PATISFRANCE®
SOURCE DE SÉDUCTION

Patis'info

Collection Printemps Été

HORS SÉRIE

e-mag des tendances gourmandes
à la Française
Mars - Avril 2019

Petits gâteaux

- Finger myrtille
- Tourbillon printanier

Tartes

- Passion-coco
- Chocolat & vanille

Verrines

- Abricot & pêche
- Tiramisu framboise

À l'assiette

- Tatin fruits rouges
- Nuances de rouges

Instagram
PatisFrance_Export_Officiel

Petits gâteaux : Fingers myrtilles

Patis'info

e-mag des tendances gourmandes à la Française

Mars - Avril 2019

PATISFRANCE®

SOURCE DE SÉDUCTION

Petits gâteaux : Fingers myrtilles

Sylvain Lecomte
Pour 20 fingers

Biscuit roulé

Lait	70 g
Beurre	50 g
Farine	70 g
Jaunes d'œufs	85 g
Œufs	50 gr
Blancs d'œufs	150 g
Sucre	75 g
Colorant rouge	QS

Réaliser une pâte à choux avec le lait, le beurre, la farine et les œufs, puis ajouter le colorant.
Faire une meringue avec les blancs et le sucre.
Mélanger délicatement à la Maryse la pâte à choux et la meringue. Etaler 500 g par plaque. Cuire à 170ºC pendant 10 minutes.

Sablé croustillant

Farine	300 g
Beurre	240 g
Sucre	75 g
Sel	4.5 g

Mettre tous les ingrédients dans un mélangeur pour faire la pâte. Abaisser à 0.3 cm détailler en 3 x 13 cm. Cuire à 160ºC pendant 15 minutes.

Confit de myrtille

Starfruit Myrtille PatisFrance	100 g
Myrtilles surgelées	200 g
Glucose	40 g
Pectine NH PatisFrance	4 g

Chauffer à 40ºC la purée, les myrtilles et le glucose.
Ajouter le sucre et la pectine mélanger puis porter à ébullition.

Mousse vanille citron

Crème	440 g
Beurre de Cacao PatisFrance	70 g
Chocolat Blanc 30% PatisFrance	400 g
Gélatine de Bœuf en Poudre PatisFrance	8 g
Eau d'hydratation	48 g
Vanille en Gousses PatisFrance	3 pc
Zest de citron vert	2 pc
Crème montée	460 g

Hydrater la gélatine avec l'eau.
Faire bouillir la crème avec la vanille et le zest de citron vert. Verser sur le chocolat, le beurre de cacao et la gélatine, puis mixer. A 25ºC ajouter la crème monté.

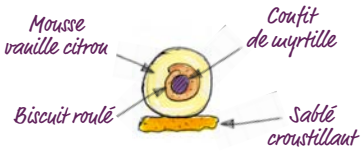
Glaçage miroir

Miroir Plus Neutre PatisFrance	1000 g
Starfix Ip 40 PatisFrance	200 g
Starfruit Myrtille PatisFrance	300 g
Poudre d'argent	QS

Porter à ébullition tous les ingrédients et mixer. Couvrir d'un film alimentaire et laisser refroidir. Utilisé à 35ºC - 40ºC.

Montage et finitions:

- Pocher le confit de myrtille dans un moule ou un tube de 1 cm de large puis réserver au congélateur.
- Une fois le biscuit refroidit le laisser revenir à température ambiante.
- Démouler le confit et le déposer au bord du biscuit, rouler l'ensemble le plus serré possible à l'aide d'un papier cuisson puis le mettre au congélateur.
- Réaliser un autre tube en feuille rhodoïd de 3 cm de diamètre et de 11 cm de long.
- Garnir de mousse vanille à la moitié puis insérer l'ensemble biscuit coupé à 10,8 cm bien congelé.
- Finir au besoin le remplissage de mousse, mettre à surgeler.
- Démouler l'ensemble et passer sur un tamis le tube de mousse pour faire une base plate.
- Tremper le tube dans le glaçage, le poser sur une feuille, puis le déposer sur le biscuit.
- Réaliser le décor en chocolat à l'aide d'un peigne puis le rouler sur lui-même d'un diamètre de 4 cm.
- Réaliser des pastilles de chocolat pour décorer les bouts.



