

Los labels
clean(er)

Pralirex
Pistacho 100%
PatisFrance

Recetas



Instagram

PatisFrance_Export_Officiel

Más sano, más sencillo Las etiquetas clean(er) para recuperar la confianza

Unas etiquetas bio, naturales o sin conservantes, claramente identificables, y una lista reducida de ingredientes, eso es lo que buscan los consumidores hoy día.



Desde hace varios años, los consumidores se muestran cada vez más preocupados por su alimentación. Buscan consumir mejor y desconfían cada vez más de los productos que han sufrido transformaciones. El estudio Taste Tomorrow realizado por Puratos ha identificado, entre las observaciones clave del comportamiento de los consumidores del futuro, «la alimentación bajo presión». Una observación que pone de relieve la opinión más bien negativa que los franceses tienen de su alimentación. La mitad de ellos temen que su alimentación sea menos natural.

Recuperar la confianza requiere transparencia total acerca de la composición de los alimentos. Ese es el reto del Clean Label, una tendencia que busca tranquilizar al consumidor incluyendo una visualización clara y una composición más natural, con una

lista reducida de ingredientes. Deseosos de comprometernos en ese sentido, queremos hacer evolucionar nuestros productos. Esto requiere reducir el número de aditivos, sustituirlos por alternativas naturales, e incluso suprimirlos cuando sea posible.

En Puratos preferimos hablar de «clean(er) label», una manera de insistir en la dimensión evolutiva de este enfoque que responde a necesidades que están cambiando continuamente.

Los colorantes y los aditivos son los enemigos nº 1 cuando los productos básicos, aquellos que se encuentran en cualquier cocina (harina, azúcar, huevos, aceite...) son garantía de calidad y auténticos. Nuestro objetivo final es ofrecer productos más naturales, conservando sus características técnicas.

Se inicia una nueva era: consumir con sentido.

Tendencias



Números interesantes

52%

de los Franceses aspiran a consumir mejor

73%

de los Franceses dicen que la composición de los productos/la lista de ingredientes es un elemento importante en su compra

64%

de los Franceses dicen elegir los productos que tengan más ingredientes naturales

Fuente: Kantar Worldpanel

Zoom producto :

Pralirex Pistacho PatisFrance

A base de pistachos, fruto puro del pistachero, seleccionado rigurosamente por la calidad de su sabor.

Proporción recomendada es entre 10% y 15% en función de la aplicación.

VENTAJAS:

- Contiene 100% de pistachos que le dan un sabor intenso de pistacho auténtico.
- Un proceso de fabricación específico que preserva el buen sabor y el color de los pistachos.
- Sin aromas, sin colorantes ni conservantes, Da aroma a cualquier tipo de aplicación: helados, crema pastelera, etc.
- Apelación «de Pistacho» autorizada.

Disponible en cubos de 1,5 kg,

Fecha límite de utilización óptima de 9 meses.





Pastel de pistacho y pera

Por: Sébastien PIERRON

Cantidad: para 6 postres

Dacquoise de pistacho

Claros de huevo	360 g
Azúcar	160 g
Pistachos en Polvo PatisFrance	320 g
Harina	60 g
Azúcar glas	250 g
Pistachos Picados PatisFrance	80 g

Montar las claras, juntar con el azúcar. Tamizar juntos los productos en polvo, y mezclar poco a poco con las claras de huevo. Aplicar con manga calibre nº 8 sobre la placa. Esparcir por encima el pistacho picado. Tamizar con azúcar glas sobre la masa antes de hornear. Hornear en horno ventilado a 180°C durante 17 minutos. Placa de 40 x 60.

Masa dulce de pistacho

Mantequilla	120 g
Azúcar	100 g
Huevos	50 g
Harina	170 g
Pistachos en Polvo PatisFrance	50 g
Fécula	20 g

Mezclar la mantequilla con el azúcar, añadir los pistachos. Incorporar en primer lugar los huevos, y seguidamente la harina, previamente tamizada con la fécula. Extender una capa de masa fina entre dos hojas de horno. Conservar en frío. Hornear en horno de solera a 160°C durante 20 a 25 minutos. Después del horneado, moler la masa cocida.

