



FOOD SERVICE

# Offrez la part belle à la tarte

*Discover  
ideas for tarts  
decoration*

# AVANT-PROPOS

## OFFREZ LA PART BELLE À LA TARTE !

Véritable partenaire engagé auprès de vous, professionnels soucieux de satisfaire une clientèle exigeante, Boncolac propose un nouvel outil pour vous accompagner au mieux dans votre quotidien.

Découvrez des dressages gourmands & modernes autour de la part de tarte imaginés par notre expert culinaire : une véritable source d'inspiration pour signer toutes vos assiettes avec rapidité & simplicité !

Boncolac, c'est la garantie de la créativité, de l'expertise et du savoir-faire artisanal sans oublier la passion du travail bien fait.



## DISCOVER ENDLESS POSSIBILITIES WITH BONCOLAC TARTS

*Boncolac has a new tool to be by your side in your day-to-day work, in order to help you to satisfy demanding customers.*

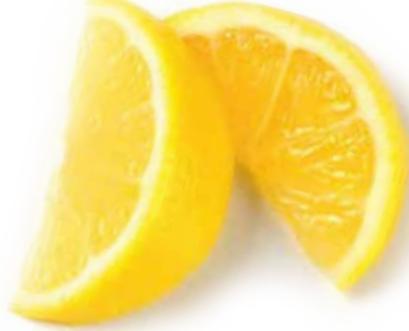
*Discover ideas of delicious and modern presentations for our tart slices, designed by our culinary expert... A real inspiration for creating impressive and simple plates.*

*Boncolac personifies the guarantee of creativity, expertise and artisan know-how.*

# Gamme des tartes

## Range of tarts

---



Depuis plus de 60 ans, Boncolac est l'expert de la tarte : dessert qui s'est imposé comme l'incontournable de toutes les pauses sucrées. Avec son style artisanal et fait-maison, la tarte s'inscrit encore et toujours dans la modernité. Elle ravit les amateurs de simplicité et de naturalité. Cet intemporel de la pâtisserie française n'a pas fini de nous surprendre.

Pratique et délicieuse, simple et toujours créative, avec les tartes vous êtes certains de faire encore et toujours la différence.

### **Nos engagements :**

- recettes élaborées et fabriquées en France,
- farine de blé origine France,
- poudre de lait et crème origine France.

### **Nos savoir-faire :**

- dépose des fruits à la main,
- fonçage de la pâte,
- réalisation des meringues,
- fabrication de garnitures à froid, de crèmes pâtisseries, de crèmes frangipanes...

Un diamètre de 27 cm, adapté aux professionnels, pour des tartes généreuses proposées en format entier ou prédécoupé.

*For over 60 years, Boncolac has been an expert in tarts. They have become a must for every sweet break. Their homemade style delights people who enjoy simple and authentic things as well as remaining modern to keep up with the latest trends. Delicious and convenient, you can simply make the difference with creative tart slices.*

### **Our commitments:**

- Made in France,
- Wheat flour from France,
- Milk powder and cream from France.

### **Our expertise:**

- Hand-placed fruits,
- Pastry line dough,
- Piped meringues,
- Cold fillings, crèmes pâtisseries, frangipane creams...

*27 cm diameter, adapted for professionals, for generous tarts either whole or pre-cut.*



# Sommaire

## Summary

---



Associations de goûts <i>Flavour combinations</i>	6 6
La tarte au citron grand arôme <i>Lemon tart</i>	8 8
La tarte au citron meringuée <i>Lemon meringue tart</i>	10 10
La tarte au chocolat grand arôme <i>Chocolate tart</i>	12 12
La tarte aux fraises <i>Strawberry tart</i>	14 14
La tarte clafoutis aux griottes <i>Morello cherry tart</i>	16 16
La tarte aux myrtilles <i>Blueberry tart</i>	18 18
La tarte à la noix de coco <i>Coconut tart</i>	20 20
La tarte aux poires Bourdaloue <i>Pear "Bourdaloue" tart</i>	22 22
La tarte tatin gourmande <i>Apple Tatin tart</i>	24 24
Le gâteau basque grande tradition <i>Almond cake</i>	26 26
Glossaire des préparations <i>Index</i>	28 28

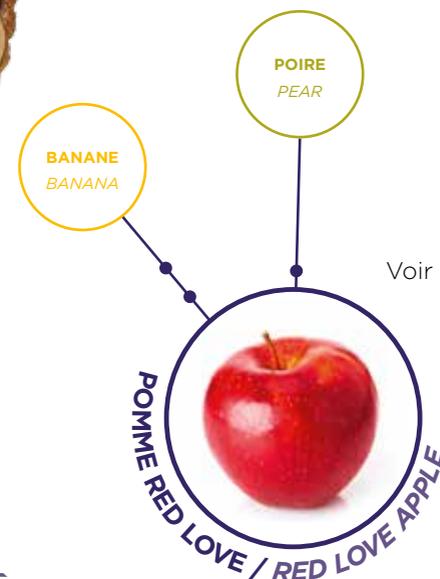


# Associations de goûts

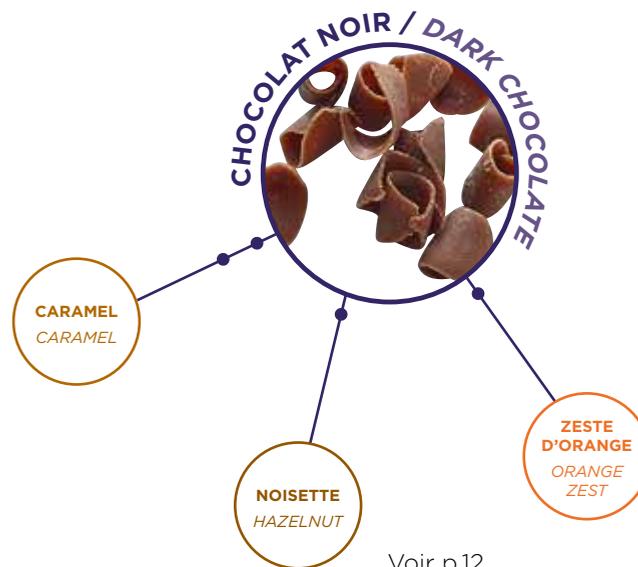
## Flavour combinations

La méthode de « food pairing » ou « appariement d'ingrédients » est une base de créativité utilisée par certains cuisiniers. Cette méthode permet d'identifier quels ingrédients s'accrochent bien les uns aux autres à partir de leurs propriétés odoriférantes. Découvrez à travers ce livre des combinaisons de saveurs surprenantes et encore plus gourmandes !

