Tartelettes

puratos

Food Innovation for Good

7674 Booklet Tartelettes FR FINAL.indd 1 22/01/2024 14:19

Tartelette Forêt Fraise p6

Tartelette Banana Split p9

Tartelette Cerise Amande p10

Tartelette Mirliton p13

Tartelette Lait Café p14

Tartelette Pims p17

Tartelette Coco Exotique p18

Tartelette Amber Cacahuètes p20

Tartelette Mont Blanc Pistache p23

Tartelette Brownie Caramel p24

Tartelette végétale aux fruits p27

7674 Booklet Tartelettes FR FINAL.indd 3 22/01/2024 14:19

Tartelettes

Every patisserie creation has a story to tell

La tartelette trouve ses origines dans la cuisine française. Le mot « tartelette » est dérivé du mot « tarte ».

La pâte cuite avec des fourrages sucrés ou salés est répandue dans diverses cultures depuis des siècles. Les Égyptiens ont été les premiers à faire quelque chose qui ressemblait à un gâteau. Ils faisaient cuire de l'avoine, du blé ou du seigle sur des charbons ardents et remplissaient ces pâtisseries de miel.

Partout dans le monde, différentes cultures ont développé leurs propres versions de gâteaux, souvent adaptées aux ingrédients locaux et aux préférences gustatives.

7674 Booklet Tartelettes FR FINAL.indd 4 22/01/2024 14:19

Les tartelettes sont des pâtisseries qui peuvent être mangées toute l'année à de nombreuses **occasions** telles que la Saint-Valentin, Pâques, la fête des mères, la fête des pères, etc. De saveurs fraîches et fruitées grâce à nos **fourrages aux fruits Topfil** au combinaisons chaudes et riches avec le **chocolat Belcolade Cacao-Trace.** La **polyvalence** des tartelettes garantit qu'il y en a pour tous les goûts.

Vous retrouverez également ces saveurs dans nos recettes de la **Semaine de l'Eclair.** Non seulement cela garantira que les saveurs reconnaissables se reflètent dans de multiples pâtisseries, mais cela vous aidera également dans vos préparations.

La base de toutes les recettes de tartelettes est une **pâte sablée** avec **Puratos Tegral Patacrout** et **Puratos Mimetic Incorporation.** Les deux ingrédients conviennent aussi bien à une pâte sablée traditionnelle qu'à une pâte sablée végétale.

RECETTE DE BASE

1. Pâte sablée	g
Puratos Tegral Patacrout	**1000 g**
Puratos Mimetic Incorporation	**400 g**
Œufs entiers	100 g
Sel	2 g

1. Pâte sablée végétale	g
Puratos Tegral Patacrout	**1000 g**
Puratos Mimetic Incorporation	**400 g**
PatisFrance Amandes Râpées	**100 g**
Eau	75 g
Sel	3 g

PRÉPARATION

Mélangez tous les ingrédients à la feuille jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Étalez à 2,5 mm d'épaisseur et foncez des cercles de 6,5 cm Ø et 2 cm de haut. Faites cuire au four à sole à 170 °C pendant ± 20 min., clé ouverte.

Produits
À L'HONNEUR

Mimetic Incorporation

Matière grasse innovante pour gâteaux, tartes, biscuits, pâtes sablées et choux. Elle vous permet de créer des produits de qualité supérieure qui ont un goût unique et riche, qui fondent dans la bouche comme les produits à base de beurre et qui restent frais plus longtemps.
Code produit : 4004006

Tegral Patacrout

Mélange complet pour pâte sablée. Texture exceptionnellement fine et excellent croustillant.
Code produit : 4103251

7674 Booklet Tartelettes FR FINAL.indd 5 22/01/2024 14:19

Tartelette Forêt Fraise

COMPOSITION

1. Pâte sablée (voir recette de base page 5)
2. Fond Croustillant
3. Mousse au Chocolat Noir
4. Joconde Amande-chocolat
5. Fourrage aux Fraises
6. Crème Fouettée Chocolat Blanc Smoobees

Recette pour 32 pièces

INGRÉDIENTS

1. Pâte sablée (voir recette de base page 5)

2. Fond Croustillant

PatisFrance Pralicrac Chocolait Cacao-Trace	**350 g**

3. Mousse au Chocolat Noir

Lait entier	250 g
Puratos Cremygel	**75 g**
Belcolade Selection Noir 55 Cacao-Trace	**250 g**
Crème fraîche 35 % m.g.	250 g
Puratos Chantypak	**250 g**

4. Joconde Amande-chocolat

PatisFrance Amandes Râpées	**250 g**
Puratos Tegral Biscuit	**450 g**
Sucre glace	200 g
Belcolade Cacaopoeder Cacao-Trace CP1	**50 g**
Œufs entiers	600 g
Eau	100 g
Puratos Mimetic Incorporation	**75 g**
Belcolade Selection Noir 55 Cacao-Trace	**150 g**

5. Fourrage aux Fraises

Puratos Topfil Finest Strawberry Pieces 70%	**500 g**

PRÉPARATION

Fond Croustillant

Ramollissez le **Pralicrac Chocolait Cacao-Trace** pour pouvoir travailler facilement.

