

## **Tendencia:**

- Juegos de texturas

## **Nuevo:**

- Pralincrac Limón  
PatisFrance

## **Recetas:**

- Tartaleta cremosa  
con dos limones
- Pastel de  
frambuesa
- Cookies 2.0

## **Entrevista:**

- Jonathan Mougel



Instagram

PatisFrance\_Export\_Officiel

## JUEGOS DE TEXTURAS

**Francia, país líder en la industria de la panadería y pastelería, cuyos habitantes están muy apegados a ella.**

Los consumidores no están listos a renunciar a la glotonería. A los consumidores les gustan complacerse, los productos gourmet. Quieren vivir una verdadera experiencia de consumo y despertar todos sus sentidos.

Así, en los últimos años, se han creado nuevos productos, jugando con la extra-glotonería y el juego alrededor de las texturas: crocante, suave, crujiente... muchas posibilidades que a los consumidores les encantan.

”” **A los consumidores les gustan complacerse** ””

**Para 63% de los franceses**, la alimentación es ante todo asociada al placer. Es uno de los resultados más elevados en Europa.  
(Fuente: Estudio Food 360°).

Cada francés consume una media de **173 postres al año**. Esta cifra hace de Francia el país que consume más postres en Europa.  
(Fuente: Estudio CHD Expert).

**Casi 30% de los franceses** compran o consumen un postre de panadería-pastelería al menos una vez cada mes.  
(Fuente: Estudio CHD Expert).

Estos pequeños placeres deben ser buenos pero también sanos, y entran en un modo de consumo equilibrado y razonado: tendencia a la calidad de los productos, Clean Label, el responsable... Se trata de comer productos cualitativos y no en cantidad.





# NUEVO Pralicrac Limón PatisFrance



## LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- Clean Label
- Hecho con Praliné Almendras y Limón
- Fabricado en Francia
- Disponible en cubos de 2 kilos
- Fecha de caducidad de 9 meses



## LAS VENTAJAS PARA LOS CONSUMIDORES

- La promesa de un sabor sabroso y una textura gourmet
- Un producto sin aroma añadido, sin colorante artificial y sin aceite de palma



## LOS BENEFICIOS PARA USTED

- Un producto listo para usar
- Corte limpio
- Una gran variedad de aplicaciones: como base para postres, para untar en una galleta, como relleno en pastas de hornear o como relleno de bombones de chocolate

La gama Pralicrac se extiende con Pralicrac Limón. Añada un toque crujiente a sus recetas para crear conjuntos de texturas únicas con el inconfundible sabor del limón.



# Zoom de producto

ENCUENTRE UNA GAMA COMPLETA PARA SATISFACER SUS NECESIDADES:

## Especialidades **crujientes:**

PRODUCTOS CON NUEVAS TEXTURAS BASADAS EN NUESTRO CONOCIMIENTO DE LOS PRALINÉS.

PATISFRANCE  
DEPUIS 1946



### **PRALIRAC GRAINES**

Descubra toda la competencia de PatisFrance con un producto que combina chocolate, praliné y una sutil mezcla de semillas.

Bolsa de 2 kg



### **PRALIRAC CARAMEL AU BEURRE SALÉ**

Una sutil mezcla de praliné y chocolate con chispas de caramelo de Isigny en mantequilla salada con sal de Guérande.

Bolsa de 4.5 kg



### **PRALIRAC PÉCAN**

Una sutil y crujiente mezcla de nueces de pecan y chocolate con leche.

Bolsa de 2 kg



### **PRALIRAC NOIR**

Sutil relleno crujiente a base de frutos secos y chocolate negro.

Bolsa de 2 kg



### **PRALIRAC BLANC**

Una sutil mezcla de praliné de almendras, trocitos de panqueque con un toque lechoso.

Bolsa de 4.5 kg



### **PRALIRAC FRAMBOISE**

Una sutil y crujiente mezcla de praliné y frambuesas secas.

Bolsa de 2 kg



### **PRALIRAC CHOCOLAIT**

Una sutil mezcla de avellanas, almendras y praliné de almendras, panqueques y chocolate con leche.

Bolsa de 4.5 kg



### **PRALIFIZZ**

Una sutil mezcla de praliné de almendras ligeramente tostadas, cereales crujientes y azúcar espumoso.

