



Les Français ne mangent pas forcément plus à l'extérieur, mais ils veulent y manger mieux.

Ils recherchent avant tout le plaisir ...

La part du sucré dans cette consommation hors domicile tient une place très importante. Les Français en consomment trois fois plus que la moyenne européenne. Un constat encore plus frappant en restauration commerciale (SAT, vente à emporter) pour laquelle la part du sucré reste prépondérante (7 milliards d'euros de CA sur un total de 47,23 milliards en 2015).

Au vue de ce constat, le dessert représente un levier de recrutement et de fidélisation à saisir.

Dans ce Vision dédié à la restauration, PatisFrance-Puratos vous propose des recettes de desserts à l'assiette qui vous permettront d'étoffer ou renouveler votre carte Printemps-Eté ainsi que des recettes de classiques de la pâtisserie française revisités et présentés en bocal (plus tendance que la verrine). Ces douceurs seront parfaites en note sucrée de fin de repas pour vos formules déjeuners.

Place à la tendance dessert en bocal

Si vous voulez être dans l'air du temps, pensez aux bocaux ! C'est la nouvelle tendance pour présenter ses desserts.

Le bocal s'offre une nouvelle jeunesse car il est aujourd'hui disponible dans différents formats stylés et plus modernes.

Transparent, il va permettre à vos clients de goûter avec les yeux en premier lieu puis de manger à même le bocal, avec une jolie petite cuillère... Autre atout de cette présentation, le dessert est servi de manière individuelle donc pas de problème de démoulage ou de parts jugées inégales par vos clients.

La carte des desserts

A l'assiette



Instant Praliné Poire – P4



Douceur épicée – P6



*Profiteroles Chocolat
Framboise – P8*

A emporter



Cup'Fraisier – P10



Cup'Tarte au citron – P12



Cup'Forêt noire – P14



Instant Praliné Poire

Par : Bertrand Balay - Recette pour 40 assiettes

BISCUIT PÂTE À CHOUX PRALINÉ

Lait	140
Beurre	100
Farine Pâtissière PatisFrance	150
Jaunes d'œufs	170
Œufs	110
Blancs d'œufs	250
Sucre semoule	120
Colorant rouge fraise	QS
Praliné Intense 69 PatisFrance	130

Réaliser une pâte à choux avec les 5 premiers ingrédients. Monter les blancs et le sucre pour réaliser une meringue. Incorporer délicatement la meringue puis le praliné à la pâte à choux. Étaler dans un flexipan 40 X 60 cm et 1 cm de haut. Cuire au four ventilé à 180°C pendant 10 à 12 minutes. A la sortie du four, déposer un Silplat sur le biscuit puis le retourner. Après refroidissement, normalement le biscuit sera bien lisse sans la peau.

COMPOTÉE DE POIRES

Poires sirop léger PatisFrance	500
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Starfruit Poire PatisFrance	125
Sucre	62
Pectine NH PatisFrance	20
Eau de vie de poire	5
Jus de yuzu	5

Découper les poires en petits dés. Chauffer le Starfruit avec la gousse de vanille puis ajouter les dés de poires. Compoter le mélange. Incorporer le sucre et la pectine et finir de cuire pendant 2 minutes. En fin de cuisson, ajouter l'alcool et le jus de yuzu.

CRÉMEUX PRALINÉ POIRE

Starfruit Poire PatisFrance	267
Jaunes d'œufs	33
Œufs	33
Belcolade Blanc Intense 28,5%	40
Praliné Tradition à l'Ancienne PatisFrance	87
Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance	5
Eau d'hydratation	30

Chauffer le Starfruit puis ajouter les

œufs et les jaunes pour les pocher. A 85°C, ajouter la masse gélatine et verser sur le chocolat et le praliné. Réserver en poche au frais.

NOISETTES CARAMÉLISÉES

Noisettes entières blanchies PatisFrance	250
Sucre semoule	125
Eau	50

Bien torréfier les fruits secs pendant 12 minutes à 160°C. Cuire le sirop à 115°C. Sabler puis cuire jusqu'à caramélisation.

