INSPIRATIE
voor het eindejaar

puratos
Food Innovation for Good

Inhoud

Belcolade & Cacao-Trace ..... p. 4

Bûche Aardbei ..... p. 8

Bûche Pistache ..... p. 12

Bûche Koffie ..... p. 16

Bûche Chocolade ..... p. 20

Witte Ice Meringue
Amber Ice Meringue
Melk Ice Meringue
Pure Ice Meringue ..... p. 24

Desembrood tarwe & rogge ..... p. 30

Panebelge ..... p. 32

Feestelijk Chocoladebrood ..... p. 34

Every patisserie creation has a story to tell

Beste bakker,

Het eindejaar is zonder twijfel één van de mooiste én drukste periodes van het jaar. Families en vrienden komen samen rond een feestelijke tafel en zoeken naar bijzondere smaken en onvergetelijke momenten. Als ambachtelijke bakker speelt u daarbij een belangrijke rol: met uw vakmanschap maakt u van elk feest iets bijzonders.

De bûche blijft daarbij een echte klassieker. Dit iconische dessert, geïnspireerd op een eeuwenoude Europese traditie, staat symbool voor warmte, gezelligheid en samenzijn. Vandaag blijft de bûche een vaste waarde tijdens de feestdagen, maar tegelijkertijd biedt ze eindeloos veel mogelijkheden om te vernieuwen en uw klanten te verrassen.

In de patisserie gaan traditie en innovatie hand in hand. Consumenten verwachten vertrouwde smaken, maar staan ook open voor nieuwe texturen, verrassende smaakcombinaties en een eigentijdse afwerking.
Met dit receptenboekje willen wij u inspireren om uw eindejaarsassortiment naar een hoger niveau te tillen. U ontdekt creatieve interpretaties van de bûche en feestelijke desserten die perfect inspelen op de verwachtingen van de moderne consument.

Wij hopen dat deze recepten u helpen om uw klanten te verwennen, uw creativiteit te laten schitteren en van dit eindejaar een groot succes te maken.

Namens het hele **Puratos Belux-team** wensen wij u een feestelijke eindejaarsperiode, veel bakplezier en een succesvol nieuw jaar!

Met vriendelijke groet,
Het Puratos Belux-team

BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

GEMAKKELIJKE VERWERKBAARHEID EN VEELZIJDIG IN GEBRUIK

DUURZAAM: CACAO-TRACE GECERTIFICEERD

BELGISCHE CHOCOLADE

100% CACAOBOTER EN NATUURLIJKE VANILLE

GREAT TASTE DOING GOOD

Cacao-Trace, het duurzaamheidsprogramma van Belcolade, legt de nadruk op het **smaakproces** en de **superieure kwaliteit** door zelf het fermentatieproces te beheren (**Great Taste**). Daarnaast ondersteunt het programma cacaoboeren met **opleiding** en **eerlijke prijzen**, waaronder de Chocoladebonus (**Doing Good**). Op deze manier creëert Cacao-Trace **waarde voor iedereen** in de chocoladeketen, van cacaoboer tot consument.

BETER INKOMEN

Kwaliteitspremie
Chocoladebonus

BETERE GEZONDHEID

Bouwen van nieuwe kraamklinieken, ziekenhuizen en watertorens

BETER ONDERWIJS

Bouwen van nieuwe scholen en nieuw lesmateriaal

ONTDEK MEER OP **WWW.CACAOTRACE.COM**

Producten
IN DE KIJKER

Tegral Satin Cream Cake Supreme

Complete mengeling voor zachte cakerecepten op basis van olie. Deze biedt een optimale draagkracht, ideaal voor inclusies en vullingen zonder verlies van structuur en met een zeer goede vershouding.

Productcode: 4103774

Tegral Satin Cream Cake Belgian Chocolate

Complete mengeling voor zachte chocoladecake recepten op basis van olie. Met echte chocoladestukjes en chocoladepoeder.

Productcode: 4020578

Tegral Biscuit

Complete mengeling voor biscuit met fijne, lichtgele kruim en een rijke smaak, die een mooi volume en uitstekende vershouding garandeert.

Productcode: 4103191

Topfil gamma

Ons assortiment fruitvullingen bevat tot 90% fruit en geeft klanten de sensatie en voedingswaarde van vers, knapperig en sappig fruit. Ze zijn bovendien bakstabiel, diepvriesstabiel en dooistabiel. Ontdek meer over ons gamma via QR code die leidt naar:

Chantypak

Een opklopbare topping met vanillesmaak die een zacht mondgevoel geeft, zeer stabiel is en een hoge opklopbaarheid heeft. Voor gebruik in diverse vullingen en decoraties.

Productcode: 4101670

Bûche Aardbei

Bûche Aardbei

COMPOSITIE

1. Gingerbreadbiscuit
2. Krokante bodem
3. Aardbei-frambozencompote
4. Jasmijnmousse
5. Glassage

INGREDIËNTEN

1. Gingerbreadbiscuit	g
Puratos Tegral Satin Creme Cake Supreme	1.000
Eieren	350
Koolzaadolie	300
Water	225
Honing	150
Kaneel (gemalen)	8
Gember (gemalen)	4
Kruidnagel (gemalen)	4
Nootmuskaat (gemalen)	4

2. Krokante bodem	g
PatisFrance Pralicrac Chocolait Cacao-Trace	800
Belcolade Selection Noir Cacao-Trace	100
PatisFrance Crousticrep Blond	100
Mini gepofte rijst	100
Fleur de sel	1

3. Aardbei-frambozencompote	g
Gelatinepoeder (180 bloom)	17
Water	85
Citroensap	140
Puratos Topfil Finest Strawberry Pieces 70%	3.500
Puratos Topfil Finest Raspberry Seeds 70%	350

WERKWIJZE

Gingerbreadbiscuit

Breng alle vloeibare ingrediënten in de mengkom en voeg vervolgens de droge grondstoffen toe. Meng de massa met de vlinder op lage snelheid gedurende 4 minuten, tot een homogeen beslag is bekomen. Verdeel het beslag gelijkmatig over een bakplaat van 40 × 60 cm, voorzien van bakpapier. Zorg voor een uniforme verdeling. Bak de biscuit af bij 190°C, met gesloten dampsleutel, gedurende ongeveer 17 minuten. Ontvorm de plak biscuit onmiddellijk na het uitovenen en plaats deze op een rooster om snel en gelijkmatig af te koelen.

