

Les classiques de la pâtisserie revisités
pour la vente à emporter

e-mag des tendances gourmandes à la Française
MAI - JUIN 2021

Tendance :

L'essor de la pâtisserie
en vente à emporter

Nos solutions :

- Préparation pâtissière
Patis'Coeur Fondant
- Fruits secs
- Fourrages croustillants
Pralicrac
- Purées de Fruits
Starfruit
- Glaçages Miroir

Recettes :

- Brownie
- Cheesecake Exotique
- Tarti-Brest
- Finger Tatin
- Entremets Pêche Melba



VENTE A EMPORTER, LA NOUVELLE NORMALITÉ POST-COVID

Le secteur de la restauration a été frappé de plein fouet par la crise sanitaire en 2020 et continue de souffrir depuis. Mais de nombreux établissements ont su se réinventer en démocratisant le service de vente à emporter pour résister à la crise. Et si cela relève de l'opportunité aujourd'hui, cette pratique est pourtant amenée à perdurer car les consommateurs continueront de plébisciter ce service après la crise.



50%

des Français ont fait appel à la vente à emporter en 2020*



61%

souhaitent pouvoir commander de la nourriture 7 jour sur 7, 24 heures sur 24

La montée en puissance de la vente à emporter s'observe depuis 2018, mais s'est intensifiée avec les confinements. Préservation de l'activité, gain en visibilité, croissance de la clientèle... les avantages de la vente à emporter sont nombreux pour les commerçants, mais aussi pour les clients qui gagnent en praticité et en simplicité. Ainsi, **50% des Français ont fait appel à la vente à emporter en 2020***. Et cela est d'autant plus important puisque 68%** d'entre eux se disent aujourd'hui plus susceptibles d'acheter de la nourriture en vente à emporter dans un restaurant qu'avant l'épidémie. Ce pourcentage atteint même 73%** chez la jeune génération, pour qui la vente à emporter est une norme.

En effet, les consommateurs attendent aujourd'hui plus de praticité et de rapidité en termes de commande et de livraison d'achats alimentaires. D'après notre récente étude Taste Tomorrow, **61% d'entre eux souhaitent pouvoir commander de la nourriture 7 jour sur 7, 24 heures sur 24**. Ils souhaitent avoir tout ce qu'ils désirent à portée de main, sans attendre et sans jamais faire de compromis sur la gourmandise. Le service de vente à emporter n'est donc que la première étape pour faciliter la vie des consommateurs, les pratiques s'orienteront de plus en plus vers l'achat en ligne, les livraisons automatisées... Il s'agit donc plus que jamais d'adopter ces nouvelles pratiques dès maintenant pour répondre aux besoins des consommateurs.

Ainsi, pour vous accompagner à développer le service de la vente à emporter, nous vous proposons **5 recettes revisitées de desserts incontournables de la restauration : l'indétrônable brownie, l'irrésistible Paris-Brest, la tarte tatin fruitée, le cheesecake gourmand et le dessert glacé pêche melba**. Nous avons réinventé ces pâtisseries dans des formats pratiques à transporter, avec des saveurs surprenantes et des textures uniques pour renforcer le plaisir et la gourmandise de vos créations. Alors, n'hésitez plus, vous aussi sautez le pas de la vente à emporter !

*Source : Etude Food Service Vision – Covid-19, les chiffres de l'après-crise

**Source : QSR Magazine – Article Restaurants in 2021 : Takeout and Delivery is Now Essential to Customers

REVISITER LES SAVEURS ET LA TEXTURE DU **BROWNIE**

AVEC NOTRE PRÉPARATION PÂTISSIÈRE **PATIS'CŒUR FONDANT**

Une préparation pâtissière au bon goût de chocolat et pratique à utiliser qui vous permet de revisiter les classiques de la pâtisserie très facilement.



