

## **Tendance :**

- Le Storytelling :  
Partager une  
histoire

## **Zoom produits :**

- Patis' Pain d'Épices
- Patis'Cannelé

## **Nouveau :**

- Praliné Amande-  
Noisette 55%  
Origine France

## **Recettes :**

- Nonettes Mandarine
- Cannelés de Noël
- Bonbons au praliné  
origine France
- Paris Brest



Instagram

PatisFrance\_Export\_Officiel

## LE STORYTELLING

### PARTAGER UNE HISTOIRE

**Partager l'histoire d'un produit avec le consommateur, c'est établir un lien de confiance avec lui. Un lien longtemps brisé que commerçants et artisans cherchent aujourd'hui à renouer en communiquant de façon plus transparente et plus claire sur l'origine de leurs produits et des ingrédients.**

L'alimentation est au cœur des préoccupations des Français, tant par gourmandise que par intérêt pour leur santé. C'est pourquoi les consommateurs sont de plus en plus nombreux à se tourner vers des marques proposant des produits sains, à la composition plus simple et surtout transparente. Plus de mystères, désormais ils veulent tout savoir ! En effet, selon notre enquête Taste Tomorrow réalisée en 2019, 91% des consommateurs français lisent les informations autour des produits qu'ils achètent (emballage, étiquette...)

“ Des belles histoires sur nos produits, nous en avons beaucoup à raconter ! ”

Pour les artisans, il est donc important de prendre soin de fournir à leurs clients les informations nécessaires, de façon claire et transparente. En somme, de lever le voile sur l'histoire qui se cache derrière le pain, la pâtisserie ou la viennoiserie qu'ils sont venus acheter. Et cela tombe bien, car des belles histoires sur nos produits, nous en avons beaucoup à raconter !

Pour créer ce "storytelling" et embarquer le consommateur avec vous, cela passe par une bonne communication sur vos produits et sur votre lieu de vente. Dans ce numéro, Puratos va mettre en avant une sélection d'ingrédients autour desquels vous pourrez communiquer afin de rassurer vos clients et créer un lien fort.



# Tendance



POUR LES FRANÇAIS

CHIFFRES CLÉS :



# Patis' Pain d'Epices

**Avec Patis' Pain d'Epices, une préparation pâtissière pour différentes sortes de pains d'épices, faites revivre de gourmands souvenirs à vos clients !**



## LES CARACTÉRISTIQUES

- Dosage d'épices équilibré : cannelle, badiane (anis étoilé), clous de girofle et cardamome.
- Contient du levain pour un goût typique

Disponible en sac de 10 kilos.

Date de durabilité minimale de 9 mois.



## LES BÉNÉFICES POUR VOUS

- Longue conservation des produits finis
- Une mise en œuvre simple et efficace en seulement 3 pesées
- Une texture moelleuse et fondante pour votre pain d'épices
- Une seule préparation pour réaliser différentes sortes de pains d'épices (type cake, décor, nolette, ...)
- En respectant la recette indiquée, l'appellation "pain d'épices au miel" ou "pain d'épices de Dijon" est possible



## NONETTES MANDARINE

Par : Eric Rogard  
Quantité : pour 90 pièces

### PAIN D'ÉPICES

<b>Patis'Pain d'Épices PatisFrance</b>	<b>1000 g</b>
Miel	550 g
Eau	250 g

Mélanger les 3 ingrédients au batteur muni d'une feuille pendant 3 minutes à vitesse moyenne.

### MARMELADE MANDARINE

Mandarines confites	400 g
Mandarine Impériale	25 g

Au robot-coupe, broyer les mandarines confites avec la mandarine Impériale.

### GLAÇAGE À L'EAU

<b>Fondant Vega PatisFrance</b>	<b>250 g</b>
Sucre glace	450 g
Glucose	150 g
<b>Starfruit Mandarine PatisFrance</b>	<b>100 g</b>
Mandarine Impériale	30 g

Chauffer le Starfruit et le glucose puis mélanger avec le reste des ingrédients.

### MONTAGE ET FINITIONS :

Dresser le pain d'épices dans des moules à nonettes cubiques puis à l'intérieur la marmelade.

