



**BONCOLAC**  
FOOD SERVICE

*C'est dans la poche !*



Vanille



Chocolat



Citron

# Sommaire



## Café Gourmand

page 6

La mini-tartelette enfantine  
La verrine au goût de paradis  
La tarte citron meringuée en mini-verrine



## Buffet

page 12

Le mini-pastel fantaisiste  
Le p'tit chocolat liégeois  
Le mini-citroncier



## Fin de repas

page 18

Le 1000feuille renversé  
La gaufre cho cho chocolat !  
La tartelette déstructurée



## Pause snacking

page 24

On ne va pas en faire tout un flan !  
Le roulé fourré  
Comme un zeste d'éclair



## Dessert à partager

page 30

Le baba XXL  
Quand le Paris-Brest est chocolat !  
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.

### Les poches pâtisseries s'inscrivent 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
- 3 Appareils pâtisseries incontournables

## Utilisation

- Manipulation facile : gain de temps
- Simplicité de mise en œuvre : laissez décongeler & c'est prêt
- Conservation longue durée
- Adaptée à tous les types de desserts

## Les + produits

### Aux graines épuisées de Vanille Bourbon



### Au Chocolat UTZ



### 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 mini-tartelette *Enfantine*



Recette calculée pour environ  
100 mini-tartelettes (5cm de ø)

1 Poche pâtissière VANILLE 1 kg



**BONCOLAC**  
FOOD SERVICE

## Ingrédients

## Mode opératoire & Montage

### PÂTE SUCRÉE

<i>Farine 520 g</i>	Sabler ensemble à vitesse lente la farine avec le beurre.
<i>Beurre doux 158 g</i>	Incorporer le sucre, le sel et enfin les œufs.
<i>Sel 4 g</i>	Former la pâte sans lui donner de corps.
<i>Sucre semoule 188 g</i>	Une fois la pâte réalisée la faire reposer 20 min au réfrigérateur, l'étaler et fonder vos mini tartelettes.
<i>Œufs 120 g</i>	Cuire 10 à 15 min à 170°C.

### DRESSAGE

<i>Crème pâtissière vanille 1 kg</i>	Dans vos fonds de mini tartelettes cuites et refroidies :
<i>Bonbons 800 g</i>	Doser la crème pâtissière vanille 10 g/tartelette, puis parsemer d'éclats de bonbons gourmands (8 g)



### Astuces & Consignes particulières

Suivant la saison, remplacez votre fond de tartelette par une coque de chocolat noir à garnir et faites varier les bonbons par des éclats de fruits secs caramélisés.



# La mini verrine au goût de Paradis



Recette calculée pour  
45 mini-verrines d'environ 0,2cl

1 Poche pâtissière CHOCOLAT 1kg



## Ingrédients

## Mode opératoire & Montage

### ROCHER COCO

Poudre de noix de coco  
100 g

Sucre 100 g

Blancs d'œufs 60 g

Mélanger les ingrédients ensemble, jusqu'à avoir un mélange homogène.

Façonner les rochers à la main et les déposer sur une plaque recouverte de papier cuisson.

Cuire environ 10 min à 150°C, débarrasser sur une grille et laisser refroidir.

### DRESSAGE

Crème pâtissière  
chocolat 1 kg

Noix de coco râpée 90 g

Disposer le rocher coco au fond de la mini verrine.

Garnir de crème pâtissière chocolat soit 20/25 g et saupoudrer de noix de coco râpée légèrement torréfiée 2 g.



## Astuces & Consignes particulières

Il est possible de réaliser les rochers coco la veille et de les sortir au moment du service pour le dressage.



# 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-pastel *Fantaisiste*



Recette calculée pour environ  
66 mini-pasteis (5cm de ø)

1 Poche pâtissière VANILLE 1 kg



## Ingrédients

## Mode opératoire & Montage

### PÂTE SUCRÉE

*Pâte feuilletée 530 g*  
*Crème pâtissière vanille*  
*1 kg*

Laminer votre pâte feuilletée sur un plan de travail fariné à environ 1.5 mm.  
Détailer et fonder les mini moules évasés, garnir à hauteur de crème pâtissière vanille soit 15/16 g.  
Cuire 10 min à 180°C et 3 min à 170°C.

### DRESSAGE

*Purée de fraises*  
*déshydratée 135 g*

Démouler les fabrications, laisser refroidir sur une grille et saupoudrer de purée de fraises déshydratée 2 g environ.



