



C A K E

I N S P I R A T I O N

puratos
Food Innovation for Good

Tables des matières

INTRODUCTION	2
TEGRAL 4EVER CAKE	3
TEGRAL SATIN CREME CAKE SUPREME	5
AMÉLIORANT POUR CAKE : ACTI-FRESH.....	7
MIMETIC INCORPORATION	9
RECETTES	11
La simplicité gourmande : cake en plaque	13
Pâtisseries fines : cakes façon tartelettes	27
Idées gourmandes à emporter	37
Un classique de caractère : le cake façon kouglof	51
Pour les fins gourmets	57
Se régaler sainement	69
FAITES VIVRE LE CONCEPT	73

*Every patisserie
creation has a
story to tell*

Bienvenue dans l'univers du cake

Derrière chaque pâtisserie se cache une histoire — un passé de tradition, de goût et d'innovation. Et le cake ? Il raconte une histoire à la fois européenne et américaine.

En Europe, l'histoire commence avec le quatre-quarts, un cake qui doit son nom à sa recette : quatre parts égales de farine, de sucre, d'œufs et de beurre. Une ode à la simplicité et à l'équilibre, apprécié pour sa saveur pure et son caractère artisanal. Pendant des générations, il a été préparé dans les boulangeries de village et les cuisines familiales, toujours avec une touche personnelle.

De l'autre côté de l'océan, un autre chapitre est né : le cake à l'huile. En Amérique, l'huile a remplacé le beurre, donnant une texture plus légère et une mie plus moelleuse. Cette variante a ouvert la voie aux muffins, cupcakes et autres cakes moelleux — faciles à réaliser, délicieux à savourer.

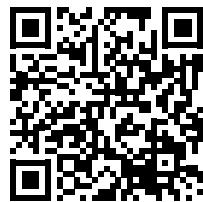
Aujourd'hui, le cake reste l'une des créations les plus polyvalentes de la pâtisserie. Du petit-déjeuner à la pause sucrée, de la gourmandise au café au dessert festif — le cake s'adapte à chaque moment de la journée. Jouez avec les garnitures et les toppings pour adapter votre assortiment aux saisons : agrumes au printemps, fruits rouges en été, pommes en automne ou chocolat en hiver. Côté formes, le cake offre une liberté totale — des muffins aux cakes en couronne, en passant par les tartelettes.

Les consommateurs recherchent aujourd'hui à la fois des saveurs familiaires et la surprise. Selon les tendances Taste Tomorrow*, ils redécouvrent le charme de la pâtisserie classique — des gâteaux qui réconfortent, qui respirent l'authenticité tout en laissant place à l'innovation. Le cake s'inscrit parfaitement dans cette dynamique : familier par son concept, mais infiniment varié dans ses saveurs et ses finitions. Laissez-vous inspirer par des recettes, des applications et des tendances — et découvrez comment le cake, dans toute sa simplicité, raconte une histoire qui continue de séduire.



* Taste Tomorrow Belgique, 2025 — la plus grande étude mondiale auprès des consommateurs dans les secteurs de la boulangerie, de la pâtisserie et du chocolat, menée par Puratos.

TEGRAL 4 EVER CAKE



Un goût inoubliable, for ever

Mélange complet pour la recette classique du quatre-quarts, à base de beurre, de margarine ou de Mimetic.



Plus de volume pour une belle apparence et une texture légère.



Mie et croûte traditionnelles comme un authentique quatre-quarts.



Texture douce et fondante avec une subtile note de beurre.



Tenue optimale, idéale pour les inclusions et garnitures sans perte de structure.



Une fraîcheur prolongée assure une durée de conservation plus longue de vos produits, ce qui permet de les vendre plus longtemps et de réduire le gaspillage alimentaire.



Facile à utiliser, simple à travailler.



Goût unique grâce à l'ajout de levain.

Code produit : 4103520
Emballage : Sac de 15 kg
Durée de conservation : 9 mois



Recette de base



INGRÉDIENTS

Appareil à cake	g
Tegral 4Ever Cake	1 000 g
Mimetic Incorporation	500 g
Oeufs	500 g

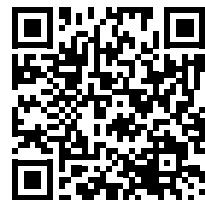
PRÉPARATION

Appareil à cake

Ramollir le **Mimetic Incorporation**. Mélangez tous les ingrédients pendant 4 minutes à vitesse moyenne avec la feuille. Remplissez le moule souhaité. Faites cuire à 180 °C pendant environ 35–40 minutes, clé de vapeur fermée.

Astuce : versez d'abord les ingrédients liquides dans la cuve, puis ajoutez le reste — cela évite les résidus de mélange au fond.

TEGRAL SATIN CREME CAKE SUPREME



Doux comme le satin, fort en flexibilité

**Mélange complet pour cakes
moelleux à base d'huile.**



Polyvalent, adapté à une large gamme de produits finis.



Une fraîcheur prolongée assure une durée de conservation plus longue de vos produits, ce qui permet de les vendre plus longtemps et de réduire le gaspillage alimentaire.



Tenue optimale, idéale pour les inclusions et les garnitures sans perte de structure.



Saveur raffinée, chaque bouchée offre une expérience douce et savoureuse.



Qualité supérieure garantie, des résultats fiables à chaque utilisation.



Facile à utiliser, simple à travailler.

Code produit : 4103774
Emballage : Sac de 15 kg
Durée de conservation : 9 mois



TEGRAL SATIN CREME CAKE BELGIAN CHOCOLATE



**Mélange complet pour cakes
moelleux au chocolat, à base
d'huile, avec de vrais morceaux de
chocolat et du cacao en poudre.**

Code produit : 4020578
Emballage : Sac de 15 kg
Durée de conservation : 9 mois

Recette de base



INGRÉDIENTS

Appareil à cake

Tegral Satin Creme Cake Supreme	1 000 g
Œufs	500 g
Huile	300 g
Eau	225 g

PRÉPARATION

Appareil à cake

Mélangez tous les ingrédients pendant 4 minutes à vitesse moyenne avec la feuille. Remplissez le moule souhaité et faites cuire à 190 °C pendant environ 35–40 minutes, clé de vapeur fermée.

Astuce : versez d'abord les ingrédients liquides dans la cuve, puis ajoutez le reste — cela évite les résidus de mélange au fond.

NOUVEAU

Nos mélanges pour
cakes enrichis avec
la technologie
Acti

ACTI-FRESH

Une fraîcheur qui dure
Moins de gaspillage, plus de clients satisfaits

Ce qui compte vraiment pour les consommateurs

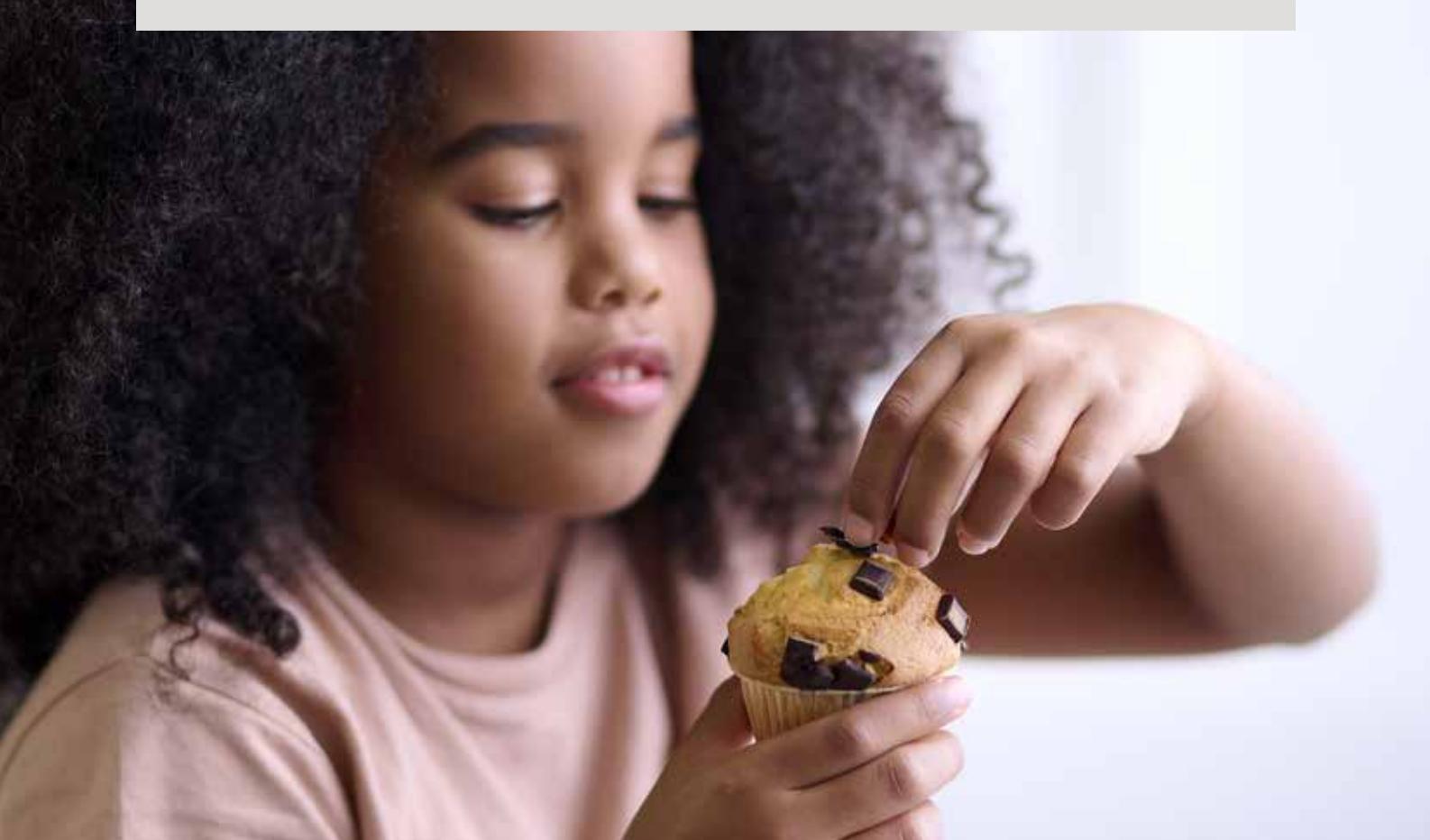
Selon l'étude Taste Tomorrow*, les consommateurs belges de pâtisserie basent principalement leur choix sur :

- 1 Le prix**
- 2 Le Goût**
- 3 La fraîcheur**

Et la fraîcheur n'est pas seulement un critère de sélection — **41 % des consommateurs belges sont prêts à payer davantage pour la fraîcheur.** C'est précisément cette fraîcheur que nous élevons à un niveau supérieur grâce à notre **améliorant pour cakes Acti-Fresh.**



sont prêts à payer plus
pour la fraîcheur



* Taste Tomorrow Belgique, 2025 — la plus grande étude mondiale auprès des consommateurs dans les secteurs de la boulangerie, de la pâtisserie et du chocolat, menée par Puratos.

