

# *Autour des fruits*



# Vers une gourmandise passionnément fruitée ...

Si pendant des années, il suffisait de faire du Beau et du Bon, les choses ont bien évolué.

Depuis la crise sanitaire, les consommateurs analysent au microscope ce qu'ils mangent, regardent à la loupe la liste d'ingrédients et les valeurs nutritionnelles sur les emballages et revendiquent vouloir « mieux manger » et plus « healthy » (sain).

Plus de la moitié des Français (53%) assurent « manger plus sainement qu'avant ».

Ils sont à la recherche de produits qui améliorent leur bien-être, avec moins de sucre, plus de fruits, le plus naturel et le moins transformé possible, et sans la présence d'ingrédients indésirables.

Avec cette tendance « mangez mieux et plus sain », misez sur les fruits ! C'est l'ingrédient gagnant car jugé comme sain et bon pour la santé.

Dans ce cahier spécial fruits, nous vous invitons à découvrir nos différentes solutions aux fruits : nos purées, fourrages et pâtes d'aromatisation ainsi qu'un guide d'utilisation/dosage et des recettes inspirantes pour vous aider à mettre plus de fruits dans vos produits.

# Dans ce cahier, Puratos vous invite à découvrir ...



## DES SOLUTIONS FRUITS



Puratos vous propose différentes solutions à base de fruits pour vous accompagner en fonction de vos besoins :

Purées de fruits : STARFRUIT	P 4
Préparations de fruits : CLASSIC	P 5
Fourrages : TOPFIL	P 6 - 7



## DES CONSEILS D'UTILISATION ET DOSAGES



Puratos vous accompagne par un guide d'utilisation et de dosage de ces différentes solutions en fonction des applications recommandées :

STARFRUIT	P 8 - 11
CLASSIC	P 12 - 13
TOPFIL	P 14 - 15



## DES RECETTES



Pour toujours plus d'inspiration, découvrez des idées recettes :

Fraîcheur framboise	P 16
Entremets Banana Split glacé	P 17
Tartelette agrumes	P 18
Tartelette abricot tonka	P 19
Voyage normand	P 20
Napolitain framboise	P 21
Pâtes de fruits	P 22
Palmier aux mirabelles	P 23

# Purées de fruits STARFRUIT

Découvrez  
nos Starfruit  
en vidéo ici



Des purées de fruits encore plus naturelles au vrai goût des fruits  
pour des plaisirs plus intenses et authentiques



## Bénéfices pour vous :

- Des purées de fruits prêtes à l'emploi
- Des formules sans colorant et sans arôme artificiel (NAFNAC)
- Un stockage facile en ambiant et une mise en œuvre immédiate sans décongélation préalable
- Un conditionnement pratique avec bouchon refermable
- Fabriquées en France
- Une large palette d'applications (*se rapporter aux pages 8 - 11*)



## Caractéristiques du produit :

- Des recettes entièrement naturelles (90% de fruits et 10% de sucre)
  - Des fruits sélectionnés et cueillis à pleine maturité
  - Un procédé de pasteurisation en douceur pour préserver le goût et la couleur des fruits
- Disponibles en brique de 1 kg  
Dates de durabilité minimales entre 12 et 14 mois



# Préparations de fruits CLASSIC

Découvrez  
nos Classic  
en vidéo ici



Des préparations de fruits aux goûts intenses et aux couleurs naturelles  
pour sublimer toutes vos créations

Découvrez les **tops parfums** tout juste **renovés** :

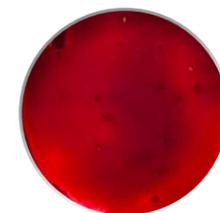
## FRAISE

préparé avec 70 g de fraise pour 100 g.



## FRAMBOISE

préparé avec 65 g de framboise pour 100 g.



## PASSION

préparé avec 89 g de fruit de la passion pour 100 g.



## COCO

préparé avec 19 g de coco pour 100 g.



## CITRON

préparé avec 98 g de citron pour 100 g.



## Les caractéristiques du produit :



- Bon goût du fruit et une odeur naturelle
- Sur base de concentrés de fruits
- Clean(er) label : sans conservateur ni autre additif et sans colorant ni arôme artificiel (formule NAFNAC)
- Disponibles en pot de 1 kg
- Date de durabilité minimale de 12 mois

## Les bénéfices pour vous :



- Dosage recommandé entre 3 et 10 % du poids de la masse
- Facile à utiliser : incorporation simple et rapide
- Stable à la cuisson
- Une grande diversité d'applications avec un même produit (*se rapporter aux pages 12 - 13*)

## Conseils de conservation :



- Avant ouverture à conserver dans un endroit frais et sec entre 5 et 25°C
- Refermer l'emballage après chaque utilisation
- Après ouverture à conserver dans un endroit qui ne dépasse pas les 25°C. Pour une conservation prolongée vous pouvez également les conserver au réfrigérateur.

