

Food
Innovation for
Good

2023

LOADING... 2022



Bûches fin d'année



*Chaque Pâtisserie
est une histoire
à raconter*



Cette année, nos chefs pâtisseries ont décidé de vous présenter des classiques revisités d'une façon plus saine et durable.

Ce cahier de recette vous fera découvrir les saveurs extraordinaires comme le produit DELI AMLOU qui est un produit 100 % marocain à base d'argan et d'amande. Ainsi que le TOPFIL qui est un produit riche en fruits jusqu'à 56%.

Sans oublier le vrai chocolat belge BELCOLADE et BELCOLADE CACAO TRACE . Des recettes qui regroupent des goûts qui éveillent chez vous une émotion, une créativité infinie incarnées dans vos desserts merveilleux de fin d'année rappellera de bons souvenirs que ce soit grâce à des visuels enneigés ou grâce à des saveurs réconfortantes et délicieuses.

Vous retrouverez également nos derniers nouveaux produits et les produits incontournables pour une fin d'année réussie.



Santé et bien-être



Partout dans le monde, les gens veulent vivre plus sainement. Pour cela, ils changent leur mode de vie et leurs habitudes alimentaires. Il ressort de notre étude « Taste Tomorrow » que les consommateurs veulent des produits sains ainsi qu'une transparence quant aux produits qu'ils achètent. C'est pourquoi Sofadex Puratos innove afin de proposer des solutions plus saines à ses clients. Nous améliorons en permanence notre gamme de produits pour qu'elle soit meilleure et plus saine, et ce sans sacrifier le goût. Nous avons élaboré une approche précise dans le domaine de la santé et du bien-être. Le volet « santé » est étayé par la science, et le volet « bien-être » est lié à la perception du consommateur selon laquelle ces ingrédients sont meilleurs pour lui.



Clean(er) label : de plus en plus de consommateurs veulent voir disparaître les ingrédients comme les additifs, les colorants et les arômes artificiels. Sofadex Puratos propose des alternatives « clean(er) label » qui garantissent une liste d'ingrédients plus courte et plus propre sur l'emballage du produit fini.



Céréales et graines : nous augmentons la présence de céréales et de graines dans nos produits et promouvons également l'utilisation de produits à base de céréales complètes afin de stimuler la consommation de produits de boulangerie qui ont une teneur élevée en céréales complètes et autres graines et céréales.



Plus de fruits : nous augmentons, dans la mesure du possible, la quantité de fruits dans les fourrages aux fruits ou la quantité de nos fourrages aux fruits dans le produit fini.



NAFNAC : le produit ne contient que des arômes et colorants naturels.



Innovation



ENCOURAGER L'INNOVATION

Chez Sofadex Puratos, notre but est d'être votre partenaire de confiance en matière d'innovation. Pour cela, nous investissons tant de temps, d'efforts et d'argent dans la R&D, cœur de notre processus d'innovation.

Nous mettons à votre service toute notre équipe de chercheurs et notre technologie de pointe !

Nous nous engageons à créer un impact positif sur la société et nous ne prenons pas cette grande responsabilité à la légère.

Avec nos engagements envers vous et envers les générations futures, nous nous consacrons à un modèle d'exploitation holistique : durable, respectueux et équilibré.

À cette fin, nous mettons en œuvre des plans pour atteindre la neutralité en CO₂, utiliser l'eau de manière responsable et réduire les déchets.

Nous préservons les méthodes traditionnelles de fabrication du pain, des gâteaux et du chocolat, et nos matières premières proviennent de sources responsables.

Nous travaillons en harmonie avec les communautés dont nous faisons partie : nous visons à garantir des revenus sûrs et stables aux agriculteurs du monde entier et investissons dans l'offre d'opportunités éducatives qui changent la vie dans nos écoles de boulangerie. Les gens sont au centre de tout ce que nous faisons.

Nous nous engageons envers nos employés et à créer un environnement de travail bienveillant qui accueille la diversité et favorise le développement personnel.

Notre stratégie se traduit par trois ambitions : Une meilleure santé, une meilleure planète et une vie meilleure.



Nouveau produit



Tegral cœur fondant



Tegral cœur fondant

Le Tegral Cœur Fondant est une préparation en poudre vous permettant de réaliser en seulement 3 ingrédients de délicieux moelleux au chocolat. Notre préparation contient de véritable chocolat belge, pour une saveur très chocolatée.

Vous pouvez ainsi réaliser des fondants, moelleux à l'extérieur, au cœur coulant à déguster chaud avec une cuillère.

Le Tegral Cœur Fondant vous permet également de préparer tous vos produits à l'avance et de les congeler, puis de les réchauffer au four ou au micro-ondes.



