



BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Praliné Collection



PATISFRANCE[®]
SOURCE DE SÉDUCTION



Inhoudstafel

Inleiding	p 5
Wanneer de oorsprong zijn volle betekenis krijgt	p 7
De Piemonte Hazelnoot	p 9
De Marcona amandel	p 13
Recepten	p 17



Inleiding

Het was in Frankrijk, in de 16e eeuw, dat Clément Lassagne, maarschalk van Plessis-Praslin, praliné creëerde. Hij maalde hele amandelen, bedekt met gekarameliseerde suiker, om een gladde pasta te maken. Zo werd de praliné geboren.

Sindsdien worden pralinés op grote schaal gebruikt om chocolade, gebak, viennoiserie en andere lekkernijen te vullen en te aromatiseren.

Vandaag is de smaak van hazelnootpraliné meer dan ooit in trek bij consumenten, aangezien hazelnoot en amandel respectievelijk de 3e en 4e meest populaire smaken zijn onder consumenten*. Na meer

dan 300 jaar is de praliné een oneindige bron van inspiratie en creativiteit geworden voor patissiers, bakkers en chocolatiers over de hele wereld.

Meer dan een gewone vulling, belichamen pralinés echt een mix van smaken en texturen. PatisFrance beheerst en ontwikkelt al sinds 1946 een passie voor dit ingrediënt. Met deze gids nodigen we u uit om u onder te dompelen in het hart van de praliné om al zijn geheimen en heerlijke recepten te ontdekken.

*Bron: Prova 2021



Wanneer de oorsprong zijn volle betekenis krijgt

De laatste Taste Tomorrow studie is heel duidelijk: enkel de kwaliteit van het eindproduct is niet meer voldoende.

Consumenten willen het volledige verhaal van het product kennen, in alle transparantie. 41% van hen wil de herkomst kennen van de producten die ze kopen en 29% wil informatie over de oorsprong van de ingrediënten.

Dit onderzoek bevestigt ook dat smaak nog steeds het belangrijkste aankoopcriterium blijft bij gebak en chocolade. Dit betekent dat ze zichzelf het liefst

trakteren op goede producten en gerustgesteld willen worden over de oorsprong.

Ons doel is om u steeds producten aan te bieden in lijn met de laatste trends om te kunnen voldoen aan de behoeften van uw klanten. Daarom hebben we nieuwe pralinés ontwikkeld op basis van IGP* Piemonte hazelnoten en Marcona amandelen.

Met dit boekje nodigen we u uit om een reis te maken om hun verhalen, hun geheimen en nieuwe smakelijke recepten te ontdekken.

* Zie pg. 10



De Piemonte hazelnoot

Italië produceert ongeveer 10% van de hazelnoten, een klein aandeel in vergelijking met Turkije, de grootste producent ter wereld. Eén van de hazelnootproducerende regio's in dit laarsvormige land is Piemonte.

Deze regio in het noordwesten van het land, grenst aan Frankrijk en Zwitserland en ligt aan de voet van de Alpen. Met zijn hoofdstad Turijn is deze regio de tweede grootste van de 20 regio's in het land, na Sicilië.



ONTDEK EEN UITZONDERLIJK TERROIR EN HAZELNOTEN.

De Piemonte hazelaar is een middelgrote struik die graag groeit langs paden in de buurt van akkers. De omstandigheden in de regio zijn zeer gunstig voor deze boom. Overdag krijgt hij alle zon die hij nodig heeft, en de nabijheid van de zee en de hoogte betekenen dat er koele nachten zijn waarin de boom kan herstellen en zijn batterijen kan opladen. Dit alles geeft de noten het allerbeste. De hazelnoten kunnen hierdoor op natuurlijke wijze natuurlijke voedingsstoffen en tijd krijgen om al hun aroma's te ontwikkelen.



De naam "Piemonte hazelnoot" verwijst naar de gepelde vrucht van de hazelnootsoort "Tonda Gentile Trilobata". Dit is de variëteit die in de regio wordt geteeld.

Zijn bekende smaak is zeer verfijnd en persistent, en het vruchtvlees is knapperig door het hoge oliegehalte. Hij is lichtjes klaverbladvormig.

Deze hazelnoot wordt een maand lang geoogst in de nazomer tussen midden augustus en midden september.