*Food pairing is a creative approach used by some chefs. This method helps identify which ingredients pair with others depending on flavours. In this book you will discover some surprising and even more delicious flavour combinations!*



Voir p.24



Voir p.12





**GRANDE MYRTILLE / GIANT BLUEBERRY**



**CANNELLE**  
CINNAMON

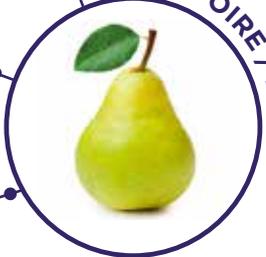
Voir p.18

**FRAMBOISE**  
RASPBERRY

**BANANE**  
BANANA

**POMME**  
APPLE

**POIRE / PEAR**



**MANGUE**  
MANGO

Voir p.22



**NOIX DE COCO / COCONUT**



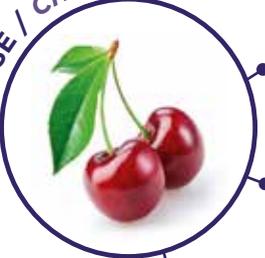
Voir p.20

**CHOCOLAT NOIR**  
DARK CHOCOLATE

**FRAMBOISE**  
RASPBERRY

**MANGUE**  
MANGO

**CERISE / CHERRY**



Voir p.16

**ABRICOT**  
APRICOT

**PÊCHE**  
PEACH

**ZESTE D'ORANGE**  
ORANGE ZEST



# LA TARTE AU CITRON « GRAND ARÔME »

## LEMON TART



Appareil à l'arôme naturel de citron sur une pâte sablée.  
*Natural lemon flavoured filling on sweet shortcrust pastry.*

Tarte entière - 850 g - Ø 27 cm

Whole tart - 850 g - Ø 27 cm

+ Appareil citron à la texture crémeuse /  
Arôme naturel de citron. + Creamy lemon filling /  
Natural lemon flavour.



### ASTUCE DU CHEF THE CHEF'S TRICK

Pour réaliser de belles meringues, additionner du jus de citron aux blancs d'œufs et bien les serrer au batteur, avec le sucre.

*To make beautiful meringues, add lemon juice to the egg whites and whisk well in the mixer with the sugar.*

PLUS D'INFOS SUR / MORE INFORMATION ON [www.boncolac.fr](http://www.boncolac.fr)

Juste  
Simplissime

As simple  
As can be



Coulis de fraise texturé  
*Textured strawberry coulis*



Bâtonnets de chocolat blanc  
*White chocolate sticks*



Noix de coco râpée  
*Grated coconut*

1. Réaliser le coulis de fraise texturé (voir recette p.28) et râper de la noix de coco. *1. Make the textured strawberry coulis (see recipe p.28) and grate the coconut.*
2. Décorer l'assiette et agrémenter avec des bâtonnets de chocolat blanc. *2. Decorate the plate and add the white chocolate sticks.*

Tout en  
**Générosité**

A generous  
Delight



Fruits rouges  
*Summer berries*



Éclats de chocolat noir  
*Dark chocolate pieces*



Menthe fraîche  
*Fresh mint*

Décorer la tarte entière de façon symétrique avec des fruits rouges, des éclats de chocolat noir et de la menthe fraîche. *Decorate the entire tart symmetrically with summer berries, dark chocolate pieces and fresh mint.*

Une touche  
**d'Élégance**

A touch of  
Elegance



Décor de chocolat au pinceau  
*Brushed chocolate decoration*



Sorbet fraise  
*Strawberry sorbet*



Meringue pochée  
*Piped meringue*



Zestes de citron vert  
*Lime zest*

1. Réaliser un décor de chocolat au pinceau. *1. Decorate with brushed chocolate.*
2. Placer la part de tarte avec des zestes de citron vert. *2. Arrange the slice of tart with the lime zest.*
3. Accompagner d'un sorbet aux fraises et terminer par un décor de meringues pochées. *3. Serve with a strawberry sorbet and finish with piped meringue decoration.*

# LA TARTE AU CITRON MERINGUÉE

## LEMON MERINGUE TART



Sur une pâte sablée, un appareil au jus de citron de Sicile réhaussé d'un décor de meringue en « sillons ».  
*On sweet shortcrust pastry, a filling with Sicilian lemon juice topped with a "wavy" meringue decoration.*

Tarte entière - 1 kg - Ø 27 cm

Whole tart - 1 kg - Ø 27 cm

+ Citron 100% origine Sicile / Maîtrise du savoir-faire de la meringue. Boncolac, créateur du décor « sillon meringué ».

+ 100% Sicilian lemon / Meringue making expertise. Boncolac, creator of the "meringue wave" decoration.



### ASTUCE DU CHEF THE CHEF'S TRICK

Pour réaliser de belles perles de fruits : bien mélanger les texturants au minimum 12h à l'avance.

