

# Végé Guide

Les **essentiels**  
en végétal



# Le végétal

## Source d'inspiration et de **nouvelles tendances**

Prenant racine dans une multitude de mouvements ayant à cœur de préserver la Nature, la tendance végétale connaît une expansion continue dans le monde culinaire.

Cantonnée à une niche au début de son développement, la sophistication des goûts des consommateurs, la prise de conscience des consommateurs de l'impact de l'alimentation sur l'environnement et la santé ont propulsé le végétal en un besoin au même titre que le souci d'avoir une alimentation saine, équilibrée, moins salée ou moins riche en matière grasse.



de l'empreinte **carbone** provenant de l'alimentaire est due aux produits d'origine **animale** <sup>\*(1)</sup>



**2 planètes** seraient nécessaires d'ici 2030 pour nourrir toute la population mondiale en constante croissance <sup>\*(2)</sup>

A l'inverse, la « végétalisation » de l'alimentation peut être source de division ou de crispation car elle bouscule les habitudes et est encore méconnue. Pourtant, les avantages de la végétalisation sont nombreux. Outre l'aspect environnemental ou santé, il peut être une nouvelle source d'inspiration, d'innovation et présente aussi des enjeux économiques évidents.

Dans ce cahier, nous vous invitons à découvrir le végétal sous plusieurs angles (technique, législatif, innovation...) pour vous accompagner dans la découverte de ce nouveau monde.

<sup>\*(1)</sup> Source : Publication Solagro Juillet 2019.  
<sup>\*(2)</sup> Source : rapport des Nations Unies 2022.

# Notre Vision

Puratos développe des **solutions végétales** alliant innovation et plaisir gourmand

Chez Puratos, nous nous efforçons constamment d'élargir notre impact positif en créant des solutions alimentaires innovantes qui allient saveurs et bien-être. Notre portefeuille végétal se développe progressivement pour permettre à l'ensemble de nos clients, débutant ou moteur de cette tendance, de confectionner de délicieuses pâtisseries en remplaçant progressivement les œufs, le beurre et d'autres ingrédients d'origines animales.

56% des consommateurs sont convaincus que l'alimentation d'origine végétale est **plus saine** <sup>\*(3)</sup>

7,5% Taux de **croissance** annuel moyen du marché prévu jusqu'en **2026** <sup>\*(4)</sup>

Nous sommes convaincus que la transition vers la pâtisserie à base de plantes n'est pas un défi insurmontable. Nous vous encourageons à essayer nos solutions végétales pour en découvrir les avantages par vous-même.

Nous croyons également qu'il n'est pas nécessaire de passer immédiatement à une pâtisserie 100% végétale mais que cette transition peut se faire progressivement, en commençant par un ou deux ingrédients au début. En offrant des alternatives végétales, vous élargissez votre gamme de produits, ce qui peut être utilisé comme un levier pour introduire de nouvelles créations.

<sup>\*(3)</sup> Source : Taste Tomorrow 2021 - Ethical lifestyle.

<sup>\*(4)</sup> Source : Research & Markets 2022.



## Sommaire

### RÔLES DES INGRÉDIENTS ET LEURS ALTERNATIVES VÉGÉTALES

• Le beurre	p 06
• L'œuf	p 08
• La crème	p 10
• Le lait	p 12
• La gélatine	p 11
• Le chocolat	p 14

### LES ESSENTIELS DE LA PÂTISSERIE

• Les pâtes	p 18
• Les biscuits	p 20
• Les cakes	p 21
• Les garnitures	p 22
• Les ganaches	p 25
• Les décors	p 26

### LES RECETTES INSPIRATIONNELLES

• Tartelette Banane Chocolat	p 28
• Entremets façon « Royal »	p 29
• Entremets aux fruits rouges	p 30
• Cake Citron Pavot	p 31
• Gâteau type « Saint Honoré »	p 32
• Gâteau type « Flan »	p 33
• Barre Caramel Cacahuètes	p 34
• Burger Végétal	p 35
• Elsass'Snack	p 36
• Focaccia façon Bagnia	p 37
• Hot-Dog Végétal	p 38
• Onigiri Rolls	p 39

# Les différents régimes

## ● Omnivore

Il offre un éventail de choix, incluant viandes, poissons, légumes et fruits pour une alimentation équilibrée.

## ● Flexitarien

Il met l'accent sur une réduction de la viande, favorisant une alimentation principalement végétale tout en maintenant des options animales occasionnelles.

## ● Végétarien

Il exclut toute viande et poisson, mettant en valeur une alimentation riche en légumes, céréales et produits laitiers.

## ● Végétalien

Il s'appuie sur une alimentation totalement dépourvue de produits animaux, même les dérivés tel que le lait, en utilisant des alternatives végétales.

## ● Végan

Il va au-delà de l'alimentation pour embrasser un mode de vie sans exploitation animale dans son ensemble (exemple: exclusion du cuir animal dans son mode vestimentaire). Il s'alimente exclusivement à base de végétaux, y compris des alternatives sans produits laitiers ni oeufs.

## Les règles de base

Dans la végétalisation de la pâtisserie, il n'existe pas de substitut unique mais une combinaison astucieuse d'ingrédients pour recréer la fonctionnalité, la texture et le goût de l'ingrédient remplacé. L'adaptation se fait à l'échelle de l'ingrédient, en commençant par les plus simples à remplacer, étape par étape. Notre but est de vous donner les solutions pour végétaliser vos pâtisseries sans faire de compromis sur le goût.

Le « végétal » ne signifie pas être exempt d'allergènes. Un produit peut toujours être considéré comme d'origine végétale même s'il présente involontairement des traces d'ingrédients d'origine animale en raison de la contamination croisée. Il est donc très important de toujours étiqueter les allergènes conformément à la réglementation locale.

La réglementation sur l'appellation des produits étant strictement encadrée, cela nécessite une réinvention du champ lexical et des noms des produits. Dans ce cahier, vous trouverez des noms qui vous seront peut-être moins familiers, mais qui représentent avec précision la richesse et la diversité des créations végétales.



RÔLES DES  
INGRÉDIENTS  
ET LEURS  
**ALTERNATIVES  
VÉGÉTALES**

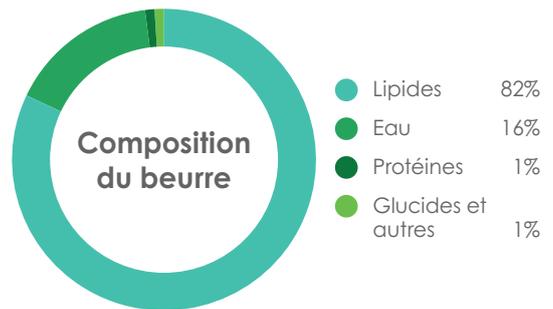


## L'INGRÉDIENT

# Le Beurre

Le beurre est une émulsion solide et inversée : l'eau est dispersée dans la matière grasse (lipides) qui représente 82% du beurre.

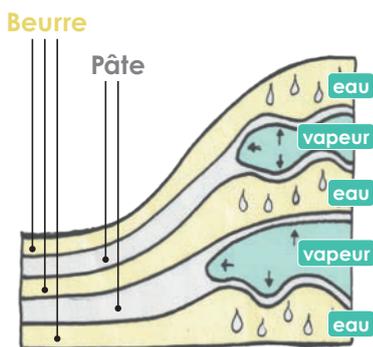
Son taux d'acides gras saturés, lui confère ses propriétés texturantes. Plus le taux en acide gras saturés est haut, plus le point de fusion de la matière grasse est haut et plus sa texture sera ferme à température ambiante. Le beurre contient 55% d'acides gras saturés et est solide à température ambiante.



## FONCTIONNALITÉS

### Imperméabilisant

Du fait de sa composition riche en matière grasse le beurre permet l'imperméabilisation des pâtes. Dans le cas du feuilletage, les couches de beurre deviennent de véritables barrières imperméables à la vapeur d'eau libérée par la pâte lors de la cuisson.



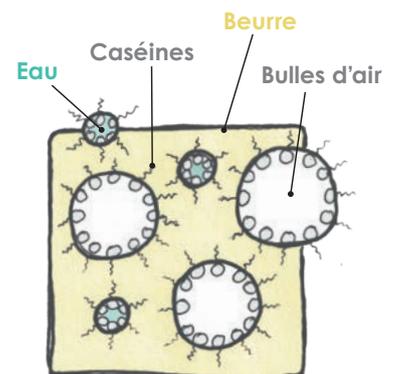
### Texturant

En adaptant la température à laquelle le beurre est utilisé, on peut jouer sur son état et donc sur la texture du produit fini.



### Foisonnement

Par le battage, le beurre a la capacité d'emprisonner des bulles d'air. Ce sont les caséines (protéines) qui, lors du processus de foisonnement, se placent à l'interface entre la phase grasse et les bulles d'air.



## L'ALTERNATIVE VÉGÉTALE

# Mimetic



Une nouvelle génération de matière grasse dans laquelle nous avons conservé l'essentiel pour révéler les saveurs de vos recettes.

Mimetic est le fruit d'une combinaison unique d'huiles végétales et de farine fermentée associées à la parfaite maîtrise du procédé de cristallisation. Issue de notre expertise et de notre savoir-faire, la gamme Mimetic permet d'obtenir des produits de qualité supérieure à la fraîcheur prolongée. Elle est ainsi adaptée pour une utilisation en lamination ou en incorporation.

**Dernière innovation Puratos : Mimetic Anhydre**, une matière grasse végétale concentrée, alternative au beurre anhydre (ou beurre concentré), adaptée aux pâtisseries, notamment dans les recettes où l'on cherche à contrôler la quantité d'eau.

Fraicheur  
et stabilité

Facilité  
d'utilisation

Sans arôme  
et sans  
colorant

Végétal

Réduction  
du coût

## L'appellation **beurre**

Elle est encadrée par la loi. Selon le Code des Usages, les appellations « au beurre » et « pur beurre » ne sont autorisées uniquement lorsque la matière grasse utilisée est exclusivement d'origine laitière.



## L'INGRÉDIENT

# L'œuf

Principalement constitué d'eau et de protéines, l'œuf possède plusieurs fonctionnalités dans la pâtisserie. Selon l'effet recherché on utilisera l'œuf entier, le blanc ou le jaune. L'œuf est très intéressant du point de vue nutritionnel, en effet c'est l'ingrédient le plus riche en acides aminés essentiels.

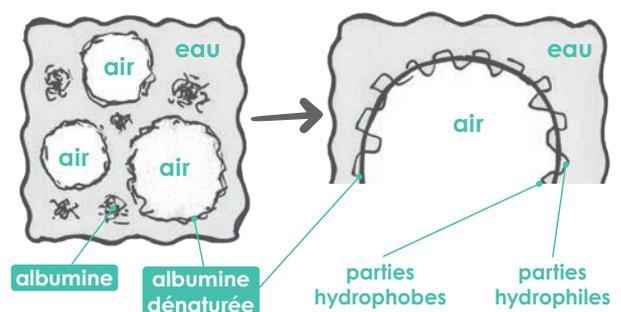
Les acides aminés sont des composants unitaires des protéines (il en existe 20). Ils sont définis comme essentiels lorsqu'ils ne peuvent pas être synthétisés par le corps humain (on en compte 9). Ils doivent donc être apportés par l'alimentation.



