

INSPIRATIE

voor het eindejaar



Inhoud

Every patisserie creation
has a story to tell p.3

PATISSERIE

Buche Blanc Agrumes p. 4
Canelé Blanc Agrumes p. 7

Buche Amber Salted Caramel p. 8
Dome Amber p. 11

Buche Lait Noisette p. 12
Tartelette Lait p. 15

Buche Noir Cerise p. 16
Bombe Noir Cerise p. 19

Nieuwjaarsgebak p. 21

BAKKERIJ

Pavé spelt en gekiemde haver p. 24

Piccolo gekiemde rogge p. 26

Rustiek meergranen notenbrood p. 28

Cacao-Trace p. 31

Every patisserie creation has a story to tell

Beste bakker,

Traditie en innovatie zijn altijd van groot belang geweest voor desserts. Eén van die tradities die een speciale plaats inneemt tijdens de feestdagen is het maken van de Yule Log, ook wel bekend als de kerststronk.

De Yule Log is meer dan alleen een dessert, de relevantie ervan in de patisserie van vandaag gaat niet alleen over het levend houden van tradities, maar ook over het bieden van een voorproefje van nostalgie en de vreugde van de feestdagen.

De Yule Log, of 'bûche' zoals het in het Frans bekend staat, heeft een rijke geschiedenis die geworteld is in de Europese eindejaarsfeesten. Deze traditie omvatte het ontsteken van een grote boomstam, die licht symboliseerde en hoop op een overvloedige oogst in het komende jaar.

Het Yule Log-dessert veranderde van een symbool van welvaart in een culinair genot en kwam naar voren als een creatief meesterwerk. Oorspronkelijk was het een opgerold biscuitgebak, versierd met decoraties die een boomstam nabootsten met accenten geïnspireerd op de charme van het bos. Deze stedelijke delicatesses verving geleidelijk de traditionele kersttaarten zoals brioche of fruitcake in landelijke regio's.

Pas na 1945 nam het Yule Log-gebak een echte vlucht. Het verspreidde zich door Europa en werd een geliefd onderdeel van de feestdagen. Tegenwoordig is de Yule Log meer dan alleen een dessert. Het is een symbool van traditie, creativiteit en de vreugde van de feestdagen.

Vanwege het voltallige Puratos Belux team wensen wij u een zeer fijn eindejaar toe!



Producten
IN DE KIJKER

**Buche Blanc
Agrumes**



Tegral Biscamore

Mengeling voor biscuit met lichtgele kruim, boteraroma en hoge opklopcapaciteit. Zorgt voor een fijne en vochtige kruimstructuur.

Productcode: 4103371



Deli Lemon Pie

Geïnspireerd op het traditionele recept voor citroentaart. Bak- & diepvriesstabiël. Klaar voor gebruik.

Productcode: 4012005



**Belcolade Selection Blanc
Intense Cacao-Trace**

Matig zoete witte chocolade met een licht boteraroma. Echte Belgische chocolade. Duurzame Cacao-Trace chocolade.

Productcode: 4010814

- 4102754 **PatisFrance Amandes Râpées**
- 4002555 **Puratos Bavarois Neutre**
- 4020297 **Puratos Cremygel**
- 4006585 **Puratos Topfil Mandarin Smooth 60%**
- 4103882 **PatisFrance Crousticrep Blond**
- 4016963 **Belcolade cacaoboter Cacao-Trace**
- 4101670 **Puratos Chantypak**

Buche Blanc Agrumes





COMPOSITIE

Voor 6 buches van 50 cm

1. Rijke amandelbiscuit
2. Crème brûlée
3. Witte chocolademousse
4. Citroencrème-mandarijn
5. Krokante witte bladerdeegbodem
6. Spuitchocolade blanc

INGREDIËNTEN

1. Rijke amandelbiscuit	475 g
Puratos Tegral Biscamore	750 g
PatisFrance Amandes Râpées	1050 g
Eiwit	1200 g
Suiker	300 g
Water	300 g

2. Crème brûlée	375 g
Room 35% v.g.	1000 g
Volle melk	1000 g
Vanillestok	6 g
Eigeel	480 g
Puratos Bavarois Neutre	300 g

3. Witte chocolademousse	825 g
Gelatinepoeder 180 Bloom	12 g
Water	60 g
Puratos Cremygel	300 g
Volle melk	1000 g
Belcolade Selection Blanc Intense 31 Cacao-Trace	1250 g
Room 35% v.g.	1250 g
Puratos Chantypak	1250 g

4. Citroencrème-mandarijn	300 g
Puratos Deli Lemon Pie	1500 g
Puratos Topfil Mandarin Smooth 60%	600 g
Citroensap	30 g
Citroenzeste	2 g

WERKWIJZE

Rijke amandelbiscuit

Klop alle ingrediënten samen op gedurende 8 min. op de hoogste snelheid. Strijk 1600g van het beslag uit op een breedte van 40cm en 60cm lang met hoge boorden. Bak af op 200°C gedurende +/- 13 min. met gesloten dampseutel. Haal uit de oven en verwijder onmiddellijk van de plaat.

Crème brûlée

Breng de room, melk en de vanillestok samen aan de kook. Verwijder de vanillestok en giet al roerend op het eigeel, verwarm terug tot 82°C en meng hieronder de **Bavarois Neutre**. Meng de massa en mix met een staafmixer voor een gladde textuur. Giet deze op een een siliconen mat met opstaande rand met een breedte van 360mm op 555mm. Plaats in de diepvries.

Witte chocolademousse

Meng het gelatinepoeder met het water en laat gedurende 15 min. weken. Maak met de melk (35°C) en de **Cremygel** een crème pâtissière. Smelt de **Selection Blanc Intense 31 Cacao-Trace** tot 45°C. Meng de crème pâtissière met de gesmolten chocolade. Smelt de gelatinemassa en voeg deze toe. Let er op dat de ganache een temperatuur heeft van 35 à 37°C. Voeg de vloeibare **Chantypak** en room geleidelijk toe en mix met een staafmixer. Dek af met plastic folie en plaats het geheel in de koeling. Wanneer de massa 7°C is kun je deze opkloppen zoals slagroom tot de gewenste stevigheid.