Tip: Je kan de dosering van de specerijen verlagen om de smaak te verzachten. Er is ook de mogelijkheid om de 20 g specerijen te vervangen door 20 g peperkoekkruiden.

Krokante bodem

Maak de **Pralicrac Chocolait Cacao-Trace** zacht tot ongeveer 25°C en meng deze met de gesmolten **Selection Noir Cacao-Trace** chocoladedrops tot een homogene massa. Meng daarna de **Crousticrep Blond**, de mini gepofte rijst en de fleur de sel onder de massa, totdat alle componenten gelijkmatig verdeeld zijn.

Aardbei-frambozencompote

Meng het gelatinepoeder met het water en laat minimaal 15 minuten staan zodat de gelatine het water volledig kan opnemen. Meng het citroensap met de gesmolten gelatine. Voeg dit mengsel toe aan de **Topfil Finest Strawberry Pieces 70%** en **Topfil Finest Raspberry Seeds 70%** en meng tot een uniforme massa. Dek af met plasticfolie in contact en laat verder geleren in de koeling.

4. Jasmijnmousse	g
Gelatinepoeder (180 bloom)	43
Water	215
Volle melk	360
Jasmijnthee	50
Room 35% v.g.	360
Eigeel	180
Belcolade Selection Blanc Cacao-Trace	700
Citroensap	70
Puratos Chantypak	1.850
Room 35% v.g.	1.850

Jasmijnmousse

Meng het gelatinepoeder met het water en laat minimaal 15 minuten staan zodat de gelatine het water volledig kan opnemen. Verwarm de melk tot 80°C en laat de jasmijnthee 5–10 minuten infuseren. Verwijder de thee met een zeef en verwarm de geïnfuseerde melk samen met de 360 g room en het eigeel tot 85°C om een anglaise te vormen. Laat hierin de geweekte gelatine volledig smelten, evenals de **Selection Blanc Cacao-Trace**, en meng tot een homogene massa. Voeg tot slot het citroensap toe. Spatel vervolgens de half opgeklopte **Chantypak** en 1.850 g room onder het mengsel om een luchtige jasmijnmousse te bekomen.

Tip: Je kan de jasmijnthee eventueel vervangen door vanille.

5. Glassage	g
Puratos Miroir Glassage Neutre	1.000

Glassage

De verwerkingstemperatuur van de glassage bedraagt 38°C.

OPBOUW

Voorzie een vlakke plaat van bakpapier en plaats hierop een inox kader van 40 × 60 cm die 4 cm hoog is voor de opbouw van het interieur. Strijk eerst de krokante bodemmassa (2) gelijkmatig uit over het volledige oppervlak. Plaats vervolgens de plak gingerbreadbiscuit (1) erop en druk deze mooi aan. Breng daarna 3.800 g aardbei-frambozencompote (3) aan en zorg voor een egale verdeling. Hou de rest bij voor de afwerking. Plaats het geheel in de diepvries tot het volledig is uitgehard. Snijd het interieur vervolgens in 7 banden over de volledige lengte (ongeveer 5,5 cm breed) en snijd deze daarna op de lengte van de buchevormen. Dit, samen met de snijresten, laat toe om 8 buches te maken. Verdeel telkens 650 g jasmijnmousse (4) in de vormen en druk het interieur erin tot deze gelijk staat met de rand van de vorm. Verwijder de overtollige mousse en plaats opnieuw in de diepvries. Eens volledig hard, ontvorm en overgiet de twee zijkanten met de warme glassage. Vul de inkeping bovenaan de buche op met de overtollige aardbei-frambozencompote (3), samen gemixt met 200 g **Puratos Miroir l'Original Neutre**, en breng dit aan met een spuitzak.

We gebruikten buchevormen van Deco'Relief BUB02; het recept is goed voor 8 vormen.

Bûche Pistache

Bûche Pistache

COMPOSITIE

1. Amandelbiscuit
2. Krokante bodem
3. Pistacheganache
4. Abrikozen-basilicumcompote
5. Cheesecakemousse
6. Glassage

INGREDIËNTEN

1. Amandelbiscuit	g
Puratos Tegral Satin Creme Cake Supreme	1.000
PatisFrance Amandes Râpées	250
Eieren	350
Koolzaadolie	300
Water	250
Citroenzeste	12

2. Krokante bodem	g
Pistachenoten	250
Belcolade Cryst-O-Fil Blanc	500
Puratos Carat Nuxel Pistachio	500
PatisFrance Crousticrep Blond	250
Belcolade Selection Blanc Cacao-Trace	100
Fleur de sel	1

3. Pistacheganache	g
Room 35% v.g.	1.000
Belcolade Selection Blanc Cacao-Trace	400
Belcolade Selection Lait Cacao-Trace	100
Puratos Carat Nuxel Pistachio	800
Gezouten boter	100

WERKWIJZE

Amandelbiscuit

Breng alle vloeibare ingrediënten in de mengkom en voeg vervolgens de droge grondstoffen toe. Meng de massa met de vlinder op lage snelheid gedurende 4 minuten, tot een homogeen beslag is bekomen. Verdeel het beslag uniform over twee bakplaten van 40 × 60 cm, voorzien van bakpapier. Zorg voor een gelijkmatige verdeling. Bak het product af bij 190°C, met gesloten dampsleutel, gedurende ongeveer 12 minuten. Ontvorm de 2 plakken amandelbiscuit onmiddellijk na het uitovenen en plaats deze op een grill om snel en gelijkmatig af te koelen.