Zoom produit :

Miroir Plus Neutre PatisFrance

Glaçage prêt à l'emploi à froid

AVANTAGES :

- Idéal pour le glaçage complet de vos entremets
- Prêt à l'emploi, facilité d'utilisation à froid
- Très bonne tenue dans le temps
- Stable à la congélation et à la décongélation

Disponible en seau de 8 kg
Date de durabilité minimale de 18 mois

Petits gâteaux : Tourbillon printanier

Patis'info

e-mag des tendances gourmandes à la Française

Mars - Avril 2019

PATISFRANCE®

SOURCE DE SÉDUCTION

Petits gâteaux : Tourbillon printanier

Sylvain Lecomte
Pour 20 Babas

Pâte à Baba

Farine	212 g
Œufs	150 g
Eau	43 g
Sel	4 g
Sucre	13 g
Levure	21 g
Beurre fondu froid	63 g

Mélanger toute les poudres, le beurre et 100g d'œufs. Pétrir avec le crochet jusqu'au décollement. Verser le reste d'œuf et l'eau, pétrir jusqu'à texture lisse. Remplir un moule mini sphère de 3 cm de la pâte à baba, laisser pousser pendant 30 minutes à une température de 25ºC puis cuire au four à 180ºC jusqu'à atteindre une température à cœur de 91ºC soit environ 10 – 15 minutes.

Sirop Baba

Eau	300 g
Starfruit Fraise PatisFrance	700 g
Sucre	250 g
Zestes de citron vert + jus	1 pc
Basilic frais	20 g
Gélatine de Bœuf en Poudre PatisFrance	5 g

Faire bouillir tous les ingrédients sauf le basilic et la purée de fraise. Ajouter le basilic ciselé et la fraise. Couvrir d'un film alimentaire et laisser refroidir à 60ºC. Plonger les babas jusqu'à ce qu'ils soient bien imbibés.

Confit Fraise

Starfruit Fraise Patis France	600 g
Sucre	60 g
Pectine Nh PatisFrance	6 g

Faire chauffer à 40ºC la purée, ajouter le mélange de sucre et de pectine puis porter à ébullition.

Crème de citron blanc

Starfruit Citron PatisFrance	200 g
Blanc d'œuf	250 g
Sucre	200 g
Gélatine de Bœuf en Poudre PatisFrance	8 g
Eau d'hydratation	48 g
Beurre	150 g
Crème montée	700 g

Faire bouillir le citron, ajouter les blancs d'œufs et le sucre, porter de nouveau à ébullition à feux très doux.
Ajouter la gélatine hydratée.
A 40ºC ajouter le beurre en cube et mixer.
A 28ºC mélanger avec la crème montée.

Croustillant Citron Vert

Pralifizz PatisFrance	600 g
Zestes de citron vert	3 pc

Chauffer le Pralifizz au micro-onde puis ajouter les zestes, mélanger et étaler entre 2 feuilles à 0.6 cm d'épaisseur. Découper un anneau de 5 cm puis réserver à 4ºC.
Une fois froid, pulvériser du beurre de cacao coloré en jaune pour l'isoler de l'humidité.

