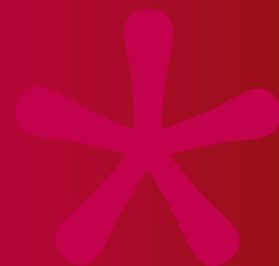




glaseados MIROIR PLUS





MIROIR

EL ARTE DE LA PASTELERÍA CON UN ACABADO BRILLANTE

El estudio Taste Tomorrow lo ha demostrado: el aspecto a la vista se ha vuelto un factor fundamental del gusto. La apariencia de un producto de repostería mejora la percepción de su sabor. **El 55% de los consumidores está de acuerdo en que los productos que tienen buena presencia son además los más ricos de sabor.**

Una de nuestras misiones es satisfacer todos los días lo que deseen sus clientes. Y los reposteros de más de 70 países emplean el mismo sistema para conseguir un acabado perfecto, liso y brillante: **el glaseado Miroir.**

PatisFrance le ofrece una gama completa de glaseados, en forma de soluciones listas para usar o como ingrediente básico para que cada cual elabore sus propios glaseados.

Actualmente, sin aromas ni colorantes artificiales, y con certificado vegetal y/o halal según cada caso, ilos glaseados PatisFrance aportan el toque final de brillo indispensable a los productos que elabora!

Glaseado en frío

Miroir Plus Neutre

Ideal para glasear completamente sus postres

- Listo para usar: sin dilución ni calentamiento previo.
Sencillamente, mezcle poco a poco con una espátula hasta conseguir la textura que desee y aplique el glaseado encima de los postres que está elaborando.
- Da un brillo perfecto y una total transparencia
- Permite pequeños y delicados trabajos de decoración
- Protege el producto terminado para una mejor conservación
- Estabilidad al congelamiento / descongelamiento
- Sin aroma ni colorante artificiales (NafNac)
- Varias personalizaciones posibles (color, inclusiones de sabores)



Glaseados en caliente

Miroir Plus

Ideal para glasear completamente sus postres

- Fácil de aplicar: calentar la cantidad deseada a una temperatura entre 35 y 40°C. Mezclar la masa sin dejar que se incluyan burbujas de aire y aplicar sobre el producto congelado (sin escarcha, para que se aplique mejor el glaseado).
- Los Miroir Plus Chocolate se elaboran con chocolate Belcolade y el Miroir Plus Chocolate Blanco se elabora con 20% de chocolate Cacao-Trace
- Buen brillo
- Protege el producto terminado para una mejor conservación
- Buena estabilidad en el tiempo
- Estabilidad al congelamiento / descongelamiento
- Sin aroma ni colorante artificiales (NafNac)
- 5 sabores disponibles



**Miroir Plus
Chocolate Negro**



**Miroir Plus
Chocolate Blanco**



**Miroir Plus
Chocolate con
Leche**



**Miroir Plus
Frutos Rojos**

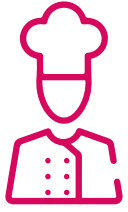


**Miroir Plus
Caramelo**



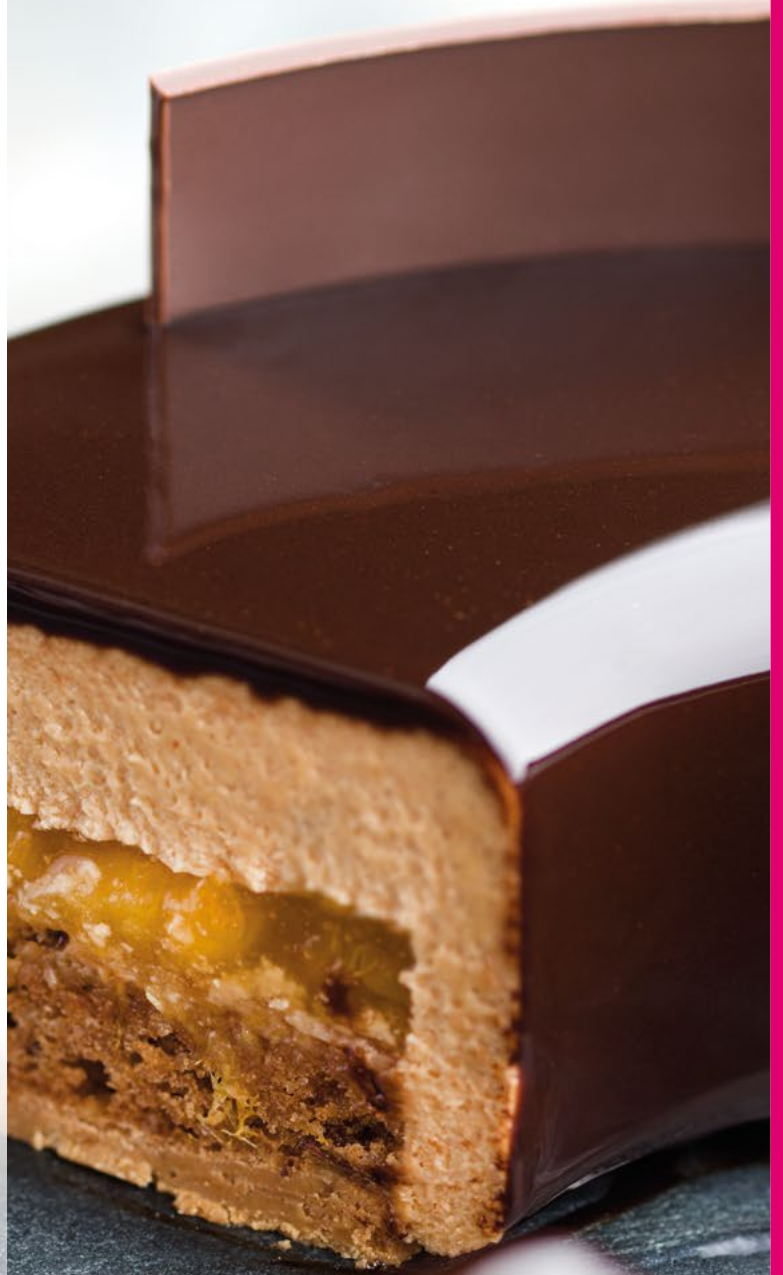
Para satisfacer fácilmente lo que solicitan los consumidores y seguir las últimas tendencias, indicamos a continuación todas las certificaciones y argumentos que tiene la gama Miroir Plus.

