PATISFRANCE®
SOURCE DE SÉDUCTION

Patis'info

e-mag de las tendencias Francesas en pastelería
Julio - Agosto 2020

Tendencia :

- Un futuro más sano

Nuestras soluciones :

- **Más Fruta :** Starfruit
- **Más Beneficios Nutricionales :** Frutos secos
- **Menos Azúcar :** Pralirex

Recetas :

- Éclair Pasión Frambuesa
- Verrina de Cítricos
- Snack Bienestar
- Palo de Pistacho Cereza
- Snack de Avellana y Frambuesa

Instagram
PatisFrance_Export_Officiel

UN FUTURO **MÁS SANO**

Hoy día, los consumidores quieren llevar una vida más saludable, y su dieta se ha convertido en una de sus prioridades. Así que han cambiado sus hábitos alimenticios, y presumen de que comen ingredientes más saludables, y menos ingredientes que consideran no deseables.

La tendencia hacia una «Mejor alimentación y Mayor Bienestar» surgió hace algunos años, pero se ha acelerado aún más con la crisis sanitaria. El **73%* de los consumidores en todo el mundo dicen actualmente que van a comer más saludablemente**, y el 59%* de ellos prestan más atención a su salud.

Existen muchas maneras de aplicar esta tendencia, ya sea gracias a una mayor transparencia acerca de la composición de los productos, orgánicos, locales, «más» o «sin». En este número, vamos a abordar los tres ejes principales que los consumidores prefieren especialmente:

Comer más fruta, por su aportación natural de azúcar,
preferido por el 63%**
de los consumidores

Comer más alimentos que sean fuente de beneficios nutricionales,
preferido por el 62%**
de los consumidores

Comer menos azúcar para disfrutar de un sabor más intenso
preferido por el 56%**
de los consumidores

Lanzados verdaderamente a la búsqueda de una dieta con mejor perfil nutricional, los consumidores ya no solo quieren eliminar o reducir los alimentos no deseados, sino que además quieren enriquecerse con ingredientes que sean beneficiosos para su salud.

Pero aunque los consumidores quieren comer más saludablemente, no están dispuestos a sacrificar el sabor ni la textura. Dan preferencia a ingredientes como **los rellenos de frutas, frutos secos y cacao** que se consideran productos buenos para la salud y por el sabor. Esto es aún más cierto en tiempos de crisis, pues los consumidores quieren consolarse con dulces. ¡Consumir repostería es y será siempre un verdadero momento de placer!

¡En PatisFrance, respetamos plenamente este deseo de consumir cada vez mejor! Así que en este número, presentamos algunas de nuestras soluciones para una alimentación más saludable e inspiradas de recetas para ayudar a satisfacer concretamente a las tres expectativas actuales de los consumidores.

*Fuente : FMCG Gurus - Abril 2020
**Fuente : www.tastetomorrow.com - Artículo Polarization in times of quarantine: which way will the consumer's behaviour go? - 15 Abril 2020

DISPONIBLE A PARTIR DE **JULIO**, DEPENDIENDO DE SABORES

Más **FRUTA**

Purés de Frutas PatisFrance,

aporte natural de azúcar

Descubran nuestra NUEVA gama de Starfruit

Purés de frutas aún más naturales con el verdadero sabor de la fruta... para placeres más intensos y auténticos

LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO :

- Recetas naturales, como siempre : 90% de fruta y sólo 10% de azúcar
- Sin colorantes, ni sabores artificiales, ni potenciadores del sabor
- Frutas seleccionadas y recolectadas en plena madurez para obtener productos excepcionales, de calidad óptima
- Un proceso de pasteurización suave y exclusivo para conservar el sabor, color y textura natural de las frutas.
- Elaboradas en Francia

Disponibles en brick de 1 kg

Fechas de caducidad entre 12 y 14 meses

LOS BENEFICIOS PARA USTED :

- Listo para usar
- Utilización inmediata sin necesidad de descongelar previamente
- Fácil de guardar a temperatura ambiente y empaquetado práctico con tapón que se puede volver a cerrar
- Gran diversidad de aplicaciones : postres, mousses, cremas, salsas de frutas...