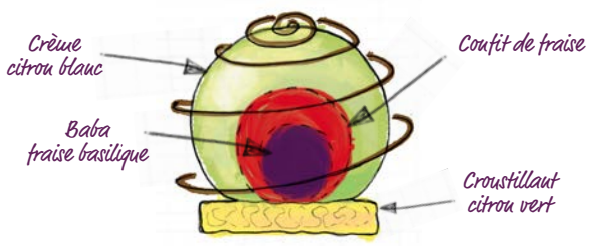
Glaçage vert

Lait	350 g
Sirop de Glucose PatisFrance	500 g
Chocolat Blanc PatisFrance	1000 g
Miroir Plus Neutre PatisFrance	1000 g
Gélatine Bœuf en Poudre PatisFrance	35 g
Eau d'hydratation	210 g
Colorant vert	QS

Faire bouillir le lait et le glucose, ajouter la gélatine hydratée et verser sur le chocolat blanc. Mixer et ajouter le colorant et le Miroir en continuant de mixer. Laisser reposer 12 h et utiliser à 35ºC.

Montage et finitions :

- Réaliser et cuire le baba.
- Les plonger dans le sirop, les égoutter sur une grille et les surgeler.
- Chauffer le confit de fraise jusqu'à ce qu'il soit liquide, plonger rapidement les babas surgelés dedans et remettre au congélateur.
- Garnir un moule sphère de crème citron et y insérer la préparation précédente.
- Finir de garnir le moule puis surgeler.
- Démouler et tremper la sphère dans le glaçage, égoutter sur une feuille puis déposer sur l'anneau de croustillant.
- Réaliser un décor en chocolat et déposer quelques zestes de citron vert et jaune sur le gâteau.



Zoom produit :

Pralifizz PatisFrance

Fourrage à base de praliné amande croustillant et pétillant.

AVANTAGES :

- Un goût franc d'amande
- Une texture croustillante et pétillante unique
- Ce praliné est fabriqué sur une ligne reproduisant une méthode artisanale, ce qui lui confère une texture particulière et un goût intense.

Disponible en seau de 2 kg
Date de durabilité minimale de 9 mois

Tartes : Passion-coco

Patis'info

e-mag des tendances gourmandes à la Française

Mars - Avril 2019

PATISFRANCE®

SOURCE DE SÉDUCTION

Tartes : Passion-coco

Sylvain Lecomte
Pour 20 tartelettes de 80 mm de diamètre

Streusel amande-coco

Beurre	150 g
Farine	133 g
Sucre roux	140 g
Amande Poudre Brute PatisFrance	100 g
Coco Râpée PatisFrance	50 g
Fleur de sel	2 g

Mélanger tous les ingrédients au batteur à l'aide de la feuille, laisser reposer au frais puis passer au crible pour faire un « crumble ». Cuire à 150ºC pendant 20 minutes.

Sablé reconstitué

Streusel amande cuit	550 g
Crousticrep PatisFrance	200 g
Fleur de sel	2 g
Chocolat au Lait 35% PatisFrance	320 g

Mélanger tous les ingrédients délicatement et lier avec le chocolat fondu à 45ºC. Répartir dans des cercles à tarte de 8 cm, tasser légèrement puis conserver au réfrigérateur.

Confit de Passion

Starfruit Passion PatisFrance	420 g
Sirop de Glucose PatisFrance	100 g
Sucre	60 g
Pectine NH PatisFrance	6 g

Chauffer le glucose et la passion à 40ºC, ajouter le mélange de pectine et sucre et porter à ébullition. Couler 20 g par cercle de 8 cm puis mettre au réfrigérateur. Démouler et congeler.

Crémeux coco

Pectine NH PatisFrance	6 g
Sucre	30 g
Gelglace PatisFrance	2 g
Blancs d'œufs	100 g
Purée de coco	410 g

Mélanger le sucre, la pectine, et le Gelglace. Faire chauffer la purée de coco et les blancs d'œufs à 40ºC puis ajouter le mélange de poudre. Cuire à l'anglaise et laisser refroidir. Mixer pour une bonne émulsion puis stocker à 4ºC. Pocher sur une feuille guitare des petit galet de 4 g.

