

Tendance :

- Un avenir plus sain

Nos solutions :

- **Plus de Fruits :**
Starfruit
- **Plus de Bienfaits Nutritionnels :**
Fruits secs
- **Moins de Sucre :**
Pralirex

Recettes :

- Éclair Passion
Framboise
- Verrine Agrumes
- Snack Bien-Être
- Finger Pistache Cherry
- Snack Noisette
Framboise



Instagram

PatisFrance_Export_Officiel

UN AVENIR PLUS SAIN



Les consommateurs souhaitent aujourd'hui mener une vie plus saine, leur alimentation est ainsi devenue une de leurs priorités. Ils ont changé leurs habitudes alimentaires en mettant un point d'honneur à manger davantage d'ingrédients bons pour la santé et moins d'ingrédients perçus comme indésirables.

La tendance du «Mieux manger et du Bien-être» a émergé il y a quelques années maintenant, mais s'est d'autant plus accélérée avec la crise sanitaire. En effet, **73%* des consommateurs à travers le monde affirment désormais qu'ils ont l'intention de manger plus sainement** et 59%* d'entre eux prêtent plus d'attention à leur santé.

S'il y a de nombreuses manières d'appréhender cette tendance, que ce soit par plus de transparence sur la composition des produits, le bio, le local, le « plus de » ou encore le « sans », nous aborderons dans ce numéro les trois axes majeurs que les consommateurs plébiscitent particulièrement :

Manger plus de fruits, apports naturels en sucre,

privilegié par 63%** de consommateurs



Manger plus d'aliments sources de bienfaits nutritionnels,

privilegié par 62%** des consommateurs



Manger moins de sucre pour un goût intensifié

privilegié par 56%** de consommateurs



Véritablement en quête d'une alimentation avec un meilleur profil nutritionnel, les consommateurs ne souhaitent donc plus seulement supprimer ou diminuer des aliments indésirables, ils veulent aussi s'enrichir d'ingrédients bons pour leur santé. Pour autant, bien que les consommateurs veulent manger plus sainement, ils ne sont pas prêts à faire de compromis sur le goût ni sur la texture. Ils privilégient ainsi les ingrédients tels que **les fourrages aux fruits, les fruits secs et le cacao** qui sont considérés comme des produits à la fois bons pour la santé et au goût. Ceci est d'autant plus vrai qu'en période de crise, les consommateurs souhaitent aussi se reconforter avec des douceurs sucrées. Manger des pâtisseries est et restera donc toujours un réel moment de plaisir !

Chez PatisFrance, nous respectons entièrement ce désir de consommer mieux et bon. Nous vous présentons donc dans ce numéro certaines de nos solutions pour une alimentation plus saine et des inspirations recettes pour vous aider à répondre concrètement aux trois attentes actuelles des consommateurs.

*Source : FMCG Gurus - Avril 2020

**Source : www.tastetomorrow.com - Article Polarization in times of quarantine: which way will the consumer's behaviour go? - 15 Avril 2020



Les Purées de Fruits PatisFrance, des apports naturels en sucre

Découvrez la **NOUVELLE** gamme Starfruit

Des purées de fruits encore plus naturelles au vrai goût des fruits ... pour des plaisirs plus intenses et authentiques



- Des recettes toujours aussi naturelles : 90% de fruits et seulement 10% de sucre
- Sans aucun colorant, ni arôme artificiel ni exhausteur de goût
- Des fruits sélectionnés et cueillis à pleine maturité pour obtenir des produits d'exception d'une qualité optimale
- Un procédé de pasteurisation unique tout en douceur pour préserver la couleur, la texture et le goût originels des fruits
- Fabriquées en France

Disponibles en brique de 1 kg
Dates de durabilité minimales
entre 12 et 14 mois



- Prêtes à l'emploi
- Remise en œuvre immédiate, sans décongélation préalable
- Stockage facile en ambiant et un conditionnement pratique avec bouchon refermable
- Grande diversité d'applications : entremets, mousses, crèmes, coulis...



