

EDICIÓN
ESPECIAL

Colección de Navidad

e-mag de las tendencias Francesas
en pastelería

Septiembre Octubre 2019

Creaciones
alrededor de un
ingrediente



Instagram

PatisFrance_Export_Officiel

Feliz Navidad bajo el signo de ingredientes sabrosos y creativos

Nuestros Chefs de Pastelería y Chocolatería (Mathias Gautron y Eric Rogard) os revelan sus creaciones bajo el signo de los ingredientes emblemáticos de la pastelería como:

CHOCOLATE, FRUTOS SECOS Y FRUTAS.

En esta colección de Navidad descubriréis sorprendentes sabores, perfiles aromáticos y texturas a través de ingredientes como el chocolate, pistachos, avellanas y frutas.



Resumen



COLECCION DE CHOCOLATE

Paginas 4 - 6

Oslo

Paginas 7 - 8

La Guineana



COLECCION DE FRUTOS SECOS

Paginas 9 - 10

Maravilla Persa

Paginas 11 - 13

Aveline



COLECCION DE FRUTAS

Paginas 14 - 16

Nashi

Paginas 17 - 19

Irwin

Paginas 20 - 21

Corona de adviento



MAGIA DE LAS 3 COLECCIONES Y MAGIA DEL CHOCOLATE

Paginas 22 - 23

Infinito

Paginas 24 - 26

La magia del chocolate



PARA SORPRENDER LOS INVITADOS

Paginas 27 - 28

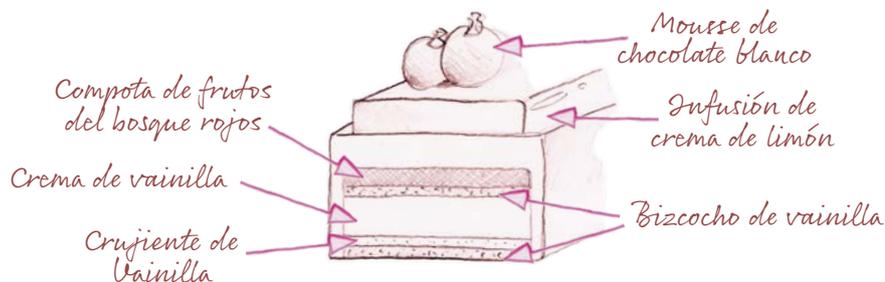
Copos de nieve





Por : Mathias Gautron

Cantidad: 5 troncos - Molde: troncos cuadrados Mallard et Ferrières 60x40



Bizcocho de vainilla

Almendras en polvo PatisFrance	375 g
Azúcar moreno	220 g
Claros de huevo	105 g
Yemas de huevo	165 g
Vainilla líquida PatisFrance	12 g
Vaina de vainilla PatisFrance	2 g
Sal fina	1,5 g
Mantequilla	306 g
Harina pastelera PatisFrance	168 g
Volcano PatisFrance	10 g
Trimoline	75 g
Patiscrem PatisFrance	105 g
Claros de huevo	420 g
Azúcar moreno de caña	125 g

Mezclar sin montar la almendra en polvo con el azúcar moreno, las claras, las yemas, las vainillas, la sal. Agregar la mantequilla caliente mezclada con la nata caliente y la trimoline. Montar las claras con el azúcar moreno de caña. Incorporar una parte de la primera mezcla. Agregar la harina tamizada con el Volcano. Finalmente, el resto de las claras montadas. Cocer en dos marcos de 36x54 mm a 170°C unos 25 minutos. (1 kg por placa) con una hoja de silicona por encima.

Crujiente de Vainilla

Almendras blanqueadas tostadas PatisFrance	300 g
Avellanas blanqueadas tostadas PatisFrance	300 g
Mantequilla	75 g
Chocolate Blanco PatisFrance	42 g
Flor de sal	2 g
Crousticrep PatisFrance	200 g
Vainilla en polvo PatisFrance	8 g

Tostar los frutos secos a 150°C durante 30 minutos. En frío, triturar en el robot cortador de cocina los frutos secos con la vainilla hasta obtener una pasta lisa. Agregar el chocolate y mezclar. Mezclar a mano el preparado Crousticrep y la flor de sal rallada sobre una gasa. Extender sobre hoja de guitarra y depositar seguidamente sobre el bizcocho de vainilla.

Crema de vainilla

Leche	825 g
Tonka	0,5 g
Azúcar	108 g
Yemas de huevo	112 g
Elgel PatisFrance	60 g
Pectina NH PatisFrance	3 g
Nata fresca	240 g
Flor de sal	1 g
Vainilla en polvo PatisFrance	2 g

Hacer una infusión en la leche con la tonka rallada y la vainilla. Filtrar y elaborar una crema pastelera con el azúcar, la pectina, las yemas de huevo y el polvo de nata. Agregar la nata fresca, la gelatina y la flor de sal. Mezclar y verter sobre el crujiente de vainilla chocolate blanco. Poner en el congelador.

Compota de frutos del bosque rojos

Starfruit Frambuesa PatisFrance	510 g
Starfruit Fresa PatisFrance	270 g
Yuzu	30 g
Azúcar molido	204 g
Pectina NH PatisFrance	24 g
Masa de gelatina	12 g
Cointreau	15 g

Calentar las Starfruit a 40/50°C. Agregar el azúcar y mezclar con la pectina. Hervir todo. Agregar la masa de gelatina. Enfriar rápidamente por debajo de 40°C, añadir el licor, mezclar y conservar en frío (4°C) para que la pectina actúe totalmente. A continuación, mezclar para flexibilizar y verter todo sobre el bizcocho de vainilla. Congelar.

Mousse de chocolate blanco

Patiscrem PatisFrance	240 g
Leche entera	240 g
Vaina de vainilla PatisFrance	3 g
Yemas de huevo	92 g
Chocolate Blanco PatisFrance	1000 g
Manteca de Cacao PatisFrance	45 g
Patiscrem PatisFrance	700 g

Hacer una infusión en la leche y la nata con la vainilla. Filtrar y elaborar una crema inglesa con las yemas. Verter sobre el chocolate y mezclar. A 32°C, agregar la manteca de cacao templada. Acabar por la nata montada. (560 g por canaleta). El resto da la mousse debe ser para rellenar esferas de dos tamaños distintos.

Infusión de crema de limón

Patiscrem PatisFrance (1)	1620 g
Azúcar	260 g
Yemas de huevo	330 g
Gelatina en polvo PatisFrance	25 g
Agua para hidratar	140 g
Patiscrem montada PatisFrance(2)	360 g
Cáscara de lima	2 g
Cáscara de limón	2 g

Calentar la crema con las cáscaras. Mezclar el azúcar y las yemas de huevo. Cocer todo a 82°C. Mezclar todo con la gelatina hidratada. Pasar por el colador chino, y mezclar. Dejar enfriar a 30°C, y agregar la nata montada (2). Verter en el marco de 36x56. Congelar. Cortar 7 tiras de 5 cm de ancho.

Glaseado de Chocolate Blanco

Leche entera	150 g
Siro pe de glucosa	250 g
Gelatina en polvo PatisFrance	15 g
Agua para hidratar	80 g
Chocolate Blanco PatisFrance	400 g
Miroir Plus Neutro PatisFrance	500 g

Hervir la leche y el sirope de glucosa. Agregar la masa de gelatina y verter sobre el chocolate. Mezclar. Agregar el glaseado Conservar en lugar fresco. Después de 12 horas, calentar a 35°C y mezclar.

