



# PRALICROC

# Pralicroc



*Un fourrage croustillant et prêt à l'emploi au bon goût de fruits secs.*

Une récente étude Taste Tomorrow montre que le goût n'est plus qu'une simple saveur : la texture est désormais un élément clé. Les consommateurs accordent autant d'attention à une texture spéciale, délicieuse et attrayante qu'à la saveur. Ils sont ainsi 66% à vouloir consommer des pâtisseries avec plusieurs textures.

L'une de nos missions est de vous proposer des ingrédients en adéquation avec les tendances du marché et les attentes des consommateurs.

Nous avons donc développé le Pralicroc au croustillant inégalable pour créer des jeux de textures inédits et surprendre vos clients.



## Les caractéristiques du produit :

- A base de plus de 30% de fourrage praliné amande et noisette
- Élaboré avec des amandes pur fruit de l'amandier et des noisettes pur fruit du noisetier
- Une texture croustillante
- Sans conservateur ni colorant artificiel



## Les avantages pour les consommateurs:

- La promesse d'un goût savoureux et d'une texture gourmande
- Un produit sans conservateur ni colorant artificiel



Ce produit PatisFrance est fabriqué et confectionné dans notre usine française à Charmes, en Lorraine.

- Disponible en seau de 4 kg
- Date de durabilité minimale de 12 mois
- A conserver dans un endroit frais et sec (< 20°C)



## Les bénéfices pour vous :

- Prêt à l'emploi et simple d'utilisation
- Bonne tranchabilité
- Source d'inspiration et de créativité infinie
- Une grande diversité d'applications : base d'entremets, bûche, biscuit, garniture de bonbons ...

## RECETTE

# Tarte Estivale

Pour 8 tartes de 6 personnes - Moule : Cercle Tarte de Buyer® 25 x 8 x 2 cm

### PÂTE SUCRÉE

Farine	500 g
Amande Blanchie Poudre PatisFrance	100 g
Sucre glace	200 g
Sucre semoule	50 g
Beurre	250 g
Œufs	100 g
Sel	8 g
Pralicroc PatisFrance	70 g

Réaliser une pâte sucrée en mélangeant les ingrédients sans donner de force puis mettre au frais. Étaler à 3 mm et foncer les cercles. Cuire à 170°C pendant 18 minutes environ. Étaler le Pralicroc dans les fonds cuits.



#### ASTUCE !

Déposez une fine couche de pâte à glacer ou de beurre de cacao sur le fond de tarte, avant d'étaler le Pralicroc, afin de le protéger de l'humidité et ainsi conserver son croustillant.

### BISCUIT

Sucre glace	240 g
Amande Blanchie Poudre PatisFrance	360 g
Farine	20 g
Blancs d'œufs (1)	60 g
Œufs	240 g
Beurre	170 g
Blancs d'œufs (2)	100 g
Sucre	30 g
Huile d'olive	100 g
Thé au jasmin	Q.S.

Mélanger les poudres, ajouter les œufs et les blancs d'œufs (1) puis monter au batteur. Incorporer ensuite les blancs montés (2) avec le sucre, ajouter enfin le beurre fondu. Couler la masse sur Flexipan® de 60 x 40 cm et cuire à 170°C pendant 15 minutes. Faire infuser le thé dans l'huile à froid pendant 24 heures.

### COULIS D'ABRICOT

(7 G PAR QUENELLE)

Starfruit Abricot PatisFrance	380 g
Gelée Dessert PatisFrance	30 g

Chauffer le Starfruit à 40°C puis ajouter la Gelée Dessert. Garnir le moule à mini-quenelle et surgeler.

### CRÈME LÉGÈRE VANILLE

(22 G PAR QUENELLE)

Eau	1000 g
Gelée Dessert PatisFrance	40 g
Classic Vanille PatisFrance	20 g
Crème Légère PatisFrance	450 g

Mélanger tous les ingrédients au batteur à grande vitesse pendant 4 minutes. Garnir le Flexipan® quenelle en insérant au centre la mini quenelle abricot. Surgeler.

### MONTAGE ET FINITIONS

- Étaler le Pralicroc dans les fonds de tartes.
- Déposer une bande de biscuit de 21 x 6 cm sur le Pralicroc.
- Imbiber le biscuit avec l'huile parfumée, lisser ensuite avec la crème légère.
- Glacer les quenelles avec le Puratos Miroir Glassage Neutre et les disposer sur la tarte en quinconce.
- Décorer avec des abricots, des cubes de biscuit, des feuilles de menthe et des éclats d'amandes brutes.



## RECETTE

# Bonbons Pralicroc

Pour 100 bonbons

### BEURRE DE CACAO COLORÉ

Belcolade Beurre de Cacao	200 g
Colorant liposoluble	14 g

Faire fondre à 45°C et mixer. Utiliser entre 27 et 30°C.

### APPAREIL PISTOLET NOIR ROUGI

Belcolade Beurre de Cacao	200 g
Belcolade Noir Ebony	200 g
Colorant liposoluble rouge	14 g

Faire fondre à 45°C et mixer. Utiliser entre 27 et 30°C.

### CROUSTILLANT

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

Faire fondre le Pralicroc entre 24 et 27°C. Garnir les bonbons puis laisser cristalliser.



#### ASTUCE !

Rajoutez 15 à 25% de chocolat avec le Pralicroc pour avoir une texture plus ferme en bouche.

### FINITIONS

- Travailler d'abord le décor en beurre de cacao coloré dans les moules polycarbonate.
- A l'aide d'un pistolet, réaliser un effet moucheté noir, puis un voile d'appareil à pistolet noir rougi.
- Une fois le décor cristallisé, déposer au pinceau souple un peu de poudre scintillante or.
- Mouler avec le Belcolade Noir Origins Arriba 66%.



[www.puratos.fr](http://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](mailto:patisfrance@puratos.com)

 [PatisFrance\\_Export\\_Officiel](https://www.instagram.com/PatisFrance_Export_Officiel)

  
**PATISFRANCE**<sup>®</sup>  
SOURCE DE SÉDUCTION