

EDICIÓN  
ESPECIAL

Tentempiés gourmet para  
todo el día

e-mag de las tendencias Francesas  
en pastelería

**Mayo - Junio 2020**



Instagram

PatisFrance\_Export\_Officiel

## ¡PATISFRANCE ESTÁ AHÍ A LO LARGO DE TODO EL DÍA!

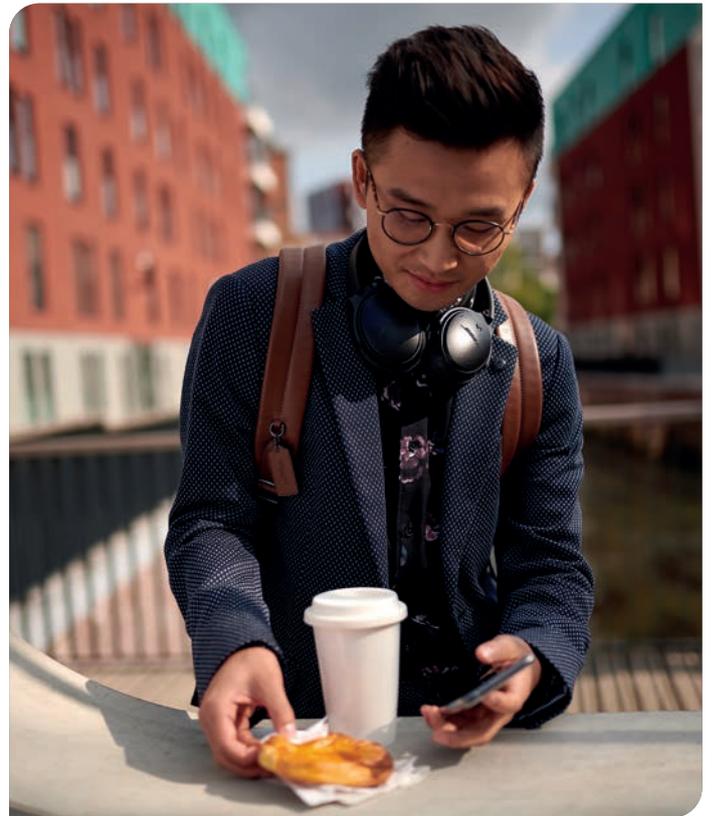
¿Cuándo es la última vez que hizo las “tres comidas diarias habituales” varios días consecutivos? La rutina tradicional consistente en desayuno, almuerzo y cena es ahora ya cosa del pasado.

Las exigencias de nuestra vida cotidiana y la aceleración del mundo en que vivimos han cambiado nuestros hábitos de consumo de alimentos: menos tiempo para comer al mediodía, segmentación de las comidas diarias, alimentación diversificada... Actualmente, se busca que las comidas sean prácticas, flexibles e inmediatas.

Así que es la oportunidad soñada para satisfacer estos nuevos momentos de consumo, y colocar la pastelería en el corazón de cada pausa gastronómica.

Para ayudarle, hemos seleccionado varias elaboraciones de repostería PatisFrance imprescindibles, definidas con diversos formatos y con sabrosos ingredientes para adaptarse a las nuevas necesidades de los consumidores.

¡En este número, le invitamos a descubrir recetas para cada comensal, grande o pequeño, a lo largo de todo el día!



### DESAYUNO



### PAUSA A MEDIA MAÑANA

### MERIENDA



### POSTRE Y DULZURA DE LA NOCHE

# RESUMEN

## TENDENCIA

- La diversificación de los momentos de consumo p.4

## ZOOM PRODUCTOS

- Nuestras preparaciones esenciales de pastelería p.5
- Nuestras soluciones de aromatización e inclusiones p.6-7

## RECETAS:

### PARA EL DESAYUNO

- Magdalenas Pralirac p.8
- Pan de especias con nueces pecanas p.9

### PARA LA PAUSA A MEDIA MAÑANA

- Magdalenas en piruleta p.10
- Macarones esquimales p.11
- Snack de chocolate con cacahuetes p.12

### PARA LA MERIENDA

- Rollito arco iris p.13
- Macarons con algodón de azúcar p.14
- Club fundente p.15

### PARA EL POSTRE Y LA DULZURA DE LA NOCHE

- Napolitana de frutos rojos p.16
- Religiosa de macarones p.17
- Palo de gianduja p.18



Actualmente, la estructura de nuestras comidas diarias ha cambiado mucho. Se descomponen en unas 5 comidas como promedio: desayuno, pausa a media mañana, comida, merienda y cena. Las comidas completas se han visto sustituidas por mini tentempiés rápidos, en casa o por el camino.



