

vision

Hors Série Pâques 2021



| ÉDITO |

PÂQUES

A Pâques, laissez libre court à votre imagination !

Pâques est une fête incontournable, synonyme de joie et de gourmandises partagées avec nos proches.

Un instant magique où tous les écarts sont permis !

C'est aussi pour vous, un temps fort de l'année et l'occasion de laisser parler votre créativité et votre imagination.

Dans ce numéro spécial, nos chefs Pâtisseries-Chocolatiers ont décidé de vous faire voyager au cœur de la savane à travers leurs créations.

Nous vous invitons à vous évader dans leur univers et à vous inspirer de leurs créations pour faire de Pâques un moment riche en gourmandise et en magie.

SOMMAIRE

MOULAGES :

- Les Girafous
- Marty le Zèbre
- Les Lionceaux
- Toto l'éléphanteau
- Le P'tit Rhino
- La Case
- La Tribu des œufs gourmands
- Struthio

PÂTISSERIES :

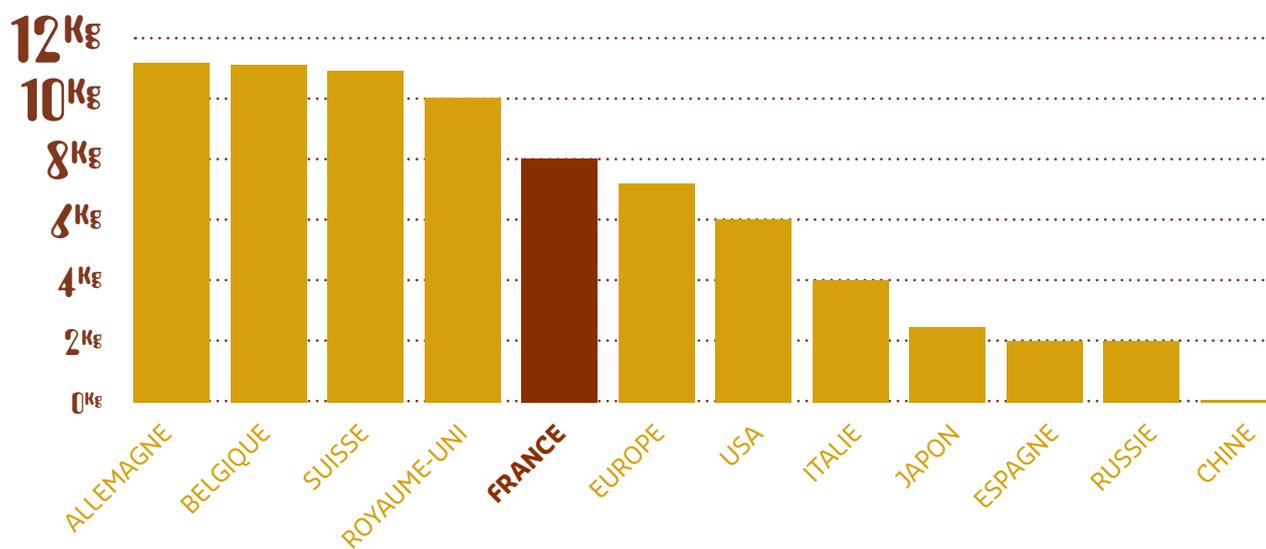
- Simba
- Safari Eclair



LE CHOCOLAT ET LES FRANÇAIS, UNE GRANDE HISTOIRE D'AMOUR !

LE CHOCOLAT RESTE **UNE SAVEUR INDÉTRÔNABLE** ET
UNE VALEUR SÛRE **DANS LE CŒUR DES FRANÇAIS.**

En **2019**, nous étions le **5^{ème}** pays au Monde
à consommer le **plus** de chocolat, avec **8,1** kilos
par an et par habitant (*).



Les français sont les plus gros consommateurs de chocolat Noir en Europe avec 30% de la consommation de chocolat (vs. 5% en moyenne en Europe).

Pour autant, le chocolat au lait reste leur saveur favorite avec 2/3 de la consommation de chocolat. (*)

70% LAIT



30% NOIR

En conciliant plaisir et qualité, nous avons su nous adapter à vos besoins et aux nouvelles attentes des consommateurs avec notre programme Cacao-Trace que nous vous invitons à découvrir !

(*) Source : Panorama du chocolat 2020 – Syndicat du Chocolat



CACAO-TRACE

UN PROGRAMME UNIQUE POUR UN AVENIR DURABLE DU CACAO.

Cacao-Trace va plus loin qu'une certification durable standard avec 2 points de différenciation majeurs :

10ct **CHOCOLATE BONUS** **Le Chocolate Bonus**

Pour chaque produit Cacao-Trace vendu, nous reversons 0.10€/kilo directement aux producteurs de cacao pour les soutenir dans la démarche du cacao bon et durable. En 2019, nous avons reversé un bonus de près de 450 000 € à nos partenaires producteurs de cacao.

La maîtrise de la fermentation



La fermentation est une étape primordiale pour développer le potentiel maximum des arômes de chaque fève de cacao. Cette étape est strictement contrôlée par les équipes Puratos qui se trouvent sur place. Ainsi, nous pouvons vous offrir du chocolat d'une qualité constante avec un goût optimal.



