

Collection
de **Noël**
2025





Un Noël avec Jules Verne

Plongez dans un Noël féerique où l'imaginaire de Jules Verne rencontre l'excellence pâtissière. Ce cahier vous invite à un voyage gustatif inspiré des plus grandes œuvres de l'auteur visionnaire. Chaque bûche évoque une aventure emblématique : **De la Terre à la Lune, Le Tour du Monde en 80 Jours, Voyage au centre de la Terre ...**

Parmi elles, découvrez la bûche d'exception signée Bertrand Balay, Meilleur Ouvrier de France Chocolatier-Confiseur. Inspirée de **Vingt Mille Lieues sous les Mers**, cette création audacieuse marie chocolat d'origine mexicaine, yuzu japonais et baie de Sichuan, offrant une expérience gustative inédite.

En complément, laissez-vous séduire par notre entremets du Nouvel An, orné d'une élégante rosace, et explorez nos suggestions de douceurs additionnelles : Dubai chocolate, sablés, aux ingrédients innovants comme le Mimetic, et l'incontournable panettone avec ses fruits confits.

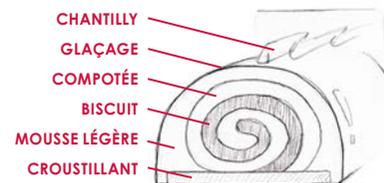


L'île Mystérieuse



Quantité : 2 gouttières - Moule à Bûche Standard U.

Besoin des infos clés ? Tous les détails (liste d'ingrédients, coûts, prix de vente conseillé) sont à retrouver auprès de votre commercial.



BISCUIT PÂTE À CHOUX

| | |
|--|----------------|
| Lait entier | 180 g |
| Beurre | 55 g |
| Belcolade Selection Blanc Extra 34% Cacao-Trace | 50 g |
| Farine T55 | 135 g |
| Jaunes d'Œufs | 160 g |
| Œufs | 95 g |
| Blancs d'Œufs | 235 g |
| Sucre semoule | 110 g |
| Coco Râpée | 50 g |
| TOTAL | 1 020 g |

Porter à ébullition les 3 premiers ingrédients. Verser la farine tamisée pour en faire une panade. Ajouter à cette panade les œufs et les jaunes d'œufs, puis mixer au robot coupe. Monter les blancs d'œufs avec le sucre et mélanger les deux appareils. Préparer 2 plaques avec Silpat. A l'aide d'une raplette, étaler le biscuit pâte à choux sur une hauteur de 3 mm, à raison de 450 grammes par feuille. Saupoudrer 25 g de coco sur chacune des plaques. Cuire à 180°C pendant 8 min environ. A la sortie du four, retirer sur grille et déposer un Silpat sur le biscuit. Laisser refroidir.

COMPOTÉE EXOTIQUE

| | |
|--|----------------|
| Fourage Puratos Topfil Mangue | 800 g |
| Purée Starfruit Passion PatisFrance | 130 g |
| Zestes de Citron Vert | 1 P |
| Jus de Citron Vert | 20 g |
| Gingembre Frais | 10 g |
| Gelée Dessert PatisFrance | 70 g |
| TOTAL | 1 030 g |

Chauffer la purée avec le zeste de citron vert, le gingembre finement râpé et le jus à 70°C. Ajouter la gelée dessert et verser le tout sur le fourrage Topfil. Mixer la compotée au robot coupe. Étaler de manière homogène la compotée sur l'ensemble du biscuit puis parer les bords. Rouler. (500 g / feuille de Biscuit).

MOUSSE LÉGÈRE VANILLE

| | |
|---|--------------|
| Crème UHT 35% Patiscrem PatisFrance | 227 g |
| Lait Entier | 195 g |
| Jaunes d'Œufs | 60 g |
| Sucre Semoule | 73 g |
| Préparation pour Crème Pâtissière Amigel PatisFrance | 49 g |
| Beurre | 40 g |

| | |
|---|----------------|
| Zestes de citron vert | 1 P |
| Pâte d'Aromatisation Puratos Classic Vanille | 33 g |
| Gélatine Poudre Bœuf 200 Bloom | 12 g |
| Eau d'hydratation | 72 g |
| Blancs d'œufs | 130 g |
| Glucose | 106 g |
| Trimoline | 106 g |
| Crème UHT 35% Patiscrem PatisFrance | 750 g |
| TOTAL | 1 853 g |

Réaliser une crème pâtissière et ajouter en fin de cuisson le beurre, la préparation gélatine et le zeste de citron. Réaliser une meringue en montant les blancs d'œufs, le sucre inverti et le glucose. Monter la crème jusqu'à obtenir avec une texture mousseuse. Incorporer la meringue dans la crème pâtissière refroidie. Terminer le mélange en ajoutant délicatement la crème fouettée. Déposer 500 g de crème légère dans le fond de la bûche. Déposer l'insert roulé et finir en ajoutant 230 g de crème. Lisser avec l'aide d'une petite Maryse. (700 g mousse / gouttière).

CROUSTILLANT COCO

| | |
|---|--------------|
| Fourage Pralirac Blanc PatisFrance | 400 g |
| Coco Râpée PatisFrance | 70 g |
| TOTAL | 470 g |

Torréfier la coco pendant 12 mins à 160°C, en remuant la poudre régulièrement. Chauffer le croustillant et incorporer la coco torréfiée. Étaler la masse entre 2 règles de 5 mm et détailler des bandes de 6 cm X 49 cm. (225 g/bande).

GLAÇAGE FRUIT

| | |
|---|---------------|
| Purée Starfruit Mangue PatisFrance | 500 g |
| Purée Starfruit Citron PatisFrance | 100 g |
| Glucose 36DE PatisFrance | 150 g |
| Sucre | 200 g |
| Pectine NH PatisFrance | 10 g |
| Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance | 10 g |
| Eau | 60 g |
| Glassage Puratos Miroir Neutre | 250 g |
| TOTAL | 1280 g |

Chauffer les purées de fruit et le glucose. A 40°C, incorporer le mélange sucre/pectine. Porter à ébullition puis cuire pendant 2 min. En fin de cuisson ajouter la masse de gélatine puis le **Glaçage Puratos Miroir Neutre**. Mixer l'ensemble dans un pichet. Glacer à 37°C.

GANACHE MONTÉE VANILLE

| | |
|--|----------------|
| Crème UHT 35% Patiscrem PatisFrance (1) | 250 g |
| Gousse de Vanille PatisFrance | 1 g |
| Gélatine Poudre Bœufs | 3 g |
| Eau d'Hydratation | 20 g |
| Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace | 200 g |
| Crème UHT 35% Patiscrem PatisFrance (2) | 630 g |
| TOTAL | 1 170 g |

Infuser la crème (1) avec la vanille à 70°C. Verser sur le chocolat blanc et la masse de gélatine. Mixer. Ajouter la crème liquide (2) et émulsionner le tout. Réserver à 4°C pendant au moins 4H. Foissonner la ganache montée jusqu'à texture souple.

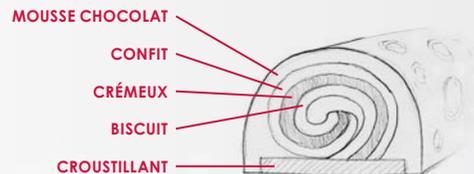
MONTAGE ET FINITION

- Réaliser la ganache montée vanille et réserver-la à 4°C.
- Réaliser le biscuit coco et étaler la compotée exotique de manière homogène.
- Rouler le biscuit bien serré avec la compotée
- Bien conserver la forme au froid à l'aide d'un moule à bûche standard U de taille 5 cm.
- Dresser la mousse dans le moule à bûche préalablement chemisé d'une feuille rhodoïd.
- Déposer l'insert congelé dans la mousse et recouvrir avec le restant de mousse.
- Obturer avec la bande de croustillant chocolat blanc et noix de coco torréfiées.
- Surgeler.
- Glacer la bûche avec le glaçage aux fruits.
- Dresser la ganache montée vanille sur le dessus de la bûche à l'aide d'une douille mini Saint-Honoré ainsi que du **Fourage Topfil Mangue** préalablement mixé.
- Pour les embouts de bûches, utiliser le chocolat **Belcolade Selection Extra-Blanc 34% Cacao-Trace** et **Selection Amber Douceur 30% Cacao-Trace**.
- Étaler le **Belcolade Selection Extra-Blanc 34% Cacao-Trace** sur une feuille guitare ainsi que **Selection Amber Douceur 30% Cacao-Trace**, et utiliser le pistolet à air pour donner des effets velours sur les abaisses de chocolat.
- Détailler des carrés de 8,5 x 8 cm pour le chocolat blanc et 7,5 x 8 cm pour le chocolat Amber afin de les superposer.
- Décorer de mini cubes de mangue ainsi que de fin copeaux de noix de coco.



