

PATISFRANCE
SOURCE DE SÉDUCTION

**EDICIÓN
ESPECIAL**

Patis'info

e-mag de las tendencias Francesas en pastelería
Enero - Febrero 2020



Instagram

PatisFrance_Export_Officiel

PASCUAS

**¡EN PASCUAS,
DEJE VOLAR SU IMAGI-
NACIÓN!**

Para todos, la época de Pascuas es sinónimo de alegría, de golosinas y de ratos pasados en familia o con amigos. Es también una de las épocas del año, junto con la Navidad, en que se consume mayor cantidad de dulces y golosinas. ¡Unos momentos fuera del tiempo, en que se admite cualquier innovación!

Para usted será también una época de mucho trabajo en la que puede dar rienda suelta a su imaginación.

En este número especial, nuestros Chefs Pasteleros-Chocolateros, le ofrecen moldeados, pasteles y otros dulces con el tema :

“En el océano
con nuestras novedades más recientes. ”

Le invitamos a sumergirse en este universo y a inspirarse en sus creaciones para hacer de la Pascua una época muy dulce.



¡PULPO CHOCO!

Por Grégory Geffard

MOLDEADO

Chocolate con leche 35% PatisFrance **CS**

Un disco de 8 cm de diámetro

Una media esfera de 4 cm.

Una estrella de mar de 15 cm (ref.: CW2124 de Chocolate World)

Un huevo de 10 cm.

MEZCLA CON PISTOLA DE LECHE

Chocolate con leche 35% PatisFrance **100 g**

Manteca de Cacao PatisFrance **80 g**

Colorante natural naranja (opcional) **1 g**

Derretir los 2 ingredientes y mezclar.

Temperar a 29°C.

ROCA DE AZÚCAR

Azúcar **500 g**

Agua **170 g**

Glaseado royal **70 g**

Cocer el azúcar y el agua a 140°C.

Agregar el glaseado royal y mezclar con fuerza.

Sacar enseguida en marco untado de grasa y dejar enfriar.

MONTAJE Y ACABADO:

- Derretir una parte de la estrella de mar, y montar
- Pegar el huevo sobre la estrella de mar y realizar la boca
- Pegar luego la figura sobre la media esfera y sobre la media esfera de base
- Pulverizar todo con la mezcla, con pistola de leche
- Decorar añadiendo dos ojos y algunos terrones de roca de azúcar sobre la base.





ESTRELLA DE MAR PRALINÉ

Por Grégory Geffard

GALLETA CON SÉSAMO

Mantequilla	300 g
Azúcar molido	160 g
Sal fina	6 g
Harina	480 g
Volcano PatisFrance	10 g
Huevos	50 g
Semillas de sésamo torrefactadas	80 g
Jengibre en polvo	C.S.

Elaborar la galleta mezclando todos los ingredientes. Extender entre dos hojas a 3 mm y cortar en la forma que se desee. Hornear en Silpain® a 170°C durante unos 15 minutos.

CREMA DIPLOMATICA CON VAINILLA

Leche	250 g
Delicecrem PatisFrance	70 g
Extracto de Vainilla de Madagascar concentrado	3 g
Patiscrema PatisFrance montada	300 g

Batir los 3 primeros ingredientes con el látigo de la batidora durante 4 minutos. Incorporar la crema montada

CREMA DIPLOMATICA CON PRALINÉ

Leche	250 g
Delicecrem PatisFrance	70 g
Praliné de Almendras-Avellanas 55% Origen Francia PatisFrance	140 g
Patiscrema PatisFrance montada	400 g

Batir los 2 primeros ingredientes con el látigo de la batidora durante 4 minutos. Añadir el praliné. Incorporar la crema montada

PASTA CHOUX

Leche	500 g
Agua	500 g
Sal	20 g
Azúcar	20 g
Mantequilla	400 g
Harina	600 g
Huevos	900 g

Hervir los 5 primeros ingredientes. Agregar la harina para hacer la masa. Agregar los huevos poco a poco.

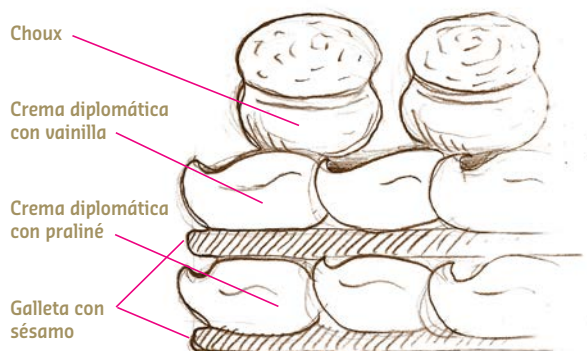
CRUJIENTE DE AVELLANA

Mantequilla fresca	190 g
Azúcar moreno	230 g
Avellanas en polvo PatisFrance	70 g
Harina	165 g

Amasar todos los ingredientes juntos. Extender con laminador a 2 mm entre dos hojas de guitarra y conservar en lugar fresco. Cortar los círculos y depositar sobre la pasta choux. Hornear en horno ventilado a 150°C durante unos 25 minutos.

