

patis'cœur fondant

Patis'Cœur Fondant

Mélange pour préparation de délicieux fondants et mœlleux au chocolat contenant 26% de chocolat Belcolade.

Selon une étude réalisée par Taste Tomorrow, la consommation de pâtisserie est perçue comme un plaisir pour les consommateurs. Ces derniers ne sont donc pas prêts à faire de compromis sur la qualité et sur le goût.

Ainsi, les 3 principaux facteurs pris en compte par les consommateurs lors de l'achat d'une pâtisserie sont :

Le goût



Le bien-être



La fraîcheur



L'une de nos missions est de vous proposer des ingrédients en adéquation avec les tendances du marché et les attentes des consommateurs.



Les **caractéristiques** du produit :

- Arôme de chocolat intense. Contient du véritable chocolat belge (37% dans la préparation, 26% dans le produit fini)



Les **avantages** pour les consommateurs :

- Contient du chocolat Belcolade
- Répond aux attentes des consommateurs en matière de santé et de nutrition : ne contient aucune matière grasse hydrogénée



Tous ces produits PatisFrance sont fabriqués et transformés dans notre usine française, à Charmes, en Lorraine.



- Disponible en sacs de 5 kg
- Date de durabilité minimale de 9 mois
- Stockage dans un endroit frais et sec (5-20°C - HR=60% maxi)



Les **bénéfices** pour vous :

- En variant les temps de cuisson, vous pourrez réaliser 3 recettes différentes (avec le même processus)
- Fabrication rapide
 - Taux de réussite maximal
 - Très simple à utiliser :
 - 3 pesages seulement
 - Qualité constante
 - Ce produit peut être surgelé ou conservé au réfrigérateur, puis réchauffé au micro-ondes au dernier moment

Recette

Finger au chocolat

Recette pour 10 gâteaux Silikomart Eclair 80

GÂTEAU AU CHOCOLAT

Patis'Cœur Fondant Chocolat PatisFrance	250 g
Œufs	63 g
Eau	63 g
Blancs d'œufs	75 g
Sucre	20 g
Mini Gouttes PatisFrance	75 g

Mélanger le Patis'Cœur Fondant avec les œufs et l'eau pendant 3 minutes à vitesse maximale puis ajouter les gouttes ; en même temps, fouetter les blancs d'œufs et le sucre. Une fois les œufs fouettés, mélanger délicatement avec la préparation Patis'Cœur Fondant et verser dans le moule.

Faire cuire au four 20 minutes à 180° C.

GLAÇAGE ROCHEUX

Pralicrac Caramel au Beurre Salé PatisFrance	500 g
Huile	50 g
Chocolat Noir 64% PatisFrance	150 g

Chauffer le chocolat à 45° C et ajouter le Pralicrac et l'huile. Glacer le gâteau à 35° C – 45° C.

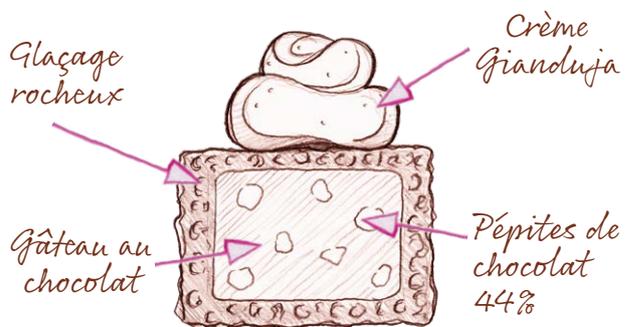
CRÈME GIANDUJA

Crème	200 g
Gianduja PatisFrance	400 g

Porter à ébullition la crème et verser le Gianduja. Laisser refroidir et fouetter.

MONTAGE ET FINITIONS

- Démouler le fondant
- Glacer à 35° C – 40° C
- Piper la crème sur le dessus
- Décorer avec des bâtons de chocolat



Recette

Origami citron chocolat

Pour 10 plats/personnes

GÂTEAU AU CHOCOLAT

Patis'Coeur Fondant Chocolat PatisFrance	1000 g
Eau	250 g
Sucre	250 g
Blancs d'œufs	80 g
Sucre	300 g

Mélanger le Patis'Cœur Fondant avec les œufs et l'eau pendant 3 minutes à vitesse maximale, tout en fouettant les blancs d'œufs et le sucre. Une fois les œufs fouettés, mélanger délicatement avec le Patis'Cœur Fondant et verser dans un cadre. Cuire au four 35 minutes à 180° C. Couper en lanières de 7 x 1 cm.

NAMELAKA AMANDE

Gélatine de Bœuf en Poudre PatisFrance	3 g
Eau	18 g
Lait	100 g
Praliné Amande 60% PatisFrance	50 g
Sirop de glucose	10 g
Chocolat au Lait 35% PatisFrance	170 g
Crème	200 g

Hydrater la gélatine dans l'eau. Faire fondre le chocolat à 40° C et mélanger avec le sirop de glucose. Ajouter le praliné et le chocolat chaud. Ensuite mélanger jusqu'à émulsion complète. Ajouter la gélatine fondue et la crème. Mélanger et conserver dans un réfrigérateur pendant 12 heures.

