



# patis'cœur fondant

# Patis'Cœur Fondant

*Preparado para fondant de chocolate con corazón fundido y moelleux de chocolate contenido 26% de chocolate Belcolade.*

Según el estudio Taste Tomorrow, el consumidor ve el consumo de los productos de pastelería como un placer. Así que de ninguna manera quieren poner en riesgo la calidad y el sabor.

Los 3 factores principales que los consumidores tienen en cuenta cuando compran algún producto de pastelería son:

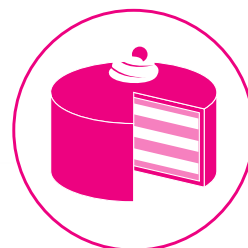
## El sabor



## La salubridad



## La frescura



Una de nuestras misiones es ofrecer los ingredientes que están en consonancia con las tendencias del mercado y las expectativas de los consumidores.



Las **características** del producto :

- Elaborado con auténtico chocolate belga para un intenso sabor de chocolate (37% de contenido en chocolate en el preparado, 26% en el producto acabado)



Las **ventajas** para los consumidores :

- Contiene auténtico chocolate Belcolade (26%)
- Cumple con las expectativas de los consumidores en materia de salud y la nutrición: no contiene grasas hidrogenadas



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



- Disponible en bolsa de 5 kg
- Fecha de caducidad de 9 meses
- Almacenar en un lugar fresco y seco (5 – 20° C, higrometría = 60% máx)



Los **beneficios** para usted :

- Variando sólo el tiempo de cocción, se puede hacer 3 recetas diferentes con el mismo proceso
- Rápido tiempo de producción
- Máximo tasa de éxito
- Uso sencillo :
  - Sólo 3 pesajes
  - Calidad constante
- Los productos acabados se pueden congelar, mantener en nevera y calentar antes de servir

## Receta

# Palo de Chocolate

Para 10 palos Silikomart Eclair 80

### BIZCOCHO DE CHOCOLATE

Patis'Coeur Fondant PatisFrance	250 g
Huevos	63 g
Agua	63 g
Claras de huevo	75 g
Azúcar	20 g
Gotas 44% de Cacao PatisFrance	75 g

Mezclar el Patis'Coeur Fondant con los huevos y el agua durante 3 minutos a velocidad alta y añadir las gotas. Mientras tanto, batir las claras de huevo con el azúcar. Agregar poco a poco el Patis'Coeur Fondant al preparado y verter en el marco.

Hornear a 180°C durante 20 minutos.

### GLASEADO DURO

Pralicrac Caramelo Mantequilla Salada PatisFrance	500 g
Aceite	50 g
Chocolate Negro 64% PatisFrance	150 g

Calentar el chocolate a 45°C, añadir el Pralicrac y el aceite. Glasear el palo a 35 - 45°C.

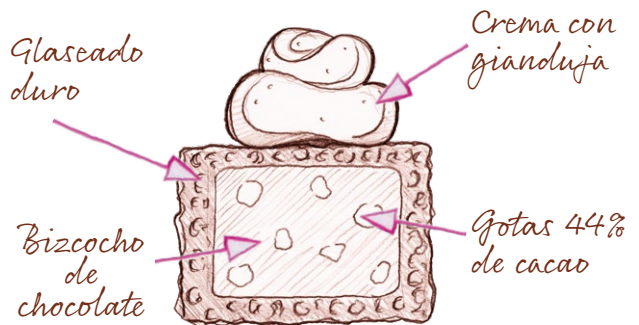
### CREMA CON GIANDUJA

Crema	200 g
Gianduja PatisFrance	400 g

Hervir la crema y agregar la Gianduja. Dejar enfriar y batir.

### MONTAJE Y ACABADO:

- Desmoldear el bizcocho de chocolate.
- Glasear el palo a 35 - 40°C.
- Agregar la crema sobre el bizcocho.
- Decorar con Palos de Chocolate 44% PatisFrance.



## Receta

# Origami Limón Chocolate

Para 10 platos

### BIZCOCHO DE CHOCOLATE

Patis'Coeur Fondant PatisFrance	1000 g
Agua	250 g
Azúcar	250 g
Claras de huevo	80 g
Azúcar	300 g

Mezclar el Patis'Coeur Fondant con los huevos y el agua durante 3 minutos a velocidad máxima. Mientras tanto, batir las claras de huevo con el azúcar. Agregar poco a poco el Patis'Coeur Fondant al preparado y verter en el marco. Hornear durante 35 minutos a 180°C y cortar en tiras de 7 x 1 cm.

### NAMELAKA DE ALMENDRA

Gelatina de Vacuna en Polvo PatisFrance	3 g
Agua	18 g
Leche	100 g
Praliné Almendra 60% PatisFrance	50 g
Jarabe de Glucosa PatisFrance	10 g
Chocolate con Leche 35% PatisFrance	170 g
Crema	200 g

Hidratar la gelatina con el agua. Derretir el chocolate a 40°C y mezclar con el jarabe de glucosa. Añadir el praliné y el chocolate caliente. Batir hasta obtener una buena emulsión. Agregar la gelatina derretida y la crema. Mezclar y mantener en el refrigerado durante 12 horas.

