



BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Praliné Collection


PATISFRANCE[®]
SOURCE DE SÉDUCTION



Table des matières

Introduction	p 5
Quand l'origine prend tout son sens	p 7
La noisette du Piémont	p 9
L'amande Marcona	p 13
Recettes	p 17



Introduction

C'est en France, au XVI^e siècle, que Clément Lassagne, chef du maréchal du Plessis-Praslin, a créé la pâte de praliné. Il broie des amandes entières enrobées de sucre caramélisé pour en faire une pâte onctueuse : c'est ainsi qu'est né le praliné.

Depuis, les pralinés sont largement utilisés pour garnir et aromatiser chocolats, pâtisseries, viennoiseries et glaces. Aujourd'hui, plus que jamais, le goût de noisette du praliné séduit les amateurs, puisque la noisette et l'amande sont respectivement les 3^{ème} et 4^{ème} saveurs les plus appréciées parmi les consommateurs*. Après plus de 300 ans, le praliné est

devenu une source infinie d'inspiration et de créativité pour les pâtisseries, boulangers et chocolatiers du monde entier.

Plus qu'une simple garniture, le praliné incarne véritablement un mélange de goûts et de textures. PatisFrance maîtrise et développe une passion pour cet ingrédient depuis 1946. Avec ce guide, nous vous invitons à plonger au cœur du praliné au cœur du praliné pour en découvrir tous les secrets et de délicieuses recettes.

*Source : Prova 2021



Quand l'origine prend tout son sens

La dernière étude Taste Tomorrow est très claire : la qualité du produit final ne suffit plus.

Les consommateurs veulent connaître l'histoire complète des produits, en toute transparence. 41% d'entre eux veulent connaître l'origine des produits qu'ils achètent et 29% veulent des informations sur l'origine des ingrédients.

L'étude confirme également que le goût reste le premier critère d'achat des consommateurs de pâtisseries et de chocolat. Cela signifie qu'ils

préfèrent se faire plaisir avec de bons produits et être rassurés par leur origine reconnaissable.

Notre objectif est de toujours vous proposer des produits en phase avec les dernières tendances afin de répondre aux besoins de vos clients. Ainsi, nous avons développé de nouveaux pralinés à base de noisettes IGP* du Piémont et d'amandes Marcona.

À travers ce livret, nous vous invitons à voyager à la découverte des leurs histoires, leurs secrets et de nouvelles recettes savoureuses.

* cf page 10



La noisette du Piémont

L'Italie produit environ 10 % des noisettes ce qui est loin derrière la Turquie, premier producteur mondial.

L'une des régions productrices de noisettes de ce pays en forme de botte est le Piémont.

Cette région est située au nord-ouest du pays, à la frontière de la France et de la Suisse, au au pied des Alpes. Sa capitale est Turin et c'est la deuxième région du pays sur 20, après la Sicile.



A LA DÉCOUVERTE D'UN TERROIR EXCEPTIONNEL ET DES NOISETTES.

Le noisetier du Piémont est un arbuste de taille moyenne qui aime pousser le long des chemins, à proximité des champs de culture. Les conditions climatiques de la région et leurs fluctuations sont très favorables à cet arbre. En effet, le jour, il reçoit tout le soleil dont il a besoin, mais la proximité de la mer et l'altitude permettent des nuits fraîches où l'arbre peut se régénérer et se ressourcer. Tout cela donne le meilleur à ses noix. Les noisettes bénéficient également de cette situation qui leur permet de se gorger naturellement d'éléments nutritifs et de prendre le temps de développer tous leurs arômes.



La dénomination «Noisette du Piémont» désigne le fruit décortiqué obtenu à partir de la variété de noisette «Tonda Gentile Trilobata». Il s'agit de la variété la plus cultivée dans la région.

Sa saveur réputée est très raffinée et persistante, et sa pulpe est croquante en raison de sa richesse en huile. Sa forme est légèrement tréflée.

Cette noisette est récoltée pendant un mois, à la fin de l'été, entre la mi-août et la mi-septembre.

En moyenne, 11 000 tonnes de noisettes du Piémont IGP sont récoltées chaque année. Cela représente 10 % de la production de noisettes en Italie et seulement 1,2 % de la production mondiale de noisettes.

Une noisette aussi rare que savoureuse, reconnaissable entre toutes pour ses qualités gustatives.

* Pour rappel, l'Indication Géographique Protégée désigne un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité et la réputation sont liées à son origine géographique. C'est un signe et une reconnaissance au niveau national et international.