GUIMAUVE AU CITRON

Gélatine de Bœuf en Poudre PatisFrance	18 g
Eau (1)	90 g
Eau (2)	220 g
Sucre	200 g
Starfruit Citron PatisFrance	220 g

Hydrater la gélatine dans l'eau (1). Faire un sirop avec l'eau (2) et le sucre. Ajouter la gélatine hydratée et le citron. Conserver au réfrigérateur jusqu'à gélification complète. Fouettez à la vitesse la plus rapide de votre mixeur. Verser dans un cadre de 1 cm et mettre une feuille de plastique sur le dessus, laisser au congélateur. Couper en bandes de 7 x 2 cm.

CRUMBLE AU CHOCOLAT

Beurre	50 g
Chocolat Noir 64% PatisFrance	10 g
Poudre d'Amande PatisFrance	40 g
Sucre	50 g
Farine	40 g
Poudre de Cacao PatisFrance	15 g

Sel	1 g
Poudre de piment	1 g

Poncer le beurre et la farine ensemble, ajouter le sucre, la poudre de cacao, la poudre d'amandes, le sel et la poudre de chili. Faire fondre le chocolat et verser dans la pâte, émietter et cuire au four à 160° C pendant 17 minutes.

CRÈME DE CITRON

Jus de citron	450g
Beurre	415 g
Zest de citron	30 g
Sucre	415 g
Œufs	415 g
Chocolat Blanc 30% PatisFrance	415 g

Eplucher le citron vert, ajouter le jus, le beurre et porter à ébullition. Versez les œufs et le sucre. Cuire à feu doux jusqu'à ce que la crème devienne épaisse. A 35°C ajouter le chocolat blanc et mélanger. Verser 1,5 cm dans un cadre de 40 x 30 cm et mettre au congélateur. Couper des bandes de 7 x 2 cm.

MONTAGE ET FINITIONS

- Faire une décoration au sirop de cacao à l'aide d'un pinceau dans une assiette.
- Au centre de l'assiette, mettre une lamelle de crème citron vert, et mettre une bande de guimauve sur le dessus.
- Mettre deux lamelles de biscuit au chocolat des deux côtés de la crème de citron vert, pochées sur le namelaka.
- Mettre le crumble au chocolat dans un endroit libre de l'assiette.
- Réaliser une quenelle de namelaka et la mettre sur le crumble.
- Faire un triangle de chocolat fin avec le Chocolat Noir 64% en Palets PatisFrance.



Recette

Tea time

MINI MADELEINES

Patis'Madeleine PatisFrance	500 g
Beurre à 45°C	185 g
Œufs	320 g
Bâtons de Chocolat 44% Cacao PatisFrance	150 g

Mélanger tous les ingrédients à la feuille pendant 4 minutes à vitesse lente. Ajouter le chocolat coupé en petits morceaux. Cuire 7 minutes dans un four ventilé à 210° C.

MINI CAKES AU CHOCOLAT

FONDANT NOISETTE

Patis'Coeur Fondant Noisette PatisFrance	500 g
Œufs	125 g
Eau à 45°C	125 g

Mélanger tous les ingrédients à la feuille pendant 4 minutes. Cuire 10 minutes à 180° C.

GIANDUJA CHANTILLY

Gianduja PatisFrance	300 g
Crème	150 g

Faire bouillir la crème et verser sur le Gianduja. Fouetter le mélange une fois froid.

MINI FINANCIERS COCO

FINANCIERS

Friavit PatisFrance	500 g
Eau	250 g
Beurre à 45°C	250 g

Mélanger tous les ingrédients, verser dans des moules rectangulaires et cuire 10 minutes à 230° C.

GANACHE COCO

Crème	300 g
Coco Râpée PatisFrance	100 g

Infuser 30 minutes la coco dans la crème et filtrer pour obtenir l'infusion.

Infusion	175 g
Beurre	45 g
Chocolat Blanc 30% Palets PatisFrance	250 g

Peser l'infusion et ajouter le beurre, chauffer à 80° C. Verser sur le chocolat puis mixer. Une fois à la bonne texture, pocher sur les financiers.



Recette

Fondants au chocolat et mœlleux au chocolat

MODE D'UTILISATION

Patis'Cœur Fondant	1000 g
Œufs (pasteurisés)	250 g
Eau (45°C – 113°F)	250 g

Mixer tous les ingrédients à faible vitesse pendant 4 mn à l'aide d'un mélangeur à pales. Doser 25 g de préparation par madeleine avec une poche à douille. Faire cuire immédiatement – aucun temps de pause requis.

POUR 65 G PAR MOULE	FONDANT AU CHOCOLAT	MÔLLEUX AU CHOCOLAT
MOULES EN PAPIER	Four à convection : 8 min. 180°C Four à étages : 9 mn. 200°C.	Four à convection : 12 min. 180°C. Four à étages : 12 min. 200°C.
MOULES EN INOX	Four à convection : 6 min. 180°C Four à étages : 8 min. 200°C.	Four à convection : 8 min. 180°C Four à étages : 10 min. 200°C.

Le temps de cuisson est linéaire, pour 80 g de pâte crue, ajuster le temps de cuisson selon le tableau au-dessus.

ASTUCES !

Ce produit peut être conservé au réfrigérateur et réchauffé juste avant d'être servi :

Four : 4 mn à 200 °C.

Micro-ondes : 15 sec. (480 watts).



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_Export_Officiel](https://www.instagram.com/patisfrance_export_officiel)


PATISFRANCE[®]
SOURCE DE SÉDUCTION