

**EDICIÓN
ESPECIAL**

**Colección de Primavera
y Verano**

e-mag de las tendencias Francesas
en pastelería

Marzo - Abril 2019

Pasteles individuales

- Fingers de arándanos
- Torbellino primaveral

Tartas

- Pasión y coco
- Chocolate con vainilla

Verrines

- Albaricoque y melocotón
- Tiramisú con frambuesa

À l'assiette

- Tatín de frutos rojos
- Matices rojos



Instagram

PatisFrance_Export_Officiel

Pasteles individuales : Fingers de arándanos



Pasteles individuales : Fingers de arándanos

Sylvain Lecomte
Para 20 fingers

Masa enrollado

Leche	70 g
Mantequilla	50 g
Harina	70 g
Yemas de huevo	85 g
Huevos	50 g
Claros de huevo	150 g
Azúcar	75 g
Colorante rojo	Qs

Elaborar una masa choux con la leche, el harina y los huevos. Añadir el colorante.

Elaborar un merengue con las claras y el azúcar.

Mezclar suavemente con la espátula la masa choux y el merengue. Extender 500 g para cada plancha. Meter al horno a 170°C durante 10 minutos.

Galleta crujiente

Harina	300 g
Mantequilla	240 g
Azúcar	75 g
Sal	4.5 g

Echar todos los ingredientes en una mezcladora para elaborar la masa. Rebajar hasta dejarla de 0,3 cm y cortar en placas de 2 x 12cm. Meter al horno a 160°C durante 15 min.

Confitura de arándanos

Starfruit Arándanos PatisFrance	100 g
Arándanos congelados	200 g
Glucosa	40 g
Pectina NH PatisFrance	4 g

Calentar a 40°C el puré, los arándanos y la glucosa.

Añadir el azúcar y la pectina mezclados, y esperar a que hierva.

Mousse de vainilla de limón

Crème	440 g
Manteca de cacao PatisFrance	70 g
Chocolate Blanco 30% PatisFrance	400 g
Gelatina de Buey en Polvo PatisFrance	8 g
Agua para hidratar	48 g
Vainas de Vainilla PatisFrance	3pc
Cáscaras de lima	2pc
Nata montada	460 g

Hidratar la gelatina con el agua.

Hervir la crema con la vainilla y la cáscara de lima, verter sobre el chocolate la manteca de cacao y la gelatina, y mezclar. A 25°C, añadir la nata montada.

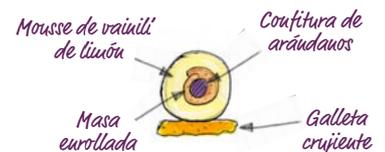
Glaseado espejo

Miroir Plus Neutro PatisFrance	1000 g
Starfix Ip 40 PatisFrance	200 g
Starfruit Arándanos PatisFrance	300 g
Colorante morado hidrosoluble	Qs
Polvo de plata	Qs

Hervir todos los ingredientes, mezclar, y cubrir con film alimentario. Dejar que se enfríe. Utilizar entre 35°C - 40°C

Montaje y acabado:

- Formar un tubo con cinta Rhodoid de 1cm de diámetro. Rellenar con la confitura de arándanos, y meter al congelador.
- Una vez enfriada, dejar que retome la temperatura ambiente.
- Desmoldear la confitura, extender en el borde de la galleta, y apretar en lo posible con papel de horno para meterlo al congelador.
- Formar otro tubo con cinta Rhodoid de 3 cm de diámetro por 11 cm.
- Rellenar la mitad con la mousse de vainilla, e insertar la masa bien congelada cortada a 10,8 cm.
- Acabar completando, si fuera necesario, con mousse, y congelar.
- Desmoldear el conjunto y tamizar el tubo de mousse para elaborar una base plana.
- Pinchar el tubo en el glaseado, colocarlo sobre una hoja y seguidamente sobre la masa.
- Adornar con chocolate



Zoom produit :

Miroir Plus Neutro PatisFrance

Glaseado listo para ser aplicado en frío

VENTAJAS:

- Ideal para glasear completamente los entremeses
- Listo para usar, fácil de aplicar en frío
- Muy buena conservación con el paso del tiempo
- Estable cuando se congela y cuando se descongela