*To make pretty fruit pearls, mix together the texturing agents at least 12 hours in advance.*

PLUS D'INFOS SUR / MORE INFORMATION ON [www.boncolac.fr](http://www.boncolac.fr)

Juste  
Simplissime

As simple  
As can be



Coulis de fruits rouges  
*Summer berry coulis*



Bâtonnets de chocolat noir  
*Dark chocolate sticks*



Physalis  
*Physalis*

1. Planter les bâtonnets de chocolat noir dans la meringue. *1. Push the dark chocolate sticks into the meringue.*
2. Décorer l'assiette avec le coulis de fruits rouges et le physalis. *2. Decorate the plate with summer berry coulis and physalis.*

Tout en  
**Générosité**

A generous  
Delight



Perles de fruits rouges  
*Summer berry pearls*

Coulis de fruits rouges  
*Summer berry coulis*

Copeaux de chocolat noir  
*Dark chocolate curls*

1. Décorer la tarte avec des copeaux de chocolat noir.
2. Amener de la couleur avec un coulis et des perles de fruits rouges.
1. *Decorate the tart with dark chocolate curls.*
2. *Add colour with summer berry pearls and coulis.*

Une touche  
**d'Élégance**

A touch of  
Elegance



Groseilles givrées  
*Iced red currants*

Chocolat noir au cornet  
*Piped dark chocolate*

Glace à la noix de coco  
*Coconut ice cream*

1. Réaliser des groseilles givrées en les trempant dans une base citronnée et en les enrobant dans du sucre en poudre.
2. Décorer l'assiette avec du chocolat noir au cornet.
3. Accompagner avec une glace à la noix de coco.
1. *Make iced redcurrants by dipping them into a lemon mixture and coating them with icing sugar.*
2. *Decorate the plate with a piped dark chocolate design.*
3. *Serve with coconut ice cream.*

# LA TARTE AU CHOCOLAT « GRAND ARÔME »

## CHOCOLATE TART



Sur une pâte sablée, une crème pâtissière au chocolat, réhaussée d'un glaçage au chocolat noir.

*On sweet shortcrust pastry, a chocolate crème pâtissière, topped with a dark chocolate glaze.*

Tarte entière - 900 g - Ø 27 cm	Whole tart - 900 g - Ø 27 cm
Tarte prédécoupée x 10 - 900 g - Ø 27 cm	Pre-cut tart x 10 - 900 g - Ø 27 cm

- + Nappage chocolat noir à 70% cacao / Décor inédit & craquant / Bonne tenue dans le temps.
- + *Dark chocolate coating with 70% cocoa / Exciting & enticing decoration / Very stable in time.*



### ASTUCE DU CHEF THE CHEF'S TRICK

Pour réaliser de beaux copeaux de chocolat, commencez par bien tempérer votre chocolat, puis étalez-le sur un marbre, et attendre la prise (le chocolat ne doit plus coller à vos doigts). Avec un couteau à grande lame (type éminceur), réaliser vos copeaux d'un geste circulaire et rapide.

*To make beautiful chocolate curls, start by tempering your chocolate, then spread it on a marble slab, wait until the chocolate sets (until it no longer sticks to your fingers). Then with a wide-bladed knife (chopping knife or similar), make your curls by a quick circular movement.*

FOODPAIRING®  
PAGES 6/7

PLUS D'INFOS SUR / MORE INFORMATION ON [www.boncolac.fr](http://www.boncolac.fr)

Juste  
Simplissime

As simple  
As can be



Bâtonnets de chocolat noir  
*Dark chocolate sticks*

Cristalline d'orange  
*Orange crystalline*

Sauce au caramel  
*Caramel sauce*

1. Positionner la part de tarte puis disposer les bâtonnets de chocolat noir avec la cristalline d'orange.
2. Finir par un décor de sauce au caramel.

1. *Arrange the slice of tart then place the dark chocolate sticks with the orange crystalline.*
2. *Finish with caramel sauce.*

Tout en  
**Générosité**

A generous  
Delight



Chantilly au café  
*Coffee whipped cream*

Tuile caramel  
*Laced caramel tuile*

Dés de poire au sirop  
*Diced pear in syrup*

Décorer selon son goût la tarte avec la chantilly au café, les tuiles de caramel et les dés de poire au sirop.  
*Decorate the tart as you wish with coffee whipped cream, laced caramel tuiles and diced pear in syrup.*

Une touche  
**d'Élégance**

A touch of  
Elegance



Quenelle de crémeux chocolat noir  
*Dark chocolate cream quenelle*

Copeaux de chocolat blanc  
*White chocolate curls*

Sauce au chocolat noir  
*Dark chocolate sauce*

**1.** Disposer les morceaux de tarte découpés selon la géométrie souhaitée.  
**2.** Décorer l'assiette avec la quenelle de crémeux au chocolat noir et agrémenter de copeaux de chocolat blanc.  
*1. Arrange the tart pieces to obtain the visual shape you wish.  
2. Decorate the plate with the dark chocolate cream quenelle and finish off with chocolate curls.*

# LA TARTE AUX FRAISES

## STRAWBERRY TART



Sur une pâte sablée, une crème frangipane nappée d'un glaçage à la fraise recouvert de fraises déposées à la main.  
On sweet shortcrust pastry, a frangipane cream coated with strawberry glaze covered with hand-placed strawberries.

Tarte entière - 900 g - Ø 27 cm	Whole tart - 900 g - Ø 27 cm
Tarte prédécoupée x 8 - 900 g - Ø 27 cm	Pre-cut tart x 8 - 900 g - Ø 27 cm

**+** La fraise, le fruit rouge préféré des français / Fraises déposées à la main / Crème frangipane gourmande pour une tenue idéale.

**+** Strawberry, the French's favourite summer berry / Hand-placed strawberries / A stable delicious frangipane cream.



### ASTUCE DU CHEF THE CHEF'S TRICK

Pour les décors à base de coulis, la technique du cerclage en chocolat permet au coulis de garder une belle forme et de ne pas trop s'étaler. Il permet également de mélanger différentes couleurs.

For decorations made with coulis, the chocolate circle technique allows the coulis to stay in shape and not spread too much. It is also suitable for mixing different colours.