Citroencrème-mandarijn

Verwarm de **Deli Lemon Pie** met het citroensap en de citroenzestes tot ± 53°C, voeg de **Topfil Mandarin Smooth 60%** toe. Laat dit afkoelen en klop het dan los tot een spuitbare crèmeux.

5. Krokante witte bladerdeegbodem 165 g

Boter	110 g
Belcolade Selection Blanc Intense 31 Cacao-Trace	475 g
Gebakken bladerdeeg Mimetic 20	475 g
PatisFrance Crousticrep Blond	250 g

Krokante witte bladerdeegbodem

Maak met de boter een beurre noisette, giet deze af om onzuiverheden te verwijderen en laat afkoelen. Smelt de **Selection Blanc Intense 31 Cacao-Trace** drops en voeg de afgekoelde beurre noisette toe. Verbrijzel de gebakken/gekarameliseerde bladerdeeg en meng samen met de **Crousticrep Blond** onder de chocolade. Strijk 650g massa uit op een plaat van 28cm breed op 49cm lang en laat licht opstijven. Snij banden van 7cm breedte op 49cm breedte. Plaats in de diepvries om gemakkelijk te verwerken.

6. Spuitchocolade blanc 25 g

Belcolade Selection Blanc Intense 31 Cacao-Trace	100 g
Belcolade Cacaoboter Cacao-Trace CB1	100 g

Spuitchocolade blanc

Smelt de ingrediënten samen tot 40°C en haal door een fijne zeef.

OPBOUW

Plaats de diepgevroren crème brûlée (2) tussen de twee plakken rijke amandelbiscuit (1). Snijd uit het interieur banden van ± 6cm breed en 49cm lang. Voorzie een plastic buchevorm en breng hier 300g van de citroen-mandarijncrème (4) in aan. Plaats daarop de bevroren band en plaats in de diepvries. Vul een buchevorm met 650g witte chocolademousse (3) en plaats hierin het bevroren interieur, strijk licht bij en plaats de krokante witte bladerdeegbodem (5). Plaats geheel in de diepvries. Ontvorm wanneer het bevroren is en voorzie het oppervlak van decoratieve banen met de rest van de mousse. Het geheel volledig bevroren afspuiten met de spuitchocolade blanc (6) met een luchtdrukpistool en daarna decoreren naar wens.

VARIANT

Canelé Blanc Agrumes



OPBOUW

Plaats de diepgevroren crème brûlée (2) op de plak rijke amandelbiscuit (1). Steek uit het interieur ronde schijven van 4cm diameter. Spuit op elk schijfje een bol met de citroen-mandarijncrème (4) en plaats in de diepvries. Vul een canelé vorm met 40g witte chocolademousse (3) en plaats hierin het bevroren interieur, strijk licht bij en sluit af met een schijfje van de krokante witte bladerdeegbodem (5). Plaats het geheel in de diepvries. Ontvorm wanneer het bevroren is en spuit het geheel volledig af met een luchtdrukpistool gevuld met de spuitchocolade blanc (6). Decoreer daarna naar wens.



Producten
IN DE KIJKER

**Buche
Amber Salted
Caramel**



Tegral Biscamore

Mengeling voor biscuit met lichtgele kruim, boteraroma en hoge opklopcapaciteit. Zorgt voor een fijne en vochtige kruimstructuur.

Productcode: 4103371



**Belcolade Selection
Amber Cacao-Trace**

Witte karamelchocolade met een aroma van gekookte melk en toetsen van zout en vanille. Echte Belgische chocolade. Duurzame Cacao-Trace chocolade.

Productcode: 4014048



**PatisFrance Pralirac
Caramel au Beurre Salé**

Een subtiele mengeling van praliné en Cacao-Trace melkchocolade. Stukjes van karamel met Isigny en Guérande zeezout. Knapperige textuur. Klaar voor gebruik.

Productcode: 4003235



Deli Salted Caramel

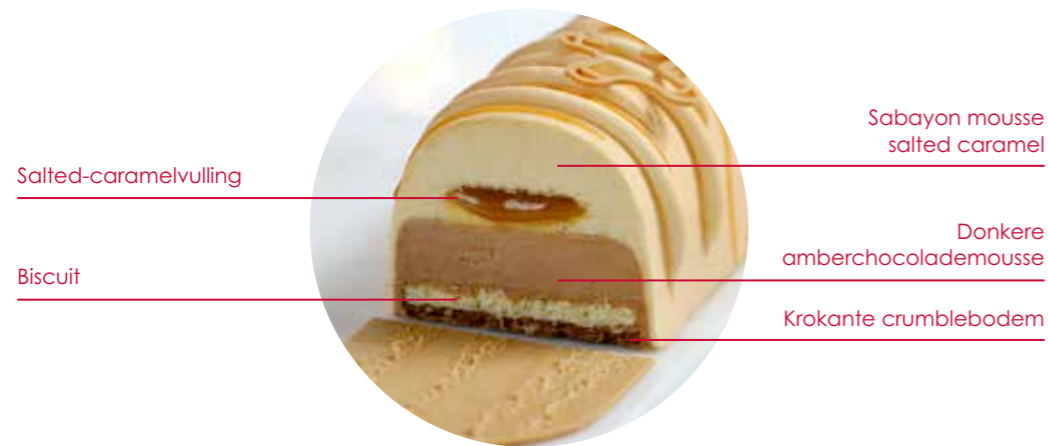
Traditionele gezouten karamel gebaseerd op authentieke Franse recept. Bak- & diepvriesstabil. Klaar voor gebruik.