Jaarlijks wordt er gemiddeld 11.000 ton hazelnoten uit Piemonte geoost waarvan hazelnoten met een BGA*. Dit vertegenwoordigt 10% van de hazelnootproductie in Italië en slechts 1,2% van de wereldwijde hazelnootproductie.

Een hazelnoot die even zeldzaam als lekker is, en die onmiddellijk herkenbaar is omwille van zijn smaak.

* Ter herinnering: IGP = Indication Géographique Protégée staat voor BGA, de Beschermde Geografische Aanduiding. Deze identificeert een landbouwproduct, rauw of verwerkt, waarvan de kwaliteit en de reputatie verbonden zijn aan de geografische oorsprong. Het is een teken van nationale en internationale erkenning.





PRALINÉ COLLECTION NOISETTE IGP PIÉMONT 62%

Deze traditionele praliné, met een unieke intense smaak, is gemaakt van 62% hazelnoten uit Piemonte, een vleugje fleur de sel en een subtiel vleugje vanille.

Code SAP: 4016435

PRODUCTKENMERKEN

- Gemaakt met 62% Piemonte hazelnoten, Guérande fleur de sel en vanille.
- Een korrelige en authentieke textuur.
- Gemaakt in Frankrijk, in onze fabriek in het hart van de Vogezen.
- Verkrijgbaar in een emmer van 5 kg.
- Minimaal 9 maanden houdbaar.
- Koel en droog bewaren.
- Door de samenstelling, het productieproces en het gehalte aan noten kan het product na verloop van tijd licht van fase veranderen. Dit is een natuurlijk en normaal verschijnsel. Homogeniseren voor gebruik herstelt de oorspronkelijke eigenschappen.

VOORDELEN VOOR U

- Een textuur die dicht bij die van een traditionele praliné ligt.
- Een unieke, subtiel en uitzonderlijke smaak.
- Een erkende oorsprong om uw klanten over te informeren.
- Veelzijdig in gebruik voor uw gebak en confiserie.

VOORDELEN VOOR DE CONSUMENT

- De belofte van een product met authentieke smaak en textuur.
- Meer transparantie over de herkomst van het product.
- Een product gemaakt in Frankrijk.





De Marcona amandel

Laat ons u meenemen op een reis onder de Spaanse zon en ontdek de geschiedenis van deze symbolische amandel.

Het laatste Taste Tomorrow onderzoek laat zien dat consumenten zich inzetten voor duurzame consumptie en steeds meer aandacht besteden aan wat ze eten. 41% wil weten waar de producten die ze eten vandaan komen en hoe ze zijn geproduceerd.

Smaak blijft echter het belangrijkste criterium bij het kiezen van een gebakje of chocolade. Om u te ondersteunen en te blijven inspireren, wil PatisFrance

innovatieve oplossingen bieden. Daarom hebben we een nieuwe praliné ontwikkeld op basis van Marcona amandelen.

De Marcona amandel is een Spaanse variëteit. Het warme, droge klimaat van Spanje is ideaal voor de amandelboomteelt. De bloei vindt plaats in januari en de oogst aan het einde van de zomer levert een licht afgeronde vrucht op, korter dan de standaardamandel. Hij staat vooral bekend om zijn zoete smaak en zachte textuur, waardoor hij wereldwijd gewaardeerd wordt. Al die zoetheid vindt u terug in deze praliné gemaakt met 70% Marcona amandelen.



PRALINÉ COLLECTION ALMOND ORIGIN MARCONA 70%

Traditionele praliné gemaakt van 70% Marcona amandelen met een vleugje fleur de sel uit de Delta del Ebro.

Code SAP: 4019471

PRODUCTKENMERKEN

- Gemaakt met 70% Marcona amandelen en fleur de sel uit Spanje.
- Een korrelige en authentieke textuur.
- Gemaakt in Frankrijk, in onze fabriek in het hart van de Vogezen.
- Verkrijgbaar in een emmer van 5 kg.
- Minimaal 9 maanden houdbaar.

VOORDELEN VOOR U

- Een textuur die dicht bij die van een traditionele praliné ligt.
- Een unieke, subtiele en uitzonderlijke smaak.
- Een erkende oorsprong om uw klanten over te informeren
- Veelzijdig in gebruik voor uw gebak en confiserie.

VOORDELEN VOOR DE CONSUMENT

- De belofte van een product met authentieke smaak en textuur.
- Meer transparantie over de herkomst van het product.
- Een product gemaakt in Frankrijk.