## Astuces & Consignes particulières

Avant de fonder vos moules, passez la pâte au froid afin de faciliter le façonnage.



# Le P'tit Chocolat *Liégeois*



Recette calculée pour  
12 mini-pots d'environ 6 cl

1 Poche pâtissière CHOCOLAT 1kg  
1 Poche MASCARPONE 620g



**BONCOLAC**  
FOOD SERVICE

## Ingrédients

## Mode opératoire & Montage

### DRESSAGE

*Crème pâtissière  
chocolat 1 kg*

*Crème mascarpone 620 g*

*Mini copeaux de  
chocolat noir 240 g*

*Sucre glace 20 g*

Dans un mini pot, garnir à mi-hauteur de crème pâtissière au chocolat soit 80 g.

Ajouter une belle rosace de crème mascarpone soit 20 g et parsemer de mini copeaux de chocolat noir 3 g.

Finir avec un nuage de sucre glace 1 g.



### Astuces & Consignes particulières

Cette recette se décline facilement avec de la crème pâtissière au café !  
Vous souhaitez davantage de croquant ? Ajoutez quelques billes de céréales enrobées de chocolat noir avant de dresser la crème mascarpone.



# 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.



# Le 1000fenille renversé



Recette calculée pour 20 portions

1 Poche pâtissière VANILLE 1 kg  
1 Poche MASCARPONE 620 g



**BONCOLAC**  
FOOD SERVICE

## Ingrédients

## Mode opératoire & Montage

### PÂTE SUCRÉE

Plaque feuilletée  
rectangulaire 40/30  
1 abaisse  
Sucre glace 150 g

Entre 2 plaques à four, cuire votre abaisse de feuilletage rectangulaire 20 min de chaque côté à 180°C, finir en saupoudrant de sucre glace pour obtenir une jolie caramélisation puis réserver.

### DRESSAGE

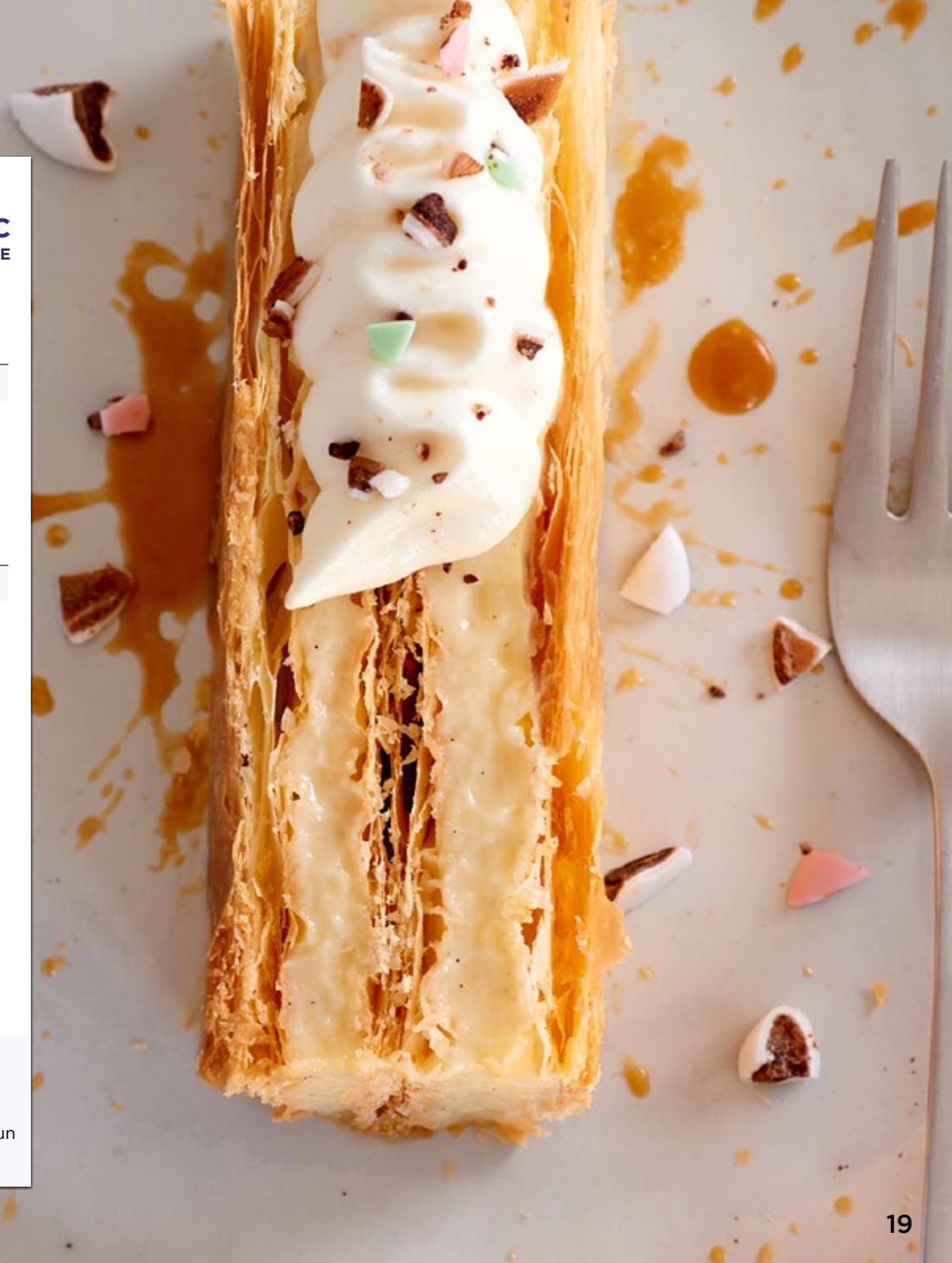
Crème pâtissière vanille  
1 kg  
Crème mascarpone  
620 g  
Sauce caramel  
Dragées blanches 50 g

