

## **Tendance :**

- Jeux de textures

## **Nouveau :**

- Pralincrac Citron  
PatisFrance

## **Recettes :**

- Tartelette crémeuse  
aux deux citrons
- Cake framboisier
- Cookies 2.0

## **Rencontre :**

- Jonathan Mougel



Instagram

PatisFrance\_Export\_Officiel

## JEUX DE TEXTURES

**La France, pays référent de la boulangerie-pâtisserie dont ses habitants sont très attachés.**

Les consommateurs ne sont pas prêts à renoncer à la gourmandise.

Les consommateurs aiment se faire plaisir, les produits gourmands. Ils veulent vivre une vraie expérience de consommation et mettre tous leurs sens en éveil.

C'est ainsi que ces dernières années, de nouveaux produits ont vu le jour en jouant sur l'extra-gourmandise et le jeu autour des textures : croquant, moelleux, croustillant... autant de possibilités dont les consommateurs sont adeptes.

“ Les consommateurs aiment se faire plaisir ”

Pour **63% des français**, l'alimentation est avant tout associée au plaisir. C'est un des scores les plus élevés d'Europe.

(Source : Etude Food 360°)

Chaque français consomme en moyenne **173 desserts par an**. Cela fait de la France le pays le plus consommateur de dessert en Europe.

(Source : Etude CHD Expert)

Près de **30% des français** achètent ou consomment un dessert en boulangerie-pâtisserie au moins une fois par mois.

(Source : Etude CHD Expert)

Ces petits plaisirs doivent surtout être bons mais également sains et rentrent dans un mode de consommation équilibré et raisonné : tendance des produits de qualité, Clean Label, responsables... Il s'agit de manger de la qualité plutôt que de la quantité.





# NOUVEAU Pralirac Citron PatisFrance



## LES CARACTÉRISTIQUES

- Clean Label
- À base de Praliné Amande et de Citron
- Fabriqué en France
- Disponible en seau de 2 kilos
- Date de durabilité minimale de 9 mois



## LES AVANTAGES POUR LES CONSOMMATEURS

- La promesse d'un goût savoureux et d'une texture gourmande
- Un produit sans arôme, sans colorant artificiel et sans huile de palme



## LES BÉNÉFICES POUR VOUS

- Un produit prêt à l'emploi
- Coupe nette
- Une grande diversité d'applications : en base d'entremets/bûches, étalé sur un biscuit, en fourrage dans des pâtes de cuisson ou en garniture de bonbons

Pralirac est l'alternative parfaite pour jouer sur les textures dans vos créations. Aujourd'hui, la gamme s'agrandit et s'associe à des notes d'agrumes avec le Pralirac Citron. Apportez une touche croustillante à vos recettes avec cette subtile alliance de croquant et de la fraîcheur du citron.



# Zoom produit

RETROUVEZ UNE GAMME COMPLÈTE  
POUR RÉPONDRE À VOS BESOINS :

## Les spécialités **croustillantes** :

DES PRODUITS AUX TEXTURES INÉDITES BASÉS  
SUR NOTRE SAVOIR-FAIRE PRALINÉ.

PATISFRANCE  
DEPUIS 1946



### **PRALIRAC GRAINES**

Découvrez tout le savoir-faire de PatisFrance avec un produit alliant le chocolat, le praliné et un subtil mélange de graines.

Seau de 2 kg



### **PRALIRAC CARAMEL AU BEURRE SALÉ**

Subtil mélange de praliné et chocolat avec des éclats de caramel d'Isigny au beurre salé au sel de Guérande.

Seau de 4.5 kg



### **PRALIRAC PÉCAN**

Un subtil mélange croustillant à base de noix de pécan et de chocolat au lait.

Seau de 2 kg



### **PRALIRAC NOIR**

Subtil fourrage croustillant à base de fruits secs et de chocolat noir.

Seau de 2 kg



### **PRALIRAC BLANC**

Subtil mélange de praliné amande, de brisures de crêpes avec une touche lactée.