De la Terre à La Lune

Quantité : 2 gouttières - Moule à Bûche Standard U.
Besoin des infos clés ? Tous les détails (liste d'ingrédients, coûts, prix de vente conseillé) sont à retrouver auprès de votre commercial.



BISCUIT PÂTE À CHOUX

| | |
|--|----------------|
| Lait entier | 180 g |
| Beurre | 55 g |
| Belcolade Selection Blanc Extra 34% Cacao-Trace | 50 g |
| Farine T55 | 135 g |
| Jaunes d'Œufs | 160 g |
| Œufs | 95 g |
| Blancs d'Œufs | 235 g |
| Sucre semoule | 110 g |
| TOTAL | 1 020 g |

Porter à ébullition les 3 premiers ingrédients. Verser la farine tamisée pour en faire une panade. Ajouter à cette panade les œufs et les jaunes d'œufs, puis mixer au robot coupe. Monter les blancs avec le sucre et mélanger les deux appareils. Préparer 2 plaques avec Silpat. Étaler à l'aide d'une raplette le biscuit pâte à choux sur une épaisseur de 3 mm, à raison de 450 grammes par feuilles. Cuire à 180°C pendant 8 min environ. A la sortie du four, retirer sur grille et déposer un Silpat sur le biscuit et laisser refroidir.

COMPOTÉE FRUITS DES BOIS

| | |
|--|----------------|
| Fourrage Puratos Topfil Fruits des bois | 800 g |
| Purée Starfruit Cassis PatisFrance | 130 g |
| Gelée Dessert PatisFrance | 70 g |
| TOTAL | 1 030 g |

Chauffer la purée à 70°C. Ajouter la Gelée Dessert et verser le tout sur le fourrage Puratos Topfil. Mixer la compotée au robot coupe. Étaler de manière homogène la compotée sur l'ensemble du biscuit. (410g compotée / feuille de Biscuit). Congeler la feuille de biscuit.

CROUSTILLANT FRAMBOISE

| | |
|--|--------------|
| Fourrage Palicrac Framboise PatisFrance | 450 g |
| TOTAL | 450 g |

Chauffer le fourrage croustillant. Étaler la masse entre 2 règles de 5 mm et détailler des bandes de 6 cm X 49 cm. (225g/bande).

CRÉMEUX FRUITS ROUGES

| | |
|--|--------------|
| Purée Starfruit Fruits Rouges PatisFrance | 300 g |
| Sucre | 105 g |
| Œufs | 138 g |
| Jaunes d'Œufs | 135 g |
| Gelée Dessert PatisFrance | 35 g |
| Beurre | 201 g |
| TOTAL | 914 g |

Cuire les 4 premiers ingrédients à 85°C, ajouter la Gelée Dessert et le beurre, puis mixer. Laisser refroidir dans un bac filmé. Une fois refroidi, étaler une fine couche homogène sur la compotée préalablement congelée, afin de ne pas mélanger les garnitures. (410g crèmeux / feuille de biscuit). Égaliser les côtés du biscuit et rouler une fois revenu en température.

MOUSSE CHOCOLAT BLANC VANILLE

| | |
|--|----------------|
| Lait Entier | 295 g |
| Pâte d'Aromatisation Classic Vanille Puratos | 44 g |
| Jaunes d'Œuf | 47 g |
| Gélatine Poudre Bœuf 200 Bloom PatisFrance | 7 g |
| Eau d'Hydratation | 44 g |
| Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace | 273 g |
| Crème UHT 35% Patiscrem PatisFrance | 570 g |
| TOTAL | 1 280 g |

Réaliser une crème anglaise avec les 3 premiers ingrédients. En fin de cuisson, incorporer la masse gélatine. Laisser refroidir la crème dans un bac filmé au contact. Incorporer la ganache dans la crème préalablement fouettée et mousseuse à 30°C maximum. Couler la mousse dans une gouttière (620 g / gouttière)

GANACHE MONTÉE VANILLE

| | |
|--|---------------|
| Crème UHT 35% Patiscrem PatisFrance | 250 g |
| Gousse de Vanille PatisFrance | 1 g |
| Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance | 3 g |
| Eau d'hydratation | 20 g |
| Belcolade Selection Extra blanc Cacao-Trace 34% | 200 g |
| Crème UHT 35% Patiscrem PatisFrance | 630 g |
| TOTAL | 1170 g |

Infuser la crème avec la vanille à 70°C. Verser sur le chocolat blanc et la masse gélatine fondue. Mixer. Ajouter la crème liquide et émulsionner le tout. Réserver à 4°C pendant au moins 4h. Foissonner la ganache montée jusqu'à obtenir une texture souple.

APPAREIL À PISTOLET BLANC

| | |
|--|--------------|
| Belcolade Selection Beurre de Cacao | 200 g |
| Belcolade Selection Blanc Extra 34% Cacao-Trace | 300 g |
| TOTAL | 500 g |

Fondre les 2 ingrédients, puis mixer. Appliquer sur une bûche congelée pour obtenir un effet velours.

MONTAGE ET FINITION

- Réaliser la ganache montée vanille et réserver-la à 4°C.
- Réaliser le biscuit.
- Étaler la compotée de fruits rouges de manière homogène sur toute la surface du biscuit.
- Rouler le biscuit bien serré avec la compotée et le crèmeux.
- Conserver la forme ronde à l'aide d'un moule gouttière U de taille 5 cm et congeler.
- Dresser la mousse dans le moule à bûche préalablement chemisé d'une feuille rhodoïd.
- Déposer l'insert congelé dans la mousse et recouvrir avec le restant de mousse.
- Obturer avec la bande de croustillant framboise.
- Surgeler
- Dresser de la ganache montée vanille sur le dessus de la bûche et tirer la crème de manière à obtenir une bûche lisse.
- Réaliser à la surface de la bûche l'aspect « cratère » en relief à l'aide d'un pistolet à air et placer au surgélateur.
- Pulvériser la bûche avec l'appareil pistolet blanc.
- Pour les embouts de bûches utiliser le chocolat Belcolade Selection Extra-Blanc 34% Cacao-Trace, étaler le chocolat blanc à 2 mm sur une feuille guitare et utiliser à nouveau le pistolet à air pour apporter un effet « cratères » sur l'abaisse de chocolat.
- Détailler des carrés de 8,5 x 8 cm de largeur.







Scannez le QR code
pour découvrir le montage
de la bûche en vidéo.

Cinq Semaines en Ballon



Quantité : 6 moules PCB « Mont Blanc ». Ref 070571.

Besoin des infos clés ? Tous les détails (liste d'ingrédients, coûts, prix de vente conseillé) sont à retrouver auprès de votre commercial.



CROUSTILLANT COOKIE GIANDUJA * (1 CADRE 40 CM X 30 CM)

| | |
|--|----------------|
| Matière Grasse Puratos Mimetic Essentiel | 154 g |
| Sucre | 143 g |
| Cassonade | 130 g |
| Œufs Entiers | 85 g |
| Farine Pâtissière PatisFrance | 325 g |
| Poudre à Lever Volcano PatisFrance | 3,8 g |
| Sel | 3,8 g |
| Belcolade Mini-Gouttes Noir 50% | 78 g |
| Gianduja Lait Collection Cacao-Trace | 300 g |
| TOTAL | 1 223 g |

Mélanger au batteur la matière grasse avec les sucres. Ajouter les œufs. Terminer par la farine, la levure chimique et le sel. Pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle soit homogène. Ajouter les mini-gouttes. Cuire pendant 15 min à 170°C. Concasser grossièrement la pâte à cookies à l'aide d'un triangle puis continuer à cuire pendant 4 min pour finir la cuisson « à cœur ». Fondre le Gianduja lait et l'incorporer dans les éclats de cookies cuits et refroidis. Étaler la masse dans un demi-cadre.

