

# vision

## Hors Série Pâques



### TENDANCE

Ces aliments qui redonnent le sourire

### PRODUITS

Starfruit  
& Pralicrac Graines

### RECETTES

10 nouvelles recettes inspirantes & originales

# | ÉDITO |

## PÂQUES

### À Pâques, laissez parler votre créativité

C'est le retour du printemps, de la lumière et de la couleur. Pour tout le monde, l'approche de la période de Pâques est synonyme de joie et de gourmandise, de moments de partage en famille ou entre amis. Mais c'est aussi et surtout, avec Noël, la période de l'année où douceurs et friandises sont les plus largement consommées. Un instant suspendu où tous les écarts sont permis !

C'est également, pour les artisans, une période de très forte créativité. L'occasion de se dépasser et de proposer des recettes inédites. Entre la tradition des œufs, des poules et autres figurines en chocolat, toutes les excuses sont bonnes pour se lâcher et laisser libre cours à son imagination afin de proposer des réalisations aussi audacieuses que délicieuses.

Dans ce hors-série spécial Pâques, nous avons souhaité vous présenter de nouveaux produits, toujours plus en accord avec les tendances culinaires du moment. Des aliments, sains, simples et originaux à la fois pour vous permettre d'offrir à vos clients des créations ludiques et colorées, faisant la part belle aux fruits secs, graines et fruits.

Qui a dit que santé ne pouvait pas rimer avec plaisir ?



Puratos - service marketing  
communication

Rédaction : Mathilde Sallé de Chou

Photographie : Mathieu Moreau

Direction artistique : agence  
Conceptory

Création graphique : Karl Lanjri

# SOMMAIRE

## TENDANCE

CES ALIMENTS QUI  
REDONNENT LE SOURIRE — P4



## ZOOM PRODUITS

STARFRUIT — P6



PRALICRAC GRAINES — P19



## RECETTES

SONGE PRINTANIER — P7



NID DE PÂQUES — P8

LES LAPINS CUBIQUES — P10

ŒUF ZÈBRE — P12

LES POULETTES FLEURIES — P14

LA CABOTTE — P15



LE KOALA — P16

LE MOUTON FRAISE — P18

PETITS ŒUFS FRAIS — P20

RAINBOW — P22

# | TENDANCE |

## CES ALIMENTS QUI REDONNENT **LE SOURIRE**

**“ QUE TON ALIMENT SOIT TON MÉDICAMENT ”,  
HIPPOCRATE**

Aux vues des préoccupations actuelles des consommateurs, l'alimentation de demain se devra d'être saine, équilibrée mais toujours aussi créative, gourmande et réconfortante.

L'évolution des comportements alimentaires du grand public dessine une tendance forte : le désir de reconnecter santé et alimentation. Cela passe tout d'abord par la consommation de produits plus naturels et moins transformés. Pour les marques et commerçants, c'est un nouveau contrat de confiance qui se dessine avec le consommateur, basé sur une volonté de lui offrir ce qu'il y a de meilleur pour lui.

Et quoi de mieux que des produits naturels, sans additifs, sans conservateurs et peu sucrés ? Pas question pour autant de faire l'impasse sur le plaisir puisque, selon un sondage Harris Interactive pour Deliveroo, la nourriture est source de réconfort pour huit Français sur dix. En effet, pour combattre la morosité et les baisses de moral, nombreux sont ceux qui se tournent vers un bon repas ou une friandise. Et, parmi les aliments champions de l'anti-déprime se trouve le chocolat !

Trois carrés de chocolat noir suffisent pour faire le plein de protéines anti-oxydantes au rôle anti-stress et psycho-stimulant. Un concentré de magnésium, bon pour le corps autant que