Seau de 4.5 kg



### **PRALIRAC FRAMBOISE**

Subtil mélange croustillant à base de praliné et de framboises séchées.

Seau de 2 kg



### **PRALIRAC CHOCOLAIT**

Subtil mélange de praliné amande noisette, de brisures de crêpes et de chocolat au lait.

Seau de 4.5 kg



### **PRALIFIZZ**

Subtil mélange de praliné amande légèrement torréfiée, de céréales croustillantes et sucre pétillant.

Seau de 2 kg

## TARTELETTE CRÉMEUSE AUX DEUX CITRONS



Par : Eric Rogard  
Quantité : +/- 20 petits gâteaux  
Matériel spécifique : Moule Silikomart® carré

### PÂTE SUCRÉE

|                                  |             |
|----------------------------------|-------------|
| Farine                           | 250 g       |
| Beurre                           | 125 g       |
| Œufs entiers                     | 50 g        |
| Sucre glace                      | 125 g       |
| <b>Amande Poudre PatisFrance</b> | <b>50 g</b> |

Crémer le beurre avec le sucre glace et la poudre d'amande. Ajouter les œufs puis la farine et mélanger sans corser.

Après repos, abaisser la pâte à 3 mm d'épaisseur puis détailler des carrés à l'aide d'un emporte-pièce cannelé.

Cuire sur Silpat® à 160°C pendant +/- 12 minutes.

### CRÉMEUX AUX DEUX CITRONS

|                                     |              |
|-------------------------------------|--------------|
| <b>Starfruit Citron PatisFrance</b> | <b>360 g</b> |
| Zestes de citron vert               | 2 pc         |
| Œufs entiers                        | 360 g        |
| Sucre semoule                       | 340 g        |
| Beurre                              | 400 g        |
| <b>Gelée Dessert PatisFrance</b>    | <b>15 g</b>  |

Pocher les 5 premiers ingrédients à 85°C puis incorporer la gelée dessert. Mixer.

### BISCUIT FINANCIER

|                             |              |
|-----------------------------|--------------|
| <b>Frianvit PatisFrance</b> | <b>250 g</b> |
| Eau                         | 125 g        |
| Beurre                      | 125 g        |
| Zeste de citron vert        | 1 pc         |

Faire fondre le beurre puis mélanger tous les ingrédients.

Couler en cadre de 30 x 40 cm.

Cuire à 180°C pendant +/- 8 minutes.

### GUIMAUVE CITRON

|                                     |              |
|-------------------------------------|--------------|
| <b>Starfruit Citron PatisFrance</b> | <b>370 g</b> |
| Sucre                               | 350 g        |
| Gélatine poudre                     | 28 g         |
| Eau                                 | 140 g        |

Faire bouillir 300 g de Starfruit et 175 g de sucre jusqu'à 110°C. Mixer le reste du sucre avec le reste du Starfruit.

Quand la première préparation atteint 110°C, la verser sur la deuxième préparation avec la gélatine pré-trempée.

Battre jusqu'à ce que la préparation soit tiède.

Dresser sur feuille la guimauve à l'aide d'une poche munie d'une douille unie.

Nouer les bandes de guimauve.

### CROUSTILLANT CITRON

|                                     |              |
|-------------------------------------|--------------|
| <b>Pralicrac Citron PatisFrance</b> | <b>400 g</b> |
|-------------------------------------|--------------|

Ramollir délicatement le Pralicrac au four à micro-ondes puis l'étaler sur 2 mm d'épaisseur.

Refroidir puis détailler des carrés de la taille des moules.

### MONTAGE ET FINITIONS

Couler le crémeux dans les moules en silicone puis insérer un biscuit financier et couler du crémeux.

Obturer avec le Pralicrac Citron et surgeler.

Glacer les crémeux avec le **glacage Miroir Plus Neutre PatisFrance** coloré en jaune citron.

Les déposer sur un sablé et décorer avec un nœud de guimauve.

