PATISFRANCE®
SOURCE DE SÉDUCTION

Patis'info

La pasteleria entre la nostalgia y el bienestar

e-mag de las tendencias Francesas en pastelería
JULIO – AGOSTO 2021

Tendencia:

La pasteleria nostálgica sana y sostenible

Nuestras soluciones:

- Purés de fruta Starfruit
- Frutos secos
- Gianduja Cacao-Trace

Recetas:

- Tarta de Limon Reinventada
- Lollipop
- Tarta Albaricoque Tonka
- Palitos semillas
- Cake Banana Gianduja
- Muffin Caramelo & Gianduja

LA **PASTELERIA** ENTRE LA **NOSTALGIA** Y EL **BIENESTAR**

¡No hay nada más reconfortante que las meriendas de nuestra infancia! En estos momentos de incertidumbre por la pandemia, los consumidores necesitan comer dulce, por lo que la repostería se ha convertido en un valor seguro de refugio. Los sabores que nos traen recuerdos del pasado y nostálgicos están más que de moda porque evocan golosinas, emociones y autenticidad. La pausa para un tentempié se ha vuelto sagrada, pero al mismo tiempo comer bien se valora muchísimo. ¡Aunar las meriendas emblemáticas de nuestra infancia con los valores de los alimentos sanos es la clave para disfrutar de una pausa dulce sin sentirse culpable!

59%
han disfrutado de alguna comida que les evoca sus mejores viejos recuerdos

64%
aseguran que el rato de un buen tentempié es uno de los nada frecuentes momentos en que gozan de paz

60%
quieren comer cada vez de manera más saludable y sostenible

Desde el inicio de la crisis sanitaria, los consumidores han realizado una regresión hacia las fuentes de origen y buscan los sabores que recuerdan de su infancia. ¡De ahí que la repostería nostálgica haya tomado gran impulso! Así se explica que, durante la pandemia, el **59%* de los consumidores ha disfrutado de alguna comida que les evoca sus mejores viejos recuerdos**. Incluso llegan hasta el 64%* que aseguran que el rato de un buen tentempié es uno de los nada frecuentes momentos en que gozan de paz y relax. ¡Así que el efecto de la magdalena de Proust no ha desaparecido!

Aunque las meriendas de nuestra infancia juegan un papel reconfortante, no significa que los consumidores estén abandonando la idea de alimentarse de manera equilibrada y responsable. El 74%* de ellos todavía hace de la salud su prioridad, y el **60%** quiere comer cada vez de manera más saludable y sostenible**. Con el objetivo de esa mejor alimentación, los consumidores dan prioridad a las frutas frescas y frutos secos, porque son auténticas delicias naturales que ayudan a mejorar el perfil nutricional de la repostería. Y como el chocolate es también un sabor fundamental en repostería, hay que ofrecerles además un chocolate sostenible. Reinventar las meriendas de nuestra infancia de forma más sana y responsable es un medio para que los consumidores disfruten sin sentirse culpables.

Más FRUTA

CACAO-TRACE

Así que hemos seleccionado 3 soluciones clave para aunar la nostalgia de la repostería, la salud y el bienestar: **nuestros purés de frutas, nuestros frutos secos y nuestros Gianduja certificados Cacao-Trace**. Estas recetas nos permitirán ofrecer las meriendas de nuestra infancia con un perfil nutricional mejorado, con más fruta, o con chocolate sostenible. En esta nueva edición damos 6 recetas de tentempiés sanos y sostenibles.

*Fuente: Croissance mondiale pour le snacking – Articulo Agro Media Marzo 2021
**Fuente: Sweet & nostalgic: Comforting, better-for-you & low sugar desserts resonate with consumers amid COVID-19 – Articulo Innova Abril 2021

Más **FRUTA**

Purés de Frutas PatisFrance,

aporte natural de azúcar

Descubran nuestra **NUEVA** gama de Starfruit

Purés de frutas aún más naturales con el verdadero sabor de la fruta... para placeres más intensos y auténticos

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

Receta

Más **FRUTA**

TARTA DE **LIMON** REINVENTADA

Para 12 piezas - Molde : Maé, referencia 008820

BIZCOCHO SUAVE DE ALMENDRA

Yemas de huevo	100 g
Huevos	100 g
Azúcar de coco sin refinar	50 g
Azúcar glas	80 g
Almendra en Polvo PatisFrance	**150 g**
Harina de trigo T65	50 g
Claras de huevo	270 g
Azúcar en polvo	50 g
Ralladura de limón	1 pz

Echar los huevos, yemas de huevo, harina, almendra en polvo y los azúcares (coco y en polvo) en la batidora. Batir 5 minutos. Montar las claras de huevo hasta que estén espumosas con el azúcar. Mezclar las dos masas con espátula. Extender sobre una placa con Silpat®. Hornear a 180ºC durante 10 minutos, y a continuación recortar círculos de 6 cm de diámetro.

