



patis' madeleine

Patis'Madeleine

Mezcla para la preparación de magdalenas francesas tradicionales.

Según el estudio Taste Tomorrow, el consumidor ve el consumo de los productos de pastelería como un placer. Así que de ninguna manera quieren poner en riesgo la calidad y el sabor.

Los 3 factores principales que los consumidores tienen en cuenta cuando compran algún producto de pastelería son:

El sabor



La salubridad



La frescura



Una de nuestras misiones es ofrecer los ingredientes que están en consonancia con las tendencias del mercado y las expectativas de los consumidores.



Las características del producto :

- Buen sabor a de mantequilla y huevos, ligera nota de vainilla
- Calidad constante con un aumento regular
- Óptima conservación y frescura gracias a la tecnología Acti-Fresh Inside



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



- Disponible en bolsa de 10 kg
- Fecha de caducidad de 9 meses
- Almacenar en un lugar fresco y seco (5 - 20° C, humedad = 60% máx)



Las ventajas para los consumidores :

- Sabor tradicional de la magdalena francesa
- La magdalena es ideal para un consumo nómada: el desayuno, la merienda o con el café en recesos



Los beneficios para usted :

- Diferentes grasas pueden ser utilizadas para un mejor control de costes
- Rápido tiempo de producción
- Máximo tasa de éxito
- Uso sencillo :
 - Solo 3 pesajes
 - Calidad constante
- Óptima conservación comparada a una receta tradicional
- Permite la denominación de pura mantequilla, utilizando mantequilla en su producción

Receta

Bizcocho de Magdalena

BIZCOCHO DE MAGDALENA

Patis'Madeleine PatisFrance	400 g
Mantequilla	160 g
Sal	5 g
Yemas de huevo	50 g

Mezclar la mantequilla y el Patis'Madeleine, y dar una textura arenosa. Añadir la sal y las yemas de huevo. Extender en una capa de 0.3 cm y reservar en un lugar fresco.

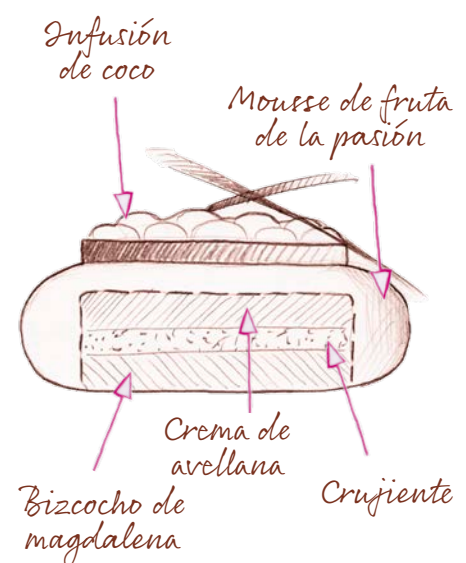
PRALINÉ ALMENDRA

Praliné Almendra Fluido PatisFrance	150 g
Chocolate con Leche 35% PatisFrance	4 g

Derretir el chocolate, añadir el praliné y cristalizar a 24°C.

MONTAJE Y ACABADO

- Una vez refrigeradas, cortar los bizcochos en discos de 30Ø y hornear sobre una alfombrilla de silicona durante 15 minutos a 170°C.
- Poner el praliné de almendras sobre un bizcocho y poner un segundo bizcocho sobre, como los macarones.
- Dejar reposar y sumergir en el chocolate cristalizado. Colocar en una lámina de transferencia para la decoración.



Receta

La Pasión de la Avellana

Para 3 discos de 180Ø o 3 moldes Silikomart® Eclipse

BIZCOCHO DE MAGDALENA Y PRALINÉ

Patis'Madeleine PatisFrance	250 g
Mantequilla	160 g
Agua	80 g
Praliné Avellana Fluido 50% PatisFrance	100 g

Hervir el agua y la mantequilla. Verter sobre la Patis'Madeleine y añadir el praliné. Verter en un marco y cocer a 220°C durante 12 minutos. Cortar 3 discos de 160 mm de diámetro.

