

Les clean(er)
labels

Pralirex
Pistache 100%
PatisFrance

Recettes



Instagram

PatisFrance_Export_Officiel

Plus sain, plus simple

Les clean(er) labels pour restaurer la confiance

Des labels bio, naturel ou sans conservateurs clairement identifiables et une liste d'ingrédients réduite, voilà ce que recherchent les consommateurs aujourd'hui.



Depuis plusieurs années, les consommateurs semblent davantage préoccupés par leur alimentation. Ils cherchent à mieux consommer et sont de plus en plus méfiants envers les produits transformés. L'étude Taste Tomorrow menée par Puratos a d'ailleurs identifié parmi les observations clés du comportement des consommateurs à venir, « l'alimentation sous pression ». Une observation qui met en lumière la vision plutôt négative que les Français ont de leur alimentation. La moitié d'entre eux craignant que celle-ci soit moins naturelle.

Restaurer cette confiance, passe avant tout par une transparence totale sur la composition des aliments. Voilà tout l'enjeu du Clean Label, une tendance qui vise à rassurer le consommateur en lui proposant un affichage clair et une composition plus naturelle avec une liste d'ingrédients réduite. Désireux de nous engager dans cette direction, nous souhaitons faire

évoluer nos produits. Cela passe notamment par une réduction du nombre d'additifs, leur substitution par des alternatives naturelles voire leur suppression lorsque cela est possible.

Chez Puratos nous préférons parler de « clean(er) label », une façon d'insister sur la dimension évolutive de cette démarche répondant à des besoins en perpétuelle mutation.

Colorants et additifs sont les ennemis n°1 quand les produits de base, ceux que l'on retrouve dans n'importe quelle cuisine (farine, sucre, œufs, huile...) sont des gages de qualité et d'authenticité. Notre objectif final est donc d'offrir des produits plus naturels, tout en préservant leurs caractéristiques techniques.

Une nouvelle ère s'ouvre, celle de la consommation qui a du sens.



Chiffres intéressants

52%

des Français aspirent à consommer mieux

73%

des Français disent que la composition des produits/ liste des ingrédients est un élément important lors de leur achat

64%

des Français déclarent choisir un produit qui a plus d'ingrédients naturels

Source : Kantar Worldpanel

Zoom produit :

Pralirex Pistache PatisFrance

Pâte pure 100% pistaches torréfiées à base de fruits rigoureusement sélectionnés. Le dosage recommandé se situe entre 10 et 15% selon l'application.

AVANTAGES

- Un procédé de fabrication spécifique, qui préserve le bon goût et la couleur de la pistache.
- Sans arôme, sans colorant et sans conservateur,
- Idéal pour toutes les aromatisations (glaces, crèmes pâtisseries, flans, cakes, crèmes au beurre, chantilly...)
- Permet l'appellation « À la pistache ».

Disponible en seau de 1,5 kg.

Date de durabilité minimale de 9 mois.



Recette



Entremets pistache poire

Par Sébastien PIERRON

Quantité : 6 entremets

Dacquoise pistache

Blancs d'œufs	360 g
Sucre	160 g
Pistache en poudre PatisFrance	320 g
Farine	60 g
Sucre glace	250 g
Pistache Hâchée PatisFrance	80 g

Monter les blancs, serrer avec le sucre. Tamiser les poudres ensemble, mélanger délicatement les poudres aux blancs d'œufs. Dresser sur plaques à la poche douille N°8. Parsemer de pistache hachée. Tamiser du sucre glace sur le biscuit avant cuisson. Cuisson four ventilé à 180°C pendant 17 minutes.

Crèmeux pistache

Lait	670 g
Jaunes d'œufs	100 g
Œufs	50 g
Gélatine poudre	7,5 g
Eau	45 g
Chocolat Blanc 30% PatisFrance	70 g
Praliné Pistache PatisFrance	140 g
Pralirex Pistache PatisFrance	85 g

Porter le lait à ébullition, verser sur les œufs et les jaunes. Cuire le tout. Ajouter la gélatine préalablement hydratée. Verser sur le praliné et la pâte de pistache. Ajouter le chocolat blanc et mixer. Réserver. Utiliser le crèmeux le lendemain.

