



FOOD SERVICE

# *Du pain sur la planche*

- TOME 3 -

**14 RECETTES**  
**AUTOUR DE LA NATURALITÉ**





FOOD SERVICE

*Du pain  
sur la planche*

- TOME 3 -

**14 RECETTES**  
AUTOUR DE LA NATURALITÉ



- FR -

## la naturalité



La naturalité est la tendance phare qui s'invite dans nos cuisines depuis plusieurs années.

Intimement liée à la philosophie du « mieux manger », elle se veut complice d'une alimentation toujours plus saine, plus responsable et plus conviviale autour de nouvelles saveurs.

Ces bouleversements prônent l'avènement du « fait-maison » qui, prisé par de nombreux convives, dénote un véritable gage de transparence et d'authenticité.

Chez Boncolac, nous sommes soucieux de ces tendances culinaires qui dépeignent de véritables changements. Ainsi, nos plaques de pain utilisées dans notre livre se plient à ces exigences et sont toutes éligibles à l'appellation « fait-maison ».

Toujours avec cette même approche et cette recherche du « mieux manger », nous avons dans ce livre, souhaité satisfaire les plus gourmands de vos hôtes en inscrivant ces dynamiques directement dans la cuisine de nos Chefs. C'est ainsi, qu'ils vous ont concocté 14 recettes innovantes et créatives « salées » comme « sucrées » pour vous inspirer et vous révéler à cette naturalité.

Se déclinant autour de préparations inédites aux inspirations végétales, saines et variées, nos recettes vous plongeront dans un univers rempli de saveurs gourmandes et authentiques aux couleurs de nos jardins.

- EN -

## naturalness



For some years now, naturalness has been the buzzword in our kitchens. It is closely linked to the «eat better» philosophy and aims to promote an ever healthier, more responsible and more user-friendly diet based on new flavors. These shifts suggest the advent of «homemade» food, which is highly valued by a lot of guests and denotes a true guarantee of transparency and authenticity.

At Boncolac, we are committed to these culinary trends which reflect real changes. Thus, our bread slices used in our book meet these requirements and may be designated as « homemade ».

Always with this same approach and this quest for « better eating », in this book we wish to satisfy the biggest food lovers among your guests by ushering these dynamics directly into our Chefs' kitchen. To do so, they have come up 14 innovative and creative «savoury» as well as «sweet» recipes to inspire you and reveal you to this naturalness.

Our recipes are based on original preparations inspired by healthy and plant-based varieties, and will plunge you into a world filled with gourmet and authentic flavors that reflect the colors of our gardens.

# sommaire



- FR -

## introduction

La Marque Boncolac Food Service.....	8
La gamme des plaques de pain et viennoiserie.....	10

## recettes salées

N° 1. Chips haut en couleurs.....	12
N° 2. Bouchées toutes en couleurs.....	14
N° 3. Empanadas aux légumes.....	16
N° 4. Mini-vagues gourmandes aux céréales.....	18
N° 5. Chipiron au chorizo et légumes.....	20
N° 6. Tacos Veggie.....	22
N° 7. Tartelettes aux légumes.....	24
N° 8. Omelette aux légumes du soleil.....	26
N° 9. Focaccia ensoleillée.....	28

## recettes sucrées

N° 10. Pain aux raisins.....	30
N° 11. Tartelette à la vergeoise.....	32
N° 12. Praliné gourmand.....	34
N° 13. Tiramisu aux fruits rouges.....	36
N° 14. Dôme poires - chocolat.....	38

## tours de main

Tutoriels salés et sucrés.....	40
--------------------------------	----

- EN -

## introduction

The Brand.....	9
The complete range of bread slices and pastry.....	11

## savoury recipes

N° 1. Colourful crisps.....	12
N° 2. Coloured bites.....	14
N° 3. Vegetable empanadas.....	16
N° 4. Gourmet mini-waves.....	18
N° 5. Baby squid with chorizo and vegetables.....	20
N° 6. Veggie tacos.....	22
N° 7. Vegetable tartlets.....	24
N° 8. Omelette with summer vegetables.....	26
N° 9. Focaccia with summer vegetables.....	28

## sweet recipes

N° 10. Pain aux raisins.....	30
N° 11. Brown sugar tartlets.....	32
N° 12. Gourmet praline dessert.....	34
N° 13. Tiramisu with red berries.....	36
N° 14. Pear and chocolate domes.....	38

## tips and tricks

Savoury and sweet tutorials.....	40
----------------------------------	----

- FR -

## la marque

BONCOLAC FOOD SERVICE

Depuis plus de 60 ans, Boncolac régale les papilles des gourmets comme des gourmands avec des recettes à la fois classiques et originales !

De l'audace, mille idées en tête, le goût pour confectionner toujours plus de recettes innovantes et créatives. La passion est la même, la qualité des ingrédients demeure et l'expertise traiteur et pâtisserie est intacte. Boncolac, c'est un concentré de savoir-faire et un engagement vers le plus grand respect des traditions avec une rigueur industrielle.

- EN -

## the brand

BONCOLAC FOOD SERVICE

For more than 60 years, Boncolac has delighted the taste buds of sweet and savoury food lovers with both classic and original recipes! Daring, with a thousand and one ideas, Boncolac has a taste for creating recipes that are ever more innovative and creative.

Our passion is still the same, our ingredients are still high-quality and our catering and patisserie expertise is as good as it has always been. Boncolac is a concentrate of expertise and a commitment to upholding traditions with industrial precision.



## LA GAMME DES PLAQUES DE PAIN ET VIENNOISERIE OUR BREAD SLICES

### LES PLAQUES *traditionnelles*



« NATURE BIO »  
« ORGANIC WHITE BREAD »



« NATURE »  
« WHITE BREAD »



« CAMPAGNE »  
« FARMHOUSE »



« CÉRÉALES »  
« CEREAL »

### LES PLAQUES *originales*



« PIMENT D'ESPELETTE »  
« PIMENT D'ESPELETTE »



« CACAO ET MALT »  
« COCOA AND MALT »



« PLAQUE DE VIENNOISERIE JAUNE »  
« YELLOW »



« ÉPINARDS »  
« SPINACH »



« TOMATE »  
« TOMATO »



« CITRON »  
« LEMON »



« FOCACCIA »  
« FOCACCIA »

### LES PLAQUES *panachées*



« TOUTES EN CLASSIQUES »  
« TOUTES EN CLASSIQUES »



« TOUTES EN COULEURS »  
« TOUTES EN COULEURS »



French Flour



\* sauf Focaccia fabriquée en Italie  
except Focaccia, made in Italy



Palm oil free

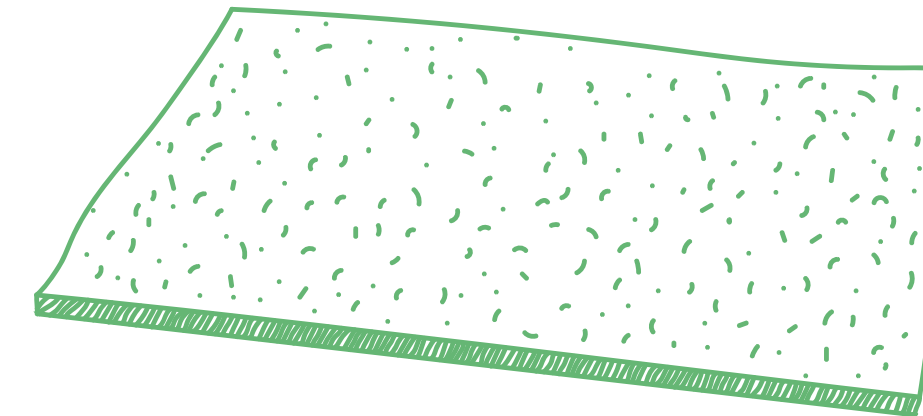


Eligible homemade product

## LES + DES PLAQUES DE PAIN ADVANTAGES OF BREAD SLICES

LA PLAQUE DE PAIN,  
VOTRE BASE DE CRÉATIVITÉ !

THE BREAD SLICE,  
THE BASE OF YOUR CREATIVITY !