STREUSEL NOISETTE

Beurre	60
Sucre glace	60
Noisettes Poudre PatisFrance	60
Farine Pâtissière PatisFrance	60
Noisettes Hâchées PatisFrance	60
Sel	1
Belcolade Beurre de Cacao	30
Belcolade Blanc Selection 28%	30

Faire un crumble traditionnel avec les 6 premiers ingrédients. Le cuire blond. A la sortie du four, ajouter le beurre de cacao et la couverture.

SORBET POIRE

Starfruit Poire PatisFrance	500
Glucose Atomisé PatisFrance	45
Sucre	82
Eau	119
Eau de vie de poire	15
Gelglace PatisFrance	2

Bouillir l'eau. Ajouter le mélange sucre, glucose atomisé et le Gelglace. Porter à ébullition tout en remuant au fouet, puis verser sur la pulpe de poire et l'alcool. Mixer pendant 1 minute puis refroidir rapidement à +3°C. Laisser mûrir minimum 4 heures, mixer de nouveau et turbiner.

MONTAGE ET FINITIONS

Dans un cadre 40 X 30 cm, déposer la moitié de votre feuille de biscuit pâte à choux et étaler la compotée de poires, Refermer avec votre 2^{ème} moitié de biscuit.

Réserver le biscuit au frais avant de découper des tranches de 2 cm de large. Réaliser pour le décor en chocolat, des bandes de chocolat au lait de 3 cm de large en laissant cristalliser autour d'un cercle.

Mouler votre sorbet dans des moules en silicone (ou les réaliser avec une grosse cuillère parisienne)

Dresser au pinceau sur l'assiette du Praliné Tradition à l'Ancienne PatisFrance pur.

Déposer votre bande de biscuit/compotée en donnant un aspect cintré.

Coller sur vos décors en chocolat des petits morceaux de noisettes caramélisées, avant de les mettre sur l'assiette.

Déposer votre sphère de sorbet, dresser votre crèmeux et ajouter des pépites de streusel.

Application du règlement INCO

Allergènes présents à déclarer (*) :
Gluten (blé) - Lait et dérivés - Œufs - Fruits à coques (amandes) - Soja

Praliné Tradition à l'Ancienne PatisFrance

Découvrez la nouvelle formule de Praliné Tradition à l'Ancienne PatisFrance à base de près de 70% de fruits secs

AVANTAGES :

- A base de noisettes purs fruits de noisetier et d'amandes purs fruits de l'amandier.
- Fabriqué sur une ligne reproduisant une méthode artisanale à Charmes, dans les Vosges.
- Une texture granuleuse qui lui confère ce côté très « authentique »

Disponible en seau de 5 kg.

Date de durabilité minimale de 9 mois.





Douceur épicée

Par : Eric Rogard - Recette pour 30 assiettes

PAIN D'ÉPICES

Patis'Pain d'Épices PatisFrance	500
Miel	550
Eau	50

Mélanger tous les ingrédients au batteur pendant 3 minutes et cuire dans un moule à cake pendant 55 minutes à 160°C au four ventilé.

Une fois refroidi, couper des petits dés et toaster.

POÊLÉE D'ABRICOTS

Abricots frais	1000
Sucre vergeoise	150
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Thym citron frais	QS

Couper les abricots en brunoise. Faire caraméliser à sec le sucre avec la vanille gousse grattée.

Ajouter les abricots puis faire légèrement compoter.

TUILE AMANDE GRUÉ CACAO

Amandes bâtons PatisFrance	85
Belcolade Grué de Cacao	85
Sucre semoule	150
Glucose	50
Pectine NH	2
Eau	5
Beurre	125

Dans une casserole, faire fondre le beurre avec le sucre, la pectine, le glucose et l'eau, puis ajouter le grué et les amandes tièdes. Mélanger et étaler finement entre 2 feuilles cuisson. Cuire au four ventilé pendant environ 12 minutes et détailler des disques de 8 cm de diamètre.