# Fourrages TOPFIL

Des fourrages aux fruits avec ou sans morceaux préservant toute l'intégrité du fruit **pour rafraîchir vos préparations**



## Bénéfices pour vous :

- Prêts à l'emploi
- Stables à la cuisson (dépendant des parfums et des applications cuites : se rapporter aux pages 14 et 15)
- Stables à la congélation/décongélation
- Un goût aussi bon cru que cuit
- Une multitude d'applications avec un seul produit (se rapporter aux pages 14 et 15)



## Caractéristiques produit :

- Une texture compotée avec ou sans morceaux de fruits selon les parfums
- Haute teneur en fruit : jusqu'à 90%
- Un goût et un aspect proches du fruit
- Des origines géographiques ou variétales garanties sur certains fruits
- Des formules Clean(er) label, sans arôme et sans colorant artificiel (NAFNAC)

Disponibles en seau de 4,5 kg ou 5 kg selon les références

Dates de durabilité minimales de 6 à 9 mois selon les références



# Des questions sur Topfil... Nous y répondons

## • Quels Topfil ont une origine variétale ou géographique garantie ?

Tous les Topfil base pomme sont fabriqués à partir de pommes fraîches, variété Jonagold.



MIRABELLE

Fabrique uniquement à partir de mirabelles origine Lorraine



POIRE

Fabrique uniquement à partir de poires Williams



FRAISE

Fabrique uniquement à partir de fraises Senga



MYRTILLE

Fabrique à partir d'un mélange de myrtilles sauvages canadiennes et myrtilles sauvages européennes

## • Tous les Topfil ont-ils des morceaux ?

Non, certains Topfil contiennent des morceaux et pas d'autres car la texture de chaque référence a été travaillée en fonction du fruit.

Certains Topfil comme Fraise ou Banane ont une texture compotée sans morceau, car fabriqués à partir de fruits broyés. D'autres, en revanche, comme Cerise ou Myrtille, ont une texture compotée avec morceaux, avec présence de fruits entiers.

## • Tous les Topfil contiennent-ils le même pourcentage de fruit ?

Non, la teneur en fruit varie selon les fruits et peut aller jusqu'à 90% pour le Topfil Pomme en dés.

Tous les Topfil récemment rénovés ou lancés contiennent minimum 70% de fruit.

## • Qu'est-ce que Topfil Finest ?

La technologie Finest repose sur un process unique de fabrication de fourrages aux fruits Clean Label.

Cette technologie brevetée, basée sur l'usage de l'énergie électrique, permet une cuisson parfaite et homogène du fruit pour réaliser des fourrages conservant l'intégrité du fruit (couleur, goût et texture avec ou sans morceau).

Ces fourrages sans additif peuvent être conditionnés en seau ou container, tout en garantissant un stockage à température ambiante avant ouverture.

Découvrez également  
nos fourrages aux  
fruits stables à la  
cuisson sans morceau

3 références disponibles :

**Framboise Pépins**  
(en seau 4,5 kg et 8 kg),  
**Fraise** et **Abricot**  
(en seau 4,5 kg)

AVANTAGES :

- Excellente stabilité à la cuisson
- Teneur en fruit : minimum 35%
- Texture caractéristique d'une confiture de fruit
- Bonne tranchabilité
- Stabilité à la congélation/décongélation