Chocolate Blanco pulverizado

Manteca de Cacao PatisFrance	250 g
Chocolate Blanco PatisFrance	250 g
Aceite de pepitas de uva	5 g

Derretir todos los ingredientes a 35°C y mezclar.

Chocolate blanco plástico

Chocolate Blanco PatisFrance	750 g
Azúcar glas	75 g
Miroir Plus Neutro PatisFrance	75 g
Glucosa	300 g

Calentar la glucosa a 40°C y mezclar con el Glaseado y el azúcar glas. Derretir el chocolate a 32°C y agregarlo al primer compuesto. Dejar cristalizar durante 12 horas antes de usar. Extender en los moldes de silicona para formar los extremos de los troncos.

Montaje y acabados:

- En un marco de 36x54 colocar el bizcocho de vainilla.
- Recubrir con el crujiente de vainilla.
- Verter la crema de vainilla.
- Depositar un bizcocho de vainilla.
- Extender la confitura de frutos del bosque rojos.
- Cortar 4 tiras de 7 cm. Verter la mousse de chocolate blanco en las canaletas, y colocar la tira. Congelar.
- Desmoldear y pulverizar con manteca de cacao y chocolate blanco, incluidas las esferas.
- Verter la crema de limón en un marco de 36x54. Congelar.
- Cortar 4 tiras de 5 cm y glasearlas con glaseado blanco, incluidas las esferas, Colocar la tira glaseada en el centro del tronco.
- Decorar con efectos centelleantes y plateados.

Elgel PatisFrance

Preparado para crema pastelera en caliente, especial para congelación

VENTAJAS

- Delicioso sabor a huevo con notas de leche fresca y vainilla
- Textura untuosa, lisa y fundente sin necesidad de adaptar la receta
- Fácil de usar
- Ahorro de tiempo
- Estable cuando se congela y cuando se descongela
- Se puede utilizar en un pasteurizador

Disponible en sacos de 5 kg

Fecha de caducidad de 12 meses





Por: Éric Rogard

Cantidad: 5 canaletas - Material específico: Molde para tronco pequeño Decorelief :BUB08

Bizcocho de chocolate

Mantequilla	135 g
Leche entera	50 g
Chocolate Negro PatisFrance	50 g
Pasta de almendra Catania PatisFrance	100 g
Azúcar	100 g
Trimoline	43 g
Huevos enteros	166 g
Harina	150 g
Volcano PatisFrance	5 g
Cacao en Polvo PatisFrance	33 g
Gotas de cacao	50 g

Elaborar una ganache con el chocolate y la leche. A 30°C, agregar la mantequilla montar con la batidora. En un robot cortador de cocina, mezclar la Catania con el azúcar y a continuación, agregar poco a poco los huevos. Una vez obtenida la masa homogénea, montar con la batidora. Mezclar suavemente las 2 masas con espátula. Incorporar la harina, el cacao en polvo y la levadura tamizada. Agregar por último las gotas. Cocer en placa de 60x40 durante unos 20 minutos a 170°C.

Crujiente de chocolate

Pralicrac Negro PatisFrance 950 g
Ablandar suavemente el Pralicrac en horno microondas, y a continuación, extenderlo sobre el bizcocho. Cortar tiras de 50 cm de largo por 7,5 cm de ancho.

Confitura de la pasión moscada.

Starfruit Pasión PatisFrance	1000 g
Maci	20 g
Azúcar molido	300 g
Pectina Nh	10 g
Gelatina de buey en polvo PatisFrance	8 g
Agua	48 g

Calentar la Starfruit a 40°C, y a continuación, agregar la mezcla de azúcar y pectina. Hervir. Agregar la gelatina en polvo que se habrá hidratado previamente. Verter en la canaleta.

Plátanos asados

Plátanos enteros	2000 g
Azúcar moreno	200 g
Mantequilla	100 g
Ron negro	100 g

Elaborar un caramelo en seco, descocer con la mantequilla. Asar los plátanos en el caramelo. Flambear con el ron y terminar la cocción en horno a 150°C durante 10 minutos aproximadamente. Escurrir y enfriar. Colocar los plátanos en la confitura. Congelar.

Mousse de chocolate

Patiscrem PatisFrance	1000 g
Chocolate Negro PatisFrance	860 g
Patiscrem PatisFrance montada	1000 g
Maci	40 g

Una hecha la infusión del maci, calentar la nata a 80°C y a continuación, verterla sobre el chocolate. Mezclar. A 32°C, agregar la nata montada.

Glaseado de chocolate

Leche	100 g
Patiscrem PatisFrance	50 g
Glucosa	250 g
Chocolate Negro PatisFrance	380 g
Miroir Plus Neutro PatisFrance	560 g

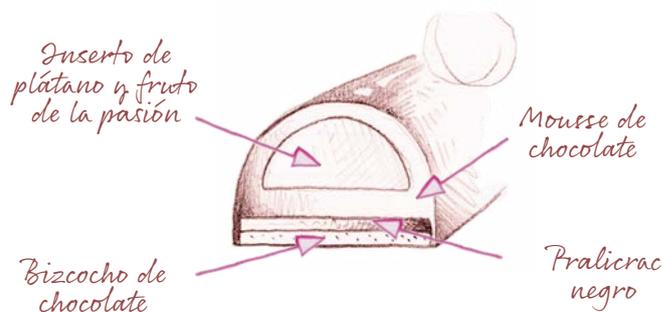
Calentar la leche, la nata y la glucosa, y seguidamente, verter sobre el chocolate. Mezclar. Agregar el espejo. Mezclar.

Montaje

Depositar 570 g de mousse de chocolate en la canaleta y colocar la inserción y la suela de bizcocho Pralicrac. Congelar.

Acabados:

Calentar el glaseado a 35°C. A continuación, glasear los troncos. Decorar con un plátano estilizado con chocolate.



Miroir Plus Neutro PatisFrance

Glaseado listo para ser aplicado en frío

VENTAJAS:

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

Disponible en cubos de 8 kg

Fecha de caducidad de 18 meses





COLECCION DE
FRUTOS SECOS

Maravilla persa



Por: Éric Rogard

Cantidad: 3 troncos - Material específico: molde de silicona kit dulce Sogno 1500

Bizcocho de pistacho

Avellana en bruto PatisFrance	365 g
Pistacho verde PatisFrance	140 g
Pasta de Pistacho PatisFrance	195 g
Azúcar moreno (1)	415 g
Claras de huevo	140 g
Yemas de huevo	110 g
Azúcar glas	90 g
Sal fina	2 g
Vaina de vainilla PatisFrance	2 g
Mantequilla fresca	415 g
Harina	235 g
Volcano PatisFrance	14 g
Claras de huevo	555 g
Azúcar moreno (2)	85 g

Mezclar con la batidora la avellana tostada en polvo, el pistacho en polvo, el azúcar moreno (1), el azúcar glas, la sal, la vaina de vainilla raspada, las yemas y claras de huevo, y, a continuación, la mantequilla caliente. Incorporar la harina tamizada con la levadura, agregar a la mezcla las claras al punto de nieve con el azúcar (2), en 3 veces. Dividir la masa en dos y extenderla sobre placa de 60 x 40. Hornear a 160°C en horno ventilado durante unos 10 minutos.

Cremoso de frambuesa

Starfruit Frambuesa PatisFrance	270 g
Yemas de huevos	86 g
Huevos enteros	108 g
Azúcar	80 g
Gelatina en polvo PatisFrance	8 g
Agua	48 g
Mantequilla	108 g

Elaborar una crema inglesa con los 4 primeros ingredientes, y seguidamente, agregar la gelatina previamente hidratada. A 40°C, agregar la mantequilla y mezclar.