La gamme Origins

PAYS D'ORIGINE	PROFIL AROMATIQUE	FLUIDITÉ	CONDITIONNEMENT	DLUO
Noir Uganda 80% Bio	Cacao robuste et puissant	●●●●	Sac de 15 kilos	24 mois
Noir Papouasie-Nouvelle Guinée 73% Bio	Café torréfié, fruits frais, fruits secs, poivre et miel	●●●●		18 mois
Noir Vietnam 73%	Cacao acide, agrume, bois et tabac	●●●●		24 mois
Lait Vietnam 45%	Cacao acide, caramel, moka et lait cuit	●●●●		18 mois
Lait Papouasie-Nouvelle Guinée 39% Bio	Notes crémeuses, caramel et fruitées	●●●●		18 mois
Lait Mékong 34.5%	Cacao acide, crémeux, lait et caramel	●●●●●		18 mois



La gamme Selection

NOM	PROFIL AROMATIQUE	FLUIDITÉ	CONDITIONNEMENT	DLUO
Ebony Absolu 96%	Pâte pure conchée et raffinée	●●●	Sac de 1 ou 12 kilos	24 mois
Noir 65%	Café torréfié, fruits frais, fruits secs, poivre et miel	●●●●	Sac de 2 x 5 kilos et 15 kilos	24 mois
Noir 63% Bio	Cacao, fruits frais et noix	●●●●	Sac de 15 kilos	24 mois
Noir 55%	Cacao amer et fruité	●●●●	Sac de 2 x 5 kilos et 15 kilos	24 mois
Lait 35%	Cacao, lait et notes sucrées	●●●●	Sac de 2 x 5 kilos et 15 kilos	18 mois
Extra Blanc 34%	Lacté, vanillé, notes beurrées et peu sucré	●●●●●	Sac de 2 x 5 kilos et 15 kilos	12 mois
Blanc Intense 29%	Peu sucré avec une légère note sucrée	●●●●●	Sac de 15 kilos	12 mois
Amber Douceur 32%	Lacté et notes de caramel au beurre salé	●●●●	Sac de 2 x 5 kilos et 15 kilos	12 mois



La gamme

NOM	PROFIL AROMATIQUE	CONDITIONNEMENT	DLUO
Gianduja Lait	Un goût doux et équilibré grâce au subtil mélange des noisettes et du chocolat au lait. <i>Produit fabriqué en France.</i>	Seau de 5 kilos	12 mois
Gianduja Noir	Un parfait équilibre entre le chocolat Noir d'origine Vietnam et les noisettes. <i>Produit fabriqué en France.</i>	Seau de 5 kilos	12 mois
Pralirac Chocolait	Mélange croustillant de praliné amande-noisette, de brisures de crêpes et de chocolat au lait. <i>Produit fabriqué en France.</i>	Seau de 4,5 kilos	9 mois
Miroir Plus Chocolat Blanc	Un glaçage à chaud couleur ivoire sans Dioxyde de Titane et contenant 30% de chocolat blanc.	Seau de 4,5 kilos	9 mois

NOUVEAU
PRODUIT

ZOOM PRODUIT

BELCOLADE ORIGINS UGANDA 80% BIO CACAO-TRACE



DISPONIBLE À PARTIR DE MI-JANVIER

Toute la richesse et l'intensité des saveurs dans ce chocolat d'origine Ouganda.

Des paysages variés débordants de vie sauvage et de couleurs - l'Ouganda est le pays où tout pousse. Le sol minéral sombre de ce pays d'Afrique a immédiatement convaincu nos experts qu'il était parfait pour produire un cacao robuste et puissant.

Toutes nos cultures proviennent de Bundibugyo, à l'Ouest des grandes montagnes du Rwenzori, où la nature redonne sa puissance et sa richesse à ceux qui la respectent et en prennent soin.

Et quel incroyable cadeau en retour ! Ces fèves Trinitario biologiques sont cultivées et récoltées avec beaucoup d'attention par nos agriculteurs partenaires et fermentées avec passion et savoir-faire par nos experts en fermentation. C'est ainsi qu'elles dévoilent leur véritable complexité aromatique.

La qualité des fèves, le savoir-faire local, notre expertise en fermentation et une technique de conchage spécifique révèlent toute l'intensité de ce chocolat qui vous surprendra par sa saveur robuste et complexe.



LES CARACTÉRISTIQUES

- 80% de cacao
- Certifié Bio
- Certifié Cacao-Trace
- Sans lécithine
- Fluidité 4 gouttes

Disponible en sac de 15 kilos

Date de durabilité minimale de 24 mois.

A conserver entre 16 et 20°C, à l'abri des odeurs.



LES BÉNÉFICES POUR VOUS

- Une histoire à raconter à vos clients avec une certification d'Origine Bio Cacao-Trace
- Un goût unique et différenciant
- Une grande diversité d'applications
- La certitude d'un chocolat à la qualité constante



LES AVANTAGES POUR LES CONSOMMATEURS

- La promesse d'un chocolat d'origine dotée d'une délicieuse complexité aromatique
- Un chocolat qui fait partie du programme Cacao-Trace, pour un avenir durable du cacao.



LES GIRAFOUS

Par : Bertrand Balay

ELEMENTS

Socle : cassolette de 13 cm de diamètre	1
Voiture : Œuf de 13,5 cm	1
Roues : Moules à Cannelés de 4 cm de diamètre	2
Phares : Sphères de 2,5 et 1 cm	2
Enjoliveur : Moule Micro-Baba de Silikomart®	1
Calandre : détaillage selon schéma	1
Cou de girafe : flute à champagne en plastique	1
Tête de girafe : Œuf de 6 cm	1
Support yeux : ½ sphère de 1 cm	1

NOMBRE

COULEUR / FINITION

Belcolade Origins Noir Arriba 66%
Belcolade Selection Lait 35% Cacao-Trace
Belcolade Origins Noir Arriba 66%
Belcolade Origins Noir Arriba 66%
Chocolat Plastique
Belcolade Selection Lait 35% Cacao-Trace
Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace
Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace
Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace

APPAREIL À PISTOLET NOIR

Belcolade Beurre de Cacao	200 g
Belcolade Origins Noir Arriba 66%	200 g
Colorant liposoluble rouge (facultatif)	QS

Fondre à 45°C et mixer. Utiliser entre 27 et 30°C.