Crujiente de pistacho

Moler la masa dulce de pistacho	500 g
Crousticrep PatisFrance	100 g
Praliné Pistacho PatisFrance	380 g
Manteca de Cacao PatisFrance	50 g

Derretir la manteca de cacao. Mezclar con la batidora el praliné, el Crousticrep, el producto en polvo y la manteca de cacao derretida. Extender en capa fina. Recortar discos de diámetro 16 de 70 g de peso.

Cre moso de pistacho

Leche	670 g
Yemas de huevo	100 g
Huevos	50 g
Gelatina en polvo	7,5 g
Agua	45 g
Chocolate Blanco 30% PatisFrance	70 g
Praliné Pistacho PatisFrance	140 g
Pralirex Pistacho PatisFrance	85 g

Hervir la leche y verter sobre los huevos y las yemas de huevo. Cocer todo. Añadir la gelatina que se habrá hidratado previamente. Verter sobre el praliné y la masa de pistacho. Añadir el chocolate blanco y mezclar. Conservar. Utilizar el cremoso al día siguiente. 180 g por ración.

Compota de pera

Peras en Almibar PatisFrance	900 g
Starfruit Limon PatisFrance	30 g
Mantequilla	15 g
Vainilla	1
Pectina	7,5 g
Azúcar moreno	45 g

Cortar las peras en trozos pequeños. Cocer las peras en una cacerola con el Starfruit y la vaina de vainilla hendida y rayada. Hervir. Añadir la mezcla de azúcar moreno y pectina. Cocer durante 2 minutos a fuego lento. Al final de la cocción añadir la mantequilla. Echar en los moldes, 150 g en cada uno. 150 g por ración.

Receta

Mousse de pistacho

Leche	410 g
Patiscrem PatisFrance	410 g
Yemas de huevo	165 g
Azúcar	40 g
Gelatina en polvo	20 g
Agua	120 g
Patiscrem PatisFrance montada	1050 g
Pralirex Pistacho PatisFrance	200 g
Praliné Pistacho PatisFrance	770 g

Elaborar una crema inglesa, añadir la gelatina hidratada al final de la cocción. Verter todo sobre el praliné y la masa de pistacho. Terminar la mezcla con la nata montada.

350 g por molde.

Macarón de decoración

TPT Pistacho	1080 g
Claras de huevo templadas para hidratar al TPT	200 g
Claras de huevo para merengue	200 g
Azúcar	540 g
Agua	180 g

Cocer el azúcar y el agua a 118°C, y montar las claras de huevo durante ese tiempo. Cuando el azúcar haya alcanzado esa temperatura, verterlo sobre las claras de huevo. Montar el merengue y dejar que baje su temperatura hasta estar templado. Hidratar TPT el pistacho. Incorporar cono a cono el merengue italiano. Elaborar el macarón. Vaciar en silpat. Espolvorear con pistacho en polvo. Dejar que forme costra. Hornear en horno ventilado a 135°C durante 21 minutos. Al sacar del horno, deslizar las hojas sobre rejilla.

Glaseado

Miroir Plus Neutro PatisFrance	Q.S
---------------------------------------	------------

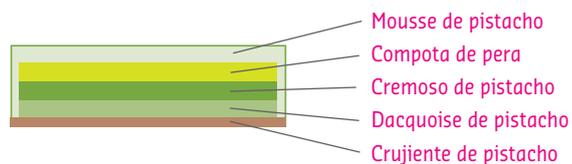
Calentar el glaseado entre 35 y 40°C. Mezclar. Congelar.

Montaje

Montar al revés: recubrir con film la circunferencia para el montaje. Colocar en su periferia una cinta Rodhoid. Cortar los discos de masa, rellenar con el cremoso de pistacho, y seguidamente con la compota de pera. Congelar. Pesar y verter 300 g de mousse de pistacho. Aplicar la inserción. Alisar el sobrante de pistacho. Cerrar con la suela de crujiente de pistacho.

Acabado

Glasear la pieza, colocar en la base **Pistachos en Barritas PatisFrance**. Encima, colocar 3 macaróns de pistacho, 2 decoraciones a base de **Chocolate Negro 55% PatisFrance** y **Pistachos PatisFrance**.



