



patis' madeleine

Patis'Madeleine

Mélange pour préparation de madeleines traditionnelles françaises.

Selon une étude réalisée par Taste Tomorrow, la consommation de pâtisserie est perçue comme un plaisir gastronomique. Les consommateurs ne transigent donc pas sur la qualité ni sur le goût.

Trois facteurs principaux sont pris en compte par les consommateurs lorsqu'ils achètent des pâtisseries :

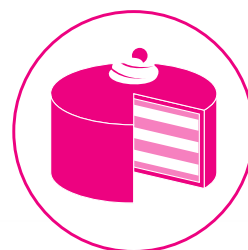
Le goût



Le bien-être



La fraîcheur



L'une de nos missions consiste à vous offrir des ingrédients correspondant aux tendances du marché et aux attentes des consommateurs.



Les **caractéristiques** du produit :

- Une saveur intense de beurre et d'œufs relevée d'une pointe de vanille
- Une forme régulière bombée
- Fraîcheur garantie avec Acti-Fresh INSIDE



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



- Disponible en sacs de 10kg
- Durée de conservation minimale de 9 mois
- A conserver dans un endroit sec et frais (5-20°C - hygrométrie = 60% max)



Les **avantages** pour le consommateur :

- Découvrir le goût des madeleines françaises



Les **bénéfices** pour vous :

- Différentes matières grasses peuvent être utilisées, pour une meilleure maîtrise des coûts
- Fabrication rapide
- Taux de réussite maximal
- Très simple à utiliser:
 - 3 pesages seulement
 - Qualité constante
- Durée de conservation prolongée par rapport à une préparation traditionnelle
- Permet d'utiliser la désignation "pur beurre" lorsque cette matière grasse est utilisée
- La madeleine est couramment consommée au petit déjeuner, au goûter ou lors des pauses café

Recette

Biscuit Madeleine

BISCUIT MADELEINE

Patis'Madeleine PatisFrance	400 g
Beurre	160 g
Sel	5 g
Jaunes d'œufs	50 g

Sabler le beurre et le mélange Patis'Madeleine.
Ajouter le sel et les œufs.

Baisser à 0,3 cm et conserver au réfrigérateur.

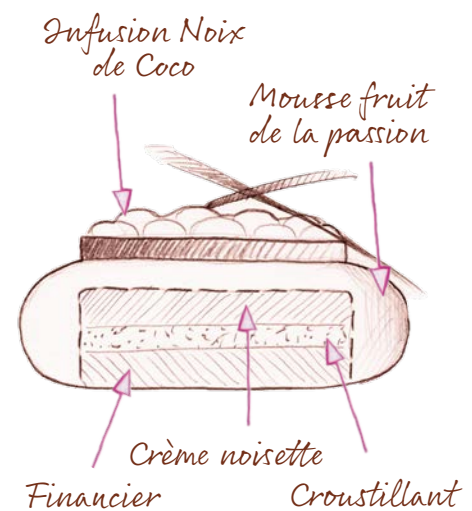
PRALINÉ AMANDES

Praliné Amande Fluide PatisFrance	150 g
Chocolat au Lait 35% PatisFrance	40 g

Faire fondre le chocolat, ajouter le praliné et cristalliser le tout à 24°C.

MONTAGE ET FINITIONS

- Une fois les biscuits froids, détailler en disque de 30Ø, cuire sur un tapis en silicone pendant 15 minutes à 170°C.
- Piper le praliné aux amandes sur un biscuit et en mettre un deuxième sur le dessus comme les macarons.
- Laisser reposer et tremper dans le chocolat cristallisé. Poser sur un feuille de transfert pour la décoration.



Recette

La passion de la noisette

Pour 3 disques de 180Ø ou 3 moules Silikomart® Eclipse

BISCUIT MADELEINE PRALINÉ

Patis'Madeleine PatisFrance	250 g
Beurre	160 g
Eau	80 g
Praliné Noisette PatisFrance	100 g

Faire bouillir l'eau et le beurre, verser sur le mélange Patis'Madeleine et ajouter le praliné. Verser dans un cadre et faire cuire à 220°C pendant 12 minutes. Couper 3 disques de 160mm de diamètre.

