



FOOD SERVICE

OFFREZ LA PART BELLE à la tarte !

TOME II

DISCOVER ENDLESS POSSIBILITIES
with Boncolac tarts !

BOOK II



OFFREZ LA PART BELLE à la tarte !

TOME II

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 ou de gâteau 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 & du savoir-faire artisanal sans oublier la passion du travail bien fait.



FOOD SERVICE



DISCOVER ENDLESS POSSIBILITIES with Boncolac tarts !

BOOK II

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 and cake 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.

SOMMAIRE

Summary

La tarte citron meringuée – <i>Lemon meringue tart</i>	4
La tarte au chocolat « grand arôme » - <i>Chocolate tart</i>	6
La tarte coco « intense » - <i>Coconut tart</i>	8
La tarte aux framboises – <i>Raspberry tart</i>	10
Le gâteau basque « grande tradition » - <i>Almond cake</i>	12
La tarte aux myrtilles – <i>Blueberry tart</i>	14
Le moelleux au chocolat – <i>Chocolate mud cake</i>	16
La tarte aux noix – <i>Nut tart</i>	18
La tarte Tatin « gourmande » - <i>Apple Tatin tart</i>	20



PRODUITS SURGELÉS - FROZEN PRODUCTS • Visuels non contractuels - Photos are non contractual
Conception-Réalisation : Clélia Janis • Crédits photo : Hélène Bouroullec • Stylisme : Hélène Imbertèche

TARTE AU citron meringuée

LEMON MERINGUE TART



Jus de citron de Sicile

Sicilian lemon juice

*Pâte sablée pur beurre cuite à blanc,
appareil au jus de citron de Sicile,
meringue talochée à la spatule.*

*Blind-baked pure butter shortcrust pastry , lemon filling
with Sicilian lemon juice, spatula-smoothed meringue.*



FOOD SERVICE

L'éclatante

Brighter than ever



- Coulis de framboise
- *Raspberry sauce*
- Menthe
- *Mint*

JUSTE
SIMPLISSIME
*As simple
as can be*



**TOUT EN
ÉQUILIBRE**
*The right
balance*



Douceur acidulée

Tangy treat



- Chocolat rose
- Framboises
- Menthe
- Zestes de citron vert

- *Pink chocolate*
- *Raspberries*
- *Mint*
- *Lime zest*

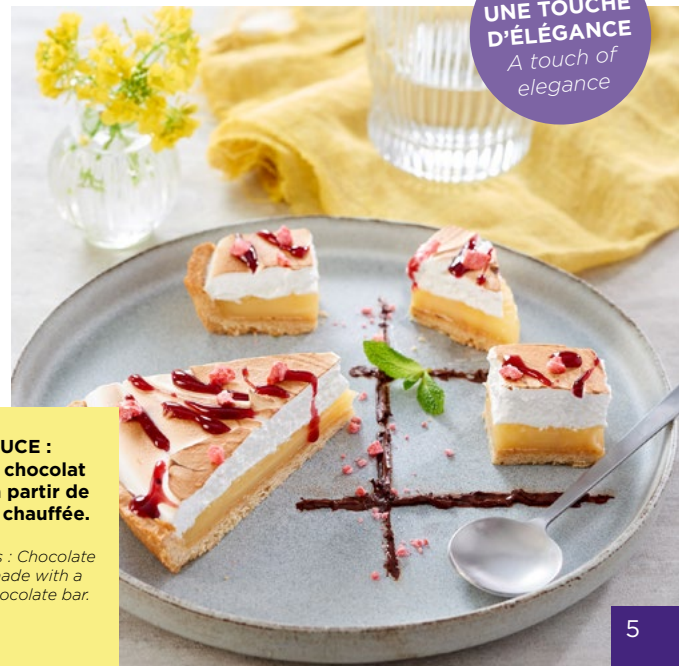
L'artistique

Artistic



- Chocolat noir
- Coulis de fruits rouges
- Éclats de pralines roses
- Menthe
- *Dark chocolate*
- *Red fruit sauce*
- *Pieces of pink pralines*
- *Mint*

**UNE TOUCHE
D'ÉLÉGANCE**
*A touch of
elegance*



ACTUCE :
**Trait de chocolat
réalisé à partir de
tablette chauffée.**

*Recipe tips : Chocolate
stripes made with a
heated chocolate bar.*

TARTE AU chocolat «grand arôme»

« Grand arôme » chocolate tart



Chocolat noir à 60% de cacao

Dark chocolate
with 60% cocoa



FOOD SERVICE

Pâte sablée pur beurre, appareil riche en chocolat noir, glaçage & morceaux de chocolat.

Pure butter shortcrust pastry, dark chocolate rich filling, glazing & chocolate pieces.

