

EDICIÓN  
ESPECIAL

e-mag de las tendencias Francesas  
en pastelería  
**Navidad 2020**

Érase una vez...

A collection of Christmas pastries is displayed on a reflective surface. In the center is a tall, white, rectangular cake with a brown base, topped with a small, square, brown, textured decoration. To the right is a gingerbread house with a brown roof, a white body, and three brown buttons. Below it is a green, cone-shaped Christmas tree decorated with small red and white ornaments. In the foreground, there are several chocolate decorations, including a large, brown, scalloped-edged piece and a smaller, white, scalloped-edged piece. The background features two brown, circular, woven-like structures. The overall scene is festive and creative.

# Érase una vez...

Inspirándose en la magia de la Navidad, nuestros chefs reposteros revelan sus creaciones con notas de vino caliente y pan de especias, sin olvidar los sabores tradicionales de frutas y chocolate.

Libere su inspiración y sus sueños gracias a este cuento de Navidad...

Páginas 4 y 5



Páginas 6 y 7



Páginas 8 y 9



En el corazón de un bonito bosque encantado se encuentra una casita nevada. Ahí es donde vive Papá Noel.

Páginas 10 y 11



Páginas 12 y 13



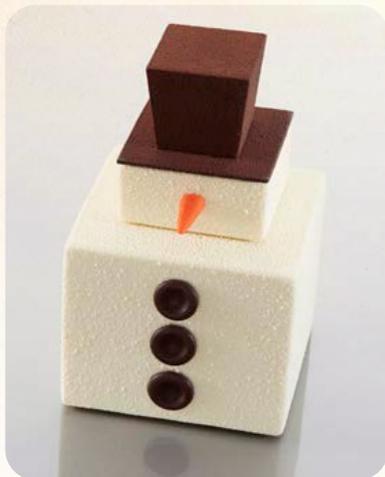
Páginas 14 y 15



Le acompañan sus fieles amigos, los duendes y los renos que le ayudan a prepararse para la época de Navidad elaborando dulces y fabricando juguetes de madera.

# ...la magia de la Navidad

Páginas 16 y 17



Páginas 18 y 19



Páginas 20 y 21



Mientras tanto, en todo el mundo, los niños impacientes se divierten con sus familias haciendo muñecos de nieve y girando sin parar en los tiovivos. Hasta que por fin llega la Nochebuena...

Páginas 22 y 23



Páginas 24 y 25



Páginas 26 y 27



¡Desde el Polo Norte, Papá Noel surca los cielos estrellados con su trineo repleto de regalos que irá depositando al pie de los árboles de navidad decorados para la felicidad de todos los niños!



# El bosque

Para 2 canaletas estándar

## BIZCOCHO DE CHOCOLATE

Yemas de huevos	330 g
Azúcar (1)	240 g
Harina	160 g
Cacao	66 g
Mantequilla	100 g
Claras de huevo	310 g
Azúcar (2)	90 g
PESO TOTAL	1296 g

Blanquear las yemas de huevo y el azúcar (1) en la batidora. Agregar la mantequilla derretida caliente. A continuación, la harina tamizada con el cacao, y por último las claras montadas con el azúcar (2). Extienda la masa en un marco de 40 x 60 cm colocado sobre una placa. Hornear a 190°C durante unos 8 minutos.

## CRUJIENTE

| Pralicrac Negro PatisFrance 300 g

Ablandar lentamente en el microondas. Extender 140 g sobre cada tira de bizcocho. Conservar en frío.

## PANNACOTTA PRALINÉ

Patiscrem PatisFrance	380 g
Leche	190 g
Praliné de Almendras-Avellanas 55% Origen Francia PatisFrance	280 g
Jalea de Postre PatisFrance	30 g
Flor de sal de la Isla de Ré	2 g
PESO TOTAL	882 g

Calentar la leche y la crema a 70°C, agregar la Jalea de Postre, y seguidamente el praliné y la flor de sal. Verter 440 g en cada mini canaleta y congelar.

## COMPOTA DE PLÁTANO

Starfruit Plátano PatisFrance	500 g
Azúcar	50 g
Jalea de Postre PatisFrance	50 g
PESO TOTAL	600 g

Templar la leche a 40°C y agregar la Jalea de Postre. Añadir con la manga 275 g sobre el crujiente y congelar.

## MOUSSE DE CHOCOLATE

Patiscrem PatisFrance	350 g
Chocolate con Leche 35% PatisFrance	480 g
Jalea de Postre PatisFrance	30 g
Patiscrem PatisFrance montada	520 g
PESO TOTAL	1320 g

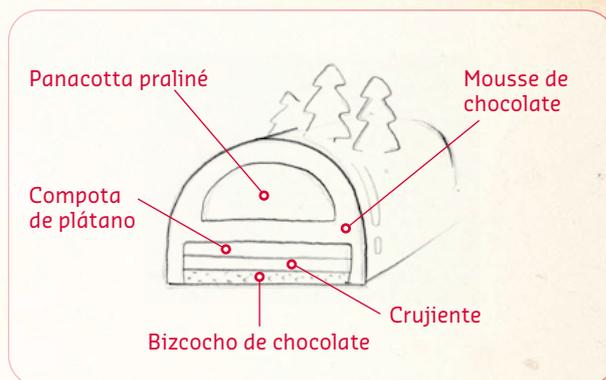
Calentar la crema a 60°C y disolver la Jalea de Postre. Agregar el chocolate para elaborar una ganache, y añadir la crema montada.

## MONTAJE:

- Cortar dos tiras de bizcocho de 49 x 7 cm.
- Extender 140 g de crujiente sobre cada tira y congelar.
- Extender 275 g de compota de plátano sobre cada tira y congelar.
- Forrar un molde para troncos con 630 g de mousse de chocolate.
- Insertar la pannacotta.
- Volver a rellenar con un poco de mousse.
- Tapar con la tira de bizcocho, crujiente y con compota.
- Congelar.

## ACABADOS:

- Glasear el tronco con el **Miroir Plus Neutro PatisFrance** teñido con praliné (40 g para 1 kg de glaseado) y una gota de colorante amarillo.
- Por último, decorar con figuras de chocolate.



## PRALINÉ DE ALMENDRAS-AVELLANAS 55% ORIGEN FRANCIA

*Praliné de sabor intenso y textura única realizado con ingredientes 100% franceses y elaborado en nuestra fábrica de los Vosgos.*

*Este producto local fácil de usar se aplica en todos sus pasteles y chocolates.*



# Casa de pan de especias

Para elaborar 4 casas / Molde pastelero 24 x 8 x 8 cm.

## PAN DE ESPECIAS

Patis'Pain d'Épices PatisFrance	770 g
Miel	846 g
Agua	384 g
PESO TOTAL	2000 g

Mezclar el Patis'Pain d'Épices, la miel y el agua con la batidora con la pala a velocidad intermedia. Engrasar los dos moldes y rellenar con 950 g del producto. Hornear (comprimiendo con placas de horno por encima) durante 1 hora a 150°C. Agregue si lo desea frutos secos o fruta confitada: un 20% del peso de la masa antes de moldear.

## CRUJIENTE

Pralicrac Chocolait PatisFrance	800 g
Gianduja Negra PatisFrance	300 g
Avellanas PatisFrance tostadas machacadas	250 g
Chocolate Negro 55% PatisFrance	500 g
Aceite	100 g
PESO TOTAL	1350 g

Derretir la Gianduja y el Pralicrac. Agregar las avellanas y mezclar. Verter en un marco de 40 x 30 cm y dejar que se asiente. Una vez asentado, corte 4 suelas de 22 x 8 cm. Meter en el congelador. Derretir el chocolate y el aceite y glasear a 40°C las suelas congeladas.

## COMPOTA DE NARANJA

Naranja confitada	225 g
Starfruit Tangerina PatisFrance	165 g
Azúcar	90 g
Pectina NH PatisFrance	9 g
Gelatina de Vacuno en Polvo PatisFrance	4.5 g
Agua	27 g
Jengibre fresco	9 g
PESO TOTAL	529.5 g

Cortar las naranjas en trozos pequeños, agregar la puré de fruta, la mezcla de azúcar y pectina, y el jengibre rallado. Hervir y añadir la gelatina hidratada y mezclar todo. Una vez frío, ajustar la textura con un poco de Starfruit y extender 100 g en cada unidad.