Hazelnoot Zeevruchten

Hoeveelheid: voor 10 vormen

PIEMONTE HAZELNOOTPRALINÉ

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

Meng de **PatisFrance Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62%** met gesmolten **Belcolade Selection Lait Cacao-Trace** en **Belcolade Cacaoboter Cacao-Trace CB1**. Verwarmen van de massa bij 40°C. Tempereer de massa op 24-26°C.

OPBOUW EN AFWERKING

- Mouleer de vormen met getempereerde **Belcolade Selection Amber Cacao-Trace** en/of **Belcolade Selection Noir Cacao-Trace** chocolade.
- Laat een uur uitkristalliseren bij 16°C met een relatieve vochtigheid van max. 60%.
- Vul de vormen met de praliné.
- Plaats de vormen gedurende 5 minuten op 4°C.
- Sluit indien mogelijk de vormen met getempereerde **Belcolade Selection Amber Cacao-Trace** of **Belcolade Selection Noir Cacao-Trace** chocolade.
- Ontvorm indien mogelijk.
- Bewaren bij 16°C met een relatieve vochtigheid van max. 60%.



Vietnam & Praliné Bonbons

Hoeveelheid: voor 10 vormen

CHOCOLADEVORMEN

Belcolade Origins Lait Vietnam 45% Cacao-Trace	2500 g
Belcolade Cacaoboter Cacao-Trace CB1	500 g
Rode kleurstof	Q.S.

Smelt de **Belcolade Cacaoboter Cacao-Trace CB1** en meng met de rode kleurstof, tempereer en spuit in de vormen.
Tempereer de **Belcolade Origins Lait Vietnam 45% Cacao-Trace** en mouleer de vormen.

PIEMONTE PRALINÉ

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

Smelt de **Belcolade Origins Lait Vietnam 45% Cacao-Trace** en voeg deze toe aan de **PatisFrance Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62%**. Laat uitkristalliseren bij 24°C.

OPBOUW EN AFWERKING

- Zodra de vormen hard zijn, vul elke vorm met Piemonte Praliné.
- Laat een nacht kristalliseren bij 17°C.
- Verwarmen met heteluchtpistool en sluit af met getempereerde **Belcolade Origins Lait Vietnam 45% Cacao-Trace**.



Gevulde Mendant

Hoeveelheid: voor ongeveer 40 mendiants.

Vorm: Moule palet 60 mm Maé Innovation.

AMANDEL-VANILLE ZANDKOEKJES

Boter	151 g
Bloedsuiker	107 g
Bloem	252 g
PatisFrance Amandes Râpées	38 g
Fleur de sel	3 g
Eieren	50 g
Vanillestokje	1 st.

Meng alle ingrediënten tegelijkertijd. Onmiddellijk uitspreiden in een kader op een dikte van 2 mm. Laat 2 uur op een koele plaats staan. Bak de zandkoekjes van 60 mm diameter gedurende ongeveer 12 minuten op 160°C.

HAZELNOOT PALET

PatisFrance Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62%	375 g
Belcolade Cacaoboter Cacao-Trace CB1	65 g
Belcolade Origins Lait Vanuatu 44%	50 g
Melkpoeder 0%	13 g

Smelt de **Belcolade Origins Lait Vanuatu 44%** en de **Belcolade Cacaoboter Cacao-Trace CB1** bij 40°C. Voeg toe aan de **PatisFrance Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62%** en meng. Voeg het melkpoeder toe en meng opnieuw. Tempereer tot 23°C. Giet 12 g in Palet 60 mm Maé vormpjes. Laat kristalliseren.

HAZELNOOT-CHOCOLADEKROKANT

PatisFrance Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62%	6 g
Belcolade Origins Lait Vanuatu 44%	130 g
Cacaonibs	60 g
Gebroken Piemonte hazelnoten	140 g
PatisFrance Crousticrep Blond	100 g
Fleur de sel	0.25 g
Belcolade Cacaoboter Cacao-Trace CB1	2 g

Tempereer de **Belcolade Origins Lait Vanuatu 44%**, voeg de **Belcolade Cacaoboter Cacao-Trace CB1** toe en voeg dan de praliné en de overige ingrediënten toe. Meng en strijk glad op een dikte van 3 mm. Snijd in schijfjes met een diameter van 55 mm wanneer het mengsel begint te kristalliseren. Of strijk het mengsel glad in de Palet 60 mm Maé vormpjes.

