



pralicerac
exótico

Pralicrac Exótico PatisFrance



Relleno crujiente con praliné de almendras, coco y fruta de la pasión para conseguir un sabor exótico y diferenciador.

Según el último estudio Taste Tomorrow a los consumidores les gusta descubrir nuevos sabores y experimentar nuevos sabores en el ámbito de la repostería y de la bombonería.

Más del 80% de los consumidores franceses buscan gustos inusuales, exóticos o sorprendentes.

Una de nuestras misiones consiste en ofrecerle los ingredientes adecuados a las tendencias del mercado y a las expectativas de los consumidores.

Así que, por eso, hemos desarrollado Pralicrac Exótico con su textura crujiente y buen sabor afrutado para un placer irresistible.



Receta Choux Verbena Piña : página 4



Características del producto :

- A base de relleno praliné de almendra (11% de almendras)
- Contiene 15% de coco y 6% de trozos de fruta de la pasión
- Una textura crujiente gracias a las bolitas de arroz inflado
- Elaborado en Francia, en nuestra fábrica de Charmes
- **Disponible en cubos de 2 kg.**
- **Fecha de caducidad : mínimo 9 meses.**



Ventajas para el consumidor:

- La promesa de un delicioso sabor y una textura de gourmet
- Producto sin aceite de palma, sin aromas ni colorantes artificiales



Beneficios para usted:

- Listo y fácil de usar
- Se corta fácilmente
- Gran diversidad de aplicaciones: base de pasteles, bizcochos, relleno de bombones de chocolate...

RECETA

Tarta Exótica

Para 25 unidades

MASA DULCE

Harina	200 g
Mantequilla	160 g
Yemas de huevo (duro)	50 g
Azúcar molido	70 g
Avellanas Crudas Ralladas PatisFrance	25 g

Elaborar una crema con la mantequilla, el azúcar glas y el polvo de avellanas. Agregar los huevos, y luego el harina. Mezclar sin aditivos. Cortar discos de 9,5 cm de diámetro. Hornear en Silpain® a 160°C durante unos 12 minutos.

INSERCIÓN EXÓTICA

Mango	385 g
Starfruit Exótico PatisFrance	172 g
Jalea de Postre PatisFrance	36 g
Jugo de lima	44 g
Polvo de Vainilla PatisFrance	2 piezas

Cortar el mango en cubos pequeños. A continuación, cocer con la Starfruit y el jugo de limón, y con la vainilla durante 2 minutos, removiendo. Agregar la gelatina. Moler el preparado en círculos de 7,5 cm.

MOUSSE

Leche	450 g
Aroma Natural de Vainilla PatisFrance	32 g
Azúcar	27 g
Yemas de huevo	54 g
Jalea de Postre PatisFrance	54 g
Chocolate Blanco 30% PatisFrance	195 g
Patiscrem PatisFrance montada	570 g
Cáscara de lima	1 pieza
Cáscara de naranja	½ pieza

Elaborar una crema inglesa con la leche, las cáscaras, el azúcar, el aroma de vainilla y las yemas de huevo. Agregar la jalea de postre, y verter sobre el chocolate. Mezclar. Agregar la nata montada a 34°C.

CRUJIENTE EXÓTICO

Pralirac Exótico PatisFrance	350 g
-------------------------------------	--------------

Ablandar ligeramente el Pralirac Exótico en horno microondas, y a continuación, extender en lámina de 2 mm de espesor. Enfriar y cortar en discos de 7,5 cm.

GLASEADO EXÓTICO

Starfruit Exótico PatisFrance	250 g
Starfruit Limón PatisFrance	50 g
Jarabe de Glucosa PatisFrance	75 g
Azúcar	100 g
Pectina NH PatisFrance	5 g
Gelatina de Vacuno en Polvo PatisFrance	5 g
Agua	30 g
Miroir Plus Neutro PatisFrance	150 g

Calentar las frutas en puré con la glucosa a 40°C, y agregar la mezcla azúcar / pectina. Hervir y agregar la gelatina hidratada, y seguidamente, el glaseado. Mezclar.