PLUS D'INFOS SUR / MORE INFORMATION ON [www.boncolac.fr](http://www.boncolac.fr)

Juste  
Simplissime

As simple  
As can be



Gelée de citron  
Lemon jelly



Noix de coco râpée  
Grated coconut



Copeaux de chocolat noir  
Dark chocolate curls

1. Réaliser une gelée de citron (voir recette p.28). **1. Make a lemon jelly (see recipe p.28).**
2. Décorer avec la gelée, la noix de coco râpée et des copeaux de chocolat noir. **2. Decorate with the jelly, grated coconut and dark chocolate curls.**

Tout en  
**Générosité**

A generous  
Delight



Meringue rose pochée  
*Piped pink meringue*



Zestes de citron vert  
*Lime zest*



Crèmeux citron  
*Lemon cream*

1. Réaliser un crèmeux citron (voir recette p.28). *1. Make a lemon cream (see recipe p.28).*
2. Décorer la tarte entière avec le crèmeux, des meringues roses pochées et agrémenter avec des zestes de citron vert. *2. Decorate the entire tart with the cream, piped pink meringues and top with lime zest.*

Une touche  
**d'Élégance**

A touch of  
Elegance



Coulis de noix de coco  
*Coconut coulis*



Coulis de chocolat noir  
*Dark chocolate coulis*



Bâtonnets de meringue rose  
*Pink meringue sticks*

1. Faire un cerclage en chocolat noir pour «piéger» le coulis de noix de coco. *1. Make a dark chocolate circle to hold the coconut coulis within.*
2. Décorer la part avec des bâtonnets de meringue rose. *2. Decorate the slice with pink meringue sticks.*

# LA TARTE CLAFOUTIS AUX GRIOTTES

## MORELLO CHERRY TART



Sur un fond de pâte sablée, un flan vanillé agrémenté de griottes.  
*On a sweet shortcrust pastry base, vanilla custard flan with cherries.*

Tarte entière - 1 kg - Ø 27 cm

Whole tart - 1 kg - Ø 27 cm

+ Griottes entières dénoyautées / Flan vanillé aux œufs frais.

+ Whole pitted cherries / Vanilla custard flan made with fresh eggs.



### ASTUCE DU CHEF THE CHEF'S TRICK

Pour réaliser une chantilly bien ferme, rajouter 15% de matière grasse à votre crème (mascarpone ou autres), ou encore du chocolat blanc fondu, puis monter au batteur.

*To make a good firm whipped cream, add 15% fat to your cream (mascarpone or other), or even melted white chocolate, then whisk with a mixer.*

FOODPAIRING®  
PAGES 6/7

Juste  
Simplissime

As simple  
As can be



Éclats de pistache  
*Pistachio pieces*



Biscuit sablé concassé  
*Crushed shortbread*



Abricot marmelade  
*Apricot marmalade*

1. Réaliser une ligne d'éclats de pistache sur la part de tarte.
2. Décorer l'assiette avec de la marmelade d'abricots et du biscuit sablé concassé.

1. Make a line with pistachio pieces on the slice of tart.
2. Decorate the plate with the apricot marmalade and the crushed shortbread biscuit.

PLUS D'INFOS SUR / MORE INFORMATION ON [www.boncolac.fr](http://www.boncolac.fr)

Tout en  
**Générosité**

A generous  
**Delight**



Chantilly à la noix de coco  
*Coconut whipped cream*

Tranches de carambole  
*Carambolas slices*

Éclats de noisettes caramélisées  
*Caramelised hazelnut pieces*

Après avoir réalisé la chantilly à la noix de coco, décorer la tarte avec des tranches de carambole et des éclats de noisettes caramélisées.

*After making a coconut whipped cream, decorate the tart with carambolas slices and caramelised hazelnut pieces.*

Une touche  
**d'Élégance**

A touch of  
**Elegance**



Chantilly à la pistache  
*Pistachio whipped cream*

Décor bonbon façon « lasso »  
*"Lasso" bonbon decoration*

Zestes d'orange confits  
*Candied orange zest*

**1.**Réaliser la chantilly à la pistache et les zestes d'orange confits (voir recettes p.28-29).  
**2.**Décorer l'assiette selon son goût.

**1.***Make the pistachio whipped cream and the candied orange zest (see recipes p.28-29).*  
**2.***Decorate the plate as you wish.*

# LA TARTE AUX MYRTILLES

## BLUEBERRY TART



Sur une pâte sablée, une crème frangipane recouverte de myrtilles entières.  
On sweet shortcrust pastry, a frangipane cream covered with whole blueberries.

Tarte entière - 900 g - Ø 27 cm

Whole tart - 900 g - Ø 27 cm

+ Crème frangipane gourmande pour une tenue idéale / Myrtilles sauvages.

+ A stable delicious frangipane cream / Wild blueberries.



### ASTUCE DU CHEF THE CHEF'S TRICK

Pour réaliser des quenelles parfaites de glace ou sorbet, prendre une cuillère à soupe préalablement trempée dans de l'eau tiède. Former la quenelle et déposer sur une plaque. La remettre au froid négatif quelques minutes avant de dresser.

To make perfect quenelles of ice cream or sorbet, take a table spoon previously dipped in warm water. Make a quenelle and place it on a baking sheet. Freeze it for a few minutes before arranging the plate.

