

A quoi
ressemble le
snacking 2.0 ?

Les fruits secs
Patisfrance

Recettes



Instagram

PatisFrance_Export_Officiel

A QUOI RESSEMBLE LE SNACKING 2.0 ?

UNE OFFRE PLUS SAINE, PRATIQUE ET MOBILE

Entre accélération des modes de vie et diminution du temps alloué aux repas, au fil des années, les habitudes de consommation alimentaire des Français ont évolué. Ainsi, à l'heure du déjeuner, ils sont de plus en plus nombreux à « manger sur le pouce ». Dans ce contexte, les offres de restauration rapide se sont multipliées, notamment dans les boulangeries qui ont étoffé leur offre.

En 2017 en France, 2,4 milliards de sandwiches ont ainsi été vendus. Une option pratique et savoureuse, qui vient contrebalancer le déclin de la consommation de pain traditionnelle.

En effet, si en 2012 60% des plus de 65 ans consommaient du pain à chaque repas, seul 25% des 18-24 ans en faisait autant*.

En parallèle, une autre tendance se dessine, celle de la restauration rapide saine, végétale et bio, et comme sur la plupart des marchés alimentaires, c'est cette offre « healthy » qui connaît la plus forte croissance.

” À chaque heure de la journée le snacking prend une dimension différente ”

Pour autant, les Français demeurent de vrais gourmets et le snacking ne s'arrête pas au repas du midi. Diététique, gourmand ou pratique, selon une étude**, à chaque heure de la journée le snacking prend une dimension différente. Si le plaisir s'affirme comme le critère principal quelle que soit l'heure, il est sur-représenté pour le snacking en soirée. Les collations du matin ou de l'après-midi répondent pour leur part davantage à des arguments de praticité et de bénéfice pour la santé.

Pas étonnant donc, de voir débarquer dans les vitrines de nouveaux produits « de finger food » spécialement conçus pour être consommés avec les doigts et parfois en mouvement. ►

* Sondage OpinionWay (France)

** Etude #MIAM 2017 Food empowerment de Kantar Worldpanel.



Tendance

Enfin, le numérique tend à révolutionner la distribution pour le bonheur des clients comme des commerçants. Bon nombre d'enseignes de boulangerie offrent désormais une option de réservation et de paiement avec retrait en magasin. Ce système permet ainsi de gérer le flux de client au mieux tout en évitant la surproduction et ainsi le gaspillage alimentaire.

C'est donc une révolution globale qui semble s'amorcer au coeur de nos boulangeries !



CHIFFRES CLÉS :



LES FRUITS SECS PATISFRANCE, UN SAVOIR-FAIRE MAÎTRISÉ

Depuis 1946, nous fabriquons nos fruits secs dans notre usine de Charmes, dans les Vosges. Un savoir-faire historique perpétué par notre équipe locale, attentive à la qualité des produits comme du processus de fabrication. Au final, cette exigence se retrouve dans des produits d'exception d'une qualité optimale.

Idéal pour satisfaire vos besoins en vous permettant de réaliser des pâtisseries ultra-gourmandes aux jeux de textures variés. Mais aussi en parfaite adéquation avec les désirs de vos clients, toujours plus sensibles à l'impact de leur alimentation sur leur santé.

Au sein de sa large gamme, PatisFrance propose amandes, noisettes, pistaches ou encore noix, disponibles sous différentes formes (brutes, poudres, blanchies, entières...) et conditionnements.



LES CARACTÉRISTIQUES

- Sélection de fruits secs cueillis en parfait état de maturité, calibrés, triés et transformés
- Fabrication française dans notre site de Charmes, dans les Vosges
- Site de transformation certifié BRC et IFS
- Conditionnement de 1kg à 25kg (Pistache : sachet de 1kg - Noix : Boîtes de 1.8kg et 2kg - Pignon de pin : sachet de 1kg)



LES BÉNÉFICES POUR VOUS

- Les fruits secs permettent de réaliser des créations aux jeux de textures très variés
- Un large choix de fruits secs et de formats



LES AVANTAGES POUR LES CONSOMMATEURS

- Source de bienfaits nutritionnels : Riche en huiles et protéines, le fruit sec peut combler les besoins énergétiques journaliers d'une personne.
- La plupart regorgent de graisses mono-insaturées, dont l'oméga et la vitamine E
- Faible indice glycémique, en fait l'allié de nombreux régimes
- Formes, textures, couleurs et goûts variés, font des fruits secs un vecteur de gourmandise

Zoom produit



AMANDES

Riche en protéines, lipides, fibres, minéraux et vitamine E, l'amande est un précieux allié pour notre santé et se retrouve dans de nombreuses préparations pâtisseries et boulangères. Nos amandes sont rigoureusement sélectionnées par nos soins. Elles sont ensuite transformées sous plusieurs formes dans notre usine.