- Le goût authentique de fruits avec un faible apport en sucre
- La promesse d'un produit avec une liste d'ingrédients courte qui contribue à leur santé
- Textures, couleurs et goûts variés font des purées de fruits un vecteur de gourmandise

Vous retrouverez toutes les saveurs incontournables :

ABRICOT



LITCHI



ANANAS



CASSIS



MYRTILLE



CITRON



FRAISE



POIRE WILLIAM



FRAMBOISE



GRIOTTE



MANDARINE



BANANE



MANGUE



FRUIT DE LA PASSION



FRUITS EXOTIQUES



PÊCHE BLANCHE



POMME VERTE



FRUITS ROUGES



ÉCLAIR PASSION FRAMBOISE

Pour 20 éclairs

PÂTE À CHOUX

Lait	130 g
Eau	130 g
Beurre	115 g
Farine	150 g
Œufs entiers	270 g
Sel	4 g
Sucre	3 g

Réaliser une pâte à choux avec l'ensemble des ingrédients. Dresser à la poche 20 éclairs.

CRÈME PÂTISSIÈRE PASSION

Purecrem CL PatisFrance	450 g
Starfruit Passion PatisFrance	800 g
Lait	200 g

Au batteur muni d'un fouet, mélanger les trois ingrédients à vitesse rapide pendant 4 minutes.

COMOTÉE DE FRAMBOISE

Starfruit Framboise PatisFrance	300 g
Sirop de Glucose PatisFrance	40 g
Sucre	40 g
Pectine NH PatisFrance	6 g
Starfruit Citron PatisFrance	7 g

Faire chauffer la purée de framboise et le glucose à 40°C. Ajouter le sucre et la pectine mélangés. Faire bouillir pendant 2 minutes puis ajouter la purée de citron.

PÂTE D'AMANDE COLORÉE

Pâte d'Amande Catania PatisFrance	300 g
Colorant liquide jaune d'œuf PatisFrance	QS

Abaisser la pâte d'amande colorée en jaune à 2 mm d'épaisseur, puis détailler des bandes à déposer sur les éclairs.

NAPPAGE

Miroir Plus Neutre PatisFrance	150 g
Graines Fruit de la Passion	QS

Mélanger les deux ingrédients.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Garnir les éclairs avec la compotée de framboise puis la crème pâtissière passion.
- Déposer les bandes de pâte d'amande.
- Napper les éclairs.



DISPONIBLE À PARTIR DE
SEPTEMBRE 2020

Envie d'aller encore plus loin dans l'approche Bien-être en proposant un produit fini clean(er) label ?

Utilisez notre crème pâtissière à la liste d'ingrédients courte et propre !

Purecrem CL PatisFrance

AVANTAGES :

- Sans additif, sans arôme ni colorant artificiel
- Texture onctueuse
- Remise en oeuvre à l'eau en 2 pesées (ou au lait pour une version premium)
- Excellente stabilité à la congélation/décongélation et à la cuisson
- Application 'Pur Beurre' possible
- Grande diversité d'applications avec une même recette: tarte, éclair, choux, mille-feuille...
- Elaborée en France, dans notre usine à Charmes

Disponible en sac de 10 kg

Date de durabilité minimale de 12 mois



VERRINE AGRUMES

Pour 20 verrines

COULIS MANDARINE

Gélatine Bœuf Poudre PatisFrance	8,5 g
Eau d'hydratation	51 g
Starfruit Mandarine PatisFrance	800 g

Hydrater la gélatine, faire fondre puis mélanger avec la purée de fruit.

CRÈME LÉGÈRE VANILLE

Lait	250 g
Délicecrem PatisFrance	70 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Patiscrem PatisFrance montée	600 g

Dans un batteur muni d'un fouet, mélanger le lait, la Délicecrem et la gousse de vanille pendant 4 minutes. Incorporer ensuite la crème montée.