## MALVAVISCO

Azúcar	373 g
Agua	150 g
Sirope de Glucosa PatisFrance	77 g
Claros de huevo	247 g
Gelatina en Polvo de Vacuno PatisFrance	18 g
Agua para hidratar	108 g
Trimoline PatisFrance	100 g
Aroma Natural de Vainilla PatisFrance	CS
PESO TOTAL	1073 g

Cocer el azúcar, el agua y la glucosa a 140°C. Verter sobre las claras montadas. Agregar la gelatina hidratada derretida, la trimoline y el aroma de vainilla. Montar hasta conseguir una textura lisa y espesa. Verter en un marco de 40 x 60 cm de 1 cm sobre hoja de guitarra. Espolvorear con azúcar glas y guardar en el frigorífico. Cortar 4 tiras de 22 x 15 cm (cortar la hoja de guitarra al mismo tiempo). Conservar en lugar fresco.

## GALLETA PARA LA CHIMENEA

Mantequilla	35 g
Azúcar glas	26 g
Canela en polvo	4 g
Harina	63 g
Almendras en Polvo PatisFrance	10 g
Flor de sal	1 g
Huevos enteros	13 g
PESO TOTAL	148 g

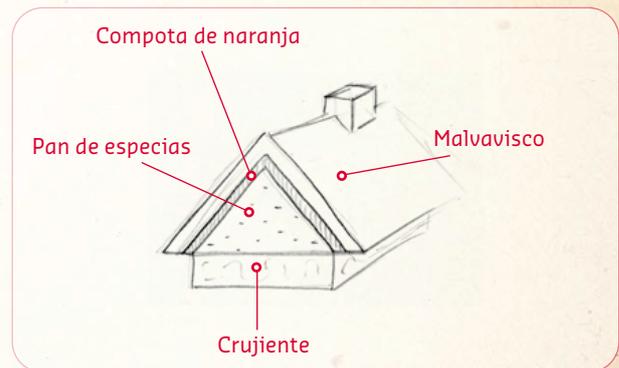
Mezclar todos los ingredientes juntos en batidora con la pala. Extender en una capa de 2 mm y meter 2 horas en el frigorífico. Cortar 8 rectángulos de 4 x 3 cm y 8 rectángulos de 4 x 3 cm y añadir un triángulo rectángulo isósceles de 2 cm de lado. Cocer en placa Silpain® 10 minutos a 160°C.

## MONTAJE:

- Desmoldear el pan de especias y enfriar en el frigorífico.
- Una vez frío, cortar en diagonal para obtener 4 "triángulos".
- Untar en los dos lados del "triángulo" 100 g de compota de naranja.
- Coloque el malvaisco cortado en una placa para horno con el lado dulce contra la hoja. Calentar la hoja de guitarra con un separador para poderla despegar. Depositar el pan de especias y hacer un «rollo» de malvaisco para pegarlo a la compota.
- Decorar los bordes para que la casa quede bien nítida, y colóquela sobre el crujiente revestido.

## ACABADOS:

- Pegar las chimeneas gracias al Patis'Omalt PatisFrance. Hincar ligeramente en el malvaisco.
- Espolvorearlo todo con Sucraneige PatisFrance para conseguir el efecto de nevado.
- Conservar en caja cerrada.

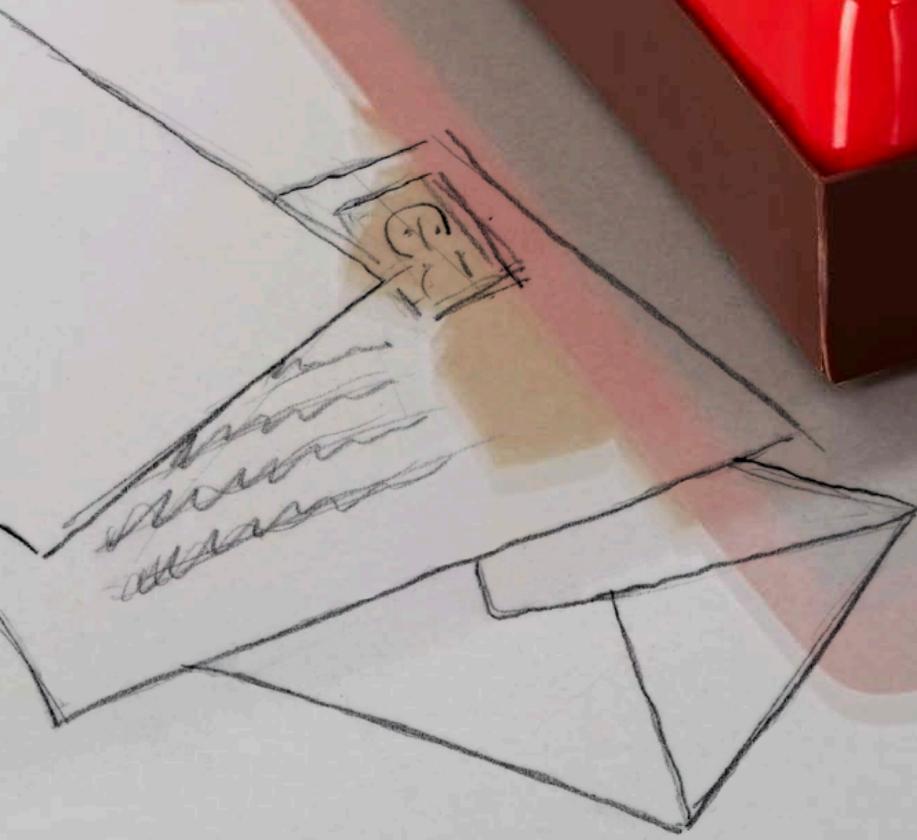
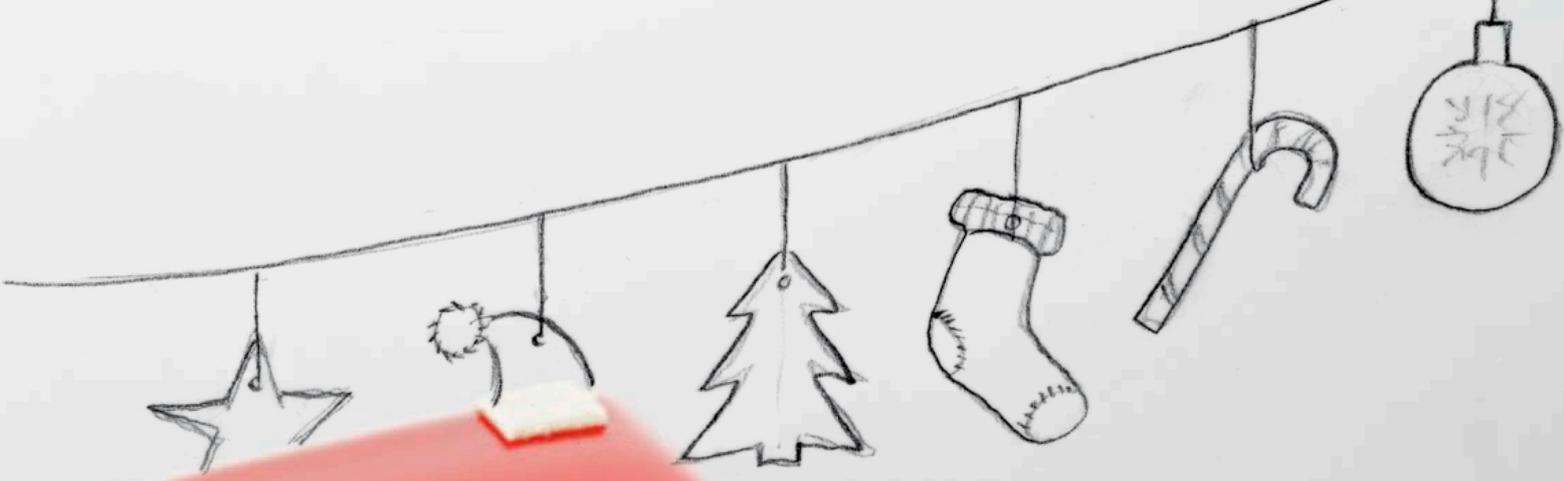


## PATIS'PAIN D'ÉPICES

Mezcla equilibrada de especias y textura blanda y fundente para elaborar un pan de especias tradicional.

Este preparado de repostería incorpora la tecnología Acti-Fresh que conserva el producto acabado mucho tiempo (tarta, decoración, magdalena...)

Puede utilizar la denominación de "pan de especias con miel" o "pan de especias de Dijon".