CRUJIENTE

Pralicrac Caramelo Mantequilla Salada PatisFrance	300 g
---	-------

Extender 100 g de Pralicrac en cada disco.

CREMA DE AVELLANA

Délicecrem PatisFrance	65 g
Leche	370 g
Praliné Avellana Fluido 50% PatisFrance	60 g
Pralirex Avellana PatisFrance	35 g
Chocolate con Leche 35% PatisFrance	40 g
Mantequilla de Cacao PatisFrance	55 g
Nata batida	400 g

Mezclar el agua y la Délicecrem para hacer una crema pastelera. Derretir el chocolate y la mantequilla de cacao, añadir el praliné y el Pralirex. Mezclar con la crema pastelera y calentar a 30°C. Añadir la nata batida y verter en un anillo de 160 mm de diámetro.

INFUSIÓN DE COCO

Coco Rallado PatisFrance	250 g
Crema	800 g

Mezclar los dos ingredientes y hacer una infusión 24 horas antes utilización. Si no, calentar la crema a 50°C, mezclar con el coco rallado y hacer una infusión durante 2 horas.

MOUSSE DE FRUTA DE LA PASIÓN

Starfruit Fruta de la Pasión PatisFrance	330 g
Azúcar (1)	60 g
Elsay PatisFrance	30 g
Mantequilla de Cacao PatisFrance	100 g
Chocolate Blanco 30% PatisFrance	110 g
Nata batida	1000 g
Claras de huevo	120 g
Azúcar (2)	250 g
Agua	80 g

Hervir el Starfruit, azúcar (1) y Elsay. Verter sobre la mantequilla de cacao y el chocolate. Mezclar. Cocer el azúcar (2) y el agua a 124°C, verter sobre las claras de huevo y batir. Una vez que la mousse esté a 25°C, añadir la nata batida y el merengue.

GANACHE DE COCO BATIDA

Infusión de coco	600 g
Chocolate Blanco 30% PatisFrance	150 g

Filtrar la infusión de coco. Calentar 150 g con el chocolate. Añadir 450 g de infusión fría y dejar enfriar. Batir la ganache y pochar en un anillo de 140 mm de diámetro.

GLASEADO AMARILLO

Miroir Plus Neutro PatisFrance	1000 g
Agua	100 g
Colorante Amarillo	0.5 g

Disolver el colorante en el agua, mezclar con el Miroir Plus Neutro y hervir. Glasear a 35°C.

MONTAJE Y ACABADO

- Cubrir el molde con la mousse de fruta de la pasión para evitar burbujas, y rellenar hasta la mitad.
- Poner la crema de avellana glaseada.
- Añadir un poco de mousse.
- Sellar con el bizcocho de magdalena y el crujiente y poner en el congelador.
- Desmoldar y colocar un anillo de 140 mm en el centro. Glasear y remover el anillo.
- Poner la ganache batida en el centro.
- Decorar con un disco de chocolate, pequeñas tiras y algunos pétalos de coco.



Receta

Amarena Cake

Para un molde Silikomart® (kit Bubble Crown)

BASE DEL PASTEL

Patis'Madeleine PatisFrance	130 g
Harina	62 g
Azúcar	50 g
Almendra en Polvo PatisFrance	25 g
Huevos	115 g
Mantequilla liquido caliente (45°C)	125 g
Cereza Amarena PatisFrance	100 g

Mezclar todos los ingredientes, excepto la cereza amarena, durante 3 minutos a velocidad media. Verter 300 g de preparación en el molde, añadir la amarena enharinada y verter de nuevo 200 g de preparación. Cocer durante 40 minutos a 160°C.

Una vez cocido, dar la vuelta a el pastel para obtener una superficie lisa.

JARABE DE CEREZA AMARENA

Jarabe de cereza amarena	200 g
Agua	90 g
Starfruit Cereza PatisFrance	90 g

Mezclar el jarabe de cereza con el agua y el Starfruit. Empapar el pastel con el jarabe antes de dar la vuelta.

