PATISFRANCE®
SOURCE DE SÉDUCTION

Patis'info

La Pâtisserie Végan

e-mag des tendances gourmandes à la Française
Novembre - Décembre 2020

Tendance :

- L'essor de la pâtisserie végan

Nos solutions :

- Purées de fruits Starfruit
- Pralinés Tradition & Fluides
- Glaçages Miroir Plus
- Nappages Napstar

Recettes 100% végan :

- Snack au Chocolat
- Macaron Praliné & Cassis
- Cake à la Framboise
- Tartelette à la Framboise
- Entremets Chocolat Caramel

L'ESSOR DE LA PÂTISSERIE **VÉGAN**

La crise sanitaire que nous connaissons actuellement a bouleversé les habitudes alimentaires de nombreux consommateurs qui s'orientent de plus en plus vers un mode de vie végan.

Le végan promeut un mode d'alimentation sans produits d'origine animale et n'autorise l'utilisation d'aucun produit issu de l'exploitation animale excluant ainsi la viande, le poisson, mais aussi le lait, les œufs, le beurre ou le miel.

Si cette tendance est déjà bien implantée au Royaume-Uni, où la population dite végan a quadruplé entre 2014 et 2018*, elle s'observe aussi partout dans le monde. **Ainsi, 11%** des consommateurs se disent désormais prêts à consommer de la pâtisserie végan**, et cela est d'autant plus vrai chez la jeune génération. Une vraie prise de conscience s'est opérée et de nombreux indicateurs prouvent que cette tendance devenue un mode de vie ne fera que s'accentuer dans les prochaines années :

45%
pensent que l'alimentation végan a un impact positif sur l'environnement**

38%
pensent que manger végan est plus sain que n'importe quel autre régime alimentaire**

22%
souhaite acheter plus de nourriture végan dans le futur**

Mais comment expliquer un tel engouement pour l'alimentation végan ? C'est principalement **la conscience environnementale, la cause animale et l'atout santé** qui ont convaincu les consommateurs de sauter le pas. En effet, végétaliser son alimentation se révèle bénéfique sur bien des aspects : réduction des émissions de gaz à effet de serre produites par les exploitations animales, engagement contre la souffrance animale ...

Et saviez-vous que certains grands Chefs Pâtissiers proposent déjà des pâtisseries végans ?

C'est notamment le cas de Pierre Hermé qui a relevé le défi en 2018 de réinventer sa pâtisserie signature : le macaron à la rose. Alors laissez-vous séduire vous aussi par cette nouvelle manière de penser le sucré et explorez dès maintenant cette opportunité en créant des pâtisseries végans aussi gourmandes que saines ! Pour vous accompagner dans cette démarche, retrouvez dans ce numéro les grands classiques de la pâtisserie en 100% végan.

*Source: Ipsos Mori surveys, commissioned by The Vegan Society, 2016 and 2019
** Source: https://www.tastetomorrow.com – Article 'How ethical food choices shape our future' – 7 Novembre 2019

Nos solutions

convient aux VÉGÉTALIENS

Remplacer le beurre, les œufs et le lait vous semble impossible en pâtisserie ?
Grâce à nos nombreuses solutions adaptées aux végans*, vous pourrez réaliser des pâtisseries 100% végan à la fois gourmandes et créatives.
Si vous souhaitez retrouver toutes nos solutions adaptées aux végans, nous vous invitons à vous rapprocher de votre représentant PatisFrance.

Découvrez quelques-unes de nos **solutions végans** :

PURÉES DE FRUITS

Starfruit PatisFrance

Des purées de fruits naturelles au bon goût de fruits à la composition 100% végétale : 90% de fruits et 10% de sucre.

18 parfums disponibles en brique de 1 kg prêts à l'emploi, qui apporteront plaisir et authenticité à toutes vos pâtisseries végans : mousses, entremets, tartelettes...

