



PRALIREX PISTACHO



Pralirex Pistacho PatisFrance



Una masa pura con 100% de pistacho 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 Pistacho, 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
- **Disponible en cubo de 1,5 kg**
- **Fechas de caducidad de 9 meses**



Los beneficios para usted:

- Un buen sabor a pistacho tostado
- Reduce el contenido de azúcar en repostería
- Dosis económica: entre 10 y 15% del peso del producto final en función de cada aplicación
- Permiten la denominación 'Con pistacho'
- Ideal 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

* El Pralirex Pistacho tiene el tono natural marrón-verde, lo más parecido al color original del fruto seco. El color de la masa podrá variar entre lotes en función de cada cosecha de pistachos

Controla el porcentaje de azúcar en sus productos acabados, al tiempo que aporta la intensidad del pistacho a los mismos, ¡así de sencillo! Basándose en nuestra gama de pralinés, sepa cómo dosificar su praliné y su Pralirex para 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 Pistache 52% PatisFrance	73 g	27 g	63 g	38 g	52 g	48 g	42 g	58 g	31 g	69 g

RECETA

Tartaleta 100% Pistacho

Para 25 piezas de 60 mm

MASA QUEBRADA

Mantequilla	250 g
Azúcar glas	170 g
Sal	2 g
Huevos enteros	100 g
Pistacho en Polvo PatisFrance	100 g
Harina	390 g

Mezclar todos los ingredientes con la paleta. Extender a un grosor de 2 mm, luego llenar el anillo de tarta con tiras de masa. Hornea a 160°C durante 15 minutos.

PISTACHO « CREMA DE ALMENDRA »

Azúcar	60 g
Pistacho en Polvo PatisFrance	82 g
Mantequilla	82 g
Huevos enteros	82 g
Frambuesas congelados	50 pzs

Mezclar el azúcar con la mantequilla y añadir el pistacho en polvo. Luego agregue gradualmente los huevos. Rellena las tartas pre-horneadas con 10 g de crema de almendras de pistacho. Poner 2 o 3 raspberries congelados en la crema y hornear de nuevo a 160°C durante 8 minutos.

CREMOSO DE PISTACHO

Nata	46 g
Azúcar	60 g
Gelatina en Polvo PatisFrance	2 g
Agua	12 g
Pralirex Pistacho PatisFrance	190 g
Vaina de Vainilla PatisFrance	1 pz
Crema fría	190 g
Flor de sal	2 g

Calentar la crema, la miel y la vainilla. Anadir la gelatina hidratada y luego la pasta de pistacho puro. Mezclar y añadir la crema fría y la flor de sel. Licúa y deja reposar en la nevera.

GANACHE BATIDA DE VAINILLA

Nata	133 g
Miel	47 g
Vaina de vainilla PatisFrance	1 pz
Belcolade Selección Extra Blanco 34%	
Cacao-Trace	93 g
Gelatina en Polvo PatisFrance	18 g
Agua	3 g
Crema fría	270 g
Pralirex Pistacho PatisFrance	75 g

Calentar la crema con la vaina de vainilla y el miel. Añadir la gelatina hidratada, el chocolate y la crema fría. Mantener en la nevera durante un medio día. Batir la ganache. Rellenar los moldes de 55 mm de diámetro con 20 g de ganache batida. Pochar el Pralirex en la ganache.

GLASEADO PISTACHO

Miroir Plus Neutro PatisFrance	500 g
Starfix IP 40 PatisFrance	100 g
Agua	75 g
Pralirex Pistacho PatisFrance	30 g
Colorante verde	Q.S.

Hervir el glaseado, el Starfix y el agua. Anadir el Pralirex y el colorante. Dejar enfriar a 40°C antes de utilizarlo.

MONTAJE Y ACABADOS:

- Dar forma a las tartas y hornear.
- Pochar 10 g de la «crema de almendras» de pistacho en cada tarta con las frambuesas congeladas.
- Hornear durante 8 minutos.
- Dejar enfriar las tartas y rellenarlas hasta el borde con el cremoso de pistacho y reservar en un lugar fresco.
- Batir la ganache y pochar en los moldes de silicona.
- Poner el Pistacho Pralirex en el centro y congelar.
- Desmoldar y colocar un palito en la ganache congelada.
- Sumergir en el glaseado a 40°C, escurrir un poco y colocar sobre el cremoso.
- Decorar con unos **Pistachos PatisFrance**.



**¡DESCUBRA LA RECETA
EN VIDEO!**

RECETA

Snack Pistacho Cerezas

Para 1 marco de 10 mm

CRUJIENTE DE PISTACHO

Pralicrac Pistacho PatisFrance	600 g
Belcolade Manteca de Cacao Cacao-Trace	100 g
Flor de sal (optativo)	4 g

Reblandecer ligeramente el Pralicrac. Incorporar la manteca de cacao a 26°C. Mezclar todo hasta un máximo de 28°C. Verter en marco 34 x 34 x 0,4 mm y dejar que cristalice.

GANACHE DE PISTACHO

Pralicrac Pistacho PatisFrance	270 g
Glucosa DE60 PatisFrance	35 g
Belcolade Selección Extra Blanco 34%	420 g
Pralirex Pistacho PatisFrance	100 g
Praliné Pistacho 52% PatisFrance	100 g
Belcolade Manteca de Cacao Cacao-Trace	85 g
Mantequilla	75 g

Templar la nata con el sirope de glucosa hasta entre 30 y 32°C. En el cortador, colocar el praliné, la masa de pistacho y seguidamente el chocolate derretido con la manteca de cacao entre 32 y 34°C. Agregar la nata y mezclar durante 1 minuto para que tome cuerpo. Acabar la emulsión agregando la manteca en trocitos. A temperatura entre 30 y 32°C máximo, verter sobre el crujiente de pistacho.

MASA DE FRUTA DE GUINDAS

Starfruit Guindas PatisFrance	500 g
Azúcar de sémola	425 g
Glucosa PatisFrance	25 g
Azúcar de sémola	50 g
Pectina Amarilla PatisFrance	12 g
Ácido cítrico disuelto	8 g
Puratos Classic Cerezas	15 g
Kirsch	cs

Calentar la Starfruit y el azúcar a 40°C. Agregar sin dejar de remover la mezcla de 50 g de azúcar con la pectina.

Hervir y agregar la glucosa (sin perder el hervor) Cocer a 73° Brix en el refractómetro, o a 105°C. Una vez cocido, agregar el ácido cítrico y verter enseguida sobre una tela con silicona. Una vez enfriada la masa de frutas, hay que licuarla y relajarla ligeramente con la masa aromatizante de cerezas y el Kirsch. Echar con la manga pastelera sobre cada barrita de snack.

Recubrir la barrita con el chocolate Belcolade Noir Origen Arriba 66%.



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