Productcode: 4019657

- 4004006 **Puratos Mimetic Incorporation**
- 4002555 **Puratos Bavarois Neutre**
- 4101670 **Puratos Chantypak**
- 4006947 **Belcolade Selection Noir Cacao-Trace**
- 4103251 **Puratos Tegral Patacrout**
- 4102754 **PatisFrance Amandes Râpées**
- 4016963 **Belcolade cacaoboter Cacao-Trace**

Buche Amber Salted Caramel





COMPOSITIE

Voor 5 buches van 50cm

1. Biscuit
2. Salted Caramel vulling
3. Sabayon mousse Salted Caramel
4. Donkere amberchocolademousse
5. Krokante crumblebodem
6. Spuitchocolade amber

INGREDIËNTEN

1. Biscuit	340 g
Puratos Tegral Biscamore	500 g
Eieren	375 g
Water	75 g
Puratos Mimetic Incorporation	75 g

2. Salted Caramel vulling	500 g
Puratos Deli Salted Caramel	650 g

3. Sabayon mousse Salted Caramel	450 g
Eigeel	320 g
Water	200 g
Puratos Bavarois Neutre	320 g
Puratos Deli Salted Caramel	500 g
Puratos Chantypak	800 g
Room 35% v.g.	800 g

4. Donkere amberchocolademousse	600 g
Room 35% v.g.	750 g
Belcolade Selection Amber 30 Cacao-Trace	1000 g
Belcolade Selection Noir 55 Cacao-Trace	250 g
Puratos Chantypak	575 g
Room 35% v.g.	575 g

WERKWIJZE

Biscuit
Smelt de **Mimetic Incorporation**. Klop alle ingrediënten, met uitzondering van de gesmolten **Mimetic Incorporation**, samen op gedurende 7 min. Voeg de gesmolten **Mimetic Incorporation** toe en meng nog 1 minuut op lage snelheid. Strijk met behulp van een trekbakje plakken van 7mm dikte, doe dit op een breedte van 36cm en 50cm lang. Bak af op 220°C gedurende 5 min. met gesloten dampseutel.

Salted Caramel vulling
Kant en klaar te gebruiken.

Sabayon mousse Salted Caramel
Klop het eigeel en de **Bavarois Neutre** samen op. Breng het water aan de kook en giet straalsgewijs bij de luchtige eigelen. Klop machinaal verder op tot een lauwe en luchtige sabayon. Verwarm de **Deli Salted Caramel** tot 30°C en voeg deze toe aan de sabayon. Meng hieronder voorzichtig de halfopgeklopte **Chantypak** en room.

Donkere amberchocolademousse
Verwarm de room tot 80°C. Giet op de **Selection Amber 30 Cacao-Trace** en **Selection Noir 55 Cacao-Trace** drops en maak een ganache. Spatel onder de ganache van 28°C de halfopgeklopte **Chantypak** en room.

5. Krokante crumblebodem	190 g
Puratos Tegral Patacrout	200 g
PatisFrance Amandes Râpées	120 g
Suiker	40 g
Puratos Mimetic Incorporation	100 g
PatisFrance Pralirac Caramel au Beurre Salé	475 g
Belcolade Selection Noir 55 Cacao-Trace	75 g

6. Spuitchocolade amber	25 g
Belcolade Selection Amber 30 Cacao-Trace	100 g
Belcolade Selection Noir 55 Cacao-Trace	50 g
Belcolade Cacaoboter Cacao-Trace CB1	150 g

Krokante crumblebodem
Maak met de eerste 4 ingrediënten een crumble en bak deze af op 170°C met open dampseutel gedurende 17-19 min. Smelt de **Selection Noir 55 Cacao-Trace** drops en meng deze onder de zachtgemaakte **Pralirac Caramel au Beurre Salé**, spatel hieronder de afgekoelde crumble. Verdeel deze mengeling over een plaat van 35x49cm. Laat licht opstijven en snij hieruit banden van 7x49cm. Plaats in de diepvries om gemakkelijk te verwerken.

Spuitchocolade amber
Smelt de ingrediënten samen tot 40°C en haal door een fijne zeef.

OPBOUW

Snij uit de plakken biscuit (1) banden van 5x49cm en 7x49cm. Spuit op de banden van 5cm breedte een baan salted caramel vulling (100g) (2) en plaats in de diepvries. Vul een buchevorm met 450g Sabayon mousse Salted Caramel (3) en chemiseer de vorm. Plaats hierin de smalste band met karamel en plaats in de koeling zodat de vulling kan geleren. Wanneer dit gegeleerd is, breng 600g van de donkere amberchocolademousse (4) aan en plaats hierop de brede biscuitband. Strijk de vorm bij en sluit de buche af met de krokante crumblebodem (5). Plaats het geheel in de koeling om te kristalliseren en daarna in de diepvries. Bewaar de resten van de mousses om later te gebruiken voor de decoratie. Ontvorm de bevroren buches en spuit lijnen met de overgebleven mousse (klop deze even glad voor gebruik) op het oppervlak. Plaats terug in de diepvries. Spray de volledige buche af met de spuitchocolade amber (6) met behulp van een luchtdrukpistool en decoreer met enkele lijnen salted caramelvulling (2) en chocoladedecoratie.

VARIANT

Dome Amber



OPBOUW

Snij uit de plakken biscuit (1) vierkanten van 4cm en 5cm. Spuit op het vierkant van 4cm breed een dop salted caramelvulling (2) en plaats in de diepvries. Vul een siliconen vorm (Square Sphere 110) met 25g Sabayon mousse Salted Caramel (3) en chemiseer de vorm. Plaats hierin de biscuit met karamel en plaats in de koeling zodat de vulling kan geleren. Wanneer dit gegeleerd is, breng 30g van de donkere amberchocolademousse (4) aan en plaats hierop de biscuit van 5cm. Strijk de vorm bij en plaats het geheel in de koeling om te kristalliseren en daarna in de diepvries. Bewaar de resten van de mousses om later te gebruiken voor de decoratie. Ontvorm de gebakjes en spuit lijnen met de overgebleven mousse (klop deze even glad voor gebruik) op het oppervlak, plaats terug in de diepvries. Spuit het gebakje af met de spuitchocolade amber (6) met een luchtdrukpistool. Plaats het gebakje op de vierkante krokante crumblebodem (5) en werk af met een chocoladedecoratie.



Producten IN DE KIJKER

Buche Lait Noisette



Tegral Biscamore

Mengeling voor biscuit met lichtgele kruim, boteraroma en hoge opklopcapaciteit. Zorgt voor een fijne en vochtige kruimstructuur.

Productcode: 4103371



Belcolade Selection Lait Cacao-Trace

Romige melkchocolade met een subtiele geroosterde toets en een frisse, fruitige smaak. Echte Belgische chocolade. Duurzame Cacao-Trace chocolade.

Productcode: 4006961



PatisFrance Pralirac Chocolait Cacao-Trace

Een subtiele mengeling van praliné en Cacao-Trace melkchocolade. Met hazelnoten en amandelen. Knapperige textuur. Klaar voor gebruik.