Cuire à 160°C pendant +/- 20 minutes.

Glacer les nonettes avec le glaçage à l'eau.



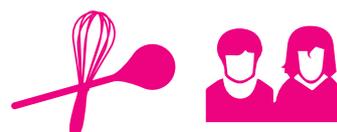
# Patis'Cannelé

**La préparation Patis'Cannelé vous permettra de réaliser de délicieux cannelés, croustillants et moelleux en un tournemain !**



## LES CARACTÉRISTIQUES

- Permet de réaliser des cannelés croustillants au cœur moelleux
- Contient de l'arôme naturel « vanille Bourbon » et des graines de vanille.
- Formule Clean(er) label car contient seulement du « bêta carotène » comme colorant
- Disponible en sac de 5 kilos.
- Date de durabilité minimale de 9 mois.



## LES BÉNÉFICES POUR VOUS

- Utilisation facile et rapide en seulement 4 pesées.
- Temps de repos réduit
- Taux de réussite maximum
- Qualité constante
- Les produits finis peuvent être surgelés. Pour la décongélation, il suffit de les passer au four 8 à 10 minutes à 200°C pour retrouver le croustillant initial.



## CANNELÉS DE NOËL

Par : Eric Rogard

### PÂTE À CANNELÉS

<b>Patis'Cannelé PatisFrance</b>	<b>450 g</b>
Beurre frais	50 g
Eau chaude (50-60°C)	500 g
<b>Arôme orange PatisFrance</b>	<b>10 g</b>
<b>Rhum 54% PatisFrance</b>	<b>50 g</b>
Epices à pain d'épices	10 g

Mélanger les ingrédients au batteur muni d'un fouet pendant 10 minutes à vitesse moyenne.

Refroidir minimum 1 heure à 5°C.

Garnir les moules et cuire à 200°C au four ventilé ou 225°C au four à sole.



# Praliné Amande-Noisette 55% Origine France

La préparation Patis'Cannelé vous permettra de réaliser de délicieux cannelés, croustillants et moelleux en un tournemain !

**NOUVEAU  
PRODUIT**

**DISPONIBLE  
EN DÉCEMBRE**

**Un praliné au goût intense et à la texture unique réalisé avec des ingrédients 100% français et transformés dans notre usine dans les Vosges.**

À base d'amandes et de noisettes torréfiées en provenance de coopératives du Sud de la France et de sucre roux caramélisé en provenance des DOM-TOM, le Praliné Amande-Noisette 55% Origine France offre une intensité et une richesse. En plus d'être fabriqué dans notre usine à Charmes, dans les Vosges, sur une ligne reproduisant une méthode artisanale, sa technique de cuisson spécifique, en bassine de cuivre et un broyage à la meule de granit assurent un goût intense et une texture authentique. La solution idéale pour agrémenter pâtisseries et confiseries en tous genres.



## LES CARACTÉRISTIQUES

- Un goût intense et une texture authentique
- Une méthode de fabrication artisanale
- Disponible en seau de 5 kilos
- Date de durabilité minimale de 9 mois
- A conserver dans un endroit frais et sec (<20°C)



## LES BÉNÉFICES POUR VOUS

- Du storytelling pour vos clients avec ce produit 100% français
- Un goût unique
- Une grande diversité d'applications pour vos pâtisseries et chocolats



## LES AVANTAGES POUR LES CONSOMMATEURS

- La promesse d'un goût et d'une texture authentique
- Un produit local, 100% français

## BONBONS AU PRALINÉ ORIGINE FRANCE

Par : Bertrand Balay  
Quantité : 1 cadre de 8 mm

### PRALINÉ FRANCE

<b>Praliné Amande-Noisette 55%</b>	<b>1010 g</b>
<b>Origine France PatisFrance</b>	
<b>Crousticrep PatisFrance</b>	<b>120 g</b>
<b>Beurre de cacao PatisFrance</b>	<b>110 g</b>
<b>Chocolat au Lait PatisFrance</b>	<b>230 g</b>
Fleur de sel (facultatif)	6 g

Mélanger le praliné avec le Crousticrep.