### DES PLAQUES MOELLEUSES

Qualités organoleptiques préservées : aspect, texture  
et goût parfaitement restitués après décongélation

### BREAD SLICES WITH A SOFT TEXTURE

Organoleptic qualities preserved : appearance,  
texture and taste perfectly restored after defrosting

### UN PAIN SANS CROÛTE

Donc sans perte :  
un rendement optimal

### BREAD WITHOUT CRUSTS

And therefore without waste :  
an optimal yield

### (300 X 400 MM)

### UN FORMAT ULTRA-LARGE

Gain de temps et meilleure productivité

### ULTRA-LARGE SIZE

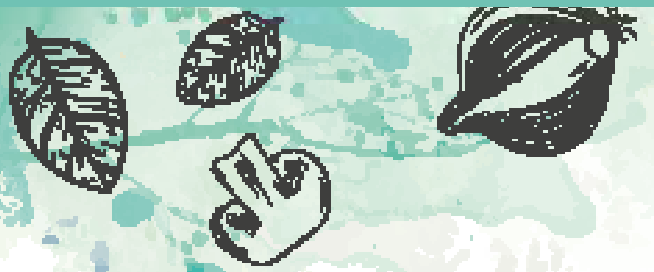
Time saving and better productivity

### SANS MATIÈRE GRASSE HYDROGÉNÉE

MADE WITHOUT HYDROGENATED  
VEGETABLE FAT



- N°1 -  
salé | savoury



-FR-  
**CHIPS**  
*haut en couleurs*

**INGRÉDIENTS** [ RECETTE CALCULÉE POUR 24 PORTIONS ]

**Chips de pain maïs du Pérou**

1 plaque Maïs du Pérou  
Poudre de betterave.....200 g  
Épices orientales.....45 g

**Chips de pain épinard**

1 plaque épinards  
Poudre d'épinard.....180 g  
Poudre de Wasabi.....45 g  
Sel.....QS

**Chips de pain tomate**

1 plaque tomate  
Poudre de poivrons rouges...200 g  
Poudre de curry.....130 g  
Sel.....QS

**MODE OPÉRATOIRE ET MONTAGE**

**Plaques tomate / épinard / maïs du Pérou**

Détailler chaque plaque de pain à l'emporte-pièce 24 cercles de Ø 6 cm.  
Déposer les cercles dans une gouttière à tuile huilée afin qu'ils prennent la forme.  
Sécher au four 10 minutes à 165 °C.  
Réserver dans une boîte hermétique.

**Dressage**

Saupoudrer les chips de pain avec les poudres de légumes, les épices et du sel.  
Faire varier les associations de goûts et de couleurs.  
À servir en tapas.

« TOUTES EN COULEURS »  
« TOUTES EN COULEURS »



-EN-  
*colorful*  
**CRISPS**



**INGREDIENTS** [ RECIPE CALCULATED FOR 24 PORTIONS ]

**Purple corn bread crisps**

1 Purple corn  
Beetroot powder.....200 g  
Oriental spices.....45 g

**Spinach bread crisps**

1 spinach bread slice  
Spinach powder.....180 g  
Wasabi powder.....45 g  
Salt.....QS

**Tomato bread crisps**

1 tomato bread slice  
Red pepper powder.....200 g  
Curry powder.....130 g  
Salt.....QS

**INSTRUCTIONS AND ASSEMBLY**

**Tomato/spinach/corn bread slices**

Cut out 24 discs, each 6 cm in diameter, per bread slice.  
Line the discs on a greased tuile curving sheet to give them their shape.  
Dry out in the oven for 10 minutes at 165 °C.  
Set aside in an airtight container.

**Assembly**

Sprinkle the bread crisps with the vegetable powders, spices and salt.  
Vary the flavour and colour combinations.  
Serve as tapas.

*astuce | top tip*



- FR -

Vous pouvez réaliser différentes formes de chips (carré, triangle) mais aussi des bâtonnets ou des croûtons.

- EN -

You can also make this recipe using different crisp shapes (square, triangle) or in fingers or croutons.

*tutoriel | tutorial*

p. 40



- N°2 -  
salé | savoury



- FR -  
BOUCHÉES  
toutes en couleurs

**INGRÉDIENTS** [ RECETTE CALCULÉE POUR 30 PORTIONS ]

**Mini bol jaune**

1 plaque jaune  
Salade de jeunes pousses.....2 g  
Chèvre cubes.....4 g  
Groseilles.....1,5 g  
Vinaigre balsamique réduit...0,5  
Alfa poireaux.....QS

**Mini bol tomate**

1 plaque tomate  
Crème de thon et poivrons...7 g  
(*poche Boncolac*)  
Radis ronds émincés.....3 g  
Pavot bleu torréfié.....QS  
Alfa betterave.....QS

**Mini bol épinards**

1 plaque épinards  
Crème de saumon.....7 g  
(*poche Boncolac*)  
Graine de grenade.....2 g  
Sel / poivre.....QS  
Saumon fumé cubes.....3 g  
Fève de soja.....2 g  
Ciboulette ciselée.....QS

**Mini bol maïs du Pérou**

1 plaque maïs du Pérou  
Crème crevettes guacamole.....7 g  
(*poche Boncolac*)  
Pamplemousse rose.....2 g  
Zestes confits.....1 g  
Crevette rose.....2,5 g  
Asperge verte mini.....3 g  
(*coupée en biseau*)  
Pluche de cerfeuil.....QS

**MODE OPÉRATOIRE ET MONTAGE**

Laminer les 4 plaques de pain au rouleau à pâtisserie ou au laminoir.  
Détailler à l'aide d'un emporte pièce rond 30 disques de Ø 6 cm dans chacune des plaques.  
Chemiser les cercles dans un petit moule rond en silicone ou en papier, puis cuire 10 mn dans un four à 180 °C.  
Garnir avec les différentes crèmes et décorer.

« TOUTES EN COULEURS »  
« TOUTES EN COULEURS »



- EN -  
coloured  
BITES

**INGREDIENTS** [ RECIPE MAKES 30 PORTIONS ]

**Mini yellow bowl**

1 yellow bread slice  
Baby leaf salad.....2 g  
Cubes of goat's cheese.....4 g  
Redcurrants.....1,5 g  
Reduced balsamic vinegar...0,5 g  
Leek sprouts.....QS

**Mini tomato bowl**

1 tomato bread slice  
Tuna and pepper cream.....7 g  
(*Boncolac bag*)  
Round sliced radishes.....3 g  
Roasted poppy seeds.....QS  
Beetroot sprouts.....QS

**Mini spinach bowl**

1 spinach bread slice  
Salmon cream.....7 g  
(*Boncolac bag*)  
Pomegranate seeds .....2 g  
Salt / pepper.....QS  
Smoked salmon, cubed.....3 g  
Soya bean.....2 g  
Chopped chives.....QS

**Mini Peruvian corn bowl**

1 Purple corn bread slice  
Guacamole and prawn cream.....7 g  
(*Boncolac bag*)  
Pink grapefruit.....2 g  
Candied zest.....1 g  
Prawn.....2,5 g  
Mini green asparagus.....3 g  
(*sliced diagonally*)  
Sprig of chervil.....QS

**INSTRUCTIONS AND ASSEMBLY**

Roll out the four slices using a rolling pin or a rolling machine.  
Using a round cutter, cut out 30 discs , each 6 cm in diameter, per bread slice.  
Line a small, round silicone or paper mould with the bread discs, then bake in the oven for 10 minutes at 180 °C.  
Fill with the various creams and decorate.

astuce | top tip



- FR -

Laisser refroidir dans les moules avant de démouler, pour que le pain conserve bien sa forme en demi sphère.

- EN -

Leave to cool before removing from the moulds so that the bread keeps its hemisphere shape.

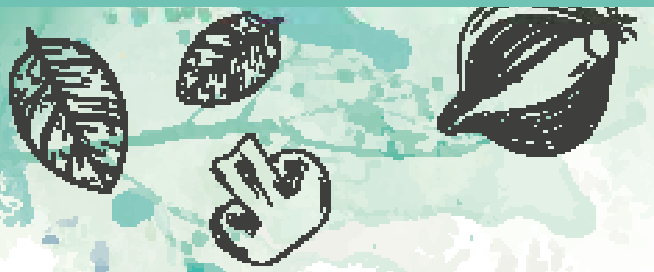
tutoriel | tutorial

p. 40

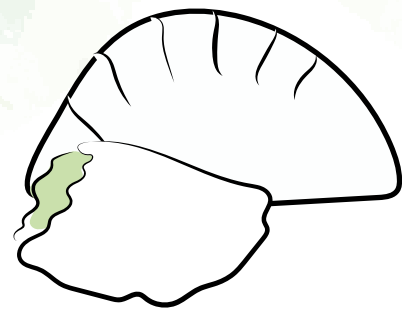




- N°3 -  
salé | savoury



- FR -  
**EMPANADAS**  
*aux légumes*



**INGRÉDIENTS** [ RECETTE CALCULÉE POUR 6 PORTIONS ]

**Plaque de pain**

1 Nature Bio

**Epinards cuisinés**

Epinard feuilles Bio.....800 g  
Beurre Bio.....95 g  
Ail Bio.....17 g  
Poivre 5 baies.....1 g  
Sel.....4 g  
Emmental Bio.....300 g

