



FOOD SERVICE

# Du pain — SUR LA — PLANCHE

- Tome 4 -



15  
RECETTES INÉDITES  
pour chaque moment  
de la journée



*Découvrez plus de  
recettes sur notre site !*

#### **Conception – Réalisation**

C' la Com

#### **Crédits photo**

Photos recettes : Hélène Bouroullec

Photos ambiance : Adobe Stock et Stocksnap

Stylisme : Hélène Imbertèche



FOOD SERVICE

# Du pain — SUR LA — PLANCHE

- Tome 4 -







*Dessert fruité*

# Les moments clés D'UNE JOURNÉE



*Bon app !*



*Break !*



*Good morning !*

Finies les journées régulées par un simple petit déjeuner, déjeuner et dîner ! Aujourd'hui, en plus de ces classiques, notre journée est rythmée par de nouveaux moments de consommation. Le petit encas du matin, la pause gourmande de l'après-midi ainsi que le fameux afterwork en fin de journée s'invitent dans nos assiettes pour éveiller nos papilles !

*La vie est faite de petits plaisirs qu'il faut savourer tous les jours... Avec ce livre de recettes Boncolac, trouvez l'inspiration et libérez votre créativité grâce à des recettes gourmandes salées et/ou sucrées, et donnez une nouvelle dimension à vos journées !  
À vos tabliers, prêts... cuisinez !*



*L'heure du goûter*



*Un bon moment !*

# SOMMAIRE

## INTRODUCTION

|                                         |    |
|-----------------------------------------|----|
| La marque Boncolac Food Service . . . . | 6  |
| La gamme des plaques de pain . . . . .  | 8  |
| Les autres bases créatives . . . . .    | 10 |

## RECETTES



|                                                              |    |
|--------------------------------------------------------------|----|
| Croissant moelleux au saumon fumé et fromage frais . . . . . | 12 |
| Céréales bowl . . . . .                                      | 14 |



|                                                   |    |
|---------------------------------------------------|----|
| Scones au gouda'bricot . . . . .                  | 16 |
| Babka, crème soufflée chocolat cannelle . . . . . | 18 |



|                                                                  |    |
|------------------------------------------------------------------|----|
| Le French Taco . . . . .                                         | 20 |
| Cheese Burger végétarien toasté aux graines et légumes . . . . . | 22 |
| Ripple cod cheese . . . . .                                      | 24 |



|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Fine tuile chocolat coco . . . . .  | 26 |
| Finger croquant framboise . . . . . | 28 |



|                                                                                       |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Déclinaison curve . . . . .                                                           | 30 |
| Chou-fleur rôti en coque, sauce tahina . . . . .                                      | 32 |
| Croquant de biscuit aux épices, compotée aux figues, céleri et pomme Granny . . . . . | 34 |



|                                                                                |    |
|--------------------------------------------------------------------------------|----|
| Entremets coco et citronnelle, condiment curry et patate douce rôtie . . . . . | 36 |
| Soufflé au Comté AOP* . . . . .                                                | 38 |
| Tartelette aux fraises crème citron gingembre . . . . .                        | 40 |



\*Appellation d'Origine Protégée

# Boncolac FOOD SERVICE



Miam !

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



Réveil joyeux !



Burger végétarien



Apéritif

*Le secret de sa réussite ?*

*Boncolac associe audace et  
créativité pour confectionner  
des recettes toujours plus  
innovantes et tendances.*



*Pause déjeuner !*



*Tuiles gourmandes*



*Diner soufflé !*

Expert des savoir-faire traiteur et pâtisserie,  
Boncolac se met au service des professionnels  
qu'il accompagne au quotidien.

*La passion et la qualité guident Boncolac,  
qui s'attache au plus grand respect  
des traditions avec une rigueur industrielle.*



# La gamme PLAQUES DE PAIN

## Les TRADITIONNELLES



Nature



Céréales



Campagne

## Les ORIGINALES



Algues et  
2 sésames



Cacao et malt



Jaune  
au concentré de carotte  
(nature)



Focaccia



Épinards



Tomate



Citron



Bicolore

## Les PANACHÉES



Toutes en couleurs :

- Jaune au concentré de carotte (nature)
- Violet au concentré de carotte et hibiscus (nature)
- Vert (épinards)
- Orange (Tomate)



Toutes en classique :