FOURRAGES PRALINÉS

Pralinés Tradition PatisFrance

Nos Pralinés Tradition respectent la recette authentique du praliné français avec une composition de seulement 2 ingrédients : 50% de fruits secs et 50% de sucre. 7 pralinés sont disponibles en seau de 5 kg, avec un goût intense et une texture granuleuse, conférant ainsi une incroyable gourmandise à vos entremets, bûches et bonbons au chocolat végans.

Pralinés Fluides PatisFrance

Nos Pralinés Fluides, composés de 50% de fruits secs, de sucre et d'un émulsifiant permettant d'obtenir une texture à la finesse irréprochable, sont idéaux pour apporter une douceur unique à vos mousses, entremets, macarons et chocolats végans. Nos 4 pralinés fluides sont disponibles en seau de 5 kg.

GLAÇAGES

Miroir Plus PatisFrance

Une palette de glaçages prêts à l'emploi qui permettent de donner la parfaite finition à vos entremets végans. En plus d'apporter de la brillance, ils protègent vos pâtisseries de l'oxydation et prolongent leur fraîcheur.

Disponibles en version neutre, caramel et fruits rouges en seaux de 2,5 kg à 8 kg selon les parfums.

NAPPAGES

Napstar PatisFrance

Des nappages gélifiés à chaud riches en fruits (15,5% de purée d'abricot pour le Napstar Blond et 16,5% de purée de groseille pour le Napstar Rouge), sans colorant et à la gélification rapide qui apportent de la brillance et de la fraîcheur à vos tartes, cakes et gâteaux de voyage végans. Ils s'utilisent dilués avec 10 à 30% d'eau et sont disponibles en seau de 8 kg.

*A noter que nos produits «adaptés aux végans» ne contiennent pas d'ingrédients de produits animaux. Ils sont toutefois fabriqués dans des usines qui utilisent des œufs, du lait...

Nous prenons toutes les mesures possibles pour minimiser la présence de ces ingrédients dans nos produits «adaptés aux végans» mais de très petites traces peuvent encore être présentes.

SNACK AU **CHOCOLAT**

Pour 42 snacks - Moule Chocolate World 1908

CRUMBLE

Margarissime PatisFrance	**290 g**
Sucre roux	236 g
Farine	315 g

Mélanger la Margarissime, le sucre roux et la farine ensemble. Puis étaler entre deux plaques de cuisson pour obtenir une épaisseur d'environ 5 mm.

COMPOTÉE FRUIT DE LA PASSION

Starfruit Fruit de la Passion PatisFrance	**200 g**
Starfruit Mangue PatisFrance	**100 g**
Pectine NH PatisFrance	**6 g**
Sucre	160 g

Incorporer la pectine et le sucre ensemble dans les purées de fruits. Cuire à 103°C et réserver la préparation dans un endroit frais et sec.

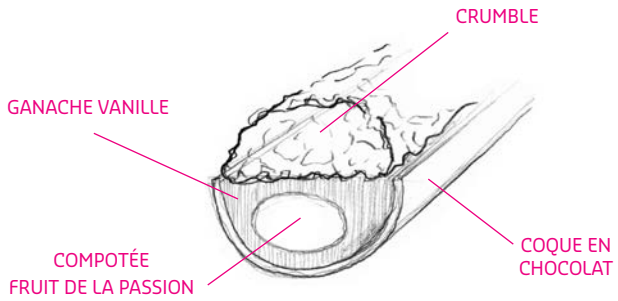
GANACHE VANILLE

Lait végétal	188 g
Margarissime PatisFrance	**93 g**
Sucre	86 g
Vanille Gousse PatisFrance	**2 pcs**
Trimoline PatisFrance	**43 g**
Chocolat Noir 72% PatisFrance	**321 g**

Chauffer le lait végétal, la Margarissime, le sucre, la gousse de vanille et la Trimoline à 80°C. Verser sur le chocolat et mixer. Puis laisser la ganache refroidir jusqu'à 28°C.