**Sauce Chimichurri**

Oignon ciselé Bio.....75 g  
Ail ciselé Bio.....30 g  
Persil frais Bio.....35 g  
Origan Bio.....20 g  
Jus de citron vert.....20 g  
Huile d'olive Bio.....200 g  
Sel.....4 g  
Poivre 5 baies.....1 g  
Piment d'Espelette.....1,2 g

**Dorure à l'œuf**

Œuf Bio.....x 1  
Eau.....50 g  
Sel / Poivre.....QS

**MODE OPÉRATOIRE ET MONTAGE**

Mélanger les épinards cuits au beurre avec l'ail, le mélange 5 baies, le sel et l'emmental râpé. Laminer la plaque de pain de mie Bio à l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou au laminoir. Détailler à l'aide d'un emporte-pièce rond 6 disques de Ø 10 cm dans la plaque de pain de mie Bio. Placer un disque de pain dans un empanada. Préparer la sauce Chimichurri en mélangeant tous les ingrédients dans un saladier. Garnir avec le mélange épinard, fromage et 5 grammes de sauce Chimichurri. puis souder avec la dorure à l'œuf. Placer les empanadas sur une plaque de cuisson avec une feuille de papier sulfurisé, puis badigeonner au pinceau de beurre clarifié ou d'huile d'olive. Cuire 15 minutes à 180 °C.

*Vous pouvez réaliser différentes farces au gré de vos envies.*

« NATURE BIO »  
« ORGANIC WHITE BREAD »



- EN -  
*vegetable*  
**EMPANADAS**



**INGRÉDIENTS** [ RECIPE CALCULATED FOR 6 PORTIONS ]

**Bread slice**

1 Organic white bread

**Cooked spinach**

Organic spinach leaves.....800 g  
Organic butter.....95 g  
Organic garlic.....17 g  
Ground mixed peppercorns...1 g  
(5 pepper blend)  
Salt.....4 g  
Organic Emmental.....300 g

**Chimichurri**

Organic onion, chopped.....75 g  
Organic garlic, chopped.....30 g  
Fresh organic parsley.....35 g  
Organic oregano.....20 g  
Lime juice.....20 g  
Organic olive oil.....200 g  
Salt.....4 g  
Ground mixed peppercorns...1 g  
(5 pepper blend)  
Espelette chili pepper.....1,2 g

**Egg glaze**

Organic eggs.....x 1  
Water.....50 g  
Salt / pepper.....QS

**INSTRUCTIONS AND ASSEMBLY**

Mix the spinach cooked in the butter together with the garlic, ground peppercorns, salt and grated emmental. Roll out the organic bread slice using a rolling pin. Cut out 6 discs that are 10 cm in diameter out of the organic bread slice. Place a disc of bread in an empanada mould. Make the Chimichurri sauce by mixing together all the ingredients in a mixing bowl. Fill the mould with the spinach mixture, cheese and 5 g of Chimichurri sauce, then seal the edge with the egg glaze. Place the empanadas on a baking plate covered with a sheet of greaseproof paper, then brush with clarified butter or olive oil. Bake for 15 minutes at 180 °C.

*You can vary the fillings according to your taste.*

\*QS = Quantité suffisante | Season to taste

*astuce | top tip*



- FR -

Pour obtenir des empanadas très croustillants, vous pouvez les faire frire dans une friteuse.

- EN -

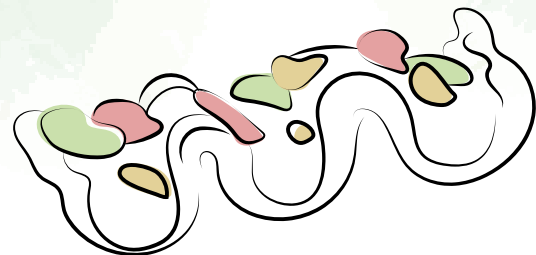
To make the empanadas more crispy, you can fry them in a fryer.

*tutoriel | tutorial*

p. 40



- N°4 -  
salé | savoury



- FR -  
MINI-VAGUES  
gourmandes aux céréales

**INGRÉDIENTS** [ RECETTE CALCULÉE POUR 60 PORTIONS ]

**Plaque de pain**

1 Céréales  
  
Crème de Brie.....500 g  
(*Mont et Terroir*)  
Fève de soja.....90 g  
Cranberries séchées.....180 g  
Noisettes torréfiées.....180 g

**Variante 1**

Pommes Granny  
Jambon sec en copeaux

**Variante 2**

Poires en cubes  
Cerneaux de noix

**MODE OPÉRATOIRE ET MONTAGE**

Sur la longueur de la plaque de pain aux céréales (soit les 40 cm), détailler 20 bandes de 2 cm de largeur.  
Puis, dans la longueur de ces bandes, détailler 3 lanières de 10 cm pour obtenir 60 pièces.  
Placer chaque lanière sur une grille adaptée au four, puis placer un tube inox entre chaque gouttière pour que celles-ci prennent forme.  
Cuire dans le four 8 minutes à 180 °C.  
Laisser refroidir avant de démouler.

**Dressage**

À l'aide d'une poche pâtissière, garnir une pointe de crème de Brie dans chaque vague de pain.  
Décorer avec les fèves de soja, les cranberries séchées et les noisettes torréfiées.

« CÉRÉALES »  
« CEREAL »



- EN -  
gourmet  
MINI-WAVES

**INGREDIENTS** [ RECIPE CALCULATED FOR 60 PORTIONS ]

**Bread slice**

1 Cereal  
  
Crème de Brie.....500 g  
(*Mont et Terroir*)  
Soya bean.....90 g  
Dried cranberries.....180 g  
Roasted hazelnuts.....180 g

**Flavour 1**

Granny Smith apples  
Thinly-sliced dry-cured ham

**Flavour 2**

Pears, diced  
Walnut kernels

**INSTRUCTIONS AND ASSEMBLY**

Slice the cereal bread layer lengthwise (along the 40 cm side) to make 20 strips that are 2 cm wide. Then cut each of the long strips lengthways into three 10 cm strips, so that you have 60 pieces in total. Place each strip on an oven-proof rack, then place a stainless steel tube between each semi-cylinder to give them their shape.  
Bake in the oven for 8 minutes at 180 °C.  
Leave to cool before removing from the moulds.

**Assembly**

Using a piping bag, add a dot of crème de Brie to each bread wave.  
Decorate with the soya beans, dried cranberries and roasted hazelnuts.

*astuce | top tip*



- FR -

Vous pouvez imaginer plusieurs variantes de garnitures et de crèmes, la base de pain vous servant de supports pour vos apéritifs et tapas.

- EN -

You can make many different fillings and creams, the bread makes an excellent base for your aperitifs and tapas.

*tutoriel | tutorial*

p. 41



- N°5 -  
salé | savoury



-FR-  
**CHIPIRONS**  
*au chorizo et légumes*

**INGRÉDIENTS** [ RECETTE CALCULÉE POUR 6 PORTIONS ]

**Plaque de pain**  
1 Piment d'Espelette

**Poêlée légumes / chipirons**  
Chipirons surgelés.....200 g  
Chorizo.....30 g  
Poivrons rouges cubés.....20 g  
Poivrons jaunes cubés.....20 g  
Courgettes cubés.....20 g  
Ail.....5 g  
Origan frais ciselé.....6 g  
Persil plat ciselé.....6 g  
Ciboulette ciselée.....6 g

Piment d'Espelette séché.....1 g  
Sel / Poivre.....QS  
Huile d'olive.....100 g  
Jus de citron vert.....30 g

**Décor**  
Mélange jeunes pousses...500 g

**MODE OPÉRATOIRE ET MONTAGE**

Détailler la plaque de pain de mie au piment d'Espelette en 6 carrés égaux de 13 x 13 cm.  
Chemiser un moule carré, badigeonner d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau puis recouvrir d'un moule carré pour prendre la forme.  
Placer le tout au four à 180 °C pendant 10 minutes.  
Laisser refroidir avant de démouler.  
Poêler les chipirons dans l'huile d'olive avec tous les légumes, l'ail et les herbes aromatiques.  
Finir la cuisson avec les dés de chorizo et déglacer avec le jus de citron.

**Dressage**

Au moment de servir, dresser le mélange de jeunes pousses puis venir garnir de la préparation de chipirons poêlés au chorizo.