Qu'est-ce qu'Acti-Fresh ?

Un améliorant pour cakes qui prolonge la fraîcheur des cakes d'un tiers, voire jusqu'à la moitié de leur durée de conservation initiale** !



Durée de conservation prolongée, moins de gaspillage

Vos produits restent commercialisables plus longtemps, ce qui réduit les pertes et améliore les marges.



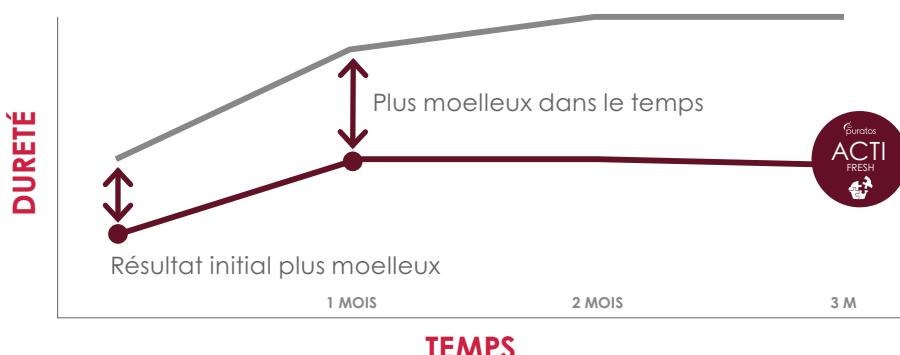
Qualité constante, satisfaction client accrue

Les cakes conservent leur texture fondante et moelleuse ainsi que leur fraîcheur – même après congélation ou plusieurs jours en vitrine.



La même recette de confiance

Acti-Fresh est déjà intégré dans le mélange à cake : vous pâtissez comme d'habitude, avec en prime une fraîcheur renforcée.



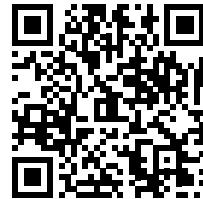
Ensemble contre le gaspillage alimentaire

La fraîcheur n'est pas seulement un gage de qualité, c'est aussi un levier de durabilité. Avec Acti-Fresh, pâtissez plus intelligemment, plus frais et avec moins de gaspillage.



** selon la recette et l'emballage

MIMETIC INCORPORATION



Qu'est-ce que Mimetic ?

Mimetic est une matière grasse végétale de haute qualité qui se rapproche du goût et de la texture du beurre, avec des avantages supplémentaires en termes de travail, de fraîcheur et de rentabilité — idéale pour la viennoiserie, la pâte feuilletée et la pâtisserie.

Pourquoi choisir Mimetic Incorporation dans les cakes ?



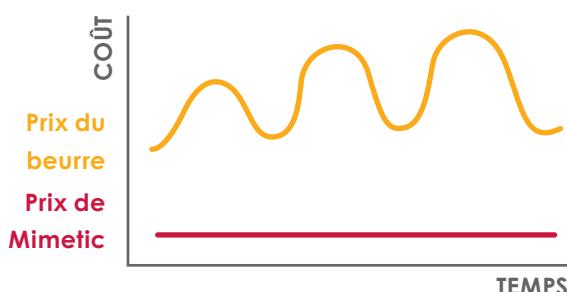
Remplacement complet du beurre

Mimetic peut remplacer le beurre en proportion 1:1 dans toutes les applications à matière grasse incorporée. Cela offre une solution directe et simple pour ceux qui souhaitent passer à une alternative rentable et/ou végétale, sans compromis sur le goût ni la texture.



Coût stable

Plus économique à l'usage, avec moins de pertes lors du travail et un prix stable.



Combinaison flexible avec le beurre

Grâce à des proportions de mélange telles que 50/50, 60/40 ou 80/20 entre Mimetic Incorporation et le beurre, vous conservez le goût artisanal tout en réduisant les coûts. Vous restez fidèle à la recette traditionnelle, tout en bénéficiant d'une meilleure stabilité des prix.



Qualité constante

Performance fiable, insensible aux variations de température et aux effets saisonniers en atelier. Pas de résultats fluctuants — toujours la même qualité.



Fraîcheur prolongée

Les cakes restent moelleux, fondants et frais plus longtemps.

Code produit : 4004006
Emballage : Boîte de 10 kg
Durée de conservation : 6 mois





RECETTES









LA SIMPLICITÉ GOURMANDE CAKE EN PLAQUE

Granola croustillant

G&S Decor Multi Seeds
Multi Flakes

**Fourrage myrtille**

Topfil Wild Blueberry
Pieces 70%

**Pâte sablée**

Tegral Patacrouf Mimetic Incorporation



GRANOLA – YAOURT GREC

COMPOSITION

1. Pâte sablée
2. Appareil à cake au yaourt grec
3. Fourrage myrtille
4. Granola croustillant

INGRÉDIENTS

Pâte sablée	g
Tegral Patacrout	1 000 g
Mimetic Incorporation	400 g
Cœufs	100 g
Poudre à lever	5 g

Appareil à cake au yaourt grec	g
Tegral Satin Creme Cake Supreme	1 350 g
Cœufs	440 g
Huile de colza	70 g
Lait entier	60 g
Yaourt grec 10%	550 g

Fourrage myrtille	g
Topfil Wild Blueberry Pieces 70%	400 g
Framboises congélées	650 g

Granola croustillant	g
G&S Decor Multi Seeds Multi Flakes	500 g
Noisettes hachées torréfiées	75 g
Noix de pécan	75 g
Bâtonnets d'amande	100 g
Cannelle	5 g
Miel	200 g
Huile de colza	75 g

PRÉPARATION

Pâte sablée

Mélez tous les ingrédients avec la feuille jusqu'à obtenir une pâte sablée. Abaissez la pâte à 3 mm d'épaisseur.

Appareil à cake au yaourt grec

Mélez tous les ingrédients avec la feuille à vitesse moyenne pendant 4 minutes.

Astuce : versez d'abord les ingrédients liquides dans la cuve, puis ajoutez le reste - cela évite les résidus de mélange au fond.

Fourrage myrtille

Prêt à l'emploi.

Granola croustillant

Hachez finement les noix de pécan. Mélez tous les ingrédients secs ensemble. Mélez le miel avec l'huile, puis ajoutez-les aux ingrédients secs et mélez le tout jusqu'à obtenir un streusel grossier.

MONTAGE

Chemisez une plaque de cuisson de 60 × 40 cm avec du papier sulfurisé. Déposez au fond une abaisse de pâte sablée (1). Répartissez dessus 2 400 g d'appareil à cake au yaourt (2). À mi-hauteur, pochez de fines bandes de 400 g de fourrage myrtille (3) dans l'appareil à cake. Parsemez de 650 g de framboises. Saupoudrez uniformément le granola croustillant (4) sur la surface. Faites cuire 40–45 minutes à 180 °C, clé de vapeur fermée. Laissez refroidir complètement, puis découpez le cake en plaque à la taille souhaitée.

**Fourrage
cheesecake**

Deli Cheesecake



Fourrage fraise

Topfil Finest Strawberry
Pieces 70%



FRAISE - CHEESECAKE

COMPOSITION

1. Pâte sablée
2. Appareil à cake
3. Fourrage cheesecake
4. Fourrage fraise
5. Crumble

INGRÉDIENTS

Pâte sablée	g
Tegral Patacrout	1 000 g
Mimetic Incorporation	400 g
Cœufs	100 g
Poudre à lever	10 g

Appareil à cake	g
Tegral 4Ever Cake	1 250 g
Mimetic Incorporation	625 g
Cœufs	625 g

Fourrage cheesecake	g
Deli Cheesecake	800 g

Fourrage fraise	g
Topfil Finest Strawberry Pieces 70%	1 200 g

Crumble	g
Tegral 4Ever Cake	450 g
Mimetic Incorporation	150 g

PRÉPARATION

Pâte sablée

Mélangez tous les ingrédients avec la feuille jusqu'à obtenir une pâte sablée. Abaissez la pâte à 3 mm d'épaisseur.

Appareil à cake

Ramollir le **Mimetic Incorporation**. Mélangez tous les ingrédients pendant 4 minutes à vitesse moyenne avec la feuille.

Astuce : versez d'abord les ingrédients liquides dans la cuve, puis ajoutez le reste - cela évite les résidus de mélange au fond.

Fourrage cheesecake

Prêt à l'emploi.

Fourrage fraise

Prêt à l'emploi.

Crumble

Mélangez les deux ingrédients avec la feuille jusqu'à obtenir un crumble. Placez au congélateur afin de faciliter son utilisation ultérieure.

ASTUCE

Découvrez d'autres associations de saveurs avec les fourrages aux fruits prêts à l'emploi de nos gammes **Topfil** et **Topfil Finest**. Aromatisez facilement votre appareil à cake avec nos gammes **Classic** et **Summum**, qui vous offrent un large éventail de saveurs.



MONTAGE

Chemisez une plaque de cuisson de 60 x 40 cm avec du papier sulfurisé. Déposez au fond une abaisse de pâte sablée (1).

Repartissez dessus 2 500 g d'appareil à cake (2).

À mi-hauteur, pochez des bandes de fourrage cheesecake (3) dans l'appareil à cake.

