

Los clásicos de la repostería, renovados
para la comida para llevar

e-mag de las tendencias Francesas en pastelería
MAYO - JUNIO 2021

Tendencia:

La comida para llevar,
nueva normalidad post-
covid

Nuestras soluciones:

- Preparaciones para pastelerías Patis'Coeur Fondant
- Frutos secos
- Rellenos crujientes Pralirac
- Purés de frutas Starfruit
- Glaseados Miroir

Recetas:

- Brownie
- Cheesecake Exótico
- Tarti-Brest
- Finger Tatin
- Postre Melocotón Melba



LA COMIDA PARA LLEVAR, NUEVA NORMALIDAD POST-COVID

El sector de la restauración azotado de pleno por la crisis sanitaria en 2020, sigue sufriendo desde entonces. Pero son numerosos los establecimientos que se han reinventado democratizando el servicio de comidas para llevar, con el fin de resistir a la crisis. Oportunidad al día de hoy, esta práctica va a permanecer, porque los consumidores seguirán apreciando este servicio una vez pasada la crisis.



El incremento de la comida para llevar viene observándose desde 2018, pero es ahora cuando se ha intensificado debido a los confinamientos. Mantener la actividad, ganar presencia, aumentar el número de clientes, ... las ventajas de la comida para llevar son numerosas para los comerciantes, y también para los clientes, que cada vez se están volviendo más prácticos y sencillos. **El 53% de los consumidores cree que la comida para llevar es fundamental para su estilo de vida***. Y esto resulta aún más importante, porque el 68%* de los mismos reconocen que ahora es más probable que compren comida para llevar en un restaurante que antes de la pandemia. Este porcentaje sube incluso al 73%* en la generación de los jóvenes, para quienes la comida para llevar se ha hecho norma.

Efectivamente, los consumidores piden actualmente más comodidad y rapidez en sus pedidos y entregas de alimentos. Según nuestro reciente estudio Taste Tomorrow, el **61% quiere poder pedir comida 24 horas al día, los 7 días a la semana**. Desean tener a mano todo lo que puedan querer, sin tener que esperar y sin renunciar a los caprichos. Los servicios de venta de comida para llevar es tan solo el primer paso para hacer la vida más fácil a los consumidores. Esta práctica se va a orientar cada vez más hacia las compras online, las entregas automatizadas... Así que se trata, más que nunca, de adaptarse a estas nuevas prácticas desde ya, para satisfacer las necesidades de los consumidores.

Para, juntos, desarrollar este servicio de comida para llevar, ofrecemos **5 recetas renovadas de postres fundamentales en un restaurante: el brownie, el irresistible Paris-Brest, la tarta tatin afrutada, el cheesecake gourmet y el postre helado de melocotón melba**. Además hemos reinventado estos postres en formatos prácticos para transportar, con sabores sorprendentes y texturas únicas que potenciarán el placer y la golosonería de sus elaborados. ¡No lo dude más! ¡Dé decididamente el paso hacia la comida para llevar!

*Fuente: QSR Magazine – Artículo: Restaurants in 2021: Takeout and Delivery is Now Essential to Customers (Restaurantes en 2021): Comidas para llevar y la entrega, fundamentales en la actualidad para los clientes)



53%

de los consumidores cree que la comida para llevar es fundamental para su estilo de vida*



61%

quiere poder pedir comida 24 horas al día, los 7 días a la semana

RENUEVE LOS SABORES Y LA TEXTURA DEL BROWNIE

GRACIAS A NUESTRA PREPARACION PARA PASTELERÍAS **PATIS'COEUR FONDANT**

Una preparación para pastelería con gran sabor a chocolate y fácil de usar, para reinventar los clásicos de la repostería con mayor facilidad.