APPAREIL À PISTOLET AMBER

Belcolade Beurre de Cacao	100 g
Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace	150 g

Fondre à 45°C et mixer. Utiliser entre 27 et 30°C.

APPAREIL À PISTOLET LAIT

Belcolade Beurre de Cacao	100 g
Belcolade Selection Lait 35% Cacao-Trace	150 g

Fondre à 45°C et mixer. Utiliser entre 27 et 30°C.

CHOCOLAT PLASTIQUE NOIR

Belcolade Selection Noir Supérieur 60%	500 g
Sirop de Glucose PatisFrance	400 g

Fondre la couverture à 35°C et mélanger avec le sirop de glucose à 35°C. Homogénéiser la masse et laisser cristalliser.

CHOCOLAT PLASTIQUE LAIT

Belcolade Selection Lait 35% Cacao-Trace	650 g
Sirop de Glucose PatisFrance	400 g

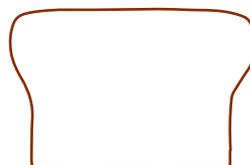
Fondre la couverture à 35°C et mélanger avec le sirop de glucose à 35°C. Homogénéiser la masse et laisser cristalliser.

ASTUCE : Il est possible d'utiliser cette recette en la déclinant en blanc et Amber.

MONTAGE :

- Mouler deux fois, l'ensemble des éléments avec les couvertures correspondantes.
- Détailler, à plat sur une feuille guitare, la calandre de la voiture en suivant le schéma.
- A l'aide d'un emporte-pièce, détailler le centre de la voiture qui permettra de loger la girafe.
- Il est possible de coller des amandes hachées sur le socle et utilisant un décapeur thermique.
- Pulvériser la voiture en pistolet lait, le socle en pistolet noir et la girafe en pistolet Amber.
- Etaler finement du chocolat plastique noir pour détailler les taches de la girafe.
- Finaliser les collages du sujet.

SCHÉMA CALANDRE :



MARTY LE ZÈBRE

Par : Bertrand Balay

ELEMENTS

Socle : moule tablette Belcolade S.Leroux	1
Corps : moule goutte de chez Décors et Créations	1
Tête : œuf de 10 cm	1
Pattes : ½ sphère de 4 cm	2
Support yeux : ½ sphère de 1 cm	4
Oreilles : moule bonbon goutte de chez Chocolate World	2
Crinière et rayures	Q.S

COULEUR / FINITION

Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace
+ grué de cacao

Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace

Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace

Belcolade Origins Noir Arriba 66%

Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace

Belcolade Origins Noir Arriba 66%

Chocolat plastique

APPAREIL À PISTOLET NOIR

Belcolade Beurre de Cacao	200 g
Belcolade Origins Noir Arriba 66%	200 g
Colorant liposoluble rouge (facultatif)	QS

Fondre à 45°C et mixer. Utiliser entre 27 et 30°C.

CHOCOLAT PLASTIQUE NOIR

Belcolade Selection Noir Supérieur 60%	500 g
Sirop de Glucose PatisFrance	400 g

Fondre la couverture à 35°C et mélanger avec le sirop de glucose à 35°C. Homogénéiser la masse et laisser cristalliser.

MONTAGE :

- Mouler 2 fois l'ensemble des éléments en couverture.
- Abaisser finement du chocolat plastique noir pour détailler les rayures ainsi que la crinière du zèbre.
- Coller la tête du sujet, puis la tremper dans le chocolat noir, afin de lui créer un museau. Réaliser un nez et une bouche en perçant délicatement avec un emporte-pièce chaud.
- Finir de coller l'ensemble des éléments.



LES LIONCEAUX

Par : Bertrand Balay

ELEMENTS

Socle : carré de 10 x 10 cm

Corps, moule goutte de chez Décors et Création

Crinière : détaillage selon schéma

Patte : sphère de 2,5 cm

Cuisses : œuf de 6 cm

Tête : ½ sphère de 7 cm

Museau : ½ sphère de 4 cm

Museau : ½ sphère de 2,5 cm

Nez : ½ sphère de 1 cm

Queue : modelage

NOMBRE

1

1

1

2

1

1

1

1

1

1

COULEUR / FINITION

Belcolade Origins Noir Arriba 66%

Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace

Belcolade Selection Lait 35% Cacao-Trace

Belcolade Selection Lait 35% Cacao-Trace

Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace

Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace

Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace

Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace

Belcolade Origins Noir Arriba 66%

Chocolat Plastique Lait



CHOCOLAT PLASTIQUE LAIT

Belcolade Selection Lait 35% Cacao-Trace

650 g

Sirop de Glucose PatisFrance

400 g

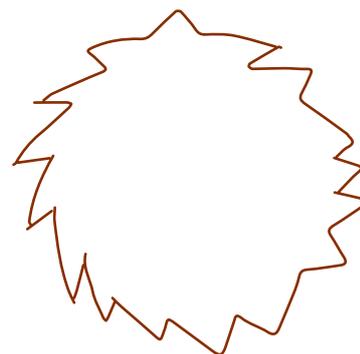
Fondre la couverture à 35°C et mélanger avec le sirop de glucose à 35°C.

