Noisette Hachée PatisFrance	257 g
Sucre	92 g
Eau	37 g
Beurre	13 g
Fleur de sel	1 g
TOTAL	400 g

Torréfier les fruits secs pendant 7 minutes à 150°C. Réaliser un sirop à 118°C. Ajouter les fruits secs hachés. Sabler puis caraméliser. Ajouter le beurre puis la fleur de sel. Une fois froid, réduire la granulométrie des noisettes caramélisées, puis les tamiser.

4 COUVERTURE D'ENROBAGE PISTACHE

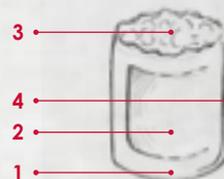
Belcolade Sélection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	930 g
Poudre de pistache déshuilée	70 g
Pigment naturel vert	QS
TOTAL	1000 g

Faire fondre la couverture blanche, puis intégrer la poudre de pistache déshuilée. Mettre le mélange dans un raffineur à meule. Laisser raffiner durant environ 45 minutes. Ajuster la coloration si besoin avec des pigments. (Il est obligatoire d'utiliser une poudre de pistache

déshuilée, pour ne pas créer des problèmes de brillance et de mise au point)

MONTAGE

- Garnir le moule à mini inserts avec le Gianduja tempéré.
- Laisser cristalliser les inserts, avant de pouvoir les démouler.
- Réaliser le collage et le tempérage de votre praliné pistache. Garnir les cavités du moule Maé 13656 et insérer les mini inserts de Gianduja. Lisser le praliné à ras des moules et parsemer de pistaches hachées caramélisées. Laisser cristalliser.
- Démouler les bouchés et les déposer sur des chablons.
- Enrober avec la couverture d'enrobage pistache.



Grué

1 PRALINÉ GRUÉ DE CACAO

Praliné Collection Noisette 62% IGP Piémont PatisFrance	710 g
Praliné Fluide Noisette 50% PatisFrance	710 g
Poudre de lait 0%	50 g
Grué de cacao	234 g
Fleur de sel	4 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	160 g
Belcolade Origins Noir Arriba 66%	112 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace (pommade)	20 g
TOTAL	2000 g

Réduire la granulométrie du grué de cacao. Mélanger le praliné avec la poudre de lait, la fleur de sel et le grué. Fondre à 30°C le beurre de cacao et la couverture noire, puis mettre au point avec le beurre de cacao pommade. Coller le praliné et mouler à 24°C max. (20 g / cavité)

2 GANACHE 60 DAYS

Crème 35% Patiscrem PatisFrance	284 g
Chocolané 60 Days Vietnam 73% Cacao-Trace	249 g
Dextrose PatisFrance	92 g
Glucose 60DE Puratos	80 g
Sorbitol Poudre PatisFrance	47 g
TOTAL	750 g

Fondre la couverture à 30°C et réserver. Faire frémir la crème, puis ajouter les produits sucrants. S'assurer de la bonne dissolution des sucres. Quand la crème est à 30 / 33°C, réaliser une émulsion avec la couverture. Couler en moule silicone mini inserts. Laisser cristalliser. (8 g / cavité)

MONTAGE

- Garnir le moule silicone à insert, avec la ganache 60 Days.

- Laisser cristalliser les inserts, puis les stocker quelques minutes au congélateur afin de pouvoir les démouler.
- Réaliser le collage et le tempérage de votre praliné. Garnir les cavités du moule Maé 13656, et insérer les mini inserts de ganache. Lisser à ras les moules avec le praliné et parsemer de grué. Laisser cristalliser.
- Démouler les bouchés et les déposer sur des chablons.
- Enrober en couverture **Belcolade Origins Noir Arriba 66%**.



Agrumes

1 NOUGATINE AMANDE

Glucose Confiseur PatisFrance	135 g
Miel	25 g
Sucre	175 g
Amande Effilée PatisFrance	142 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	21 g
Fleur de sel	1 g
TOTAL	500 g

Torréfier légèrement les amandes effilées dans un four à 150°C pendant +/- 6 minutes. Dans une casserole, réaliser un caramel blond avec le glucose, le miel et le sucre. Ajouter les amandes effilées. A la fin, ajouter le beurre de cacao et la fleur de sel. Débarrasser sur une toile silicone et étaler finement au rouleau. Réserver au sec. Concasser et tamiser la nougatine afin d'avoir des brisures calibrées. Conserver au sec.