*Si vous n'avez pas de chipirons, prenez des calamars que vous émincez en fines lamelles.*

« PIMENT D'ESPELETTE »  
« PIMENT D'ESPELETTE »



-EN-  
**BABY SQUID**  
*with chorizo and vegetables*

**INGREDIENTS** [ RECIPE CALCULATED FOR 6 PORTIONS ]

**Bread slice**  
1 Piment d'Espelette

**Fried vegetables/baby squid**  
Frozen baby squid.....200 g  
Chorizo.....30 g  
Red peppers, cubed.....20 g  
Yellow peppers, cubed.....20 g  
Courgettes, diced.....20 g  
Garlic.....5 g  
Fresh chopped oregano.....6 g  
Chopped flat-leaf parsley.....6 g  
Chopped chives.....6 g

Dried Espelette chilli pepper.1 g  
Salt / pepper.....QS  
Olive oil.....100 g  
Lime juice.....30 g

**Decoration**  
Mixed baby leaf salad.....500 g

**INSTRUCTIONS AND ASSEMBLY**

Cut the slice of Espelette chilli pepper bread slice into 6 equal 13 cm x 13 cm squares.  
Line a square mould, brush with olive oil, then cover with a square mould to take shape.  
Place it all in the oven at 180 °C for 10 minutes.  
Leave to cool before removing from the moulds.  
Fry the baby squid in the olive oil with all the vegetables, the garlic and the aromatic herbs.  
Add the diced chorizo to finish and deglaze with the lemon juice.

**Serving**

Just before serving, arrange the baby leaf salad then fill the bread squares with the fried squid and chorizo.

*If you don't have any baby squid, you can use calamari sliced into fine strips.*

\*QS = Quantité suffisante | Season to taste

*astuce | top tip*



- FR -

Vous pouvez faire mariner les calamars 12 h avant avec l'huile d'olive, l'ail, le jus de citron, sel / poivre, piment d'Espelette.

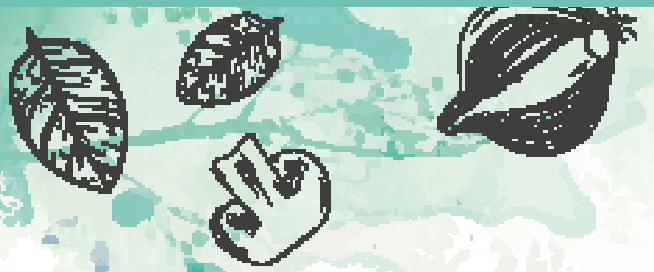
- EN -

The calamari can be marinated 12 hours in advance with the olive oil, garlic, lemon juice, salt, pepper and Espelette chilli pepper.

*tutoriel | tutorial*

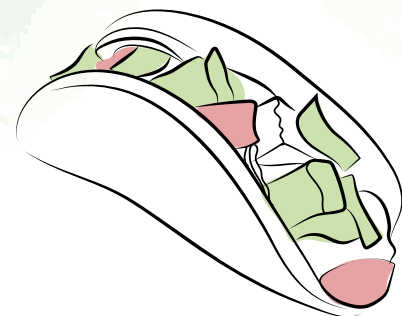
p. 41





# - N°6 - salé | savoury

## -FR- TACOS veggie



### INGRÉDIENTS [ RECETTE CALCULÉE POUR 6 PORTIONS ]

#### Plaque de pain

1 Maïs du Pérou

#### Crème d'avocat

Guacamole.....200 g  
Fromage frais.....50 g  
Jus de yuzu.....20 g  
Sel.....3 g  
Poivre.....1 g

Pois gourmands.....x 6  
Oignons rouges.....100 g  
Tomates séchées.....x 6  
Cubes de fêta.....x 12

### MODE OPÉRATOIRE ET MONTAGE

Détailler à l'aide d'un emporte-pièce rond 6 disques de Ø 11 cm dans la plaque de pain au maïs du Pérou.

Laminer les disques à l'aide d'un rouleau à pâtisserie puis placer dans une gouttière à tuile huilée.

Sécher dans le four 10 minutes à 150 °C.

Pendant ce temps, préparer la crème d'avocat en mélangeant le guacamole, le fromage frais, le jus de yuzu, sel et poivre.

Réserver dans une poche pâtissière pour le dressage.

#### Dressage

Garnir les tacos de pain de mie avec la crème d'avocat et finir de décorer avec les tomates, pois gourmands, oignons et cubes de fêta.



## « MAÏS VIOLET DU PÉROU » « PURPLE CORN »

## -EN- veggie TACOS

### INGREDIENTS [ RECIPE CALCULATED FOR 6 PORTIONS ]

#### Bread slice

1 Purple corn

#### Avocado cream

Guacamole.....200 g  
Fromage frais.....50 g  
Yuzu juice.....20 g  
Salt.....3 g  
Pepper.....1 g

Mangetout.....x 6  
Red onion.....100 g  
Sun-dried tomatoes.....x 6  
Feta cubes.....x 12

### INSTRUCTIONS AND ASSEMBLY

Cut out 6 discs, each 11 cm in diameter, out of the Purple corn bread slice.

Roll out the discs using a rolling pin then line them in a greased tuile curving sheet.

Dry out in the oven for 10 minutes at 150 °C.

Meanwhile, make the avocado cream by mixing together the guacamole, fromage frais, yuzu juice, salt and pepper.

Set aside in a piping bag ready for serving.

#### Serving

Fill the bread tacos with the avocado cream and finish by decorating with the tomatoes, mangetout, onions and feta cubes.

### astuce | top tip



- FR -

Vous pouvez réaliser des tacos chauds en les garnissant avant de les faire sécher dans la gouttière.

- EN -

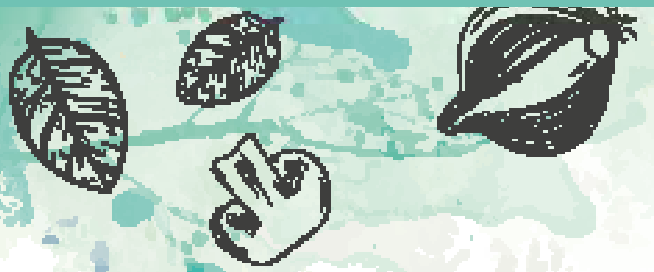
You can serve the tacos warm by filling them before drying them out on the curving sheet.

### tutoriel | tutorial

p. 40



\*QS = Quantité suffisante | Season to taste



# - N°7 - salé | savoury



## - FR - TARTELETTES aux légumes

### INGRÉDIENTS [ RECETTE CALCULÉE POUR 8 PORTIONS ]

**Plaque de pain**  
1 Citron  
Jus de citron.....30 g  
Ricotta.....100 g

**Préparation Quinoa**  
Quinoa rouge cuit.....500 g  
Quinoa blanc cuit.....500 g  
Huile d'olive.....50 g

**Préparation Marinade**  
Purée de tomates confites...50 g  
Huile d'olive.....50 g  
Basilic Thai feuille botte.....30 g

### MODE OPÉRAIRE ET MONTAGE

Dans la plaque de pain citron, détailler à l'aide d'un emporte-pièce 8 disques de Ø 6,5 cm et 8 bandes de 2 cm de large dans la largeur de la plaque de pain (30 cm).  
Chemiser les moules à tartelettes en déposant en premier les bandes de pain pour réaliser le tour de la tartelette puis déposer les disques au fond du moule.  
Badigeonner l'ensemble d'huile d'olive avec un pinceau.  
Passer au four 10 minutes à 180 °C.  
Laisser refroidir avant de démouler.  
Après avoir taillé les légumes en tagliatelles et en rondelles, blanchir tous les légumes en les maintenant bien fermes.  
Mélanger le quinoa rouge et blanc cuit avec l'huile d'olive, le jus de citron, la ricotta et assaisonner avec le sel et le poivre.  
Préparer la marinade avec la purée de tomates confites, l'huile d'olive et le basilic thai ciselé finement.

### Dressage

Dans les fonds de tartelettes en pain citron, dresser le mélange quinoa à mi-hauteur puis venir finir avec les légumes en les rangeant de manière harmonieuse.  
Parsemer un filet de marinade aux tomates confites et servir.