Homogénéiser la masse et laisser cristalliser.

MONTAGE :

- Mouler 2 fois l'ensemble des éléments en couverture.
- Détailler à plat la crinière (voir schéma) et le socle.
- Travailler la crinière avec une brosse métallique.
- Fondre les cuisses à l'aide d'une petite louche chaude, afin qu'elles épousent bien le sujet.
- Coller l'ensemble des éléments du montage.

SCHÉMA DE LA CRINIÈRE :



TOTO L'ÉLÉPHANTEAU

Par : Bertrand Balay

ELEMENTS

Corps : cassolette plastique 13 cm

Trompe : sphères de 2,5 cm et micro baba

Oreilles : ½ sphère de 4 cm + disques de 7 cm

Queue : modelage

Socle : 1 carré 14 x 14 cm

Feuilles : feuilles structures

NOMBRE

1

3

2

1

1

2

COULEUR / FINITION

Belcolade Origins Noir Arriba 66%

Belcolade Origins Noir Arriba 66%

Belcolade Origins Noir Arriba 66%

Chocolat plastique noir

Belcolade Origins Noir Arriba 66%

Belcolade Origins Noir Arriba 66%

APPAREIL À PISTOLET BLANC

Belcolade Beurre de Cacao 80 g

Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace 120 g

Fondre à 45°C et mixer. Utiliser entre 27 et 30°C.

CHOCOLAT PLASTIQUE NOIR

Belcolade Selection Noir Supérieur 60% 500 g

Sirop de Glucose PatisFrance 400 g

Fondre la couverture à 35°C et mélanger avec le sirop de glucose à 35°C.

Homogénéiser la masse et laisser cristalliser.

MONTAGE :

- Mouler 2 fois l'ensemble des éléments en couverture noire. Façonner en chocolat plastique la queue de l'éléphant. Coller le corps et la trompe. Brosser le montage avec une brosse métallique puis le travailler avec l'appareil à pistolet blanc en le patinant avec les mains.
- Coller l'éléphant sur le socle et ajouter les derniers éléments de décors.



P'TIT RHINO

Par : Bertrand Balay

ELEMENTS

Socle : carré de 10 x 10 cm

Corps : moule Goutte de chez Décors & Création

Carapace : cône de 8 cm de haut

Pattes avant : ½ sphère de 2,5 cm

Pattes arrière : ½ sphère de 4 cm

Tête : sphère de 4 cm et œuf de 6 cm

Oreilles : moule bonbon goutte

Cornes : façonnage

Feuilles : feuilles structures

NOMBRE

1

1

1

2

2

1

2

2

2

COULEUR / FINITION

Belcolade Origins Noir Arriba 66%

Déconfondant PatisFrance

Belcolade Origins Noir Arriba 66%



APPAREIL À PISTOLET NOIR

Belcolade Beurre de Cacao

200 g

Belcolade Ebony 96% Cacao-Trace

200 g

Colorant liposoluble rouge (facultatif)

QS

Fondre à 45°C et mixer.

Utiliser entre 27 et 30°C

MONTAGE :

- Mouler 2 fois l'ensemble des éléments à l'aide du chocolat Belcolade Origins Noir Arriba 66%.
- Détailler à plat le socle.
- Réaliser l'ensemble des collages du sujet puis réaliser les narines et la bouche avec un emporte-pièces chaud. Pulvériser le montage en pistolet noir puis, coller les yeux et les cornes sur le museau.

ELEMENTS

Socle : tablette Belcolade S. Leroux

Murs : moule œuf de 15 cm

Toit : disque plissé de 16 cm et sphère de 1 cm

Poteaux : façonnage

NOMBRE

1

1

1

5

COULEUR / FINITION

Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace
+ grué de cacao

Belcolade Selection Lait 35% Cacao-Trace

Belcolade Origins Noir Arriba 66%

Chocolat Plastique noir

CHOCOLAT PLASTIQUE NOIR

Belcolade Selection Noir Supérieur 60%

500 g

Sirop de Glucose PatisFrance

400 g

Fondre la couverture à 35°C et mélanger avec le sirop de glucose à 35°C. Homogénéiser la masse et laisser cristalliser.

MONTAGE :

- Mouler 2 fois l'ensemble des éléments en couverture.
- Coller l'œuf de 15 cm et le travailler avec une brosse métallique.
- Fondre la base de l'œuf pour avoir un visuel de maison.
- Détailler une porte avec un couteau et un emporte-pièce chaud de 3 cm.
- Façonner en chocolat plastique des boudins fins et réaliser un marquage à l'aide d'une grille pâtissière.
- Finir de coller l'ensemble des éléments.



TRIBU D'ŒUFS GOURMANDS

Par : Mathias Gautron

ELEMENTS

Socle : moule Sapin Belcolade

Sur-socle : moule Mini Baba

Œufs : moule à œuf de 14 cm

NOMBRE

3

3

3

COULEUR / FINITION

Belcolade Selection Noir 65% Cacao-Trace

Belcolade Selection Noir 65% Cacao-Trace

Belcolade Selection Noir 65% Cacao-Trace

Belcolade Selection Lait 35% Cacao-Trace

Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace

CROQUANT AMANDE (POUR L'ŒUF NOIR)

Belcolade Selection Noir 65% Cacao-Trace 500 g

Amandes Hachées PatisFrance torréfiées 100 g

Belcolade Beurre de Cacao 50 g

Tempérer le chocolat et ajouter le beurre de cacao à 30°C.