Disponibles en cubos de 8 kg

Fecha límite de utilización óptima de 18 meses



Pasteles individuales : Torbellino primavera



Pasteles individuales : Torbellino primavera

Sylvain Lecomte
Para 20 Babás

Masa para Babá

Harina	212 g
Huevos	150 g
Agua	43 g
Sal	4 g
Azúcar	13 g
Levadura	21 g
Mantequilla derretida fría	63 g

Mezclar todos los productos en polvo juntos, la mantequilla y 100 g de huevo. Amasar con la batidora de varillas hasta que se desprege la masa. Echar el resto de huevo y de agua y amasar hasta que la textura sea lisa. Llenar un molde esférico pequeño de 3 cm con la masa de Babá y dejar que crezca durante 30 minutos a temperatura de 25°C. A continuación, meter al horno a 180°C hasta que el núcleo de la masa alcance los 91°C, o sea, alrededor de 10 a 15 minutos.

Sirope Babá

Agua	300 g
Starfruit Fresa PatisFrance	700 g
Azúcar	250 g
Cáscaras y jugo de lima	1 pc
Albahaca fresca	20 g
Gelatina de Buey en Polvo PatisFrance	5 g

Cocer todos los ingredientes menos la albahaca y el puré de fresa. Añadir la albahaca cortada, la fresa, cubrir con film de plástico alimentario, y dejar que se enfríe hasta 60°C. Sumergir los babás hasta que se embeban bien.

Confitura de fresa

Starfruit Fresa Patis France	600 g
Azúcar	60 g
Pectina Nh PatisFrance	6 g

Calentar el puré a 40°C, añadir la mezcla de azúcar y pectina, y a continuación, hervir.

Crema de limón

Starfruit Limón PatisFrance	200 g
Claros de huevo	250 g
Azúcar	200 g
Gelatina de Buey en Polvo PatisFrance	8 g
Agua para hidratar	48 g
Mantequilla	150 g
Nata montada	700 g

Hervir el limón, añadir las claras de huevo y el azúcar, y volver a hervir a fuego muy lento. Añadir la gelatina hidratada. A 40°C añadir la mantequilla en cubitos y mezclar. A 28°C mezclar con la nata montada.

Crujiente de lima

Pralifizz PatisFrance	600 g
Cáscaras de lima	3Pc

Calentar el Pralifizz en el microondas, y seguidamente añadir las cáscaras, mezclar, extender entre 2 hojas hasta dejarlo con un

espesor de 0,8 cm, cortar un anillo de diámetro 5 cm exterior y 2 cm interior.

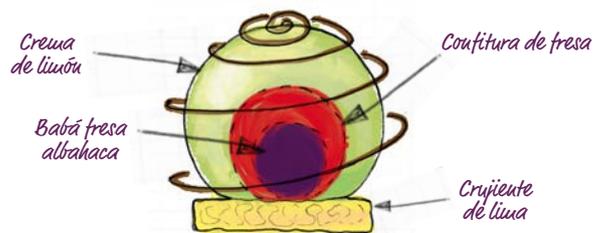
Glaseado verde

Leche	350 g
Jarabe de Glucosa PatisFrance	500 g
Chocolate Blanco 35% PatisFrance	1000 g
Miroir Plus Neutro PatisFrance	1000 g
Gelatina de Buey en Polvo PatisFrance	35 g
Agua para hidratar	210 g
Colorante verde	Qs

Hervir la leche y la glucosa, añadir la gelatina hidratada, y verter sobre el chocolate blanco. Mezclar y añadir el colorante y el Miroir plus neutre sin dejar de mezclar. Dejar reposar durante 12 horas y utilizar a 35°C

Montaje y acabado:

- Elaborar y hornear el babá
- Sumergirlos en el sirope y dejar que escurran sobre rejilla. Congelar los babás
- Calentar la confitura de fresa hasta que esté líquida, sumergir rápidamente los babás, congelados por dentro, y volver a meterlos en el congelador
- Rellenar un molde esférico de crema de limón e insertarle dentro el preparado anterior
- Acabar de rellenar el molde y congelar
- Desmoldear y mojar la esfera en el glaseado, dejar que escurra sobre una hoja, y colocarla sobre el anillo de crujiente
- Adornar con chocolate, y colocar alguna cáscara de lima y de limón sobre el pastel.



Zoom produit :

Pralifizz PatisFrance

Relleno de praliné de almendra crujiente y chispeante.