Mousse au Chocolat Noir

Réalisez une crème pâtissière avec le lait (35 °C) et le **Cremygel.** Faites fondre les drops de **Selection Noir 55 Cacao-Trace** à 45 °C et mélangez la crème pâtissière avec le chocolat fondu. Assurez-vous que la ganache a une température de 38-40 °C. Incorporez le **Chantypak** et la crème fraîche à moitié battus étape par étape.

Joconde Amande-chocolat

Faites griller les **Amandes Râpées** et travaillez-les immédiatement pendant qu'elles sont encore chaudes. Fouettez le tout, sauf le **Mimetic Incorporation** et les drops de **Selection Noir 55 Cacao-Trace**, pendant 8 min. à vitesse élevée. Faites fondre le **Mimetic Incorporation** et les drops de **Selection Noir 55 Cacao-Trace** ensemble et ajoutez graduellement à la fin du fouettage. Laissez mélanger à vitesse lente pendant 1 min. Étalez la pâte sur une épaisseur de 6 mm, une largeur de 36 cm et une longueur de 59 cm à l'aide d'une raplette. Faites cuire dans un four à sole à 230 °C pendant ± 5 min., clé fermée. Sortez du four, retirez immédiatement de la plaque et une fois refroidi, emballez. Découpez des disques de 3,5 cm.

Fourrage aux Fraises

Prêt à l'emploi.

7674 Booklet Tartelettes FR FINAL.indd 6 22/01/2024 14:20

6. Crème Fouettée Chocolat Blanc Smoobees

Gélatine en poudre 180 Bloom	9 g
Eau	45 g
Lait entier	150 g
Belcolade Selection Blanc Intense 31 Cacao-Trace	**250 g**
Puratos Chantypak	**200 g**
Crème fraîche 35 % m.g.	800 g
Puratos Smoobees Strawberry	**175 g**

Crème Fouettée Chocolat Blanc Smoobees

Mélangez la gélatine en poudre avec l'eau et laissez tremper pendant 15 min. Faites chauffer le lait à 60 °C puis versez-le sur les drops de **Selection Blanc Intense 31 Cacao-Trace.** Mélangez jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Ajoutez maintenant la masse de gélatine fondue, puis le **Chantypak** et la crème fraîche liquides. Mélangez soigneusement avec le mixeur plongeant. Couvrez d'un film plastique et placez au frigo. Une fois que la masse atteint 4-5 °C, vous pouvez la fouetter. À la fin, nous ajoutons les **Smoobees Strawberry** (100 g/kg de base).

MONTAGE

Appliquez une couche de fond croustillant (2) au fond de la tartelette (1). Dressez une boule de mousse au chocolat noir (3) dans la tartelette et enfoncez un disque de joconde amande-chocolat (4). Remplissez l'espace obtenu avec le fourrage aux fraises (5). Dressez une pointe surélevée sur le dessus avec la crème fouettée au chocolat Blanc Intense Smoobees (6) et décorez avec un décor en chocolat.

Tartelette Banana Split

COMPOSITION

1. Pâte sablée (voir recette de base page 5)
2. Ganache Cuite
3. Crème Fouettée au Chocolat Blanc Banane
4. Fourrage à la Banane

Recette pour 32 pièces

INGRÉDIENTS

1. Pâte sablée (voir recette de base page 5)

2. Ganache Cuite	
Crème fraîche 35 % m.g.	400 g
Glucose DE 53-58.5	80 g
Belcolade Selection Noir Intense 65 Cacao-Trace	**200 g**
Jaune d'œuf	40 g
Œufs entiers	160 g

3. Crème Fouettée au Chocolat Blanc Banane	
Gélatine en poudre 180 Bloom	9 g
Eau	45 g
Lait entier	150 g
Belcolade Selection Blanc Intense 31 Cacao-Trace	**250 g**
Puratos Chantypak	**200 g**
Crème fraîche 35 % m.g.	800 g
Puratos Topfil Finest Banana Smooth 70%	**350 g**

4. Fourrage à la Banane	
Puratos Topfil Finest Banana Smooth 70%	**500 g**

PRÉPARATION

Ganache Cuite

Faites chauffer la crème fraîche et le glucose à 80 °C. Versez sur les drops de **Selection Noir Intense 65 Cacao-Trace.** Mélangez bien jusqu'à l'obtention une texture onctueuse et homogène. Ajoutez le jaune d'œuf et les œufs.

Crème Fouettée au Chocolat Blanc Banane

Mélangez la gélatine en poudre avec l'eau et laissez tremper pendant 15 min. Faites chauffer le lait à 60 °C puis versez-le sur les drops de **Selection Blanc Intense 31 Cacao-Trace.** Mélangez jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Ajoutez maintenant la masse de gélatine fondue, puis le **Chantypak** et la crème fraîche liquide. Mixez soigneusement avec le mixeur plongeant. Couvrez d'un film plastique et placez au frigo. Une fois que la masse atteint 4-5 °C, vous pouvez la fouetter. Avant de fouetter, ajoutez le **Topfil Finest Banana Smooth70%.**

Fourrage à la Banane

Prêt à l'emploi.

MONTAGE

Appliquez une couche de fourrage à la banane (4) au fond de la tartelette (1). Remplissez le reste de la tartelette jusqu'au bord avec la ganache cuite (2) et placez au four à sole pendant 20 min. à 130 °C, clé ouverte. Laissez refroidir après la cuisson et terminez la surface avec la crème fouettée au chocolat blanc banane (4). Terminez par un décor.