CARAMEL TENDRE (0,5 CADRE)

| | |
|--|---------------|
| Fourrage Caramel Beurre Salé PatisFrance | 1450 g |
| Eau | 130 g |
| Gélatine Bœuf Poudre PatisFrance | 22 g |
| TOTAL | 1602 g |

Hydrater la gélatine. Tiédir le caramel et ajouter la masse gélatine fondue. Mélanger vigoureusement. Couler le caramel sur le croustillant.

CRÉMEUX VANILLE

| | |
|---|---------------|
| Crème UHT 35% Patiscrem PatisFrance | 489 g |
| Lait | 148 g |
| Vanille Gousse PatisFrance | 3 pcs |
| Œufs | 135 g |
| Belcolade Sélection Blanc 31% Cacao-Trace | 410 g |
| Eau | 38 g |
| Gélatine Bœuf Poudre PatisFrance | 6 g |
| TOTAL | 1226 g |

Hydrater la gélatine. Chauffer le lait, la crème et la vanille. Laisser infuser pendant 15 min. Cuire en crème anglaise à 83°C avec les œufs. Couler la crème anglaise cuite sur la couverture et la gélatine fondue. Mixer et couler 190 g de préparation dans le fond des moules à bûches

CRÈME LÉGÈRE POP-CORN

| | |
|--|----------------|
| Crème UHT 35% Patiscrem PatisFrance | 192 g |
| Vanille Gousse PatisFrance | 1 g |
| Jaunes d'Œufs | 45 g |
| Sucre | 38 g |
| Gélatine Bœuf Poudre PatisFrance | 7 g |
| Eau | 45 g |
| Fourrage Prali'Pop PatisFrance | 129 g |
| Crème UHT 35% Patiscrem PatisFrance Montée | 450 g |
| TOTAL | 1 022 g |

Hydrater la gélatine. Chauffer la crème avec la vanille. Laisser infuser pendant 15 min. Blanchir les jaunes avec le sucre. Cuire en crème anglaise à 83°C avec les œufs. Couler la crème anglaise cuite sur la gélatine fondue et le fourrage Prali'pop. A 40°C, ajouter la crème montée. Peser 150 g de crème légère et lisser les moules « vagues ».

BISCUIT NOISETTE

| | |
|-------------------------------------|--------------|
| Œufs | 86 g |
| Sucre | 46 g |
| Blancs d'œufs | 195 g |
| Sucre Inverti | 46 g |
| Sucre Glace | 52 g |
| Cassonade | 35 g |
| Noisettes Brutes Poudre PatisFrance | 150 g |
| Beurre Noisette | 70 g |
| Pâte Pralirex Noisette PatisFrance | 70 g |
| TOTAL | 750 g |

Chauffer le mélange œufs - sucre à 45°C et monter au ruban. Monter les blancs d'œufs avec le sucre inverti et le sucre glace. Ajouter la poudre de noisette dans le mélange monté au ruban. Incorporer ensuite les blancs montés. Terminer par l'ajout du beurre noisette mélangé à la pâte Pralirex Noisette. Étaler sur une plaque 40 x 60 cm et cuire 13 min à 175°C. Couvrir à la sortie du four et filmer pour conserver l'humidité.

MOUSSE POP-CORN

| | |
|-------------------------------------|---------------|
| Lait | 234 g |
| Gelée Dessert | 43 g |
| Fourrage Prali'Pop PatisFrance | 351 g |
| Crème UHT 35% Patiscrem PatisFrance | 580 g |
| TOTAL | 1208 g |

Chauffer le lait à 70°C et ajouter la Gelée Dessert. Verser sur le fourrage Prali'pop. Mixer. A 40°C, ajouter la crème montée mousseuse.

GLAÇAGE GOURMAND CHOCOLAT NOIR

| | |
|--------------------------------------|--------------|
| Belcolade Origins Noir Arriba 66% | 350 g |
| Huile de Tournesol | 38 g |
| Amandes Hachées Grillées PatisFrance | 120 g |
| TOTAL | 508 g |

Torréfier les amandes hachées. Fondre le chocolat noir et y ajouter l'huile de tournesol. Incorporer les fruits secs et tremper à 35°C.

MONTAGE ET FINITIONS

- Cuire la pâte à cookies et mélanger la pâte concassée avec le Gianduja.
- Étaler la préparation dans un demi-cadre.
- Couler le caramel tendre sur le croustillant.
- Une fois congelé, détailler des inserts de 5,5 x 19 cm.
- Couler 190 g de crèmeux vanille dans le fond des moules à bûches.
- Détailler le biscuit noisette en bandes de 60 x 4 cm.
- Chemiser les côtés du moule à bûches avec le biscuit.
- Peser environ 180 g de mousse dans la bûche et incorporer l'insert.
- Lisser la bûche et congeler.
- Lisser le moule à bûche « vague » à ras avec la crème légère pop-corn
- Surgeler
- Démouler et poser le moule « vague » sur le moule à bûche.
- Napper au pistolet avec le Puratos Miroir Glassage Neutre puis décorer

Astuce d'optimisation : le croustillant cookies peut être mis en oeuvre avec notre préparation pour cookie : **TEGRAL COOKIES**

RECETTE POUR UN CADRE 40 X 30 CM

| | |
|--|---------------|
| Puratos Tegral Cookies | 550 g |
| Eau | 50 g |
| Matière Grasse Puratos Mimetic Essentiel | 130 g |
| Belcolade Noir Mini-Gouttes 50% | 180 g |
| Gianduja Lait Collection | 300 g |
| TOTAL | 1210 g |

Au batteur, mélanger à la feuille la préparation pour cookies avec l'eau et la matière grasse pendant 3 min à vitesse moyenne. Ajouter les mini-gouttes et mélanger légèrement. Pour la suite de la recette, suivez les mêmes étapes que celles indiquées.



L'Étoile du Sud



Quantité : 6 moules PCB « Mont Blanc » Ref 070571.

Besoin des infos clés ? Tous les détails (liste d'ingrédients, coûts, prix de vente conseillé) sont à retrouver auprès de votre commercial.



COMPOTÉE DE CLÉMENTINE CORSE IGP

| | |
|--|----------------|
| Clémentine Corse IGP | 816 g |
| Purée Starfruit Mandarine PatisFrance | 256 g |
| Purée Yuzu | 148 g |
| Sucre Inverti | 67 g |
| Sucre | 294 g |
| Pectine NH PatisFrance | 8 g |
| Gomme de Caroube | 1 g |
| Eau d'Hydratation | 31 g |
| Gélatine de Bœuf en Poudre 2008 PatisFrance | 6 g |
| Vanille Gousse PatisFrance | 2 pc |
| TOTAL | 1 600 g |

Hydrater la gélatine. Blanchir 2 fois les clémentines bio à partir d'une eau froide. Les broyer grossièrement au robot-coupe. Chauffer les jus, les clémentines broyées avec le sucre inverti. Fendre et incorporer la gousse de vanille. A 45°C, ajouter le mélange sucre-pectine et gomme de caroube. Cuire la compotée à 43°Brix au réfractomètre. Ajouter la masse gélatine fondue.