PARFAIT GLACÉ ABRICOT CHOCOLAT LAIT CAMEL

Jaunes d'œufs	100
Sucre semoule	150
Starfruit Abricot PatisFrance	200
Belcolade Lait Caramel 35,5%	180
Patiscrem PatisFrance	150

Réaliser une pâte à bombe en chauffant les jaunes et le sucre au bain-marie à 85°C puis monter jusqu'à complet refroidissement. Faire une ganache avec le Starfruit et le chocolat. Mélanger la ganache à 30°C avec la crème montée mousseuse puis ajouter la pâte à bombe. Mouler dans la forme désirée. Puis pulvériser du beurre de cacao coloré pour un effet velours.

MONTAGE ET FINITIONS :

Mélanger la compotée d'abricot avec les cubes de pain d'épices, dresser au fond de l'assiette, déposer un disque de tuile puis le parfait et un oreillon d'abricot caramélisé au four. Servir les abricots de préférence tièdes.

Application du règlement INCO

Allergènes présents à déclarer (*) :
Gluten (blé) - Lait et dérivés - Œufs -
Fruits à coques (amandes) - Soja

Patis'Pain d'Épices PatisFrance

Préparation pâtissière pour la réalisation de pains d'épices mœlleux.

AVANTAGES :

- Le vrai fondant d'un pain d'épices
- Texture mœlleuse et fondante en bouche
- Note de miel
- Dosage d'épices équilibré (cannelle, anis étoilé, clous de girofle et cardamome)

APPLICATIONS PRINCIPALES :

- Pains d'épices
- Petits goûters individuels type nonettes
- Bases d'entremets

Disponible en sac de 5 kg.
Date de durabilité minimale de 9 mois.





Profiteroles Chocolat Framboise

Par Eric Rogard - Recette pour 30 assiettes

PÂTE À CHOUX

Eau	125
Lait	125
Puratos Mimetic Incorporation	100
Sel	4
Sucre	10
Œufs	275
Farine	170

Faire bouillir le lait et l'eau avec le sucre, le sel et le Mimetic. Ajouter la farine et dessécher.

Ajouter petit à petit les œufs.

Dresser des petits choux à l'aide d'une poche à douille. Déposer un disque de craquelin sur les choux.

Cuire à 180°C au four ventilé.

CRAQUELIN CACAO

Beurre	50
Sucre cassonade	50
Farine	40
Belcolade Cacao Poudre	10

Sabler tous les ingrédients. Abaisser finement entre 2 feuilles cuisson et détailler des disques de la taille des choux.

CRAQUELIN ROUGE

Beurre	50
Sucre cassonade	50
Farine	50
Colorant rouge framboise	QS

Sabler tous les ingrédients. Abaisser finement entre 2 feuilles cuisson et détailler des disques de la taille des choux.

SORBET CHOCOLAT MINUTE

Eau	250
Sucre	60
Trimoline	15
Belcolade Noir Origins Peru 64%	75
Gelglace PatisFrance	2

Faire bouillir l'eau avec le sucre et la trimoline puis verser sur le chocolat et mixer. Ajouter le Gelglace. Turbiner.

SORBET FRAMBOISE MINUTE

Starfruit Framboise PatisFrance	250
Eau	125
Sucre	125
Gelglace PatisFrance	2

Faire bouillir le Starfruit avec le sucre et l'eau. Mixer. Ajouter le Gelglace. Turbiner.

CROUSTILLANT FRAMBOISE

Pralicrac Framboise PatisFrance	400
---------------------------------	-----

Ramollir le Pralicrac au four à micro-ondes, puis l'étaler finement.

Détailler des disques de 7 cm de diamètre.

SAUCE CHOCOLAT FRAMBOISE

Lait	200
Starfruit Framboise PatisFrance	300
Belcolade Noir Origins Peru 64%	200

Chauffer le lait et le Starfruit puis verser sur le chocolat. Mixer. Maintenir au chaud.

FEUILLES DE MENTHE CRISTALLISÉES

Menthe fraîche	30 feuilles
Blancs d'œufs	50
Sucre semoule	50

Passer les feuilles de menthe dans les blancs d'œufs puis dans le sucre. Laisser sécher quelques heures.

MONTAGE ET FINITIONS :

Au fond de l'assiette, déposer un disque de Pralicrac puis 3 choux de chaque parfum, une feuille de menthe cristallisée et des framboises fraîches. Verser la sauce chaude sur les choux avant dégustation.