- Tomate
- Campagne
- Cacao et malt
- Céréales

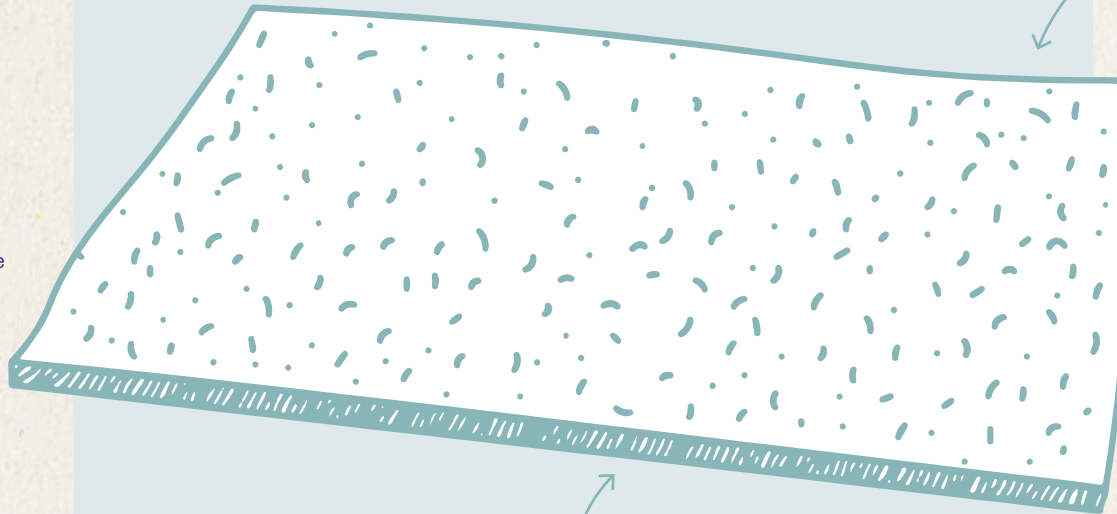


# Les + DES PLAQUES

*La plaque de pain,  
votre base de créativité !*



\* Sauf focaccia fabriquée en Italie



**UN PAIN  
SANS CROÛTE**

Sans perte pour un  
rendement optimal

300 x 400 mm

**UN FORMAT  
ULTRA-LARGE**

Gain de temps et  
meilleure productivité

**DES PLAQUES MOELLEUSES**

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

**SANS MATIÈRE  
GRASSE  
HYDROGÉNÉE**

# Les autres BASES CRÉATIVES

Plaque de sablé  
AU MIEL ET ÉPICES



Plaque de sablé  
EMMENTAL ET GRAINES



Sphères  
AU BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD

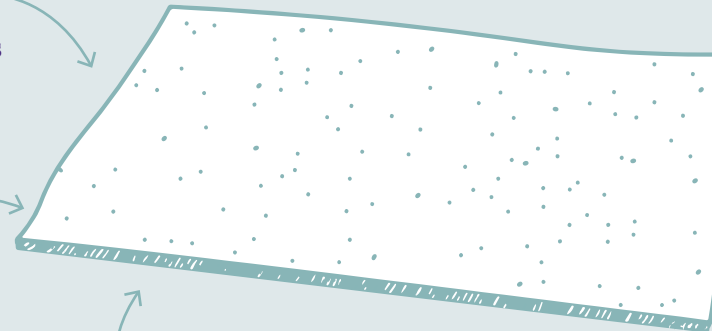


# Les + DES AUTRES BASES

**DÉCONGÉLATION RAPIDE**  
Découper et façonner les plaques  
de sablés pour personnaliser  
vos créations

**PRÊTE À CUIRE**  
Un sablé qui garde  
toute sa croustillance  
après cuisson

*Plaques*  
**DE SABLÉS**



310 x 410 mm  
**UN FORMAT  
ULTRA-LARGE**

**SANS MATIÈRE GRASSE HYDROGÉNÉE**



*Sphères*  
**AU BLOC DE FOIE GRAS**



*Bloc de foie gras*  
**ORIGINE FRANCE**

**RÉGULARITÉ ET PRÉCISION**





# Croissant moelleux AU SAUMON FUMÉ

et fromage frais



Plaque de pain de mie  
aux algues et 2 sésames

> [Toutes nos plaques](#)

25 min | Temps de  
préparation

15 | Nombre  
de portions

38 g | Poids  
du produit

## INGRÉDIENTS

### Plaque de pain

- Plaque de pain de mie  
aux algues et 2 sésames : **250 g**

### Fromage frais aux fines herbes

- Fromage frais : **100 g**
- Ail haché surgelé : **1 g**
- Ciboulette hachée surgelée : **4 g**
- Basilic haché surgelé : **4 g**
- Jus de citron jaune : **5 g**
- Poivre noir moulu : **0,5 g**

### Montage

- Saumon fumé en tranches fines :  
**225 g**

## MODE OPÉRATOIRE ET MONTAGE

- Vaporiser la plaque de pain de mie et l'assouplir au rouleau à pâtisserie.
- Détailler dans la plaque de pain de mie des triangles isocèles de 10 cm de base et 12 cm de côté, en quinconce.

- Dans une calotte, mélanger le fromage frais avec l'ail, la ciboulette et le basilic.
- Ajouter ensuite le jus de citron jaune et le poivre noir moulu.

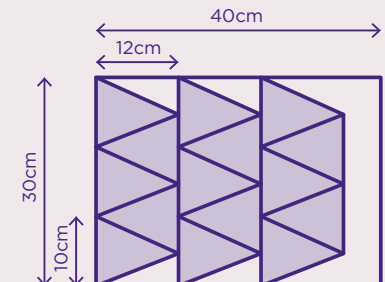
- Repasser à nouveau le rouleau à pâtisserie sur chaque triangle pour réduire l'épaisseur du pain de mie.
- Etaler le fromage frais aux herbes sur la surface de chaque triangle, puis recouvrir d'un triangle de fine tranche de saumon fumé.
- Rouler délicatement chaque triangle puis les disposer dans des cercles de 7,5 cm afin de les arrondir et ainsi former un croissant.
- Les déposer sur une plaque antiadhésive et cuire au four sec ventilé à 150°C pendant 8 minutes.

## Une ALTERNATIVE

Vous pouvez varier les saveurs avec du pain tomate, mélange de fromage frais, tomatade, basilic et jambon de Bayonne.

## Une ASTUCE DU CHEF

Utilisez les pertes sous forme de triangle pour réaliser des chips. Affinez au rouleau à pâtisserie, légèrement salées et huilées en surface puis chipsées au four sur une gouttière à tuile. Elles pourront être servies avec un tarama ou un houmous de légumes pour un apéritif ou un cocktail.









# Céréales BOWL



Plaque de pain  
de mie jaune au  
concentré de carotte

30 min | Temps de  
préparation

18 | Nombre  
de portions

215 g | Poids  
du produit

## INGRÉDIENTS

## MODE OPÉRATOIRE ET MONTAGE

### Plaque de pain

- Plaque de pain de mie jaune : **250 g**
- Détailler la plaque de pain de mie jaune en cubes d'un demi-centimètre.

### Mélange céréales

- Flocons d'avoine : **110 g**
- Graines de courge : **110 g**
- Eclats d'amandes brutes : **110 g**
- Sirop d'érable : **220 g**
- Concasser les amandes entières.
- Ajouter les flocons d'avoine et les graines de courge et mélanger l'ensemble avec le sirop d'érable.
- Répartir la préparation sur une plaque et enfourner au four à 150°C pendant 20 minutes.
- Laisser refroidir et réserver dans une boîte hermétique.

### Préparation du yaourt sucré

- Yaourt grec : **2,300 kg**
- Sirop d'érable : **230 g**
- Sucre cassonade : **150 g**
- Zestes citron jaune : **15 g**
- Verser le sucre cassonade dans le yaourt, incorporer les zestes de citron et le sirop d'érable.
- Réserver au réfrigérateur.

### Dressage

- Fraises : **270 g**
- Kiwis : **270 g**
- Myrtilles : **270 g**
- Framboises : **270 g**
- Déposer le yaourt dans un contenant.
- Dresser harmonieusement le mélange céréales au sirop d'érable, les fraises, kiwis et myrtilles ou autres fruits de saison.

### Une ALTERNATIVE

Vous pouvez proposer d'autres fruits tels que pêches, mirabelles, nectarines et mangues, pour rester dans un mélange de fruits jaunes.

### Une ASTUCE DU CHEF

Il est possible d'incorporer du miel à la place du sirop d'érable.



# Scones

## AU GOUDA'BRICOT



Plaque de pain de mie bicolore

30 min | Temps de préparation

8 | Nombre de portions

64 g | Poids du produit

## INGRÉDIENTS

### Plaque de pain de mie bicolore

- Plaque de pain de mie bicolore : **250 g**

- Dans la plaque de pain de mie, prélever 24 disques cannelés de 65 mm de diamètre, à l'aide d'un emporte-pièce.
- Evider 8 disques sur les 24 à l'aide d'un emporte-pièce lisse de 40 mm de diamètre.