Nouveau produit



Deli Amlou



Deli Amlou

La volonté de Sofadex-Puratos est de mettre ici en avant le savoir-faire marocain en utilisant des matières premières locales.

Deli Amlou est un nouveau fourrage à base d'Amlou développé et fabriqué au Maroc par Sofadex-Puratos en partenariat avec des coopératives agricoles.





Forêt Noire – Revisité

Bûches fin d'année

INGREDIENTS	Grammage
Biscuit tegral coeur fondant	
TEGRAL CŒUR FONDANT	500
Eau	125
Œufs	125
Croquant (SUPPORT)	
BELCOLADE NOIR SUPERIEUR D600/J	175
Beurre	50
Crousticrep	175
PRALINÉ FLUIDE AMANDE PATIS'FRANCE 50%	100
BELCOLADE NOIR CACAO TRACE	200
Coulis Abricot	
FRUITFIL ABRICOT	200
GÉLATINE PATIS'FRANCE	9
Mousse chocolat blanc	
Base anglaise	350
BELCOLADE BLANC SELECTION	175
FESTIPAK	300
Amarina	100
Ganache montée blanche	
BELCOLADE NOIR SUPÉRIEUR D600/J	250
FESTIPAK	250



ganache monté
coulis abricot
biscuit tegral fondant
mousse blanche
biscuit tegral fondant
mousse blanche
biscuit tegral fondant
coulis abricot
croquant support

METHODE

Biscuit tegral coeur fondant : Mélanger tous les ingrédients en même temps pendant 3 min, vitesse moyenne, mettre le mélange dans une trame 60/40.
Cuir à 180°C pendant 11min.

Coulis abricot : Réchauffer le fruitfil d'abricot, ajouter la gélatine déjà trempée dans l'eau froide et réserver pour le montage.

Mousse chocolat Blanc : Faire une mousse de chocolat en mélangeant la base anglaise avec le chocolat **BELCOLADE BLANC** selection et à la fin ajouter **FESTIPAK** (demi-montée).

Ganache montée : Réchauffer la crème festipak et la gousse de vanille jusqu'à l'ébullition, hors du feu, rajouter la sélection blanche de chocolat **BELCOLADE** puis bien mélanger. Réserver la ganache pendant une nuitée au frigo.

Croquant (SUPPORT) : Faire fondre le chocolat et le beurre de **BELCOLADE**, ajouter le praliné d'amande lisse et crousticrep puis étaler le mélange sur un papier cuisson après poser-le dans un moule d'une bûche classique.

Après le refroidissement chablonner le support en forme d'une bûche avec le chocolat **BELCOLADE CACO TRACE** noire déjà tempérer à l'aide d'un pinceau.

Finalement, Laisser le tout cristalliser (voir photo).





Forêt Noire – Santé et bien-être

Bûches fin d'année

INGREDIENTS Grammage

Biscuit tegral coeur fondant	
TEGRAL CŒUR FONDANT	500
Eau	125
Œufs	125
Coulis framboise	
TOPFIL FRAMBOISE	200
GÉLATINE PATIS'FRANCE	3
Mousse chocolat noir	
Base anglaise	350
BELCOLADE NOIR SUPÉRIEUR D600/J	175
FESTIPAK	300
Amarina	100
Mousse chocolat blanc	
Base anglaise	350
BELCOLADE BLANC SELECTION	175
FESTIPAK	300
Ganache montée blanche	
BELCOLADE BLANC SELECTION	250
FESTIPAK	250
Beurre	50
Gousse de vanille	1



Ganache montée blanche

Coulis framboise

Mousse chocolat blanc

Biscuite fondant

Mousse chocolat noire/Amarina

Biscuit fondant

METHODE

Biscuit tegral coeur fondant : Mélanger tous les ingrédients en même temps pendant 3 min, vitesse moyenne, mettre le mélange dans une trame 60/40.

Cuir à 180°C pendant 11min.

Coulis framboise : Faire chauffer le **TOPFIL FRAMBOISE** et ajouter la Gélatine déjà tremper dans l'eau froide hors feu, réserver pour le montage

Mousse chocolat noir : Faire une mousse de chocolat en mélangeant la base anglaise avec le chocolat noir **BELCOLADE D600/J** et à la fin ajouter **FESTIPAK** (demi-montée).

Mousse chocolat blanc : Faire une mousse de chocolat en mélangeant la base anglaise avec le chocolat **BELCOLADE BLANC** sélection et à la fin ajouter **FESTIPAK** (demi-montée).

Ganache montée : Réchauffer la crème **FESTIPAK** et la gousse de vanille jusqu'à l'ébullition, hors du feu, rajouter la sélection blanche de chocolat **BELCOLADE** puis bien mélanger.

Réserver la ganache pendant une nuitée au frigo.

la finition, utiliser la ganache montée façon saint-honoré, au-dessus de la bûche.