# STARFRUIT

## DOSAGES RECOMMANDATIONS

Brix PH	FRUITS ROUGES						AGRUMES		FRUITS VERGER				FRUITS EXOTIQUE						
	Fraise	Framboise	Fruits rouges	Griotte	Myrtille	Cassis	Citron	Mandarine	Abricot	Poire William	Pêche blanche	Pomme verte	Ananas	Banane	Fruit de la passion	Fruits exotiques	Mangue	Litchi	
	17 3,4	20 3,0	27 2,9	23 3,2	20 3,0	26 2,9	17 2,4	18 3,5	20 3,3	21 3,7	19 3,6	21 3,2	21 3,7	26 4,2	22 2,9	27 3,4	23 3,8	23 4,2	
<b>Sorbet</b>	<b>MODE D'EMPLOI :</b> Réaliser un sirop avec l'eau, le sucre, le glucose et le Gelglace. Verser sur le Starfruit. Laisser mûrir une nuit avant de le turbiner.	STARFRUIT : 1 kg Glucose atomisé : 67 g Gelglace : 4 g Eau : 318 g Sucre cristal : 279 g	STARFRUIT : 1 kg Glucose atomisé : 77 g Gelglace : 3 g Eau : 261 g Sucre cristal : 182 g	STARFRUIT : 1 kg Glucose atomisé : 90 g Gelglace : 4 g Eau : 800 g Sucre cristal : 310 g	STARFRUIT : 1 kg Glucose atomisé : 103 g Gelglace : 4 g Eau : 392 g Sucre cristal : 105 g	STARFRUIT : 1 kg Glucose atomisé : 109 g Gelglace : 4 g Eau : 430 g Sucre cristal : 238 g	STARFRUIT : 1 kg Glucose atomisé : 90 g Gelglace : 5 g Eau : 770 g Sucre cristal : 314 g	STARFRUIT : 1 kg Glucose atomisé : 171 g Gelglace : 6 g Eau : 1120 g Sucre cristal : 560 g	STARFRUIT : 1 kg Glucose atomisé : 109 g Gelglace : 6 g Eau : 260 g Sucre cristal : 443 g	STARFRUIT : 1 kg Glucose atomisé : 83 g Gelglace : 2,5 g Eau : 346 g Sucre cristal : 220 g	STARFRUIT : 1 kg Glucose atomisé : 77 g Gelglace : 2 g Eau : 270 g Sucre cristal : 172 g	STARFRUIT : 1 kg Glucose atomisé : 77 g Gelglace : 2 g Eau : 240 g Sucre cristal : 203 g	STARFRUIT : 1 kg Glucose atomisé : 90 g Gelglace : 4 g Eau : 460 g Sucre cristal : 226 g	STARFRUIT : 1 kg Glucose atomisé : 77 g Gelglace : 2 g Eau : 240 g Sucre cristal : 203 g	STARFRUIT : 1 kg Glucose atomisé : 83 g Gelglace : 3 g Eau : 336 g Sucre cristal : 244 g	STARFRUIT : 1 kg Glucose atomisé : 133 g Gelglace : 3 g Eau : 800 g Sucre cristal : 238 g	STARFRUIT : 1 kg Glucose atomisé : 170 g Gelglace : 7 g Eau : 1180 g Sucre cristal : 500 g	STARFRUIT : 1 kg Glucose atomisé : 120 g Gelglace : 5 g Eau : 775 g Sucre cristal : 270 g	STARFRUIT : 1 kg Glucose atomisé : 120 g Gelglace : 4 g Eau : 600 g Sucre cristal : 258 g
<b>Pâtes de fruits</b>	<b>MODE D'EMPLOI :</b> Chauffer le Starfruit avec le glucose. Ajouter le mélange pectine et sucre (100 g) puis porter à ébullition. Incorporer le reste du sucre petit à petit sans casser l'ébullition. Cuire entre 108 à 110°C, brix idéal 75.	STARFRUIT : 1 kg Pectine : 26 g Sucre : 1100 g Glucose cristal : 100 g Solution citrique : 15 g Starfruit Citron : 50 g	STARFRUIT : 1 kg Pectine : 22 g Sucre : 1140g Glucose cristal : 200 g Solution citrique : 15 g	STARFRUIT : 1 kg Pectine : 24g Sucre : 1100g Glucose cristal : 150 g Solution citrique : 14 g	STARFRUIT : 1 kg Pectine : 26 g Sucre : 950 g Glucose cristal : 50 g Solution citrique : 16 g	STARFRUIT : 1 kg Pectine : 24 g Sucre : 1050 g Glucose : 70 g Solution citrique : 14	STARFRUIT : 1 kg Pectine : 27 g Sucre : 1170 g Glucose cristal : 200 g Solution citrique : 15 g Starfruit Poire : 50 g	STARFRUIT : 1 kg Pectine : 34 g Sucre : 1200 g Glucose cristal : 200 g Solution citrique : 8 g Starfruit Poire : 150	STARFRUIT : 1 kg Pectine : 30 g Sucre : 1100 g Glucose cristal : 80 g Solution citrique : 14 g	STARFRUIT : 1 kg Pectine : 26 g Sucre : 1140 g Glucose cristal : 250 g Solution citrique : 14 g	STARFRUIT : 1 kg Pectine : 27 g Sucre : 1100 g Glucose cristal : 120 g Solution citrique : 16 g	STARFRUIT : 1 kg Pectine : 27 g Sucre : 900 g Glucose cristal : 200 g Solution citrique : 12 g	STARFRUIT : 1 kg Pectine : 20 g Sucre : 950 g Glucose cristal : 80 g Solution citrique : 14	STARFRUIT : 1 kg Glucose atomisé : 77 g Gelglace : 2 g Eau : 240 g Sucre cristal : 203 g	STARFRUIT : 1 kg Pectine : 34 g Sucre : 1100 g Glucose cristal : 50 g Solution citrique : 14 g	STARFRUIT : 1 kg Pectine : 26 g Sucre : 900 g Glucose cristal : 120 g Solution citrique : 16 g	STARFRUIT : 1 kg Pectine : 23 g Sucre : 1150 g Glucose cristal : 250 g Solution citrique : 9 g	STARFRUIT : 1 kg Pectine : 27 g Sucre : 800 g Glucose cristal : 120 g Solution citrique : 14 g	STARFRUIT : 1 kg Pectine : 27 g Sucre : 1150 g Glucose cristal : 200 g Solution citrique : 16 g
<b>Glaçage</b>	<b>INGRÉDIENTS :</b> • Starfruit • Glucose • Sucre • Pectine NH • Miroir Glassage Neutre <b>MODE D'EMPLOI :</b> Chauffer le glucose et le Starfruit; puis ajouter en pluie le mélange pectine et sucre. Maintenir l'ébullition 2 minutes. Ajouter le glaçage et mixer. Utiliser à chaud à 65°C.	1 kg 60 g 150 g 16 g 300 g	✓	✓	✓	✓	✓	Pas pertinent	✓	✓	Pas pertinent	Pas pertinent	Pas pertinent	Pas pertinent	✓	✓	✓	✓	Pas pertinent
<b>Ganache</b>	<b>INGRÉDIENTS :</b> • Starfruit • Belcolade Lait Supreme • Glucose • Beurre • Beurre de cacao • Trimoline • Sorbitol <b>MODE D'EMPLOI :</b> Porter à 80°C le Starfruit, le glucose, la trimoline, le sorbitol et le beurre. Verser sur le chocolat et le beurre de cacao puis mixer.	210 g 610 g 50 g 80 g 30 g 10 g 10 g	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Pas pertinent	Pas pertinent	✓	✓	✓	✓	✓	Pas pertinent

# STARFRUIT

## DOSAGES RECOMMANDATIONS

### Crèmeux

#### INGRÉDIENTS :

- Starfruit 1 kg
- Œufs 400 g
- Jaunes d'œufs 280 g
- Sucre 240 g
- Gelée dessert 100 g
- Beurre 330 g

#### MODE D'EMPLOI :

Chauffer le Starfruit. Ajouter le mélange œufs, jaunes et sucre.  
Cuire jusqu'à ébullition, ajouter la Gelée Dessert. A 42°C ajouter le beurre et mixer.