# Papá Noel

Para 3 canaletas de 8 x 4 cm o 6 troncos de 4 cm

## GALLETA DE PISTACHO

Praliné Pistacho 52% PatisFrance	150 g
Pralirex Pistacho PatisFrance	100 g
Azúcar glas	270 g
Yemas de huevo	220 g
Huevos enteros	140 g
Claras de huevo	450 g
Azúcar	66 g
Elsay PatisFrance	270 g
Mantequilla derretida	150 g
PESO TOTAL	1816 g

Batir el praliné, el Pralirex, el azúcar glas, las yemas de huevo y los huevos con la pala. Montar las claras con el azúcar. Mezclar los dos componentes y agregar Elsay y a continuación la mantequilla derretida. Verter 800 g en cada placa de 40 x 60 cm y hornear durante 10 minutos a 180°C.

## CRUJIENTE DE PISTACHO

Pralicrac Pistacho PatisFrance	800 g
Manteca de Cacao PatisFrance	CS
PESO TOTAL	800 g

Ablandar el Pralicrac en horno microondas, y a continuación, extenderlo sobre la galleta. Conservar en frío y aislar el Pralicrac con un poco de manteca de cacao derretida.

## COMPOTA DE CÍTRICOS

Starfruit Tangerina PatisFrance	1000 g
Gajos de pomelo	750 g
Gajos de naranja	510 g
Azúcar	375 g
Pectina NH PatisFrance	24 g
PESO TOTAL	2659 g

Mezclar el azúcar con la pectina. Agregar el puré de tangerina y los gajos de pomelo y de naranja. Hervir y mantener hirviendo durante 1 minuto. Verter sobre el crujiente en un marco de 40 x 60 cm y tapar con la otra galleta. Congelar todo.

## MOUSSE DE TARTA DE QUESO Y NARANJA

Zumo de naranja	1130 g
Agua	610 g
Elfroy PatisFrance	700 g
Gelatina de Vacuno en Polvo PatisFrance	45 g
Agua para hidratar	270 g
Queso fresco	1400 g
Nata montada	1400 g
PESO TOTAL	5555 g

Mezclar el jugo de naranja, el agua y el Elfroy juntos. Agregar el queso fresco y calentar a 35°C. Agregar la gelatina hidratada derretida y mezclar hasta conseguir una textura suave y cremosa. Agregar la crema montada.

## GLASEADO ROJO

Leche	300 g
Sirope de Glucosa PatisFrance	500 g
Gelatina de Vacuno en Polvo PatisFrance	34 g
Agua para hidratar	180 g
Chocolate Blanco 30% PatisFrance	1000 g
Miroir Plus Neutro PatisFrance	1000 g
Colorante rojo	CS
PESO TOTAL	3014 g

Hervir la glucosa y la leche. Agregar la gelatina y el chocolate. Mezclar y añadir el glaseado y el colorante. Conservar en el frigorífico durante toda una noche antes de consumir. Glasear a 35°C.

## MONTAJE Y ACABADOS:

- Una vez terminada la galleta, depositarlo en un marco de 40 x 60 cm.
- Extender el crujiente de pistacho por encima.
- Verter la compota de cítricos por encima, y colocar la galleta sin crujiente en la parte superior. Congelar.
- Cuando ya esté todo bien endurecido, cortar 6 tiras de 6 x 50 cm.
- En una canaleta rectangular, verter 900 g de mousse de pastel de queso con naranja y colocar una tira dentro.
- Congelar, desmoldear y cortar la canaleta en dos.
- Glasear a 35°C y decorar.

## DECORACIONES:

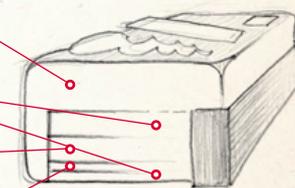
- Usando **Chocolate Blanco 30% PatisFrance**, crea la silueta de Papá Noel esparciendo el chocolate blanco cristalizado en una hoja de guitarra y detalla con un palillo.
- Colóquelo en una bandeja de hornear y colóquelo en el congelador.
- Pulverizar a 30°C con un 50% de chocolate blanco y un 50% de salsa de manteca de cacao para hacer el terciopelo.
- Haz una fina capa chocolate negro y corta tiras de 2 cm de ancho para hacer el contorno del tronco.

Mousse de tarta de queso y naranja

Galleta de pistacho

Compota de cítricos

Crujiente de pistacho



## PRALICRAC PISTACHO

Un relleno crujiente con praliné de almendras y pistachos (22%).

Listo para usar y fácil de usar, este relleno puede ser usado en una gran diversidad de aplicaciones: base de pasteles, troncos, bizcochos, relleno de bombones de chocolate...



# Cuidado con los renos

En un marco de 40 x 30 cm, 5 troncos de 25 x 7 cm

## BIZCOCHO DE CHOCOLATE

Leche	150 g
Chocolate Negro 65% PatisFrance	165 g
Mantequilla	400 g
Pasta de Almendra Catania PatisFrance	300 g
Azúcar	300 g
Trimoline PatisFrance	130 g
Huevos enteros	500 g
Manteca de Cacao PatisFrance molido en polvo	100 g
Harina	450 g
Volcano PatisFrance	15 g
PESO TOTAL	2560 g

Elaborar una ganache con la leche y el chocolate. A 30°C, agregar la mantequilla. Montar con batidora. En un robot de cocina, mezclar la pasta de almendra con el azúcar y la Trimoline. Agregar los huevos poco a poco. Una vez homogeneizada, mezclar la masa en la batidora. Con una espátula, mezclar las dos masas e incorporar la mezcla de cacao en polvo, la harina y la levadura Volcano pasada por un tamiz. Hornear a 180°C unos 30 minutos en 2 placas de 60 x 40 cm.

## GANACHE GIANDUJA

Patiscrem PatisFrance	450 g
Gianduja Leche PatisFrance	450 g
Chocolate con Leche 35% PatisFrance	143 g
Mantequilla	90 g
PESO TOTAL	1133 g

Calentar la crema, verterla sobre la gianduja y el chocolate, y mezclar todo. Agregar la mantequilla a 40°C y volver a mezclar.

## COMPOTA EXÓTICA

Mango	462 g
Starfruit Exótica PatisFrance	206 g
Jalea de Postre PatisFrance	44 g
Jugo de lima	53 g
Vainilla en polvo	2 g
PESO TOTAL	765 g

Cortar el mango en cubitos. A continuación, cocer con el puré de frutas y el jugo de limón, y con la vainilla durante 2 minutos, removiendo. Agregar la jalea de postre.

## CRUJIENTE EXÓTICO

Pralicrac Exótico PatisFrance	450 g
-------------------------------	-------

Ablandar suavemente el Pralicrac en el microondas.

## GLASEADO

Miroir Plus Chocolate Negro PatisFrance	500 g
---	-------

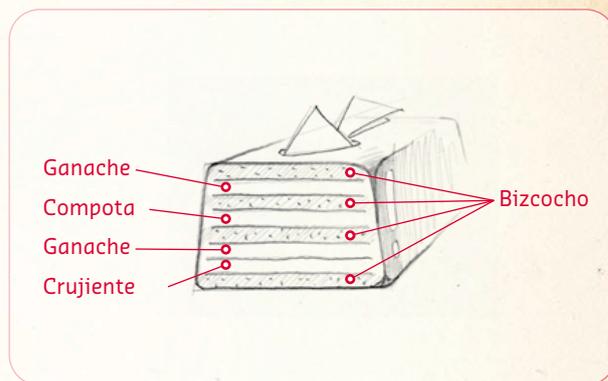
Calentar a 35-40°C y glasear.

## MONTAJE:

- Hornear las galletas, cortar cada hoja en 2 y colocar uno de los trozos en un marco de 40 x 30 cm.
- Extender el crujiente y enfriar.
- Verter 350 g de ganache y colocar encima otra galleta.
- Verter la compota y colocar encima otra galleta.
- Verter 350 g de ganache y una galleta. Meter todo al congelador.
- Cortar en troncos de 7 x 25 cm.

