



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

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



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

👨‍🍳 ● ● ● ● ● ● € ● ● ● ● ● ●

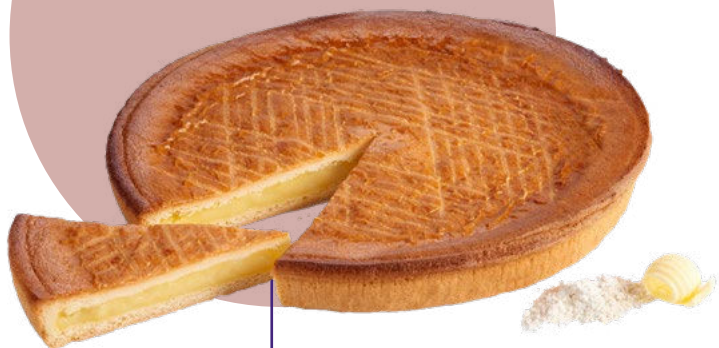
- Cubes de mangue
- Sauce chocolat
- Menthe
- Nougat (emporte-pièce)
- *Mango cubes*
- *Chocolate sauce*
- *Mint*
- *Nougat (cookie cutter)*

**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*

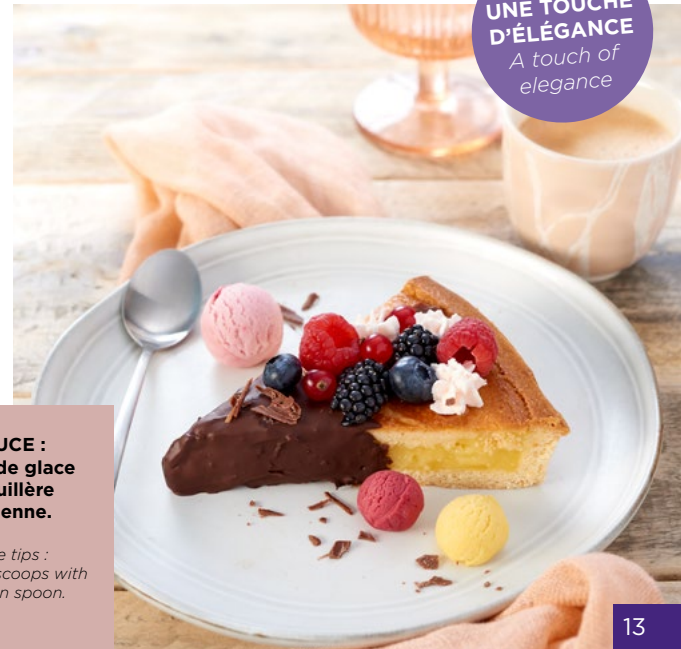
## La pointe gourmande

### 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*

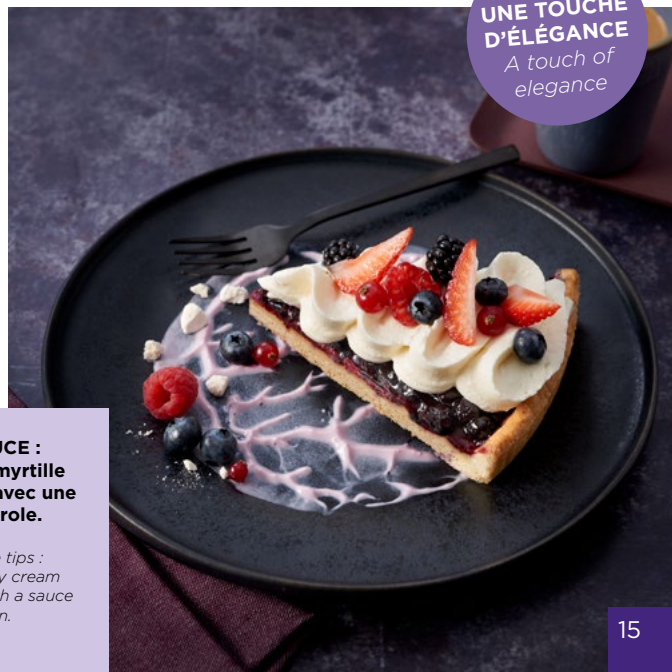
## L'onctueuse

### 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 casserole  
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](http://www.boncolac.fr)