Tout en rondeur

Choc' wave



- Sucre glace • Icing sugar

ACTUCE :
Découpe à
l'emporte-pièce.

Recipe tips :
Cut with a cookie-
cutter.

**JUSTE
SIMPLISSIME**
*As simple
as can be*





TOUT EN ÉQUILIBRE
The right balance

Tourbillon craquant

Chocolate swirl



- Filet de chocolat
- Éclats de noisettes caramélisées
- Billes de chocolat
- *Chocolate drizzle*
- *Caramelised hazelnut pieces*
- *Chocolate balls*

Show'colat

Show'colate



- Cacao en poudre
- Feuille d'or
- Noix de pécan
- Chamallow caramélisé
- *Cocoa powder*
- *Edible gold leaf*
- *Pecan nuts*
- *Caramelised marshmallow*

UNE TOUCHE D'ÉLÉGANCE
A touch of elegance



TARTE noix de coco «intense»

« Intense » Coconut tart



**Riche en
pulpe de coco**

Rich in coconut meat



FOOD SERVICE

*Pâte sablée pur beurre, appareil à la
noix de coco, décor de noix de coco
râpée.*

*Pure butter shortcrust pastry, coconut filling,
grated coconut topping.*

L'exotique

Exotic



- Citron vert
- Coulis de fruit
de la passion
& de fruits rouges
- *Lime*
- *Passion fruit
& red fruit sauce*

**JUSTE
SIMPLISSIME**
*As simple
as can be*





TOUT EN ÉQUILIBRE
The right balance

Retour en enfance

Back to the playground



- Coulis de fruits rouges
- Sorbet citron vert
- Menthe
- Red fruit sauce
- Lime sorbet
- Mint

La coco passionnée

Passionate coconut



- Coulis de fruit de la passion
- Chantilly passion
- Glace mangue
- Copeaux de chocolat
- Passion fruit sauce
- Passion fruit sweetened whipped cream
- Mango ice cream
- Chocolate shavings

UNE TOUCHE D'ÉLÉGANCE
A touch of elegance



TARTE AUX framboises

Raspberry tart



**+ de 40%
de fruits**

+40% fruits

*Pâte sablée pur beurre, gelée à la
framboise et framboises entières.*

*Pure butter shortcrust pastry, raspberry jelly
and whole raspberries.*



La graphique Graphic



- Éclats de meringue
- Chocolat (marquage
via emporte-pièce)
- *Crushed meringue
pieces*
- *Chocolate plating
design made with
a cookie-cutter*

**JUSTE
SIMPLISSIME**
*As simple
as can be*





TOUT EN ÉQUILIBRE
The right balance

Tout en douceur

Sweet tenderness

👑 ● ● ● ● ● ● € ● ● ● ● ● ●

- Sucre glace rose
- Chantilly
- Éclats de pistache
- *Pink icing sugar*
- *Sweetened whipped cream*
- *Pistachio pieces*

ACTUCE :
Pochoir en fond d'assiette.

Recipe tips :
Sugar stencil in the plate.

La délicate fruitée

Fruity & delicate

👑 ● ● ● ● ● ● € ● ● ● ● ● ●

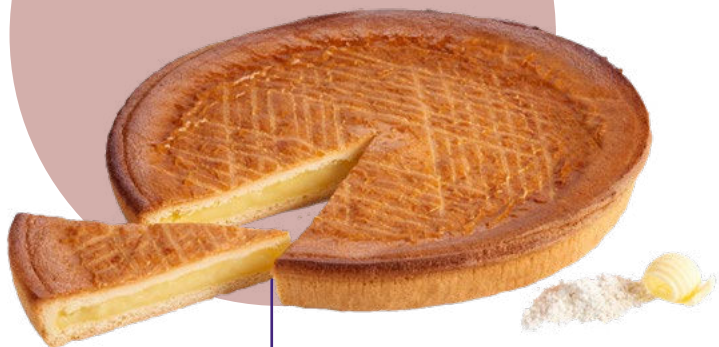
- Cubes de mangue
- Sauce chocolat
- Menthe
- Nougat (emporte-pièce)
- *Mango cubes*
- *Chocolate sauce*
- *Mint*
- *Nougat (cookie cutter)*

UNE TOUCHE D'ÉLÉGANCE
A touch of elegance



GÂTEAU basque « grande tradition »

Almond cake



**Fabriqué
au Pays Basque**

*Made in the Basque
country*



FOOD SERVICE

*Pâte sablée pur beurre et crème
pâtissière à l'amande amère.*

*Pure butter shortcrust pastry and bitter
almond cream.*

L'arc en ciel

Rainbow



- Chocolat blanc
- Chocolat rose
- Chocolat vert
- *White chocolate*
- *Pink chocolate*
- *Green chocolate*