BISCUIT MADELEINE AUX MARRONS * (1 CADRE 40 CM X 30 CM)

| | |
|--|----------------|
| Œufs Entiers | 300 g |
| Jaunes d'œufs | 46 g |
| Sucre | 162 g |
| Sucre inverti | 58 g |
| Farine Pâtissière PatisFrance | 146 g |
| Levure Chimique Puratos Volcano | 9 g |
| Amande Poudre Blanche PatisFrance | 88 g |
| Sel Fin | 4 g |
| Beurre Noisette | 117 g |
| Zestes de Citrons Jaunes | 6 g |
| Pâte de Marrons PatisFrance | 100 g |
| TOTAL | 1 036 g |

Monter ensemble les œufs, les jaunes d'œuf et les sucres au ruban. Ajouter la farine, la levure chimique, le sel puis la poudre d'amande. Pour terminer, ajouter le beurre noisette tiède préalablement mélangé avec la pâte de marrons et les zestes de citrons jaunes. Étaler la préparation dans un demi-cadre. Cuire à 170°C pendant 17 min.

BISCUIT MOELLEUX AUX MARRONS (1 FEUILLE 40 CM X 60 CM)

| | |
|---|--------------|
| Sucre Glace | 150 g |
| Amande Poudre Blanche PatisFrance | 60 g |
| Farine Pâtissière PatisFrance | 60 g |
| Poudre à Lever Volcano PatisFrance | 2 g |
| Sel | 1 g |
| Œufs Entiers | 150 g |
| Sucre Inverti | 10 g |
| Beurre | 95 g |
| Pâte de Marron PatisFrance | 125 g |
| TOTAL | 650 g |

Mélanger les poudres. Monter les œufs avec le sucre inverti. Chauffer à 50°C et monter l'ensemble au ruban. Incorporer les poudres. Terminer avec le beurre fondu et la pâte de marrons, puis broyer ensemble. Cuire à 170°C pendant 12 min. Couvrir et filmer le biscuit afin de garder l'humidité et éviter qu'il ne sèche.

MOUSSE AUX MARRONS

| | |
|---|----------------|
| Pâte de Marrons PatisFrance | 250 g |
| Crème de Marrons PatisFrance | 250 g |
| Purée de Marrons PatisFrance | 281 g |
| Rhum | 4 g |
| Crème UHT 35% Patiscrem PatisFrance | 138 g |
| Beurre | 125 g |
| Crème UHT 35% Patiscrem PatisFrance Montée | 250 |
| TOTAL | 1 298 g |

Broyer au robot-coupe la pâte de marrons, la crème de marrons et la purée de marrons. Ajouter la crème chaude (70°C). Ajouter le beurre pommodé et le rhum. A 40°C, ajouter la crème moussieuse préalablement fouettée.

CRUSTILLANT CHOCOLAIT/LAIT/VERT

| | |
|--------------------------------------|--------------|
| Fourrage Prali'Crac ChocoLait | 600 g |
| Citron Vert | 3 pcs |
| TOTAL | 600 g |

Fondre le fourrage Prali'crac et zester les citrons verts.

CHANTILLY VANILLE

| | |
|--|-------------|
| Crème UHT 35% Patiscrem PatisFrance | 500 |
| Meringue Italienne | 140 |
| Vanille Gousse PatisFrance | 1 pc |
| TOTAL | 640 |

Monter la crème fouettée à vanille jusqu'à obtenir une texture moussieuse. Ajouter la meringue italienne froide puis monter. Remplir la partie supérieure de la bûche à ras bord (environ 150g).

MERINGUE ITALIENNE

| | |
|--------------|--------------|
| Sucre | 100 g |
| Eau | 15 g |
| Blanc d'œufs | 50 g |
| TOTAL | 150 g |

Cuire le sirop à 121°C puis verser sur les blancs d'œufs déjà moussieux. Monter le mélange.

GLAÇAGE GOURMAND CHOCOLAT NOIR

| | |
|---|--------------|
| Belcolade Selection Noir Arriba 66% | 350 g |
| Huile de tournesol | 38 g |
| Amandes Hachées Grillées PatisFrance | 120 g |
| TOTAL | 508 g |

Torréfier les amandes hachées. Fondre le chocolat noir et ajouter l'huile de tournesol. Incorporer les fruits secs et tremper à 35°C

CONFIT CITRON

| | |
|-------------------------------------|--------------|
| Citrons Jaunes Entiers BIO | 200 g |
| Jus de Citron Jaune | 128 g |
| Jus d'Orange | 105 g |
| Compote de Pomme PatisFrance | 62 g |
| Sucre | 55 g |
| Miel de fleurs | 22 g |
| Pectine NH PatisFrance | 10 g |
| Sucre (2) | 192 g |
| Zestes Citrons Jaunes | 1pc |
| TOTAL | 500 g |

Blanchir 3 fois les citrons dans l'eau bouillante (départ à froid). Égoutter puis épépiner. Mixer l'ensemble très finement. Chauffer les jus, la compote, les citrons broyés et le miel à 50°C. Ajouter le mélange sucre-pectine. Porter à ébullition. Ajouter le sucre (2) en pluie sans perdre l'ébullition et cuire à 60°Brix. Réserver au réfrigérateur.

MONTAGE ET FINITIONS

Cuire le biscuit madeleine et étaler 600 g de Pralincracs. Retourner le cadre et étaler 500 g de confit de citron. Une fois congelé, détailler des inserts de 5,5 cm x 19 cm. Couler 230 g de compotée de clémentine dans le fond des moules à bûches. Congeler. Détailler le biscuit moelleux aux marrons en bandes de 60 cm x 4 cm. Chemiser les côtés du moule à bûche avec ce biscuit. Peser environ 200 g de mousse dans la bûche et y incorporer l'insert. Lisser la bûche et congeler. Lisser le moule à bûche « vague » au ras avec la chantilly vanille. Surgeler. Démouler et poser le moule « vague » sur le moule à bûche. Napper au pistolet avec le Puratos Miroir Glassage Neutre, zester du citron vert et de la clémentine sur le dessus. Décorer.

Astuce d'optimisation : le biscuit madeleine peut être mis en oeuvre avec le **PATISMADELEINE**

RECETTE POUR UN CADRE 40X30 CM

| | |
|------------------------------------|----------------|
| Patis'Madeleine PatisFrance | 835 g |
| Œufs Entiers | 533 g |
| Beurre | 141 g |
| Pâte de Marrons PatisFrance | 166 g |
| TOTAL | 1 000 g |

Fondre le beurre et ajouter la pâte de marron. Broyer le mélange au robot coupe. Au batteur, mélanger à la feuille les œufs avec le Patis'Madeleine. Une fois homogène, ajouter le mélange beurre - pâte de marrons. Mélanger pendant 4 min à vitesse moyenne au batteur. Cuire à 160°C pendant 20 min.





Scannez le QR code
pour découvrir le montage
de la bûche en vidéo.





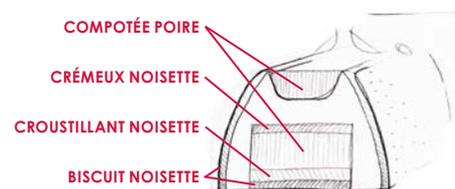
Scannez le QR code
pour découvrir le montage
de la bûche en vidéo.

Voyage au Centre de la Terre



Quantité : 2 moules à bûche standard U.

Besoin des infos clés ? Tous les détails (liste d'ingrédients, coûts, prix de vente conseillé) sont à retrouver auprès de votre commercial.



BISCUIT NOISETTE

| | |
|-------------------------------------|---------------|
| Préparation pour Biscuit Puratos | |
| Tegral Satin Plant Base | 635 g |
| Noisettes Brutes Poudre PatisFrance | 70 g |
| Huile Végétale | 153 g |
| Eau | 325 g |
| Noisettes Hachées Concassées | |
| PatisFrance | 28 g |
| Total | 1211 g |

Mélanger tous les ingrédients ensemble à la feuille pendant 4 min sauf les noisettes hachées concassées. Étaler 440 g dans un demi-cadre et 683 g sur une plaque 40 x 60 cm. Parsemer les noisettes hachées concassées. Cuire pendant 14 min à 170°C.