Entre ces bandes, pochez le fourrage fraise (4).

Saupoudrez la surface de 600 g de crumble (5).

Faites cuire environ 50 minutes à 180 °C, clé de vapeur fermée.

Laissez refroidir complètement, puis découpez le cake en plaque à la taille souhaitée.

**Appareil à cake
chocolat**

Coulis caramel salé

Tegral Satin Creme Cake
Belgian Chocolate

Deli Salted Caramel



CHOCOLAT-CACAHUÈTE-CARAMEL

COMPOSITION

1. Pâte sablée
2. Appareil à cake
3. Appareil à cake chocolat
4. Crunch cacahuète
5. Coulis caramel salé

INGRÉDIENTS

Pâte sablée	g
Tegral Patacrout	1 000 g
Mimetic Incorporation	400 g
Cœufs	100 g
Poudre à lever	5 g

Appareil à cake	g
Tegral Satin Creme Cake Supreme	2 000 g
Cœufs	700 g
Huile de colza	600 g
Eau	450 g

Appareil à cake chocolat	g
Tegral Satin Creme Cake Belgian Chocolate	500 g
Cœufs	175 g
Huile de colza	150 g
Crème 35% m.g.	200 g

Crunch cacahuète	g
Cacahuètes	250 g
Sucre	75 g
Blancs d'œufs	25 g

Coulis caramel salé	g
Sucre fondant	200 g
Deli Salted Caramel	300 g

PRÉPARATION

Pâte sablée

Mélangez tous les ingrédients avec la feuille jusqu'à obtenir une pâte sablée. Abaissez la pâte à 3 mm d'épaisseur.

Appareil à cake

Mélangez tous les ingrédients avec la feuille à vitesse moyenne pendant 4 minutes.

Astuce : versez d'abord les ingrédients liquides dans la cuve, puis ajoutez le reste - cela évite les résidus de mélange au fond.

Appareil à cake chocolat

Mélangez tous les ingrédients avec la feuille pendant 4 minutes à vitesse moyenne.

Crunch cacahuète

Mélangez tous les ingrédients jusqu'à ce que le sucre enrobe uniformément les cacahuètes.

Coulis caramel salé

Chaudez le sucre fondant à 45 °C et incorporez le Deli Salted Caramel.

MONTAGE

Chemisez une plaque de cuisson de 60 × 40 cm avec du papier sulfurisé. Déposez au fond une abaisse de pâte sablée (1). Répartissez dessus 1 500 g d'appareil à cake (2). À mi-hauteur de l'appareil nature, pochez des bandes de 1 000 g d'appareil à cake chocolat (3). Saupoudrez 350 g de crunch cacahuète (4) sur la surface. Faites cuire 40–45 minutes à 180 °C, clé de vapeur fermée. Laissez refroidir presque complètement puis pochez le coulis caramel salé (5) sur le cake en plaque. Laissez refroidir entièrement et découpez la plaque aux dimensions souhaitées.

Pâte sablée

Tegral Patracrout

Mimetic Incorporation



R H U B A R B E

COMPOSITION

1. Pâte sablée
2. Appareil à cake
3. Rhubarbre
4. Décor pâte sablée

INGRÉDIENTS

Pâte sablée	g
Tegral Patacrout	1 500 g
Mimetic Incorporation	600 g
Cœufs	150 g
Poudre à lever	7 g

Appareil à cake	g
Tegral Satin Creme Cake Supreme	2 000 g
Cœufs	700 g
Huile de colza	600 g
Eau	450 g

Rhubarbre	g
Rhubarbre en morceaux (surgelée)	1 000 g

Décor pâte sablée	g
Pâte sablée (1)	600 g

PRÉPARATION

Pâte sablée

Mélangez tous les ingrédients avec la feuille jusqu'à obtenir une pâte sablée. Abaissez la pâte à 3 mm d'épaisseur.

Appareil à cake

Mélangez tous les ingrédients avec la feuille à vitesse moyenne pendant 4 minutes.

Astuce : versez d'abord les ingrédients liquides dans la cuve, puis ajoutez le reste - cela évite les résidus de mélange au fond.

Rhubarbre

Prêt à l'emploi.

Décor pâte sablée

Abaissez la pâte sablée à 3 mm et découpez en carrés de 2 x 2 cm à l'aide d'un emporte-pièce. Placez au congélateur afin de faciliter le travail.

MONTAGE

Chemisez une plaque de cuisson de 60 x 40 cm avec du papier sulfurisé. Déposez au fond une abaisse de pâte sablée (1). Répartissez dessus 2 200 g d'appareil à cake (2). Parsemez la surface de 1 000 g de rhubarbe (3). Réparissez uniformément les morceaux de décor pâte sablée congelés (4) et saupoudrez généreusement de sucre glace (\pm 100 g). Faites cuire environ 50 minutes à 180 °C, clé de vapeur fermée. Laissez refroidir complètement, puis découpez le cake en plaque à la taille souhaitée.

Fourrage mangue

Topfil Finest
Mango Cubes 70%



MANGUE - PÊCHE

COMPOSITION

1. Pâte sablée
2. Appareil à cake
3. Fourrage mangue
4. Dés de pêche
5. Pâte à cobbler

INGRÉDIENTS

Pâte sablée	g
Tegral Patacrout	1 000 g
Mimetic Incorporation	400 g
Oeufs	100 g
Poudre à lever	5 g

Appareil à cake	g
Tegral Satin Creme Cake Supreme	2 000 g
Oeufs	700 g
Huile de colza	600 g
Eau	450 g

Fourrage mangue	g
Topfil Finest Mango Cubes 70%	625 g

Dés de pêche	g
Dés de pêche 10 mm (surgelés)	625 g

Pâte à cobbler	g
Tegral Satin Creme Cake Supreme	450 g
Farine	180 g
Mimetic Incorporation	225 g
Lait entier	375 g
Sel	6 g

PRÉPARATION

Pâte sablée

Mélangez tous les ingrédients avec la feuille jusqu'à obtenir une pâte sablée. Abaissez la pâte à 3 mm d'épaisseur.

Appareil à cake

Mélangez tous les ingrédients avec la feuille à vitesse moyenne pendant 4 minutes.

Astuce : versez d'abord les ingrédients liquides dans la cuve, puis ajoutez le reste - cela évite les résidus de mélange au fond.

Fourrage mangue

Prêt à l'emploi.

Dés de pêche

Prêt à l'emploi.

Pâte à cobbler

Mélangez les ingrédients secs avec le **Mimetic Incorporation** froid jusqu'à obtenir une texture sableuse. Ajoutez progressivement le lait jusqu'à obtenir une pâte souple et facile à pocher.

MONTAGE

Chemisez une plaque de cuisson de 60 × 40 cm avec du papier sulfurisé. Déposez au fond une abaisse de pâte sablée (1).

Répartissez dessus 2 200 g d'appareil à cake (2).

À mi-hauteur, pochez des bandes de fourrage mangue (3) dans l'appareil à cake.

Parsemez de 625 g de dés de pêche (4).

À l'aide d'une poche munie d'une douille plate, répartissez aléatoirement 850 g de pâte à cobbler (5).

Saupoudrez de sucre toute la surface.

Faites cuire environ 50 minutes à 180 °C, clé de vapeur fermée.

Laissez refroidir complètement, puis découpez le cake en plaque à la taille souhaitée.

Appareil à cake

Classic Orange

Fourrage citron

Deli Lemon Pie



ROMARIN - CITRON

COMPOSITION

1. Pâte sablée
2. Huile de romarin
3. Appareil à cake
4. Fourrage citron

INGRÉDIENTS

Pâte sablée	g
Tegral Patacrout	1 000 g
Mimetic Incorporation	400 g
Oeufs	100 g
Poudre à lever	5 g

Huile de romarin	g
Huile d'olive	1 000 g
Romarin	25 g

Appareil à cake	g
Tegral Satin Creme Cake Supreme	1 500 g
Oeufs	525 g
Huile de romarin (2)	300 g
Huile de colza	150 g
Eau	335 g
Classic Orange	60 g

Fourrage citron	g
Deli Lemon Pie	450 g

PRÉPARATION

Pâte sablée

Mélez tous les ingrédients avec la feuille jusqu'à obtenir une pâte sablée. Abaissez la pâte à 3 mm d'épaisseur.

Huile de romarin

Chaudez l'huile d'olive à 60 °C et ajoutez-y le romarin frais. Couvrez et laissez infuser pendant 30 minutes. Filtrez l'huile pour retirer le romarin. L'huile est alors prête à l'emploi.

Appareil à cake

Mélez tous les ingrédients avec la feuille à vitesse moyenne pendant 4 minutes.

Astuce : versez d'abord les ingrédients liquides dans la cuve, puis ajoutez le reste - cela évite les résidus de mélange au fond.

Fourrage citron

Prêt à l'emploi.

MONTAGE

Chemisez une plaque de cuisson de 60 × 40 cm avec du papier sulfurisé. Déposez au fond une abaisse de pâte sablée (1). Répartissez dessus 2 500 g d'appareil à cake (3). Pochez de fines lignes de fourrage citron (4) en formant un motif losange sur l'appareil à cake. Saupoudrez généreusement de sucre glace (± 150 g). Faites cuire environ 40 minutes à 180 °C, clé de vapeur fermée. Laissez refroidir complètement, puis découpez le cake en plaque à la taille souhaitée.





PÂTISSERIES FINES
CAKE FAÇON
TARTELETTES

**Appareil
amande-rhum**

Tegral Amanda



Fourrage poire

Topfil Pear Pieces 70%



CRUMBLE POIRE-AMANDE-RHUM

COMPOSITION

1. Pâte sablée noisette
2. Appareil amande-rhum
3. Fourrage poire
4. Crumble noisette-cacao

INGRÉDIENTS

Pâte sablée noisette	g
Tegral Patacrout	2 000 g
Poudre de noisette 100%	300 g
Poudre à lever	10 g
Mimetic Incorporation	800 g
Oeufs	200 g

Appareil amande-rhum	g
Tegral Satin Creme Cake Supreme	600 g
Tegral Amanda	400 g
Oeufs	350 g
Mimetic Incorporation	300 g
Rum Saint-James 54 %	30 g

Fourrage poire	g
Topfil Pear Pieces 70%	1 750 g

Crumble noisette-cacao	g
Pâte sablée noisette (1)	1 000 g
Belcolade Poudre de Cacao Cacao-Trace CP1	40 g

PRÉPARATION

Pâte sablée noisette

Mélangez tous les ingrédients avec la feuille jusqu'à obtenir une pâte sablée. Abaissez la pâte à 3 mm d'épaisseur.

