

**HORS
SÉRIE**

Encas gourmands de la journée

e-mag des tendances gourmandes
à la Française
Mai - Juin 2019



Instagram

PatisFrance_Export_Officiel

PATISFRANCE VOUS ACCOMPAGNE TOUT AU LONG DE VOTRE JOURNÉE !

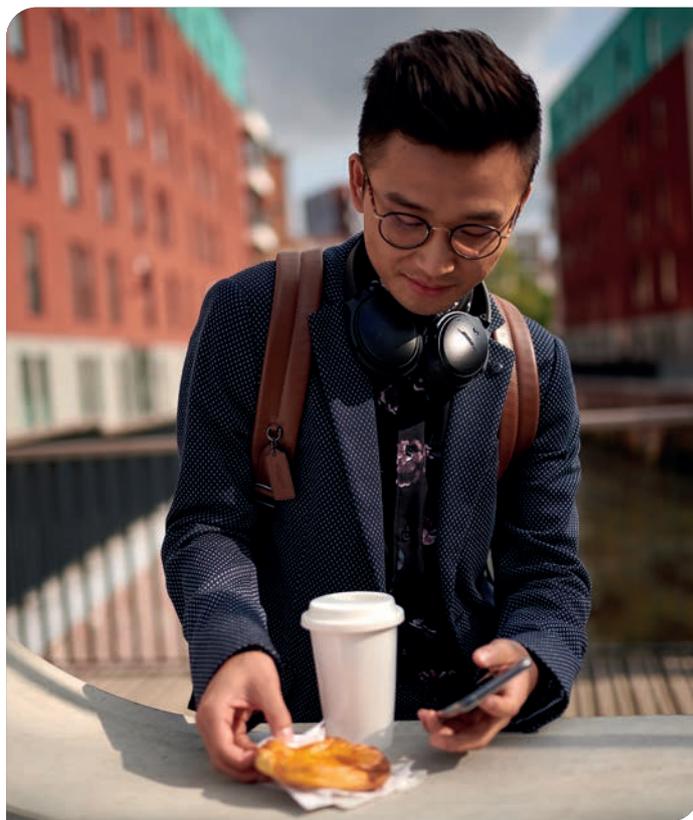
Quand avez-vous pris pour la dernière fois les «trois repas journaliers habituels» pendant plusieurs jours de suite ? La traditionnelle routine petit-déjeuner, déjeuner et dîner est désormais révolue.

Les exigences de notre quotidien et l'accélération du monde dans lequel nous vivons ont bouleversé nos habitudes de consommation alimentaire : diminution du temps alloué au déjeuner, segmentation du nombre de repas pris dans une journée, diversification de l'alimentation... Aujourd'hui, repas rime davantage avec flexibilité, immédiateté et praticité.

C'est donc l'occasion rêvée de vous ouvrir à de nouveaux moments de consommation et de mettre la pâtisserie au cœur de chaque pause gourmande.

Pour vous aider, nous avons sélectionné pour vous plusieurs préparations pâtisseries PatisFrance incontournables que nous avons déclinées sous différentes formes et avec différentes garnitures savoureuses pour les adapter aux nouveaux besoins des consommateurs.

A travers ce numéro, nous vous invitons à découvrir des recettes inspirantes permettant d'accompagner chaque gourmand, qu'il soit petit ou grand, tout au long de la journée !



PETIT-DÉJEUNER



PAUSE MATINALE



GOÛTER



DESSERT & DOUCEUR DU SOIR

SOMMAIRE

TENDANCE

- La diversification des moments de consommation p.4

ZOOM PRODUITS

- Nos préparations pâtisseries incontournables p.5
- Nos solutions d'aromatization et inclusions p.6-7

RECETTES : POUR LE PETIT-DÉJEUNER

- Madeleines Praligrac p.8
- Pain d'épices noix de pécan p.9

POUR LA PAUSE MATINALE

- Sucettes de madeleine p.10
- Esquimaux macaron p.11
- Snack chocolat cacahuètes p.12

POUR LE GOÛTER

- Rainbow cake p.13
- Macarons barbe à papa p.14
- Club fondant p.15

POUR LE DESSERT ET LA DOUCEUR DU SOIR

- Napolitain fruits rouges p.16
- Religieuse de macarons p.17
- Finger au gianduja p.18



Aujourd'hui, la structure de nos repas quotidiens a considérablement changé – elle se décompose désormais en moyenne en 5 repas : petit-déjeuner, pause matinale, déjeuner, goûter et dîner. Les repas complets sont ainsi substitués par des mini collations rapides, mangées soit à la maison ou à l'extérieur.