PRALINÉ COLLECTION NOISETTE IGP PIÉMONT 62%

Un praliné traditionnel composé de 62% de noisettes d'origine du Piémont, avec un soupçon de fleur de sel et une touche subtile de vanille, révélant un goût d'une intensité unique.

Code SAP: 4016435

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

- Composé de 62% de noisettes du Piémont, de fleur de sel de Guérande et de vanille.
- Une texture granuleuse et authentique.
- Fabriqué en France, dans notre usine au cœur des Vosges.
- Disponible en seau de 5 kilos.
- Durée de conservation minimale de 9 mois.
- A conserver dans un endroit sec et frais.
- En raison de sa composition, de son procédé de fabrication et de sa teneur en fruits secs, le produit peut légèrement changer de phase avec le temps. Il s'agit d'un phénomène naturel et normal. Une bonne homogénéisation avant utilisation lui redonnera ses propriétés initiales.

BÉNÉFICES POUR VOUS

- Une texture proche de celle d'un praliné traditionnel.
- Un goût unique, subtil et exceptionnel.
- Une origine reconnue qui rassure vos clients.
- Une grande diversité d'applications pour vos pâtisseries et confiseries.

BÉNÉFICES POUR LE CONSOMMATEUR

- La promesse d'un produit au goût et à la texture authentiques.
- Plus de transparence sur l'origine du produit.
- Un produit fabriqué en France.





L'amande Marcona

Laissez-nous vous guider dans un voyage sous le soleil espagnol et découvrez l'histoire de cette amande emblématique.

La dernière étude Taste Tomorrow montre que les consommateurs s'engagent en faveur d'une consommation durable et sont de plus en plus attentifs à ce qu'ils mangent. 41% d'entre eux veulent connaître l'origine des produits qu'ils consomment et leur mode de production. Cependant, le goût reste le critère numéro un dans le choix d'une pâtisserie ou d'un chocolat. Pour vous accompagner et continuer à vous inspirer, PatisFrance souhaite apporter des solutions

innovantes. C'est ainsi que nous avons développé un nouveau praliné, à base d'amandes Marcona.

L'amande Marcona est une variété espagnole. Le climat chaud et sec de l'Espagne est idéal pour la croissance des amandiers. La floraison a lieu en janvier, et la récolte à la fin de l'été donne un fruit de forme légèrement arrondi, plus court que l'amande standard. Elle est particulièrement réputée pour sa saveur douce et sa texture tendre, c'est pourquoi elle est appréciée dans le monde entier. Vous retrouverez toute cette douceur dans ce praliné à base d'amandes Marcona à 70%.



PRALINÉ COLLECTION ALMOND ORIGIN MARCONA 70%

Praliné traditionnel à base de 70% d'amandes Marcona avec un soupçon de fleur de sel du Delta de l'Ebre.

Code SAP: 4019471

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

- Fabriqué avec 70% d'amandes Marcona et de la fleur de sel d'Espagne.
- Une texture granuleuse et authentique.
- Fabriqué en France, dans notre usine au coeur des Vosges.
- Disponible en seau de 5 kg.
- Durée de conservation minimale de 9 mois.

BÉNÉFICES POUR VOUS

- Une texture proche de celle d'un praliné traditionnel.
- Un goût unique, subtil et exceptionnel.
- Une origine reconnue qui rassure vos clients.
- Une grande diversité d'applications pour vos pâtisseries et confiseries.

BÉNÉFICES POUR LE CONSOMMATEUR

- La promesse d'un produit au goût et à la texture authentique.
- Plus de transparence sur l'origine du produit.
- Un produit fabriqué en France.







Fruits de mer Noisette

Quantité : pour 10 formes

PRALINÉ NOISETTE PIÉMONT

Belcolade Selection Lait Cacao-Trace	200 g
Belcolade Beurre de cacao Cacao-Trace CB1	60 g
PatisFrance Collection Praliné Noisette IGP Piémont 62%	1000 g

Mélanger le **PatisFrance Collection Praliné Noisette IGP Piémont 62%** avec le **Belcolade Selection Lait Cacao-Trace** fondu et le **Belcolade Beurre de cacao Cacao-Trace CB1**. Chauffer la masse à 40°C. Tempérer la masse à 24-26°C.

MONTAGE ET FINITIONS

- Mouler les formes avec du chocolat **Belcolade Selection Amber Cacao-Trace** et/ou **Belcolade Selection Noir Cacao-Trace** tempéré.
- Laisser cristalliser une heure à 16°C avec une humidité relative de max. 60%.
- Fourrer les formes avec le praliné.
- Placer les formes à 4°C pendant 5 minutes.
- Si possible, fermer les formes avec du chocolat **Belcolade Selection Amber Cacao-Trace** ou **Belcolade Selection Noir Cacao-Trace** tempéré.
- Démouler si possible.
- Conserver à 16°C avec une humidité relative de max. 60%.