Caractéristiques du produit :

- Produit à partir de véritable chocolat belge pour une saveur très chocolatée (37% dans la préparation, 26% dans le produit fini)
- Fabriqué en France, dans notre usine à Charmes



Avantages consommateurs :

- Contient du chocolat Belcolade
- Répond aux attentes des consommateurs en matière de santé et de nutrition : ne contient aucune matière grasse hydrogénée



Benefices client :

- Très simple à utiliser : 3 pesages seulement
- Fabrication rapide
- Taux de réussite maximal avec une qualité constante
- En variant les temps de cuisson, vous pourrez réaliser 3 recettes différentes (avec le même processus) : fondant, moelleux ou gâteau.
- Les produits finis peuvent être surgelés ou conservés au réfrigérateur, puis réchauffés au four à micro-ondes au dernier moment



Disponible en sac de 5 kg

Date de durabilité minimale de 9 mois

REVISITER LES SAVEURS ET LA TEXTURE DU **BROWNIE**

- Un brownie moelleux et fondant en bouche
- Une ganache crémeuse et onctueuse au délicieux goût de chocolat
- Un enrobage croustillant et gourmand grâce aux éclats de caramel beurre salé
- Un format club sandwich pratique à manger en tout lieu



Découvrez
la recette
en vidéo ici !

BROWNIE Caramel BEURRE SALÉ

Pour 30 unités

BROWNIE

Patis'Cœur Fondant PatisFrance	750 g
Eau	188 g
Oeufs	188 g
Noisettes Brutes Entières PatisFrance	225 g

Concasser les noisettes et les torréfier. Mélanger tous les ingrédients ensemble.

GANACHE AU CHOCOLAT

Crème	245 g
Beurre	43 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Sirop de Glucose PatisFrance	40 g
Chocolat au Lait 35% PatisFrance	270 g
Chocolat Noir 64% PatisFrance	143 g

Porter à ébullition la crème, le beurre, la vanille et le sirop de glucose. A 80°C, verser le chocolat. Mixer pour obtenir une parfaite émulsion.

GLAÇAGE ROCHER

Pralicrac Caramel Beurre Salé PatisFrance	1000 g
Huile végétale	100 g
Chocolat Noir 64% PatisFrance	300 g

Faire fondre le chocolat et l'huile. Ajouter le Pralicrac. Réchauffer à 45°C pour appliquer le glaçage.

ASSEMBLAGE ET FINITIONS

- Cuire le brownie dans un cadre 40 x 60 cm déposé sur un tapis en silicone à 170°C pendant 15 minutes.
- Couper le brownie en deux.
- Verser la ganache au chocolat sur la première moitié du brownie. Recouvrir avec la deuxième moitié, appuyer un peu puis conserver au réfrigérateur.
- Une fois que la préparation est refroidie, découper en rectangles 9 x 7 cm.
- Plonger dans le glaçage rocher et laisser reposer au réfrigérateur.
- Découper les rectangles en triangles.



REVISITER LES SAVEURS ET LA TEXTURE DU **PARIS-BREST**

AVEC NOTRE GAMME DE FOURRAGES CROUSTILLANTS **PRALICRAC**

Une gamme complète basée sur notre expertise en fruits secs qui vous permet de revisiter les classiques de la pâtisserie avec une touche d'originalité et une texture croustillante unique.

LES SAVEURS INCONTOURNABLES :

- Pralirac Noir
- Pralirac Chocolait
- Pralirac Blanc



LES SAVEURS FRUITÉES :

- Pralirac Framboise
- Pralirac Citron
- Pralirac Exotique



LES SAVEURS GOURMANDES :

- Pralirac Pécan
- Pralirac Pistache
- Pralirac Caramel Beurre Salé



NOUVEAU **PRALICRAC MAÏSSIMO**

Découvrez le dernier né de la gamme, le Pralirac Maïssimo, un fourrage croustillant à base de praliné amande, d'inclusions de maïs et subtilement relevé par une pointe de sel.