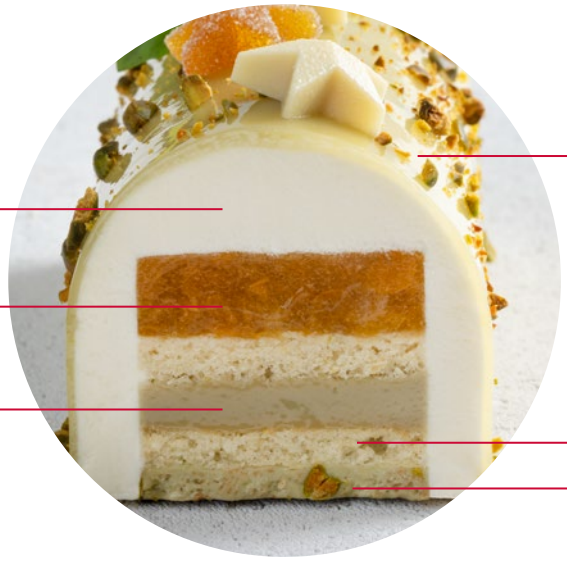
Krokante bodem

Rooster de pistachenoten bij 160°C gedurende 10 minuten en laat volledig afkoelen. Maak de **Cryst-O-Fil Blanc** zacht tot ongeveer 25°C en meng deze met de **Carat Nuxel Pistachio**. Voeg vervolgens de gesmolten **Selection Blanc Cacao-Trace** chocoladedrops toe en meng tot een homogene massa. Meng daarna de geroosterde pistachenoten, de **Crousticrep Blond** en de fleur de sel onder de massa, totdat alle componenten gelijkmatig verdeeld zijn.

Pistacheganache

Verwarm de room tot 70°C en giet deze over de **Selection Blanc Cacao-Trace** & **Selection Lait Cacao-Trace** chocoladedrops. Meng tot een gladde massa ontstaat en meng vervolgens de **Carat Nuxel Pistachio** eronder. Zorg ervoor dat de temperatuur van de ganache 35–38°C bedraagt en mix met een staafmixer om een homogene emulsie te bekomen. Voeg daarna de koude gezouten boter toe en mix opnieuw tot volledige incorporatie. Dek de ganache af met plasticfolie in contact en laat indikken in de koeling.

Tip: Je kan ook 100 g boter gebruiken en eventueel 2 g extra zout toevoegen, afhankelijk van de gewenste smaakintensiteit.



4. Abrikozen-basilicumcompote	g
Gelatinepoeder (180 bloom)	18
Water	90
Bergamotsap	400
Verse basilicum	50
Verse munt	10
Puratos Topfil Finest Apricot Pieces 70%	3.000

Abrikozen-basilicumcompote

Meng het gelatinepoeder met het water en laat minimaal 15 minuten staan zodat de gelatine het water volledig kan opnemen.
Mix ondertussen het bergamotsap samen met de basilicum- en muntblaadjes tot een gladde, aromatische basis. Zeef het mengsel om de groene kruidenresten te verwijderen en meng het gezeefde sap met de gesmolten gelatine. Voeg dit mengsel toe aan de **Topfil Finest Apricot Pieces 70%** en meng tot een uniforme massa. Dek af met plasticfolie in contact en laat verder geleren in de koeling.

Tip: Je kan er ook voor kiezen om het bergamotsap te vervangen door citroensap. De dosering kan worden aangepast indien een minder zure smaak gewenst is. Ook de keuze van de verse kruiden is volledig naar eigen voorkeur.

5. Cheesecakemousse	g
Gelatinepoeder (180 bloom)	32
Water	160
Volle melk	270
Room 35% v.g.	270
Eigeel	135
Citroensap	50
Puratos Deli Cheesecake	2.025
Puratos Chantypak	1350
Room 35% v.g.	1350

Cheesecakemousse

Meng het gelatinepoeder met het water en laat minimaal 15 minuten staan zodat de gelatine het water volledig kan opnemen. Verwarm de melk, de 270 g room en het eigeel tot 85°C om een anglaise te vormen. Laat hierin de geweekte gelatine volledig smelten. Meng de warme anglaise met de **Deli Cheesecake** en het citroensap tot een homogene massa. Spatel vervolgens de half opgeklopte **Chantypak** en de 1.350 g room voorzichtig onder het mengsel om een luchtige en soepele cheesecakemousse te bekomen.

6. Glassage	g
Gelatinepoeder (180 bloom)	10
Water	50
Puratos Miroir Glassage Neutre	1000
Puratos Carat Nuxel Pistachio	300

Glassage

Meng het gelatinepoeder met het water en laat minimaal 15 minuten staan zodat de gelatine het water volledig kan opnemen. Verwarm de **Miroir Glassage Neutre** tot 40°C en voeg vervolgens de gesmolten gelatine en de **Carat Nuxel Pistachio** toe. Mix tot een homogene massa. De verwerkingstemperatuur van de glassage bedraagt 38°C.

OPBOUW

Voorzie een vlakke plaat van bakpapier en plaats hierop een inox kader van 40 × 60 cm, dat 5 cm hoog is voor de opbouw van het interieur. Strijk eerst de krokante bodemmassa (2) gelijkmatig uit over het volledige oppervlak. Plaats vervolgens een plak amandelbiscuit (1) erop en druk deze mooi aan. Breng daarna de volledige pistacheganache (3) aan en leg de tweede plak amandelbiscuit (1) erbovenop. Druk opnieuw licht aan. Werk af met de abrikoos-basilicumcompote (4) en zorg voor een egale verdeling. Plaats het geheel in de diepvries tot het volledig is uitgehard. Snijd het interieur vervolgens in 7 banden over de volledige lengte (ongeveer 5,5 cm breed) en snijd deze daarna op de lengte van de buchevormen. Dit, samen met de snijresten, laat toe om 8 buches te maken. Verdeel telkens 675 g cheesecakemousse (5) in de vormen en druk het interieur erin tot deze gelijk komt met de rand van de vorm. Verwijder de overtollige mousse en plaats opnieuw in de diepvries. Eens volledig hard, ontvorm en overgiet met de warme glassage (6).

We gebruikten buchevormen van Deco'Relief BUB01; het recept is goed voor 8 vormen.