Bonbon Vietnam & Praliné

Quantité : pour 10 formes

COQUE EN CHOCOLAT

Belcolade Origins Lait Vietnam 45% Cacao-Trace	2500 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace CB1	500 g
Colorant rouge	Q.S.

Fondre le **Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace CB1** et mixer avec le colorant rouge, tempérer et pulvériser dans les formes. Tempérer le **Belcolade Origins Lait Vietnam 45% Cacao-Trace** et réaliser les coques.

PRALINÉ PIÉMONT

PatisFrance Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62%	1000 g
Belcolade Origins Lait Vietnam 45% Cacao-Trace	250 g

Fondre le Chocolat **Belcolade Origins Lait Vietnam 45% Cacao-Trace** et l'ajouter dans le **PatisFrance Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62%**. Cristalliser à 24°C.

MONTAGE ET FINITIONS

- Une fois les coques durcies, garnir chaque empreinte de Praliné Piémont.
- Laisser cristalliser une nuit à 17°C.
- Réchauffer au décapeur et obturer avec du **Belcolade Origins Lait Vietnam 45% Cacao-Trace** tempéré.



Mendiant fourré

Quantité : pour 40 mendiants environ
Forme : Moule palet 60 mm Maé Innovation.

SABLÉ AMANDE-VANILLE

Beurre	151 g
Sucre impalpable	107 g
Farine	252 g
PatisFrance Amandes Râpées	38 g
Fleur de sel	3 g
Œufs	50 g
Bâton de vanille	1 pc

Mélanger tous les ingrédients en même temps. Étaler immédiatement en cadre à 2 mm d'épaisseur. Laisser reposer au froid positif pendant 2 heures. Cuire des palets de 60 mm de diamètre à 160°C pendant 12 minutes environ.

PALET NOISETTE

PatisFrance Praliné Collection	
Noisette IGP Piémont 62%	375 g
Belcolade Beurre de cacao	
Cacao-Trace CB1	65 g
Belcolade Origins Lait Vanuatu 44%	50 g
Poudre de lait 0%	13 g

Fondre le **Belcolade Origins Lait Vanuatu 44%** et le **Belcolade Beurre de cacao Cacao-Trace CB1** à 40°C. Ajouter au **PatisFrance Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62%** et mélanger. Incorporer la poudre de lait et remélanger. Tempérer à 23°C. Couler 12 g dans les empreintes palet 60 mm Maé. Laisser cristalliser.