**JUSTE
SIMPLISSIME**
*As simple
as can be*



**TOUT EN
ÉQUILIBRE**
*The right
balance*



Le ludique

Lollipop tart



- Coulis de cerise
- Poudre de pistache
- Sucre glace
- *Cherry sauce*
- *Pistachio powder*
- *Icing sugar*

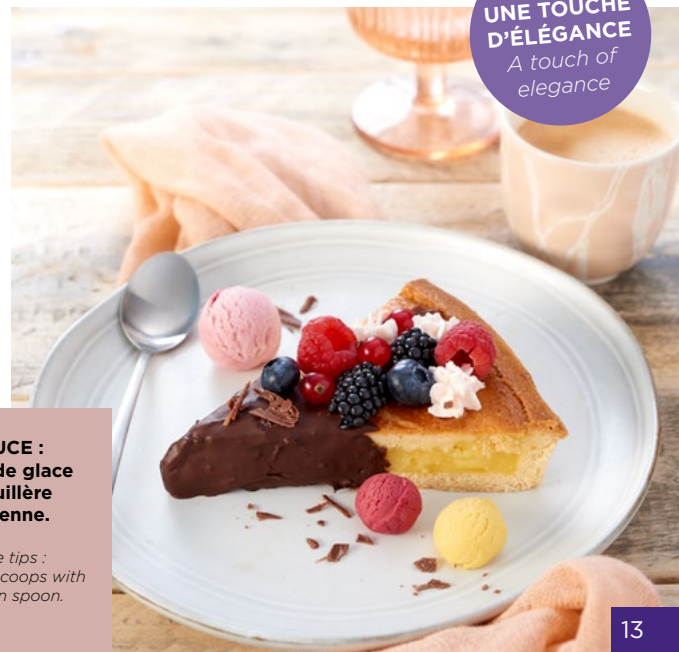
La pointe gourmande

Chocolate-dipped



- Chocolat
- Crème fouettée
- Fruits rouges
- Sorbet aux fruits
- *Chocolate*
- *Whipped cream*
- *Red fruits*
- *Fruits sorbet*

**UNE TOUCHE
D'ÉLÉGANCE**
*A touch of
elegance*



ACTUCE :
**Boules de glace
à la cuillère
parisienne.**

Recipe tips :
*Ice cream scoops with
a parisian spoon.*

TARTE AUX myrtilles

Blueberry tart



Myrtilles sauvages

Wild blueberries



FOOD SERVICE

*Pâte sablée pur beurre, glaçage
à la myrtille et myrtilles.*

*Pure butter shortcrust pastry, blueberry glazing
and blueberries.*

Version puzzle

Like a puzzle



- Sucre glace
- Menthe
- Icing sugar
- Mint

JUSTE
SIMPLISSIME
*As simple
as can be*





**TOUT EN
ÉQUILIBRE**
*The right
balance*

Le trio graphique

Trilogy



- Sucre coloré
- Copeaux de chocolat blanc
- Pétales de fleurs
- *Coloured sugar*
- *White chocolate shavings*
- *Flower petals*

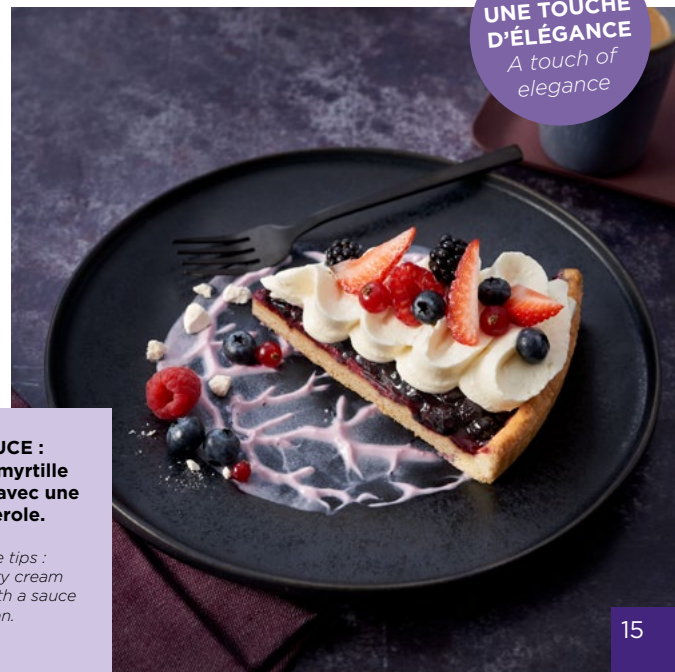
L'onctueuse

Creamy



- Crème à la myrtille
- Mélange de fruits rouges
- Chantilly nature
- *Blueberry cream*
- *Red fruits mix*
- *Sweetened whipped cream*

**UNE TOUCHE
D'ÉLÉGANCE**
*A touch of
elegance*



ACTUCE :
**Crème myrtille
écrasée avec une
casserole.**

Recipe tips :
*Blueberry cream
spread with a sauce
pan.*

MÛELLEUX AU chocolat

Chocolate mud cake



Chocolat noir 70% de cacao

*Dark chocolate
with 70% cocoa*



*Appareil au chocolat noir
et aux œufs entiers.*

Dark chocolate and whole eggs mixture.