Mousse de pistacho

Leche	188 g
Yemas de huevos	47 g
Azúcar	34 g
Gelatina en polvo PatisFrance	4 g
Agua	24 g
Pralirex Pistache PatisFrance	75 g
Mascarpone	140 g
Patiscrem PatisFrance	280 g

Elaborar una crema inglesa con los 3 primeros ingredientes, y seguidamente, agregar la gelatina previamente hidratada. Enfriar. Agregar el mascarpone y el Pralirex. Enfriar. Montar la mezcla y agregar la nata montada.

Compota de frambuesa

Relleno de frambuesa con pepitas PatisFrance	240 g
--	-------

Crujiente de pistacho

Pralicrac Pistacho PatisFrance	450 g
--------------------------------	-------

Ablandar suavemente el Pralicrac en horno microondas, y a continuación, extender en lámina de 3 mm de espesor. Recortar rectángulos de 11 x 29,30 cm.

Terciopelo de pistacho

Manteca de Cacao PatisFrance	100 g
Chocolate Blanco PatisFrance	100 g
Colorante hidrosoluble verde	CS
Colorante hidrosoluble amarillo	CS

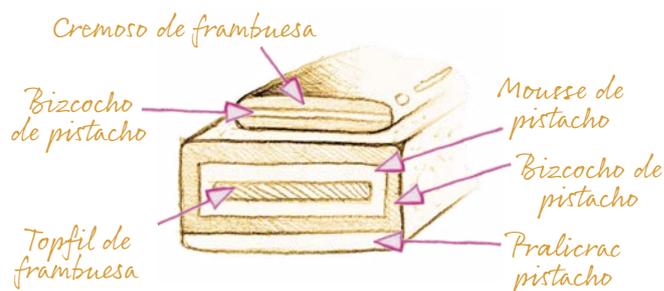
Derretir la manteca de cacao con el chocolate. Agregar los colorantes, y mezclar.

Montaje

Cortar en dos una lámina de bizcocho de pistacho. Extender sobre una de las mitades la compota de frambuesa y recubrir. Recortar rectángulos de bizcocho relleno de 29 x 9 cm. En la segunda lámina, cortar rectángulos de bizcocho de 26 x 6,5 cm. Colocar en el molde de la base 230 g de mousse de pistacho, y, a continuación, insertar un rectángulo de bizcocho relleno. Depositar 30 g de mousse para que se pegue la suela de Pralicrac. Congelar. En el molde que hace de cojín, depositar cremoso de frambuesa y luego un rectángulo de bizcocho. Congelar.

Acabados

Pulverizar sobre la base de la tarta, y, a continuación glasear la parte del cojín con **Miroir Plus frutos Rojos PatisFrance**. Depositar el cojín sobre la base, y seguidamente, una hoja de acebo de chocolate blanco sobre el cojín.



DISPONIBLE A PARTIR DEL 1 DE OCTUBRE

Pralicrac Pistacho PatisFrance

Relleno crujiente con praliné de almendra y pistacho.

VENTAJAS Y BENEFICIOS:

- Contiene 22% de pistacho
- Sin aceite de palma, sin colorantes y sin aromas artificiales
- Fácil de usar
- Aporta un toque crujiente a sus recetas
- Permite combinar texturas inéditas en muchas aplicaciones (troncos, entremeses, bombones de chocolate, tarrinas, tartas,...)
- Se corta fácilmente
- Producto elaborado en Francia, en nuestra fábrica de Charmes.

Disponible en cubos de 2 kg.

Fecha de caducidad de 9 meses





COLECCION DE
FRUTOS SECOS

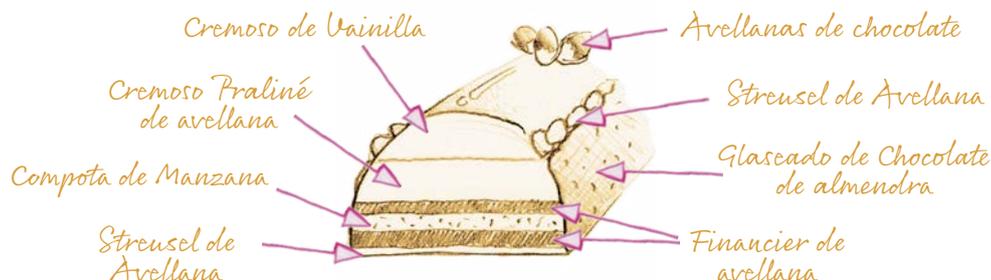
Aveline





Por : Mathias Gautron

Cantidad: 5 troncos Molde cuadrado Mallard et Ferrières.



Streusel de Avellana

Mantequilla	344 g
Azúcar moreno	168 g
Azúcar de caña	95 g
Avellana en Polvo PatisFrance	440 g
Flor de sal	5 g
Harina T55	308 g

Mezclar todos los ingredientes juntos. Tamizar la pasta y repartirla en un marco de 36 x 54 (aproximadamente 1000 g). Guardar el resto para el contorno del tronco. Hornear a 145°C durante 8 a 15 minutos.

Compota de Manzana

Brunoise de manzanas Golden	1300 g
Azúcar molido (1)	170 g
Mantequilla	60 g
Azúcar molido (2)	42 g

Caramelizar el azúcar (1) en seco y descocer con la mantequilla. Agregar las manzanas, y seguidamente el azúcar (2). Dejar en compota a fuego lento. Conservar en frío

Financier de avellana

Friarvit PatisFrance	875 g
Agua	437 g
Mantequilla de avellana	437 g
Pralirex Avellana PatisFrance	123 g

Derretir la mantequilla para obtener mantequilla de avellana. Mezclar con la batidora con la hoja el Friarvit, la mantequilla a 60°C y el agua durante 3 minutos a velocidad intermedia. Agregar a continuación el Pralirex Avellana. Verter el financier de avellana sobre el Streusel de avellana (unos 910 g). Poner en el congelador. Depositar encima la compota de manzana tatin y recubrir con el financier de avellana. Cocer todo a 160°C durante 20 a 25 minutos.

Caramelo

Azúcar cristal	140 g
Miel mil flores	9 g
Patiscrem PatisFrance	230 g
Leche entera	40 g
Gelatina en polvo PatisFrance	3 g
Agua para hidratar	15 g
Flor de sal	1,5 g

Cocer el azúcar en seco y la miel a 175°C. Descocer con la nata, y volver a cocer a 140°C. Agregar la leche, la gelatina y la flor de sal. Mezclar y conservar.

Cremoso Praliné de avellana

Pralirex Avellana PatisFrance	225 g
Patiscrem PatisFrance	180 g
Leche entera	405 g
Vaina de Vainilla PatisFrance	1 g
Yemas de huevo	72 g
Elgel PatisFrance	45 g
Mantequilla	425 g
Masa de gelatina en polvo	112 g
Pralirex Avellana PatisFrance	67 g
Flor de sal	3 g
Patiscrem montada PatisFrance	540 g

Elaborar una crema pastelera con los 6 primeros ingredientes. Agregar la masa de gelatina tras la cocción y la mantequilla con el Pralirex Avellana y la flor de sal. Mezclar. Agregar inmediatamente la nata montada. Verter inmediatamente en los moldes para troncos cuadrados (610 g por canaleta) y colocar las inserciones.