Appareil amande-rhum

Faites fondre le **Mimetic Incorporation**. Mélangez le reste des ingrédients, sauf le rhum, avec la feuille pendant 2 minutes à vitesse moyenne. Ajoutez en filet le **Mimetic Incorporation** fondu et mélangez encore 2 minutes à vitesse moyenne. Enfin, incorporez le rhum et mélangez.

Astuce : versez d'abord les ingrédients liquides dans la cuve, puis ajoutez le reste - cela évite les résidus de mélange au fond.

Fourrage poire

Prêt à l'emploi.

Crumble noisette-cacao

Mélangez brièvement les ingrédients et passez la pâte à travers un tamis grossier afin d'obtenir un crumble fin. Conservez au congélateur pour faciliter le travail.

MONTAGE

Foncez un moule à tarte de 16 cm Ø et 2,5 cm de hauteur. Pochez au fond du moule une spirale de 140 g d'appareil amande-rhum (2). Répartissez 140 g de fourrage poire (3) par-dessus. Saupoudrez 65 g de crumble noisette-cacao (4). Faites cuire 40-42 minutes à 175 °C, clé de vapeur fermée. Laissez tiédir légèrement, démoulez et laissez refroidir complètement. Enfin, saupoudrez de sucre glace ou de sucre décor.

Appareil amande-coco

Tegral Amanda



Classic Coconut



Fourrage mangue

Topfil Finest
Mango Cubes 70%



MANGUE-COCO

COMPOSITION

1. Pâte sablée coco
2. Appareil amande-coco
3. Fourrage mangue
4. Crunch coco pochable

INGRÉDIENTS

Pâte sablée coco	g
Tegral Patacrout	1 000 g
Noix de coco râpée	150 g
Poudre à lever	5 g
Mimetic Incorporation	400 g
Oeufs	100 g

Appareil amande-coco	g
Tegral Satin Creme Cake Supreme	600 g
Tegral Amanda	400 g
Oeufs	350 g
Crème 35% m.g.	200 g
Mimetic Incorporation	300 g
Classic Coconut	110 g

Fourrage mangue	g
Topfil Finest Mango Cubes 70%	1 750 g

Crunch coco pochable	g
Tegral Satin Creme Cake Supreme	300 g
Noix de coco râpée	150 g
Sucre	150 g
Blancs d'oeufs	200 g

PRÉPARATION

Pâte sablée coco

Mélez tous les ingrédients avec la feuille jusqu'à obtenir une pâte sablée. Abaissez la pâte à 3 mm d'épaisseur.

Appareil amande-coco

Faites fondre le **Mimetic Incorporation** (40 °C). Mélez le reste des ingrédients avec la feuille pendant 2 minutes à vitesse moyenne. Ajoutez en filet le **Mimetic Incorporation** fondu et mélez encore 2 minutes à vitesse moyenne.

Astuce : versez d'abord les ingrédients liquides dans la cuve, puis ajoutez le reste - cela évite les résidus de mélange au fond.

Fourrage mangue

Prêt à l'emploi.

Crunch coco pochable

Mélez les ingrédients secs et ajoutez les blancs d'œufs en filet jusqu'à obtenir une masse pochable.

MONTAGE

Foncez un moule à tarte de 16 cm Ø et 2,5 cm de hauteur. Pochez au fond du moule une spirale de 140 g d'appareil amande-coco (2). Répartissez 140 g de fourrage mangue (3) par-dessus. Pochez en spirale 55 g de crunch coco (4). Faites cuire 40–42 minutes à 175 °C, clé de vapeur fermée. Laissez tiédir légèrement, démoulez et laissez refroidir complètement. Enfin, saupoudrez de sucre glace ou de sucre décor.

Pâte sablée amande

PatisFrance
Amandes Râpées



CERISE-AMANDE

COMPOSITION

1. Pâte sablée amande
2. Appareil à cake amande
3. Fourrage cerise
4. Décor

INGRÉDIENTS

Pâte sablée amande	g
Tegral Patacrout	1 000 g
PatisFrance Amandes Râpées	100 g
Poudre à lever	5 g
Sel	2 g
Mimetic Incorporation	400 g
Cœufs	100 g

Appareil à cake amande	g
Tegral Satin Creme Cake Supreme	1 000 g
PatisFrance Amandes Râpées	300 g
Cœufs	350 g
Huile de colza	300 g
Eau	225 g
Extrait d'amande amère	15 g

Fourrage cerise	g
Cerises	1 400 g

Décor	g
Massepain 50 %	350 g
Amandes effilées	100 g

PRÉPARATION

Pâte sablée amande

Mélangez tous les ingrédients avec la feuille jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Appareil à cake amande

Ajoutez tous les ingrédients ensemble, en versant d'abord les liquides dans la cuve afin d'éviter la formation de grumeaux. Mélangez l'appareil pendant 3 à 4 minutes à vitesse moyenne.

Fourrage cerise

Prêt à l'emploi.

Décor

Abaissez le massepain à 3 mm d'épaisseur et découpez-le en petits carrés afin de pouvoir les répartir facilement sur le gâteau.

MONTAGE

Abaissez la pâte sablée amande (1) à 2,7 mm d'épaisseur. Foncez des cercles/moules de 8 cm Ø et 2 cm de hauteur. Remplissez aux 2/3 avec l'appareil à cake amande (2). Ajoutez 30 g de fourrage cerise (3). Parsemez 8 g de carrés de massepain (4) et 2 g d'amandes effilées (4). Faites cuire 30 minutes à 175 °C, clé de vapeur fermée. Laissez tiédir légèrement puis retirez les cercles ou démoulez les petits gâteaux.

Fourrage mandarine

Topfil Mandarin
Smooth 60%



MANDARINE - PÉCAN

COMPOSITION

1. Pâte sablée
2. Appareil à cake amande-cannelle
3. Fourrage mandarine
4. Crunch pécan

INGRÉDIENTS

Pâte sablée	g
Tegral Patacrout	1 000 g
PatisFrance Amandes Râpées	100 g
Mimetic Incorporation	400 g
Cœufs	100 g
Poudre à lever	5 g

Appareil à cake amande-cannelle	g
Tegral Satin Creme Cake Supreme	1 000 g
PatisFrance Amandes Râpées	300 g
Cannelle	6 g
Cœufs	350 g
Huile de colza	300 g
Eau	225 g

Fourrage mandarine	g
Topfil Mandarin Smooth 60%	1 500 g

Crunch pécan	g
Noix de pécan	400 g
Sucre	150 g
Blancs d'œufs	25 g
Fleur de sel	2 g

PRÉPARATION

Pâte sablée

Mélez tous les ingrédients avec la feuille jusqu'à obtenir une pâte sablée. Abaissez la pâte à 3 mm d'épaisseur.

Appareil à cake amande-cannelle

Réunissez tous les ingrédients en commençant par les liquides afin d'éviter la formation de grumeaux. Mélangez l'appareil pendant 3-4 minutes à vitesse moyenne.
Astuce : pour varier, la cannelle peut être remplacée par des épices spéculoos. Ajustez librement le dosage selon vos préférences.

Fourrage mandarine

Prêt à l'emploi.

Crunch pécan

Hachez grossièrement les noix de pécan et mélangez-les avec les autres ingrédients jusqu'à ce que le sucre enrobe les noix de manière homogène.