La diversificación de los momentos de consumo es realmente una tendencia en todo el mundo: **59%\* de los consumidores afirman “preferir muchas pequeñas comidas a lo largo del día en lugar de grandes comidas copiosas”**. Es una actitud aún más visible entre los jóvenes y en los países desarrollados, donde suman respectivamente el 70% y 72%\* los que siguen esta rutina alimentaria.

Contexto especialmente propicio para los reposteros, se valoran mucho los bocados dulces, sobre todo en las meriendas. Al 76%\*\* de los consumidores les gusta tomar una merienda. Así que es la oportunidad ideal para reforzar la oferta de productos de pastelería con nuevos formatos más adecuados para consumir al paso: palitos, club sándwiches, dulces,...

“ Los tentempiés son fuentes nutritivas para el cuerpo, para el alma y para sentirse bien ”

Pero quizás podemos pensar que esta tendencia va contra la preocupación de los consumidores por una alimentación más sana. ¡Pues no, es todo lo contrario! ¡Los tentempiés son fuentes nutritivas para el cuerpo, para el alma y para sentirse bien! Para el **68% de los consumidores estos tentempiés “mejoran su calidad de vida”**. 71%\* de los encuestados señalan que los tentempiés son importantes además para su bienestar mental y emocional, aparte de para su condición física.

Disfrutar es un objetivo principal a cualquier hora, y explica por qué, además de por ser prácticos, los tentempiés se consumen cada vez más en grandes cantidades. Los dulces que se degustan a lo largo del día permiten hacer pausas en nuestras jornadas cargadas de tareas y son una recompensa instantánea, a la que los consumidores no están dispuestos a renunciar.

\*Fuente: Estudio realizado a 6.068 consumidores en 12 países por The Harris Poll - Septiembre de 2019.

\*\*Fuente: Food Institute Report - Mayo de 2018

# ZOOM PRODUCTOS

Para hacer tentempiés gourmet y diferentes, PatisFrance ofrece 5 preparaciones de pastelería fáciles y rápidas de usar, que encontrarán en diferentes formas en las recetas de este número:

## PATIS' MADELEINE PATISFRANCE

### VENTAJAS :

- Buen sabor a de mantequilla y huevo, ligera nota de vainilla
- Solo 3 pesajes
- Calidad constante
- Tecnología Acti-Fresh para una óptima suavidad y conservación
- Gran diversidad de aplicaciones : galleta magdalena, entre platos, obleas...

Disponible en bolsa de 10 kg

Fecha de caducidad: mínimo 9 meses



## PATIS' PAIN D'ÉPICES PATISFRANCE

### VENTAJAS :

- Dosis equilibrada de especias : canela, badiana, clavo y cardamomo
- Contiene levadura que le da un sabor típico
- Textura esponjosa y fundente
- Solo 3 pesajes
- Gran diversidad de aplicaciones : pan de especias, pasteles individuales, entre platos...

Disponible en bolsa de 10 kg

Fecha de caducidad: mínimo 12 meses



## PATIS' COEUR FONDANT PATISFRANCE

### VENTAJAS :

- Elaborado con autentico chocolate belga para un intenso sabor de chocolate
- Solo 3 pesajes
- Calidad constante
- Gran diversidad de aplicaciones : fundente, esponjoso de chocolate, brownie, entre platos...