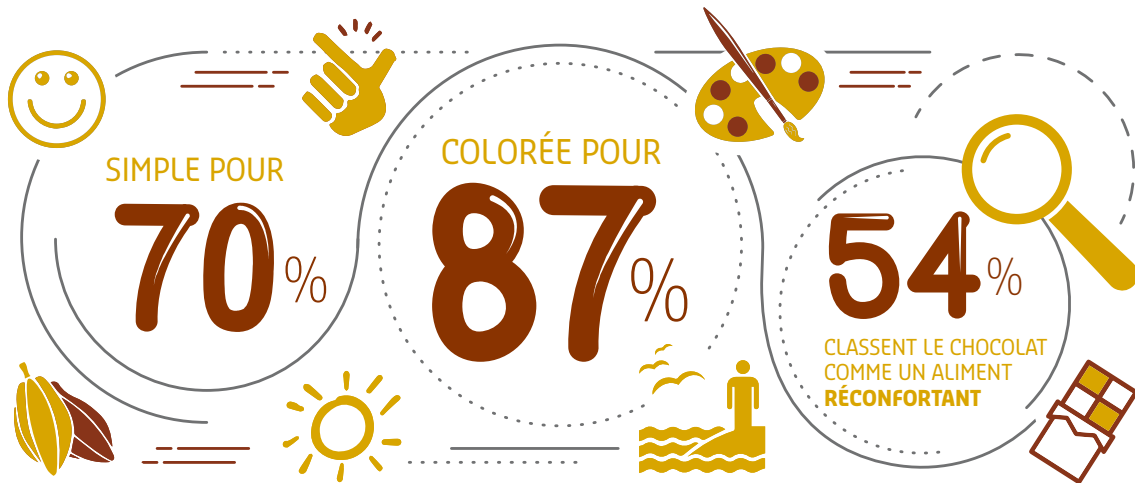
pour l'esprit, et qui remplit à merveille son rôle d'allier "réconfort". Savez-vous quel autre "super-aliment" contient du magnésium en grande quantité ? Les fruits à coque bien sûr !



Amandes, noix, noisettes, chocolat... Voilà une liste d'ingrédients excellente pour le moral et la santé avec lesquels vous allez adorer travailler à Pâques.

## POUR LES FRANÇAIS

CETTE NOURRITURE **RÉCONFORTANTE** DOIT ÊTRE :



Sondage Harris Interactive pour Deliveroo

## PÂQUES : LES CHIFFRES CLÉ

Le nombre d'acte d'achat est de **1,7** pendant la campagne de Pâques

**48%** des produits en chocolat sont vendus durant la semaine de Pâques.

Le volume moyen acheté est de **900g**

**18€** C'est le montant moyen des dépenses de chocolat de Pâques

Source : Nielsen, IRI et Kantar

# | ZOOM PRODUIT |

## STARFRUIT

Avec Starfruit, PatisFrance souhaite vous accompagner sur les chemins de la nature en apportant fraîcheur et légèreté à vos recettes.

Plus nature que nature, Starfruit, c'est une purée, sans additifs, conservateurs ni colorant, composée à 90% de fruits pour seulement 10% de sucre cristallin. Pour assurer un niveau gustatif exceptionnel, nous sélectionnons les meilleurs fruits, portant une attention particulière aux variétés autant qu'aux terroirs. Des fruits cueillis à parfaite maturité afin d'en extraire la saveur la plus intense. Enfin, dans notre volonté de vous proposer des produits les plus sains possible, nous avons élaboré, spécifiquement pour ce produit, un traitement thermique qui permet de garantir une durée de vie d'un an au produit, sans ajout de conservateurs.

### LES PLUS :

- Packaging fonctionnel
- Stockage simple du produit, au frais ou à température ambiante (+15°C maximum)
- Gamme large de 19 parfums
- Multiples applications en pâtisserie : verrines, bavarois, mousses, cocktails, smoothies...

### CARACTÉRISTIQUES :

- Disponible en poche de 1 kg
- Date de durabilité minimale de 12 mois.





# SONGE PRINTANIER

Par Gregory Geffard  
Quantité pour 3 tartes de 18 cm

## PÂTE SUCRÉE (200 G PAR FOND)

Farine	500 g
Poudre d'Amande PatisFrance	100 g
Sucre semoule	250 g
Beurre	250 g
Œufs	100 g
Sel	8 g

Réaliser une pâte sucrée en mélangeant les ingrédients sans donner de force. Mettre au frais. Étaler à 3 mm et fonder des cercles de 18 cm.

## CRÈME D'AMANDE (90 G PAR FOND)

Beurre	80 g
Sucre	80 g
Poudre d'Amandes PatisFrance	80 g
Œufs	80 g
Farine	25 g
Puratos Classic Vanille	5 g

Foisonner l'ensemble des ingrédients au batteur. Pocher ensuite 90 g de crème dans chaque fond de tarte. Précuire à 170°C pendant 14 minutes environ.

## COMPOTÉE DE CERISES NOIRES (160 G PAR FOND)

1 Puratos Topfil Cerise Noire 500 g  
Étaler 160 g de compotée sur la crème d'amande. Finir la cuisson à 170°C pendant 15 minutes environ.

## CRÈME BRULÉE À LA PISTACHE (280 G PAR INSERT DE 14 CM)

Lait	250 g
Patiscrem PatisFrance	300 g
Sucre	100 g
Jaune	160 g
Pralirex Pistache PatisFrance	50 g

Mélanger les ingrédients ensemble et mixer. Couler dans 3 cercles de 14 cm. Cuire au four ventilé à 110°C pendant 25 minutes environ.