## FONCTIONNALITÉS

### Le blanc d'œuf

Principalement composé d'eau et de protéines notamment l'ovalbumine, le blanc d'œuf possède 2 propriétés : le foisonnement et la coagulation. Lors du battage, l'ovalbumine va être dénaturée, en se déroulant elle va former une toile qui emprisonne les bulles d'air. On obtient le foisonnement. Lorsque l'ovalbumine est chauffée à plus de 60 degrés, la protéine va s'agréger pour devenir opaque et blanche. C'est le phénomène de coagulation.



### Le jaune d'œuf

Le jaune d'œuf est principalement composé d'eau, de graisses (lipides) et des protéines. Il a trois rôles principaux :

- **La coagulation** : les protéines du jaune d'œuf s'épaississent à 65°C et sont fermes à 70°C. La texture obtenue est différente de celle du blanc d'œuf du fait de la présence de matière grasse. La coagulation du jaune d'œuf a une fonction de liant / épaississant.
- **L'émulsification** : elle est possible grâce à la lecitine qui est un lipide naturellement présent.
- **La coloration** : elle dépend de la quantité de caroténoïdes dans le jaune d'œuf qui varie selon l'alimentation des poules.

## L'ALTERNATIVE VÉGÉTALE

# Yumgo

### Faciliter la transition vers une alimentation durable et respectueuse du vivant.

En 2019, Anne Vincent et Rodolphe Landemaine ont créé Yumgo avec une mission claire : apporter aux professionnels des solutions pour remplacer les œufs et accélérer la création de recettes végétales sucrées et salées. Yumgo propose ainsi la première gamme professionnelle complète de remplacement des œufs (œufs entiers, jaunes d'œufs, blancs d'œufs), simple à utiliser, sans allergène, offrant des performances culinaires similaires à celles des œufs, une gourmandise équivalente et un impact carbone inférieur à celui des œufs conventionnels.



### Yumgo blanc poudre

- Substitut végétal de blanc d'œuf sous format poudre.
- Remplace la poudre de blanc d'œuf (albumine) en 1 : 1 dans les recettes.
- Propriétés : Foisonnant, Coagulant, Émulsifiant.
- Conditionnement : 1 kg



### Yumgo mayo sans œufs

- Garniture type «Mayo» 100% végétale sans œuf.
- Une émulsion ferme et onctueuse destinée aux services traiteurs et servant de base aux préparations de salades et plats divers.
- Conditionnement : 5 L

Sortie prévu pour l'été 2024.



En fonction de la fonctionnalité recherchée, plusieurs solutions existent pour remplacer l'œuf entier ou le jaune d'œuf. (apport de protéines, colorants ...) A l'inverse, le blanc d'œuf est la partie de l'œuf la plus difficile à remplacer, c'est pourquoi nous vous proposons ici une alternative au blanc d'œuf sous forme de poudre, le Yumgo blanc poudre.



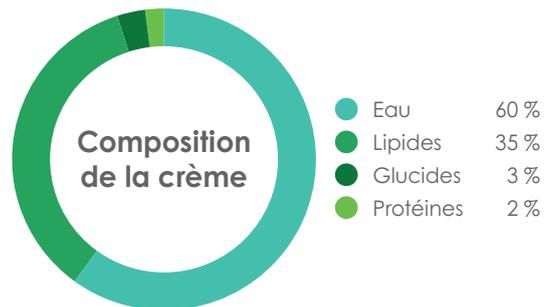
## L'INGRÉDIENT

# La crème

La crème, dérivée du lait, est une émulsion de matière grasse dans l'eau. Avec sa concentration élevée en lipides (35%), elle offre des qualités, essentielles pour apporter de l'onctuosité et de la texture aux desserts.

Mais ce sont ses protéines, bien qu'en quantités minimales (environ 2 % de la matière totale), qui lui confèrent sa caractéristique distinctive.

Grâce à cette combinaison harmonieuse, la crème se révèle être un ingrédient remarquable, enrichissant les créations culinaires de sa saveur crémeuse. Son rôle va au-delà de l'ajout de gras, elle est synonyme de gourmandise.



## FONCTIONNALITÉS

### Texture

La texture de la crème est largement influencée par les lipides qu'elle renferme. Elle permet d'apporter de l'onctuosité tant en cuisson qu'à froid.

### Foisonnement

Grâce à la présence de protéines (caséines) qui stabilisent les bulles d'air. Le foisonnement offre la possibilité de créer des textures légères. En cuisine, elle devient une base essentielle pour des créations aériennes.

### Organoleptique

La crème offre une dimension gustative exceptionnelle, rehaussant les saveurs des desserts. Elle joue un rôle crucial dans l'équilibre des goûts, fournissant une base sur laquelle d'autres ingrédients peuvent se mêler.

## L'ALTERNATIVE VÉGÉTALE

# Ambiante



La garniture végétale **Ambiante** offre une expérience sucrée et crémeuse, alliant stabilité et foisonnement remarquable.

Avec un sucré et une généreuse quantité de matières grasses (24%), elle satisfait pleinement les chefs en quête de gourmandise. Entièrement végétale, elle conserve sa légèreté et sa fraîcheur sur une longue durée sans compromettre sa qualité. Son mariage harmonieux avec les fruits frais, le chocolat ou le praliné en fait un produit polyvalent. Elle offre également une texture fine et stable, même après congélation et décongélation, ouvrant de nouvelles perspectives dans la pâtisserie traditionnelle. Elle peut, également, être mélangée à une boisson végétale pour obtenir une texture «semi-montée».

Foisonnement plus important que la crème animale

Conservation à température ambiante

Lisse et facile à travailler

Congélation possible

Stable dans le temps et texture ferme



## L'appellation **crème**

L'appellation « crème » est réservée au lait contenant un minimum de 30% de matières grasses. L'addition de toute autre matière grasse est formellement interdite.

## L'INGRÉDIENT

# La Gélatine

La gélatine est composée de protéines, principalement de collagène, ayant la capacité de gélifier. La gélification de la gélatine débute autour de 24-26°C. Il faut environ 16h pour que la gélification soit totalement atteinte.

Le temps augmente le pouvoir gélifiant, on parle alors de « murissement du gel ». Le point de fusion de la gélatine se situe entre 27-35°C.

La tenue du gel est fonction de la température et du temps de refroidissement. En effet, la gélatine va perdre son pouvoir de gélification sous l'action prolongée d'une température supérieure à son point de fusion.

## FONCTIONNALITÉS

### Tranchabilité

Texture tranchable dans les mousses, inserts, crémeux au chocolat.

### Fondant

Texture qui fond en bouche, recherchée en confiserie.

### Congélation

Stabilité à la congélation pour les entremets.



## L'ALTERNATIVE VÉGÉTALE

# La Pectine NH

100% végétal.

Préparation texturante base pectine donnant un gel thermoréversible.

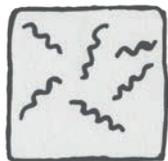
## Il existe 2 types de gel

### Irréversibles :

Ils se différencient des autres gels par la nature de leur liaison chimique forte. (ex : gel d'alginate, de blanc d'œuf)

### Réversibles :

- **Mécaniquement** : gel qui devient liquide sous une action mécanique et retrouve sa propriété lorsque cette action n'est plus exercée.
- **Thermoréversibles** : gel ayant la capacité de fondre sous l'effet de la température et de gélifier à nouveau lors du refroidissement. (ex : gélatine, pectine NH)



Gélatine  
en solution



Action physique  
(chauffe)



Déroutement  
des chaînes de  
protéines dans un  
liquide chaud



Action physique  
(refroidissement)

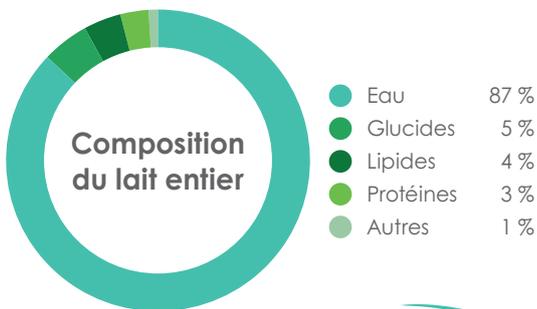


Formation  
d'un réseau qui  
retient l'eau

## L'INGRÉDIENT

# Le Lait

Le lait, une solution complexe, est à la fois une émulsion de matière grasse, une suspension de protéines insolubles (caséines) et une solution de sels minéraux et glucides. Riche en eau, il contient du lactose comme principale source de glucides et de la caséine comme source majoritaire de protéines.



## FONCTIONNALITÉS

### Texturant

Les protéines du lait ont la capacité de coaguler en milieu acide.

### Coloration

Le lactose est un sucre qui joue un rôle important dans la réaction de Maillard. Il favorise la coloration pendant la cuisson.

### Opacifiant

Il apporte un aspect opacifiant du fait de sa couleur blanche.

### Support d'aromatisation

Le lait sert de base pour les saveurs, notamment dans les infusions.

### Hydratation

Le lait hydrate les ingrédients, et sert de base pour les saveurs, notamment dans les infusions.



## L'ALTERNATIVE VÉGÉTALE

# Les boissons végétales

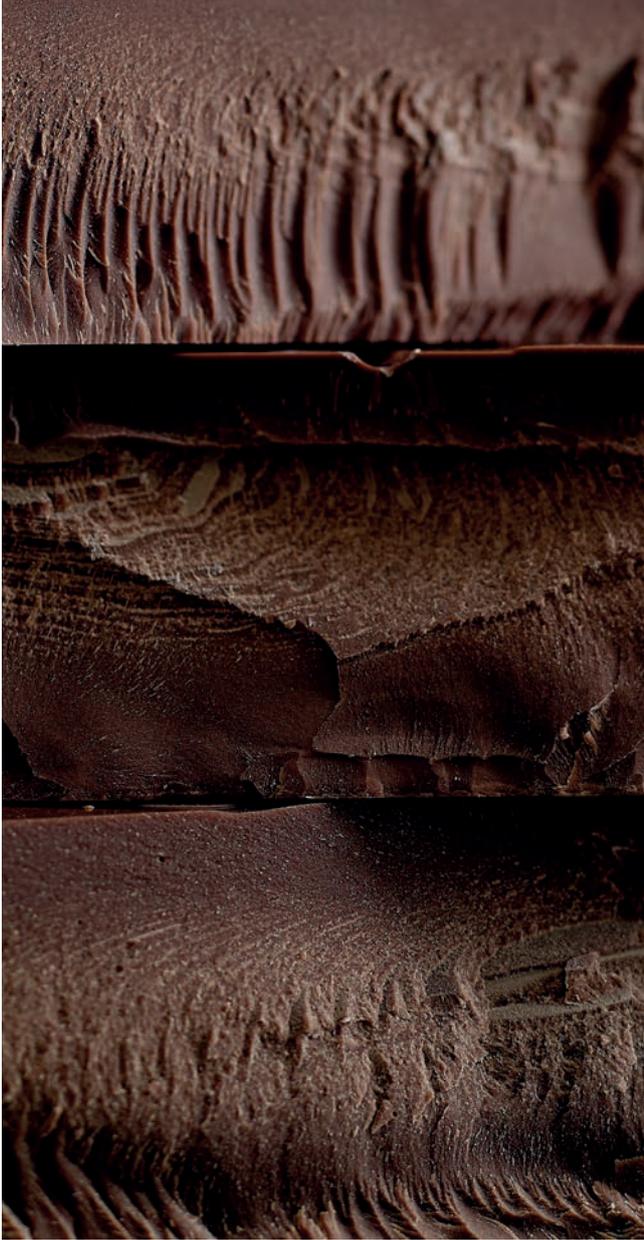
Les alternatives au lait, comme les boissons végétales (à base d'avoine, de soja ou de riz...), offrent une option riche en fibres.