(Voir la photo).





Forêt Noire – Durable

Bûches fin d'année

INGREDIENTS

Grammage

Biscuit tegral coeur fondant

TEGRAL CŒUR FONDANT 500

Eau 125

Œufs 125

Crèmeux DELI AMLOU

DELI AMLOU 200

FESTIPAK 80

Gélatine Patis'France 5

Mousse chocolat noir

Base anglaise 350

BELCOLADE CACAO TRACE NOIR 175

FESTIPAK 300

Amarina 100

Mousse chocolat blanc

Base anglaise 350

BELCOLADE BLANC SELECTION 175

FESTIPAK 300

Glaçage

BELCOLADE LAIT SELECTION 300

Huile végétale 50

Décoration

BELCOLADE CACAO TRACE NOIR 200



Coupeaux de chocolat noir

Mousse chocolat blanc

Biscuit tegral coeur fondant

Crèmeux Deli amlou

Biscuit tegral coeur fondant

Mousse chocolat noir/amarina

METHODE

Biscuit tegral coeur fondant : Mélanger tous les ingrédients en même temps pendant 3 min, vitesse moyenne, mettre le mélange dans une trame 60/40.

Cuir à 180°C pendant 11min.

Mousse chocolat Noir : Faire une mousse de chocolat en mélangeant la base anglaise avec le chocolat **BELCOLADE CACAO TRACE NOIR D600/J** et à la fin ajouter **FESTIPAK** (demi-montée).

Crèmeux DELI AMLOU : Réchauffer la crème fraîche **FESTIPAK** jusqu'à ce qu'elle bouille, ajouter **DELI AMLOU** hors du feu, bien mélanger. Puis ajouter la gélatine déjà trempée dans l'eau froide.

Mousse chocolat Blanc : Faire une mousse de chocolat en mélangeant la base anglaise avec le chocolat **BELCOLADE BLANC** selection et à la fin ajouter **FESTIPAK** (demi-montée).

Glaçage : Faire fondre le chocolat lait selection puis rajouter l'huile végétale.

Démouler le moule 3D. Démouler le moule 3D, congeler la bûche avec le glaçage au chocolat au lait.

Finition : Réaliser des coupeaux de chocolat noir et décorer la bûche.





Bûche Tiramisu – New year

Bûches fin d'année

INGREDIENTS

Grammage

Biscuit à la cuillère

Blancs d'œufs	150
Sucre semoule	250
Jaunes d'œufs	100
Farine	250
Spido new	7

Sirop café

Café soluble	20
Eau	200

Mousse Tiramisu

Jaunes d'œufs	80
Blancs d'œufs	100
Sucre semoule	100
Mascarpone	500
Festipak	200

Gélatine patis'france

Jaunes d'œufs	80
---------------	----

Pulvérisation chocolat

Beurre de cacao	100
Beclade noir Cacao trace	100



Pulvérisation

Mousse tiramisu
Biscuit à la cuillère+Sirop Café
Mousse tiramisu
Biscuit à la cuillère+Sirop Café

METHODE

Biscuit à la cuillère : Serrer les blancs d'œufs avec le sucre de semoule, ajouter les jaunes d'œufs puis rajouter la farine, la levure chimique Spido New tamisée et mélanger doucement. Dresser le biscuit à la cuillère sous forme des petits bâtonnets de 6 cm sur une plaque avec du papier cuisson.

Sirop Café : Bouillir l'eau puis ajouter le Café soluble.

Laisser le mélange refroidir, puis imbiber les biscuits au moment du montage de la bûche

Mousse tiramisu : Mixer le Mascarpone avec les jaunes d'œufs, serrer les blancs d'œufs avec le sucre semoule puis monter légèrement la crème fraîche végétale **Festipak**, après ajouter la gélatine fondue par la suite mélanger délicatement tous les composants réserver pour le montage.

Pulvérisation : Faire fondre le chocolat et le beurre de cacao au micro-ondes à 45 °C. Vaporiser des bûches à 27 °C.