Bolsa de 2 kg

## TARTELETA CREMOSA CON DOS LIMONES

Eric Rogard

Cantidad: +/- 20 pequeños pasteles

Equipos específicos: Molde cuadrado Silikomart®



### GALLETA

Harina	250 g
Mantequilla	125 g
Huevos enteros	50 g
Azúcar glasé	125 g
<b>Almendras en Polvo PatisFrance</b>	<b>50 g</b>

Creumar la mantequilla con el azúcar glasé y la almendra en polvo. Añadir los huevos y la harina y mezclar delicadamente. Después de reposar, extender la masa hasta un grosor de 3 mm y cortar los cuadrados con un cortado de galletas ranurado. Hornear en Silpat® a 160° C durante +/- 12 minutos.

### CREMOSO CON DOS LIMONES

<b>Starfruit Limón PatisFrance</b>	<b>360 g</b>
Cáscara de lima	2 pc
Huevos enteros	360 g
Azúcar molido	340 g
Mantequilla	400 g
<b>Geléé Dessert PatisFrance</b>	<b>15 g</b>

Escalfar los primeros 5 ingredientes a 85° C y luego añadir la gélee dessert. Mezclar.

### GALLETAS FINANCIER

<b>Frianvit PatisFrance</b>	<b>250 g</b>
Agua	125 g
Mantequilla	125 g
Cáscara de lima	1 pc

Derretir la mantequilla y mezclar todos los ingredientes. Verter en un marco de 30 x 40 cm. Hornear a 180° C durante +/- 8 minutos.

### MALVAVISCO DE LIMÓN

<b>Starfruit Limón PatisFrance</b>	<b>370 g</b>
Azúcar	350 g
Gelatina en polvo	28 g
Agua	140 g

Hervir 300g de Starfruit y 175g de azúcar a 110° C. Mezclar el azúcar restante con el resto de Starfruit.

Cuando la primera preparación alcance los 110° C, verterla sobre la segunda preparación con la gelatina previamente remojada. Batir hasta que la mezcla esté caliente.

Colocar el malvavisco en una hoja de papel usando un bolsillo con un enchufe plano.

Hacer como un nudo con las tiras de malvavisco.

### CRUJIENTE LIMÓN

<b>Pralicrac Limón PatisFrance</b>	<b>400 g</b>
------------------------------------	--------------

Ablandar suavemente el Pralicrac en el microondas y extenderlo sobre 2 mm de espesor.

Enfriar y luego detallar los cuadrados del tamaño de los moldes.

### MONTAJE Y ACABADO

Verter la mezcla cremosa en los moldes de silicona, luego insertar una galleta financier y verter la mezcla cremosa.

Cerrar con el Pralicrac Limón y congelar.

Glasear las cremas con el **Glaseado Miroir Plus Neutro PatisFrance** coloreado en amarillo limón.

Colocarlas sobre una galleta y decorarlas con el malvavisco.

## PASTEL DE FRAMBUESA

De: Bertrand Balay

Cantidad: para ½ cuadros = 12 pasteles

### GALLETA DE ALMENDRAS

<b>Patis'Joconde PatisFrance</b>	<b>1200 g</b>
Huevos	240 g
Agua	475 g

Batir los 3 ingredientes con un batidor de mano durante al menos 4 minutos a alta velocidad.

Colocar 2 hojas en tapetes de silicona. Prever 950 g por placa. (Alfombras Silmaé: réf 004387 Alfombras lisa Maé)

### GANACHE EXTRA BLANCO

<b>Patiscrem PatisFrance</b>	<b>625 g</b>
<b>Chocolate Blanco 30% PatisFrance</b>	<b>1210 g</b>
Azúcar invertido	75 g
Glucosa DE60	155 g
Mantequilla	60 g

Cocer a fuego lento la crema con azúcar invertido y jarabe de glucosa. Verter sobre el chocolate blanco. Emulsionar la ganache con una batidora de mano.

A 35°C, añadir la mantequilla y finalizar la emulsión.

Verter 680 g de ganache / capa.

### CRUJIENTE DE FRAMBUESA

<b>Pralicrac Frambuesa PatisFrance</b>	<b>1650 g</b>
----------------------------------------	---------------

Poner el Pralicrac en el microondas durante unos segundos para ablandarlo. Prever 3 capas de 550 g cada una.

### GLASEADO PASTEL FRAMBUESA

Frambuesas congeladas	1320 g
Azúcar molido	330 g
Azúcar molido	200 g
<b>Pectina NH PatisFrance</b>	<b>33 g</b>

Calentar las frambuesas y los 330 g de azúcar a 40°C. Añadir la mezcla de azúcar/pectina como si fuera lluvia y hervir durante 2 minutos.

### MONTAJE Y ACABADO

Dividir las hojas de la galleta de almendra por la mitad a lo largo. En 3 medias hojas, extender el Pralicrac y dejar que se cristalice antes del montaje. Con la ayuda de un ½ marco de acero inoxidable, montar la torta según el esquema de montaje, alternando la galleta y la ganache. Conservar en un lugar fresco. Detallar 12 pasteles. Para glasear, asegurarse de que el glaseado esté caliente.



