

La Pastelería Vegana

e-mag de las tendencias Francesas en pastelería
Noviembre - Diciembre 2020

Tendencia :

- El auge de la pastelería vegana

Nuestras soluciones :

- Purés de frutas Starfruit
- Pralinés Tradición & Fluidos
- Glaseados Miroir Plus y Napstar

Recetas 100% veganas :

- Snack de Chocolate
- Macaron Praliné & Grosella Negra
- Cake de Frambuesa
- Tartaleta de Frambuesa
- Pasteles Chocolate y Caramelo



EL AUGE DE LA PASTELERÍA VEGANA



La crisis sanitaria que estamos viviendo ha alterado los hábitos alimenticios de muchos consumidores que se acercan cada vez más a un estilo de vida vegano.

Las personas veganas promueven un estilo de alimentación sin productos de origen animal y no admiten el uso de ningún producto procedente de la explotación animal, excluyendo así la carne, el pescado, pero también la leche, los huevos, la mantequilla o la miel.

Esta tendencia ya está firmemente implantada en el Reino Unido, donde la llamada población vegana se cuadruplicó entre 2014 y 2018*, y ahora se observa también ya en todo el mundo. **El 11%** de los consumidores dicen en la actualidad que están listos para consumir pasteles veganos**, y esto es aún más cierto en las generaciones más jóvenes. Se ha producido una verdadera toma de conciencia, y muchos indicadores muestran que esta tendencia, que se ha convertido en una forma de vida, no hará sino seguir aumentando en los próximos años:



El **45%**

piensa que una dieta vegana repercute positivamente en el medio ambiente**



El **38%**

alimentarse como vegano es más saludable que cualquier otra dieta**



El **22%**

quiere comprar cada vez más comida vegana en el futuro**

Pero, ¿cómo explicar este impulso por la comida vegana? Se trata principalmente de **la conciencia medioambiental, la causa en favor de los animales y las ventajas para la salud**, lo que ha decidido a los consumidores a dar el paso. Y es que, efectivamente, vegetalizar la alimentación es beneficioso en muchos aspectos: reducción de la emisión de gases de efecto invernadero que producen las granjas, compromiso contra el sufrimiento de los animales...

¿Sabía usted que algunos grandes Chefs pasteleros ya ofrecen repostería vegana?

Es digno de destacar el caso de Pierre Hermé, que aceptó el desafío en 2018 y reinventó su repostería buque insignia: el macarón de rosas. ¡Así que déjese seducir por esta nueva forma de pensar sobre los dulces y explore esta oportunidad ya creando pasteles veganos que son tan deliciosos como saludables! Para acompañarle en este proceso, busque en este número los grandes clásicos de la pastelería en versión 100% vegana.

*Fuente: Ipsos Mori surveys, encargado por The Vegan Society, 2016 y 2019

** Fuente: <https://www.tastetomorrow.com> - artículo 'How ethical food choices shape our future' - 7 Noviembre 2019

¿Le parece imposible poder sustituir la mantequilla, los huevos y la leche en el horno?

Gracias a nuestras múltiples soluciones aptas para veganos*, podrá elaborar pasteles 100% veganos deliciosos y creativos.

Si desea conocer todas nuestras ofertas veganas, le invitamos a que se ponga en contacto con su representante PatisFrance.

Descubra algunas de nuestras soluciones veganas:

PURÉS DE FRUTAS

Starfruit PatisFrance



Purés de frutas naturales con un verdadero sabor a fruta y con una composición 100% vegetal: 90% de fruta y 10% de azúcar.

18 sabores listos para usar disponibles en brick de 1 kg, que aportarán placer y autenticidad a toda su pastelería vegana: mousses, postres, tartas...

GLASEADOS

Miroir Plus PatisFrance



Toda una paleta de glaseados listos para usar que permiten dar el acabado perfecto a sus postres veganos. Además de aportar esplendor, protegen sus pasteles contra la oxidación y prolongan su frescura.

Disponibles en versiones neutra, caramelo y frutos rojos, en cubos de 2,5 kg a 8 kg dependiendo de cada sabor.

RELLENO PRALINÉS

Pralinés Tradición PatisFrance



Nuestros Pralinés Tradición respetan la auténtica receta francesa de praliné con una composición de sólo 2 ingredientes: 50% de frutos secos y 50% de azúcar.

7 pralinés están disponibles en cubos de 5 kg, con un sabor intenso y una textura granulosa, que confieren un increíble sabor gourmet a todos sus postres, troncos y bombones de chocolate veganos.

Pralinés Fluidos PatisFrance



Nuestros Pralinés Fluidos, con una composición de 50% de frutos secos, azúcar y un emulsionante para obtener una textura de finura irreprochable, son ideales para aportar una dulzura única a sus mousses, postres, macarrones y chocolates veganos. Nuestros 4 pralinés fluidos están disponibles en cubos de 5 kg.