VENTAJAS :

- Sabor a almendra clara
- Textura crujiente y espumosa
- Este praliné se elabora sobre una línea que reproduce un método artesanal, lo que le confiere una textura particular y un sabor intenso.

Disponibles en cubos de 2 kg

Fecha límite de utilización óptima de 9 meses



Tartas : Pasión y coco



Tartas : Pasión y coco

Sylvain Lecomte
Para 20 tartaletas

Streusel de almendra y coco

Mantequilla	150 g
Harina	133 g
Azúcar moreno	140 g
Almendras en Polvo PatisFrance	100 g
Coco Rallado PatisFrance	50 g
Sal en flor	2 g

Mezclar todos los ingredientes con la batidora, dejar reposar al fresco y colar para elaborar una «pasta crumble». Hornear a 150°C durante 20 minutos.

Galleta reconstruida

Streusel de almendra cocida	550 g
Crousticrep PatisFrance	200 g
Sal en flor	2 g
Chocolate con Leche 35% PatisFrance	320 g

Mezclar todos los ingredientes suavemente y ligar con el chocolate derretido a 45°C. Repartir en tartaletas de 8 cm, ligeramente comprimidas, y conservar en frigorífico.

Confitura de fruta de la pasión

Starfruit Passion PatisFrance	420 g
Jarabe de Glucosa PatisFrance	100 g
Azúcar	60 g
Pectina NH PatisFrance	6 g

Calentar la glucosa y la fruta de la pasión a 40°C, añadir la mezcla de pectina y azúcar, y hervir. Repartir en círculos de 8 cm y conservar en el frigorífico. Desmoldear y congelar.

Cremoso de coco

Pectina NH PatisFrance	6 g
Azúcar	30 g
Gelglace PatisFrance	2 g
Yemas de huevo	45 g
Puré de coco	410 g

Mezclar el azúcar, la pectina, y el Gelglace juntos. Calentar el puré de coco y las yemas de huevo a 40°C, y a continuación añadir la mezcla en polvo. Cocer a la inglesa y dejar enfriar. Mezclar hasta que se emulsione bien y guardar a 4°C. Colocar con manga pequeñas galletas de 4 g sobre papel gitarra.

Crema de fruta de la pasión

Starfruit Passion PatisFrance	120 g
Azúcar	27 g
Huevos	96 g
Chocolate Blanco 30% PatisFrance	70 g
Manteca de cacao	6 g
Gelatina en Polvo PatisFrance	2 g
Agua para hidratar	12 g

Cocer a la inglesa la fruta de la pasión, el azúcar y los huevos. Verter sobre el chocolate y la manteca de cacao, añadir la gelatina hidratada derretida, y mezclar. Dejar enfriar a 4°C.

Nube de la pasión

Azúcar	100 g
Agua	100 g
Starfruit Passion PatisFrance	120 g
Gelatina en Polvo PatisFrance	9 g
Agua para hidratar	45 g

Calentar el azúcar y el agua juntos, la gelatina hidratada y a continuación la fruta de la pasión. Dejar reposar al frío durante unas 12 horas. Con la batidora, montar la mezcla durante varios minutos. Una vez bien montada, colocar con manga sobre las galletas de cremoso de coco una bola de 5 cm, y a continuación, meter enseguida en el congelador.

Manto brillante

Starfix Ip 40 PatisFrance	100 g
Agua	100 g
Oro en polvo	qs

Hervir todo y pulverizar la nube de la pasión estando todavía congelada.

Montaje y acabado:

- Desmoldear las galletas una vez frías.
- Colocar por encima la confitura de la pasión, estando todavía congelada
- En el centro de cada tartaleta colocar una nube de la pasión en capas
- Echar con manga alrededor de la tartaleta un cono de cremoso de coco y un cono de crema de la pasión alternadamente
- Decorar con virutas de coco que se habrán secado en el horno



Zoom produit :

Starfruit PatisFrance

Puré de frutas con 90% de fruta y 10% de azúcar. Puede ser utilizado como relleno o aromatizante, muy práctico y seducirá las papilas gustativas de vuestros clientes.

VENTAJAS :

- Embalaje muy práctico
- Facilidad de almacenamiento
- Sin aromas, colorantes y conservantes
- Muy poco azúcar (10%)
- Producto pasteurizado para conservar todos sus sabores se puede conservar a temperatura ambiente.

