

PURE
EMOTION



PCB CREATION
Manufacture d'émotions

PURE EMOTION

Optez pour le décor sans colorant !

LE DÉCOR "NATURE"

THE NATURAL DECORATION

Découvrez une toute nouvelle gamme de décors finis et de décors à faire basés sur la naturalité, le végétal... Avec Pure Emotion, optez pour le décor sans colorants ! Cette nouvelle gamme répondra à toutes vos attentes en termes de visuel, de goût, de modes de travail et d'applications infinies...

*Discover a whole new range of finished decorations and DIY decorations based on nature ; flora and fauna.
Choose Pure Emotion ; decorations without colourings !
This new range will meet all your expectations when it comes to the visual aspect, taste, work methods and infinite application possibilities.*



Etienne Leroy

Champion du Monde de Pâtisserie
Pastry World Champion

SES 4 AVANTAGES CLÉS
HIS 4 KEY BENEFITS

"ALTERNATIVE AU **COLORANT**" / "**COLOURING** ALTERNATIVE"

"NOMBREUSES **APPLICATIONS**" / "**WIDE RANGE OF USES**"

"PLUS DE **NATURALITÉ**" / "**MORE NATURALNESS**"

"**GOÛT** AUTHENTIQUE" / "**AUTHENTIC TASTE**"

SOMMAIRE / TABLE OF CONTENTS

- La personnalisation / *The customisation* P. 7
- Poudres de fruit / *Fruit powders* P. 9
- Morceaux de fruit / *Fruit pieces* P. 15
- Décors finis / *Finished decorations* P. 19
- Beurres de cacao / *Cocoa butters* P. 27
- Nos recettes & astuces / *Our recipes & tips* P. 31



PURE EMOTION

LES + DE LA GAMME

THE PRODUCT BENEFITS

- **Optimisation de la teneur en extrait sec des recettes** avec les composants naturellement présents dans le fruit
 - **Renfort** de l'intensité du goût du fruit et de la couleur sans ajout de colorant ni d'arôme
 - **Ajout de marquants visuels et gustatifs** sans apport d'eau ; ces marquants conservant leur intégrité dans des phases de mélange
 - **Goût & Couleur au plus proche de la qualité du produit frais**
 - **Produit 100% fruit ; pas d'apport de sucre additionnel ni de conservateur**
 - **Fruits soigneusement sélectionnés** de haute qualité ; découvrez notamment notre poudre de mangue Alphonso de Ratnagiri (Inde), une variété à la douceur et au goût d'exception
 - **Conservation** dans notre pot hermétique à température ambiante et durant environ 12 mois
- *Optimisation of the dry extract content for recipes with ingredients naturally present in the fruit*
 - *Increased* fruity taste and colour intensity without the addition of colourings or flavourings
 - *Added visual and taste characteristics* without extra water ; these qualities maintain their fullness at the mixing stage
 - *Taste and colour closely comparable to fresh product quality*
 - *100% fruit product ; no added sugars or preservatives*
 - *Carefully selected high quality fruits ; discover our powder of mango Alphonso de Ratnagiri (India), a variety with an exceptional sweetness and taste*
 - *Keep in our hermetically sealed pot at room temperature for around 12 months*

POURQUOI LA LYOPHILISATION ?

La lyophilisation est un procédé qui consiste en deux étapes principales : la surgélation rapide du produit et la sublimation de l'eau.

En comparaison aux autres procédés de conservation par séchage des aliments tels que la déshydratation, la lyophilisation permet de préserver la couleur et le goût des produits sensibles.

Il permet par ailleurs de préserver environ 95% des valeurs nutritionnelles du produit frais (notamment des éléments sensibles à la température et à l'oxydation) alors que la déshydratation n'en préserve qu'environ 50%. Ces produits ayant perdu plus de 95% de leur humidité, ils peuvent se conserver au minimum 12 mois. Du fait du procédé de lyophilisation réalisé dans des conditions de pression particulières, les produits présentent un aspect soufflé. Dans le cas des poudres notamment, cela facilite leur mise en œuvre et leur réhydratation qui peut être 4 à 6 fois plus rapide que pour les produits déshydratés par exemple.

WHY FREEZE-DRY ?

Freeze-drying is a process which consists of two main steps : quick freezing of the product and sublimation in water.

Compared to other food-drying preservation processes such as dehydrating, freeze-drying allows the fresh colour and taste of products to be preserved. It also enables around 95% of the nutritional qualities from the fresh product to be preserved (notably elements sensitive to heat and oxydation), whereas dehydrating only preserves around 50%. These products, which have lost 95% of their water content, can be kept for at least 12 months. Due to the freeze-drying process carried out under specific pressure conditions, the products have an enlarged appearance. Especially, in the case of powders, this can make them easier to work with and to rehydrate ; this can be 4 to 6 times faster than for dehydrated products, for example.





La



PERSONNALISATION

CUSTOMISATION

PCB Création vous offre la possibilité de personnaliser vos produits, de valoriser votre nom, et cela en toute simplicité. Un décor framboise, fraise, mangue, germe d'orge ou cassis avec votre logo, une plaquette en chocolat blanc ou chocolat blanc caramélisé au nom de votre maison ou tout autre motif finement apposé...et cela en utilisant uniquement des matières naturelles et végétales. Signez toutes vos créations sans colorants, provoquez de pures émotions chez vos clients. Restez dans les mémoires de façon fine, élégante et pure !

Notre équipe est à votre disposition pour vous accompagner. Nous définirons ensemble, et mettrons au point les produits qui correspondront le mieux à vos attentes.

PCB Création lets you personalise your products and promote your name and we make it a snap, too! A raspberry, strawberry, mango, barley grass or blackcurrant decoration with your logo, the name of your house or any other design finely engraved on a white chocolate or white caramelised chocolate piece. All this using only natural plant-based ingredients. Sign all your creations without colourings and bring Pure Emotion to your clients. Be finely, elegantly and purely memorable!