LOS VENTAJAS PARA EL CONSUMIDOR :

- Rico sabor afrutado y con bajo aporte de azúcar
- Un producto que se sitúa en la lista corta que contribuye a gozar de buena salud
- Texturas, colores y sabores variados, hacen que los purés de frutas sean también golosinas

DESCUBRAN NUESTRA COMPLETA GAMA DE PURÉS DE FRUTAS:

ALBARICOQUE

LITCHI

PIÑA

GROSELLA

ARÁNDANO

LEMON

FRESA

PERA WILLIAM

FRAMBUESA

CEREZA GUINDA

TANGERINA

BANANA

MANGO

FRUTA DE LA PASIÓN

FRUTAS EXÓTICAS

MELOCOTÓN BLANCO

MANZANA VERDE

FRUTOS ROJOS

ÉCLAIR PASIÓN FRAMBUESA

Para 20 éclairs

DISPONIBLE A PARTIR DE
SEPTIEMBRE 2020

MASA CHOUX

Leche	130 g
Agua	130 g
Mantequilla	115 g
Harina	150 g
Huevos	270 g
Sal	4 g
Azúcar	3 g

Elaborar una masa choux con todos los ingredientes. Elaborar con la manga 20 éclairs.

CREMA PASTELERA DE PASIÓN

Purecrem CL PatisFrance	**450 g**
Starfruit Pasión PatisFrance	**800 g**
Leche	200 g

En batidora con varilla, mezclar los tres ingredientes con velocidad alta durante 4 minutos.

COMPOTA DE FRAMBUESA

Starfruit Frambuesa PatisFrance	**300 g**
Jarabe de glucosa PatisFrance	**40 g**
Azúcar	40 g
NH Pectina PatisFrance	**6 g**
Starfruit Lemon PatisFrance	**7 g**

Calentar el puré de frambuesa y la glucosa a 40ºC. Agregar la mezcla de azúcar y pectina. Hervir durante 2 minutos, y a continuación, el puré de limón.

PASTA DE ALMENDRA CON COLOR

Pasta de Almendra Catania PatisFrance	**300 g**
Colorante líquido yema de huevo PatisFrance	**QS**

Extender la pasta de almendras de color amarillo dejándola con un espesor de 2 mm. A continuación, cortarla en tiras que se colocan sobre los éclairs.

GLASEADO

Miroir Plus Neutro PatisFrance	**150 g**
Semillas de fruta de la pasión	QS

Mesclar los dos ingredientes.

MONTAJE Y ACABADO :

- Rellenar los éclairs con la compota de frambuesa, y seguidamente, con la crema pastelera de pasión.
- Colocar las tiras de pasta de almendra.
- Cubrir los éclairs.

¿Desea llegar aún más lejos por el camino del Bienestar ofreciendo un clean(er) label producto? ¡Inscriba nuestra crema pastelera con una corta y limpia lista de ingredientes!

Purecrem CL PatisFrance

BENEFICIOS:

- Sin aditivos, sin aromas ni colorantes artificiales
- Textura cremosa
- Elaboración con agua en 2 pesadas (o con leche para una versión premium)
- Excelente estabilidad para congelación/descongelación y cocción
- Admite la denominación 'Mantequilla Pura'
- Gran diversidad de aplicaciones con una misma receta: tarta, éclair, buñuelos, milhojas...
- Elaborada en Francia, en nuestra fabrica en Charmes

Disponible en saco de 10kg
Caducidad, mínimo 12 meses

PATISFRANCE®
SOURCE DE SÉDUCTION

VERRINA DE CÍTRICOS

Para 20 verrinas

COULIS DE TANGERINA

Gelatina en polvo PatisFrance	**8,5 g**
Agua de hidratación	51 g
Starfruit Tangerina PatisFrance	**800 g**

Hidratar la gelatina, fundir y mezclar con el puré de fruta.

CREMA LIGERA DE VAINILLA

Leche	250 g
Délicecrem PatisFrance	**70 g**
Vaina de vainilla PatisFrance	**1 pc**
Patiscrem PatisFrance montada	**600 g**

En batidora con varilla, mezclar la leche, la Délicecrem y la vaina de vainilla durante 4 minutos. Agregar a continuación la nata montada.