GLASEADOS

Napstar PatisFrance



Coberturas gelificadas calientes con abundante fruta (puré de albaricoque al 15,5% para el Napstar Rubio y puré de grosella al 16,5% para el Napstar Rojo), sin colorantes y con rápida gelificación, que aportan brillo y frescura a sus pasteles, tartas y repostería para viajes veganas. Se aplican diluidas con 10 a 30% de agua, y están disponibles en cubos de 8 kg.

*Nuestros productos «aptos para veganos» no contienen ingredientes de productos animales. Pero como se producen en instalaciones que utilizan huevos, leche... Aunque tomamos todas las medidas posibles para reducir al mínimo la presencia de estos ingredientes en nuestros productos aptos para veganos, siempre es posible que contengan pequeñas trazas de los mismos.

SNACK DE CHOCOLATE

Para 42 snacks - Molde Chocolate World 1908

CRUMBLE

Margarissime PatisFrance	290 g
Azúcar moreno	236 g
Harina	315 g

Mezclar la Margarissime, azúcar moreno y la harina. Extender entre dos bandejas de horno en una capa de 5 mm de espesor.

COMPOTA DE FRUTA DE LA PASIÓN

Starfruit Fruta de la Pasión PatisFrance	200 g
Starfruit Mango PatisFrance	100 g
Pectina NH PatisFrance	6 g
Azúcar	160 g

Añadir la pectina y el azúcar en los purés de frutas. Cocer a 103°C y guardar en un lugar fresco y seco.

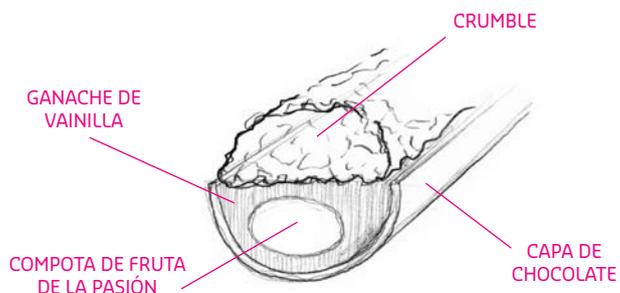
GANACHE DE VAINILLA

Leche vegetal	188 g
Margarissime PatisFrance	93 g
Azúcar	86 g
Vaina de Vainilla PatisFrance	2 pcs
Trimoline PatisFrance	43 g
Chocolate Negro 72% PatisFrance	321 g

Calentar la leche vegetal, la Margarissime, el azúcar, la vainilla y la Trimoline a 80°C. Verter sobre el chocolate y mezclar. Dejar la ganache enfriar hasta 28°C.

MONTAJE Y ACABADOS

- Hornear el crumble a 160°C durante 20 minutos. Tras la cocción, desmenuzar el crumble.
- Formar una capa de chocolate dentro del molde.
- Rellenar la capa con 8 g de compota de fruta de la pasión.
- Llenar la barra de chocolate hasta arriba con ganache de vainilla.
- Recubrir con una fina capa de chocolate y desmoldear.
- Mezclar el crumble desmenuzado con salsa de chocolate, preparado con 50% de **Chocolate Negro 72% PatisFrance** y 50% de **Manteca de Cacao PatisFrance**.
- Extender 20 g de crumble sobre cada snack y dejar que cristalice.



MACARON PRALINÉ & GROSELLA NEGRA

Para 75 unidades

MACARON BLANCO

Almendra en Polvo PatisFrance	200 g
Azúcar en polvo	200 g
Aquafaba	75 g
Agua	50 g
Azúcar molido	200 g
Aquafaba	75 g

Mezclar la almendra en polvo con el azúcar en polvo y 75 g de aquafaba. Cocer el azúcar y el agua a 121°C. Mientras tanto, batir los 75 g restantes de aquafaba. Verter el azúcar cocido sobre la aquafaba montada y mezclar hasta alcanzar los 45°C. A continuación, mezclar con el primer preparado hasta obtener la textura satisfactoria.

Aquafaba : agua de leguminosas, una gran alternativa a las claras de huevo.

GANACHE DE PRALINÉ

Leche vegetal	83 g
Chocolate Negro 64% PatisFrance	67 g
Praliné Tradición Extra 50% PatisFrance	133 g
Jarabe de Glucosa PatisFrance	33 g

Hervir la leche vegetal y el jarabe de glucosa. Añadir el chocolate negro y dejar derretir. Añadir el praliné y mezclar hasta conseguir una textura suave. Guardar en un lugar fresco y seco.