Our team is at your disposal to assist you in this process that will make your products unique and unforgettable. Together we will define and develop the products that best match your needs.

NOUS CONTACTER POUR PLUS D'INFORMATIONS / CONTACT US FOR MORE INFORMATION

Nos poudres de fruit
pour enrober & colorer vos guimauves...
Our fruit powders to coat
& color your marshmallows ...





Poudres
DE FRUIT
FRUIT POWDERS



Imaginez une infinie variété d'utilisations pour ces poudres 100% fruit ou végétal, naturelles et qui s'intégreront facilement à vos modes de travail.

QUELQUES EXEMPLES DE MISE EN ŒUVRE

Macaron (coloration de la coque, renforcement de l'intensité du goût de fruit dans la garniture macaron et diminution du temps de réduction en cuisson), **Meringue** (coloration ou même décor par saupoudrage), **Guimauve**, **Crème glacée** (marquants visuels ajoutés après foisonnement qui ne se déstructurent pas comme le feraient des morceaux de fruits frais), **Brioche**, **Daquoise**, **Caramel** de fruit (renforcement de l'intensité du goût de fruit et diminution du temps de réduction en cuisson), **Madeleine**, **Financier** (coloration de la pâte et aromatisation aux fruits sans perturber le comportement en cuisson)...

Imagine an endless variety of uses for these 100% natural fruit or plant-based powders which will easily suit your working methods.

JUST A FEW IDEAS

***Macaron** (colouring of the outer shell, a more intense fruity flavour within and a shorter reduction process time) , **Meringue** (colouring or even sprinkling decoration) , **Marshmallows**, **Ice cream** (visual decorations added after the churning process which won't break down as pieces of fresh fruit would), **Brioche**, **Daquoise desserts**, **Fruit caramel** (a more intense fruity flavour and a shorter reduction process time), **Madeleine**, **Financier** (colouring the mixture and adding a fruity flavour without affecting the cooking process)...*



Smoothies
Smoothies



Pâtes de fruit
Fruit jellies

Décoration velours
Velvet decoration



Crème & macarons
Macaroons & cream



POUDRES 100% FRUIT/VÉGÉTAL

100% FRUIT/PLANT POWDERS

Faites votre choix parmi notre gamme de poudres de fruit ou de végétal 100 % naturelles.
Choose from our 100 % natural fruit/plant powders.



045000
Poudre de fraise - 200 g
Strawberry powder - 200 g



045001
Poudre de framboise - 200 g
Raspberry powder - 200 g



045002
Poudre de cassis - 200 g
Blackcurrant powder - 200 g



045004
Poudre de germe d'orge (sans gluten) - 200 g
Barley grass (gluten free) powder - 200 g



045003
Poudre de mangue - 200 g
Mango powder - 200 g



ASTUCE / TIP

Utiliser nos poudres comme enrobage de vos pâtes de fruit à la place du sucre. (cf. photo ci-contre)
Use our powders as coating of your fruit jellies.

*Mangue Alphonso
de Ratnagiri (Inde)*

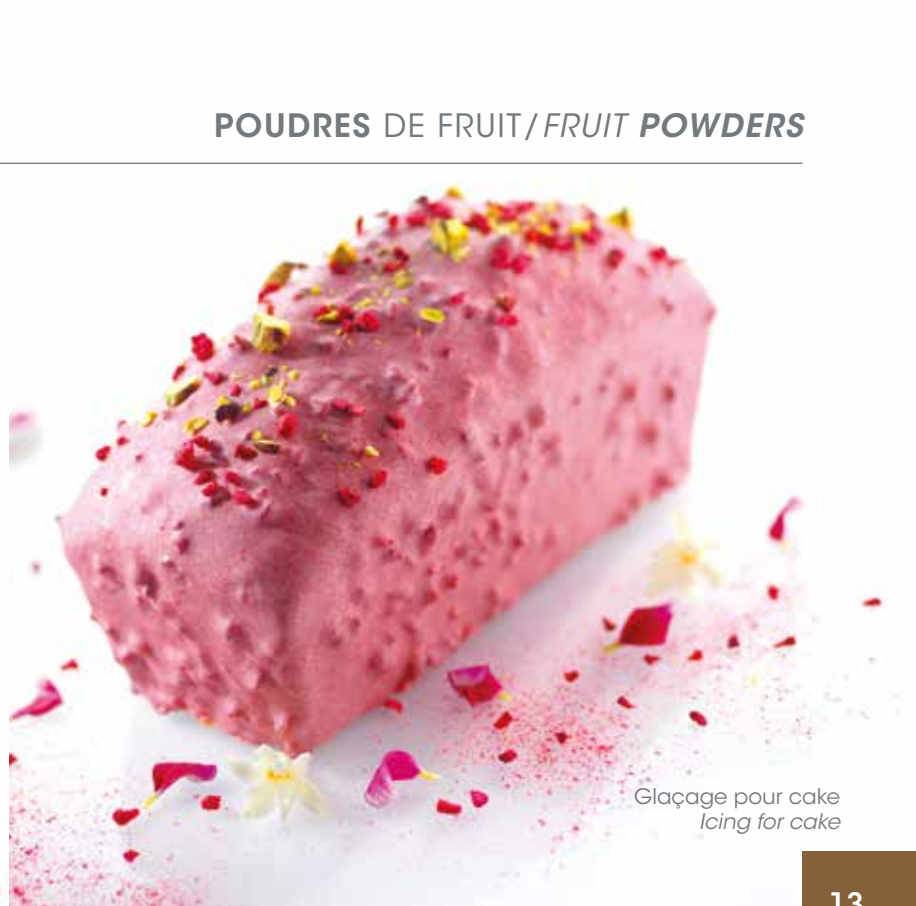
une variété d'exception
an outstanding variety

PURE
EMOTION





Glaçage
Glazing



Glaçage pour cake
Icing for cake



Crème glacée
Ice cream



Montages chocolat fruités
Fruity chocolate creations

Nos morceaux de fruit
pour agrémenter vos sucettes
Our fruit pieces to embellish your lollipops





Morceaux DE FRUIT FRUIT PIECES

De beaux morceaux de fruit à utiliser en inclusions, en décor, dans vos crèmes glacées, tablettes chocolat... Le goût et l'aspect du fruit préservés par une technologie unique, pour venir embellir, rehausser ou devenir l'élément clé de vos créations.

