



**BONCOLAC**  
FOOD SERVICE

*C'est dans la poche !*



Citron



# Sommaire



## Café Gourmand

page 6

La tarte citron meringuée en mini-verrine



## Buffet

page 8

Le mini-citronnier



## Fin de repas

page 10

La tartelette déstructurée



## Pause snacking

page 12

Comme un zeste d'éclair



## Dessert à partager

page 14

La tarte au citron pop

## BONCOLAC FOOD SERVICE

Pâtisseries & Traiteurs depuis plus de 65 ans, nous mettons nos savoir-faire au service des professionnels de la restauration, pour leur fournir des solutions au quotidien, enrichir l'expérience de leur clientèle sur le lieu de consommation & développer durablement leur activité.

### La poche pâtissière citron s'inscrit dans la charte **ENGAGEMENTS** de **BONCOLAC FOOD SERVICE**

- Fabrication française
- Œufs ponte au sol
- Sucre semoule & farine origine France
- Arômes et colorants 100% naturel limités à maximum 2 / liste d'ingrédients
- Liste d'ingrédients courte, limitation des additifs



# La POCHE PÂTISSIÈRE : l'alliée prête à l'emploi !

## Produit

- Un conditionnement en poche
- Liste d'ingrédients courte
- Surgelé

## Utilisation

- Manipulation facile : gain de temps
- Simplicité de mise en œuvre : laissez décongeler & c'est prêt
- Conservation longue durée



## Les + produit

### Au jus de citron de Sicile

Des solutions gourmandes pour donner vie à toutes vos créations sucrées !

## Les astuces Boncolac pour bien utiliser une poche

Afin de garantir une utilisation optimale de la poche, Boncolac vous recommande de commencer par bien rassembler la garniture vers le bas de la poche afin d'éviter les bulles d'air et ainsi assurer une parfaite liaison sur le produit à garnir.

Couper ensuite la pointe de la poche, proportionnellement à la taille du dessert à garnir : plus la découpe est proche de la pointe plus votre dosage sera fin & précis.



# La Tarte Citron Meringuée

## en mini-verrine



Recette calculée pour  
25 mini-verrines d'environ 5cl

1 Poche pâtissière CITRON 1kg



### Ingrédients

### Mode opératoire & Montage

#### SABLÉ EMIETTÉ

Farine 260 g

Beurre doux 79 g

Sel 2 g

Sucre semoule 100 g

Œufs 60 g

Sabler ensemble à vitesse lente la farine avec le beurre.

Incorporer le sucre, le sel et enfin les œufs.

Travailler la pâte sans lui donner de corps.

Une fois la pâte réalisée, la faire reposer 20 mn au réfrigérateur.

Laminer à 2 mm, la cuire environ 20 mn à 160°C.

#### MERINGUE

Blancs d'œufs 100 g

Sucre semoule 100 g

Sucre glace 100 g

Chauffer ensemble les blancs et le sucre semoule au bain-marie.

Foisonner au batteur.

Quand le mélange est froid, rajouter délicatement le sucre glace tamisé.

Dresser sur du papier sulfurisé et cuire durant 2h à 100°C.

#### DRESSAGE

Crème pâtissière citron  
1 kg

Citron vert

Une fois la pâte cuite et refroidie, la casser grossièrement afin de faire des morceaux à disposer au fond de votre verrine.

Garnir avec la garniture citron 40g environ, puis parsemer de copeaux de meringue froide 3/5g et saupoudrer de citron vert.



### Astuces & Consignes particulières

Sublimez votre sablé en le parfumant à la vanille, aux zestes d'agrumes ou aux épices (cannelle, poivre ti mut...)



# Le Mini-Citronnier



Recette calculée pour environ  
100 mini-citronniers d'env 10g

1 Poche pâtissière CITRON 1kg



**BONCOLAC**  
FOOD SERVICE

## Ingrédients

## Mode opératoire & Montage

### FINANCIERS

Sucre glace 330 g

Poudre d'amande 120 g

Farine 130 g

Levure chimique 4 g

Trimoline 30 g

Blancs d'œufs 300 g

Beurre noisette 180 g

Vanille liquide 4 g

Mélanger le sucre glace tamisé et la poudre d'amande dans une cuve avec la feuille.

Ajouter la trimoline, les blancs liquides, puis le beurre noisette tiède, la farine tamisée avec la levure chimique et la vanille.

Laisser reposer l'appareil au froid.

Dresser dans des moules beurrés (ou type Flexipan) 8/10 g.

Cuire environ 12 min à 180°C au four ventilé.

### DRESSAGE

Crème pâtissière citron  
1 kg

Framboises

Une fois votre financier cuit, venir dresser une pointe de garniture citron 10 g et terminer en rajoutant quelques découpes de framboises.



### Astuces & Consignes particulières

Vous pouvez remplacer les découpes de framboises par des copeaux de chocolat.



# La tartelette *Destructurée*



Recette calculée  
pour environ 25 portions

1 Poche pâtissière CITRON 1kg



## Ingrédients

## Mode opératoire & Montage

### PATE SUCRÉE AUX GRAINES

Farine 343 g

Beurre doux 250 g

Sel 1.5 g

Sucre glace 187.5 g

Jaunes d'œufs 62.5 g

Poudre d'amande 125 g

Graines de lin doré 10 g

Graines de tournesol 10 g

Graines de chia 5 g

Sabler ensemble la farine, le sucre glace tamisé, la poudre d'amande et le beurre doux.