7674 Booklet Tartelettes FR FINAL.indd 9 22/01/2024 14:20

Tartelette Cerise Amande

COMPOSITION

1. Pâte sablée (voir recette de base page 5)
2. Fond Croustillant
3. Massepain Cuit
4. Fourrage aux Cerises
5. Crème Fouettée Chocolat au Lait Amande

Recette pour 32 pièces

INGRÉDIENTS

1. Pâte sablée (voir recette de base page 5)

2. Fond Croustillant	
PatisFrance Pralicrac Chocolait Cacao-Trace	**350 g**

3. Massepain Cuit	
PatisFrance Catania 50%	**350 g**

4. Fourrage aux Cerises	
Puratos Topfil Finest Cherry Pieces 70%	**500 g**

5. Crème Fouettée Chocolat au Lait Amande	
Gélatine en poudre 180 Bloom	9 g
Eau	45 g
PatisFrance Amandes Blanchies Effilées Moyennes	**125 g**
Lait entier	150 g
Belcolade Selection Lait 34 Cacao-Trace	**250 g**
Puratos Chantypak	**200 g**
Crème fraîche 35 % m.g.	800 g

PRÉPARATION

Fond Croustillant

Ramollissez le **Pralicrac Chocolait Cacao-Trace** pour pouvoir travailler facilement.

Massepain Cuit

Étalez le Catania 50% sur une épaisseur de 4 mm et découpez des disques de 5 cm. Placez les disques sur un tapis en silicone perforé et faites cuire au four à sole à 200 °C pendant 6 min., clé fermée, jusqu'à ce qu'ils deviennent brun clair. Laissez refroidir.

Fourrage aux Cerises

Prêt à l'emploi.

Crème Fouettée Chocolat au Lait Amande

Mélangez la gélatine en poudre avec l'eau et laissez tremper pendant 15 min. Faites griller les **Amandes Blanchies Effilées Moyennes** et gardez de côté. Faites chauffer le lait à 60 °C et versez-le sur les drops de **Selection Lait 34 Cacao-Trace.** Mélangez jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Ajoutez maintenant la masse de gélatine fondue, puis le **Chantypak** et la crème fraîche liquides. Ajoutez les **Amandes Blanchies Effilées Moyennes** grillées et mixez délicatement avec le mixeur plongeant. Couvrez d'un film plastique et placez au frigo. Une fois que la masse atteint 4-5 °C, nous pouvons la fouetter.

MONTAGE

Appliquez une couche de fond croustillant (2) au fond de la tartelette (1). Placez un disque de massepain cuit (3) sur le dessus et remplissez la tartelette jusqu'au bord avec le fourrage aux cerises (4). Terminez la surface avec la crème fouettée chocolat au lait amande (5) et décorez.

7674 Booklet Tartelettes FR FINAL.indd 10 22/01/2024 14:20

Tartelette Mirliton

COMPOSITION

1. Pâte Sablée aux Amandes
2. Pâte Mirliton
3. Fourrage aux Abricots
4. Crème Fouettée Chocolat Blanc Vanille

Recette pour 32 pièces

INGRÉDIENTS

1. Pâte Sablée aux Amandes

Puratos Tegral Patacrout	**900 g**
PatisFrance Amandes Râpées	**100 g**
Puratos Mimetic Incorporation	**400 g**
Œufs entiers	100 g
Sel	2 g

2. Pâte Mirliton

Puratos Tegral Flanilia	**280 g**
Lait entier	750 g
Œufs entiers	50 g
Jaune d'œuf	60 g
PatisFrance Amandes Râpées	**200 g**
Gousse de vanille	2 g
Crème fraîche 35 % m.g.	250 g

3. Fourrage aux Abricots

Puratos Topfil Finest Apricot Pieces 70%	**400 g**

4. Crème Fouettée Chocolat Blanc Vanille

Gélatine en poudre 180 Bloom	9 g
Eau	45 g
Lait entier	150 g
Belcolade Selection Blanc Intense 31 Cacao-Trace	**250 g**
Puratos Chantypak	**200 g**
Crème fraîche 35 % m.g.	800 g
Gousse de vanille	3 g

PRÉPARATION

Pâte Sablée aux Amandes

Mélangez tous les ingrédients à la feuille jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Étalez à 3 mm d'épaisseur et foncez des cercles de 6,5 cm Ø et 2 cm de haut. Placez les cercles foncés sur un tapis en silicone perforé.

Pâte Mirliton

Mélangez tous les ingrédients, sauf la crème fraîche, jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Fouettez la crème à moitié et incorporez-la à la pâte.

Fourrage aux Abricots

Prêt à l'emploi.

Crème Fouettée Chocolat Blanc Vanille

Mélangez la gélatine en poudre avec l'eau et laissez tremper pendant 15 min. Faites chauffer le lait à 60 °C puis versez-le sur les drops de **Selection Blanc Intense 31 Cacao-Trace.** Mélangez jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Ajoutez maintenant la masse de gélatine fondue, puis le **Chantypak** et la crème fraîche liquide. Mixez soigneusement avec le mixeur plongeant. Couvrez d'un film plastique et placez au frigo. Une fois que la masse atteint 4-5 °C, nous pouvons la fouetter. Avant de fouetter, ajoutez les graines de vanille.

