

PATISFRANCE
SOURCE DE SÉDUCTION

**HORS
SÉRIE**

Patis'info

e-mag des tendances gourmandes à la Française
Janvier - Février 2020



Instagram

PatisFrance_Export_Officiel

PÂQUES

A PÂQUES, LAISSEZ PARLER VOTRE IMAGINATION !

Pour tout le monde, la période de Pâques est synonyme de joie, de gourmandises et de moments passés en famille ou entre amis. C'est aussi une des périodes de l'année, avec Noël, où douceurs et friandises sont les plus largement consommés. Un instant suspendu où tous les écarts sont permis !

C'est également, pour vous, un temps fort de l'année et l'un des moments où vous pouvez laisser libre court à votre imagination.

Dans ce numéro spécial, nos chefs Pâtissiers-Chocolatiers, vous proposent des moulages, des pâtisseries et autres gourmandises sous la thématique :

“Sous l'Océan” et autour de nos dernières innovations. ”

Nous vous invitons donc à plonger dans cet univers et à vous inspirer de leurs créations pour faire de Pâques un moment riche en gourmandise.



POULPO'CHOC !

Par Grégory Geffard

MOULAGE

Chocolat au Lait 35% PatisFrance QS

Un disque de 8 cm de diamètre

Une demi-sphère de 4 cm

Une étoile de mer 15 cm (réf : CW2124 de chez Chocolate World)

Un œuf de 10 cm

MÉLANGE PISTOLET LAIT

Chocolat au Lait 35% PatisFrance 100 g

Beurre de Cacao PatisFrance 80 g

Colorant naturel orange (facultatif) 1 g

Fondre les 2 ingrédients puis mixer.

Tabler à 29°C.

SUCRE ROCHER

Sucre 500 g

Eau 170 g

Glace royale 70 g

Cuire le sucre et l'eau à 140°C.

Ajouter la glace royale et mélanger vivement.

Débarrasser aussitôt en cadre graissé et laisser refroidir.

MONTAGE ET FINITIONS

- Faire fondre une partie de l'étoile de mer puis l'assembler
- Coller l'œuf sur l'étoile de mer et réaliser la bouche
- Coller ensuite le sujet sur la demi-sphère et sur la demi-sphère de support
- Pulvériser l'ensemble avec le mélange pistolet lait
- Décorer en ajoutant deux yeux et quelques morceaux de sucre rocher sur la base.



Recette



ÉTOILE DE MER PRALINÉ

Par Grégory Geffard

SABLÉ AU SÉSAME

Beurre	300 g
Sucre semoule	160 g
Sel fin	6 g
Farine	480 g
Volcano PatisFrance	10 g
Œufs	50 g
Graines de sésame torréfiées	80 g
Gingembre en poudre	Q.S

Réaliser le sablé en mélangeant tous les ingrédients. Étaler entre deux feuilles à 3 mm puis détailler selon la forme souhaitée. Cuire sur Silpain® à 170°C pendant 15 minutes environ.

CRÈME LÉGÈRE VANILLE

Lait	250 g
Delicecrem PatisFrance	70 g
Extrait Vanille Madagascar Concentré	3 g
Patiscrem PatisFrance montée	300 g

Mettre au batteur les 3 premiers ingrédients avec le fouet pendant 4 minutes. Incorporer ensuite la crème montée

CRÈME LÉGÈRE AU PRALINÉ

Lait	250 g
Delicecrem PatisFrance	70 g
Praliné Amande-Noisette 55% Origine France PatisFrance	140 g
Patiscrem PatisFrance montée	400 g

Mettre au batteur les 2 premiers ingrédients avec le fouet pendant 4 minutes. Ajouter le praliné. Incorporer ensuite la crème montée.

PÂTE À CHOUX

Lait	500 g
Eau	500 g
Sel	20 g
Sucre	20 g
Beurre	400 g
Farine	600 g
Œufs	900 g

Faire bouillir les 5 premiers ingrédients. Ajouter la farine pour réaliser la panade, puis dessécher. Ajouter les œufs au fur et à mesure.

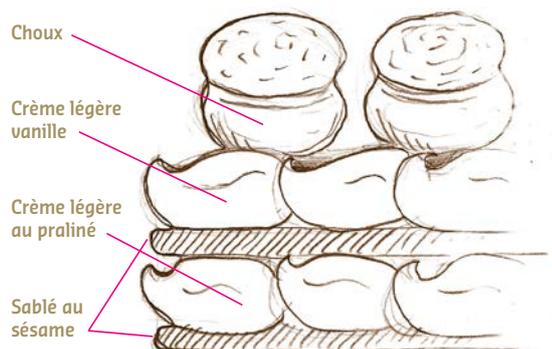
CRUMBLE NOISETTE

Beurre frais	190 g
Sucre cassonade	230 g
Noisette Brute en poudre PatisFrance	70 g
Farine	165 g

Pétrir tous les ingrédients ensemble. Étaler à 2 mm au laminoir entre deux feuilles guitare puis réserver au frais. Détailler des cercles et les déposer sur la pâte à choux. Cuire au four ventilé à 150°C pendant 25 minutes environ.