RELLENO DE CASTAÑA Y GROSELLA NEGRA

RELLENO DE CASTAÑA

Puré de Castaña PatisFrance	104 g
Pasta de Castaña PatisFrance	104 g
Crema de Castaña PatisFrance	63 g
Margarissime PatisFrance	21 g
Ron o leche vegetal	4 g

En un robot de cocina, mezclar todos los ingredientes hasta conseguir una textura suave.

COMPOTA DE GROSELLA NEGRA

Starfruit Grosella Negra PatisFrance	110 g
Azúcar	45 g
Pectina NH PatisFrance	3 g

Mezclar los 3 ingredientes y cocer a 102°C. Añadir esta preparación en el relleno de castaña.

VAINILLA FRUTA DE COCO

Leche vegetal	116 g
Vaina de Vainilla PatisFrance	½ pc
Azúcar	75 g
Coco Rallado PatisFrance	67 g
Manteca de Cacao PatisFrance	93 g

Mezclar en la batidora el azúcar y el coco rallado para obtener un polvo. Añadir la manteca de cacao derretida y mezclar. Cristalizar a 27°C y dejar reposar.

Hervir la leche con la vainilla. Incorporar la preparación de chocolate y coco y batir. Guardar en un lugar fresco y seco.

MONTAJE Y ACABADOS

- Precaentar el horno ventilado a 130°C.
- Sobre capa de silicona, colocar el preparado de macarones, y seguidamente bajar la temperatura del horno a 105°C.
- Hornear durante 35 minutos.
- Una vez enfriados, decorar los macarones con el relleno que haya elegido.
- Conservar en el frigorífico toda la noche y guardar los macarones en el congelador hasta que los necesite.



CAKE DE FRAMBUESA

Para 4 unidades

CRUMBLE

Margarissime PatisFrance	110 g
Azúcar moreno	90 g
Harina	120 g

Mezclar la Margarissime, azúcar moreno y la harina. Extender entre dos bandejas de horno en una capa de 5 mm de espesor.

COMPOTA DE FRAMBUESA

Starfruit Frambuesa PatisFrance	145 g
Starfruit Limón PatisFrance	17 g
Pectina NH PatisFrance	2 g
Azúcar molido	94 g
Relleno de Frambuesa con Semillas PatisFrance	45 g

Mezclar los purés de frutas, la pectina y el azúcar. Cocer a 103°C y añadir el relleno de frambuesa. Dejar enfriar.

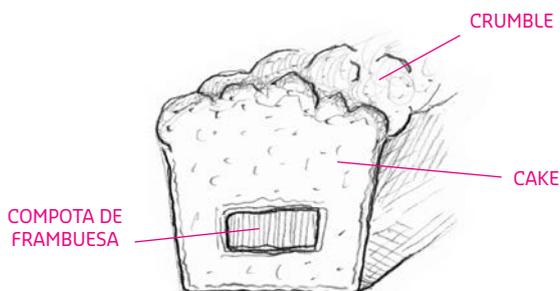
CAKE

Pasta de Almendra Catania PatisFrance	245 g
Superpomme 38% PatisFrance	250 g
Leche vegetal	94 g
Trimoline PatisFrance	63 g
Azúcar glas	62 g
Harina	421 g
Levadura Volcano PatisFrance	19 g
Aceite	250 g

En la batidora con la varilla, mezclar la pasta de almendra, la Superpomme, la leche vegetal, la Trimoline y el azúcar glas. Cambiar la varilla de la batidora por la placa y agregar la harina y la levadura Volcano juntos. Incorporar el aceite poco a poco.

MONTAJE Y ACABADOS

- Rellenar cada molde de tarta con 300 g del preparado.
- Extender la compota de frambuesa y rellenar el bizcocho con 40 a 60 g.
- Sellar la tarta con 50 g de preparado para tarta.
- Una vez enfriado el crumble, picarlo en dados y espolvorear 60 g de crumble encima de cada pieza.
- Cocer en horno ventilado a 155°C durante 45 minutos.
- Dejar enfriar las piezas.
- Elaborar un azúcar de color mezclando azúcar en polvo y colorante rojo.
- Humedecer la parte superior de cada pieza y sumérgala en el azúcar de color.



TARTELETA DE FRAMBUESA

Para 20 unidades Ø85 mm

SHORTBREAD

Margarissime PatisFrance	250 g
Azúcar glas	170 g
Sal	2 g
Superpomme 38% PatisFrance	70 g
Almendra en Polvo PatisFrance	50 g
Harina	420 g

Mezclar el azúcar glas, la almendra en polvo, la harina y la Margarissime. Una vez dezmenuzado, añadir la Superpomme. Extender a una capa de 3 mm. Cortar 40 discos de Ø85 mm y 20 círculos de Ø75 mm dentro.