« CITRON »  
« LEMON »

## - EN - vegetable TARTLETS

### INGREDIENTS [ RECIPE CALCULATED FOR 8 PORTIONS ]

**Bread slice**  
1 Lemon  
Lemon juice.....30 g  
Ricotta.....100 g

**Quinoa mixture**  
Cooked red quinoa.....500 g  
Cooked white quinoa.....500 g  
Olive oil.....50 g

**Marinade**  
Tomato confit purée.....50 g  
Olive oil.....50 g  
Bunch of Thai basil leaves...30 g

**Decoration**  
Pink radishes.....x 6  
(to be finely sliced)  
Green asparagus spears.....x 16  
Carrot tagliatelle.....x 16  
(finely sliced using a mandolin)  
Flat-leaf parsley.....30 g  
Parmesan shavings.....100 g  
Salt / pepper.....QS  
Broccoli florets.....x 8  
Yellow courgettes.....x 2  
Cherry tomatoes.....x 16

### INSTRUCTIONS AND ASSEMBLY

Cut out 8 discs, each of 6.5 cm in diameter and 8 strips, which are 2 cm wide, lengthways out of the lemon bread slice.  
Line the tartlet moulds by placing the bread strips around the sides of the tartlet mould before adding the discs to the bottom.  
Brush it all with olive oil.  
Bake in the oven for 10 minutes at 180 °C.  
Leave to cool before removing from the moulds.  
After having cut the vegetables into tagliatelle and round slices, blanch all the vegetables until tender-crisp.  
Mix the cooked red and white quinoa together with the olive oil, lemon juice, ricotta and season with salt and pepper.  
Make the marinade with the tomato confit purée, olive oil, and finely chopped Thai basil leaves.

### Serving

Fill the bottom of the lemon bread tartlets with the quinoa mixture until half full. Then, add the vegetables, arranging them nicely.  
Add a dash of the tomato confit marinade and serve.

\*QS = Quantité suffisante | Season to taste

### astuce | top tip



- FR -

Bien souder les bandes de pain avec les cercles, en appuyant avec les doigts.  
Huiler les moules avant de mettre le pain.

- EN -

Ensure the strips of bread are well stuck to the circles by pressing them with your fingers.  
Grease the moulds before adding the bread.

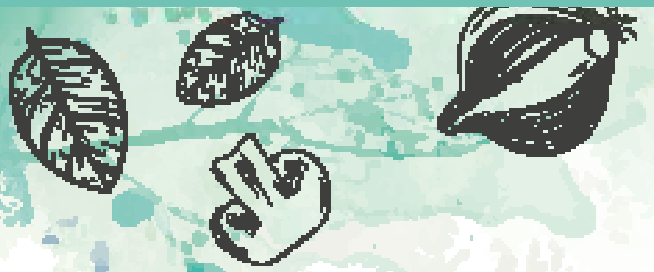
### tutoriel | tutorial

p. 41



FOOD SERVICE

- N°8 -  
salé | savoury



- FR -  
**OMELETTE**  
aux légumes du soleil

**INGRÉDIENTS** [ RECETTE CALCULÉE POUR 6 PORTIONS ]

- Plaque de pain**  
1 Épinards
- Préparation Omelette**  
Œufs.....50 g  
Crème liquide.....80 g  
Coriandre.....10 g  
Persil plat.....20 g  
Ciboulette.....QS  
Sel / Poivre.....QS

- Décor**  
Tomates cerises.....x 12  
Poivrons confits.....150 g  
Oignons frits.....150 g  
Vinaigre balsamique.....QS  
Huile d'olive Bio.....QS  
Plaque Focaccia.....x g

- Salade composée**  
Pousses d'épinards.....250 g  
Pousses de betterave.....250 g

**MODE OPÉRAIRE ET MONTAGE**

Détailler la plaque de pain en 6 carrés égaux de 13 x 13 cm.  
Déposer ces carrés au fond d'un moule silicone, puis recouvrir de votre préparation : œufs, crème herbes aromatiques, sel et poivre.  
Cuire dans le four 10 minutes à 165 °C.

**Chips de Focaccia**  
Découper des bandes dans la plaque encore congelée de 26 x 6 cm.  
Découper de fines lamelles à la trancheuse ou au couteau.  
Disposer sur une plaque à pâtisserie huilée et cuire 8 mn à 180 °C.

**Dressage**  
Au moment de servir, dresser la salade composée : pousse d'épinards et de betteraves, les tomates cerises taillées en 2, les oignons frits, les poivrons confits. Ajouter un filet de vinaigre balsamique et d'huile d'olive Bio.

« ÉPINARDS »  
« SPINACH »



- EN -  
**OMELETTE**  
with summer vegetables

**INGREDIENTS** [ RECIPE CALCULATED FOR 6 PORTIONS ]

- Bread slice**  
1 Spinach bread
- Omelette mixture**  
Eggs.....50 g  
Liquid cream.....80 g  
Coriander.....10 g  
Flat-leaf parsley.....20 g  
Chives.....QS  
Salt / pepper.....QS

- Decoration**  
Cherry tomatoes.....x 12  
Pepper confit.....150 g  
Fried onions.....150 g  
Balsamic vinegar.....QS  
Organic olive oil.....QS  
Focaccia sheet.....x g

- Mixed salad**  
Baby spinach leaves.....250 g  
Beetroot sprouts.....250 g

**INSTRUCTIONS AND ASSEMBLY**

Cut the bread slice into 6 equal 13 cm x 13 cm squares.  
Place the squares in the bottom of a silicone mould, then cover with your omelette mixture : eggs, cream, aromatic herbs, salt and pepper.  
Cook in the oven for 10 minutes at 165 °C.

**Focaccia crisps**  
When the slice is still frozen, cut it into 26 cm x 6 cm strips.  
Cut into fine strips using a knife or a slicer.  
Place on a greased cake rack and bake for 8 minutes at 180 °C.

**Serving**  
When ready to serve, arrange the mixed salad: the baby spinach leaves and beetroot sprouts, the halved cherry tomatoes, the fried onions and pepper confit. Add a dash of balsamic vinegar and organic olive oil.

\*QS = Quantité suffisante | Season to taste

*astuce | top tip*



- FR -

Laisser refroidir votre pain omelette pour un meilleur démoulage et une meilleure découpe. Faire réchauffer si vous désirez le servir chaud.

- EN -

Leave your omelette bread to cool so that it can be easily removed from the mould and slices well. Reheat if you prefer to serve it warm.

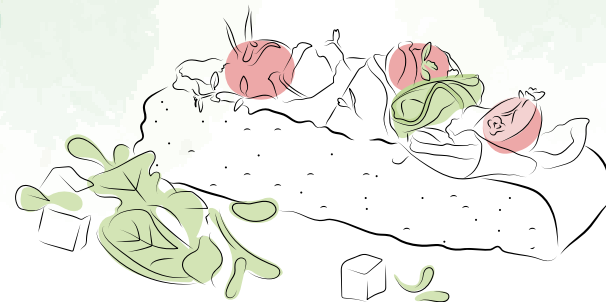
*tutoriel | tutorial*



p. 41



- N°9 -  
salé | savoury



« FOCACCIA »  
« FOCACCIA »



-FR-  
FOCACCIA  
with summer vegetables



-FR-  
FOCACCIA  
ensoleillée



**INGRÉDIENTS** [ RECETTE CALCULÉE POUR 12 PORTIONS ]

**Plaque de pain**

1 Focaccia

**Légumes à poêler**

Courgettes Bio.....x 3  
Courgettes jaunes Bio.....x 3  
Aubergines Bio.....x 3  
Tomates cerises Bio.....500 g

**Marinade**

Thym fleur de citron.....QS  
Ail rose.....30 g  
Fleur de sel.....QS  
Poivre de Timut.....QS  
Huile d'olive Bio.....150 g  
Sauce soja.....50 g  
Jus de citron.....30 g

**MODE OPÉRATOIRE ET MONTAGE**

Détailler la plaque de Focaccia dans sa longueur en 12 rectangles de 13 cm x 5 cm.

Creuser un rectangle de 12 cm x 4 cm au milieu de chaque part de Focaccia.

Réserver sur une plaque à pâtisserie.

Détailler les courgettes dans leur longueur en fines lanières avec un économiseur.

Couper les aubergines en rondelles.

Tailler la moitié des tomates cerises en 2.

Préparer la marinade avec l'huile d'olive, l'ail haché, le thym, le jus de citron et la sauce soja.

Poêler les légumes avec la marinade en les gardant un peu fermes.

Passer les rectangles de Focaccia au four à 180 °C pendant 5 minutes.

**Dressage**

Garnir les parts de focaccia dès la sortie du four avec les légumes poêlés, arroser avec un peu de marinade avant de servir.

*Peut être servie avec de la mozzarella ou fêta et une salade de jeunes pousses.*

**INGREDIENTS** [ RECIPE CALCULATED FOR 12 PORTIONS ]

**Bread slice**

1 Focaccia

**Vegetables to be stir-fried**

Organic courgettes.....x 3  
Organic yellow courgettes.....x 3  
Organic eggplant.....x 3  
Organic cherry tomatoes.....500 g

**Marinade**

Lemon thyme.....QS  
Pink garlic.....30 g  
French sea salt.....QS  
Timut pepper.....QS  
Organic olive oil.....150 g  
Soy sauce.....50 g  
Lemon juice.....30 g

**INSTRUCTIONS AND ASSEMBLY**

Cut the Focaccia slice lengthways into 12 rectangles that are 13 cm x 5 cm.