MONTAGE

Appliquez le fourrage aux abricots (3) sur le fond du moule foncé (1) et remplissez jusqu'au bord de pâte mirliton (2). Faites cuire dans un four à sole pendant 25-30 min. à 200 °C, clé fermée. Après refroidissement, terminez le bord avec du sucre glace et décorez la surface avec la crème fouettée chocolat blanc vanille (4).

7674 Booklet Tartelettes FR FINAL.indd 13 22/01/2024 14:20

Tartelette Lait Café

COMPOSITION

1. Pâte sablée (voir recette de base page 5)
2. Fond Croustillant
3. Sirop de Café
4. Crémeux Chocolat Café
5. Crème Fouettée Chocolat au Lait Café
6. Crumble au Café

Recette pour 32 pièces

INGRÉDIENTS

1. Pâte sablée (voir recette de base page 5)

2. Fond Croustillant	
PatisFrance Pralicrac Caramel au Beurre Salé	**350 g**

3. Sirop de Café	
Sucre	100 g
Café fort	200 g
Amaretto 60%	40 g

4. Crémeux Chocolat Café	
Lait entier	460 g
Crème fraîche 35 % m.g.	460 g
Sucre	95 g
Jaune d'œuf	185 g
Belcolade Selection Noir 55 Cacao-Trace	**300 g**
Belcolade Selection Lait 34 Cacao-Trace	**500 g**
Puratos Classic Coffee	**75 g**

5. Crème Fouettée Chocolat au Lait Café	
Gélatine en poudre 180 Bloom	9 g
Eau	45 g
Lait entier	150 g
Belcolade Selection Lait 34 Cacao-Trace	**250 g**
Puratos Chantypak	**200 g**
Crème fraîche 35 % m.g.	800 g
Puratos Classic Coffee	**60 g**

PRÉPARATION

Fond Croustillant

Ramollissez le **Pralicrac Caramel au Beurre Salé** pour pouvoir travailler facilement.

Sirop de Café

Dissoudre le sucre dans le café fort et ajouter l'Amaretto 60% à votre goût.

Crémeux Chocolat Café

Mélangez le lait, la crème fraîche, le sucre et le jaune d'œuf et faites chauffer à 85 °C en mélangeant continuellement. Passez cette préparation chaude au chinois sur les drops de **Selection Noir 55 Cacao-Trace** et **Selection Lait 34 Cacao-Trace.** Mixez à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à l'obtention d'une texture onctueuse et homogène et assaisonnez avec le **Classic Coffee.**

Crème Fouettée Chocolat au Lait Café

Mélangez la gélatine en poudre avec l'eau et laissez tremper pendant 15 min. Faites chauffer le lait à 60 °C puis versez-le sur les drops de **Selection Lait 34 Cacao-Trace.** Mélangez jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Ajoutez maintenant la masse de gélatine fondue, puis le **Chantypak** et la crème fraîche liquide. Mixez soigneusement avec le mixeur plongeant. Couvrez d'un film plastique et placez au frigo. Une fois que la masse atteint 4-5 °C, nous pouvons la fouetter. Avant de fouetter, ajoutez le **Classic Coffee.** (40 g/kg de base)

7674 Booklet Tartelettes FR FINAL.indd 14 22/01/2024 14:20

6. Crumble au Café	
Noix de pécan	125 g
Puratos Tegral Patacrout	**250 g**
Sucre	125 g
Puratos Classic Coffee	**30 g**
Puratos Mimetic Incorporation	**125 g**
Belcolade Selection Lait 34 Cacao-Trace	**120 g**
Belcolade Beurre de cacao Cacao-Trace CB1	**60 g**

Crumble au Café

Faites griller les noix de pécan et mixez-les finement avec le sucre et le **Tegral Patacrout.** Mélangez tous les ingrédients, sauf les drops de **Selection Lait 34 Cacao-Trace** et le **Beurre de cacao Cacao-Trace,** pour obtenir une pâte. Passez la pâte au gros tamis et étalez-la sur une plaque de cuisson. Faites cuire le crumble à 170 °C pendant 16 min., clé ouverte, et laissez ensuite refroidir. Faites fondre les drops de **Selection Lait 34 Cacao-Trace** avec le **Beurre de cacao Cacao-Trace.** Tempérez le mélange à 32 °C et ajoutez-le progressivement au crumble refroidi. Mélangez constamment jusqu'à ce qu'il soit bien recouvert d'une fine couche du mélange de chocolat. Saupoudrez de **Belcolade Poudre de cacao Cacao-Trace** et répartissez sur une plaque de cuisson pour cristalliser.

MONTAGE

Découpez un fin disque de biscuit qui rentre dans la tartelette, recouvrez-le de sirop de café (3) et placez au congélateur. Appliquez une couche de fond croustillant (2) au fond de la tartelette (1). Remplissez la tartelette à moitié avec le crémeux chocolat café (4), y déposer le disque de biscuit et laisser cristalliser au frigo. Après cristallisation, étalez la crème fouettée au chocolat lait café (5) uniformement sur la tartelette. Dressez ensuite plusieurs bandes sur la surface de la tartelette. Séparez les premières bandes et saupoudrez-les de **Poudre de cacao Cacao-Trace.** Dressez de nouveau des bandes entre les deux pour avoir l'effet alterné. Décorez généreusement avec le crumble au café (6).