Las características del producto :

- Elaborado con autentico chocolate belga para un intenso sabor de chocolate (37% de contenido en chocolate en el preparado, 26% en el producto acabado)
- Elaborado en Francia, en nuestra fabrica en Charmes



Las ventajas para los consumidores :

- Contiene autentico chocolate Belcolade (26%)
- Cumple con las expectativas de los consumidores en materia de salud y la nutrición: no contiene grasas hidrogenadas



Los beneficios para usted :

- Muy fácil de usar : solo 3 pesajes
- Rápido tiempo de producción
- Máximo tasa de éxito con una calidad constante
- Variando solo el tiempo de cocción, se puede hacer 3 recetas diferentes con el mismo proceso
- Los productos acabados se pueden congelar, mantener en nevera y calentar antes de servir



Disponible en bolsa de 5 kg
Fecha de caducidad de 9 meses

RENUEVE DE LOS SABORES, LA TEXTURA Y EL FORMATO DEL **BROWNIE**

- Un brownie esponjoso que se derrite en la boca.
- Una ganache cremosa y untuosa con delicioso gusto a chocolate.
- Un envoltorio crujiente y delicioso gracias a las esquirlas de caramelo con mantequilla salada.
- Con formato de club sándwich, muy práctico para consumir en cualquier sitio.



¡ Descubre
la receta en video
aquí !

BROWNIE CAMELO MANTEQUILLA SALADA

Para 30 piezas

BROWNIE

| | |
|---------------------------------------|--------------|
| Patis'Cœur Fondant PatisFrance | 750 g |
| Agua | 188 g |
| Huevos | 188 g |
| Avellanas Enteras PatisFrance | 225 g |

Triturar las avellanas y torrefactar. Mezclar todos los ingredientes.

GANACHE DE CHOCOLATE

| | |
|---|--------------|
| Crema | 245 g |
| Mantequilla | 43 g |
| Vaina de Vainilla PatisFrance | 1 pc |
| Jarabe de Glucosa PatisFrance | 40 g |
| Chocolate de Leche 35% PatisFrance | 270 g |
| Chocolate Negro 64% PatisFrance | 143 g |

Llevar a ebullición la crema, la mantequilla, la vainilla y el jarabe de glucosa. A 80°C, verter los chocolates. Mezclar para obtener una emulsión perfecta.

GLASEADO DURO

| | |
|--|---------------|
| Pralicrac Caramelo Mantequilla Salada PatisFrance | 1000 g |
| Aceite vegetal | 100 g |
| Chocolate Negro 64% PatisFrance | 300 g |

Derretir el chocolate y el aceite. Anadir el Pralicrac y calentar a 45°C para usar el glaseado.

MONTAJE Y ACABADO :

- Cocer el brownie en un marco 40 x 60 cm colocado en un tapete de silicona a 170°C para 15 minutos.
- Cortar el brownie en dos.
- Verter la ganache de chocolate sobre la primera mitad del brownie. Cubrir con la segunda mitad, presionar un poco y guardar en la nevera.
- Una vez que se haya enfriado, cortar en rectángulos de 9 x 7 cm.
- Sumergir en el glaseado duro y dejar en la nevera.
- Cortar los rectángulos en triángulos.



RENUEVE LOS SABORES Y LA TEXTURA DEL PARIS-BREST

GRACIAS A NUESTRA GAMA DE RELLENOS CRUJIENTES **PRALICRAC**

Una gama completa basada en nuestra experiencia en frutos secos que le permite reinventar los clásicos de la repostería con un toque de originalidad y una textura crujiente única.

LOS SABORES **ESENCIALES :**

- Pralicrac Noir
- Pralicrac Chocolait
- Pralicrac Blanc



LOS SABORES **AFRUTADOS :**

- Pralicrac Frambuesa
- Pralicrac Limon
- Pralicrac Exotico



LOS SABORES **GOURMET :**

- Pralicrac Pécan
- Pralicrac Pistacho
- Pralicrac Caramelo Mantequilla Salada



NUEVO **PRALICRAC MAÏSSIMO**

Descubre el nuevo Pralicrac Maïssimo, relleno crujiente elaborado con praliné de almendras, inserciones de maíz, y realzado sutilmente con una punta de sal.



Las características del producto :

- Notas de palomitas de maíz tan sorprendentes como deliciosas
- Elaborado con 19% de praliné de almendra
- Clean(er) label: sin aceite de palma, colorantes ni aromas artificiales
- Elaborado en Francia, en nuestra fabrica en Charmes



Las ventajas para los consumidores :

- La promesa de un delicioso sabor y una textura sorpréndete
- Un producto sin aceite de palma, sin colorantes ni aromas artificiales



Los beneficios para usted :

- Listo para usar
- Se corta fácilmente
- Grand diversidad de aplicaciones: base de pasteles, bizcochos, relleno de bombones de chocolate...