QUELQUES EXEMPLES DE MISE EN ŒUVRE

Barre de céréales (pour agrémenter vos mélanges de céréales), **Cake de voyage** (inclusion dans la pâte), **Sucettes** (pour décorer et ajouter du fruité à votre chocolat), **Bonbons** (à utiliser comme des pépites à parsemer)...

Lovely fruit pieces to be used in mixtures, decoration, in your ice creams, chocolate bars, etc. The taste and appearance of the fruit are preserved by a specialised technology, in order to embellish, enhance or be the highlight of your creations.

JUST A FEW IDEAS

Cereal bars (to decorate your cereal mixes), Moulded cakes and sponges (add directly to the dough), Chocolate lollipops (to decorate and add fruitiness to your chocolate), Candies/sweets (sprinkle on to add little nuggets of flavour)...



En décor
As decoration



À parsemer
To strew

16

Barre de céréale
Cereal bar



Pour vos mélanges de céréales
For your cereal mixtures



MORCEAUX 100% FRUIT

100% FRUIT PIECES

Faites votre choix parmi notre gamme de morceaux de fruits 100 % naturels.
Choose from our 100 % natural fruit pieces.



17



ASTUCE / TIP

Utiliser nos pépites de framboise en inclusion dans la pâte de vos gâteaux de voyage...
Add our raspberry chips to the dough of your moulded cakes and sponges ...



045005
Morceaux de fraise - 80 g
Strawberry pieces - 80 g



045006
Morceaux de framboise - 80 g
Raspberry pieces - 80 g



045007
Morceaux de figue verte - 80 g
Green fig pieces - 80 g

PURE
EMOTION

Nos décors finis
pour des entremets fruités
Our finished decorations
for fruity entremets...





Décors

PURE
EMOTION

FINIS

FINISHED DECORATIONS

Une feuille légère, une forme pure extrême,
un petit cœur tout simple : découvrez
une gamme de décors finis alliant
le chocolat et le goût délicat du fruit,
dans une variété de formes incontournables
ou originales... Marier un visuel parfait aux belles
couleurs tendres à la promesse 100% naturelle
du fruit, tel a été notre but en concevant cette
gamme de pures émotions à croquer...

*A thin leaf, a crisp delicate shape,
a simple little heart : discover a range
of finished decorations bringing
together chocolate and the delicate taste
of fruit in a variety of masterful or original
shapes. Our goal in creating this range
of edible Pure Emotion was to marry
beautiful tender colours with the promise
of 100% natural fruit.*

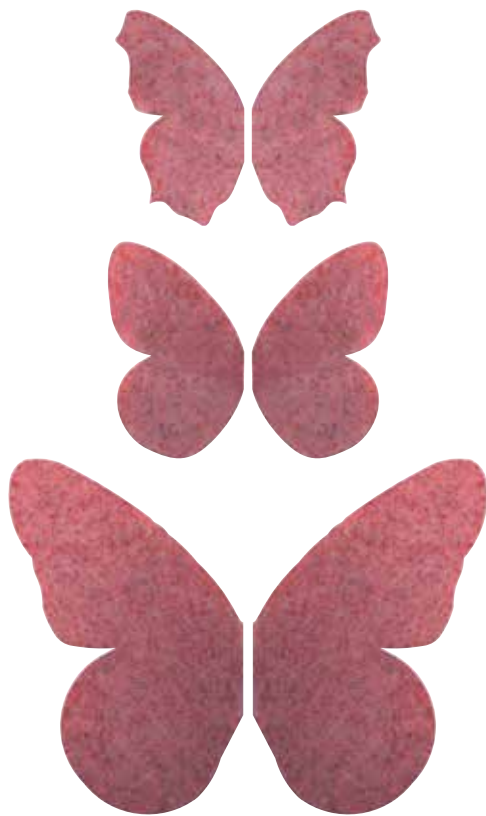


DÉCORS

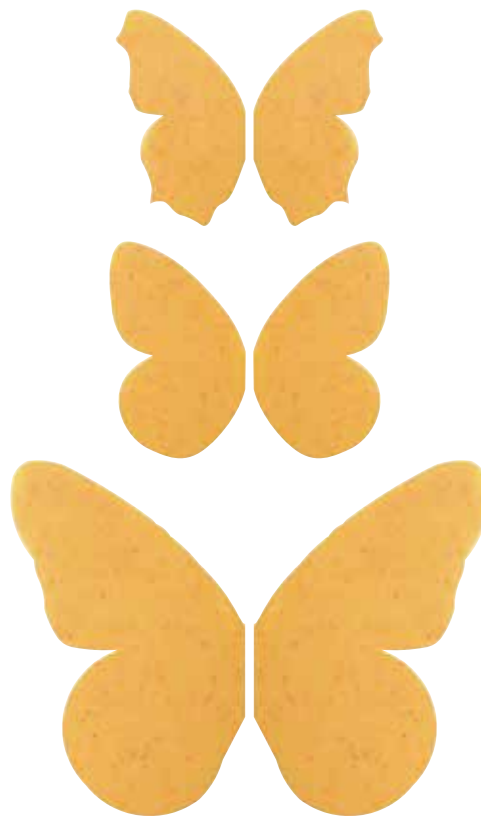
100 % CHOCOLAT & FRUIT/VÉGÉTAL

100 % CHOCOLATE & FRUIT/PLANT DECORATIONS

Faites votre choix parmi notre gamme de décors finis Pure Emotion.
Choose from our Pure Emotion finished decorations.