Découper votre abaisse de feuilletage en 3 parties égales, Dresser à l'aide de la crème vanille 250 g/couche de crèmes sur 2 parties, superposer.  
Recouvrir de la dernière partie et mettre 20 min au surgélateur, détailler des bandes d'environ 3 cm les disposer dans l'assiette à plat, puis venir dresser la crème mascarpone sur le dessus.  
Agrémenter de sauce caramel autour de l'assiette et quelques éclats de dragées blanches.



## Astuces & Consignes particulières

Vous souhaitez davantage de modernité ?  
Cassez le feuilletage caramélisé en morceaux inégaux et disposez dans un bocal en verre en alternant crème pâtissière et crème mascarpone.



# La Gaufre Cho Cho

## Chocolat



Recette calculée pour  
pour 16 portions

1 Poche pâtissière CHOCOLAT 1kg



### Ingrédients

### Mode opératoire & Montage

#### GAUFRE GOURMANDE

##### Pour le levain

Farine 130 g  
Eau tempérée 70 g  
Levure boulangère 3 g

Mélanger tous les ingrédients au crochet puis laisser pousser 2 h à t° ambiante.

##### Dans la cuve d'un batteur

Farine 200 g  
Sucre semoule 65 g  
Sel 4 g  
Œufs x2  
Beurre 180 g

Dans la cuve d'un batteur, disposer le levain réalisé précédemment, puis mettre la farine, le sucre, le sel et les œufs. Pétrir 5 min à vitesse 1.  
Ajouter le beurre tempéré et pétrir 10 min en vitesse 2.  
Laisser pousser 1 h à température ambiante, rabattre, filmer au contact et laisser au moins 2 h au réfrigérateur.

Grains de sucre 100 g  
Sucre glace

Une fois la pâte bien froide, étaler la pâte en rectangle et rajouter les grains de sucre.  
Rouler le tout et faire un boudin puis découper 16 parts.  
Bouler et aplatir, mettre sur une feuille cuisson et saupoudrer de sucre glace.  
Filmer et laisser pousser 2 h à température ambiante.  
Cuire dans un gaufrier bien chaud et bien huilé.  
Réserver sur une grille pour le dressage.

#### DRESSAGE

Crème pâtissière au  
chocolat 1 kg  
Framboises 160 g  
Coulis de passion 80 g

Sur le centre de l'assiette, découper votre gaufre en 2, y déposer de manière aléatoire des douilles de crème pâtissière au chocolat environ 55/60 g.  
Au cœur de l'assiette, parsemer quelques brisures de framboises fraîches 10 g & quelques gouttes de coulis de passion (3/5 g).



### Astuces & Consignes particulières

Gagnez du temps, réalisez la pâte à gaufre la veille !