OPBOUW EN AFWERKING

- Leg de hazelnoot palets op de zandkoekjes en enrobeer ze met **Belcolade Origins Noir Vietnam 73% Cacao-Trace**. Enrobeer zo dun mogelijk.
- Leg er onmiddellijk de hazelnoot-chocoladekrokant op. Laat kristalliseren.
- Versier met een heel dun chocoladeschijfje van 45 mm diameter.



Sobacha Piemonte Praliné

Hoeveelheid: voor 2 kaders 30,5 x 30,5 x 0,8 cm

HAZELNOOT-SOBACHA PRALINÉMASSA

PatisFrance Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62%	1558 g
Gemalen geroosterde sobacha	260 g
Belcolade Cacaoboter Cacao-Trace CB1	260 g
Belcolade Selection Noir Cacao-Trace	30 g
Belcolade Origins Lait Papua New Guinea 39% Bio Cacao-Trace	200 g
Melkpoeder 0%	51 g

Rooster de sobacha op 165°C tot u een lekkere, licht geroosterde geur krijgt. Maal tot een poeder en voeg toe aan de **PatisFrance Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62%**. Voeg het melkpoeder toe en meng gelijkmatig. Smelt de **Belcolade Selection Noir Cacao-Trace** en de **Belcolade Origins Lait Papua New Guinea 39% Bio Cacao-Trace** evenals de **Belcolade Cacaoboter Cacao-Trace CB1** bij 40°C. Meng met de Hazelnoot-Sobacha praliné.

OPBOUW EN AFWERKING

- Tempereer de massa tot 24°C en giet deze in een met melkchocolade gesjabloneerde kader.
- Plaats op 16°C gedurende +/- 4 uur.
- Sjabloneer en snijd stokjes op de gewenste grootte.
- Bestrijk met **Belcolade Origins Lait Papua New Guinea 39% Bio Cacao-Trace**.
- Bestrooi met gemalen sobacha en verpak in huishoudfolie.



Laten we de Gianduja-route nemen, op weg naar Alba waar truffel koningin is en Torrone koning. De 'neefjes' praliné en Gianduja geven deze chocoladereep een harmonieuze textuur. Een geroosterde sensatie, gebracht door een hazelnoot en fleur de sel zandkoekje, die lang afsmakt. - Jonathan Mougél

Turonne

Hoeveelheid: voor 20 staafjes van 12,5 x 2 cm

MELK GIANDUJA

PatisFrance Gianduja Lait 36% Cacao-Trace	1500 g
Fleur de sel	7,5 g
Vanillepoeder	1 st.

Laat de **PatisFrance Gianduja Lait 36% Cacao-Trace** zacht worden en voeg de fleur de sel en het vanillepoeder toe. Tempereer het mengsel tot 24°C.

PIEMONTE PRALINÉ

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

Maak de **PatisFrance Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62%** zacht en voeg toe aan de **Belcolade Selection Lait Cacao-Trace** en de **Belcolade Cacaoboter Cacao-Trace CB1** gekristalliseerd bij 40°C. Tempereren tot 23°C.

AMANDEL-HAZELNOOT & VANILLE ZANDKOEKJE

(2 KADERS 230 X 400 X 2 MM)

Verse boter	151 g
Bloedsuiker	107 g
Bloem	252 g
PatisFrance Amandes Râpées	19 g
PatisFrance Noisettes Râpées	19 g
Fleur de sel	3 g
Eieren	50 g
Vanillestokje	1 st.

Meng alle ingrediënten en rol uit in een kader op een dikte van 2 mm. Laat 2 uur op een koele plaats staan. Snijd repen van 12 x 2,4 cm. Bak op 160°C gedurende +/- 12 minuten.

OPBOUW EN AFWERKING

- Mouleer de vormen met **Belcolade Selection Noir Intense Cacao-Trace**.
- Vul na het kristalliseren met 20 g Melk Gianduja en bestrooi met kleine geroosterde hazelnootstukjes.
- Na een korte kristallisatieperiode voegt u ongeveer 20 g Piemonte praliné toe bovenop de Melk Gianduja.
- Laat kristalliseren op 16°C gedurende +/- 4 uur alvorens af te sluiten.
- Laat nog 8 uur kristalliseren op 16°C alvorens te ontvormen.
- Plaats een dun lijntje getempereerde chocolade op het zandkoekje alvorens de chocoladereep te plaatsen.
- Plaats op de chocoladereep een dun, glanzend plaatje **Belcolade Selection Noir Intense Cacao-Trace** en een licht geblancheerde en licht geroosterde IGP Piemonte hazelnoot.