### Appareil à crème prise

- Œufs : **100 g**
- Lait demi-écrémé : **100 g**
- Levure chimique : **5 g**
- Sel fin : **2 g**

- Dans une calotte, fouetter les œufs avec le lait et ajouter le sel fin et la levure chimique. Fouetter le tout pour dissoudre les poudres.

### Montage

- Gouda en tranche : **50 g**
- Confiture d'abricot : **70 g**

- Tremper rapidement un premier disque de pain de mie dans l'appareil à crème prise puis le déposer sur une feuille de papier sulfurisé recouvrant une plaque de cuisson.
- Tremper ensuite le disque évidé puis le déposer sur le premier disque. A l'intérieur de ce disque évidé, déposer un disque de gouda de 40 mm, recouvrir avec 8 g de confiture d'abricot, puis recouvrir à nouveau avec un disque de gouda.
- Tremper un dernier disque de pain de mie dans l'appareil à crème prise et le déposer sur le dessus pour refermer le scone.
- Une fois le scone monté, le retourner pour que l'appareil à crème prise se diffuse de façon homogène dans toutes les épaisseurs de pain de mie.

### Cuisson

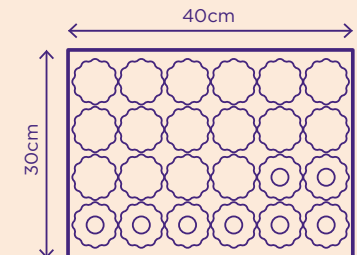
- Cuire les scones ainsi montés, au four sec ventilé à 180°C pendant 10 minutes.

## Une ALTERNATIVE

Il est possible de confectionner cette recette avec une plaque de pain de mie nature, avec des tranches d'Ossau Iraty et de la confiture de cerises noires.

## Une ASTUCE DU CHEF

Pour relever le goût, il est possible d'ajouter un tour de moulin de poivre noir sur les tranches de fromage.







# Babka

## CRÈME SOUFFLÉE

chocolat cannelle



Plaque de pain de mie jaune au concentré de carotte

1h | Temps de préparation

7 | Nombre de portions

68g | Poids du produit

## INGRÉDIENTS

## MODE OPÉRATOIRE ET MONTAGE

### Crème pâtissière au chocolat

- Lait demi-écrémé : **125 g**
- Crème liquide entière 35% MG : **30 g**
- Jaunes d'œufs : **25 g**
- Sucre semoule : **20 g**
- Maïzena : **1 g**
- Chocolat noir 55% : **7 g**
- Cannelle moulue : **1 g**

- Fouetter énergiquement les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que la préparation blanchisse, puis ajouter la maïzena.
- Mélanger le lait et la crème, chauffer le tout et verser sur le mélange blanchi.
- Remettre le tout à cuire dans la casserole en fouettant jusqu'à ébullition. Hors du feu, incorporer la cannelle moulue et le chocolat.
- Lisser et laisser refroidir une nuit au réfrigérateur.

### Montage

- Plaque de pain de mie jaune au concentré de carotte : **250 g**

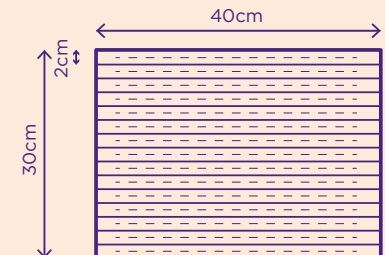
- Dans la longueur de la plaque de pain de mie, détailler des bandes de 2 cm.
- Réaliser une incision au centre de chaque bande sans aller jusqu'aux extrémités.
- A l'aide d'une poche munie d'une douille unie, pocher la crème chocolat cannelle sur la bande de pain de mie incisée.
- Recouvrir de l'autre bande. Réaliser une torsade en tournant les extrémités jusqu'à l'obtention d'une vrille régulière.
- Déposer en cercle de 9 cm de diamètre. Glisser au four à 160°C pendant 15 minutes.

### Une ALTERNATIVE

Vous pouvez revisiter le babka avec une crème pâtissière à la framboise.

### Une ASTUCE DU CHEF

Vous pouvez vaporiser la plaque de pain de mie et l'assouplir au rouleau à pâtisserie pour rendre le pain plus malléable.









# Le French TACO



Plaque de pain de mie jaune au concentré de carotte

30 min | Temps de préparation

1 | Nombre de portions

420 g | Poids du produit

## INGRÉDIENTS

### Égrené de bœuf

- Huile de colza : **20 g**
- Viande de bœuf hachée : **400 g**
- Oignons jaunes ciselés : **40 g**
- Sel fin : **3 g**
- Ail haché surgelé : **2 g**

### Garniture

- Huile de colza : **20 g**
- Oignons jaunes émincés : **65 g**
- Poivrons jaunes émincés : **160 g**
- Poivrons rouges émincés : **160 g**
- Sel fin : **4 g**
- Piment d'Espelette : **3 g**

### Sauce fromagère

- Crème liquide : **300 g**
- Emmental râpé : **150 g**
- Sel fin : **3 g**
- Poivre noir moulu : **0,5 g**

### Montage

- Cheddar en tranche : **40 g**
- Plaque de pain de mie jaune au concentré de carotte : **250 g**

## MODE OPÉRATOIRE ET MONTAGE

- Dans une poêle, faire revenir les oignons avec le bœuf haché à l'huile de colza.
- Ajouter l'ail et le sel fin, laisser cuire à feu doux pendant 3 minutes. Débarrasser et refroidir.

- Laver et émincer les poivrons rouges et jaunes et émincer les oignons jaunes.
- Dans une poêle avec l'huile de colza, faire revenir les oignons avec les poivrons puis ajouter le sel et le piment d'Espelette.
- Laisser étuver pendant 5 minutes tout en remuant. Réserver.

- Faire chauffer la crème liquide dans une casserole, lorsque celle-ci frémit, ajouter l'emmental râpé.
- Laisser fondre à feu doux tout en remuant. Réserver.

- Retirer 10 cm sur la largeur de la plaque de pain de mie jaune pour obtenir un carré de 30 cm par 30 cm.
- Vaporiser la plaque de pain de mie et l'assouplir au rouleau à pâtisserie. Déposer 2 tranches de cheddar au milieu de ce carré.
- Ajouter ensuite la viande hachée, puis la préparation de poivrons. Terminer avec la sauce fromagère.
- Replier les deux premiers bords de la plaque de pain de mie sur la sauce fromagère, puis rabattre les deux autres bords sur les premiers.
- Placer ce taco ainsi obtenu dans une feuille de papier cuisson, puis placer le sous une presse à panini à 150°C pendant 4 minutes.
- À mi-cuisson, tourner le taco d'un quart de tour pour créer un joli quadrillage, continuer la cuisson pendant encore 2 minutes.