Bûche Tiramisu - Framboise

Bûches fin d'année

INGREDIENTS Grammage

Biscuit à la cuillère

Blancs d'œufs	150
Sucre semoule	250
Jaunes d'œufs	100
Farine	250
SPIDO NEW	7
Sirop café	
Café soluble	20
Eau	200

Mousse Tiramisu

Jaunes d'œufs	80
Blancs d'œufs	100
Sucre semoule	100
Mascarpone	500
FESTIPAK	200

GÉLATINE PATIS'FRANCE

Coulis de pomme	15
------------------------	----

Coulis de pomme

TOPFIL POMME	250
---------------------	-----

GÉLATINE PATIS'FRANCE

Coulis de framboise	6
----------------------------	---

TOPFIL framboise

GÉLATINE PATIS'FRANCE	250
------------------------------	-----

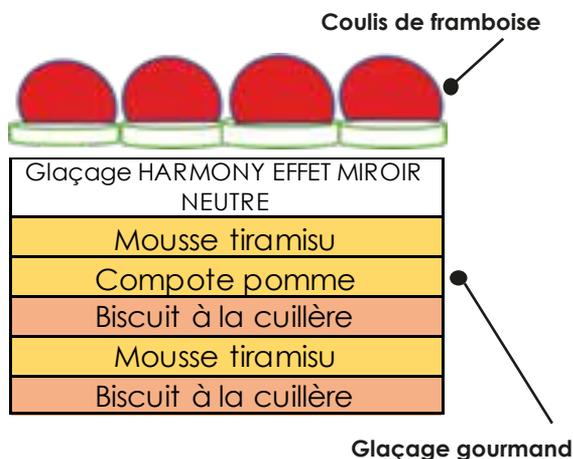
Glaçage gourmand

BELCOLADE BLANC CACAO TRACE	6
------------------------------------	---

Huile	350
Amande hachée	75
Finition	75

HARMONY EFFET MIROIR	100
-----------------------------	-----

Framboise fraîche	50
-------------------	----



METHODE

Biscuit à la cuillère : Serrer les blancs d'œufs avec le sucre de semoule, ajouter les jaunes d'œufs puis rajouter la farine, la levure chimique **SPIDO NEW** tamisée et mélanger doucement. Dresser le biscuit à la cuillère sous forme des petits bâtonnets de 6 cm sur une plaque avec du papier cuisson.

Sirop Café : Bouillir l'eau puis ajouter le Café soluble. Laisser le mélange refroidir, puis imbiber les biscuits au moment du montage de la bûche

Mousse tiramisu : Mixer le Mascarpone avec les jaunes d'œufs, serrer les blancs d'œufs avec le sucre semoule puis monter légèrement la crème fraîche végétale **FESTIPAK**, après ajouter la gélatine fondue par la suite mélanger délicatement tous les composants réserver pour le montage.

Coulis de framboise : Chauffer le **TOPFIL POMME** à 70 °C, ajouter la gélatine trempée dans l'eau froide et étaler une couche sur le biscuit puis mettre au congélateur.

Coulis de framboise : Chauffer le **TOPFIL FRAMBOISE** à 70 °C, ajouter la gélatine trempée dans l'eau froide puis dresser sur les flexpain comme la photo.

Glaçage Gourmand : Faire fondre le chocolat blanc **CACO TRACE** au micro-ondes à 45° C ajouter l'huile et les amandes moulues grillées.





Bûche Tiramisu – Amlou

Bûches fin d'année

INGREDIENTS

Grammage

Biscuit à la cuillère

Blancs d'œufs	150
Sucre semoule	250
Jaunes d'œufs	100
Farine	250
SPIDO NEW	7

Sirop café

Café soluble	20
Eau	200

Mousse Tiramisu

Jaunes d'œufs	80
Blancs d'œufs	100
Sucre semoule	100
Mascarpone	500
FESTIPAK	200

GÉLATINE PATIS'FRANCE

	15
--	----

Nougat noix

Sucre semoule	50
---------------	----

GLUCOSE

	50
--	----

MIMETIC PRIMEUR

Noix	75
------	----

Coulis Deli Amlou

DELI AMLOU	250
-------------------	-----

GÉLATINE PATIS'FRANCE

	6
--	---

Glacage gourmand

BELCOLADE LAIT CACAO TRACE	350
-----------------------------------	-----

Huile	75
-------	----

Amande hachée	75
---------------	----



Mousse Tiramisu



Glacage gourmand

METHODE

Biscuit à la cuillère : Serrer les blancs d'œufs avec le sucre de semoule, ajouter les jaunes d'œufs puis rajouter la farine, la levure chimique **SPIDO NEW** tamisée et mélanger doucement. Dresser le biscuit à la cuillère sous forme des petits bâtonnets de 6 cm sur une plaque avec du papier cuisson.

Sirop Café : Bouillir l'eau puis ajouter le Café soluble. Laisser le mélange refroidir, puis imbiber les biscuits au moment du montage de la bûche

Mousse tiramisu : Mixer le Mascarpone avec les jaunes d'œufs, serrer les blancs d'œufs avec le sucre semoule puis monter légèrement la crème fraîche végétale **FESTIPAK**, après ajouter la gélatine fondue par la suite mélanger délicatement tous les composants réserver pour le montage.

Nougat à la noix : Préparer un caramel avec le sucre et le glucose puis ajouter les noix et **MIMETIC PRIMEUR** une fois que les noix sont caramélisées.