Bûche Koffie

Bûche Koffie

COMPOSITIE

1. Chocoladebiscuit
2. Krokante bodem
3. Espresso-chocoladecrémeux
4. Café latté-chocolademousse
5. Glassage
6. Melkschuimmousse

INGREDIËNTEN

1. Chocoladebiscuit	g
Puratos Tegral Satin Creme Cake Belgian Chocolate	1.000
Eieren	350
Koolzaadolie	300
Water	250

2. Krokante bodem	g
PatisFrance Pralicrac Chocolait Cacao-Trace	800
Belcolade Selection Noir Cacao-Trace	100
Cornflakes	100
Gezouten pinda's	100
Fleur de sel	1

3. Espresso-chocoladecrémeux	g
Volle melk	1.000
Koffiebonen	50
Suiker	50
Glucose	150
Eigeel	200
Belcolade Origins Noir Vietnam 73% Cacao-Trace	608

WERKWIJZE

Chocoladebiscuit

Breng alle vloeibare ingrediënten in de mengkom en voeg vervolgens de **Tegral Satin Creme Cake Belgian Chocolate** toe. Meng de massa met de vlinder op lage snelheid gedurende 4 minuten, tot een homogeen beslag is bekomen. Verdeel het beslag uniform over 2 bakplaten van 40 × 60 cm, voorzien van bakpapier. Zorg voor een gelijkmatige verdeling. Bak het product af bij 190°C, met gesloten dampsleutel, gedurende ongeveer 11 minuten. Ontvorm de 2 plakken chocoladebiscuit onmiddellijk na het uitovenen en plaats deze op een grill om snel en gelijkmatig af te koelen.

Krokante bodem

Maak de **Pralicrac Chocolait Cacao-Trace** zacht tot ongeveer 25°C en meng deze met de gesmolten **Selection Noir Cacao-Trace** chocoladedrops tot een homogene massa. Meng daarna de cornflakes, de gezouten pinda's en de fleur de sel onder de massa, totdat alle componenten gelijkmatig verdeeld zijn.

Espresso-chocoladecrémeux

Breng de melk tot het kookpunt en laat de koffiebonen 30 minuten infuseren. Verwijder vervolgens de bonen en breng het gewicht van de melk opnieuw op 1.000 g (dit komt overeen met ongeveer 80 g extra melk). Verwarm de melk samen met het eigeel, de suiker en de glucose tot 85°C om een anglaise te vormen. Laat deze afkoelen tot 60°C en giet vervolgens door een zeef over de **Origins Noir Vietnam 73% Cacao-Trace** chocoladedrops. Meng tot een gladde emulsie en dek af met plasticfolie in contact. Wanneer de massa is afgekoeld tot 35°C, mix deze met een staafmixer voor een perfect gladde en stabiele textuur.

Tip: De espresso-chocoladecrémeux kan ook worden gemaakt met de **Belcolade Selection Noir Cacao-Trace,** vervang dan de 608 g Vietnam-chocolade door 750 g **Selection Noir Cacao-Trace.**

4. Café latté-chocolademousse	g
Gelatinepoeder (180 bloom)	30
Water	150
Volle melk	450
Koffiebonen	112
Eigeel	225
Suiker	112
Room 35% v.g.	280
Belcolade Origins Lait Vietnam 45% Cacao-Trace	935
Belcolade Origins Noir Vietnam 73% Cacao-Trace	187
Puratos Chantypak	1.125
Room 35% v.g.	1.125

Café Latté-chocolademousse

Meng het gelatinepoeder met het water en laat minimaal 15 minuten staan zodat de gelatine het water volledig kan opnemen. Breng de melk tot aan het kookpunt en laat de koffiebonen 30 minuten infuseren. Verwijder daarna de bonen en breng het gewicht van de melk opnieuw op 450 g. Verwarm de geïnfuseerde melk samen met de suiker en het eigeel, en klop dit zoals een sabayon tot 85°C. Laat vervolgens verder machinaal luchtig opkloppen. Verwarm de **Origins Lait Vietnam 45% Cacao-Trace** & **Origins Noir Vietnam 73% Cacao-Trace** chocoladedrops samen met de 280 g room en de geweekte gelatine tot 45°C, zodat een gladde ganache ontstaat. Spatel de sabayon voorzichtig door de ganache zodat de luchtige structuur behouden blijft. Spatel tot slot de half opgeklopte **Chantypak** en de 1.125 g room onder het mengsel tot een gladde, luchtige mousse.

Tip: Je kan de café latté-chocolademousse ook maken met **Selection Lait Cacao-Trace** en **Selection Noir Cacao-Trace**, vervang dan de 187 g **Vietnam Noir-**chocolade door 450 g **Selection Noir**. Voor de melkchocolade kan je de 935 g behouden.

5. Glassage	g
Gelatinepoeder (180 bloom)	10
Water	50
Puratos Miroir Glassage Neutre	1.000
Belcolade Selection Lait Cacao-Trace	200
Gemalen koffie	2

Glassage

Meng het gelatinepoeder met het water en laat minimaal 15 minuten staan zodat de gelatine het water volledig kan opnemen. Verwarm de **Miroir Glassage Neutre** tot 40°C en voeg vervolgens de gesmolten gelatine en de gesmolten **Selection Lait Cacao-Trace** chocoladedrops toe. Mix de glassage homogeen. De verwerkingstemperatuur van de glassage bedraagt 38°C.

6. Melkschuimmousse	g
Volle melk	250
Puratos Bavarois Neutre	150
Puratos Chantypak	1.000

Melkschuimmousse

Verwarm de melk tot 40°C en meng de **Bavarois Neutre** eronder. Klop de **Chantypak** mooi luchtig en voeg de melkbereiding toe in de machine. Klop eventueel nog verder op tot een mooi spuitbaar melkschuim.