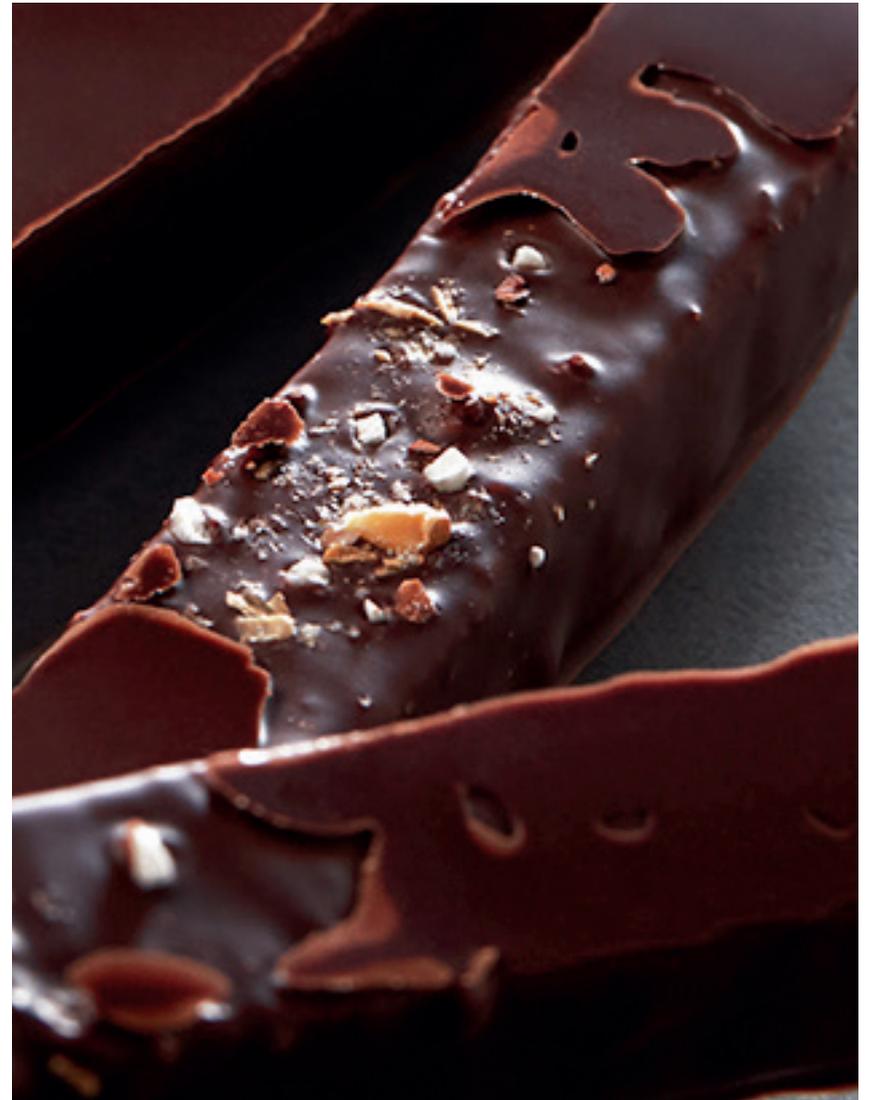
CROUSTILLANT NOISETTE-CHOCOLAT

PatisFrance Praliné Collection	
Noisette IGP Piémont 62%	6 g
Belcolade Origins Lait Vanuatu 44%	130 g
Grué de cacao	60 g
Noisettes IGP Piémont concassées	140 g
PatisFrance Crousticrep Blond	100 g
Fleur de sel	0.25 g
Belcolade Beurre de cacao	
Cacao-Trace CB1	2 g

Tempérer le **Belcolade Origins Lait Vanuatu 44%**, ajouter le **Belcolade Beurre de cacao Cacao-Trace CB1**, puis incorporer le praliné et le reste des ingrédients. Mélanger correctement puis lisser dans un cadre de 3 mm d'épaisseur. Découper des disques de 55 mm de diamètre lorsque le mélange commence à cristalliser. Ou lisser l'appareil dans le moule palet 60 mm Maé.

MONTAGE ET FINITIONS

- Déposer les palets de praliné sur les palets de sablés et enrober à l'aide de **Belcolade Origins Noir Vietnam 73% Cacao-Trace**. Enrober finement avec la soufflerie au maximum.
- A la sortie, déposer immédiatement le palet croustillant. Laisser cristalliser.
- Décorer un disque très fin en chocolat de 45 mm de diamètre.



Praliné Piémont Sobacha

Quantité : pour 2 cadres 30.5 x 30.5 x 0.8 cm

MASSE PRALINÉ NOISETTES-SOBACHA

PatisFrance Praliné Collection	
Noisette IGP Piémont 62%	1558 g
Sobacha torréfié réduit en poudre	260 g
Belcolade Beurre de cacao	
Cacao-Trace CB1	260 g
Belcolade Selection Noir	
Cacao-Trace	30 g
Belcolade Origins Lait Papua	
New Guinea 39% Bio Cacao-Trace	200 g
Poudre de lait à 0%	51 g

Torréfier le sobacha à 165°C jusqu'à obtenir une très bonne odeur légèrement grillée. Le réduire en poudre et l'incorporer au **PatisFrance Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62%**. Ajoutez la poudre de lait et mélanger de façon homogène. Faire fondre les couvertures **Belcolade Selection Noir Cacao-Trace** et **Belcolade Origins Lait Papua New Guinea 39% Bio Cacao-Trace** ainsi que le **Belcolade Beurre de cacao Cacao-Trace CB1** à 40°C. Incorporer le tout au praliné Noisettes-Sobacha.

MONTAGE ET FINITIONS

- Tempérer la masse à 24°C et couler en cadre chablonné au chocolat au lait.
- Placer à 16°C pendant +/- 4 heures.
- Chablonner et couper des bâtonnets à la taille désirée.
- Enrober à l'aide du **Belcolade Origins Lait Papua New Guinea 39% Bio Cacao-Trace**.
- Saupoudrer de sobacha réduit en poudre et plaquer un film plastique.