Disponible en bolsa de 5 kg

Fecha de caducidad: mínimo 12 meses



## PATIS' MACARON EXTRA PATISFRANCE

### VENTAJAS :

- Buen sabor de almendras tostadas
- Textura crujiente en el exterior, suave en el interior
- Solo 2 pesajes
- Masa de macaron con relleno y buen volumen
- Bien tolerados con rellenos con correcta actividad acuosa (AW)
- Múltiples aplicaciones : galleta macaron, entre platos ...

Disponible en bolsa de 5 kg

Fecha de caducidad: mínimo 9 meses



## PATIS' MACARON PATISFRANCE

### VENTAJAS :

- Sabor amargo rico de las almendras
- Textura crujiente en el exterior, suave en el interior
- Solo 2 pesajes
- Pastel de macaron bien elaborado
- Múltiples aplicaciones : galleta macaron, entre platos...

Disponible en bolsa de 5 kg

Fecha de caducidad: mínimo 9 meses



## ¿CÓMO CONSEGUIR ELABORACIONES FUNDENTES, SEMI SECAS Y BROWNIES A PARTIR DE LA MISMA PREPARACIÓN PÂTIS'COEUR FONDANT?

HORNEADO DE PIEZAS DE 65 G		CHOCOLATE FUNDENTE	ESPONJOSO	BROWNIE
MOLDE DE PAPEL	Horno de aire	8 min. 180°C	12 min. 180°C	15 min. 170°C
	Horno de suela	9 min. 200°C	12 min. 200°C	15 min. 190°C
MOLDE METALICO	Horno de aire	6 min. 180°C	8 min. 180°C	10 min. 180°C
	Horno de suela	8 min. 200°C	10 min. 200°C	12 min. 200°C

Y para disfrutar con más variación, descubra todas nuestras soluciones de aromatización y inclusiones que le harán diferenciar estas cinco elaboraciones de repostería para satisfacer todos los gustos:

### NUESTRAS SOLUCIONES DE AROMATIZACIÓN :

#### PARA UN RICO SABOR A FRUTA SECA

##### **Praliné PatisFrance**

- Pastas compuestas de al menos 50% de fruta seca con una textura granular o cremosa
- Aplicaciones en relleno, aromatización de los postres, mousses, macarones...
- 15 fragancias disponibles en cubo de 5 kg

##### **Pralirex PatisFrance**

- Pura pasta de frutos secos tostados con un sabor intenso
- Aplicaciones en aromatización de cremas pastelerías, rellenos, pasteles...
- Dosis recomendada entre el 10 y el 15% dependiendo del peso de la masa de su preparación
- 2 fragancias disponibles en cubo de 1,5kg

#### PARA UN SABOR A CHOCOLATE

##### **Pretacao y Pretachoco PatisFrance**

- Pastas aromáticas a base de cacao o chocolate
- Aplicaciones en aromatización de cremas de natillas, toppings...
- Dosis recomendada entre el 6 y el 10% dependiendo del peso de la masa de su preparación
- Disponible en cubo de 5 kg

##### **Gianduja PatisFrance**

- Pasta cremosa de chocolate y avellanas finamente molidas
- Aplicaciones en aromatización de postres, mousse...
- 2 fragancias disponibles en cubo de 5 kg

#### PARA UN SABOR AFRUTADO

##### **Starfruit PatisFrance**

- Puré de frutas con 90% de fruta y 10% de azúcar
- Aplicaciones en relleno, aroma de cremas de natillas, toppings...
- 19 fragancias disponibles en doypack de 1 kg

## NUESTRAS INCLUSIONES :

### FRUTOS SECOS PATISFRANCE

Gracias a nuestro conocimiento histórico en este campo, le ofrecemos una amplia gama de frutos secos (almendra, avellana, pistacho, coco, piñón) disponibles en diferentes formas: enteros, en rodajas, en palitos, en polvo...