CROQUANT NOISETTE (POUR L'ŒUF LAIT)

Belcolade Selection Lait 35% Cacao-Trace 500 g

Noisettes Hachées PatisFrance torréfiées 100 g

Belcolade Beurre de Cacao 50 g

Tempérer le chocolat et ajouter le beurre de cacao à 30°C.

CROQUANT AMANDE (POUR L'ŒUF BLANC)

Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace 500 g

Amandes Hachées PatisFrance torréfiées 100 g

Belcolade Beurre de Cacao 50 g

Tempérer le chocolat et ajouter le beurre de cacao à 30°C.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Réaliser le socle.
- Une fois les œufs démoulés, passer chaque coque d'œuf au décapeur thermique et saupoudrer d'amandes hachées ou de noisettes hachées.
- Laisser cristalliser.
- Glacer chaque œuf de croquant en respectant chaque couleur de chocolat.
- Laisser cristalliser et déposer sur un socle.
- Décors au choix



STRUTHIO

Par : Mathias Gautron

ELEMENTS

Socle : moule Sapin Belcolade

Œuf : moule à œuf de 14 cm

Plumes

NOMBRE

1

1

QS

COULEUR / FINITION

Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace

Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace

Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace

PLUME

Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace 300 g

Tempérer le chocolat à 29 °C et à l'aide d'un large couteau sur une feuille guitare.

Réaliser les encoches des plumes avec la pointe d'un couteau légèrement chauffé.

Laisser cristalliser.

PULVÉRISATION CHOCOLAT

Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace 300 g

Belcolade Beurre de Cacao 300 g

Couleur rouge Liposoluble 1 g

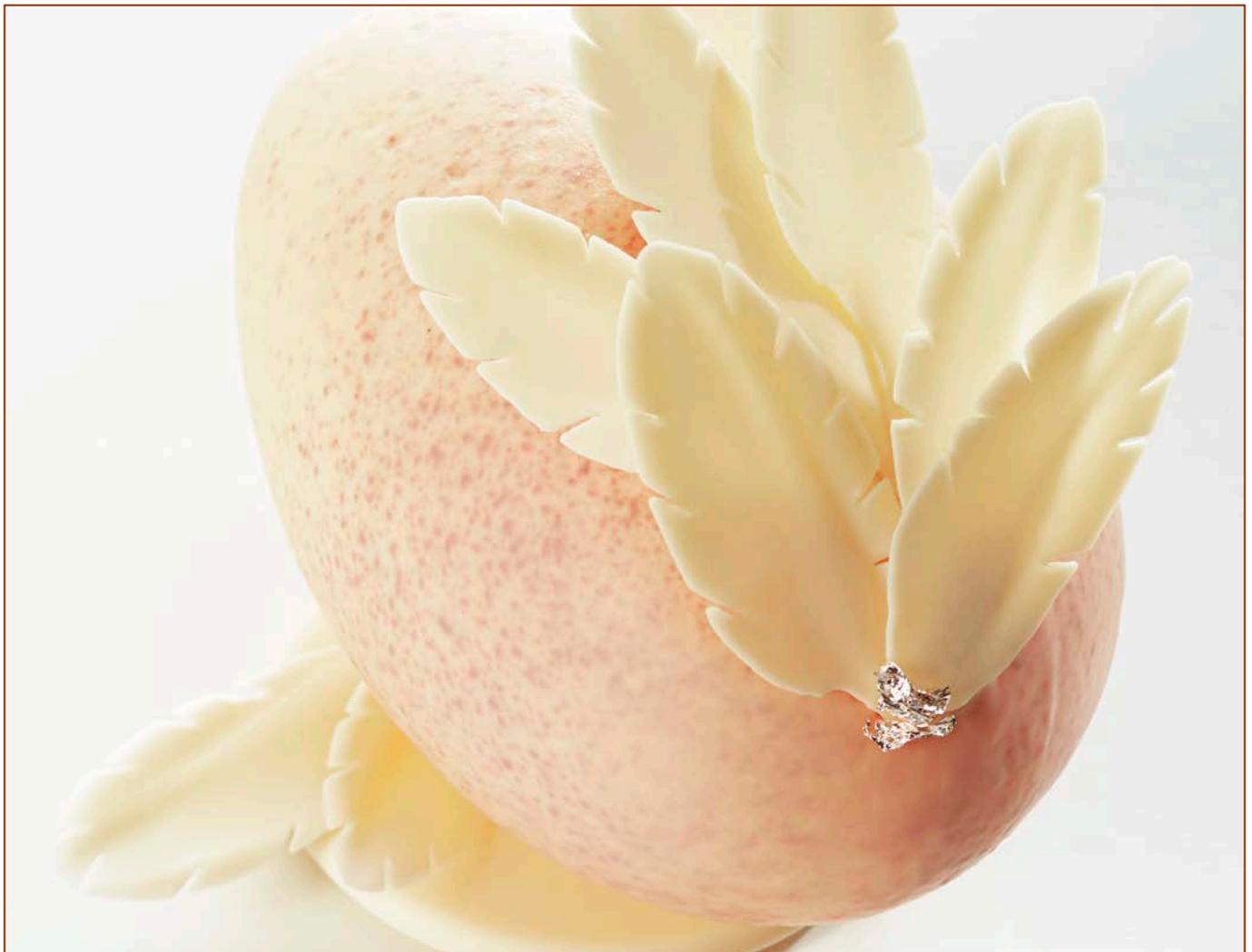
Couleur Marron liposoluble 1/2 g

Tempérer le tout à 30 °C et pulvériser à faible densité d'air afin d'obtenir un effet moucheté.