La diversification des moments de consommation est une véritable tendance mondiale : **59%* des consommateurs déclarent « préférer prendre de nombreux petits repas tout au long de la journée plutôt que de grands repas copieux »**. Cette attitude est d'autant plus visible chez les jeunes et dans les pays développés où ils sont respectivement 70% et 72%* à adopter cette routine alimentaire.

Ce contexte est d'autant plus propice pour les pâtisseries puisque les encas sucrés sont davantage appréciés, notamment pour la pause de l'après-midi. En effet, 76%** des consommateurs disent préférer prendre un goûter. C'est donc l'opportunité idéale de venir étoffer l'offre de pâtisseries actuelle avec de nouveaux formats plus adaptés à une consommation sur le pouce : sticks, fingers, club sandwich sucrés...

“ Les encas sont considérés comme de véritables sources de nutrition pour le corps, l'âme et l'esprit. ”

Si l'on pourrait croire que cette tendance entre en contradiction avec l'intérêt croissant des consommateurs pour la santé et le bien-être, c'est tout le contraire ! Les encas sont en effet considérés comme de véritables sources de nutrition pour le corps, l'âme et l'esprit. Ainsi, pour **68% de consommateurs ces collations sont un moyen « d'améliorer leur qualité de vie »**. 71%* des sondés déclarent même que les encas sont tout aussi importants pour leur bien-être mental et émotionnel que pour leur bien-être physique.

Le plaisir s'affirme donc comme le critère principal quelle que soit l'heure et explique pourquoi, au-delà de leur praticité, les encas sont tant consommés aujourd'hui. Les douceurs sucrées que l'on déguste tout au long de la journée permettent de faire des pauses dans nos journées chargées et sont des récompenses qui apportent une satisfaction instantanée, que les consommateurs ne sont pas prêts de délaisser.

*Source : Etude menée auprès de 6.068 consommateurs dans 12 pays par The Harris Poll - Septembre 2019.

**Source : Food Institute Report - Mai 2018

ZOOM PRODUITS

Pour la réalisation d'encas gourmands et différenciants, PatisFrance vous propose 5 préparations pâtisseries faciles et rapides à remettre en œuvre, que vous retrouverez sous différentes formes dans les recettes de ce numéro :

PATIS' MADELEINE PATISFRANCE

AVANTAGES :

- Bon goût de beurre et d'œuf avec une légère note de vanille
- Remise en œuvre en 3 pesées
- Qualité constante avec un beau volume de développement
- Contient la technologie Acti-Fresh pour un moelleux et une conservation optimisés
- Grande diversité d'applications : biscuit madeleine, base d'entremets, gaufre...

Disponible en sac de 10 kg
Date de durabilité minimale de 9 mois



PATIS' PAIN D'ÉPICES PATISFRANCE

AVANTAGES :

- Un goût équilibré entre les différentes épices (cannelle, badiane, clous de girofle, cardamome)
- Contient du levain pour un goût typique
- Texture moelleuse et fondante en bouche
- Remise en œuvre en 3 pesées
- Grande diversité d'applications : pain d'épices, cake, nonettes, base d'entremets...

Disponible en sac de 10 kg
Date de durabilité minimale de 12 mois



PATIS' CŒUR FONDANT PATISFRANCE

AVANTAGES :

- A base de véritable chocolat belge pour un goût très chocolaté
- Remise en œuvre en 3 pesées
- Qualité constante
- Grande diversité d'applications : fondant, moelleux au chocolat, brownie, base d'entremets...