**Disponible en saco de 1 kg**

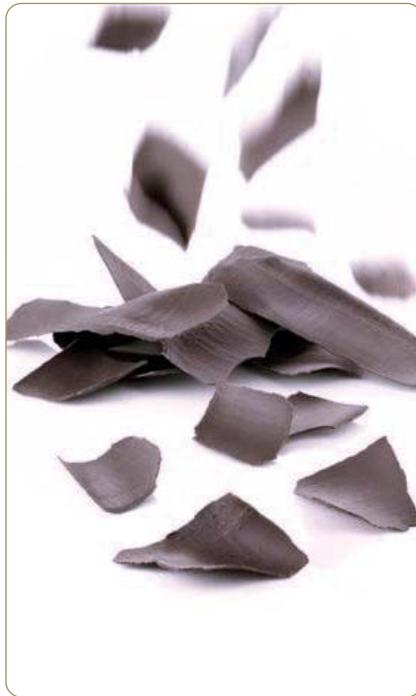
**Elaborado en Francia, en nuestra fábrica de Charmes**



### DECORACIONES DE CHOCOLATE PATISFRANCE

Irresistiblemente codiciosos, nuestras decoraciones de chocolate están disponibles en diferentes formas: gotas, fideos, virutas, palitos...

**Disponible en caja de 1,5 a 6 kg**



### FRUTAS CONFITADAS PATISFRANCE

Nuestras frutas confitadas aportan un toque de color brillante y una textura fundente a sus creaciones. En pastelería, pueden usarlos para decorar sus pasteles y en confitería, pueden cubrirlos con chocolate.

**Disponible en saco de 1 kg o en caja de 1 kg**



## MAGDALENAS PRALICRAC

CANTIDAD: PARA 40 PIEZAS

### ELABORACIÓN DE MAGDALENAS

Patis'Madeleine PatisFrance	500 g
Mantequilla	175 g
Huevos	320 g
Vaina de vainilla PatisFrance	1 pieza

Derretir la mantequilla. Mezclar en la batidora el preparado con los huevos y la mantequilla durante 4 minutos. Añadir la vaina de vainilla.

Verter en moldes Flexipan®, y hornear a 200°C durante 10 minutos.

### RECUBRIMIENTO DURO

Pralicrac Negro PatisFrance	400 g
-----------------------------	-------

Ablandar el Pralicrac en el horno microondas a 30°C.

### MONTAJE Y ACABADO

- Embeber las bases de las magdalenas en el Pralicrac y dejar solidificar.



#### Producto focus:

#### Pralicrac Negro PatisFrance



#### VENTAJAS:

- Aporta un toque crujiente a sus elaboraciones
- Listo para usar
- Se corta fácilmente
- Gran diversidad de aplicaciones: entre platos, rellenos, acompañamiento...
- Elaborado en Francia, en nuestra fábrica de Charmes

Disponible en cubos de 2 kg

Fecha de caducidad: mínimo 9 meses

# PAN DE ESPECIAS CON NUECES PECANAS

PARA 5 PANES

## BIZCOCHO

Patis'Pain d'épices PatisFrance	500 g
Miel	550 g
Agua	250 g
Cáscara de naranja	1 pieza
Praliné Extra PatisFrance	285 g
Nueces pecanas tostadas	165 g

Mezclar todos los ingredientes, excepto las nueces pecanas. Mezclar con la pala todos los ingredientes durante 4 minutos a velocidad intermedia. Incorporar las nueces pecanas tostadas.

Verter 350 g del preparado en cada molde de 20 cm. Hornear a 150°C durante 45 minutos en horno ventilado y dejar enfriar.

## GLASEADO DURO

Aceite	50 g
Chocolate con leche 35% PatisFrance	150 g
Pralicrac Chocolait PatisFrance	500 g

Calentar el chocolate a 45°C. Añadir el Pralicrac y el aceite. Glasear el bizcocho entre 35°C - 40°C.

## MONTAJE Y ACABADO

- Decorar el bizcocho con algunas nueces de pecanas tostadas y Palillos de naranja PatisFrance.



# MAGDALENAS EN PIRULETA

PARA 50 PIEZAS

## MAGDALENAS

Mantequilla	185 g
Patis'Madeleine PatisFrance	500 g
Huevos	320 g

Derretir la mantequilla y mezclar todos los ingredientes con pala durante 3 minutos. Rellenar moldes esféricos de 35 mm de diámetro y hornear 15 minutos a 180°C. Incrustar un palo en cada esfera, y congelar.