« Prenons la route du Gianduja, direction Alba où la truffe est reine et le Torrone est roi. Les « cousins » que sont le praliné et le Gianduja texturent harmonieusement cette barre chocolat. Une sensation torréfiée apportée par un sablé noisette et fleur de sel ajoute toute la longueur en bouche. - Jonathan Mougel »

Turonne

Quantité : pour 20 barres de 12,5 x 2 cm

GIANDUJA LAIT

PatisFrance Gianduja Lait 36% Cacao-Trace	1500 g
Fleur de sel	7,5 g
Gousse de vanille en poudre	1 pc

Ramollir le **PatisFrance Gianduja Lait 36% Cacao-Trace** et ajouter la Fleur de sel et la vanille en poudre. Tempérer la masse à 24°C.

PRALINÉ PIÉMONT

PatisFrance Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62%	780 g
Belcolade Selection Lait Cacao-Trace	150 g
Belcolade Beurre de cacao Cacao-Trace CB1	50 g

Détendre le **PatisFrance Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62%** à la feuille et incorporer le **Belcolade Selection Lait Cacao-Trace** et le **Belcolade Beurre de cacao Cacao-Trace CB1** cristallisés à 40°C. Tempérer à 23°C.

SABLÉ AMANDE-NOISETTE & VANILLE

(2 CADRES DE 230 X 400 X 2 MM)

Beurre frais	151 g
Sucre impalpable	107 g
Farine	252 g
PatisFrance Amandes Râpées	19 g
PatisFrance Noisettes Râpées	19 g
Fleur de sel	3 g
Œufs	50 g
Gousse de vanille	1 pc

Mélanger tous les ingrédients puis étaler en cadre de 2 mm d'épaisseur. Laisse reposer au froid positif pendant 2 heures. Couper des bandes de 12 x 2,4 cm. Cuire à 160°C pendant +/- 12 minutes.

MONTAGE ET FINITIONS

- Enrober les moules à barres avec le **Belcolade Selection Noir Intense Cacao-Trace**.
- Après cristallisation, pocher 20 g de Gianduja et parsemer de petits morceaux de noisettes torréfiées.
- Après une courte cristallisation, pocher environ 20 g de praliné Piémont.
- Laisser cristalliser à 16°C pendant +/- 4 heures avant d'obturer.
- Laisser cristalliser pendant 8 heures à 16°C avant de démouler.
- Déposer un trait fin de chocolat noir tempéré sur le sablé avant de déposer la barre chocolat.
- Finir en déposant une plaquette fine et brillante de **Belcolade Selection Noir Intense Cacao-Trace** et une noisette blanchie IGP Piémont légèrement torréfiée.



« Brut, simple, mais délicat; c'est un cookie qui m'a inspiré pour présenter le caractère montagnoux de la région piémontaise. La pierre très présente, tantôt taillée par l'homme, souvent brute et aussi fragile comme de l'argile. Cette recette se veut friable à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur. - Jonathan Mougel »



Cookies

Quantité : pour 25 cookies environ (80 mm de diamètre)

PÂTE À COOKIES

Beurre doux	225 g
Sucre	181 g
Sucre cassonade blonde	91 g
Sucre cassonade brune	91 g
Œufs	100 g
Farine	400 g
Poudre à lever	4 g
Sel	5 g
Gousse de vanille	1/2 pc
Extrait de vanille	5 g

Rendre le beurre souple à la feuille du batteur. Incorporer tous les sucres et crémier. Ajouter les oeufs, le mélange farine/poudre à lever puis la gousse de vanille grattée et l'extrait de vanille. Étaler entre deux feuilles de papier cuisson à 4 mm d'épaisseur. Réserver au congélateur pour faciliter la découpe.

INSERT PRALINÉ PIÉMONT GOURMAND

PatisFrance Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62%	350 g
Noisettes entières blanchies IGP Piémont	200 g
Belcolade Origins Noir Papua New Guinea 73% Bio Cacao-Trace	125 g
Fleur de sel	0,75 g

Sur une plaque, préparer des cercles en inox d'un diamètre de 50 mm munis d'une bande de papier sulfurisé (ou d'un insert silicone rond de 50 mm de diamètre).

Mélanger le **PatisFrance Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62%** et la fleur de sel. Couler 14 g dans les cercles. Déposer dessus les noisettes coupées en deux et légèrement torréfiées. Ajouter des drops de **Belcolade Origins Noir Papua New Guinea 73% Bio cacao-Trace**. Surgeler.