Disponible en sac de 5 kg
Date de durabilité minimale de 12 mois



PATIS' MACARON EXTRA PATISFRANCE

AVANTAGES :

- Bon goût d'amandes torréfiées
- Texture croquante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur
- Remise en œuvre en 2 pesées
- Coques de macarons avec une mie pleine et un beau volume développé
- Bonne tolérance avec les garnitures à forte activité d'eau (AW)
- Diversité d'applications : biscuit macaron, base d'entremets...

Disponible en sac de 5 kg
Date de durabilité minimale de 9 mois



PATIS' MACARON PATISFRANCE

AVANTAGES :

- Bon goût d'amandes amères
- Texture croquante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur
- Remise en œuvre en 2 pesées
- Pied de macaron bien développé
- Diversité d'applications : biscuit macaron, base d'entremets...

Disponible en sac de 5 kg
Date de durabilité minimale de 9 mois



COMMENT RÉUSSIR VOS FONDANTS, MOELLEUX ET BROWNIES À PARTIR DE LA MÊME PRÉPARATION PATIS'COEUR FONDANT ?

CUISSON POUR 65 G		FONDANT COEUR COULANT	MOELLEUX	BROWNIE
MOULE PAPIER	Four ventilé	8 min. à 180°C	12 min. à 180°C	15 min. à 170°C
	Four à sole	9 min. à 200°C	12 min. à 200°C	15 min. à 190°C
MOULE MÉTALLIQUE	Four ventilé	6 min. à 180°C	8 min. à 180°C	10 min. à 180°C
	Four à sole	8 min. à 200°C	10 min. à 200°C	12 min. à 200°C

Et pour varier au maximum les plaisirs et apporter plus de gourmandise, découvrez toutes nos solutions d'aromatization et nos inclusions qui vous permettront de décliner ces cinq préparations pâtisseries selon toutes vos envies :

NOS SOLUTIONS D'AROMATISATION :

POUR UN GOÛT FRUITS SECS

Pralinés PatisFrance

- Pâtes composées au minimum de 50% de fruits secs à la texture granuleuse ou onctueuse
- Applications en fourrage, aromatisation d'entremets, mousses, macarons...
- 15 parfums disponibles en seau de 5 kg

Pralirex PatisFrance

- Pâtes pures de fruits secs torréfiés au goût intense et franc
- Applications en aromatisation de crèmes pâtisseries, garnitures, cakes...
- Dosage recommandé entre 10 et 15% du poids de masse de votre appareil
- 2 parfums disponibles en seau de 1,5 kg

POUR UN GOÛT CHOCOLATÉ

Pretacao et Pretachoco PatisFrance

- Pâtes d'aromatization à base de cacao ou de chocolat
- Applications en aromatisation de crèmes pâtisseries, garnitures...
- Dosage recommandé entre 6 et 10% du poids de masse de votre appareil
- Disponibles en seau de 5 kg

Gianduja PatisFrance

- Pâte onctueuse de chocolat et de noisettes finement broyées
- Applications en aromatisation d'entremets, mousses...
- 2 parfums disponibles en seau de 5 kg

POUR UN GOÛT FRUITÉ

Starfruit PatisFrance

- Purées de fruit avec 90% de fruit et 10% de sucre
- Applications en fourrage, aromatisation de crèmes pâtisseries, garnitures...
- 19 parfums disponibles en poche à bouchon de 1 kg

NOS INCLUSIONS :

FRUITS SECS PATISFRANCE

Fort d'un savoir-faire historique en la matière, nous vous proposons une large gamme de fruits secs (amande, noisette, pistache, noix de coco, pignon de pin) disponible sous différentes formes : entiers, effilés, en bâtonnets, en poudre ...