Disponible en doypack de 1 kg

Fecha límite de utilización óptima de 14 meses



Tartas : Chocolate con vainilla



Tartas : Chocolate con vainilla

Sylvain Lecomte

Para dos tartas de 180 mm de diámetro

Disco de galleta

Harina	300 g
Mantequilla	240 g
Azúcar Glas Amiláceo PatisFrance	80 g
Flor de sal	4 g
Vainas de Vainilla PatisFrance	1 pieza

Mezclar la mantequilla y el azúcar, añadir el resto de ingredientes y extender en una capa de 0,3 cm.
Cortar 4 discos de 180 mm de diámetro.
Cocer 15 minutos a 160°C.

Crema de chocolate

Chocolate Negro 60% PatisFrance	140 g
Jarabe de Glucosa PatisFrance	10 g
Leche	100 g
Gelatina de Buey en Polvo PatisFrance	3 g
Agua para hidratar	18 g
Nata	200 g

Derretir el chocolate y la glucosa con la leche.
Añadir la gelatina hidratada.
Mezclar añadiendo la nata fría.
Guardar a 4°C durante 12h.

Crujiente de semillas

Pralicrac Graines PatisFrance	230 g
--------------------------------------	--------------

Extender 115 g de Pralicrac entre los dos discos de galleta.

Mousse de vainilla

Leche	70 g
Vainas de Vainilla PatisFrance	2 pieza
Yemas de huevo	60 g
Azúcar	70 g
Gelatina de Buey en Polvo PatisFrance	4 g
Agua para hidratar	24 g
Mascarpone	170 g
Nata	360 g

Hervir la vainilla y la leche, añadir los huevos y el azúcar, y cocer a 85°C.
Añadir la gelatina hidratada, mezclar y dejar reposar a 4°C durante 12h.
Juntar el mascarpone, la nata y la crema inglesa. Hacerlos gelatina con la batidora, a velocidad intermedia hasta conseguir la textura de mousse.

Montaje y acabado:

- En los discos de galleta, pochar aleatoriamente conos de crema de chocolate con la manga.
- Pochar conos de mousse de vainilla de forma aleatoria con una manga con casquillo en estrella.
- Formar discos y barras de chocolate, y decorar la tarta.



Zoom produit :

Pralicrac Graines PatisFrance

Todos los conocimientos de PatisFrance en un producto que combina el chocolate con una sutil mezcla de semillas (Girasol, Quinoa y Calabaza), para satisfacer las últimas tendencias de consumo.

VENTAJAS:

- Aporta un toque crujiente a sus recetas
- Permite jugar con texturas inéditas
- Listo para usar
- Se corta fácilmente
- Producto elaborado en Francia, en nuestra fábrica de Charmes.

Disponible en cubos de 2 kg

Fecha límite de utilización óptima de 9 meses



Verrines : Albaricoque y melocotón



Verrines : Albaricoque y melocotón

Sylvain Lecomte

Para 10 recipientes de cristal

Genovesa

Gen'Mix PatisFrance	250 g
Huevos	175 g
Agua	50 g

Calentar los huevos y el plátano a 30°C. Batir con el Gen'Mix, y cocer en un círculo de 180 mm de diámetro durante 30 min a 180°C.

Compota de melocotón

Melocotón en Almíbar PatisFrance	270 g
Starfruit Melocotón Blanco PatisFrance	170 g
Vainas de Vainilla PatisFrance	1 pieza
Pectina Nh PatisFrance	4 g
Azúcar	15 g

Cortar los melocotones en cubos. Calentar a 40°C los cubos, la Starfruit y la vainilla. Agregar la mezcla de azúcar y pectina, y hervir durante 1 minuto. Conservar en lugar fresco.

Jalea de verbena y azafrán

Agua	300 g
Azúcar	75 g
Azafrán	0.5 g
Verbena seca	7 g
Gélatina de Buey en Polvo PatisFrance	6 g
Agua	36 g

Hervir el agua, el azúcar, el azafrán y la verbena. Dejar reposar 10 minutos. Derretir la gelatina hidratada y mezclar con el sirope. Conservar en frío antes de su uso.

Mousse de albaricoque

Starfruit Albaricoque PatisFrance	150 g
Délicecrem PatisFrance	23 g
Nata montada	230 g

Mezclar la Starfruit y Délicecrem. Calentar a 35°C, y añadir la nata montada flexiblemente.