Crème passion

Starfruit Passion PatisFrance	120 g
Sucre	27 g
Œufs	96 g
Chocolat Blanc 30% PatisFrance	70 g
Beurre de cacao	6 g
Gélatine en Poudre PatisFrance	3 g
Eau d'hydratation	12 g

Cuire à l'anglaise la passion, le sucre et les œufs. Verser sur le chocolat et le beurre de cacao, puis ajouter la gélatine hydratée fondu et mixer. Laisser refroidir à 4ºC.

Nuage de passion

Sucre	100 g
Eau	100 g
Starfruit Passion PatisFrance	120 g
Gélatine en Poudre PatisFrance	9 g
Eau d'hydratation	45 g

Faire chauffer le sucre et l'eau. Ajouter la gélatine hydratée puis la passion et laisser reposer au froid environ 12 h. A l'aide d'un batteur faire monter pendant plusieurs minutes. Une fois bien montée, pocher sur les galets de crémeux coco une boule de 5 cm puis mettre rapidement au congélateur.

Nappage brillant

Starfix ip40 PatisFrance	100 g
Eau	100 g
Poudre d'or	Qs

Porter le tout à ébullition puis pulvériser le nuage de passion encore surgelé.

Montage et finition:

- Démouler les sablés une fois refroidi.
- Déposer le confit de passion dessus encore surgelé.
- Déposer au centre de chaque tarte le nuage de passion préalablement nappé.
- Pocher autour en alternance une pointe de crémeux coco et une pointe de crème passion.
- Décorer à l'aide de copeau de coco séché au four.

Zoom produit :

Starfruit PatisFrance

Purée de fruit à 90% de fruit et 10% de sucre. A utiliser en tant que fourrage ou support aromatique, très pratique et il séduira les papilles de vos clients.

AVANTAGES :

- Conditionnement très pratique
- Facilité de stockage
- Sans arôme, ni colorant, ni conservateur
- Purée très peu sucrée (10%)
- La purée est pasteurisée pour garder toutes leurs saveurs et se conserve à température ambiante

Disponible en poche à bouchon de 1 kg
Date de Durabilité Minimale de 14 mois

Tartes : Chocolat vanille

Patis'info

e-mag des tendances gourmandes à la Française

Mars - Avril 2019

PATISFRANCE®

SOURCE DE SÉDUCTION

Tartes : Chocolat vanille

Sylvain Lecomte
Pour 2 tartes de 180 mm de diamètre

Disque sablé

Farine	300 g
Beurre	240 g
Sucre Glace Amylacée PatisFrance	80 g
Fleur de sel	4 g
Vanille en Gousses PatisFrance	1 pc

Mélanger le beurre et le sucre, ajouter le reste des ingrédients puis étaler à 0.3 cm. Détailler 4 disques de 180 mm de diamètre. Cuire 15 minutes à 160ºC.

Crémeux chocolat

Chocolat Noir 60% PatisFrance	140 g
Sirop de Glucose PatisFrance	10 g
Lait	100 g
Gélatine Poudre de Bœuf PatisFrance	3 g
Eau d'hydratation	18 g
Crème	200 g

Fondre le chocolat, le glucose et le lait. Ajouter la gélatine hydratée. Mixer en incorporant la crème froide. Réserver à 4ºC pendant 12h.

Croustillant aux graines

Pralicrac Graines PatisFrance	230 g

Etaler 115 g de Pralicrac entre deux disques sablés.

Mousse Vanille

Lait	70 g
Vanille en Gousses PatisFrance	2 pc
Jaunes d'œufs	60 g
Sucre	70 g
Gélatine Poudre de Bœuf PatisFrance	4 g
Eau d'hydratation	24 g
Mascarpone	170 g
Crème	360 g

Faire bouillir la vanille et le lait, ajouter les œufs et le sucre, cuire à 85ºC. Ajouter la gélatine hydratée, mixer et laisser reposer à 4ºC 12h. Mettre le mascarpone, la crème et la crème anglaise gélifiées dans le batteur, monter à vitesse moyenne jusqu'à l'obtention d'une mousse.