045016
220 Ailes pour 110 papillons Framboise - 220 Wings for 110 butterflies
Raspberry - 10 Designs - 2,9 x 5,3 cm - 3,8 x 2,4 cm



045017
220 Ailes pour 110 papillons Mangue - 220 Wings for 110 butterflies
Mango - 10 Designs - 2,9 x 5,3 cm - 3,8 x 2,4 cm



045018
220 Ailes pour 110 papillons Fraise - 220 Wings for 110 butterflies
Strawberry - 10 Designs - 2,9 x 5,3 cm - 3,8 x 2,4 cm





045022
360 Ronds Framboise - 360 Rounds Raspberry
3 Designs - ø 2 cm - 2,5 cm - 3 cm



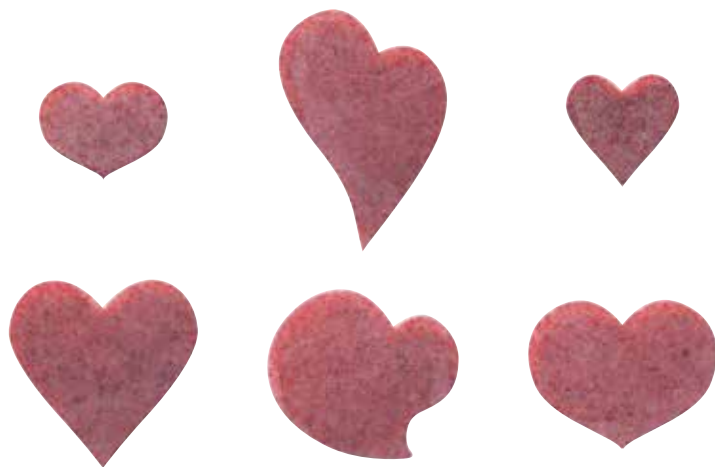
045023
360 Ronds Mangue - 360 Rounds Mango
3 Designs - ø 2 cm - 2,5 cm - 3 cm



045024
360 Ronds Germe d'orge - 360 Rounds Barley grass
3 Designs - ø 2 cm - 2,5 cm - 3 cm



045025
360 Ronds Fraise - 360 Rounds Strawberry
3 Designs - ø 2 cm - 2,5 cm - 3 cm



045019
360 Cœurs Framboise - 360 Hearts Raspberry
6 Designs - 2,5 x 2,5 cm - 2,5 x 2 cm - 1,5 x 1,5 cm - 1,7 x 1,3 cm - 2,5 x 2,4 cm - 2,3 x 3,1 cm



045020
360 Cœurs Fraise - 360 Hearts Strawberry
6 Designs - 2,5 x 2,5 cm - 2,5 x 2 cm - 1,5 x 1,5 cm - 1,7 x 1,3 cm - 2,5 x 2,4 cm - 2,3 x 3,1 cm





045035
160 Feuilles de ginkgo Germe d'orge - 160 ginkgo leaves Barley grass
5 x 1 cm



045021
225 Feuilles Germe d'orge - 225 Leaves Barley grass
1,3 x 3,5 cm



045034
400 Fleurs de cerisier Fraïse - 400 Cherry blossoms Strawberry
2 Designs - 2,2 x 2,1 cm



045026
135 Carrés Fraïse - 135 Squares Strawberry
4 x 4 cm



045027
135 Carrés Framboise - 135 Squares Raspberry
4 x 4 cm



045028
135 Carrés Mangue - 135 Squares Mango
4 x 4 cm



045029
135 Carrés Germe d'orge - 135 Squares Barley grass
4 x 4 cm



045030
135 Carrés Cassis - 135 Squares Blackcurrant
4 x 4 cm



045031
36 Ronds courbés Framboise - 36 curved rounds
Raspberry Ø 5 cm



045032
36 Ronds courbés Mangue - 36 curved rounds
Mango Ø 5 cm



045033
36 Ronds courbés Germe d'orge - 36 curved rounds
Barley grass Ø 5 cm

Nos beurres de cacao
pour vos bonbons chocolat
Our cocoa butters
for your chocolates...





Beurres DE CACAO

COCOA BUTTERS

Nous avons créé spécialement pour vous toute une gamme de beurres de cacao fruités, à base de beurre de cacao et de poudres de fruit/végétal, 100% naturels, sans colorants, à utiliser en velours au pistolet ou tels quels, pour colorer toutes vos créations naturellement. Utilisés en velours sur vos entremets, ces beurres de cacao **plus riches en fruits et en fibres** qu'un beurre de cacao classique (jusqu'à 30%) sont **donc moins cassants, et apportent plus d'élasticité** pour des créations au visuel et à la tenue **parfaits**. Ils apportent également une touche fruitée au goût, un vrai plus **par rapport à un beurre de cacao classique**.

QUELQUES EXEMPLES DE MISE EN ŒUVRE

Coloration directe au pinceau, en **pulvérisation** (aérographe, pistolet,...) pour colorer votre **chocolat**, pour teinter vos **crèmes**, etc.