Laisser cristalliser.

MONTAGE :

- Déposer l'œuf sur sa longueur sur le socle.
- Coller les plumes sur la base arrière de l'œuf.
- Finir avec une pointe de feuille Argent.





DACQUOISE COCO

Blancs d'œufs	300 g
Sucre	80 g
Sucre glace	270 g
Amande Poudre Blanchie PatisFrance	108 g
Coco Râpée PatisFrance	160 g

Monter les blancs d'œufs avec le sucre semoule.

Ajouter les poudres tamisées.

Étaler sur une feuille silicone de 38 x 58 cm et recouvrir d'une autre feuille.

Cuire à 180°C au four ventilé pendant +/- 20 minutes.

CROUSTILLANT COCO

Belcolade Selection Blanc 30%	360 g
Coco râpée PatisFrance torréfiée	180 g
Crousticrep PatisFrance	160 g
Huile de coco	20 g

Tempérer le chocolat et ajouter les poudres.

Mélanger puis étaler le croustillant sur la moitié de la dacquoise encore chaude.

Détailler 3 disques de 14 cm de diamètre avec le croustillant et 3 disques sans le croustillant.

CONFIT DE MANGUE

Starfruit Mangue PatisFrance	450 g
Starfruit Passion PatisFrance	180 g
Glucose	60 g
Sucre semoule	110 g
Pectine NH	14 g
Concentré de citron	10 g

Chauffer les purées de fruits et le glucose.

Ajouter en pluie, le sucre et la pectine.

Porter à ébullition pendant 2 minutes.

Mixer et couler 140 g sur les disques de dacquoise sans croustillant.

Puis couler 105 g dans des cercles de 12 cm de diamètre sur 3 mm d'épaisseur.

Surgeler.

CRÈME NOIX DE COCO

Purée de coco	103 g
Puratos Classic Coco	50 g
Beurre	130 g
Poudre de lait 0%	25 g
Vanille liquide PatisFrance	13 g
Lait concentré sucré	336 g
Œufs entiers	200 g
Gousse de vanille	1 pc
Malibu	40 g
Gelée Dessert PatisFrance	80 g
Patiscrem PatisFrance fouettée	340 g

Chauffer la purée de noix de coco avec le Classic Coco, le beurre, la poudre de lait et la vanille.

Blanchir les œufs avec le lait concentré et cuire le tout comme une crème pâtissière.

Ajouter la gelée dessert et le Malibu.

Mixer et laisser refroidir à 45°C puis ajouter la crème fouettée.

Couler 3 disques dans des cercles de 8 cm de diamètre sur 2 mm d'épaisseur. Surgeler.

GLAÇAGE VANILLE

Puratos Miroir Glassage Neutre	1000 g
Poudre de vanille	1 g

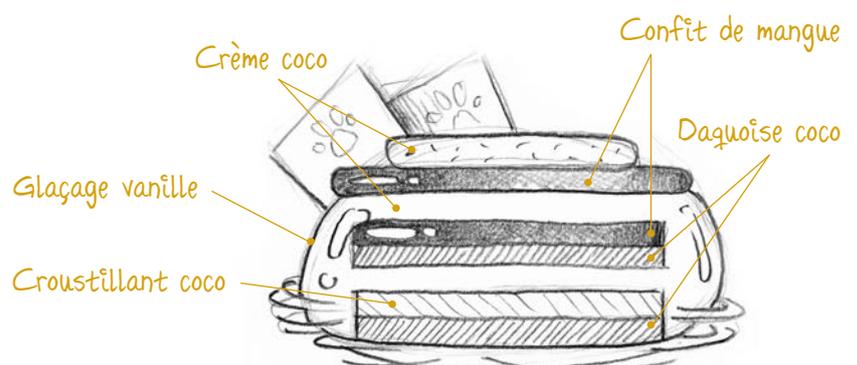
Chauffer le glaçage à 40°C.

Incorporer la vanille et émulsionner.

MONTAGE (À L'ENVERS) ET FINITIONS :

- Garnir les moules de crème Noix de coco.
- Déposer l'insert de confit de mangue et la dacquoise coco puis ajouter la crème coco.
- Obturer avec le croustillant et la dacquoise.
- Glacer l'entremets.
- Réaliser un nid de chocolat blanc sur marbre et surgeler.
- Déposer le palet de confit de mangue et le palet de crème coco.
- Décor au choix.

SCHÉMA DE MONTAGE :



SAFARI ECLAIR

Par : Mathias Gautron

PÂTE À CHOUX SANS GLUTEN

Eau	500 g
Sel	8 g
Sucre	6 g
Farine de riz	300 g
Œufs	500 g
Huile de pépins de raisins	100 g
Beurre	100 g

Procéder comme une pâte à choux classique.

Incorporer les œufs dans la panade lorsque celle-ci est à 55°C afin d'éviter la coagulation des blancs d'œufs.

Préchauffer le four à sole à 210°C puis baisser à 180°C au moment d'enfourner.

Astuce : bien laisser sécher la pâte à choux car à cause du remplacement du beurre par de l'huile celle-ci a tendance à ramollir à la sortie du four.