Disponible en cubo de 4,5 kg
Fache de caducidad de 12 meses

RENUOVE DE LOS SABORES, LA TEXTURA Y EL FORMAT DEL **PARIS-BREST**

- Una masa quebrada irresistiblemente crujiente
- Una muselina de praliné muy deliciosa gracias a su sorprendente sabor a maíz inflado
- Una inserción de textura crujiente que realza aún más el sabor del maíz
- Formato de tartaleta más resistente para que sea más fácil de transportar



TARTI-BREST

Para 10 tarteletas de 10 cm de diametro

MASA QUEBRADA

| | |
|---|-------------|
| Harina | 300 g |
| Mantequilla | 240 g |
| Azúcar Glas Amiláceo PatisFrance | 80 g |
| Flor de sal | 4 g |
| Vaina de Vainilla PatisFrance | 1 pz |

Mezclar la mantequilla y el azúcar juntos y añadir el resto de los ingredientes. Extender en capa de 0,5 cm de espesor. Cortar en anillos de diámetro exterior 10 cm e interior 4 cm. Hornear durante 15 minutos a 170°C entre 2 hojas de Silpain®.

MASA CHOUX

| | |
|-------------|-------|
| Agua | 130 g |
| Leche | 130 g |
| Mantequilla | 115 g |
| Sal | 4 g |
| Azúcar | 10 g |
| Harina | 150 g |
| Huevos | 270 g |

Elaborar una masa choux con todos los ingredientes. Pochar pequeños buñuelos, espolvorear con azúcar glas y hornear a 170°C durante 15 minutos, con ventilación cerrada y luego otros 30 minutos, con ventilación abierta.

CRUJIENTE

| | |
|--|---------------|
| Praliacrac Maïssimo PatisFrance | 1000 g |
|--|---------------|

Calentar el Praliacrac y extenderlo en capa de 3 mm entre 2 hojas. Dejar reposar en frigorífico y cortar un aro de diámetro exterior 8 cm e interior de 5 cm. A continuación, colocarlo sobre la masa quebrada.

MUSELINA POP

| | |
|------------------------------|--------------|
| Leche | 340 g |
| Elsay PatisFrance | 30 g |
| Azúcar | 36 g |
| Yemas de huevo | 90 g |
| Prali'Pop PatisFrance | 225 g |
| Mantequilla (1) | 45 g |
| Mantequilla (2) | 150 g |

Hervir la leche y agregar el Elsay y las yemas de huevo mezcladas, todo junto. Cocinar y agregar el Prali'Pop y la primera mitad de mantequilla. Dejar enfriar y espolvorear con la segunda parte de la mantequilla.

MONTAJE Y ACABADOS

- Hornear la masa quebrada y depositar el crujiente encima.
- Con boquilla pequeña acanalada, colocar la muselina sobre la pasta quebrada (80 - 85 g por tartaleta)
- Rellenar los buñuelitos de Prali'Pop, y espolvorear con azúcar glas.
- Depositar 5 buñuelos sobre la tartaleta.
- Decorar con un cuadrado de chocolate entre los buñuelos.



RENUEVE LOS SABORES Y LA TEXTURA DE LA TARTA TATIN



GRACIAS A NUESTRA GAMA DE **FRUTOS SECOS**

Una gama completa de frutos secos seleccionados con el mayor cuidado y procesados en nuestra fábrica de Charmes que le permite reinventar los clásicos de la pastelería con varios sabores, formas, colores y texturas.

Las características del producto :

- Hay que saber manejar los frutos secos, ya sean en polvo o en sus variados acondicionamientos
- Una selección de frutos secos recolectados en perfecto estado de madurez
- Calidad e inocuidad de los alimentos: planta de transformación con certificación BRC e IFS
- Elaborado en Francia, en nuestra fábrica en Charmes

Envases de 1 kg a 25 kg.

Los beneficios para usted :

- Amplia selección de frutos secos y de formatos
- Aportan un sabor innovador y una textura impecable que diversifican sus elaboraciones
- Unos sabores tradicionales que sorprenderán a su clientela

Los ventajas para el consumidor :

- Fuente de beneficios nutricionales*, los frutos secos son un aliado importante de muchas dietas, especialmente para atletas y vegetarianos
- Formas, texturas, colores y sabores variados, hacen que los purés de frutas sean también golosinas

ALMENDRAS

Imprescindibles en repostería, las almendras estimularán su creatividad gracias a la amplia gama que ponemos a su disposición: cruda, blanqueada, entera, afilada, picada, en polvo, en palitos ...