CREMA DE LIMÓN

Azúcar moreno	30 g
Huevos enteros líquidos	180 g
Starfruit Limón PatisFrance	**180 g**
Ralladura de limón	2 pzs
Chocolate Blanco 30% PatisFrance	**160 g**
Mantequilla de Cacao PatisFrance	**40 g**

Calentar el puré de limón y el azúcar. Hervir. Verter sobre los huevos y elaborar en crema pastelera. Verter sobre el chocolate blanco y la manteca de cacao. Echar 20 g en el molde y guardar en la nevera.

LIMÓN CONFITADO

Limon	250 g
Azúcar moreno	10 g
Xilitol	65 g
Pectina NH PatisFrance	**5 g**
Leche de coco	30 g
Vaina de Vainilla PatisFrance	**1 pz**

Retirar las supremas de limón y el jugo. Agregar el xilitol y mezclar. Agregar la leche de almendras e incorporar la mezcla de azúcar/pectina a 50ºC. Dar un hervor y conservar.

MALVAVISCO DE LIMÓN Y LIMA

Azúcar	250 g
Jarabe de Glucosa PatisFrance	**120 g**
Azúcar invertido	160 g
Starfruit Limón PatisFrance	**70 g**
Juego de lima	30 g
Sorbitol PatisFrance	**10 g**
Trimolina PatisFrance	**100 g**
Gelatina en Polvo 200 Bloom PatisFrance	**40 g**
Agua	137 g
Aceite esencial de limón	5 g

Cocer el azúcar, la glucosa, el azúcar invertido, el puré de limón y el sorbitol a 113ºC. Verter sobre la Trimolina y agregar la gelatina previamente rehidratada, y por último, el aceite esencial de limón. Verter a 50ºC sobre Silpat® ligeramente engrasado hasta un espesor de 3 mm. Guardar en el frigorífico.

MONTAJE Y ACABADOS

- Echar 20 g de crema de limón en los moldes.
- Colocar encima el disco de bizcocho.
- Echar la compota de limón sobre el bizcocho.
- Juntar dos conchas y dejar en el congelador para que se solidifiquen.
- Mojar ambos extremos (crema de limón) en **Chocolate Blanco 30% PatisFrance**.
- Realizar la misma operación, pero solamente por el exterior con **Chocolate Blanco 30% PatisFrance** que se habrá coloreado previamente de amarillo. Mojar un poco.
- Colocar un cubito de malvavisco de limón previamente dextrosado por los lados.

Receta

Más **FRUTA**

LOLLI**POPS**

Para 10 piezas

COMPOTA DE FRESAS

Starfruit Fresa PatisFrance	**300 g**
Azúcar	40 g
Pectina NH PatisFrance	**4 g**

Mezclar todos los ingredientes y hervir. Dejar enfriar para su uso posterior.

JALEA FRESCA DE FRUTOS ROJOS

Agua	125 g
Xilitol	20 g
Masa de gelatina	30 g
Starfruit Frambuesa PatisFrance	**120 g**
Compota de fresas	30 g

Hervir el agua y el azúcar, y agregar la gelatina. A 50ºC, añadir el alcohol, el puré de frambuesa y la compota de fresa elaborada previamente. Echar 30 g en los moldes y meter al congelador para que se solidifique.

BIZCOCHO SUAVE DE ALMENDRA

Yemas de huevo	50 g
Huevos	50 g
Azúcar de coco sin refinar	25 g
Azúcar glas	40 g
Almendra en Polvo PatisFrance	**75 g**
Harina de trigo T65	25 g
Claras de huevo	135 g
Azúcar	25 g

Echar los huevos, yemas de huevo, harina, almendra en polvo y el azúcar. Batir 5 minutos. Montar las claras de huevo hasta que estén espumosas con el azúcar. Mezclar las dos masas con espátula. Extender sobre una placa con Silpat®. Hornear a 180ºC durante 10 minutos, y a continuación recortar moldes de 4 cm en forma de calisson.