## Une ALTERNATIVE

Il est possible d'utiliser un pain de mie nature ou à la tomate, pour l'adapter à la garniture choisie du tacos. Celle-ci peut être à l'émincé de poulet, oignons et courgettes tandoori; ou encore aux lardons, oignons, pommes de terre et fromage à raclette.

## Une ASTUCE DU CHEF

La bande de chute de pain de mie pourra être utilisée pour être taillée en allumettes, en prenant soin au préalable de la tartiner d'une sauce Mornay et de la parsemer d'emmental râpé.





# Cheese Burger

## VÉGÉTARIEN

toasté aux graines et légumes



Plaque de pain de mie bicolore



Plaque de pain focaccia

45 min | Temps de préparation

12 | Nombre de portions

300 g | Poids du produit

## INGRÉDIENTS

## MODE OPÉRATOIRE ET MONTAGE

### Taillage de la plaque de pain de mie bicolore

• Plaque de pain de mie bicolore : **250 g**

- Tailler la plaque de pain de mie en petits cubes de 10 mm de côté.
- Les faire toaster au four sec ventilé à 150°C pendant 15 minutes.

### Préparation du steak

• Lentilles corail cuites : **200 g**  
• Carottes cuites en brunoise : **150 g**  
• Céleri rave cuit en brunoise : **130 g**  
• Oignons jaunes ciselés cuits : **50 g**  
• Ail haché surgelé : **3 g**  
• Ciboulette hachée surgelée : **20 g**  
• Noisette hachée : **40 g**  
• Mozzarella cossettes : **100 g**  
• Sauce soja sucrée : **100 g**  
• Œufs entiers : **150 g**  
• Lait demi-écrémé : **100 g**  
• Sel fin : **4 g**  
• Poivre noir moulu : **0,5 g**  
• Huile d'olive : **20 g**

- Faire cuire 200 g de lentilles corail à l'eau frémissante pendant 15 minutes.
- Cuire à l'eau bouillante la brunoise de carotte et céleri mélangée, en ajoutant également l'oignon ciselé et l'ail haché.
- Après cuisson, égoutter et refroidir l'ensemble puis transférer le tout dans une cuve de batteur.
- Ajouter les cubes de pain de mie toastés, la ciboulette hachée, les noisettes concassées, la mozzarella en cossettes, la sauce soja, les œufs entiers, le lait, le sel et le poivre.
- Mélanger le tout au batteur à la feuille pendant 20 secondes pour rendre le mélange homogène, puis le laisser reposer au frais pendant une heure.
- Mouler des steaks de 100 g chacun, à l'aide d'un emporte-pièce de 10 cm de diamètre, sur une plaque de cuisson préalablement recouverte d'un papier sulfurisé.
- Précuire les steaks en les passant en four sec ventilé à 150°C pendant 10 minutes.
- Les refroidir en cellule puis les colorer à la poêle sur chaque face avec l'huile d'olive.

### Plaques de pain focaccia

• Plaque de pain focaccia : **1,200 kg**

- A l'aide d'un emporte-pièce, détailler des disques de pain focaccia de 10 cm de diamètre, puis les couper en deux sur l'épaisseur.

### Montage

• Ketchup : **400 g**  
• Cheddar en tranches : **520 g**  
• Tomates en rondelles : **430 g**  
• Oignons rouges en rondelles : **156 g**

- Déposer 15 g de ketchup, sur la base de pain focaccia.
- Ajouter ensuite le steak de pain de mie aux légumes.
- Déposer 2 tranches de cheddar sur le steak, puis les rondelles de tomates et d'oignons rouges.
- Ajouter à nouveau du ketchup et refermer avec le chapeau de pain Focaccia.
- Passer l'ensemble au four sec à 150°C pendant 3 minutes pour remonter en température.

### Une ALTERNATIVE

Cette recette peut être confectionnée avec toutes les plaques de pain de mie de la gamme sauf la plaque de pain de mie aux algues et sésame.

### Une ASTUCE DU CHEF

Le steak peut être composé de différentes façons en remplaçant les lentilles corail par un autre légume sec tel que des pois chiches ou haricots rouges.





# Ripple cod CHEESE



Plaque de pain de mie  
aux algues et 2 sésames

45 min | Temps de  
préparation

20 | Nombre  
de portions

45g | Poids  
du produit

## INGRÉDIENTS

## MODE OPÉRATOIRE ET MONTAGE

### Pain de mie aux algues et 2 sésames

- Plaque de pain de mie aux algues  
et 2 sésames : **250 g**

- Détailler 20 bandes de 2 cm de large sur la longueur de la plaque de pain de mie, et tailler chaque bande en 2, soit 15 cm de longueur.
- Vaporiser d'eau et conserver sous un torchon ou sur une plaque filmée pour ne pas que le pain sèche.

### Effeuillage de Cabillaud

- Dos de cabillaud crus : **250 g**
- Fromage frais à tartiner : **80 g**
- Cheddar blanc en copeaux : **50 g**
- Sel fin : **2 g**
- Poivre noir moulu : **1 g**
- Zeste de citron vert : **1 g**
- Jus de citron vert : **6 g**
- Basilic thaï haché : **3 g**

- Faire cuire les dos de cabillaud pendant 5 minutes dans un four vapeur à 100°C. Après cuisson, les refroidir en cellule.
- Effeuiller ces dos de cabillaud dans une calotte, et ajouter le fromage frais à tartiner, le cheddar blanc en copeaux, le sel, le poivre, le jus et zeste de citron vert, ainsi que le basilic thaï haché.

### Montage

- Fromage frais à tartiner : **200 g**
- Perles citron caviar : **20 g**
- Germes de betterave : **20 g**

- À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, affiner au plus fin les bandes de pain de mie. Garnir une bande sur deux avec l'effeuillé de cabillaud et recouvrir avec une deuxième bande de pain de mie aux algues et 2 sésames.
- Poser ces bandes garnies sur le profil et onduler pour créer des « vagues ».
- Bloquer ces vagues entre des règles en aluminium, puis passer en cuisson en four sec ventilé à 160°C pendant 15 minutes.
- Après cuisson, refroidir en cellule, puis garnir les creux de la « vague » avec du fromage frais déposé à la douille, et décorer avec quelques perles de citron caviar et quelques pousses de betterave.

### Une ALTERNATIVE

Il est possible de confectionner une recette similaire avec un effeuillé de poulet cuit et le pain de mie à la tomate.

### Une ASTUCE DU CHEF

Pour une production en grande quantité, il est possible d'affiner deux plaques entières de pain de mie, puis d'en tartiner une avec l'effeuillé de cabillaud, et la recouvrir avec la deuxième plaque. Il suffit simplement ensuite de détailler les bandes de 2 cm par 30 cm à l'aide d'une règle graduée et d'un couteau, puis de tailler chacune d'entre elles en 2.