CROUSTILLANT NOISETTE (1 CADRE 40X30)

| | |
|--|--------------|
| Noisettes Brutes Poudre PatisFrance | 105 g |
| Farine Pâtissière | 105 g |
| Cassonade | 105 g |
| Matière Grasse végétale Mimetic Anhydre | 105 g |
| Fleur de sel | 2 g |
| Belcolade Selection M. 46% Plant Based Cacao-Trace | 113 g |
| Fourrage Pralirex Noisette | 97 g |
| Total | 632 g |

Réaliser un crumble avec la poudre de noisette, la farine, la cassonade et le Mimetic Anhydre. Cuire pendant 12 min à 170°C. Une fois refroidi, mixer le crumble au robot coupe et ajouter le fourrage Pralirex ainsi que la couverture **Selection M. 46% Plant Based Cacao-Trace** fondu. Étaler sur le biscuit dans le demi-cadre.

COMOTÉE POIRE (1 CADRE 40 CM X 30 CM)

| | |
|-----------------------------------|----------------|
| Fourrage Puratos Topfil Poire | 1438 g |
| Purée Starfruit Poire PatisFrance | 482 g |
| Pectine 322NH95 | 40 g |
| Sucre | 40 g |
| Total | 2 000 g |

Chauffer la purée **Starfruit Poire** à 50°C et ajouter le mélange sucre - pectine. Cuire jusqu'à ébullition et mixer. Ajouter le mélange au fourrage Topfil Poire puis mélanger. Étaler 1 175 g de ce mélange par-dessus le croustillant et 340 g au fond de chacune des gouttières.

CRÉMEUX NOISETTE (1 CADRE 40X30)

| | |
|-----------------------------|--------------|
| Praliné noisette France 64% | 450 g |
| Boisson de Soja | 150 g |
| Total | 600 g |

Mixer au robot coupe le praliné et la boisson soja. Étaler ce mélange par-dessus la comotée de poire.

MOUSSE NOISETTE

| | |
|----------------------------|-------|
| Boisson de Soja | 467 g |
| Vanille Gousse PatisFrance | 2 g |
| Pectine NH | 9 g |
| Sucre | 47 g |

Préparation pour Crème Pâtissière Ami'gel PatisFrance

| | |
|--|----------------|
| Belcolade Selection W. 36% Plant Based Cacao-Trace | 148 g |
| Beurre de Cacao | 36 g |
| Pâte Pralirex Noisette France | 62 g |
| Praliné Noisette Collection France 64% | 308 g |
| Garniture Végétale Puratos Ambiante | 600 g |
| Total | 1 704 g |

Chauffer la boisson de soja avec la vanille. Mélanger le sucre, la pectine NH, l'**Ami'gel** dans la boisson de soja et porter à ébullition. Ajouter la couverture, le beurre de cacao, le **Praliné Noisette** et le **Praliné Noisette**. Réserver à 4°C. Faire le mélange à 4°C avec l'**Ambiante** monté « ferme ». Mettre 690 g de mousse noisette par gouttière.

GLAÇAGE

| | |
|--------------------------------|-------------|
| Puratos Glassage Miroir Neutre | Q.S. |
| Total | Q.S. |

Chauffer le glaçage à 50°C et pistoler sur la bûche.

MONTAGE ET FINITIONS

- Verser 340 g de comotée poire au fond de la gouttière
- Détailler 2 bandes de biscuit de 49 cm x 6.5 cm dans un cadre de 60 cm x 40 cm.
- Déposer les bandes de biscuits sur les 2 côtés de la bûche.
- Placer au froid négatif.
- Couler la mousse noisette 530 g sur la comotée poire.
- Ajouter l'insert taillé en 49 cm x 4,5 cm.
- Terminer avec 160 g de mousse.
- Surgeler la bûche.
- Démouler et napper au pistolet le glaçage neutre.
- Décorer avec des poires découpées en biseau, des peaux de noisettes et des noisettes effilées PatisFrance.
- Pour les embouts de bûches, mettre au point la couverture M.
Couler une abaisse de 2 mm et déposer des noisettes hachées sur le dessus.
- Couper des rectangles de 8 cm x 7,5 cm et pistoler avec de l'appareil à pulvériser de la couverture **Belcolade Selection M. 46% Plant Based** en tant pour tant couverture / beurre de cacao.

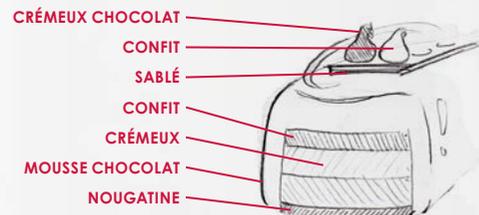


Vingt Mille Lieues Sous Les Mers



Par Bertrand Balay – Meilleur Ouvrier de France. **Quantité** : 6 moules PCB « Mont Blanc » Ref 070571.

Besoin des infos clés ? Tous les détails (liste d'ingrédients, coûts, prix de vente conseillé) sont à retrouver auprès de votre commercial.



NOUGATINE NOISETTE GRUÉ

| | |
|--------------------------------------|--------------|
| Sucre | 200 g |
| Beurre | 150 g |
| Farine Pâtisserie PatisFrance | 30 g |
| Noisette Hachée PatisFrance | 160 g |
| Grué de cacao | 80 g |
| TOTAL | 620 g |

Réaliser un beurre pommade souple. Ajouter le sucre et bien lier ces 2 ingrédients. Incorporer la farine. Ajouter les noisettes et le grué de cacao. Étaler régulièrement sur une hauteur de 3 mm sur une feuille sulfurisée. Précuire dans cadre de 40 x 30 cm. Cuisson : 160°C pendant 15 min. (600 g / cadre 40X30).

BISCUIT CRÈME D'AMANDE CHOCOLAT

| | |
|--|----------------|
| Beurre | 180 g |
| Poudre d'Amande PatisFrance | 220 g |
| Sucre Glace | 165 g |
| Œuf | 310 g |
| Belcolade Pure Pâte Ebony 96% Cacao-Trace | 125 g |
| TOTAL | 1 000 g |

Mettre le beurre en pommade souple et tempérer les ingrédients. Mélanger au batteur à la feuille, les ingrédients dans l'ordre. Étaler ce biscuit sur la nougatine préalablement cuite. Cuire à 160°C pendant 24 min environ. (Attention à ne pas dérer la masse au batteur durant le mélange.) (1 000 g / cadre 40 cm X 30 cm).

CRÉMEUX CHOCOLAT LAIT SICHUAN

| | |
|--|------------------|
| Lait entier | 315 g |
| Crème UHT 35% Patiscrem PatisFrance | 315 g |
| Baie de Sichuan | 6 g |
| Zestes de Citron Vert | 1P |
| Jaunes d'Œufs | 120 g |
| Sucre Semoule | 48 g |
| Gélatine Poudre 200 Bloom PatisFrance | 3,5 g |
| Eau d'hydratation | 21 g |
| Belcolade Origins Lait Cameroun 45% Cacao-Trace | 505 g |
| TOTAL | 1 333,5 g |

Concasser les baies à l'aide d'un moulin à épices. Chauffer la crème et le lait (80°C), puis ajouter les baies de Sichuan moulu et le zeste de citron vert. Laisser infuser pendant 20 min. Filtrer l'infusion dans une étamine. Réaliser une Anglaise et la cuire à 85°C. En fin de cuisson, verser sur le chocolat et la masse gélatine, puis laisser fondre et mixer. Étaler ce crémeux sur le biscuit crème d'amande. Laisser les quelques minutes à 4°C afin

qu'il cristallise. Pour finir, bloquer au congélateur. Garder l'excédent pour le décor des bûches. (850 g crémeux / cadre 40 cml x 30 cm)

CONFIT ACIDULÉ D'AGRUMES

| | |
|-----------------------------------|----------------|
| Segments d'Oranges | 250 g |
| Segments de Mandarines | 250 g |
| Segments Citrons Verts | 250 g |
| Segments Citrons Jaunes | 120 g |
| Jus de Yuzu | 150 g |
| Vanille Gousse PatisFrance | 2P |
| Sucre semoule | 120 g |
| Pectine NH PatisFrance | 18 g |
| TOTAL | 1 158 g |

Ecorcher la peau de l'ensemble des agrumes. Couper en petits cubes ces agrumes afin de pouvoir retirer les éventuels pépins. Mixer l'ensemble des segments. Démarrer la cuisson de cette compotée et réduire de 30% du poids des fruits. (Avoir 715 g en fin de réduction pour cette recette). Ajouter le mélange le sucre/pectine. Faire bouillir 2 min la préparation. Mixer la compotée, puis la tamiser afin d'avoir un confit totalement lisse. Garder l'excédent pour le décor des bûches. (700 g confit / cadre 40 x 30 cm).

