



PRALIREX PISTACHE



Pralirex Pistache PatisFrance



Une pâte pure avec 100% de pistaches 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 pâtisserie.

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 Pistache, 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
- **Disponible en seau de 1.5 kg**
- **Date de durabilité minimale de 9 mois.**



Les bénéfices pour vous :

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



Les avantages pour les consommateurs:

- Un goût riche 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

** Le Pralirex Pistache est naturellement de couleur marron vert, au plus proche de la couleur originelle du fruit sec. La coloration de la pâte peut varier d'un lot à l'autre, en fonction de la récolte des pistaches.*

Maîtriser le pourcentage de sucre dans vos produits finis, tout en apportant l'intensité de la pistache à vos produits, c'est simple ! Sur base de notre gamme praliné, 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 Pistache 52% PatisFrance	73 g	27 g	63 g	38 g	52 g	48 g	42 g	58 g	31 g	69 g

RECETTE

Tartelette 100% Pistache

Pour 25 pièces de 60 mm

PÂTE SABLÉE

Beurre	250 g
Sucre glace	170 g
Sel	2 g
Œufs	100 g
Pistache en Poudre PatisFrance	100 g
Farine	390 g

Mélanger à la feuille tous les ingrédients à vitesse lente. Étaler à 2 mm d'épaisseur et verser dans des moules en cercle. Cuire à 160°C pendant 15 minutes.

CRÈME PISTACHE

Sucre	60 g
Pistache en Poudre PatisFrance	82 g
Beurre	82 g
Œufs	82 g
Framboises surgelées	50 pcs

Mélanger le sucre et le beurre. Ajouter les pistaches en poudre quand la préparation commence à crêmer puis ajouter graduellement les œufs sans incorporer trop d'air. Déposer 2 framboises dans chaque tartelette. Garnir les fonds de tartes avec 10 g de crème et cuire de nouveau à 160°C pendant 8 minutes.

CRÉMEUX PISTACHE

Crème	46 g
Sucre	60 g
Gélatine Bœuf en Poudre PatisFrance	2 g
Eau d'hydratation	12 g
Pralirex Pistache PatisFrance	190 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Crème froide	190 g
Fleur de sel	2 g

Chauffer la crème avec le miel et la vanille. Ajouter la gélatine hydratée puis le Pralirex et la fleur de sel. Mélanger et ajouter la crème froide tout en continuant de mixer.

GANACHE MONTÉE VANILLE

Crème	133 g
Miel	47 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Belcolade Selection Extra Blanc 34%	
Cacao-Trace	93 g
Gélatine Bœuf en Poudre PatisFrance	18 g
Eau d'hydratation	3 g
Crème froide	270 g
Pralirex Pistache PatisFrance	75 g

Chauffer la crème, le miel et la vanille. Ajouter la gélatine hydratée et le chocolat blanc, incorporer la crème froide et bien mélanger. Laisser prendre au froid pendant une demi-journée. Monter la ganache un peu plus souple qu'une chantilly. Garnir les moules en sphères de 55 mm avec 20 g de ganache montée. Pocher le Pralirex directement dans la ganache.

GLAÇAGE PISTACHE

Miroir Plus Neutre PatisFrance	500 g
Starfix IP 40 PatisFrance	100 g
Eau	75 g
Pralirex Pistache PatisFrance	30 g
Colorant vert anis	Q.S.

Porter à ébullition le glaçage Miroir, le nappage Starfix et l'eau. Ajouter le Pralirex et le colorant. Laisser refroidir à 40°C avant d'utiliser.

MONTAGE ET FINITIONS:

- Une fois les fonds de tarte pré-cuits, garnir avec 10 g de crème pistache.
- Ajouter 2 framboises surgelées et cuire pendant 8 minutes.
- Laisser les tartelettes refroidir et garnir à ras bord avec le crémeux pistache et réserver au frais.
- Une fois la ganache montée, pocher dans les moules en sphère silicone.
- Pocher au centre le Pralirex Pistache et surgeler.
- Démouler et placer un bâtonnet dans la ganache congelée.
- Plonger dans le glaçage à 40°C, égoutter un peu et déposer sur le crémeux.
- Décorer avec quelques éclats de pistache.



**DÉCOUVREZ LA RECETTE
EN VIDÉO !**

RECETTE

Snack Pistache Griotte

Quantité : 1 cadre de 10 mm

CROUSTILLANT PISTACHE

Pralicrac Pistache PatisFrance	600 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	100 g
Fleur de sel (facultatif)	4 g

Ramollir très légèrement le Pralicrac. Incorporer le beurre de cacao à 26°C. Mélanger le tout jusqu'à 28°C maximum. Couler en cadre 34 x 34 x 0,4 mm puis laisser cristalliser.

GANACHE PISTACHE

Pralicrac Pistache PatisFrance	270 g
Glucose DE60 PatisFrance	35 g
Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	420 g
Pralirex Pistache PatisFrance	100 g
Praliné Pistache 52% PatisFrance	100 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	85 g
Beurre	75 g

Tiédifier la crème avec le sirop de glucose entre 30 et 32°C. Dans le cutter, placer le praliné, la pâte de pistache puis le chocolat fondu avec le beurre de cacao entre 32 et 34°C. Ajouter la crème et mixer pendant 1 minute pour lier. Finir l'émulsion en ajoutant le beurre en petits morceaux. Couler sur le croustillant pistache, entre 30 et 32°C maximum.

PÂTE DE FRUIT GRIOTTE

Starfruit Griotte PatisFrance	500 g
Sucre semoule	425 g
Glucose PatisFrance	25 g
Sucre semoule	50 g
Pectine Jaune PatisFrance	12 g
Solution d'acide citrique	8 g
Puratos Classic Cerise	15 g
Kirsch	QS

Chauffer le Starfruit et le sucre à 40°C. Ajouter tout en remuant le mélange des 50 g de sucre avec la pectine.

Porter à ébullition puis ajouter (sans perdre l'ébullition) le glucose. Cuire à 73° Brix au réfractomètre ou 105°C. Une fois cuit, ajouter l'acide citrique et couler immédiatement sur une toile siliconée. Une fois la pâte de fruit refroidie, la mixer et la détendre légèrement avec la pâte d'aromatisation à la cerise et le Kirsch. Pocher sur chaque barre de snack.

Enrober la barre à l'aide du chocolat Belcolade Origins 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