Caractéristiques du produit :

- Des notes de maïs soufflé aussi surprenantes qu'addictives
- A base de 19% d'amande
- Clean(er) Label
- Fabriqué en France



Avantages consommateurs :

- La promesse d'un goût savoureux et d'une texture surprenante
- Un produit sans huile de palme, sans arôme et sans colorant artificiel



Benefices client :

- Un produit prêt à l'emploi
- Une bonne tranchabilité
- Une grande diversité d'applications
- Un produit qui répond à la tendance et aux besoins de vos clients

Disponible en seau de 4.5 kilos

Date de durabilité minimale de 9 mois

REVISITE DES SAVEURS, DE LA TEXTURE ET DU FORMAT DU **PARIS-BREST**

- Une pâte sablée irrésistiblement craquante
- Une mousseline au praliné très gourmande grâce à son goût surprenant de maïs soufflé
- Un insert à la texture croustillante qui relève d'autant plus le goût du maïs
- Un format en tartelette plus solide pour un transport plus facile



TARTI-BREST

Pour 10 tartelettes de 10 cm de diamètre

PÂTE SABLÉE

Farine	300 g
Beurre	240 g
Sucre Glace Amylacé PatisFrance	80 g
Fleur de sel	4 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc

Mélanger le beurre et le sucre ensemble puis ajouter le reste des ingrédients. Étaler à 0.5 cm d'épaisseur. Détailler des anneaux de 10 cm et 4 cm d'intérieur. Cuire pendant 15 minutes à 170°C entre 2 Silpain®.

PÂTE À CHOUX

Eau	130 g
Lait	130 g
Beurre	115 g
Sel	4 g
Sucre	10 g
Farine	150 g
Oeufs	270 g

Réaliser une pâte à choux avec tous les ingrédients. Pocher des petits choux, saupoudrer de sucre glace et cuire au four à sole à 170°C pendant 15 minutes, oura fermé puis 30 minutes, oura ouvert.

CROUSTILLANT

Pralicrac Maïssimo PatisFrance	1000 g
---------------------------------------	---------------

Ramollir le Pralicrac et étaler entre 2 feuilles à 3 mm. Laisser prendre au réfrigérateur et détailler un anneau de 8 cm extérieur et 5 cm intérieur puis déposer sur la pâte sablée.

MOUSSELINE POP

Lait	340 g
Elsay PatisFrance	30 g
Sucre	36 g
Jaunes d'œufs	90 g
Prali'Pop PatisFrance	225 g
Beurre (1)	45 g
Beurre (2)	150 g

Faire bouillir le lait, ajouter l'Elsay et les jaunes d'œufs mélangés ensemble. Cuire et ajouter le Prali'Pop et la première partie de beurre, laisser refroidir et faire foisonner avec la deuxième partie de beurre.

ASSEMBLAGE ET FINITIONS

- Cuire la pâte sablée, déposer le croustillant dessus.
- Pocher la mousseline sur le sablé avec une petite douille cannelée (environ 80 à 85 g par tartelette)
- Garnir les petits choux de Prali'Pop et saupoudrer de sucre glace.
- Déposer 5 choux sur la tartelette.
- Décorer avec un petit carré de chocolat entre chaque chou.



REVISITER LES SAVEURS ET LA TEXTURE DE LA TARTE TATIN



AVEC NOTRE GAMME DE **FRUITS SECS**

Une gamme complète de fruits secs sélectionnés avec le plus grand soin et transformés dans notre usine à Charmes qui vous permet de revisiter les classiques de la pâtisserie avec des goûts, formes, couleurs et textures variés.

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



Avantages consommateurs :

- 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



Benefices client :

- 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.

REVISITE DES SAVEURS, DE LA TEXTURE ET DU FORMAT DE LA **TARTE TATIN**

- Un biscuit craquant au délicat goût de noisette
- Une mousse au chocolat noir relevée par la puissance du fruit de la passion
- Une compotée à la pomme tatin gourmande et à la texture fondante
- Un format finger pratique à manger en tout lieu



FINGER TATIN

Pour 20 pièces de 8 cm de diamètre

BISCUIT NOISETTE

Beurre	100 g
Sucre	100 g
Œufs	80 g
Noisettes Râpées PatisFrance	100 g
Farine	10 g

Dans un mixeur à la feuille, crémier le beurre et le sucre ensemble. Ajouter les oeufs puis la poudre de noisette et la farine tamisées. Etaler à 1 cm d'épaisseur sur Silpat®. Cuire à 180°C pendant 6 à 8 minutes, aura fermé.