FOODPAIRING®  
PAGES 6/7

Juste  
Simplissime

As simple  
As can be



Chantilly à la cannelle  
Cinnamon whipped cream



Bâtonnets d'amandes  
Almond sticks



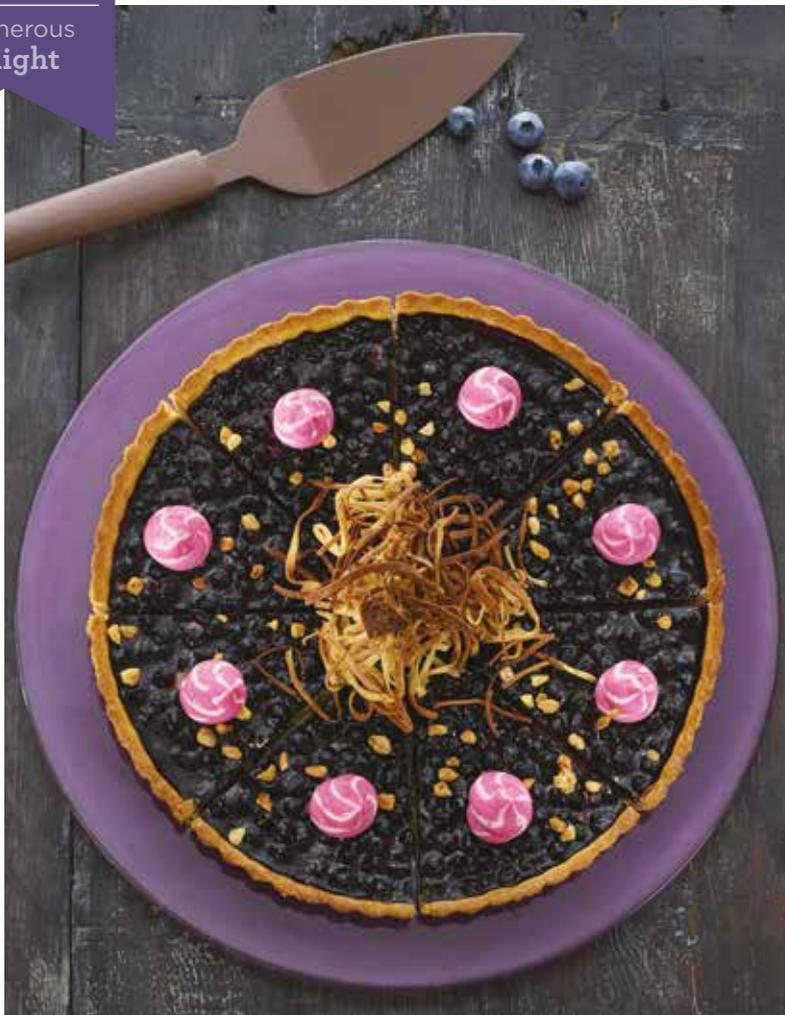
Tagage fruits rouges  
Brushed summer berry coulis

- Réaliser un tagage aux fruits rouges dans l'assiette.
  - Placer la part de tarte et décorer avec des bâtonnets d'amandes et une chantilly à la cannelle (voir recette p.28).
- Brush the summer berry coulis on the plate.
  - Arrange the slice of tart and decorate with almond sticks and cinnamon whipped cream (see recipe p.28).

PLUS D'INFOS SUR / MORE INFORMATION ON [www.boncolac.fr](http://www.boncolac.fr)

Tout en  
**Générosité**

A generous  
**Delight**



Chantilly bi-couleur  
*Double-coloured whipped cream*

Crêpes émincées dorées au four  
*Oven-baked golden crêpe strips*

Noisettes caramélisées  
*Caramelised hazelnuts*

**1.** Émincer des crêpes et faire dorer au four.  
**2.** Décorer la tarte avec ces émincés de crêpes, des noisettes caramélisées et une chantilly bi-couleur.

**1.** Slice the crêpes into strips and bake them in the oven until golden.  
**2.** Decorate the tart with these crêpe strips, caramelised hazelnuts and a double-coloured whipped cream.

Une touche  
**d'Élégance**

A touch of  
**Elegance**



Quenelle de glace mascarpone  
*Mascarpone ice cream quenelle*

Feuille de menthe  
*Mint leaf*

Perles de fruits rouges  
*Summer berry pearls*

Cassis givrés  
*Iced blackcurrants*

**1.** Réaliser des cassis givrés en les trempant dans une base citronnée et en les enrobant dans du sucre en poudre.  
**2.** Décorer avec une quenelle de glace au mascarpone, des perles de fruits rouges et des feuilles de menthe fraîche.

**1.** Make iced blackcurrants by dipping them into a lemon mixture and coating them with icing sugar.  
**2.** Decorate with mascarpone ice cream quenelle, summer berry pearls and fresh mint leaves.

# LA TARTE À LA NOIX DE COCO

## COCONUT TART



Appareil à la noix de coco avec un décor de noix de coco râpée sur une pâte sablée.  
Coconut filling covered with a grated coconut decoration on sweet shortcrust pastry.

Tarte entière - 1 kg - Ø 27 cm

Whole tart - 1 kg - Ø 27 cm

+ Appareil riche en noix de coco râpée pour une texture très fruitée / Décor simple, gourmand et explicite.

+ Mixture with lots of grated coconut for a very fruity texture / Simple decoration, delicious and explicit.



### ASTUCE DU CHEF THE CHEF'S TRICK

Pour réaliser de belles cristallines, laisser macérer les fruits 2h dans le sirop, puis les déposer entre 2 feuilles de papier cuisson afin de les faire sécher à 80°C durant au minimum 8h. Les conserver à l'abri de l'humidité, dans une boîte hermétique.

To make beautiful cristallines, macerate the fruit for 2 hours in the syrup, then lay between two sheets of baking paper, and dry out at 80°C for a minimum of 8 hours. Keep dry in a sealed container.

FOODPAIRING®  
PAGES 6/7

Juste  
Simplissime

As simple  
As can be



Zestes de citron vert  
Lime zest



Coulis de fraise  
Strawberry coulis



Noix de Coco torréfiée  
Toasted coconut

- Réaliser le coulis de fraise texturé et faire une éclaboussure dans l'assiette.
- Déposer la part de tarte et décorer avec les zestes de citron vert et la noix de coco.

- Make the textured strawberry coulis and make a splash on the plate.
- Arrange the slice of tart and decorate with the lime zest and toasted coconut.

PLUS D'INFOS SUR / MORE INFORMATION ON [www.boncolac.fr](http://www.boncolac.fr)

Tout en  
**Générosité**

A generous  
**Delight**



Éclats de pralines roses  
*Pink praline pieces*

Bâtonnets de pomme Granny Smith  
*Granny Smith sticks*

Rondelles de fraises fraîches  
*Fresh strawberry slices*

**1.** Découper les pommes Granny Smith en bâtonnets et réaliser des rondelles de fraises fraîches.  
**2.** Placer les bâtonnets et les rondelles sur chaque part et disposer des éclats de pralines roses pour une touche de couleur.

**1.** Cut the Granny Smith apples into sticks and thinly slice the fresh strawberries.  
**2.** Arrange the sticks and strawberry slices on each tart slice and top with pink praline pieces for a touch of colour.