Productcode: 4102744



Carat Nuxel Hazelnut Cacao-Trace

Duurzame natuurlijke hazelnootvulling met 13% hazelnoten. Fijne en smeùige textuur.

Productcode: 4018188



Miroir l'Original Neutre

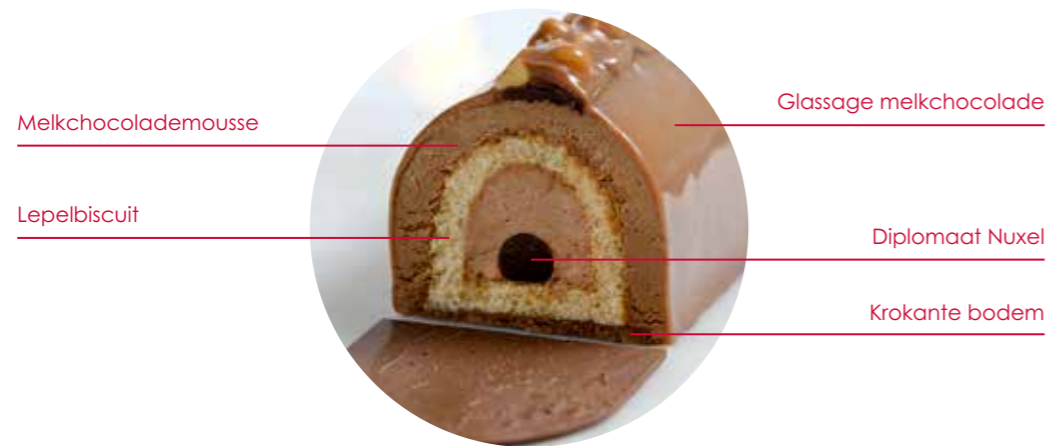
Geeft een uitstekende glans. Diepvriesstabil. Klaar voor gebruik.

Productcode: 4100950

4020297 **Puratos Cremygel**
4101670 **Puratos Chantypak**
4006947 **Belcolade Selection Noir 55 Cacao-Trace**

Buche Lait Noisette





COMPOSITIE

Voor 6 buches van 50cm

1. Lepelbiscuit
2. Diplomaat Nuxel
3. Melkchocolademousse
4. Glassage melkchocolade
5. Krokante bodem
6. Decor Nuxel-hazelnoot

INGREDIËNTEN

1. Lepelbiscuit	280 g
Puratos Tegral Biscamore	1000 g
Eieren	900 g
Puratos Cremygel	160 g
Puratos Carat Nuxel Hazelnut RSG CT	80 g

2. Diplomaat Nuxel	375 g
Gelatinepoeder 180 Bloom	14 g
Water	70 g
Puratos Cremygel	175 g
Volle melk	600 g
Puratos Carat Nuxel Hazelnut RSG CT	720 g
Room 35% v.g.	600 g
Puratos Chantypak	600 g

3. Melkchocolademousse	700 g
Volle melk	480 g
Room 35% v.g.	480 g
Eigeel	180 g
Belcolade Selection Lait 34 Cacao-Trace	1500 g
Belcolade Selection Noir 55 Cacao-Trace	300 g
Puratos Chantypak	690 g
Room 35% v.g.	690 g

WERKWIJZE

Lepelbiscuit
Klop alle ingrediënten samen op gedurende 7 min. Laat het beslag 2 min opstijven. Strijk het beslag met behulp van een trekbakje uit op 7mm dikte op een breedte van 36cm en lengte van 50cm. Breng extra beslag aan op het begin en ga met een kam terug over de plakken om hiermee een reliëf te bekomen. Bestrooi met bloemsuiker voor het afbakken. Bak af op 250°C gedurende +/- 4 min. met gesloten dampseutel. Haal uit de oven en verwijder onmiddellijk van de plaat.

Diplomaat Nuxel
Meng het gelatinepoeder met het water en laat gedurende 15 min. weken. Maak met de melk (35°C) en de **Cremygel** een crème pâtissière. Meng de crème pâtissière met de **Carat Nuxel Hazelnut**. Smelt de gelatine en voeg deze toe. Let op dat de massa een temperatuur heeft van 30-32°C. Spatel hieronder stapsgewijs de half opgeklopte **Chantypak** en room.

Melkchocolademousse
Breng de melk en de room aan de kook. Giet de kokende massa al roerend op het eigeel en verwarm tot 82°C. Giet de crème anglaise op de **Selection Lait 34 Cacao-Trace** en **Selection Noir 55 Cacao-Trace** drops en laat even staan. Meng tot een emulsie en verwerk op 30-32°C. Spatel nu de halfopgeklopte **Chantypak** en room geleidelijk onder de vorige bereiding.

4. Glassage melkchocolade	200 g
Gelatinepoeder 180 Bloom	26 g
Water	130 g
Volle melk	300 g
Glucose	500 g
Belcolade Selection Lait 34 Cacao-Trace	950 g
Puratos Miroir l'Original Neutre	1000 g

5. Krokante bodem	150 g
PatisFrance Pralirac Chocolait Cacao-Trace	900 g
Belcolade Selection Noir 55 Cacao-Trace	100 g

6. Decor Nuxel-hazelnoot	40 g
Puratos Carat Nuxel Hazelnut RSG CT	240 g
Hazelnoten	450 g

Glassage melkchocolade
Meng het gelatinepoeder met het water en laat 15 min. weken. Breng de melk en de glucose aan de kook. Giet op de **Selection Lait 34 Cacao-Trace** drops. Voeg toe en meng de **Miroir l'Original Neutre** en gesmolten gelatinemassa. Zorg dat de temperatuur van deze massa rond de 40°C is. Mix met een staafmixer. Laat één nacht uitkristalliseren in de koeling. Verwerk de glassage op 35-36°C.

Krokante bodem
Maak de **Pralirac Chocolait Cacao-Trace** zacht en voeg de gesmolten **Selection Noir 55 Cacao-Trace** toe. Strijk uit op een breedte van 40cm en een lengte van 49cm. Laat licht opstijven en snij hieruit banden van 6,5cm op 49cm. Plaats in de diepvries om gemakkelijk te verwerken.

Decor Nuxel-hazelnoot
Gebruik de **Carat Nuxel Hazelnut** puur. Rooster de hazelnoten om later te gebruiken.