La boisson de soja, riche en protéines végétales, convient aux personnes intolérantes au lactose.

Ces choix alternatifs favorisent la diversité nutritionnelle tout en respectant les régimes végétariens.

## La réaction de Maillard

La réaction de Maillard est une réaction chimique qui se produit lors de la cuisson entre sucres (lactose...) et protéines. Elle engendre l'apparition d'une coloration brune ainsi que le développement d'arômes.



## L'INGRÉDIENT

# Le Chocolat

Le chocolat est un ingrédient très utilisé en pâtisserie et demeure **le goût préféré des Français\***. Que ce soit du chocolat noir, du chocolat au lait ou du chocolat blanc, celui-ci offre une **diversité d'application** presque infinie pour ravir les papilles des petits et des grands.

Néanmoins, aujourd'hui, les consommateurs sont de plus en plus **sensibles à l'impact environnemental des produits consommés, leur origine et leur bienfait sur la santé**.

L'essor du végétal prend ainsi tout son sens. De par nature, le chocolat noir est végétal car il ne contient aucun ingrédient d'origine animale. Pourtant, le **chocolat au lait** et le **chocolat blanc** possèdent tous deux un **ingrédient commun** que ne possèdent pas le chocolat noir : le lait, un ingrédient d'origine animale.

Le **lait** joue un **rôle essentiel** dans le **goût et la texture** du chocolat au lait et du chocolat blanc. Couramment associé aux souvenirs d'enfance, le chocolat au lait est apprécié par les amateurs de chocolat pour son goût crémeux, sa texture onctueuse et ses notes aromatiques cacaotées contrairement au chocolat blanc qui lui est apprécié pour ses notes lactées. De par son importance, trouver une alternative au lait est un véritable challenge. **Comment substituer cet ingrédient en limitant l'impact sur le goût et la texture ?** Notre choix : la combinaison de protéine de pois chiche et sirop de riz.

## L'appellation chocolat au lait & chocolat blanc

La législation encadre strictement l'appellation « chocolat au lait » et « chocolat blanc » :

- Le chocolat au lait est obtenu à partir de cacao, de sucres et de lait. Il doit contenir au moins 25 % de matières grasses de cacao et 14 % de lait. **Belcolade Selection M. Plant based** peut être appelé **«chocolat de couverture végétal»** car il contient 46% de matières sèches de cacao mais ne contient pas de lait.
- Un chocolat blanc doit être composé au minimum de 20% de beurre de cacao et de 14% de lait. **Belcolade Selection W. Plant based** doit être appelé **«couverture blanche»** car il contient 36% de beurre de cacao mais ne contient pas de lait.

\*Etude Taste Tomorrow 2023.

L'ALTERNATIVE VÉGÉTALE

# Belcolade Selection M. et W.



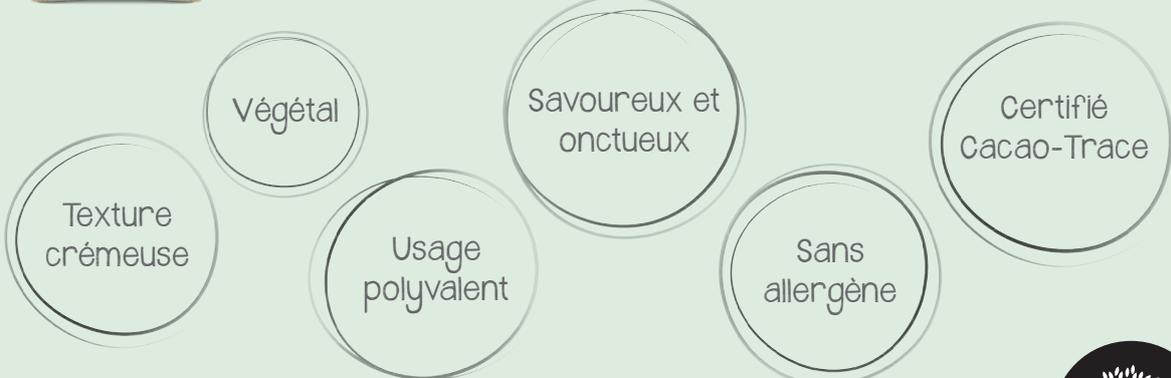
## Belcolade Selection M. Plant-Based Cacao-Trace

Ce chocolat de couverture végétal délivre un goût équilibré et une texture crémeuse aux notes de cacao et de noisettes. Réputé pour sa polyvalence, il garantit d'excellentes expériences de dégustation pour vos applications de pâtisserie et de chocolat classique et végétale.



## Belcolade Selection W. Plant-Based Cacao-Trace

**Crémeuse** et **équilibrée**, cette couverture blanche végétale a des saveurs douces de noisette et de vanille, rehaussées par de délicates notes de miel. **Durable** et **polyvalente**, elle garantit d'excellents résultats pour vos produits standards ou base végétale.



## L'INGRÉDIENT

# Les fourrages gras

La gourmandise des consommateurs s'exprime à travers deux critères : **le goût et la texture**. De par son onctuosité, le fourrage gras répond indéniablement à cette tendance de consommation.

Par définition, **un fourrage gras est composé de matières premières non aqueuses, dont la texture est crémeuse**. La poudre de lait permet d'apporter cette **texture crémeuse** appréciée de tous est **irremplaçable** dans l'esprit des consommateurs. Pour retrouver une texture similaire dans une composition végétale, nous avons choisi de substituer le lait par une combinaison d'inuline et de farine de riz.



## L'ALTERNATIVE VÉGÉTALE

# Nutolade Plant-based

Ce savoureux fourrage au **goût de cacao-noisette** contient 13% de noisettes. Ce fourrage végétal est sans colorant, sans arôme artificiel, **sans huile de palme**, sans **matière grasse** hydrogénées et sans produits laitiers. La poudre de cacao est quant à elle **certifiée Cacao-Trace**. Prêt à l'emploi et simple d'utilisation, il répond à tous les usages professionnels.

Clean(er)  
label

Certifié  
Cacao-Trace

Goût  
cacao-noisette

Prêt  
à l'emploi

## Notre programme Cacao-Trace

C'est un **programme de cacao durable**, qui garantit un chocolat savoureux et **crée une valeur ajoutée** sur tous les maillons de la chaîne, du producteur au consommateur. Cacao-Trace est le seul programme fondé sur la **qualité du produit** et la création de valeur pour tous.

Pour en savoir plus sur nos engagements, scannez ce QR-Code.





**LES  
ESSENTIELS  
DE LA  
PÂTISSERIE**

# Les Pâtes



## PÂTE SUCRÉE AMANDE : MIMETIC

Eau	70 g
Sucre glace	114 g
<b>Puratos Mimetic Essentiel</b>	<b>228 g</b>
Farine	444 g
<b>Amande Poudre Brute ou Blanchie PatisFrance</b>	<b>114 g</b>
Sel	4 g

Couper le Mimetic en cubes puis mélanger tous les ingrédients à la feuille. Étaler à 2 mm et laisser reposer à 4°C une nuit. Foncer en bande les cercles à tarte et cuire à 160°C pendant 18-20 minutes.

## PÂTE SUCRÉE AMANDE : BEURRE DE CACAO

<b>Belcolade Beurre de Cacao</b>	<b>112 g</b>
Huile	84 g
Sucre	84 g
<b>Amandes Poudre Brutes ou Blanchies PatisFrance</b>	<b>123 g</b>
Eau	112 g
Sel	3 g
Farine	370 g

Mettre dans un bol au micro-ondes les 4 premiers ingrédients et faire chauffer. Ajouter l'eau et le sel puis mixer. Réserver au réfrigérateur. Une fois durcie, mélanger la pâte à la farine. Étaler à 2 mm et laisser reposer à 4°C une nuit. Foncer en bande les cercles à tarte et cuire à 160°C pendant 18-20 minutes.

## COOKIE

<b>Puratos Mimetic Essentiel</b>	<b>105 g</b>
Sucre	115 g
<b>Puratos Classic Vanille</b>	<b>5 g</b>
Boisson soja	35 g
Farine	160 g
Sel	2 g
<b>Poudre à lever Volcano PatisFrance</b>	<b>2 g</b>
<b>Belcolade Sélection Noir Mini-Gouttes</b>	<b>180 g</b>

Mélanger le Mimetic, préalablement monté en pommade, avec le sucre, ajouter la Classic Vanille et la boisson de soja puis les poudres, mélanger à la feuille puis ajouter les mimi gouttes. Rouler dans du film et laisser prendre au froid avant de découper ou étaler à 8 mm avant de détailler. Cuire 14 minutes à 180°C

## SABLÉ BRETON

<b>Puratos Mimetic Essentiel</b>	<b>280 g</b>
Sucre	250 g
Sel	4 g
Farine	350 g
Boisson de soja	100 g
<b>Poudre à lever Volcano PatisFrance</b>	<b>15 g</b>

Mélanger tous les ingrédients ensemble jusqu'à obtenir une pâte homogène. Pocher cette préparation dans des cercles à tarte, puis cuire à 160°C pendant 22 minutes ou laisser prendre au froid, étaler la pâte à une épaisseur de 4,5 mm et cuire dans des cercles à tarte.

# Les Pâtes

## PÂTE À CROISSANT

Farine de Gruau PatisFrance	1100 g
Levure fraîche	50 g
Sucre	155 g
Puratos Mimetic Essentiel	88 g
Boisson de Soja	605 g
Puratos Mimetic Essentiel 20	500 g

Mélanger les 5 premiers ingrédients ensemble pendant 5 minutes en 1<sup>ère</sup> vitesse puis 7 minutes en 2<sup>ème</sup> vitesse. Réaliser un pointage pendant 20 minutes puis étaler la pâte sur une plaque de 40x60 cm à 4 °C. Enchasser le Mimetic plaque et réaliser un tour double puis un tour simple. Abaisser la pâte à la hauteur voulue.

## PÂTE FEUILLETÉE

Farine	1000 g
Eau	350 g
Puratos Mimetic Essentiel	150 g
Sel	20 g
Puratos Mimetic Essentiel 20	500 g

Mélanger les 4 premiers ingrédients à la feuille en 1<sup>ère</sup> vitesse pendant 4 minutes puis en 2<sup>ème</sup> vitesse pendant 2 minutes. Laisser reposer la détrempe. Enchasser le Mimetic plaque et réaliser 6 tours simples avec un repos à 4°C tous les 2 tours. Abaisser à la hauteur voulue.

## PÂTE BRISÉE

Farine	250 g
Puratos Mimetic Essentiel	125 g
Eau	100 g
Sel	5 g

Ramollir le Mimetic et mélanger avec tous les autres ingrédients. Abaisser à 2.5 mm et laisser reposer avant de foncer.

