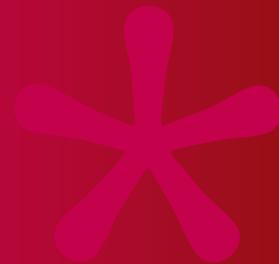




# glaçages MIROIR PLUS





# Les MIROIR

## L'ART DE LA PÂTISSERIE AUX FINITIONS BRILLANTES

L'étude Taste Tomorrow le prouve, l'apparence est devenue une composante essentielle du goût. Le visuel d'une pâtisserie améliore la perception de son goût. **55% des consommateurs s'accordent à dire que les produits qui sont beaux sont aussi bons.**

L'une de nos missions est de vous accompagner au quotidien pour répondre aux envies de vos clients. C'est pour cela que les chefs pâtisseries de plus de 70 pays utilisent un seul et même produit pour obtenir une finition parfaite, lisse et brillante : **le glaçage Miroir.**

PatisFrance vous propose un assortiment complet de glaçages, comme solution prête à l'emploi ou ingrédient de base pour créer vos propres glaçages.

Désormais sans arôme et sans colorant artificiel, et certifiés végétal et/ou halal selon les références, les glaçages PatisFrance confèrent la touche finale de brillance indispensable à vos créations !

# Glaçages à froid

## Miroir Plus Neutre

### Idéal pour un glaçage complet de votre entremets

- Prêt à l'emploi : sans dilution ni chauffe préalable.  
Il suffit de mélanger délicatement avec une spatule jusqu'à obtenir la texture souhaitée et d'appliquer sur le dessus de l'entremets.
- Belle brillance et belle transparence
- Très bonne tenue des décors
- Protège le produit fini pour une meilleure conservation
- Stabilité congélation/décongélation
- Sans arôme ni colorant artificiel (NafNac)
- Personnalisable à l'infini par l'ajout de solutions d'aromatization, colorants...



# Glaçages à chaud

## Miroir Plus

### Idéal pour un glaçage complet de votre entremets

- Facile d'utilisation : chauffer la quantité désirée à 35-40°C. Mixer la masse sans ajouter de bulles d'air et appliquer sur l'entremets congelé (sans givre pour une meilleure application du glaçage)
- Les Miroir Plus Chocolat contiennent du chocolat Belcolade et le Miroir Plus Chocolat Blanc contient 20% de chocolat Cacao-Trace
- Belle brillance
- Protège le produit fini pour une meilleure conservation
- Très bonne tenue
- Stabilité congélation/décongélation
- Sans arôme ni colorant artificiel (NafNac)
- 5 saveurs disponibles



**Miroir Plus  
Chocolat Noir**



**Miroir Plus  
Chocolat Blanc**



**Miroir Plus  
Chocolat au Lait**



**Miroir Plus  
Fruits Rouges**



**Miroir Plus  
Caramel**



Pour vous permettre de répondre facilement aux demandes des consommateurs et aux dernières tendances, retrouvez ci-dessous toutes les certifications et allégations possibles avec la gamme Miroir Plus :

	Sans arôme ni colorant artificiel (NAFNAC)	100% végétal	Certifié Cacao-Trace	Certifié Halal
Miroir Plus Neutre	✓	✓		✓
Miroir Plus Chocolat Noir	✓	✓		✓
Miroir Plus Chocolat Blanc	✓		✓	✓
Miroir Plus Chocolat au Lait	✓			✓
Miroir Plus Fruits Rouges	✓	✓		✓
Miroir Plus Caramel	✓	✓		✓



## Conseils & Astuces

- Tous nos glaçages sont adaptés à une utilisation au pistolet. Il vous suffit d'ajouter 10% à 15% d'eau dans le glaçage et de chauffer à 65°C maximum avant de passer au pistolet sur support congelé.
- Si vous souhaitez rendre plus fluide votre Miroir Plus, vous pouvez ajouter 5 à 10% d'eau.
- Pour une qualité optimale, nous vous recommandons de stocker votre seau de glaçage avant ouverture dans un endroit frais et sec (5 à 25°C, HR=65% maxi) et après ouverture au réfrigérateur en refermant bien le couvercle du seau après chaque utilisation.
- Pour glacer un entremets glacé (sorbet, glace), ajoutez 20% de glucose à votre glaçage et chauffer à 38°C.
- Pour aromatiser votre glaçage, nous vous recommandons d'incorporer 5 à 10% de la masse.