Cut a 12 cm x 4 cm rectangle out of the middle of each piece of Focaccia.

Set aside on a cooling rack.

Cut the courgettes into thin strips lengthways using a peeler.

Cut the aubergines into round slices.

Slice half of the cherry tomatoes in 2.

Make the marinade with the olive oil, chopped garlic, thyme, lemon juice and soya sauce.

Make the sautéed vegetables with the marinade until tender-crisp.

Bake the focaccia rectangles in the oven at 180 °C for 5 minutes.

**Serving**

Upon removing the focaccia from the oven, fill with the sautéed vegetables and sprinkle with a little of the marinade before serving.

*Can be served with mozzarella or feta and a baby leaf salad.*

\*QS = Quantité suffisante | Season to taste

*astuce | top tip*



- FR -

Blanchir les légumes dans de l'eau salée pour les garder bien fermes avant de les poêler.

- EN -

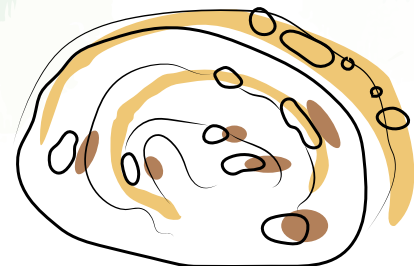
Blanch the vegetables in the salted water to ensure they remain firm before sautéing them.

*tutoriel | tutorial*

p. 40-42



- N°10 -  
sucré | sweet



- FR -  
**PAIN**  
*aux raisins*

**INGRÉDIENTS** [ RECETTE CALCULÉE POUR 10 PORTIONS ]

**Plaque de pain**  
1 Nature

**Crème pâtissière**

Lait d'amande.....350 g  
Sucre.....80 g  
Jaune d'oeufs.....x 4  
Fécule de maïs.....30 g  
Beurre.....30 g

**Garniture**

Raisins secs.....250 g  
(à réhydrater dans 200 g de sirop)  
Graines de chia.....50 g  
Graines de tournesol.....50 g  
Graines de millet.....50 g

**Sirop 30 °**

Eau.....250 g  
Sucre.....250 g  
Vanille (gousse).....x 1

**MODE OPÉRATOIRE ET MONTAGE**

**Progression de la crème pâtissière**

Blanchir les jaunes d'œufs avec la fécule et le sucre.

Faire chauffer le lait d'amande jusqu'à ébullition et verser sur le mélange de jaune d'œufs, fécule et sucre. Refaire chauffer la préparation pour épaissir l'ensemble à 84 °C. Réserver puis incorporer le beurre au fouet à une température de 35 °C. Réserver au froid à + 4 °C.

Laminer la plaque de pain de mie nature, puis l'imbiber de sirop à 30 ° au pinceau.

Etaler la crème pâtissière sur toute la plaque puis disposer les raisins uniformément.

Rouler la plaque dans le sens de la longueur dans du film alimentaire. Bien serrer et bloquer au grand froid pour raidir l'ensemble.

Une fois le boudin bien froid, dorer avec le sirop et paner dans le mélange de graines.

Découper en 10 tronçons de 2 cm puis disposer sur une plaque à pâtisserie.

Cuire à 180 °C au four pendant 15 à 18 minutes.

Lustrer avec du sirop à 30 ° à la sortie du four.

« NATURE »

« WHITE »



- EN -

**PAIN**  
*aux raisins*



**INGREDIENTS** [ RECIPE CALCULATED FOR 10 PORTIONS ]

**Bread slice**

1 White

**Crème pâtissière**

Almond milk.....350 g  
Sugar.....80 g  
Egg yolks.....x 4  
Cornstarch.....30 g  
Butter.....30 g

**Filling**

Raisins.....250 g  
(to be rehydrated in 200 g syrup)  
Chia seeds.....50 g  
Sunflower seeds.....50 g  
Millet grain.....50 g

**30 Baume syrup**

Water.....250 g  
Sugar.....250 g  
Vanilla (bean).....x 1

**INSTRUCTIONS AND ASSEMBLY**

**To make the crème pâtissière**

Beat the egg yolks with the cornstarch and sugar.

Bring the almond milk to the boil and then pour over the egg yolk, cornstarch and sugar mixture.

Heat the mixture to 84 °C to thicken it. Set aside. Once the mixture has cooled to 35 °C incorporate the butter using a whisk. Store at +4 °C.

Roll out a white bread slice. Then, using a brush, soak the slice in the 30 Baume syrup.

Spread the crème pâtissière over the entire slice, then add the raisins evenly.

Roll the slice lengthwise covered in clingfilm. Secure well and place in the fridge to harden it.

Once the pudding is cold, glaze with the syrup and coat with the seed mixture.

Cut into 10 pieces that are 2 cm thick and place on a cooling rack.

Bake at 180 °C for 15-18 minutes.

Upon taking the bread out of the oven, brush with the 30 Baume syrup.

*astuce | top tip*



- FR -

Une fois les pains aux raisins refroidis, vous pouvez appliquer un nappage abricot ou autres parfums.

- EN -

Once the pain aux raisin have cooled, you can brush them with an apricot, or other flavoured glaze.

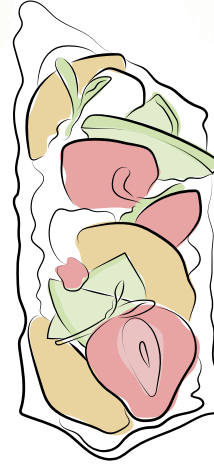
*tutoriel | tutorial*



p. 42



- N°11 -  
sucré | sweet



- FR -  
TARTELETTE  
à la vergeoise

**INGRÉDIENTS** [ RECETTE CALCULÉE POUR 15 PORTIONS ]

**Plaque de pain**  
1 Nature

Sucre vergeoise  
Beurre pommade.....50 g  
(pour tartiner)

**Crème ricotta aux combawas**  
Ricotta.....300 g  
Crème liquide 35 %.....150 g  
Zeste de combawa.....x 1  
Sucre.....50 g

**Décors**  
Pomme Granny  
Pêche  
Kiwi  
Fraise  
Herba cress

**MODE OPÉRATEUR ET MONTAGE**

Tartiner la plaque de pain avec le beurre pommade.  
Saupoudrer entièrement de sucre vergeoise.  
Passer au four 10 minutes à 180 °C pour faire caraméliser le sucre.  
Monter la crème ricotta au batteur avec les zestes de combawa.  
Réserver au frais dans une poche à douille.  
Dans la plaque de pain caramélisé, détailler 15 losanges de 10 x 5 cm.

**Dressage**

Dresser la crème ricotta sur les losanges de pain caramélisé à l'aide d'une poche pâtissière avec la douille décor de votre choix.  
Finir de décorer avec des fruits frais taillés de formes différentes (exemple : bâtonnets de pomme, boules de kiwi, quartiers de pêche, quartiers de fraise...).

« NATURE »  
« WHITE »



- EN -  
brown sugar  
TARTLETS

**INGREDIENTS** [ RECIPE CALCULATED FOR 15 PORTIONS ]

**Bread slice**  
1 White

Brown sugar  
Softened butter.....50 g  
(for spreading)

**Ricotta and Kaffir lime zest cream**  
Ricotta.....300 g  
Whipping cream (35 % fat)..150 g  
Kaffir lime zest.....x 1  
Sugar.....50 g

**Decoration**  
Granny Smith apple  
Peach  
Kiwi  
Strawberry  
Garden cress

**INSTRUCTIONS AND ASSEMBLY**

Spread the softened butter over the bread slice.  
Sprinkle the brown sugar over the entire slice.  
Bake for 10 minutes at 180 °C to caramelize the sugar.  
In a mixer, whip the ricotta cream with the Kaffir lime zest.  
Set aside in the refrigerator in a piping bag.  
On the sheet of caramelised bread, cut out 15 diamonds that are 10 cm x 5 cm.

**Assembly**

Pipe the ricotta cream on the diamonds of caramelised bread using a piping bag fitted with a decorative nozzle of your choice.  
Finish by decorating with fresh fruits cut into different shapes (for example, apple sticks, kiwi balls, peach segments, strawberry quarters, etc.).  
Sprinkle with fresh herbs, such as the cress.

astuce | top tip



- FR -

Pour une crème plus parfumée, faire infuser la veille les zestes de Combawa à chaud.