Montage et finitions :

- Sur les disques de sablé assemblés, pocher aléatoirement des pointes de crémeux chocolat à l'aide d'une douille unie.
- Pocher des pointes de mousse vanille aléatoirement à l'aide d'une douille cannelée.
- Réaliser des disques et barrettes en chocolat et décorer la tarte.

Zoom produit :

Pralicrac Graines PatisFrance

Tout le savoir-faire PatisFrance dans un produit alliant le chocolat et un subtil mélange de graines (tournesol, quinoa et courge), pour répondre aux dernières tendances de consommation.

AVANTAGES :

- Apporte une touche croustillante à vos recettes
- Permet des jeux de textures inédits
- Prêt à l'emploi
- Bonne tranchabilité
- Produit élaboré en France dans notre usine à Charmes.

Disponible en seau de 2 kg
Date de durabilité minimale de 9 mois

Verrines : Abricot & pêche

Patis'info
e-mag des tendances gourmandes à la Française
Mars - Avril 2019

PATISFRANCE®
SOURCE DE SÉDUCTION

Verrines : Abricot & pêche

Sylvain Lecomte
Pour 10 verrines

Génoise

Gen'mix PatisFrance	250 g
Œufs	175 g
Eau	50 g

Faire chauffer les œufs et la banane à 30ºC. Battre avec le Gen'mix et cuire en cercle de 180 mm de diamètre pendant 30 min à 180ºC.

Compotée de pêches

Pêches au Sirop PatisFrance	270 g
Starfruit Pêche Blanche PatisFrance	170 g
Vanille en Gousses PatisFrance	1 pc
Pectine Nh PatisFrance	4 g
Sucre	15 g

Couper les pêches en cube. Faire chauffer à 40ºC les cubes, le Starfruit et la vanille. Ajouter le mélange sucre et pectine puis faire bouillir 1 minute. Réserver au frais.

Gelée verveine safran

Eau	300 g
Sucre	75 g
Safran	0.5 g
Verveine séchée	7 g
Gélatine de Bœuf Poudre PatisFrance	6 g
eau	36 g

Faire bouillir l'eau, le sucre, le safran et la verveine. Laisser infuser 10 minutes. Faire fondre la gélatine hydratée et mélanger avec le sirop. Laisser au froid avant utilisation.

Mousse abricot

Starfruit Abricot PatisFrance	150 g
Délicecrem PatisFrance	23 g
Crème montée	230 g

Mélanger le Starfruit et la Délicecrem. Chauffer à 35ºC et ajouter la crème montée souple.

Mousse Pêche

Starfruit Pêche blanche PatisFrance	150 g
Délicecrem PatisFrance	23 g
Crème montée	230 g

Mélanger le Starfruit et la Délicecrem. Chauffer à 35ºC et ajouter la crème montée souple.

Macaron Abricot

Patis'Macaron Extra PatisFrance	500 g
Eau à 50ºC	100 g
Colorant Jaune	QS

Mélanger avec la feuille tous les ingrédients pendant 4 minutes à vitesse moyenne. Pocher les macarons sur feuille silicone et cuire à 135ºC pendant 22 minutes.

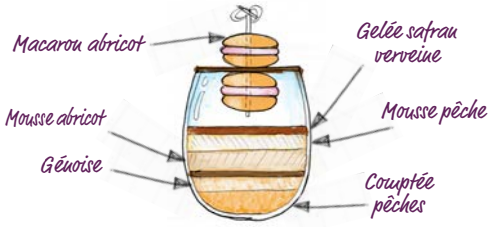
Garniture macaron

Starfruit Abricot PatisFrance	200
Catania PatisFrance	120
Chocolat Blanc 30% PatisFrance	200

Porter à ébullition le Starfruit et la Catania à 80ºC. Verser sur le chocolat blanc puis mixer.