*We've created a range of fruity cocoa butters especially for you, made from cocoa butter and freeze-dried fruit/plant powders, 100% natural, without colourings; to make a velvet effect using a spray gun or just as they are to naturally add colour to all your creations. Used in velvet on your entremets, these cocoa butters **richer in fruit and fiber** than a classic cocoa butter (up to 30%) are **therefore less brittle, and bring more elasticity for creations with perfect visual and holding**. They also bring a touch of fruity taste, a real plus to a classic cocoa butter.*

JUST A FEW IDEAS

With a brush, with a spray (gun, airbrush ...) in order to colour your **chocolate**, to tint your **creams**...



BEURRES 100% FRUIT/VÉGÉTAL

100% FRUIT/PLANT BUTTERS



045008
Beurre de cacao Fraise - 200 g
Cocoa butter Strawberry - 200 g



045009
Beurre de cacao Framboise - 200 g
Cocoa butter Raspberry - 200 g



045010
Beurre de cacao Cassis - 200 g
Cocoa butter Blackcurrant - 200 g



045011
Beurre de cacao Mangue - 200 g
Cocoa butter Mango - 200 g



045012
Beurre de cacao Germe d'Orge - 200 g
Cocoa butter Barley grass - 200 g



045013
Beurre de cacao Cacao brun - 200 g
Cocoa butter Brown cocoa - 200 g



045014
Beurre de cacao Cacao ambré - 200 g
Cocoa butter Amber cocoa - 200 g



045015
Beurre de cacao Cacao noir - 200 g
Cocoa butter Black cocoa - 200 g





Nos

PURE
EMOTION

**RECETTES
& ASTUCES**

OUR RECIPES & TIPS



Nos astuces / Our tips

32

ASTUCE N°1 / TIP N°1

Pour des créations avec un équilibre des saveurs entre le chocolat blanc et le fruit nous vous recommandons de mettre 5% de poudre de fruit lyophilisé dans votre couverture. Notez que l'utilisation des poudres de fruit dans du chocolat lait ou blanc caramélisé, et a fortiori noir, induit une nuance colorée plus subtile qu'avec du chocolat blanc, tout en gardant l'intensité des saveurs. *To make creations with a harmonious balance of flavors between white chocolate and fruit we recommend adding 5% freeze-dried fruit powder to your covering chocolate. Please note that the use of fruit powders in milk chocolate, white caramelized chocolate, and fortiori dark chocolate, creates a more subtle color shade than with white chocolate, all the while maintaining the intensity of the flavors.*

ASTUCE N°2 / TIP N°2

Comment utiliser la poudre de fruit lyophilisé dans le chocolat ?

Il suffit de mettre la poudre dans le chocolat tempéré. Elle ne perturbe pas le tempérage et se met en œuvre

comme si vous incorporiez un colorant en poudre. **How to use freeze-dried fruit powder in chocolate ?** *Just add the powder to the tempered chocolate. It does not inhibit tempering and will mix in like any powdered dye or food colouring.*

ASTUCE N°3 / TIP N°3

Comment utiliser la poudre de fruit lyophilisé dans les autres applications ?

Mélangez la poudre avec une part de sucre en poudre de la recette afin de faciliter sa dispersion dans la masse. **How to use freeze-dried fruit powder in other applications ?** *Mix the powder with a portion of the powdered sugar from the recipe to facilitate its dispersion in the mix.*

ASTUCE N°4 / TIP N°4

Comment utiliser les beurres de cacao Pure Emotion ?

C'est exactement la même utilisation qu'un beurre de cacao standard.

How to use Pure Emotion cocoa butter ? *It's exactly the same as standard cocoa butter.*

CONSEILS D'UTILISATION

ADVICE FOR USE

Après avoir mis de la poudre de fruit lyophilisé dans son chocolat, peut-on encore le nommer chocolat ? Selon la législation européenne, vous pouvez appeler votre création chocolat au fruit si vous n'intégrez pas plus de 40% d'équivalent fruit frais dans votre couverture.

Voici un tableau simple présentant la quantité maximum de poudre que vous pouvez mettre dans 1kg de chocolat et notre recommandation.

À titre indicatif, pour 1kg de chocolat <i>As a guideline: for 1kg of chocolate</i>		
Poudre <i>Powder</i>	Recommandation PCB (5% de poudre) <i>PCB recommendation (5% of powder)</i>	Limite légale* <i>legal limit*</i>
Fraise <i>Strawberry</i>	50 g	70 g
Framboise <i>Raspberry</i>	50 g	121,4 g
Cassis <i>Blackcurrant</i>	50 g	166,7 g
Mangue <i>Mango</i>	50 g	111,4 g
Germe d'Orge <i>Barley grass</i>	50 g	83,4 g

* Dosage maximal autorisé par la réglementation européenne dans le cas où seule la poudre de fruit en question est ajoutée au chocolat. Tout autre ingrédient incorporé au chocolat devra ainsi être comptabilisé en plus de la poudre de fruit dans le calcul du dosage maximal autorisé.

* *Maximum dosage allowed by European regulations in the case where only the fruit powder in question is added to chocolate. Any other ingredient added to the chocolate must be counted in addition to the fruit powder in the calculation of the maximum permitted dosage.*

After putting freeze-dried fruit powder in your chocolate, can we still call it chocolate?

According to European legislation, you can call it your fruit-chocolate creation if you do not include more than 40% fresh fruit in your covering chocolate.

Here is a simple chart showing the maximum amount of powder you can add to 1kg of chocolate and our recommendations for best results.





GUIMAUVE FRAMBOISE

Etienne Leroy

Champion du Monde de Pâtisserie

34

INGRÉDIENTS

■ Gélatine poudre	26 g
■ Purée de framboise 1	48 g
■ Sucre semoule	297 g
■ Trimoline 1	100 g
■ Purée de framboise 2	198 g
■ Eau	124 g
■ Trimoline 2	247 g
■ Poudre de framboise Pure Emotion	100 g
■ Morceaux de framboise Pure Emotion	104 g
Poids total	1040 g

PROCÉDÉ

Hydrater la gélatine poudre avec la purée de framboise 1.
Cuire le sucre, l'eau et la trimoline 1 à 110°C.
Ajouter la masse gélatine et verser sur la trimoline.
Ajouter la purée de Framboise 2
et la poudre de framboise Pure Emotion.
Monter. Ajouter à la Maryse les morceaux
de framboise Pure Emotion. Cadrer.
Détailler à la guitare et enrober d'un mélange dextrose
et poudre de fruit. (60% dextrose et 40% poudre de fruit).