- EN -

For a stronger flavour, infuse the cream with the Kaffir lime zest the day before when hot.

tutoriel | tutorial

p. 42



- N°12 -  
sucré | sweet

-FR-  
**PRALINÉ**  
*gourmand*



« CAMPAGNE »  
« FARMHOUSE »



-EN-  
*gourmet*  
**PRALINE DESSERT**

**INGRÉDIENTS** [ RECETTE CALCULÉE POUR 30 PORTIONS ]

- |   |  |  |
|---|--|--|
| <b>Plaque de pain</b><br>1 Campagne   | <b>Caramel beurre salé</b><br>Sucre.....180 g<br>Beurre salé.....110 g<br>Crème liquide 35 %.....200 g | <b>Décor</b><br>Noix de Pécan<br>Herba cress<br>Noisettes torréfiées |
| <b>Base crème pralinée</b><br>Lait de noisette.....200 g<br>Gianduja.....50 g<br>Couverture lait.....50 g<br>Praliné 50/50.....50 g<br>Crème fouettée.....200 g |  |  |

**MODE OPÉRATOIRE ET MONTAGE**

**Progression crème pralinée**  
Faire chauffer le lait de noisette et la crème liquide.  
Verser sur le Gianduja et la couverture lait.  
Émulsionner au fouet, puis incorporer le praliné à hauteur de 50/50.  
Réserver au froid à + 4 °C.  
Monter au batteur avant utilisation.

Réaliser le caramel au beurre salé et réserver également au froid avant le montage.  
Laminer la plaque avec un rouleau à pâtisserie ou au laminoir.  
Détailler des bandes de 3 x 13 cm, soit 30 bandes par plaque.

**Dressage**  
Dresser à la poche la crème pralinée sur les bandes de pain de mie, avec la douille (motif au choix).  
Décorer avec le caramel au beurre salé, les noix de pécan, les noisettes et les herbes fraîches.

**INGREDIENTS** [ RECIPE CALCULATED FOR 30 PORTIONS ]

- |  |   |  |
|--|---|--|
| <b>Bread slice</b><br>1 Farmhouse  | <b>Salted Caramel</b><br>Sugar.....180 g<br>Salted butter.....110 g<br>Whipping cream.....200 g<br>(35 % fat) | <b>Decoration</b><br>Pecans<br>Garden cress<br>Roasted hazelnuts |
| <b>Praline cream base</b><br>Hazelnut milk.....200 g<br>Gianduja.....50 g<br>Milk couverture.....50 g<br>Praliné 50%.....50 g<br>Whipped cream.....200 g |   |  |

**INSTRUCTIONS AND ASSEMBLY**

**To make the praline cream**  
Heat the hazelnut milk with the whipping cream.  
Pour over the Gianduja and the milk chocolate couverture.  
Emulsify with a whisk. Then, incorporate the praline.  
Store at +4 °C.  
Whisk in a mixer before use.  
Make the salted caramel and set aside in the refrigerator before assembling the dessert.  
Roll out the bread slice using a rolling pin.  
Slice into 3 cm x 13 cm strips, which makes 30 strips per slice.

**Serving**  
Using a piping bag fitted with a decorative tip of your choice, pipe the praline cream onto the strips of bread.  
Decorate with the salted caramel, pecan nuts, hazelnuts and fresh herbs.

\*QS = Quantité suffisante | Season to taste

*astuce | top tip*



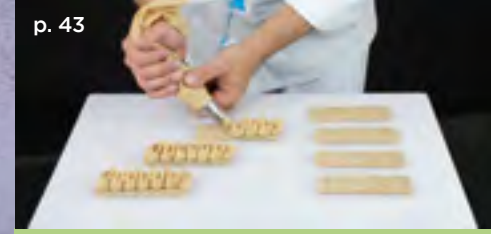
- FR -

Réaliser la crème pralinée la veille afin d'exhauster les goûts et d'avoir une crème avec davantage de tenue.

- EN -

Make the praline cream the day before to bring out the flavours and ensure the cream has a longer hold.

*tutoriel | tutorial*



p. 43



FOOD SERVICE



- N°13 -  
sucré | sweet



- FR -  
**TIRAMISU**  
*aux fruits rouges*

**INGRÉDIENTS** [ RECETTE CALCULÉE POUR 10 VERRINES Ø 5 CM ]

- |  |  |   |
|--|--|---|
| <b>Plaque de viennoiserie</b><br>1 Jaune | <b>Sirop 30 ° café</b><br>Eau.....50 g<br>Sucre.....50 g<br>Dosette de café moka.....x 1 | <b>Décor</b><br>Coulis de framboise<br>Mures<br>Groseilles<br>Framboises<br>Myrtilles<br>Feuilles de menthe<br>Poudre de pistache |
|--|--|---|

**MODE OPÉRAIRE ET MONTAGE**

Détailler des cercles de Ø 5 cm dans la plaque de viennoiserie jaune (ou du diamètre de votre contenant).  
Monter la crème mascarpone au batteur avec tous les ingrédients ci-dessus.  
Réserver dans une poche à douille.

**Sirop 30 °**  
Faire bouillir l'eau et le sucre puis ajouter la dosette de café moka.  
Réserver.

**Dressage**  
Dans un mini bocal, placer un disque de viennoiserie jaune imbibé de sirop de café, doser à l'aide d'une poche pâtissière la crème mascarpone, le coulis de framboise sur 1 cm de hauteur. Placer de nouveau un disque de viennoiserie jaune imbibé de sirop de café pour finir avec un dosage de crème mascarpone.  
Terminer de décorer avec les fruits rouges frais et les feuilles de menthe.



« PLAQUE DE VIENNOISERIE JAUNE »  
« YELLOW »



- EN -  
**TIRAMISU**  
*with red berries*

**INGREDIENTS** [ RECIPE CALCULATED FOR 10 MINI JARS OF 5 CM DIAMETRE EACH ]

- |                          |   |  |
|--------------------------|---|--|
| <b>Slice</b><br>1 Yellow | <b>30 Baume coffee syrup</b><br>Water.....50 g<br>Sugar.....50 g<br>Mocha coffee sachet.....x 1 | <b>Decoration</b><br>Raspberry coulis<br>Blackberries<br>Redcurrants<br>Raspberries<br>Blueberries<br>Mint leaves<br>Ground pistachio powder |
|--------------------------|---|--|

**INSTRUCTIONS AND ASSEMBLY**

Cut discs, each 5 cm in diameter, (or the diameter of your container) out of the yellow slice.  
Whisk the mascarpone cream in a mixer with the ingredients listed above.  
Set aside in a piping bag.

**30 Baume syrup**  
Boil the water and sugar then add the mocha coffee sachet.  
Set aside.

**Assembly**  
In a mini bowl, place a disc of the yellow slice soaked in the coffee syrup.  
Using a piping bag, add 1 cm of mascarpone cream and raspberry coulis. Place another circle of the yellow slice soaked in coffee syrup on top. Then, top with mascarpone cream.  
Finish by decorating with the fresh red fruits and mint leaves.

*astuce | top tip*



- FR -  
Dresser toutes vos verrines 12 h avant de servir afin que la crème prenne au froid.

- EN -  
Assemble the jars 12 hours before serving to ensure the cream is cold.

*tutoriel | tutorial*



\*QS = Quantité suffisante | Season to taste

**- N°14 -**  
*sucré | sweet*



- FR -  
**DÔME**  
*Poires - Chocolat*

**INGRÉDIENTS** [ RECETTE CALCULÉE POUR 6 PORTIONS ]

**Plaque de pain**

1 Cacao et Malt

Poires Williams en dés.....600 g

**Appareil crème amandes**

Oeufs.....x 2  
 Poudre d'amande.....80 g  
 Beurre mou.....80 g  
 Rhum.....10 g  
 Vanille en gousse.....x 1

**Glaçage miroir chocolat**

Sucre.....150 g  
 Eau.....80 g  
 Sirop de glucose.....150 g  
 Lait concentré.....100 g  
 Chocolat noir.....150 g  
 Gélatine.....9 g

**MODE OPÉRATOIRE ET MONTAGE**

Détailler dans la plaque de pain de mie cacao et malt 6 cercles de Ø 10 cm et 6 cercles de Ø 6 cm. Chemiser les moules demi sphères silicone avec les cercles de Ø 10 cm.

**Progression crème d'amande**

Mélanger les œufs et le sucre. Blanchir au fouet. Ajouter la poudre d'amande puis le beurre pommade. Râper la gousse de vanille puis terminer par l'ajout du rhum et la gousse de vanille préalablement râpée. Mélanger la crème d'amande avec les dés de poires Williams. Réserver dans une poche à pâtisserie.

Cheminer les moules demies sphères avec les disques de Ø 10.

Garnir les demies sphères de pain de mie avec la crème d'amandes, en laissant la place pour refermer les sphères avec les cercles de Ø 6 cm

Imbiber les couvercles avec de la dorure de jaune d'œufs.