ECLAIR TATIN

Puratos Topfil Pomme façon Tatin	300 g
Gelée Dessert PatisFrance	15 g
Patiscrem PatisFrance	650 g
Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	250 g
Gélatine poudre	7 g
Eau d'hydratation	40 g

Cuire le Topfil au four pendant 15 minutes à 150°C.

À la sortie du four, mélanger avec la gelée dessert. Réserver.

Réaliser une chantilly avec le reste des ingrédients en faisant bouillir la crème puis verser sur le chocolat. Ajouter la gélatine fondue et mixer.

Réserver 24h avant de la monter.

ECLAIR AGRUMES

Puratos Topfil Agrumes	300 g
Gelée Dessert PatisFrance	15 g
Patiscrem PatisFrance	650 g
Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	250 g
Gélatine poudre	7 g
Eau d'hydratation	40 g

Cuire le Topfil Agrumes au four pendant 15 minutes à 150°C.

À la sortie du four, mélanger avec la gelée dessert. Réserver.

Réaliser une chantilly avec le reste des ingrédients en faisant bouillir la crème puis verser sur le chocolat. Ajouter la gélatine fondue et mixer.

Réserver 24h avant de la monter.

ECLAIR POIRE-CHOCOLAT

Puratos Topfil Poire	300 g
Gelée Dessert PatisFrance	15 g
Patiscrem PatisFrance	550 g
Trimoline	80 g
Belcolade Origins Noir Vietnam 73% Cacao-Trace	220 g

Cuire le Topfil Poire au four pendant 15 minutes à 150°C.

À la sortie du four, mélanger avec la Gelée Dessert. Réserver

Réaliser une chantilly avec le reste des ingrédients en faisant bouillir la crème et la Trimoline puis verser sur le chocolat. Mixer puis réserver pendant 24 heures avant de la monter.

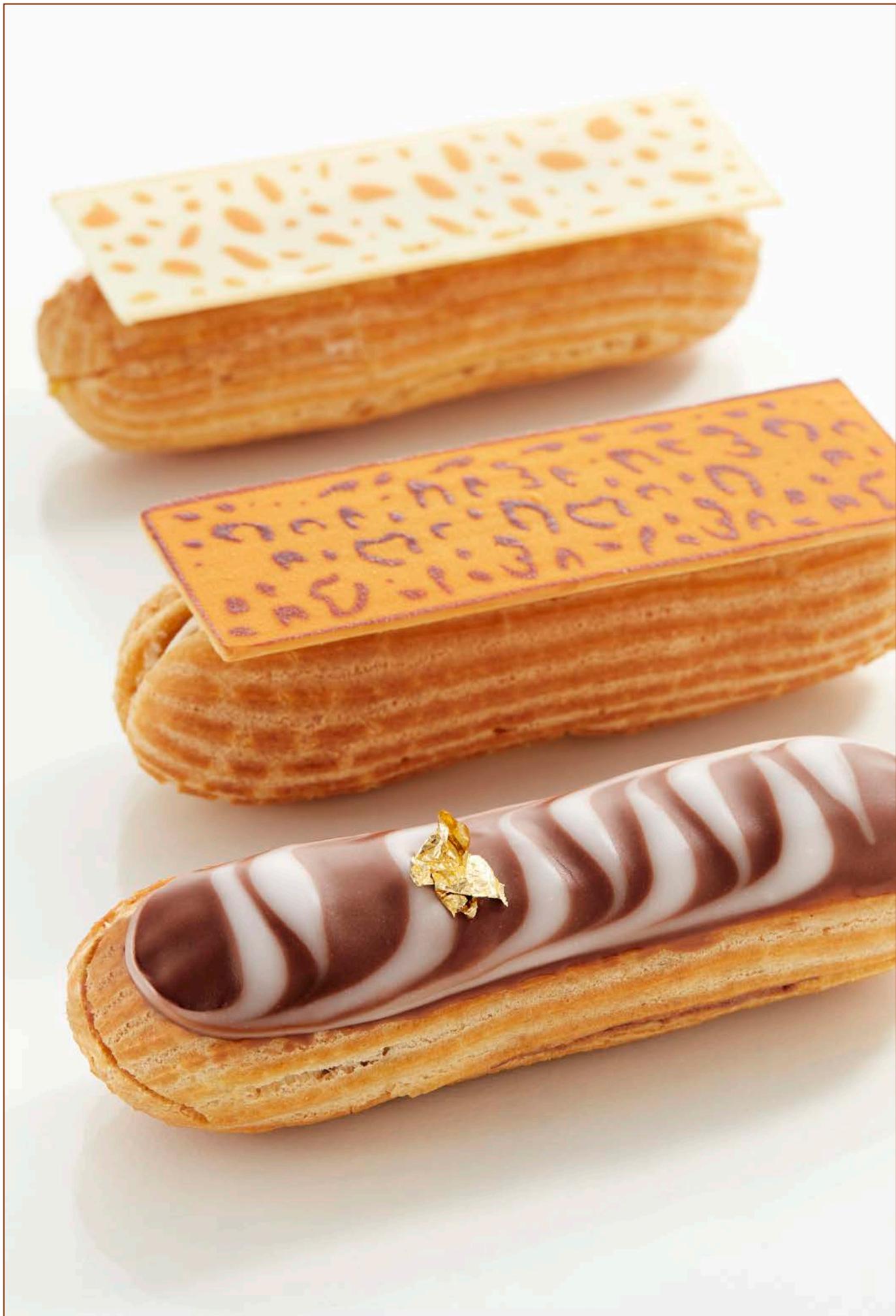
GLAÇAGE ZÈBRE

Glaçage Eclair Chocolat PatisFrance	200 g
Glaçage Eclair Blanc PatisFrance	100 g

Fondre les glaçages à 45°C et glacer.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Garnir les éclairs avec une moitié de compotée et une moitié de chantilly.
- Glacer puis réserver.
- Pour les éclairs Agrumes et Pomme Tatin, réaliser de fines tablettes réalisées avec du chocolat Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace et décorer à l'aide d'un pochoir safari de beurre de cacao coloré.