Creoso de Vainilla (molde clásico para tronco)

Patiscrem PatisFrance	120 g
Leche entera	450 g
Azúcar molido	140 g
Vainas de vainilla PatisFrance	3 g
Yemas de huevo	50 g
Elgel PatisFrance	30 g
Mantequilla	280 g
Gelatina en polvo PatisFrance	12 g
Agua para hidratar	60 g
Flor de sal	3 g
Patiscrem montada PatisFrance	360 g

Elaborar una crema pastelera con los 6 primeros ingredientes. Agregar la masa de gelatina tras la cocción y la mantequilla. Mezclar. Agregar inmediatamente la nata montada. Verter enseguida en el molde para tronco (500 g por canaleta). Congelar.

Glaseado de Chocolate de almendra

Manteca de Cacao PatisFrance	80 g
Mantequilla aclarada	260 g
Chocolate con leche PatisFrance	660 g
Avellanas Picadas Tostadas PatisFrance	200 g

Fundir todos los ingredientes a 35°C y agregar las avellanas picadas tostadas.

Chocolate negro plástico

Chocolate Negro PatisFrance	625 g
Chocolate Blanco PatisFrance	225 g
Cacao en polvo PatisFrance	75 g
Miroir Plus Neutre PatisFrance	125 g
Glucosa	300 g

Calentar la glucosa a 40°C y mezclar con el Espejo neutro plus y el cacao en polvo. Derretir los chocolates a 32°C y agregarlos al primer compuesto. Dejar cristalizar durante 12 horas antes de usar. Extender en los moldes de silicona para formar los extremos de los troncos.

Montaje y acabado:

En el marco, cortar 5 tiras de 6,5 cm de ancho.

Glasear la tira de tronco sobre los bordes con el glaseado de chocolate con avellanas.

Glasear a 38°C la canaleta de cremoso de vainilla con el Miroir Plus Neutre PatisFrance.

Colocarla en el centro de la tira de financier de avellana.

Decorar el contorno con el resto de Streusel de avellana espolvoreado ligeramente con Sucraneige PatisFrance.

Frianvit PatisFrance

Preparado de pastelería para bizcochos con almendra y financiers

VENTAJAS:

- Producto con almendras "fruto puro" del almendro
- Granulometría fina para mezclar rápidamente y fácilmente
- Permite conservar los productos acabados durante tiempo
- Se puede congelar una vez cocido
- Antes de la cocción, se pueden agregar frutas en almíbar, frutos secos, trozos de chocolate ...
- Tras la cocción, puede aromatizarse los bizcochos con licores o miel

Disponible en sacos de 5 kg

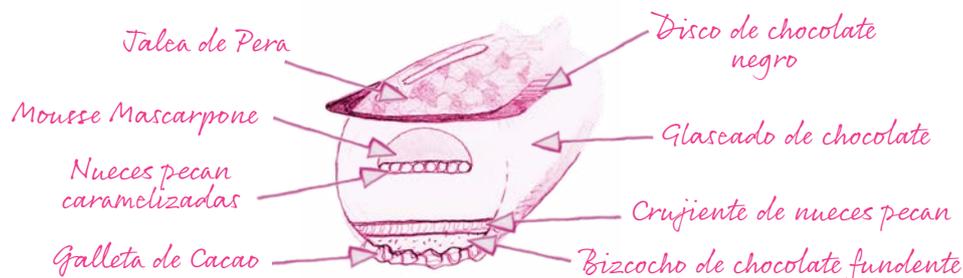
Fecha de caducidad de 9 meses





Por : Mathias Gautron

Cantidad: 5 troncos - Moldes: Oblong Lacor 68580 (7x20) y molde ovalado abombado Jr Pillow Silikomart - Ref 32801870065



Galleta de Cacao (Oblong Lacor 7 x 20)

Pomada de mantequilla	150 g
Azúcar glas	54 g
Flor de sal	1 g
Harina ligera (T65)	120 g
Cacao en polvo PatisFrance	19 g

Montar la mantequilla en pomada, el azúcar y la sal juntos. Incorporar la harina y el cacao en polvo previamente tamizados y mezclar. Con manga, verter en los círculos 65 g de pasta por tarta. Cocer en horno precalentado a 145°C durante 20 minutos. Dejar enfriar.

Bizcocho de chocolate fundente

Mantequilla de avellana	75 g
Chocolate Negro PatisFrance	52 g
Claras de huevo	120 g
Sal	1 g
Azúcar molido	52 g
Yemas de huevo	52 g
Fécula de maíz	30 g
Almendras en polvo PatisFrance	30 g

Elaborar una mantequilla de avellana y filtrarla en frío. Derretir juntos al baño maría el chocolate y la mantequilla a 60°C. Mezclar el azúcar con la sal y las claras, y dejar que se derrita. Montar las claras al punto de nieve para obtener la textura de una "espuma de afeitador". Incorporar las yemas de huevo al merengue. Verter y mezclar el chocolate en el merengue. Agregar la fécula de maíz y la almendra en polvo suavemente. Con manga, verter en los fondos de pasta de galleta 80 g de bizcocho por tronco. Cocer en horno precalentado a 180°C durante 10 minutos. Hornear en horno a 60°C durante 2 horas. Conservar.

Crujiente de nueces pecan

Pralicrac Pecan PatisFrance	400 g
------------------------------------	--------------

Fundir a 32 °C y extender 80 g de Pralicrac sobre el bizcocho de chocolate.

Mousse Mascarpone

Patiscrem PatisFrance	75 g
Vaina de vainilla PatisFrance	1 g
Azúcar molido	18 g
Yemas de huevo	15 g
Gelatina en polvo PatisFrance	1,2 g
Agua para hidratar	5 g
Mascarpone	75 g
Patiscrem montada PatisFrance	137 g

Hacer infusión de vainilla en la nata y blanquear las yemas con el azúcar por separado. Cocer todo a 82°C y agregar la gelatina. Mezclar. Conservar en lugar fresco. Montar suavemente la nata con el mascarpone y mezclar hasta obtener la primera masa a 30°C. Verter inmediatamente 65 g en el fondo de cada molde.

Nueces pecan caramelizadas

Agua	20 g
Azúcar cristal	105 g
Nueces pecanas partidas	155 g
Mantequilla	4 g

Elaborar un caramelo en seco de color rubio. Descocer con agua caliente, y seguidamente volver a cocer a 155°C. Agregar las nueces pecanas sin tostar, y colorearlas con el caramelo. Tener cuidado de que no suba demasiado la temperatura. Agregar la mantequilla al final.

Jalea de Pera

Agua	375 g
Azúcar	75 g
Licor de Pera Stoessle	38 g
Masa de gelatina	90 g
Almíbar ligero de pera PatisFrance	300 g
Hojas de oro PatisFrance	C.S.
Cerezas en almíbar ligero PatisFrance	C.S.

Cortar en pequeños cubos las peras en almíbar. Pochar durante 2 horas, 110 g de cubos en el jugo de cerezas. Dejar escurrir todo sobre papel Tork. Hervir el agua y el azúcar, y agregar la masa de gelatina. A 35°C, agregar el licor de pera. Mezclar. Conservar. Colocar 100 g de gelatina en el fondo del molde y un cuarto de hoja de oro. Depositar 22 g de pera cereza y 40 g de pera fresca. Poner en el congelador.

Compota de pera

Brunoise de pera	300 g
Azúcar molido (1)	40 g
Mantequilla	10 g
Azúcar molido (2)	5 g
Pectina	4 g

Caramelizar el azúcar (1) en seco y descocer con la mantequilla. Agregar las peras, y seguidamente el azúcar (2). Mezclar con la pectina. Dejar en compota a fuego lento. Conservar en frío.