MONTAGE ET FINITIONS

- Découper des disques de 65 mm de diamètre dans la pâte à cookies très froide ou encore congelée.
- Déposer sur une feuille de papier cuisson et sur plaque.
- Placer un cercle à tartelette de 85 mm autour du cercle de pâte à cookies.
- Laisse revenir la pâte à température ambiante et préchauffer le four à 170°C.
- Insérer l'insert praliné Piémont gourmand au centre de la pâte à cookie et placer immédiatement au four.
- Cuire à 170°C pendant +/- 10 minutes à 70% de ventilation.
- Laisser refroidir sur la plaque.



« La belle Cortemillia est mon coup de coeur de cette ballade italienne. Les locaux parlent d'elle comme l'origine de la noisette du Piémont. Presque endémique, attachante et dépaysante, cette cité m'a donné envie de redessiner le Paris-Brest. Paris-Cortemillia se veut rond, subtil et doux. - Jonathan Mougel »

Paris-Cortemillia

Quantité : pour 18 pièces

PÂTE À CHOUX

Lait	130 g
Eau	130 g
Beurre	115 g
Sel	4 g
Sucre	3 g
Farine T55	150 g
CEufs	270 g

Faire bouillir le lait, l'eau, le beurre, le sel et le sucre. Ajouter la farine. Dessécher. Incorporer les oeufs graduellement. Dresser des couronnes de 65 mm de diamètre et déposer le crumble. Dresser des mini couronnes plus fines et plus petites que la couronne principale. (Celle-ci sera garni de praliné pur).

CRUMBLE NOISETTE, FLEUR DE SEL ET NOISETTES EFFILÉES

Beurre	200 g
Sucre cassonade blonde	80 g
Farine	259 g
PatisFrance Noisette Râpées brutes	30 g
Fleur de sel	2 g
Noisettes effilées brutes	Q.S.

Mélanger tous les ingrédients en même temps (sauf noisettes effilées). Etaler en cadre sur 1 mm d'épaisseur (environ 40 x 60 cm). Surgeler. Découper des anneaux de 65 mm de diamètre. Déposer sur la couronne de pâte à choux. Saupoudrer de noisettes effilées brutes. Cuire à 160°C pendant +/- 30 minutes dans un four à chaleur tournante.

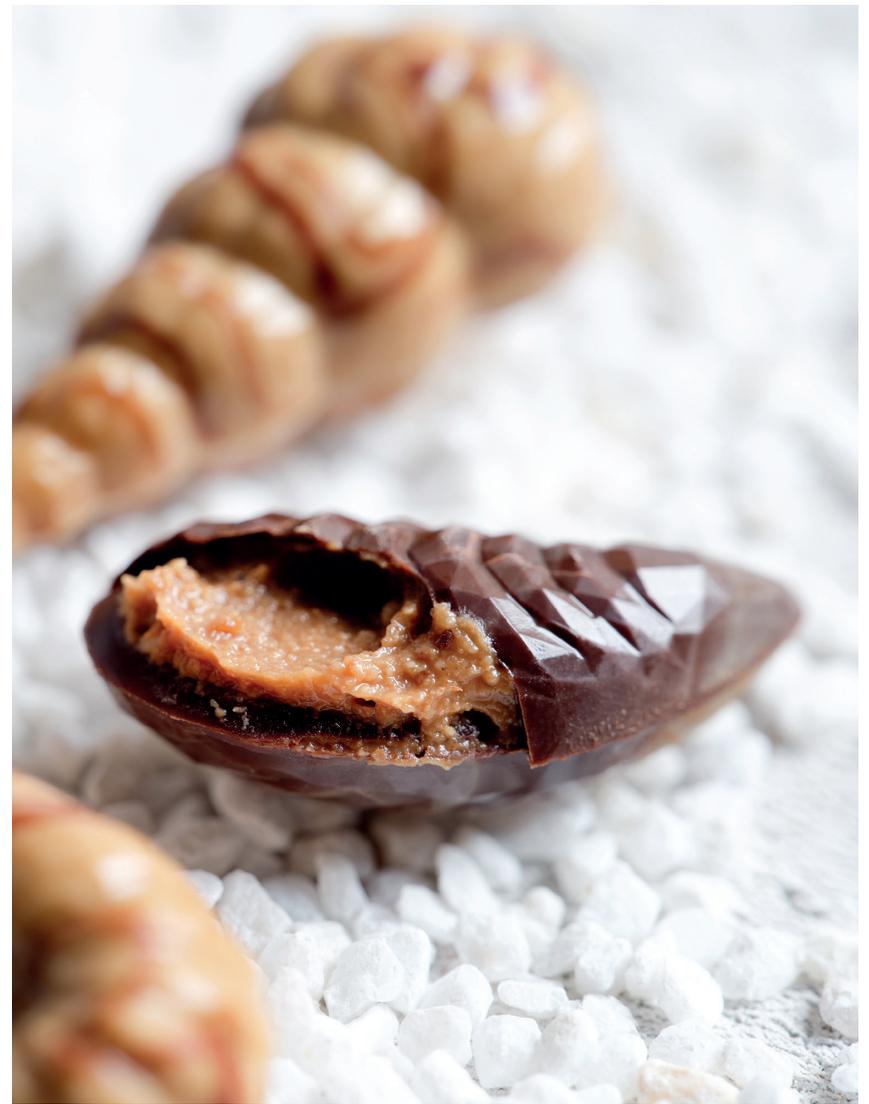
CRÈME NOISETTE (+/- 70 G PAR CHOU)