MONTAJE Y ACABADO

- Pochar la nata praliné sobre la pasta con sésamo y recubrir con la segunda pasta
- Pochar a continuación la crema de vainilla.
- Rellenar los buñuelos con la nata praliné insertando en el corazón un poco de Praliné de Almendra-Avellana 55% Origen Francia PatisFrance.
- Colocar los buñuelos sobre la estrella, y espolvorear con Sucraneige PatisFrance.



Praliné de Almendra-Avellana 55% Origen Francia PatisFrance

VENTAJAS:

- Producto local, 100% francés
- A base de almendras y avellanas tostadas procedentes de cooperativas del sur de Francia
- A base de azúcar moreno caramelizado procedente de las colonias francesas DOM-TOM
- Sabor único y diferenciado
- Técnica de cocción específica, en barreño de cobre y trituración con muela de granito para obtener un praliné de sabor intenso y textura granular
- Elaborado en nuestra fábrica de Charmes, en los Vosgos, en una línea que reproduce un método artesanal
- Gran diversidad de aplicaciones para sus pasteles/chocolates.

Disponibles en cubos de 5 kilos.
Fecha de caducidad: mínimo 9 meses.



Receta



Patis'info

e-mag de las tendencias Francesas en pastelería
Enero - Febrero 2020


PATISFRANCE®
SOURCE DE SÉDUCTION

CORAL

Par Gregory Geffard - Pour 3 entremets de 18 cm

BIZCOCHO

Claras de huevo	520 g
Azúcar	150 g
Tant por tant PatisFrance	260 g
Harina	170 g

Montar las claras con el azúcar. Agregar suavemente el Tanto por tanto y la harina tamizada. Hacer discos de 16 cm, y hornear a 180°C durante unos 15 minutos.

CRUJIENTE DE LIMÓN (80 G / UNIDAD)

Pralicrac Limón PatisFrance 240 g

Ablandar ligeramente en el horno microondas, y extender sobre 3 bases de bizcocho.

CREMOSO DE LIMÓN (270 G POR RACIÓN)

Starfruit Limón PatisFrance	270 g
Azúcar	140 g
Yemas de huevo	80 g
Huevos	140 g
Mantequilla	100 g
Gelée Dessert PatisFrance	40 g
Chocolate Blanco 30% PatisFrance	90 g

Hervir la Starfruit e incorporar la mezcla de yemas de huevo y azúcar. Cocer a 85°C. Agregar la gelatina de postre, la mantequilla y el chocolate. Mezclar y verter en círculos de 16 cm. Envolver en film. Congelar.

COMPOTA DE FRAMBUESA (100 G / UNIDAD)

Starfruit Frambuesa PatisFrance	400 g
Frambuesa congelada	100 g
Sirope de Glucosa PatisFrance	45 g
Azúcar	45 g
Pectina NH PatisFrance	8 g

Calentar la glucosa con el Starfruit a 40°C. Agregar la pectina y el azúcar a la mezcla, y hervir.

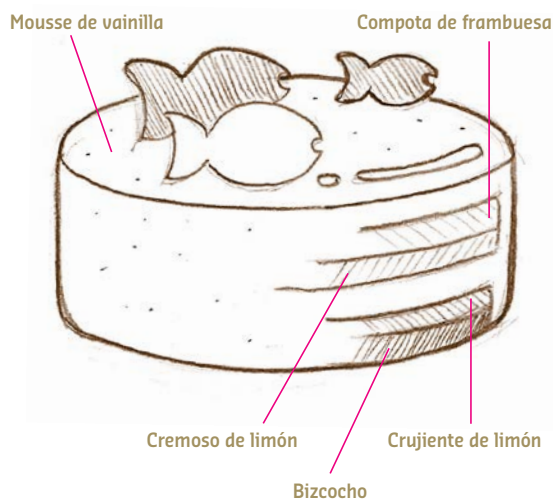
MOUSSE DE VAINILLA MASCARPONE (330 G / UNIDAD)

Crema inglesa	360 g
Extracto de Vainilla de Madagascar concentrado PatisFrance	7 g
Gelée Dessert PatisFrance	55 g
Mascarpone	220 g
Patiscrem PatisFrance montada	360 g

Calentar la crema inglesa a 45°C. Agregar la Vainilla y la Gelatina. A 35°C, incorporar la nata montada con el mascarpone.