OPBOUW

Voorzie een vlakke plaat van bakpapier en plaats hierop een inox kader van 40 × 60 cm, dat 4 cm hoog is voor de opbouw van het interieur. Strijk eerst de krokante bodemmassa (2) gelijkmatig uit over het volledige oppervlak. Plaats vervolgens een plak chocoladebiscuit(1) erop en druk deze mooi aan. Breng daarna de volledige espresso-chocoladecrémeux (3) aan en leg de tweede plak chocoladebiscuit (1) erbovenop. Druk opnieuw licht aan. Plaats het geheel in de diepvries tot het volledig is uitgehard. Snijd het interieur vervolgens in 7 banden over de volledige lengte (ongeveer 5,5 cm breed) en snijd deze daarna op de lengte van de buchevormen. Dit, samen met de snijresten, laat toe om 8 buches te maken. Verdeel telkens 500 g café latté-chocolademousse (4) in de vormen en druk het interieur erin tot deze gelijk komt met de mousse. Plaats opnieuw in de diepvries. Eens volledig hard, ontvorm en overgiet met de warme glassage (5). Spuit de melkschuimmousse (6) willekeurig boven op de glassage met een spuitzak voorzien van een soleil-spuitmond.

We gebruikten buchevormen van Deco'Relief BUB01; het recept is goed voor 8 vormen.

Bûche Chocolade

Bûche Chocolade

COMPOSITIE

1. Cacaobiscuit
2. Krokante bodem
3. Citruscompote
4. Citrussaus
5. Chocolademousse 65%
6. Glassage

INGREDIËNTEN

1. Cacaobiscuit	g
Puratos Tegral Biscuit	800
Belcolade Cacaopoeder Cacao-Trace CP1	65
Puratos Cremyvit	40
Suiker	40
Water	140
Eieren	600

2. Krokante bodem	g
PatisFrance Pralicrac Chocolait Cacao-Trace	1.000
Belcolade Selection Noir Cacao-Trace	150
Gepofte rijst	150
Geroosterde boekweit (sobacha)	75
Fleur de sel	1

3. Citruscompote	g
Gelatinepoeder (180 bloom)	2
Water	10
Limoensap	300
Gekonfijte sinaasappelsnippers	480
Sinaasappelzeste	10
Puratos Topfil Mandarin Smooth 60%	1.200

4. Citrussaus	g
Gelatinepoeder (180 bloom)	2
Water	10
Sinaasappelsap	300
Water	300
Puratos Topfil Mandarin Smooth 60%	300

WERKWIJZE

Cacaobiscuit

Breng alle vloeibare ingrediënten in de mengkom en voeg vervolgens de droge grondstoffen toe. Meng de massa met de klopper op hoge snelheid gedurende 7–8 minuten, tot een luchtig beslag is bekomen. Verdeel het beslag uniform over twee bakplaten van 40 × 60 cm, voorzien van bakpapier. Bak het product af bij 200°C, met gesloten dampsleutel, gedurende ongeveer 9 minuten. Ontvorm de plakken biscuit onmiddellijk na het uitovenen en plaats deze op een grill om snel en gelijkmatig af te koelen.

Krokante bodem

Maak de **Pralicrac Chocolait Cacao-Trace** zacht tot ongeveer 25°C en meng deze met de gesmolten **Selection Noir Cacao-Trace** chocoladedrops tot een homogene massa. Meng daarna de gepofte rijst, de geroosterde boekweit (sobacha) en de fleur de sel onder de massa, totdat alle componenten gelijkmatig verdeeld zijn.

Citruscompote

Meng het gelatinepoeder met het water en laat minimaal 15 minuten staan zodat de gelatine het water volledig kan opnemen. Mix de gekonfijte sinaasappelsnippers tot een fijne structuur en meng met het limoensap, de sinaasappelzeste en met de gesmolten gelatine. Voeg dit mengsel toe aan de **Topfil Mandarin Smooth 60%** en meng tot een uniforme massa. Dek af met plasticfolie in contact en laat verder geleren in de koeling.

Citrussaus

Meng het gelatinepoeder met het water en laat minimaal 15 minuten staan zodat de gelatine het water volledig kan opnemen. Voeg het sinaasappelsap en het water toe aan de **Topfil Mandarin Smooth 60%** en breng het geheel aan de kook. Houd het kookpunt kort aan om de pectines te laten binden. Haal de massa van het vuur en laat de geweekte gelatine erin oplossen tot deze volledig is opgenomen. Verwerk de citrussaus bij een temperatuur van 40°C.

5. Chocolademousse 65%	g
Suiker	210
Water	210
Eigeel	455
Room 35% v.g.	440
Belcolade Selection Noir Intense Cacao-Trace	875
Puratos Chantypak	1.225
Room 35% v.g.	1.225

Chocolademousse 65%

Breng het water en de suiker samen aan de kook en kook door tot 120°C om een siroop te bereiden. Giet deze, al roerend, op het eigeel en klop het geheel op tot een lichte, luchtige massa. Smelt de **Selection Noir Intense Cacao-Trace** chocoladedrops samen met 440 g room tot 40°C en meng tot een gladde ganache. Zorg ervoor dat de ganache voldoende warm blijft voordat je de overige componenten toevoegt. Voeg de luchtige eimassa in drie stappen toe aan de ganache en meng telkens voorzichtig door om de structuur te behouden. Spatel tot slot de tot 2/3 opgeklopte **Chantypak** samen met 1.225 g room onder het mengsel tot een gladde, luchtige chocolademousse is bekomen.

6. Glassage	g
Puratos Miroir Glassage Chocolat Noir	1.000

Glassage

De verwerkingstemperatuur van de glassage bedraagt 38°C.

OPBOUW

Voorzie een vlakke plaat van bakpapier en plaats hierop een inox kader van 40 × 60 cm die 4 cm hoog is voor de opbouw van het interieur. Strijk eerst de krokante bodemmassa (2) gelijkmatig uit over het volledige oppervlak. Plaats vervolgens een plak cacaobiscuit (1) erop en druk deze mooi aan. Sausseer de cacaobiscuit met de helft van de citrussaus (4). Strijk de helft van de citruscompote (3) erop uit. Herhaal dit met de tweede plak cacaobiscuit (1), de resterende citrussaus (4) en citruscompote (3). Plaats het geheel in de diepvries tot het volledig is uitgehard. Snijd het interieur vervolgens in 7 banden over de volledige lengte (ongeveer 5 cm breed) en snijd deze daarna op de lengte van de buchevormen. Dit, samen met de snijresten, laat toe om 8 buches te maken. Verdeel telkens 550 g chocolademousse 65% (5) in de vormen en druk het interieur erin tot deze gelijk staat met de rand van de vorm. Verwijder de overtollige mousse en plaats opnieuw in de diepvries. Eens volledig hard, ontvorm en overgiet met de warme glassage (6).