### Mousse

#### INGRÉDIENTS :

- Starfruit 1 kg
- Gelée Dessert 140 g
- Crème montée 1 kg

#### MODE D'EMPLOI :

Chauffer le Starfruit à 40°C.  
Ajouter la Gelée Dessert. A 30°C, incorporer la crème montée.



### Coulis pectiné

#### INGRÉDIENTS :

- Starfruit 1 kg
- Sucre 200 g
- Glucose 200 g
- Pectine NH 28 g

#### MODE D'EMPLOI :

Chauffer le Starfruit avec le glucose.  
Ajouter en pluie le mélange sucre et pectine.  
Porter à ébullition une bonne minute.  
Débarasser.



### Coulis gélifié

#### INGRÉDIENTS :

- Starfruit 1 kg
- Gelée Dessert 115 g

#### MODE D'EMPLOI :

Chauffer le Starfruit à 40°C.  
Ajouter la Gelée Dessert.



### Guimauve

#### INGRÉDIENTS :

- Starfruit 250 g
- Eau 100 g
- Feuilles de gélatine 14 pcs
- Sucre 360 g
- Eau 60 g
- Trimoline 120 g
- Classic facultatif

#### MODE D'EMPLOI :

Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans l'eau froide.  
Cuire le sucre, l'eau et la trimoline à 120°C.  
Verser dans le batteur sur le mélange Starfruit / gélatine fondue et mélanger au fouet à grande vitesse.  
Ajouter le Classic. Batre jusqu'au refroidissement.

#### ASTUCE :

Pour booster le goût du fruits vous pouvez rajouter du Classic (se rapprocher aux pages 12 et 13).



### Crème Pâtissière

#### INGRÉDIENTS :

- Starfruit 1 kg
- Sucre 140 g
- Elsay 80 g
- Œufs 200 g
- Beurre 80 g

#### MODE D'EMPLOI :

Réaliser une crème pâtissière avec les 4 premiers ingrédients.  
Après cuisson, ajouter le beurre.  
Refroidir rapidement et réserver.



# CLASSIC

DOSAGES  
RECOMMANDATIONS

## FRUITS ROUGES

Fraise

Framboise

Cerise

## AGRUMES

Citron

Orange

## FRUITS DU VERGER

Abricot

Poire

## FRUITS EXOTIQUES

Banane

Passion  
Maracuja

Mangue

Coco

## NOTES CHAUDES

Pistache

Vanille

Café

% DE DOSAGE CONSEILLÉ SELON POIDS DE LA PRÉPARATION

### POUR ARÔMATISER

Crème pâtissière	8 %	8 %	7 %	5 %	Pas pertinent	6 %	6 %	6 %	7 %	6 %	8 %	10 %	4 %	4 %
Crème chantilly	8 %	8 %	7 %	4 %	4 %	5 %	5 %	5 %	6 %	5 %	8 %	10 %	4 %	4 %
Crème au beurre / Crème mousseline	8 %	8 %	7 %	5 %	Pas pertinent	6 %	6 %	6 %	7 %	6 %	8 %	10 %	4 %	4 %
Pâte d'amande	Pas pertinent	8 %	8 %	5 %	5 %	5 %	Pas pertinent	Pas pertinent	7 %	6 %	10 %	10 %	5 %	5 %
Cake	Pas pertinent	8 %	8 %	4 %	4 %	Pas pertinent	Pas pertinent	5 %	5 %	Pas pertinent	8 %	8 %	5 %	4 %
Sirop pour imbiber	8 %	7 %	7 %	5 %	5 %	5 %	6 %	Pas pertinent	6 %	Pas pertinent	8 %	Pas pertinent	5 %	5 %
Glaçage	3 %	3 %	3 %	2 %	2 %	3 %	3 %	2 %	2 %	3 %	3 %	5 %	2 %	3 %
Crème glacée	5 %	5 %	5 %	5 %	PP	5 %	5 %	5 %	5 %	5 %	10 %	10 %	6 %	6 %
Meringue	5 %	5 %	5 %	5 %	5 %	5 %	5 %	5 %	7 %	6 %	8 %	8 %	5 %	5 %
Guimauve	6 %	6 %	5 %	5 %	5 %	5 %	5 %	5 %	6 %	5 %	8 %	10 %	5 %	5 %
Pâte à pain (viennoiserie)	Pas pertinent	3 %	3 %	Pas pertinent	Pas pertinent	4 %	5 %	4 %	3 %	4 %	6 %	6 %	5 %	5 %

### POUR RENFORCER LE GOUT

Mousse	3 %	3 %	3 %	Pas pertinent	Pas pertinent	3 %	4 %	3 %	Pas pertinent	3 %	3 %	6 %	5 %	5 %
Sorbet	3 %	3 %	3 %	3 %	Pas pertinent	3 %	3 %	3 %	3 %	3 %	3 %	3 %	3 %	3 %



TYPE DE TEXTURE :