MOUSSE CHOCOLAT PASSION

Starfruit Fruit de la Passion PatisFrance	345 g
Crème	345 g
Chocolat Noir 60% PatisFrance	700 g
Crème fouettée	665 g

Chauffer la crème et la purée de fruit de la passion à 85°C. Verser dans le chocolat. Mixer pour obtenir une émulsion parfaite. Laisser refroidir à 40°C et incorporer la crème fouettée.

VELOURS CHOCOLAT

Chocolat Noir 60% PatisFrance	250 g
Beurre de Cacao PatisFrance	150 g

Chauffer le chocolat et le beurre de cacao à 30°C pour pulvériser les mousses congelées.

COMPOTÉE À LA POMME

Pomme fraîche	1000 g
Sucre	250 g
Pectine NH PatisFrance	2 g
Beurre	50 g

Réaliser un caramel à sec puis couper la cuisson avec le beurre froid et débarasser sur un tapis en silicone. Mixer le caramel avec la pectine pour le rendre en poudre. Couper les pommes en rondelles fines.

Dans un moule 40 x 30 cm chemisé avec du papier sulfurisé, saupoudrer le fond de caramel, déposer une couche de pomme puis saupoudrer de caramel. Continuer jusqu'à ne plus avoir de pomme. Cuire au four à 180°C pendant 25 à 30 minutes.

MONTAGE & FINITIONS

- Verser la mousse chocolat passion puis déposer au-dessus du biscuit noisette et congeler.
- Une fois la compotée cuite, placer au surgélateur.
- Démouler la mousse au chocolat et pulvériser avec le velours chocolat.
- Démouler la compotée, couper à la taille désirée et glacer à l'aide du **Miroir Plus Neutre PatisFrance** et déposer au-dessus de la mousse.
- Utiliser 2 disques de **Chocolat Noir 60% PatisFrance** pour réaliser les décorations en forme de pomme.



REVISITER LES SAVEURS ET LA TEXTURE DU CHEESECAKE



AVEC NOTRE GAMME DE **PURÉES DE FRUIT STARFRUIT**

Une gamme complète de purées de fruits naturelles qui vous permet de revisiter les classiques de la pâtisserie de manière plus équilibrée.



Caractéristiques du produit :

- Des recettes toujours aussi naturelles : 90% de fruits et seulement 10% de sucre
- Sans colorant ni arôme artificiel
- 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

Avantages consommateurs :

- 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...

Benefices client :

- 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 WILLIAMS



FRAMBOISE



GRIOTTE



MANDARINE



BANANE



MANGUE



FRUIT DE LA PASSION



FRUITS EXOTIQUES



PÊCHE BLANCHE



POMME VERTE



FRUITS ROUGES



REVISITE DES SAVEURS, DE LA TEXTURE ET DU FORMAT DU **CHEESECAKE**

- Un cheesecake léger et aérien en bouche
- Une gelée riche en fruits au bon goût de mangue et de fruit de la passion qui apporte de la fraîcheur
- Une guimauve au citron qui apporte de la gourmandise
- Un format en tartelette plus facile à transporter



CHEESECAKE EXOTIQUE

Pour 20 pièces de 8 cm de diamètre

SABLÉ

Beurre	180 g
Farine	250 g
Amande en Poudre PatisFrance	100 g
Sucre glace	60 g
Sel	5 g
Œufs	50 g

Mélanger à la feuille tous les ingrédients. Quand la pâte est prête, étaler à 5 mm d'épaisseur et cuire à 165°C pendant 20 minutes.

SABLÉ COCO

Pralicrac Blanc PatisFrance	200 g
Coco Râpée PatisFrance	100 g
Beurre de Cacao PatisFrance	50 g
Sablé cuit	450 g

Torréfier la noix de coco. Faire fondre le beurre de cacao et le Pralacrac Blanc. Mélanger à la feuille le sablé cuit et les autres ingrédients. Étaler entre 2 papiers cuisson à 3 mm d'épaisseur et réserver au frais.

