



PRALIREX avellana

Pralirex Avellana PatisFrance



Una masa pura con 100% de avellana para aromatizar con sabor intenso

Los consumidores buscan hoy en día un estilo de vida más saludable. De hecho, **el 66% considera que consumir menos azúcar les haría estar más sanos**. Pero, sin embargo, el sabor sigue siendo el factor clave a la hora de elegir y comprar esa repostería.

Una de nuestras misiones consiste en ofrecerle los ingredientes adecuados a las tendencias del mercado y a las expectativas de los consumidores.

Así que, le proponemos nuestro sabroso Pralirex Avellana, cuya elaboración dominamos desde 1946.



Las características del producto:

- Fórmulas completamente naturales: 100% frutos secos, sin aroma añadido, ni colorantes, ni conservantes
- Frutos secos que han sido seleccionados cuidadosamente
- Proceso de producción específico para conservar el sabor y el color marrón natural de los frutos secos
- Elaboradas en Francia, en nuestra fabrica en Charmes
- **Disponibles en cubos de 1.5 y 4.5 kg**
- **Fechas de caducidad de 9 meses**



Los beneficios para usted:

- Un buen sabor a avellana tostada
- Dosis económica: entre 10 y 15% del peso del producto final en función de cada aplicación
- Permiten la denominación 'Con avellana'
- Reduce el contenido de azúcar en repostería
- Ideales para todos los gustos: con crema pastelera, chantilly, helado, flan, bollos...



Las ventajas para el consumidor:

- Un sabor intenso a frutos secos con bajo contenido de azúcar
- Un producto que se sitúa en la lista corta que contribuye a gozar de buena salud

Controla el porcentaje de azúcar en sus productos acabados, al tiempo que aporta la intensidad de la avellana a los mismos, ¡así de sencillo! Basándose en nuestra gama de pralinés, sepa cómo dosificar su praliné y su Pralirex crear su propio praliné, rico en frutos secos.

	Praliné con 65% de frutos secos		Praliné con 70% de frutos secos		Praliné con 75% de frutos secos		Praliné con 80% de frutos secos		Praliné con 85% de frutos secos	
	Praliné	Pralirex	Praliné	Pralirex	Praliné	Pralirex	Praliné	Pralirex	Praliné	Pralirex
Praliné 50% PatisFrance	70 g	30 g	60 g	40 g	50 g	50 g	40 g	60 g	30 g	70 g
Praliné 55% PatisFrance	78 g	22 g	67 g	33 g	56 g	44 g	44 g	56 g	33 g	67 g
Praliné Fluido Almendra Dulce 59% PatisFrance	85 g	15 g	73 g	27 g	61 g	39 g	49 g	51 g	37g	63 g
Praliné Colección Avellana Piamonte IGP 62% PatisFrance*	92 g	8 g	79 g	21 g	66 g	39 g	53 g	47 g	39 g	61 g
Praliné à l'Ancienne 67% PatisFrance	No relevante	No relevante	91 g	9 g	76 g	24 g	61 g	39 g	45 g	55 g
Praliné Intense 69% PatisFrance	No relevante	No relevante	97 g	3 g	81 g	19 g	65 g	35 g	48 g	52 g

*Nota: la denominación Praliné de Avellana Piamonte IGP no está autorizada si se mezcla con un relleno que no tenga el mismo origen.

RECETA

American Dream

Para 24 piezas • Molde Maé Pomponette - Ref.008820

CRUJIENTE POPCORN

Belcolade Lait Selection 35% Cacao-Trace	129 g
Prali'Pop PatisFrance	342 g
Crousticrep PatisFrance	171 g

Derretir el chocolate e incorporar el praliné. Agregar las inclusiones de Crousticrep. Extender entre dos hojas de horno con reglas de repostería de 5 mm de altura. Cortar 24 círculos con un cortador de piezas.

BROWNIES

Mantequilla	282 g
Belcolade Noir Selection 65% Cacao-Trace	158 g
Huevos	225 g
Azúcar de sémola	338 g
Harina	135 g
Nueces de Pecan Picadas PatisFrance	188 g

Derretir la mantequilla y el chocolate a 50°C. Agregar los huevos mezclados con el azúcar, y después la harina. Colocar en un molde de silicona para tartas. Espolvorear con nueces de pecan picadas. Hornear a 170°C en medio marco.