MONTAGE ET FINITIONS

- Faire cuire le crumble à 160°C pendant 20 minutes. Une fois cuit, émietter le crumble.
- Réaliser une coque en chocolat dans le moule.
- Remplir la coque avec 8 g de compotée fruit de la passion.
- Remplir la barre de chocolat jusqu'en haut avec la ganache vanille.
- Obturer avec une fine couche de chocolat puis démouler.
- Mélanger le crumble émietté avec une sauce chocolat, préparée avec 50% de **Chocolat Noir 72% PatisFrance** et 50% de **Beurre de Cacao PatisFrance**.
- Déposer sur le dessus de chaque snack 20 g de crumble puis laisser cristalliser.



MACARON **PRALINÉ** & **CASSIS**

Pour 75 unités

MACARON BLANC

Amande Poudre Blanchie PatisFrance	**200 g**
Sucre glace	200 g
Aquafaba	75 g
Eau	50 g
Sucre semoule	200 g
Aquafaba	75 g

Mélanger la poudre d'amande avec le sucre glace et 75 g d'aquafaba. Cuire le sucre et l'eau à 121ºC. Entre temps, fouetter les 75 g d'aquafaba restants. Verser le sucre cuit sur l'aquafaba montée et mélanger jusqu'à atteindre 45ºC. Ensuite, mélanger avec la première préparation jusqu'à obtenir une texture satisfaisante.

Aquafaba : eau de légumineuse, excellente alternative aux blancs d'œufs.

GANACHE PRALINÉ

Lait végétal	83 g
Chocolat Noir 64% PatisFrance	**67 g**
Praliné Tradition Extra 50% PatisFrance	**133 g**
Sirop de Glucose PatisFrance	**33 g**

Porter à ébullition le lait végétal et le sirop de glucose. Ajouter le chocolat noir et laisser fondre. Incorporer le praliné et mélanger jusqu'à obtenir une texture lisse. Réserver dans un endroit frais et sec.

FOURRAGE MARRON CASSIS

FOURRAGE AUX MARRONS

Purée de Marron PatisFrance	**104g**
Pâte de Marron PatisFrance	**104 g**
Crème de Marron PatisFrance	**63 g**
Margarissime PatisFrance	**21 g**
Rhum ou lait végétal	4 g

Dans un robot coupe, mélanger tous les ingrédients ensemble jusqu'à obtenir une texture lisse.

COMPOTÉE DE CASSIS

Starfruit Cassis PatisFrance	**110 g**
Sucre	45 g
Pectine NH PatisFrance	**3 g**

Mélanger les trois ingrédients ensemble et cuire à 102ºC. Incorporer cette préparation dans le fourrage aux marrons.

VANILLE NOIX DE COCO

Lait végétal	116 g
Vanille Gousse PatisFrance	**½ pc**
Sucre	75 g
Noix de Coco Râpée PatisFrance	**67 g**
Beurre de Cacao PatisFrance	**93 g**

Dans un premier temps, mélanger dans un blender le sucre et la noix de coco râpée pour obtenir une poudre. Ajouter le beurre de cacao fondu et mélanger. Cristalliser à 27ºC et laisser reposer. Porter à ébullition le lait végétal avec la gousse de vanille. Puis incorporer la préparation chocolat noix de coco et mixer. Réserver dans un endroit frais et sec.

MONTAGE ET FINITIONS

- Préchauffer le four ventilé à 130ºC.
- Sur un tapis en silicone, déposer la préparation macaron puis baisser la température du four à 105ºC. Cuire pendant 35 minutes.
- Une fois cuits et refroidis, garnir les macarons avec le fourrage de votre choix.
- Réserver au réfrigérateur pendant une nuit et conserver les macarons au congélateur jusqu'à utilisation.

CAKE À LA **FRAMBOISE**

Pour 4 unités

CRUMBLE

Margarissime PatisFrance	**110 g**
Sucre roux	90 g
Farine	120 g

Mélanger les ingrédients et étaler entre deux plaques de cuisson pour obtenir une épaisseur de 5 mm.