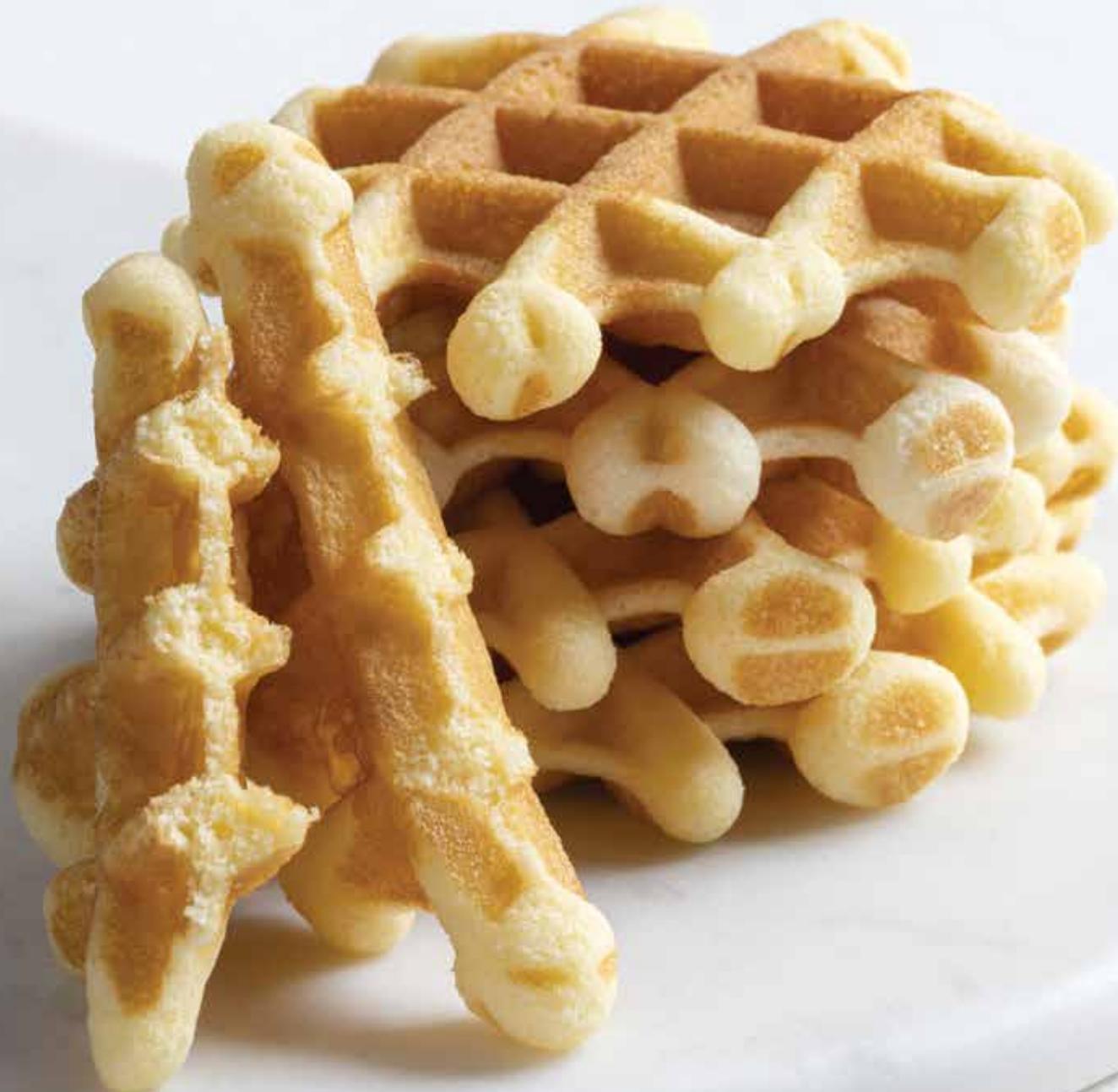
MONTAGE

Foncez un moule à tarte de 16 cm Ø et 2,5 cm de hauteur. Pochez une spirale de 165 g d'appareil à cake amande-cannelle (2) au fond du moule. Pochez dessus 5 bandes de 110 g de fourrage mandarine (3). Saupoudrez 40 g de crunch pécan (4) sur la surface. Faites cuire 38-40 minutes à 175 °C, clé de vapeur fermée. Laissez tiédir légèrement, démoulez avec précaution et laissez refroidir sur une grille. Terminez par du sucre glace ou du sucre décor.





IDÉES GOURMANDES À EMPORTER



GAUFRÉ CAKE

La gaufre cake peut être aussi bien réalisée avec **Tegral 4Ever Cake** qu'avec **Tegral Satin Crème Cake Supreme**. Avec ce dernier, vous pouvez en outre choisir de travailler à base d'huile ou de **Mimetic Incorporation**.

INGRÉDIENTS

1. TEGRAL 4EVER CAKE

Appareil à gaufre	g
Tegral 4Ever Cake	1 000 g
Mimetic Incorporation	500 g
CEufs	500 g

2. TEGRAL SATIN CREME CAKE SUPREME À BASE D'HUILE

Appareil à gaufre	g
Tegral Satin Creme Cake Supreme	1 000 g
CEufs	350 g
Huile de colza	300 g
Eau	225 g

3. TEGRAL SATIN CREME CAKE SUPREME À BASE DE MIMETIC INCORPORATION

Appareil à gaufre	g
Tegral Satin Creme Cake Supreme	1 000 g
CEufs	350 g
Mimetic Incorporation	360 g
Eau	165 g

ASTUCE

Versez d'abord les ingrédients liquides dans la cuve, puis ajoutez le reste — cela évite les résidus de mélange au fond. Ajoutez éventuellement des graines de gousse de vanille ou un extrait de vanille pour un parfum et un goût plus prononcés.

PRÉPARATION

Appareil à gaufre

Ramollir le **Mimetic Incorporation**. Mélangez tous les ingrédients pendant 4 minutes à vitesse moyenne avec la feuille. Si vous le souhaitez, vous pouvez utiliser une recette à parts égales de **Mimetic Incorporation** et du beurre.

Appareil à gaufre

Mélangez tous les ingrédients pendant 4 minutes à vitesse moyenne avec la feuille.

Appareil à gaufre

Ramollir le **Mimetic Incorporation**. Mélangez tous les ingrédients pendant 4 minutes à vitesse moyenne avec la feuille. Si vous le souhaitez, vous pouvez utiliser une recette à parts égales de **Mimetic Incorporation** et du beurre.

MONTAGE

Préchauffez le gaufrier à chaleur moyenne. Graissez légèrement le gaufrier avec un agent de démolage. À l'aide d'une poche à douille, déposez une noix de pâte et refermez le gaufrier. Faites cuire 3 minutes jusqu'à ce que la gaufre soit dorée.



MUFFIN

INGRÉDIENTS

Appareil à muffin	g
Tegral Satin Creme Cake Supreme	1 000 g
Oeufs	350 g
Huile de colza	300 g
Eau	225 g

ASTUCE

Aromatisez facilement votre appareil à muffin avec nos gammes **Classic** ou **Summum**, permettant de créer une large variété de saveurs. Ajoutez éventuellement des pépites de chocolat résistantes à la cuisson ou des noix. Après cuisson, vous pouvez injecter dans les muffins un fourrage fruité issu de notre gamme **Topfil** ou **Topfil Finest**.



PRÉPARATION

Appareil à muffin

Mélangez tous les ingrédients avec la feuille pendant 4 minutes à vitesse moyenne.

Astuce : versez d'abord les ingrédients liquides dans la cuve, puis ajoutez le reste - cela évite les résidus de mélange au fond.

MONTAGE

Remplissez les moules à muffins avec 90–100 g d'appareil à muffin. Faites cuire 28 minutes à 190 °C, clé de vapeur fermée.



MADELEINE

INGRÉDIENTS

Appareil à madeleine	g
Tegral 4Ever Cake	1 000 g
Mimetic Incorporation	250 g
Beurre	250 g
Oeufs	500 g
Trimoline	80 g
Zeste de citron	2 g

PRÉPARATION

Appareil à madeleine

Ramollir le **Mimetic Incorporation** et le beurre. Mélangez tous les ingrédients pendant 4 minutes à vitesse moyenne avec la feuille.
Astuce : versez d'abord les ingrédients liquides dans la cuve, puis ajoutez le reste - cela évite les résidus de mélange au fond.

MONTAGE

Pochez l'appareil à madeleine (1) dans des moules légèrement graissés. Remplissez aux 2/3 (25–27 g) et faites cuire 8–11 minutes dans un four à sole à 220–230 °C, clé de vapeur fermée.
Utilisation de moules métalliques : placez directement sur la sole ou sur une plaque existante pour une conduction de chaleur optimale et une meilleure pousse.
Utilisation de moules en silicone : placez sur une grille pour une diffusion de chaleur plus directe.

Fourrage framboise

Topfil Finest
Raspberry Seeds 70%



BARRE CAKE FRAMBOISE-AMANDE

COMPOSITION

1. Crumble
2. Appareil à cake
3. Fourrage framboise
4. Pralin amande

INGRÉDIENTS

Crumble	g
Tegral Satin Creme Cake Supreme	800 g
Farine	125 g
Cœufs	80 g
Mimetic Incorporation	240 g
Sel	3 g

Appareil à cake	g
Tegral Satin Creme Cake Supreme	1 200 g
Mimetic Incorporation	435 g
Cœufs	420 g
Eau	200 g

Fourrage framboise	g
Topfil Finest Raspberry Seeds 70%	900 g

Pralin amande	g
Amandes effilées	200 g
Sucre	100 g
Blancs d'œufs	20 g

PRÉPARATION

Crumble

Mélangez tous les ingrédients avec la feuille jusqu'à obtenir une texture sableuse.

Appareil à cake

Ramollir le **Mimetic Incorporation**. Mélangez tous les ingrédients avec la feuille à vitesse moyenne pendant 4 minutes.

Astuce : versez d'abord les ingrédients liquides dans la cuve, puis ajoutez le reste - cela évite les résidus de mélange au fond.

Fourrage framboise

Prêt à l'emploi.

Pralin amande

Mélangez le tout jusqu'à ce que le sucre enrobe uniformément les amandes effilées.

MONTAGE

Chemisez une plaque de cuisson (60 × 40 × 5 cm) de papier sulfurisé.

Répartissez uniformément 1 200 g de crumble (1) sur la plaque.

Étalez dessus 2 200 g d'appareil à cake (2).

Pochez des bandes diagonales de fourrage framboise (3) et saupoudrez de pralin amande (4).

Faites cuire 45 minutes à 180 °C, clé de vapeur fermée.

Laissez tiédir légèrement et démoulez.

Laissez refroidir complètement et découpez la plaque aux dimensions souhaitées.

**Crumble
chocolat**

Tegral Satin Creme Cake
Belgian Chocolate



Fourrage abricot

Topfil Finest
Apricot Pieces 70%



BARRE CAKE CHOCOLAT-ABRICOT-PÉCAN

COMPOSITION

1. Crumble chocolat
2. Appareil à cake chocolat
3. Fourrage abricot
4. Pralin pécan

INGRÉDIENTS

Crumble chocolat	g
Tegral Satin Creme Cake Belgian Chocolate	800 g
Farine	160 g
Cœufs	80 g
Mimetic Incorporation	200 g
Sel	3 g

Appareil à cake chocolat	g
Tegral Satin Creme Cake Belgian Chocolate	1 200 g
Mimetic Incorporation	435 g
Cœufs	420 g
Eau	200 g

Fourrage abricot	g
Topfil Finest Apricot Pieces 70%	900 g

Pralin pécan	g
Noix de pécan	300 g
Sucre	100 g
Blancs d'œufs	20 g

PRÉPARATION

Crumble chocolat

Mélangez tous les ingrédients avec la feuille jusqu'à obtenir une texture sableuse.

Appareil à cake chocolat

Ramollir le **Mimetic Incorporation**. Mélangez tous les ingrédients avec la feuille à vitesse moyenne pendant 4 minutes.

Astuce : versez d'abord les ingrédients liquides dans la cuve, puis ajoutez le reste - cela évite les résidus de mélange au fond.

Fourrage abricot

Prêt à l'emploi.

Pralin pécan

Hachez grossièrement les noix de pécan. Mélangez le tout jusqu'à ce que le sucre enrobe uniformément les noix de pécan.

MONTAGE

Chemisez une plaque de cuisson (60 × 40 × 5 cm) de papier sulfurisé.

Répartissez uniformément 1 200 g de crumble chocolat (1) sur la plaque.