CRUMBLE

Beurre	100 g
Sucre	100 g
Farine	60 g
Amande Poudre PatisFrance	60 g

Sabler légèrement tous les ingrédients. Étaler sur une plaque et cuire à 160°C pendant 15 minutes.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Pocher au fond de la verrine 25 g de coulis mandarine.
- Déposer ensuite 30 g de crumble.
- Mettre une couche de crème légère vanille.
- Remettre une couche de crumble et une seconde couche de crème légère.
- Finir avec quelques morceaux d'oranges fraîches.





Les Fruits Secs PatisFrance, des alliés santé sources de bienfaits nutritionnels*



Depuis 1946, nous sélectionnons nos fruits secs avec le plus grand soin et les fabriquons dans notre usine en France à Charmes, dans les Vosges. Un savoir-faire historique perpétué par notre équipe locale, attentive à la qualité des produits comme du processus de fabrication, afin d'obtenir des produits d'exception d'une qualité optimale.

Nos fruits secs respectent les attentes de bien-être et de santé des consommateurs, tout en apportant du goût, de la texture et de la gourmandise à toutes vos pâtisseries.

Au sein de notre large gamme, nous vous proposons amandes, noisettes, pistaches, noix, pignons de pin et noix de coco sous différentes formes et sous différents conditionnements.

LES CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- Un savoir-faire maîtrisé du dépoussiérage jusqu'au conditionnement des fruits secs
- Fruits secs sélectionnés et cueillis en parfait état de maturité
- Qualité et sécurité alimentaire : site de transformation certifié BRC et IFS
- Fabriqués en France, dans notre usine à Charmes

Conditionnements de 1 kg à 25 kg

LES BÉNÉFICES POUR VOUS

- Une large gamme de fruits secs aux formats différents
- Apportent un goût innovant et une texture irréprochable pour varier vos créations
- Des saveurs traditionnelles pour surprendre vos clients

LES AVANTAGES POUR LES CONSOMMATEURS

- Source de bienfaits nutritionnels*, le fruit sec est l'allié incontournable de nombreux régimes, notamment pour les sportifs ou les végétariens
- Formes, textures, couleurs et goûts variés font des fruits secs un réel vecteur de gourmandise

AMANDES

L'incontournable de la pâtisserie, l'amande stimulera votre créativité grâce à la large gamme que nous mettons à votre disposition : entières, effilées, hachées, poudres, brutes, blanchies, bâtonnets, en Tant pour Tant, ...

NOISETTES

Nos noisettes sont cueillies en parfait état de maturité, calibrées, triées et transformées. Elles accompagneront à merveille vos desserts notamment les bonbons de chocolat. Nous vous offrons une gamme large : brutes, blanchies, entières, effilées, hachées et en poudre.

PISTACHES

Leur goût intense et couleur extra verte apporteront une touche particulière à vos pâtisseries. Elles sont disponibles sous la forme que vous désirez : triées, calibrées, émondées, hachées, en poudre ou en bâtonnets.

NOIX

Nous sélectionnons pour vous les noix invalides extra et moitié extra parmi les meilleures origines pour un maximum de saveurs. Elles sont parfaites pour vos gâteaux et confiseries.

PIGNONS DE PIN

En dehors de leurs qualités nutritives, les pignons sont délicieux dans les desserts et préparations salées. Nous vous proposons une gamme complète en termes de goût, de calibre et de couleur.

NOIX DE COCO

Notre noix de coco râpée fine est idéale pour la pâtisserie grâce à sa fine granulométrie et parfaite pour la finition des desserts avec sa belle couleur blanche.

*Riches en acides gras essentiels, protéines, vitamines, fibres et minéraux.