AVELLANAS

Nuestras avellanas se recogen en perfecto estado de madurez, y se calibran, clasifican y procesan en nuestras instalaciones. Muy apreciada para los bombones, la avellana se utiliza en muchas elaboraciones pasteleras azucaradas. Le ofrecemos una amplia gama: crudos, blanqueados, enteros, en rodajas, picados y en polvo.

PISTACHOS

Su sabor intenso y su color muy verde aportarán un toque de excelencia a su repostería. Disponibles como se desee: peladas, picadas, en polvo o en palitos.

NUECES

Seleccionamos para usted nueces extra y semi extra con los mejores orígenes para garantizar el máximo sabor. Son ideales en pasteles y confitería.

PIÑONES

Además de sus excelentes cualidades nutricionales, los piñones son deliciosos en postres, pero también en sus elaboraciones saladas. Le ofrecemos una gama completa en cuanto a sabores, calibres y colores.

COCO RALLADO

Nuestro coco rallado es ideal para las elaboraciones de confitería gracias a su fina granulometría y su esplendoroso color blanco.

*Ricos en ácidos grasos esenciales, proteínas, vitaminas, fibra y minerales.

RENUEVE DE LOS SABORES, LA TEXTURA Y EL FORMATO DE LA **TARTA TATIN**

- Bizcocho crujiente con delicado sabor a avellana.
- Mousse de chocolate negro realzada por la fuerza de fruta de la pasión.
- Una compota sabrosa de tatin de manzana con una textura fundente.
- Formato de finger, muy práctico para consumir en cualquier sitio.



FINGER TATIN

Para 20 piezas de 8 cm de diametro

CREMA DE AVELLANA

| | |
|-------------------------------------|--------------|
| Mantequilla | 100 g |
| Azúcar | 100 g |
| Huevos | 80 g |
| Avellana Rallada PatisFrance | 100 g |
| Harina | 10 g |

En batidora, con la paleta, batir juntos la mantequilla y el azúcar. Agregar los huevos, las avellanas en polvo y la harina pasada por tamiz. Extender en capa de 1 cm de espesor sobre Silpat®. Hornear a 160°C entre 6 y 8 minutos, con ventilación cerrada.

MOUSSE DE CHOCOLATE PASIÓN

| | |
|---|--------------|
| Starfruit Fruta de la Pasión PatisFrance | 345 g |
| Crema | 345 g |
| Chocolate Negro 60% PatisFrance | 700 g |
| Crema montada | 665 g |

Calentar la crema y el puré de fruta de la pasión a 85°C. Verter en el chocolate. Mezclar para lograr una emulsión perfecta. Dejar enfriar a 40°C, e incorporar la crema montada.

SPRAY EFECTO TERCIOPELO CHOCOLATE

| | |
|--|--------------|
| Chocolate Negro 60% PatisFrance | 250 g |
| Manteca de Cacao PatisFrance | 150 g |

Calentar el chocolate y la manteca de cacao a 30°C para pulverizar las mousses congeladas.

COMPOTA DE MANZANA

| | |
|-------------------------------|------------|
| Manzana fresca | 1000 g |
| Azúcar | 250 g |
| Pectina NH PatisFrance | 2 g |
| Mantequilla | 50 g |

Hacer un caramelo seco y luego cortar la cocción con la mantequilla fría y verter en un tapete de silicona. Mezclar el caramelo con la pectina para hacer un polvo. Cortar las manzanas en rodajas finas.

En un molde de 40 x 30 cm forrado con papel de horno, espolvorear el fondo con caramelo, colocar una capa de manzana y luego espolvorear con caramelo. Continúe hasta que se le acabe la manzana. Hornear a 180°C durante 25 a 30 minutos.

MONTAJE Y ACABADOS

- Verter la mousse de chocolate con fruta de la pasión depositándola encima de la galleta de avellana y congelar.
- Una vez la compota cocida, colocar en el congelador.
- Desmoldear la mousse de chocolate y rociar con el terciopelo de chocolate.
- Desmoldear la compota, cortar al tamaño deseado y glasear con **Miroir Plus Neutro PatisFrance** y colocar sobre la mousse.
- Utilizar 2 discos de **Chocolate Negro 60% PatisFrance** para decorar con forma de manzana.