## GLASEADO DULCE

Chocolate con leche 35% PatisFrance o Chocolate negro 65% PatisFrance o Chocolate blanco 30% PatisFrance	60 g
Praliné Fluido Almendra Dulce 59% PatisFrance	100 g

Derretir el chocolate en el microondas y añadir el praliné. A 35°C, glasear las piruletas congeladas.

## MONTAJE Y ACABADO:

- Espolvorear las piruletas antes de que cristalicen con diversos toppings: frambuesa deshidratada en polvo, **Coco rallado PatisFrance**, **Polvo de pistacho PatisFrance**, **Pralisec PatisFrance**,...



## MACARONES ESQUIMALES

PARA 15 PIEZAS

### MACARON

Patis'Macaron PatisFrance	500 g
Agua (50°)	100 g
Colorante de caramelo PatisFrance	C.S.

En la batidora, mezclar con la pala el Patis'Macaron en agua durante 4 minutos a velocidad alta. Extender sobre Silpat® y hornear a 150°C en horno de solera durante 20 minutos.

### GANACHE DE CARAMELO

Patiscrem PatisFrance	250 g
Trimoline PatisFrance	75 g
Mantequilla	80 g
Chocolate con leche 35% PatisFrance	605 g

Calentar la crema, la Trimoline y la mantequilla a 75°C y verter sobre el chocolate, y mezclar.

### GLASEADO

Chocolate de negro 65% para recubrir PatisFrance	200 g
Aceite	50 g
Pralicrac Caramelo Mantequilla Salada PatisFrance	500 g

Derretir el chocolate y el aceite a 50°C. Añadir el Pralicrac y mezclar.

### MONTAJE Y ACABADO

- Cortar el macaron por la mitad y colocar una mitad en un marco de 40 x 30 cm.
- Verter la ganache y recubrir con la segunda mitad del macaron.
- Conservar en el frigorífico durante una noche para que madure.
- Cortar tiras de 12 cm de largo por 2,5 cm de ancho.
- Incrustar un palo en cada macaron y meter en el congelador.
- Glasear los esquimales a 40°C.



# SNACK DE CHOCOLATE CON CACAHUETES

PARA 20 PIEZAS



## BIZCOCHO DE CHOCOLATE

Patis'Coeur Fondant PatisFrance	750 g
Agua	188 g
Huevos	188 g

Mezclar todos los ingredientes durante 3 minutos. Extender sobre placa de 40 x 60 cm y hornear durante 15 minutos a 170°C.

## CARAMELO

Agua	90g
Azúcar	105g
Sirope de glucosa PatisFrance	75g
Crema	125 g
Vaina de vainilla PatisFrance	1 pieza
Mantequilla	40 g
Flor de sal	3 g
Cacahuets	400 g

Hornear el sirope de glucosa, azúcar y agua a 180°C y luego rebajar con la crema caliente en infusión con vainilla.

A 40°C, mezclar con la mantequilla y la sal. Agregar los cacahuets que se habrán tostado previamente.

## MONTAJE Y ACABADO

- Una vez horneado el bizcocho, dejar enfriar y cortar con un recortador de piezas.
- Colocar los bizcochos en el fondo del molde y verter el caramelo por encima (aproximadamente 35 g por barra).
- Dejar enfriar y desmoldear.
- Colocar una pastilla de chocolate con estructura crocante sobre la barra.

## ROLLITO ARCO IRIS

PARA 3 ROLLITOS DE 20 CM

### BIZCOCHO ENROLLADO

Patis'Madeleine PatisFrance	1000 g
Huevos	640 g
Aceite	370 g
Colorantes PatisFrance	C.S.

Mezclar con la pala todos los ingredientes durante 3 minutos a velocidad intermedia.

Dividir la masa en seis partes y colorear cada preparación con los colorantes que desee. Extender sobre Silpat® alternando las tiras de colores diferentes. Hornear a 200°C durante unos 8 minutos.