COMPOTÉE FRAMBOISE

Starfruit Framboise PatisFrance	**145 g**
Starfruit Citron PatisFrance	**17 g**
Pectine NH PatisFrance	**2 g**
Sucre semoule	94 g
Fourrage Framboise Pépins PatisFrance	**45 g**

Mélanger les purées de fruits, la pectine et le sucre. Cuire à 103ºC puis ajouter le fourrage framboise. Laisser refroidir la préparation.

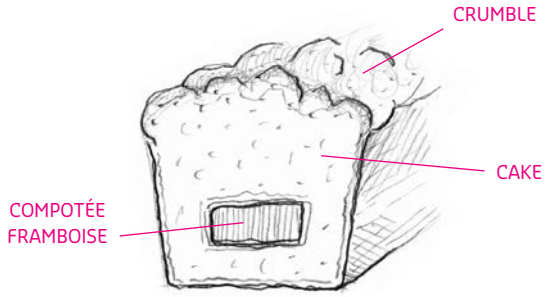
CAKE

Pâte d'Amande Catania PatisFrance	**245 g**
Superpomme 38% PatisFrance	**250 g**
Lait végétal	94 g
Trimoline PatisFrance	**63 g**
Sucre glace	62 g
Farine	421 g
Poudre à Lever Volcano PatisFrance	**19 g**
Huile	250 g

À l'aide d'un fouet, mélanger la pâte d'amande, la Superpomme, le lait végétal, la Trimoline et le sucre glace. Changer le fouet du batteur par la feuille puis ajouter la farine et la poudre à lever Volcano ensemble. Incorporer délicatement l'huile.

MONTAGE ET FINITIONS

- Remplir chaque moule à cake avec 300 g de préparation cake.
- Détendre la compotée framboise et remplir le cake avec 40 à 60 g.
- Obturer le cake avec 50 g de préparation cake.
- Une fois que le crumble a refroidit, le découper en dés et saupoudrer 60 g de crumble au-dessus de chaque cake.
- Cuire dans un four ventilé à 155ºC pendant 45 minutes.
- Laisser refroidir les cakes.
- Réaliser un sucre coloré en mélangeant du sucre semoule et du colorant rouge.
- Humidifier le dessus de chaque cake et plonger dans le sucre coloré.



TARTELETTE **FRAMBOISE**

Pour 20 pièces Ø85 mm

SABLÉ

Margarissime PatisFrance	**250 g**
Sucre glace	170 g
Sel	2 g
Superpomme 38% PatisFrance	**70 g**
Amande Poudre Blanchie PatisFrance	**50 g**
Farine	420 g

Mélanger le sucre glace, le sel, la poudre d'amande, la farine et la Margarissime. Une fois émietté, ajouter la Superpomme. Abaisser à une épaisseur de 3 mm.

Détailler 40 disques de Ø85 mm et 20 cercles de Ø75 mm à l'intérieur.

CRÈME FRUITS ROUGES

Starfruit Fruits Rouges PatisFrance	**500 g**
Sucre	80 g
Superpomme 38% PatisFrance	**100 g**
Mervex PatisFrance	**45 g**
Margarissime PatisFrance	**30 g**

Faire chauffer la purée de fruit. Ajouter le sucre, la Superpomme et la Mervex mélangée ensemble. Cuire comme une crème anglaise. Ajouter la Margarissime et mélanger. Réserver à 4°C.

NAPPAGE FRUITS ROUGES

Napstar Rouge PatisFrance	**150 g**
Eau	50 g

Porter à ébullition les deux ingrédients jusqu'à atteindre 85°C puis napper délicatement les fruits.

MONTAGE ET FINITIONS

- Cuire les cercles et les disques séparément pendant 15 à 20 minutes à 170°C.
- Étaler 20 g de crème par disque.
- Déposer le cercle au-dessus.
- Couper en deux 7 framboises fraîches pour chaque tartelette et les déposer délicatement dans le cercle.
- Napper délicatement les framboises à l'aide d'un pinceau pour qu'elles restent fraîches.