Une touche  
**d'Élégance**

A touch of  
**Elegance**



Cristalline d'ananas  
*Pineapple crystalline*

Coulis de fraise texturé  
*Textured raspberry coulis*

Sorbet citron vert  
*Lime sorbet*

**1.** Découper la part de tarte en petits triangles et les disposer sur l'assiette selon son goût.  
**2.** Décorer l'assiette avec la cristalline d'ananas, le coulis de framboise texturé et accompagner d'un sorbet au citron vert.

**1.** Cut the tart into small triangle slices and arrange as you wish.  
**2.** Decorate the plate with pineapple crystalline, textured raspberry coulis and serve with a lime sorbet.

# LA TARTE AUX POIRES BOURDALOUE

## PEAR "BOURDALOUE" TART



Crème frangipane et demi-poires Williams sur une pâte sablée.  
Frangipane cream and Williams pears halves on sweet shortcrust pastry.

Tarte entière - 1 kg - Ø 27 cm	Whole tart - 1 kg - Ø 27 cm
Tarte prédécoupée x 8 - 1 kg - Ø 27 cm	Pre-cut tart x 8 - 1 kg - Ø 27 cm

+ Des demi-poires Williams et une crème frangipane : la véritable recette Bourdaloue.

+ Williams pears halves and frangipane cream: the genuine Bourdaloue recipe.



### ASTUCE DU CHEF THE CHEF'S TRICK

Pour obtenir un coulis texturé bien lisse et épais, réaliser un coulis gélifié en utilisant de l'agar-agar (voir recette p.28). Attendre la prise totale, puis le mixer jusqu'à obtenir la consistance d'un gel lisse et épais.

For a textured, smooth and thick coulis, make a gel coulis using agar (see recipe p.28). Wait until completely set, then blend into a smooth, thick gel.

FOODPAIRING®  
PAGES 6/7

PLUS D'INFOS SUR / MORE INFORMATION ON [www.boncolac.fr](http://www.boncolac.fr)

Juste  
Simplissime

As simple  
As can be



Sauce au chocolat noir  
Dark chocolate sauce



Amandes effilées grillées  
Toasted slivered almonds



Tuile caramel  
Laced caramel tuile

1. Réaliser le décor souhaité avec une sauce au chocolat noir (voir recette p.29).  
1. Make the decoration with a dark chocolate sauce (see recipe p.29).
2. Positionner la part de tarte et décorer le tout avec des amandes effilées grillées et des tuiles de caramel (voir recette p.29).  
2. Arrange the tart slice and decorate with toasted slivered almonds and laced caramel tuiles (see recipe p.29).

Tout en  
**Générosité**

A generous  
Delight



Éclats de chocolat noir  
*Dark chocolate pieces*



Cubes de pain d'épices  
*Gingerbread cubes*



Cristalline de banane  
*Banana crystalline*

1. Réaliser un cercle avec les cubes de pain d'épices au centre de la tarte.
2. Décorer le tout avec des éclats de chocolat noir et des cristallines de banane.

1. Make a circle with the gingerbread cubes in the centre of the tart.
2. Decorate with dark chocolate pieces and banana crystalline.

Une touche  
**d'Élégance**

A touch of  
Elegance



Coulis d'ananas texturé  
*Textured pineapple coulis*



Cristalline de pomme  
*Apple crystalline*



Perles de mangue  
*Mango pearls*

1. Réaliser une cristalline de pomme, des perles de mangue et un coulis d'ananas texturé (voir recettes p.20 & 28).
2. Placer la part de tarte dans l'assiette et la décorer selon son goût

1. Make an apple crystalline, mango pearls and textured pineapple coulis (see recipe p.20 & 28).
2. Arrange the tart slice on your plate and decorate as you wish.

# LA TARTE TATIN « GOURMANDE »

## APPLE TATIN TART



Quarts de pommes caramélisés sur une pâte sablée.  
*Caramelised apple quarters on a sweet shortcrust pastry.*

Tarte entière - 1,2 kg - Ø 27 cm	Whole tart - 1,2 kg - Ø 27 cm
Tarte prédécoupée x 8 - 1,2 kg - Ø 27 cm	Pre-cut tart x 8 - 1,2 kg - Ø 27 cm

**+** Quartiers de pommes / Pommes fraîches pelées et découpées sur place / Pommes caramélisées avec du caramel au beurre « fait-maison ».

**+** Apple quarters / Peeled, fresh apples cut on site / Caramelised apples with home-made butter caramel.



### ASTUCE DU CHEF THE CHEF'S TRICK

Faire un caramel à sec, puis décuire celui-ci quand il a une belle couleur brune, avec le beurre puis la crème chaude. Bien mélanger le tout et remettre à cuire quelques minutes.

*Make a dry caramel, then when it has an appealing brown colour, cool it down with the butter then the hot cream. Mix well together and cook for a few minutes more.*

FOODPAIRING®  
PAGES 6/7

PLUS D'INFOS SUR / MORE INFORMATION ON [www.boncolac.fr](http://www.boncolac.fr)

Juste  
**Simplissime**

As simple  
As can be



Julienne de pomme Granny Smith  
*Granny Smith julienne*



Éclats de caramel  
*Caramel pieces*



Sauce caramel au beurre salé  
*Salted butter caramel sauce*

1. Réaliser une julienne de pommes Granny Smith. *1. Make the Granny Smith apple julienne.*
2. Décorer l'assiette avec la julienne, des éclats de caramel et une sauce caramel au beurre salé (voir recette p.29). *2. Decorate the plate with apple julienne, caramel pieces and a salted butter caramel sauce (see recipe P.29).*

Tout en  
**Générosité**

A generous  
Delight



Crème anglaise  
*Crème anglaise*



Décor dôme caramel  
*Caramel dome decoration*

1. Réaliser un dôme en caramel puis le placer au centre de la tarte.
2. Faire couler la crème anglaise sur le dôme au moment de servir.