OPBOUW

Snij banden van 13cm op 50cm van de lepelbiscuit (1) en plaats in een buchetvorm. Vul deze vorm met 375g diplomaat Nuxel (2) en breng een baan in de diplomaat aan met **Carat Nuxel Hazelnut** van 100g. Sluit af met een bandje lepelbiscuit (1) en plaats in de diepvries. Vul een buchevorm met 650g melkchocolademousse (3), plaats hierin het bevroren interieur. Strijk de vorm bij en sluit af met de krokante bodem (5). Plaats in de diepvries. Voorzie het oppervlak na het ontvormen van een baan decor Nuxel hazelnoot (6) en beleg deze volledig met geroosterde hazelnoten. Plaats opnieuw in de diepvries. Overgiet de buche met de glassage melkchocolade (4) en snij op maat. Voorzie van chocoladedecoratie.

VARIANT

Tartelette Lait



OPBOUW

Steek ronde schijven uit de lepelbiscuit (1) met een diameter van 5,5cm en vul de siliconenmat met halve bolletjes met 15g diplomaat Nuxel (2). Breng in het midden in het midden een dop met **Carat Nuxel Hazelnut** aan van 3g. Sluit af met het schijfje lepelbiscuit (1) en plaats in de diepvries. Vul de vorm met 30g melkchocolademousse (3) en plaats hierin het bevroren interieur. Strijk de vorm bij en sluit af met de krokante bodem (5). Plaats in de diepvries. Voorzie het oppervlak na het ontvormen van een baan decor Nuxel hazelnoot (6) en beleg deze volledig met geroosterde hazelnoten. Plaats opnieuw in de diepvries. Overgiet het gebakje met de glassage melkchocolade (4). Werk af met een chocoladedecoratie.



Producten
IN DE KIJKER

**Buche Noir
Cerise**



Tegral Biscamore

Mengeling voor biscuit met lichtgele kruim, boteraroma en hoge opklopcapaciteit. Zorgt voor een fijne en vochtige kruimstructuur.

Productcode: 4103371



**Topfil Finest Cherry
Pieces 70%**

70% kersen. Mooie stukken fruit. Natuurlijke kleur en smaak. Bak- & diepvriesstabil. Klaar voor gebruik.

Productcode: 4015908



**Belcolade Selection Noir
Cacao-Trace**

Een milde donkere chocolade met geroosterde nootachtige cacaosmaak en een vleugje fruit. Echte Belgische chocolade. Duurzame Cacao-Trace chocolade.

Productcode: 4006947



**PatisFrance Pralirac
Chocolait Cacao-Trace**

Een subtiele mengeling van praliné en Cacao-Trace melkchocolade. Met hazelnoten en amandelen. Knapperige textuur. Klaar voor gebruik.

Productcode: 4102744

- 4019705 **Puratos Classic Cherry**
- 4020297 **Puratos Cremygel**
- 4101670 **Puratos Chantypak**
- 4016963 **Belcolade cacaoboter Cacao-Trace**
- 4004006 **Puratos Mimetic Incorporation**

Buche Noir Cerise





COMPOSITIE

Voor 5 buches van 50cm

1. Kersenbiscuit
2. Diplomaat kersen
3. Kersen-Amarenavulling
4. Donkere chocolademousse
5. Krokante Amarettibodem
6. Spuitchocolade noir

INGREDIËNTEN

1. Kersenbiscuit	450 g
Puratos Tegral Biscamore	800 g
Eieren	600 g
Water	160 g
Puratos Classic Cherry	80 g
Puratos Mimetic Incorporation	80 g

2. Diplomaat kersen	1800 g
Gelatinepoeder 180 Bloom	4 g
Water	20 g
Puratos Cremygel	120 g
Volle melk	400 g
Puratos Topfil Finest Cherry Pieces 70%	600 g
Room 35% v.g.	400 g
Puratos Chantypak	400 g

3. Kersen-Amarenavulling	1350 g
Puratos Topfil Finest Cherry Pieces 70%	1000 g
Amarena Kersen	350 g

4. Donkere chocolademousse	625 g
Water	320 g
Suiker	320 g
Eigeel	700 g
Belcolade Selection Noir 55 Cacao-Trace	1400 g
Puratos Chantypak	1600 g
Room 35% v.g.	1600 g

WERKWIJZE

Kersenbiscuit

Smelt de **Mimetic Incorporation**. Klop alle ingrediënten, met uitzondering van de gesmolten **Mimetic Incorporation**, samen op gedurende 7 min. Voeg de gesmolten **Mimetic Incorporation** toe en meng nog 1 minuut op lage snelheid. Strijk het beslag uit op 7mm dikte, doe dit op een breedte van 36cm en 50 cm lang. Bak af op 230°C gedurende 5 min. met gesloten dampseutel.

Diplomaat kersen

Meng het gelatinepoeder met het water en laat gedurende 15 min. weken. Maak met de melk (35°C) en de **Cremygel** een crème pâtissière. Meng de crème pâtissière met de **Topfil Finest Cherry Pieces 70%** in de klopper mengelaar. Smelt de gelatinemassa en voeg deze toe aan een deel van de massa, meng daarna de rest hieronder. Spatel hieronder stapsgewijs de half opgeklopte **Chantypak** en room.

Kersen-Amarenavulling

Mix de **Topfil Finest Cherry Pieces 70%** kort om de stukken te verkleinen, snij de Amarenakersen grof en meng ze onder de **Topfil Finest Cherry Pieces 70%**.

Donkere chocolademousse

Kook een siroop van 120°C en voeg al roerend toe aan het eigeel. Klop de massa op tot een luchtige textuur. Smelt de **Selection Noir Intense 55 Cacao-Trace** drops (45°C). Voeg een deel van de 3/4 opgeklopte **Chantypak** en room toe en meng tot een ganache. Voeg de luchtige massa in twee stappen onder de ganache gevolgd door de resterende 3/4 opgeklopte room.

Zorg ervoor dat de ganache warm genoeg is voor je alle andere ingrediënten eronder mengt.