CARAMELO NARANJA (15 G POR MOLDE)

Patis'O malt PatisFrance	185 g
Azúcar cristal	75 g
Nata líquida	135 g
Sal	1 g
Vaina de Vainilla PatisFrance	½ pz
Mantequilla fresca	45 g
Belcolade Manteca de Cacao Cacao-Trace	7 g
Jugo de naranja	135 g
Cáscara de naranja	1 pz

Derretir la Isomalta, agregar el azúcar y hornear a 180°C. Cocinar con la crema de vainilla caliente y el jugo de naranja, y a continuación hornear a 110°C. Agregar la mantequilla y la cáscara de naranja. Mezclar. Verter en Flexipan® negro.

MOUSSE PRALINÉ NARANJA (70 G POR MOLDE)

Leche	313 g
Nata	313 g
Yemas de huevo	144 g
Azúcar	25 g
Gelatina de Vacuno en Polvo PatisFrance	13 g
Agua	75 g
Nata montada	538 g
Praliné Tradición Avellana 50% PatisFrance	438 g

Calentar la leche y la nata con la ralladura de cáscara de naranja, cocer al estilo inglés y agregar la gelatina hidratada. Verter sobre el praliné y mezclar. Agregar la nata montada a 30°C.

GLASEADO ÁMBAR DULCE

Leche	150 g
Glucosa	250 g
Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace	500 g
Puratos Glassage Neutro	500 g
Gelatina de Vacuno en Polvo PatisFrance	15 g
Agua	90 g
Puratos Classic Vainilla	Cs g

Calentar la leche y la glucosa, y verter sobre el chocolate. Agregar la gelatina ablandada rehidratada y el glaseado ligeramente templado. Mezclar con una batidora de mano. Conservar a temperatura ambiente durante 24 horas, y utilizar a máximo 35°C.

GLASEADO GOURMET

Belcolade Leche 45% Origen Vietnam Cacao-Trace	700 g
Pralirex Avellana PatisFrance	150 g
Aceite de colza	75 g
Avellanas Picadas PatisFrance tostadas	126 g

Derretir el chocolate. Agregar la pasta de avellana y el aceite de colza. Mezclar. Agregar las almendras picadas tostadas. Conservar y utilizar a 32°C.



RECETA

Barra Prali'Pop

Para 30 barras de 9 x 2 x 1.2 cm

BIZCOCHO CRUMBLE DE ALMENDRAS

Mantequilla fría	270 g
Azúcar de sémola	300 g
Almendras en Polvo PatisFrance	300 g
Harina	360 g
Sal fina	12 g

Mezclar todos los ingredientes hasta formar la masa. Rebajar a 2 mm de espesor entre dos hojas de papel de horno para que resulte más sencillo. Cortar rectángulos de 2 x 8 cm y colocarlos en una bandeja de horno con Silpain®. Agregar un segundo Silpain® y hornearlo todo a 165°C durante 20 minutos. Antes de utilizar, dejar que se enfríe y conservar en lugar seco.

GIANDUJA POP'

Prali'Pop PatisFrance	330 g
Pralirex Avellana PatisFrance	60 g
Belcolade Lait Origen Vanuatu 44%	120 g
Belcolade Mantequilla de Cacao Cacao-Trace	10 g

Templar el chocolate a 28°C y a continuación agregar la manteca de cacao templada a 30°C. Agregar el Prali'Pop. Unificar todo a 27°C. Verter la masa en un molde hasta un espesor de 12 mm. Dejar cristalizar a 17°C durante 1 hora. Cortar en forma de rectángulos de 9 x 2 cm con papel de guitarra y colocar sobre el bizcocho crumble.

CARAMELO CON MANTEQUILLA SALADA

Azúcar de sémola	150 g
Glucosa	50 g
Nata líquida	200 g
Mantequilla salada	100 g

Caramelizar el azúcar en seco y agregar la glucosa y la nata hirviendo. Volver a hornear la masa a 105°C y enfriarla a 38°C. A continuación, agregar la mantequilla salada. Mezclar todo a mano hasta obtener una textura bien lisa, brillante y cremosa. Envolver la masa en film transparente y conservar a 4°C. Agregar directamente el caramelo con boquilla fina a lo largo y en medio de las tiras de praliné.

RECUBRIMIENTO (DE UNA BARRA)

Belcolade Noir Sanaga 66% Cacao-Trace	25 g
---------------------------------------	------

Templar el chocolate a 29,5°C y recubrir a 25°C.



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_officiel](https://www.instagram.com/patisfrance_officiel)


PATISFRANCE[®]
SOURCE DE SÉDUCTION