Assemblage et finition :

- Dans une verrine déposer 40 g de compotée pêche.
- Couper la génoise en cube et dresser sur la compotée.
- Déposer un disque de chocolat très fin sur la génoise.
- Pocher la mousse abricot (35 g) puis la mousse pêche (35 g) et faire prendre au congélateur.
- Verser 25 g de gelée de safran verveine sur la mousse bien congelée.
- Garnir les mini macarons avec la garniture, laisser prendre au froid puis faire un trou sur 2 macarons à l'aide d'une aiguille.
- Passer un pique dans le 1er macaron, enfiler un fin disque de chocolat puis mettre le deuxième macaron.
- Déposer une fleur sur la gelée et déposer enfin le montage macaron chocolat sur la verrine.



Zoom produit :

Patis'Macaron Extra PatisFrance

AVANTAGES :

- Produit à partir d'amandes « pur fruit » de l'amandier
- Un bon gout d'amandes torréfiées
- Une texture croquante à l'extérieur, moelleuse à l'intérieur
- Une utilisation très facile :
  - Seulement 2 pesées
  - Temps de réalisation rapide
  - Taux de réussite maximum
  - Qualité constante
  - Possibilité de faire une seule production pour différentes couleurs
  - Pas de temps de croutage
  - Vous pouvez congeler vos coques vides ou vos macarons garnis dans une boîte hermétique et les sortir à la demande.

Disponible en sac de 5 kg
Date de durabilité minimale de 9 mois

Verrines : Tiramisu Framboise

Patis'info
e-mag des tendances gourmandes à la Française
Mars - Avril 2019

PATISFRANCE®
SOURCE DE SÉDUCTION

Verrines : Tiramisu Framboise

Sylvain Lecomte
Pour 10 verrines

Génoise vanille

Gen'mix PatisFrance	250 g
Œufs entiers	175 g
Eau chaude	75 g

Mélanger tous les ingrédients et faire monter 6 minutes à grande vitesse. Cuire en plaque 7 minutes à 220ºC.

Sirop de pochage

Starfruit Framboise PatisFrance	200 g
Eau	100 g
Sucre	50 g

Mélanger et faire tiédir

Compoté framboise

Framboise Pépins PatisFrance	200 g
Citron vert	1 pc
Starfruit Framboise PatisFrance	30 g

Zester et presser le citron, mélanger aux autres ingrédients et réserver au frais.

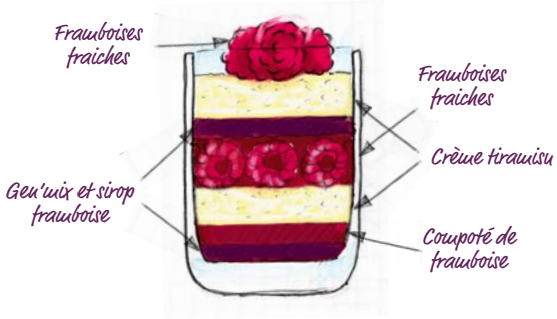
Crème tiramisu vanille

Jaunes d'œufs	80 g
Vanille en Gousses PatisFrance	1 pc
Sucre roux	130 g
Mascarpone	325 g
Blancs d'œufs	120 g

Faire monter les jaunes, la vanille et le sucre roux. Ajouter le mascarpone et mélanger délicatement. Incorporer les blancs d'œufs montés.

Montage et finition:

- Détailler des disques de biscuit du diamètre de la verrine et en déposer un dans le fond de chacune d'elles.
- Verser le sirop tiède dessus (10 – 15 g).
- Pocher sur celui-ci la compotée de framboise (15 – 20 g).
- Verser ensuite 25 g de crème tiramisu.
- Disposer des framboises dans la verrine.
- Remettre un biscuit, l'imbiber et le garnir avec 40 g de crème tiramisu.
- Finir avec 2 - 3 framboises fraîches puis un zeste de citron.