CRUMBLE

Mantequilla	100 g
Azúcar	100 g
Harina	60 g
Almendra en polvo PatisFrance	**60 g**

Quebrar ligeramente todos los componentes. Extender sobre una placa y hornear a 160ºC durante 15 minutos.

MONTAJE Y ACABADO :

- Pochar 25 g de coulis de tangerina en el fondo de la verrina.
- Colocar a continuación 30 g de crumble.
- Agregar una capa de crema ligera de vainilla.
- Agregar una segunda capa de crumble y también de nata ligera.
- Acabar añadiendo algunos trozos de naranja.

Fuente de BENEFICIOS NUTRICIONALES

Los **Frutos Secos** PatisFrance,

aliados de la salud y fuente de beneficios nutricionales*

MADE IN FRANCE • ELABORADO IN FRANCIA

Desde 1946 elaboramos nuestros frutos secos en nuestras instalaciones de Charmes, en los Vosgos en Francia. Un saber histórico perpetuado por nuestro equipo local, siempre atento a la calidad de los productos y al proceso de producción. Y esa dedicación la disfrutamos en sus productos excepcionales, de calidad óptima.

Nuestros frutos secos satisfacen las expectativas de salud y bienestar de los consumidores, a la vez que aportan sabor, textura y golosonería a toda su repostería.

Dentro de nuestra amplia gama, le ofrecemos almendras, avellanas, pistachos, nueces, piñones y coco disponibles en diferentes formas y diversas presentaciones.

LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO :

- Hay que saber manejar los frutos secos, ya sean en polvo o en sus variados acondicionamientos
- Una selección de frutos secos recolectados en perfecto estado de madurez
- Calidad e inocuidad de los alimentos: planta de transformación con certificación BRC e IFS
- Elaborado en Francia, en nuestra fabrica en Charmes

Envases de 1 kg a 25 kg.

LOS BENEFICIOS PARA USTED :

- Amplia selección de frutos secos y de formatos
- Aportan un sabor innovador y una textura impecable que diversifican sus elaboraciones
- Unos sabores tradicionales que sorprenderán a su clientela

LOS VENTAJAS PARA EL CONSUMIDOR :

- Fuente de beneficios nutricionales*, los frutos secos son un aliado importante de muchas dietas, especialmente para atletas y vegetarianos
- Formas, texturas, colores y sabores variados, hacen que los purés de frutas sean también golosinas

ALMENDRAS

Imprescindibles en repostería, las almendras estimularán su creatividad gracias a la amplia gama que ponemos a su disposición: cruda, blanqueada, entera, afilada, picada, en polvo, en palitos ...

AVELLANAS

Nuestras avellanas se recogen en perfecto estado de madurez, y se calibran, clasifican y procesan en nuestras instalaciones. Muy apreciada para los bombones, la avellana se utiliza en muchas elaboraciones pasteleras azucaradas. Le ofrecemos una amplia gama: crudos, blanqueados, enteros, en rodajas, picados y en polvo.

PISTACHOS

Su sabor intenso y su color muy verde aportarán un toque de excelencia a su repostería. Disponibles como se desee: peladas, picadas, en polvo o en palitos.

NUECES

Seleccionamos para usted nueces extra y semi extra con los mejores orígenes para garantizar el máximo sabor. Son ideales en pasteles y confitería.

PIÑONES

Además de sus excelentes cualidades nutricionales, los piñones son deliciosos en postres, pero también en sus elaboraciones saladas. Le ofrecemos una gama completa en cuanto a sabores, calibres y colores.

COCO RALLADO

Nuestro coco rallado es ideal para las elaboraciones de confitería gracias a su fina granulometría y su esplendoroso color blanco.

*Ricos en ácidos grasos esenciales, proteínas, vitaminas, fibra y minerales.