COUP DE PROJECTEUR SUR LES **PRODUITS PHARES** DE CE HORS-SERIE :

Belcolade Origins Noir Arriba 66%



Ce chocolat est idéal pour tous vos moulages et montages de Pâques grâce à sa grande fluidité.

Réalisé à base de fèves de cacao en provenance d'Equateur afin d'obtenir un goût intense et fruité.

Disponible en sac de 15 kilos.

Date de durabilité minimale de 24 mois.



Fruits secs PatisFrance



Amandes, noisettes, pistaches, en poudre, blanchies, en bâtonnets ou encore effilées ; notre gamme large et complète de fruits secs vous apportera des saveurs traditionnelles et des textures innovantes pour surprendre vos clients.

Tous nos fruits secs sont transformés dans notre usine à Charmes : triés, calibrés avant d'être conditionnés.



Starfruit PatisFrance



Une gamme de purées de fruits naturelles au goût authentique, avec une teneur en fruits de 90% et seulement 10% de sucre.

Les fruits sont cueillis à pleine maturité et le procédé de pasteurisation est réalisé en douceur pour préserver le goût et la couleur des fruits.

Disponible en brique de 1 kg.

Date de durabilité minimale de 18 mois.



Puratos Topfil



Le parfait équilibre entre goût, gourmandise et bien-être. Des fourrages aux fruits à la texture compotée avec ou sans morceaux, alliant naturalité et authenticité par leur goût au plus proche du fruit. Prêts à l'emploi et à la cuisson, avec une bonne stabilité à la congélation/décongélation, ces fourrages s'utilisent dans une grande diversité d'applications. 14 parfums disponibles

Disponible en seau de 4,5 ou 5kg (11 kg pour Pomme Morceaux).

Date de durabilité minimale de 6 à 9 mois selon les références.



Glaçages Eclair PatisFrance



Des fondants stabilisés, prêts à l'emploi, adaptés pour toutes vos finitions d'éclairs, de beignets, donuts, muffins, etc. Excellente stabilité après 3 jours au frais et en conditions très humides
3 références disponibles : chocolat, blanc et café.

Disponibles en seau de 4 kg.

Date de durabilité minimale de 9 mois



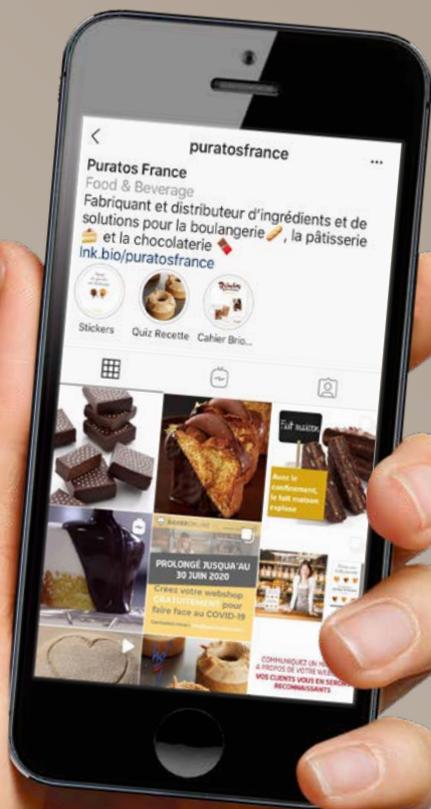
CENTRES D'EXPERTISE PURATOS

*Notre planning
de stages & démonstrations
du 1^{er} semestre 2021 est disponible !*

*Des stages autour de Pâques ainsi que
de nombreuses autres thématiques
seront abordés (sous réserve des
conditions sanitaires en vigueur).*

Pour vous inscrire et pour plus de renseignements,
contactez **votre représentant PatisFrance-Puratos**
ou connectez-vous sur www.puratos.fr/fr/stages ou
encore en flashant ce QR Code :





PURATOS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX



Sur **Facebook**
(fb.me/patisfrancepuratos)



et **Instagram**
(@puratosfrance)

AU PROGRAMME :
Conseils, astuces, recettes et beaucoup d'inspiration.

Abonnez-vous !

RESTEZ INFORMÉ DE L'ACTUALITÉ PURATOS

Recettes, lançements de produits, tendances de consommation ...

Inscrivez-vous à notre liste de distribution et restez informé de l'actualité Puratos.

Promis, nous n'enverrons pas 10 mille mails par jour. Nous savons que vous préférez les fournils à l'ordinateur.

Nous nous engageons à être concis et à ne vous envoyer que des informations pertinentes.

Abonnez-vous !

WWW.PURATOS.FR/FR/INSCRIPTION-NEWSLETTER



www.puratos.fr

PatisFrance - Puratos

Parc d'affaires Silic - 40 rue de Montlhéry BP 80179 - 94 563 Rungis Cedex - France
T : 01 45 60 83 83 - F : 01 45 60 40 30 - E : patisfrance@puratos.com


Puratos
Partenaire pour l'innovation