1. *Make a caramel dome and put it in the centre of the tart.*
2. *Pour the crème anglaise on the dome just before serving.*

Une touche  
**d'Élégance**

A touch of  
Elegance



Glace au yaourt  
*Yoghurt ice cream*



Cristalline de poire  
*Pear crystalline*



Sauce caramel au pinceau  
*Brushed caramel sauce*

1. Réaliser un décor au pinceau avec une sauce au caramel.
2. Placer la part de tarte avec des cristallines de poire.
3. Servir avec une glace au yaourt.

1. *Brush the caramel sauce onto the plate.*
2. *Arrange the slice of tart with the pear crystalline.*
3. *Serve with yoghurt ice cream.*

# LE GÂTEAU BASQUE «GRANDE TRADITION»

## ALMOND CAKE



Crème pâtissière à l'amande amère au cœur d'une pâte sablée.  
*Bitter almond crème pâtissière within a sweet shortcrust pastry.*

Tarte entière - 1 kg - Ø 27 cm	Whole tart - 1 kg - Ø 27 cm
Tarte prédécoupée x 8 - 1 kg - Ø 27 cm	Pre-cut tart x 8 - 1 kg - Ø 27 cm

- + Fabriqué au cœur du Pays Basque / Scarification typique à la fourchette.
- + Made in South West of France / Typical fork scoring.



### ASTUCE DU CHEF THE CHEF'S TRICK

Pour des présentations géométriques des parts, il est préférable de retirer les bords. On pourra alors utiliser ces bords pour faire un crumble, qui servira de décor sur l'assiette.

*For geometric presentation of tart slices, it is better to remove the edges. You can then use these edges to make a crumble, which will decorate the plate.*

PLUS D'INFOS SUR / MORE INFORMATION ON [www.boncolac.fr](http://www.boncolac.fr)

Juste  
Simplissime

As simple  
As can be



1. Découper une part en morceaux et les placer à sa guise sur l'assiette. *1. Cut a slice into pieces and arrange them as you like*
2. Décorer avec une crème anglaise, des éclats de pistache, des morceaux de cerises confites et un crumble «bord de tarte». *2. Decorate with crème anglaise, pistachio pieces, candied cherry pieces and a crumble edging.*

Tout en  
**Générosité**

A generous  
**Delight**



Décor sucre glace chablon  
*Stencil icing sugar decoration*

Brochettes de fruits rouges sur biscuit  
*Summer berry skewers on biscuit*

Menthe fraîche  
*Fresh mint*

**1.** Réaliser des brochettes de fruits rouges sur biscuit (type Mikado).  
**2.** Placer les brochettes sur chaque part et décorer avec du sucre glace chablon et de la menthe fraîche.

**1.** Skewer summer berries on a biscuit (like a Mikado).  
**2.** Arrange the skewers on each slice and decorate with stencilled icing sugar and fresh mint.

Une touche  
**d'Élégance**

A touch of  
**Elegance**



Crème pistache texturée  
*Textured pistachio cream*

Cubes de gelée de cerise  
*Cherry jelly cubes*

Cubes de «bord» de tarte  
*Cube edging*

**1.** Découper le bord de tarte et réaliser des petits cubes.  
**2.** Finir le dressage avec une crème de pistache texturée et des cubes de gelée à la cerise.

**1.** Cut the edge of the tart and make small cubes.  
**2.** Finish arranging the plate with a textured pistachio cream and cubes of cherry jelly.

# Glossaire des préparations

## Index

---

### CHANTILLY À LA CANNELLE

• 300 g de crème liquide 35% • 250 g de chocolat blanc • 2 g de cannelle en poudre

**1.** Faire chauffer la crème avec la cannelle à 80°C. **2.** Verser sur le chocolat blanc. **3.** Réserver au froid. **4.** Monter au moment du dressage.

### CINNAMON WHIPPED CREAM

• 300 g single cream 35% fat • 250 g white chocolate • 2 g ground cinnamon

**1.** Heat the cream with the cinnamon to 80°C. **2.** Pour over the white chocolate. **3.** Refrigerate. **4.** Beat before using.

---

### CHANTILLY AU CAMEL

• 350 g de sucre • 50 g d'eau • 160 g de crème liquide 35% • 100 g de beurre

**1.** Faire un caramel à sec, puis décuire avec le beurre. Incorporer la crème, réserver au froid. **2.** Monter au moment du dressage.

### CARAMEL WHIPPED CREAM

• 350 g sugar • 50 g water • 160 g single cream 35% fat • 100 g butter

**1.** Make a dry caramel, then cool with butter. Add the cream and refrigerate. **2.** Beat before using.

---

### CHANTILLY À LA PISTACHE

• 250 g de crème liquide 35% • 100 g de chocolat blanc • 20 g de pâte de pistache

**1.** Faire chauffer la crème à 80°C, puis verser sur

le chocolat blanc.

**2.** Incorporer la pâte de pistache.

**3.** Réserver au froid, puis monter au moment du dressage.

### PISTACHIO WHIPPED CREAM

• 250 g single cream 35% fat • 100 g white chocolate • 20 g pistachio paste

**1.** Heat the cream to 80°C, then pour over the white chocolate. **2.** Add the pistachio paste. **3.** Refrigerate, then beat before using.

---

### COULIS DE FRUITS TEXTURÉ

• 500 g de purée de fruits • 20 g d'agar agar • 150 g de sucre

**1.** Mélanger tous les ingrédients. **2.** Faire bouillir quelques minutes, puis réserver jusqu'à utilisation.

### TEXTURED FRUIT COULIS

• 500 g fruit puree • 20 g agar agar • 150 g sugar

**1.** Combine all the ingredients. **2.** Boil for a few minutes, then keep to one side until ready to use.

---

### CRÈME ANGLAISE

• 175 g de crème liquide 35% • 50 g de jaunes d'œufs • 30 g de sucre • (35 g de chocolat)\*

**1.** Faire blanchir les œufs avec le sucre, puis verser la crème chaude et cuire jusqu'à 80°C. **2.** Réserver au froid jusqu'à utilisation.

\*version crème anglaise au chocolat : ajouter le chocolat juste avant d'atteindre 80°C.