Zoom produit :

Framboise Pépins PatisFrance

Fourrage stable à la cuisson sans morceau

AVANTAGES :

- Stabilité à la cuisson
- Bonne teneur en fruit (min 35%)
- Très bonne restitution de la saveur et de la couleur de la fraise
- Texture caractéristique d'une confiture de fruit
- Bonne tranchabilité
- Stabilité à la congélation/ décongélation
- Produit multi-applications

Disponible en seau de 4.5 kg
Date de durabilité minimale de 12 mois

À l'assiette : Tatin Fruits rouges

Patis'info
e-mag des tendances gourmandes à la Française
Mars - Avril 2019

PATISFRANCE®
SOURCE DE SÉDUCTION

À l'assiette : Tatin Fruits rouges

Sylvain Lecomte
15 déclinaisons à l'assiette

Pâte feuilleté

Farine	625 g
Sel	12.5 g
Eau	225 g
Margarissime PatisFrance	600 g

Mélanger au crochet la farine, le sel, l'eau et 100 g de beurre.
Réaliser 6 tours et abaisser à 0.4 cm en utilisant du sucre semoule à la place de la farine.
Rouler l'abaisse serrée et mettre quelques minutes au grand froid. Détailler des tronçons de pâte très fine. Déposer sur papier cuisson et cuire entre 2 plaques de four 8 minutes à 210ºC.

Caramel tatin

Sucre	500 g
Vanille en Gousses PatisFrance	1pc
Beurre	100 g
Pectine NH PatisFrance	10 g

Réaliser un caramel brun à sec, ajouter la vanille et le beurre à la fin de cuisson. Verser sur une feuille de silicone puis laisser refroidir. Pulvériser une fois refroidi avec la pectine.

Comptée framboise

Starfruit Framboise PatisFrance	500 g
Jus de citron vert	10 g
Sucre	30 g
Gomme de Xanthane	6 g
Framboise surgelée	150 g

Mixer l'ensemble des ingrédients sauf les framboises surgelées. Les ajouter puis réserver à 4ºC.

Crème vanille

Crème légère PatisFrance	225 g
Lait	500 g

Faire monter au batteur tous les ingrédients

Montage et finition :

- Peler environ 30 pommes golden.
- Vider le centre à l'aide d'un vide pomme puis couper à la mandoline des lamelles de 0.5 cm.
- Dans un cadre 40 x 30 cm saupoudrer une couche de caramel en poudre puis déposer une couche de pomme.
- Recommencer l'opération précédente jusqu'à ce que la couche de pomme soit de 3 – 4 cm, cuire 25 minutes à 180ºC.
- Une fois cuit, laisser refroidir au congélateur.
- Démouler quand la tatin est bien congelée.
- Détailler à l'aide d'un emporte pièces 2 disques de 25 mm de diamètre, 1 disque de 60 mm de diamètre, 1 disque de 30 mm de diamètre au milieu du 60 mm de diamètre.
- Avec un pistolet à peinture pulvériser du Starfix IP40 PatisFrance mélangé à de l'or sur les disques de tatin surgelé.
- Déposer les 4 tatins dans l'assiette.
- Mélanger l'insert framboise puis garnir dans le trou de la tatin.
- Pocher la crème vanille en quinconce avec les tatins.
- Décorer à l'aide de framboise et de zeste de citron vert.
- Déposer 3 - 4 « ronds » de feuilletage dans l'assiette.