Coulis Deli Amlou : Laisser tiédir dans une plaque à pâtisserie et hacher le nougat, puis l'ajouter à la mousse de tiramisu.

Glacage Gourmand : Fondre le chocolat lait **CACAO TRACE** aux micro-ondes à 45 °C, rajouter l'huile et les amandes moulues grillées.





Opéra – Creative

Bûches fin d'année

INGREDIENTS	Grammage
Biscuit joconde	
Sucre glace	212.5
Poudre d'amande	212.5
Farine	58
Œufs	285
Blanc d'œufs	190
Sucre semoule	30
Beurre	43
Crème mousseline café	
Crème pâtissière CPT	638
Beurre pommade	250
Tablet	18
Ganache chocolat	
BELCOLADE D600	250
FESTIPAK	250
Beurre	50
Sirop Opera	
Sirop à 30 °C	100
Café liquide	126
Glaçage opera	
Huile	18
Belcolade D600	50
Pate à glacer	100
Décoration	
BELCOLADE D600	100



Gains à réaliser :

Avec cette recette on va obtenir 4 bûches d'excellente qualité.

METHODE

Biscuit joconde : Faites fondre le beurre, laissez-le de côté, Après Préchauffer le four.

Dans la cuve du batteur, fouetter les œufs avec le sucre glace pour faire blanchir et tripler le volume du mélange puis rajouter la poudre d'amande et fouetter une nouvelle fois.

Retirer le bol du batteur et ajouter le beurre fondu froid et mélanger doucement.

Tamiser la farine sur le mélange et homogénéiser, puis montez les blancs en neige souple et incorporez-les délicatement.

Étaler l'appareil à la spatule sur des plaque de 60X40 cm (800g/plaque)

Crème Mousseline café : Incorporer TRABLET dans la crème pâtissière puis émulsionner avec le beurre. Chauffer légèrement si nécessaire.

Ganache Opera : Amener la crème liquide à ébullition et la verser trois fois sur le chocolat, en brassant vigoureusement pour créer une émulsion.

Ajouter le beurre en remuant.

Sirop opéra : Ajouter le TRABLET au sirop à 30 °C

Montage et finition : Sur une première feuille de biscuit Joconde, étaler 800 g de crème mousseline café puis déposer une deuxième feuille de biscuit.

Étaler sur celle-ci 600 g de ganache puis répéter l'opération en alternant les couches de crème au beurre et ganache.

Finir le montage avec la dernière feuille de biscuit Joconde.

Placer au réfrigérateur au moins 2 heures, puis couper 8 bandes de 4,5 cm de long.

Étaler la crème au beurre sur 4 d'entre elles puis coller les 4 bandes.

Couper les dimensions désirées puis décorer avec du chocolat noir et pointes de ganache et de crème au beurre.





Bûches fin d'année

INGREDIENTS**Grammage**

Biscuit joconde	
Sucre glace	212.5
Poudre d'amande	212.5
Farine	58
Oeufs	285
Blanc d'œufs	190
Sucre semoule	30
Beurre	43
Crème au beurre café	
Crème pâtissière CPT	638
Beurre pommade	250
Tablet	18
Croustillant PURAVITA	
Huile	100
BELCOLADE LAIT SELECTION	175
PRALINÉ AMANDE PATISFRANCE	100
PURAVITA DECOR GRILLÉ	175
Coulis framboise	
TOPFIL FRAMBOISE	250
GÉLATINE PATISFRANCE	6
Ganache chocolat	
BELCOLADE D600	250
FESTIPAK	250
Beurre	50
Sirop Opera	
Sirop à 30 °C	100
Café liquide	126

**Gains à réaliser :**

Avec cette recette on va obtenir 3 bûches d'excellente qualité.

METHODE

Biscuit joconde : Faites fondre le beurre, laissez-le de côté, Après Préchauffer le four. Dans la cuve du batteur, fouetter les œufs avec le sucre glace pour faire blanchir et tripler le volume du mélange puis rajouter la poudre d'amande et fouetter une nouvelle fois. Retirer le bol du batteur et ajouter le beurre fondu froid et mélanger doucement. Tamiser la farine sur le mélange et homogénéiser, puis montez les blancs en neige souple et incorporez-les délicatement. Étaler l'appareil à la spatule sur des plaque de 60X40 cm (800g/plaque)

Crème Mousseline café : Incorporer TRABLET dans la crème pâtissière puis émulsionner avec le beurre. Chauffer légèrement si nécessaire.

Croustillant PURAVITA : Faire fondre le chocolat avec l'huile, ajouter le Praline amande et PURAVITA grillé, étaler sur le biscuit.