SNACK **BIENESTAR**

Para 30 piezas - Molde para éclair Silikomart®

SNACK BIENESTAR

Copos de avena	215 g
Palitos de almendra PatisFrance	**115 g**
Avellana pelada PatisFrance	**80 g**
Semillas de lino	15 g
Semillas de amaranto	15 g
Semillas de chía	15 g
Higos secos PatisFrance (blandos)	**75 g**
Jugo de limón PatisFrance	**40 g**
Aceite de girasol	60 g
Miel	185 g
Vaina de vainilla PatisFrance	**1 pc**
Arándanos PatisFrance	**125 g**
Pistachos verdes PatisFrance	**105 g**
Uvas doradas PatisFrance	**80 g**
Chocolate con leche 35% para recubrir PatisFrance	**600 g**

Torrefactar los primeros 6 ingredientes durante 10 minutos a 165ºC. Hervir los higos durante 2 minutos, y escurrirlos. Mezclar y agregar el jugo de limón, el aceite, la miel y la vaina de vainilla.

Mezclar todos los ingredientes y poner 35 g en cada molde de silicona.

Hornear durante 10 o 12 minutos.

MONTAJE Y ACABADO :

- Una vez que se haya enfriado bien, desmoldear.
- Colocar la cobertura de leche templada en cada cavidad y poner el snack para que se queden pegado al chocolate. Proporcionar 20 g de chocolate por barra.
- Deje que se cristalice antes de desmoldear.

MENOS azúcar

Las **Masas Puras de Frutos Secos al 100%** PatisFrance,

potencian el sabor y contienen poco azúcar

Con sabor intenso, nuestra gama de Pralirex realza cualquier elaboración al tiempo que limita el azúcar en el producto acabado.

LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO :

- Frutos secos que han sido seleccionados cuidadosamente por su gusto al paladar
- Fórmulas completamente naturales: 100% frutos secos, sin aroma añadido, ni colorantes, ni conservantes
- Proceso de producción específico para conservar el sabor y el color marrón* natural de los frutos secos
- Elaboradas en Francia, en nuestra fabrica en Charmes

Disponibles en cubos de 1,5 kg

Fechas de caducidad de 9 meses

LOS BENEFICIOS PARA USTED :

- Dosis económica: entre 10 y 15% del peso del producto final en función de cada aplicación
- Permiten la denominación 'Con avellana' o 'Con pistacho'
- Ideales para todos los gustos: con crema pastelera, chantilly, helado, flan, bollos...

LOS VENTAJAS PARA EL CONSUMIDOR :

- Un sabor intenso a frutos secos con bajo contenido de azúcar
- Un producto que se sitúa en la lista corta que contribuye a gozar de buena salud

* El Pralirex Pistacho tiene el tono natural marrón-verde, lo más parecido al color original del fruto seco. El color de la masa podrá variar entre lotes en función de cada cosecha de pistachos.

PatisFrance® Source de Séduction

PALO DE PISTACHO CEREZA

Para 16 piezas – Molde Debuyer®

MASA DULCE

Mantequilla	250 g
Azúcar invertido PatisFrance	**25 g**
Azúcar en polvo	100 g
Almendra en polvo PatisFrance	**75 g**
Sal	3 g
Harina de pastelería PatisFrance	**450 g**
Huevos	100 g

Dar la mantequilla y templar los ingredientes. En la batidora con la pala, batir a velocidad baja la pomada de mantequilla. A continuación, agregar el azúcar invertido, el azúcar glas, la almendra en polvo y la sal. Agregar una pequeña parte de la harina, y a continuación, los huevos poco a poco. Añadir el resto de harina, sin que se endurezca la masa. Conservar en lugar fresco. Hornear a 155ºC durante 15 minutos, y dorar las tartaletas. Dejar horneando todavía algunos minutos más.

MASA DORADO DULCE

Yemas de huevo	100 g
Patiscrem PatisFrance	**20 g**

Dorar las tartaletas a mitad del horneado, por dentro y por fuera, para impermeabilizarlas.

NATILLAS DE PISTACHO

Patiscrem PatisFrance	**295 g**
Leche	65 g
Pralirex Pistacho PatisFrance	**35 g**
Azúcar	60 g
Pectina NH PatisFrance	**40 g**
Yemas de huevo	65 g

Calentar la crema, la leche y el Pralirex a 40ºC, y agregar espolvoreando la mezcla de azúcar / pectina. Hervir sin dejar de remover. Al final, añadir las yemas de huevo y mezclar todo. Pochar 25 g en el fondo de cada tartaleta.