MOUSSE CHOCOLAT NOIR VIETNAM

| | |
|---|----------------|
| Lait | 360 g |
| Vanille Gousse PatisFrance | 1P |
| Jaunes d'Œufs | 85 g |
| Sucre | 74 g |
| 60 Days Noir Vietnam 74% Cacao-Trace | 345 g |
| Crème UHT 35% Patiscrem PatisFrance | 540 g |
| TOTAL | 1 404 g |

Réaliser une crème Anglaise avec les 4 premiers ingrédients et la cuire à 85°C. Verser la crème chaude sur le chocolat. Laisser fondre la couverture et lisser la préparation avec un mixeur plongeant. Laisser refroidir. Une fois refroidi à 35/38°C, incorporer la crème fouettée. (220g / Moule).

GLAÇAGE NOIR

| | |
|---------------------------------------|----------------|
| Eau | 153 g |
| Sucre | 366 g |
| Patiscrem PatisFrance | 270 g |
| Glucose confiseur PatisFrance | 138 g |
| Belcolade cacao poudre | 102 g |
| Gélatine Bœuf PatisFrance 200b | 18 g |
| Eau d'hydratation | 114 g |
| Sucre inverti | 39 g |
| TOTAL | 1 200 g |

Cuire l'eau, le sucre à 120°C. Ajouter la crème, la poudre de cacao ainsi que le glucose puis bouillir. Ajouter le sucre inverti et la masse gélatine. Mixer et réserver. Utiliser entre 35 et 39°C.

SABLÉ CACAO

| | |
|--------------------------------------|--------------|
| Beurre | 200 g |
| Sucre Glace | 110 g |
| Fleur de Sel | 2 g |
| Jaunes d'Œufs | 20 g |
| Farine Pâtisserie PatisFrance | 220 g |
| Belcolade Cacao Poudre | 30 g |
| TOTAL | 582 g |

Crémer au batteur à la feuille : le beurre pommade, le sucre glace et la fleur de sel. Ajouter petit à petit les jaunes d'œufs tempérés. Tamiser la farine avec le cacao poudre. Incorporer les poudres. Stopper le batteur dès la fin du mélange. Au laminoir : laminar à 2,5 mm, détailler des formes oblongues adaptées au format des bûches. Plaquer les détaillages sur feuille Silpain. Cuire à 150°C pendant 18 min.

MONTAGE ET FINITION

- Précuire la nougatine dans un demi-cadre.
- Étaler le biscuit crème d'amande chocolat, et poursuivre la cuisson.
- Couler dans le cadre sur le biscuit, le crémeux chocolat, puis réserver au froid.
- Étaler le confit sur le crémeux et surgeler le cadre d'insert.
- Détailler les inserts 5,5 cm x 19 cm.
- Déposer 220 g de mousse dans le fond des moules, puis intégrer l'insert.
- Lisser puis surgeler les bûches.
- Démouler puis glacer les bûches avec un glaçage entre 35 et 39°C.
- Poser une abaisse de pâte sablé cacao cuite sur le centre de la bûche.
- Réaliser des pochages sur le sablé avec l'excédent de crémeux et de confit d'agrumes.
- Finir le décor en ajoutant des suprêmes d'agrumes et des copeaux de chocolat.





Scannez le QR code
pour découvrir le montage
de la bûche en vidéo.



Tour du Monde en 80 Jours

Quantité : 3 entremets 20 cm de Ø. - Moules C2Pack.



BISCUIT CHOCOLAT

| | |
|---|----------------|
| Jaunes d'Œufs | 272 g |
| Sucre Semoule (1) | 218 g |
| Blancs d'Œufs | 340 g |
| Sucre (2) | 112 g |
| Farine Pâtissière PatisFrance | 112 g |
| Sucre Glace | 51 g |
| Belcolade Poudre de Cacao | 56 g |
| Pâte Pralirex Cacahuètes PatisFrance | 100 g |
| Beurre | 36 g |
| TOTAL | 1 297 g |

Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre (1). Monter les blancs d'œufs et les serrer avec le sucre (2). Mélanger les 2 masses en incorporant les poudres. Ajouter le beurre chaud et la pâte de cacahuètes à la fin. Étaler dans un cadre 40 x 60 cm. Cuire à 170°C pendant 13 min environ. Décadrer puis déposer une feuille cuisson et une grille à la sortie du four. Retourner pour tasser légèrement lors du refroidissement.

STREUSEL AMANDE

| | |
|--------------------------------------|--------------|
| Beurre | 52 g |
| Cassonade | 32 g |
| Amande Poudre PatisFrance | 66 g |
| Fleur de Sel | 1 g |
| Farine Pâtissière PatisFrance | 60 g |
| TOTAL | 211 g |

Mélanger tous les ingrédients. Cuire à 155°C pendant 20 min environ.

CROUSTILLANT CHOCOLAT CACAHUÈTES

| | |
|--|--------------|
| Belcolade Origins Lait Cameroun 45% Cacao-Trace | 56 g |
| Beurre | 14 g |
| Pâte Pralirex Cacahuètes PatisFrance | 53 g |
| Praliné Collection Amande Marcona 70% | 70 g |
| Streusel Amande Cuit | 190 g |
| Cacahuètes Grillées Salées | 38 g |
| Brisures de Crêpes Crousticrep PatisFrance | 63 g |
| TOTAL | 483 g |

Torréfier les cacahuètes puis les concasser. Fondre la couverture, le beurre puis ajouter le praliné et la pâte Pralirex. Terminer par l'ajout du streusel concassé, de la brisure de crêpes Crousticrep et des cacahuètes. Mélanger le tout ensemble. Étaler 160 g / cercle de 18 cm de Ø sur le biscuit chocolat. Déposer le biscuit préalablement détaillé. Réserver au réfrigérateur.

RIZ AU LAIT CRÉMEUX

| | |
|---|---------------|
| Lait Entier (1) | 846 g |
| Gomme de Caroube | 2.43 g |
| Riz Rond Blanc | 122 g |
| Gousses de vanille PatisFrance | 3P |
| Sel | 1.5 g |
| Sucre Inverti | 158 g |
| Gélatine poudre bœuf 200 Bloom PatisFrance | 6 g |
| Lait entier (2) | 36 g |
| Crème UHT 35% Patiscrem PatisFrance | 364 g |
| Zestes de Citron Vert | 1.5P |
| TOTAL avant évaporation | 1536 g |

Prélever une partie du lait froid (1). Ajouter la gomme de caroube. Mixer jusqu'à disparition totale des grains. Rincer le riz à l'eau claire 2 fois. Dans une casserole, verser le lait, la gomme de caroube, la gousse de vanille grattée, le sucre inverti, le sel et le riz lavé. Cuire environ 35/40 min à feu très doux. (Jusqu'à absorption complète des liquides par le riz). En parallèle, hydrater la gélatine avec le lait (2). A la fin de la cuisson, ajouter le lait gélifié fondu puis la crème froide. Refroidir le riz au lait en cellule de refroidissement jusqu'à 20/25°C. Ajouter les zestes de citron vert. Mélanger la masse pour homogénéiser puis déposer 300 g de riz au lait sur le biscuit. Surgeler.

FOURRAGE CARAMEL BEURRE SALÉ

| | |
|---|--------------|
| Fourrage Caramel Beurre Salé PatisFrance | 400 g |
| Gélatine Poudre Bœuf 200 Bloom PatisFrance | 6 g |
| Eau d'Hydratation | 36 g |
| TOTAL | 442 g |

Réhydrater la gélatine. Chauffer légèrement le fourrage caramel puis ajouté la gélatine préalablement réhydratée et fondue. Déposer 140 g de caramel sur le riz au lait. Surgeler.