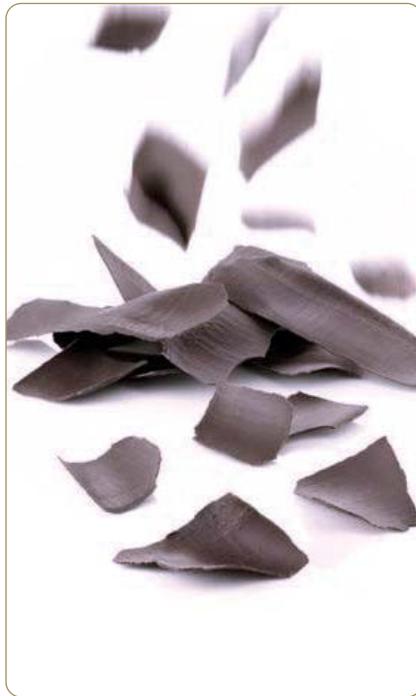
Disponibles en sachet de 1 kg
Fabriqué en France dans notre usine de Charmes



DÉCORS CHOCOLAT PATISFRANCE

Irrésistiblement gourmands, nos décors en chocolat sont disponibles sous différentes formes : gouttes, vermicelles, copeaux, bâtons ...

Disponibles en boîte de 1,5 à 6 kg



FRUITS CONFITS PATISFRANCE

Nos fruits confits apportent une touche de couleur éclatante et une texture fondante à vos réalisations. En pâtisserie, ils s'utilisent pour décorer vos cakes et en confiserie, vous pouvez les enrober de chocolat.

Disponibles en sachet de 1 kg ou en boîte de 1 kg



MADELEINES PRALICRAC

QUANTITÉ : POUR 40 UNITÉS

APPAREIL À MADELEINE

Patis'Madeleine PatisFrance	500 g
Beurre	175 g
Œufs	320 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 pièce

Faire fondre le beurre. Mélanger au batteur le Patis'Madeleine avec les œufs et le beurre pendant 4 minutes. Ajouter la gousse de vanille. Pocher dans des moules Flexipan® et cuire à 200°C pendant 10 minutes.

NAPPAGE ROCHER

Pralicrac Noir PatisFrance	400 g
----------------------------	-------

Ramollir le Pralicrac au four à micro-ondes à 30°C.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Tremper les bases des madeleines dans le Pralicrac et laisser cristalliser.

Zoom produit :

Pralicrac Noir PatisFrance



AVANTAGES :

- Apporte une touche croustillante inédite à vos créations
- Prêt à l'emploi
- Bonne tranchabilité
- Grande diversité d'applications : en base d'entremets, en fourrage, en garniture...
- Produit élaboré en France dans notre usine à Charmes

Disponible en seau de 2 kg

Date de durabilité minimale de 9 mois



PAIN D'ÉPICES NOIX DE PÉCAN

POUR 5 UNITÉS

CAKE

Patis'Pain d'épices PatisFrance	500 g
Miel	550 g
Eau	250 g
Zeste d'orange	1 pièce
Praliné Extra PatisFrance	285 g
Noix de pécan torréfiées	165 g

Mélanger tous les ingrédients hormis les noix de pécan. Mélanger à la feuille pendant 4 minutes à vitesse moyenne. Incorporer les noix de pécan torréfiées.

Verser la préparation dans des moules de 20 cm et garnir avec 350 g de préparation. Cuire à 150°C pendant 45 minutes au four ventilé et laisser refroidir.

GLAÇAGE ROCHER

Pralicrac Chocolait PatisFrance	500 g
Huile	50 g
Chocolat au lait 35% PatisFrance	150 g

Chauffer le chocolat à 45°C. Ajouter le Pralicrac et l'huile. Glacer le cake entre 35°C - 40°C.

MONTAGE & FINITIONS

- Décorer le cake avec quelques noix de pécan torréfiées et des Aiguillettes d'orange PatisFrance.



MADELEINES EN SUCETTES

POUR 50 SUCETTES

MADELEINES

Patis'Madeleine PatisFrance	500 g
Beurre	185 g
Œufs	320 g

Faire fondre le beurre et mélanger tous les ingrédients à la feuille pendant 3 minutes.