CREMA DE PISTACHO

Pralirex Pistacho PatisFrance	125 g
Praliné Pistacho 52% PatisFrance	25 g
Chocolate Negro 64% PatisFrance	75 g
Mantequilla	25 g

Mezclar el Pralirex y el Praliné, añadir el chocolate a 45°C. Cristalizar a 24°C y batir la mantequilla. Verter en el molde Bubble Crown y congelar.

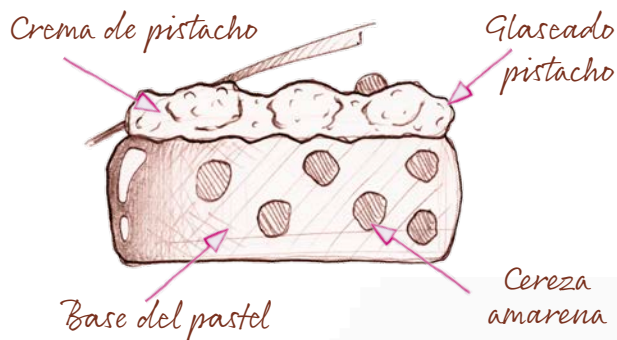
GLASEADO PISTACHO

Chocolate Blanco 30% PatisFrance	100 g
Aceite	20 g
Pistachos Cortados PatisFrance	30 g
Colorante Verde	CS

Calentar a 40°C el chocolate blanco colorado en verde, luego añadir el aceite y los pistachos. Glasear a 30-35°C la crema de pistacho.

MONTAJE Y ACABADO

- Desmoldar el Amarena Cake, glasear con el Starfix IP 40 Rojo PatisFrance.
- Añadir la crema de pistacho sobre el cake.
- Decorar con un papel de plata y palos de chocolate.



Receta

Magdalenas

INSTRUCCIONES

Patis'Madeleine PatisFrance	500 g
Huevos	320 g
Mantequilla caliente derretida (50-55°C) o	
Margarina caliente derretida (50-55°C) o	
Aceite o	
Mimetic Incorporation	185 g

Mezclar todos los ingredientes con una batidora plana a velocidad lenta durante 4 minutos. Cocer 25 g por magdalena. Hornear sin tiempo de descanso.



PARA 65 G POR MOLDE	HORNO DE PISO (OURAS CERRADOS)	HORNO DE CONVECCIÓN (OURAS CERRADOS)
MOLDE FLEXIBLE EN PARRILLA	230°C - 11 min	210°C - 9 min 30s
MOLDE DE METAL	250°C - 9 min	210°C - 8 min

Con 500 g de Patis'Madeleine, puede producir 40 magdalenas ó 400 magdalenas con una bolsa de 5 kg.

La magdalena tradicional es deliciosa tal cual, pero puede también aromatizarla...

Recetas para 500 g de Patis'Madeleine (40 magdalenas de 25 g)

	SABOR	INGREDIENTES	En gr	INSTRUCCIONES
AROMATIZACIÓN	PISTACHO	Pralirex Pistacho PatisFrance	75 - 100	Añadir los ingredientes en la preparación. Cocer durante 7 minutos a 210°C.
	CHOCOLATE	Pretachoco PatisFrance	80	
	AVELLANA	Pralirex Avellana PatisFrance	75 - 100	
	PRALINÉ ALMENDRA	Praliné Fluido Almendra 50% PatisFrance	150	
	FRESA	Relleno Fresa PatisFrance	200	
	FLOR DE NARANJA	Aroma Flor de Naranja PatisFrance	50 - 60	
	CARAMELO	Caramelo Liquido PatisFrance	75 - 100	
INCLUSIONES	PISTACHO	Pistachos PatisFrance	100	
	CHOCOLATE	Pepitas de Chocolate 44% PatisFrance	75 - 100	
	NUECES PECANAS	Pralicrac Pecan PatisFrance	200 - 250	
	GIANDUJA	Gianduja PatisFrance	1 cubo de 5g para magdalena	

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

PATISFRANCE®
SOURCE DE SÉDUCTION