Tartelette Pims

COMPOSITION

1. Pâte sablée (voir recette de base page 5)
2. Fond Croustillant
3. Crémeux Chocolat Noir Orange
4. Crème Fouettée au Chocolat
5. Fourrage Mandarine-orangette
6. Décor en chocolat

Recette pour 32 pièces

INGRÉDIENTS

1. Pâte sablée (voir recette de base page 5)

2. Fond Croustillant	
PatisFrance Pralicrac Chocolait Cacao-Trace	**350 g**

3. Crémeux Chocolat Noir Orange	
Lait entier	460 g
Crème fraîche 35 % m.g.	460 g
Sucre	95 g
Jaune d'œuf	185 g
Belcolade Selection Noir 55 Cacao-Trace	**630 g**
Zeste d'orange	5 g

4. Crème Fouettée au Chocolat	
Chantypak	**250 g**
Crème fraîche 35 % m.g.	750 g
Belcolade Selection Noir 55 Cacao-Trace	**255 g**
Sucre inverti	55 g

5. Fourrage Mandarine-orangette	
Oranges confites	100 g
Puratos Topfil Mandarin Smooth 60%	**300 g**

6. Décor en chocolat	
Belcolade Selection Noir 55 Cacao-Trace	**500 g**

PRÉPARATION

Fond Croustillant

Ramollissez le **Pralicrac Chocolait Cacao-Trace** pour pouvoir travailler facilement.

Crémeux Chocolat Noir Orange

Mélangez le lait, la crème fraîche, le sucre et le jaune d'œuf et faites chauffer cette préparation à 85 °C en mélangeant continuellement. Passez cette préparation chaude au chinois sur les drops de **Selection Noir 55 Cacao-Trace.** Mixez à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à l'obtention d'une texture onctueuse et homogène. Assaisonnez avec le zeste d'orange.

Crème Fouettée au Chocolat

Faites chauffer le **Chantypak** et la crème fraîche à 60 °C. Versez cette préparation sur les drops de **Selection Noir 55 Cacao-Trace** et le sucre inverti. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une texture homogène et placez au frigo à 4-6°C pendant 12 heures. Ensuite, fouettez comme de la crème fraîche.
ASTUCE: ne battez pas trop pour avoir un bon traitement lisse.

Fourrage Mandarine-orangette

Hachez ou mixez l'orange confite et mélangez avec le **Topfil Mandarin Smooth 60%.**

Décor en chocolat

Tempérez le chocolat fondu. Étalez finement le chocolat entre 2 feuilles de guitare et découpez des cercles du même diamètre que la tartelette. Laissez cristalliser.

MONTAGE

Appliquez une couche de fond croustillant (2) au fond de la tartelette (1). Remplissez la tartelette de 2/3 avec le crémeux chocolat noir orange (3) et déposez une fine couche de biscuit aux amandes. Laissez cristalliser au frigo. Une fois cristallisé, dressez un cercle ouvert sur le dessus avec la crème au chocolat fouettée (4), puis remplissez l'espace obtenu avec le fourrage mandarine-orangette (5). Placez brièvement le tout au congélateur, puis placez la fine tranche de décor en chocolat (6) sur le dessus. Chauffez-le légèrement avec un pistolet à air chaud pour qu'il prenne les contours de la surface.

7674 Booklet Tartelettes FR FINAL.indd 17 22/01/2024 14:20

Tartelette Coco Exotique

COMPOSITION

1. Pâte sablée (voir recette de base page 5)
2. Fond Croustillant
3. Caramel à la Noix de Coco
4. Fourrage Passion-mangue
5. Crème Fouettée Chocolat Blanc Noix de Coco
6. Glaçage neutre

Recette pour 32 pièces

INGRÉDIENTS

1. Pâte sablée (voir recette de base page 5)

2. Fond Croustillant	
PatisFrance Pralicrac Chocolait Cacao-Trace	**300 g**

3. Caramel à la Noix de Coco	
Lait entier	100 g
Fleur de sel	2 g
Puratos Classic Coconut	**40 g**
Puratos Deli Caramel	**400 g**

4. Fourrage Passion-mangue	
Puratos Topfil Finest Mango Cubes 70%	**1000 g**
Fruit de la passion	100 g

5. Crème Fouettée Chocolat Blanc Noix de Coco	
Gélatine en poudre 180 Bloom	9 g
Eau	45 g
Lait entier	150 g
Belcolade Selection Blanc Intense 31 Cacao-Trace	**250 g**
Puratos Chantypak	**200 g**
Crème fraîche 35 % m.g.	800 g
Puratos Classic Coconut	**85 g**

6. Glaçage neutre	
Puratos Miroir Glassage Neutre	**1000 g**

PRÉPARATION

Fond Croustillant

Ramollissez le **Pralicrac Chocolait Cacao-Trace** pour pouvoir travailler facilement.