# Fine tuile CHOCOLAT COCO



Plaque de pain de mie nature

30 min | Temps de préparation

40 | Nombre de portions

15g | Poids du produit

## INGRÉDIENTS

### Pain de mie à la noix de coco

- Plaque de pain de mie nature : **250 g**
- Sirop noix de coco : **40 g**
- Eau : **40 g**
- Noix de coco râpée : **100 g**
- Sucre cassonade : **80 g**

- Mélanger l'eau et le sirop noix de coco.
- A l'aide d'un pulvérisateur, vaporiser le sirop de chaque côté du pain de mie.
- Parsemer de sucre cassonade et de noix de coco râpée.
- Etaler très finement au rouleau. Détailler des formes rondes de 7 cm à l'emporte-pièce.
- Les sécher au four sur une gouttière de façon à ce qu'elles soient incurvées, à 150°C pendant 10 minutes. Laisser refroidir.

### Couverture chocolatée

- Chocolat noir 55% : **500 g**
- Beurre de cacao mycrio : **10 g**

- Réunir le chocolat et le beurre de cacao.
- Fondre doucement au bain-marie et réaliser un tempérage du chocolat.

### Décor

- Grué de cacao : **40 g**
- Noix de coco râpée : **40 g**

- À l'aide d'un pinceau, recouvrir une face de la tuile et parsemer 2 g de noix de coco râpée et 2 g de grué de cacao sur la longueur.
- Laisser figer à l'air libre.

## Une ALTERNATIVE

Il est possible de changer le chocolat en intégrant du chocolat blanc ou bien Ruby.

## Une ASTUCE DU CHEF

Pour plus de relief et de croquant, il est possible de remplacer le topping par des cranberries ou des éclats de fruits secs torréfiés.





# Finger croquant FRAMBOISE



Plaque de pain de mie violet au concentré de carotte et hibiscus

1h 20 min | Temps de préparation

14 | Nombre de portions

50 g | Poids du produit

## INGRÉDIENTS

## MODE OPÉRATOIRE ET MONTAGE

### Pain de mie violet au concentré de carotte et hibiscus

• Plaque de pain de mie violet au concentré de carotte et hibiscus : **250 g**

- Humidifier la plaque de pain de mie à l'aide d'un vaporisateur. Déposer la plaque entre deux feuilles de papier sulfurisé. Affiner à l'aide d'un rouleau.
- Détailler la plaque de pain de mie à l'aide d'un emporte-pièce format ovale de 13,5 cm de longueur sur 3 cm de largeur.
- Les sécher au four entre deux plaques à 150°C pendant 8 minutes. Réserver au sec.

### Crème framboise

• Purée de framboise : **250 g**  
• Jaunes d'œufs : **75 g**  
• Sucre semoule : **60 g**  
• Beurre doux en cubes : **100 g**  
• Feuilles de gélatine 210 BLOOM : **4 g**  
• Maïzena : **20 g**  
• Œufs entiers : **100 g**

- Hydrater la gélatine dans un grand volume d'eau froide pendant 20 minutes.
- Mélanger et fouetter sucre, amidon, œufs entiers et jaunes d'œufs.
- Porter à ébullition la purée de framboise et verser sur le mélange précédent.
- Porter de nouveau le tout à ébullition tout en incorporant la gélatine essorée.
- A 40/45°C incorporer le beurre au mixeur plongeant.
- Laisser refroidir au réfrigérateur.

### Montage

• Chocolat blanc : **110 g**  
• Meringuettes : **42 g**

- Fondre le chocolat blanc au bain-marie. A l'aide d'un pinceau, recouvrir d'une fine épaisseur de chocolat l'intérieur de chaque tuile. Laisser figer.
- Avec une poche sans douille, dresser un filet de 10 cm de chocolat blanc fondu sur du papier sulfurisé. Déposer aussitôt une tuile. Laisser figer (cela permettra de stabiliser le finger).
- A l'aide d'une poche munie d'une douille unie de 13 mm, garnir un finger de crème framboise sur sa longueur. Refermer avec une autre tuile.
- Dresser une vague de crème framboise à la surface et déposer ensuite quelques meringuettes en finition.

### Une ALTERNATIVE

Il est possible de proposer une recette similaire avec de la crème vanillée ou une autre crème fruitée.

### Une ASTUCE DU CHEF

Détailler des rectangles à la place de la forme ovale pour minimiser les chutes.





# Déclinaison CURVE



Plaque de sablé  
au miel et épices



Sphères au bloc  
de foie gras

1h 20 min

Temps de  
préparation



25

Nombre  
de portions



69g

Poids  
du produit



## INGRÉDIENTS

## MODE OPÉRATOIRE ET MONTAGE

### Fondue de fenouil et abricot

- Oignon : **45 g**
- Huile d'olive : **10 g**
- Fenouil : **225 g**
- Abricots secs : **40 g**
- Sel fin : **3 g**
- Poivre noir moulu : **0,3 g**
- Jus de citron : **10 g**
- Crème liquide 35% : **75 g**

- Emincer l'oignon et le fenouil. Faire suer l'oignon émincé à l'huile d'olive et ajouter le fenouil.
- Couper les abricots secs en lanières.
- Verser le jus de citron et l'eau. Laisser cuire doucement. Assaisonner avec le sel et le poivre noir moulu.
- Mélanger et cuire, jusqu'à ce que le fenouil soit bien fondant. Débarrasser la fondue de fenouil dans une gouttière à tuile et la réserver au frais.

### Marmelade d'ananas

- Ananas frais : **200 g**
- Poivre de Sichuan : **0,3 g**
- Miel : **15 g**
- Gélatine 210 BLOOM : **2 g**

- Peler l'ananas et couper ensuite des cubes de 8 mm. Déposer les morceaux dans une casserole, ajouter le poivre de Sichuan concassé et le miel. Cuire à feu doux et à couvert pendant 30 minutes.
- Faire tremper la gélatine dans l'eau froide. Mixer la moitié de la préparation et incorporer la gélatine fondue, ajouter les cubes d'ananas restant dans la préparation.
- Débarrasser la marmelade d'ananas dans une gouttière à tuile et la réserver au frais.