CREMA FRUTOS ROJOS

Starfruit Frutos Rojos PatisFrance	500 g
Azúcar	80 g
Superpomme 38% PatisFrance	100 g
Mervex PatisFrance	45 g
Margarissime PatisFrance	30 g

Calentar el puré de fruta. Añadir el azúcar, Superpomme y la Mervex. Cocer como una crema inglesa. Incorporar la Margarissime y batir. Guardar a 4°C.

GLASEADO FRUTOS ROJOS

Napstar Rojo PatisFrance	150 g
Agua	50 g

Hervir los dos ingredientes hasta 85°C y glasear suavemente los frutos.

MONTAJE Y ACABADOS

- Hornear los círculos y los discos por separado durante 15 a 20 minutos a 170°C.
- Extender 20 g de crema sobre cada disco.
- Depositar el círculo encima.
- Cortar por la mitad 7 frambuesas frescas para cada tartaleta y colocarlas con cuidado sobre el círculo.
- Recubrir delicadamente las frambuesas con un pincel para mantener su aspecto fresco.



PASTELES CHOCOLATE Y CARAMELO

Para 30 unidades Ø60 mm

BROWNIE

Chocolate Negro 64% PatisFrance	340 g
Margarissime PatisFrance	200 g
Aceite	90 g
Superpomme 38% PatisFrance	225 g
Elsay PatisFrance	40 g
Harina	188 g
Levadura Volcano PatisFrance	5 g
Avellanas Enteras PatisFrance tostadas	225 g

Calentar el chocolate, la Margarissime y el aceite a 45°C. Añadir la Superpomme y la harina, la levadura Volcano y el Elsay tamizadas. Incorporar las avellanas tostadas y trituradas. Extender en un marco de 40 x 60 cm. Hornear durante 15 a 20 minutos a 180°C.

CRUJIENTE

Praliné Fluido Avellanas 50% PatisFrance	270 g
Chocolate Negro 64% PatisFrance	65 g
Copos de maíz	90 g

Derretir el chocolate, añadir el praliné de avellanas y los copos de maíz. Verter el crujiente en un marco de 40 x 30 cm.

CREMA DE CHOCOLATE

Leche vegetal	312 g
Crema vegetal	312 g
Superpomme 38% PatisFrance	100 g
Elsay PatisFrance	18 g
Chocolate Negro 72% PatisFrance	270 g

Hervir la leche y la crema vegetales. Añadir la Superpomme mezclada con el Elsay y cocer como una crema pastelera tradicional. Incorporar el chocolate negro y batir. Verter sobre el crujiente.

CARAMELO SALADO

Leche vegetal	140 g
Patis'Omalt PatisFrance	80 g
Margarissime PatisFrance (1)	20 g
Vaina de Vainilla PatisFrance	2 pcs
Jarabe de Glucose PatisFrance	120 g
Flor de sal	6 g
Azúcar	120 g
Margarissime PatisFrance (2)	20 g
Manteca de Cacao PatisFrance	60 g

Calentar la leche vegetal, el Patis'Omalt, la Margarissime (1) y la vainilla. Caramelizar el azúcar y calentar el jarabe de glucosa. Agregar el jarabe caliente y la prima preparación calentada con el azúcar caramelizado. Cocer a 104°C y verter la manteca de cacao y la flor de sal sobre la Margarissime (2). Mezclar y guardar en una manga pastelera.

MOUSE DE CHOCOLATE NEGRO

Leche vegetal (1)	430 g
Elsay PatisFrance	25 g
Chocolate Negro 64% PatisFrance	430 g
Pasta de cacao 100%	71 g
Crema vegetal	380 g
Leche vegetal (2)	575 g

Hervir la leche vegetal (1) y añadir el Elsay mezclado con un poco de leche vegetal. Cocer como una crema pastelera tradicional, añadir el chocolate y la pasta de cacao y mezclar. A 45°C, batir con la crema et la leche vegetales (2).

GLASEADO CACAO

Miroir Plus Neutro PatisFrance	1000 g
Polvo de Cacao PatisFrance	150 g
Agua	150 g

Hervir el agua y el glaseado Miroir. Agregar el polvo de cacao y batir. Dejar enfriar hasta 35-40°C y glasear.

MONTAJE Y ACABADOS:

- Cortar el brownie con diámetro de 70 mm.
- Cortar el crujiente y el chocolate cremoso con un diámetro de 50 mm.
- Rellenar un círculo de 60 mm de diámetro con 30 g de mousse de chocolate negro.
- Meter el círculo de crujiente y crema al fondo los postres.
- Verter de 10 a 15 g de caramelo por encima.
- Rellenar con la mousse hasta la parte superior de los postres y conservar en el frigorífico.
- Glasear los postres con el glaseado de cacao y depositarlos sobre los brownies.





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


PATISFRANCE[®]
SOURCE DE SÉDUCTION