## CRUMBLE PISTACHE

Beurre froid	80 g
Sucre	80 g
Poudre de Pistache PatisFrance	80 g
Pistaches Hachées PatisFrance	80 g
Farine	50 g
Fleur de sel	2 g

Mélanger l'ensemble des ingrédients délicatement jusqu'à l'obtention d'un crumble. Modeler le crumble en petits galets. Cuire à 160°C pendant 15 minutes environ.

## MONTAGE ET FINITIONS

- Glacer en neutre et déposer l'insert crème brûlée au centre de la tarte refroidie.
- Déposer tout autour les petits galets de crumble.
- Décorer avec une branche de cerisier réalisée en chocolat et quelques fruits frais.





# NID DE PÂQUES

Par Mathias Gautron

Quantité pour 3 entremets de 18 cm de diamètre

## BISCUIT AMANDE-COCO (250 G)

Sucre semoule	155 g
Poudre d'amande PatisFrance	150 g
Coco en poudre PatisFrance	40 g
Farine tamisée	50 g
Œufs	120 g
Jaunes d'œufs	45 g
Beurre	95 g
Blanc d'œufs	75 g
Sucre semoule	75 g
Zestes d'orange et jus	1
Zestes de citron et jus	1

Mélanger les 6 premiers ingrédients et finir cet appareil en ajoutant le beurre fondu et les zestes. Monter les blancs en neige avec le sucre.

Mélanger les deux appareils et couler dans des cercles de 18 cm de diamètre.

Cuire pendant 20 minutes à 170°C et ajouter une plaque sur le dessus à mi-cuisson

A la sortie du four, imbiber le jus des agrumes.

Congeler le reste de biscuit et le passer au crible.

Laisser sécher au four à 60°C pendant 2 heures.

## CROUSTILLANT FRAMBOISE (100 G PAR INSERT)

Pralicrac Framboise PatisFrance	300 g
---------------------------------	-------

Tempérer à 28°C et étaler le Pralicrac Framboise sur le biscuit

## CONFIT DE FRAMBOISE (160 G)

Starfruit Framboise PatisFrance	230 g
Starfruit Citron PatisFrance	40 g
Sucre Cassonade	60 g
Pectine NH	100 g
Grand Marnier®	45 g

Chauffer les purées de fruits à 40°C puis ajouter le sucre et la pectine en pluie. Donner un bouillon et réserver. Une fois refroidi, mixer avec un mixeur plongeant puis ajouter le Grand Marnier®.

Dresser 160 g sur un biscuit.

## MOUSSE CHOCOLAT BLANC VANILLE ET ZESTES D'ORANGE

Patiscrem PatisFrance	195 g
Puratos Classic Vanille	20 g
Zestes d'orange	1 piece
Gelée Dessert PatisFrance	30 g
Belcolade Blanc Selection 28%	150 g
Patiscrem PatisFrance montée	350 g

Chauffer la crème à 60°C avec le Classic et les zestes. Chinoiser. Ajouter la Gelée Dessert et le chocolat blanc. À 32°C, incorporer la crème montée

## GLAÇAGE ROUGE

Miroir Plus Chocolat Blanc PatisFrance	500 g
Puratos Glassage Miroir Neutre	100 g
Colorant rouge hydrosoluble	1 g

Diluer le colorant rouge dans 2 gouttes d'eau.

Chauffer les deux ingrédients à 40°C, ajouter le colorant et émulsionner.

Puis glacer l'extérieur de l'entremets à la poche.

## GLAÇAGE BLANC

Miroir Plus Chocolat Blanc PatisFrance	500 g
Puratos Glassage Miroir Neutre	100 g

Chauffer les deux ingrédients à 40°C et émulsionner.

Puis glacer l'extérieur de l'entremets à la poche.

## PULVÉRISATION CHOCOLAT ROUGE

Belcolade Blanc Selection 28%	50 g
Belcolade Beurre de Cacao	50 g
Colorant rouge liposoluble	3 g

Chauffer les deux ingrédients à 40°C et ajouter le colorant puis émulsionner.

## MONTAGE ET FINITIONS

- Dans un cercle de diamètre 18 cm, faire le montage à l'envers.
- Couler la mousse chocolat blanc déposer le premier insert confit et le biscuit.
- Rajouter un peu de mousse et déposer le Croustillant Framboise puis le second biscuit. Surgeler.
- Glacer avec le glaçage rouge à la poche en prenant soin de mettre un cercle de 14 cm au centre afin de pouvoir glacer l'intérieur du cercle avec le glaçage chocolat blanc.
- Déposer le biscuit autour du gâteau et pulvériser le Chocolat Rouge.
- Réaliser des fines bandes de chocolat blanc à l'aide d'un peigne pour réaliser un nid et des plumes.