L'incontournable

The staple



- Coulis au fruit de la passion
- Meringuettes
- *Passion fruit sauce*
- *Mini meringues*





TOUT EN ÉQUILIBRE
The right balance

ACTUCE :
Trait réalisé à partir d'un mikado chauffé.

Recipe tips :
Chocolate stripe made with a heated strawberry coated biscuit stick.

Le régressif

Kid-friendly

👑 ● ● ○ ○ ○ ○ € ● ● ○ ○ ○ ○

- Mikado
- Framboise
- Crème fouettée à la pâte à tartiner
- Éclats de roses des sables
- Strawberry coated biscuit stick
- Raspberry
- Chocolate spread whipped cream
- Pieces of chocolate cornflakes cake

Fusion gourmande

Sweet combination

👑 ● ● ● ● ○ ○ € ● ● ● ● ○ ○

- Crème anglaise
- Crème fouettée praliné
- Copeaux de chocolat
- Crème anglaise
- Praliné whipped cream
- Chocolate shavings

UNE TOUCHE D'ÉLÉGANCE
A touch of elegance



TARTE AUX noix

Nut tart



Crème frangipane riche en noix

Frangipane cream
rich in walnuts



FOOD SERVICE

*Pâte sablée, crème frangipane
à la noix et à l'amande, décor d'éclats
de noix et d'amandes effilées.*

*Shortcrust pastry, almond and nut frangipane
cream, topped with walnut pieces and slivered
almonds.*

Tout en spirale

Nutty swirl



- Topping caramel
- Éclats de noisettes grillées
- *Caramel topping*
- *Pieces of grilled almonds*

JUSTE
SIMPLISSIME
*As simple
as can be*





**TOUT EN
ÉQUILIBRE**
*The right
balance*

L'extra'NOIX'dinaire

Going nuts



- Crème glacée café
- Caramel liquide
- *Coffee ice cream*
- *Caramel sauce*

ACTUCE :
**Découpe de la
part en 3 pour un
montage en
volume.**

Recipe tips :
*Slice cut in 3 for
more volume.*

Trio choc'

Nuts & more



- Topping chocolat
- Crème fouettée poire
- Copeaux de chocolat
- Chunks de chocolat
- *Chocolate topping*
- *Pear whipped cream*
- *Chocolate shavings*
- *Chocolate chunks*

**UNE TOUCHE
D'ÉLÉGANCE**
*A touch of
elegance*



TARTE Tatin « gourmande »

Generous apple Tarte Tatin



Pommes fraîches caramélisées

*Fresh caramelised
apples*



FOOD SERVICE

*Pâte sablée pur beurre, morceaux
de pommes caramélisés dans
un caramel au beurre.*

*Pure butter shortcrust pastry, pieces of apple
caramelised in a butter caramel.*

Tradition gourmande

Old-school



- Chantilly
- Cannelle
- Sucre glace
- Sweetened whipped cream
- Cinnamon
- Icing sugar

JUSTE
SIMPLISSIME
*As simple
as can be*



ACTUCE :
**Pochoir « pelle à
tarte ».**

Recipe tips :
*icing sugar stencil with
a pie server.*



TOUT EN ÉQUILIBRE
The right balance

La pomme pop

Apple pop



- Quenelle de glace vanille
- Filet de caramel au beurre salé
- Pop-corn
- *Vanilla ice cream quenelle*
- *Butter caramel drizzle*
- *Pop-corn*

La voluptueuse

Silky smooth



- Crème fouettée à la pistache
- Éclats de pistache & pralin
- *Pistachio whipped cream*
- *Chopped pistachio and praline*

UNE TOUCHE D'ÉLÉGANCE
A touch of elegance



Ne pas jeter sur la voie publique • Code Fournisseur : 25151 • N° Intra Communautaire :
FR 15 712 721 372 - RCS Toulouse B 712 721 372 - Siret 712 721 372 00076 - APE 1071A



FOOD SERVICE

BONCOLAC SAS

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

Tél : +33 (0)5 61 13 52 40
Fax : +33 (0)5 61 13 52 33

www.boncolac.fr

