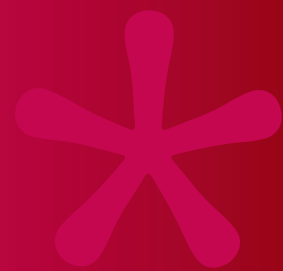




# PRALICRAC exotique



# Pralicrac Exotique PatisFrance



*Un fourrage croustillant à base de praliné amande, de noix de coco et de fruit de la passion pour un goût exotique et différenciant.*

La dernière étude Taste Tomorrow affirme que les consommateurs aiment découvrir de nouvelles saveurs et vivre de nouvelles expériences gustatives dans le domaine de la pâtisserie-chocolat.

Plus de 80% des consommateurs Français recherchent des goûts inhabituels, exotiques ou surprenants.

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 Pralicrac Exotique à la texture croustillante et au bon goût fruité pour un plaisir irrésistible.



Recette Choux Verveine Ananas : page 4



Les **caractéristiques** du produit :

- A base de fourrage praliné amande (11% d'amande)
- Contient 15% de noix de coco et 6% d'inclusions fruit de la passion
- Une texture croustillante par la présence de billes de riz soufflées
- Fabriqué en France dans notre usine à Charmes
- **Disponible en seau de 2 kilos.**
- **Date de durabilité minimale de 9 mois.**



Les **avantages** pour les consommateurs:

- La promesse d'un goût savoureux et d'une texture gourmande
- Un produit sans huile de palme, sans arôme et sans colorant artificiel (NAFNAC)



Les **bénéfices** pour vous :

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

## RECETTE

# Tarte Moorea

Pour 25 pièces

### PÂTE SUCRÉE

Farine	200 g
Beurre	160 g
Jaunes d'œufs (cuits durs)	50 g
Sucre glace	70 g
Noisettes Brutes Râpées PatisFrance	25 g

Crémer le beurre avec le sucre glace et la poudre de noisette. Ajouter les œufs puis la farine et mélanger sans corser. Détailler des disques de 9,5 cm de diamètre. Cuire sur Silpain® à 160°C environ 12 minutes.

### INSERT EXOTIQUE

Mangue	385 g
Starfruit Exotique PatisFrance	172 g
Gelée Dessert de Bœuf PatisFrance	36 g
Jus de citron vert	44 g
Vanille en Poudre PatisFrance	2 g

Couper la mangue en petits cubes, puis cuire avec le Starfruit, le jus de citron et la vanille pendant 2 minutes à frémissement. Ajouter la gelée dessert. Mouler la préparation dans des cercles de 7,5 cm.

### MOUSSE

Lait	450 g
Gousse de Vanille PatisFrance	1 pièce
Sucre	27 g
Jaunes d'œufs	54 g
Gelée Dessert de Boeuf PatisFrance	54 g
Chocolat Blanc 30% PatisFrance	195 g
Patiscrem PatisFrance montée	570 g
Zeste de citron vert	1 pièce
Zeste d'orange	½ pièce

Réaliser une crème anglaise avec le lait, les zestes, le sucre, la gousse de vanille et les jaunes d'œufs. Incorporer la gelée dessert puis verser sur le chocolat. Mixer. Ajouter la crème montée à 34°C.

### CROUSTILLANT EXOTIQUE

Pralicrac Exotique PatisFrance	350 g
--------------------------------	-------

Ramollir légèrement le Pralicrac au micro-ondes puis l'étaler à 2 mm d'épaisseur. Refroidir et détailler des disques de 7,5 cm.

### GLAÇAGE EXOTIQUE

Starfruit Exotique PatisFrance	250 g
Starfruit Citron PatisFrance	50 g
Sirop de Glucose PatisFrance	75 g
Sucre	100 g
Pectine NH PatisFrance	5 g
Gélatine de Bœuf en Poudre PatisFrance	5 g
Eau	30 g
Miroir Plus Neutre PatisFrance	150 g

Chauffer les purées de fruits avec le glucose à 40°C puis ajouter le mélange sucre / pectine. Faire bouillir et ajouter la gélatine hydratée, puis le glaçage. Mixer.

### MONTAGE ET FINITIONS : MONTAGE À L'ENVERS.

- Dans un cercle de 8,5 cm de diamètre, couler 40 g de mousse puis déposer un insert et un disque de croustillant.
- Surgeler.
- Glacer puis déposer sur un disque de sablé.
- Décorer avec le reste de mousse.





## RECETTE

# Choux Verveine Ananas

Pour 12 choux environ

### PÂTE À CHOUX

Eau	130 g
Lait	130 g
Beurre	115 g
Sel fin	4 g
Sucre semoule	3 g
Farine	150 g
Œufs	270 g

Mélanger l'eau, le lait, le beurre, le sel, le sucre et faire bouillir le tout. Ajouter la farine, dessécher la pâte sur le feu puis au batteur. Ajouter les œufs. Pocher la pâte à choux sur Silpat®. Enfourner pendant 20 minutes à 180°C, ouras fermés puis 40 minutes à 165°C, ouras ouverts.

### CRAQUELIN

Beurre	125 g
Cassonade PatisFrance	150 g
Farine Pâtissière PatisFrance	150 g

Mélanger les ingrédients sans corser la pâte. Étaler entre deux feuilles à 2 mm et mettre au congélateur. Découper selon la forme désirée et poser sur la pâte à choux avant cuisson.

### CONFIT ANANAS-CITRON VERT

Starfruit Ananas PatisFrance	500 g
Zeste de citron vert	1 pièce et demie
Sucre	75 g
Pectine NH PatisFrance	8 g

Chauffer la purée de fruit et le zeste puis incorporer le mélange sucre / pectine. Cuire pendant 2 minutes et couler en demi-cadre préalablement filmé. Pocher 22 g de confit par chou.

### CROUSTILLANT EXOTIQUE

**Pralicrac Exotique PatisFrance** QS  
Réchauffer légèrement le Pralicrac Exotique au micro-ondes, puis l'étaler à 3 mm entre des règles. Réserver au frais et détailler des disques de 5 cm de diamètre.

### CHANTILLY VERVEINE

Verveine séchée	6 g
Patiscrem PatisFrance	430 g
Mascarpone	110 g
Sucre	60 g
Arôme Naturel de Vanille PatisFrance	20 g

Infuser à froid la verveine dans la crème pendant 24 heures. Chinoiser l'infusion et refaire le poids si besoin. Ajouter les autres ingrédients puis monter la chantilly.

### MONTAGE ET FINITIONS :

- Glacer le demi-cadre de confit ananas à l'aide du **Miroir Plus Neutre PatisFrance**.
- Détailler les glaçages de vos choux et mixer l'ensemble des chutes de confit.
- Couper vos choux, puis dresser une très fine couche de chantilly.
- Coller le disque de croustillant exotique et dresser 22 g de confit dans chaque chou.
- Dresser une belle rosace de chantilly et refermer avec le chapeau.
- Déposer les glaçages et décorer avec une feuille de verveine.

Retrouvez toutes les autres références croustillantes de la gamme spécialités aux fruits secs PatisFrance.

Des produits aux textures inédites basés sur notre savoir-faire praliné.



Pralicrac Caramel au beurre salé



Pralicrac Pécan



Pralicrac Blanc



Pralicrac Pistache



Pralicrac Framboise



Pralicrac Noir



Pralicrac Chocolait



Pralifizz



Pralicrac Graines



Pralicrac Citron



[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**  
SOURCE DE SÉDUCTION