VAINILLA SUPREMA

Crema liquida	310 g
Vaina de Vainilla PatisFrance	**1 pz**
Azúcar	50 g
Yemas de huevo	65 g
Gelatina PatisFrance	**4 g**
Agua	
Crema montada (2)	65 g

Calentar la crema con la vaina de vainilla. Mezclar el azúcar con las yemas de huevos. Mezclar todo con la gelatina hidratada y exprimida. Cocer a 82ºC, pasar por el chino y mezclar. Dejar enfriar y agregar la nata montada (2).

GLASEADO CHOCOLATE BLANCO

Chocolate Blanco 30% PatisFrance	**200 g**
Manteca de Cacao PatisFrance	**20 g**

Derretir el chocolate blanco y la manteca de cacao a 35ºC.

MONTAJE Y ACABADOS

- Colocar por encima de la gelatina un bizcocho de almendras con una puntita de compota de fresa.
- Echar el espumoso por encima.
- Congelar.
- Glasear con el **Miroir Plus Neutro PatisFrance** a 40ºC.
- Sumergir las piruletas por el lado de vainilla en el glaseado de chocolate blanco a 35ºC.

Más **FRUTA**

Los **Frutos Secos** PatisFrance,

aliados de la salud y fuente de beneficios nutricionales*

Desde 1946 elaboramos nuestros frutos secos en nuestras instalaciones de Charmes, en los Vosgos en Francia. Un saber histórico perpetuado por nuestro equipo local, siempre atento a la calidad de los productos y al proceso de producción. Y esa dedicación la disfrutamos en sus productos excepcionales, de calidad óptima.

Nuestros frutos secos satisfacen las expectativas de salud y bienestar de los consumidores, a la vez que aportan sabor, textura y golosonería a toda su repostería.

Dentro de nuestra amplia gama, le ofrecemos almendras, avellanas, pistachos, nueces, piñones y coco disponibles en diferentes formas y diversas presentaciones.

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 fabrica 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.

Receta

Más **FRUTA**

TARTALETA **ALBARICOQUE** TONKA

Para 30 piezas de 75 mm de diametro

MASA DULCE DE AVELLANA

Harina	500 g
Sémola de azúcar	200 g
Azúcar glas	50 g
Mantequilla	250 g
Huevos	100 g
Sal	8 g
Avellana en Polvo PatisFrance	**100 g**

Elaborar una masa dulce mezclando todos los ingredientes sin hacer fuerza. Refrigerar, y seguidamente, extender con un espesor de 3 mm.

CREMA DE AVELLANA

Mantequilla	150 g
Azúcar	150 g
Avellana en Polvo PatisFrance	**150 g**
Huevos	150 g
Harina	50 g

En batidora, con la pala, mezclar los ingredientes hasta obtener una crema en emulsión.

COMPOTA DE ALBARICOQUE

Azúcar	120 g
Pectina NH PatisFrance	**9 g**
Vaina de Vainilla PatisFrance	**1 pz**
Starfruit Albaricoque PatisFrance	**1400 g**
Starfruit Limón PatisFrance	**50 g**
Jalea de Postre PatisFrance	**90 g**

Calentar los purés de frutas con la vaina de vainilla y la mezcla azúcar / pectina. Hervir todo y a continuación agregar la Jalea de Postre. Verter en Flexipan® en forma de galetta y congelar.

CREMA DE LECHE

Crema	1000 g
Azúcar	200 g
Yemas de huevo	260 g
Vaina de Vainilla PatisFrance	**6 pzs**
Haba tonka rallada	1 pz

Blanquear las yemas de huevo y el azúcar. Agregar la vainilla, la nata y calentar a 50ºC.

MONTAJE Y ACABADOS

- Forrar las tartaletas con 35 g de masa dulce de avellanas.
- Rellenar con 18 g de crema de avellanas, y hornear a 170ºC durante 10 minutos.
- Rellenar la tartaleta hasta el borde con 50 g de crema de leche y seguir horneando 20 minutos a 115ºC. Congelar.
- Desmoldear y glasear las galletas con 50 g de compota de albaricoque.
- Colocar las galletas sobre la tartaleta.
- Decorar con virutas de chocolate.

Receta

Más **FRUTA**

PALITOS **SEMILLAS**

MOLDEADO

Chocolate Negro 72% PatisFrance	**100 g**
Chocolate de Leche 35% PatisFrance	**100 g**
Chocolate Blanco 30% PatisFrance	**100 g**

Llenar los moldes con los diferentes chocolates atemperados.