5. Krokante Amarettibodem	950 g
PatisFrance Pralirac Chocolait Cacao-Trace	900 g
Belcolade Selection Noir 55 Cacao-Trace	100 g
Amaretti koekjes	100 g

6. Spuitchocolade noir	25 g
Belcolade Selection Noir 55 Cacao-Trace	100 g
Belcolade Cacaoboter Cacao-Trace CB1	100 g

Krokante Amarettibodem

Smelt de **Selection Noir 55 Cacao-Trace** drops en meng onder de zachtgemaakte **Pralirac Chocolait Cacao-Trace**, spatel hieronder de gebroken Amaretti koekjes. Strijk de massa uit op een breedte van 40cm en 49cm lang. Laat licht opstijven en snij banden van 6,5x49cm. Plaats in de diepvries om gemakkelijk te verwerken.

Spuitchocolade noir

Smelt alle ingrediënten samen tot 40°C en haal door een fijne zeef.

OPBOUW

Bereid een kader voor van 36x50cm en plaats hierin een plak kersenbiscuit (1). Verdeel hierop 1800g diplomaat kersen (2). Breng hierop een laag kersenbiscuit (1) aan en verdeel hierop 1350g kersen-Amarenavulling (3). Sluit af met een laag kersenbiscuit (1) en plaats in de diepvries. Snij het bevroren kader in 6 banden van +/- 6x49 cm. Vul een buchevorm met 625 g donkere chocolademousse (4) en plaats hierin de bevroren band. Strijk de vorm bij en sluit af met de krokante Amarettibodem (5). Ontvorm de bevroren buche en breng met de overgebleven mousse dunne baantje aan op het oppervlak. Plaats terug in de diepvries. Spuit daarna de volledige buche af met de spuitchocolade noir (6) met een luchtdrukpistool en bestrooi licht met cacaopoeder. Ga met een heteluchtpistool licht over het oppervlak om een speciaal effect te bekomen. Werk de buche af met een chocoladedecoratie.

VARIANT

Bombe Noir Cerise



OPBOUW

Steek uit de kersenbiscuit (1) ronde schijven met een diameter van 4cm en 5,5cm. Gebruik voor het interieur een siliconenmat met halve bolletjes (ref 1896). Vul de mat met 10g kersen-Amarenavulling (3) en sluit af met een schijf kersenbiscuit (1) van 4cm. Breng hierop 18g van de diplomaat kersen (2) aan en sluit af met de schijf kersenbiscuit van 5,5cm. Plaats het geheel in de diepvries. Vul een siliconenmat met individuele bolletjes (ref 1268) met 30g donkere chocolademousse (4) en plaats hierin het bevroren interieur, strijk de vorm bij en sluit af met de krokante Amaretti bodem (5). Ontvorm de bevroren vorm, plaats opnieuw in de diepvries. Spuit daarna de volledige bombe af met de spuitchocolade Noir (6) met een luchtdrukpistool. Bestrooi licht met cacaopoeder. Ga met een heteluchtpistool licht over het oppervlak om speciaal effect te bekomen. Decoreer met een chocoladedecoratie.



Producten
IN DE KIJKER

**Nieuwjaars-
gebak**



Tegral Clara Super

Complete mengeling voor soezenbeslag. Rijke en aangename smaak. Mooie holle structuur. Eenvoudig en snel in gebruik. Diepvriesstabil. Productcode: 4103377



Tegral Patacrout

Complete mengeling voor zanddeeg. Heerlijke smaak. Eenvoudig en snel in gebruik. Uitzonderlijk fijne textuur. Uitstekende knapperigheid. Diepvriesstabil. Productcode: 4103251



Topfil Finest Mango Cubes 70%

70% mango. Frisse & volle fruitsmaak. Natuurlijk uitzicht. Bak- & diepvriesstabil afhankelijk van de applicatie. Productcode: 4015286



Belcolade Selection Lait Cacao-Trace

Romige melkchocolade met een subtiele geroosterde toets en een frisse, fruitige smaak. Echte Belgische chocolade. Duurzame Cacao-Trace chocolade. Productcode: 4006961



PatisFrance Pralincrac Chocolait Cacao-Trace

Een subtiele mengeling van praliné en Cacao-Trace melkchocolade. Met hazelnoten en amandelen. Knapperige textuur. Klaar voor gebruik. Productcode: 4102744

- 4004006 **Puratos Mimetic Incorporation**
- 4016008 **Belcolade cacao poeder Cacao-Trace**
- 4014514 **PatisFrance Starfruit Passion**
- 40069417 **Belcolade Selection Noir 55 Cacao-Trace**
- 4101670 **Puratos Chantypak**
- 4016435 **PatisFrance Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62%**
- 4020297 **Puratos Cremygel**

Nieuwjaars- gebak



COMPOSITIE

Voor 6 stuks van 6 personen

1. Soezenbeslag
2. Krokant cacao deeg
3. Mango-passiecrème
4. Krokante coating
5. Opgeklopte Chocoladeroom Piémont
6. Praliné Piémont

INGREDIËNTEN

1. Soezenbeslag	15 g
Puratos Tegral Clara Super	1000 g
Water	1000 g
Volle melk	500 g
Koolzaad/raapzaadolie	150 g
Zout	5 g

WERKWIJZE

Soezenbeslag

Verwarm het water en de melk tot 50 à 55°C. Meng deze met de vlinder samen met de andere ingrediënten gedurende 5 min. op gemiddelde snelheid. Meng vervolgens vervolgens 1 min. op lage snelheid. Spuit doppen van 15g op een plaat voorzien van bakpapier. Plaats onmiddellijk de schijfjes krokant cacao deeg op de soezen en plaats in de diepvries.



Bakkerij

2. Krokant cacaodeeg 3 g

Puratos Tegral Patacrout	500 g
Puratos Mimetic Incorporation	200 g
Eieren	50 g
Donkere cassonadesuiker	200 g
Belcolade Cacaopoeder Cacao-Trace CP1	40 g
Water	10 g

3. Mango-passiecrème 225 g

PatisFrance Starfruit Passion	200 g
Volle melk	800 g
Puratos Cremygel	300 g
Puratos Topfil Finest Mango Cubes 70%	450 g

4. Krokante coating 80 g

Hazelnoten	50 g
PatisFrance Pralirac Chocolait	1000 g
Belcolade Selection Noir 55 Cacao-Trace	300 g
Koolzaad/raapzaadolie	150 g

5. Opgeklote Chocoladeroom Piémont Piémont 225 g

Gelatinepoeder 180 Bloom	12 g
Water	60 g
Room 35% v.g.	200 g
Belcolade Selection Lait 34 Cacao-Trace	200 g
Chantypak	400 g
Room 35% v.g.	1400 g
PatisFrance Praliné Noisette IGP Piémont 62%	400 g

6. Praliné Piémont 25 g

PatisFrance Praliné Noisette IGP Piémont 62%	1000 g
--	--------

Krokant cacaodeeg

Meng alle ingrediënten met de vlinder tot een homogeen deeg. Rol uit op 2mm dikte, steek schijfjes van 4cm uit en plaats in de diepvries.