## CAKE FRAMBOISIER

Par : Bertrand Balay

Quantité : pour 1/2 cadre = 12 cakes

### BISCUIT AMANDE

|                                  |               |
|----------------------------------|---------------|
| <b>Patis'Joconde PatisFrance</b> | <b>1200 g</b> |
| Œufs                             | 240 g         |
| Eau                              | 475 g         |

Mettre les 3 ingrédients au batteur avec le fouet pendant 4 minutes minimum à grande vitesse. Dresser 2 feuilles dans des tapis siliconés. Prévoir 950 g par plaque. (Tapis Silmaé : réf 004387 Tapis lisse Maé)

### GANACHE EXTRA BLANC

|                                       |               |
|---------------------------------------|---------------|
| <b>Patiscrem PatisFrance</b>          | <b>625 g</b>  |
| <b>Chocolat Blanc 30% PatisFrance</b> | <b>1210 g</b> |
| Sucre inverti                         | 75 g          |
| Glucose DE60                          | 155 g         |
| Beurre                                | 60 g          |

Faire frémir la crème avec le sucre inverti et le sirop de glucose. Verser sur le chocolat blanc. Emulsionner la ganache avec un mixeur plongeant. A 35°C, ajouter le beurre et finaliser l'émulsion. Couler 680 g de ganache par couche.

### CROUSTILLANT FRAMBOISE

|  |               |
|--|---------------|
| <b>Pralicrac Framboise PatisFrance</b> | <b>1650 g</b> |
|--|---------------|

Mettre le Pralicrac au four à micro-ondes pendant quelques secondes pour le ramollir. Prévoir 3 couches de 550 g chacune.

### GLAÇAGE CAKE FRAMBOISE

|                               |             |
|-------------------------------|-------------|
| Framboises surgelées          | 1320 g      |
| Sucre semoule                 | 330 g       |
| Sucre semoule                 | 200 g       |
| <b>Pectine NH PatisFrance</b> | <b>33 g</b> |

Chauffer les framboises et les 330 g de sucre à 40°C. Ajouter en pluie le mélange sucre/pectine et donner une ébullition durant 2 minutes.

### MONTAGE ET FINITIONS

Diviser en 2 dans la longueur les feuilles de biscuit amande. Sur 3 demi-feuilles, étaler le Pralicrac et laisser cristalliser avant montage. Avec l'aide d'un demi cadre inox, monter le cake en alternant biscuit et ganache. Réserver au frais. Détailler 12 cakes. Pour glacer, prévoir un glaçage bien chaud.



## COOKIES 2.0

Quantité : pour 32 cookies

### PÂTE À COOKIES

|                                      |               |
|--------------------------------------|---------------|
| Beurre                               | 480 g         |
| Sucre                                | 240 g         |
| Œufs                                 | 330 g         |
| Farine                               | 950 g         |
| <b>Volcano PatisFrance</b>           | <b>12.5 g</b> |
| Sel                                  | 12.5 g        |
| <b>Pralirex Noisette PatisFrance</b> | <b>40 g</b>   |

### INCLUSIONS :

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Gianduja Noir PatisFrance</b>        | <b>120 g</b> |
| Noix de pécan                           | 120 g        |
| <b>Chocolat au Lait 35% PatisFrance</b> | <b>QS</b>    |

Mélanger l'ensemble des ingrédients au batteur à la feuille. Une fois la pâte homogène, ajouter les dés de Gianduja Noir et les noix de Pécan.

Réaliser un boudin de 8 cm de diamètre, puis le filmer et le réserver au frais.

Détailler chaque cookie à 50 g et les déposer dans une toile de silicone ajourée pour faciliter la cuisson. Finir d'étaler avec la pointe des doigts.

Sur chaque cookie, poser sur le dessus 3 morceaux de chocolat. Cuire à 180°C pendant 9 minutes.