MONTAJE Y ACABADO: MONTAJE INVERTIDO

- En un círculo de 8,5 cm de diámetro, vierta 40 g de mousse y coloque una inserción y un disco crujiente.
- Congelar.
- Glasear y depositar sobre un disco de galleta.
- Decorar con el resto de mousse.



RECETA

Choux Verbena Piña

Para 12 choux

PASTA CHOUX

Agua	130 g
Leche	130 g
Mantequilla	115 g
Sal	4 g
Azúcar molido	3 g
Harina	150 g
Huevos	270 g

Mezclar el agua, leche, mantequilla, sal, azúcar y hervirlo todo. Agregar la harina y secar la pasta al fuego, y batir. Agregar los huevos. Pochar la pasta choux en Silpat®. Hornear durante 20 minutos a 180°C, ventilación cerrada, y 40 minutos a 165°C, ventilación abierta.

ROSCO

Mantequilla	125 g
Azúcar moreno PatisFrance	150 g
Harina de Pastelería PatisFrance	150 g

Mezclar los ingredientes, sin endurecer la pasta. Extender entre dos hojas a 2 mm, y meter en el congelador. Cortar con la forma que se desee, y echar la pasta choux antes de hornear.

CONFITURA DE PIÑA - LIMA

Starfruit Piña PatisFrance	500 g
Cáscara de lima	1,5 pieza
Azúcar	75 g
Pectina NH PatisFrance	8 g

Calentar el puré de frutas y la cáscara. Agregar la mezcla de azúcar / pectina. Cocer durante 2 minutos y verter en semi molde recubierto con film transparente. Pochar 22 g de confitura para cada buñuelo.

CRUJIENTE EXÓTICO

Pralirac Exótico PatisFrance QS

Calentar ligeramente el Pralirac Exótico en horno microondas, y a continuación, extender en lámina de 3 mm de espesor entre reglas. Conservar en sitio fresco y cortar discos de 5 cm de diámetro.

CHANTILLY DE VERBENA

Verbena seca	6 g
Patiscrem PatisFrance	430 g
Mascarpone	110 g
Azúcar	60 g
Aroma Natural de Vainilla PatisFrance	20 g

Hacer infusión de verbena con la nata durante 24 horas. Pasar la infusión por el chino y completar el peso si fuera necesario. Agregar los demás ingredientes. Montar el chantilly.

MONTAJE Y ACABADO:

- Glasear sobre el semi molde de confitura de piña con **Miroir Plus Neutro PatisFrance**.
- Cotar el glaseado de los buñuelos y mezclar con los chorros de confitura.
- Cortar los buñuelos y aplicar una capa delgada de chantilly.
- Pegar el disco de crujiente exótico y agregar 22 g de confitura en cada buñuelo.
- Colocar un rosetón grande de chantilly, y tapar con la parte superior.
- Colocar el glaseado y decorar con una hoja de verbena.

Buscar todas las demás referencias crujientes de la gama de especialidades con frutos secos PatisFrance.

Unos productos con texturas inéditas que se basan en nuestro conocimiento del praliné.

Pralirac Caramelo con mantequilla salada



Pralirac Pécan



Pralirac blanco



Pralirac Pistacho



Pralirac Frambuesa



Pralirac Negro



Pralirac Chocolate de leche



Pralifizz



Pralirac Semillas



Pralirac Limón



www.puratos.fr

PatisFrance - Puratos - Parc d'affaires Silic - 40 rue de Monthléry - BP 80179 - 94 563 Rungis Cedex - France
T : 01 45 60 83 83 - F : 01 45 60 40 30 - E : patisfrance@puratos.com

[PatisFrance_Export_Officiel](https://www.instagram.com/PatisFrance_Export_Officiel)

SOURCE DE SÉDUCTION