RENUEVE LOS SABORES Y LA TEXTURA DEL CHEESECAKE



GRACIAS A NUESTRA GAMA DE **PURÉS DE FRUTA STARFRUIT**

Una gama completa de purés de frutas naturales para reinventar los clásicos de la repostería de manera más equilibrada.



Las características del producto :

- Recetas naturales, como siempre : 90% de fruta y sólo 10% de azúcar
- Sin colorantes ni sabores artificiales
- Frutas seleccionadas y recolectadas en plena madurez para obtener productos excepcionales, de calidad óptima
- Un proceso de pasteurización suave y exclusivo para conservar el sabor, color y textura natural de las frutas.
- Elaboradas en Francia

Disponibles en brick de 1 kg

Fechas de caducidad entre 12 y 14 meses

Los beneficios para usted :

- Listo para usar
- Utilización inmediata sin necesidad de descongelar previamente
- Fácil de guardar a temperatura ambiente y empaquetado práctico con tapón que se puede volver a cerrar
- Gran diversidad de aplicaciones : postres, mousses, cremas, salsas de frutas...

Los ventajas para el consumidor :

- Rico sabor afrutado y con bajo aporte de azúcar
- Un producto que se sitúa en la lista corta que contribuye a gozar de buena salud
- Texturas, colores y sabores variados, hacen que los purés de frutas sean también golosinas

DESCUBRAN NUESTRA COMPLETA GAMA DE PURÉS DE FRUTAS:

ALBARICOQUE



LITCHI



PIÑA



GROSELLA



ARÁNDANO



LEMON



FRESA



PERA WILLIAMS



FRAMBUESA



CEREZA GUINDA



TANGERINA



BANANA



MANGO



FRUTA DE LA PASIÓN



FRUTAS EXÓTICAS



MELOCOTÓN BLANCO



MANZANA VERDE



FRUTOS ROJOS



RENUEVE DE LOS SABORES, LA TEXTURA Y EL FORMATO DEL CHEESECAKE

- Un cheesecake ligero y volátil en boca
- Una gelatina rica en frutas con sabor a mango y fruta de la pasión que aporta frescor
- Un malvavisco de limón para los golosos
- Formato de tartaleta para que sea más fácil de transportar



CHEESECAKE EXOTICO

Para 20 piezas de 8 cm de diametro

SHORTBREAD

| | |
|--------------------------------------|--------------|
| Mantequilla | 180 g |
| Harina | 250 g |
| Almendra en Polvo PatisFrance | 100 g |
| Azúcar glas | 60 g |
| Sal | 5 g |
| Huevos | 50 g |

Mezclar todos los ingredientes con paleta. Cuando la pasta esté lista, extenderla con espesor de 5 mm. Hornear a 165°C durante 20 minutos.

SHORTBREAD COCO

| | |
|-------------------------------------|--------------|
| Pralicrac Blanco PatisFrance | 200 g |
| Coco Rallada PatisFrance | 100 g |
| Manteca de Cacao PatisFrance | 50 g |
| Shortbread cocido | 450 g |

Torrefactar el coco. Derretir la manteca de cacao y el Pralicrac Blanco. Mezclar con pala la pasta horneada y los demás ingredientes. Extender con espesor de 3 mm entre 2 hojas de papel de horno. Conservar en frigorífico.

MINISTRONE MANGO

| | |
|--------------------------------------|--------------|
| Agua | 150 g |
| Starfruit Mango PatisFrance | 150 g |
| Azúcar | 60 g |
| Vaina de Vainilla PatisFrance | 2 pzs |
| Mango fresco | 300 g |

Hervir el agua, el puré de mango, el azúcar y la mantequilla. Agregar el mango cortado en cubitos, y cubrirlo con film transparente de calidad alimentaria. Reduzcar el fuego al mínimo, y cocine hasta que el mango adquiera una textura tierna. Filtrar el mango. Conservar en lugar fresco, por separado, el jugo y el mango.