RASPBERRY MARSHMALLOWS

Etienne Leroy

Pastry World Champion

INGREDIENTS

■ Gelatin powder	26 g
■ Raspberry purée 1	48 g
■ Caster sugar	297 g
■ Trimoline 1	100 g
■ Raspberry purée 2	198 g
■ Water	124 g
■ Trimoline 2	247 g
■ Raspberry powder Pure Emotion	100 g
■ Raspberry pieces Pure Emotion	104 g
Total weight	1040 g

PROCESS

Mix the gelatin powder with the raspberry purée 1.
Cook sugar, water and trimoline 1 at 110 °C.
Add the gelatin and pour over the trimoline.
Add raspberry purée 2 and the raspberry
powder Pure Emotion. Whip.
Add the raspberry pieces Pure Emotion
and mix with a spatula. Leave to set in a mould.
Cut on a guitar cutter and coat with a mixture of dextrose
and fruit powder. (60% dextrose and 40% fruit powder).



TARTE PISTACHE FRAMBOISE & POMELOS

Etienne Leroy

Champion du Monde de Pâtisserie

BISCUIT MOELLEUX PISTACHE

■ Pâte d'amande	326 g
■ Œufs entiers	228 g
■ Farine	26 g
■ Sel	2 g
■ Féculé de pomme de terre	26 g
■ Beurre fondu	26 g
■ Pâte de pistache	140 g
■ Morceaux de framboise Pure Emotion	70 g
Poids total	844 g
Poids pour 1 cadre 40x30	670 g

PROCÉDÉ

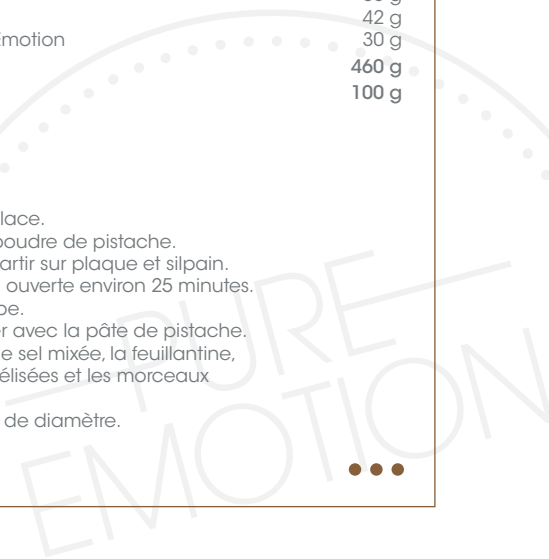
Au robot coupe, détendre la pâte d'amande en ajoutant graduellement les œufs.
Mixer pour chauffer légèrement la masse (40°C).
Émulsionner au fouet.
Ajouter les poudres tamisées et finir par le beurre fondu chaud avec la pâte de pistache.
Ajouter les morceaux de framboise Pure Emotion.
Étaler en flexipat 40 x 30.
Cuire à 175°C/14 minutes en four ventilé.
Détailler des disques de 10 cm de diamètre.
Réserver pour le montage.

CROUSTILLANT PISTACHE

■ Beurre	56 g
■ Sucre glace	56 g
■ Féculé	14 g
■ Maïzena	56 g
■ Poudre de pistache	36 g
■ Fleur de sel	1,2 g
■ Feuillantine	51 g
■ Couverture blanche	68 g
■ Pâte de pistache	50 g
■ Pistaches caramélisées	42 g
■ Morceaux de framboise Pure Emotion	30 g
Poids total	460 g
Poids par insert diam 14	100 g

PROCÉDÉ

Crémer le beurre avec le sucre glace.
Ajouter la féculé, la maïzena, la poudre de pistache.
Arrêter à l'état de crumble et répartir sur plaque et silpain.
Cuire au four ventilé à 150 °C clé ouverte environ 25 minutes.
Refroidir puis mixer au robot coupe.
Fondre la couverture et mélanger avec la pâte de pistache.
Mélanger le sablé mixé, la fleur de sel mixée, la feuillantine, les pistaches concassées caramélisées et les morceaux de framboise Pure Emotion.
Tasser dans les cercles de 14 cm de diamètre.
Surgeler.



CRÈME MASCARPONE PISTACHE

■ Lait	109 g
■ Crème	337 g
■ Gousses de vanille	1/2 pièce
■ Sucre semoule	49 g
■ Poudre à crème	7,5 g
■ Jaunes d'œufs	90 g
■ Masse gélatine	50 g
■ Mascarpone	337 g
■ Pâte de pistache	100 g
Poids total	1079 g

PROCÉDÉ

Chauffer la crème et le lait. Infuser la vanille fendue et grattée. Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre semoule et la poudre à crème. Cuire avec le lait et la crème à ébullition. Ajouter la masse gélatine et verser sur le mascarpone et la pâte de pistache. Mixer et refroidir à 4°C. Le lendemain émulsionner au fouet. Étaler sur le sablé reconstitué pistache. Surgeler. Démouler en chauffant légèrement le cercle. Floquer velours vert avec le beurre de cacao Germe d'orge.