# LES LAPINS CUBIQUES

Par Mathias Gautron

## TABLETTE (BASE DE L'ŒUF) MOULE TABLETTE BELCOLADE PAR STÉPHANE LEROUX.

Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao Trace	80 g
Belcolade Beurre de Cacao	100 g
Colorant rouge liposoluble	1 g

Mélanger le beurre de cacao et le colorant tempérés à 30°C.

Pulvériser en moucheté dans un moule à tablette Belcolade.

Laisser cristalliser.

Tempérer le chocolat à 29°C et le couler sur la tablette.

Laisser cristalliser.

## CHOCOLAT PLASTIQUE BLANC

Belcolade Blanc Sélection 28%	375 g
Sucre glace	25 g
Puratos Miroir l'Original Neutre	35 g
Glucose	150 g
Colorant rouge liposoluble	1 g

Chauffer le glucose à 40°C ainsi que le Miroir Neutre et sucre glace.

Fondre le chocolat à 32°C et mélanger le tout.

Réserver pendant 12 heures.

Étaler finement pour détailler les oreilles et le ventre.

## FRAMBOISE

Gélatine	100 g
Sucre	20 g
Belcolade Blanc Sélection 28%	50 g

Ramollir la gélatine dans l'eau froide.

La fondre avec le sucre et la couler dans un petit bac.

Disposer des framboises fraîches. Congeler le tout.

Retirer les framboises et nettoyer le moule avec un pinceau sous l'eau.

Couler à l'intérieur le chocolat blanc tempéré.

Démouler et pulvériser de beurre cacao rouge.

## MONTAGE & FINITIONS

- **Corps** : Cube 4 x 12 cm moulé avec du Belcolade Selection Noir 65% Cacao Trace.
- **Oreilles** : réalisées avec le Kit Choco Toys 2 et du Belcolade Selection Noir 65% Cacao Trace.
- **Museau** : réalisé avec le Kit Choco Toys 2 et du Belcolade Selection Extra Blanc 34%.
- **Yeux** : réalisés à l'aide de cornets chocolat.
- **Nez** : réalisé avec le Kit Choco Toys 2 et du Belcolade Selection Extra Blanc 34% et une pointe de colorant rouge liposoluble.
- **Pieds et queue** : réalisés avec des mini œufs et du Belcolade Selection Extra Blanc 34% et du colorant rouge liposoluble.

## ASTUCE

Passer un pinceau de soie sur les moules thermoformés avant de réaliser les décors au cornet. Cela permet de diminuer l'électricité statique des moules.







# ŒUF ZÈBRE

## TABLETTE (BASE DE L'ŒUF) MOULE TABLETTE BELCOLADE PAR STÉPHANE LEROUX.

Belcolade Selection Extra Blanc 34%	
Cacao Trace	80 g
Belcolade Beurre de Cacao	100 g
Belcolade Selection Noir 65%	
Cacao Trace	100 g

Mélanger le beurre de cacao et le chocolat noir puis tempérer à 30°C. Pulvériser en moucheté sur un moule Tablette Belcolade et laisser cristalliser. Tempérer le chocolat Extra Blanc à 29°C et le couler sur la tablette. Laisser cristalliser.

## MARTEAU EN CHOCOLAT

Belcolade Noir Selection 55%	310 g
Belcolade Blanc Selection 28%	110 g
Belcolade Cacao Poudre	35 g
Puratos Miroir l'Original Neutre	65 g
Glucose	150 g

Chauffer le glucose à 40°C ainsi que le Miroir Neutre et le cacao en poudre. Fondre le chocolat à 32°C, mélanger le tout puis réserver pendant 12 heures. Travailler la pâte en boudin et façonner les deux extrémités afin de réaliser le marteau.

## ŒUF

Belcolade Selection Extra Blanc 34%	
Cacao Trace	150 g
Belcolade Selection Noir 65%	
Cacao Trace (1)	150 g
Belcolade Beurre de Cacao	50 g
Belcolade Selection Noir 65%	
Cacao Trace (2)	50 g
Colorant noir liposoluble	2 g
Colorant rouge liposoluble	2 g

Etirer de l'adhésif électrique le long du moule à Œuf pour laisser 1 cm entre chaque bande. Pulvériser de beurre de cacao noir en tempérant le chocolat noir (2) et les colorants à 30°C. Retirer les adhésifs et mouler avec l'Extra Blanc (préalablement tempéré à 29°C) puis réaliser une deuxième couche en chocolat noir (1).