SNACK BIEN-ÊTRE

Pour 30 pièces - Moule Eclair Silikomart®

SNACK BIEN-ÊTRE

Flocon d'avoine	215 g
Amande Bâtonnet PatisFrance	115 g
Noisette Blanchie PatisFrance	80 g
Graine de lin	15 g
Graine d'amarante	15 g
Graine de chia	15 g
Figue séchée PatisFrance (moelleuse)	75 g
Jus de citron PatisFrance	40 g
Huile de tournesol	60 g
Miel	185 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Cranberries PatisFrance	125 g
Pistache verte PatisFrance	105 g
Raisin blond PatisFrance	80 g
Chocolat au lait de couverture 35% PatisFrance	600 g

Torréfier les 6 premiers ingrédients pendant 10 minutes à 165°C. Ébouillanter les figues pendant 2 minutes puis les égoutter. Les mixer et ajouter le jus de citron, l'huile, le miel et la gousse de vanille.

Mélanger l'ensemble des ingrédients, puis disposer 35 g dans chaque moule en silicone.

Cuire au four pendant 10 à 12 minutes.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Une fois bien refroidies, démouler les barres.
- Dresser dans chaque cavité de la couverture lait tempérée et coller directement le stick de céréales. Prévoir 20 g de chocolat par barre.
- Laisser cristalliser avant de démouler.





Les Pâtes Pures 100% Fruits Secs PatisFrance, pour un goût intensifié et faible en sucre



Très riche en goût, notre gamme de Pralirex intensifie toutes vos applications tout en limitant l'apport de sucre dans le produit fini.

LES CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- Des fruits secs rigoureusement sélectionnés pour leur qualité gustative
- Des formules entièrement naturelles : 100% de fruits secs, sans aucun arôme, ni colorant ni conservateur
- Un procédé de fabrication spécifique qui préserve le bon goût et la couleur naturelle marron* des fruits secs
- Fabriquées en France, dans notre usine à Charmes

Disponibles en seaux de 1,5 kg.

Date de durabilité minimale de 9 mois.

LES BÉNÉFICES POUR VOUS

- Un dosage économique : entre 10 et 15% du poids de l'appareil en fonction de l'application désirée
- Permettent l'appellation «A la noisette» ou «A la pistache»
- Idéales pour toutes les aromatisations : crème pâtissière, chantilly, glace, flan, cake...

LES AVANTAGES POUR LES CONSOMMATEURS

- Un goût riche en fruits secs avec un faible apport en sucre
- La promesse d'un produit avec une liste d'ingrédients courte, qui contribue à leur santé



* Le Pralirex Pistache est naturellement de couleur marron vert, au plus proche de la couleur originelle du fruit sec. La coloration de la pâte peut varier d'un lot à l'autre, en fonction de la récolte des pistaches.



FINGER PISTACHE CHERRY

Pour 16 tartelettes - Moule Debuyers®

PÂTE SUCRÉE

Beurre	250 g
Trimoline PatisFrance	25 g
Sucre glace	100 g
Amande Poudre PatisFrance	75 g
Sel	3 g
Farine Pâtissière PatisFrance	450 g
Œufs	100 g

Mettre le beurre en pommade et tempérer les ingrédients. Au batteur à la feuille, travailler le beurre pommade à petite vitesse puis ajouter la Trimoline, le sucre glace, la poudre d'amande et le sel. Ajouter une partie de la farine, puis ajouter graduellement les œufs. Incorporer le reste de la farine sans corser la pâte. Réserver au frais. Cuire à blanc à 155°C pendant 15 minutes et dorer les tartelettes. Prolonger la cuisson encore quelques minutes.

DORURE PÂTE SUCRÉE

Jaunes d'œufs	100 g
Patiscrem PatisFrance	20 g

Dorer les tartelettes à mi-cuisson en extérieur et en intérieur pour les imperméabiliser.

CRÈME BRÛLÉE PISTACHE

Patiscrem PatisFrance	295 g
Lait	65 g
Pralirex Pistache PatisFrance	35 g
Sucre	60 g
Pectine NH PatisFrance	40 g
Jaunes d'œufs	65 g

Chauffer la crème, le lait et le Pralirex à 40°C puis ajouter en pluie le mélange sucre / pectine. Porter à ébullition sans arrêter de remuer la préparation. En fin de cuisson, incorporer les jaunes d'œufs et mixer l'ensemble. Pocher 25 g dans le fond de chaque tartelette.