PRALINÉ SEMILLAS

Almendras Picadas PatisFrance tostadas	**170 g**
Copos de avena	20 g
Semillas de calabaza secas	80 g
Semillas de girasol	80 g
Quinoa cruda	50 g
Azúcar moreno	135 g
Azúcaz glas	135 g
Vaina de Vainilla PatisFrance	**¼ pz**

Cocer el azúcar entre 185 y 188ºC en seco con las raspaduras de vainilla, y verter sobre lámina de papel y dejar que se enfríe. Torrefactar ligeramente las semillas a 160ºC durante 3 minutos, dejar enfriar y posteriormente moler ligeramente con cuchilla (robot cortador). Agregar el caramelo y el azúcar glas, moler con cuchilla hasta conseguir una masa homogénea. Depositar la masa que se ha obtenido en la cubeta de una mezcladora, y con paleta, engrasar la masa. Guardar la masa en caja a 16 - 17ºC.

PALITOS SEMILLAS

Praliné semillas	500 g
Chocolate Negro 64% PatisFrance	**80 g**
Manteca de Cacao PatisFrance	**50 g**

Derretir la manteca de cacao y el chocolate entre 45 y 50ºC. Mezclar todo con el praliné de semillas y atemperar a 24 - 25ºC.

MONTAJE Y ACABADOS

- Echar el praliné de la máquina de hacer bollos en los moldes.
- Dejar a 16ºC durante 2 horas hasta que cristalice.
- Desmoldear y cubrir con chocolate moldeador.

Gianduja PatisFrance,
certificados Cacao-Trace por un futuro sostenible del chocolate

Cacao-Trace es un programa único, de beneficio mutuo que se basa en el conocimiento y la experiencia local de los agricultores y les permite ser más productivos y sostenibles. Al ayudar a los agricultores a aumentar el valor de su cacao, se disfrutará de un chocolate de calidad para las generaciones venideras.

CREAR VALOR

Además de entrenamiento y pagos justos y predecibles, los cultivadores de Cacao-Trace reciben una prima adicional vinculada a la calidad de su cacao. La mejora de este último factor significa que cuanto más gane el agricultor más motivado estará para seguir cultivando cacao de calidad superior. Al ganar más, los cultivadores pueden invertir en sus granjas, en el arte de su oficio y en su familia. De esta forma se garantiza que el chocolate final tenga siempre un sabor excepcional.

COMPARTIR EL VALOR

Con el singular Bono Chocolate, que se suma al pago de precios superiores al productor y otras iniciativas, Cacao-Trace trabaja por corregir el desequilibrio en el reparto de beneficios a lo largo de la cadena de valor. Es una vía por la que los amantes del chocolate de todo el mundo pueden marcar verdaderamente una diferencia positiva en las vidas de nuestros cultivadores de cacao. Por cada kilo de chocolate adquirido, Cacao-Trace paga un Bono Chocolate de €0.10 que revierte en las comunidades cultivadoras del cacao. Así en 2020, pagamos una bono de 499.300 euros a nuestros socios productores de cacao.

Nuestras Gianduja son el equilibrio perfecto entre la avellana y el chocolate certificado Cacao-Trace, lo que les confiere un sabor intenso y único.

CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO :

- Un sabor sutil y equilibrado entre las avellanas y el chocolate
- Contiene auténtico chocolate Belcolade certificado Cacao-Trace
- Frutos secos que han sido seleccionados cuidadosamente por su gusto al paladar
- Hecho en Francia, en nuestra fábrica de Charmes

LOS **BENEFICIOS** PARA USTED :

- Listo para usar
- Textura suave que permite un fácil uso de temperatura ambiente
- Ahorro de tiempo
- Gran diversidad de aplicaciones: aromatización de crema pastelera, decoración de chocolate, relleno de bombones de chocolate...

LAS **VENTAJAS** PARA LOS CONSUMIDORES :

- La promesa de un sabor sabroso
- Contiene auténtico chocolate Belcolade certificado Cacao-Trace
- Un producto que ayuda a recuperar la confianza en la alimentación gracias a la trazabilidad del producto

Disponible en cubo de 5 kg
Fecha de caducidad de 12 meses

PARA SABER MÁS
WWW.PURATOS.FR / FR / CHOCOLAT / CATEGORIES / CACAO-TRACE-CACAO-DURABLE

Receta

CAKE BANANA **GIANDUJA**

Para 6 piezas de 23 x 5 cm

MASA DULCE DE AVELLANA

Harina	250 g
Sémola de azúcar	100 g
Azúcar glas	25 g
Mantequilla	125 g
Huevos	50 g
Sal	4 g
Avellana en Polvo PatisFrance	**100 g**

Elaborar una masa dulce mezclando todos los ingredientes sin hacer fuerza. Refrigerar, y seguidamente, extender con un espesor de 3 mm en los moldes.