JALEA MANGO PASIÓN

| | |
|---|--------------|
| Starfruit Mango PatisFrance | 375 g |
| Starfruit Fruta de la Pasión PatisFrance | 150 g |
| Fruta de la Pasión fresca | 3 pzs |
| Azúcar | 110 g |
| Pectina NH PatisFrance | 8 g |

Mezclar el azúcar y la pectina. Agregar el resto de los ingredientes y hervir.

MALVAVISCO LIMA

| | |
|--|-------------|
| Agua | 200 g |
| Cascara de lima | 3 pcs |
| Azúcar | 175 g |
| Zumo de lima | 160 g |
| Agua | 90 g |
| Gelatina de Vacuno en Polvo PatisFrance | 18 g |

Hervir el agua, el azúcar y las cáscaras de limón. Agregar la gelatina hidratada, y el jugo de lima bien frío. Conservar en frigorífico durante 12 horas por lo menos.

CHEESECAKE

| | |
|---|--------------|
| Crema | 250g |
| Jengibre | 30 g |
| Yemas de huevo | 90 g |
| Elsay PatisFrance | 30 g |
| Chocolate Blanco 30% PatisFrance | 120 g |
| Queso fresco | 700 g |
| Mantequilla | 70 g |
| Claras de huevo | 100 g |
| Azúcar | 100 g |

Elaborar una crema pastelera con la crema, el jengibre, el Elsay y los huevos. Agregar el chocolate blanco, la mantequilla y el queso fresco. Mezclar hasta que adquiera una textura untuosa. Montar las claras de huevo con el azúcar.

GLASEADO MANGO

| | |
|---|--------------|
| Miroir Plus Neutro PatisFrance | 900 g |
| Starfix IP 40 Neutro PatisFrance | 150 g |
| Zumo de mango (del minestrone) | 250 g |

Hervir los 3 ingredientes, y glasear a 35°C.

MONTAJE Y ACABADOS :

- Hornear la pasta. Hacer trozos para elaborar la pasta de coco.
- Una vez cuajada la pasta de coco, cortar 20 aros de 90 mm de diámetro, y congelar.
- Depositar los cubos de mango cocidos en aros de 50 mm de diámetro.
- Verter la gelatina de mango y fruta de la pasión por encima de los cubos mango. Congelar.
- Extender el resto de gelatina sobre una hoja de silicona de 3 mm de espesor. Congelar.
- Sobre aros de silicona de 80 mm de diámetro, colocar 70 g de cheesecake.
- Insertar en el cheesecake el preparado de mango congelado. Hornear a 90°C en horno ventilado durante 1 hora.
- Conservar los trozos de cheesecake horneados en congelador.
- Batir el malvavisco con lima a velocidad máxima durante 5 a 10 minutos.
- En un marco de 40 x 30 cm, verter el malvavisco. Colocar una lámina de plástico encima y meter al congelador.
- Glasear el cheesecake congelado y depositarlo sobre la masa quebrada de coco.
- Cortar el malvavisco con un aro de 70 mm de diámetro, y colocarlo sobre el cheesecake.
- Cortar la gelatina de mango con un aro de 60 mm de diámetro, y colocarla sobre el cheesecake.
- Decorar con virutas de coco.

RENUEVE LOS SABORES Y LA TEXTURA DEL MELOCOTON MELBA

GRACIAS A NUESTRA GAMA DE **GLASEADOS MIROIR**

Una gama completa de glaseados para reinventar los clásicos de la repostería con acabados brillantes perfectos, a la vez que aportan un gran sabor a chocolate, afrutado o a caramelo.

**Disponibles en cubo de 2,5 o 5 kg según los sabores.
Fecha de caducidad de 12 meses.**



CHOCOLATE NEGRO



CHOCOLATE BLANCO



CHOCOLATE DE LECHE



FRUTOS ROJOS



CARAMELO



Características del producto:

- Contiene chocolate, frutos o caramelo
- Proporcione un brillo perfecto y un verdadero efecto de espejo
- Corte limpio
- Posibilidad de tener una capa delgada o más gruesa
- Ideal para las superficies no horizontales: se mantiene en los bordes del postre
- Muy buena estabilidad en el tiempo
- Excelente estabilidad al congelamiento/descongelamiento



Beneficios para usted:

- Proceso en caliente
- Permite pequeños y delicados trabajos de decoración
- Se fija en poco tiempo: no gotea
- Posibilidad de personalización con inclusiones (colorantes, aromas, pralinés...)
- Protege de la oxidación
- Prolonga la frescura