(Toile de cuisson : réf 010279 Fibermaé Hamburger Maé)

### CUSTOMISATION DES COOKIES

|                                     |             |
|-------------------------------------|-------------|
| Caramel semi liquide                | QS          |
| Sucre                               | 180 g       |
| Crème                               | 180 g       |
| <b>Sirop de Glucose PatisFrance</b> | <b>90 g</b> |
| Beurre                              | 20 g        |
| Fleur de sel                        | 6 g         |
| <b>Pralicrac Pécan PatisFrance</b>  | <b>QS</b>   |

Faire un caramel brun avec le sucre et le sirop de glucose.

Décuire avec la crème, le beurre et la fleur de sel.

Laisser refroidir avant d'utiliser.

A l'aide de poches, déposer de petites pointes de garnitures.

### CONSEILS

Toute la réussite des cookies réside dans la cuisson. Il est important de ne pas trop les cuire. Ils doivent rester moelleux au centre.



## JONATHAN MOUGEL

### Le Vosgien qui voulait faire **des gâteaux**

Nommé Meilleur Ouvrier de France en 2019, notre chef pâtissier Jonathan Mougel nous livre son parcours vers la réalisation d'un rêve de jeunesse.

Après plus de 30 heures d'épreuve au château de Ferrières, en Seine-et-Marne, un sentiment de légèreté a envahi l'esprit de Jonathan Mougel. Le 24 octobre 2018, il est devenu l'un des Meilleurs Ouvriers de France Pâtissier Confiseur. Un ancien rêve se concrétisait.

Si le titre officiel ne lui a été décerné que sept mois plus tard, le 13 mai 2019, son engagement envers les valeurs de partage, de rigueur et d'humilité est présent dans sa vie professionnelle depuis bien plus longtemps. Décrit par ses collègues comme quelqu'un de généreux et humble, Jonathan a à cœur la mission de transmettre son savoir-faire dans son rôle de démonstrateur chez PatisFrance-Puratos.

Entre ses nombreux déplacements en France et à l'étranger et ses attributions au sein de l'équipe Recherche et Développement, ce Vosgien de maintenant 37 ans a pris le temps de nous raconter son parcours vers la conquête du col bleu blanc rouge.

**Tu t'es fixé l'objectif de devenir Meilleur Ouvrier de France quand tu étais encore très jeune. D'où venait la motivation pour mener un tel projet ?**

*Très jeune, pendant mes études, je me suis fixé un jour l'objectif de préparer ce concours. J'ai découvert le concours Meilleur Ouvrier de France en lisant les revues professionnelles, en allant sur des salons. Je devais avoir 18 ans... J'ai vite senti que ce métier était une passion grandissante, je me suis alors donné tous les moyens possibles depuis ce jour.*

**Comment t'es tu senti quand tu as su que tu avais décroché le titre de MOF ?**

*Le moment des résultats est vraiment intense ! Après plusieurs heures d'épreuves, je ressentais une pression incroyable. Ce sont des sentiments de fierté et de légèreté qui m'ont envahi lorsque l'on a cité mon nom.*



**Comment s'est passée ta préparation ? As-tu rencontré des difficultés ?**

*La préparation s'est plutôt bien déroulée dans son ensemble, avec bien sûr des hauts et des bas. Il faut trouver le bon équilibre entre la vie professionnelle, les entraînements, et la vie personnelle. Puis il est aussi très important de bien gérer les humeurs, le stress, le temps qui passe vite.*

*La première étape était la réflexion du thème, le dessin des pièces et les tests de dégustation. La deuxième partie était basée sur l'affinage de tout cela : la création du matériel, l'évolution du travail et parfois le changement de certaines choses. La troisième n'a été que répétition et organisation générale. Entre la préparation à la sélection et la finale cela représente environ 16 mois de travail pour cette édition 2019. Les épreuves comportent une partie écrite de 3 heures, 18 heures d'épreuves sur 1,5 jour pour la sélection et 31 heures sur 3 jours pour la finale.*

# Rencontre

## Peux-tu nous parler des recettes que tu as préparées pour la finale du concours ?

*Nous avons quatre sortes de dégustations à réaliser en 7 heures, plus une pièce en chocolat et une pièce en sucre, chacune à réaliser en 11 heures et ensuite 1h30 pour finaliser le buffet.*