### Base cakes

Recommandations de dosages

		FRUITS ROUGES					AGRUMES	FRUITS DU VERGER						FRUITS EXOTIQUES	
		CERISE NOIRE 70%	CERISE EXTRA 70%	MYRTILLE 70%	FRAISE 70%	FRAMBOISE 70%	AGRUMES 77%	MIRABELLE 70%	ABRICOT 70%	POIRE EN CUBES 70%	POMME EN DES 86%	POMME FAÇON TATIN 76%	POMME MORCEAUX 86%	BANANE 70%	MANGUE 70%
		Présence de morceaux de cerises	50 % de morceaux de cerises et 50 % de cerises broyées	Présence de myrtilles entières	Compotée sans morceaux (fraises broyées)	Framboises broyées avec présence d'akènes provenant uniquement du fruit	Présence de zestes d'agrumes	Présence d'oreillons de mirabelles	Présence de cubes et morceaux d'abricots	50 % de morceaux de poires et 50 % de poires broyées	Présence de cubes de pommes	Présence de morceaux de pommes	Présence de tranches de pommes	Compotée sans morceau	Présence de cubes de mangues
<b>Cake aromatisé</b>	Maximum 20% du poids de l'appareil	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
<b>Cake marbré / fourré</b>	Environ 25% du poids de l'appareil	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
<b>Viennoiseries / Pains</b>															
<b>Viennoiserie fermée feuilletée (type chausson)</b>	Viennoiserie individuelle environ 40 g	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
<b>Galettes fourrage fruit (base amande)</b>	Tarte de 6 personnes environ 170 g (à pocher sur un lit de crème d'amande)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
<b>Viennoiserie ouverte</b>	Viennoiserie individuelle environ 40 g	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
<b>Fourrage beignet</b>	Environ 25 g par beignet	✓	Pas pertinent	✓	✓	✓	Pas pertinent	Pas pertinent	✓	Pas pertinent	Pas pertinent	Pas pertinent	✓	✓	
<b>Pâte à pain</b>	10% du poids de la pâte	Pas pertinent	Pas pertinent	✓	Pas pertinent	✓	Pas pertinent	✓	✓	✓	✓	✓	Pas pertinent	✓	✓
<b>Tartes &amp; gâteaux</b>															
<b>Tarte garnie</b>	Tarte individuelle environ 40 g Tarte de 6 personnes environ 240 g	✓	✓	✓	✓	Pas pertinent	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
<b>Gâteau fourré (type basque)</b>	Tarte individuelle environ 30 g Tarte de 6 personnes environ 200 g	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
<b>Pâtisseries fraîches</b>															
<b>Insert gélifié</b>	Dosage de Gelée Dessert pour 1 kg de Topfil	50 g	60 g	70 g	50 g	40 g	70 g	70 g	70 g	50 g	40 g	60 g	Pas pertinent	0 g	70 g
<b>Mousse pour réalisation de verrines</b>	50% Topfil et 50% crème montée	✓	Pas pertinent	✓	✓	✓	Pas pertinent	✓	✓	✓	Pas pertinent	✓	✓	✓	✓
<b>Glaçage</b>	Ingrédients: Topfil 150 g Miroir Glassage Neutre 1 kg	✓	Pas pertinent	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Pas pertinent	Pas pertinent	Pas pertinent	Pas pertinent	Pas pertinent	✓
<b>Verrine</b>	Prêt à l'emploi	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Pas pertinent	✓	✓



# Fraîcheur Framboise

Par Grégory Geffard  
Pour 3 entremets de 18 cm

## BISCUIT AMANDE CITRON VERT POUR UN CADRE 40 X 60 cm

Blancs d'œufs	300 g
Sucre semoule	80 g
Sucre glace	270 g
Amande Poudre PatisFrance	270 g
Zestes de citron vert	50 g

Monter les blancs d'œufs avec le sucre semoule, ajouter les poudres tamisées avec le zeste de citron.

Étaler sur un Silpat® et cuire à 180°C au four ventilé pendant environ 15 minutes.

## CROUSTILLANT 100 g PAR ENTREMETS

Pralifizz PatisFrance	300 g
Zestes de citron vert	1 g

Ramollir légèrement au four à micro-ondes et ajouter les zestes.

Étaler sur 3 fonds de biscuit de 16 cm.

## CRÉMEUX AMBER 250 g PAR ENTREMETS

Patiscrem PatisFrance	330 g
Sucre roux	55 g
Puratos Classic Vanille	10 g
Jaunes d'œufs	75 g
Gelée Dessert PatisFrance	16 g
Belcolade Amber Douceur 32% Cacao-Trace	300 g
Belcolade Beurre de Cacao	55 g

Réaliser une crème anglaise avec les 4 premiers ingrédients, puis ajouter la Gelée Dessert.

Verser sur le chocolat et le beurre de cacao puis mixer.

Garnir 3 inserts de 16 cm, réserver au frais pendant 1 h puis surgeler.

## COMPOTÉE FRAMBOISE 180 g PAR ENTREMETS

Puratos Topfil Framboise	300 g
Zestes de citron vert	1 g
Starfruit Framboise PatisFrance	200 g
Gelée Dessert PatisFrance	40 g
Arôme fleur d'oranger	10 g

Chauffer le Starfruit avec le zeste à 60°C.

Ajouter la Gelée Dessert puis le Topfil et la fleur d'oranger.