### RELLENO

Preparado para crema muselina PatisFrance	450 g
Starfruit PatisFrance	750 g

Mezclar la compota de fruta que desee con el preparado para crema muselina durante 1 minuto a velocidad lenta, y a continuación 5 minutos a velocidad alta.

### MONTAJE Y ACABADO

- Al sacar del horno, colocar una hoja de papel térmico y otra placa encima, y dejar enfriar.
- Una vez enfriado, levantar los bordes y repartir 400 g de relleno.
- Enrollar el bollo de 60 cm auxiliándose con papel de cocina y una rejilla para apretar.
- Congelar unos minutos y cortar en trozos de 20 cm.

#### Producto focus:

#### Starfruit PatisFrance

##### VENTAJAS :

- La mejor selección de fruta, recogida en su perfecta maduración
- Composición 100% natural: 90% de fruta y sólo 10% de azúcar
- Sin conservantes, aromas ni colorantes
- Listo para usar
- Embalaje muy práctico y fácil de almacenamiento ya que puede ser almacenado a temperatura ambiente
- Puré de frutas pasteurizado para conservar todos sus sabores

Disponible en doypack de 1 kg

Fecha de caducidad: mínimo 14 meses



# MACARONS CON ALGODÓN DE AZÚCAR

PARA 70 MACARONS



### CUBIERTAS DE MACARONES

Patis'Macaron Extra PatisFrance	1000 g
Agua (55°)	200 g
Colorante rojo PatisFrance	C.S.

Mezclar en la batidora el Patis'Macaron Extra en agua y el colorante durante 4 minutos a velocidad alta.

Hornear sobre placa revestida en horno ventilado durante 20 minutos, con respiraderos abiertos.

### RELLENO DE ALGODÓN DE AZÚCAR

Starfruit Fresa PatisFrance	500 g
Sirope de glucosa PatisFrance	100 g
Azúcar	100 g
Pectina NH PatisFrance	14 g
Azúcar	80 g
Aroma algodón de azúcar	C.S.

Calentar la compota de fruta con el azúcar y el sirope de glucosa. A 50°C, incorporar salpicando la mezcla de pectina/azúcar y hervir durante 1 minuto.

Agregar el aroma de algodón de azúcar al gusto y conservar.

### MONTAJE Y ACABADO

- Extender el relleno con la batidora.
- Rellenar los macarones.

### TRUCOS PARA DECORAR

1. Mezclar el colorante rojo metalizado PatisFrance en alcohol (tipo ron) añadiendo la cantidad en función del color que desee.
2. Las cubiertas de macaron deben estar calientes. Se aplican al sacar del horno.
3. Aplicar el colorante con pincel en las cubiertas calientes para que el alcohol se evapore y deje solamente su huella coloreada.

## CLUB FUNDENTE

PARA 80 PIEZAS

### BIZCOCHO DE CHOCOLATE

Patis'Coeur Fondant PatisFrance	1500 g
Agua (50°C)	375 g
Huevos	375 g

En la batidora, mezclar con pala el Patis'Coeur Fondant con el agua y los huevos durante 4 minutos. Dividir en dos partes y repartir en 2 marcos de 40 x 60 cm.

Hornear a 160°C en horno ventilado o a 180°C en horno de solera durante 15 minutos. Conservar.

### COULIS DE FRUTOS ROJOS

Starfruit Frambuesa PatisFrance	1000 g
Starfruit Fresa PatisFrance	1000 g
Azúcar	200 g
Jalea de Postre PatisFrance	200 g

Mezclar las compotas de frutas con el azúcar. Calentar a 50 - 60°C para disolver la Jalea de Postre. Verter sobre el bizcocho de chocolate.

### CREMA PASTELERA

Purecrem Clean Label PatisFrance	260 g
Leche	740 g
Vaina de vainilla PatisFrance	1 pieza

En la batidora, mezclar la Purecrem, la leche y la vainilla para lograr una crema pastelera.

### CREMA LIGERA CON VAINILLA

Crema pastelera	260 g
Jalea de Postre PatisFrance	50 g
Patiscrem PatisFrance montada	250 g

Calentar 200 g de crema a 40°C y añadir la Jalea de Postre.