## ACABADOS:

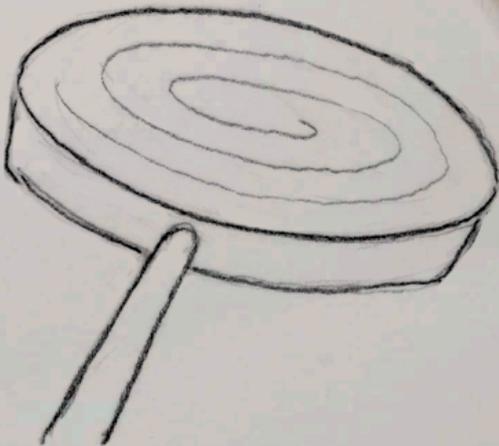
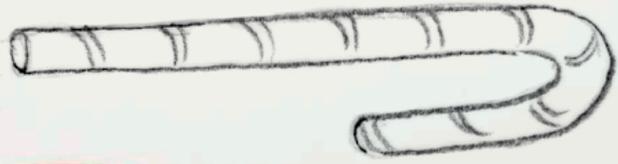
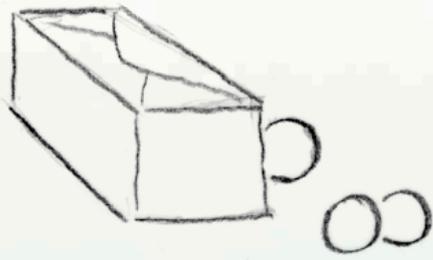
- Extender el resto de ganache y tapar los 4 lados de cada tronco. Volver a meter al congelador.
- Glasear a 35-40°C y depositar sobre una suela para tronco.



## MIROIR PLUS CHOCOLATE NEGRO

Glaseado con auténtico sabor de chocolate negro (21%) para decorar mousses y postres.

Listo para usar, consigue decoraciones delicadas a la vez que garantiza que su producto final durará fresco y protegido contra la oxidación.



# Tronco de caramelo

Para 2 canaletas estándar

## BIZCOCHO PAN DE GENOVA

Huevos	270 g
Azúcar (1)	240 g
Almendras en Polvo PatisFrance	240 g
Mantequilla	190 g
Harina	190 g
Volcano PatisFrance	20 g
Claras de huevo	170 g
Azúcar (2)	60 g
PESO TOTAL	1380 g

Montar con la batidora los huevos, el azúcar (1) y las almendras en polvo. Agregar la mantequilla caliente. Incorporar la harina y la levadura Volcano. A continuación, agregar las claras de huevo montadas con el azúcar (2). Extender la masa en un marco de 40 x 60 cm colocado sobre una placa. Hornear a 185°C durante unos 8 minutos.

## CREMOSO DE FRAMBUESA

Starfruit Frambuesa PatisFrance	350 g
Yemas de huevo	60 g
Azúcar	50 g
Mantequilla	80 g
Jalea de Postre PatisFrance	20 g
Patiscrem PatisFrance montada	300 g
PESO TOTAL	860 g

Elaborar una crema inglesa con los 3 primeros ingredientes. Agregar la Jalea de Postre. A 40°C agregar la mantequilla y mezclar. Incorporar por último la crema montada. Moldear 380 g en mini canaleta y congelar.

## VINO CALIENTE

Vino tinto	400 g
Azúcar moreno	220 g
Cáscara de limón	1 p
Cáscara de naranja	1 p
Canela en rama	1 p
Anís estrellado	1 p
Clavo	1 p
Jugo de una naranja	1 p
PESO TOTAL	1020 g

Hervir juntos todos los ingredientes. Conservar. Filtrar antes de embeber el bizcocho.

## COULIS DE FRUTOS ROJOS

Starfruit Fresa PatisFrance	300 g
Starfruit Frambuesa PatisFrance	200 g
Sirope de glucosa PatisFrance	100 g
Azúcar	100 g
Pectina NH PatisFrance	14 g
Albahaca natural	10 g
PESO TOTAL	724 g

Hacer una infusión de albahaca con los purés de frutas la víspera. Filtrar y calentar a 50°C con la glucosa. Agregar la mezcla de azúcar con pectina en forma de lluvia. Hervir durante 1 minuto. Verter 130 g del coulis encima del cremoso. Congelar. Extender el resto sobre Silpat®.

## MOUSSE DE CHOCOLATE

Leche entera	350 g
Yemas de huevo	80 g
Azúcar	70 g
Vaina de vainilla PatisFrance	1 p
Jalea de postre PatisFrance	20 g
Chocolate con Leche 35% PatisFrance	280 g
Patiscrem PatisFrance montada	650 g
PESO TOTAL	1480 g

Elaborar una crema inglesa con la leche, las yemas de huevo, el azúcar y la vaina de vainilla. Agregar la Jalea de Postre y el chocolate. A 35°C, incorporar la crema montada. Rellenar cada canaleta con 650 g.

## CRUJIENTE

Chocolate con Leche 35% PatisFrance	125 g
Praliné de Almendras-Avellanas 55% Origen Francia PatisFrance	50 g
Trozos de speculoos	225 g
PESO TOTAL	400 g

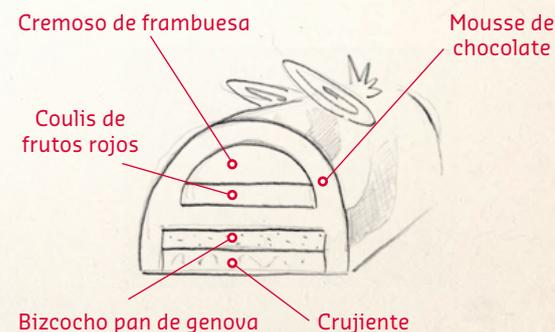
Derretir el chocolate a 40°C y agregar el praliné. Añadir los trozos de speculoos. Extender entre dos hojas de guitarra y dejar que cristalice. Cortar dos tiras de 6,5 x 49 cm (150 g).

## MONTAJE:

- Cortar dos tiras de galleta de 6 x 49 cm y embeberlo con vino caliente.
- Cortar tiras de confitura de 1,5 cm y colocarlas sobre una hoja de guitarra de 19 x 49 cm, separándolas 3 cm.
- Depositar la hoja de guitarra en un molde de tronco.
- Forrar con la mousse de chocolate.
- Insertar en el centro el cremoso y el coulis.
- Extender un poco más de mousse.
- Colocar la galleta embebida.
- Tapar con la tira de crujiente.
- Congelar.

## ACABADO:

Glasear con glaseado Miroir Plus Neutro PatisFrance y decorar con discos de chocolate y algunas frambuesas naturales.





# Tronco del bosque

Para 6 postres de 20 cm de diámetro

## GIOCONDA DE CHOCOLATE

Patis'Joconde PatisFrance	1400 g
Agua	525 g
Huevos	300 g
Cacao en Polvo PatisFrance	100 g
PESO TOTAL	2325 g

Mezclar todos los ingredientes en la batidora con varillas a velocidad alta durante 4 minutos. Repartir y extender en dos placas de 60 x 40 cm. Hornear a 185°C en horno ventilado durante 8 minutos.

## NATILLAS CAMELIZADAS DE CHOCOLATE CON LECHE Y VAINILLA

Patiscrem PatisFrance	250 g
Leche	250 g
Chocolate con Leche 35% PatisFrance	100 g
Yemas de huevo	120 g
Azúcar	20 g
Vainilla en polvo	2 g
PESO TOTAL	742 g

Calentar la leche y la crema con la vainilla. Verter sobre el chocolate y mezclar. Agregar las yemas y el azúcar. Verter sobre base Flexipan® de 16 cm de diámetro. Hornear a 95°C durante unos 30 minutos. Congelar.

## MOUSSE PRALINÉ

Patiscrem PatisFrance	330 g
Praliné de Almendras-Avellanas 55% Origen Francia PatisFrance	455 g
Gelée Dessert PatisFrance	52 g
Patiscrem PatisFrance montada	662 g
Cáscaras de limón	2 g
PESO TOTAL	1501 g

Calentar la crema con las cáscaras a 40°C y añadir la Gelée Dessert. Pasar por el chino echándolo sobre el praliné. Agregar la crema montada.

## CRUJIENTE DE PALOMITAS

Prali'Pop PatisFrance	400 g
Chocolate con Leche 35% PatisFrance	80 g
Crousticrep PatisFrance	160 g

Derretir el chocolate y mezclarlo con los demás ingredientes.

## CHOCOLATE PLASTIFICADO

Chocolate Negro 64% PatisFrance	250 g
Sirope de Glucosa PatisFrance	200 g
PESO TOTAL	450 g

Derretir el chocolate a 45°C y a continuación agregar la glucosa a 45°C. Mezclar y esperar a que cristalice.