CONFITURA DE CEREZA

Starfruit Cereza Guinda PatisFrance	**440 g**
Azúcar	66 g
Pectina NH PatisFrance	**6 g**

Calentar el puré de frutas. Agregar la mezcla de azúcar / pectina. Cocer durante 2 minutos y conservar en lugar fresco. Una vez enfriada, romper la gelatina mezclando todo el preparado. Alisar las tartaletas con la confitura. Pochar 28 g de confitura en cada tartaleta.

CHANTILLY DE PISTACHO

Patiscrem PatisFrance	**230 g**
Gelatina en polvo PatisFrance	**5 g**
Agua de hidratación	30 g
Chocolate Blanco 30% PatisFrance	**170 g**
Pralirex Pistacho PatisFrance	**70 g**
Patiscrem PatisFrance	**230 g**

Hervir la nata y agregar la masa de gelatina. Verter en caliente encima del chocolate blanco y del Pralirex. Mezclarlo todo, agregando la segunda parte de la nata líquida. Conservar durante 24 horas en lugar fresco antes de montar el chantilly.

MONTAJE Y ACABADO :

- Verter la natilla templada en los fondos de las tartaletas. Guardar en el congelador.
- Mezclar la confitura y pochar sobre la natilla. Alisar.
- Montar la masa batida de pistacho y pocharla con boquilla.
- Con una cucharilla de bola esférica marcar cavidades en la masa pochada.
- Para decorar, colocar puntas de confitura y **Bastoncitos Pistachos PatisFrance** esparcidos.

SNACK DE AVELLANA Y FRAMBUESA

Para 60 piezas - Molde Maé – Réf 005024

GALLETA DE BRETAÑA CON SEMILLAS DE CHÍA

Yemas de huevo	80 g
Azúcar moreno	160 g
Fior de sal	5 g
Mantequilla	180 g
Harina de pastelería PatisFrance	**225 g**
Levadura en polvo Volcano PatisFrance	**8 g**
Semillas de chía	60 g

En la batidora, batir las yemas de huevo con la pala, con el azúcar y la flor de sal. Agregar la pomada de mantequilla y la harina previamente tamizada con la levadura. Añadir 8 g de semillas de chía en cada inserción. Cocer a 160ºC durante 15 minutos.

PASTA DE FRUTA FRAMBUESA

Starfruit Frambuesa PatisFrance	**500 g**
Azúcar	425 g
Pectina Yema PatisFrance	**12 g**
Azúcar	50 g
Jarabe de glucosa PatisFrance	**25 g**

Calentar el puré de fruta a 40ºC. Agregar 50 g de azúcar y la pectina, sin dejar de remover la mezcla. Hervir, y agregar el resto del azúcar. Volver a hervir y, a continuación, agregar la glucosa. Cocer a 73º Brix en el refractómetro o a 106ºC. A continuación, inmediatamente, verter en el fondo de un tazón y tapar con film transparente. Remover periódicamente hasta que tome la temperatura ambiente. Mezclar antes de colocar sobre las barritas de snack.

Esta receta no contiene ácidos para no potenciar demasiado la pectina.

RELLENO DE GIANDUJA AVELLANA

Gianduja Negro PatisFrance	**1100 g**
Pralirex Avellana PatisFrance	**320 g**
Mantequilla de Cacao PatisFrance	**80 g**
Grué de cacao	300 g

Derretir la Gianduja y la manteca de cacao. A continuación, agregar el Pralirex y las semillas de cacao. Cuando la masa alcance entre 24 y 27ºC, verter y alisar 60 unidades. Verter 30 g en cada unidad.

MONTAJE Y ACABADO :

- Verter en moldes de silicona las 60 unidades de barrita de snack con la gianduja de avellana.
- Cuando se hayan endurecido, desmoldear.
- Una vez amasada la galleta de Bretaña, colocarla directamente en los fondos de las unidades.
- Tras hornear, con la galleta todavía algo caliente, colocar las barritas de gianduja avellana para que se queden pegadas a la galleta.
- Colocar 5 pastas de fruta de frambuesa en la parte superior de cada barrita.
- Recubrir las barritas de snack con **Chocolate negro 64% para recubrir PatisFrance.**