## PÂTE À BABA

Farine Gruau PatisFrance	450 g
Levure fraîche	22 g
Sucre	36 g
Sel	8 g
Boisson de soja	250 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Eau	143 g
Puratos Mimetic Essentiel	143 g

Mélanger tous les ingrédients ensemble, à l'exception du Mimetic, pendant 4 minutes à une vitesse lente, puis poursuivre pendant 6 minutes à une vitesse moyenne. Ajouter ensuite le Mimetic préalablement coupé en cubes et mélanger jusqu'à une incorporation totale. Garnir le moule désiré et faire pousser directement à 28°C pendant 1h à 1h15. Cuire au four ventilé à 150°C pendant 40 minutes.



# Les Biscuits



## COQUE MACARON

<b>Amandes Poudre PatisFrance</b>	<b>200 g</b>
Sucre glace	200 g
<b>Yumgo Blanc Poudre (1)</b>	<b>8.5 g</b>
Eau (1)	66.5 g
Sucre pour sirop	200 g
Eau (3)	50 g
<b>Yumgo Blanc Poudre (2)</b>	<b>8.5 g</b>
Eau (2)	66.5 g

Mélanger ensemble la poudre d'amande, le sucre glace et le Yumgo Blanc (1) préalablement réhydraté avec l'eau (1). Cuire l'eau (3) et le sucre à 121°C et verser sur le Yumgo Blanc (2) préalablement monté et réhydraté avec l'eau (2). Quand la meringue atteint les 35°C, ajouter au mélange précédent puis macaronner autant que nécessaire. Dresser les coques de macarons sur un Silpat. Cuire au four ventilé à 135°C pendant 15 minutes puis à 110°C pendant 10 minutes.

## FINANCIER

Farine	120 g
<b>Poudre à lever Volcano PatisFrance</b>	<b>12 g</b>
<b>Amandes Poudre PatisFrance</b>	<b>140 g</b>
Sucre glace	300 g
<b>Yumgo Blanc Poudre</b>	<b>267 g</b>
Eau	33 g
<b>Puratos Mimetic Essentiel</b>	<b>160 g</b>

Dans une cuve, mélanger les poudres ensemble. Réhydrater le Yumgo Blanc puis le mélanger aux poudres jusqu'à obtenir un appareil lisse. Ajouter au mélange le Mimetic préalablement fondu et mélanger. Cuire à 180° environ 30 minutes.

## BISCUIT TYPE DACQUOISE NATURE

QUANTITÉ : 1 FEUILLE 40X60 CM

<b>Yumgo Blanc Poudre</b>	<b>29 g</b>
Eau	326 g
Sucre	25 g
<b>Amandes Poudre PatisFrance</b>	<b>300 g</b>
<b>Fécule de Pomme de Terre PatisFrance</b>	<b>80 g</b>
Sucre glace	300 g
<b>Vanille Poudre PatisFrance</b>	<b>Q.S</b>

Dans un premier temps, réhydrater le Yumgo Blanc. Mélanger au fouet puis mixer. Monter le Yumgo Blanc avec le sucre semoule. Dans un autre bol, tamiser le sucre

glace, la poudre d'amande, la fécule et la poudre de vanille. Ajouter ce mélange au Yumgo Blanc monté. Étaler la préparation sur un Silpat à l'aide d'un cadre 36 x 56 cm pour limiter le phénomène de rétractation. Retirer le cadre. Cuire au four ventilé à 185°C pendant 16 minutes environ. Après la cuisson, déposer une feuille de papier sulfurisé sur le biscuit avec une grille. Retourner puis retirer la plaque de cuisson. Laisser refroidir (cette étape est importante, sinon le biscuit à tendance à rester coller au Silpat). Surgeler.

## BISCUIT TYPE DACQUOISE CACAO

QUANTITÉ : 1 FEUILLE 40X60 CM

Recette : idem Daquoise Nature, en rajoutant :	
<b>Belcolade Cacao Poudre</b>	<b>40 g</b>

# Les Cakes

## FEUILLE BROWNIE

Eau	250 g
<b>Yumgo Blanc Poudre</b>	<b>20 g</b>
<b>Belcolade Origins Noir Costa Rica 64%</b>	<b>255 g</b>
Huile de pépins de raisin	150 g
<b>Puratos Mimetic Essentiel</b>	<b>190 g</b>
Boisson de soja	160 g
Trimoline	100 g
Cassonade	300 g
Fleur de sel	2 g
<b>Amandes Poudre Blanchies PatisFrance</b>	<b>200 g</b>
<b>Belcolade Cacao Poudre</b>	<b>45 g</b>
Farine Pâtissière T.55	180 g

Mixer au mixeur plongeant les 2 premiers ingrédients. Réserver. Fondre le chocolat à 40°C avec le Mimetic et l'huile de pépins de raisins. Dans une cuve de batteur, mélanger à la feuille le Yumgo Blanc et l'eau avec le reste des ingrédients. Ajouter le chocolat préalablement fondu. Mélanger. Dresser en plaque 40X60cm. Cuire 20 minutes à 185°C.

## FONDANT AU CHOCOLAT

Boisson de soja	300 g
Sucre	250 g
<b>Belcolade Origins Noir Costa Rica 64%</b>	<b>225 g</b>
<b>Puratos Mimetic Essentiel</b>	<b>220 g</b>
Farine	140 g

Mélanger le sucre et la boisson de soja. Ajouter la farine, le chocolat et le Mimetic préalablement fondu. Mélanger et garnir des moules en papier à 85 g. Cuire à 190°C pendant 11 minutes pour obtenir une texture coulante. Si vous souhaitez obtenir une texture plus fondante, écourter le temps de cuisson à 3-4 minutes.



# Les Garnitures



## GARNITURE PÂTISSIÈRE

Boisson de soja	800 g
<b>Puratos Ambiante</b>	<b>200 g</b>
<b>Belcolade Selection W. 36% Plant-Based Cacao-Trace</b>	<b>150 g</b>
<b>Elsay PatisFrance</b>	<b>100 g</b>
Sucre	130 g
<b>Pectine NH PatisFrance</b>	<b>6 g</b>

Mélanger l'Elsay, le sucre et la Pectine NH. Ajouter la boisson de soja et l'Ambiante. Mélanger et cuire le tout au moins 1 minute à ébullition. Ajouter la couverture W. plant based et mixer. Réserver au froid avant utilisation.

## GARNITURE À BUCHE ROULÉ

Boisson de soja	83 g
Sucre	154 g
<b>Sirop de Glucose PatisFrance</b>	<b>68 g</b>
<b>Puratos Mimetic Essentiel</b>	<b>275 g</b>
Huile	60 g

Chauffer les 3 premiers ingrédients à 80°C et laisser refroidir à 20-30°C. Ajouter le Mimetic à température ambiante et faire monter au fouet à grande vitesse pendant 5 minutes, ajouter l'huile en filet à la fin. Aromatiser si besoin.

## GARNITURE TYPE FRANGIPANE

Sucre	200 g
<b>Amidon de Maïs PatisFrance</b>	<b>80 g</b>
<b>Amandes Poudre PatisFrance</b>	<b>200 g</b>
<b>Puratos Mimetic Essentiel pommade</b>	<b>200 g</b>
Boisson de soja	130 g
Rhum (facultatif)	25 g
Garniture pâtissière	425 g

Mélanger au fouet le Mimetic pommade avec le sucre, l'amidon, la poudre d'amande et la boisson de soja. Monter le mélange, puis ajouter la Garniture pâtissière et le rhum. Garnir le fond de tarte ou la galette et procéder à la cuisson.

# Les Garnitures

## GARNITURE CHOCOLAT

Boisson de soja	480 g
<b>Vanille Gousse PatisFrance</b>	<b>1 g</b>
<b>Pectine NH PatisFrance</b>	<b>6 g</b>
Sucre	48 g
<b>Elsay PatisFrance</b>	<b>10 g</b>
<b>Belcolade 60 Days Noir 74% Cacao-Trace</b>	<b>198 g</b>
<b>Belcolade Selection M. 46% Plant-Based Cacao-Trace</b>	<b>72 g</b>

Chauffer la boisson de soja avec la gousse de vanille grattée. Mélanger le sucre, la pectine NH et l'Elsay. Cuire en donnant une bonne ébullition pour activer la pectine. Verser sur les couvertures (60 Days Noir et Selection M). Mixer. Débarrasser sur un Silpat, couvrir d'un film puis laisser cristalliser une nuit au réfrigérateur.

## GARNITURE CAFÉ

Boisson de soja	500 g
Café grain	80 g
<b>Vanille Gousse PatisFrance</b>	<b>1 g</b>
<b>Pectine NH PatisFrance</b>	<b>6 g</b>
Sucre	25 g
<b>Elsay PatisFrance</b>	<b>10 g</b>
<b>Belcolade Selection M. 46% Plant-Based Cacao-Trace</b>	<b>ou</b>
<b>Belcolade Selection W. Plant Based Cacao-Trace</b>	<b>270 g</b>

Chauffer la boisson de soja avec le café concassé puis laisser infuser 20 minutes. Filtrer et peser 480 g, ajouter la vanille puis le mélange de sucre, pectine NH et l'Elsay. Cuire en donnant une bonne ébullition pour activer la pectine. Verser sur les couvertures Selection M. ou Selection W. Mixer. Débarrasser sur plaque et laisser prendre au froid avant utilisation.

## GARNITURE CITRON

Eau	170 g
Agar agar	4.4 g
<b>Pectine NH PatisFrance</b>	<b>5 g</b>
Sucre	170 g
<b>Elsay PatisFrance</b>	<b>12 g</b>
<b>Jus de Citron PatisFrance</b>	<b>230 g</b>
Zeste de citron jaune	2 pc
Gingembre rapé	2 g
<b>Belcolade Selection W. Plant Based Cacao-Trace</b>	<b>90 g</b>
Huile	80 g

Chauffer le jus, les zestes et le gingembre à 60°C puis laisser infuser 20 minutes. Filtrer à 170 g. Ajouter l'eau, le mélange de sucre, la pectine, l'agar-agar et l'Elsay. Cuire 1 minute à ébullition puis verser sur la couverture (Selection W.) et l'huile. Mixer puis laisser prendre au froid.



# Les Garnitures



## GARNITURE MOUSSELINE

Boisson de soja	1000 g
<b>Belcolade Selection W. 36% Plant-Based Cacao-Trace</b>	<b>150 g</b>
<b>Vanille Gousse PatisFrance</b>	<b>2 pc</b>
<b>Belcolade Beurre de Cacao</b>	<b>100 g</b>
Sucre	150 g
<b>Elsay PatisFrance</b>	<b>100 g</b>
<b>Pectine NH PatisFrance</b>	<b>6 g</b>
<b>Puratos Mimetic Essentiel</b>	<b>250 g</b>
<b>Puratos Ambiante</b>	<b>250 g</b>
Boisson de soja	100 g

Porter à ébullition la boisson de soja, la gousse de vanille, le mélange de sucre, la pectine NH et l'Elsay. Incorporer le chocolat et le beurre de cacao, puis mixer le tout. Ajouter ensuite le Mimetic et mélanger à nouveau. Laisser la préparation prendre au froid. Une fois refroidi détendre avec un fouet puis incorporer la boisson de soja et l'ambiante montées ensemble. Laisser la préparation prendre au réfrigérateur pendant quelques heures avant de l'utiliser.