Ganache Opera : Amener la crème liquide à ébullition et la verser trois fois sur le chocolat, en brassant vigoureusement pour créer une émulsion. Ajouter le beurre en remuant.

Sirop opéra : Ajouter le TRABLET au sirop à 30 °C

Coulis framboise : Chauffer le TOPFIL à 70°C, puis ajouter la gélatine chaude à l'eau froide et bien mélanger. Verser le coulis dans un tube chemisé en papier guitare et le mettre dans le congélateur.

Montage et finition : Couper 10 cm de largeur sur 20 cm de longueur de la plaque à biscuits Joconde. Étaler une fine couche de mousse de café sur la première feuille de biscuit Joconde, puis déposer une deuxième feuille de biscuit. Finir avec le montage préparé avant et passer au congélateur pour une heure environ. Décorer avec les bûches avec une douille saint honoré et le reste de la crème mousseline café et des framboise frais.





Opéra – Durable

Bûches fin d'année

INGREDIENTS

Grammage

Biscuit joconde	
Sucre glace	212.5
Poudre d'amande	212.5
Farine	58
Œufs	285
Blanc d'œufs	190
Sucre semoule	30
Beurre	43
Crème Mousseline café	
Crème pâtissière CPT	638
Beurre pommade	250
Tablet	18
Sirop opéra	
Sirop à 30 °C	100
Café liquide	126
Pâte à choux chocolat	
Eau	125
Lait	125
Beurre	100
Sel	5
Trimoline	12
Œufs	250
BELCOLADE NOIR E740	75
Farine	140
Craquelin au chocolat	
Beurre	140
Cassonade	165
Farine	140
Poudre d'amande	38
BELCOLADE NOIR E740	33
Glaçage gourmand	
BELCOLADE LAIT SELECTION	375
Huile	100
Amande haché	90
Fourrage des choux	
Delic Amlou	200
Décoration	
BELCOLADE D600	100
Ganache chocolat	
BELCOLADE D600	250
FESTIPAK	250
Beurre	50



Conseils Pratiques

Une fois la pâte à choux mise en poche, avec une corne, veillez à chasser toutes les bulles d'air qui pourrai se trouver dans la poche et ainsi compromettre le couchage des choux La durée de cuisson peut varier selon les fours.

METHODE

Biscuit joconde : Faites fondre le beurre, laissez-le de côté. Après Préchauffer le four. Dans la cuve du batteur, fouetter les œufs avec le sucre glace pour faire blanchir et tripler le volume du mélange puis rajouter la poudre d'amande et fouetter une nouvelle fois. Retirer le bol du batteur et ajouter le beurre fondu froid et mélanger doucement. Tamiser la farine sur le mélange et homogénéiser, puis montez les blancs en neige souple et incorporez-les délicatement. Etaler l'appareil à la spatule sur des plaque de 60X40 cm (800g/plaque)

Crème Mousseline café : Incorporer TRABLET dans la crème pâtissière puis émulsionner avec le beurre. Chauffer légèrement si nécessaire.

Ganache opéra : Portez la crème liquide à ébullition et versez-la en trois fois sur le chocolat en remuant vivement pour créer une émulsion puis ajouter le beurre en remuant.

Sirop opéra : Ajouter le TRABLET au sirop à 30 °C Pâte à choux chocolat
Faire bouillir le lait, le beurre, le sel et le sucre et ajouter le mélange de farine et le chocolat.
Puis ajouter les œufs en brassant. Dresser des petits choux, appliquer le craquelin.
Cuire à 165°C en four ventilé.

Glaçage gourmand : Fondre le chocolat avec d'huile, ajouter les amandes hachées grillées.

Montage et finition : Couper 10 cm de largeur sur 20 cm de longueur de la plaque à biscuits Joconde. Étaler une fine couche de mousse de café sur la première feuille de biscuit Joconde, puis déposer une deuxième feuille de biscuit. Etaler sur celle-ci une couche de ganache puis renouveler l'opération en alternant les couches de crème mousseline et la ganache. Terminer le montage avec une dernière bonde de biscuit Joconde puis mettre au réfrigérateur au moins 2 heures. à la fine glacer le gâteau avec le glaçage gourmand.

Remplir les choux de mousse aromatisée **DELI AMLOU**.

Disposer la petite bûche opéra délicatement sur le gâteau enrobé d'un côté.

Disposer les choux de l'autre côté et terminer la décoration par l'insertion des pastilles de chocolat.