Application du règlement INCO

Allergènes présents à déclarer (*) : Lait et dérivés - Œufs - Gluten (blé) - Fruits à coques (amandes) - Soja

Pralicrac Framboise PatisFrance

Un subtil mélange croustillant à base de praliné et de framboises séchées.

AVANTAGES :

- A base de framboises séchées.
- Un croustillant inégalable.
- Bonne tranchabilité.

Disponible en seau de 2 kg.

Date de durabilité minimale de 9 mois.





Cup'Fraisier

Par Eric Rogard - Recette pour 30 verrines

CHIFFON CAKE

Puratos Tegral Chiffon Cake	312
Œufs entiers	300
Eau	50
Huile	87
Colorant rouge fraise hydrosoluble	QS

Mélanger les 3 premiers ingrédients au batteur muni d'un fouet à vitesse maximale pendant 7 minutes puis ajouter l'huile en filet lentement et mélanger 1 minute à vitesse moyenne. Ajouter le colorant.

Cuire sur plaque à 160°C au four ventilé pendant 15 minutes environ.

GELÉE DE FRAISES

Fraises	500
Sucre	50
Gélatine Poudre Boeuf PatisFrance	5
Eau	25

Hydrater la gélatine avec l'eau. Dans un cul de poule filmé, mettre les fraises et le sucre au bain-marie pendant 15 minutes. Réserver au frais 2 heures. Ajouter la gélatine fondue.

CRÈME LÉGÈRE

Crème pâtissière (réalisée avec Délicecream PatisFrance)	250
Patiscrem montée PatisFrance	250

Pour réaliser la crème pâtissière (250 g), mélanger 55 g de Délicecream pour 195 g de lait.

Dans un batteur muni d'un fouet, mélanger les ingrédients pendant 1 minute à vitesse lente, puis 3 minutes à vitesse rapide.

Mélanger la crème pâtissière avec la Patiscrem montée.

CRUMBLE

Beurre	50
Cassonade	50
Farine	50

Sabler tous les ingrédients.

Cuire à 160°C.

MONTAGE ET FINITIONS :

Au fond des verrines, disposer la gelée de fraises, le chiffon cake coupé en cubes, la crème légère puis le crumble.

Application du règlement INCO

Allergènes présents à déclarer (*) :
Gluten (blé) - Œufs - Lait et dérivés

Puratos Tegral Chiffon Cake

Préparation pâtissière pour l'élaboration de chiffon cakes et feuilles de génoise.

AVANTAGES :

- Une sensation de légèreté en bouche
- Une mie très aérée et légère avec un alvéolage très fin
- Une texture moelleuse et spongieuse
- Un goût riche en saveurs
- Applications principales : chiffon cake et feuille de génoise pour biscuit à rouler

Disponible en sac de 5 kg.

Date de durabilité minimale de 12 mois.





Cup'Tarte au citron

Par Bertrand Balay - Recette pour 30 verrines

STREUSEL NOISETTES

Beurre	60
Sucre glace	60
Noisettes Poudre PatisFrance	60
Noisettes Hachées PatisFrance	60
Farine Pâtissière PatisFrance	60
Sel	2
Belcolade Beurre de Cacao	30
Belcolade Blanc Selection 28%	30

Faire un crumble traditionnel avec les 6 premiers ingrédients.

Le cuire blond.

A la sortie du four, ajouter le beurre de cacao et la couverture préalablement fondue.

CRÈME CITRON

Puratos Deli Tarte Citron	450
---------------------------	-----

Utiliser le Deli directement en poche.

MOUSSEUX CITRON VERT

Puratos Deli Tarte Citron	225
Patiscrem PatisFrance	450

Monter la crème pour avoir une texture 'semi-montée', puis l'incorporer avec le Deli.

GELÉE CITRON VERT

Glaçage Miroir l'Original Neutre PatisFrance	330
Zestes de citron vert	1P
Starfruit Citron PatisFrance	140

Mixer l'ensemble des ingrédients. Réserver.

MERINGUE SUISSE

Blancs d'œufs	100
Sucre semoule	200

Chauffer à 40°C le mélange blancs d'œufs et sucre. Monter la meringue et la dresser en ligne avec une douille unie. Cuire à 90°C.