## MOUSSE FRUIT

<b>Starfruit Framboise PatisFrance</b>	<b>500 g</b>
<b>Pectine NH PatisFrance</b>	<b>12 g</b>
Sucre	20 g
<b>Puratos Ambiante</b>	<b>300 g</b>
Boisson de soja	200 g

Dans une casserole chauffer la purée de fruit à 35°C et ajouter le sucre et la pectine en pluie. Cuire à ébullition. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant et réserver. Monter l'Ambiante et la boisson de soja. Mélanger les deux appareils.

**MONTAGE ET FINITIONS :** Monter l'Ambiante et la boisson de soja ensemble et mélanger avec l'appareil au fruit à 35°C. Pour une texture plus ferme, changer les proportions de l'Ambiante et de la boisson de soja comme suit : 400 g Ambiante + 100 g de boisson soja.

## MOUSSE VANILLE COUVERTURE W. & M.

Boisson soja	200 g
<b>Elsay PatisFrance</b>	<b>20 g</b>
<b>Vanille Gousse PatisFrance</b>	<b>1 g</b>
<b>Belcolade Selection M. 46% Plant-Based Cacao-Trace</b>	<b>200 g</b>
ou	
<b>Belcolade Selection W. 36% Plant-Based Cacao-Trace</b>	<b>300 g</b>
Beurre de cacao	48 g
Pure pâte amande*	90 g
Boisson de soja	220 g
<b>Puratos Ambiante</b>	<b>240 g</b>

Sécher des amandes émondées au four à 150°C pendant 10 minutes. Laisser refroidir et broyer jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Mélanger boisson de soja, vanille et Elsay porter à ébullition puis ajouter le Chocolat et le beurre de cacao et le pure pâte amande. Mixer et ajouter à 30°C le mélange de boisson soja et Ambiante foisonné.

\*Pure pâte amande : sécher des amandes émondées au four, mixer jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène.

## MOUSSE PRALINÉ

Boisson de soja	200 g
<b>Elsay PatisFrance</b>	<b>20 g</b>
<b>Vanille Gousse PatisFrance</b>	<b>1 g</b>
<b>Belcolade Beurre de cacao Cacao-Trace</b>	<b>120 g</b>
<b>Praliné PatisFrance</b>	<b>180 g</b>
Boisson de soja	220 g
<b>Puratos Ambiante</b>	<b>240 g</b>

Mélanger boisson de soja, vanille et Elsay porter à ébullition puis ajouter le Praliné. Mixer et ajouter à 30-32°C le mélange de boisson soja et l'Ambiante préalablement foisonnée.

# Les Ganaches

## GARNITURE GANACHÉ A CADRER

QUANTITÉ : 1000 G DE GANACHE

Eau	179 g
Huile de son de riz	148 g
Monostéarate de glycérol	5 g
<b>Puratos Sirop de glucose DE60</b>	<b>76 g</b>
Dextrose	35 g
<b>Sorbitol en poudre PatisFrance</b>	<b>35 g</b>
<b>Belcolade Origins Noir Sanaga 66% Cacao Trace</b>	<b>522 g</b>
TOTAL	1000 g

Chauffer au micro-ondes les 2 premiers ingrédients à 65°C. Mixer pour émulsionner les matières grasses avec le monostéarate de glycérol. Ajouter les produits sucrants, puis les dissoudre à l'aide du mixeur plongeant. Incorporer la couverture Sanaga préalablement fondue à 32/33°C et émulsionner à l'aide du mixeur plongeant. Cadrer à 32°C.

### MONTAGE ET FINITIONS :

Réaliser l'émulsion puis couler la ganache dans un cadre. Laisser cristalliser 24h. Chablonner le cadre sur les 2 faces puis détailler à l'aide d'une guitare. Enrober les bonbons chocolat.



## GARNITURE GANACHÉ A MOULER

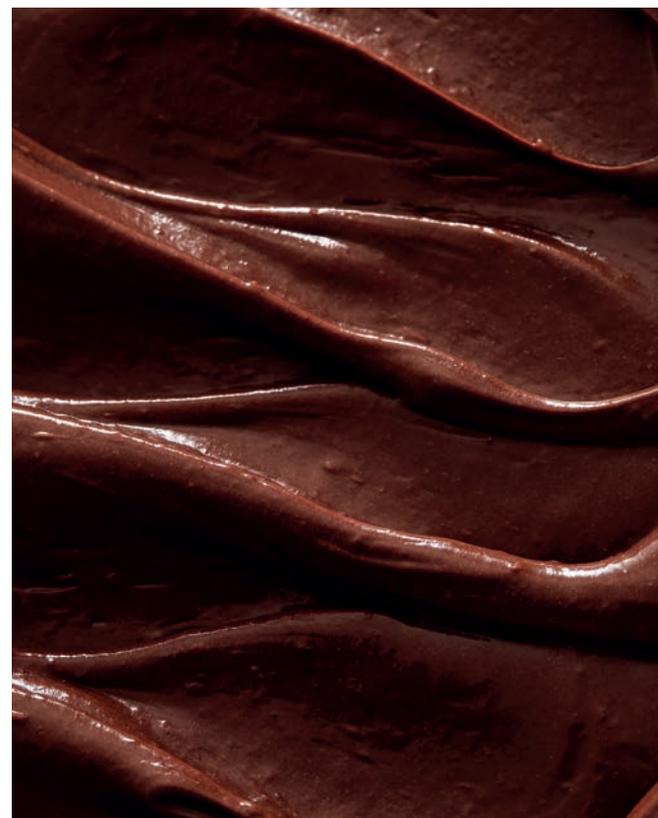
QUANTITÉ : 1000 G DE GANACHE

Eau	266 g
Huile de son de riz	104 g
Monostéarate de glycérol	5 g
<b>Puratos Sirop de glucose DE60</b>	<b>75 g</b>
Dextrose	116 g
<b>Sorbitol en Poudre PatisFrance</b>	<b>69 g</b>
<b>Belcolade Origin Noir Sanaga 66% Cacao Trace</b>	<b>365 g</b>
TOTAL	1000 g

Chauffer au micro-ondes les 2 premiers ingrédients à 65°C. Mixer pour émulsionner les matières grasses avec le monostéarate de glycérol. Ajouter les produits sucrants, puis les dissoudre à l'aide du mixeur plongeant. Incorporer la couverture Sanaga préalablement fondue à 32/33°C et émulsionner à l'aide du mixeur plongeant. Couler à 32°C.

### MONTAGE ET FINITIONS :

Réaliser l'émulsion, puis couler dans les coques de chocolat moulées. Laisser cristalliser 24h. Opturer les bonbons chocolat.



# Les Décor



## DÉCOR TYPE CAMEL CLAIR

Sucre	121 g
<b>Sirop de Glucose PatisFrance</b>	<b>50 g</b>
<b>Puratos Ambiante</b>	<b>50 g</b>
Boisson de soja	50 g
<b>Vanille Gousse PatisFrance</b>	<b>1 g</b>
<b>Belcolade Beurre de Cacao</b>	<b>28 g</b>
<b>Belcolade Selection W. 36% Plant-Based Cacao-Trace</b>	<b>55 g</b>
Fleur de sel	2 g

Cuire le sucre et le sirop de glucose jusqu'à obtenir une garniture type caramel foncée.  
 Décuire avec la boisson de soja et l'Ambiante préalablement chauffées.  
 Ajouter le beurre de cacao, la couverture et la fleur de sel.  
 Débarrasser sur un silpat puis couvrir d'un film.

## DÉCOR TYPE CAMEL CHOCOLAT

Sucre	121 g
<b>Sirop de Glucose PatisFrance</b>	<b>50 g</b>
<b>Puratos Ambiante</b>	<b>50 g</b>
Boisson de soja	50 g
<b>Vanille Gousse PatisFrance</b>	<b>1 g</b>
<b>Belcolade Beurre de Cacao</b>	<b>28 g</b>
<b>Belcolade Selection M. 46% Plant-Based Cacao-Trace</b>	<b>55 g</b>
Fleur de sel	2 g

Cuire le sucre et le sirop de glucose jusqu'à obtenir une garniture type caramel foncée.  
 Décuire avec la boisson de soja et l'Ambiante préalablement chauffées.  
 Ajouter le beurre de cacao, la couverture et la fleur de sel.  
 Débarrasser sur un silpat puis couvrir d'un film.

## GARNITURE DE TYPE MERINGUE ITALIENNE

Yumgo Blanc Poudre	205 g
Eau (1)	26 g
Sucre	615 g
Eau (2)	154 g

Réhydrater le Yumgo Blanc avec l'eau (1).  
 Mixer avec un mixer plongeant.  
 Verser le tout dans une cuve de batteur et faire monter.  
 Dans une casserole, peser l'eau (2) puis le sucre. Cuire le tout à 121°C.  
 Verser sur le Yumgo Blanc monté, puis monter l'ensemble.  
 Bien monter le Yumgo Blanc avant de verser le sucre cuit.

A close-up, high-angle photograph of a chocolate cake. The top layer is a rich, dark brown chocolate with a slightly cracked and uneven texture. Below this, a thick layer of white cream is visible, also with a slightly textured surface. The bottom layer of the cake is a light brown, porous-looking sponge. The lighting is dramatic, highlighting the textures and colors of the different layers.

LES RECETTES  
**INSPIRATIONNELLES**

## RECETTE INSPIRATIONNELLE

# Tartelette Banane Chocolat

Quantité : 20 tartes de 60 mm

### PÂTE SUCRÉE AMANDE

Eau	70 g
Sucre glace	114 g
<b>Puratos Mimetic Essentiel</b>	<b>228 g</b>
Farine	444 g
<b>Amandes Poudre Brutes PatisFrance</b>	<b>114 g</b>
Sel	4 g

Couper le Mimetic en petits cubes puis mélanger ensemble à la feuille.

Étaler à 2 mm et laisser reposer à 4°C une nuit.

Foncer en bande les cercles à tarte et cuire à 160°C pendant 18-20 minutes.

### CROUSTILLANT

<b>Praliné Collection IGP Piémont PatisFrance</b>	<b>85 g</b>
<b>Belcolade Selection M. 46% Plant-Based Cacao-Trace</b>	<b>15 g</b>
<b>Amandes Batônnetts Torréfiées PatisFrance</b>	<b>60 g</b>
<b>Vanille Gousse PatisFrance</b>	<b>1P</b>
Fleur de sel	1 g
Flocons d'avoine caramélisés	12 g
Grué de cacao	8 g
<b>Noisettes entières Torréfiées IGP Piémont PatisFrance</b>	<b>50 g</b>

Fondre la couverture à 45°C.

Ajouter le praliné et les gousses de vanille grattées. Ajouter le reste des ingrédients puis mélanger jusqu'à obtenir une masse homogène.

Étaler 11 g dans le fond de tarte.

### COMPOTÉE BANANE

<b>Puratos Topfil Banane</b>	<b>200 g</b>
Sucre	100 g
<b>Puratos Ambiante</b>	<b>50 g</b>
<b>Puratos Mimetic Essentiel</b>	<b>40 g</b>
Rhum brun	15 g
<b>Vanille Gousse PatisFrance</b>	<b>1pc</b>

Cuire le sucre en caramel, décuire à l'aide des autres ingrédients chauds sauf le Rhum,

Bien mélanger puis ajouter le Rhum à la préparation.