Enfourner dans un four à 180 °C pendant 30 minutes.

Laisser refroidir dans les moules avant de démouler.

**Dressage**

Placer les dômes poires-chocolat sur une grille à pâtisserie. Les enrober de glaçage miroir chocolat tempéré à 35 °C. Réserver au froid jusqu'au moment de servir.

« CACAO ET MALT »

« COCOA AND MALT »



- EN -

*Pear and Chocolate*  
**DOMES**



**INGREDIENTS** [ RECIPE CALCULATED FOR 6 PORTIONS ]

**Bread slice**

1 Cocoa and Malt

Williams pears, diced.....600 g

**Almond cream mixture**

Eggs.....x 2  
 Ground almonds.....80 g  
 Softened butter.....80 g  
 Rum.....10 g  
 Vanilla pod.....x 1

**Chocolate mirror glaze**

Sugar.....150 g  
 Water.....80 g  
 Glucose syrup.....150 g  
 Condensed milk.....100 g  
 Dark chocolate.....150 g  
 Gelatin.....9 g

**INSTRUCTIONS AND ASSEMBLY**

Cut 6 discs, each 10 cm diameter, and 6 discs, each 6 cm diameter out of the cocoa and malt bread slice. Line the hemisphere silicone moulds with the discs that are 10 cm in diameter.

**To make the almond cream**

Mix the eggs and the sugar together. Beat with a whisk. Add the ground almonds, then add the softened butter. Grate the vanilla pod. Then, finally add the rum and the grated vanilla pod. Mix the almond cream together with the diced Williams pears. Set aside in a piping bag.

Line the semi-hemisphere moulds with the 10 cm diameter discs.

Fill the bread semi-hemispheres with the almond cream leaving enough space to be able to cover and close them with the 6cm diameter discs.

Soak the lids with egg yolk.

Bake in the oven for 30 minutes at 180 °C

Leave to cool within the moulds before unmounting.

**Assembly**

Place the chocolate pear domes on a cooling rack. Coat them in the chocolate mirror glaze, tempered to 35 °C. Keep refrigerated until served.

\*QS = Quantité suffisante | Season to taste

*astuce | top tip*



- FR -

Pour un rendu plus brillant, réaliser le glaçage la veille puis réserver au frais. Réchauffer à 35 °C.

- EN -

For a more shiny finish, make the glaze the day before and set aside in the refrigerator. Heat up to 35 °C.

*tutoriel | tutorial*



## - Tutoriels - *tours de mains*

- FR -

Pour vous faciliter la vie dans la conception de vos recettes, nos chefs ont pensé à vous et vous ont concocté une série de précieux conseils pour vous aider à atteindre un rendu des plus satisfaisants.

- EN -

*To make things easier for you when you're coming up with new recipes, our chefs put themselves in your position and devised the following series of clever tips to help you get the best results.*

## - Tutorials - *tips and tricks*



Découper les disques à l'emporte pièce.  
*Cut out the discs using a cutter.*



Tapisser les disques dans une gouttière.  
*Place the discs in a curving sheet.*



Laminer une plaque de pain à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.  
*Roll out the bread slice using a rolling pin.*



Chemiser les cercles de pain dans un moule papier.  
*Line a paper mould with discs of bread.*



Chemiser un moule carré.  
*Line a square mould.*



Détailler des bandes de pain au couteau.  
*Cut strips of bread using a knife.*



Chemiser les moules à tartelette (1).  
*Line the tartlet moulds (1).*



Chemiser les moules à tartelette (2).  
*Line the tartlet moulds (2).*



Réaliser une dorure au pinceau.  
*Make a glaze to be brushed on.*



Réaliser un empanada à l'aide d'un moule.  
*Make empanadas using an empanada mould.*



Soudure des empanadas.  
*Seal the empanadas.*



Détailler les bandes de pain au couteau.  
*Cut strips of bread using a knife.*



Détailler les carrés de pain au couteau.  
*Cut squares of bread using a knife.*



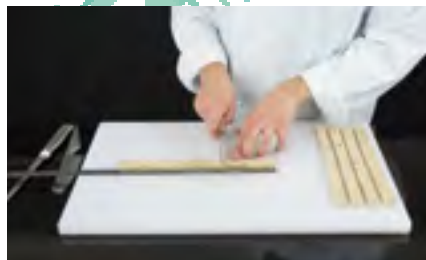
Garnir les carrés de pain.  
*Garnish the bread squares.*



Détailler la plaque Focaccia au couteau.  
*Cut the Focaccia slice with a knife.*



Creuser la Focaccia.  
*Hollow out the Focaccia slice.*



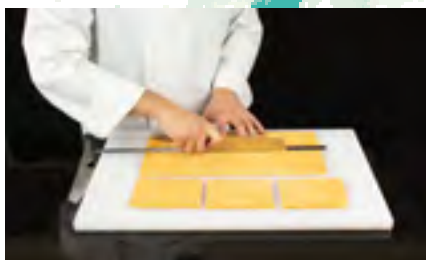
Détailler les bandes de pain au couteau.  
*Cut strips of bread using a knife.*



Laminer les bandes de pain à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.  
*Roll out the bread strips using a rolling pin.*



Réaliser les vagues de pain sur une grille adapté au four.  
*Make waves on an oven-proof rack.*



Détailler les carrés de pain au couteau.  
*Cut squares of bread using a knife.*

**- Tutoriels -**  
*tours de mains*

**- Tutorials -**  
*tips and tricks*



Creuser la Focaccia .  
*Hollow out the Focaccia slice.*



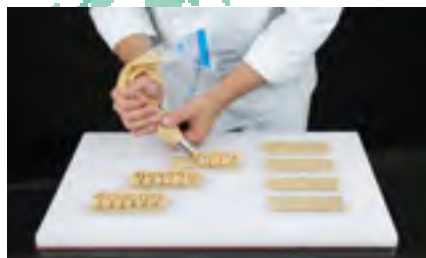
Étaler la crème pâtissière à la spatule.  
*Spread the crème pâtissière using a spatula.*



Parsemer les raisins secs.  
*Sprinkle with raisins.*



Rouler et filmer la plaque de pain.  
*Roll the bread slice and cover it with clingfilm.*



Pocher à l'aide d'une poche à pâtisserie.  
*Pipe using a piping bag.*



Placer un disque de pain dans une verrine.  
*Place a circle of bread in a small glass.*



Pocher à l'aide d'une poche à pâtisserie.  
*Pipe using a piping bag.*



Imbiber le rouleau avec le sirop.  
*Soak the roll with the syrup.*



Enrober le rouleau du mélange de graines.  
*Coat the roll with the seed mixture.*



Découper des tronçons de 2 cm.  
*Cut into 2 cm pieces.*



Couper le tour d'une plaque de pain.  
*Cut the edge of a bread slice.*



Chemiser un moule dôme dans un moule silicone.  
*Line a silicone dome mould.*



Garnir les dômes.  
*Fill the domes.*



Fermer les dômes.  
*Seal the domes.*



Napper les dômes avec le glaçage.  
*Coat the domes with the glaze.*



Détailler les bandes de pain.  
*Cut strips of bread.*



Détailler les losanges dans les bandes.  
*Cut diamonds in the strips.*



Laminer une plaque de pain à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.  
*Roll out the bread slice using a rolling pin.*



Détailler des bandes de pain au couteau.  
*Cut strips of bread using a knife.*



# du pain sur la planche

- TOME 3 -

## 14 RECETTES AUTOUR DE LA NATURALITÉ



- FR -

Chips haut en couleurs  
Bouchées toutes en couleurs  
Empanadas aux légumes  
Mini-vagues gourmandes aux céréales  
Chipiron au chorizo et légumes  
Tacos Veggie  
Tartelettes aux légumes  
Omelette aux légumes du soleil  
Focaccia ensoleillé  
Pain aux raisins  
Tartelette à la vergeoise  
Le praliné gourmand  
Tiramisu aux fruits rouges  
Dôme poires - chocolat

- EN -

Colourful crisps  
Coloured bites  
Vegetable empanadas  
Gourmet mini-waves  
Baby squid with chorizo and vegetables  
Veggie tacos  
Vegetable tartlets  
Omelette with summer vegetables  
Focaccia with summer vegetables  
Pain aux raisins  
Brown sugar tartlets  
Gourmet praline dessert  
Tiramisu with red berries  
Pear and chocolate domes



FOOD SERVICE

### BONCOLAC SAS

183, avenue des Etats-Unis  
31018 TOULOUSE cedex 2 France  
Tél : +33 (0)5 61 13 52 40  
Fax : +33 (0)5 61 13 52 33

[www.boncolac.fr](http://www.boncolac.fr)