Mousse de melocotón

Starfruit Melocotón Blanco PatisFrance	150 g
Délicecrem PatisFrance	23 g
Nata montada	230 g

Mezclar la Starfruit y Délicecrem. Calentar a 35°C, y añadir la nata montada flexiblemente.

Macarón de albaricoque

Patis'Macaron Extra PatisFrance	500 g
Agua a 50°C	100 g
Colorante amarillo	Cantidad suficiente

Mezclar con la pala de la batidora todos los ingredientes durante 4 minutos a velocidad intermedia. Colocar los macarones en hoja de silicona, y cocer a 135°C durante 22 minutos.

Relleno del macarón

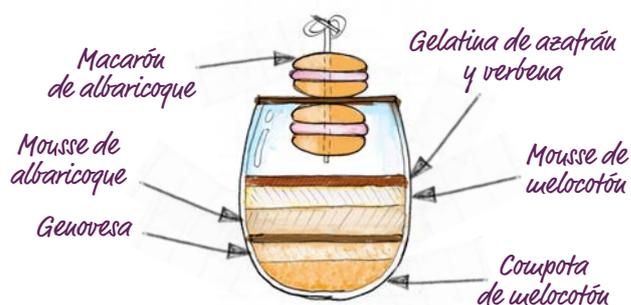
Starfruit Albaricoque PatisFrance	200 g
-----------------------------------	-------

Catania PatisFrance	120 g
Chocolate Blanco 30% PatisFrance	200 g

Hervir la Starfruit y la Catania a 80°C. Verter sobre el chocolate blanco, y seguidamente, mezclar.

Montaje y acabado:

- En un recipiente de cristal verter 40 g de compota de melocotón.
- Cortar la genovesa con forma de cubo, y derramar sobre la compota.
- Colocar un disco de chocolate muy fino sobre la genovesa.
- Añadir la mousse de albaricoque (35 g), y seguidamente la mousse de melocotón (35 g), y endurecer en el congelador.
- Echar 25 g de gelatina de azafrán verbena sobre la mousse bien congelada.
- Rellenar los mini macarones con el relleno, dejar endurecer al frío, y hacer un orificio en 2 macarones con una aguja.
- Pasar un pincho por el 1er macarón, enhebrar un disco fino de chocolate, y colocar el segundo macarón.
- Colocar una flor sobre la jalea, y por último el macarón de chocolate elaborado en el recipiente de vidrio.



Zoom produit :

Patis'Macaron Extra PatisFrance

VENTAJAS:

- Elaborado con almendras "fruta pura" de almendro
- Buen sabor de las almendras tostadas
- Textura crujiente por la parte exterior, blanda en el interior
- Muy fácil de usar
 - Solo dos operaciones de pesaje
 - Tiempo de realización rápida
 - Tasa de éxito máxima
 - Calidad constante
 - Posibilidad de llevar a cabo una sola producción de diferentes colores
 - No hay tiempo para que se forme costra
 - Puede congelar las cáscaras vacías, o los macarones rellenos en un recipiente hermético, e irlos consumiendo cuando desee.

Disponible en bolsas de 5 kg

Fecha límite de utilización óptima de 9 meses



Verrines : Tiramisú con frambuesa



Verrines : Tiramisú con frambuesa

Sylvain Lecomte
Para 10 recipientes de cristal

Genovesa de vainilla

Gen'Mix PatisFrance 250 g
Huevos enteros 175 g
Agua caliente 75 g
Mezclar todos los ingredientes y montarlos durante 6 minutos a velocidad alta. Cocer en placa 7 minutos a 220°C.

Sirope de frutas pochadas

Starfruit Frambuesa PatisFrance 200 g
Agua 100 g
Azúcar 50 g
Mezclar y templar.

Compota de frambuesa

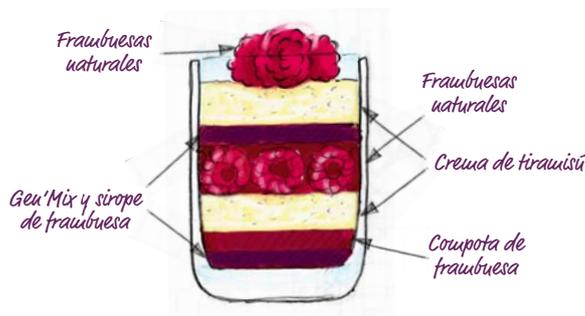
Relleno de Frambuesa con Semillas PatisFrance 200 g
Lima 1 pieza
Starfruit Frambuesa PatisFrance 30 g
Raspar y exprimir el limón, mezclar con los demás ingredientes y guardar en lugar fresco.