NOISETTES

Généralement récoltée aux mois d'août et septembre, la noisette est particulièrement riche en lipides, minéraux et oligo-éléments. Elle est également source de calcium et de fer. Très prisée pour les bonbons de chocolat, la noisette est utilisée dans nombre de préparations pâtisseries sucrées, notamment sous forme de poudre. Nos noisettes sont cueillies en parfait état de maturité, calibrées, triées et transformées dans notre usine.



PIGNONS DE PIN

Récolté en automne, le pignon de pin est aussi délicieux dans les desserts que dans les préparations salées. Originaire de Chine ou du bassin méditerranéen, il présente de très bonnes qualités nutritives et un taux élevé de phosphore. Pour les préserver, pensez à conserver le pignon de pin au frais et à l'abri de l'air. Avec nos deux origines, nous vous proposons une gamme complète en termes de goût, de calibre et de couleur.



COCO RÂPÉE

En provenance du Sri Lanka ou des Philippines, notre noix de coco râpée fine est idéale pour la pâtisserie grâce à sa fine granulométrie et sa belle couleur blanche. Riche en fibres, la noix de coco est à la fois protectrice et énergétique, elle contient énormément de vitamines et de sels minéraux.



NOIX

PatisFrance sélectionne pour vous ses noix invalides extra et moitié extra parmi les meilleures origines. Elles permettent d'apporter un maximum de saveurs à vos incorporations en pain et de la gourmandise à vos gâteaux ainsi qu'à vos confiseries de chocolat.



PISTACHE

Ce fruit du pistachier, riche en fibres, fer, magnésium et vitamine E est également reconnu pour son rôle protecteur du système cardiovasculaire grâce à sa forte teneur en lipides et acides gras mono-insaturés. Nos pistaches sont triées, calibrées, émondées, hachées, réduites en poudre ou en bâtonnets pour vous proposer ce produit de qualité sous la forme que vous désirez. Avec ses bienfaits reconnus, sa couleur vive et son goût si particulier, la pistache accompagne toutes vos réalisations : macaron, frangipane, tarte aux poires, marquise, florentin ...

FEEL GOOD

Par : Eric ROGARD

Quantité : environ 40 pièces

PÂTE SUCRÉE

Farine	250 g
Beurre	125 g
OEufs entiers	50 g
Sucre glace	125 g
Noisettes Effilées PatisFrance	50 g
Cranberries	50g

Crémer le beurre avec le sucre glace et les noisettes effilées. Ajouter les oeufs, la farine et les cranberries puis mélanger sans corser. Abaisser à 2 mm et détailler des rectangles de 3 x 9 cm. Cuire à 160°C pendant 18 minutes environ.

GANACHE

Chocolat Noir 64% PatisFrance	470 g
Patiscrem PatisFrance	270 g
Trimoline	100 g
Beurre doux	100 g
Sorbitol	25 g

Réaliser une ganache puis couler en cadre 30 x 40 cm. Laisser cristalliser à 16°C pendant 24 heures. Détailler des rectangles de 3 x 9 cm.

FLORENTIN

Paloma Florex PatisFrance	300 g
Noisettes Effilées PatisFrance	250 g
Cranberries	50 g

Mélanger les ingrédients puis étaler sur une feuille Silpat® dans un cadre 30 x 40 cm. Cuire à 200°C pendant 10 minutes environ. Dès la sortie du four, détailler des rectangles de 2,5 x 8,5 cm.

MONTAGE ET FINITIONS

Déposer la ganache entre 2 sablés.
Enrober avec du **Chocolat Noir 64% PatisFrance** et déposer un florentin avant cristallisation.



PETIT SABLÉ AMANDE

Par Eric Rogard
Quantité : 100 pièces environ

PÂTE À SABLÉ

Beurre	380 g
Sucre glace	150 g
Fleur de sel	3 g
Blancs d'oeufs	50 g
Farine	450 g
Poudre d'Amande PatisFrance	100 g
Amandes Entières Blanchies PatisFrance	QS

Mélanger tous les ingrédients au robot coupe. Dresser avec une poche à douille cannelée puis déposer une amande blanchie sur le dessus. Cuire à 160°C pendant 12 minutes environ.

MONTAGE ET FINITIONS :

Après cuisson tremper le sablé dans du Chocolat Noir 64% PatisFrance tempéré.

