

Collection fin d'année 2023



Édition Artisan



*Chaque Pâtisserie
est une histoire
à raconter*



Cette année, nos chefs pâtisseries ont innové des recettes d'une manière **plus saine** et **durable**.

Ce cahier de recettes vous propose des saveurs exceptionnelles, telles que **DELI AMLOU**, un produit à base de plantes et *Clean Label*.

TOPFIL, un produit axé sur la santé et le bien-être, riche en fruits.

Sans oublier le vrai chocolat belge **BELCOLADE** et **BELCOLADE CACAO TRACE**.

Ces recettes combinent des saveurs qui éveilleront en vous des émotions, une créativité infinie incarnée dans vos merveilleux desserts de fin d'année.

Elles évoqueront de bons souvenirs grâce à des visuels enneigés et à des saveurs réconfortantes et délicieuses.

Vous découvrirez également nos derniers produits innovants ainsi que les incontournables pour une fin d'année réussie.



Bûche Vanille Pécan




**Better
Life**

Gain réalisé

Recette pour 4 bûches de 50 cm

INGREDIENTS

Croustillant aux fruits secs	g
Mimetic Primeur	75
Pistaches concassées	110
Noisettes torréfiées concassées	145
Amandes torréfiées concassées	145
Patis'France Praliné	
Amande fluide 50%	360
Huile	40
Belcolade selection lait	100
Biscuit au chocolat	g
Mimetic primeur	300
Poudre amande	375
Sucre impalpable	262,5
Œufs	525
Belcolade noir D600	187,5
Mimetic primeur	300
Crèmeux au chocolat	g
Lait	250
Crème fraîche 35%	250
Jaune d'œufs	100
Belcolade selection lait	500
Beurre de Cacao	50
Praliné aux noix de pécan	g
Sucre	450
Eau	75
Noix de pécan	450
Fleur de sel	3
Belcolade selection blanc	70
Mousse Vanille	g
Patis'France gélatine en feuille	24
Eau	120
Gousse de vanille	2
Crème fraîche 35%	200
Lait	200
Sucre	200
Jaune d'œufs	100
Festipak	1000
Crème fraîche 35%	1000
Glaçage à la vanille	g
Harmony Effet Miroir Blanc	500
Gousse de vanille	2

Glaçage à la vanille

Mélangez le Harmony Effet Miroir Blanc avec les graines extraites des gousses de vanille, puis appliquez ce mélange sur la surface des bûches parfaitement congelées.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Croustillant aux fruits secs

Faites fondre le chocolat Belcolade Lait Sélection et le Mimetic Primeur. Ajoutez ensuite le reste des ingrédients, mélangez bien, et étalez le croustillant entre deux feuilles de papier cuisson à une épaisseur de 4 mm.

Biscuit au chocolat

Faites ramollir le Mimetic Primeur et mélangez-le à l'aide d'un batteur. Ajoutez le sucre impalpable et les Amandes Râpées. Incorporez progressivement les œufs à température ambiante, suivi des drops fondus de Belcolade Sélection Lait. Répartissez la pâte ainsi obtenue sur 2 plaques de 40 x 60 cm (environ 1,6 kg par plaque) recouvertes de papier cuisson. Faites cuire au four à 190 °C, en fermant la clé, pendant environ 17 minutes. Laissez refroidir, puis placez un biscuit dans le cadre sur la base croquante (1) et mettez au congélateur. Gardez le deuxième biscuit pour la suite de la préparation.

Crèmeux au chocolat

Mélangez le lait, la crème fraîche et le jaune d'œuf, puis portez le tout à 85 °C en remuant constamment. Passez cette préparation chaude au travers d'un tamis au-dessus des drops de Belcolade Lait Sélection et du Beurre de cacao C. Mixez le tout à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtenir une texture onctueuse et homogène.

Laissez le mélange refroidir à 25-30 °C, puis étalez-le uniformément sur le biscuit au chocolat (1+2). Laissez cristalliser au réfrigérateur et déposez ensuite le deuxième biscuit par-dessus.

Une fois assemblé, réservez le tout au congélateur pour obtenir la consistance souhaitée.

