



PRALICROC

Pralicroc



Relleno crujiente listo para usar con buen sabor a frutos secos.

Según un reciente estudio Taste Tomorrow el sabor ya no es sólo sabor: la textura es ahora un elemento clave. Los consumidores prestan tanta atención a la textura especial, deliciosa y atractiva como al sabor. Así que el 66% de los consumidores quieren comer pasteles con múltiples texturas.

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

Por eso hemos desarrollado el Pralicroc con su incomparable crujiente para crear nuevas texturas y sorprender a sus clientes.



Las **características** del producto:

- Basado en más de un 30% de relleno de praliné de almendras y avellanas
- Elaborado con fruta de almendra pura y fruta de avellana pura
- Una textura crujiente
- Sin colorantes ni aromas artificiales



Las **ventajas** para el consumidor:

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



Este producto PatisFrance se fabrica y procesa en nuestra fábrica en Charmes (Lorena), en Francia.

- Disponible en cubo de 4 kg
- Fecha de caducidad de 12 meses
- Almacenar en un lugar fresco y seco (< 20°C)



Los **beneficios** para usted:

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

RECETA

Tarta de Verano

Para 8 tartas de 6 personas - Molde : Circulo Tarta De Buyer® 25 x 8 x 2 cm

MASA DULCE

| | |
|-------------------------------|-------|
| Harina | 500 g |
| Almendra en Polvo PatisFrance | 100 g |
| Azúcar glas | 200 g |
| Azúcar molido | 50 g |
| Mantequilla | 250g |
| Huevos | 100 g |
| Sal | 8 g |
| Pralicroc PatisFrance | 70 g |

Hacer una masa dulce mezclando los ingredientes. Dejar al frío. Extender a 3 mm de espesor y poner en los círculos. Hornear a 170°C durante 18 minutos. Extender el Pralicroc sobre los fondos de molde horneados.



¡TRUCO!

Colocar una fina capa de manteca de cacao en la base de la tarta, antes de extender el Pralicroc, para protegerlo de la humedad y mantenerlo crujiente.

BIZCOCHO

| | |
|-------------------------------|-------|
| Azúcar glas | 240 g |
| Almendra en Polvo PatisFrance | 360 g |
| Harina | 20 g |
| Claros de huevo (1) | 60 g |
| Huevos | 240 g |
| Mantequilla | 170 g |
| Claros de huevo (2) | 100 g |
| Azúcar | 30 g |
| Aceite de oliva | 100 g |
| Té de jazmín | C.S. |

Mezclar los ingredientes en polvo, añadir los huevos y las claras de huevo (1) y batir con una batidora. Batir las claras de huevo (2) con el azúcar y añadir la mantequilla derretida. Verter la mezcla en el Flexipan® de 60 x 40 cm y hornear a 170°C durante 15 minutos. Infundir el té en aceite frío durante 24 horas.

SALSA DE ALBARICOQUE

(7 G POR RODAJA)

| | |
|-----------------------------------|-------|
| Starfruit Albaricoque PatisFrance | 380 g |
| Jalea de Postre PatisFrance | 30 g |

Calentar el Starfruit a 40°C y añadir la Jalea de Postre. Llenar el molde de mini rodajas y congelar.

CREMA LIGERA DE VAINILLA

(22 G POR RODAJA)

| | |
|------------------------------|--------|
| Agua | 1000 g |
| Jalea de Postre PatisFrance | 40 g |
| Classic Vainilla PatisFrance | 20 g |
| Crema Ligera PatisFrance | 450 g |

Mezclar todos los ingredientes en la batidora a alta velocidad durante 4 minutos. Llenar el Flexipan® insertando la mini rodaja de albaricoque en el centro. Congelar.

MONTAJE Y ACABADO

- Extender el Pralicroc en el fondo de la tarta.
- Colocar una tira de bizcocho de 21 x 6 cm en el Pralicroc.
- Empapar el bizcocho con el aceite perfumado, y luego agregar la crema ligera.
- Glasear las rodajas con Puratos Miroir Glassage Neutro y colocar sobre la tarta en un patrón escalonado.
- Decorar con albaricoques, cubos de bizcocho, hojas de menta y copos de almendra cruda.



RECETA

Bombone Pralicroc

Para 100 bombones

MANTEQUILLA DE CACAO COLORADO

| | |
|--------------------------------|-------|
| Belcolade Mantequilla de Cacao | 200 g |
| Colorante liposoluble | 14 g |

Derretir a 45°C y batir. Usar a 27 – 30 °C.

MANTEQUILLA DE CACAO ROJO

| | |
|--------------------------------|-------|
| Belcolade Mantequilla de Cacao | 200 g |
| Belcolade Noir Ebony | 200 g |
| Colorante liposoluble rojo | 14 g |

Derretir a 45°C y batir. Usar a 27 – 30 °C.

CRUJIENTE

| | |
|-----------------------|-------|
| Pralicroc PatisFrance | 450 g |
|-----------------------|-------|

Derretir el Pralicroc a 24 – 27°C. Llenar los bombones y dejar cristalizar.



¡TRUCO!

Añadir 15 a 25% de chocolate con el Pralicroc permite obtener una textura más firma.

ACABADO

- Trabajar la decoración en manteca de cacao colorado en los moldes de policarbonato.
- Usando una pistola de spray, hacer un efecto de manchas negras, y luego un velo de spray negro enrojecido.
- Una vez la decoración cristalizada, aplicar un poco de polvo de brillo dorado con un pincel suave.
- Moldear con **Belcolade Noir Origins Arriba 66%**.



www.puratos.fr

PatisFrance - Puratos - Parc d'affaires Silic - 40 rue de Monthéry - 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)


PATISFRANCE[®]
SOURCE DE SÉDUCTION