Étalez dessus 2 200 g d'appareil à cake chocolat (2).

Pochez des bandes diagonales de fourrage abricot (3) et saupoudrez de pralin pécan (4).

Faites cuire 45 minutes à 180 °C, clé de vapeur fermée.

Laissez tiédir légèrement et démoulez.

Laissez refroidir complètement et découpez la plaque aux dimensions souhaitées.

Fourrage noisette

Carat Nuxel Hazelnut
RSG Cacao-Trace



BARRE CAKE MARBRÉ-NUXEL

COMPOSITION

1. Crumble
2. Crumble chocolat
3. Appareil à cake
4. Appareil à cake chocolat
5. Fourrage noisette

INGRÉDIENTS

Crumble	g
Tegral Satin Creme Cake Supreme	800 g
Farine	125 g
Œufs	80 g
Mimetic Incorporation	240 g
Sel	3 g

Crumble chocolat	g
Tegral Satin Creme Cake	800 g
Belgian Chocolate	
Farine	125 g
Œufs	80 g
Mimetic Incorporation	200 g
Sel	3 g

Appareil à cake	g
Tegral Satin Creme Cake Supreme	600 g
Mimetic Incorporation	220 g
Œufs	210 g
Eau	100 g

Appareil à cake chocolat	g
Tegral Satin Creme Cake	600 g
Belgian Chocolate	
Mimetic Incorporation	220 g
Œufs	210 g
Eau	100 g

Hazelnotenvulling	g
Carat Nuxel Hazelnut	600 g
RSG Cacao-Trace	

PRÉPARATION

Crumble

Mélangez tous les ingrédients avec la feuille jusqu'à obtenir une texture sableuse.

Crumble chocolat

Mélangez tous les ingrédients avec la feuille jusqu'à obtenir une texture sableuse.

Appareil à cake

Ramollir le **Mimetic Incorporation**. Mélangez tous les ingrédients avec la feuille à vitesse moyenne pendant 4 minutes.

Astuce : versez d'abord les ingrédients liquides dans la cuve, puis ajoutez le reste - cela évite les résidus de mélange au fond.

Appareil à cake chocolat

Ramollir le **Mimetic Incorporation**. Mélangez tous les ingrédients avec la feuille à vitesse moyenne pendant 4 minutes.

Astuce : versez d'abord les ingrédients liquides dans la cuve, puis ajoutez le reste - cela évite les résidus de mélange au fond.

Hazelnotenvulling

Prêt à l'emploi.

MONTAGE

Chemisez une plaque de cuisson (60 × 40 × 5 cm) de papier sulfurisé. Répartissez uniformément 600 g de crumble nature (1) et 600 g de crumble chocolat (2).

Pochez dessus, côté à côté, des bandes de 1 100 g d'appareil à cake (3) et 1 100 g d'appareil à cake chocolat (4).

Pochez des lignes diagonales de fourrage noisette(5) sur les appareils à cake.

Saupoudrez de restes de crumble nature et chocolat. Faites cuire 45 minutes à 180 °C, clé de vapeur fermée. Laissez tiédir légèrement et démoulez. Laissez refroidir complètement et découpez la plaque aux dimensions souhaitées.





UN CLASSIQUE
DE CARACTÈRE
LE CAKE
FAÇON
KOUGLOF



COURONNE FRUITS SECS - PÂTE D'AMANDE

COMPOSITION

1. Raisins au rhum
2. Appareil à cake fruits secs
3. Massepain

INGRÉDIENTS

Appareil à cake fruits secs	g
Tegral 4Ever Cake	1 500 g
Cannelle	4 g
Mimetic Incorporation	750 g
Œufs	750 g
Raisins au rhum	250 g
Écorces d'orange confites	75 g
Noisettes hachées torréfiées	200 g
Blancs d'œufs	300 g

Massepain	g
Massepain 50 %	400 g

PRÉPARATION

Raisins au rhum

Faites tremper les raisins dans l'eau tiède pendant 15 minutes, égouttez-les puis mélangez-les avec le rhum. Laissez reposer quelques minutes, idéalement une nuit.

Appareil à cake fruits secs

Ramollir le **Mimetic Incorporation** jusqu'à obtenir une consistance fluide. Tempérez les œufs. Réalisez un appareil en mélangeant avec la feuille les 4 premiers ingrédients pendant 4 minutes à vitesse moyenne. Incorporez les raisins au rhum, les écorces d'orange et les noisettes dans l'appareil. Montez les blancs d'œufs en neige ferme et incorporez-les délicatement à l'appareil souple.

Astuce : versez d'abord les ingrédients liquides dans la cuve, puis ajoutez le reste - cela évite les résidus de mélange au fond.

Massepain

Roulez 8 boudins allongés de 50 g à placer ensuite dans le moule.

MONTAGE

Beurrez des moules à couronne et saupoudrez-les d'amandes effilées. Remplissez chaque moule avec 250 g d'appareil à cake fruits secs (2). Placez un boudin de massepain (3) et complétez avec 225 g d'appareil. Faites cuire ± 45 minutes à 175–180 °C, clé de vapeur fermée. Laissez reposer 5 minutes, démoulez sur une grille en retournant les moules. Laissez refroidir complètement et terminez en saupoudrant de sucre glace.

**Fourrage
caramel salé**

Deli Salted Caramel



**Sauce
caramel salé**

Belcolade Selection
Lait 34 Cacao-Trace



COURONNE DATTES – CARAMEL SALÉ

COMPOSITION

1. Fourrage aux dattes
2. Appareil à cake
3. Appareil à cake aux dattes
4. Fourrage caramel salé
5. Sauce caramel salé

INGRÉDIENTS

Fourrage aux dattes	g
Dés de dattes séchées	600 g
Eau	900 g
Poudre à lever	50 g
<hr/>	
Appareil à cake	g
Tegral Satin Creme Cake Supreme	1 000 g
Oeufs	350 g
Huile de colza	300 g
Eau	225 g
<hr/>	
Appareil à cake aux dattes	g
Appareil à cake (2)	1 875 g
Fourrage aux dattes (1)	1 350 g
<hr/>	
Fourrage caramel salé	g
Deli Salted Caramel	400 g
<hr/>	
Sauce caramel salé	g
Crème 35% m.g.	250 g
Lait entier	250 g
Jaunes d'œufs	80 g
Belcolade Selection Lait 34 Cacao-Trace	1 000 g
Deli Salted Caramel	1 000 g

ASTUCE

Proposez la sauce caramel salé séparément, afin que les clients puissent l'ajouter chez eux et l'associer, par exemple, à de la glace vanille pour un délicieux dessert.

PRÉPARATION

Fourrage aux dattes

Portez l'eau à ébullition avec les dés de dattes séchées. Laissez cuire 5 minutes puis ajoutez la poudre à lever. Mélangez, retirez du feu et laissez refroidir.

Appareil à cake

Mélangez tous les ingrédients avec la feuille pendant 4 minutes à vitesse moyenne.

Astuce : versez d'abord les ingrédients liquides dans la cuve, puis ajoutez le reste - cela évite les résidus de mélange au fond.

Appareil à cake aux dattes

Mélangez le fourrage aux dattes (avec l'excédent de liquide) avec l'appareil à cake.

Fourrage caramel salé

Prêt à l'emploi.

Sauce caramel salé

Réalisez une anglaise avec la crème, le lait et les jaunes d'œufs, puis versez-la sur les gouttes de **Belcolade Selection Lait 34 Cacao-Trace**. Émulsionnez. Chauffez le **Deli Salted Caramel** à 40 °C et incorporez-le avec l'émulsion, également à 35–40 °C. Homogénéisez avec un mixeur plongeant

MONTAGE

Remplissez chaque moule à couronne avec 525 g d'appareil à cake aux dattes (3).

Faites cuire ± 35 minutes à 180 °C, clé de vapeur fermée.

Immédiatement après cuisson, injectez (8 points) du fourrage caramel salé (4), pendant que les cakes sont encore dans les moules. Laissez reposer 5–10 minutes et démoulez.

Laissez refroidir complètement. Terminez éventuellement avec la sauce caramel salé (5) ou proposez-la séparément.





POUR
LES FINS
GOURMETS



CITRON

COMPOSITION

1. Appareil à cake citron
2. Pralin amande
3. Sirop citron
4. Finition sucre

INGRÉDIENTS

Appareil à cake citron

	g
Tegral 4ever Cake	1 200 g
Mimetic Incorporation	600 g
Oeufs	600 g
Zeste de citron	15 g

Pralin amande

	g
Bâtonnets d'amande	300 g
Sucre	100 g
Blancs d'œufs	20 g

Sirop citron

	g
Eau	350 g
Sucre	100 g
Zestes de citron	12 g
Jus de citron	180 g

Finition sucre

	g
Sucre fondant	1 000 g
Eau	50 g

PRÉPARATION

Appareil à cake citron

Ramollir le **Mimetic Incorporation**. Mélangez tous les ingrédients, y compris les zestes de citron, avec la feuille à vitesse moyenne pendant 3 minutes.

Astuce : versez d'abord les ingrédients liquides dans la cuve, puis ajoutez le reste — cela évite les résidus de mélange au fond.

Pralin amande

Mélangez l'ensemble des ingrédients jusqu'à ce que le sucre enrobe uniformément les bâtonnets d'amande.

Sirop citron

Portez l'eau à ébullition et dissolvez-y le sucre. Ajoutez les zestes de citron ainsi que le jus de citron. Laissez refroidir et utilisez à 35–40 °C.

Finition sucre

Délayez le sucre fondant avec un peu d'eau si nécessaire. Chauffez à 60 °C afin d'appliquer une couche très fine qui durcit et se cristallise rapidement.

MONTAGE

Remplissez le moule à cake avec 300 g d'appareil citron (1).