Praliné aux noix de pécan

Préparer un caramel en combinant le sucre et l'eau, puis versez-le sur du papier cuisson pour qu'il refroidisse et durcisse. Pendant ce temps, faites griller les noix de pécan au four, intensifiant ainsi leur saveur. Mixez ces noix de pécan grillées avec de la fleur de sel jusqu'à obtenir une pâte pralinée riche et parfumée. Après avoir pesé 825 g de ce praliné, ajoutez-y les drops fondus de Belcolade sélection Blanc, créant ainsi une texture lisse et veloutée. Répartissez cette préparation dans des moules à bûchette et placez-les au congélateur pour qu'elle prenne forme. Une fois démoulées, ces bûchettes offrent une base parfaite, alliant la douceur du praliné au croquant des noix de pécan, prêtes à être utilisées dans des créations pâtisseries raffinées. Le reste du praliné aux noix de pécan peut être réservé pour ajouter une touche élégante à la décoration de vos desserts.

Mousse Vanille

Trempez les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant 15 minutes. Dans un bol, mélangez les graines de vanille avec la crème fraîche, le lait, le sucre et le jaune d'œuf. Portez ce mélange à 85 °C en remuant continuellement et tamisez-le pour obtenir une texture lisse. Ajoutez les feuilles de gélatine réhydratées et mélangez bien. Fouettez la crème fraîche et Festipak jusqu'à obtenir une mousse aérienne. Lorsque le mélange initial atteint 35-38 °C, incorporez délicatement la crème fouettée avec une spatule. La préparation est maintenant prête à être utilisée.



Bûche Noisette- Abricot


**Better
Life**



Gain réalisé

Recette pour 4 bûches de 50 cm

INGREDIENTS

Croustillant aux fruits secs	g
Mimetic Primeur	75
Pistaches concassées	110
Noisettes torréfiées concassées	145
Amandes torréfiées concassées	145
Pâtis'France Praliné	360
Amande fluide 50%	
Huile	40
Belcolade selection lait	100

Biscuit Fondant chocolat	g
Tegral couleur Fondant	1000
œufs	250
Eau	250

Coulis Abricot	g
Fruitfil abricot	850
Pêche fraîche	150
Pâtis'France gélatine en feuille	18

Mousse au chocolat	g
Lait	375
Crème fraîche 35% MG	375
Jaune d'œufs	200
Sucre semoule	220
Gousse de vanille (1pc)	5
Belcolade noir D600	750
Crème fraîche 35% MG	500
Festipak	500

Glaçage noir	g
Eau	500
Sucre semoule	300
Glucose sofadex puratos	200
Gélatine pâtis France	33
Belcolade noir supérieur D600/J	900

MÉTHODE DE TRAVAIL

Croustillant aux fruits secs

Faites fondre le chocolat Belcolade Lait Sélection et le Mimetic Primeur. Ajoutez ensuite le reste des ingrédients, mélangez bien, et étalez le croustillant entre deux feuilles de papier cuisson à une épaisseur de 4 mm.

Biscuit Fondant chocolat

Au batteur, mélangez les trois ingrédients simultanément pendant 3 à 4 minutes. Ensuite, faites cuire à 180°C pendant environ 8 à 9 minutes.

Coulis Abricot

Commencez par faire tremper la gélatine dans de l'eau froide. Ensuite, chauffez le FRUITFIL Abricot au micro-ondes. Ajoutez la gélatine hydratée à la préparation, puis incorporez les morceaux de pêche. Mélangez doucement la préparation, versez-la dans le moule, puis placez-la

Mousse au chocolat

Préparez une crème anglaise en mélangeant du lait, le premier dosage de crème fraîche 35%, du sucre, des jaunes d'œufs et une gousse de vanille. Versez ce mélange sur le chocolat Belcolade Noir D600, mixez la préparation et laissez-la refroidir à environ 35°C. Ajoutez ensuite la bavaroise au chocolat aux deux crèmes partiellement montées dans de l'eau froide, puis mélangez tous les ingrédients délicatement. Une fois prête, réservez la préparation au congélateur pour qu'elle prenne la consistance souhaitée.