### Houmous de betterave et radis

- Pois chiches : **165 g**
- Betterave cuite : **150 g**
- Radis : **80 g**
- Jus de citron jaune : **10 g**
- Huile d'olive : **10 g**
- Sel fin : **2,5 g**
- Poivre noir moulu : **0,3 g**
- Ail haché surgelé : **4,5 g**
- Cumin poudre : **0,5 g**
- Huile de tournesol : **15 g**
- Gélatine 210 BLOOM : **2 g**

- Egoutter les pois chiches, préparer et laver les radis, couper la betterave en morceaux. Faire tremper la gélatine dans l'eau froide.
- Déposer les pois chiches, les radis et la betterave dans le bol du cutter. Hacher l'ensemble et incorporer le jus de citron, l'huile d'olive, l'huile de tournesol, le sel, le poivre noir moulu, l'ail haché et le cumin en poudre. Bien lisser le tout, ajouter la gélatine fondue.
- Débarrasser dans une gouttière à tuile et le réserver au frais.

### Sablé au miel et épices

- Plaque de sablé au miel et épices : **470 g**

- Décongeler la plaque de sablé aux épices. Tailler 5 bandes de 8 cm. Découper chaque bande en 15 morceaux de 2 cm de large.
- Déposer ces morceaux sur une gouttière et les cuire ensuite à 160°C pendant 8 minutes.

### Cubes de panais

- Cubes de panais : **85 g**
- Huile d'olive : **7,5 g**
- Sel fin : **1 g**
- Poivre noir moulu : **0,1 g**
- Jus de citron : **3 g**

- Eplucher et détailler des cubes de panais (8 à 10 mm), les enrober d'huile d'olive et jus de citron. Assaisonner avec le sel et le poivre. Déposer les cubes de panais dans une poêle chaude pour les colorer légèrement.
- Finir la cuisson au four à 160°C pendant 8 minutes. Les refroidir et réserver au frais.

### Cubes de saumon

- Pavé de saumon : **140 g**
- Sel fin : **0,5 g**
- Poivre 5 baies : **0,1 g**
- Huile d'olive : **15 g**

- Couper le pavé de saumon en 3 bandes dans la longueur et détailler ces bandes en 7 morceaux, pour obtenir 21 cubes de saumon. Assaisonner avec le sel et le poivre. Verser l'huile d'olive et mélanger. Déposer les cubes de saumon sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé, cuire au four à 160°C pendant 3 minutes.

### Montage

- Sphères au bloc de foie gras : **125 g**

- Démouler les 3 différentes gouttières à tuile puis découper des tronçons de 18 mm de fondue de fenouil et d'abricot, de marmelade d'ananas et de houmous de betterave et radis. Déposer chaque tronçon sur le sablé en forme de « curve ».
- Ajouter sur la fondue de fenouil et d'abricot un cube de saumon ; déposer sur la marmelade d'ananas une sphère au bloc de foie gras et terminer en ajoutant un cube de saumon sur le houmous de betterave et radis.

## Une ALTERNATIVE

La dépose d'une chiffonnade de saumon fumé sera une alternative aux cubes de saumon rôti. Le houmous de betterave et radis peut être décliné avec des carottes et des lentilles corail, ou des patates douces et du gingembre.

## Une ASTUCE DU CHEF

Il est possible de réaliser des pièces apéritives sous le même format avec une gouttière à tuile de 30 mm de large.





# Chou-fleur rôti

## EN COQUE

sauce tahina



Plaque de sablé  
Emmental et graines

30 min Temps de préparation

18 Nombre de portions

53g Poids du produit

## INGRÉDIENTS

### Chou-fleur

- Chou-fleur : **200 g**

### Marinade

- Huile d'olive : **20 g**
- Jus de citron jaune : **10 g**
- Sel fin : **2 g**
- Poivre noir : **0,5 g**
- Cumin moulu : **1 g**
- Paprika moulu : **1 g**

### Chou-fleur en coque

- Plaque de sablé Emmental et graines : **470 g**

### Sauce Tahina

- Tahina : **62 g**
- Eau : **62 g**
- Jus de citron jaune : **6 g**
- Ail haché surgelé : **1 g**
- Sel fin : **1 g**
- Coriandre hachée surgelée : **4 g**
- Miel : **6 g**
- Zeste de citron vert : **1 g**

### Montage

## MODE OPÉRATOIRE ET MONTAGE

- Détailler le chou-fleur en grosses fleurettes en conservant la queue pour chacune d'elles, puis les blanchir dans une eau bouillante salée (10 g au litre). En fin de cuisson, les égoutter et les refroidir.

- Dans une calotte, mélanger l'huile d'olive avec le jus de citron jaune, le sel, le poivre, le cumin et le paprika.
- Mélanger les fleurettes dans cette marinade et réserver au frais.

- Décongeler la plaque de sablé Emmental et l'étaler au rouleau pour l'affiner légèrement. Prélever 18 disques à l'aide d'un emporte-pièce de 80 mm.
- Déposer ces disques de pâte dans un moule Flexipan en forme de dôme de 60 mm de diamètre.
- Déposer les fleurettes marinées dans ces dômes de pâtes sablé Emmental.
- Faire cuire l'ensemble à 160°C pendant 20 minutes, puis sortir les fleurettes en coque de leur moule pour terminer la cuisson pendant encore 10 minutes hors du moule.

- Pendant la cuisson du chou-fleur en coque, dans une calotte, mélanger le tahina avec l'eau, le miel, le jus de citron, le zeste, l'ail, le sel et la coriandre.

- A la sortie du four, laisser tiédir légèrement les choux-fleurs et napper l'intérieur de la coque avec la sauce tahina tout en nappant le chou-fleur.
- Déguster tiède.

## Une ALTERNATIVE

Il est possible de faire cette recette avec différents choux (graffiti, jaune, violet, romanesco) ou encore du brocoli.

## Une ASTUCE DU CHEF

Pour moins de pertes de pâte à biscuit Emmental, il est possible de la détailler en carré plutôt qu'en disques et de les mouler en dômes en laissant les pointes dépasser.







# Croquant de biscuit AUX ÉPICES

compotée aux figes, céleri et pomme Granny



Plaque de sablé  
au miel et épices



Plaque de pain  
de mie nature



Sphères au bloc de foie gras

1h Temps de  
préparation

33 Nombre  
de portions

68g Poids  
du produit

## INGRÉDIENTS

## MODE OPÉRATOIRE ET MONTAGE

### Compotée de figes, céleri et pomme

- Huile d'olive : **30 g**
- Céleri rave : **418 g**
- Pomme Granny smith : **254 g**
- Figue séchée : **105 g**
- Sel fin : **6 g**
- Poivre 5 baies : **1 g**
- Jus de citron jaune : **30 g**
- Eau : **300 g**
- Gélatine 210 : **12 g**
- Mélange 4 épices : **1 g**

- Eplucher le céleri et la pomme. Découper de fines bandes de céleri de 2 mm et les émincer ensuite, tailler des cubes de pommes de 5 mm. Couper les figes en morceaux de 8 mm.
- Faire suer le céleri, ajouter ensuite les dés de pommes. Faire tremper la gélatine dans l'eau froide. Incorporer le sel, le poivre 5 baies, le mélange 4 épices et le jus de citron. Mélanger et cuire à couvert.
- A mi-cuisson, déposer les cubes de figes et laisser cuire de nouveau à couvert. Verser l'eau et ajouter la gélatine. Laisser évaporer doucement. Avant de débarrasser, ajouter le magret de canard émincé.

