

## **Tendencia :**

- Storytelling :  
Compartir una historia

## **Zoom productos :**

- Patis' Pain d'Épices
- Patis'Cannelé

## **Nouveau :**

- Praliné Almendras-avellanas 55%  
Origen Francia

## **Recetas :**

- Nonettes Mandarina
- Cannelés de Navidad
- Bombones de Chocolate
- Paris Brest



Instagram

PatisFrance\_Export\_Officiel

## STORYTELLING

### COMPARTIR UNA HISTORIA

**Compartir la historia de un producto con el consumidor, es establecer un vínculo de confianza con él. Un vínculo, muchas veces roto, que comerciantes y artesanos tratan hoy de reanudar mediante una comunicación más transparente y clara sobre el origen de sus productos e ingredientes.**

La alimentación es fundamental entre las preocupaciones de los Franceses, tanto por golosonería como por interés por su salud. Por ello, son cada vez más numerosos los consumidores que se giran hacia las marcas que ofrecen productos sanos, con la composición sencilla, y sobre todo transparentes. Se acabaron los misterios, ¡ahora quieren saberlo todo! Efectivamente, según nuestra encuesta Taste Tomorrow de 2019, 91% de los consumidores franceses leen la información sobre los productos que compran (envoltorio, etiqueta,...)

“**¡Tenemos muchas bonitas historias que contar acerca de nuestros productos!**”

En el caso de los artesanos, será importante proporcionar a sus clientes la información necesaria, clara y transparente. Levantar el velo de la historia que se esconde detrás del pan, de los pasteles o bollería que han venido a comprar. Y llega en buen momento, porque claro que tenemos muchas bonitas historias que contar acerca de nuestros productos!

Para crear este «storytelling» y embarcar al consumidor en nuestra barca, hay que comunicarse bien sobre los productos y sobre nuestro lugar de venta. En este número, Puratos va a destacar una selección de ingredientes en torno a los cuales se podrá comunicar con el fin de tranquilizar a sus clientes y establecer un estrecho vínculo.



# Tendencia



## PARA LOS FRANCESES

### CIFRAS CLAVE



## PATIS'PAIN D'ÉPICES

Con Patis'Pain d'épices, un preparado pastelero para diferentes tipos de pan de especias, hará revivir los recuerdos de gourmet de sus clientes



### CARACTERÍSTICAS

- Dosis equilibrada de especias: canela, badiana (anís estrellado), clavo y cardamomo.
- Contiene levadura que le da un sabor típico
- Disponible en sacos de 10 kilos.
- Fecha de caducidad: mínimo 9 meses.



### LOS BENEFICIOS PARA USTED

- Conservación de los productos acabados durante mucho tiempo
- Elaboración sencilla y eficaz con solamente tres operaciones de pesaje
- Textura esponjosa y fundente para su pan de especias
- Un solo preparado para elaborar varias clases de pan de especias (tipo cake, adornos, magdalenas,...)
- Si cumple con la receta indicada, puede utilizar la denominación de "pan de especias con miel" o "pan de especias de Dijon".



## NONETTES MANDARINA

Par : Eric Rogard  
Para 90 piezas

### PANES DE JENGIBRE

<b>Patis'Pain d'épice PatisFrance</b>	<b>1000 g</b>
Miel	550 g
Agua	250 g

Mezclar los 3 ingredientes con la batidora con un batidor plano durante 3 minutos a media velocidad.

### MERMELADA DE MANDARINA

Mandarinas confitadas	400 g
Mandarinas imperales	25 g

Triturar las mandarinas.

### GLASEADO A LA AGUA

<b>Fondant Véga PatisFrance</b>	<b>250 g</b>
Azúcar glas	450 g
Glucosa	150 g
<b>Starfruit Mandarina PatisFrance</b>	<b>100 g</b>
Mandarina imperial	30 g

Calentar el Starfruit con el glucosa y después mezclar con el resto de los otros ingredientes.

### MONTAJE Y ACABADOS

Verter la paste de los panes de jengibre en los moldes cúbicos y poner en el centro la mermelada.