Glaçage noir

Dans une casserole, portez à ébullition l'eau, le sucre et le glucose. Hors du feu, ajoutez la gélatine préalablement hydratée, puis versez ce mélange sur le chocolat Belcolade Noir D600/J. Utilisez un bras mixeur pour bien mixer l'ensemble jusqu'à obtenir une préparation homogène.



Bûche Pomme - Cacahuète



puratos
**Better
Health**

Gain réalisé

Recette pour 4 bûches de 50 cm

INGREDIENTS

Pâte sablée	g
Mimetic Primeur	250
Sucre glace	250
Œufs	100
Farine	440
Poudre amande	60
Sel	3
Zeste d'orange	5
Dacquoise aux amandes	g
Blanc d'œufs	360
Sucre semoule	240
Poudre amande	320
Sucre impalpable	240
Farine	40
Fécule de maïs	40
Fourrage aux cacahuètes	g
Patis'France Praliné	
Amande fluide 50%	150
Beurre de cacahuètes avec Morceaux	500
Compote de pommes	g
Topfil Pomme 50%	1250
Zeste	5
Jus de citron	40
Mousse au chocolat au Lait	g
Lait	375
Festipak	375
Jaune d'œufs	200
Sucre semoule	220
Gousse de vanille (1pc)	5
Patis'France Gélatine en feuille	35
Belcolade selection lait	750
Crème fraîche 35% MG	500
Festipak	500
Glaçage au caramel	g
Harmony Effet Miroir	
Caramel	500

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pâte sablée

Mélangez tous les ingrédients à la feuille jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Ensuite, laminez la pâte à une épaisseur de 5 mm et découpez 4 bandes de 6,5 x 49 cm chacune. Enfouez à 180 °C. Laissez la clé ouverte et faites cuire au four à 180 °C pendant environ 16 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte obtienne une couleur dorée. Laissez refroidir ensuite, puis nappez la surface d'une fine couche de chocolat fondu et/ou de beurre de cacao.

Dacquoise aux amandes

Montez une meringue ferme en battant les blancs d'œufs avec le sucre. Dans un autre récipient, mélangez et tamisez les autres ingrédients. Incorporez délicatement ce mélange à la meringue à l'aide d'une spatule. Ensuite, pochez des bandes de 4 x 49 cm et 6 x 49 cm à l'aide d'une douille de 12 mm sur une plaque de cuisson de 60 x 40 cm recouverte de papier sulfurisé. Saupoudrez légèrement de sucre impalpable et enfouez à 200 °C, en fermant la clé du four, pendant environ 12-14 minutes.

Fourrage aux cacahuètes

Mélangez tous les ingrédients jusqu'à obtenir une masse bien lisse. Ensuite, pochez 2 lignes sur toute la longueur de la dacquoise aux amandes de 4 cm de large (2 lignes) et 3 lignes sur toute la longueur de la dacquoise aux amandes de 6 cm de large (2 lignes également), soit environ 150 g au total. Ensuite, réservez les dacquoises au congélateur.

Compote de pommes

Pour ajouter une touche de fraîcheur au Topfil Pomme 50%, incorporez du jus et du zeste de citron. Ensuite, pochez 350 g de compote de pommes sur la dacquoise aux amandes de 6 cm de large (2+3), puis refermez avec la bande de dacquoise aux amandes de 4 cm de large (2+3). Enfin, mettez l'ensemble au congélateur pour que le dessert prenne forme.

Mousse au chocolat au Lait

Préparez une crème anglaise en utilisant du lait, le premier dosage de Festipak, du sucre, des jaunes d'œufs et une gousse de vanille. Ajoutez ensuite la gélatine préalablement trempée dans l'eau froide, versez ce mélange sur le chocolat Belcolade selection Lait, mixez la préparation et laissez-la refroidir à environ 35°C. Ensuite, ajoutez la bavaroise au chocolat aux deux crèmes partiellement montées dans de l'eau froide, puis mélangez tous les ingrédients délicatement.

Glaçage au caramel

Mixez le Harmony Effet Miroir Caramel et appliquez-le sur la surface de la bûche bien congelée.



