



PRALIREX NOISETTE

Pralirex Noisette PatisFrance



Une pâte pure avec 100% de noisettes pour une aromatisation au goût intense

Aujourd'hui, les consommateurs sont à la recherche d'un mode de vie plus sain. **En effet, 66% d'entre eux considèrent que consommer moins de sucre dans leurs pâtisseries leur permettraient d'être en meilleure santé.** Cependant, le goût reste le facteur clé pour le choix et l'achat de pâtisseries.

L'une de nos missions est de vous proposer des ingrédients en adéquation avec les tendances du marché et les attentes des consommateurs.

Nous vous proposons ainsi notre savoureux Pralirex Noisette, dont nous maîtrisons la fabrication depuis 1946.



Les caractéristiques du produit :

- Clean(er) label : 100% de fruits secs, sans aucun arôme, ni colorant ni conservateur
- Des fruits secs rigoureusement sélectionnés
- Un procédé de fabrication spécifique qui préserve le bon goût et la couleur naturelle marron des fruits secs
- Fabriqué en France, dans notre usine à Charmes
- **Disponibles en seaux de 1,5 et de 4.5 kg.**
- **Date de durabilité minimale de 9 mois.**



Les bénéfices pour vous :

- Un bon goût de noisette torréfiée
- Un dosage économique : entre 10 et 15% du poids de l'appareil en fonction de l'application désirée
- Permet l'appellation « A la noisette »
- Permet de réduire le taux de sucre contenu dans les pâtisseries
- Idéales pour toutes les aromatisations : crème pâtissière, chantilly, glace, flan, cake...



Les avantages pour les consommateurs:

- Un goût riche et intense en fruits secs avec un faible apport en sucre
- La promesse d'un produit avec une liste d'ingrédients courte, qui contribue à leur santé.

Maîtriser le pourcentage de sucre dans vos produits finis, tout en apportant l'intensité de la noisette à vos produits, c'est simple ! Sur base de notre gamme de pralinés, découvrez comment doser votre praliné et votre Pralirex pour créer votre praliné signature, riche en fruits secs :

	Praliné à 65% de fruits secs		Praliné à 70% de fruits secs		Praliné à 75% de fruits secs		Praliné à 80% de fruits secs		Praliné à 85% de fruits secs	
	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 Fluide Amande Doux 59% PatisFrance	85 g	15 g	73 g	27 g	61 g	39 g	49 g	51 g	37g	63 g
Praliné Collection Noisette Piémont 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	Non pertinent	Non pertinent	91 g	9 g	76 g	24 g	61 g	39 g	45 g	55 g
Praliné Intense 69% PatisFrance	Non pertinent	Non pertinent	97 g	3 g	81 g	19 g	65 g	35 g	48 g	52 g

*Remarque: l'appellation Praliné Noisette Piémont IGP n'est pas autorisée s'il est mélangé à un fourrage qui n'a pas la même origine.

RECETTE

American Dream

Pour 24 petits gâteaux • Moule Maé Pomponette - Ref.008820

CRUSTILLANT POPCORN

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

Faire fondre le chocolat puis incorporer le praliné. Ajouter le Crousticrep. Etaler entre deux feuilles cuisson avec des règles confiseurs de 5 mm de hauteur. Détailler 24 pièces à l'aide d'un emporte pièces.

BROWNIES

Beurre	282 g
Belcolade Selection Noir 65% Cacao-Trace	158 g
Œufs	225 g
Sucre semoule	338 g
Farine	135 g
Noix de pécan hachées	188 g

Faire fondre le beurre et le chocolat à 50°C. Ajouter les œufs mélangés au sucre, puis la farine. Dresser en moule silicone à cakes. Parsemer de brisures de noix de pécan sablées. Cuire à 170°C dans un demi-cadre.