Receta



Postre de pistacho y limón con jengibre

By Elisa CORALLO

Cantidad para 3 unidades de 18 cm

Galleta reconstruida

Trocitos de galleta	250 g
Cáscara de lima	1 unidad
Pistachos Picados PatisFrance	50 g
Mantequilla	175 g

Torrefactor los pistachos en un horno de solera a 160°C. Mezclar los trocitos de cáscara de lima con los trocitos de galleta, añadir los pistachos picados y la mantequilla derretida. Pesar 155 g para cada tartaleta redonda de 16 cm. Extender y compactar. Congelar.

Bizcocho de magdalena con pistacho

Patis'Madeleine PatisFrance	330 g
Huevos enteros	210 g
Aceite	120 g
Pralirex Pistacho 100% PatisFrance	100 g

Mezclar juntos los tres primeros ingredientes durante unos 3 minutos a velocidad intermedia, y añadir el Pralirex Pistache. Verter en un molde de 35x55. Meter en horno de solera a 210°C durante 7-8 minutos. Aplanar el bizcocho al sacarlo del horno. Recortar 6 discos de 16 cm de diámetro. Conservar en el congelador.

Confitura de limón con jengibre

Cáscara de limón confitado	270 g
Jugo de lima	25 g
Jugo de limón	30 g
Jengibre raspado	3 g

Calentar el jugo de los limones y dejar en infusión con el jengibre durante unos diez minutos. Filtrar si fuera necesario. Moler las cáscaras de limón e irle añadiendo poco a poco la infusión de jugo. El producto debe tener una textura bastante homogénea. Extenderlo sobre el bizcocho.

Cremoso de pistacho

Patiscrem PatisFrance	262 g
Azúcar en polvo	26 g
Yemas de huevo	39 g
Huevos enteros	26 g
Gelatina	3 g
Agua para hidratar	16 g
Pralirex Pistacho 100% PatisFrance	58 g
Chocolate Blanco 30% PatisFrance	68 g
Mantequilla	52 g

Elaborar una crema inglesa con los cuatro primeros ingredientes. Incorporar la gelatina que se habrá hidratado previamente. Verter sobre el chocolate blanco, mezclar con cuidado de que no se hagan burbujas de aire. Añadir el Pralirex pistache 100%. Cuando la mezcla esté a 40°C añadir el azúcar.

Mousse pistache

Leche	383 g
Azúcar	70 g
Yemas de huevo	90 g
Gelée Dessert PatisFrance	53 g
Pralirex Pistacho 100% PatisFrance	110 g
Patiscrem PatisFrance Nata montada	460 g

Elaborar una crema inglesa con los 3 primeros ingredientes. Añadir a continuación la Gelée Dessert y el Pralirex Pistache. A 30°C, incorporar la nata montada.

Receta

Glaseado

Miroir Plus Neutro PatisFrance

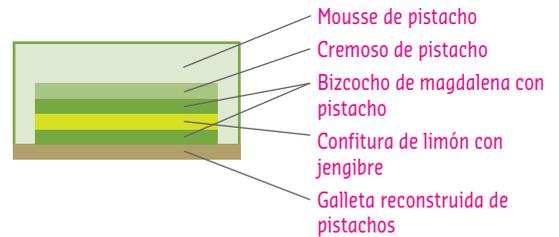
1000 g

Agua 50 g

Colorante verde QS

Colorante naranja QS

Mezclar juntos todos los ingredientes y hervir. Utilizar el glaseado a 30-35°C.



Montaje

Formar 3 discos de galleta reconstruida de 18 cm de diámetro (155 g / unidad). Conservar en el congelador.

Elaborar el bizcocho de magdalena con pistacho, recortar 6 discos de 16 cm de diámetro y conservar en el congelador. En el fondo de un molde de postres de 16 cm de diámetro, colocar un disco de bizcocho de magdalena. Extender sobre el mismo 100 g de confitura de limón con jengibre y recubrirlo enseguida con un segundo disco. Conservar en el congelador. Elaborar el cremoso de pistacho y verter enseguida 170 g sobre cada círculo, directamente encima del bizcocho de magdalena. Congelar. Montar en sentido inverso en los círculos de postre de 18 cm de diámetro (altura 4,5 cm): rellenar los círculos con 350 g de mousse, hundir esta inserción y cubrir con una capa muy fina de mousse. Colocar encima enseguida la galleta reconstruida y congelar.

Acabado

Glasear a 30 - 35°C por encima el postre congelado.

Decorar con pistachos picados y adornar con chocolate.