Garnir des moules en sphère de 35 mm de diamètre et cuire 15 minutes à 180°C. Mettre ensuite un bâton dans chaque sphère et surgeler.

GLAÇAGE GOURMAND

Praliné Fluide Amande Doux 59% PatisFrance	100 g
Chocolat au lait 35% PatisFrance ou Chocolat noir 65% PatisFrance ou Chocolat blanc 30% PatisFrance	60 g

Faire fondre le chocolat au four à micro-ondes et incorporer le praliné.

A 35°C, glacer les sucettes congelées.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Glacer les sucettes.
- Saupoudrer les sucettes avant cristallisation à l'aide de différents toppings : poudre de framboise déshydratée, **Coco Râpée PatisFrance**, **Poudre de Pistache PatisFrance**, **Pralisec PatisFrance** ...



ESQUIMAUX MACARON

POUR 15 ESQUIMAUX

BISCUIT MACARON

Patis'Macaron PatisFrance	500 g
Eau (50°)	100 g
Colorant brun caramel PatisFrance	Q.S.

Dans un batteur, mélanger à la feuille l'eau et le Patis'Macaron pendant 4 minutes à grande vitesse. Dresser sur Silpat® et cuire à 150°C au four à sole pendant 20 minutes.

GANACHE CARAMEL

Patiscrem PatisFrance	250 g
Chocolat au lait 35% PatisFrance	605 g
Trimoline PatisFrance	75 g
Beurre	80 g

Chauffer la crème, la Trimoline et le beurre à 75°C puis verser sur le chocolat et mixer.

GLAÇAGE

Pralicrac Caramel Beurre Salé PatisFrance	500 g
Chocolat de couverture noir 65% PatisFrance	200 g
Huile	50 g

Faire fondre le chocolat et l'huile à 50°C. Ajouter le Pralicrac, et mélanger.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Couper le biscuit macaron en deux et déposer une moitié dans un cadre 40 x 30 cm.
- Couler la ganache et recouvrir avec la deuxième moitié du biscuit.
- Réserver au réfrigérateur une nuit pour la maturation.
- Couper des parts de 12 cm de long et de 2,5 cm de large.
- Mettre un bâton dans chaque biscuit puis mettre au congélateur.
- Glacer les esquimaux à 40°C.



SNACK CHOCOLAT CACAHUËTES

POUR 20 SNACKS



BISCUIT CHOCOLAT

Patis'Coeur Fondant PatisFrance	750 g
Eau	188 g
Oeufs	188 g

Mélanger tous les ingrédients pendant 3 minutes. Etaler en plaque 40 x 60 cm et cuire 15 minutes à 170°C.

CARAMEL

Eau	90 g
Sucre	105 g
Sirop de glucose PatisFrance	75 g
Crème	125 g
Beurre	40 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 pièce
Fleur de sel	3 g
Cacahuètes	400 g

Faire cuire le sirop de glucose, le sucre et l'eau à 180°C puis décuire avec la crème chaude infusée à la vanille. A 40°C, mixer avec le beurre et le sel. Ajouter les cacahuètes préalablement torréfiées.

MONTAGE & FINITIONS :

- Une fois le biscuit cuit, laisser refroidir et découper à l'aide d'un emporte-pièce.
- Déposer les biscuits dans le fond du moule et verser le caramel dessus (environ 35 g par barre).
- Laisser refroidir puis démouler.
- Poser une plaquette de chocolat structure croco sur la barre.

RAINBOW CAKE

POUR 3 ROULÉS DE 20 CM

BISCUIT ROULÉ

Patis'Madeleine PatisFrance	1000 g
Oeufs	640 g
Huile	370 g
Colorants PatisFrance	Q.S.

Mélanger à la feuille le Patis'Madeleine, les oeufs et l'huile pendant 3 minutes à vitesse moyenne.

Diviser la masse en six et colorer chaque préparation avec les colorants désirés. Pocher ensuite sur Silpat® en alternant des traits d'appareil de couleurs différentes. Cuire à 200°C pendant environ 8 minutes.