Het is een koekje dat me inspireerde om het bergachtige karakter van deze regio van Piemonte te weerspiegelen. Stenen zijn erg aanwezig, soms door mensenhanden uitgehouwen, vaak ruw en zo breekbaar als klei. Dit recept is kruimelig van buiten en zacht van binnen. - Jonathan Mougel



Cookies

Hoeveelheid: voor ongeveer 25 cookies (80 mm diameter)

COOKIEDEEG

Zachte boter	225 g
Suiker	181 g
Lichtbruine suiker	91 g
Bruine suiker	91 g
Eieren	100 g
Bloem	400 g
Bakpoeder	4 g
Zout	5 g
Vanillestokje	1/2 st.
Vanille-extract	5 g

Maak de boter zacht met de mixer. Voeg alle suiker toe en meng goed. Voeg de eieren, de bloem en het bakpoeder toe. Voeg dan het vanillestokje en het vanille-extract toe. Spreid uit tussen twee vellen bakpapier op een dikte van 4 mm. Bewaar in de diepvries om het snijden te vergemakkelijken.

PIEMONTE PRALINÉ INZETSTUK

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

Plaats inox cirkels met een diameter van 50 mm op een bakplaat voorzien van bakpapier (of gebruik een ronde siliconen inzet met een diameter van 50 mm). Meng de **PatisFrance Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62%** en de fleur de sel. Giet 14 g in de cirkels. Leg er de gehalveerde en licht geroosterde hazelnoten op. Voeg drops **Belcolade Origins Noir Papua New Guinea 73% Bio Cacao-Trace** toe. Plaats in de diepvries.

OPBOUW EN AFWERKING

- Steek schijfjes met een diameter van 65 mm uit het zeer koude of diepgevroren cookiedeeg.
- Plaats op een bakplaat voorzien van bakpapier.
- Plaats taartcirkels met een diameter van 85 mm rond de schijfjes cookiedeeg van 65 mm.
- Laat het deeg op kamertemperatuur komen en verwarm de oven voor op 170°C.
- Plaats het Piemonte praliné inzetstuk in het midden van het cookiedeeg en plaats onmiddellijk in de oven.
- Bak op 170°C gedurende +/- 10 minuten op 70% ventilatorsnelheid.
- Laat afkoelen op de bakplaat.



Het prachtige Cortemillia is mijn favoriete deel van deze Italiaanse rondreis. De lokale bevolking noemt het de oorsprong van de Piemontese hazelnoot. Deze stad, bijna endemisch, vertederend en exotisch, zorgde ervoor dat ik de Paris-Brest wilde heruitvinden. Paris-Cortemilia is rond, subtiel en zoet. - Jonathan Mougel

Paris-Cortemillia

Hoeveelheid: voor 18 stuks

PÂTE À CHOUX

Melk	130 g
Water	130 g
Boter	115 g
Zout	4 g
Suiker	3 g
T55 bloem	150 g
Eieren	270 g

Breng de melk, het water, de boter, het zout en de suiker aan de kook. Voeg de bloem toe. Laat drogen. Voeg geleidelijk de eieren toe. Spuit kroontjes met een diameter van 65 mm. Maak fijnere en kleinere kroontjes dan de vorige kroon. (Deze worden later bedekt met pure praliné).

HAZELNOOTCRUMBLE, FLEUR DE SEL EN GERASPT HAZELNOTEN

Boter	200 g
Lichtbruine suiker	80 g
Bloem	259 g
PatisFrance Noisettes Râpées Brutes	30 g
Fleur de sel	2 g
Rauwe geraspte hazelnoten	Q.S.

Meng alle ingrediënten tegelijk (behalve de geraspte hazelnoten). Uitrollen tot 1 mm dik (ongeveer 40 x 60 cm). Plaats in de diepvries. Steek ringen van 65 mm diameter uit. Plaats op de pâte à choux ringen. Bestrooi met rauwe hazelnoten. Bak op 160°C gedurende ongeveer 30 minuten in een heteluchtoven.