Faire refroidir en plaque.

Pocher 20 g par tartelette sur le croustillant.

### GARNITURE CHOCOLAT

Boisson de soja	480 g
<b>Vanille Gousse PatisFrance</b>	<b>1 g</b>
<b>Pectine NH PatisFrance</b>	<b>6 g</b>
Sucre	48 g
<b>Elsay PatisFrance</b>	<b>10 g</b>
<b>Belcolade 60 Days Noir 74% Cacao-Trace</b>	<b>198 g</b>
<b>Belcolade Selection M. 46% Plant-Based Cacao-Trace</b>	<b>72 g</b>

Chauffer la boisson de soja avec la gousse de vanille grattée.

Mélanger le sucre, la pectine NH et l'Elsay. Cuire en donnant une bonne ébullition pour activer la pectine.

Verser sur les couvertures et mixer.

Débarrasser sur un silpat, couvrir d'un film puis laisser cristalliser une nuit au réfrigérateur.

Dresser 35 g, à l'aide d'une poche et d'un emporte pièce de 30 mm sur la compoté babane.

### MONTAGE ET FINITION

- Foncer et cuire la tarte
- Garnir 11 g de croustillant et stocker au frais pour le durcir.
- Verser 20 g de compotée froide.
- Pocher au centre les 35 g de crèmeux jusqu'à ce que la compoté remonte au bord de la tarte.
- Déposer un décor en chocolat réalisé avec le Belcolade M. et de la poudre de vanille.





## RECETTE INSPIRATIONNELLE

# Entremets façon «Royal»

Quantité : 3 entremets de 18 cm de diamètre

### BISCUIT TYPE DACQUOISE CACAO

<b>Yumgo Blanc Poudre</b>	<b>29 g</b>
Eau	326 g
Sucre	25 g
<b>Amandes Poudre PatisFrance</b>	<b>300 g</b>
<b>Fécule de Pomme de Terre PatisFrance</b>	<b>80 g</b>
Sucre glace	300 g
<b>Belcolade Cacao Poudre</b>	<b>40 g</b>
<b>Vanille Poudre PatisFrance</b>	<b>Q.S</b>

Dans un premier temps, réhydrater Yumgo Blanc avec l'eau puis mélanger au fouet. Monter le Yumgo Blanc avec le sucre semoule. Tamiser le sucre glace, la poudre d'amande, la poudre de cacao et la poudre de vanille. Ajouter le mélange au Yumgo Blanc préalablement monté. Étaler à l'aide d'un cadre 36 x 56 cm sur un Silpat pour limiter le phénomène de rétractation. Retirer le cadre. Cuire, au four ventilé, à 185°C pendant 16 minutes environ. Après cuisson, déposer une feuille de papier sulfurisé sur le biscuit avec une grille. Retourner puis retirer la plaque de cuisson. Laisser refroidir (étape importante sinon le biscuit à tendance à rester collé au Silpat). Surgeler. Détailler 6 disques de 16 cm de diamètre.

### CROUSTILLANT

<b>Praliné Collection IGP Piémont PatisFrance</b>	<b>162 g</b>
<b>Belcolade Selection M. 46% Plant-Based Cacao-Trace</b>	<b>32 g</b>
<b>Amandes Batônnetts Torréfiées PatisFrance</b>	<b>120 g</b>
<b>Vanille Gousse PatisFrance</b>	<b>2 p</b>
Fleur de sel	1 g
Flocons d'avoine caramélisés	21 g
Grué de cacao	16 g
<b>Noisettes Entières Torréfiées et Concassées IGP Piémont PatisFrance</b>	<b>102 g</b>

Fondre la couverture M. à 45°C. Ajouter le praliné et les gousses de vanille grattées. Ajouter le reste des ingrédients puis mélanger jusqu'à obtenir une masse homogène. Étaler 150 g de croustillant sur 3 disques de biscuit.

### GARNITURE CHOCOLAT

Boisson de soja	480 g
<b>Vanille Gousses PatisFrance</b>	<b>1 p</b>
<b>Pectine NH PatisFrance</b>	<b>6 g</b>
Sucre	48 g
<b>Elsay PatisFrance</b>	<b>10 g</b>
<b>Belcolade 60 Days Noir 74% Cacao-Trace</b>	<b>198 g</b>
<b>Belcolade Selection M. 46% Plant-Based Cacao-Trace</b>	<b>72 g</b>

Chauffer la boisson de soja avec la gousse de vanille grattée. Mélanger le sucre, la pectine NH et l'Elsay. Cuire en donnant une bonne ébullition pour activer la pectine. Verser le mélange sur les couvertures puis mixer. Débarrasser sur un Silpat, couvrir d'un film puis laisser cristalliser une nuit au réfrigérateur. Dresser, à l'aide d'une poche et d'une douille unie de 10, sur les 3 autres disques de biscuit, un premier escargot de 150 g puis un second de 100 g en laissant des espaces. Garnir avec 50 g de Praliné Collection Amande Marcona dans les espaces laissés précédemment pour terminer l'insert.

### MOUSSE CHOCOLAT PAPOUASIE NOUVELLE GUINÉE

Boisson de Soja	253 g
<b>Elsay PatisFrance</b>	<b>22 g</b>
<b>Vanille Gousses PatisFrance</b>	<b>1p</b>
<b>Belcolade Origins Papouasie Nouvelle-Guinée Noir 73% Bio Cacao Trace</b>	<b>380 g</b>
Boisson de Soja (2)	278 g
<b>Puratos Ambiante</b>	<b>303 g</b>

Mélanger la boisson de soja, l'Elsay et la gousse de vanille grattée. Cuire comme une crème pâtissière. Verser sur la couverture puis mixer. A 45°C, ajouter le mélange Ambiante/boisson de soja (2) préalablement monté. Réaliser le montage de l'entremets dans un cercle de 18 cm de diamètre avec 250 g de mousse. Débarrasser le reste dans un cul de poule puis le conserver au réfrigérateur pour pouvoir pocher le décor le lendemain.

### MONTAGE ET FINITIONS

- Détailler les 6 disques de biscuit à l'aide d'un cercle de 16 cm de diamètre.
- Étaler le croustillant sur trois disques de biscuit.
- Dresser la garniture à la poche sur les autres disques de biscuit puis dresser le praliné.
- Surgeler.
- Réaliser la mousse et le montage dans un cercle de 18 cm de diamètre (montage à l'envers).
- Déposer 170 g de mousse et mettre l'insert.
- Déposer à nouveau 80 g de mousse puis terminer le montage en déposant le biscuit et le croustillant.
- Surgeler.
- Démouler puis pocher 120 g du restant de mousse sur le dessus de l'entremets à l'aide d'une douille Saint Honoré.
- Saupoudrer de poudre de cacao et de scintillant bronze.
- Déposer un cerclage en chocolat réalisé sur un rhodoïde de 4,5 cm de haut.



## RECETTE INSPIRATIONNELLE

# Entremets Aux Fruits Rouges

Portions : 6 entremets de 18 cm de diamètre

<b>BISCUIT AMANDE VÉGÉTAL</b>	<b>26 g</b>
<b>Puratos Tegral Biscuit Mœlleux</b>	<b>600 g</b>
Eau	285 g
Huile de Colza	130 g
<b>Amandes Poudre PatisFrance</b>	<b>95 g</b>
<b>Vanille Gousses PatisFrance</b>	<b>1g</b>

Mélanger tous les ingrédients ensemble puis verser dans un cadre 40 x 60 cm. Cuire 22 minutes à 180°C

<b>CROUSTILLANT</b>	<b>6.5 g</b>
<b>Praliné Collection Amandes Marcona 70% PatisFrance</b>	<b>160 g</b>
<b>Belcolade Selection M. 46% Plant-Based Cacao-Trace</b>	<b>40 g</b>
<b>Amandes Hachées PatisFrance</b>	<b>50 g</b>
<b>Amandes Bâtonnets PatisFrance</b>	<b>50 g</b>
<b>Vanille Gousses PatisFrance</b>	<b>1 g</b>

Fleur de sel île de Ré	0.5 g
Gruée de cacao	10 g

Torréfier les fruits secs.

Fondre la couverture, puis ajouter le praliné, la vanille et le reste des ingrédients. Mélanger.

<b>MOUSSE AMANDE VANILLE</b>	<b>32 g</b>
Boisson de Soja	600 g
<b>Vanille Gousses PatisFrance</b>	<b>1 g</b>
<b>Pectine NH PatisFrance</b>	<b>12 g</b>
Sucre	60 g
<b>Ami'gel PatisFrance</b>	<b>32 g</b>
<b>Belcolade Selection W. 36% Plant-Based Cacao-Trace</b>	<b>190 g</b>
<b>Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace</b>	<b>45 g</b>
Pure Pâte d'Amande	90 g
Boisson de Soja	348 g
<b>Puratos Ambiante</b>	<b>424 g</b>

Chauffer la boisson de soja avec la vanille.

Mélanger le sucre, la pectine NH, l'ami'gel et porter à ébullition.

Ajouter la couverture, le beurre de cacao et la pure pâte d'amande puis mixer.

Laisser prendre au froid avant d'ajouter l'Ambiante et la boisson de soja monté ensemble.

<b>COMPOTÉE DE FRUITS ROUGES</b>	<b>25 g</b>
<b>Starfruit Framboise PatisFrance</b>	<b>400 g</b>
<b>Sirup de Glucose DE40 PatisFrance</b>	<b>65 g</b>
Sucre	52 g
<b>Pectine NH PatisFrance</b>	<b>14g</b>
<b>Puratos Topfil Fruits des bois</b>	<b>400 g</b>
Fraises	200 g
Myrtilles sauvages	200 g

Cuire jusqu'à ébullition les 4 premiers ingrédients puis ajouter le Topfil et les fruits.

## MONTAGE ET FINITIONS

- Cuire le biscuit puis détailler des cercles de 15 cm.
- Étaler 50 g de croustillant par biscuit puis réserver au froid.
- Dans un moule de 16 cm, verser 200 g de compotée de fruits rouges encore chaude et déposer le biscuit et croustillant dedans, Surgeler.
- Dans un moule de 18 cm ajouter 200 g de mousse puis pousser l'insert biscuit puis compotée jusqu'au fond.
- Pocher à l'aide d'une grosse douille environ 60 g de mousse au centre de l'insert et surgeler le tout.
- Glacer les entremets au pistolet avec le **Puratos Miroir Glassage Neutre** préchauffé à 60°C.
- Décorer l'anneau de compotée avec divers fruits frais.





## RECETTE INSPIRATIONNELLE

# Cake Citron Pavot

Quantité : 5 pièces de 350 g

### APPAREIL À CAKE CITRON

<b>Puratos Tegral Biscuit Moelleux</b>	<b>1010 g</b>
Eau	475 g
Huile	223 g
Pavot	26 g
Zestes de citron	4P
<b>Puratos Classic Citron</b>	<b>26 g</b>

Mélanger le Tegral Biscuit avec l'eau et l'huile.  
Ajouter le pavot, les zestes de citron et le Classic.  
Cuire à 180°C, au four ventilé, pendant 45 minutes environ.