Mango-passiecrème

Verwarm de volle melk tot 25°C en klop samen met de andere ingrediënten op gedurende 4 min. Voor gebruik even loskloppen.

Krokante coating

Rooster de hazelnoten en hak deze tot fijne stukjes. Maak de Pralirac Chocolait zacht. Voeg hier de gesmolten Selection Noir 55 Cacao-Trace en de koolzaadolie aan toe en meng. Voeg de gehakte hazelnoten toe. Verwerk aan 40°C.

Opgeklote Chocoladeroom Piémont

Meng het gelatinepoeder met het water en laat gedurende 15 min. weken. Verwarm de room tot 60°C, giet vervolgens op de Selection Lait Cacao-Trace drops. Meng tot de chocolade gesmolten is. Voeg dan Praliné Noisette Collection Igp Piémont 62% toe en de gesmolten gelatinemassa, gevolgd door de vloeibare Chantypak en room. Mix zorgvuldig met de staafmixer. Dek af met plastic folie en plaats in de koeling. Eénmaal de massa 4-5°C bereikt, kunnen we deze opkloppen.

Praliné Piémont

Kant en klaar de gebruiken

OPBOUW

Maak met de bevroren soezen (1) en met het krokant cacaodeeg (2) een cirkel van 11 bolletjes op een geperforeerde plaat voorzien van een geperforeerde siliconen mat. Plaats ook 3 soezen tegen elkaar op de plaat, deze zullen later als kern dienen. Bak af op 190°C gedurende 6-8 min. met gesloten dampseutel, daarna 25-28 min. op 180°C met open sleutel. Draai de gebakken soezen om wanneer deze volledig afgekoeld zijn. Vul deze langs de onderzijde met mangopassiecrème (3) en breng in dezelfde gaatjes een beetje pure praliné Piémont (6) aan. Plaats in de diepvries. Eenmaal bevroren, de soezenring voor 1/3 in de krokante coating (4) dippen en neerzetten op papier. Voorkom een grote voet door voldoende af te dippen. Spuit het oppervlak van elke soes op met een opgetrokken punt van de opgeklote chocoladeroom Piémont (5). Decoreer naar wens.



Producten
IN DE KIJKER

Pavé Spelt en
gekiemde
haver



Puratos Soft'R White Acti-Plus

Een verbeteraar voor wit en lichtbruin brood, geeft een uitstekende verhouding aan uw producten.

Productcode: 4001874



Puratos Softgrain Spelt CL

Zachte, voorgekookte speltgranen geweekt in een natuurlijke desem. Dankzij de desem en fermentatie hebben ze een unieke smaak. Hiermee maakt u moeiteloos nieuwe broodsoorten.

Productcode: 4009417



Puratos Softgrain Sprouted Oat

Zachte, voorgekookte en gekiemde haver geweekt in een natuurlijke desem. Dankzij de desem en fermentatie hebben ze een unieke smaak. Hiermee maakt u moeiteloos nieuwe broodsoorten.

Productcode: 4016819

Pavé spelt en
gekiemde haver



1. INGREDIËNTEN

Ingrediënten	g	%
Tarwebloem 11,5/680	1000 g	100
Water +/-	630 g	63
Zout	16 g	1,6
Verse gist	10 g	1
Puratos Soft'R White Acti-Plus	20 g	2
Puratos Softgrain Spelt CL	100 g	10
Puratos Softgrain Sprouted Oat CL	150 g	15

WERKWIJZE

Kneding

Kneettijd

8 min. in 1^{ste} versnelling en 3 min. in 2^{de} versnelling. De **Softgrain Sprouted Oat CL** en de **Softgrain Spelt CL** in 2^{de} versnelling toevoegen.

Deegtemperatuur

25°C

Massarijs

20 min. Het deeg afdekken met plastic op kamertemperatuur.

Afwegen

650 g

Handeling na

afwegen

Opbollen en afdekken met plastic op kamertemperatuur.

Bolrijs

15 min.

Opmaak

Licht ontgassen en plooiën in de vorm van een vierkant.

Eindrijs

16 min.; 4°C; 85% R.V.

Decoratie voor het bakken

Voor het bakken, de broden bebloemen en insnijden.

Bakken

Oventype

Vloeroven

Oventemperatuur

250°C boven, 240°C bodem

Stoom

1,2 L

Duurtijd

42 min.

Ovenstappen:

Stap	Tijd	Temp. boven	Temp. bodem	Damp-sleutel
1	1 min.	250°C	240°C	
2	34 min.	220°C	210°C	Gesloten
3	7 min.	230°C	220°C	Open



Producten IN DE KIJKER

Piccolo gekiemde rogge



Puratos O-tentic Durum

Actief bakkerij-ingrediënt in poeder op basis van harde tarwedeseem en natuurlijke fermentatie. Geeft de typische smaak van Italiaans brood aan uw producten. Dit is ook heel gebruiksvriendelijk: voeg gewoon bloem, zout en water toe.

Productcode: 4100276



Puratos Softgrain Sprouted Rye CL

Zachte, voorgedroogde en gekiemde roggegranen geweekt in een natuurlijke roggedeseem. Dankzij de desem en fermentatie hebben ze een unieke smaak. Hiermee maakt u moeiteloos nieuwe broodsoorten.

Productcode: 4009418

Piccolo gekiemde rogge



1. INGREDIËNTEN

Ingrediënten	g	%
Tarwebloem 11,5/680	1000 g	100
Water +/-	530 g	53
Zout	16 g	1,6
Puratos Softgrain Sprouted RyeCL	300 g	30
Puratos O-tentic Durum	40 g	4
Water	80 g	8

Puratos O-tentic Chef

De O-tentic Chef maakt u met 80 g water (37°C) en 40 g Puratos O-tentic Durum (per kg bloem). Dit minimum 15 min. laten rusten alvorens het aan uw recept toe te voegen.

