

¿A Qué Se  
Parece El  
Snacking 2.0?

Los Frutos  
Secos  
PatisFrance

Recetas



Instagram

PatisFrance\_Export\_Officiel

## ¿A QUÉ SE PARECE EL SNACKING 2.0?

### UNA OFERTA MÁS SANA, PRÁCTICA Y MÓVIL

Entre la aceleración de los modos de vida y la reducción del tiempo que se dedica a las comidas, a lo largo de los años, los hábitos de consumo alimentario de los franceses han ido evolucionando. Así, al mediodía, cada vez son más numerosos los que «comen cualquier cosita». Dentro de este contexto, las ofertas de comida rápida se han multiplicado, especialmente en las panaderías, que han ampliado su oferta.

En 2017 en Francia, se vendieron 2,4 millardos de sándwichs. Se trata de una opción práctica y sabrosa, que busca compensar el descenso del consumo de pan tradicional.

En efecto, en 2012, 60% de los mayores de 65 años comía pan con cada comida, solo lo hacía un 25% del intervalo de edades entre 18 y 24 años\*.

Al mismo tiempo se perfila otra tendencia, la oferta «healthy»: la comida rápida sana, vegetal y bio, que en la mayoría de los mercados de alimentación es la de mayor crecimiento.



El snacking  
va cambiando según el  
momento del día



Pero eso no significa que los Franceses hayan dejado de ser verdaderos gourmets, así que el snacking no se limita al mediodía. Dietético, goloso y práctico, un estudio\*\* afirma que el snacking va cambiando según el momento del día. El placer es el criterio principal independientemente de la hora del día, y el snacking crece a la hora de la cena. Por su parte, a las colaciones de por la mañana y por la tarde se les pide más bien que sean prácticas y beneficiosas para la salud.

Así que no es de extrañar asistir en las vitrinas al desembarco de los nuevos productos «finger food», especialmente diseñados para la degustación con la mano, y a veces mientras nos desplazamos. ►

\* Sondage OpinionWay (Francia)

\*\* Etude #MIAM 2017 Food empowerment de Kantar Worldpanel.



# Tendencias

Por último, la digitalización está revolucionando la distribución para felicidad de clientes y comerciantes. Numerosas marcas de panadería ofrecen la posibilidad de realizar una reserva y un prepagado, para recogida en tienda. Es un sistema que permite administrar muy bien el flujo de clientes, evitando el exceso de producción, y por lo tanto contra el desperdicio de alimentos.

**¡Es una revolución global que parece iniciarse en el corazón de nuestras panaderías!**



## NÚMEROS INTERESANTES



## LOS FRUTOS SECOS PATISFRANCE UN SABER QUE DOMINAMOS

Desde 1946 elaboramos nuestros frutos secos, en nuestras instalaciones de Charmes, en los Vosgos. Un saber histórico perpetuado por nuestro equipo local, siempre atento a la calidad de los productos y al proceso de producción. Y esa dedicación la disfrutamos en sus productos excepcionales, de calidad óptima.

Son ideales para satisfacer sus necesidades, al servir para elaborar postres de gourmet con variados juegos de texturas. Pero adaptándonos perfectamente a los deseos de sus clientes, cada vez más sensibles a las repercusiones de la alimentación en su salud.

Dentro de su amplia gama, PatisFrance ofrece almendras, avellanas, pistachos y nueces, disponibles en diferentes formas (en bruto, en polvo, blanqueados, enteros...) y diversas presentaciones.



### CARACTERÍSTICAS

- Una selección de frutos secos recolectados en perfecto estado de madurez, calibrados, clasificados y transformados.
- Producción francesa en nuestras instalaciones de Charmes, en los Vosgos.
- Planta de transformación con certificación BRC e IFS.
- Envases de 1 kg a 25 kg. (Pistachos: saquitos de 1 kg - Nueces: Cajas de 1,8 kg y 2 kg - Piñones: saquitos de 1 kg).



### LOS BENEFICIOS PARA USTED

- Con los frutos secos se pueden elaborar creaciones con juego de texturas muy variadas.
- Amplia selección de frutos secos y de formatos.



### VENTAJAS PARA LOS CONSUMIDORES

- Fuente de beneficios nutricionales: ricos en aceites y proteínas, los frutos secos satisfacen las necesidades energéticas diarias de las personas.
- La mayoría cuentan con alto contenido de grasas mono insaturadas, como la Omega y la vitamina E.
- Con un índice glucémico bajo, son los grandes aliados de numerosos regímenes.
- Sus formas, texturas, colores y sabores variados, hacen que los frutos secos puedan considerarse golosinas.

# Zoom producto



## ALMENDRAS

Ricas en proteínas, lípidos, fibras, minerales y vitamina E, las almendras son un valioso aliado de nuestra salud, y existen muchos preparados para confiterías y panaderías. Nosotros mismos seleccionamos esmeradamente nuestras almendras. A continuación, adquieren diversas formas en nuestras instalaciones.



