



gianduja collection  
Lait noisette  
piémont

# Gianduja Collection Lait Noisette Piémont Cacao-Trace PatisFrance



Pâte onctueuse contenant 39% de noisettes d'origine Piémont finement broyées et 45% de chocolat au lait Belcolade d'origine Cameroun certifié Cacao-Trace.

L'association noisette & chocolat est depuis toujours un incontournable de la gastronomie sucrée. Cousin italien du praliné, le Gianduja est aujourd'hui utilisé sous toutes ses formes : que ce soit pour aromatiser une mousse ou une ganache ou pour fourrer un bonbon en chocolat, il fait toujours son effet et apporte de la gourmandise à tous produits.

La dernière étude Taste Tomorrow le montre, les consommateurs ont à cœur de comprendre comment sont produits les aliments qu'ils consomment. **71% des consommateurs veulent être informés de l'origine des ingrédients et de la manière dont ils sont fabriqués.**

Pour élaborer ce nouveau Gianduja, nous avons ainsi sélectionné la **noisette d'origine Piémont**, les meilleures noisettes dont la réputation n'est plus à faire, ainsi que le chocolat **Belcolade Origins Cameroun 45% Cacao-Trace**. Un chocolat caractérisé par un arôme de cacao intense et une légère amertume qui lui confère une puissance en bouche appuyée par des notes de lait crus, de caramel et de fruits secs.

Cette association de nos deux savoir-faire nous a permis de créer le **Gianduja Collection Lait Noisette Piémont Cacao-Trace**.

Différenciez-vous en apportant à vos créations des goûts authentiques et des saveurs à la fois réconfortantes et gourmandes !



Ce produit PatisFrance est fabriqué et confectionné dans notre usine française à Charmes, en Lorraine.



Les **caractéristiques** du produit :

- Un parfait équilibre avec 39% de noisettes d'origine Piémont
- Elaboré avec du chocolat au lait d'origine Cameroun certifié Cacao-Trace
- Texture souple et flexible
- **Disponible en seau de 5 kg**
- **Date de durabilité minimale de 12 mois**



Les **bénéfices** pour vous :

- Prêt à l'emploi
- Une texture souple qui permet une facilité d'utilisation à température ambiante
- Gain de temps en mise en œuvre
- Un produit différenciant par son goût et par son story-telling
- Grande diversité d'applications : aromatisation de crème pâtissière, fourrage, décoration de chocolat, garniture de bonbon chocolat ...



Les **avantages** pour les consommateurs :

- La promesse d'un goût savoureux et unique
- Contient du véritable chocolat Belcolade certifié Cacao-Trace
- Un produit qui aide à retrouver la confiance dans leur alimentation notamment dans la traçabilité du produit grâce aux ingrédients d'origines reconnues

## RECETTE

# Baba Duja

Quantité : 20 babas individuels

### BABA SUR POOLISH

Levure Fraîche	13 g
Eau tiède	60 g
Farine de gruau	250 g
Farine Pâtissière PatisFrance	60 g
Sel	5 g
Sucre	37 g
Œufs	180 g
Beurre fondu	125 g

Réaliser une poolish avec la levure, l'eau tiède et les 62 g de farine. Laisser démarrer la fermentation pendant une heure à température ambiante. Incorporer à la poolish, les œufs, puis la farine, le sel et le sucre. Laisser fermenter de nouveau pendant une heure. Avant utilisation, ajouter le beurre fondu froid. Dresser à l'aide d'une poche à 30 g en moule Mae Innovation. Faire pousser pendant 1 heure à 27°C. Cuire à 170°C pendant 15 minutes au four ventilé.

### SIROP D'IMBIBAGE CITRON

Eau	400 g
Sucre semoule	200 g
Zestes de citron	1 pc
Starfruit Citron PatisFrance	150 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc

Porter tous les ingrédients à ébullition.

### GANACHE MONTÉE GIANDUJA PIÉMONT

Crème liquide	190 g
Gélatine Poudre Boeuf PatisFrance	3,25 g
Eau d'hydratation	20 g
Gianduja Collection Lait Noisette Piémont	
Cacao-Trace PatisFrance	140 g
Crème liquide	317 g

Hydrater la gélatine à l'eau froide et laisser gonfler au froid positif. Porter à ébullition la crème (1) et verser sur le Gianduja, mixer. Ajouter la gélatine hydratée et fondue. Ajouter la crème (2), mixer et laisser cristalliser pendant 12 heures au froid positif.

Le lendemain, foisonner en vitesse moyenne. Pocher avec une douille micro-cannelée de 20 mm de diamètre.

### ENROBAGE LACTÉ NOISETTE

Chocolat au Lait 45% PatisFrance	700 g
Pralirex Noisette PatisFrance	150 g
Huile de colza	90 g

Faire fondre le chocolat au lait. Ajouter la pâte de noisette et l'huile de colza. Mixer. Tempérer le glaçage gourmand.

Utiliser à 33°C.

### PÂTE SUCRÉE

Beurre	250 g
Sucre inverti	25 g
Sucre glace	100 g
Amande en Poudre PatisFrance	75 g
Sel	3 g
Oeuf	100 g
Farine Pâtissière PatisFrance	450 g

Dans un batteur, mélanger les ingrédients en poudre à sec à la feuille. Ajouter le beurre en dés froid à la feuille pour réaliser un sablage. Ajouter les œufs. Fraser jusqu'à obtention d'une masse homogène sans corser la pâte. Laisser reposer au moins 4 heures à 4°C filmé au contact. Abaisser à 2 mm au laminoir, détailler des ronds de 7 cm de diamètre. Cuire à 150°C pendant 10 minutes au four ventilé sur Silpain® et plaque à trous. Lorsque les fonds sont refroidis, passer dans ces derniers une pellicule de beurre de cacao pour ralentir le processus de remouillage.

### MONTAGE ET FINITIONS :

- Imbiber les babas dans le sirop à froid toute une nuit.
- Le lendemain, égoutter les babas.
- Pocher en leur centre 10 g de Praliné Collection Noisette Piémont IGP 62% PatisFrance avec une poche à douille et une douille unie de 10 mm de diamètre.
- Surgeler les babas.
- Tremper la partie basse du baba dans le glaçage gourmand à 33°C puis déposer sur le sablé.
- Pocher une rosace de chantilly gianduja avec une douille micro-cannelée de 20 mm de diamètre.
- Terminer avec le décor en chocolat lait.



## RECETTE

# Cupcake Gianduja

Quantité : Pour 16 cakes individuels



### APPAREIL À CAKE

Patis'Madeleine PatisFrance	500 g
Œufs	320 g
Beurre	185 g

Dans un batteur, mélanger à la feuille pendant 5 minutes.  
Verser 60 g dans chaque moule silicone rond de 70 mm de diamètre. Cuire au four ventilé à 180°C pendant 23 minutes.

### SIROP CITRON

Eau	400 g
Sucre semoule	200 g
Zestes citron	1 pc
Starfruit Citron PatisFrance	150 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc

Porter tous les ingrédients à ébullition.

### MONTAGE ET FINITIONS :

- Cuire les cakes.
- Siroter les cakes sur une grille avec le sirop citron chaud, puis laisser égoutter.
- Pocher 10 g de Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62% PatisFrance dans le centre du cake.
- Pocher une rosace de Gianduja Collection Lait Noisette Piémont Cacao-Trace PatisFrance avec une douille micro-cannelée de 18 mm de diamètre.

[www.puratos.fr](http://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](mailto:patisfrance@puratos.com)

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

  
**PATISFRANCE**<sup>®</sup>  
SOURCE DE SÉDUCTION