FOURRAGE

Préparation pour crème mousseline PatisFrance	450 g
Starfruit PatisFrance	750 g

Mélanger la purée de fruit de votre choix avec la préparation pour crème mousseline pendant 1 minute à vitesse lente, puis 5 minutes à vitesse rapide.

MONTAGE ET FINITIONS

- Garnir 6 poches de masse colorée et pocher des bandes plates de 1 à 2 cm sur un tapis en silicone.
- À la sortie du four, poser une feuille de papier cuisson et une autre plaque dessus et laisser refroidir.
- Une fois refroidi, parer les bords et étaler 400 g de fourrage.
- Rouler le gâteau de 60 cm en vous aidant du papier cuisson et d'une grille pour serrer.
- Surgeler quelques minutes et couper des tronçons de 20 cm.

Zoom produit :

Starfruit PatisFrance

AVANTAGES :

- Composition 100% naturelle: 90% de fruits et seulement 10% de sucre
- Sans arôme, sans colorant et sans conservateur
- Prêt à l'emploi
- Conditionnement très pratique et facile à stocker car conservation à température ambiante
- Purée de fruits pasteurisée pour garder toutes leurs bonnes saveurs

Disponible en poche à bouchon de 1 kg

Date de durabilité minimale de 14 mois



MACARONS BARBE À PAPA

QUANTITÉ : POUR 70 MACARONS



COQUES DE MACARONS

Patis'Macaron Extra PatisFrance	1000 g
Eau (55°)	200 g
Colorant rouge PatisFrance	Q.S.

Mélanger au batteur le Patis'Macaron Extra avec l'eau et le colorant pendant 4 minutes à grande vitesse.

Dresser et cuire sur plaque doublée au four ventilé pendant 20 minutes, ouras ouverts.

GARNITURE BARBE À PAPA

Starfruit Fraise PatisFrance	500 g
Sirop de glucose PatisFrance	100 g
Sucre	100 g
Pectine NH PatisFrance	14 g
Sucre	80 g
Arôme barbe à papa	Q.S.

Chauffer la purée de fruit avec le sucre et le sirop de glucose. À 50°C, incorporer en pluie le mélange pectine/sucre et porter à ébullition pendant 1 minute.

Ajouter l'arôme barbe à papa selon votre goût et réserver.

MONTAGE & FINITIONS

- Détendre la garniture au batteur.
- Garnir les macarons.

ASTUCE DÉCOR :

1. Mélanger le colorant rouge métallisé PatisFrance dans l'alcool (type rhum) en ajoutant la quantité en fonction de la couleur désirée.
2. Les coques de macaron doivent être chaudes. L'application se fait à la sortie du four.
3. Appliquer le colorant au pinceau sur les coques chaudes pour que l'alcool s'évapore et laisse uniquement apparaître la trace colorée.

CLUB FONDANT

POUR 80 CLUBS

BISCUIT CHOCOLAT

Patis'Cœur Fondant PatisFrance	1500 g
Eau (50°C)	375 g
Oeufs	375 g

Dans un batteur, mélanger à la feuille le Patis'Cœur Fondant, l'eau et les œufs pendant 4 minutes. Diviser l'appareil en deux et étaler en 2 cadres de 40 x 60 cm.

Cuire à 160°C en four ventilé ou 180°C en four à sole pendant 15 minutes. Réserver.

COULIS FRUITS ROUGES

Starfruit Framboise PatisFrance	1000 g
Starfruit Fraise PatisFrance	1000 g
Sucre	200 g
Gelée Dessert PatisFrance	200 g

Mélanger les purées de fruits avec le sucre. Chauffer à 50-60°C pour dissoudre la Gelée Dessert. Verser sur le biscuit chocolat.

CRÈME PÂTISSIÈRE

Purecrem Clean Label PatisFrance	260 g
Lait	740 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 pièce

Au batteur mélanger le lait, la vanille et la Purecrem pour réaliser une crème pâtissière.