Mousse Vietnam

Leche entera	125g
Patiscrem PatisFrance	125 g
Azúcar molido	30 g
Yemas de huevo	50 g
Chocolate negro PatisFrance	200 g
Patiscrem montada PatisFrance	290 g

Elaborar una crema inglesa con la leche, la nata, el azúcar molido y las yemas de huevo. Extender con un colador chino sobre el chocolate. Mezclar hasta obtener un ganache. A 35-38°C, agregar la crema montada flexible.

Glaseado de Chocolate

Leche entera	150 g
Sirope de Glucosa PatisFrance	250 g
Gelatina en polvo PatisFrance	15 g
Agua para hidratar	80 g
Chocolate con leche PatisFrance	400 g
Miroir Plus Neutro PatisFrance	500 g

Hervir la leche y el sirope de glucosa. Agregar la masa de gelatina y verter sobre el chocolate. Mezclar. Agregar el glaseado. Conservar en lugar fresco. Después de 12 horas, calentar a 35°C y mezclar.

Montaje y acabados:

- Verter 60 g de mousse Vietnam sobre la jalea de pera.
- Agregar a la mousse mascarpone algunas nueces de pecán caramelizadas.
- Agregar el resto de la mousse (aproximadamente 100 g) y cerrar con el Pralirac de pecana, y el bizcocho de chocolate.
- Poner en el congelador.
- Glasear la parte baja del tronco en glaseado de chocolate con leche y enrasar inmediatamente la base.
- Pegar bizcocho rallado en los bordes antes de colocar sobre la suela.
- Formar un disco de chocolate negro sobre el tronco con Chocolate Negro PatisFrance.

Pralirac Pecán PatisFrance

Relleno crujiente a base de nueces de pecán y chocolate con leche.

VENTAJAS:

- A base de nueces de pecán
- Contiene chocolate auténtico
- Crujiente inigualable
- Se corta fácilmente

Disponibles en cubos de 2 kg

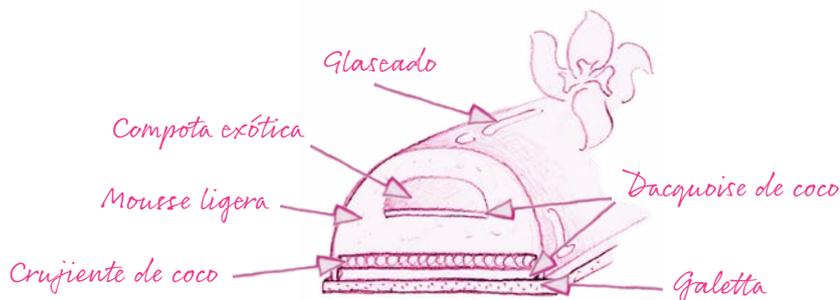
Fecha de caducidad de 9 meses







Por : Mathias Gautron
Cantidad: 3 moldes



Galletta con mantequilla semi salada y avellanas Combava

Avellanas tostadas en polvo PatisFrance	200 g
Avellanas blanqueadas tostadas PatisFrance	100 g
Harina	300 g
Azúcar moreno	160 g
Mantequilla semi salada	260 g
Combava	1 cáscara

Mezclar juntos todos los componentes. Extender en lámina de 4 mm. Cortar en rectángulos de 9 x 24 cm. Hornear en Silpain® a 165°C durante 15 minutos.

Dacquoise de coco

Claras de huevo	300 g
Azúcar molido	80 g
Azúcar glaseado	270 g
Avellanas blanqueadas tostadas PatisFrance	108 g
Coco molido	160 g
Combava	½ cáscara
Trozitos de jengibre confitado	50 g

Batir las claras de huevo con el azúcar molido. Agregar los polvos tamizados con la cáscara de Combava y la brunoise de jengibre. Extender sobre hoja de silicona de 38 x 58 mm, y cubrir con otra hoja. Hornear a 180°C en horno ventilado durante unos 20 minutos.

Crujiente de coco

Chocolate Blanco 30% PatisFrance	360 g
Coco tostado PatisFrance	180 g
Crousticrep PatisFrance	160 g
Aceite de coco	20 g

Templar el chocolate y agregar los polvos. Mezclar, y extender la mezcla crujiente con una anchura de 21 cm sobre la dacquoise todavía caliente. A continuación, cortar 3 tiras de 7 cm de ancho, y 3 tiras de 5 cm de ancho.

Jalea Soho (3 inserciones)

Agua	250 g
Azúcar	50 g
Soho	25 g
Masa de gelatina	60 g

Hervir el agua con el azúcar, y agregar la gelatina. A 35°C agregar el soho y mezclar.

Compota exótica (3 inserciones)

Mantequilla 82%	20 g
Azúcar moreno (1)	20 g
Jugo de lima	55 g
Trozitos de mango Irwin	490 g
Cáscara de lima	1 g
Cáscara de naranja	1 g
Vaina de Vainilla PatisFrance	1 g
Flor de sal	1 g
Fruta de la pasión natural	115 g
Starfruit Mango PatisFrance	100 g
Pectina NH	5 g
Azúcar moreno (2)	5 g
Jengibre natural	2 g

Derretir la mantequilla con el azúcar moreno (1). Rebajar la temperatura con jugo de limón, y mezclar. Agregar los cubos de mango, la vainilla, la cáscara, la flor de sal, el Starfruit Mango. Verter el azúcar moreno (2) con la pectina como si fuera una lluvia. Cocer a fuego lento durante unos minutos, sin aplastar la brunoise. Agregar la fruta de la pasión y el jengibre. Recubrir con film y guardar en frigorífico. Mezclar 270 g de compota y 125 g de jalea de Soho. A continuación, colocar una tira de dacquoise de 5 cm de ancho. Poner todo en el congelador.



Mousse ligera (730 g por molde)

Patiscrem PatisFrance	270 g
Leche entera	225 g
Yemas de huevo	90 g
Azúcar molido	90 g
Elgel PatisFrance	60 g
Mantequilla	45 g
Cáscara de limón	2 g
Cáscara de lima	2 g
Vainilla líquida PatisFrance	30 g
Vaina de vainilla PatisFrance	2 g
Preparado de gelatina	98 g

Merengue

Claros de huevo	150 g
Glucosa	112 g
Trimoline	112 g
Patiscrem montada PatisFrance	750 g
Mascarpone	150 g

Elaborar una crema pastelera y al final agregar el preparado de gelatina y la cáscara. Para el merengue, calentar la glucosa y el azúcar invertido, y verter sobre las claras. Batir la nata con el mascarpone. Agregar a la nata batida la crema pastelera a 35°C, y seguidamente, el merengue. Verter directamente en el molde por la mitad. Remover la compota exótica. Cubrir con la mousse ligera y rellenar con dacquoise de coco.

Glaseado

Glucosa PatisFrance	30 g
Azúcar molido	65 g
Starfruit Pasión PatisFrance	180 g
Starfruit Mango PatisFrance	255 g
Jugo de lima	75 g
Azúcar molido	12 g
Pectina NH	8 g
Miroir Plus Neutre PatisFrance	150 g
Oro brillante	1 g

Caramelizar ligeramente la glucosa y el azúcar. Rebajar la temperatura con la Starfruit. Agregar el azúcar y la pectina ya mezcladas, en forma de lluvia. Remover el caldo durante 2 minutos. Agregar el Miroir y mezclar. Utilizarlo estando caliente a 65°C.