Crema de tiramisú con vainilla

Yemas de huevo 80 g
Vainas de Vainilla PatisFrance 1 pieza
Azúcar moreno 130 g
Mascarpone 325 g
Claras de huevo 120 g
Montar juntos las yemas, la vainilla y el azúcar moreno. Añadir el mascarpone y mezclar con suavidad. Añadir las claras de huevo montadas.

Montaje y acabado:

- Cortar discos de galleta del diámetro del recipiente de vidrio, y colocar uno en el fondo de cada uno.
- Verter el sirope templado por encima (10 - 15 g).
- Pochar por encima la compota de frambuesa (15 - 20 g).
- Echar seguidamente 25 g de crema de tiramisú.
- Colocar frambuesas en el recipiente de vidrio.
- Colocar otra galleta, embeberla y rellenarla con 40 g de crema de tiramisú.
- Acabar con 2 - 3 frambuesas naturales y unas cáscaras de limón.



Zoom produit :

Relleno de Frambuesa con Semillas PatisFrance

Relleno estable a la cocción sin trozos.

VENTAJAS :

- Estabilidad a la cocción
- Buen contenido de fruta (mínimo 35%)
- Muy buena restitución del sabor y del color
- Textura característica de una mermelada de fruta
- Estabilidad de congelación/descongelación
- Producto multiplicación

Disponible en cubos de 4,5 kg

Fecha límite de utilización óptima de 12 meses



Postres : Tatín de frutos rojos



Postres : Tatín de frutos rojos

Sylvain Lecomte
Para 15 postres

Hojaldre

Harina	625 g
Sal	12.5 g
Agua	225 g
Margarissime PatisFrance	600 g

Mezclar con batidora de varillas la sal, el agua y 100 g de mantequilla.

Dar 6 vueltas y rebajar dejándolo de 0,4 cm con azúcar de sémola en lugar de harina. Enrollar la masa apretada y ponerla en frío durante unos minutos. Corte secciones muy delgadas de masa. Colocar en papel de hornear y hornear entre 2 bandejas de hornear durante 8 minutos a 210°C.

Caramelo tatín

Azúcar	500 g
Vainas de Vainilla PatisFrance	1 pc
Mantequilla	100 g
Pectina NH PatisFrance	10 g

Elaborar un caramelo oscuro en seco, añadir la vainilla y la mantequilla al final de la cocción. Verter sobre hoja de silicona y dejar enfriar. Una vez frío, pulverizar con la pectina.

Inserción de frambuesa

Starfruit Frambuesa PatisFrance	500 g
Jugo de lima	35 g
Azúcar	30 g
Goma Xanthan	6 g
Frambuesas congeladas	150 g

Mezclar todos los ingredientes salvo las frambuesas congeladas. Añadir las, y conservar a 4°C.

Crema de vainilla

Crema Pastelera Diplomática PatisFrance	225 g
Leche	500 g

Montar con la batidora todos los ingredientes.

Montaje y acabado:

- Pelar unas 30 manzanas Golden.
- Vaciar sus centros con un vaciador de manzanas y cortar en láminas de 0,5 cm.
- En un cuadro 40 x 30 cm, espolvorear una capa de caramelo en polvo, y colocar a continuación una capa de manzana
- Repetir la operación hasta que la manzana hasta obtener una altura de 3 – 4 cm. Hornear 25 minutos a 180°C.
- Una vez horneada, dejar enfriar en el congelador.

- Desmoldear cuando la tarta tatín esté congelada.
- Detallar 2 discos de 25 mm de diámetro, 1 disco de 60 mm de diámetro, 1 disco de 30 mm de diámetro en el centro del círculo de 60 mm de diámetro.
- Con un pulverizador de pintura, pulverizar el Starfix IP40 PatisFrance mezclado con oro en polvo.
- Colocar las 4 tatinas en el plato.
- Mezclar la inserción de frambuesa, y rellenar el agujero central de la tatin.
- Adornar con la manga rellena con chantilly encima de la tatin.
- Decorar con una frambuesa y cáscara de lima.