HAZELNOOTCRÈME (+/- 70 G PER TAART)

Melk	800 g
Vanillestokje	1 st.
PatisFrance Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62%	160 g
Lichtbruine suiker	120 g
Pectine NH	10 g
Eigeel	150 g
Maïzena®	48 g
Boter	70 g

Infuseer de vanille en de **PatisFrance Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62%** in de kokende melk en meng. Meng de lichtbruine suiker met de pectine. Voeg dit toe aan de voorgaande bereiding en laat koken. Blancheer het eigeel en meng met de Maïzena®. Voeg eveneens toe aan de voorgaande bereiding en laat de banketbakkersroom koken. Voeg als laatste de boter toe terwijl de banketbakkersroom nog warm is. Meng en giet op huishoudfolie om heel snel af te koelen. Zodra afgekoeld, mengen voor gebruik.

OPBOUW EN AFWERKING

- Vul het kleine kroontje van pâte à choux met **PatisFrance Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62%**.
- Snijd de grote kroon van pâte à choux doormidden.
- Meng de hazelnootcrème mooi glad en vul een spuitzak met een De Buyer® Geo spuitmond.
- Spuit de hazelnootcrème op de bodem van de opengesneden kroon.
- Plaats het kleine kroontje gevuld met pure praliné bovenop de hazelnootcrème, in de grote kroon.
- Spuit met een rechthoekige spuitzak de zijkant en de binnenkant van de Paris-Cortemillia.
- Strooi wat praliné op de bovenkant van het kroontje en sluit met de bovenkant van de doorsgesneden kroon.
- Bestrooi met een mengsel van vanillepoeder en poedersuiker.



Amandel zeevruchten

Hoeveelheid: voor 10 vormen

MARCONA AMANDELPRALINÉ

Belcolade Selection Amber Cacao-Trace	200 g
Belcolade Cacaoboter Cacao-Trace CB1	60 g
PatisFrance Collection Praliné Amande Marcona 70%	1000 g

Meng de **PatisFrance Praliné Collection Amande Marcona 70%** met **Belcolade Selection Amber Cacao-Trace** en **Belcolade Cacaoboter Cacao-Trace CB1**. Verwarm het mengsel tot 40°C. Tempereer tot 24-26°C.

OPBOUW EN AFWERKING

- Mouleer de vormen met getempereerde **Belcolade Selection Amber Cacao-Trace** en/of **Belcolade Selection Noir Cacao-Trace** chocolade.
- Laat een uur uitkristalliseren bij 16°C met een relatieve vochtigheid van max. 60%.
- Vul de vormen met de Marcona amandelpraliné
- Plaats de vormen gedurende 5 minuten op 4°C.
- Sluit indien mogelijk de vormen met getempereerde **Belcolade Selection Amber Cacao-Trace** of **Belcolade Selection Noir Cacao-Trace** chocolade.
- Ontvorm indien mogelijk.
- Bewaren bij 16°C met een relatieve vochtigheid van max. 60%.



Barcelonette

Hoeveelheid: voor ongeveer 80 klassieke halve bolvormige snoepjes

KROKANTE AMANDELPRALINÉ

PatisFrance Praliné Collection Amande Marcona 70%	780 g
Belcolade Selection Lait Cacao-Trace	150 g
Belcolade Cacaoboter Cacao-Trace CB1	50 g
PatisFrance Crousticrep blond	80 g
Vanillestokje	1 st.

Maak de **PatisFrance Praliné Collection Amande Marcona 70%** zacht en voeg de getempereerde **Belcolade Selection Lait Cacao-Trace** en de **Belcolade Cacaoboter Cacao-Trace CB1** op 40°C toe. Voeg het vanillestokje en de **PatisFrance Crousticrep Blond** toe. Tempereer tot 23°C. Giet in vormen, gemouleerd met **Belcolade Selection Lait Cacao-Trace**.

AMANDEL-CITROEN-VANILLE ZANDKOEKJE

(2 KADERS 230 X 400 X 2 MM)

Boter	151 g
Bloedsuiker	107 g
Bloem	252 g
PatisFrance Amandes Râpées	40 g
Citroenzeste	1 st.
Fleur de sel	3 g
Eieren	50 g
Vanillestokje	1 st.

Meng alle ingrediënten en rol ze uit op een plaat op een dikte van 2 mm. Laat 2 uur rusten in de koelkast. Steek schijven met een diameter van 25 mm uit. Bak ongeveer 10 minuten op 160°C.