Incorporer les graines et le sel et finir avec les jaunes sans trop pétrir.

Laisser reposer la pâte avant de laminer à 3mm environ. La cuire 15 à 20 min à 160°C puis réserver.

### DRESSAGE

Crème pâtissière citron  
1 kg

Fruits rouges 1250 g

Brins de verveine  
citronnée

Dans l'assiette, disposer de gros éclats de pâte sucrée aux graines, dresser de manière aléatoire des pointes de garniture citron 35/40 g.

Venir déposer des découpes de fruits rouges 45/50 g puis quelques brins de verveine citronnée émincée finement.



### Astuces & Consignes particulières

Selon les saisons, les fruits rouges peuvent être remplacés par des agrumes ou des fruits exotiques.



# Comme un Zeste d'éclair



Recette calculée  
pour 12 à 14 éclairs

1 Poche pâtissière CITRON 1kg



## Ingrédients

## Mode opératoire & Montage

### CRAQUELIN

Beurre doux 100 g

Sucre roux 125 g

Farine 125 g

Sucre vanillé 5 g

Mélanger tous les ingrédients ensemble de façon à former une pâte.  
Etaler à environ 1.5 mm entre 2 feuilles rhodoïds et réserver au congélateur.  
Découper des bandes de la taille de vos éclairs et disposer sur le dessus des éclairs avant cuisson.

### PÂTE À CHOUX

Eau 125 g

Lait 125 g

Sel 5 g

Sucre semoule 10 g

Beurre doux 112 g

Farine tamisée 140 g

Œufs 250 g

Faire bouillir dans une casserole, l'eau, le lait, le sel, le sucre semoule et le beurre.  
Hors du feu, incorporer la farine et remettre sur le feu afin de dessécher la pâte à choux.  
Dès que la pâte se détache des parois de la casserole, transvaser dans une cuve de batteur et ajouter délicatement les œufs un à un.  
Dresser la pâte à choux en forme d'éclairs et dorer avec un pinceau et de l'eau.  
Disposer les bandes de craquelin.  
Cuire 5 min à 200°C puis environ 30 min à 180°C.

### GARNITURE CITRON ALLÉGÉE

Crème pâtissière citron  
1 kg

Crème liquide 500 g

Faire monter la crème liquide dans un batteur jusqu'à ce qu'elle soit assez ferme.  
Ajouter délicatement la crème pâtissière citron à l'aide d'une Maryse puis réserver au froid 30 min.

### DRESSAGE

Praligrains 280 g

Eclats de noisettes  
caramélisées 40 g

Découper la coque de l'éclair en 2, garnir le fond de l'éclair de praligrains 20 g puis à l'aide d'une poche à douille cannelée, ajouter la garniture citron allégée 100 g/ éclair, recouvrir du chapeau et disposer quelques éclats de noisettes caramélisées 3 g.



### Astuces & Consignes particulières

Pour la mise en œuvre de la pâte à choux, il est possible de la congeler crue et la cuire au besoin.



# La tarte au Citron Pop



Recette calculée  
pour 1 tarte d'env. 27 cm

1 Poche pâtissière CITRON 1 kg  
1 Poche pâtissière crème  
FRANGIPANE 640 g



**BONCOLAC**  
FOOD SERVICE

## Ingrédients

## Mode opératoire & Montage

### PÂTE SUCRÉE

Farine 185 g

Beurre doux 58 g

Sel 1.5 g

Sucre semoule 70 g

Œufs 43 g

Sabler ensemble à vitesse lente la farine avec le beurre.

Incorporer le sucre et le sel puis les œufs et travailler la pâte sans lui donner de corps.

Une fois la pâte réalisée, la faire reposer 20 min au réfrigérateur, l'étaler et la foncer.

### POPCORN AU CARMEL

Maïs 30 g

Sucre glace 15 g

Huile de pépins de raisin

Dans le fond d'une casserole mettre un peu d'huile de pépins de raisins.

Ajouter le maïs et laisser éclater à couvert.

Lorsque les grains de maïs ont bien éclaté, débarrasser dans une poêle et ajouter le sucre glace.

Mélanger pour bien enrober, caraméliser sur feu vif puis réserver.

### DRESSAGE

Crème frangipane 400g

Crème pâtissière citron  
750g

Garnir la crème frangipane dans la tarte environ 375/400 g / tarte, cuire 25 à 30 à min à 170°C.

Refroidir et doser à l'aide de la poche coupée en biseau 750 g de garniture citron puis parsemer de popcorns au caramel 25/30 g.



## Astuces & Consignes particulières

S'il vous reste de l'appareil citron, dressez-le dans des mini-verrines pour accompagner les cafés gourmands.







*C'est dans la poche !*  
Édition poche pâtissière citron

5 recettes créatives  
5 instants gourmands



**BONCOLAC**  
FOOD SERVICE

**BONCOLAC S.A.S**  
183, avenue des États-Unis  
31018 Toulouse cedex 2 FRANCE  
Tél. : +33 (0)5 51 13 52 40  
Fax : +33 (0)5 61 13 52 33



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