## COOKIES 2.0

Cantidad: para 32 cookies

### MASA DE COOKIES

Mantequilla	480 g
Azúcar	240 g
Huevos	330 g
Harina	950 g
<b>Volcano PatisFrance</b>	<b>12.5 g</b>
Sal	12.5 g
<b>Pralirex Avellanas PatisFrance</b>	<b>40 g</b>

### INCLUSIONES:

<b>Gianduja Negro PatisFrance</b>	<b>120 g</b>
Nueces de pecan	120 g
<b>Chocolate con Leche 35% PatisFrance</b>	<b>Cantidad Deseada</b>

Mezclar todos los ingredientes con un batidor en hoja. Una vez que la masa esté homogénea, añadir los cubos de Gianduja Noir y las nueces de pecan.

Hacer un tubo de 8 cm de diámetro, luego filmarla y almacenarla en un lugar fresco.

Cortar cada galleta a 50 g y colocarlas en un tapete de silicona calado para facilitar su cocción. Terminar de esparcir con la punta de los dedos.

En cada galleta, colocar 3 pedazos de chocolate.

Hornear a 180°C durante 9 minutos.

(Paño de cocina: réf 010279 Fibermaé Hamburger Maé)

### PERSONALIZACIÓN DE LOS COOKIES

Caramelo semilíquido	Cantidad Deseada
Azúcar	180 g
Crema	180 g
<b>Jarabe de Glucosa PatisFrance</b>	<b>90 g</b>
Mantequilla	20 g
Flor de sal	6 g
<b>Pralicrac Pacana PatisFrance</b>	<b>Cantidad Deseada</b>

Hacer un caramelo moreno con el azúcar y el jarabe de glucosa. Bajar la temperatura con la crema, la mantequilla y la flor de sal. Dejar enfriar antes de usar.

Usando los bolsillos, colocar las puntas pequeñas de los empastes.

### CONSEJOS

Todo el éxito de los cookies reside en el proceso de cocción. Es importante no cocerlos en exceso. Deben permanecer suaves en el centro.



## JONATHAN MOUGEL

### El trayecto hacia la obtención del **título de MOF**

Nombrado Meilleur Ouvrier de France (Mejor Obrero de Francia) en 2019, nuestro chef pastelero nos revela su camino hacia la realización de un sueño de infancia.

Después de más de 30 horas de pruebas en el Château de Ferrières de Seine-et-Marne (en Francia), una sensación de ligereza invadió la mente de Jonathan Mougel. El 24 de octubre de 2018, se convirtió en uno de los Meilleurs Ouvriers de France Pastelería Confitero. Un viejo sueño se estaba haciendo realidad.

Aunque el título oficial no fue otorgado hasta siete meses después, el 13 de mayo de 2019, sus valores de compartir, de rigor y de humildad han estado presentes en su vida profesional desde hace mucho tiempo. Descrito por sus colegas como generoso y humilde, Jonathan se compromete a transmitir sus conocimientos en su papel de demostrador en PatisFrance-Puratos.

Entre sus numerosos viajes en Francia y en el extranjero, y sus atribuciones como miembro del equipo de Investigación y Desarrollo, este vosgo de 37 años se tomó el tiempo de contaros su camino hacia la conquista del cuello azul, blanco y rojo.

**Te has fijado el objetivo de convertirte en el Meilleur Ouvrier de France desde muy joven. ¿De dónde te vino la motivación para llevar a cabo tal proyecto?**

*Cuando era muy joven, durante mis estudios, me fijé un día el objetivo de prepararme para esta competición. Descubrí la competición del Meilleur Ouvrier de France leyendo revistas profesionales, yendo a ferias comerciales. Debía tener 18 años... Rápidamente sentí que esta profesión era una pasión creciente, así que me di todos los medios posibles a partir de ese día.*

**¿Cómo te sentiste cuando aprendiste que habías recibido el título de MOF?**

*¡El momento de los resultados es muy intenso! Después de varias horas de trabajo, sentí una presión increíble. Fueron los sentimientos de honor y ligereza los que me invadieron cuando se mencionó mi nombre.*



**¿Cómo se pasó la preparación? ¿Encontraste algunas dificultades?**

*La preparación se pasó bien en general, con altibajos, por supuesto. Es necesario encontrar el equilibrio adecuado entre la vida profesional, los entrenamientos y la vida personal. También es muy importante manejar los estados de ánimo, el estrés, el tiempo que pasa rápidamente.*