Zoom produit :

Crema Pastelera Diplomática PatisFrance

VENTAJAS

- Sabor y textura similares a la receta tradicional: Ingredientes 'Premium' (semillas de vainilla y aroma natural vainilla Bourbon)
- Textura ligera
- Sabor poco dulce
- Fácil y rápido de usar: puesta en práctica idéntica a una CP en frío (dosificación 450 g para 1 litro de agua).
- A igualdad de densidad o volumen, esta receta presenta mejor perfil nutricional que una crema pastelera o muselina
- Aplicaciones múltiples: Recomendado en recipiente (vidrio) y para decoraciones (buñuelos, tarta St. Honoré)
- Buena estabilidad cuando se congela/descongela

Disponibles en bolsas de 10 kg
Fecha límite de utilización óptima de 12 meses



Postres : Matices rojos



Postres : Matices rojos

Sylvain Lecomte
Para 5 postres

Bizcocho de Reims

Huevos	300 g
Azúcar	250 g
Harina	330 g
Volcano Polvo de Hornear PatisFrance	7 g
Colorante rojo	qs

Montar juntos los huevos, el colorante y el azúcar.
Agregar la harina y el Volcano tamizado.
Cocer en placa con reborde a 180°C durante 20 minutos.

Cre moso de frambuesa

Starfruit Frambuesa PatisFrance	250 g
Yemas de huevo	75 g
Huevos enteros	100 g
Azúcar	50 g
Gelatina de Buey en Polvo PatisFrance	4 g
Agua	24 g
Mantequilla	125 g

Calentar la Starfruit. Hidratar la gelatina con agua.
Blanquear los huevos, yemas, y el azúcar.
Cocer los huevos y la Starfruit a 85°C.
Verter la gelatina y la mantequilla.
Mezclar hasta conseguir una textura lisa.
Echar en un molde en forma de anillo.

Compota de frutos rojos

Starfruit Frutos Rojos PatisFrance	150 g
Azúcar	20 g
Pectina Nh PatisFrance	2,5 g

Calentar la Starfruit a 40°C. Mezclar juntos el azúcar y pectina, y seguidamente cocer con la Starfruit hasta que hierva.

Sorbete de fresa

Starfruit Fresa PatisFrance	140 g
Agua	140 g
Azúcar	40 g
Glucosa Atomizado PatisFrance	13 g
Gelglace PatisFrance + Azúcar	2,5 g + 10 g

Calentar el agua y la fresa a 40°C, y añadir los polvos.
Cocer a 85°C, y dejar reposar 12h en frío. Batir.

Montaje y acabado:

- Desmoldear el cremoso de frambuesa, y glasearlo con el Miroir Plus Frutos Rojos PatisFrance mezclado con polvo de oro. Echarlo en el plato.
- Cortar cubitos de bizcocho y formar un "pequeño jardín" en el plato con los trozos de bizcocho, el resto del cremoso de frambuesa y la compota de fresa.
- Dar forma de croqueta al sorbete, y colocarlo en el plato.
- Añadir algunas frambuesas, grosellas y fresas silvestres frescas.
- Decorar con chocolate negro para dar un toque de contraste.

Zoom produit :

Miroir Plus Frutos Rojos PatisFrance

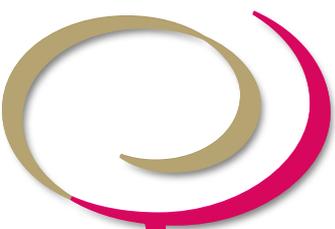
VENTAJAS:

- Fácil de usar
- Ideal para glasear completamente los entremeses
- Se agarra enseguida, no fluye
- Sabor Fresa Mara del bosque
- Se conserva muy bien con el paso del tiempo
- Se corta fácilmente
- Resistente a la congelación/descongelación, conservando su aspecto brillante
- Permite adornos de gran precisión
- Adecuado para preparados delicados y finos

Disponibile en cubos de 2,5 kg

Fecha límite de utilización óptima de 12 meses





PATISFRANCE[®]

SOURCE DE SÉDUCTION



PatisFrance_Export_Officiel

PatisFrance - Puratos

Parc d'affaires Silic - 40 rue de Montlhéry BP 80179 - 94 563 Rungis Cedex - France
T : 01 45 60 83 83 - F : 01 45 60 40 30 - E : rvalls@puratos.com