## GALLETA ESPONJOSA

Claras de huevo	120 g
Yemas de huevo	80 g
Azúcar	80 g
Harina	30 g
Colorante verde hidrosoluble	CS
PESO TOTAL	310 g

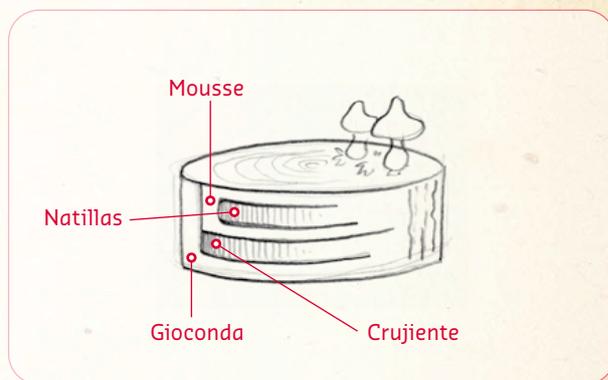
Mezclar juntos los ingredientes. Mezclar y pasar por el chino. Verter en un cuenco de plástico hasta un tercio de su capacidad. Hornear en microondas. Una vez frío, romper en trozos pequeños.

## MONTAJE:

- Cortar en círculos de 20 cm de diámetro y colocar una cinta de rodillo de 4 cm de alto en el interior.
- Cortar tiras de galleta de 4 cm de ancho y rellenar el interior de los círculos.
- Colocar un círculo de galleta de 16 cm de diámetro al fondo.
- Extender 100 g de crujiente sobre la galleta.
- Llenar hasta la mitad de mousse y depositar una capa de natillas caramelizadas.
- Alisar mediante el resto de la mousse. Congelar. Desmoldear.

## ACABADOS:

- Extender en una capa de 2 mm de espesor el chocolate plastificado, y dar un efecto de corteza mediante una capa de silicona.
- Cortar tiras de 4 cm de altura y colocarlas alrededor de la galleta.
- Colocar un disco de **Chocolate con Leche 35% PatisFrance**, rayado con la punta de un cuchillo en un plato giratorio, por encima.
- Colocar trozos de galleta esponjosa y champiñones de chocolate.



DISPONIBLE A PARTIR DE OCTUBRE 2020

## PRALI'POP

Un relleno innovador a base de praliné de almendra y de maíz con una punta de sal para conseguir un sabor único y diferenciador.

Listo y fácil de usar, este relleno se produce en nuestra fábrica francesa en Charmes, en los Vosgos en una línea tradicional para obtener un producto cercano a una fabricación tradicional.



# El muñeco de nieve

Para 3 unidades / Cubo de 11 cm y cubo de 6 cm

## BIZCOCHO

Pasta de Almendra Catania PatisFrance	190 g
Huevos	135 g
Harina	80 g
Mantequilla	35 g
Claros de huevo	80 g
Azúcar	35 g
PESO TOTAL	555 g

Extender la pasta de almendras templada con los huevos poco a poco. Agregar la harina tamizada y a continuación la mantequilla derretida. Montar las claras de huevo al punto de nieve con el azúcar. Incorporarlo a la masa anterior. Extender en una placa de 40 x 60 cm y hornear a 170°C.

## HELADO DE LECHE PRALINÉ

Leche entera	1036 g
Patiscrem PatisFrance	160 g
Trimoline PatisFrance	30 g
Azúcar	100 g
Dextrosa	90 g
Leche en polvo 0%	50 g
Gelglace PatisFrance	12 g
Praliné Almendra Dulce PatisFrance	160 g
PESO TOTAL	1638 g

Calentar la leche y la crema a 40°C y agregar los azúcares y la leche en polvo. Montar a 50°C y agregar la Jalea de helado. A 70°C, verterlo sobre el praliné. Conservar en frío durante 12 horas y batir.

## SORBETE DE ALBARICOQUE

Agua	280 g
Azúcar	125 g
Dextrosa	90 g
Gelglace PatisFrance	10 g
Starfruit Albaricoque PatisFrance	1000 g
PESO TOTAL	1505 g

Elaborar un sirope con el agua, los azúcares y el Gelglace. Verter el sirope sobre el puré de frutas. Conservar madurar durante 24 horas y batir.

## PRODUCTO CON PISTOLA

Chocolate Blanco 30% PatisFrance	1000 g
Manteca de Cacao PatisFrance	280 g
PESO TOTAL	1280 g

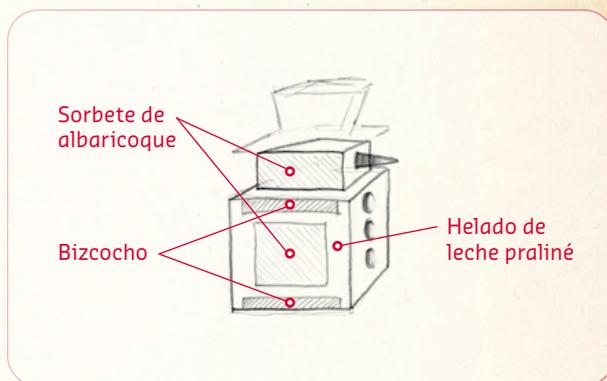
Derretir los dos ingredientes juntos. Utilizar la pistola a 30°C.

## MONTAJE:

- Cortar dos trozos de galleta de 10 x 10 cm para cada unidad.
- Unir los moldes y moldear en el cubo grande el helado de leche praliné sobre una galleta.
- Horadar el centro para poder insertar el sorbete de albaricoque y cerrar con otra galleta.
- Moldear el sorbete de albaricoque en el cubo pequeño.

## ACABADOS:

- Una vez desmoldeado, pulverizar el producto elaborado con la pistola.
- Decorar con figuras de Chocolate Negro 64% PatisFrance.



## PRALINÉ ALMENDRA DULCE

Este relleno sabe a almendra ligeramente tostada (59%) y tiene una finura perfecta, con una textura flexible única.

Listo para ser utilizado y fácil de usar, este praliné se emplea para muchas aplicaciones: postres, mousses, rellenos de chocolate, macarones...





# El carrusel

Para 1 centro de la mesa

## ELEMENTOS

	Cantidad
Círculo con reborde pequeño de chocolate 14 cm	1
Círculo plano de chocolate 14 cm	1
Círculo	3
Tubo de chocolate de 3 cm de diámetro y 20 cm de longitud	1
Varilla pequeña de 0.7 cm de diámetro y 7 cm de longitud	5
Fleje de chocolate de 2.5 x 14 cm	1
Cono de chocolate blanco de 14 cm de diámetro	1
Esfera de chocolate blanco de 2.5 cm de diámetro	1
Reno de chocolate blanco y reno de chocolate con leche	6
Macarón de vainilla y frambuesa	12-15

## MATERIAL

	Cantidad
Tapa de cubo 14 cm	1
Rodoide 4.5 cm	100 cm
Círculo inoxidable 14 cm	2
Cortador de renos	1
Hoja de guitarra	3
Limpiador térmico	1
Cortador de piezas de 5 cm	1
Molde semi esférico de 2.5 cm.	1
Chocolate Blanco 30% PatisFrance	CS
Chocolate Negro 64% PatisFrance	CS
Chocolate con Leche 35% PatisFrance	CS
Manteca de Cacao PatisFrance	CS
Colorante rojo liposoluble	CS

## ETAPA DE MONTAJE:

### 1/ El pedestal

En una tapa de cubo de plástico del revés de 14 cm de diámetro, coloque una cinta de PVC de 4.5 cm en la ranura de la tapa. Verter chocolate negro templado y extenderlo hacia arriba con un pincel a lo largo de toda la cinta de PVC. Dejar cristalizar y a continuación, desmoldear. Depositar con un cornete una gota pequeña de chocolate en el centro del pedestal. Dar la vuelta a la tapa, y verter un poco de chocolate templado hasta que cubra toda su superficie. Vibrar y dejar cristalizar.

### 2/ Los discos

Extender una capa de chocolate negro de 0.3 cm sobre una hoja de guitarra. A continuación, cortar 3 círculos de 14 cm. Poner una placa encima para que la cristalización se realice en un plano perfecto.

### 3/ El tubo

Enrollar una hoja de guitarra sobre sí misma para dar forma a un tubo de 3 cm de diámetro. Cerrar con cuidado un extremo del tubo con cinta adhesiva y rellenarlo con chocolate negro. Una vez lleno el tubo, vaciarlo y dejar que cristalice boca abajo. Desmoldear, cortar los extremos y recortar un tubo de 13 cm.

### 4/ La varilla pequeña

Cortar un cuadrado de 10 x 10 cm de una hoja de guitarra y dar forma 6 tubos pequeños de 0.7 cm de diámetro (o utilice pajitas de plástico). Cerrar un extremo del tubo con cinta adhesiva y rellenarlos con chocolate negro. Dejar cristalizar, desmoldear y cortar 3 varillas de 7 cm y 2 varillas de 5 cm.

### 5/ La corona

Rodear con una cinta de PVC un círculo de 14 cm. Extender una capa delgada de chocolate negro sobre la cinta, y cortar una tira de 2.5 cm. Con un cortador de 5 cm, cortar almenas y enrollar la cinta alrededor del círculo de 14 cm. Dejar que cristalice.