CRÈME LÉGÈRE VANILLE

Crème pâtissière	260 g
Gelée Dessert PatisFrance	50 g
Patiscrem PatisFrance montée	250 g

Faire chauffer 200 g de crème pâtissière à 40°C et ajouter la Gelée Dessert.

Mélanger avec le restant de crème pâtissière et enfin ajouter la Patiscrem montée.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Recouvrir les deux cadres de biscuit chocolat avec le coulis fruits rouges et surgeler.
- Dans un des deux cadres, étaler 1300 g de crème légère vanille. Refermer avec le deuxième cadre et surgeler.
- Détailler de carrés de 6,5 cm puis couper dans le sens de la diagonale pour obtenir des triangles.
- Poser sur la tranche pour laisser apparaître le montage.



Zoom produit :

Purecrem CL PatisFrance

AVANTAGES :

- 100% Clean Label: sans additif, sans arôme et sans colorant artificiel
- Présence d'ingrédients nobles et naturels
- Texture onctueuse
- Remise en oeuvre à l'eau en 2 pesées
- Excellente stabilité à la congélation/décongélation et à la cuisson
- Grande diversité d'applications avec un même produit et une même recette : tarte, éclair, choux...
- Appellation 'Pur Beurre' possible
- Produit élaboré en France dans notre usine à Charmes

Disponible en sac de 10 kg

Date de durabilité minimale de 12 mois



NAPOLITAIN FRUITS ROUGES

POUR 50 GÂTEAUX DE 3 X 8 CM

PÂTE SUCRÉE

Farine	300 g
Beurre	240 g
Sucre glace amylicé PatisFrance	80g
Fleur de sel	4 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 pièce

Mélanger le beurre et le sucre puis ajouter le reste des ingrédients et étaler à 3 mm d'épaisseur. Détailler des lamelles de 2 x 8 cm et de 4,5 x 8 cm. Cuire 15 minutes à 160°C.

BISCUIT MADELEINE

Patis'Madeleine PatisFrance	1400 g
Beurre fondu	520 g
Œufs	890 g
Zestes de citron	2 pièces

Dans un batteur, mélanger à la feuille tous les ingrédients pendant 3 minutes. Étaler 700 g d'appareil sur un tapis en silicone. Cuire 8 minutes à 220°C, ouras fermés.

COMPOTÉE FRUITS ROUGES

Framboise surgelée	860 g
Sirop de glucose PatisFrance	180 g
Sucre	30 g
Pectine NH PatisFrance	9 g
Starfruit Griotte PatisFrance	450 g
Agar-agar PatisFrance	4 g

Mélanger la pectine et l'agar-agar avec le sucre et incorporer dans le reste des ingrédients. Faire bouillir pendant 2 minutes. Étaler 750 g de compotée sur une feuille de biscuit et recouvrir d'une deuxième feuille de biscuit. Répéter cette opération une deuxième fois.

MOUSSE CHOCOLAT NOISETTE

Crème	200 g
Chocolat noir 60% PatisFrance	200 g
Gianduja PatisFrance	100 g
Crème montée	400 g

Porter la crème à ébullition, verser sur le chocolat et le Gianduja. Mixer et laisser refroidir à 35°C. Ajouter la crème montée et étaler 600 g de mousse entre les deux montages précédents. Placer au congélateur.

MONTAGE ET FINITIONS

- Une fois le montage effectué, congeler le cadre et découper des napolitains de 3 x 8 cm.
- Déposer les napolitains sur la pâte sucrée et glacer les côtés à l'aide du **Miroir Plus Neutre PatisFrance**.
- Placer les lamelles de pâte sucrée de 2 x 8 cm sur les napolitains et les saupoudrer de **Sucraneige PatisFrance** et de quelques fruits rouges.



RELIGIEUSE DE MACARONS

QUANTITÉ : POUR 25 RELIGIEUSES

MACARONS

Patis'Macaron PatisFrance	500 g
Eau chaude (<45°C)	95 g
Pretacao PatisFrance	25 g

Mélanger le Patis'Macaron et l'eau chaude pendant 4 minutes à vitesse moyenne. Ajouter le Pretacao et mélanger pendant 1 minute.