Los ventajas para el consumidor

- Efecto de espejo
- Visual atractivo
- Sabor a chocolate, frutos o caramelo

RENUEVE DE LOS SABORES, LA TEXTURA Y EL FORMATO DEL HELADO DE **MELOCOTÓN MELBA**

- Bizcocho con textura muy esponjosa
- Inserción con inclusiones de frambuesa crujientes
- Compota de melocotón y confitado de frambuesa rico en frutas que aportan frescor al paladar
- Acabado brillante apetitoso con mucho sabor a frutos rojos.
- Formato de mini postre que facilita su transporte con toda la frescura de un postre helado



POSTRE MELOCOTÓN MELBA

Para 1 placa Silikomart® - Molde: Modular Flex Infinity

SHORTBREAD

| | |
|-------------|-------|
| Harina | 300 g |
| Mantequilla | 240 g |
| Azúcar | 75 g |
| Sal | 4.5 g |

Mezclar todos los ingredientes en el cubilete de una batidora para elaborar la pasta. Extender en una capa de 0,5 cm de espesor. Seguidamente, cortar en rectángulos de 11 x 5 cm. Hornear a 160°C durante 15 minutos.

BIZCOCHO GENOVESA

| | |
|----------------------------|--------------|
| Gen'Mix PatisFrance | 220 g |
| Agua | 65 g |
| Oeufs | 155 g |

Calentar el agua y los huevos a 30°C. Verter el Gen'Mix y batir durante 4 minutos. Extender 450 g. dentro del marco, y hornear a 220°C durante 7 minutos.

CRUJIENTE FRAMBUESA

| | |
|--|---------------|
| Pralicrac Frambuesa PatisFrance | 1000 g |
|--|---------------|

Extender sobre una mitad del bizcocho y cortar tiras de 3 cm de ancho.

MOUSSE CHOCOLATE BLANCO

| | |
|--|--------------|
| Crema | 440 g |
| Manteca de Cacao PatisFrance | 50 g |
| Chocolate Blanco 30% PatisFrance | 460 g |
| Gelatina de Vacuna en Polvo PatisFrance | 11 g |
| Agua | 66 g |
| Vaina de Vainilla PatisFrance | 2 pzs |
| Cascara de limon | 1 pz |
| Crema montada | 460 g |

Hidratar la gelatina en agua. Hervir la crema con la vainilla con cáscaras de limón. Verter sobre el chocolate, la manteca de cacao y la gelatina. Mezclarlo todo. A 28°C, agregar la crema montada.

COMPOTA DE MELOCOTÓN

| | |
|--|--------------|
| Melocotón en Jarabe PatisFrance | 500 g |
| Galligum Goma Guar | 2 g |
| Alginato de sodio | 6 g |
| Starfruit Melocotón PatisFrance | 50 g |
| Azúcar | 50 g |

Mezclar los ingredientes en polvo, agregar la Starfruit y los melocotones. Mezclar todo, y verterlo en moldes. Llenar los moldes hasta el borde. Meter en el congelador.

CONFITADO DE FRAMBUESA

| | |
|--|--------------|
| Starfruit Frambuesa PatisFrance | 300 g |
| Jarabe de Glucosa PatisFrance | 40 g |
| Azúcar | 40 g |
| Pectina NH PatisFrance | 6 g |
| Starfruit Limon PatisFrance | 7 g |

Calentar la glucosa y el puré de frambuesa a 40°C. Agregar la mezcla de azúcar / pectina, hervir durante 2 minutos, y agrega el puré de limón. Verter 60 g. por encima de la compota de melocotón.

MONTAJE Y ACABADOS :

- Desmoldear la inserción con melocotón y frambuesa.
- Llenar el molde hasta los 2/3 con la mousse de chocolate blanco.
- Colocar la inserción de melocotón y frambuesa y rellenar con un poco de mousse.
- Sellar con el bizcocho y el crujiente de frambuesa.
- Meter en el congelador. Desmoldear y cortar en mini postres.
- Con el **Miroir Plus Frutos Rojos PatisFrance**, glasear los mini postres. Para que brillen más puede agregar polvo dorado o plateado.
- Colocar sobre la lasta quebrada y decorar con virutas de chocolate y una frambuesa natural.





PatisFrance



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