WERKWIJZE

Kneding

Kneettijd

6 min. in 1ste versnelling en 5 min. in 2^{de} versnelling. De **Softgrain Sprouted Rye CL** in 2de versnelling toevoegen.

Deegtemperatuur

24°C

Massarijs

20 min. het deeg afdekken met plastic op kamertemperatuur.

Afwegen

170 g

Handeling na

afwegen

Opbollen en afdekken met plastic op kamertemperatuur.

Bolrijs

20 min.

Opmaak

Langmaken tot een lengte van 17-20 cm.

Handeling na

opmaak

Het deegstuk bevochtigen en in decorzaden rollen.

Eindrijs

15 min.; 4°C; 80% R.V.

Decoratie voor het bakken

De piccolo's insnijden.

Bakken

Oventype

Vloeroven

Oventemperatuur

235°C boven, 225°C bodem

Stoom

0,6 L

Duurtijd

22 min.

Ovenstappen:

Stap	Tijd	Temp. boven	Temp. bodem	Damp-sleutel
1	1 min.	250°C	245°C	
2	16 min.	220°C	215°C	
3	5 min.	230°C	220°C	Open



Producten
IN DE KIJKER

Rustiek
meergranen
notenbrood



Puratos Soft'R Brown Acti-Plus

Een verbeteraar met hoge performantie voor broden die tot 50% volkorenmeel of tot 40% tarwevlokken bevatten, geeft een uitstekende verhouding aan uw producten.

Productcode: 4023694



Puratos Softgrain 5 CL

Mengeling van zachte, voorgekookte granen (rogge, zonnebloempitten, bruin en geel lijnzaad, tarwe en spelt) geweekt in een natuurlijke desem. Dankzij de desem en fermentatie hebben ze een unieke smaak. Hiermee maakt u moeiteloos nieuwe broodsoorten.

Productcode: 4009416



Puratos Summum Noix

Geconcentreerde notenpasta met 20% walnootpasta en stukjes, ideaal voor het op smaak en kleur brengen van tal van producten.

Productcode: 4101657

Rustiek meergranen notenbrood



1. INGREDIËNTEN

Ingrediënten	g	%
Tarwebloem 11,5/680	900 g	90
Fijngemalen Volkorenmeel 100%	100 g	10
Water +/-	540 g	54
Zout	16 g	1,6
Verse gist	20 g	2
Puratos Soft'R Brown Acti-Plus	20 g	2
Puratos Softgrain 5 CL	250 g	25
Puratos Summum Noix	30 g	3
Walnoten	125 g	12,5

WERKWIJZE

Kneding
Kneettijd

8 min. in 1^{ste} versnelling en 3 min. in 2^{de} versnelling. De **Softgrain 5 CL** in 2^{de} versnelling toevoegen. Na de kneding, de **Summum Noix** toevoegen.

Deegtemperatuur
Massarijs

25°C
15 min. het deeg afdekken met plastic op kamertemperatuur.

Afwegen
Handeling na afwegen

650 g
Opbollen en afdekken met plastic op kamertemperatuur.

Bolrijs
Opmaak

15 min.
Ontgassen, langmaken en in vormen leggen.

Eindrijs

1 u 20 min.; 28°C; 85% R.V.

Decoratie voor het bakken

Voor het bakken, de broden bebloemen en insnijden.

Bakken

Oventype Vloeroven
Oventemperatuur 250°C boven, 240°C bodem
Stoom 1,2 L
Duurtijd 42 min.
Ovenstappen:

Stap	Tijd	Temp. boven	Temp. bodem	Damp-sleutel
1	1 min.	250°C	240°C	
2	34 min.	220°C	210°C	Gesloten
3	7 min.	230°C	220°C	Open





GREAT TASTE DOING GOOD

Bij Cacao-Trace controleren we het fermentatieproces om ervoor te zorgen dat onze chocolade en cacaoproducten overheerlijk smaken. Ons doel is om goed te doen zodat de Cacao-Trace boeren genieten van de waarde die zij creëren.

Het begint met het kiezen van een boerengemeenschap en de inzet om 100% van hun cacaobonen aan te kopen tegen een hogere prijs. Wij leiden de boeren op en werken met hen samen om hen te helpen bonen van de hoogste kwaliteit te leveren. Wij investeren ook in lokale naooogstcentra met professionele fermentatie- en droogapparatuur. Daar worden de verse bonen gefermenteerd tijdens een geoptimaliseerd proces, onder leiding van onze fermentatie-experts, om bonen van de hoogste kwaliteit te leveren en onze klanten uiteindelijk in staat te stellen heerlijke chocolade te produceren.

De Cacao-Trace boeren krijgen een kwaliteitspremie om hen te belonen voor de kwaliteitsvolle verse bonen die ze leveren. Ze ontvangen ook een chocoladebonus, 10 eurocent per verkochte kilo Cacao-Trace chocolade, waarvan 100% naar de boeren gaat. Wij zetten ons in om het leven van onze Cacao-Trace boeren te verbeteren door ervoor te zorgen dat hun inkomen stijgt. Samen leveren de kwaliteitsbonus en de chocoladebonus de cacaoboeren 2 tot 5 maanden extra inkomen op.

We verbeteren ook de omgevings- en de levensomstandigheden van de gemeenschappen van onze boeren. Hoe doen we dit? Door scholen te bouwen en scholenkits aan kinderen en leraren aan te bieden om het onderwijs te verbeteren. Door gezondheidscentra te bouwen en te zorgen voor drinkwatervoorzieningen voor een betere gezondheid.

Door te kiezen voor Cacao-Trace kan u uw klanten een uitzonderlijke chocolade met een onvergelijkbare smaak aanbieden die tegen een hogere prijs kan verkocht worden. U zorgt er tegelijkertijd voor dat u goed doet voor de boeren op de plantages, zodat zij een hogere levensstandaard krijgen en hun toekomst verzekeren.



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



Matty Van Caesele
Demonstrateur
Pâtisserie & Chocolade
mvancaesele@puratos.com
GSM: 0499 55 04 63



Ludo de Kok
Demonstrateur
Pâtisserie
ldekok@puratos.com
GSM: 0499 86 59 27



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



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