MONTAJE (AL REVÉS) Y ACABADOS

- Recubrir los círculos de 18 cm con la mousse.
- Aplicar el inserto congelado (cremoso de limón y compota de frambuesa)
- Recubrir con una capa de mousse de vainilla
- Tapar con un fondo de bizcocho + crujiente de limón y congelar
- Glasear con el **Miroir Plus Neutro PatisFrance** de color amarillo
- Decorar con varios terrones de roca de azúcar y algunos peces de chocolate.



Pralicrac Limón PatisFrance

VENTAJAS :

- Hecho con Praliné de Almendras y Limón
- La promesa de un sabor sabroso y una textura gourmet
- Clean Label : sin aroma añadido, sin colorante artificial y sin aceite de palma
- Un producto listo para usar
- Corte limpio
- Fabricado en Francia
- Una gran variedad de aplicaciones: como base para postres, para untar en una galleta, como relleno en pastas de hornear o como relleno de chocolates

Disponibles en cubos de 2 kg
Fecha de caducidad mínima de 9 meses



Receta



TARDALETAS NAPOLEÓN

Por Maël Delatre – Para 12 tartaletas – Molde especial: molde para tartaletas, C2Pack.

GALLETA CON CACAO

Mantequilla	355 g
Tant pour Tant PatisFrance	285 g
Huevos	114 g
Harina pastelera PatisFrance	500 g
Cacao en polvo PatisFrance	50 g

Mezclar la hoja con mantequilla en pomada, y el Tant pour tant. Incorporar los huevos poco a poco, y a continuación, añadir la harina y el cacao. Mezclar todo para obtener una pasta homogénea. Rebajar la pasta a 3 mm entre 2 hojas sulfatadas, y congelar. Cortar tiras para dar color. Hornear en horno ventilado a 160°C durante unos 20 minutos.

BIZCOCHO DE CHOCOLATE

Huevos enteros	153 g
Trimoline	49 g
Azúcar	78 g
Avellana en polvo PatisFrance	39 g
Harina pastelera PatisFrance	74 g
Cacao en polvo PatisFrance	12 g
Volcano PatisFrance	5 g
Patiscrem PatisFrance	74 g
Chocolate con leche 35% PatisFrance	39 g
Chocolate Negro 72% PatisFrance	8 g
Mantequilla	46 g

Mezclar los 7 primeros ingredientes con hoja. Calentar la crema y elaborar una ganache con los chocolates. Agregar la mantequilla derretida e incorporar todo a la primera mezcla. Verter en Flexipat® y hornear a 175°C durante unos 12 minutos. Congelar, cortar con cortador de piezas de 70 mm cuando se haya descongelado ligeramente. (1 plancha 40/30).

CONFITURA DE NARANJA

Naranjas blanqueadas	375 g
Glucosa	25 g
Azúcar invertido	60 g
Azúcar	70 g
Pectina NH	7 g

Rallar las naranjas, y blanquear 3 veces las ralladuras. Pelar las naranjas, agregar la glucosa, el azúcar invertido y la mezcla de azúcar pectina NH. Hervir un momento, agregar las ralladuras, y mezclar. Servir inmediatamente.

CREMOSO DE MANDARINA Y CHOCOLATE

Starfruit Mandarina PatisFrance	225 g
Azúcar	45 g
Yemas de huevo	68 g
Chocolate Negro 72% PatisFrance	94 g

Cocer a 85°C el puré de fruta, el azúcar y las yemas. Verter sobre el chocolate formando una emulsión. Verter en el molde de tartas hasta el borde.

MOUSSE DE VAINILLA-FRANBUESA

Starfruit Frambuesa PatisFrance	190 g
Patiscrem PatisFrance	200 g
Vaina de vainilla PatisFrance	1P
Extracto de Vainilla de Madagascar concentrado PatisFrance	10 g
Yemas de huevo	90 g
Azúcar	90 g
Almidón	20 g
Chocolate Blanco 30% PatisFrance	55 g
Masa de gelatina	40 g
Patiscrem PatisFrance montada	255 g

Calentar la pulpa, la nata y la vainilla y dejar en infusión durante 20 minutos. Mezclar el azúcar, el almidón y las yemas de huevo, y cocer como crema pastelera. Verter sobre el chocolate blanco y añadir la gelatina derretida. Mezclar y dejar enfriar. Incorporar la nata montada a unos 25°C. Echar con paleta en los moldes C2Pack, 60 g par pieza, 12 piezas.

GLASEADO NEUTRO

Miroir Plus Neutro PatisFrance	300 g
Agua	30 g

Mezclar el glaseado con el agua. Calentar a 70°C, y seguidamente, pulverizar.