Pocher les macarons sur Silpat® et mettre au four ventilé à 140°C pendant 20 minutes.

GARNITURE

Pâte d'amande Catania 50% PatisFrance	325 g
Beurre	175 g
Pretacao PatisFrance	50 g

Ramollir le beurre et ajouter la pâte d'amande progressivement. Intégrer ensuite le Pretacao. Pocher entre les coques de macarons.

MONTAGE ET FINITION :

- Garnir les macarons.
- Dresser les religieuses en déposant au-dessus d'un premier macaron une plaquette de chocolat. Déposer par-dessus un plus petit macaron. Pocher un point de garniture dessous et dessus la plaquette de chocolat pour que la structure tienne bien.
- Finaliser en déposant une feuille d'or sur le macaron.

Zoom produit :

Pretacao PatisFrance



AVANTAGES :

- Note aromatique cacao intense
- Prêt à l'emploi
- Permet l'appellation 'Au cacao'
- Grande diversité d'applications: aromatisation de crèmes, décoration, colorant de fourrages...
- Produit en France dans notre usine à Charmes

Disponible en seau de 5 kg

Date de durabilité minimale de 12 mois



FINGER AU GIANDUJA

POUR 8 FINGERS (5 x 30 CM)

GÂTEAU AU CHOCOLAT

Patis'Coeur Fondant Chocolat PatisFrance	1000 g
Oeufs	250 g
Eau	250 g
Blancs d'oeufs	300 g
Sucre	80 g
Gianduja PatisFrance	300 g

Mélanger le Patis'Coeur Fondant avec les oeufs et l'eau pendant 3 minutes à vitesse maximale ; entre-temps, battre les blancs d'oeufs avec le sucre. Incorporer ensuite doucement le Patis'Coeur Fondant dans la préparation et verser dans un demi-cadre.

Saupoudrer avec le Gianduja coupé en petits cubes et cuire à 180°C pendant 35 minutes.

GLAÇAGE ROCHER

Pralicrac Caramel Beurre Salé PatisFrance	600 g
Chocolat noir de couverture 64% PatisFrance	200 g

Chauffer séparément le Pralicrac et le chocolat puis mélanger.

CRÈME AU GIANDUJA

Crème	300 g
Gianduja PatisFrance	600 g

Porter à ébullition la crème puis verser le Gianduja. Laisser refroidir et fouetter.

ASSEMBLAGE ET FINITIONS:

- Découper le gâteau au chocolat dans un cadre 5 x 30 cm et réserver au réfrigérateur.
- Glacer le finger à 35-40°C.
- Dresser la crème au Gianduja sur le gâteau.
- Décorer avec quelques noisettes caramélisées.

Zoom produit :

Gianduja PatisFrance

AVANTAGES :

- Un goût très doux et équilibré avec 36% de noisettes et du véritable chocolat Belcolade 100% beurre de cacao
- Prêt à l'emploi
- Texture souple pour une facilité d'utilisation à température ambiante
- Produit élaboré en France dans notre usine à Charmes

Disponible en seau de 5 kg

Date de durabilité minimale de 12 mois



PatisFrance en partenariat avec The Butter Book

Plateforme digitale* de pâtisserie, boulangerie et de décorations de gâteaux, récemment créée par deux chefs pâtisseries de renommée mondiale : Sébastien Canonne, M.O.F., et Jacquy Pfeiffer.



Une plateforme riche en contenu :

- ✓ Plus de 150 leçons en vidéos, dont une nouvelle vidéo publiée toutes les semaines.
- ✓ Un suivi personnalisé de vos progrès, des leçons en cours et plus encore avec l'onglet My Book.
- ✓ Un glossaire de plus de 4 000 termes et références avec de nombreux liens à acheter.
- ✓ Des articles et astuces exclusifs.

Créez votre compte et bénéficiez immédiatement d'un essai gratuit de 10 jours, sans aucun frais ni engagement !

Pour plus d'informations :
www.thebutterbook.com



*disponible en anglais uniquement



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