CAKE

Almendra en Polvo PatisFrance	**130 g**
Azúcar	120 g
Huevos	320 g
Harina	45 g
Volcano PatisFrance	**10 g**
Gianduja Leche PatisFrance	**140 g**
Mantequilla	80 g

Montar juntos los 3 primeros ingredientes. Derretir la manteca y la Gianduja juntas. Agregar a la primera mezcla anterior. Incorporar la harina y la levadura Volcano.

RELLENO

Starfruit Banana PatisFrance	**400 g**
Azúcar	53 g
Pectina NH PatisFrance	**5 g**
Gianduja Leche PatisFrance	**150 g**

Mezclar el puré de banana, el azúcar y la pectina. Hervir, y dejar que se enfríe. Cortar tubos de banana sobre una lámina y congelar. Hacer lo mismo con la Gianduja.

GLASEADO DURO

Chocolate rubio	700 g
Praliné Collection Almendra Avellana Origen Francia 55% PatisFrance	**100 g**
Aceite de avellana	40 g
Alemendras Picadas PatisFrance tostadas	**120 g**
Azúcar moreno	80 g
Mantequilla de Cacao PatisFrance	**14 g**

Derretir el chocolate a 45ºC con la manteca de cacao. Agregar el praliné y el aceite. Extender la masa a 29ºC e incorporar las almendras y el azúcar.

MONTAJE Y ACABADOS

- Colocar en el fondo del molde una cinta de 30 g de masa dulce.
- Echar 90 g de masa en la máquina de hacer bollos.
- Colocar un tubo de banana de 60 g y un tubo de Gianduja de 25 g en el centro.
- Recubrir con 70 g de la máquina de hacer bollos.
- Hornear a 160ºC unos 15 minutos.
- Glasear el bollo con el recubrimiento dulce a 30ºC.

Receta

MUFFIN CARAMELO & **GIANDUJA**

Para 33 piezas

MUFFIN

Patis'Madeleine PatisFrance	**1000 g**
Huevos	640 g
Aceite	370 g

Mezclar con la pala todos los ingredientes juntos durante 3 minutos a velocidad intermedia. Rellenar los moldes de magdalenas con 60 g del preparado. Hornear en horno con ventilación a 155ºC durante unos 15 a 20 minutos.

CORAZÓN DE CARAMELO

Crema	360 g
Patis'Omalt PatisFrance	**160 g**
Vaina de Vainilla PatisFrance	**4 pzs**
Jarabe de Glucosa PatisFrance	**240 g**
Mantequilla (1)	80 g
Flor de sal	10 g
Azúcar	240 g
Mantequilla de Cacao PatisFrance	**60 g**
Mantequilla (2)	40 g

Calentar la nata, la vainilla y la mantequilla (1). Calentar y derretir el Patis'Omalt. Elaborar caramelo en seco hasta que tome el color del caramelo. Dejar enfriar con la glucosa y agregar enseguida la nata en cuanto el preparado alcance los 103ºC. Retirar del fuego y agregar la mantequilla, la manteca de cacao y la flor de sal. Rellenar los muffins con 12 g.

GLASEADO DURO

Pralicrac Caramelo Mantequilla Salada PatisFrance	**500 g**
Chocolate de Leche 35% PatisFrance	**150 g**
Aceite	50 g

Mezclar todos los ingredientes juntos y aplicar el glaseado entre 30 y 35ºC.

GANACHE DE GIANDUJA

Gianduja Leche PatisFrance	**1100 g**
Crema	550 g

Calentar la nata y mezclarla con la Gianduja. Dejar que se endurezca a 17ºC durante todo un día. Montar con la paleta y colocar 50 g sobre el muffin congelado.

MONTAJE Y ACABADOS

- Rellenar los moldes y hornear los muffins.
- Dejar enfriar.
- Rellenar los muffins con el caramelo, congelar y glasear con el recubrimiento dulce.
- Echar por encima el ganache de gianduja.
- Decorar.

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