### CRÈME ANGLAISE

• 175 g single cream 35% fat • 50 g egg yolks • 30 g sugar • (35 g chocolate)\*

**1.** Cream the egg yolks with the sugar, then pour on the hot cream and heat to 80°C. **2.** Refrigerate until use.

\*chocolate crème anglaise: add the chocolate just before it reaches 80°C.

---

## Crèmeux CITRON

• 150 g d'œufs • 150 g de sucre • 150 g de jus de citron • 6 g de gélatine

**1.** Blanchir les œufs avec le sucre. **2.** Ajouter le jus de citron, puis cuire à 80°C. **3.** Incorporer la gélatine préalablement réhydratée. **4.** Réserver au froid avant utilisation.

### LEMON CREAM

• 150 g eggs • 150 g sugar • 150 g lemon juice • 6 g gelatine

**1.** Beat the eggs with the sugar until pale. **2.** Add the lemon juice, then heat to 80°C. **3.** Add the gelatine softened in water. **4.** Refrigerate before using.



### GELÉE DE FRUITS

• 5 g de gélatine • 20 g de jus de citron • 200 g de purée de fruits • 20 g de sucre

**1.** Mélanger la purée de fruit, le sucre et le jus de citron et faire chauffer à 80°C. **2.** Réhydrater la gélatine dans l'eau froide, et dissoudre dans le coulis chauffé à 80°C. **3.** Couler sur une plaque et laisser refroidir, avant de couper selon les formes désirées.

## FRUIT JELLY

• 5 g gelatine • 20 g lemon juice • 200 g fruit puree • 20 g sugar

**1.** Soften the gelatine in cold water, and dissolve in the fruit puree heated to 80°C. **2.** Pour onto a sheet and leave to cool before cutting into the desired shape.

## MERINGUE

• 200 g de sucre glace • 200 g de sucre semoule • 200 g de blancs d'œufs

**1.** Monter les blancs et le sucre glace au batteur avec un fouet. **2.** Une fois les blancs fermes, incorporer le sucre semoule. **3.** Pocher sur plaque et faire sécher à 80°C pendant une nuit.

## MERINGUE

• 200 g caster sugar • 200 g icing sugar • 200 g egg white

**1.** Whisk the egg whites and icing sugar together. **2.** Once the egg whites are firm, add the caster sugar. **3.** Pipe onto a baking sheet and dry at 80°C over night.

## PERLES DE FRUITS

• 1 litre d'eau • 5 g de chlorure de calcium • 250 g de purée de fruits • 2,5 g d'alginate de sodium

**1.** Mélanger le chlorure de calcium avec l'eau et laisser reposer durant 1h. **2.** Mélanger l'alginate avec la purée de fruits. **3.** Mettre ce mélange dans une seringue, et former des billes en faisant des gouttes dans le bain d'eau de chlorure de calcium. **4.** Laisser gélifier quelques instants. **5.** Retirer les billes et les rincer à l'eau claire.

## FRUIT PEARLS

• 1 litre water • 5 g calcium chloride • 250 g fruit puree • 2.5 g sodium alginate

**1.** Mix the calcium chloride with the water and leave for 1 hour to rest. **2.** Mix the alginate with the fruit puree. **3.** Put the mixture in a syringe and make balls by dropping drops of the mixture

into the calcium chloride bath. **4.** Leave to set for a few seconds. **5.** Remove the fruit pearls and rinse under running water.

## SAUCE CARAMEL *Beurre salé*

• 400 g de sucre • 100 g de glucose • 500 g de crème liquide 35% • 250 g de beurre salé

**1.** Faire un caramel avec le sucre et le glucose. **2.** Décuire avec la crème chaude, puis incorporer le beurre. **3.** Réserver au froid.

## BUTTER CARAMEL SAUCE

• 400 g sugar • 100 g glucose • 500 g single cream 35% fat • 250 g salted butter

**1.** Make a caramel with the sugar and glucose. **2.** Cool with hot cream, then add the butter. **3.** Refrigerate.

## SAUCE AU CHOCOLAT NOIR

• 150 g de chocolat noir • 90 g de sucre • 125 g de crème liquide 35%

**1.** Mélanger le sucre et la crème. **2.** Faire chauffer, verser sur le chocolat noir et bien mélanger le tout. **3.** Réserver.

## DARK CHOCOLATE SAUCE

• 150 g dark chocolate • 90 g sugar • 125 g single cream 35% fat

**1.** Mix the sugar and the cream. **2.** Heat, then pour over the dark chocolate, mix well together. **3.** Put to one side.

## SIROP POUR CRISTALLINE

• 500 g de sucre • 450 g d'eau • 20 g de jus de citron

**1.** Mélanger tous les ingrédients. **2.** Faire

bouillir quelques minutes, puis réserver jusqu'à utilisation.

## SYRUP FOR FRUIT CRISTALLINE

• 500 g sugar • 450 g water • 20 g lemon juice

**1.** Combine all the ingredients. **2.** Boil for a few minutes, then keep to one side until ready to use.

## TUILE DE CARAMEL BONBON

• 10 bonbons au caramel

**1.** Faire fondre les bonbons au caramel (type carambar) au four à 180°C jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu (1 à 2 min). **2.** Puis former à la sortie du four, selon l'empreinte souhaitée.

## CARAMEL BONBON TUILE

• 10 caramel bonbons

**1.** Melt the caramel bonbons (carambar or similar) in the oven at 180°C. **1.** Mould into the desired shape when they come out of the oven.

## ZESTES CONFITS

• 150 g d'eau • 75 g de sucre • Zestes

Blanchir les zestes 3 fois, puis les cuire dans le sirop (eau, sucre) pendant 1h30 après petit frémissement.

## CANDIED ZESTS

• 150 g water • 75 g sugar • Zests

Blanch the zest 3 times, then poach in the syrup (water, sugar) for 1h30 after the first simmer.

Conception : CA Design

Stylisme : Sonia Wallaert

Crédit photo : Xavier Grioche - Shutterstock - i-Stock photos.



FOOD SERVICE

**Boncolac S.A.S.**

**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)**