Mezclar con el resto de crema pastelera, y por último añadir la Patiscrem montada.

### MONTAJE Y ACABADO

- Recubrir los dos marcos de bizcocho de chocolate con el coulis de frutos rojos, y congelar.
- En uno de los dos marcos, repartir 1300 g de la crema ligera de vainilla. Cerrar con el segundo marco y congelar.
- Cortar en cuadrados de 6,5 cm y seguidamente cortar en diagonal para obtener los triángulos.
- Dar también en el borde para que se vea el montaje.



#### Producto focus:

#### Purecrem CL PatisFrance

##### VENTAJAS :

- 100% Clean Label: sin aditivos, sin aromas ni colorantes artificiales
- Ingredientes nobles y naturales
- Textura cremosa
- Solo 2 pesadas
- Excelente estabilidad para congelación/descongelación y cocción
- Gran diversidad de aplicaciones con un mismo producto y una misma receta: tarta, éclair, buñuelos...
- Admite la denominación 'Mantequilla pura'
- Elaborado en Francia, en nuestra fábrica de Charmes

Disponible en bolsa de 10 kg

Fecha de caducidad: mínimo 12 meses



# NAPOLITANA DE FRUTOS ROJOS

PARA 50 PIEZAS DE 3 x 8 CM

## MASA DULCE

Mantequilla	240 g
<b>Azúcar glas amiláceo PatisFrance</b>	<b>80 g</b>
Harina	300 g
Flor de sal	4 g
<b>Vaina de vainilla PatisFrance</b>	<b>1 pieza</b>

Mezclar la mantequilla y el azúcar, añadir el resto de ingredientes y extender en una capa de 0,3 cm. Cortar en láminas de 2 x 8 cm y de 4,5 x 8 cm. Hornear 15 minutos a 160°C.

## BIZCOCHO DE MAGDALENA

<b>Patis'Madeleine PatisFrance</b>	<b>1400 g</b>
Mantequilla derretida	520 g
Huevos	890 g
Cáscara de limón	2 piezas

En la batidora, mezclar con la pala todos los ingredientes durante 3 minutos. Extender 700 g sobre base de silicona. Hornear 8 minutos a 220°C, con respiradores cerrados.

## COMPOTA FRUTOS DEL BOSQUE ROJOS

Pectina NH PatisFrance	9 g
Agar-agar PatisFrance	4 g
Azúcar	30 g
Sirope de glucosa PatisFrance	180 g
Starfruit Guindas PatisFrance	450 g
Frambuesa congelada	860 g

Mezclar la pectina y el agar-agar con el azúcar e incorporar al resto de ingredientes. Hervir durante 2 minutos. Extender 750 g de compota sobre lámina de bizcocho, y recubrir con una segunda lámina de bizcocho. Repetir la operación otra vez.

## MOUSSE DE CHOCOLATE CON AVELLANA

Crema	200 g
Chocolate negro 64% PatisFrance	200 g
Gianduja PatisFrance	100 g
Crema montada	400 g

Hervir la crema y verter sobre el chocolate y la gianduja. Mezclar y dejar enfriar a 35°C. Añadir la crema montada y repartir 600 g de mousse entre los dos montajes anteriores. Meter en el congelador.

## MONTAJE Y ACABADO

- Una vez realizado el montaje, congelar el marco y cortar napolitanas de 3 x 8 cm.
- Colocar las napolitanas sobre la pasta dulce y glasear los laterales con el **Miroir Plus Neutro PatisFrance**.
- Colocar las láminas de pasta dulce de 2 x 8 cm sobre las napolitanas y espolvorear con **Sucraneige PatisFrance** y algunos frutos rojos.



## RELIGIOSA DE MACARONES

CANTIDAD: PARA 25 RELIGIOSAS

### MACARONES

Patis'Macaron PatisFrance	500 g
Agua caliente (<45°C)	95 g
Pretacao PatisFrance	25 g

Mezclar el Patis'Macaron en el agua caliente durante 4 minutos a velocidad intermedia. Agregar el Pretacao y mezclar durante 1 minuto.