Caramel à la Noix de Coco

Faites chauffer le lait et le fleur de sel à 60 °C et ajoutez le **Classic Coconut.** Mélangez le tout avec le **Deli Caramel.**

Fourrage Passion-mangue

Enlevez la chair du fruit de la passion à l'aide d'une cuillère et mélangez avec le **Topfil Finest Mango Cubes 70%.**

Crème Fouettée Chocolat Blanc Noix de Coco

Mélangez la gélatine en poudre avec l'eau et laissez tremper pendant 15 min. Faites chauffer le lait à 60 °C puis versez-le sur les drops de **Selection Blanc Intense 31 Cacao-Trace.** Mélangez jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Ajoutez maintenant la masse de gélatine fondue, puis le **Chantypak** et la crèmefraîche liquide. Mélangez soigneusement avec le mixeur plongeant. Couvrez d'un film plastique et placez au frigo. Une fois que la masse atteint 4-5 °C, vous pouvez la fouetter. Avant de fouetter, ajoutez le **Classic Coconut** (60 g/kg de base)

Glaçage neutre

Faites chauffer le **Miroir Glassage Neutre** à 40-42 °C. Travaillez le glaçage à 38-40 °C.

MONTAGE

Appliquez une couche de fond croustillant (2) au fond de la tartelette (1). Dressez une spirale de caramel à la noix de coco (3) et au-dessus le fourrage mangue-passion (4). Déposez-y un disque fin de biscuit et terminez la surface avec une boule de crème fouettée chocolat blanc coco (5). Enlevez une partie de la boule à l'aide d'une cuillère à glace chaude et placez le tout au congélateur pendant quelques instants. Remplissez l'espace de fourrage mangue-passion (4) et remettez au congélateur. Trempez ensuite la surface dans le glaçage neutre (6).

7674 Booklet Tartelettes FR FINAL.indd 18 22/01/2024 14:20

Tartelette Amber Cacahuètes

COMPOSITION

1. Pâte sablée (voir recette de base page 5)
2. Fond Croustillant
3. Fourrage Caramel-cacahuètes
4. Crémeux au Chocolat
5. Crème Fouettée Chocolat Amber
6. Cacahuètes salées
7. Enrobage Chocolat Amber

Recette pour 32 pièces

INGRÉDIENTS

1. Pâte sablée (voir recette de base page 5)

2. Fond Croustillant	
PatisFrance Pralicrac Caramel au Beurre Salé	**350 g**

3. Fourrage Caramel-cacahuètes	
Lait entier	125 g
Fleur de sel	3 g
Pâte de cacahuètes 100 %	150 g
Puratos Deli Caramel	**350 g**

4. Crémeux au Chocolat	
Lait entier	460 g
Crème fraîche 35 % m.g.	460 g
Sucre	95 g
Jaune d'œuf	185 g
Belcolade Selection Noir 55 Cacao-Trace	**300 g**
Belcolade Selection Lait 34 Cacao-Trace	**500 g**

5. Crème Fouettée Chocolat Amber	
Puratos Chantypak	**250 g**
Crème fraîche 35 % m.g.	750 g
Belcolade Selection Amber 30 Cacao-Trace	**340 g**

6. Cacahuètes salées	
Cacahuètes	350 g

PRÉPARATION

Fond Croustillant

Ramollissez le **Pralicrac Caramel au Beurre Salé** pour pouvoir travailler facilement.

Fourrage Caramel-cacahuètes

Faites chauffer le lait et la fleur de sel à 60 °C, ajoutez-le à la pâte de cacahuètes 100 % et mélangez. Ajoutez la masse au **Deli Caramel** légèrement chauffé et mixez.

Crémeux au Chocolat

Mélangez le lait, la crème fraîche, le sucre et le jaune d'œuf et faites chauffer à 85 °C en mélangeant continuellement. Passez cette préparation chaude au chinois sur les drops de **Selection Noir 55 Cacao-Trace** et **Selection Lait 34 Cacao-Trace.** Mixez à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à l'obtention d'une texture onctueuse et homogène.

Crème Fouettée Chocolat Amber

Faites chauffer le **Chantypak** et la crème fraîche à 60 °C. Versez cette préparation sur les drops de **Selection Amber 30 Cacao-Trace.** Mélangez jusqu'à l'obtention d'une texture homogène et placez au frigo à 4-6 °C pendant 12 heures. Ensuite, fouettez comme de la crème fraîche.
ASTUCE: ne battez pas trop pour avoir un bon traitement lisse.

Cacahuètes salées

Utilisez les cacahuètes salées pour décorer la tartelette.

7674 Booklet Tartelettes FR FINAL.indd 20 22/01/2024 14:20

7. Enrobage Chocolat Amber	
Belcolade Selection Amber 30 Cacao-Trace	**1000 g**
Belcolade Beurre de cacao Cacao-Trace CB1	**100 g**
Huile de colza	40 g
PatisFrance Crousticrep Blond	**40 g**

Enrobage Chocolat Amber

Faites fondre les drops de **Selection Amber 30 Cacao-Trace** avec le **Beurre de Cacao Cacao-Trace** et l'huile de colza à 40 °C. Mixez pour bien mélanger les graisses. Ajoutez le **Crousti crep Blond** et mélangez brièvement pour ne pas avoir un croustillant trop grossier. Travaillez l'enrobage à 38-40 °C.

MONTAGE

Appliquez une couche de fond croustillant (2) au fond de la tartelette (1). Dressez une spirale de fourrage caramel-cacahuètes (3) sur le fond croustillant et remplissez la tartelette de crémeux au chocolat (4) jusqu'au bord. Laissez cristalliser au frigo. Terminez la surface avec la crème fouettée au chocolat Amber (5), dressez une pointe surélevée et saupoudrez de cacahuètes salées (6). Placez au congélateur. Lorsqu'elle est dure, trempez la boule dans l'enrobage chocolat Amber (7).