We gebruikten buchevormen van Deco'Relief BUB28; het recept is goed voor 8 vormen.

Ice Meringue

Witte Ice Meringue

COMPOSITIE

1. Meringue
2. Pistacheroom
3. Zachte pistachevulling
4. Chocoladecoating

INGREDIËNTEN

1. Meringue	g
Eiwit	250
Suiker	500

2. Pistacheroom	g
Gelatinepoeder (180 bloom)	5
Water	25
Room 35% v.g.	800
Puratos Chantypak	200
Puratos Carat Nuxel Pistachio	300

3. Zachte pistachevulling	g
Puratos Carat Nuxel Pistachio	250
Water	50

4. Chocoladecoating	g
Belcolade Selection Blanc Cacao-Trace	430
Koolzaadolie	70
Gehakte pistachenoten	50

WERKWIJZE

Meringue

Voeg de suiker toe aan het eiwit en verwarm dit mengsel al roerend op het vuur tot 70°C. Klop vervolgens verder op tot een stevig en glanzend schuim. Spuit meringues van ongeveer 4 cm diameter op een bakplaat voorzien van een bakpapier en laat ze drogen in de oven op 80°C met de dampsleutel open gedurende 2 uur.

Pistacheroom

Meng het gelatinepoeder met het water en laat dit minstens 15 minuten staan zodat de gelatine het water volledig kan opnemen. Verwarm de helft van de room tot ongeveer 60°C en maak hiermee een ganache met de **Carat Nuxel Pistachio**. Voeg de gesmolten gelatine toe en mix het geheel met een staafmixer. Meng vervolgens de resterende room en de **Chantypak** erdoor en mix kort. Dek het mengsel af met plasticfolie en laat het gedurende 12 uur afkoelen in de koeling. Klop luchtig zoals slagroom bij gebruik.

Zachte pistachevulling

Meng beide ingrediënten samen.

Chocoladecoating

Rooster de pistachenoten bij 160°C gedurende 10 minuten en laat volledig afkoelen. Smelt de chocolade tot 40°C en meng samen met de koolzaadolie tot een homogene massa. Verwerk de chocoladecoating aan 30-32°C.

OPBOUW

Plaats een meringue (1) in elke cilinder van de siliconenvorm REF MAÉ – Plaque Silicone – Cylindre – Ø 45 x 34 mm. Vul de vormen tot de helft met de pistacheroom (2) en spuit hierin een kleine hoeveelheid zachte pistachevulling (3). Sluit af met een tweede meringue (1). Strijk het geheel af met de pistacheroom (2) en bestrooi met geroosterde, gehakte pistachenootjes. Plaats de vorm in de diepvries en ontvorm de meringues zodra ze volledig hard zijn. Dompel ze vervolgens onder in de chocoladecoating (4).

Amber Ice Meringue

COMPOSITIE

1. Meringue
2. Amber chocoladeroom
3. Gezouten karamel
4. Chocoladecoating

INGREDIËNTEN

1. Meringue	g
Eiwit	250
Suiker	500

2. Amber chocoladeroom	g
Room 35% v.g.	800
Puratos Chantypak	200
Belcolade Selection Amber Cacao-Trace	300

3. Gezouten karamel	g
Puratos Deli Salted Caramel	300

4. Chocoladecoating	g
Belcolade Selection Amber Cacao-Trace	430
Koolzaadolie	70
Gehakte amandelen	50

WERKWIJZE

Meringue

Voeg de suiker toe aan het eiwit en verwarm dit mengsel al roerend op het vuur tot 70°C. Klop vervolgens verder op tot een stevig en glanzend schuim. Spuit meringues van ongeveer 4 cm diameter op een bakplaat voorzien van een bakpapier en laat ze drogen in de oven op 80°C met de dampsleutel open gedurende 2 uur.

Amber chocoladeroom

Verwarm de helft van de room tot ongeveer 60°C en maak hiermee een ganache met de **Selection Amber Cacao-Trace** chocolade. Mix het geheel met een staafmixer. Meng vervolgens de resterende room en de **Chantypak** erdoor en mix kort. Dek het mengsel af met plasticfolie en laat het gedurende 12 uur afkoelen in de frigo. Klop luchtig zoals slagroom bij gebruik.

Gezouten karamel

Klaar voor gebruik.

Chocoladecoating

Rooster de gehakte amandelen bij 160°C gedurende 10 minuten en laat volledig afkoelen. Smelt de chocolade tot 40°C en meng samen met de koolzaadolie tot een homogene massa. Verwerk de chocoladecoating aan 30-32°C.

OPBOUW

Plaats een meringue (1) in elke cilinder van de siliconenvorm REF MAÉ – Plaque Silicone – Cylindre – Ø 45 x 34 mm. Vul de vormen tot de helft met de amber chocoladeroom (2) en spuit hierin een kleine hoeveelheid gezouten karamel (3). Sluit af met een tweede meringue (1). Strijk het geheel af met de amber chocoladeroom (2) en bestrooi met geroosterde, gehakte amandelen. Plaats de vorm in de diepvries en ontvorm de meringues zodra ze volledig hard zijn. Dompel ze vervolgens onder in de chocoladecoating (4).