# Cake Marbré

Quantité : 3 Cakes de 22cm

### APPAREIL CAKE NATURE

<b>Puratos Tegral Biscuit Moelleux</b>	<b>295 g</b>
Eau	135 g
Huile	65 g
<b>Amandes poudre PafisFrance</b>	<b>50 g</b>
<b>Vanille gousses PafisFrance</b>	<b>1 g</b>

Mélanger tous les ingrédients à la feuille et à vitesse moyenne.

### APPAREIL CAKE NOISETTE

<b>Puratos Tegral Biscuit Moelleux</b>	<b>295 g</b>
Eau	145 g
Huile	42 g
<b>Pralirex Pâte Pûre de Noisette PafisFrance</b>	<b>55 g</b>
<b>Belcolade Poudre de Cacao Cacao-Trace</b>	<b>15 g</b>

Mélanger tous les ingrédients à la feuille et à vitesse moyenne.

### FOURRAGE NOISETTE

<b>Belcolade sélection M. 46% Plant-based Cacao-Trace</b>	<b>70 g</b>
<b>Puratos Carat Supercrem Nutolade Plant-Based</b>	<b>200 g</b>

Fondre la couverture, puis ajouter le Nutolade et tempérer à 24°C.



### ZOOM PRODUIT :

## Puratos Tegral Biscuit Moelleux

Utilisez notre préparation pâtissière pour réaliser vos biscuits d'entremets, cakes ou muffins en version végétale !

- Texture moelleuse
- Technologie Acti-Inside : permet une meilleure conservation de la texture dans le temps
- Aromatisation possible à votre convenance

### ENROBAGE

<b>Belcolade Origins Noir Papouasie Nouvelle Guinée 73% Bio Cacao-Trace</b>	<b>500 g</b>
<b>Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace</b>	<b>50 g</b>
<b>Noisettes brutes hachées PafisFrance</b>	<b>55 g</b>
Gruée de cacao	20 g

Fondre la couverture et le beurre de cacao, puis ajouter les noisettes torréfiées et le gruée de cacao.

### MONTAGE

- Dans un moule à cake, verser alternativement l'appareil à cake Nature et Noisette jusqu'à atteindre 350g, marbrer l'ensemble et cuire au four à 180° pendant 40 minutes.
- Laisser refroidir et pocher 70g de fourrage noisette sur le dessus.
- Déposer quelques noisettes grillées sur le fourrage et faire prendre au froid.
- Préparer l'enrobage gourmand à 35°C puis tremper le haut du cake. Parsemer de gruée et de noisettes concassées.



## RECETTE INSPIRATIONNELLE

# Gâteau style « Saint-Honoré »

Quantité : 3 cercles de 18 cm

<b>PÂTE FEUILLETÉE CACAO</b>	<b>40 g</b>
Farine Pâtissière PatisFrance	950 g
Belcolade Poudre de Cacao Cacao-Trace	50 g
Sel	20 g
Eau	450 g
Puratos Mimetic Essentiel	150 g
Puratos Mimetic Essentiel 20	600 g

Pétrir tous les ingrédients sauf le Mimetic de tourage en 1<sup>ère</sup> vitesse pendant 5 minutes puis 2 minutes en 2<sup>ème</sup> vitesse. Laisser reposer au moins 30 minutes puis enchâsser le Mimetic et réaliser 2 tours simples, laisser reposer 2 heures au froid puis réaliser 2 autres tours. Le lendemain abaisser à 2,5 mm, puis détailler des cercles de 18 cm.

### DÉCOR TYPE CAMEL POUR CHOUX

	<b>69 g</b>
Sucre	200 g
Sirop de Glucose PatisFrance	50 g
Eau	60 g

Cuire au caramel blond et décuire une fois la couleur désirée obtenue.

<b>GARNITURE PÂTISSÈRE CHOCOLAT</b>	<b>50 g</b>
Boisson de soja	800 g
Puratos Ambiante	200 g
Belcolade Selection M. 46% Plant-Based Cacao-Trace	100 g
Belcolade Origins Noir Philippines 68% Cacao Trace	100 g
Ami'gel PatisFrance	150 g
Sucre	130 g
Pectine NH PatisFrance	6 g

Mélanger l'Ami'gel, le sucre et la pectine NH, puis mélanger l'ensemble avec la boisson de soja. Ajouter l'Ambiante et porter le tout à ébullition, cuire 1 minute puis ajouter les chocolats. Mixer.

<b>PÂTE À CHOUX VÉGÉTALE</b>	<b>15 g</b>
Patis'Choux PatisFrance	310 g
Eau	387 g
Huile de Colza	60 g

Mélanger l'ensemble des ingrédients à la feuille puis pendant 4 minutes à haute vitesse. Laisser reposer 2 heures au réfrigérateur puis pocher des choux de 30 mm sur une feuille silicone. Brumiser d'eau puis enfourner en four à sole à 190°C pendant 35 minutes.

<b>GARNITURE CHOCOLAT</b>	<b>20 g</b>
Garniture Chocolat	300 g
Puratos Ambiante	120 g

Monter l'Ambiante puis ajouter la garniture chocolat froide, mélanger au fouet.

### MONTAGE ET FINITIONS

- Cuire le feuilletage à 180°C pendant 35-40 minutes.
- Pocher un serpent de 200 g de garniture chocolat au centre du feuilletage.
- Garnir les choux avec la garniture chocolat puis glacer au caramel.
- Disposer les choux glacés sur le pourtour du feuilletage.
- Pocher à l'aide d'une douille plate des pétales en commençant par les choux vers le centre de la tarte.



**ZOOM PRODUIT :**  
*Patis'choux PatisFrance*

La pâte à choux permet de réaliser plusieurs classiques de la pâtisserie. Grâce à notre farine pour pâte à choux vous pouvez enfin réaliser une version végétale du Paris-Brest, de l'éclair et du choux !

- Résultat constant qui permet de se rapprocher d'une pâte à choux traditionnelle
- Sans additifs





## RECETTE INSPIRATIONNELLE

# Gâteau type «Flan»

Quantité : 1 flan de 20 cm

### PÂTE NOISETTE

<b>Gianduja Noir Cacao-Trace PatisFrance</b>	<b>160 g</b>
Huile	10 g
<b>Belcolade Beurre de Cacao</b>	<b>40 g</b>
Eau	60 g
Sel	1.5 g
Farine	160 g
<b>Noisettes Poudre PatisFrance</b>	<b>25 g</b>

Fondre le Gianduja, le beurre de cacao et l'huile.

Ajouter l'eau puis mixer.

Laisser cristalliser au froid.

Dans la cuve d'un batteur, peser le reste des ingrédients et ajouter la ganache précédente quand celle-ci a durci puis mélanger à la feuille. Étaler à 2,5 mm et laisser reposer au réfrigérateur. Foncer un cercle de 20 cm en bandes.

### APPAREIL FLAN AMANDE VANILLE

Boisson de Soja	1000 g
<b>Vanille Gousses PatisFrance</b>	<b>4 pc</b>
<b>Praliné Amande Doux 59% PatisFrance</b>	<b>100 g</b>
<b>Belcolade Beurre de Cacao</b>	<b>50 g</b>
Sucre	125 g
<b>Puratos Mimetic Essentiel</b>	<b>90 g</b>
<b>Elsay PatisFrance</b>	<b>90 g</b>
<b>Pectine NH PatisFrance</b>	<b>5 g</b>

Porter à ébullition la boisson de soja et la vanille,

Ajouter le mélange de sucre, Elsay, pectine NH.

Porter de nouveau à ébullition puis ajouter le beurre de cacao, le praliné et le Mimetic.

Mixer et verser 1000g dans le fond de pâte.

Cuire à 180°C 45 minutes.

## RECETTE INSPIRATIONNELLE

# Barre Caramel Cacahuètes

### DÉCOR TYPE «CAMEL»

Sucre	121 g
<b>Sirop de Glucose PatisFrance</b>	<b>50 g</b>
<b>Puratos Ambiante</b>	<b>50 g</b>
Boisson de soja	50 g
<b>Vanille Gousses PatisFrance</b>	<b>1 g</b>
<b>Belcolade Beurre de Cacao</b>	<b>28 g</b>
<b>Belcolade sélection M. 46% Plant-based Cacao-Trace</b>	<b>55 g</b>
Fleur de sel	2 g

Cuire le sucre et le sirop de glucose jusqu'à obtenir une garniture type caramel foncée. Décuire avec la boisson de soja et l'Ambiante préalablement chauffées. Ajouter le beurre de cacao, la couverture et la fleur de sel. Verser la préparation sur un Silpat puis couvrir d'un film.

### GARNITURE GANACHÉ À MOULER

Eau	93 g
Huile de son de riz	37 g
Monostérate de glycérol	2 g
<b>Sirop de Glucose PatisFrance</b>	<b>26 g</b>
Dextrose	41 g
<b>Sorbitol Poudre PatisFrance</b>	<b>24 g</b>
<b>Belcolade Origins Cameroun Sanaga 66% Cacao Trace</b>	<b>128 g</b>

Chauffer au four à micro-ondes les deux premiers ingrédients à 65°C. Mixer pour émulsionner les matières grasses avec le monostérate de glycérol. Ajouter les produits sucrants puis les dissoudre à l'aide du mixeur plongeant. Incorporer la couverture préalablement fondue à 32/33°C. Emulsionner à l'aide du mixeur plongeant. Couler à 32°C.

### MONTAGE ET FINITIONS

- Déposer 12 g de ganache dans le fond de la barre de snack préalablement moulée de couverture Belcolade Selection M. Plant Based Cacao Trace.
- Une fois la ganache cristallisée, déposer 12 g de caramel.
- Disposer des cacahuètes caramélisées.
- Enrober le tout avec la couverture Belcolade M. Plant Based Cacao-Trace.
- Déposer quelques grains de fleur de sel pour la finition.





## RECETTE INSPIRATIONNELLE

# Burger Végétal

Quantité : pour 27 burgers

### BUNS BURGER

Puratos Tegral Burger	1000 g
Eau	520 g
Levure	50 g
Puratos Mimetic Essential Bloc	50 g
Puratos GrainDesign Topaze	QS
Puratos Sunset Glaze	QS

Pétrir la pâte (spirale) pendant 4 minutes en 1<sup>ère</sup> vitesse et 7 minutes en 2<sup>ème</sup> vitesse jusqu'à obtenir une consistance de la pâte type « batarde » et une température de pâte 24°C.

Laisser reposer la pâte en pointage pendant 5 minutes puis diviser la pâte en boules de 60 g chacune.

Laisser la pâte se détendre pendant 5 minutes. Façonner chaque boule en une belle boule de pâte sur une plaque à bun's de 10 cm de diamètre.

Laisser l'apprêt se faire pendant 1 heure à 28°C. Préchauffer votre four à 250°C. Juste avant la cuisson, dorer chaque boule au Sunset Glaze et saupoudrer de GrainDesign Topaze.

Enfourner les pains dans le four préchauffé à sole pendant 8 minutes à 250°C.

### MOUSSE POUR GALETTE VÉGÉTALE

Mousse en poudre	14 g
Eau froide	150 g

Fouetter énergiquement la mousse en poudre avec l'eau froide et réserver à 4°C.