CROUSTILLANT

Pralicrac Caramel au Beurre Salé PatisFrance	300 g
--	-------

Étaler 100g par disque.

CRÈME NOISETTE

Délicecrem PatisFrance	65g
Lait	370 g
Praliné Noisette PatisFrance	60 g
Pralirex PatisFrance	35 g
Chocolat au Lait 35% PatisFrance	40 g
Beurre de Cacao PatisFrance	55 g
Crème fouettée	400 g

Mélanger l'eau et le Délicecrem pour faire une crème pâtissière. Faire fondre le chocolat et le beurre de cacao, ajouter le praliné et le Pralirex, les mélanger avec la crème pâtissière et chauffer à 30°C. Ajouter la crème fouettée et verser dans un anneau de 160mm de diamètre.

Mettre au congélateur.

INFUSION NOIX DE COCO

Noix de Coco Râpée PatisFrance	250 g
Crème	800 g

Tout mélanger et laisser 24 heures avant utilisation, ou bien faire chauffer la crème à 50°C, mélanger avec la noix de coco et laisser infuser pendant 2 heures.

MOUSSE FRUIT DE LA PASSION

Starfruit Fruit de la Passion PatisFrance	330 g
Sucre (1)	60 g
Elsay PatisFrance	30 g
Beurre de Cacao PatisFrance	100 g
Chocolat Blanc 30% PatisFrance	110 g
Crème fouettée	1000 g
Blancs d'œufs	120 g
Sucre (2)	250 g
Eau	80 g

Faire bouillir le Starfruit, le sucre (1) et l'Elsay ensemble. Verser sur le beurre de cacao et le chocolat. Mélanger. Cuire le sucre (2) et l'eau à 124°C, verser sur les blancs d'œufs et les fouetter. Une fois que la mousse au fruit de la passion est à 25°C, ajouter la crème fouettée et la meringue.

GANACHE FOUETTÉE À LA NOIX DE COCO

Infusion de noix de coco	600 g
Chocolat Blanc 30% PatisFrance	150 g

Filter l'infusion de noix de coco. Chauffer 150g avec le chocolat. Ajouter 450g de mélange d'infusion froide et laisser refroidir. Fouetter la ganache et la pocher dans un anneau de 140mm de diamètre.

GLAÇAGE JAUNE

Miroir Plus Neutre PatisFrance	1000 g
Eau	100 g
Colorant jaune	0.5 g

Dissoudre le colorant dans de l'eau, mélanger avec le Miroir Plus Neutre et faire bouillir. Glacer à 35°C.

MONTAGE ET FINITIONS

- Couvrir le moule avec la mousse fruit de la passion pour éviter les bulles, et remplir à la moitié.
- Mettre la crème de noisettes glacée.
- Ajouter un peu de mousse.
- Sceller avec la madeleine et le croustillant et remettre au congélateur.
- Démouler et placer un anneau de 140mm au centre. Glacer autour et retirer l'anneau.
- Mettre au centre la ganache fouettée.
- Décorer avec un cercle en chocolat, de petites bandes, et quelques pétales de noix de coco.



Recette

Amarena cake

Pour un moule silikomart (kit Bubble Crown)

BASE DU GÂTEAU

Patis'Madeleine PatisFrance	130 g
Farine	62 g
Sucre	50 g
Poudre d'Amande PatisFrance	25 g
Œufs	115 g
Beurre liquide chaud 45°C	125 g
Cerise Amarena PatisFrance	100 g

Mélanger tous les ingrédients ensemble sans l'amarena pendant 3 minutes à vitesse moyenne. Remplir le moule avec 300 g de gâteau, ajouter l'amarena farinée et remplir à nouveau avec 200 g de gâteau.

Faire cuire pendant 40 minutes à 160°C.

Une fois cuit, retourner pour avoir une surface plate.

SIROP D'AMARENA

Sirop d'amarena	200 g
Eau	90 g
Purée de Fruits Starfruit Cerise PatisFrance	90 g

Mélanger le sirop de cerise amarena avec l'eau et la purée de fruits et tremper un peu le gâteau avec un pinceau avant de le retourner.