Lait	800 g
Vanille gousse	1 pc
PatisFrance Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62%	160 g
Cassonade blonde	120 g
Pectine NH	10 g
Jaunes d'oeufs	150 g
Maïzena®	48 g
Beurre	70 g

Faire infuser la vanille et le **PatisFrance Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62%** dans le lait bouillant et mixer. Ajouter le mélange pectine/cassonade puis maintenir le bouillon. Ajouter le mélange blanchi de jaunes d'oeufs/Maïzena® et cuire la crème pâtissière. Enfin incorporer le beurre à chaud. Mixer et couler sur plaque filmée afin de refroidir très rapidement. Une fois la crème refroidie, mixer avant utilisation.

MONTAGE ET FINITIONS

- Garnir la petite couronne de pâte à choux de **PatisFrance Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62%**.
- Couper la grande couronne de pâte à choux en deux.
- Mixer et lisser la crème et garnir une poche munie de la douille Géo rectangulaire De Buyer®.
- Garnir le fond des grandes couronnes en pâte à choux.
- Déposer la petite couronne garnie de praliné pur dans la grande couronne.
- Dresser à la douille rectangulaire le côté et l'intérieur du Paris-Cortemillia.
- Pocher du praliné sur le dessus de la couronne et refermer avec le dessus de la grande couronne.
- Saupoudrer d'un mélange de poudre de vanille et sucre impalpable.



Fruits de mer Amande

Quantité : pour 10 formes

PRALINÉ AMANDE MARCONA

Belcolade Selection Amber Cacao-Trace 200 g

Belcolade Beurre de cacao Cacao-Trace CB1 60 g

PatisFrance Collection Praliné Amande Marcona 70% 1000 g

Mélanger le **PatisFrance Collection Praliné Amande Marcona 70%** avec le **Belcolade Selection Amber Cacao-Trace** fondu et le **Belcolade Beurre de cacao Cacao-Trace CB1**. Chauffer la masse à 40°C. Tempérer la masse à 24-26°C.

MONTAGE ET FINITIONS

- Mouler les formes avec du chocolat **Belcolade Selection Amber Cacao-Trace** et/ou **Belcolade Selection Noir Cacao-Trace** tempéré.
- Laisser cristalliser une heure à 16°C avec une humidité relative de max. 60%.
- Fourrer les formes avec du praliné.
- Placer les formes à 4°C pendant 5 minutes.
- Si possible, fermer les formes avec du chocolat **Belcolade Selection Amber Cacao-Trace** ou **Belcolade Selection Noir Cacao-Trace** tempéré.
- Démouler si possible.
- Conserver à 16°C avec une humidité relative de max. 60%.



Barcelonette

Quantité : pour environ 80 bonbons demi-sphériques classiques

PRALINÉ AMANDE BISCUITÉ

PatisFrance Praliné Collection	
Amande Marcona 70%	780 g
Belcolade Selection Lait	
Cacao-Trace	150 g
Belcolade Beurre de cacao	
Cacao-Trace CB1	50 g
PatisFrance Crousticrep blond	80 g
Gousse de vanille	1 pc

Détendre le **PatisFrance Praliné Collection Amande Marcona 70%** à la feuille et incorporer les **Belcolade Selection Lait Cacao-Trace** et **Belcolade Beurre de cacao Cacao-Trace CB1** cristallisés à 40°C. Ajouter la vanille et le **PatisFrance Crousticrep Blond**. Tempérer à 23°C. Couler dans les bonbons préalablement moulés en **Belcolade Selection Lait Cacao-Trace**.

SABLÉ AMANDE-CITRON-VANILLE

(2 CADRES DE 230 X 400 X 2 MM)

Beurre frais	151 g
Sucre impalpable	107 g
Farine	252 g
PatisFrance Amandes Râpées	40 g
Zestes de citron	1 pc
Fleur de sel	3 g
Œufs	50 g
Gousse de vanille	1 pc

Mélanger tous les ingrédients puis étaler en cadre à 2 mm d'épaisseur. Laisse reposer au froid positif pendant 2 heures. Découper des disques de 25 mm de diamètre. Cuire à 160°C pendant 10 minutes environ.