## MONTAGE ET FINITIONS

- Coller les deux parties des œufs entre elles.
- Découper à l'aide d'un couteau chaud l'extrémité pour faire comme si l'œuf a été cassé par le marteau.
- Déposer le marteau en chocolat près de l'œuf.

# LES POULETTES FLEURIES

Par Gregory Geffard

## MOULAGE

<b>Belcolade Beurre de Cacao</b> coloré en jaune	Q.S
<b>Belcolade Beurre de Cacao</b> coloré en rouge	Q.S
<b>Belcolade Beurre de Cacao</b> coloré en vert	Q.S
<b>Belcolade Selection</b> Extra Blanc 34% Cacao Trace	Q.S

Dessiner des petites fleurs avec les différents beurres de cacao colorés à l'aide d'un tampon en mousse dans un moule à œufs de 13 cm.

Mouler ensuite avec le Selection Extra Blanc 34%.

Mouler également une sphère de 4 cm avec ce chocolat.

## MONTAGE ET FINITIONS

- Coller l'œuf sur une tablette de chocolat coloré en vert.
- Coller la tête sur l'œuf fleuri et réaliser les pattes, le bec et les crêtes à l'aide des éléments du Kit Choco Toys 2 Belcolade.
- A l'aide du DécoFondant PatisFrance, réaliser une écharpe colorée en rouge et des petites fleurs blanches.



# LA CABOTTE

Par Gregory Geffard

## MOULAGE

**Belcolade Beurre de cacao**  
coloré en orange Q.S

**Belcolade Beurre de cacao**  
coloré en vert Q.S

**Belcolade Selection**  
**Extra Blanc 34% Cacao Trace** Q.S

A l'aide d'un cornet de chocolat noir, déposer quelques traits dans le Moule Cabosse Belcolade.

Pulvériser ensuite l'intérieur du moule avec le beurre de cacao coloré en orange à 30°C.

Mouler ensuite avec le Selection Extra Blanc 34% et laisser cristalliser à 16°C.

## MONTAGE ET FINITIONS

- Coller la cabosse sur le support de votre choix.
- Coller ensuite deux yeux puis deux mains.
- Enfin déposer un chapeau vert sur le haut de la cabosse.

**NB** : les mains et le chapeau sont dans les éléments du kit Choco Toys 2.



# LE KOALA

Par Mathias Gautron

## TABLETTE (BASE DE L'ŒUF) MOULE TABLETTE BELCOLADE PAR STÉPHANE LEROUX.

<b>Belcolade Selection</b>	
<b>Extra Blanc 34% Cacao Trace</b>	<b>80 g</b>
Colorant Vert	2 g
<b>Belcolade Beurre de Cacao (1)</b>	<b>100 g</b>
Colorant Jaune	5 g
<b>Belcolade Beurre de Cacao (2)</b>	<b>100 g</b>
Colorant vert liposoluble	5 g

Mélanger le beurre de cacao et le colorant tempérés à 30°C.

Pulvériser en moucheté jaune sur une tablette Belcolade.

Laisser cristalliser.

Tempérer le chocolat Extra Blanc 34% à 29°C et la base de beurre cacao vert.

Le couler sur la tablette. Laisser cristalliser.

## TIGES DE BAMBOU

<b>Belcolade Blanc Selection 28%</b>	<b>375 g</b>
Sucre glace	25 g
<b>Puratos Miroir l'Original Neutre</b>	<b>35 g</b>
Glucose	150 g
Colorant jaune liposoluble	1 g

Chauffer le glucose à 40°C ainsi que le Miroir et sucre glace.

Fondre le chocolat à 32°C et mélanger le tout.

Réserver pendant 12 heures.

Réaliser des petits boudins de 4 cm et des petits nœuds autour des boudins. Laisser cristalliser pendant 4 heures.

Pulvériser légèrement de beurre de cacao vert.

## PULVÉRISATION GRISE DU KOALA

<b>Belcolade Selection Extra Blanc 34%</b>	<b>100 g</b>
<b>Belcolade Beurre de Cacao</b>	<b>100 g</b>
Colorant jaune liposoluble	0,5 g
Colorant rouge liposoluble	1 g
Colorant bleu liposoluble	2 g

Mélanger le beurre de cacao et les colorants tempérés à 30°C avec le chocolat Selection Extra Blanc 34%.

Pulvériser sur le montage en chocolat qui a été préalablement refroidi à 5°C pendant environ 30 minutes.

## MONTAGE & FINITIONS

- **Corps** : Une sphère de 5 cm moulée en Belcolade Selection Lait 35% Cacao Trace.
- **Tête** : Une sphère de 3 cm moulée en Belcolade Selection Lait 35% Cacao Trace.
- **Oreilles, bras et jambes** : Mini sphères d'1 cm de diamètre en Belcolade Selection Lait 35% Cacao Trace.
- **Nœud Papillon** : réalisés avec le Kit Choco Toys 2 et en Belcolade Selection Lait 35%.
- **Yeux et nez** : réalisé à l'aide de cornets chocolat.