MONTAGE ET FINITIONS :

Dresser dans le fond de vos verrines 1,5 cm de haut de crème citron. Parsemer de streusel et pocher le mousseux citron sur 2,5 cm de haut. Finir le dressage en déposant le gel et les morceaux de meringue.

Application du règlement INCO

Allergènes présents à déclarer (*) :
Gluten (blé) - Lait et dérivés - Œufs - Fruits à coques (noisettes)

Puratos Deli Tarte Citron

Appareil au citron prêt à la cuisson mais pouvant aussi être utilisé à cru (prêt à l'emploi).

AVANTAGES :

- Goût authentique et texture crémeuse
- Texture fluide dans le seau pour couler et lisser facilement vos tartes
- Sans arôme et sans colorant artificiel (formule NAFNAC)
- Présence d'ingrédients non transformés (œufs, beurre) pour un goût naturel
- Texture qui se fige à la cuisson
- Coupe nette et tranchable
- Stable à la congélation/décongélation

Disponible en seau de 5kg,

Date de durabilité minimale de 6 mois.





Cup'Forêt noire

Par Bertrand Balay - Recette pour 30 verrines

STREUSEL CACAO	g	COULIS CHOCOLAT	g
Beurre	60	Patiscrem PatisFrance	200
Sucre glace	60	Belcolade Noir Origins	
Amandes Poudre PatisFrance	60	Uganda 80	60
Farine Pâtissière PatisFrance	60	Glucose confiseur PatisFrance	60
Amandes Hachées PatisFrance	60	Lait entier	50
Belcolade Beurre de Cacao	30	Chauffer la crème.	
Belcolade Noir Origins Vietnam 73	30	Ajouter la couverture, le glucose et le	
Sel	QS	lait. Puis mixer et réserver.	

Faire un crumble avec les 5 premiers ingrédients. Le cuire blond.

A la sortie du four, ajouter le beurre de cacao et le chocolat.

COMOTÉE DE GRIOTTES	g	BISCUIT CHOCOLAT	g
Topfil Cerise Noire 70% Puratos	450	Blancs d'œufs	240
Pocher dans le fond des verrines une		Sucre	300
couche de Topfil.		Belcolade Cacao Poudre	90
		Jaunes d'œufs	180
		Faire monter les blancs et le sucre	
		ensemble. Incorporer les jaunes	
		délicatement puis le cacao. Etaler	
		format 40 X 60 cm et cuire à 190°C	
		au four ventilé	

MOUSSE CHOCOLAT	g
Lait	24
Patiscrem PatisFrance	42
Jaunes d'œufs	125
Sucre	58
Belcolade Noir Supérieur 60%	245
Pâte à bombe	250
Patiscrem PatisFrance	380

Mélanger les jaunes, le sucre, le lait et la crème dans une casserole et pocher à 83°C. Chinoiser la pâte à bombe et la foisonner jusqu'à refroidissement (30°C).

Chauffer la couverture noire à 45°C.

Incorporer 1/3 de crème fouettée dans le chocolat, puis la pâte à bombe et le reste de la crème.

MONTAGE ET FINITIONS :

Dresser dans le fond des verrines 1,5 cm de haut de compotée de griotte. Pocher la mousse au chocolat sur 2,5 cm de haut.

Déposer le coulis chocolat. Parsemer de streusel et finir le dressage en déposant quelques griottes.

Application du règlement INCO

Allergènes présents à déclarer () :*
Gluten (blé) - Lait et dérivés - Œufs - Fruits à coques (amandes) - Soja

Belcolade Noir Origins Vietnam 73

Chocolat sans lécithine. Produit à partir de fèves Trinitario cultivées dans la région du delta du Mékong au Vietnam et issu de notre programme de durabilité Cacao-Trace.

PROFIL AROMATIQUE :

Cacao acide enrichi de notes d'agrumes, boisées et tabac.

FLUIDITÉ : ●●●●

Disponible en sac de 1 kg et 15 kg.

Date de durabilité minimale de 24 mois.





A EMPORTEUR

vision

Restauration

Suggestions gourmandes pour les restaurateurs
n° 9 - Printemps / Été 2018



AU L'ASSIETTE

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