Bûche Speculoos Caramel








Puratos
Better Planet

Gain réalisé

Recette pour 3 entremets de 1300g

Crèmeux aux amandes	g
Lait	130
FESTIPAK	130
Patis'France Gélatine feuille	2,5
Jaune d'œuf	60
Patis'France Praliné amande fluide 50%	160

	Mousse caramel
	Caramel liquide
	Crèmeux aux amandes
	Biscuit chocolat
	Fond croquant

INGREDIENTS

Biscuit Sacher	g
Patis'France Pâte d'amande Catania 50%	112,5
Sucre glace	41
Jaune d'œuf	71
Farine	37,5
Œuf	37,5
Poudre cacao	37,5
Beurre	37,5
Blanc d'œuf	105
Sucre semoule	41
Fond croquant	g
Belcolade selection lait Cacao Trace	130
Praliné amande fluide 50% patis'france	150
Huile	30
Biscuit speculoos	70
Patis'france crousticrep	60
Caramel liquide	g
Sucre	135
Sofadex-Puratos Glucose FESTIPAK	145
FESTIPAK	280
Lait	70
Sofadex-Puratos glucose	70
Sel	2,5
Beurre	95
Mousse speculoos	g
Lait	130
Festipak	130
Jaune d'œuf	60
Patis'France Gélatine feuille	6
BELCOLADE lait CAMEL	225
Biscuit speculoos	120
Festipak	500
Glaçage	g
Lait	80
Glucose	125
Patis'France Gélatine feuille	10
Belcolade blanc selection Cacao Trace	60
Belcolade selection lait	185
Harmony Effet miroir neutre	250

MÉTHODE DE TRAVAIL

Biscuit Sacher

Travaillez la pâte d'amande Catania 50% en la mélangeant avec le sucre glace. Ajoutez progressivement les jaunes d'œufs et les œufs, puis battez l'ensemble jusqu'à obtenir une texture homogène. Ensuite, incorporez délicatement la farine et le cacao en poudre tamisés, ainsi que le beurre fondu, suivi des blancs d'œufs montés. Serrez la préparation en ajoutant le sucre semoule. Étalez le mélange dans un cadre à biscuit de 30/40 cm (environ 400 g par feuille) et faites cuire au four ventilé à 180°C pendant environ 12 minutes.

Fond croquant

Faites fondre le Belcolade Lait Sélection, puis ajoutez le praliné d'amande et l'huile. Mélangez bien pour obtenir une consistance homogène. Ensuite, incorporez les biscuits râpés et le crousticrep, en veillant à bien les intégrer à la préparation.

Biscuit joconde

Montez un mélange de sucre glace, poudre d'amande, farine et œufs, incorporez les blancs d'œufs montés avec du sucre semoule, ajoutez le beurre fondu tiède, dressez 700 g de pâte sur chaque feuille de 40/60 cm et faites cuire au four ventilé à 200°C pendant environ 9 à 10 minutes.

Crèmeux aux amandes

Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Dans une casserole, préparez une crème anglaise en chauffant le lait, la crème et les jaunes d'œufs jusqu'à atteindre 85°C. Versez ce mélange chaud sur le chocolat et le praliné. Ajoutez les feuilles de gélatine égouttées et mixez l'ensemble jusqu'à obtenir une préparation homogène à l'aide d'un mixeur.

Caramel liquide

Faites chauffer le lait, la crème et 145 g de glucose. Réalisez un caramel en ajoutant ce mélange tiède. Continuez à chauffer jusqu'à atteindre 105°C. Refroidissez le mélange de caramel à 60°C, incorporez le beurre, puis mixez-le pour obtenir une texture lisse et homogène.

Mousse speculoos

Pour préparer votre crème, réalisez une crème anglaise que vous verserez sur le chocolat Belcolade et les biscuits speculoos. Attendez que la base atteigne 35°C, puis ajoutez la FESTIPAK mousseuse. Ensuite, procédez au montage selon votre souhait.

Glaçage

Faites chauffer le lait avec le glucose, et juste avant l'ébullition, retirez-le du feu et versez-le sur le chocolat et la gélatine. Mélangez bien et ajoutez le Harmony Effet Miroir neutre, puis mixez le tout jusqu'à obtenir une consistance homogène. Utilisez ce mélange lorsque sa température est comprise entre 33°C et 35°C pour des résultats optimaux.