MONTAGE ET FINITIONS

- Pocher la crème pralinée sur un sablé sésame puis recouvrir avec le second sablé
- Pocher ensuite la crème vanille.
- Garnir les choux avec de la crème praliné en insérant au cœur un peu de Praliné Amande-Noisette 55% Origine France PatisFrance.
- Disposer les choux sur l'étoile en saupoudrant de Sucraneige PatisFrance.



Praliné Amande-Noisette 55% Origine France PatisFrance

AVANTAGES :

- Un produit local, 100% français
- A base d'amandes et de noisettes torréfiées en provenance de coopératives du Sud de la France
- A base de sucre roux caramélisé en provenance des DOM-TOM
- Un goût unique et différenciant
- Une technique de cuisson spécifique, en bassine de cuivre et un broyage à la meule de granit pour obtenir un praliné au goût intense et à la texture granuleuse
- Fabriqué dans notre usine à Charmes, dans les Vosges, sur une ligne reproduisant une méthode artisanale
- Une grande diversité d'applications pour vos pâtisseries/chocolats.

Disponible en seau de 5 kilos.
Date de durabilité minimale de 9 mois



Recette



Patis'info

e-mag des tendances gourmandes à la Française
Janvier - Février 2020


PATISFRANCE®
SOURCE DE SÉDUCTION

CORAIL

Par Gregory Geffard - Pour 3 entremets de 18 cm

BISCUIT SUCCÈS

Blancs d'œufs	520 g
Sucre	150 g
Tant pour tant PatisFrance	260 g
Farine	170 g

Monter les blancs avec le sucre. Ajouter délicatement le tant pour tant et la farine tamisée. Dresser des disques de 16 cm puis cuire à 180°C pendant 15 minutes environ.

CROUSTILLANT CITRON (80 G / ENTREMETS)

Praliacrac Citron PatisFrance 240 g

Ramollir légèrement au four à micro-ondes et étaler sur 3 fonds de biscuits.

CRÉMEUX CITRON (270 G PAR INSERT)

Starfruit Citron PatisFrance	270 g
Sucre	140 g
Jaunes d'œufs	80 g
Œufs	140 g
Beurre	100 g
Gelée Dessert PatisFrance	40 g
Chocolat Blanc 30% PatisFrance	90 g

Porter le Starfruit à ébullition et incorporer le mélange jaunes d'œufs et sucre. Cuire à 85°C. Ajouter la gelée dessert, le beurre et le chocolat. Mixer et couler en cercles de 16 cm filmés. Surgeler.

COMPOTÉE FRAMBOISE (100 G / ENTREMETS)

Starfruit Framboise PatisFrance	400 g
Framboise surgelée	100 g
Sirop de Glucose PatisFrance	45 g
Sucre	45 g
Pectine NH PatisFrance	8 g

Chauffer le glucose avec la purée de fruit à 40°C, ajouter le mélange pectine et sucre puis faire bouillir.

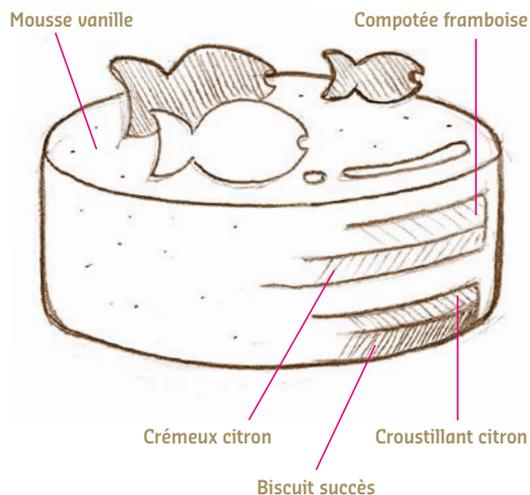
MOUSSE VANILLE MASCARPONE (330 G / ENTREMETS)

Crème anglaise	360 g
Extrait Vanille Madagascar Concentré	7 g
Gelée Dessert PatisFrance	55 g
Mascarpone	220 g
Patiscrem PatisFrance montée	360 g

Chauffer la crème anglaise à 45°C. Ajouter le Classic Vanille et la Gelée Dessert. A 35°C, incorporer la crème montée avec le mascarpone.