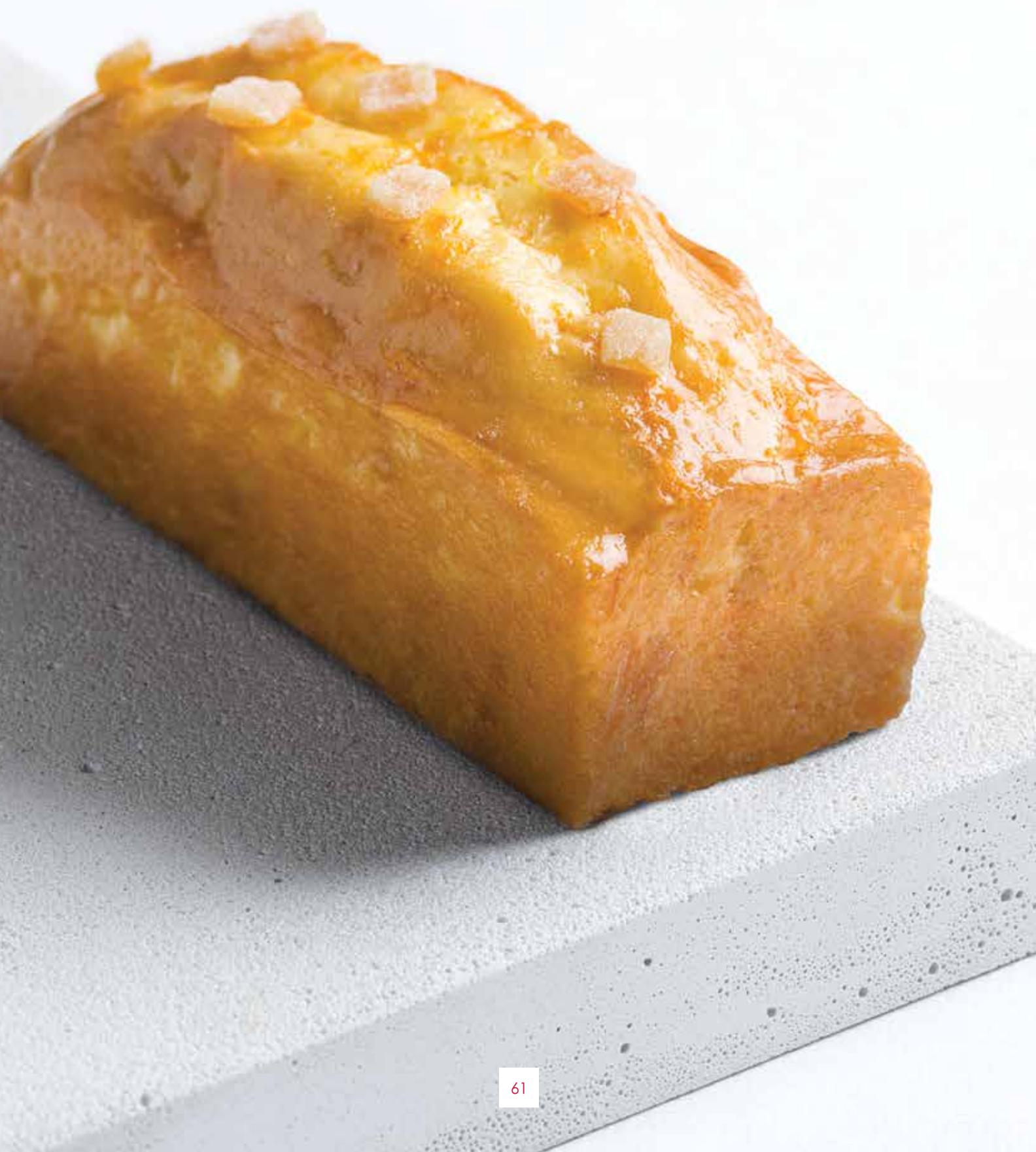
Saupoudrez de 40 g de pralin amande (2).

Faites cuire à 180 °C : 30 minutes avec la clé de vapeur fermée + 10 minutes avec la clé ouverte.

Démoulez après cuisson et laissez tiédir.

Trempez le cake dans le sirop citron chaud (3) et laissez égoutter.

Nappez avec l'**Harmony Sublimo Neutre** légèrement chauffé et laissez sécher. Badigeonnez les côtés avec la finition sucre chauffée (4) et terminez la décoration selon vos envies.



ORANGE

COMPOSITION

1. Appareil à cake orange
2. Sirop à l'orange

INGRÉDIENTS

Appareil à cake orange	g
Tegral 4ever Cake	1 200 g
Mimetic Incorporation	600 g
Cœufs	600 g
Zestes d'orange	12 g
Écorces d'orange confites	100 g

Sirop à l'orange	g
Eau	325 g
Sucre	100 g
Zestes d'orange	12 g
Jus d'orange	200 g
Jus de citron	90 g

PRÉPARATION

Appareil à cake orange

Ramollir le **Mimetic Incorporation**. Mélangez tous les ingrédients, y compris les zestes d'orange, avec la feuille à vitesse moyenne pendant 3 minutes.

Astuce : versez d'abord les ingrédients liquides dans la cuve, puis ajoutez le reste — cela évite les résidus de mélange au fond.

Sirop à l'orange

Portez l'eau à ébullition et dissolvez-y le sucre. Ajoutez les zestes d'orange ainsi que le jus d'orange et le jus de citron. Laissez refroidir et utilisez à 35–40 °C.

MONTAGE

Remplissez le moule à cake avec 300 g d'appareil à l'orange (1). Faites cuire à 180 °C : 30 minutes avec la clé de vapeur fermée + 10 minutes avec la clé ouverte. Démoulez après cuisson et laissez tiédir légèrement. Trempez le cake dans le sirop d'orange chaud (2) et laissez égoutter. Nappez avec l'**Harmony Sublimo Neutre** légèrement chauffé et laissez sécher. Terminez la décoration selon vos envies.

**Appareil à cake
chocolat**

Belcolade Selection Noir
Grains K10 Cacao-Trace



Fourrage banane

Topfil Finest Banana
Smooth 70%



**Enrobage
chocolat noir**

Belcolade Selection
Noir 55 Cacao-Trace



CHOCOLAT-BANANE

COMPOSITION

1. Appareil à cake chocolat
2. Crumble cacao
3. Fourrage banane
4. Enrobage chocolat noir

INGRÉDIENTS

Appareil à cake chocolat

	g
Tegral 4Ever Cake	1 000 g
Mimetic Incorporation	500 g
Oeufs	500 g
Crème 35% m.g.	125 g
Belcolade Selection Noir Grains K10 Cacao-Trace	175 g
Belcolade Poudre de Cacao Cacao-Trace CP1	25 g

Crumble cacao

	g
Tegral 4ever Cake	500 g
Mimetic Incorporation	200 g
PatisFrance Amandes Râpées	90 g
Belcolade Poudre de Cacao Cacao-Trace CP1	10 g

Fourrage banane

	g
Topfil Finest Banana Smooth 70%	600 g

Enrobage chocolat noir

	g
Belcolade Selection Noir 55 Cacao-Trace	1 000 g
Huile de colza	80 g
PatisFrance Crousticrep Blond	80 g

PRÉPARATION

Appareil à cake chocolat

Ramollir le **Mimetic Incorporation**. Mélangez-le avec le **Tegral 4Ever Cake** et les œufs pendant 3 minutes avec la feuille à vitesse moyenne. Portez la crème à ébullition et versez-la sur le **Belcolade Selection Noir Grains K10 et la poudre de cacao Belcolade**. Mélangez jusqu'à obtenir une ganache lisse. Incorporez-la rapidement à l'appareil à cake. Astuce : versez d'abord les ingrédients liquides dans la cuve, puis ajoutez le reste — cela évite les résidus de mélange au fond.

Crumble cacao

Mélangez tous les ingrédients avec la feuille à vitesse moyenne jusqu'à obtenir une préparation homogène. Passez-la à travers un tamis grossier pour obtenir des morceaux.

Fourrage banane

Prêt à l'emploi.

Enrobage chocolat noir

Faites fondre délicatement les gouttes de **Belcolade Selection Noir 55 Cacao-Trace** avec l'huile de colza et le **PatisFrance Crousticrep Blond** jusqu'à 40 °C. Homogénéisez et brisez la texture des biscuits à l'aide d'un mixeur plongeant. Utilisez ensuite à 30–32 °C.

MONTAGE

Remplissez le moule à cake avec 175 g d'appareil à cake chocolat (1). Creusez un sillon à l'aide d'une cuillère à café et garnissez-le de 75 g de fourrage banane (3).

Complétez avec 75 g d'appareil à cake chocolat (1).

Saupoudrez 45 g de crumble cacao (2).

Faites cuire à 180 °C : 30 minutes avec la clé de vapeur fermée + 10 minutes avec la clé ouverte.

Démoulez après cuisson et laissez refroidir.

Trempez dans l'enrobage chocolat noir (4) et saupoudrez de cacao.

**Appareil à cake
aux noix**

Summum
Noix



**Enrobage
chocolat Amber**

PatisFrance
Crousticrep Blond



Belcolade Selection
Amber 30 Cacao-Trace



NOIX-BANANE

COMPOSITION

1. Appareil à cake aux noix
2. Crumble aux noix
3. Enrobage chocolat Amber
4. Fourrage banane

INGRÉDIENTS

Appareil à cake aux noix

	g
Tegral 4Ever Cake	1 000 g
Mimetic Incorporation	500 g
Oeufs	500 g
Summum Noix	160 g
Noix	80 g

Crumble aux noix

	g
Tegral 4Ever Cake	500 g
Mimetic Incorporation	200 g
Noix	125 g
Sucre	50 g

Enrobage chocolat Amber

	g
Belcolade Selection Amber 30	1 000 g
Cacao-Trace	
Huile de colza	80 g
PatisFrance Crousticrep Blond	80 g

Fourrage banane

	g
Topfil Finest Banana Smooth 70%	600 g

PRÉPARATION

Appareil à cake aux noix

Faites légèrement griller les noix et cassez-les après refroidissement. Ramollir la **Mimetic Incorporation**. Mélangez tous les ingrédients, sauf les noix, pendant 4 minutes à vitesse moyenne avec la feuille. Enfin, ajoutez les noix grillées et concassées et mélangez brièvement.

Astuce : versez d'abord les ingrédients liquides dans la cuve, puis ajoutez le reste — cela évite les résidus de mélange au fond.