Tartelette Mont Blanc Pistache

COMPOSITION

1. Pâte sablée (voir recette de base page 5)
2. Biscuit Misérable
3. Fourrage aux Framboises
4. Crème Fouettée Chocolat Blanc Pistache
5. Meringue Cuite

Recette pour 32 pièces

INGRÉDIENTS

1. Pâte sablée (voir recette de base page 5)

2. Biscuit Misérable

Puratos Tegral Biscuit	**500 g**
PatisFrance Amandes Râpées	**500 g**
Blanc d'œuf	800 g
Sucre	200 g

3. Fourrage aux Framboises

Puratos Topfil Finest Raspberry Seeds 70%	**400 g**

4. Crème Fouettée Chocolat Blanc Pistache

Gélatine en poudre 180 Bloom	9 g
Eau	45 g
Lait entier	150 g
Belcolade Selection Blanc Intense 31 Cacao-Trace	**250 g**
Puratos Chantypak	**200 g**
Crème fraîche 35 % m.g.	800 g
PatisFrance Pralirex Pistache 100%	**125 g**

5. Meringue Cuite

Blanc d'œuf	200 g
Sucre	250 g
Sucre glace	375 g

PRÉPARATION

Biscuit Misérable

Fouettez tous les ingrédients pendant 8 min. à vitesse élevée. Étalez la pâte sur une épaisseur de 5 mm à l'aide d'une raplette. Faites cuire dans un four à sole à 200 °C pendant ± 8min., clé fermée. Sortez du four et retirez immédiatement de la plaque.

Fourrage aux Framboises

Prêt à l'emploi.

Crème Fouettée Chocolat Blanc Pistache

Mélangez la gélatine en poudre avec l'eau et laissez tremper pendant 15 min. Faites chauffer le lait à 60 °C puis versez-le sur les drops de **Selection Blanc Intense 31 Cacao-Trace.** Mélangez jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Ajoutez maintenant la masse de gélatine fondue, puis le **Chantypak** et la crèmefraîche liquide. Mixez soigneusement avec le mixeur plongeant. Couvrez d'un film plastique et placez au frigo. Une fois que la masse atteint 4-5 °C, vous pouvez la fouetter. Avant de fouetter, ajoutez le **Pralirex Pistache 100%.** (80 g/kg de base)

Meringue Cuite

Fouettez les blancs d'œufs en meringue avec 2/3 du sucre. Laissez battre pendant 5 min. puis ajoutez la dernière partie de sucre. Laissez battre pendant un moment. Ajoutez progressivement le sucre glace tamisé pendant que la machine tourne en 1ère vitesse. Dressez des bandes avec une douille de 12 mm Ø. Faites cuire dans un four à sole à 160 °C, clé ouverte, pendant ± 25 min. Laissez refroidir et conservez dans un endroit sec.

MONTAGE

Appliquez une couche de chocolat blanc sur le fond de la tartelette (1) et déposez-y un disque de biscuit misérable (2). Remplissez la tartelette de fourrage à la framboise (3) et dressez la crème fouettée chocolat blanc pistache (4) au-dessus. Restez 1 à 2 cm du bord et garnissez de morceaux de meringue cuite (5) pour obtenir un paysage enneigé. Saupoudrez légèrement de raftisnow et/ou sucre glace et décorez avec des morceaux de pistaches et de framboises fraîches.

7674 Booklet Tartelettes FR FINAL.indd 23 22/01/2024 14:20

Tartelette Brownie Caramel

COMPOSITION

1. Pâte sablée (voir recette de base page 5)
2. Fond Croustillant
3. Fourrage au Caramel
4. Crémeux Amber
5. Crème Fouettée Chocolat Amber
6. Brownie
7. Croquant Salé aux Noix de Pécan
8. Chocolat Noir à pulvériser

Recette pour 32 pièces

INGRÉDIENTS

1. Pâte sablée (voir recette de base page 5)

2. Fond Croustillant

PatisFrance Pralicrac Chocolait Cacao-Trace	**350 g**

3. Fourrage au Caramel

Puratos Deli Caramel	**350 g**

4. Crémeux Amber

Gélatine en poudre 180 Bloom	9 g
Eau	45 g
Lait entier	460 g
Crème fraîche 35 % m.g.	460 g
Sucre	95 g
Jaune d'œuf	185 g
Belcolade Selection Amber 30 Cacao-Trace	**850 g**
Belcolade Beurre de cacao Cacao-Trace CB1	**50 g**

5. Crème Fouettée Chocolat Amber

Puratos Chantypak	**250 g**
Crème fraîche 35 % m.g.	750 g
Belcolade Selection Amber 30 Cacao-Trace	**340 g**

6. Brownie

Belcolade Selection Noir 55 Cacao-Trace	**575 g**
Huile de colza	175 g
Puratos Tegral Satin Creme Cake Belgian Chocolate	**1000 g**
Puratos Mimetic Incorporation	**400 g**
Œufs entiers	400 g
Eau	120 g
Sel	2 g
Cassonade brune	500 g

PRÉPARATION

Fond Croustillant

Ramollissez le **Pralicrac Chocolait Cacao-Trace** pour pouvoir travailler facilement.