CHANTILLY MASCARPONE AU PAMPLEMOUSSE

■ Crème liquide	547 g
■ Cassonade	82 g
■ Masse gélatine	43 g
■ Mascarpone	270 g
■ Zestes de pomelos	1 pièce
■ Zeste de citron jaune	1/2 pièce
Poids total	942 g

PROCÉDÉ

Chauffer 1/2 de la crème liquide avec les sucres et les zestes. Infuser 10 minutes et chinoiser. Ajouter la masse gélatine et verser sur le mascarpone, la deuxième partie de crème liquide. Réserver au réfrigérateur. Réaliser cette crème minimum 12 heures à l'avance. Lors du montage, monter comme une chantilly.

CONFIT DE FRAMBOISES

■ Purée de Framboises	192 g
■ Morceaux de framboise Pure Emotion	95 g
■ Sucre inverti	58 g
■ Sucre semoule	19 g
■ Pectine NH	6,5 g
■ Masse gélatine	26 g
■ Jus de Yuzu	5 g
■ Alcool de framboise	10 g
Poids total	412 g
Poids par insert de 140 mm	100 g

PROCÉDÉ

Chauffer dans une casserole la purée de framboises avec les morceaux de framboise Pure Emotion et le sucre inverti. Ajouter le sucre semoule et la pectine NH. Cuire à ébullition une minute. Ajouter la masse gélatine, le jus de yuzu et l'alcool de framboise.

FINITION

Floquer les fonds de croustillant et crème mascarpone pistache avec le beurre de cacao Germe d'orge. Déposer par-dessus le disque de biscuit pistache aux morceaux de framboise Pure Emotion. Déposer sur le pourtour des framboises fraîches. Pocher sur le biscuit le confit de framboise. Pocher la crème chantilly pomelos avec une douille Saint Honoré. Décorer de morceaux de framboise Pure Emotion et de pistaches concassées.

RASPBERRY POMELOS & PISTACHIO TART

Etienne Leroy

Pastry World Champion

MOIST PISTACHIO SPONGE

■ Almond paste	326 g
■ Whole eggs	228 g
■ Flour	26 g
■ Salt	2 g
■ Potato starch	26 g
■ Melted butter	26 g
■ Pistachio paste	140 g
■ Raspberry pieces Pure Emotion	70 g
Total weight	844 g
Weight for 1 frame 40x30	670 g

PROCESS

Soften the marzipan with a mixer and gradually add the eggs. Heat the mixture lightly (40 ° C) & Emulsify with a whisk. Add the sieved powdered ingredients and finish with hot melted butter & the pistachio paste. Add the raspberry pieces Pure Emotion. Spread over a 40 x 30 flexipat sheet Bake at 175 ° C /

14 minutes in a fan oven.
Cut into 10 cm diameter discs.
Set aside for assembly later.

PISTACHIO CRISP

■ Butter	56 g
■ Icing sugar	56 g
■ Starch	14 g
■ Maizena cornflour (or similar)	56 g
■ Pistachio powder	36 g
■ Fleur de sel (sea salt)	1,2 g
■ Praline wafer crisp (Feuillantine)	51 g
■ White covering chocolate	68 g
■ Pistachio paste	50 g
■ Caramelized Pistachio	42 g
■ Raspberry pieces Pure Emotion	30 g
Total weight	460 g
Weight per diam 14 cm insert.	100 g

PROCESS

Cream the butter with the icing sugar.
Add the starch, cornflour & pistachio powder.
When you get a nice crumble texture, spread over your silpain sheet and place on an oven tray.
Bake in the oven at 150 °C (vent open) about 25 minutes.
Cool and mix in a blender. Melt the covering chocolate and mix with the pistachio paste.
Mix the blended shortbread, the blended fleur de sel, the feuillantine (praline wafer crisp), the caramelized crushed pistachios and the raspberry pieces Pure Emotion together.
Add to diameter 14 cm circles. Freeze.

PISTACHIO MASCARPONE CREAM

■ Milk	109 g
■ Cream	337 g
■ Vanilla pods	1/2 pièce
■ Caster sugar	49 g
■ Powdered Cream	7,5 g
■ Egg yolks	90 g
■ Gelatin	50 g
■ Mascarpone	337 g
■ Pistachio paste	100 g
Total weight	1079 g

PROCESS

Warm up the cream and the milk.
Infuse the cracked and scraped vanilla pods.
Blanch the egg yolks with the caster sugar and the powdered cream. Bring the milk and cream to a boil.
Add the gelatin and pour over the mascarpone and pistachio paste. Blend and cool to 4 °C.
The next day emulsify with a whisk.

Spread over the reconstituted pistachio shortbread. Freeze.
Unmold by lightly heating the circle mould.
Flock with cocoa butter Barley Grass Pure Emotion to obtain a green velvet effect.

MASCARPONE CHANTILLY WITH GRAPEFRUIT

■ Pouring cream	547 g
■ Brown sugar	82 g
■ Gelatin	43 g
■ Mascarpone	270 g
■ Pomelos zest	1 pomelos
■ Lemon Zest	½ a lemon
Total weight	942 g

PROCESS

Heat ½ of the cream with the sugars and zests.
Leave Infuse 10 minutes and strain.
Add the gelatin and pour the other half of the cream over the mascarpone. Leave to cool.
Make this cream at least 12 hours in advance.
To finish, use whipped.

RASPBERRY CONFIT

■ Raspberries purée	192 g
■ Raspberry pieces Pure Emotion	95 g
■ Inverted sugar	58 g
■ Caster sugar	19 g
■ NH pectin	6,5 g
■ Gelatin	26 g
■ Yuzu juice	5 g
■ Raspberry spirit	10 g
Total weight	412 g
Weight per 140 mm insert	100 g

PROCESS

Heat the raspberry purée, the raspberry pieces Pure Emotion and inverted sugar in a pan. Add the caster sugar and the NH pectin. Boil for one minute.
Add the gelatin, the yuzu juice and the raspberry alcohol.