MINISTRONE MANGUE

Eau	150 g
Starfruit Mangue PatisFrance	150 g
Sucre	60 g
Vanille Gousse PatisFrance	2 pcs
Mangue fraîche	300 g

Porter à ébullition l'eau, la purée de mangue, le sucre et la vanille. Ajouter la mangue coupée en dés puis couvrir avec un film alimentaire. Réduire le feu au minimum et laisser cuire jusqu'à ce que la mangue ait une texture fondante. Filtrer la mangue. Conserver le jus et la mangue séparément au frais.

GELÉE MANGUE PASSION

Starfruit Mangue PatisFrance	375 g
Starfruit Passion PatisFrance	150 g
Fruit de la passion frais	3 pcs
Sucre	110 g
Pectine NH PatisFrance	8 g

Mélanger le sucre et la pectine. Ajouter les autres ingrédients et porter à ébullition.

GUIMAUVE CITRON VERT

Eau	200 g
Zeste de citrons verts	3 pcs
Sucre	175 g
Jus de citron vert	160 g
Eau	90 g
Gélatine de Bœuf en Poudre PatisFrance	18 g

Porter à ébullition l'eau, le sucre et les zestes de citron. Ajouter la gélatine hydratée et le jus de citron vert froid. Réserver au réfrigérateur pendant 12 heures minimum.

CHEESECAKE

Crème	250 g
Gingembre	30 g
Jaunes d'œufs	90 g
Elsay PatisFrance	30 g
Chocolat Blanc 30% PatisFrance	120 g
Fromage frais	700 g
Beurre	70 g
Blancs d'œufs	100 g
Sucre	100 g

Réaliser une crème pâtissière avec la crème, le gingembre, l'Elsay et les œufs. Ajouter le chocolat blanc, le beurre et le fromage frais. Mélanger jusqu'à obtenir une texture onctueuse. Fouetter les blancs d'œufs et le sucre.

GLAÇAGE MANGUE

Miroir Plus Neutre PatisFrance	900 g
Starfix IP 40 Neutre PatisFrance	150 g
Jus de mangue (issu du minestrone)	250 g

Porter à ébullition les trois ingrédients et utiliser le glaçage à 35°C.

ASSEMBLAGE ET FINITIONS

- Cuire le sablé. Concasser pour réaliser le sablé coco.
- Une fois que le sablé coco est figé, détailler 20 anneaux de 90 mm de diamètre et surgeler.
- Déposer les cubes de mangue cuits dans des anneaux de 50 mm de diamètre.
- Verser la gelée de mangue passion par-dessus les cubes de mangue et surgeler.
- Étaler le restant de gelée sur un tapis en silicone à 3 mm d'épaisseur et surgeler.
- Garnir les anneaux en silicone de 80 mm de diamètre avec 70 g de cheesecake.
- Insérer dans le cheesecake la préparation de mangue surgelée. Cuire à 90°C dans un four ventilé pendant 1 heure.
- Réserver les cheesecakes cuits au surgélateur.
- Fouetter la guimauve au citron vert à vitesse maximum pendant 5 à 10 minutes.
- Dans un cadre 40 x 30 cm, verser la guimauve, déposer une feuille plastique par-dessus et placer au surgélateur.
- Glacer les cheesecakes congelés et déposer sur le sablé coco.
- Détailler la guimauve avec un anneau de 70 mm de diamètre et déposer sur le cheesecake.
- Détailler la gelée mangue passion avec un anneau de 60 mm de diamètre, déposer sur la guimauve.
- Décorer avec quelques chips de coco.

REVISITER LES SAVEURS ET LA TEXTURE DE LA PÊCHE MELBA

AVEC NOTRE GAMME DE GLACAGES **MIROIR PLUS**

Une gamme complète de glaçages qui vous permet de revisiter les classiques de la pâtisserie avec une finition brillante parfaite tout en apportant un bon goût chocolaté, fruité ou de caramel.

Disponibles en seau de 2,5 ou 5 kg selon les saveurs.

Date de durabilité minimale de 12 mois.