# 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.



# On ne va pas en faire tout un Flan



Recette calculée pour 1 cercle inox  
de 27cm de ø & 4 cm de haut

2 Poches pâtisseries VANILLE 1 kg



**BONCOLAC**  
FOOD SERVICE

## Ingrédients

## Mode opératoire & Montage

### PÂTE BRISÉE

Beurre doux 125 g  
Sucre 125 g  
Œufs 60 g  
Farine 250 g  
Sel 2 g

Faire sabler la farine avec le beurre, le sel et le sucre.  
Ajouter les œufs et pétrir sans donner de corps.  
Réserver au réfrigérateur 30 min.

### DRESSAGE

Crème pâtissière vanille  
2 kg

Laminer la pâte à 3 mm environ.  
Foncer votre cercle inox préalablement beurré & réserver au réfrigérateur 30 min de plus.  
Disposer du film étirable directement sur la pâte et recouvrir de billes d'argiles pour effectuer une cuisson à blanc.  
Cuire environ 10 min à 175°C.  
Retirer le film étirable avec les billes d'argiles.  
Garnir la tarte avec la totalité de la crème pâtissière vanille soit 2 kg.  
Lisser avec une petite spatule pour que ce soit le plus lisse possible.  
Cuire environ 30 min à 175°C puis laisser refroidir avant de découper (8 à 10 parts)



## Astuces & Consignes particulières

Dans un souci d'organisation, vous pouvez réaliser votre pâte brisée la veille, tout en veillant à bien la filmer pour éviter l'oxydation.



# Le Roulé Fourré



Recette calculée pour 2 plaques  
de cuisson 50/30, soit 2 rouleaux  
(env 20 portions de 8 cm sur 6 cm)

1 Poche pâtissière CHOCOLAT 1kg



**BONCOLAC**  
FOOD SERVICE

## Ingrédients

## Mode opératoire & Montage

### BISCUIT AMANDE

Farine 90 g  
Poudre d'amande 37,5 g  
Lait 67,5 g  
Huile de pépins de  
raisins 90 g  
Jaunes d'œufs 157,5 g  
Sucre 225 g  
Blancs d'œufs 300 g  
Masse / plaque 450 g

Tamiser la farine.  
Faire tiédir le lait et l'huile.  
Blanchir les jaunes avec 1/3 du poids de sucre, parallèlement  
faire monter les blancs et serrer avec le restant du sucre.  
Incorporer les 2 masses ensemble, ajouter la farine et la  
poudre d'amande puis verser délicatement les liquides.  
Étaler délicatement sur une plaque et feuille silicone  
légèrement huilée et enfourner 8 min à 170°C.  
Réserver sur une grille pour refroidir.

### DRESSAGE

Crème pâtissière  
chocolat 1 kg  
Pistaches 100 g  
Cacahuètes 100 g  
Nappage neutre 200 g

Retourner le biscuit sur une feuille sulfurisée et étaler 500 g de  
crème pâtissière chocolat sur la quasi-totalité du biscuit.  
Rouler le biscuit dans le sens de la longueur, bien serrer et  
mettre au froid durant 2 heures.  
Une fois le roulé bien froid, découper 8 à 10 tronçons, puis  
appliquer au pinceau le nappage neutre & rouler dans un  
mélange de fruits légèrement torréfiés de pistaches 100 g et  
100 g cacahuètes.

### Astuces & Consignes particulières

Envie de roulé coloré ? Parfumez le biscuit amande avec de la pâte  
de pistache !  
Le mélange pistache cacahuète peut se décliner en version éclats  
conçassés de dragées au chocolat.



# Comme un Zeste d'éclair



Recette calculée  
pour 12 à 14 éclairs

1 Poche pâtissière CITRON 1kg



**BONCOLAC**  
FOOD SERVICE

## 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.





Recette calculée pour 2 gros baba

1 Poche pâtissière VANILLE 1 kg



## Ingrédients

## Mode opératoire & Montage

### PÂTE À BABA

Farine 500 g

Œuf 300 g

Lait 200 g

Sel 10 g

Sucre 15 g

Beurre fondu 100 g

Levure boulangère 20 g

Citron jaune 1/2 zeste

Dans une cuve de batteur, mélanger la levure avec le lait.  
Ajouter la farine, les œufs, le sel, le sucre, le zeste de citron et pétrir 2 à 3 min.  
Ajouter le beurre progressivement en filet et finir le pétrissage.  
Dresser directement dans les moules préalablement beurrés.  
Laisser lever à hauteur et cuire au four 25 à 30 min à 180°.  
Réserver.