MONTAGE (À L'ENVERS) ET FINITIONS

- Chemiser les cercles de 18 cm avec la mousse.
- Appliquer l'insert surgelé (crèmeux citron et compotée de framboise)
- Recouvrir d'une couche de mousse vanille
- Obturer avec un fond de biscuit succès + croustillant citron et surgeler
- Glacer à l'aide du Miroir Plus Neutre PatisFrance coloré en jaune
- Décorer avec quelques morceaux de sucre rocher et quelques poissons en chocolat.



Praliacrac Citron PatisFrance

AVANTAGES :

- À base de Praliné Amande et de Citron
- Un goût savoureux et une texture gourmande
- Clean Label : sans arôme, sans colorant artificiel et sans huile de palme
- Un produit prêt à l'emploi
- Coupe nette
- Fabriqué en France
- Une grande diversité d'applications : en base d'entremets, étalé sur un biscuit, en fourrage dans des pâtes de cuisson ou en garniture de bonbons

Disponible en seau de 2 kg.

Durée de conservation minimale de 9 mois.



Recette



TARTELETTES NAPOLÉON

Par Maël Delatre – Pour 12 tartelettes – Moule spécifique : Moule de coulée tartelette, C2Pack.

PÂTE SUCRÉE CACAO

Beurre	355 g
Tant pour tant PatisFrance	285 g
Œufs	114 g
Farine Pâtissière PatisFrance	500 g
Cacao Poudre PatisFrance	50 g

Travailler à la feuille le beurre pommade et le tant pour tant. Incorporer les œufs petits à petit puis ajouter la farine et le cacao. Mélanger le tout pour avoir une pâte homogène. Abaisser la pâte entre 2 feuilles sulfurisées à 3mm puis congeler. Détailler des bandes pour foncer. Cuire au four ventilé à 160°C pendant 20 minutes environ.

CAKE CHOCOLAT

Œufs entier	153 g
Trimoline	49 g
Sucre	78 g
Noisette Poudre PatisFrance	39 g
Farine Pâtissière PatisFrance	74 g
Cacao Poudre PatisFrance	12 g
Volcano PatisFrance	5 g
Patiscrem PatisFrance	74 g
Chocolat au Lait 35% PatisFrance	39 g
Chocolat Noir 72% PatisFrance	8 g
Beurre	46 g

Mélanger les 7 premiers ingrédients à la feuille. Chauffer la crème et réaliser une ganache avec les chocolats. Ajouter le beurre fondu puis incorporer le tout dans le premier mélange. Couler en Flexipat® et cuire à 175°C pendant 12 minutes environ. Surgeler, détailler avec un emporte-pièce de 70 mm lorsque le biscuit est légèrement décongelé. (1 plaque 40/30)

CONFIT D'ORANGE

Oranges blanchies	375 g
Glucose	25 g
Sucre inverti	60 g
Sucre	70 g
Pectine NH	7 g

Zester les oranges, blanchir les zestes 3 fois. Peler les oranges, ajouter le glucose, le sucre inverti et le mélange sucre pectine NH. Donner un bouillon, ajouter les zestes et mixer. Utiliser aussitôt.

CRÉMEUX MANDARINE CHOCOLAT

Starfruit Mandarine PatisFrance	225 g
Sucre	45 g
Jaunes d'œufs	68 g
Chocolat Noir 72% PatisFrance	94 g

Cuire à 85°C la purée de fruit, le sucre et les jaunes. Verser sur le chocolat en formant une émulsion. Couler dans le fond de tartes à hauteur du bord.

MOUSSE VANILLE-FRAMBOISE

Starfruit Framboise PatisFrance	190 g
Patiscrem PatisFrance	200 g
Vanille gousse PatisFrance	1P
Extrait Vanille Madagascar Concentré	10 g
Jaunes d'œufs	90 g
Sucre	90 g
Amidon	20 g
Chocolat Blanc 30% PatisFrance	55 g
Masse gélatine	40 g
Patiscrem PatisFrance montée	255 g

Faire chauffer la pulpe, la crème et la vanille puis laisser infuser pendant 20 minutes. Mélanger le sucre, l'amidon et les jaunes d'œufs et cuire comme une crème pâtissière. Verser sur le chocolat blanc et ajouter la gélatine fondue. Mixer puis laisser refroidir. Incorporer la crème montée aux alentours de 25°C. Couler en palet dans les moules C2Pack, 60 g par pièces, 12 pièces.

GLAÇAGE NEUTRE

Miroir Plus Neutre PatisFrance	300 g
Eau	30 g

Mélanger le glassage et l'eau. Chauffer à 70°C puis pulvériser.