## LE MOUTON FRAISE

Par Gregory Geffard

### MOULAGE

**Belcolade Beurre de cacao**  
coloré en jaune Q.S

**Belcolade Beurre de cacao**  
coloré en rouge Q.S

**Belcolade Selection**  
Extra Blanc 34% Cacao Trace Q.S

**Belcolade Noir Origins Arriba 66%** Q.S

Pulvériser l'intérieur du moule Mouton avec le beurre de cacao coloré en jaune en baissant la pression afin d'avoir des petits points.

Pulvériser ensuite avec le beurre de cacao rouge à 30°C. Mouler une première couche avec le chocolat blanc, puis une seconde couche avec le chocolat noir.

Laisser cristalliser à 30°C.

### MONTAGE ET FINITIONS

- Décorer le haut du mouton avec un pédoncule réaliser en **Décofondant PatisFrance** coloré en vert.
- Coller deux petits yeux.

# | ZOOM PRODUIT |

## PRALICRAC GRAINES

Découvrez tout le savoir-faire de PatisFrance avec Pralicrac Graines, un produit alliant le chocolat, le praliné et un subtil mélange de graines.

Ajouter Pralicrac Graines dans ses recettes, c'est apporter une touche croustillante à ses créations en créant d'intéressants jeux de textures. Elaboré en France, dans notre usine à Charmes, le produit prêt à l'emploi allie avec finesse notre chocolat Belcolade à un mélange de quinoa et de graines de tournesol et de courge, toasté et caramélisé. Il peut être utilisé aussi bien en base d'entremets, étalé sur un biscuit, employé en fourrage dans les pâtes de cuisson ou encore en garniture de bonbons ou de chocolats. Les possibilités sont infinies !

### LES PLUS :

- Un croustillant inégalable.
- Un goût peu sucré.
- Une bonne tranchabilité.

### CARACTÉRISTIQUES :

- Disponible en seau de 2 kilos.
- Date de durabilité minimale de 9 mois.



Retrouvez une gamme complète pour répondre à vos besoins :

## LA GAMME DES SPÉCIALITÉS CROUSTILLANTES :

DES PRODUITS AUX TEXTURES INÉDITES BASÉS SUR NOTRE SAVOIR-FAIRE PRALINÉ.



### Pralicrac Pécan

Un subtil mélange croustillant à base de noix de pécan et de chocolat au lait.  
Seau de 2 kg



### Pralicrac Chocolait

Subtil mélange de praliné amande noisette, de brisures de crêpes et de chocolat au lait.  
Seau de 4.5 kg



### Pralicrac Caramel au Beurre Salé

Subtil mélange de praliné et chocolat avec des éclats de caramel d'Isigny au beurre salé au sel de Guérande.  
Seau de 4.5 kg



### Pralicrac Framboise

Subtil mélange croustillant à base de praliné et de framboises séchées.  
Seau de 2 kg



### Pralicrac Blanc

Subtil mélange de praliné amande, de brisures de crêpes avec une touche lactée.  
Seau de 4.5 kg



### Pralifizz

Subtil mélange de praliné amande légèrement torréfiée, de céréales croustillantes et sucre pétillant.  
Seau de 2 kg



### Pralicrac Noir

Subtil fourrage croustillant à base de fruits secs et de chocolat noir.  
Seau de 2 kg



# PETITS ŒUFS FRAIS

Par Gregory Geffard

## ŒUFS FRAMBOISE

<b>Belcolade Beurre de cacao</b> coloré en jaune	Q.S
<b>Belcolade Beurre de cacao</b> coloré en rouge	Q.S
<b>Pralicrac Framboise PatisFrance</b>	500 g

Pulvériser un moucheté jaune dans le fond du moule.

Pulvériser ensuite en rouge intégralement.

Mouler avec le chocolat blanc intense et laisser cristalliser.

Une fois démoulé, garnir avec le Pralicrac Framboise à 28°C avant de coller les œufs ensemble.

## ŒUFS PRALICRAC GRAINES

<b>Belcolade Beurre de cacao</b> coloré en vert	Q.S
<b>Pralicrac Graines PatisFrance</b>	500 g

Pulvériser en vert le fond du moule à œufs.

Mouler avec le chocolat blanc intense et laisser cristalliser.

Une fois démoulé, garnir avec le Pralicrac Graines à 28°C avant de coller les œufs ensemble.