ENTREMETS **CHOCOLAT CARAMEL**

Pour 30 unités Ø60 mm

BROWNIE

Chocolat Noir 64% PatisFrance	**340 g**
Margarissime PatisFrance	**200 g**
Huile	90 g
Superpomme 38% PatisFrance	**225 g**
Elsay PatisFrance	**40 g**
Farine	188 g
Poudre à Lever Volcano PatisFrance	**5 g**
Noisettes Entières PatisFrance torréfiées	**225 g**

Faire chauffer le chocolat noir, la Margarissime et l'huile à 45ºC. Ajouter la Superpomme et la farine, la poudre à lever Volcano et l'Elsay tamisée. Incorporer ensuite les noisettes concassées et torréfiées puis étaler dans un cadre 40 x 60 cm. Cuire la préparation pendant 15 à 20 minutes à 180ºC.

CROUSTILLANT

Praliné Fluide Noisettes 50% PatisFrance	**270 g**
Chocolat Noir 64% PatisFrance	**65 g**
Flocons de maïs	90 g

Faire fondre le chocolat, ajouter le praliné noisettes et les flocons de maïs. Verser le croustillant dans un cadre 40 x 30 cm.

CRÉMEUX CHOCOLAT

Lait végétal	312 g
Crème végétale	312 g
Superpomme 38% PatisFrance	**100 g**
Elsay PatisFrance	**18 g**
Chocolat Noir 72% PatisFrance	**270 g**

Porter à ébullition le lait et la crème végétaux. Ajouter la Superpomme mixée avec l'Elsay et cuire comme une crème pâtissière traditionnelle. Incorporer le chocolat noir et mixer. Verser sur le croustillant.

CARAMEL SALÉ

Lait végétal	140 g
Patis'Omalt PatisFrance	**80 g**
Vanille Gousse PatisFrance	**2 pcs**
Sirop de Glucose PatisFrance	**120 g**
Fleur de sel	6 g
Sucre	120 g
Margarissime PatisFrance (1)	**20 g**
Margarissime PatisFrance (2)	**20 g**
Beurre de Cacao PatisFrance	**60 g**

Faire chauffer le lait végétal, le Patis'Omalt, la Margarissime (1) et la gousse de vanille.
Faire caraméliser le sucre et chauffer le sirop de glucose. Ajouter ensuite le sirop chaud et la précédente préparation chauffée au sucre caramélisé. Cuire à 104ºC puis verser le beurre de cacao et la fleur de sel sur la Margarissime (2). Mixer et conserver dans une poche à douille.

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

Lait végétal (1)	430 g
Elsay PatisFrance	**25 g**
Chocolat Noir 64% PatisFrance	**430 g**
Pâte de cacao 100%	71 g
Crème végétale	380 g
Lait végétal (2)	575 g

Porter à ébullition le lait végétal (1) puis ajouter l'Elsay mélangée avec un peu de lait végétal. Cuire comme une crème pâtissière traditionnelle, ajouter le chocolat et la pâte de cacao puis mélanger. À 45ºC, mélanger avec la crème et le lait végétaux (2).

GLAÇAGE CACAO

Miroir Plus Neutre PatisFrance	**1000 g**
Poudre Cacao PatisFrance	**150 g**
Eau	150 g

Porter à ébullition l'eau et le glaçage Miroir. Ajouter la poudre de cacao et mélanger ensemble. Laisser la préparation refroidir jusqu'à 35 – 40ºC puis glacer.

MONTAGE ET FINITIONS

- Découper le brownie à un diamètre de 70 mm.
- Détailler le croustillant et le crémeux chocolat à un diamètre de 50 mm.
- Garnir un cercle de 60 mm de diamètre avec 30 g de mousse au chocolat noir.
- Pousser le cercle de croustillant et de crémeux au fond des entremets.
- Verser 10 à 15 g de caramel par-dessus.
- Remplir avec la mousse jusqu'en haut des entremets puis réserver au frais.
- Glacer les entremets avec le glaçage cacao et les déposer sur les brownies.

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

PATISFRANCE®
SOURCE DE SÉDUCTION