### Sablé aux épices et pain de mie nature

- Plaque de pain de mie nature : **250 g**
- Plaque de sablé au miel et épices : **470 g**

- Décongeler la plaque de sablé au miel et épices. Parsemer d'éclats de noisettes et les intégrer avec un rouleau à pâtisserie. Tailler à l'aide d'un emporte-pièce de 35 x 90 mm, soit 33 pièces. Détailler chaque pièce en deux morceaux.
- Dans la plaque de pain nature, tailler à l'aide d'un emporte-pièce de 35 x 90 mm, soit 33 pièces.
- Déposer l'ensemble sur une plaque et cuire à 160°C pendant 15 minutes.

### Montage

- Noisettes concassées : **22 g**
- Sphères au bloc de foie gras : **495 g**

- Poser le fond de pain de mie nature (35 X 90 mm), ajouter sur les côtés le sablé aux épices incrusté de noisettes. Ajouter la compotée. Laisser prendre en cellule de refroidissement.
- Terminer en ajoutant les sphères de bloc de foie gras.

### Une ALTERNATIVE

Le magret de canard peut être déposé en chiffonnade en surface, en alternance avec deux sphères au bloc de foie gras.

### Une ASTUCE DU CHEF

Pour plus de brillance, il est possible de tremper les sphères au bloc de foie gras dans une gelée de fruits rouges.





# Entremets

## COCO ET CITRONNELLE

condiment curry et patate douce rôtie



Plaque de pain de mie aux épinards



1h15 min Temps de préparation

10 Nombre de portions

77g Poids du produit

### INGRÉDIENTS

### MODE OPÉRATOIRE ET MONTAGE

#### Plaque de pain de mie aux épinards

• Plaque de pain de mie aux épinards : **250 g**

- A l'aide d'un couteau d'office et d'une règle, découper 10 bandes de 2 cm de large sur 30 cm de long.
- Dans la plaque de pain de mie restante, à l'aide d'un emporte-pièce (plus petit que celui qui servira à confectionner les bords) prélever 10 fonds ovales. Humidifier les bandes de pain de mie, réduire l'épaisseur à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et chemiser les cercles ovales avec ces bandes.
- Serrer fortement au doigt la jonction de la bande pour qu'elle se colle. Déposer ces cercles chemisés sur une plaque de cuisson préalablement recouverte d'une feuille de papier sulfurisé, ajouter les fonds de pain de mie dans les cercles chemisés, et remplir la cavité de légumes secs comme des pois chiches par exemple.
- Cuire au four à 150°C pendant 12 minutes. En fin de cuisson, placer en cellule de surgélation pour bien les refroidir.

#### Gelée coco citronnelle

• Lait de coco : **282 g**  
• Citronnelle fraîche ciselée : **4 g**  
• Ail haché surgelé : **1 g**  
• Zeste de citron vert : **2 g**  
• Sel fin : **1 g**  
• Jus de citron vert : **4 g**  
• Gélatine 210 BLOOM : **4 g**

- Faire tremper les feuilles de gélatine dans un grand volume d'eau froide. Dans une casserole, verser le lait de coco et ajouter l'ail haché, la citronnelle ciselée, les zestes de citron vert et le sel fin.
- Chauffer l'ensemble sans ébullition tout en fouettant régulièrement. Presser les feuilles de gélatine puis les incorporer au lait de coco infusé. Faire fondre à feu doux puis retirer du feu. Réserver cette gelée de coco et la faire refroidir sans atteindre la gélification.
- Verser 30g de cette gelée de coco dans les moules en pain de mie aux épinards bien froids, préalablement démoulés et débarrassés des pois chiches.
- Replacer immédiatement en cellule de surgélation pour éviter les fuites. Conserver le reste de cette gelée de coco pour la confection du condiment curry.

#### Patate douce rôtie

• Patate douce en cubes : **178 g**  
• Huile de colza : **6 g**  
• Miel liquide : **6 g**  
• Jus de citron vert : **9 g**  
• Sel fin : **1 g**  
• Poivre noir moulu : **0,5 g**

- Laver, éplucher et tailler la patate douce en cubes de 10 mm de côté. Les assaisonner dans une calotte, avec l'huile de colza, le miel liquide, le jus de citron vert, le sel et le poivre. Bien mélanger l'ensemble pour les enrober. Les placer ensuite sur une plaque à rôtir. Faire cuire en four sec ventilé à 180°C pendant 30 minutes. En fin de cuisson, réserver.

#### Condiment curry

• Préparation de la gelée de coco citronnelle : **120 g**  
• Eau : **100 g**  
• Curry madras en poudre : **2 g**  
• Huile de sésame : **10 g**  
• Préparation de patate douce : **50 g**

- Dans un récipient haut, mixer la gelée coco avec l'eau, 50 g de cubes de patate douce rôtie, l'huile de sésame et le curry. Mixer jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et homogène.

#### Montage

- Dans les moules de pain de mie aux épinards, déposer 10 g de condiment curry sur la gelée de coco. Ajouter 20 g de cubes de patate douce rôtie.
- Décorer la surface selon vos envies avec par exemple quelques graines de sésame noir, des fleurs de fenouil ou des pétales d'oignon rouge cru.
- Servir bien frais sur une assiette, accompagner éventuellement d'une salade verte et de quelques tagliatelles de courgettes marinées minute.

#### Une ALTERNATIVE

Suivant les saisons, la gelée de coco pourrait être remplacée par une gelée d'asperges vertes crémeuse, recouverte d'un condiment de poivron rouge et de cubes de carottes rôties au cumin. Le pain de mie à la tomate viendra alors remplacer le pain de mie aux épinards.

#### Une ASTUCE DU CHEF

Pour éviter les fuites de gelée coco dans le moule en pain de mie, placer ce dernier au congélateur afin qu'il soit bien froid et verser la gelée coco lorsque celle-ci est à la limite de gélification.