Trois Chocolat-Revisité

Bûches fin d'année

INGREDIENTS Grammage

Biscuit sacher	
PÂTE D'AMANDE CATANIA 50%	225
Sucre glacé	85
Jaunes d'œufs	142
Farine	75
Œufs	75
Poudre cacao	75
Beurre	75
Blancs d'œufs	210
Sucre semoule	82
Croustillant noisette	
PRALINÉ FLUIDE NOISETTE 50%	330
Beurre	100
CHOCOLAT BELCOLADE LAIT SÉLECTION	50
Noisette brute grillée concassée	400
Mousse chocolat noir	
Pâte à bamba	350
BELCOLADE NOIR CACAO TRACE	300
GÉLATINE PATI'S FRANCE	8
FESTIPAK	550
Mousse chocolat lait	
Pâte à bamba	350
BELCOLADE LAIT CACAO TRACE	300
GÉLATINE PATI'S FRANCE	10
FESTIPAK	550
Mousse chocolat blanc	
Pâte à bamba	350
BELCOLADE BLANC CACAO TRACE	300
GÉLATINE PATI'S FRANCE	10
FESTIPAK	550
Pulvérisation	
Colorant rouge	10
Beurre de cacao	100
Finition	
Pâte à sucre	250
BELCOLADE SUPÉRIEUR D600/J	200



Conseils pratiques

Il faut utiliser l'appareil de pulvérisation à 34°C.

Il faut respecter la température de la fonte du chocolat pour les mousses pour obtenir une texture homogène et lisse.

N.B

Poids Total : 6 102 Kg

Poids d'unité : 1Kg

Prix d'unité : 48,66 Dh

METHODE

Croustillant noisette : Dans le micro-ondes faire fondre le chocolat et le beurre, ajouter le praliné noisette lisse et les noisettes grillées broyées. Bien mélanger pour obtenir une pâte homogénéisée.

Biscuit sacher : Travailler **LA PÂTE D'AMANDE DE CATANE 50%**, avec le sucre glace, ajouter graduellement les jaunes d'œufs et les œufs. Assembler, puis ajouter la farine et le cacao tamisé, le beurre fondu et enfin les blancs d'œuf puis serrer avec le sucre semoule.

Étaler dans un cadre de biscuit 60/40 (800 gr par feuille), cuir dans un four ventilé pendant 12 min.

Mousse chocolat : Faites d'abord une pâte à bamba habituelle. Pour les trois mousses, faites fondre la gélatine au micro-ondes avant de la ramollir dans l'eau froide.

Mélanger avec l'appareil à bamba après Faites fondre le chocolat à 45 °C puis mélanger avec un peu de la crème **FESTIPAK** fouettée après ajouter la gélatine dans l'appareil à bamba et la crème fouettée.

Finition et décoration

Pulvériser la bûche puis mettre les embouts de la bûche avec le chocolat **BELCOLADE D600/J** tempéré et terminer la décoration avec les motifs de Noël en pâte à sucre.

Pulvérisation et décor
Mousse chocolat blanc
Mousse chocolat lait
Mousse chocolat noir
Biscuit sacher
Croustillant noisette





Trois Chocolat-H&WB

Bûches fin d'année

INGREDIENTS

Grammage

Biscuit sacher	
PÂTE D'AMANDE CATANIA 50%	225
Sucre glacé	85
Jaunes d'œufs	142
Farine	75
Œufs	75
Poudre cacao	75
Beurre	75
Blancs d'œufs	210
Sucre semoule	82
Croustillant noisette	
Praliné fluide noisette 50%	330
Beurre	100
CHOCOLAT BELCOLADE LAIT SÉLECTION	50
Noisette brute grillée concassée	400
Tube framboise	
TOPFIL FRAMBOISE	250
GÉLATINE PATI'S FRANCE	6
Mousse chocolat blanc	
Pâte à bamba	350
BELCOLADE BLANC CACAO TRACE	300
GÉLATINE PATI'S FRANCE	10
FESTIPAK	550
Mousse chocolat noir	
Pâte à bamba	350
Belcolade NOIR Cacao trace	300
Gélatine pati's France	8
Festipak	550
Mousse chocolat lait	
Pâte à bamba	350
BELCOLADE LAIT CACAO TRACE	300
GÉLATINE PATI'S FRANCE	10
FESTIPAK	550
Pulvérisation	
BELCOLADE BLANC SÉLECTION	100
BELCOLADE NOIR SUPÉRIEUR D600/J	100
Beurre de cacao	200



Conseils pratiques

Il faut utiliser l'appareil de pulvérisation à 34°C. Il faut congeler chaque couche des mousses, avant l'addition de la seconde .

N.B

Poids Total: 6 205 Kg

Poids d'unité : 1Kg

Prix d'unité : 53.16 Dh

METHODE

Croustillant noisette : Dans le micro-ondes faire fondre le chocolat et le beurre, ajouter le praliné noisette lisse et les noisettes grillées broyées. Bien mélanger pour obtenir une pâte homogénéisée.