### 6/ El tejado

Colocar una lámina de PVC entre 2 círculos de 14 cm de diámetro. Calentar con pistola de calor la lámina y a continuación presionar en el centro con un mango de varilla de batidora (tomará forma de cono). Moldear esa figura con chocolate negro. Dejar cristalizar y a continuación, desmoldear.

Moldear con chocolate blanco semi esferas de 2.5 cm, y dejar cristalizar. Desmoldear, unir y darle el tono bronce con pincel.

## 7/ Los renos

Extender una capa delgada de chocolate con leche en una hoja de guitarra y recortar los renos con un cortador de piezas. Hacer lo mismo con chocolate blanco. Colocar entre 2 placas para que se mantengan bien rectos.

## MONTAJE Y ACABADOS:

Preparar una salsa de chocolate blanco y manteca de cacao 50/50, cristalizar a 30°C y rociar el pedestal de reborde grande. Hacer lo mismo con el tejado y dejar que se endurezca. • Dar color a la salsa con colorante rojo. Volver a cristalizar y pulverizar los componentes anteriores. • En el disco del pedestal (hecho con la tapa) pegar en el centro una pastilla de chocolate. Pegar un disco de 14 cm bien centrado. Pegar bien recto el tubo de 13 cm. • Cortar el centro de un disco de 14 cm con un cortador de piezas de 3 cm (comprobar que sea suficientemente grande para poder pasar el tubo sin dificultad). • Pegar la corona alrededor del último círculo de 14 cm, borde con borde. • Preparar una salsa de chocolate negro y manteca de cacao 50/50, cristalizar a 30°C y rociar el pedestal con la varilla, el disco perforado y el disco con la corona. Dejar que cristalice. • Pegar todos los macarones alrededor del tubo con chocolate cristalizado. • Insertar el disco perforado y fijarlo con un punto pequeño de chocolate. • Pegar el tejado sobre la corona, y sobre el tubo. • Pegar las varillas por debajo. Dejar endurecer, y pegar encima los renos. • Para terminar, colocar la esfera pequeña por encima y colocar el conjunto sobre el pedestal rojo. • Como el pedestal y el carrusel no están unidos, podrá girar para elegir el macarón que desee saborear.

## MACARÓN BLANCO O ROJO

Patis'Macaron PatisFrance	250 g
Agua (o agua + colorante rojo)	25 g
PESO TOTAL	275 g

Mezclar la preparación con el agua (> 50°C) con la pala de la batidora a velocidad alta durante 4 minutos. Montar sobre Silpat® y placas dobles. Hornear a 130°C en horno con ventilación o en horno de solera a 150°C durante 21 minutos con la llave abierta.

## GANACHE DE VAINILLA

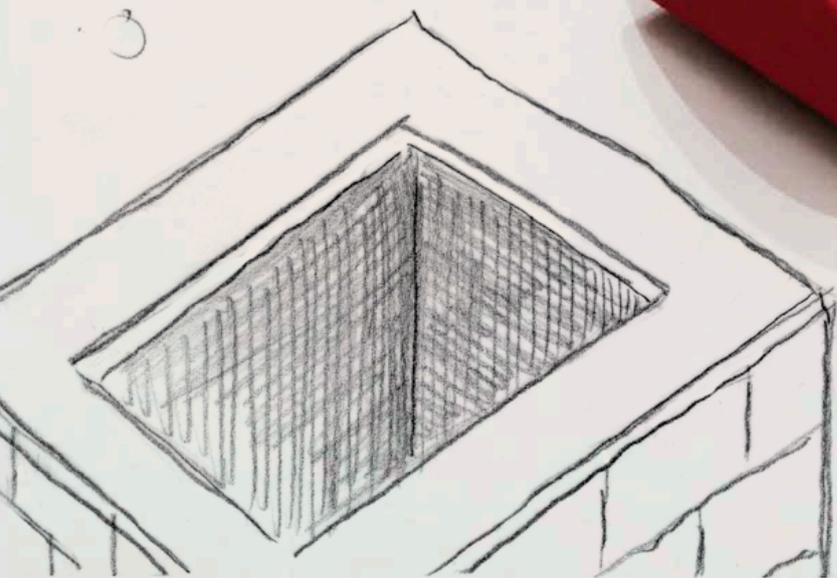
Patiscrem PatisFrance	435 g
Trimoline PatisFrance	35 g
Chocolate Blanco 30% PatisFrance	500 g
Mantequilla	40 g
Vaina de Vainilla PatisFrance	2 g
PESO TOTAL	1012 g

Hervir la crema y la mantequilla y agregar a continuación la Trimoline. Preparar la vainilla en infusión. Filtrar y calentar la crema a 80°C. Verter sobre el chocolate, y mezclar. Dejar cristalizar 24 horas a 16°C. Rellenar las mitades de macarones.

## GANACHE FRAMBUESA CON ANÍS VERDE

Carambola Frambuesa PatisFrance	435 g
Trimoline PatisFrance	35 g
Chocolate Blanco 30% PatisFrance	500 g
Mantequilla	40 g
Anís verde	CS
PESO TOTAL	1010 g

Hervir el puré de frutas y la mantequilla y agregar a continuación la Trimoline. Preparar el anís en infusión. Filtrar y calentar la crema a 80°C. Verter sobre el chocolate, y mezclar. Dejar cristalizar 24 horas a 16°C. Rellenar las mitades de los macarones.



# Papá Noel

Para 100 barras / Molde: Chocolate Word 1908

## GANACHE PAN DE ESPECIAS

Patiscrem PatisFrance	360 g
Espicias para el pan de especias	2 g
Chocolate con Leche 35% PatisFrance	465 g
Glucosa DE60	30 g
Dextrosa	62 g
Sorbitol	49 g
Mantequilla anhidra	35 g
PESO TOTAL	1000 g

Calentar la crema y hacer infusión durante al menos 5 minutos. Volver a calentar con los azúcares y la mantequilla. Seguidamente, verter sobre el chocolate. Mezclar. Enfriar a 28°C antes de verter la ganache en los moldes.

## CONFITADO DE NARANJA

Cáscara de naranja	20 g
Puré de naranja	225 g
Azúcar	300 g
Pectina Amarilla PatisFrance	6 g
PESO TOTAL	549 g

Rallar naranjas con Microplane®. Blanquear la ralladura de naranja tres veces (a partir de agua fría hasta que hierva). Calentar el puré de naranja con las cáscaras a 40°C. Agregar la mezcla de azúcar / pectina, y hervir. Enfriar e insertar la confitura en las conchas.

## CHOCOLATE PLASTIFICADO

Chocolate Negro 64% PatisFrance	250 g
Sirope de Glucosa PatisFrance	200 g
PESO TOTAL	450 g

Derretir el chocolate a 45°C y a continuación agregar la glucosa a 45°C. Mezclar y esperar a que cristalice.

## MANTECA DE CACAO DE COLOR MARRÓN

Manteca de Cacao PatisFrance	50 g
Colorante Liposoluble Moreno Chocolate PatisFrance	5 g
PESO TOTAL	55 g

Derretir la manteca de cacao, agregar el colorante, y mezclar.

## MANTECA DE CACAO DE COLOR ROJO

Manteca de Cacao PatisFrance	50 g
Colorante Liposoluble Rojo PatisFrance	5 g
PESO TOTAL	55 g

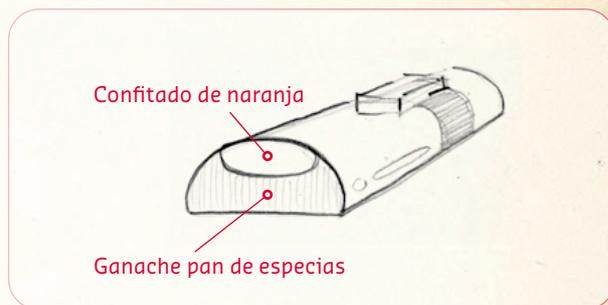
Derretir la manteca de cacao, agregar el colorante, y mezclar.

## MONTAJE:

- Con una lámina de PVC (rodoide), dar forma a una plantilla de 23 cm de ancho y 27 cm de largo.
- Rociar la manteca de cacao de tono marrón templada y dejar que cristalice.
- A continuación, pulverizar con la manteca de cacao de color rojo y dejar que cristalice.
- Moldear con **Chocolate con Leche 35% PatisFrance**.
- Elaborar la confitura de naranja en frío y la ganache a 28°C. Dejar que cristalice durante 12 horas y taponar.