### MALVAVISCO DE LIMÓN

Gelatina de Vacuna en Polvo PatisFrance	18 g
Agua (1)	90 g
Agua (2)	220 g
Azúcar	200 g
Starfruit Limón PatisFrance	220 g

Hidratar la gelatina con el agua (1). Hacer un jarabe con el agua (2) y el azúcar. Agregar la gelatina y la purée de limón. Mantener en el refrigerado hasta la completa gelificación. Batir a velocidad máxima y verter en un marco de 1 cm. Poner una hoja de plástico sobre y congelar. Cortar en tiras de 7 x 2 cm.

### CRUMBLE DE CHOCOLATE

Mantequilla	50 g
Chocolate Negro 64% PatisFrance	10 g
Almendra en Polvo PatisFrance	40 g
Azúcar	50 g
Harina	40 g
Cacao en Polvo PatisFrance	15 g

Sal	1 g
Chile en polvo	1 g

Mezclar la mantequilla y la harina, añadir el azúcar, el cacao en polvo, la almendra en polvo, la sal y el chile en polvo. Derretir el chocolate y verter sobre la preparación, preparar el crumble y hornear a 160°C durante 17 minutos.

### CREMA DE LIMÓN

Jugo de limón	450 g
Mantequilla	415 g
Cáscara de limón	30 g
Azúcar	415 g
Huevos	415 g
Chocolate Blanco 30% PatisFrance	415 g

Pelar el limón, agregar el jugo, la mantequilla y hervir. Añadir los huevos y el azúcar. Cocer a fuego bajo hasta que la crema es espesa. A 35°C, agregar el chocolate blanco y batir. Verter 1.5 cm en un marco de 40 x 30 cm y congelar. Cortar en tiras de 7 x 2 cm.

### MONTAJE Y ACABADO

- Hacer una decoración con el jarabe de cacao en el plato usando un pincel.
- En el centro del plato, poner una tira de crema de limón y agregar sobre una tira de malvavisco.
- Poner dos tiras de bizcocho de chocolate en ambos lados de la crema de limón, escalfada encima el namelaka.
- Añadir en el plato el crumble de chocolate.
- Hacer una quenelle de namelaka y poner sobre el crumble.
- Decorar con triángulos de chocolate usando el Chocolate Negro 64% PatisFrance.



## Receta

# Tea time

### MINI MAGDALENA

Patis'Madeleine PatisFrance	500 g
Mantequilla caliente (45°C)	185 g
Huevos	320 g
Palos de Chocolate 44% PatisFrance	150 g

Mezclar todos los ingredientes con el palo durante 4 minutos a baja velocidad. Agregar el chocolate cortado en pequeños trozos. Hornear durante 7 minutos a 210°C.

### MINI CHOCOLATE CAKE FONDANTE CHOCOLATE

Patis'Coeur Fondant PatisFrance	500 g
Huevos	125 g
Agua caliente (45°C)	125 g

Mezclar todos los ingredientes con el palo durante 4 minutos. Hornear 10 minutos a 180°C.

### NATA MONTADA CON GIANDUJA

Gianduja PatisFrance	300 g
Crema	150 g

Hervir la crema y verter el Gianduja. Batir la preparación una vez fría.

### MINI FINANCIER CON COCO FINANCIERS

Friavit PatisFrance	500 g
Agua	250 g
Mantequilla caliente (45°C)	250 g

Mezclar todos los ingredientes, verter en moldes rectangulares y hornear durante 10 minutos a 230°C.

### GANACHE COCO

Crema	300 g
Coco Rallado PatisFrance	100 g

Hacer una infusión con la coco y la crema durante 30 minutos y filtrar.

Infusión	175 g
Mantequilla	45 g
Chocolate Blanco 30% PatisFrance	250 g

Agregar la mantequilla en la infusión y calentar a 80°C. Verter sobre el chocolate y batir. Una vez que la textura es correcta, escalfar a los financiers.



## Receta

# Fondant y Moelleux de chocolate

### INSTRUCCIONES

Patis'Coeur Fondant PatisFrance	1000 g	Mezclar todos los ingredientes con una paleta durante 3 minutos a velocidad media.
Huevos (pasteurizados)	250 g	
Agua (42°C - 113°F)	250 g	

PARA 65 G POR MOLDE	FONDANT DE CHOCOLATE CON UN CORAZÓN FUNDIDO	MOELLEUX DE CHOCOLATE
MOLDES DE PAPEL	Horno de convección: 8 min. 180°C Horno de piso: 9 min. 200°C	Horno de convección: 12 min. 180°C Horno de piso: 12 min. 200°C
MOLDES DE ACERO INOXIDABLE	Horno de convección: 6 min. 180°C Horno de piso: 8 min. 200°C	Horno de convección: 8 min. 180°C Horno de piso: 10 min. 200°C

El tiempo de cocción es lineal, para 80 g de masa cruda, ajustar el tiempo de cocción según la tabla anterior.



### ¡ TRUCO !

*El Patis'Coeur Fondant se puede guardar en la nevera y calentar justo antes de servir :*

*Horno: 4 min. A 200°C*

*Microondas: 15s (480 vatios)*

[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\\_Export\\_Officiel](https://www.instagram.com/PatisFrance_Export_Officiel)

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