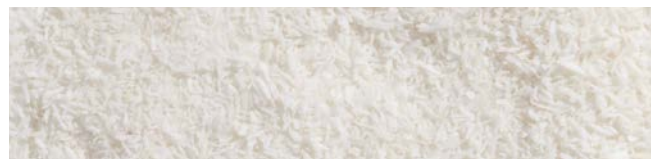
## AVELLANAS

Recogidas generalmente en los meses de agosto y septiembre, las avellanas son especialmente ricas en grasas, minerales y oligoelementos. Son también fuente de calcio y de hierro. Muy apreciada para los bombones de chocolate, la avellana se utiliza en muchas elaboraciones pasteleras. Nuestras avellanas se recogen en perfecto estado de madurez, y se calibran, clasifican y procesan en nuestras instalaciones.



## PIÑONES

Recogidos en otoño, los piñones son deliciosos en postres, pero también en sus elaboraciones saladas. Con origen en China, o en la cuenca mediterránea, tiene grandes cualidades nutricionales y un contenido elevado de fósforo. Para su conservación, guárdelos en lugar fresco y sin que les dé el aire. Gracias a sus dos orígenes, le ofrecemos una gama completa en cuanto a sabores, calibres y colores.



## COCO RALLADO

Originario de Sri Lanka, o de las Islas Filipinas, nuestro coco rallado es ideal para las elaboraciones de confitería gracias a su fina granulometría y su esplendoroso color blanco. Rico en fibra, el coco protege y es energético, contiene muchísimas vitaminas y sales minerales.



## NUECES

PatisFrance selecciona sus nueces extra y semi extra con los mejores orígenes. Aportan un gran sabor a sus panes y su bollería a su bollería y pastelería.



## PISTACHOS

El fruto del pistachero es rico en fibra, hierro, magnesio y vitamina E. También se le reconoce un papel protector del sistema cardiovascular gracias a su alto contenido en lípidos y ácidos grasos mono insaturados. Clasificamos, calibramos, pelamos y picamos nuestros pistachos, o bien los reducimos a polvo, o los elaboramos como bastoncillos, ofreciéndole siempre un producto de alta calidad en el formato que prefiera. Con beneficios reconocidos, su color brillante y su sabor tan especial, el pistacho puede participar en todas sus elaboraciones: macarones, frangipanes, tartas de pera, marquesas, florentinos,...

## SENTIRSE BIEN

Por: Eric ROGARD

Cantidad: unas 40 unidades

### MASA DULCE

Harina	250 g
Mantequilla	125 g
Huevos enteros	50 g
Azúcar glas	125 g
Avellanas Laminadas PatisFrance	50 g
Arándanos	50 g

Elaborar una crema con el azúcar glas y las avellanas en conos. Añadir los huevos, la harina y los arándanos, y mezclar. Rebajar hasta que quede en plancha de 2 mm, y cortar en rectángulos de 3 x 9 cm. Hornear a 160°C durante unos 18 minutos.

### GANACHE

Chocolate Negro 64% PatisFrance	470 g
Patiscrem PatisFrance	270 g
Trimoline	100 g
Mantequilla	100 g
Sorbitol	25 g

Elaborar una ganache, y verter en marco de 30 x 40 cm. Dejar que cristalice a 16°C durante 24 horas. Cortar en rectángulos de 3 x 9 cm.

### FLORENTINO

Paloma Florex PatisFrance	300 g
Avellanas Laminadas PatisFrance	250 g
Arándanos	50 g

Mezclar los ingredientes y extender sobre una hoja Silpat® en un marco de 30 x 40 cm. Hornear a 200°C durante unos 10 minutos. En cuanto salga del horno, cortar en rectángulos de 2,5 x 8,5 cm.

### MONTAJE Y ACABADO

Deposite la ganache entre 2 galletas. Envolver en **Chocolate negro 64% PatisFrance** y colocar un florentino antes de que cristalice.



## GALLETITAS DE ALMENDRA

Por Eric Rogard

Cantidad: Aproximadamente 100 unidades

### MASA QUEBRADA

Mantequilla	380 g
Azúcar glas	150 g
Flor de sal	3 g
Clara de huevos	50 g
Harina	450 g
Almendras en Polvo PatisFrance	100 g
Almendras Enteras Blanqueadas PatisFrance	QS

Mezclar todos los ingredientes en un robot coupe. Montar con una manga con anilla acanalada, y colocar una almendra blanqueada encima. Hornear a 160°C durante unos 12 minutos.

### MONTAJE Y ACABADO:

Tras la cocción, remojar la galleta en Chocolate Negro 64% PatisFrance templado.