	Sin aroma ni colorante artificiales (NAFNAC)	100% vegetal	Certificado Cacao-Trace	Certificado Halal
Miroir Plus Neutro	✓	✓		✓
Miroir Plus Chocolate Negro	✓	✓		✓
Miroir Plus Chocolate Blanco	✓		✓	✓
Miroir Plus Chocolate con Leche	✓			✓
Miroir Plus Frutos Rojos	✓	✓		✓
Miroir Plus Caramelo	✓	✓		✓



Consejos y trucos

- Todos nuestros glaseados son aptos para aplicación con pulverizador. Agregue simplemente un 10% a 15% de agua al glaseado y caliéntelo a un máximo de 65°C antes de rociar con el pulverizador sobre el producto congelado.
- Si desea que Miroir Plus resulte más fluido, agregue entre 5 a 10% más de agua.
- Para conseguir una calidad óptima, recomendamos guardar el cubo de glaseado sin abrir en lugar fresco y seco (entre 5 y 25°C, HR = 65% máx.) y una vez abierto, guardarlo en el frigorífico, cerrando bien el recipiente cada vez que termine de usarlo.
- Para glasear un postre helado (sorbete, helado), añada un 20% de glucosa al glaseado y calentar a 38°C.
- Para aromatizar el glaseado, se recomienda incorporar entre el 5 y el 10% de la masa.



**DESCUBRA CÓMO
APLICAR LOS GLASEADOS
MIROIR EN VÍDEO!**

RECETA

Tarta Moorea

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
Nata líquida 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

Postre Melocotón Melba

Para 1 placa Silikomart® - Molde: Modular Flex Infinity

SHORTBREAD

Harina	300 g
Mantequilla	240 g
Azúcar	75 g
Sal	4.5 g

Mezclar todos los ingredientes en el cubilete de una batidora para elaborar la pasta. Extender en una capa de 0,5 cm de espesor. Seguidamente, cortar en rectángulos de 11 x 5 cm. Hornear a 160°C durante 15 minutos.

BIZCOCHO GENOVESA

Gen'Mix PatisFrance	220 g
Agua	65 g
Oeufs	155 g

Calentar el agua y los huevos a 30°C. Verter el Gen'Mix y batir durante 4 minutos. Extender 450 g. dentro del marco, y hornear a 220°C durante 7 minutos.

CRUJIENTE FRAMBUESA

Pralicrac Frambuesa PatisFrance	1000 g
---------------------------------	--------

Extender sobre una mitad del bizcocho y cortar tiras de 3 cm de ancho.

MOUSSE CHOCOLATE BLANCO

Crema	440 g
Manteca de Cacao PatisFrance	50 g
Chocolate Blanco 30% PatisFrance	460 g
Gelatina de Vacuna en Polvo PatisFrance	11 g
Agua	66 g
Vaina de Vainilla PatisFrance	2 pzs
Cascara de limon	1 pz
Crema montada	460 g

Hidratar la gelatina en agua. Hervir la crema con la vainilla con cáscaras de limón. Verter sobre el chocolate, la manteca de cacao y la gelatina. Mezclarlo todo. A 28°C, agregar la crema montada.

COMPOTA DE MELOCOTÓN

Melocotón en Jarabe PatisFrance	500 g
Galligum Goma Guar	2 g
Alginato de sodio	6 g
Starfruit Melocotón PatisFrance	50 g
Azúcar	50 g

Mezclar los ingredientes en polvo, agregar la Starfruit y los melocotones. Mezclar todo, y verterlo en moldes. Llenar los moldes hasta el borde. Meter en el congelador.

CONFITADO DE FRAMBUESA

Starfruit Frambuesa PatisFrance	300 g
Jarabe de Glucosa PatisFrance	40 g
Azúcar	40 g
Pectina NH PatisFrance	6 g
Starfruit Limon PatisFrance	7 g

Calentar la glucosa y el puré de frambuesa a 40°C. Agregar la mezcla de azúcar / pectina, hervir durante 2 minutos, y agrega el puré de limón. Verter 60 g. por encima de la compota de melocotón.

MONTAJE Y ACABADOS :

- Desmoldear la inserción con melocotón y frambuesa.
- Llenar el molde hasta los $\frac{2}{3}$ con la mousse de chocolate blanco.
- Colocar la inserción de melocotón y frambuesa y rellenar con un poco de mousse.
- Sellar con el bizcocho y el crujiente de frambuesa.
- Meter en el congelador. Desmoldear y cortar en mini postres.
- Con el **Miroir Plus Frutos Rojos PatisFrance**, glasear los mini postres. Para que brillen más puede agregar polvo dorado o plateado.
- Colocar sobre la lasta quebrada y decorar con virutas de chocolate y una frambuesa natural.



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


PATISFRANCE[®]
SOURCE DE SÉDUCTION