Pâte sucrée pistache

Beurre	120 g
Sucre	100 g
Œufs	50 g
Farine	170 g
Pistache en poudre PatisFrance	50 g
Fécule	20 g

Mélanger le beurre et le sucre, ajouter la pistache. Incorporer les œufs puis la farine préalablement tamisée avec la fécule. Étaler finement la pâte entre deux feuilles cuisson. Réserver au froid. Cuisson four à sole 160°C pendant 20 à 25 minutes. Après cuisson broyer la pâte cuite.

Compotée de poire

Poire au sirop PatisFrance	900 g
Starfruit Citron PatisFrance	30 g
Beurre	15 g
Vanille	1
Pectine	7,5 g
Cassonade	45 g

Couper les poires en petits morceaux. Mettre les poires à cuire dans une casserole avec le Starfruit Citron et la gousse de vanille fendue et grattée. Porter à ébullition. Ajouter le mélange cassonade/pectine. Cuire pendant 2 minutes à feu doux. En fin de cuisson ajouter le beurre. Couler en moule insert, 150 g par empreinte.

Croustillant pistache

Pâte sucrée pistache broyer	500 g
Crousticrep PatisFrance	100 g
Praliné pistache PatisFrance	380 g
Beurre de Cacao PatisFrance	50 g

Fondre le beurre de cacao. Mélanger au batteur, le praliné, le crousticrep, la poudre et le beurre de cacao fondu. Étaler finement. Détailler des disques diamètre 16, poids 70g.

Recette

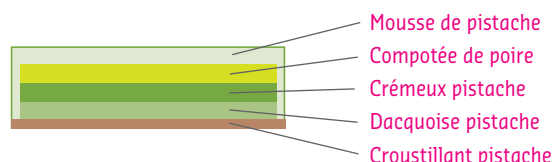
Mousse pistache

Lait	410 g
Patiscrem PatisFrance	410 g
Jaunes d'œufs	165 g
Sucre	40 g
Gélatine poudre	20 g
Eau	120 g
Patiscrem montée PatisFrance	1050 g
Pralirex Pistache PatisFrance	200 g
Praliné pistache PatisFrance	770 g

Réaliser une crème anglaise, ajouter la gélatine hydratée en fin de cuisson. Verser le tout sur le praliné et la pâte de pistache. Terminer le mélange avec la crème montée. 350 g par moule.

Finition

Glacer l'entremets, appliquer à la base des **Bâtonnets de Pistache PatisFrance**. Sur le dessus, disposer 3 macarons pistache, 2 décors réalisés à bade de **Chocolat Noir 55% PatisFrance** et des **Pistaches entières PatisFrance**.



Macaron décor

Tant pour tant Pistache	1080 g
Blancs d'œufs tempérés d'hydratation du TPT	200 g
Blanc d'œufs pour meringue	200 g
Sucre	540 g
Eau	180 g

Cuire le sucre et l'eau à 118°C, en parallèle monter les blancs. Quand le sucre est à température, verser le sur les blancs d'œufs. Monter la meringue puis laisser tiédir. Hydrater le TPT pistache. Incorporer corne par corne la meringue italienne. Macaronner. Dresser sur silpat. Saupoudrer de poudre de pistache. Laisser crouter. Cuisson four ventilé 135°C pendant 21 minutes. A la sortie du four, glisser les feuilles sur grille.

Glaçage

Miroir Plus Neutre PatisFrance Q.S
Chauffer le glaçage entre 35 et 40°C, mixer, glacer

Montage

Montage à l'envers : filmer le cercle de montage. Appliquer un rodhoïd autour. Détailler les disques de biscuit, appliquer le crémeux pistache puis la compotée de poire. Surgeler. Peser et verser 300 g de mousse pistache. Appliquer l'insert. Lisser l'excédant de mousse pistache. Fermer avec la semelle croustillant pistache.