Melk Ice Meringue

COMPOSITIE

1. Meringue
2. Hazelnootroom
3. Zacht hazelnootvulling met passievrucht
4. Chocoladecoating

INGREDIËNTEN

1. Meringue	g
Eiwit	250
Suiker	500

2. Hazelnootroom	g
Gelatinepoeder (180 bloom)	5
Water	25
Room 35% v.g.	800
Puratos Chantypak	200
Puratos Carat Nuxel Hazelnut Cacao-Trace	300

3. Zachte hazelnootvulling met passievrucht	g
Puratos Carat Nuxel Hazelnut Cacao-Trace	250
PatisFrance Starfruit Passion	50

4. Chocoladecoating	g
Belcolade Selection Lait Cacao-Trace	430
Koolzaadolie	70
Gehakte hazelnoten	50

WERKWIJZE

Meringue

Voeg de suiker toe aan het eiwit en verwarm dit mengsel al roerend op het vuur tot 70°C. Klop vervolgens verder op tot een stevig en glanzend schuim. Spuit meringues van ongeveer 4 cm diameter op een bakplaat voorzien van een bakpapier en laat ze drogen in de oven op 80°C met de dampsleutel open gedurende 2 uur.

Hazelnootroom

Meng het gelatinepoeder met het water en laat dit minstens 15 minuten staan zodat de gelatine het water volledig kan opnemen. Verwarm de helft van de room tot ongeveer 60°C en maak hiermee een ganache met de **Carat Nuxel Hazelnut Cacao-Trace**. Voeg de gesmolten gelatine toe en mix het geheel met een staafmixer. Meng vervolgens de resterende room en de **Chantypak** erdoor en mix kort. Dek het mengsel af met plasticfolie en laat het gedurende 12 uur afkoelen in de frigo. Klop luchtig zoals slagroom bij gebruik.

Zachte hazelnootvulling met passievrucht

Meng beide ingrediënten samen.

Chocoladecoating

Rooster de hazelnoten bij 160°C gedurende 10 minuten en laat volledig afkoelen. Smelt de chocolade tot 40°C en meng samen met de koolzaadolie tot een homogene massa. Verwerk de chocoladecoating aan 30-32°C.

OPBOUW

Plaats een meringue (1) in elke cilinder van de siliconenvorm REF MAÉ – Plaque Silicone – Cylindre – Ø 45 x 34 mm. Vul de vormen tot de helft met de hazelnootroom (2) en spuit hierin een kleine hoeveelheid zachte hazelnootvulling met passievrucht (3). Sluit af met een tweede meringue (1). Strijk het geheel af met de hazelnootroom (2) en bestrooi met geroosterde, gehakte hazelnoten. Plaats de vorm in de diepvries en ontvorm de meringues zodra ze volledig hard zijn. Dompel ze vervolgens onder in de chocoladecoating (4).

Pure Ice Meringue

COMPOSITIE

1. Meringue
2. Pure chocoladeroom
3. Citruscompote
4. Chocoladecoating

INGREDIËNTEN

1. Meringue	g
Eiwit	250
Suiker	500

2. Pure chocoladeroom	g
Room 35% v.g.	800
Puratos Chantypak	200
Belcolade Selection Noir Cacao-Trace	220

3. Citruscompote	g
Gelatinepoeder 180 bloom	1
Water	5
Limoensap	125
Gekonfijte sinaassnippers	200
Puratos Topfil Mandarin Smooth 60%	500
Sinaasappelzeste	5

4. Chocoladecoating	g
Belcolade Selection Noir Cacao-Trace	380
Belcolade Cacaoboter Cacao-Trace CB1	80
Koolzaadolie	40
Gehakte hazelnoten	30
Cacaonibs	20

WERKWIJZE

Meringue

Voeg de suiker toe aan het eiwit en verwarm dit mengsel al roerend op het vuur tot 70°C. Klop vervolgens verder op tot een stevig en glanzend schuim. Spuit meringues van ongeveer 4 cm diameter op een bakplaat voorzien van een bakpapier en laat ze drogen in de oven op 80°C met de dampsleutel open gedurende 2 uur.

Pure chocoladeroom

Verwarm de helft van de room tot ongeveer 60°C en maak een ganache met de **Selection Noir Cacao-Trace**. Mix het geheel met een staafmixer. Meng vervolgens de resterende room en de **Chantypak** erdoor en mix kort. Dek het mengsel af met plasticfolie en laat het gedurende 12 uur afkoelen in de koeling. Klop luchtig zoals slagroom bij gebruik.

Citruscompote

Meng het gelatinepoeder met het water en laat minimaal 15 minuten staan zodat de gelatine het water volledig kan opnemen. Mix de gekonfijte sinaassnippers tot een fijne structuur en meng het limoensap met de gesmolten gelatine.
Voeg dit mengsel toe aan de **Topfil Mandarin Smooth 60%** en meng tot een uniforme massa. Dek af met plasticfolie in contact en laat verder geleren in de koeling.

Chocoladecoating

Rooster de gehakte hazelnoten bij 160°C gedurende 10 minuten en laat volledig afkoelen. Smelt de chocolade tot 40°C en meng samen met de cacaoboter en koolzaadolie tot een homogene massa. Verwerk de chocoladecoating aan 30-32°C.

OPBOUW

Plaats een meringue (1) in elke cilinder van de siliconenvorm REF MAÉ – Plaque Silicone – Cylindre – Ø 45 x 34 mm. Vul de vormen tot de helft met de pure chocoladeroom (2) en spuit hierin een kleine hoeveelheid citruscompote (3). Sluit af met een tweede meringue (1). Strijk het geheel af met de pure chocoladeroom (2) en bestrooi met geroosterde, gehakte hazelnoten en cacaonibs. Plaats de vorm in de diepvries en ontvorm de meringues zodra ze volledig hard zijn. Dompel ze vervolgens onder in de chocoladecoating (4).

Desembrood Tarwe & Rogge

INGREDIËNTEN

Deeg tarwedesem	g	%
Bloem T65	700	70
Steengemalen tarwebloem T80/812	300	30
Water ±	650	65
Verse gist	2,5	0,25
Zout	17	1,7
Puratos S500 CL	10	1
Puratos Sapore Alcina	200	20
Water	100	10

Deeg roggedesem	g	%
Bloem T65	900	90
Roggebloem	100	10
Water ±	650	65
Verse gist	2,5	0,25
Zout	17	1,7
Puratos S500 CL	10	1
Puratos Sapore Oracolo	200	20
Water	100	10

WERKWIJZE

Voorbereiding

Kneedtijd (spiraal)	Meng de bloem, de **Sapore** en het water (65%) en laat 20 min. rusten. 8 min. in 1ste versnelling en 3 min. in 2de versnelling. Voeg het 2de deel water (10%) op het einde van de kneding toe.
Deegtemperatuur	25°C
Massarijs	1u 30 min.
Handeling na massarijs	Het deeg afdekken met plastiek op kamertemperatuur. Halverwege de massarijs een doorslag geven.
Afwegen	800 g
Handeling na afwegen	Opbollen en afdekken met plastiek op kamertemperatuur.
Bolrijs	15 min.
Opmaak	Langmaken en op deegkleedjes leggen met het slot naar beneden.
Eindrijs	16 uur, 8°C, 80% R.V.