## ACABADOS:

- Desmoldear y colocar una "hebilla de cinturón" de chocolate plastificado teñido de bronce centelleante en la tira marrón.



## CHOCOLATES PATISFRANCE

Nuestra gama de chocolates ofrece garantía de manteca de cacao 100% pura de calidad superior.

De ricos sabores, se aplican a todo tipo de preparados: ganache, mousse, moldeo, crema... y resultan ideales para dar un toque personal a todos sus productos acabados.

# El trineo



Para 6 canaletas de 50 cm o 18 troncos de 16 cm

## GALLETAS DE AVELLANA

Yemas de huevo	250 g
Huevos	126 g
Azúcar	140 g
Claras de huevo	350 g
Sirope de Glucosa PatisFrance	350 g
Harina	105 g
Avellanas Naturales en Polvo PatisFrance tostadas	112 g
Mantequilla derretida	63 g
PESO TOTAL	1496 g

Montar juntos los huevos, yemas, y el azúcar. Montar juntos las claras y el sirope de glucosa. Mezclar los 2 productos y agregar con delicadeza la harina y las avellanas en polvo. Por último, agregar la mantequilla derretida. Extender 2 placas de 40 x 60 cm de 700 g de galleta y hornear a 190°C durante 10 minutos. Cubrir con chocolate una vez enfriado, y cortar 6 tiras de 4 cm y 6 tiras de 7 cm.

## CONFITURA DE MANGO

Starfruit Pasión PatisFrance	1080 g
Starfruit Mango PatisFrance	540 g
Cubo de mango	810 g
Azúcar	170 g
Pectina NH PatisFrance	22 g
PESO TOTAL	2622 g

Mezclar todos los ingredientes juntos y hervir durante 1 minuto. Verter 400 g de confitura en inserciones de silicona de 4 cm y meter en el congelador.

## CREMOSO GIANDUJA NEGRA

Patiscrem PatisFrance	700 g
Leche	100 g
Sirope de Glucosa PatisFrance	150 g
Yemas de huevo	100 g
Gianduja Negra PatisFrance	500 g
PESO TOTAL	1550 g

Cocinar al estilo inglés los primeros 4 primeros ingredientes y verter sobre la gianduja. Mezclar y verter 230 g en cada unidad, sobre la confitura de mango. Cerrar con una cinta de galleta de 4 cm.

## MOUSSE PRALINÉ FRANCIA

Leche	1565 g
Vaina de Vainilla PatisFrance	5pc
Yemas de huevo	268 g
Elsay PatisFrance	135 g
Praliné de Almendras-Avellanas 55% Origen Francia PatisFrance	894 g
Chocolate Negro 65% PatisFrance	180 g
Gelatina de Vacuno en Polvo PatisFrance	40 g
Agua para hidratar	240 g
Patiscrem PatisFrance montada	2700 g
PESO TOTAL	6022 g

Elaborar una crema pastelera con los 4 primeros ingredientes. Agregar el praliné, el chocolate y la gelatina hidratada, y mezclar hasta obtener una emulsión perfecta. A 25°C, agregar la crema montada.



### GLASEADO MATE

Sirope de Glucosa PatisFrance	120 g
Nata	1500 g
Agua	150 g
Azúcar	210 g
Gianduja Negra PatisFrance	1332 g
Chocolate Negro 65% PatisFrance	750 g
Aceite	160 g
PESO TOTAL	4222 g

Hervir la glucosa, el agua, el azúcar y la nata. Verter sobre el chocolate y la Gianduja y mezclar añadiendo el aceite. Guardar en frigorífico y utilizar a 40°C.

### MONTAJE:

- Una vez horneada la galleta, cubrir y cortar 6 tiras de 4 x 60 cm y 6 tiras de 7 x 50 cm.
- Introducir 400 g de confitura de relleno, 230 g de cremoso y una tira de galleta. A continuación, congelar.
- En un molde de troncos redondeado vierta 650 g de mousse, coloque el relleno y agregue 330 g de mousse. Acabar con la tira de 7 cm.
- Cortar la canaleta en 3.

### ACABADOS:

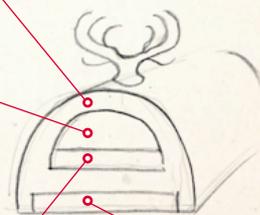
- Glasear a 35 – 40°C.
- Inmediatamente tras glasear, aplicar una hoja de guitarra cortada en forma de trineo.
- Congelar y rociar con una salsa de chocolate y mantequilla de cacao 50/50. Pulverizar con un poco de colorante tono bronce.
- Retirar la plantilla de hoja de guitarra y decorar.

Mousse praliné

Confitura de mango

Cremoso gianduja

Galleta de avellana





# El árbol de Navidad

Para 30 abetos individuales / Molde para el cono de árbol de Navidad Pavona, u hoja de rodoide en forma de cono

## BIZCOCHO DE CHOCOLATE

Pasta de Almendra Catania PatisFrance	235 g
Huevos enteros	288 g
Harina	38 g
Volcano PatisFrance	7 g
Chocolate Negro 71% PatisFrance	144 g
Mantequilla	72 g
PESO TOTAL	784 g

Montar la pasta de almendra con los huevos. Derretir la mantequilla y el chocolate. Agregar la harina y la levadura Volcano. Mezclar poco a poco los 2 preparados, y verter sobre placa de 40 x 60 cm. Hornee a 180°C durante 9 minutos.

## CRUJIENTE DE CAFÉ

Azúcar	100 g
Agua	30 g
Café en grano	100 g
Pralicrac Chocolait PatisFrance	667 g
Café caramelizado	133 g
PESO TOTAL	800 g

Cocer el azúcar a 125°C y agregar el café y la galleta. Caramelizar. Una vez enfriado, moler en grueso en el robot. Derretir el Pralicrac y agregar el café caramelizado. Mezclar y extender sobre la galleta en un marco de 40 x 60 cm.

## SPECULOOS

Pasta de speculoos	500 g
Trozos de speculoos	200 g
PESO TOTAL	700 g

Calentar ligeramente los speculoos y extender sobre el café crujiente. Espolvorear con trozos de speculoos y congelar.

## CREMOSO DE CAFÉ

Leche	400 g
Nata	400 g
Café en grano	150 g
Infusión de café	600 g
Yemas de huevo	130 g
Gelatina de Vacuno en Polvo PatisFrance	10 g
Agua para hidratar	60 g
Chocolate con Leche 35% PatisFrance	200 g
Mantequilla	100 g
PESO TOTAL	1100 g

Hervir la leche y la nata, agregar el café molido y dejar en infusión durante 30 minutos. Filtrar y pesar 600 g de infusión. Cocer las yemas al estilo inglés con la infusión. Agregar la gelatina hidratada y el chocolate. Mezclar y dejar enfriar a 35°C. Mezclar. Verter en el marco sobre los speculoos. Congelar.

## MOUSSE DE VAINILLA

Patiscrem PatisFrance	528 g
Manteca de Cacao PatisFrance	60 g
Chocolate Blanco 30% PatisFrance	552 g
Gelatina de Vacuno en Polvo PatisFrance	13 g
Agua para hidratar	78 g
Vainas de Vainilla PatisFrance	2 unidad
Patiscrem PatisFrance montada	552 g
PESO TOTAL	1785 g

Hidratar la gelatina. Hervir la crema con la vainilla. Verter sobre el chocolate y la manteca de cacao. Agregar la gelatina y mezclar. A 25°C, agregar la crema montada. Verter 55 g en cada molde cono.

## RECUBRIMIENTO CON LECHE

Chocolate con Leche 35% PatisFrance	800 g
Aceite	300 g
PESO TOTAL	110 g

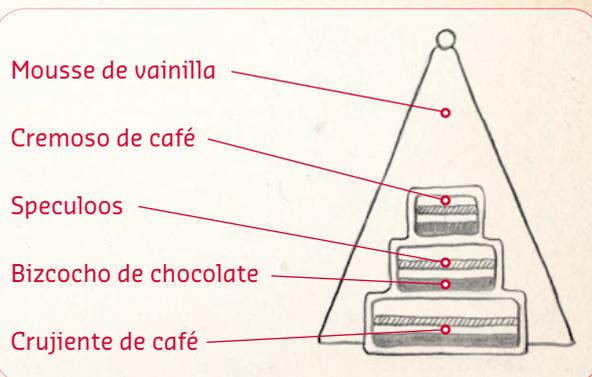
Derretir el chocolate y el aceite a 35°C.