Entremets pistache et citron-gingembre

Par Elisa CORALLO

Quantité pour 3 entremets de 18 cm

Sablé reconstitué

Brisures de sablé	250 g
Zeste de citron vert	1 pc
Pistaches Hachées PatisFrance	50 g
Beurre	175 g

Torréfier les pistaches dans le four à sole à 160°C.
Zester le citron vert sur les brisures de sablé, rajouter les pistaches hachées et le beurre fondu. Peser 155 g d'appareil par cercle de 16 cm. Etaler et tasser. Surgeler.

Biscuit madeleine pistache

Patis'Madeleine PatisFrance	330 g
Oeufs entiers	210 g
Huile	120 g
Pralirex Pistache 100% PatisFrance	100 g

Mélanger les trois premiers ingrédients ensemble pendant 3 minutes environ à vitesse moyenne, puis incorporer le Pralirex pistache. Verser dans un cadre 35x55. Cuisson en four à sole à 210°C pendant 7-8 minutes. Aplatir le biscuit à la sortie du four. Découper 6 disques de 16 cm de diamètre. Réserver au congélateur.

Confit citron gingembre

Ecorces de citron confites	270 g
Jus de citron vert	25 g
Jus de citron jaune	30 g
Gingembre râpé	3 g

Réchauffer le jus des citrons et laisser infuser une dizaine de minutes le gingembre. Filtrer si besoin. Broyer les écorces de citron et verser petit à petit le jus infusé. L'appareil doit avoir à la fin une texture assez homogène pour pouvoir être étalé sur le biscuit.

Crèmeux pistache

Patiscrem PatisFrance	262 g
Sucre semoule	26 g
Jaunes d'œuf	39 g
Œufs entiers	26 g
Gelatine	3 g
Eau d'hydratation	16 g
Pralirex Pistache 100% PatisFrance	58 g
Chocolat Blanc 30% PatisFrance	68 g
Beurre	52 g

Réaliser une anglaise avec les premiers quatre ingrédients. Incorporer la gélatine préalablement hydratée. Verser sur le chocolat blanc, mixer sans incorporer des bulles d'air. Incorporer le Pralirex pistache 100%. Quand le mélange est à 40°C incorporer le beurre.

Mousse pistache

Lait	383 g
Sucre	70 g
Jaunes d'œuf	90 g
Gelée Dessert PatisFrance	53 g
Pralirex Pistache 100% PatisFrance	110 g
Patiscrem PatisFrance montée	460 g

Réaliser une crème anglaise avec les premiers 3 ingrédients. Ajouter ensuite la Gelée Dessert et le Pralirex pistache. A 30°C incorporer la crème montée.

Recette

Glaçage

Miroir Plus Neutre PatisFrance

1000 g

Eau

50 g

Colorant vert

QS

Colorant orange

QS

Mélanger tous les ingrédients ensemble puis porter à ébullition. Utiliser le glaçage à 30-35°C.

Montage

Réaliser 3 disques de sablé reconstitué de 18 cm de diamètre (155 g / pièce). Réserver au congélateur. Réaliser le biscuit madeleine pistache, découper 6 disques de 16 cm de diamètre et réserver au congélateur. Au fond d'un cercle à entremets de 16 cm de diamètre déposer un disque de biscuit madeleine. Etaler dessus 100 g de confit citron gingembre et recouvrir aussitôt avec un deuxième disque. Réserver au congélateur. Réaliser le crémeux pistache et en verser aussitôt 170 g par cercle, directement sur le biscuit madeleine. Surgeler. Réaliser un montage à l'inverse dans des cercles à entremets de 18 cm de diamètre (hauteur 4.5 cm) : garnir les cercles avec 350 g de mousse, enfoncer l'insert et le recouvrir avec une toute fine couche de mousse. Déposer dessus aussitôt le sablé reconstitué et surgeler.

Finition

Glacer à 30- 35°C sur l'entremets congelé. Décorer avec pistaches hachées et décors chocolat.