*La primera etapa fue reflexionar sobre el tema, diseñar las piezas y probarlas. La segunda parte se basaba en el refinamiento de todo esto: la creación del material, la evolución de la obra y a veces el cambio de ciertas cosas. El tercero era un ensayo y una organización general. Entre la preparación de la selección y la final, representa unos 16 meses de trabajo para esta edición de 2019. Las pruebas incluyen una parte escrita de 3 horas, 18 horas de pruebas durante 1,5 días para la selección y 31 horas durante 3 días para la final.*

# Entrevista

## ¿Puedes hablarnos de las recetas que has preparado para la final de la competición?

*Teníamos que realizar cuatro tipos de degustaciones en 7 horas, más una pieza artística de chocolate y una de azúcar, cada uno en 11 horas y luego 1h30 para finalizar el buffet.*

*El requisito de degustación incluyó 18 snacks de chocolate en al menos dos texturas. Trabajé en una pasta de cacao de flor de sal, un moelleux de chocolate, una compota de naranja y una ganache de chocolate.*

*Entre los clásicos de la pastelería francesa, opté por el Saint-Honoré. Tenía que contener las texturas y el sabor de antaño, pero visualmente podía evolucionar. Tuve que hacer 18 piezas. Este pastel contenía un anillo de hojaldre caramelizado, crema pastelera de ron, un pequeño choux cubierto con crema Chiboust, un domo de caramelo y una chantilly de vainilla.*

*También tuvimos que hacer 18 pasteles sin azúcar y sin gluten. Favorecí un trabajo básico con un choux compuesto de una crujiente de avellana, una crema de avellanas, una mermelada de piña, mango y limón y una crema de coco y limón.*

*Por último, dos pasteles de otoño para 12 personas con frutas de temporada. Hice una tarta oblonga hecha con una galleta de avellanas, crema de almendras y avellanas, crema de castaña, confit de membrillo, disco de vainilla y manzana con limón, fideos de castaña y, por último, chantilly de castaña.*

## Llevas más de 15 años en PatisFrance-Puratos. ¿Puedes hablarnos un poco de tu experiencia profesional?

*Empecé con una práctica durante mi tercer año de ESO en la Pâtisserie du Tertre con el Sr. Perret. Luego fui a la Escuela Secundaria del Hotel Gérardmer para aprender el oficio con un BEP CAP (Brevet d'Étude Professionnelle y Certificat d'Aptitude Professionnelle) y logré una mención. Continué mis estudios con un BTM (Brevet Technique des Métiers) y BM (Brevet de Maîtrise) de chef de pastelería en Laxou con el Sr. Chaboissier y Serge Pierrel.*

*Durante un concurso en París, conocí Olivier Freliger que me invitó a una demostración en el Este de Francia. Tenía 21 años. Después del máster, integré PatisFrance bajo la dirección de Claude Moreau y Pierre-Yves Adam.*

*Me inscribí por primera vez en el concurso «Un des meilleurs ouvriers de France» (Uno de los mejores trabajadores en Francia) en 2013, con una final en 2015. No tuve el título en ese momento, pero estaba decidido y me inscribí de nuevo en 2017 para una final a finales de 2018. Fui nombrado oficialmente Meilleur Ouvrier de France el 13 de mayo de 2019.*

## Varios demostradores e incluso representantes de ventas de PatisFrance-Puratos provienen de una familia de panaderos y pasteleros. ¿Ese es tu caso? ¿De dónde viene tu pasión por la pastelería?

*Yo no soy uno de ellos. Nadie en mi familia viene de la industria alimenticia. Realmente no sé cómo surgió esta pasión por la pastelería, pero mis padres recuerdan que mencioné este deseo de hacer pasteles desde muy joven.*

## ¿Cuál es tu pastelería favorita?

*Me apasiona la pastelería sencilla y auténtica: el millojas es un ejemplo perfecto. También me encanta trabajar con tartas, que pueden ser de muy alta calidad cuando están bien hechas.*

## ¿Cuál es tu producto PatisFrance favorito?

*No es fácil revelar un solo producto de toda nuestra gama, que es bastante completa. Pero si tuviera que elegir uno, definitivamente elegiría las avellanas crudas en polvo. Lo uso mucho en mis recetas: en galletas, pasteles, cremas cuatros. Su tamaño de grano es perfecto. Aporta redondez y carácter al tostarse. La avellana es un perfume universal que se mezcla con muchas otras cosas.*

## Ahora que tienes tu cuello azul, blanco y rojo, ¿cuál será tu próximo gran proyecto?

*Quiero asegurarme de llevar este cuello azul, blanco y rojo lo mejor posible, honrar lo que representa y mejorar aún más.*