CHOCOLAT NOIR



CHOCOLAT BLANC



CHOCOLAT LAIT



FRUITS ROUGES



CARAMEL



Caractéristiques du produit :

- Contient du véritable chocolat, des fruits ou du caramel
- Donne une brillance parfaite et un véritable effet miroir
- Coupe nette
- Possibilité d'obtenir des couches plus ou moins épaisses
- Idéal pour les surfaces non horizontales : reste sur les bords de l'entremets
- Très bonne stabilité dans le temps
- Stable à la congélation/décongélation



Avantages consommateurs :

- Processus chaud
- Permet un travail de décoration léger et délicat
- Prêt en peu de temps : ne coule pas
- Personnalisation possible (colorant, arômes, praliné, fruits secs...)
- Protège contre l'oxydation
- Prolonge la fraîcheur



Benefices client :

- Effet miroir appétissant
- Visuel attractif
- Bon goût de chocolat, de fruits ou de caramel

REVISITE DES SAVEURS, DE LA TEXTURE ET DU FORMAT DE LA GLACE **PÊCHE MELBA**

- Un biscuit génoise à la texture très moelleuse
- Un insert avec des inclusions de framboise croustillants
- Une compotée de pêches et un confit de framboise riches en fruits qui apportent de la fraîcheur en bouche
- Une finition brillante appétissante au bon goût de fruits rouges
- Un format en mini entremets avec toute la fraîcheur d'un dessert glacé pour un transport facile



ENTREMETS PÊCHE MELBA

Pour 1 plaque Silikomart® - Moule : Modular Flex Infinity

SABLÉ

Farine	300 g
Beurre	240 g
Sucre	75 g
Sel	4.5 g

Mélanger tous les ingrédients dans la cuve d'un mixeur pour réaliser la pâte. Étaler à une épaisseur de 0.5 cm puis découper en rectangles de 11 x 5 cm. Cuire à 160°C pendant 15 minutes.

BISCUIT GÉNOISE

Gen'Mix PatisFrance	220 g
Eau	65 g
Oeufs	155 g

Chauffer l'eau et les oeufs à 30°C. Verser le Gen'Mix et battre pendant 4 minutes. Étaler 450 g dans le cadre et cuire à 220°C pendant 7 minutes.

CROUSTILLANT FRAMBOISE

Pralicrac Framboise PatisFrance	1000 g
---------------------------------	--------

Étaler sur la moitié du biscuit génoise et détailler des bandes de 3 cm de largeur.

MOUSSE CHOCOLAT BLANC

Crème	440 g
Beurre de Cacao PatisFrance	50 g
Chocolat Blanc 30% PatisFrance	460 g
Gélatine Bœuf Poudre PatisFrance	11 g
Eau	66 g
Vanille Gousse PatisFrance	2 pcs
Zeste de citron	1 pc
Crème fouettée	460 g

Hydrater la gélatine dans l'eau. Faire bouillir la crème avec la vanille et le zeste de citron. Verser sur le chocolat, le beurre de cacao et la gélatine. Mélanger l'ensemble. A 23°C, ajouter la crème fouettée.

COMPOTÉE DE PÊCHES

Pêches au Sirop PatisFrance	500 g
Galligum Gomme Guar	2 g
Sodium Alginate	6 g
Starfruit Pêche Blanche PatisFrance	50
Sucre	50 g

Mélanger les ingrédients en poudre ensemble, ajouter le Starfruit et les pêches. Mélanger l'ensemble et verser dans les moules jusqu'à ras-bords. Placer au congélateur.

CONFIT 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

Chauffer le glucose et la purée de framboise à 40°C. Ajouter le mélange sucre / pectine, monter à ébullition pendant 2 minutes et ajouter la purée de citron. Verser 60 g par-dessus la compotée de pêches.

ASSEMBLAGE ET FINITIONS

- Démouler l'insert pêche framboise.
- Remplir jusqu'à 2/3 le moule Silikomart® avec la mousse chocolat blanc.
- Déposer l'insert pêche framboise et combler avec un peu de mousse.
- Sceller avec le biscuit génoise et le croustillant framboise.
- Placer au congélateur, démouler et découper les entremets.
- A l'aide du **Miroir Plus Fruits Rouges PatisFrance**, glacer les entremets. Pour plus de brillance, vous pouvez ajouter de la poudre dorée ou argentée.
- Déposer sur le sablé et décorer avec des copeaux de chocolat et une framboise fraîche.





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