Couler sur le crémeux et surgeler.

## MOUSSE FRAMBOISE 420 g PAR ENTREMETS

Starfruit Framboise PatisFrance	300 g
Puratos Classic Framboise	40 g
Gelée Dessert PatisFrance	60 g
Puratos Deli Cheesecake	250 g
Patiscrem PatisFrance montée	700 g

Chauffer le Starfruit à 40°C, ajouter la Gelée Dessert, le Classic et ajouter le Deli Cheesecake.

À 35°C, incorporer la crème montée.

## MONTAGE À L'ENVERS

- Chemiser un cercle de 18 cm avec la mousse.
- Déposer au centre le double insert.
- Remettre un peu de mousse et obturer avec le biscuit croustillant.

## FINITIONS

- Glacer avec le Puratos Miroir Glassage Neutre en y ajoutant 15% de Puratos Topfil Framboise à 40°C.
- Décorer avec quelques chips en chocolat blanc et des framboises.

# Banana Split glacé

Par Sylvain Lecomte  
Pour 1 entremets - Trinity 1400 Silikomart

## GÉNOISE BANANE

Gen'mix PatisFrance	250 g
Œufs	150 g
Starfruit Banane PatisFrance	75 g

Faire chauffer les œufs et la banane à 30°C. Battre avec le Gen'mix et cuire en cercle de 180 mm de diamètre pendant 30 minutes à 180°C.

## GLACE BANANE CHOCOLAT

Starfruit Banane PatisFrance	240 g
Poudre de lait 0%	5 g
Sucre	14 g
Glucose Atomisé PatisFrance	25 g
Sucre inverti	6 g
Belcolade Lait Sélection 35% Cacao-Trace	70 g
Gelglace PatisFrance + Sucre	1.4g + 5 g

Chauffer la purée de banane à 30°C, ajouter la poudre de lait et le sucre. Mélanger puis ajouter le chocolat en continuant de chauffer doucement. Une fois fondu ajouter le Gelglace et monter à 85°C. Laisser mûrir 12 h au froid puis turbiner.

## SORBET FRAISE

Starfruit Fraise PatisFrance	140 g
Eau	140 g
Sucre	40 g
Glucose Atomisé PatisFrance	13 g
Gelglace PatisFrance + Sucre	2.5g + 10 g
Puratos Classic Fraise	10 g

Faire chauffer l'eau et la fraise à 40°C puis ajouter les poudres. Cuire à 85°C puis ajouter le Classic et laisser mûrir 12 h au froid. Turbiner.

## GLACE VANILLE

Lait	240 g
Poudre de lait 0%	15 g
Sucre	40 g
Glucose Atomisé PatisFrance	37 g
Dextrose	9 g
Crème	80 g
Jaunes d'œufs	13 g
Gelglace PatisFrance + Sucre	2.2g + 10 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc

Chauffer le lait et la vanille à 30°C puis ajouter les sucres et la poudre de lait. Ajouter le Gelglace et la crème mélangée aux jaunes. Cuire à 85°C. Laisser au froid 12 h puis turbiner.

## GLAÇAGE

Miroir Plus Neutre PatisFrance	1000 g
Sirop de Glucose PatisFrance	400 g
Eau	100 g
Colorant jaune	QS
Poudre d'or	QS

Faire bouillir tous les ingrédients puis glacer à 40°C

## MONTAGES ET FINITIONS

- Une fois la génoise cuite, découper en tronçons de 1 cm d'épaisseur.
- Garnir le 1<sup>er</sup> insert de glace chocolat banane et congeler à -35°C.
- Garnir le 2<sup>ème</sup> insert avec le sorbet fraise et insérer la glace chocolat banane. Congeler à -35°C.
- Garnir le moule final de glace vanille et mettre le précédent insert fraise/chocolat banane dedans puis la génoise. Congeler à -35°C.
- Glacer le tout en faisant des va et vient de haut en bas pour former des lignes avec le glaçage.
- Réaliser une barrette de chocolat, pocher une chantilly vanille dessus et décorer avec des morceaux de bananes séchées et des rondelles de fraises.





# Tartelette Agrumes

Par Grégory Geffard  
Pour environ 30 tartellettes diamètre 75 mm

## PÂTE SUCRÉE NOISETTE

35 g PAR FOND

Farine	500 g
Sucre semoule	200 g
Sucre glace	50 g
Beurre	250 g
Œufs	100 g
Sel	8 g
Poudre de Noisette Brute PatisFrance	100 g

Réaliser une pâte sucrée en mélangeant les ingrédients sans donner de force.

Mettre au frais.

Étaler à 3 mm et foncer les cercles.

## CRÈME DE NOISETTE

22 g PAR FOND

Beurre	150 g
Sucre	150 g
Poudre de Noisette PatisFrance	150 g
Œufs	150 g
Farine	50 g

Mélanger les ingrédients au batteur avec la feuille jusqu'à l'obtention d'une crème émulsionnée.

## COMPOTÉE AGRUMES

40 g PAR FOND

Puratos Topfil Agrumes	1200 g
------------------------	--------

Prêt à l'emploi.

## CRÈME BRULÉE

45 g / PIÈCE

Patiscrem PatisFrance	1000 g
Sucre	200 g
Jaunes d'œufs	260 g
Puratos Classic Vanille	60 g

Blanchir les jaunes et le sucre.