Verter los macarones sobre Silpat® y poner en horno ventilado a 140°C durante 20 minutos.

### RELLENO

Pasta de almendra Catania 50% PatisFrance	325 g
Mantequilla	175 g
Pretacao PatisFrance	50 g

Ablandar la mantequilla y añadir la pasta de almendra poco a poco. Incorporar el Pretacao. Verter entre las cubiertas de los macarones.

### MONTAJE Y ACABADO:

- Rellenar los macarones.
- Elaborar las religiosas depositando por encima del primer macaron una pastilla de chocolate. Y más encima un macarón más pequeño. Verter un punto de relleno debajo y encima de la pastilla de chocolate para que la estructura quede firme.
- Por último, colocar una hoja de oro sobre el macarón.

### Producto focus:

#### Pretacao PatisFrance



#### VENTAJAS:

- Aroma intenso de cacao
- Listo para usar
- Denominación autorizada 'Con cacao'
- Gran diversidad de aplicaciones: aromatizar cremas, decoración, colorante de rellenos...
- Elaborado en Francia, en nuestra fábrica de Charmes

Disponible en cubos de 5 kg

Fecha de caducidad: mínimo 12 meses



# PALO DE GIANDUJA

PARA 8 PALOS (5 x 30 CM)

## BIZCOCHO DE CHOCOLATE

<b>Patis'Coeur Fondant Chocolate PatisFrance</b>	<b>1000 g</b>
Huevos	250 g
Agua	250 g
Claros de huevo	300 g
Azúcar	80 g
<b>Gianduja PatisFrance</b>	<b>300 g</b>

Mezclar el Patis'Coeur Fondant con los huevos y el agua durante 3 minutos a velocidad alta. Mientras tanto, batir las claras de huevo con el azúcar. Agregar poco a poco el Patis'Coeur Fondant al preparado y verter en medio marco.

Espolvorear con Gianduja cortada en cubitos y hornear a 180°C durante 35 minutos.

## GLASEADO DURO

<b>Pralicrac Caramelo Mantequilla Salada PatisFrance</b>	<b>600 g</b>
<b>Chocolate negro 64% para recubrir PatisFrance</b>	<b>200 g</b>

Calentar por separado el Pralicrac y el chocolate, y a continuación, mezclar.

## CREMA CON GIANDUJA

Crema	300 g
<b>Gianduja PatisFrance</b>	<b>600 g</b>

Hervir la crema y agregar la Gianduja. Dejar enfriar y batir.

## MONTAJE Y ACABADO:

- Cortar el bizcocho de chocolate en un marco de 5 x 30 cm y conservar en la nevera.
- Glasear el palo a 35 - 40°C.
- Agregar la nata con Gianduja sobre el bizcocho.
- Decorar con avellanas caramelizadas.

### Producto focus :

#### Gianduja PatisFrance

##### VENTAJAS :

- Un sabor muy suave y equilibrado con 36% de avellanas y auténtico chocolate Belcolade 100% de manteca de cacao
- Listo para usar
- Textura suave que permite un fácil uso a temperatura ambiente
- Elaborado en Francia en nuestra fábrica de Charmes

Disponible en cubos de 5 kg

Fecha de caducidad:  
mínimo 12 meses



# PatisFrance presenta The Butter Book

Una plataforma digital\* para pastelería, panadería y decoración de pasteles, recientemente creada por dos chefs pasteleros de renombre mundial: Sébastien Canonne, M.O.F., y Jacquy Pfeiffer.



## Una plataforma rica en contenidos:

- ✓ Más de 150 lecciones de video, incluyendo un nuevo video publicado cada semana.
- ✓ Seguimiento personalizado de su progreso, lecciones en curso y más con la sección My Book.
- ✓ Un glosario de más de 4.000 términos y referencias con muchos enlaces para comprar.
- ✓ Artículos y consejos exclusivos.

**Cree su cuenta personal y disfrute de una prueba gratuita de 10 días de inmediato, sin ningún costo o compromiso!**

Para más información:

[www.thebutterbook.com](http://www.thebutterbook.com)



\*disponible sólo en inglés



*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