FINISHING

Flock the crispy base and pistachio mascarpone cream with natural green cocoa butter.
Place over the pistachio and raspberry chip disc.
Place fresh raspberries around the edge.
Poach on the biscuit with raspberry confit.
Pipe on the whipped cream pomelos with a Saint Honoré nozzle.
Garnish with dehydrated raspberry chips and crushed pistachios.



PLOUGASTEL

Vincent Guerlais

38

Pour 20 tartelettes

PÂTE SUCRÉE FRAISE

■ Beurre laitier	113 g
■ Fleur de sel	1 g
■ Sucre glace	85 g
■ Amandes poudre	10 g
■ Poudre de fraise Pure Emotion	20 g
■ Cœufs entiers	47 g
■ Farine	220 g

PROCÉDÉ

Mélanger le beurre pommade, sel, sucre glace, poudre d'amandes et poudre de fraise Pure Emotion puis ajouter les œufs. Ajouter la farine sans corser la pâte. Réserver 2 heures au froid. Étaler en 3 mm d'épaisseur puis foncer des cercles de 7 cm de diamètre. Cuire à 180°C 7/10 min.

CRÈME CHEESE

■ Crème 35% MG	145 g
■ Sucre cristal	85 g
■ Cœufs entiers	85 g
■ Fromage frais PHILADELPHIA	285 g
■ QS zestes citron vert non traité	

PROCÉDÉ

Mélanger la crème avec le sucre puis ajouter les œufs, les zestes et le fromage frais. Couler 30 g de crème cheese dans les fonds

de tarte cuits puis cuire au four à 95 °C pendant 25 minutes puis refroidir.

CHANTILLY FRAISE

■ Crème 35% MG	300 g
■ Mascarpone	100 g
■ Sucre	40 g
■ Poudre de fraise Pure Emotion	40 g

PROCÉDÉ

Mélanger la poudre de fraise Pure Emotion avec la crème et le sucre, ajouter le mascarpone puis monter en chantilly.

MONTAGE

Disposer des moitiés de fraises fraîches en couronne autour de la tarte puis pocher une rosace de crème chantilly fraise.

FINITION MERINGUE MORCEAUX DE FRAISE PURE EMOTION

■ Sucre	300 g
■ Blancs d'œufs	150 g
■ QS Morceaux de fraise Pure Emotion	

PROCÉDÉ

Monter les blancs avec le sucre puis dresser sur SILPAT des « boudins fins » avec une douille N°6 puis parsemer de morceaux de fraise Pure Emotion. Cuire au four 1H30 à 90°C puis décorer les tartelettes.

PLOUGASTEL

Vincent Guerlais

For 20 tarts

STRAWBERRY SUGAR-DOUGH

■ Butter	113 g
■ Fleur de sel (sea salt)	1 g
■ Icing sugar	85 g
■ Almond powder	10 g
■ Strawberry powder Pure Emotion	20 g
■ Whole eggs	47 g
■ Flour	220 g

PROCESS

Soften the butter then mix with the salt, icing sugar, almond powder and strawberry powder then add the eggs. Add the flour (don't knead the dough) then leave to cool for 2 hours in the refrigerator. Roll out your dough (roughly 3 mm thick) then cut out 7 cm diameter circles. Bake at 180 ° C 7/10 min.

CREAM CHEESE

■ Cream (35% fat)	145 g
■ Crystal sugar	85 g
■ Whole eggs	85 g
■ Philadelphia cream cheese	285 g
■ Organic lime zest (as needed)	

PROCESS

Mix the cream with the sugar and add the eggs, zest and cream cheese. Pour 30 g of cream cheese into the cooked tart shell and bake at 95 ° C for 25 minutes then cool.

STRAWBERRY WHIPPED CREAM

■ Cream (35% fat)	300 g
■ Mascarpone cheese	100 g
■ Sugar	40 g
■ Strawberry powder Pure Emotion	40 g

PROCESS

Mix the strawberry powder Pure Emotion with the cream and sugar, add the mascarpone cheese then whip cream until thick.

ASSEMBLY

Add halves of fresh strawberries around the tart and pipe out a rose-swirl of whipped cream.

MERINGUE & STRAWBERRY PIECES PURE EMOTION FINISH

■ Sugar	300 g
■ Egg whites	150 g
■ Strawberry pieces Pure Emotion (as needed)	

PROCESS

Beat the egg whites with the sugar and pipe into "thin fingers" on a SILPAT sheet with a N ° 6 nozzle and sprinkle with strawberries. Bake 1H30 at 90 ° C and then decorate the tartlets as desired.

MERCI À **ETIENNE LEROY,**
LILIAN BONNEFOI & VINCENT GUERLAIS

pour leur finesse et leur élégance,
pour la douceur et la poésie
qui empreignent leurs créations
merveilleuses illustrations
de cette nouvelle gamme...

Nous espérons qu'elle provoquera
de pures émotions, autant que nous
avons eu de plaisir à l'imaginer pour vous...

OUR THANKS TO **ETIENNE LEROY,**
LILIAN BONNEFOI & VINCENT GUERLAIS

*for their finesse and elegance,
for the sweetness and poetry which mark
their creations; marvellous illustrations
of this new range.*

*We hope it will evoke Pure Emotion,
as much as we have had designing
this range for you.*



PCB CREATION

Manufacture d'émotions

1 RUE DE HOLLANDE • CS 60067
67232 BENFELD CEDEX • FRANCE
Tél. 33 (0)3 88 587 333 • Fax. 33 (0)3 88 587 334
Service Export / Export Dpt: 33 (0)3 88 587 336
Service Comptabilité / Accounting Dpt: 33 (0)3 88 587 338
pcb.creation@pcb-creation.fr • www.pcb-creation.com