## MONTAJE:

- Una vez el marco de inserción congelado con la galleta, el crujiente, los speculoos y el café cremoso, cortar como sigue: 30 círculos de 3 cm. 30 círculos de 4 cm y 30 círculos de 5 cm.
- Apilar 3 discos de diferentes tamaños, empezando por el más grande hasta el más pequeño y glasear con el recubrimiento. Congelar.
- En un molde de plástico de forma de cono, verter 55 g de mousse e insertar los rellenos dentro del mismo.
- Congelar y desmoldear sumergiéndolos durante unos segundos en agua caliente. Desmoldear con un cuchillo clavado en el relleno.

## ACABADOS:

- Rociar los árboles tipo terciopelo con una salsa de mantequilla de cacao con chocolate blanco 50/50 de color verde.
- Con el **Sirope de Glucosa PatisFrance** elaborar una guirnalda transparente en espiral y pegue bolitas de colores en la misma.





# El regalo

Por Jonathan Mougel (Meilleur Ouvrier de France  
Pâtissier-Confiseur 2019) et Romane Maréchal

Para 1 tronco / Molde de tronco Ref: Clásico 50 cm "U"

## BIZCOCHO DE CACAO

Yemas de huevo	250 g
Azúcar	215 g
Harina T55	125 g
Cacao en Polvo 20-22% PatisFrance	50 g
Mantequilla	75 g
Claros de huevo	250 g
Azúcar	65 g
PESO TOTAL	1030 g

Batir las yemas de huevo con el azúcar hasta que quede bastante firme. Agregar la harina tamizada y el cacao en polvo. Agregar la mantequilla derretida e inmediatamente después las claras de huevo montadas en merengue. Verter 700 g en cada uno de los dos marcos de 40 x 60 cm y hornear a 185°C en horno ventilado durante 8 minutos.

## PRALINÉ CAFÉ

Avellanas Blanqueadas PatisFrance	200 g
Azúcar	102 g
Agua	35 g
Vaina de Vainilla PatisFrance	1/2 pc
Flor de sal	0,25 g
Café soluble	4 g
PESO TOTAL	341,25 g

Cocer el azúcar y el agua a 120°C, añadir las avellanas y dar una textura arenosa. Caramelizar y añadir la flor de sal, la vainilla y el café soluble. Dejar enfriar y mezclar.

## CRUJIENTE PRALINÉ DE CAFÉ (PEÑO POR BASE DE 49,5 x 6 CM)

Praliné Café	90 g
Chocolate Negro 55% PatisFrance	20 g
Crousticrep PatisFrance	29 g
Avellanas Piamonte PatisFrance	20 g
Flor de sal	1 g
Bastoncillos de Almendras PatisFrance	20 g
PESO TOTAL	280 g

Mezclar el praliné con las avellanas tostadas picadas y las almendras. A continuación, agregar el chocolate, luego la Crousticrep y la flor de sal. Mezclar todo.

## CREMOSO DE CAFÉ (1 MOLDE DE 6 x 50 CM)

Patiscrem PatisFrance	275 g
Café en grano	45 g
Infusión de café	140 g
Leche	70 g
Yemas de huevo	43 g
Gelatina de Vacuna en Polvo PatisFrance	2 g
Agua para hidratar	14 g
Chocolate Negro 55% PatisFrance	37 g
Chocolate Negro 71% PatisFrance	14 g
Mantequilla	32 g
PESO TOTAL SIN INFUSIÓN	348 g

Hacer una infusión de la crema con los granos de café. Filtrar. Elaborar una crema inglesa. Agregar previamente la gelatina derretida y echar todo sobre la cubierta. Agregar la mantequilla y mezclar.

## MOUSE DE CHOCOLATE

Patiscrem PatisFrance	85 g
Leche	47 g
Yemas de huevo	250 g
Azúcar	110 g
Masa bomba	250 g
Chocolate Negro 71% PatisFrance	207,5 g
Patiscrem PatisFrance	380 g
PESO TOTAL	837,5 g

Elaborar una crema inglesa con los 4 primeros ingredientes. Pasar por el chino y verter en el vaso de la batidora para batir. Derretir la cubierta a 45°C. Agregar un tercio de la crema montada y la masa bomba a 30°C y el resto de la crema montada. Rellenar cada molde con 680 g.

## MERMELADA DE KUMQUAT

(1 MOLDE DE 6 x 50 CM, 300 G)

Kumquat	295 g
Starfruit Pasión PatisFrance	50 g
Cáscara de naranja	1 g
Dextrosa	25 g
Azúcar	23,75 g
Pectina NH PatisFrance	5 g
Agar-agar	3,3 g
Gelatina de Vacuna en Polvo PatisFrance	2 g
Agua para hidratar	12 g
Zumo de naranja	48,75 g
PESO TOTAL	465,8 g

Blanquear la kumquat. Compotar las kumquats, pulpa y cáscaras. Mezclar en seco la dextrosa, el azúcar, la pectina y el agar-agar. Agregar en forma de lluvia. Agregar la gelatina previamente derretida y mezclar. Agregar el jugo de naranja natural y mezclar.

## GLASEADO

Leche	300 g
Sirope de Glucosa PatisFrance	500 g
Gelatina de Vacuna en Polvo PatisFrance	30 g
Agua para hidratar	180 g
Chocolate Negro 55% PatisFrance	400 g
Miroir Plus Neutro PatisFrance	1000 g
Praliné Intenso 69% PatisFrance	400 g
Café soluble	20 g
PESO TOTAL	2810 g

Hervir la leche, el sirope de glucosa y agregar la masa de gelatina derretida. Verter sobre el chocolate y mezclar. Agregar el glaseado Miroir y mezclar.

## NATA BATIDA DE CAFÉ

Patiscrem PatisFrance	320 g
Café en grano	53 g
Gelatina de Vacuna en Polvo PatisFrance	4,5 g
Agua para hidratar	27 g
Chocolate Blanco para Recubrir 30% PatisFrance	110 g
Patiscrem PatisFrance	1000 g
PESO TOTAL	802 g

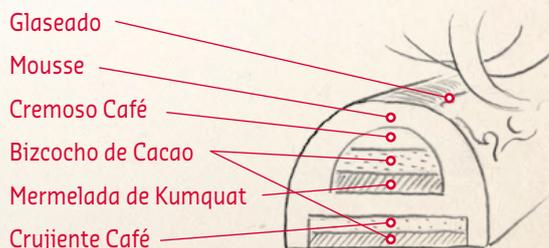
Hacer una infusión del café molido con la crema caliente durante 30 minutos. Filtrar y añadir la masa de gelatina derretida. Añadir el chocolate derretido. Mezclar y verter sobre la crema fría. Mezclar y reservar durante 12 horas. Batir la crema y sumergir los troncos glaseados. Levantar para dar el efecto de una nube de leche.

## MONTAJE:

Cortar una base de galletas de 49,5 x 6 cm. Añadir 180 g de crujiente por cada planta. Verter 300 g de crema en el molde de inserción de troncos. Añadir una base de bizcocho cortada de 4,5 x 49,5 cm y congelar el inserto. Añadir 300 g de mermelada de kumquat y congelar. Hacer la mousse y verter 680 g por molde de troncos, luego colocar el inserto y congelar.

## ACABADOS:

Glasear los troncos. Congelar 10 minutos, luego sumergir en la nata batida de café. Pulverizar con el Miroir Plus Neutro PatisFrance calentado a 60°C y 10% de agua.



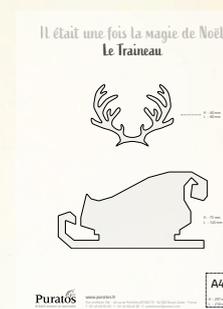
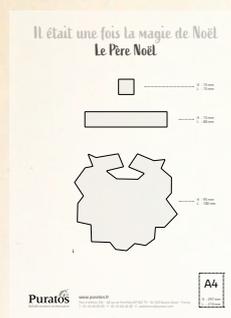
# ¿Quiere saber más acerca de la colección de Navidad?

## ¡Permanezca conectado!

Conozca todos los detalles sobre decoraciones con chocolate en nuestra página web: [www.puratos.fr](http://www.puratos.fr).

Nuestros chefs reposteros han querido compartir con ustedes las recetas (caseras) para elaborar decoraciones de chocolate, y cómo hacer un molde rodoide para los pastelitos Árboles de Navidad.

¡Sólo tienes que descargarlos haciendo clic abajo y voilà!



En las redes sociales, prepararemos sorpresas alrededor de Navidad.



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**<sup>®</sup>  
SOURCE DE SÉDUCTION