MOUSSE CACAHUÈTES LÉGÈRE

| | |
|--|--------------|
| Lait | 176 g |
| Sucre Semoule | 64 g |
| Gelée Dessert PatisFrance | 32 g |
| Vanille Gousse PatisFrance | ½P |
| Pâte Pralirex Cacahuète PatisFrance | 200 g |
| Crème UHT 35% Patiscrem PatisFrance | 434 g |
| Montée | 434 g |
| TOTAL | 906 g |

Chauffer le lait et le sucre à 70°C. Ajouter la gelée dessert. Verser sur la pâte de cacahuète. Mixer l'ensemble. A 30°C, incorporer la crème préalablement montée. Déposer 270 g de mousse cacahuètes dans un cercle de 20 cm de Ø puis déposer l'insert pour terminer le montage.

GLAÇAGE LAIT CACAHUÈTES

| | |
|--|----------------|
| Lait Entier | 216 g |
| Glucose PatisFrance | 360 g |
| Sucre | 86 g |
| Gélatine Poudre 200 Bloom PatisFrance | 22 g |
| Eau | 130 g |
| Belcolade Origins Lait Cameroun 45% Cacao-Trace | 180 g |
| Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace | 108 g |
| Pâte Pralirex Cacahuètes PatisFrance | 202 g |
| Puratos Miroir Glassage Neutre | 720 g |
| TOTAL | 2 025 g |

Chauffer le lait, le glucose et le sucre. Ajouter la gélatine préalablement réhydratée. Verser sur les couvertures et la pâte de cacahuète. Mixer. Ajouter le glaçage neutre. Mixer. Réserver au réfrigérateur à +4°C. Utiliser à 35/40°C.





TOUR DU MONDE
JULES VERNE
2026

Noël avec Jules Verne



Bonnet de Noël

Quantité : 30 pièces environ

SABLÉE COCO

| | |
|--|---------|
| Matière Grasse Végétale Puratos Mimetic Essential Bloc | 155 g |
| Sucre | 127 g |
| Cœufs | 21 g |
| Pâte d'Aromatisation Puratos Classic Coco | 7 g |
| Farine Pâtisserie PatisFrance | 194 g |
| Fleur de sel | 1.5 g |
| Coco Râpée PatisFrance | 27 g |
| TOTAL | 532.5 g |

Réaliser la pâte sablée en crémant le Mimetic et le sucre. Ajouter les œufs et la pâte d'aromatisation petit à petit. Ajouter la farine, la fleur de sel et la poudre de coco. Mélanger de manière homogène. Étaler la préparation entre deux feuilles à 3 mm d'épaisseur. Détailler à la forme souhaitée. Cuire à 150°C entre deux Silpain pendant 18/22 min environ.

GARNITURE FRAMBOISE

| | |
|---------------------------------------|--------|
| Fouillage Framboise Extra PatisFrance | 6g/pcs |
| TOTAL | 180 g |

Garnir de fouillage framboise. Décorer à convenance selon le thème.



Dubai Belco'bar

Quantité : 48 barres – Chocolate World n°12033 Carole Bertuccio

PISTACHES HACHÉES CARAMÉLISÉES

| | |
|-----------------------------|---------|
| Eau | 12 g |
| Sucre Semoule | 30 g |
| Pistache Hachée PatisFrance | 84 g |
| Beurre | 4 g |
| Fleur de sel | 0.4 g |
| TOTAL | 130.4 g |

Torréfier légèrement les fruits secs à 150°C pendant 8 min. Réaliser un sirop à 118°C. Ajouter les pistaches torréfiées. Caraméliser. Ajouter le beurre et la fleur de sel moulu. Réserver puis mixer légèrement pour baisser la granulométrie. Tamiser et réserver en boîte hermétique.

PRALINÉ PISTACHE* (20/22G PAR MOULES)

| | |
|-------------------------------------|-------|
| Praliné Pistache 52% PatisFrance | 385 g |
| Praliné Amande Doux 59% PatisFrance | 165 g |
| Pralirex Pistache PatisFrance | 97 g |

| | |
|---|--------|
| Poudre de lait 0% | 33 g |
| Pistaches hachées caramélisées | 108 g |
| Kadaïf Cuit | 150 g |
| Fleur de Sel | 3 g |
| Belcolade Selection Extra Blanc Selection 34% Cacao-Trace | 247 g |
| Belcolade Beurre de cacao Pomme | 12 g |
| TOTAL | 1200 g |

Avant de commencer la réalisation de la recette, s'assurer que le(s) praliné(s) soit bien homogène. Fondre la couverture et le beurre de cacao à 33°C puis mettre au point à l'aide du beurre de cacao MAGIC TEMPER. Dans une cuve de batteur, à l'aide de la feuille, mélanger les masses pralinées, les inclusions, la fleur de sel et la poudre de lait. Coller la masse pralinée avec le mélange précédant. Couler entre 22 et 24°C. Laisser cristalliser à 16°C.



Sablé Breizh Caramel

Quantité : 30 pièces environ

SABLÉ BREIZH

| | |
|---|---------------|
| Beurre | 110 g |
| Cassonade | 131 g |
| Fleur de sel | 3,8 g |
| Vanille Poudre PatisFrance | 1 g |
| Œufs | 48 g |
| Farine Pâtissière PatisFrance | 133 g |
| Farine de Sarrasin Torréfiée (Vallée Torréfaction) | 133 g |
| Poudre à Lever Volcano PatisFrance | 1,69 g |
| Sarrasin (Vallée Torréfaction) | 38 g |
| TOTAL | 598,49 g |

Mixer légèrement les grains de sarrasin pour baisser la granulométrie. Crémier au batteur à la feuille, le beurre pommade, les sucres, la fleur de sel et la vanille poudre. Ajouter petit à petit les œufs tempérés. Tamiser les farines et la levure chimique. Incorporer les poudres puis les éclats de sarrasin. Mélanger. Dé-

couver et finir de fraser sur le poste de travail. Laminer à 3,5 mm, détailler avec un emporte-pièce de type cannelé de 4 cm. Plaquer sur Silpain 63 biscuits / plaques. Dorer à l'œuf avec un pinceau. Cuire 16 min à 150°C.

FOURRAGE CARAMEL BEURRE SALÉ

| | |
|---|---------|
| Fourrage Caramel Beurre Salé PatisFrance | 2gr/pcs |
| TOTAL | Q.S. |

MONTAGE ET FINITION

- Dresser 2 g de fourrage **Caramel Beurre Salé** par sablé à l'aide d'une douille de 4 mm.
- Laisser croûter le caramel 24H avant enrobage.
- Enrober le snack en **Belcolade Lait Mékong 39%** et faire un effet fondu avec le **Belcolade Amber Douceur 32%** cristallisé avant le passage en soufflerie



Florentin

Quantité : 70 snacks ronds – Moule Maé INNOVATION - Mini-Rond Référence n°00328

SABLÉ À L'ORANGE

| | |
|---|--------------|
| Matière Grasse Végétale Puratos Mimetic Essential Bloc | 47 g |
| Sucre | 38 g |
| Œufs | 6 g |
| Fleur d'Oranger PatisFrance | 1 g |
| Farine Pâtissière PatisFrance | 58 g |
| Fleur de Sel | 0.4 g |
| Zestes d'Orange | ½ P |
| Arôme Fleur d'Oranger PatisFrance | 1.5 g |
| TOTAL | 152 g |

Réaliser la pâte sablée en crémant le **Mimetic** et le sucre. Ajouter les œufs et l'aromatization petit à petit. Ajouter la farine, la fleur de sel et les zestes. Mélanger de manière homogène. Étaler entre deux feuilles à 3 mm d'épaisseur. Cuire à 150°C pendant 18/22 min environ. Laisser refroidir avant de mixer au robot coupe. Réserver pour le « Gianduja Croustillant Collé ».