Ajouter la vanille et la crème chauffée à 50°C.

Couler en Flexipan® baba.

Cuire au four à 115°C environ 20 min.

Surgeler.

## MONTAGE ET FINITIONS

- Foncer les tartellettes.
- Garnir avec la crème de noisette et cuire à 170°C environ 10 minutes.
- Garnir ensuite à ras bords avec le Topfil et recuire pendant 6 min à 150°C.
- Démouler et glacer les « babas » de crème brûlée.
- Puis déposer les crèmes brûlées sur la tartelette.
- Décorer avec des segments d'agrumes et en pochant au centre un peu de Topfil.

# Tartelette Abricot Tonka

Par Grégory Geffard  
Pour environ 30 tartellettes diamètre 75 mm

## PÂTE SUCRÉE NOISETTE

35 g PAR FOND

Farine	500 g
Sucre semoule	200 g
Sucre glace	50 g
Beurre	250 g
Œufs	100 g
Sel	8 g
Noisette Brute en Poudre PatisFrance	100 g

Réaliser une pâte sucrée en mélangeant les ingrédients sans donner de force. Mettre au frais. Étaler à 3 mm et foncer les cercles.

## CRÈME DE NOISETTE

18 g PAR FOND

Beurre	150 g
Sucre	150 g
Noisette en Poudre PatisFrance	150 g
Œufs	150 g
Farine	50 g

Mélanger les ingrédients au batteur avec la feuille jusqu'à l'obtention d'une crème émulsionnée.

## COMPOTÉE ABRICOT

50 g PAR GALET

Puratos Topfil Abricot	1000 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 g
Starfruit Abricot PatisFrance	500 g
Starfruit Citron PatisFrance	50 g
Gelée Dessert PatisFrance	90 g

Chauffer les Starfruit avec la gousse de vanille à 50°C, ensuite ajouter la gelée dessert puis le Topfil. Couler en Flexipan® Galet et surgeler.

## CRÈME BRULÉE

50 g PAR PIÈCE

Patiscrem PatisFrance	1000 g
Sucre	200 g
Jaunes d'œufs	260 g
Puratos Classic Vanille	60 g
Fève de tonka râpée	1 g

Blanchir les jaunes et le sucre. Ajouter la vanille, la crème et chauffer à 50°C.

## MONTAGE ET FINITIONS

- Foncer les tartellettes.
- Garnir avec un fond de crème de noisette et cuire à 170°C pensant environ 10 minutes.
- Garnir ensuite la tartelette à ras bords avec la crème brûlée et recuire pendant 20 minutes à 115°C. Surgeler.
- Démouler et glacer les galets de compotée.
- Puis déposer les galets sur la tartelette.
- Décorer avec des chips de chocolat.



# Voyage Normand

Par Grégory Geffard  
Pour 6 cakes

## SABLÉ SÉSAME

Beurre	150 g
Sucre semoule	80 g
Sel fin	2 g
Farine	240 g
<b>Volcano PatisFrance</b>	<b>5 g</b>
Œufs	25 g
Sésame	50 g

Réaliser le sablé.

Étaler entre deux feuilles à 3 mm.

Foncer des cercles de 14 cm sur 3.5 cm de haut.

Détailler le centre du fond du cercle avec un emporte-pièce de 8 cm.

## BISCUIT NOISETTE

<b>Noisettes Brutes PatisFrance</b>	<b>250 g</b>
<b>Pralirex Noisette PatisFrance</b>	<b>60 g</b>
Sucre Cassonade (1)	250 g
Blancs d'œufs	80 g
Jaunes d'œufs	75 g
Sel fin	1 g
<b>Vanille Gousse PatisFrance</b>	<b>1/2</b>
Beurre frais	205 g
Farine	120 g
<b>Volcano PatisFrance</b>	<b>7 g</b>
Blancs d'œufs	280 g
Sucre Cassonade (2)	45 g

Mélanger à la feuille du batteur, la poudre de noisettes, le sucre cassonade (1), le sel, la gousse de vanille grattée, les blancs et les jaunes d'œufs.

Ajouter le beurre chaud.

Incorporer la farine tamisée avec la levure.

Incorporer ensuite les blancs montés avec le sucre (2).

## FOURRAGE POMME TATIN

<b>Puratos Topfil Pomme façon Tatin</b>	<b>600 g</b>
---	--------------

Prêt à l'emploi

## MONTAGE ET FINITION

- Déposer au fond du moule, 100 g de Topfil Pomme façon Tatin par cercle
- Garnir ensuite avec 200 g de biscuit noisette
- Cuire à 160°C pendant environ 25 minutes au four ventilé
- A la sortie du four, mettre une plaque dessus et surgeler
- Décorer avec un peu de nappage **Puratos Harmony Sublimo Neutre** et de **Sucraneige PatisFrance**

# Napolitain à la Framboise

Pour un cadre 40 x 60 cm

## APPAREIL À CAKE

<b>Puratos Tegral Yellow Moist Cake</b>	<b>2000 g</b>
Œufs	800 g
Huile	800 g
Eau	400 g
<b>Puratos Classic Vanille</b>	<b>100 g</b>
<b>Puratos Classic Framboise</b>	<b>130 g</b>

Monter les 4 premiers ingrédients au batteur à grande vitesse pendant 5 minutes. Aromatiser 2600 g de la masse avec le Classic Vanille puis étaler 1300 g d'appareil sur deux plaques. Aromatiser les 1300 g restant avec le Classic Framboise et l'étaler sur une 3ème plaque. Cuire l'ensemble à 180°C pendant 10 à 12 minutes.