Montaje y acabado

Verter la crema ligera en los moldes. Agregar la compota exótica. Agregar la crema ligera. Colocar el bizcocho y el crujiente. Poner en el congelador. Colocar la mousse sobre las rejillas. Calentar la jalea a 70°C con cuidado de que no se forman burbujas de aire. Glasear los troncos, y enrasar enseguida la base. Colocar el bizcocho de avellanas Combava. Decorar con chocolate blanco.

Starfruit PatisFrance

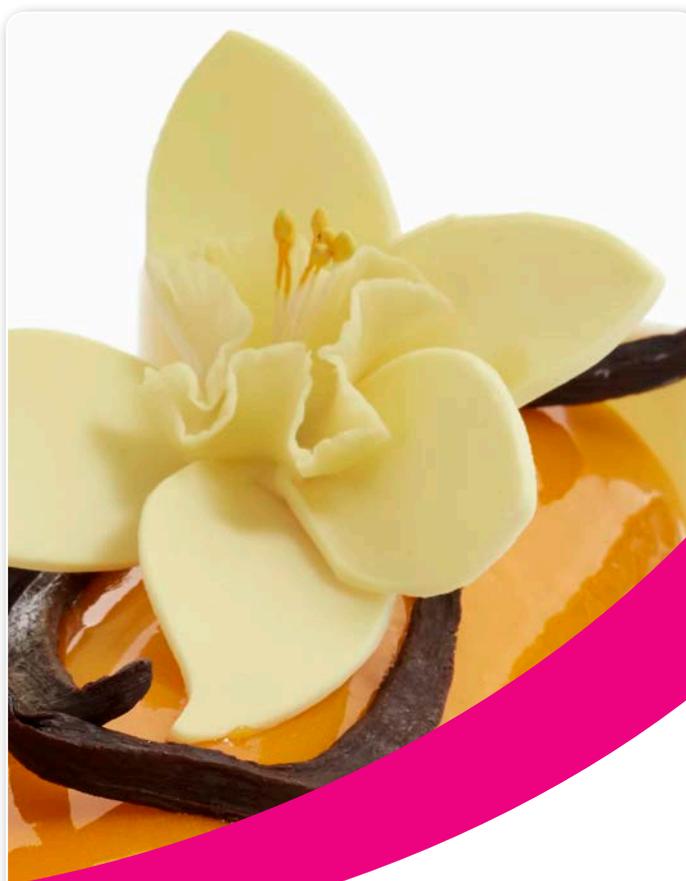
Puré de fruta con 90% de fruta y 10% de azúcar. Su pasteurización flash conserva el aroma y el color de la fruta.

VENTAJAS

- Embalaje muy práctico
- Facilidad de almacenamiento
- Sin aromas, sin colorantes y sin 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 de caducidad: 14 meses.





COLECCION DE
FRUTAS

Corona de Adviento





Por: Éric Rogard

Cantidad: 3 - Material específico: Molde de silicona Saturen Silikomart

Merengue

Claras de huevo	100 g
Azúcar molido	200 g
Azúcar glas	200 g
Arándanos	125 g

Montar las claras con el azúcar molido, y a continuación, agregar el azúcar glas suavemente con una espátula. Confeccionar coronas de 18 cm de diámetro exterior y 8 cm de diámetro interior. Colocar anillos de 14 cm de diámetro con manga provista de casquillo de 15. Repartir los arándanos sobre los merengues. Con casquillo de 3, montar los copos. Espolvorear con azúcar cristal. Cocer a 90°C.

Bizcocho Joconde

Patis'Joconde PatisFrance	500 g
Agua	175 g
Huevos	100 g
Escamas de castaña	100 g

Mezclar con batidora con el látigo el Patis'Gioconda, el agua y los huevos. Batir durante 6 minutos a gran velocidad. Extender sobre un Silpat 60x40, colocar las escamas de castaña. A continuación hornear a 185°C en horno ventilado durante 7 minutos.

Compota de arándanos

Arándanos	850 g
Starfruit Limón PatisFrance	150 g
Jalea de postre PatisFrance	90 g
Azúcar molido	90 g

Hervir los arándanos y el azúcar, y a continuación, agregar la Gelatina Postre y la Starfruit.

Crema Inglesa básica

Leche	160 g
Patiscrem PatisFrance	160 g
Huevos enteros	60 g
Vaina de vainilla PatisFrance	1p

Pochar todos los ingredientes a 85°C.

Mousse de vainilla

Crema Inglesa básica	200 g
Chocolate Blanco PatisFrance	330 g
Manteca de Cacao	15 g
Patiscrem PatisFrance	245 g

Verter la crema inglesa sobre el chocolate y la manteca de cacao. Mezclar. A 32°C, mezclar con la nata montada.

Glaseado de arándanos

Miroir Plus Neutro PatisFrance	500 g
Agua	25 g
Arándanos	CS

Hervir el Miroir y el agua. Mezclar ligeramente con los arándanos. Conservar en frío. Utilizar entre 35 y 40°C.

Fideos de castaña

Crema de castañas	100 g
Pasta de castaña	100 g
Puré de castaña	100 g
Mantequilla	100 g
Ron	25 g

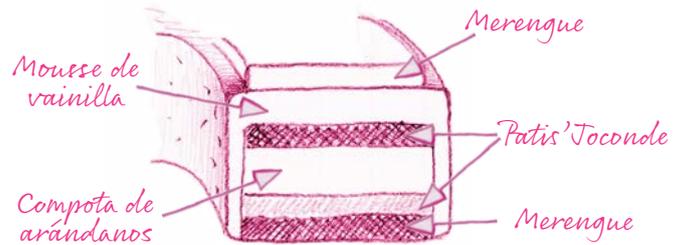
Mezclar la crema, el puré y la pasta de castaña. Agregar la mantequilla en forma de pomada y el ron. Montar todo con la batidora.

Montaje:

Depositar en el fondo del molde espuma de vainilla, y seguidamente una corona de bizcocho gioconda, la compota de arándanos, una corona de bizcocho gioconda, espuma de vainilla y por último una corona de merengue. Congelar.

Acabados:

Glasear el entremés, y a continuación, depositar una corona de merengue previamente recubierta de fideos de castaña. Decorar con algunos arándanos frescos, un copo y decoraciones de castaña.



Patis'Joconde PatisFrance

Preparación pastelera ideal para obtener un delicioso bizcocho Joconde de almendra en tan solo 3 pesadas.

VENTAJAS:

- Muy fácil de uso: 1 sola cubeta, 3 ingredientes y solamente 3 pesadas.
- Tiempo de elaboración muy corto, tan sólo 7 minutos.
- Calidad constante.
- Producto con almendras "fruto puro" del almendro.
- Gran cantidad de almendras (28%), buen gusto de almendra.
- Se extiende bien sobre placa.
- Es posible incluir otros elementos.
- Estable si se congela.
- Mantequilla pura.

Disponibles en sacos de 5 kg

Fecha de caducidad de 9 meses





MAGIA DE LAS
3 COLECCIONES

Infinito





Por : Mathias Gautron & Eric Rogard
Cantidad: 1 canaleta - Molde: Trufas 120 Silikomart

Galleta de mantequilla semi salada y avellana Combava

Avellana tostada en bruto en polvo PatisFrance	200 g
Almendra blanca en polvo PatisFrance	100 g
Harina	300 g
Azúcar moreno	160 g
Mantequilla semi salada	260 g
Combava	1 cáscara

Mezclar todos los ingredientes juntos. Rebajar en láminas de 4 mm, y cortar en rectángulos de 8 x 30 cm. Hornear en Silpain® a 165°C durante unos 15 minutos.