## ŒUFS CITRON

<b>Belcolade Beurre de cacao</b> coloré en jaune	Q.S
<b>Pralicrac Framboise PatisFrance</b>	500 g
Zestes de citron vert	1 pc

Pulvériser en jaune le fond du moule à œufs.

Mouler avec le chocolat Extra blanc 34% et laisser cristalliser.

Une fois démoulé, garnir avec le Pralicrac Blanc à 28°C avant de coller les œufs ensemble.

# Notre gamme fruits secs



*Charmes,  
une usine française  
spécialisée dans la transformation  
des fruits secs*

Depuis 1946, la transformation des fruits secs est l'un des savoir-faire historiques de PatisFrance-Puratos. Le choix de fruits secs nobles, la maîtrise des processus de fabrication, les nombreux points de contrôle sur ligne et l'expertise humaine des équipes, garantissent une qualité optimale constante.



## UNE FABRICATION FRANÇAISE

Nos équipes, grâce à leur savoir-faire, permettent la fabrication de produits d'exception ainsi que la maîtrise de la qualité des produits.



### PRALINÉS TRADITIONNELS

Des matières premières nobles telles que les amandes, noisettes, sucres sont cuites de façon artisanale dans des bassines en cuivre à la flamme directe, puis refroidies et broyées. L'authentique conche en granit permet, ensuite, de texturer le produit afin d'en faire ressortir les caractéristiques aromatiques si particulières des pralinés traditionnels.



### PRALINÉS FLUIDES ET FOURRAGES GRAS

Cet atelier permet de réaliser des pralinés fluides et des fourrages à base de fruits secs et chocolat. Ici nous insistons sur la finesse de broyage, ce qui apporte une texture lisse, souple et unique. La finesse des produits obtenus permet les créations les plus étonnantes.



### PRALICRAC

Un process particulier permet de mélanger subtilement tous types d'inclusions avec nos pralinés ou fourrages gras afin d'obtenir des textures inédites : croquantes, craquantes, ou encore pétillantes.



### FRUITS SECS

Le site est spécialisé dans la transformation des amandes, noisettes et pistaches. Les amandes brutes reçues directement de Californie et d'Espagne sont nettoyées sur site, émondées puis transformées en poudre, hachées, bâtonnets, effilées, etc. La torréfaction et le grillage permettent des possibilités infinies.



### PRÉPARATIONS PÂTISSIÈRES À BASE DE FRUITS SECS

Des mélanges intimes d'ingrédients à base de fruits secs donnent naissance à des préparations telles que le Patis'Macaron (pour des macarons réguliers) ou le Patis'Financier (pour des financiers au bon goût d'amande), etc.

# RAINBOW

Par Mathias Gautron.

## PRALINÉ À L'ANCIENNE NOIR

<b>Praliné Tradition à l'Ancienne PatisFrance</b>	<b>300 g</b>
<b>Belcolade Beurre de Cacao</b>	<b>30 g</b>
<b>Belcolade Selection Noir 65%</b>	
<b>Cacao Trace</b>	<b>330 g</b>
<b>Pralirex Noisette PatisFrance</b>	<b>150 g</b>

Mélanger le praliné avec le beurre de cacao ainsi que le chocolat et la pâte de noisette tempérés.

Tabler la masse à 27°C et étaler sur une bande rhodoïd de 5 cm de large.

Laisser cristalliser et enrouler autour d'un cercle de 10 cm de diamètre.

## PRALINÉ AMANDE LAIT

<b>Pralinor PatisFrance</b>	<b>300 g</b>
<b>Belcolade Beurre de Cacao</b>	<b>30 g</b>
<b>Belcolade Lait Selection 35%</b>	
<b>Cacao Trace</b>	<b>320 g</b>
<b>Pralirex Noisette PatisFrance</b>	<b>150 g</b>

Mélanger le praliné avec le beurre de cacao ainsi que le chocolat et la pâte de noisette tempérés.

Tabler la masse à 27°C et étaler sur une bande rhodoïd de 5 cm de large.

Laisser cristalliser et enrouler autour d'un cercle de 10 cm de diamètre.

