



gianduja collection
Lait noisette
piémont

Gianduja Collection Lait Noisette Piémont Cacao-Trace PatisFrance



Pasta cremosa con un 39 % de avellanas del Piamonte finamente molidas y un 45 % de chocolate con leche Belcolade de Camerún, con certificación Cacao-Trace.

La asociación de la avellana con el chocolate siempre ha sido imprescindible en la gastronomía de los dulces. El primo italiano del praliné, la Gianduja, se usa actualmente en todas sus formas: ya sea para dar sabor a una mousse o a un ganache, como para rellenar bombones de chocolate, siempre consigue su efecto y aporta golosonería a todos los productos.

En el último estudio de Taste Tomorrow se muestra que los consumidores se interesan por saber cómo se producen los alimentos que consumen. **El 71% de los consumidores quiere saber de dónde provienen los ingredientes y cómo se producen.**

Para elaborar esta nueva Gianduja, hemos seleccionado **avellanas de origen Piamonte**, las mejores avellanas, que gozan de una reputación inigualable, y el chocolate **Belcolade Origen Camerún 45% Cacao-Trace**. Un chocolate que se caracteriza por su intenso aroma a cacao y un ligero amargor que le confiere una fuerza en boca sustentada por notas de leche cruda, caramelo y frutos secos.

La combinación de estos dos componentes nos ha permitido crear la **Gianduja Collection Lait Noisette Piémont Cacao-Trace**. ¡Distíngase aportando a la elaboración de sus productos gustos y sabores auténticos que son reconfortantes y de gourmet a la vez!



Este producto PatisFrance se fabrica y procesa en nuestra fábrica en Charmes (Lorena), en Francia.



Las **características** del producto:

- Un perfecto equilibrio con 39% de avellanas origen Piamonte
- Elaborado con chocolate de leche origen Camerún, certificado Cacao-Trace
- Textura suave y flexible
- **Disponible en cubo de 5 kg**
- **Fecha de caducidad de 12 meses**



Los **beneficios** para usted:

- Listo para usar
- Textura suave que permite un fácil uso de temperatura ambiente
- Ahorro de tiempo
- Un producto que se diferencia por su sabor y su story-telling
- Gran diversidad de aplicaciones: aromatización de crema pastelera, decoración de chocolate, relleno de bombones de chocolate...



Las **ventajas** para el consumidor:

- La promesa de un sabor sabroso y único
- Contiene auténtico chocolate Belcolade certificado Cacao-Trace
- Un producto que ayuda a recuperar la confianza en la alimentación gracias a la trazabilidad del producto y las orígenes conocidas de los ingredientes

RECETA

Baba Duja

Para 20 babas individuales

BABA SOBRE POOLISH

Levadura fresca	13 g
Agua caliente	60 g
Harina de avena	250 g
Harina Pastelera PatisFrance	60 g
Sal	5 g
Azúcar	37 g
Huevos	180 g
Mantequilla derretida	125 g

Hacer una masa madre polish con la levadura, el agua tibia y los 62 g de harina. Dejar que empiece la fermentación durante una hora a temperatura ambiente. Añadir a la masa madre los huevos y, a continuación, la harina, la sal y el azúcar. Dejar fermentar de nuevo durante una hora. Antes de utilizarla, añadir la mantequilla fundida fría. Colocar 30 g en un molde Maé Innovation. Dejar reposar durante una hora a 27°C. Cocinar a 170°C en un horno con ventilador durante 15 minutos.

SIROPE DE LIMÓN

Agua	400 g
Azúcar molido	200 g
Cascaras de limon	1 pz
Starfruit Citron PatisFrance	150 g
Vaina de Vanilla PatisFrance	1 pz

Hervir todos los ingredientes.

GANACHE MONTADA GIANDUJA PIEMONTE

Nata líquida (1)	190 g
Gelatina de Vacuna en Polvo PatisFrance	3,25 g
Agua de hidratación	20 g
Gianduja Lait Collection Noisette Piémont	
Cacao-Trace PatisFrance	140 g
Nata líquida (2)	317 g

Hidratar la gelatina con agua fría y dejar que se infle en frío. Llevar a ebullición la crema (1) y agregar sobre el gianduja. Mezclar. Añadir la gelatina hidratada y fundida. Incorporar la crema (2), mezclar y dejar cristalizar 12 horas en frío. Al día siguiente, mezclar a media velocidad. Cortar con una manga pastelera con boquilla estriada de 20 mm de diámetro.

COBERTURA DE AVELLANA Y LECHE

Chocolate de Leche 45% PatisFrance	700 g
Pralirex Noisette PatisFrance	150 g
Aceite de colza	90 g

Fundir el chocolate. Añadir la masa de avellanas y el aceite de colza. Mezclar. Atemperar el glaseado. Utilizar a 33°C.

MASA DULCE

Mantequilla	250 g
Azúcar invertido	25 g
Azúcar glas	100 g
Almendra en Polvo PatisFrance	75 g
Sal	3 g
Huevos	100 g
Harina Pastelera PatisFrance	450 g

Mezclar los polvos en seco con una batidora. Añadir la mantequilla fría cortada en dados para elaborar una masa sablé. Añadir los huevos. Amasar hasta conseguir una masa homogénea, sin apelmazarla. Dejar reposar al menos 4 horas a 4°C en papel transparente. Cortar láminas de 2 mm y, a continuación, trocear círculos de 7 cm de diámetro. Cocinar a 150°C durante 10 minutos en una placa con agujeros sobre una tela Silpain® en un horno con ventilador. Cuando se enfríe el fondo, untar una capa de manteca de cacao para ralentizar el proceso de rehumedecimiento.

MONTAJE & ACABADOS :

- Empapar los babás con el sirope en frío durante toda la noche.
- Escurrirlos al día siguiente.
- Colocar en el centro 10 g de **Praliné Collection Noisette Piémont IGP 62% PatisFrance** con una manga pastelera y una boquilla lisa de 10 mm de diámetro.
- Congelar los babás.
- Remojar la parte de abajo de los babás con el glaseado a 33°C y colocar sobre el sablé.
- Crear un rosetón de chantillí de gianduja con una manga pastelera con una boquilla estriada de 20 mm de diámetro.
- Decorar con el chocolate de leche.



RECETA

Cupcake Gianduja

Para 16 cakes individuales



BIZCOCHO

Patis'Madeleine PatisFrance	500 g
Huevos	320 g
Mantequilla	185 g

En la batidora, mezclar con la pala durante 5 minutos. Verter 60 g en cada molde redondo de silicona de 70 mm de diámetro. Hornear en horno ventilado a 180°C durante 23 minutos.

ALMÍBAR DE LIMÓN

Agua	400 g
Azúcar de sémola	200 g
Cáscaras de limón	1 pz
Starfruit Citron PatisFrance	150 g
Vaina de Vainilla PatisFrance	1 pz

Hervir todos los ingredientes.

MONTAJE & ACABADOS:

- Hornear los bizcochos.
- Con el almíbar de limón, embeber los bizcochos colocados sobre una rejilla y dejar que escurran.
- Pochar 10 g de Praliné Collection Noisette Piémont IGP 62% PatisFrance en el centro del bizcocho.
- Pochar una roseta de Gianduja Collection Lait Noisette Piémont Cacao-Trace PatisFrance con boquilla micro acanalada de 18 mm de diámetro.

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