Cocer a 160°C durante aproximadamente 20 minutos.

Glasear los Nonettes.



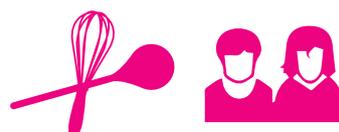
# PATIS'CANNELE

**El preparado PatisFrance para cannelés le sirve para elaborar deliciosos cannelés, crujientes y esponjosos, ivisto y no visto!**



### CARACTERÍSTICAS

- Sirve para elaborar cannelés crujientes con el núcleo esponjoso
- Contiene el aroma natural «vainilla Bourbon» y semillas de vainilla.
- Fórmula etiqueta más limpia, pues contiene únicamente como colorante el «beta caroteno».
- Disponible en sacos de 5 kilos.
- Fecha de caducidad: mínimo 9 meses.



### LOS BENEFICIOS PARA USTED

- Uso sencillo, con tan solo 4 operaciones de pesaje
- Tiempo de reposo reducido
- Tasa de éxito máxima
- Calidad constante
- Se puede congelar el producto acabado. Para la descongelación, basta poner en el horno 8 a 10 minutos a 200°C para recuperar el crujiente inicial.



## CANNELÉS DE NAVIDAD

Par : Eric Rogard

### PASTA DE CANNELÉS

<b>Patis'Cannelé PatisFrance</b>	<b>450 g</b>
Mantequilla	50 g
Agua caliente (50-60°C)	500 g
<b>Aroma de naranja PatisFrance</b>	<b>10 g</b>
<b>Ron pastelero 54% PatisFrance</b>	<b>50 g</b>
Especies de panes de jengibre	10 g

Mezcle los ingredientes con una batidora durante 10 minutos a velocidad media. Enfriar por lo menos 1 hora a 5°C.

Rellenar los moldes y hornear a 200°C en un horno ventilado o a 225°C en un horno de solera.



# Praliné Almendras-Avellanas 55% Origen Francia

**Praliné de sabor intenso y textura única realizado con ingredientes 100% franceses y elaborado en nuestra fábrica de los Vosgos.**

**NOUEVO  
PRODUCTO**

**DISPONIBLE EN  
DICIEMBRE**



## **CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO:**

- A base de almendras y avellanas tostadas procedentes de cooperativas del sur de Francia
- A base de azúcar moreno caramelizado procedente de las colonias francesas DOM-TOM
- Elaborado en nuestra fábrica de Charmes, en los Vosgos, en una línea que reproduce un método artesanal
- Técnica de cocción específica, en barro de cobre y trituración con muela de granito para obtener un praliné de sabor intenso y textura granular
- Disponible en cubos de 5 kilos.
- Fecha de caducidad: mínimo 9 meses
- Conservar en lugar fresco y seco (<20°C).



## **VENTAJAS PARA EL CONSUMIDOR:**

- La promesa de un sabor y textura auténticos
- Producto local, 100% francés



## **BENEFICIOS PARA USTED:**

- Argumentos atractivos para sus clientes con este producto 100% francés
- Sabor único y diferenciado
- Gran diversidad de aplicaciones para sus pasteles/ chocolates.

## BOMBONES DE CHOCOLATE

Por: Bertrand Balay  
Cantidad: 1 marco de 8 mm

### PRALINÉ FRANCE

<b>Praliné de almendras-avellanas 55%</b>	<b>1010 g</b>
<b>Origen Francia PatisFrance</b>	
<b>Crusticrep PatisFrance</b>	<b>120 g</b>
<b>Manteca de Cacao PatisFrance</b>	<b>110 g</b>
<b>Chocolate con leche PatisFrance</b>	<b>230 g</b>
Flor de sal (optativo)	6 g

Mezclar el praliné con el Crusticrep.

Añadir la manteca de cacao (26°C) y el chocolate (31°C), y volver a mezclar.

Mezclar a 28°C como máximo.

Verter en marco 34 x 34 x 0,8 cm y dejar solidificar durante 6 horas mínimo.