CARAMEL ORANGE (15 G / MOULE)

Patis'OmaIt PatisFrance	185 g
Sucre cristal	75 g
Crème liquide	135 g
Sel	1 g
Vanille Gousse PatisFrance	½ pc
Beurre frais	45 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	7 g
Jus d'orange	135 g
Zestes d'orange	1 pc

Fondre l'Isomalt, ajouter le sucre et cuire à 180°C. Décuire avec la crème chaude (vanille) et le jus d'orange, recuire à 110°C. Ajouter les beurres et le zeste d'orange, mélanger. Couler en Flexipan® noir.

MOUSSE PRALINÉ POPCORN ORANGE (70 G / MOULE)

Lait	360 g
Zestes d'orange	2 pcs
Gelée Dessert PatisFrance	66 g
Prali'Pop PatisFrance	540 g
Crème liquide montée	890 g

Chauffer le lait à 60°C avec les zestes d'orange puis ajouter la gelée dessert. Verser sur le praliné et mélanger. A 30°C, incorporer la crème montée.

GLAÇAGE AMBER DOUCEUR

Lait	150 g
Glucose	250 g
Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace	500 g
Puratos Glassage Neutre	500 g
Gélatine en Poudre PatisFrance	15 g
Eau	90 g
Puratos Classic Vanille	QS

Chauffer le lait et le glucose, verser sur le chocolat. Ajouter la gélatine réhydratée ramollie et le glaçage légèrement tiédi. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant. Réserver à température ambiante pendant 24 heures puis utiliser à 35°C maximum.

GLAÇAGE CHOCOLAT NOISETTE

Belcolade Origins Lait Vietnam 45% Cacao-Trace	700 g
Pralirex Noisette PatisFrance	150 g
Huile de colza	75 g
Amandes Hachées PatisFrance grillées	126 g

Fondre le chocolat. Ajouter la pâte de noisette et l'huile de colza. Mixer. Ajouter les amandes hachées grillées. Réserver. Utiliser à 32°C.



RECETTE

Barre Prali'Pop

Pour 30 barres de 9 x 2 x 1.2 cm.

BISCUIT CRUMBLE AMANDE

Beurre froid	270 g
Sucre semoule	300 g
Amande Poudre PatisFrance	300 g
Farine	360 g
Sel fin	12 g

Mélanger tous les ingrédients supprimer jusqu'à formation d'une pâte. Réaliser une abaisse de 2 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier sulfurisé. Découper des rectangles de 2 x 8 cm et les déposer sur une plaque munie d'un Silpain®. Ajouter un second Silpain® sur le dessus et cuire le tout à 165°C pendant 20 minutes. Laisser refroidir et réserver au sec avant utilisation.

GIANDUJA POP'

Prali'Pop PatisFrance	330 g
Pralirex Noisette PatisFrance	60 g
Belcolade Origins Lait Vanuatu 44%	120 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	10 g

Tempérer le chocolat à 28°C puis ajouter le beurre de cacao tempéré à 30°C et le Prali'Pop. Tabler le tout à 27°C. Couler la masse sur un chablon à hauteur de 12 mm. Laisser cristalliser à 17°C pendant 1 heure. Détailler en forme de rectangle 9 x 2 cm à la guitare et les déposer sur le biscuit crumble.

CARAMEL AU BEURRE SALÉ

Sucre semoule	150 g
Glucose	50 g
Crème liquide	200 g
Beurre salé	100 g

Caraméliser le sucre à sec et le décuire avec le glucose et la crème bouillante. Recuire la masse à 105°C et la refroidir jusqu'à 38°C avant d'ajouter le beurre salé. Mélanger le tout au mixeur à mains jusqu'à obtenir une belle texture lisse, brillante et crémeuse. Filmer la masse et réserver à 4°C. Dresser directement le caramel avec une douille fine le long et au milieu des barres pralinés.

ENROBAGE (POUR UNE BARRE)

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

Tempérer le chocolat à 29,5°C et enrober à 25°C.



www.puratos.fr

PatisFrance - Puratos - Parc d'affaires Silic - 40 rue de Monthléry - 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