**DÉCOUVREZ COMMENT  
APPLIQUER LES  
GLAÇAGES EN VIDÉO**

## 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 frémissance. 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
Crème liquide 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

# Entremets Pêche Melba

Pour 1 plaque Silikomart® - Moule : Modular Flex Infinity

### SABLÉ

Farine	300 g
Beurre	240 g
Sucre	75 g
Sel	4.5 g

Mélanger tous les ingrédients dans la cuve d'un mixeur pour réaliser la pâte. Etaler à une épaisseur de 0.5 cm puis découper en rectangles de 11 x 5 cm. Cuire à 160°C pendant 15 minutes.

### BISCUIT GÉNOISE

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

Chauffer l'eau et les oeufs à 30°C. Verser le Gen'Mix et battre pendant 4 minutes. Etaler 450 g dans le cadre et cuire à 220°C pendant 7 minutes.

### CROUSTILLANT FRAMBOISE

Pralicrac Framboise PatisFrance	1000 g
---------------------------------	--------

Etaler sur la moitié du biscuit génoise et détailler des bandes de 3 cm de largeur.

### MOUSSE CHOCOLAT BLANC

Crème	440 g
Beurre de Cacao PatisFrance	50 g
Chocolat Blanc 30% PatisFrance	460 g
Gélatine Bœuf Poudre PatisFrance	11 g
Eau	66 g
Vanille Gousse PatisFrance	2 pcs
Zeste de citron	1 pc
Crème fouettée	460 g

Hydrater la gélatine dans l'eau. Faire bouillir la crème avec la vanille et le zeste de citron. Verser sur le chocolat, le beurre de cacao et la gélatine. Mélanger l'ensemble. A 23°C, ajouter la crème fouettée.

### COMPOTÉE DE PÊCHES

Pêches au Sirop PatisFrance	500 g
Galligum Gomme Guar	2 g
Sodium Alginate	6 g
Starfruit Pêche Blanche PatisFrance	50 g
Sucre	50 g

Mélanger les ingrédients en poudre ensemble, ajouter le Starfruit et les pêches. Mélanger l'ensemble et verser dans les moules jusqu'à ras-bords. Placer au congélateur.

### CONFIT FRAMBOISE

Starfruit Framboise PatisFrance	300 g
Sirop de Glucose PatisFrance	40 g
Sucre	40 g
Pectine NH PatisFrance	6 g
Starfruit Citron PatisFrance	7 g

Chauffer le glucose et la purée de framboise à 40°C. Ajouter le mélange sucre / pectine, monter à ébullition pendant 2 minutes et ajouter la purée de citron. Verser 60 g par-dessus la compotée de pêches.

### ASSEMBLAGE ET FINITIONS

- Démouler l'insert pêche framboise.
- Remplir jusqu'à  $\frac{2}{3}$  le moule Silikomart® avec la mousse chocolat blanc.
- Déposer l'insert pêche framboise et combler avec un peu de mousse.
- Sceller avec le biscuit génoise et le croustillant framboise.
- Placer au congélateur, démouler et découper les entremets.
- A l'aide du **Miroir Plus Fruits Rouges PatisFrance**, glacer les entremets. Pour plus de brillance, vous pouvez ajouter de la poudre dorée ou argentée.
- Déposer sur le sablé et décorer avec des copeaux de chocolat et une framboise fraîche.



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

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