### GALETTE VÉGÉTALE

Substitut Végétal Haché en Poudre	125 g
Mousse pour Galette Végétale Hachée	164 g
Eau froide	180 g
Huile Neutre	90 g

Au batteur muni d'une feuille, mélanger à vitesse lente le substitut et l'eau pendant 15 minutes puis ajouter l'huile et mélanger 3 minutes ; Ajouter la mousse et mélanger à nouveau 3 minutes ; Façonner des galettes de 125g. Réserver 2 heures à 4°C avant utilisation.

### SAUCE BURGER VÉGÉTALE

Yungo Garniture Type Mayo	200 g
Concentré de tomate	8 g
Cornichons concassés	10 g
Oignon Blanc	1/2 pièce

Mélanger les ingrédients ensemble et réserver à 4°C.

### MONTAGE

Couper le pain burger en 2, les snacker légèrement et étaler la sauce burger végétale sur la mie. Cuir les galettes végétales à la poêle avec un peu d'huile environ 8 minutes, ajouter la tranche végétale saveur « Cheddar » sur le dessus et finir de cuire les galettes végétales à couvert pour que les tranches fondent ; Poser les substituts végétaux sur le pain, ajouter une tranche de tomate, salade puis refermer le burger.

## RECETTE INSPIRATIONNELLE

# ELIAS'Snack

Quantité : pour 15 pièces

### BUNS

Farine de Gruau	1000 g
Boisson de Soja	550 g
Sel	20 g
Sucre	30 g
<b>Puratos Sapore Traviata</b>	<b>30 g</b>
<b>Puratos O-tentic Durum</b>	<b>50 g</b>
<b>Puratos Mimetic Essentiel</b>	<b>150 g</b>
Huile de tournesol (Colza)	50 g

Pétrir la pâte en utilisant un pétrissage en spirale pendant 3 minutes en 1<sup>ère</sup> vitesse, puis 8 minutes en 2<sup>ème</sup> vitesse, jusqu'à ce que la pâte atteigne une température de 24°C.

Après le pétrissage, laissez la pâte reposer pendant 5 minutes. Divisez la pâte en portions de 120 g chacune et formez-les en boules. Laissez les boules de pâte reposer pendant 10 minutes.

Façonnez chaque boule en une forme aplatie et placez-les sur une plaque graissée.

Laissez les pâtons reposer pendant 15 minutes à une température de 28°C, puis transférez-les au réfrigérateur et laissez-les reposer pendant 1 heure à 4°C.

### BAIN DE TREMPAGE

Eau Froide	1200 g
Hydroxyde de sodium	70 g

Mélanger au fouet (mettre des gants).

Avant la cuisson, pochez chaque pâton dans une solution à l'hydroxyde de sodium et faites une incision en croix sur le dessus. Préchauffez votre four à sole à 200°C. Enfouez les pains et laissez-les cuire environ 15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés et cuits à point.

### GARNITURE VÉGÉTALE POUR SUBSTITUT DE THON

Galette Végétale pour Substitut de Thon	290 g
<b>Yumgo Garniture Type Mayo</b>	<b>60 g</b>
Oignon Rouge Haché	60 g
Moutarde	45 g
Persil Plat Haché	QS
<b>Jus de Citron PatisFrance</b>	<b>15 g</b>

Mélanger à la maryse et réserver à 4°C.

### GARNITURE CHOUX

Choux rouge émincé	300 g
Moutarde	100 g
Jus de citron	15 g

Mélanger à la maryse et réserver à 4°C.

### MONTAGE

Couper les bun's en 2, mettre la garniture au substitut de thon, ajouter le chou rouge à la moutarde, ajouter des cube de blanc grec (substitut végétale saveur féta) et refermer.





## RECETTE INSPIRATIONNELLE

# Foccacia Végétal Façon Bagnat «Thon»

Quantité : pour 20 foccacias

### FOCCACIA

Farine de Tradition Française	1000 g
Eau (TB 70°C)	670 g
<b>Puratos Sapore Ascanio</b>	<b>100 g</b>
Sel	18 g
Levure	5 g
<b>Puratos Softgrain Seigle germé</b>	<b>200 g</b>
Eau de Bassinage	85 g
Huile d'olive	85 g
Total	2078 g
Huile d'olive	QS

Pétrir 5 minutes et laisser en fermentation 30 minutes.

Commencez par pétrir la pâte en utilisant un pétrissage en spirale pendant 3 minutes en 2<sup>ème</sup> vitesse, en ajoutant progressivement l'eau, puis l'huile d'olive. Assurez-vous que la température de la pâte soit maintenue à 25°C.

Placez la pâte dans un bac huilé pour le pointage. Après 45 minutes, donnez un rabat à la pâte, puis laissez-la reposer au réfrigérateur pendant 12 heures à 4°C pour une meilleure fermentation. Divisez la pâte en portions de 100 g chacune et formez-les en boules. Laissez les boules se détendre pendant 30 minutes.

Façonnez chaque boule en une belle boule sans dégazer la pâte, puis disposez-les sur une plaque à bun de 10 cm de diamètre.

Laissez les pains reposer pendant 30 minutes à une température de 28°C. Badigeonnez-les généreusement d'huile d'olive et appuyez légèrement du bout des doigts pour créer des cavités. Laissez reposer à nouveau pendant 30 minutes à 28°C, puis appuyez à nouveau légèrement du bout des doigts et rebadigeonnez d'huile d'olive au pinceau.

Préchauffez votre four à 230°C. Cuire pendant environ 15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés et cuits à point.

### INGRÉDIENTS POUR LE MONTAGE

Garniture végétale pour substitut de thon	QS
Feuilles de Laitue	QS
Tomates Cerises	QS
Oignons Rouges Émincés	QS
<b>Yumgo Garniture Type Mayonnaise</b>	<b>QS</b>

### MONTAGE

Couper les Foccacia en 2, mettre de la Yumgo garniture type mayonnaise des feuilles de laitue, des oignons rouges et des tomates cerises coupées en 2, ajouter le substitut de thon et refermer.

## RECETTE INSPIRATIONNELLE

# Hot Dog Végétal

Quantité : pour 19 Hot Dogs

### PAIN HOT DOG

<u>Puratos Tegral Burger</u>	<u>1000 g</u>
<u>Eau</u>	<u>520 g</u>
<u>Levure</u>	<u>50 g</u>
<u>Puratos Softgrain</u>	<u>320 g</u>
<u>Puratos Sunset Glaze</u>	<u>QS</u>

Pétrir la pâte en utilisant un pétrissage en spirale pendant 4 minutes en 1<sup>ère</sup> vitesse, puis 7 minutes en 2<sup>ème</sup> vitesse, jusqu'à ce que la pâte atteigne une consistance de type «batarde» et une température de 24°C.

Laissez reposer la pâte en pointage pendant 5 minutes.

Divisez la pâte en portions de 100 g chacune et façonnez-les en navettes.

Laissez les navettes se détendre pendant 5 minutes.

Façonnez chaque navette en demi-baguette et placez-les sur une plaque à viennoise.

Laissez les demi-baguettes reposer pendant 1 heure à une température de 28°C pour l'apprêt.

Préchauffez votre four à sole à 250°C.

Avant la cuisson, dorez chaque demi-baguette avec du Sunset Glaze.

Enfournez les demi-baguettes dans le four préchauffé et laissez-les cuire pendant environ 8 minutes.

### MONTAGE

Couper les pains à hot-dog dans la longueur sur le dessus, garnir avec de la moutarde et des oignons frits; Pocher dans de l'eau frémissante les garnitures végétales en balotine pendant 10 minutes, enlever le film et poser dans le pain; au cornet, mettre de la Yumgo garniture type mayo et du ketchup en zig-zag, finir avec quelques oignons frits et des feuilles de persils plats hachés.

### MOUSSE POUR GALETTE VÉGÉTAL

<u>Mousse en poudre</u>	<u>14 g</u>
<u>Eau froide</u>	<u>150 g</u>

Fouetter énergiquement la mousse en poudre avec l'eau froide et réserver à 4°C.

### GALETTE VÉGÉTAL

<u>Substitut Végétal Haché en Poudre</u>	<u>125 g</u>
<u>Mousse pour Galette Végétal Hachée</u>	<u>164 g</u>
<u>Eau froide</u>	<u>180 g</u>
<u>Persil Plat Haché</u>	<u>10 feuilles</u>

Au batteur muni d'une feuille, mélanger à vitesse lente le substitut et l'eau pendant 15 minutes puis ajouter l'huile et mélanger 3 minutes.

Ajouter la mousse et mélanger à nouveau 3 minutes. Mélanger avec les herbes et façonner en saucisse de 110 g et les fermer en balotine dans un film alimentaire; réserver 2h à 4°C avant utilisation.





## RECETTE INSPIRATIONNELLE

# Onigiri Rolls

Quantité : pour +/- 25 rolls

### ROLLS

Farine de Gruau	1100 g
Boisson de Soja	605 g
Levure	50 g
Sel	22 g
<b>Puratos Mimetic Essentiel</b>	<b>70 g</b>
Sucre	50 g

### BEURRE TOURAGE

<b>Puratos Mimetic Essentiel</b>	<b>500 g</b>
----------------------------------	--------------

### TOPPING

**Puratos GrainDesign Black & White** **QS**

Pétrir la pâte en utilisant un pétrissage en spirale pendant 4 minutes en 1<sup>ère</sup> vitesse, puis 7 minutes en 2<sup>ème</sup> vitesse, jusqu'à obtenir une consistance de pâte batarde à une température de 24°C.

Laissez la pâte pointer pendant 15 minutes à température ambiante, puis 30 minutes au congélateur pour faciliter le tourrage. Effectuez un tour double et un tour simple. Laissez la pâte se détendre pendant 30 minutes à 4°C.

Abaissez la pâte à 3,4 mm d'épaisseur sur une surface de 45 cm de large. Ensuite, taillez des bandes de 3,5 mm de large, humidifiez-les légèrement et roulez-les pour former des rolls. Humidifiez les rolls et roulez-les dans le GrainDesign Black & White pour une décoration élégante.

Disposez les rolls dans des moules en «Triangle à tarte perforé inox 12 x 10,5 cm Mallard Ferrière» doublés et chemisés d'une feuille de cuisson. Reposer pendant 2 heures à une température de 28°C pour l'apprêt.

Avant la cuisson, posez une feuille de cuisson sur les rolls et une double plaque dessus pour éviter qu'ils ne gonflent de manière excessive. Préchauffez votre four à 170°C en mode ventilé. Cuire pendant environ 28 minutes.

Une fois cuits, sortez les rolls du four et laissez-les refroidir légèrement avant de les déguster.

### GARNITURE

Garniture végétale pour substitut de thon	290 g
<b>Yumgo garniture type mayonnaise</b>	<b>90 g</b>
Sauce Sriracha	45 g
Sauce Soja Salé	15 g
Moutarde	15 g
<b>Puratos Mimetic Essentiel</b>	<b>60 g</b>
<b>Jus de Citron PatisFrance</b>	<b>15 g</b>

Mixer finement tous les ingrédients et réserver dans une poche munie d'une douille à garnir de 5 mm.

### MONTAGE

Pocher en dessous des rolls 60 g de garniture; Découper des feuilles de nori en bande de 4 cm de large sur 12 cm de long, les humidifier et coller sous le rolls.



Publication : Avril 2024

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



  
**puratos**  
Food Innovation for Good