*L'imposé en dégustation comprenait 18 goûters au chocolat en deux textures, au minimum. J'ai travaillé sur un sablé cacao fleur de sel, un moelleux chocolat, une compotée d'orange et une ganache chocolat.*

*Parmi les classiques de la pâtisserie française, j'ai opté pour le Saint-Honoré. Celui-ci devait contenir les textures et goûts d'antan, mais il pouvait évoluer visuellement. Il fallait réaliser 18 pièces. Ce gâteau contenait un anneau de feuilletage caramélisé, une crème pâtissière au rhum, un petit chou garni de crème Chiboust, une fine coque de caramel et de la chantilly vanille.*

*Nous avons aussi à réaliser 18 pâtisseries sans sucre et sans gluten. J'ai favorisé un travail de base avec un chou composé d'un croustillant noisette, d'une crème noisette, d'une marmelade d'ananas, mangue et citron vert et d'une chantilly citron vert coco.*

*Enfin, deux pâtisseries d'automne pour 12 personnes avec fruits de saison. J'ai réalisé une tarte oblong à base de pâte sucrée noisette, de crème d'amande-noisette, d'une crème au marron, d'un confit de coing, d'un palet de pommes vanille et citron, de vermicelle de marron et enfin d'une Chantilly marron.*

## Tu es chez PatisFrance-Puratos depuis plus de 15 ans maintenant. Peux-tu nous raconter un peu ton parcours professionnel ?

*J'ai commencé par un stage de troisième à la Pâtisserie du Tertre chez Mr Perret. Je suis ensuite allé apprendre le métier au lycée hôtelier de Gérardmer avec un BEP CAP avec mention. J'ai poursuivi mes études avec un BTM et un BM pâtissier à Laxou avec Mr Chaboissier et Serge Pierrel.*

*Lors d'un concours à Paris, j'ai rencontré Olivier Freliger qui m'a invité pour une démonstration dans l'Est. J'avais 21 ans. C'est après le brevet de maîtrise que je suis entré chez PatisFrance sous la houlette de Claude Moreau et Pierre-Yves Adam.*

*Je me suis inscrit pour la première fois au concours « Un des meilleurs ouvriers de France » en 2013, avec une finale en 2015. Je n'ai pas eu le titre à ce moment-là, mais j'étais déterminé et je me suis inscrit à nouveau en 2017 pour une finale fin 2018. J'ai été officiellement nommé Meilleur Ouvrier de France le 13 mai 2019.*

## Plusieurs démonstrateurs et même des commerciaux chez PatisFrance-Puratos viennent d'une famille de boulangers/pâtisseries. Est-ce ton cas ? D'où vient ta passion pour la pâtisserie ?

*Ce n'est pas mon cas. Personne dans ma famille n'est issu des métiers de bouche. Je ne sais pas vraiment comment est venue cette passion pour la pâtisserie, mais mes parents se souviennent que j'ai évoqué assez tôt ce désir de faire des gâteaux.*

## Quelle est ta pâtisserie préférée ?

*Je suis un passionné de la pâtisserie simple et franche : le mille-feuilles en est un parfait exemple. J'adore aussi travailler sur les tartelettes, qui peuvent être des petits gâteaux très haut de gamme quand ils sont bien réalisés.*

## Et ton produit PatisFrance préféré ?

*Ce n'est pas évident de révéler un seul produit parmi toute notre gamme, qui est assez complète. Mais si je devais en choisir un, j'irais sans hésiter vers la poudre de noisette brute. Je l'utilise énormément dans mes recettes : en biscuits, cakes, crèmes ou encore en petits fours. Sa granulométrie est parfaite. Elle apporte une rondeur et du caractère quand elle est torréfiée. La noisette est un parfum universel qui se marie avec beaucoup d'autres choses.*

## Maintenant que tu as ton col bleu blanc rouge, quel sera ton prochain grand projet ?

*Je veux faire en sorte de porter au mieux ce col bleu blanc rouge, d'honorer ce qu'il représente et de m'améliorer encore.*