Biscuit sacher : Travailler la pâte d'amande de **CATANIA 50%**, avec le sucre glace, ajouter graduellement les jaunes d'œufs et les œufs. Assembler, puis ajouter la farine et le cacao tamisé, le beurre fondu et enfin les blancs d'œuf puis serrer avec le sucre semoule. Étaler dans un cadre de biscuit 60/40 (800 gr par feuille), cuir dans un four ventilé pendant 12 min.

Mousse chocolat : Faites d'abord une pâte à bamba habituelle. Pour les trois mousses, faites fondre la gélatine au micro-ondes avant de la ramollir dans l'eau froide. Mélanger avec l'appareil à bamba après Faites fondre le chocolat à 45 °C puis mélanger avec un peu de la crème **FESTIPAK** fouettée après ajouter la gélatine dans l'appareil à bamba et la crème fouettée.

Tube Framboise : Dans une casserole faire chauffer le Topfil framboise.

Hors feu, rajouter la gélatine que vous avez déjà trempé dans l'eau froide puis mélanger le tout.

Finition et décoration : Pulvériser la bûche en deux étapes (blanc et noir) et terminer la décoration avec des rosaces de la ganache montée blanche, noir et des framboises frais.

Montage : Effectuer ce montage dans un moule de 3 D (3 dimension)

Pulvérisation et décor
Mousse chocolat blanc
Tube Framboise
Mousse chocolat lait
Mousse chocolat noir
Biscuit sacher
Croustillant noisette





Trois Chocolat-Durable

Bûches fin d'année

INGREDIENTS

Grammage

Biscuit sacher	
PÂTE D'AMANDE CATANIA 50%	225
Sucre glacé	82
Jaunes d'œufs	142
Farine	75
Œufs	75
Poudre cacao	75
Beurre	75
Blancs d'œufs	210
Sucre semoule	82
Croustillant noisette	
Praliné fluide noisette 50%	330
Beurre	100
CHOCOLAT BELCOLADE LAIT SELECTION	50
Noisette brute grillée concassée	400
Mousse chocolat blanc	
Pâte à bamba	350
BELCOLADE BLANC CACAO TRACE	300
GÉLATINE PATI'S FRANCE	10
FESTIPAK	550
DELI AMLOU	200
Mousse chocolat noir	
Pâte à bamba	350
Belcolade NOIR Cacao trace	300
Gélatine pati's France	8
Festipak	550
Mousse chocolat lait	
Pâte à bamba	350
Belcolade lait Cacao trace	300
Gélatine pati's France	10
Festipak	550
Ganache blanche montée	
Belcolade blanc selection	200
Festipak	200
Finition	
Deli Amlou	100
Belcolade supérieur D600/J	200



Conseils Pratiques

Il faut laisser la ganache montée reposée pendant une nuitée.

N.B

Poids Total: 6 449 Kg

Poids d'unité : 800Kg

Prix d'unité : 53.16 Dh

METHODE

Croustillant noisette : Dans le micro-ondes faire fondre le chocolat et le beurre, ajouter le praliné noisette lisse et les noisettes grillées broyées. Bien mélanger pour obtenir une pâte homogénéisée.

Biscuit sacher : Travailler la pâte d'amande de Catane 50%, avec le sucre glace, ajouter graduellement les jaunes d'œufs et les œufs. Assembler, puis ajouter la farine et le cacao tamisé, le beurre fondu et enfin les blancs d'œuf puis serrer avec le sucre semoule. Étaler dans un cadre de biscuit 60/40 (800 gr par feuille), cuir dans un four ventilé pendant 12 min.

Mousse chocolat : Faites d'abord une pâte à bamba habituelle. Pour les trois mousses, faites fondre la gélatine au micro-ondes avant de la ramollir dans l'eau froide. Mélanger avec l'appareil à bamba après Faites fondre le chocolat à 45 °C puis mélanger avec un peu de la crème **FESTIPAK** fouettée après ajouter la gélatine dans l'appareil à bamba et la crème fouettée.

NB : Ajouter **DELI AMLOU** à l'appareil à bamba blanche et mélanger avec la crème fraîche **FESTIPAK**.

Finition et décoration : Décorer la surface de montage avec la Ganache Montée Blanche de Saint-Honoré, et remplir les embouts de la bûche avec le chocolat **BELCOLADE**, qui a déjà été trempé, et fini.

Ganache montée blanche/Deli Amlou
Mousse chocolat blanc/Deli Amlou
Mousse chocolat lait
Mousse chocolat noir
Biscuit sacher
Croustillant noisette



Nous faisons bouger le monde en concevant des solutions alimentaires innovantes qui favorisent le bien-être des gens du monde entier.



*Chaque Pâtisserie
est une histoire
à raconter*

Bûches fin d'année



www.sofadex-puratos.ma



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 : sdgsofadex@sofapur.com