## PRALINÉ AMANDE BLANC

<b>Praliné Amande Doux PatisFrance</b>	<b>300 g</b>
<b>Belcolade Selection Blanc 28%</b>	<b>300 g</b>
<b>Belcolade Beurre de Cacao</b>	<b>50 g</b>
<b>Pralirex Pistache PatisFrance</b>	<b>150 g</b>

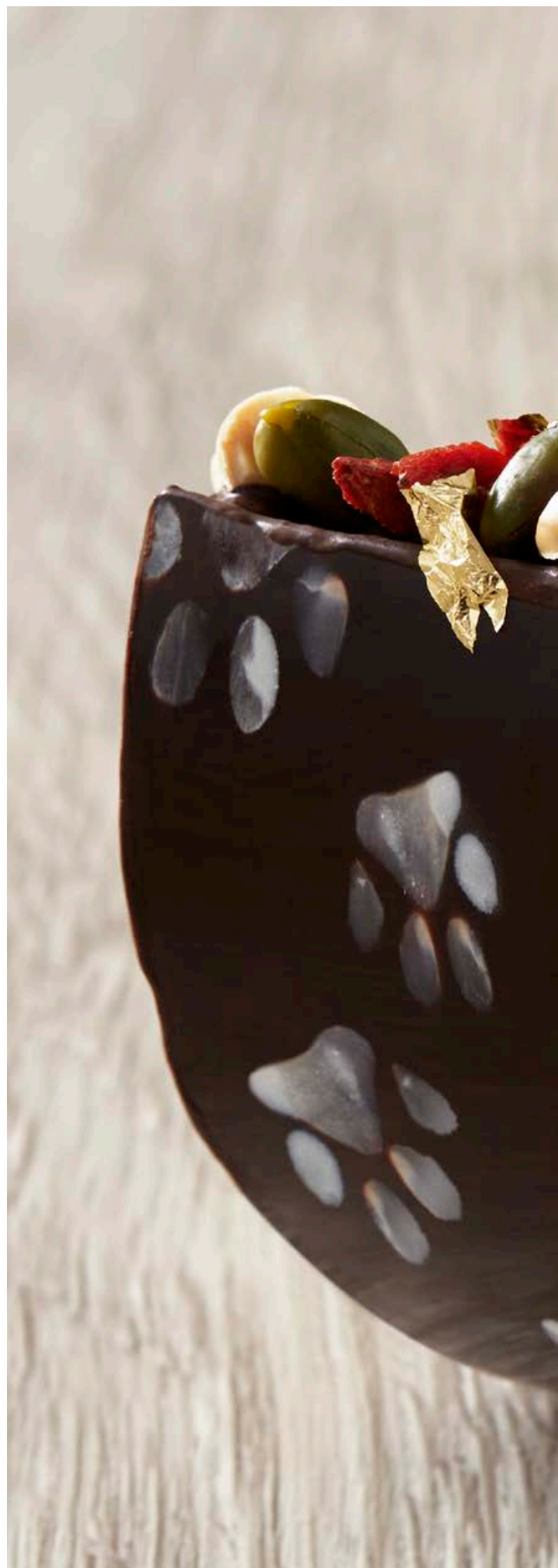
Mélanger le praliné avec le beurre de cacao ainsi que le chocolat et la pâte de pistache tempérés.

Tabler la masse à 27°C et étaler sur une bande rhodoïd de 5 cm de large.

Laisser cristalliser et enrouler autour d'un cercle de 10 cm de diamètre.

## MONTAGE ET FINITIONS

- Déposer une fine couche de **Belcolade Origins Noir Arriba** sur une bande rhodoïd et enrouler les trois pralinés.
- Découper le cercle en deux et déposer des fruits sec PatisFrance torréfiés au centre.





# Le site **Puratos.fr** fait peau neuve !

## RENOUVEAU

Nom masculin  
Nouvel épanouissement ;  
apparition de formes nouvelles.

En naviguant sur le site, vous pourrez redécouvrir les valeurs Puratos, les services que nous vous proposons ainsi que nos supports de communication (Vision Magazine, Plannings de stage). Vous pourrez également consultez nos fiches produit, ainsi que nos recettes.

*Comment cela fonctionne :*

### 3 clés de recherche



#### Par produit

Levains, Farines composées,  
Pralinés, Fourrages, Chocolats,  
Préparations pour pâtisseries,  
Nappages, Fruits secs, ...



#### Par application

Baguettes, Viennoiseries  
briochées, Gâteaux de voyage,  
Entremets, Bonbons de  
chocolat, Moulages, ...



#### Par recette

De boulangerie, pâtisserie ou  
chocolat ; à l'occasion de Noël,  
Pâques ou pour la fête des  
mères ; Veggie, riche en fibre ...

En espérant que ce site soit le reflet de vos attentes et votre nouvel outil de développement.

*Camille Raison et toute l'équipe marketing*



[www.puratos.fr](http://www.puratos.fr)

PatisFrance - Puratos

Parc d'affaires Silic - 40 rue de Montlhéry - BP 80179 - 94 563 Rungis Cedex - France  
T : 01 45 60 83 83 - F : 01 45 60 40 30 - E : [patisfrance@puratos.com](mailto:patisfrance@puratos.com)

  
**Puratos**  
Partenaire pour l'innovation