# Soufflé AU COMTÉ AOP\*



45 min | Temps de préparation

11 | Nombre de portions

125 g | Poids du produit

## INGRÉDIENTS

## MODE OPÉRATOIRE ET MONTAGE

### Plaque de sablé Emmental et graines

• Plaque de sablé Emmental et graines :  
**470 g**

- Détailler des bandes de 4 cm de large sur 26 cm de long.
- Chemiser des cercles inox de 75 mm de diamètre et de 4 cm de haut, avec des bandes de papier sulfurisé. Chemiser ensuite avec les bandes de sablé Emmental et graines préalablement piquées, puis ajouter une nouvelle bande de papier sulfurisé pour remplir le centre de riz sec jusqu'à hauteur du cercle, pour maintenir les parois de sablé.
- Passer en cuisson au four sec ventilé à 180°C pendant 20 minutes.
- En fin de cuisson, refroidir et démouler les cercles de sablé Emmental et graines en prenant soin de retirer le riz.

### Appareil à soufflé

• Beurre doux : **60 g**  
• Farine : **60 g**  
• Lait demi-écrémé : **500 g**  
• Comté AOP\* râpé : **120 g**  
• Jaunes d'œufs : **70 g**  
• Poivre noir : **1 g**  
• Sel fin : **7 g**  
• Muscade moulue : **1 g**  
• Blancs d'œufs : **100 g**  
• Blanc d'œuf en poudre : **4 g**

- Dans une casserole, faire fondre le beurre et ajouter la farine. Faire cuire le tout à feu doux pendant 5 minutes tout en fouettant.
- Hors du feu, ajouter le lait froid puis remettre en cuisson à feu doux tout en fouettant pour éviter les grumeaux.
- Laisser cuire jusqu'à épaississement de la béchamel. Ajouter le Comté AOP\* râpé, 5 g de sel, la muscade et le poivre, puis laisser refroidir quelques minutes en cellule afin d'ajouter les jaunes d'œufs sans les cuire. Mélanger au fouet pour obtenir un appareil homogène puis réserver en cellule.
- Pendant ce temps dans la cuve du batteur, mélanger les blancs d'œufs avec le reste de sel fin et les blancs d'œufs en poudre. Fouetter au batteur jusqu'à obtenir des blancs en neige fermes.
- À l'aide d'une maryse, incorporer ces blancs en neige délicatement à la sauce Mornay au Comté.
- En fin de cuisson, refroidir et démouler les cercles de sablé Emmental et graines en prenant soin de retirer le riz.

### Montage

- Sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier sulfurisé, déposer les cercles de sablé puis les remplir avec l'appareil à soufflé.
- Cuire au four sec ventilé à 180°C pendant 15 minutes.
- Servir et déguster aussitôt.

### Une ALTERNATIVE

Le sablé Emmental et graines peut également être remplacé par un des pains de mie de la gamme.

### Une ASTUCE DU CHEF

Pour que le soufflé se développe bien à la cuisson, passer le doigt tout autour du sablé cuit, pour créer une légère séparation entre l'appareil à soufflé et le biscuit, seulement sur le haut du cercle en sablé.



\*Appellation d'Origine Protégée





# Tartelette AUX FRAISES

crème citron gingembre



Plaque de sablé  
au miel et épices



Plaque de pain  
de mie nature

45 min Temps de  
préparation

36 Nombre  
de portions

135 g Poids  
du produit

## INGRÉDIENTS

### Biscuit pour tartelette

- Plaque biscuit miel épices : **255 g**
- Plaque de pain de mie nature : **255 g**
- Flocons d'avoine toastés : **255 g**
- Zestes de citron jaune : **17 g**
- Beurre cacao poudre mycryo : **76 g**
- Chocolat blanc : **765 g**

- Détailler la plaque de sablé au miel et épices et la plaque de pain de mie en cubes de 5 mm et les cuire séparément au four à 150°C pendant 10 minutes. Toaster les flocons d'avoine à 150°C pendant 10 minutes. Mélanger le tout.
- Fondre le chocolat blanc avec le beurre de cacao et verser sur l'ensemble précédent.
- Dresser le mélange dans un emporte-pièce rectangulaire 120 x 60 mm.
- Laisser figer avant utilisation.

### Crème citron gingembre

- Jus de citron jaune : **177 g**
- Zestes de citron jaune : **9 g**
- Gingembre frais râpé : **44 g**
- Sucre semoule 1 : **71 g**
- Œufs entiers : **88 g**
- Jaunes d'œufs : **35 g**
- Feuilles de gélatine 210 BLOOM : **4 g**
- Beurre doux : **248 g**
- Sucre semoule 2 : **124 g**

- Hydrater la gélatine dans un grand volume d'eau froide pendant 10 minutes.
- À l'aide d'une râpe microplane, prélever les zestes de citron jaune, râper le gingembre. Ajouter le jus de citron jaune, incorporer le sucre semoule 1.
- Fouetter les œufs avec le sucre semoule 2.
- Verser le jus de citron jaune chaud sur le mélange œufs et sucre. Remettre le tout à cuire tout en fouettant jusqu'à l'ébullition.
- Hors du feu, incorporer la gélatine essorée et descendre la température à 45/50°C avant d'incorporer le beurre en cubes tout en mixant.
- Réserver au frais jusqu'au refroidissement complet.

### Montage

- Quartiers de fraises : **2,160 kg**
- Nappage rouge : **360 g**

- À l'aide d'une poche munie d'une douille unie, dresser la crème citron/gingembre au centre de la tartelette. Disposer les quartiers de fraises autour et napper le tout.
- Déposer quelques cubes de pain de mie toasté et des carrés de sablé au miel et épices en décor.

### Une ALTERNATIVE

Vous pouvez remplacer la crème citron par une recette crème abricot surmontée de quelques abricots poêlés.

### Une ASTUCE DU CHEF

Il est possible de réaliser cette tartelette en forme ronde individuelle, afin d'obtenir une tartelette plus traditionnelle.

# Du pain — SUR LA — PLANCHE

- Tome 4 -



FOOD SERVICE

## **BONCOLAC SAS**

183, avenue des Etats-Unis  
31018 TOULOUSE  
cedex 2 France

Tél : +33 (0)5 6113 52 40  
Fax : +33 (0)5 6113 52 33

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

## **LE PETIT-DÉJEUNER**

- Croissant moelleux au saumon fumé et fromage frais
- Céréales bowl

## **L'ENCAS DU MATIN**

- Scones au gouda'bricot
- Babka, crème soufflée chocolat cannelle

## **LE DÉJEUNER**

- Le French Taco
- Cheese Burger végétarien toasté aux graines et légumes
- Ripple cod cheese

## **LA PAUSE GOURMANDE**

- Fine tuile chocolat coco
- Finger croquant framboise

## **L'AFTERWORK**

- Déclinaison curve
- Chou-fleur rôti en coque, sauce tahina
- Croquant de biscuit aux épices, compotée aux figues, céleri et pomme Granny

## **LE DINER**

- Entremets coco et citronnelle, condiment curry et patate douce rôtie
- Soufflé au Comté AOP\*
- Tartelette aux fraises crème citron gingembre

\*Appellation d'Origine Protégée