APPAREIL À PISTOLET DE FINITION

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

Faire fondre le **Belcolade Selection Noir Suprême Cacao-Trace** et le **Belcolade Beurre de cacao Cacao-Trace CB1** à 40°C. Tempérer la masse à 30°C.

MONTAGE ET FINITIONS

- Enrober les moules à bonbons demi-sphère avec le **Belcolade Selection Lait Cacao-Trace**.
- Après cristallisation, pocher le praliné amande biscuité aux 2/3 du moule, puis incruster le petit sablé parfaitement cuit et refroidi.
- Re-pocher du praliné pour finaliser le bonbon.
- Laisser cristalliser à 16°C pendant 4 heures environ avant d'obturer.
- Relaisser cristalliser pendant 8 heures à 16°C avant de démouler.
- Tempérer l'appareil à pistolet à 30°C et projeter en basse pression sur les bonbons afin de donner un contraste de matière.
- Laisser cristalliser à nouveau.



Rosaceade

Quantité : pour 16 tartelettes individuelles

PÂTE SUCRÉE

Beurre	150 g
Sel	3,5 g
PatisFrance Amandes Râpées	75 g
Sucre glace	75 g
Œufs	82 g
Farine T55	400 g

Découper le beurre en cubes réguliers et mélanger tous les ingrédients sans corser. Étaler la pâte dans un cadre de 2 mm d'épaisseur. Découper des bandes de 22,5 x 2 cm pour foncer la tarte. Couper un fond amande pour finaliser le fonçage.

CRÈME D'AMANDE

Beurre pommade	60 g
Sucre	60 g
PatisFrance amandes râpées	60 g
Œufs	60 g
Extrait de vanille	5 g

Mélanger le beurre pommade, le sucre, les oeufs puis la poudre d'amande torréfiée. Ajouter l'extrait de vanille. Pocher 15 g par fond de tartelettes.

POIRE À LA VANILLE

Poires Doyennes fraîches	480 g
Gousse de vanille	1 pc
Citron	Q.S.

Eplucher et évider les poires. Les citronner légèrement et découper des cubes de 1 cm. Ajouter la gousse de vanille grattée. Déposer 30 g de poires sur la crème d'amande et cuire à 172°C pendant 14 minutes environ.

CRÉMEUX PRALINÉ AMANDE

MARCONA (25 G PAR TARTELETTE)

Crème fraîche 35% m.g.	100 g
Lait	47,5 g
Eau	47,5 g
Pectine NH	1 g
Gélatine poudre	2 g
Eau d'hydratation	12 g

PatisFrance Praliné Collection Amande Marcona 70% 320 g

Porter à ébullition la crème, le lait et l'eau. Ajouter la pectine et cuire pendant 1 minute. Ajouter la masse gélatine et verser sur le **PatisFrance Praliné Collection Amande Marcona 70%** puis mixer. Refroidir à 4°C.

CRÈME VANILLE ET FROMAGE BLANC

Lait	200 g
Gousse de vanille	1 pc
Cassonade blonde	30 g
Pectine NH	2 g
Jaunes d'oeufs	40 g
Maizena®	20 g
Fromage blanc 0%	90 g
Crème fraîche 35% m.g.	150 g

Cuire les 6 premiers ingrédients comme une crème pâtissière. Prendre soin d'incorporer la cassonade et la pectine en pluie dans le lait chaud. Refroidir rapidement. Mixer, puis ajouter le fromage blanc et la crème montée.

MONTAGE ET FINITIONS

- Cuire les fonds de tartes avec la crème d'amande et les poires à 172°C entre 14 et 16 minutes.
- Après refroidissement, pocher le crémeux praliné et dresser une boule d'environ 8 g de **PatisFrance Praliné Collection Amande Marcona 70%** pur sur ce dernier.
- Dresser par-dessus, à l'aide d'une petite douille St Honoré, des lignes de crème vanille et fromage blanc. Puis lisser les bords à la spatule.
- Décorer en réalisant des lignes de **PatisFrance Praliné Collection Amande Marcona 70%** et en déposant des brisures d'amandes Marcona et de la poudre de vanille.



BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

www.puratos.be

Puratos Belux
Industrialaan 25
1702 Grand-Bigard
Belgique

info@puratos.be