Zoom produit :

Préparation pour Crème Légère PatisFrance

AVANTAGES

- Goût et texture comparables à une recette traditionnelle : Présence d'ingrédients 'Premium' (grains de vanille & arôme naturel vanille Bourbon)
- Texture légère & tranchable
- Goût peu sucré
- Facilité et rapidité d'utilisation :
  - Remise en œuvre identique à une crème pâtissière à froid (dosage 450 g pour 1 litre d'eau)
  - Pour une même densité ou un même volume, cette solution présente un meilleur profil nutritionnel qu'une crème pâtissière ou une mousseline
- Multi-applications :
  - Recommandé en contenant (verrine) et décors (choux, St Honoré)
  - Bonne stabilité à la congélation/décongélation

Disponible en sac de 10 kg
Date de durabilité minimale de 12 mois

À l'assiette : Nuances de rouges

Patis'info

e-mag des tendances gourmandes à la Française

Mars - Avril 2019

PATISFRANCE®

SOURCE DE SÉDUCTION

À l'assiette : Nuances de rouges

Sylvain Lecomte
Pour 5 assiettes

Biscuit de Reims

Œufs	300 g
Sucre	250 g
Farine	330 g
Volcano Poudre à Lever PatisFrance	7 g
Colorant rouge	QS

Faire monter les œufs, le colorant et le sucre ensemble.
Ajouter la farine et le Volcano tamisé.
Cuire sur plaque à rebords à 180ºC pendant 20 minutes.

Crémeux framboise

Starfruit Framboise PatisFrance	250 g
Jaune d'œufs	75 g
Œufs entier	100 g
Sucre	50 g
Gélatine de Bœuf Poudre PatisFrance	4 g
Eau	24 g
Beurre	125 g

Faire chauffer le Starfruit. Hydrater la gélatine avec l'eau.
Blanchir les œufs, les jaunes et le sucre.
Cuire les œufs et le Starfruit à 85ºC.
Verser la gélatine et le beurre.
Mixer jusqu'à l'obtention d'une texture lisse.
Couler dans un moule en forme d'anneau.

Compoté de fruit rouge

Starfruit Fruits Rouges PatisFrance	150 g
Sucre	20 g
Pectine Nh PatisFrance	2.5 g

Chauffer à 40ºC le Starfruit. Mélanger le sucre et la pectine ensemble puis cuire avec le Starfruit à ébullition.

Sorbet fraise

Starfruit Fraise PatisFrance	140 g
Eau	140 g
Sucre	40 g
Glucose Atomisé PatisFrance	13 g
Gelglace PatisFrance + Sucre	2.5 g + 10 g

Faire chauffer l'eau et la fraise à 40ºC puis ajouter les poudres.
Cuire à 85ºC puis laisser maturer 12h au froid. Turbiner.

Assemblage et finition :

- Démouler le crémeux framboise puis le glacer avec le Miroir Plus Fruits Rouges PatisFrance mélangé avec de la poudre d'or. Le déposer dans l'assiette.
- Découper des petits cubes de biscuit, et dresser un « petit jardin » sur l'assiette avec les cubes de biscuits, le reste de crémeux framboise et la compotée de fraise.
- Former une quenelle avec le sorbet et le déposer dans l'assiette.
- Disposer quelques framboises fraîches, groseilles et fraises des bois.
- Disposer un décor en chocolat noir pour la touche de contraste.

Zoom produit :

Miroir Plus Fruits Rouges PatisFrance

AVANTAGES :

- Facile à utiliser
- Idéal pour le glaçage complet de vos entremets
- Prend rapidement, ne coule pas
- Saveur Fraise Mara des Bois
- Très bonne tenue sur la durée
- Très bonne tranchabilité
- Résiste à la congélation/décongélation en gardant l'aspect brillant
- Permet de réaliser des décors précis
- Convient à des préparations délicates ou fines

Disponible en seau de 2.5 kg
Date de durabilité minimale de 12 mois

PATISFRANCE®

SOURCE DE SÉDUCTION

PatisFrance_Export_Officiel

PatisFrance - Puratos
Parc d'affaires Silic - 40 rue de Montlhéry BP 80179 - 94 563 Rungis Cedex – France
T : 01 45 60 83 83 - F : 01 45 60 40 30 - E : rvalls@puratos.com