APPAREIL À FLORENTIN

| | |
|--|--------------|
| Crème UHT 35% Patiscrem PatisFrance | 50 g |
| Sucre Semoule | 138 g |
| Glucose PatisFrance | 6 g |
| Miel | 63 g |
| Beurre | 75 g |
| Amandes Effilées PatisFrance | 187 g |
| Grand Marnier | 7 g |
| Zestes d'Orange | 1 P |
| TOTAL | 526 g |

Cuire la crème, le sucre, le glucose, le miel et le beurre à 115°C. Ajouter les amandes effilées, le Grand Marnier et les zestes d'oranges. Etaler aussitôt l'appareil à florentin entre deux feuilles cuisson à 3 mm d'épaisseur. Cuire l'ensemble à 165°C environ 15/18 min. (Coloration caramel clair). Découper à l'aide d'un emporte pièce de 30mm à la sortie du four. Une fois la découpe réalisée, se servir des chutes et du reste pour réaliser le gianduja croustillant collé. Conserver dans à l'étuve pour préserver de l'humidité.

GIANDUJA CROUSTILLANT COLLÉ

| | |
|--|------------|
| Gianduja Lait Piémont PatisFrance | 466 g |
| Belcolade Beurre de cacao pommade | 5 g |
| Appareil à florentin cuit mixé | 116 g |
| Sablé à l'orange mixé | 117 g |
| Fleur de sel | 2.2 g |
| TOTAL | 735 g |

Fondre le gianduja à 22/24°C. Cristalliser la masse avec le beurre de cacao pommade. Ajouter les inclusions mixées. Garnir les moules à raison de 10g par empreinte. Déposer un fin chablon de Belcolade Lait Selection 35% préalablement réalisé entre 2 feuilles guitares. Cristalliser à 16°C. Enrober à la machine avec du chocolat noir **Belcolade Noir Arriba 66%** et déposer la pastille de florentin, préalablement détaillé, sur le dessus à la sortie du tapis.



Soufflé Noisette

Mini-Rond Référence n°00328

NOISETTES HACHÉES CARAMÉLISÉES

| | |
|--------------------------------------|----------------|
| Eau | 17 g |
| Sucre Semoule | 42 g |
| Noisettes Hachées PatisFrance | 118 g |
| Beurre | 6 g |
| Fleur de Sel | 0.5 g |
| TOTAL | 183,5 g |

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

SOUFFLÉ NOISETTE

| | |
|---|--------------|
| Noisettes Hachées PatisFrance | 198 g |
| Blancs d'œufs | 198 g |
| Sucre Glace | 63 g |
| Belcolade Cacao Poudre Cacao-Trace | 16 g |
| TOTAL | 475 g |

Torrifier les noisettes hachées à 160°C pendant 10 min. Tamiser le sucre glace et la poudre de cacao. Incorporer les poudres dans les blancs d'œufs et lisser l'appareil. Ajouter les noisettes chaudes. Étaler la masse à 3 mm, entre 2 feuilles sulfurisées. Congeler. Retirer les feuilles puis détailler des disques de 4 cm de diamètre. Cuire 18 minutes à 160°C dans les moules de 4cm de diamètre.

MONTAGE ET FINITION

- Réaliser la recette du soufflé noisette.
- Une fois refroidi, enrober une première fois avec le Belcolade Noir Arriba 66%.
- Saupoudrer de noisettes hachées caramélisées à la sortie du tapis d'enrobage.
- Enrober une seconde fois avec le Belcolade Noir Arriba 66%.
- Laisser cristalliser à 16°C.



Sphère Gianduja Coco

Moule Sphère Chocoflex PAVONI

COCO RÂPÉE CARAMÉLISÉE

| | |
|--|--------------|
| Liqueur Malibu Coco 18% vol. | 20 g |
| Sucre | 20 g |
| Sirop de Glucose DE40 PatisFrance | 10 g |
| Coco Râpée PatisFrance | 88 g |
| TOTAL | 138 g |

Donner un bouillon au sirop avec le Malibu, le sucre, le glucose et mélanger à la coco râpée. Faire caraméliser au four à 150°C pendant 12 à 15 min. Jusqu'à obtenir une coloration uniforme et blonde. Laisser refroidir.

GIANDUJA COCO

| | |
|---|--------------|
| Coco Râpée caramélisée | 116 g |
| Fleur de Sel | 1,2 g |
| Gianduja Lait Collection PatisFrance | 533 g |
| Huile de coco | 24 g |
| Belcolade Beurre de Cacao Pommade | 7 g |
| TOTAL | 681 g |

Mixer très finement la noix de coco caramélisée et la fleur de sel. Fondre à 30°C le gianduja lait et l'huile de coco. Cristalliser avec le beurre de cacao magic temper. Incorporer la noix de coco* mixée puis bien mélanger. Couler la masse à 19°C. Laisser cristalliser à 16°C.

MONTAGE ET FINITION

- Démouler les sphères de gianduja coco et les rouler dans le **Belcolade Noir Arriba 66%** afin de créer un « chablon »
- Laisser cristalliser.
- Rouler une deuxième fois dans le Belcolade Noir Arriba 66% puis dans la noix de coco râpée.
- Laisser cristalliser à 16°C.



Panettone des rois

1ÈRE PÂTE

| | |
|---------------------------------|----------------|
| Puratos Tegral Dolcinote | 2 200 g |
| Eau (TB = 65°C) | 800 g |
| Jaunes d'œufs | 300 g |
| Levure | 5 g |
| Beurre | 500 g |

Pétrir la pâte jusqu'à formation d'un bon réseau puis incorporer le beurre. Température de pâte : 27°C-28°C. Mettre dans un bac graissé toute la nuit (12-14h) à 21-23°C (75% d'humidité). Prélever une petite quantité de pâte et faire un pichet test qui devra pousser jusqu'à 4 fois son volume.

2ÈME PÂTE

| | |
|---------------------------------|--------------|
| 1 ^{ère} pâte | 3 805 g |
| Puratos Tegral Dolcinote | 500 g |
| Eau (TB = 65°C) | 100 g |

Pétrir la première pâte jusqu'au réseau avec le Puratos Tegral Dolcinote et l'eau puis laisser reposer 1h à 27-28°C

3ÈME PÂTE

| | |
|---|--------------|
| 2 ^{ème} pâte | 4 295 g |
| Miel | 50 g |
| Sucre | 400 g |
| Jaunes d'œufs | 300 g |
| Beurre | 200 g |
| Puratos Mélange Fruits Confits Panettone | 200 g |
| Pistaches Vertes en Bâtonnet PatisFrance | 70 g |
| Noisettes Brutes Piémont PatisFrance | 120 g |
| Amandes Entières PatisFrance | 100 g |
| Raisins avec 10% de rhum | 550 g |

Pétrir la 2^{ème} pâte avec les liquides puis en incorporant le sucre et le miel progressivement. Pétrir jusqu'à obtention d'un bon réseau. Incorporer le beurre puis finir par les fruits. T° de la pâte 28°C pointage 45 min à 1h. Division à 400gr bouler puis façonner en couronne dans les moules Nordia couronne 681843. Apprêt de 2 à 3h à 30°C. Cuisson 35 min à 155-160°C, retourner à la sortie du four. Emballer après refroidissement.



Zoom sur :

Puratos Tegral Dolcinote

Tegral Dolcinote est une farine adaptée pour la fabrication de panettones traditionnels, au vrai goût de l'Italie.

- Le levain dans la recette offre de nombreux avantages : il donne de la structure et de la tolérance à la pâte, il améliore l'apparence du produit fini et apporte plus de fraîcheur.
- Sa recette et son processus de fabrication permettent de reproduire la recette authentique et traditionnelle italienne.
- Excellent volume et qualité constante.
- Contient du levain.
- Une liste d'ingrédients courte et propre.

Les Fruits Confits PatisFrance :

PatisFrance vous propose une gamme de tranches d'oranges confites et fruits confits qui apporteront une touche de gourmandise à vos recettes. Ils contribueront également aux jeux de texture, apporteront des marquants visuels colorés et du goût !







www.puratos.fr

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



puratos

Food Innovation for Good