Rajouter le beurre de cacao (26°C) et le chocolat (31°C) puis remélanger.

Mixer le tout jusqu'à 28°C maximum.

Couler en cadre 34 x 34 x 0,8 cm et laisser cristalliser pendant 6 heures minimum.

Chablonner absolument en couverture lactée puis immédiatement à la guitare 28 x 28 mm.

Mettre les intérieurs à 22-24°C, avant d'enrober avec le chocolat **Chocolat Noir PatisFrance**.



## PARIS BREST

Par Mathias Gautron  
Quantités : 4 unités

### STREUZEL NOISETTE

Beurre	344 g
Cassonade	168 g
Vergeoise	95 g
<b>Poudre de Noisette PatisFrance</b>	<b>440 g</b>
Fleurs de sel	5 g
Farine T55	308 g

Mélanger tous les ingrédients ensemble. Etaler la pâte à 3 mm dans un cercle de 18 cm. Etaler la pâte à 1,8 mm afin de détailler des petits disques de 4 cm de diamètre. Cuire les cercles de 18 cm au four à 145°C pendant 10 minutes.

### FINANCIER NOISETTE (150 G)

<b>Friavit PatisFrance</b>	<b>290 g</b>
Eau	145 g
Beurre noisette	145 g
<b>Pralirex Noisette PatisFrance</b>	<b>40 g</b>

Fondre le beurre afin d'obtenir un beurre noisette. Mélanger au batteur à feuille le Friavit, le beurre à 60°C et l'eau pendant 3 minutes à vitesse moyenne. Ajouter le Pralirex Noisette. Couler le financier noisette sur le Streuzel Noisette à 150 g. Cuire le tout à 160°C pendant 20 minutes.

### CRÈME PÂTISSIÈRE

Lait	500 g
Vanille	1 pc
Jaunes d'œufs	125 g
Sucre semoule	100 g
<b>Elgel PatisFrance</b>	<b>45 g</b>
Beurre	50 g

Infuser la vanille dans le lait. Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre puis ajouter la poudre à crème Elgel. Réaliser une crème pâtissière et ajouter le beurre. Réserver.



# Recette

## CRÈME MOUSSELINE PRALINÉ

Crème pâtissière	300 g
Beurre	200 g
<b>Praliné Amande-Noisette 55%</b>	
<b>Origine France PatisFrance</b>	<b>120 g</b>
<b>Pralirex Noisette PatisFrance</b>	<b>30 g</b>
Sel fin	0,1 g

Au batteur avec le fouet, mélanger la crème pâtissière avec le Praliné, le Pralirex et le sel. Ajouter le beurre pomme et émulsionner le tout.

## PÂTE À CHOUX

Eau	250 g
Lait entier	250 g
Sucre semoule	10 g
Sel	10 g
Beurre	225 g
Farine T55	275 g
Œufs entiers	500 g

Faire bouillir le lait et l'eau avec le beurre le sel et le sucre. Ajouter la farine tamisée et dessécher le tout. Ajouter les œufs petit à petit.

Au fond d'un moule Flexipan® (1031G42), déposer un premier disque de streuzel noisette et dresser un petit chou. Reposer un disque de streuzel noisette dessus.

Enfourner le tout à 210°C et réduire la température du four à 185°C pendant 30 à 35 minutes.

## GLAÇAGE TERROIR

<b>Chocolat au Lait PatisFrance</b>	<b>350 g</b>
Huile de pépins de raisins	60 g
<b>Pralirex Noisette PatisFrance</b>	<b>5 g</b>
<b>Noisettes Hachées PatisFrance grillées</b>	<b>60 g</b>

Fondre le chocolat. Ajouter l'huile et le Pralirex Noisette puis mixer. Ajouter les amandes hachées grillées. Réserver puis utiliser à 32°C.

## MONTAGE ET FINITIONS

Glacer le disque de streuzel et financier noisette avec le glaçage terroir sur les bords.

Dresser, à l'aide d'une douille St-Honoré, le dessus du financier avec de la crème mousseline.

Garnir le fond des choux avec un peu de Pralinoir France et déposer la crème mousseline noisette dessus.

Déposer sept choux sur la crème mousseline noisette.