Crumble aux noix

Faites légèrement griller les noix, laissez-les refroidir puis émiettez-les. Mélangez tous les ingrédients avec la feuille à vitesse moyenne jusqu'à obtenir une pâte homogène. Passez ensuite la pâte à travers une tamis grossière pour former des morceaux.

Enrobage chocolat Amber

Faites fondre délicatement les gouttes de **Belcolade Selection Amber 30 Cacao-Trace** avec l'huile de colza et le **PatisFrance Crousticrep Blond** jusqu'à 40 °C. Homogénéisez et mixez finement les biscuits à l'aide d'un mixeur plongeant. Utilisez ensuite à 30–32 °C.

Fourrage banane

Prêt à l'emploi.

MONTAGE

Remplissez le moule à cake avec 175 g d'appareil à cake aux noix (1) et creusez un sillon sur la longueur à l'aide d'une cuillère à café. Dressez-y une bande de 75 g de fourrage à la banane (3) et complétez le moule avec 75 g d'appareil à cake aux noix (1). Saupoudrez de 40 g de crumble aux noix (2). Faites cuire à 180 °C : 30 minutes avec la clé de vapeur fermée et 10 minutes avec la clé ouverte. Démoulez après cuisson et laissez refroidir. Trempez le cake dans l'enrobage chocolat Amber (4) et saupoudrez légèrement de sucre glace. Terminez la décoration selon votre choix.

Fourrage abricot

Topfil Finest
Apricot Pieces 70%



Ganache

Belcolade Selection Noir
55 Cacao-Trace



SACHER

COMPOSITION

1. Appareil à cake Sacher
2. Fourrage abricot
3. Ganache

INGRÉDIENTS

Appareil à cake Sacher	g
Tegral 4Ever Cake	1 000 g
Mimetic Incorporation	500 g
Cœufs	500 g
Belcolade Selection Noir Grains K10 Cacao-Trace	175 g
Crème 35% m.g.	125 g
Pâte d'amande	200 g
Belcolade Selection Noir Grains K10 Cacao-Trace	175 g

Fourrage abricot	g
Topfil Finest Apricot Pieces 70%	600 g

Ganache	g
Crème 35% m.g.	720 g
Glucose	240 g
Belcolade Selection Noir 55 Cacao-Trace	1 080 g

PRÉPARATION

Appareil à cake Sacher

Ramollir le **Mimetic Incorporation**. Mélangez-le avec le **Tegral 4Ever Cake** et les œufs pendant 3 minutes avec la feuille à vitesse moyenne. Portez la crème à ébullition et versez-la sur 175 g de **Belcolade Selection Noir Grains K10** et sur la pâte d'amande. Remuez jusqu'à obtenir une ganache lisse. Incorporez rapidement à l'appareil à cake. Ajoutez ensuite les 175 g restants de **Belcolade Selection Noir Grains K10**.

Astuce : versez d'abord les ingrédients liquides dans la cuve, puis ajoutez le reste — cela évite les résidus de mélange au fond.

Fourrage abricot

Prêt à l'emploi. Mixez éventuellement brièvement pour réduire la taille des morceaux d'abricot et obtenir une meilleure répartition.

Ganache

Faites chauffer la crème avec le glucose jusqu'à ébullition. Versez sur les gouttes de **Belcolade Selection Noir 55 Cacao-Trace** et mixez au mixeur plongeant pour obtenir une émulsion. Laissez cristalliser au froid. Pour glacer les cakes, réchauffez légèrement la ganache.

MONTAGE

Remplissez le moule à cake avec 280 g d'appareil Sacher (1). Faites cuire à 180 °C : 30 minutes avec la clé de vapeur fermée + 10 minutes, clé de vapeur ouverte. Démoulez après cuisson et laissez refroidir. Coupez horizontalement en deux et garnissez de 75 g de préparation à l'abricot (2). Placez au congélateur. Lissez les 4 côtés avec la ganache (3) et laissez raffermir au réfrigérateur. Recouvrez entièrement de ganache (35–38 °C). Terminez la décoration selon vos envies.





SE RÉGALER
SAINEMENT

Appareil à cake Softgrain

Softgrain Sprouted Rye
Clean Label Belcolade Selection Noir
Grains K10 Cacao-Trace



SOFTGRAIN CAKE

INGRÉDIENTS

Appareil à cake Softgrain	g
Tegral 4Ever Cake	1 000 g
Oeufs	500 g
Huile de colza	400 g
Softgrain Sprouted Rye Clean Label	200 g
Belcolade Selection Noir Grains K10	100 g
Cacao-Trace	
Figues séchées	150 g

ASTUCE

Astuce : La même recette est parfaitement réalisable en format réduit. Beurrez légèrement un petit moule à brioche et farinez-le. Remplissez le moule avec 30 g d'appareil à cake Softgrain. Faites cuire 20–22 minutes à 180 °C, clé de vapeur fermée. Laissez tiédir légèrement, démoulez et laissez refroidir complètement sur une grille.



PRÉPARATION

Appareil à cake Softgrain

Mélangez les trois premiers ingrédients pendant 4 minutes à vitesse moyenne avec la feuille. Incorporez ensuite délicatement le **Softgrain Sprouted Rye**, le **Belcolade Selection Noir Grains K10** et les petits morceaux de figues séchées.

Astuce : versez d'abord les ingrédients liquides dans la cuve, puis ajoutez le reste — cela évite les résidus de mélange au fond.

MONTAGE

Beurrez légèrement un moule à brioche et farinez-le. Remplissez le moule avec 400 g d'appareil à cake Softgrain. Faites cuire 40 minutes à 180 °C, clé de vapeur fermée. Laissez tiédir légèrement, démoulez et laissez refroidir complètement sur une grille.

DONNEZ VIE AU CONCEPT

En magasin



Boîte de cakes variés

Exposez un assortiment de 6 ou 8 cakes en plaques différents dans une jolie boîte. Vous incitez ainsi directement les clients à emporter une boîte entière — idéale avec le café, comme gourmandise ou cadeau.



Saveurs de saison

Travaillez avec des fruits, des épices ou du chocolat adaptés à la période de l'année.



Goûter = acheter

Proposez de petits morceaux afin que les clients découvrent le goût et la fraîcheur — et explorent immédiatement vos nouvelles créations.



Variété de formats

En plus des cakes classiques, proposez des mini portions, des formats adaptés aux enfants, des tartelettes, des muffins ou des tranches pour les achats impulsifs ou "à emporter".



Séduction par l'odeur

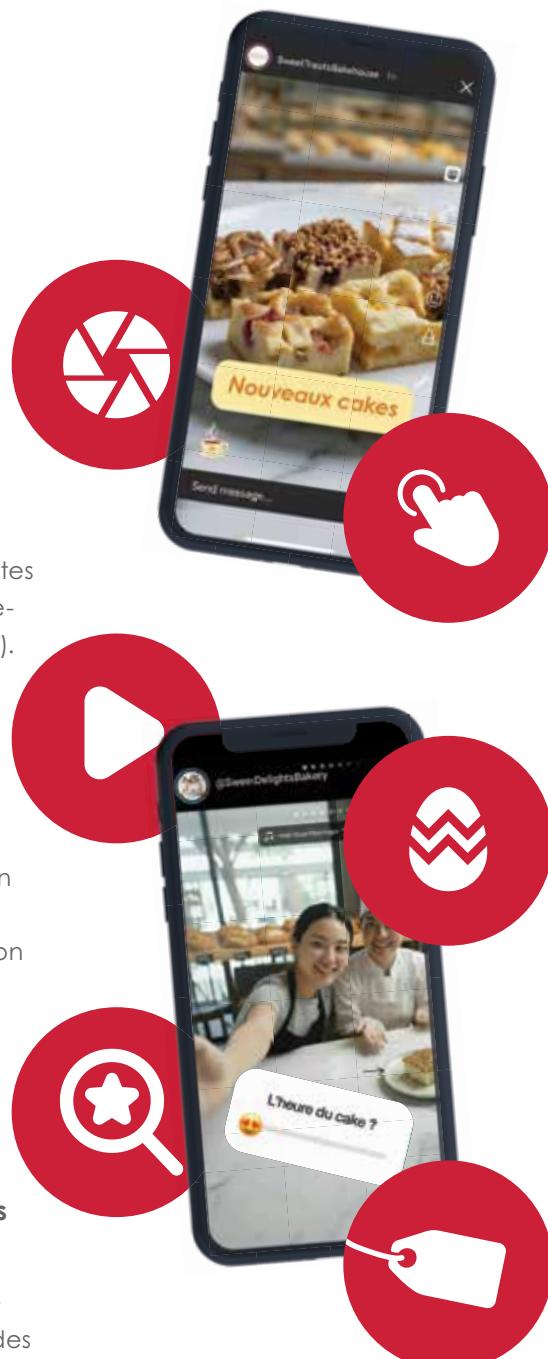
Faites cuire un petit cake aux moments de forte affluence pour que l'odeur de cake fraîchement sorti du four emplisse le magasin.



Offre combinée avec café/thé

Proposez une formule "cake & café" pour une consommation immédiate.

En ligne



Photos pour les réseaux sociaux

Partagez des photos attrayantes de cakes dans différents contextes (petit-déjeuner, pause-café, moment de fête).

Dans les coulisses

Montrez la préparation de vos cakes—le savoir-faire et la passion inspirent confiance.

Annonces d'éditions limitées

Annoncez en ligne de nouvelles saveurs ou des spécialités saisonnières avec un compte à rebours ou des avant-premières.

Contenu interactif

Lancez des sondages ou posez des questions (« Quelle est votre saveur de cake préférée ? ») pour stimuler l'engagement.

Campagnes saisonnières

Profitez des fêtes (Saint-Nicolas, Noël, Pâques, ...) ou d'autres thèmes (La rentrée scolaire, Journée mondiale des enseignants, ...) pour proposer des variantes de cakes spéciales ou des promotions.

Offres en ligne

Proposez un « cake de la semaine » ou une « boîte de cakes » avec des réductions ou des promotions spéciales.

www.puratos.be

Puratos NV-SA - Industrialaan 25, Zone Maalbeek

B-1702 Grand-Bigard, Belgique

T +32 2 481 42 42 - F +32 2 481 43 46 - E info@puratos.be