Nashi (para una esfera)

Se référer à la recette p 12 & 13

Pasta con cacao	5 g
Bizcocho de chocolate fundente	10 g
Crujiente de pecana	10 g
Mousse de mascarpone	20 g
Pecanas caramelizadas	3 g
Jalea de pera	20 g
Peras cocidas	20 g
Mousse Vietnam	40 g
Glaseado de chocolate con leche	30 g

Preparar la gelatina en el fondo de los moldes y colocar las peras cocidas. Colocar un poco de mousse de chocolate e introducir la mousse de mascarpone congelada con nueces pecanas caramelizadas. Verter el resto de mousse de chocolate y tapar con el bizcocho de chocolate. Congelar. Glasear la esfera hasta llegar a la jalea, y seguidamente, enrasar. Colocar encima de la galleta.

Irwin (para una esfera)

Se référer à la recette p 12 & 13

Dacquoise de coco	20 g
Crujiente de coco	15 g
Jalea de Soho	20 g
Compota exótica	20 g
Mousse ligera	40 g
Glaseado	30 g

Depositar la jalea al fondo del molde y la compota exótica muy fría. Congelar. Agregar la mousse y hacer el acabado con el crujiente y la dacquoise. Congelar. Glasear y enrasar, A continuación, depositar sobre la galleta.

Maravilla persa (para una esfera)

Se référer à la recette p 12 & 13

Bizcocho de pistacho	20 g
Pralicrac Pistacho PatisFrance	15 g
Compota de frambuesa	20 g
Mousse de pistacho	40 g
Miroir Plus Frutos Rojos PatisFrance	30 g
Cremoso de frambuesa	20 g

Depositar en el fondo del molde el cremoso de frambuesa, y a continuación, la mousse de pistacho. Insertar la compota, y a continuación, tapar con el bizcocho y el Pralicrac. Glasear

La Guineana (para una esfera)

Se référer à la recette p 12 & 13

Bizcocho de chocolate	20 g
Inserto de plátano	30 g
Pralicrac Chocolait PatisFrance	15 g
Mousse de chocolate	40 g
Glaseado de chocolate	30 g

Depositar la mousse de chocolate en el fondo del molde, y, a continuación, el inserto de plátano y fruta de la pasión. Depositar el Pralicrac y tapar con el bizcocho de chocolate. Glasear

Corona de arándanos (para una esfera)

Merengue	15 g
Gioconda de castañas	20 g
Compota de arándanos	20 g
Mousse de vainilla	40 g
Glaseado de arándanos	30 g

Depositar en el fondo del molde la compota de arándanos Colocar el bizcocho gioconda, y, a continuación, la mousse de vainilla. Tapar con merengue. Glasear.



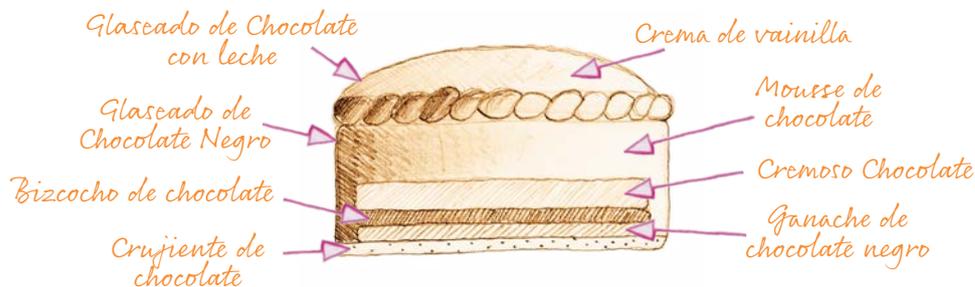
MAGIA DE LAS
3 COLECCIONES

La magia del chocolate



Por : Mathias Gautron

Cantidad: 3 tartas de 18 cm - Molde: Molde cúpula SIL'MAE 12125



Streusel de avellana

Mantequilla	65 g
Harina	50 g
Belcolade Cacao en polvo	10 g
Azúcar moreno	20 g
Azúcar de caña	15 g
Avellanas tostadas en polvo PatisFrance	45 g
Flor de sal	1 g

Mezclar todos los ingredientes juntos en la cubeta de la batidora con la cuchilla montada hasta obtener una pasta homogénea. Cribar sobre hoja de silicona y conservar en el congelador. Hornear todo 25 minutos a 145°C.

Crujiente de chocolate

Chocolate negro PatisFrance	38 g
Mantequilla	24 g
Streusel de avellana	190 g
Chocolate Negro PatisFrance molido	50 g
Praliné a la Antigua PatisFrance	55 g
Flor de sal.	1 g

Derretir el recubrimiento y agregar la mantequilla y el praliné. Agregar el streusel de avellana, las escamas de chocolate y la flor de sal. Extender en círculos de 16 cm de diámetro (118 g por círculo). Conservar.

Bizcocho de chocolate

Pasta de almendra Catania PatisFrance	215 g
Azúcar molido	65 g
Yemas de huevo	105 g
Huevos enteros	75 g
Claras de huevo	126 g
Azúcar molido	65 g
Harina	50 g
Cacao en polvo PatisFrance	25 g
Chocolate negro PatisFrance	50 g
Mantequilla 82%	50 g

Ir extendiendo la pasta de almendra Catania poco a poco con el azúcar molido, y seguidamente, los huevos en la cubeta de la batidora con la cuchilla montada. Montar con cinta. Montar las claras de huevo y juntar con el azúcar molido. Tamizar juntos el cacao y la harina. En paralelo, derretir la mantequilla con el chocolate Ebony. Incorporar los polvos a la mezcla de pasta de almendra - huevos. Incorporar suavemente las claras de huevo. Por último, incorporar la mantequilla derretida y el chocolate Ebony. Extender todo sobre hoja de silicona en placa 40x60 recubierta por una hoja de silicona, y hornear a 180°C en horno ventilado durante 14 minutos. Conservar hasta el montaje. Cortar discos de 16 cm.

Ganache de chocolate negro

Patiscrem PatisFrance	110 g
Trimoline	18 g
Chocolate negro PatisFrance	90 g

Calentar la nata y la Trimoline a 90°C. Verter sobre el chocolate Vietnam y emulsionar. Mezclar. Pochar 70 g en los círculos de 16 cm sobre los crujiertes, y colocar encima un disco de bizcocho de chocolate.

Cremoso Chocolate

Patiscrem PatisFrance	100 g
Leche entera	100 g
Trimoline	20 g
Yemas de huevo	45 g
Chocolate negro PatisFrance	65 g
Chocolate con leche PatisFrance	35 g

Hervir la leche, la nata y la Trimoline. Añadir las yemas de huevo y cocer todo a 82°C. Verter con un colador chino sobre los dos chocolates y emulsionar. Mezclar y verter 120 g sobre las galletas. Congelar.

Mousse de chocolate

Leche	105 g
Patiscrem PatisFrance	105 g
Yemas de huevo	105 g
Trimoline	60 g
Chocolate negro PatisFrance	255 g
Patiscrem montada PatisFrance	480 g

Calentar la nata, la leche y la Trimoline. Cocer a 82°C con las yemas de huevo. Verter sobre el chocolate Vietnam y emulsionar. Mezclar. Incorporar la nata espumosa a 40°C. Servir inmediatamente. (350 g / molde).