SPIUTCHOCOLADE VOOR AFWERKING

Belcolade Selection Noir Suprême Cacao-Trace	100 g
Belcolade Cacaoboter Cacao-Trace CB1	100 g

Smelt de **Belcolade Selection Noir Suprême Cacao-Trace** en de **Belcolade Cacaoboter Cacao-Trace CB1** op 40°C. Tempereer tot 30°C.

OPBOUW EN AFWERKING

- Mouleer halve bolvormen met **Belcolade Selection Lait Cacao-Trace**.
- Vul de vorm, na kristallisatie, tot 2/3 met krokante amandelpraliné. Leg er dan het afgekoelde zandkoekje op.
- Voeg er wat extra krokante amandelpraliné aan toe om de praline af te werken.
- Laat kristalliseren op 16°C gedurende 4 uur alvorens af te sluiten.
- Laat opnieuw 8 uur kristalliseren op 16°C alvorens te ontvormen.
- Tempereer de spuitchocolade tot 30°C en spuit de pralines op lage druk voor een contrasterend effect.
- Laat opnieuw kristalliseren.



Rosacee

Hoeveelheid: voor 16 individuele taartjes

PÂTE SUCRÉE

Boter	150 g
Zout	3.5 g
PatisFrance Amandes Râpées	75 g
Poedersuiker	75 g
Eieren	82 g
T55 bloem	400 g

Snijd de boter in regelmatige blokjes en breng alle ingrediënten samen zonder ze te veel te mengen. Rol het deeg uit tot een dikte van 2 mm. Snijd stroken van 22,5 x 2 cm om de taart te bekleden. Snijd een amandelbodem uit en plaats deze in de gewenste vorm als bodem van het gebakje.

AMANDELCRÈME

Romige boter	60 g
Suiker	60 g
PatisFrance Amandes Râpées	60 g
Eieren	60 g
Vanille-extract	5 g

Meng de boter, de suiker, de eieren en vervolgens het geroosterde **PatisFrance Amandes Râpées**. Voeg het vanille-extract toe. Spuit 15 g per taartbodem.

PEREN MET VANILLE

Verse Doyenne peren	480 g
Vanillestokje	1 st.
Citroen	Q.S.

Schil de peren en verwijder het klokhuis. Giet een beetje citroensap over de peren en snijd ze dan in blokjes van 1 cm. Voeg de uitgeschrapte vanille toe. Leg 30 g peren op de amandelcrème en bak op 172°C gedurende +/- 14 minuten.

ROMIGE MARCONA AMANDELPRALINÉ CRÈMEUX (25 G PER TAARTJE)

Verse room 35% v.g	100 g
Melk	47,5 g
Water	47,5 g
Pectine NH	1 g
Gelatinepoeder	2 g
Water	12 g

PatisFrance Praliné Collection Amande Marcona 70% 320 g

Week het gelatinepoeder in het water gedurende 10 minuten. Breng de room, de melk en het water aan de kook. Voeg de pectine toe en laat 1 minuut koken. Voeg de geweekte gelatinemassa toe en giet over de **PatisFrance Praliné Collection Amande Marcona 70%** en meng. Laat afkoelen tot 4°C.

VANILLE EN VERSE KAAS CRÈME

Melk	200 g
Vanillestokje	1 st.
Lichtbruine suiker	30 g
Pectine NH	2 g
Eigeel	40 g
Maizena®	20 g
Verse kaas 0%	90 g
Verse room 35% v.g.	150 g

Kook de eerste 6 ingrediënten tot een banketbakkersroom. Zorg ervoor dat je de bruine suiker en de pectine met de hete melk mengt. Laat snel afkoelen. Meng en voeg dan de verse kaas en de room toe.

OPBOUW EN AFWERKING

- Bak de taartjes met de amandelcrème en de peren op 172°C gedurende 14 tot 16 minuten.
- Spuut hierop na het afkoelen de amandelpraliné crèmeux en leg er een bolletje van ongeveer 8 g pure **PatisFrance Praliné Collection Amande Marcona 70%** op.
- Spuut er lijntjes vanille en verse kaas crème op met een kleine St Honoré spuitmond. Strijk de randen glad met een spatel.
- Versier met lijntjes **PatisFrance Praliné Collection Amande Marcona 70%** en bestrooi met stukjes Marcona amandel en vanillepoeder.



BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

www.puratos.be

Puratos Belux
Industrialaan 25
1702 Groot-Bijgaarden
België

info@puratos.be