CRÈME DE PISTACHE

Pralirex Pistache PatisFrance	125 g
Praliné Pistache PatisFrance	25 g
Chocolat Noir 64% PatisFrance	75 g
Beurre	25 g

Mélanger le Pralirex et le Praliné pistache ensemble, ajouter le chocolat noir à 45°C.

Faire cristalliser à 24°C et fouetter avec le beurre.

Mouler le moule Bubble Crown et le mettre au congélateur.

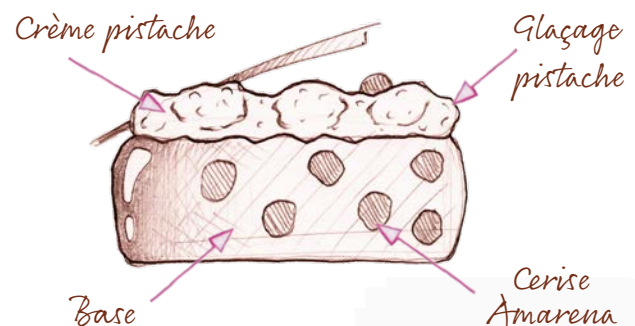
GLAÇAGE PISTACHE

Chocolat Blanc 30% PatisFrance	100 g
Huile	20 g
Pistaches Vertes Hachées PatisFrance	30 g
Colorant vert gras soluble	QS

Chauffer à 40°C le chocolat blanc coloré en vert puis ajouter l'huile et la pistache granulée. Glacer à 30-35°C la crème de pistache glacée.

MONTAGE ET FINITIONS

- Démouler l'Amarena Cake, le glacer avec le Starfix IP 40 Red PatisFrance.
- Ajouter la crème de pistache sur le dessus.
- Décorer avec une feuille d'argent et des bâtonnets de chocolat.



Recette

Madeleines

MODE D'UTILISATION

Patis'Madeleine	500 g
Œufs	320 g
Beurre chaud fondu (50-55°C) ou Margarine chaude fondue (50-55°C) ou Huile ou Mimetic Incorporation	185 g

Mixer tous les ingrédients à faible vitesse pendant 4 min à l'aide d'un mélangeur à pales. Doser 25g de préparation par madeleine avec une poche à douille. Faire cuire immédiatement – aucun temps de pause requis.



POUR 65 G PAR MOULE	FOUR À ÉTAGES (VANNES OUVERTES)	FOUR À CONVECTION (VANNES FERMÉES)
MOULES FLEXIBLES SUR GRILLE DU FOUR	230°C - 11 min	210°C - 9 min 30s
MOULES EN INOX	250°C - 9 min	210°C - 8 min

500 g de préparation Patis'Madeleine permettent de confectionner 40 madeleines, soit 400 madeleines avec un paquet de 5 kg.

La madeleine originale est délicieuse telle quelle, mais vous pouvez l'agrémenter d'arômes et de produits supplémentaires...

Recettes pour 500 g de Patis'Madeleine (40 madeleines de 25 g)

	PARFUM	INGRÉDIENTS	En g	MODE D'EMPLOI
ARÔMES	PISTACHE	Pralirex Pistache PatisFrance	75 - 100	Ajouter les ingrédients à la préparation. Faire cuire 7 min à 210° C.
	CHOCOLAT	Pretachoco PatisFrance	80	
	NOISETTE	Pralirex Noisette PatisFrance	75 - 100	
	PRALINÉ AMANDE	Praliné Fluide 50% Amandes PatisFrance	150	
	FRAISE	Garniture Fraise PatisFrance	200	
	FLEUR D'ORANGER	Arôme Fleur d'Oranger PatisFrance	50 - 60	
	CARAMEL	Caramel Liquide PatisFrance	75 - 100	
INCLUSIONS	PISTACHE	Dés de Pistaches PatisFrance	100	
	CHOCOLAT	Pépites de Chocolat 44% PatisFrance	75 - 100	
	GRAINES	Pralicrac aux Graines PatisFrance	200 - 250	
	GIANDUJA	Gianduja PatisFrance	1 cube de 5g par madeleine	

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