2 PRALINÉ AMANDE ORANGE

Praliné Collection Amande Marcona 70%	
PatisFrance	1498 g
Poudre de lait 0%	50g
Fleur de sel	4 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	240 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace (pommade)	20 g
Brisure de nougatine amande	188 g
Zeste d'orange déshydraté	6 pcs
TOTAL	2000 g

Retirer avec un économe les zestes des 6 oranges, puis les réserver dans une étuve durant 24 heures. A l'aide d'un robot mixeur, réduire les zestes en poudre. Concasser finement la nougatine, la tamiser et réserver. Mélanger le praliné avec la poudre de lait, la fleur de sel, la poudre de zestes et la brisure de nougatine. Fondre à 30°C le beurre de cacao, puis le mettre au point avec le beurre de cacao pommade. Coller le praliné et mouler à 24°C max. (20 g /cavité)

3 PÂTE DE FRUIT AUX AGRUMES

Starfruit Mandarine PatisFrance	62 g
Jus d'orange frais	125 g
Jus de yuzu	44 g
Starfruit Poire PatisFrance	147 g
Sucre (1)	31g
Pectine Jaune PatisFrance	7g
Sucre (2)	251 g
Glucose Atomisé PatisFrance	76g
Acide Citrique PatisFrance	3 g
Eau de dissolution	3 g
TOTAL	750 g

Tiédifier la purée de fruit et ajouter le mélange sucre (1) et pectine. Porter à ébullition et ajouter sans perdre le bouillon le sucre (2) et le glucose atomisé. Cuire rapidement à 75 Brix (environ 105°C). Couler à l'aide d'un entonnoir à piston (chaud) dans un moule silicone à mini inserts. (3 g / cavité)

4 PÂTE D'AMANDE À L'ORANGE

Amande Brute PatisFrance	322 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Jus d'orange frais	233 g
Sucre	178 g
Miel	64 g
Sorbitol Poudre PatisFrance	22 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	104 g
Orange confite broyée	78 g
Pigment naturel orange	QS
TOTAL	1000 g

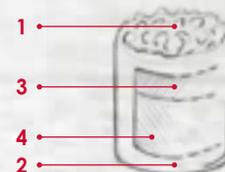
Mettre les amandes dans une casserole d'eau froide, puis porter à ébullition. Les égoutter et les déposer dans un robot broyeur avec la gousse de vanille grattée. Broyer en poudre.

Réaliser une cuisson de sirop à 115°C avec le jus d'orange, le sucre, le miel et le sorbitol. Verser le sirop sur la poudre d'amande. Pasteuriser à 85°C, puis ajouter les oranges confites broyées,

le beurre de cacao et si besoin les pigments. Garnir encore chaud dans le moule à mini inserts (directement sur la pâte de fruit). Araser les cavités et laisser reposer. Mettre quelques minutes au congélateur, pour faciliter le démoulage.

MONTAGE

- Garnir moule de mini insert de pâte de fruit agrumes, puis de pâte d'amande orange.
- Laisser cristalliser les inserts, puis les stocker quelques minutes au congélateur afin de pouvoir les démouler.
- Réaliser le collage et le tempérage de votre praliné. Garnir les cavités du moule Maé 13656 et insérer les mini inserts. Lisser à ras des moules avec le praliné et parsemer de nougatine concassée tamisée. Laisser cristalliser.
- Démouler les bouchés et les déposer sur des chablons.
- Enrober en couverture blonde, **Belcolade Sélection Amber Douceur 32% Cacao-Trace**.





Le Foisonnement



« À la hauteur de vos exigences. »



Crème Supérieure
Gastronomique 35%
PRÉSIDENT PROFESSIONNEL
UHT Oûtre 10L

ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES

www.president-professionnel.fr/culinarium

Retrouvez-nous sur :
president-professionnel.fr

Rejoignez-nous sur :
[@chefspresidentprofessionnel](https://www.instagram.com/chefspresidentprofessionnel)



Fabriqué en Bretagne
dans la Laiterie de L'Hermitage

ORIGINE FRANCE

*Test effectué sous contrôle d'huissier de justice sur « Robot-Coupe », « KitchenAid Pro », « Kenwood » et « Dito Sama »
**Tests effectués sous contrôle d'huissier de justice



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