Fourrage au Caramel

Prêt à l'emploi.

Crémeux Amber

Mélangez la gélatine en poudre avec l'eau et laissez tremper pendant 15 min. Faites chauffer le lait, la crème fraîche et ajoutez une partie du jaune d'œuf. Ajoutez ensuite le tout et chauffez à 85 °C en mélangeant continuellement.Versez cette préparation chaude sur les drops de **Selection Amber 30 Cacao-Trace** et le **Beurre de cacao Cacao-Trace.** Ajoutez la gélatine fondue et mixez à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à l'obtention d'une texture onctueuse et homogène.

Crème Fouettée Chocolat Amber

Faites chauffer le **Chantypak** et la crème fraîche à 60 °C et versez cette préparation sur les drops de **Selection Amber 30 Cacao-Trace.** Mixez jusqu'à l'obtention d'une texture homogène. Placez au frigo à 4-6 °C pendant 12 heures. Ensuite, fouettez comme de la crème fraîche.
ASTUCE: ne battez pas trop pour avoir un bon traitement lisse.

Brownie

Faites fondre les drops de **Selection Noir 55 Cacao-Trace** ensemble avec l'huile de colza. Ramollissez le **Mimetic Incorporation.** Mélangez tous les ingrédients, sauf le chocolat fondu, à la feuille pendant 3 min. à vitesse moyenne. Ajoutez le mélange de chocolat et mélangez pendant 1 min. à vitesse modérée. Répartissez 2500 g de pâte sur une plaque de cuisson de 60x40 cm, recouverte de papier cuisson. Faites cuire dans un four à sole pendant 30-32 min. à 180 °C,clé fermée. Sortez du four, laissez refroidir et coupez en cubes. Placez-les au congélateur.

7674 Booklet Tartelettes FR FINAL.indd 24 22/01/2024 14:20

7. Croquant Salé aux Noix de Pécan

Noix de pécan	300 g
Sucre	100 g
Blanc d'œuf	20 g
Fleur de sel	3 g

Croquant Salé aux Noix de Pécan

Cassez grossièrement les noix de pécan. Mélangez le tout jusqu'à ce que le sucre soit bien réparti autour des noix. Étalez sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson. Faites cuire dans un four à sole à 170 °C pendant ±15 min., clé ouverte. Pendant la cuisson, mélangez régulièrement pour obtenir une couleur uniforme et croustillante.

8. Chocolat Noir à pulvériser

Belcolade Selection Noir 55 Cacao-Trace	**100 g**
Belcolade Beurre de cacao Cacao-Trace CB1	**100 g**

Chocolat Noir à pulvériser

Faites fondre à 40 °C et passez au tamis fin. Travaillez avec un pistolet de pulvérisation sous pression d'air.

MONTAGE

Appliquez une couche de fond croustillant (2) au fond de la tartelette (1). Dressez une spirale de fourrage au caramel (3) sur le dessus. Remplissez la tartelette jusqu'au bord avec le crémeux Amber (4) et laissez cristalliser au frigo. Terminez la surface avec la crème fouettée chocolat Amber (5), les cubes de brownie (6) et le croquant salé aux noix de pécan (7). Placez au congélateur. Lorsqu'elle est complètement froide, pulvérisez la surface de chocolat noir à pulvériser (8) à l'aide d'un pistolet pulvérisateur.

Tartelette végétale aux fruits

COMPOSITION

1. Pâte sablée végétale (voir recette de base page 5)
2. Crème pâtissière végétale
3. Glaçage neutre végétale

Recette pour 32 pièces

INGRÉDIENTS

1. Pâte sablée végétale (voir recette de base page 5)

2. Crème pâtissière végétale	
Puratos Ambiante	**200 g**
Eau	800 g
Puratos Cremygel	**300 g**

3. Glaçage neutre végétale	
Fruits frais	Q.S.
Puratos Harmony Sublimo Neutre	**Q.S.**

PRÉPARATION

Crème pâtissière végétale

Amenez **l'Ambiante** et l'eau à température ambiante. Ajoutez le **Cremygel** et mélangez au fouet à vitesse modérée pendant 4 min. Laissez reposer la crème au moins 15 min. Mélangez ensuite jusqu'à l'obtention d'une crème lisse.

Glaçage neutre végétale

Mélangez les fruits avec **l'Harmony Sublimo Neutre.**

MONTAGE

Appliquez du **Belcolade Beurre de cacao Cacao-Trace** fondu sur le fond de la tartelette (1). Remplissez la tartelette de crème pâtissière (2). Terminez avec des fruits frais (3).

7674 Booklet Tartelettes FR FINAL.indd 27 22/01/2024 14:20

Pour toute question concernant les recettes
vous pouvez toujours contacter nos conseillers techniques :

Matty Van Caeseele
Démonstrateur
Pâtisserie & Chocolat

mvancaeseele@puratos.com
GSM: 0499 55 04 63

Ludo de Kok
Démonstrateur
Pâtisserie

ldekok@puratos.com
GSM: 0499 86 59 27

7674 - 12/2023

www.puratos.be

Puratos SA - Industrialaan 25, Zone Maalbeek - B-1702 Grand-Bigard, Belgique
T +32 2 481 42 42 - F +32 32 2 481 43 46 - E info@puratos.be

puratos
Food Innovation for Good