Decoratie voor het bakken

Bebloemen met behulp van een sjabloon en insnijden.

Bakken

Baktijd	50 min.
Oventemperatuur	Inovenen op 250°C en na 5 min. de temperatuur laten zakken naar 210°C. Verhoog de temperatuur na 35 min. tot 225°C en bak nog 10 min. met open dampsleutel.

Panebelge

COMPOSITIE

1. Deeg
2. Vullingen
3. Macaronade (optioneel)

INGREDIËNTEN

1. Deeg	**g**	**%**
Bloem	750	75
Water ±	420	42
Gist	60	6
Puratos Easy Luxe 25%	250	25

2. Vullingen	**g**	**%**
Puratos Classic Coffee CL	100	10
Belcolade Selection Noir, Lait & Blanc Cacao-Trace	240	24
Puratos Summum Noix	100	10
Geroosterde hazelnoten	250	25
Melk	250	25
Puratos Classic Raspberry CL	100	10
Diepvriesframbozen	300	30
Belcolade Selection Blanc Cacao-Trace	300	30
Belcolade Cacaopoeder Cacao-Trace	30	3
Olie	30	3
Belcolade Selection Noir K10 Grains Cacao-Trace	400	40
Orangettes	300	30

3. Macaronade (optioneel)	**g**	**%**
3.1 Klassiek		
Eiwit	1 deel	-
Bloemsuiker	1 deel	-
Amandelpoeder	1 deel	-
3.2 Met chocolade		
Belcolade Cacaopoeder Cacao-Trace	20	2
Bloem	120	12
Donkere cassonade	100	10
Boter	100	10

WERKWIJZE

Kneedtijd

Kneedtijd (spiraal)	5 min. in 1ste versnelling en 5 min. in 2de versnelling. De vulling naar keuze (2) toevoegen en verder kneden in 2de versnelling tot een egaal deeg.
Deegtemperatuur	26°C
Massarijs	10 min.
Afwegen	400 g
Bolrijs	15 min.

Opmaak

Opmaak	Rond zetten en in panettonevormen* leggen.
Eindrijs	100-120 min.; 28°C; 80% R.V.

Decoratie voor het bakken

- Zonder macaronade: instrijken met **Puratos Sunset Glaze Xtlr** en insnijden.
- Met macaronade: instrijken met **Puratos Sunset Glaze Xtlr**, de macaronade aanbrengen en licht bestrooien met bloemsuiker.
- Met chocolade macaronade: instrijken met **Puratos Sunset Glaze Xtlr** en de macaronade aanbrengen.

Bakken

Oventemperatuur	180°C
Baktijd	35-40 min.

**We maken gebruik van panettonevormen met een diameter van 13,5 cm en 9,5 cm hoog.*

De macaronade uitrollen op 1,5 mm en de gewenste vorm uitsteken.

Feestelijk Chocoladebrood

COMPOSITIE

1. Deeg
2. Dorure
3. Vulling

INGREDIËNTEN

Deeg	g	%
Tarwebloem 11,5/680	750	75
Gist	60	6
Water ±	420	42
Puratos Easy Luxe 25%	250	25

Dorure	g	%
Puratos Sunset Glaze Xtlr	Q.S.	Q.S.

Vulling	g	%
Puratos Carat Nuxel Hazelnut Cacao-Trace	Q.S.	Q.S.

WERKWIJZE

Kneedtijd

Kneedtijd (spiraal)	5 min. in 1ste versnelling en 5 min. in 2de versnelling.
Deegtemperatuur	26°C
Afwegen	300 g

Opmaak

Opmaak	Het deeg uitrollen (rechthoekig) op 30 x 40 cm en op een plaat leggen. Even in de diepvries plaatsen. 75 g **Carat Nuxel Hazelnut Cacao-Trace** per 300 g deeg openstrijken over het deeg en eventueel lichtjes bestrooien met **PatisFrance Bresilienne 70%**. Oprollen en terug even in de diepvries laten opstijven. De rol mooi overlangs snijden en in een kruis over elkaar leggen. Twisten en in een ingevette aluminium vorm leggen.
Eindrijs	60 min.; 28°C ; 80% R.V.

Decoratie voor het bakken

2 maal doreren met **Sunset Glaze Xtlr.**

Bakken

Oventype	Vloeroven
Oventemperatuur	230°C boven, 220°C bodem
Baktijd	19 min.

Stap	Tijd	Temp. boven	Temp. onder	Dampsleutel
1	2 min.	230°C	220°C	-
2	17 min.	225°C	215°C	Open

Voor vragen over de recepten
kan u steeds terecht bij onze technisch adviseurs:

Matty Van Caeseele
Demonstrateur
Patisserie & Chocolade
mvancaeseele@puratos.com
GSM: 0499 55 04 63

Jonas Vanheede
Demonstrateur
Patisserie & Chocolade
jvanheede@puratos.com
GSM: 0489 99 35 92

Michaël Devillé
Demonstrateur Bakkerij
mdeville@puratos.com
GSM: 0499 55 04 59

Stéphane Vandersteen
Demonstrateur Bakkerij
svandersteen@puratos.com
GSM: 0474 94 17 61

8794 - 08/2026

www.puratos.be

Puratos NV - Industrialaan 25, Zone Maalbeek - 1702 Groot-Bijgaarden, België
T +32 2 481 42 42 - F +32 2 481 43 46 - E info@puratos.be

puratos
Food Innovation for Good