Crema de vainilla

Patiscrem PatisFrance (1)	270 g
Azúcar	43 g
Yemas de huevo	55 g
Gelatina en polvo PatisFrance	4 g
Agua para hidratar	23 g
Patiscrem montada PatisFrance(2)	60 g
Vaina de vainilla PatisFrance	1 g

Calentar la nata (1) con la vaina de vainilla. Mezclar el azúcar y las yemas de huevo. Cocer todo a 82°C. Mezclar todo con la gelatina hidratada. Pasar por el colador chino y mezclar. Dejar enfriar a 28°C, y agregar la nata montada (2). Verter en los moldes. (150 g / molde)

Glaseado de Chocolate Negro

Leche entera	150 g
Sirope de glucosa	250 g
Gelatina en polvo PatisFrance	15 g
Agua para hidratar	80 g
Chocolate negro PatisFrance	380 g
Miroir Plus Neutro PatisFrance	500 g

Hervir la leche y el sirope de glucosa. Agregar la masa de gelatina y verter sobre el chocolate. Mezclar. Agregar el glaseado. Conservar en lugar fresco. Después de 12 horas, calentar a 35°C y mezclar.

Glaseado de Chocolate con leche

Leche entera	150 g
Sirope de glucosa	250 g
Gelatina en polvo PatisFrance	15 g
Agua para hidratar	80 g
Chocolate con leche PatisFrance	400 g
Miroir Plus Neutro PatisFrance	500 g

Hervir la leche y el sirope de glucosa. Agregar la masa de gelatina y verter sobre el chocolate. Mezclar. Agregar el glaseado. Conservar en lugar fresco. Después de 12 horas, calentar a 35°C y mezclar.

Montaje y acabados:

Sobre placa recubierta con hoja de guitarra, montar al revés en los círculos de 18 cm de diámetro y 4 cm de altura. Verter la mousse de chocolate y bajar el inserto. Congelar. Glasear el contorno de la tarta con glaseado de chocolate negro. Glasear la cúpula de vainilla con glaseado de chocolate con leche y depositario en el centro de la tarta. Decorar con una tira fina de chocolate negro.

Praliné a l'Ancienne 67%

Este praliné se realiza a partir de avellanas, almendras tostadas y azúcar caramelizado. Su elaboración reproduce el método artesanal, cocción en cubo de cobre lo que le hace adquirir una textura especial con los frutos secos, y un sabor intenso.

Puede emplearse: Como relleno de bombones de chocolate / Insertado en tartas y pasteles.

VENTAJAS:

- A base de avellanas puras del avellano y almendras del almendro.
- Elaboración reproduciendo un método artesanal, en Charmes, en los Voseas
- Su textura granular le confiere un aspecto muy auténtico.

Disponibles en cubos de 5 kg.

Fecha de caducidad de 9 meses.



PARA
SORPRENDER
LOS INVITADOS

Copos de nieve



Por : Mathias Gautron

Cantidad: 12 Montajes - Molde: CHK09 DECORELIEF

Caramelo blando de arándano (2 marcos de 15 cm)

Patiscrem PatisFrance	450 g
Trimoline	45 g
Glucosa	315 g
Azúcar	292 g
Starfruit Arándano PatisFrance	300 g
Starfruit Frambuesa PatisFrance	50 g
Mantequilla	17 g
Manteca de cacao PatisFrance	12 g

Cocer juntos la nata, el azúcar invertido, la glucosa y el azúcar a 112°C. Agregar los purés de fruta hirviendo, y recocer el caramelo. (Obtener un peso total de 950 g). Agregar enseguida la mantequilla y la manteca de cacao. Derretir en el marco y dejar enfriar 12 h. Cortar en cuadraditos de 2x2 cm y envolver inmediatamente.

Caramelo blando Chocolate con leche (2 marcos de 15 cm)

Patiscrem PatisFrance	500 g
Azúcar	350 g
Glucosa	350 g
Trimoline	50 g
Vaina de vainilla PatisFrance	1 g
Chocolate con leche PatisFrance	300 g
Mantequilla	40 g
Flor de sal	1 g

Hacer infusión de la nata con la vainilla. En una cacerola, derretir la glucosa, el azúcar invertido y el azúcar. Colar con colador chino la nata hirviendo sobre los azúcares, y seguir cociendo hasta punto de bola floja. Agregar el chocolate con leche y la mantequilla mezclada con la flor de sal. Mezclar y derretir en marco de 18 cm. Conservar a 17 °C durante 12 h. Cortar en cuadraditos de 2x2 cm y envolver inmediatamente. Recortar pequeñas formas ovaladas de Chocolate blanco PatisFrance y glasearlas para que se asemejen al dulce típico Calisson

Doble capa de gianduja

Gianduja Leche PatisFrance	200 g
Manteca de Cacao PatisFrance	5 g
Crousticrep PatisFrance	10 g
Gianduja Negro PatisFrance	200 g
Manteca de Cacao PatisFrance	5 g
Crousticrep PatisFrance	10 g

Templar la Gianduja Leche a 27°C. Derretir la manteca de cacao a 30°C y mezclar con la Crousticrep. Mezclar todo en el robot cortador de cocina y verter en moldes cuadrados. Templar la Gianduja Negro a 27°C. Derretir la manteca de cacao a 30°C y mezclar con la Crousticrep. Mezclar todo en el robot cortador de cocina y verter en moldes cuadrados. Conservar a 17 °C durante 12 h.

Regaliz

Harina T45	135 g
Fécula de patata	135 g
Glucosa DE60	90 g
Azúcar molido	135 g
Gelatina fuerza Bloom 180	90 g
Agua	340 g
Jugo de regaliz puro	75 g
Sal	7 g
Pastis	60 g
Azúcar	300 g

La víspera, disolver el jugo de regaliz en agua caliente, y conservar en horno. Tamizar las harinas. Colocar la gelatina en agua fría para que se hinche. Cocer el caramelo en seco, y descocerlo con agua y el regaliz caliente. Agregar la gelatina. Agregar la sal, el pastis y el azúcar. Verter sobre la harina. Mezclar. Poner a cocer a 90°C en batidora co-cedora. Dejar enfriar a 45°C y montar. Montar sobre una hoja de silicona con una manga con casquillo ranurado de 1 cm. Dejar secar aproximadamente 1 hora y enrollar.

Base del expositor (para 1 montaje)

Chocolate negro PatisFrance	300 g
-----------------------------	-------

Templar la Gianduja Negra a 30°C (temperadora). Verterla en 3 moldes distintos. Dejar que cristalice. En robot cortador de cocina mezclar el chocolate para obtener una pasta de chocolate. Moldear 60 g en forma de tubo y curvarlo en forma de J mayúscula. Dejar que cristalice. En el soporte principal, pegar la base de la J de chocolate y depositar en cada extremo los dos otros soportes. Conservar a 17 °C.

Montaje y acabados:

Depositar sobre cada soporte un dulce de cada.

Gianduja 36%

Sabor muy suave y equilibrado con su 36% de avellana y verdadero chocolate Belcolade Cacao-Trace.

VENTAJAS:

- Chocolate con leche con certificación Cacao-Trazas, programa de cacao sostenible.
- 100% manteca de cacao y vainilla natural
- Solución lista para usar
- Textura flexible que permite un fácil uso a temperatura ambiente.
- Producto elaborado en Francia, en nuestra fábrica de Charmes (88)

Disponibles en cubos de 5 kg.

Fecha de caducidad de 12 meses.



Todo el equipo PatisFrance os desea un Feliz Navidad