## FOURRAGE FRAMBOISE

<b>Puratos Topfil Framboise</b>	<b>1600 g</b>
---------------------------------	---------------

Prêt à l'emploi.

## CRÉMEUX VANILLE

<b>Patiscrem PatisFrance</b>	<b>500 g</b>
Sucre	45 g
Jaunes d'œufs	75 g
Œufs	45 g
<b>Vanille en Gousse PatisFrance</b>	<b>1 g</b>
<b>Gelée Dessert PatisFrance</b>	<b>30 g</b>
<b>Belcolade Selection Blanc Intense 29% Cacao-Trace</b>	<b>100 g</b>
Beurre	100 g

Réaliser une crème anglaise avec les 5 premiers ingrédients. Ajouter la Gelée Dessert et verser sur le chocolat blanc. À 35°C mixer en incorporant le beurre.

## CROUSTILLANT

<b>Pralicrac Blanc PatisFrance</b>	<b>Q.S</b>
------------------------------------	------------

Prêt à l'emploi.

## MONTAGE ET FINITIONS

- Étaler 800 g de Topfil sur une feuille de cake nature.
- Recouvrir d'une feuille de cake framboise.
- Étaler à nouveau 800 g de Topfil.
- Recouvrir d'une feuille de cake nature puis surgeler.
- Découper des fingers de 3 x 12 cm.
- Tremper le dessus du napolitain dans le Pralicrac.
- Pocher environ 20 g de crémeux sur le dessus.
- Décorer avec quelques framboises.



# Pâtes de fruits

## PÂTES DE FRUITS POMME VERTE

Starfruit Pomme Verte PatisFrance	1000 g
Sirop de Glucose PatisFrance	80 g
Sucre semoule	950 g
Pectine jaune	20 g
Acide citrique (solution)	14 g

Chauffer le Starfruit à 40°C avec le glucose et 800 g de sucre. Ajouter le reste du sucre mélangé avec la pectine. Cuire à 108°C puis ajouter l'acide citrique. Couler en cadre.

## PÂTES DE FRUITS EXOTIQUE

Starfruit Exotique PatisFrance	1000 g
Sirop de Glucose PatisFrance	120 g
Sucre semoule	800 g
Pectine jaune	27 g
Acide citrique (solution)	14 g

Chauffer le Starfruit à 40°C avec le glucose et 650 g de sucre. Ajouter le reste du sucre mélangé avec la pectine. Cuire à 108°C puis ajouter l'acide citrique. Couler en cadre.

## PÂTES DE FRUITS FRAMBOISE

Starfruit Framboise PatisFrance	1000 g
Sirop de Glucose PatisFrance	200 g
Sucre semoule	1140 g
Pectine jaune	22 g
Acide citrique (solution)	15 g

Chauffer le Starfruit à 40°C avec le glucose et 990 g de sucre. Ajouter le reste du sucre mélangé avec la pectine. Cuire à 109°C puis ajouter l'acide citrique. Couler en cadre.

## MONTAGE ET FINITIONS

Découper dans la taille désirée puis rouler les pâtes de fruits dans le sucre cristal.

# Palmier aux mirabelles

## INGRÉDIENTS

Farine de gruau	1000 g
Eau	550 g
Sel	20 g
Puratos Mimetic Incorporation	250 g
Puratos Mimetic Primeur	500 g

## CHOCOLAT

Belcolade Noir Sélection 55% Cacao-Trace	QS
--	----

## INSERT

Puratos Topfil Mirabelle	QS
--------------------------	----

## COMMENTAIRE

Tremper le palmier dans le chocolat Belcolade à 1/4 de sa base afin de créer une coupelle.

## MÉTHODE DE TRAVAIL

### Pétrissage (spirale) :

10 minutes en 1<sup>ère</sup> avec tous les ingrédients sauf le Mimetic Primeur.

### Repos :

45 minutes en froid.

### Tourage :

Incorporer le Mimetic Primeur dans la détrempe.

Donner 5 tours simple en laissant un temps de repos d'au moins 20 minutes entre chaque tour.

Abaisser la pâte en fleurant au sucre semoule, longueur du pâton 50 cm puis donner 4 plis de chaque côté du pâton et le finir en le pliant sur eux-mêmes.

### Détaillage :

Couper 3 tranches de 0,5 à 1 cm max, puis disposer les tranches en rosace dans un moule à rebord pour former une tartelette.

### Cuisson :

40/45 minutes à 210°C au four à sole.

### Garniture :

Mettre 40g du Topfil Mirabelle sous la forme d'un petit dôme.

### Finition :

Saupoudrer de sucre glace et y mettre quelques éclats de noisettes.



[www.puratos.fr](http://www.puratos.fr)

PatisFrance - Puratos  
Parc d'affaires Sille - 40 rue de Montigny  
BP 80179 - 94 563 Rungis Cedex - France

T : 01 45 60 83 83 - F : 01 45 60 40 30  
E : [patisfrance@puratos.com](mailto:patisfrance@puratos.com)

*Autour des fruits*



  
**Puratos**  
*Partenaire pour l'innovation*