Bûche Amlou- Abricot



Puratos
**Better
Planet**

Gain réalisé

Recette pour 7 bûches

INGREDIENTS

Pâte sablée	g
Mimetic Primeur	250
Sucre glace	250
Œufs	100
Farine	440
Poudre amande	60
sel	3
zeste d'orange	5
Fond croquant	g
Patis'France crousticrep	175
Patis'France Praliné	
Amande fluide 50%	100
Huile	100
Belcolade selection lait	175
Biscuit joconde	g
Sucre glace	405
Poudre amande	405
Farine	108
Œufs	540
Blanc d'œufs	360
Coulis Deli Amlou	g
Sofadex-Puratos Deli Amlou	500
Patis'France Gélatine en feuille	6
Coulis Mangue Abricot	g
Fruitfil abricot	500
Mangue fraîche en morceaux	150
Patis'France Gélatine en feuille	12
Mousse au chocolat au Lait	g
Lait	375
Festipak	375
Jaune d'œufs	200
Sucre semoule	220
Gousse de vanille (1pc)	5
Patis'France Gélatine en feuille	35
Belcolade selection lait	750
Crème fraîche 35% MG	500
Festipak	500
Pulvérisation chocolat au lait	g
Belcolade selection lait	150
crème fraîche 35% MG	150

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pâte sablée

Mélangez tous les ingrédients à la feuille jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Ensuite, laminez la pâte à une épaisseur de 5 mm et découpez 4 bandes de 6,5 x 49 cm chacune. Enfouez à 180 °C.

Laissez la clé ouverte et faites cuire au four à 180 °C pendant environ 16 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte obtienne une couleur dorée. Laissez refroidir ensuite, puis nappez la surface d'une fine couche de chocolat fondu et/ou de beurre de cacao.

Fond croquant

Faites fondre le chocolat Belcolade selection Lait. Ajoutez les autres ingrédients en une seule fois et mélangez le tout. Étalez le mélange à une épaisseur de 3 mm entre deux feuilles de papier cuisson. Découpez des bandes à la taille souhaitée et mettez-les au réfrigérateur pour le montage.

Biscuit joconde

Montez un mélange de sucre glace, poudre d'amande, farine et œufs, incorporez les blancs d'œufs montés avec du sucre semoule, ajoutez le beurre fondu tiède, dressez 700 g de pâte sur chaque feuille de 40/60 cm et faites cuire au four ventilé à 200°C pendant environ 9 à 10 minutes.

Coulis Deli Amlou

Trempez les feuilles de gélatine dans l'eau froide, chauffez-les avec Deli Amlou, remplissez des tubes avec ce mélange, congelez-les, et stockez-les au congélateur en vue du montage.

Coulis Mangue Abricot

Trempez les feuilles de gélatine dans l'eau froide, puis chauffez-les avec le FRUITFIL Abricot. Incorporez les morceaux de mangue, puis congelez le mélange avant de procéder au montage.

Mousse au chocolat au Lait

Préparez une crème anglaise en utilisant du lait, le premier dosage de Festipak, du sucre, des jaunes d'œufs et une gousse de vanille. Ajoutez ensuite la gélatine préalablement trempée dans l'eau froide, versez ce mélange sur le chocolat Belcolade selection Lait, mixez la préparation et laissez-la refroidir à environ 35°C. Ensuite, ajoutez la bavaroise au chocolat aux deux crèmes partiellement montées dans de l'eau froide, puis mélangez tous les ingrédients délicatement.

Pulvérisation chocolat au lait

Faites fondre le beurre de cacao et le chocolat Belcolade selection Lait au micro-ondes. Ensuite, à l'aide d'un pistolet, pulvérisez la surface de la bûche qui doit être bien congelée.



FOOD

Innovation for

GOOD

Angle rues Jules Zannier et Bir Hakim boulevard de l'Oasis
Casablanca-Maroc

Tél : +212 (0) 5 22 25 11 35 / 25 40 71 - Fax : +212 (0) 5 22 99 46 85

E-mail : sdgsomadex@sofapur.com

Site web : www.somadex-puratos.ma