CONFIT CERISE

Starfruit Cerise PatisFrance	440 g
Sucre	66 g
Pectine NH PatisFrance	6 g

Chauffer la purée de fruit et incorporer le mélange sucre / pectine. Cuire pendant 2 minutes puis réserver au frais. Une fois refroidi, casser le gel en mixant la préparation. Lisser les tartelettes avec le confit. Pocher 28 g de confit par tartelette.

CHANTILLY PISTACHE

Patiscrem PatisFrance	230 g
Gélatine Poudre PatisFrance	5 g
Eau d'hydratation	30 g

Chocolat Blanc 30% PatisFrance	170 g
Pralirex Pistache PatisFrance	70 g
Patiscrem PatisFrance	230 g

Faire bouillir la crème et ajouter la masse de gélatine. Verser à chaud sur le chocolat blanc et le Pralirex. Mixer l'ensemble, tout en ajoutant la deuxième partie de la crème liquide. Réserver au frais pendant 24 heures avant de monter la chantilly.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Couler la crème brûlée tiède dans les fonds de tartelette, puis réserver au congélateur.
- Mixer le confit et le pocher sur la crème brûlée, puis lisser.
- Monter la chantilly pistache et la pocher avec une douille unie.
- Former des cavités sur les pochages avec l'aide d'une cuillère parisienne.
- Pour décorer, pocher des pointes de confit sur les pochages et parsemer de **Bâtonnets Pistache PatisFrance**.



SNACK NOISETTE FRAMBOISE

Pour 60 snacks - Moule Maé - Réf 005024

SABLÉ BRETON AUX GRAINES DE CHIA

Jaunes d'œufs	80 g
Sucre roux	160 g
Fleur de sel	5 g
Beurre	180 g
Farine Pâtissière PatisFrance	225 g
Poudre à Lever Volcano PatisFrance	8 g
Graines de chia	60 g

Dans un batteur, blanchir à la feuille les jaunes d'œufs avec le sucre et la fleur de sel. Ajouter le beurre pommade puis la farine préalablement tamisée avec la poudre à lever. Incorporer 8 g de graines de chia par insert. Cuire à 160°C pendant 15 minutes.

PÂTE DE FRUIT FRAMBOISE

Starfruit Framboise PatisFrance	500 g
Sucre	425 g
Pectine Jaune PatisFrance	12 g
Sucre	50 g
Sirop Glucose PatisFrance	25 g

Chauffer la purée de fruit à 40°C. Ajouter 50 g de sucre et la pectine, tout en remuant le mélange. Porter à ébullition et ajouter le reste du sucre. Porter de nouveau à ébullition puis ajouter le glucose. Cuire à 73°C brix au réfractomètre ou à 106°C. Une fois cuit, couler immédiatement dans un cul de poule et filmer au contact. Remuer régulièrement jusqu'à température ambiante. Mixer avant de dresser sur les barres de snack.

Cette recette ne contient pas d'acide pour ne pas trop activer la pectine.

GARNITURE GIANDUJA NOISETTE

Gianduja Noir PatisFrance	1100 g
Pralirex Noisette PatisFrance	320 g
Beurre de Cacao PatisFrance	80 g
Grué de cacao	300 g

Faire fondre le Gianduja et le beurre de cacao, puis ajouter le Pralirex et le grué de cacao. Quand la masse atteint entre 24 et 27°C, dresser puis lisser 60 empreintes. Incorporer 30 g par empreinte.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Dresser dans les moules en silicone les 60 empreintes de barre snack avec le gianduja noisette.
- Une fois cristallisées, démouler les barres.
- Dès que le sablé breton est pétri, le déposer directement au fond des empreintes.
- Après cuisson, quand le sablé est encore un peu chaud, déposer les barres de gianduja noisette pour qu'il se colle au sablé.
- Dresser 5 pastilles de pâte de fruit framboise sur le dessus de chaque barre.
- Enrober ces barres snack avec du **Chocolat noir de couverture 64% PatisFrance**.