Fundir un poco y untar, y verter seguidamente enseguida en hoja de guitarra de 28 x 28 mm.

Poner el interior a 22-24°C antes de recubrir con el **Chocolate Negro PatisFrance**.



## PARIS BREST

Por Mathias Gautron  
Cantidad: 4 unidades

### STREUSEL DE AVELLANA

Mantequilla	344 g
Azúcar moreno	168 g
Azúcar de caña	95 g
<b>Avellanas en polvo PatisFrance</b>	<b>440 g</b>
Flor de sal	5 g
Harina T55	308 g

Mezclar todos los ingredientes juntos. Extender la pasta en una capa de 3 mm en un círculo de 18 cm. Rebajar la pasta a una capa de 1,8 mm para cortar discos de 4 cm de diámetro. Hornear los círculos de 18 cm a 145°C durante 10 minutos.

### FINANCIER DE AVELLANA (150 G)

<b>Friavit PatisFrance</b>	<b>290 g</b>
Agua	145 g
Mantequilla de avellana	145 g
<b>Pralirex Avellana PatisFrance</b>	<b>40 g</b>

Derretir la mantequilla para obtener mantequilla de avellana. Mezclar con la batidora con la hoja el Friavit, la mantequilla a 60°C y el agua durante 3 minutos a velocidad intermedia. Agregar el Pralirex Avellana. Verter el financier de avellana sobre el Streusel de avellana, unos 150 g. Hornear todo a 160°C durante 20 minutos.

### CREMA PASTELERA

Leche	500 g
Vainilla	1 pieza
Yemas de huevo	125 g
Azúcar molido	100 g
<b>Elgel PatisFrance</b>	<b>45 g</b>
Mantequilla	50 g

Hacer infusión de vainilla en la leche. Blanquear las yemas de huevo y el azúcar y agregar la crema en polvo Elgel. Lograr una crema pastelera y agregar la mantequilla. Conservar.



# Recetas

## CREMA MUSELINA PRALINÉ

Crema pastelera	300 g
Mantequilla	200 g
<b>Praliné de almendras-avellanas 55%</b>	
<b>Origen Francia PatisFrance</b>	<b>120 g</b>
<b>Pralirex Avellana PatisFrance</b>	<b>30 g</b>
Sal fina	0,1 g

Con el látigo de la batidora, mezclar la crema pastelera con el Praliné, el Pralirex y la sal. Agregar la pomada de mantequilla y emulsionar todo.

## PASTA CHOUX

Agua	250 g
Leche entera	250 g
Azúcar molido	10 g
Sal	10 g
Mantequilla	225 g
Harina T55	275 g
Huevos enteros	500 g

Hervir la leche y el agua con la mantequilla, la sal y el azúcar. Agregar la harina tamizada y secarlo todo. Añadir los huevos poco a poco. En el fondo de un molde Flexipan® (1031G42), depositar un primer disco de streuzel de avellana y formar un pequeño buñuelo. Colocar un disco de streuzel de avellana encima. Hornear todo a 210°C y reducir la temperatura del horno a 185°C durante 30 a 35 minutos.

## GLASEADO TERRUÑO

<b>Chocolate con leche PatisFrance</b>	<b>350 g</b>
Aceite de pepitas de uva	60 g
<b>Pralirex Avellana PatisFrance</b>	<b>5 g</b>
<b>Avellanas picadas PatisFrance tostadas</b>	<b>60 g</b>

Derretir el chocolate. Añadir el aceite y el Pralirex de avellana, y seguidamente, mezclar. Agregar las almendras picadas tostadas. Conservar y utilizar posteriormente a 32°C.

## MONTAJE Y ACABADOS:

Glasear el disco de streuzel y financier de avellana con el glaseado terruño en los bordes.

Elaborar, con un manguito St-Honoré, la parte de arriba del financier con la crema muselina.

Cubrir el fondo de los buñuelos con un poco de Praliné de almendras-avellanas 55% Origen Francia y depositar la crema muselina de avellana encima.

Colocar siete buñuelos sobre la crema muselina de avellana.