### SIROP LÉGER AUX AGRUMES

Eau 1 L

Orange 1 zeste + le jus

Citron 1 zeste + le jus

Yuzu 1 zeste + le jus

Sucre 450 g

Vanille 1 gousse

Faire bouillir tous les ingrédients ensemble.  
Laisser tiédir le sirop puis immerger les babas afin de les imbiber à cœur.  
Retourner sur une grille pour les égoutter. Lustrer avec un peu de nappage nature.

### DRESSAGE

Crème pâtissière vanille  
1 kg

Fruits de saison pour le  
décor

Une fois le baba refroidi, le disposer sur une assiette.  
Dresser 500 g de crème vanille en pointe sur la totalité de la surface.  
Puis ajouter des découpes de fruits suivant la saison (découpe d'agrumes, fruits jaunes, fruits rouges ou exotiques) puis un zeste de Combawa en finition.



### Astuces & Consignes particulières

Vous pouvez faire un sirop aux fruits, en remplaçant une partie de l'eau par de la purée de fruits.



# Quand le Paris Brest est Chocolat



Recette calculée pour  
2 Paris Brest de 24 cm

2 Poches pâtisseries CHOCOLAT 1kg



**BONCOLAC**  
FOOD SERVICE

## Ingrédients

## Mode opératoire & Montage

### CRAQUELIN CACAO

Beurre doux 200 g

Sucre roux 250 g

Farine 150 g

Cacao poudre 100 g

Sucre vanillé 10 g

Dans un batteur muni de la feuille, mettre tous les ingrédients ensemble jusqu'à obtenir une pâte formée.

Étaler la pâte entre 2 feuilles de rhodoïds à environ 2 mm et réserver au froid durant 30 min.

Détailler à la dimension du Paris-Brest en évitant le milieu.

### PÂTE À CHOUX CHOCOLAT

Eau 159 g

Lait 159 g

Sel 6.35 g

Sucre semoule 12.70 g

Beurre doux 142 g

Farine tamisée 152.5 g

Cacao poudre 51 g

Œufs environ 318 g

Faire bouillir dans une casserole, l'eau, le lait, le sel, le sucre semoule et le beurre.

Hors du feu, incorporer la farine tamisée avec le cacao en poudre 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 de Paris-Brest et dorer avec un pinceau et de l'eau.

Disposer le craquelin cacao sur la pâte à choux avant d'enfourner.

Cuire 5 min à 190°C four éteint et 15 min à 170°C puis 15 min à 160°C.

Réserver sur grille et laisser refroidir.

### NOUGATINE GRUÉ DE CACAO

Lait 24 g

Beurre doux 60 g

Glucose 24 g

Sucre semoule 70 g

Pectine NH 2 g

Grué de cacao 70 g

Dans une casserole, porter à ébullition, le lait, le beurre, le glucose et le sucre mélangé à la pectine.

Cuire le tout à 106°C, et ajouter le grué de cacao.

Étaler sur une feuille siliconée et cuire au four ventilé 6 min à 180°C.

Suite de la recette en page 34.



# Quand le Paris Brest est Chocolat



Recette calculée pour  
2 Paris Brest de 24 cm

2 Poches pâtisseries CHOCOLAT 1kg



## Ingrédients

## Mode opératoire & Montage

### CRÈME PÂTISSIÈRE CHOCOLAT ALLÉGÉE

*Crème pâtissière au chocolat 1.5 kg* Dans une cuve de batteur bien froide, faire foisonner la crème liquide avec le mascarpone jusqu'à obtenir une consistance de chantilly.

*Crème liquide 750 g*  
*Mascarpone 150 g* Y introduire délicatement la crème pâtissière au chocolat puis réserver au réfrigérateur 1 h minimum.

### DRESSAGE

*Codineige 20 g* Couper le Paris-Brest en 2.  
À l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée, pocher des jolies rosaces de crème sur la totalité de la couronne du fond 1 kg à 1.2 kg.  
Parsemer d'éclats de nougatine au grué de cacao 80 g.  
Recouvrir le chapeau saupoudré de codineige.



### Astuces & Consignes particulières

Déclinez facilement cette recette avec de la crème pâtissière vanille.  
Il vous reste de la crème pâtissière au chocolat ? Dressez des mini-verrines et parsemez-les de nougatine aux grués de cacao.



# 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 CARAMEL

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 3 poches pâtisseries

15 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)