

La gourmandise entre nostalgie  
et bien-être

e-mag des tendances gourmandes à la Française  
**JUILLET - AOÛT 2021**

## **Tendance :**

La pâtisserie nostalgie  
saine et durable

## **Nos solutions :**

- Purées de fruits  
Starfruit
- Fruits secs
- Gianduja Cacao-Trace

## **Recettes :**

- Tarte au Citron  
Revisitée
- Lollipops
- Tarte Abricot Tonka
- Mikado Céréales
- Cake Banane Gianduja
- Muffin Gianduja



## LA GOURMANDISE ENTRE NOSTALGIE ET BIEN-ÊTRE

Quoi de plus réconfortant qu'un goûter de notre enfance ? A l'heure où les consommateurs ont besoin de douceurs en ces temps incertains d'épidémie, la pâtisserie est aujourd'hui devenue une valeur refuge. Les saveurs régressives et nostalgiques sont ainsi plus que tendances car elles nous évoquent gourmandise,

émotions et authenticité. Pour autant, si la pause goûter est sacrée, le mieux manger a lui aussi toute son importance. Allier les goûters emblématiques de notre enfance à l'aspect sain et bien-être est donc clé pour une pause gourmande et déculpabilisée !



Depuis le début de la crise sanitaire, les consommateurs font un retour aux sources et recherchent les goûts de leur enfance, d'où l'essor de la pâtisserie nostalgique. Cela explique pourquoi **59%\* des consommateurs ont consommé des collations qui leur rappellent de bons souvenirs** pendant la pandémie. Ils sont même **64%\* à considérer l'heure du goûter comme l'un des rares moments de paix de la journée**. L'effet Madeleine de Proust n'est donc pas prêt de disparaître !

Si les goûters de notre enfance jouent un rôle réconfortant, cela ne signifie toutefois pas que les consommateurs abandonnent l'idée d'une alimentation équilibrée et responsable. En effet, 74%\* d'entre eux font toujours de la santé leur priorité et **60%\*\* souhaitent consommer des collations plus saines et plus durables**. Dans le cadre du mieux manger, les consommateurs favorisent notamment les fruits, qu'ils soient frais ou secs, car ils sont de véritables bonbons de la nature, naturellement sucrés et permettant d'améliorer le profil nutritionnel des pâtisseries. Le chocolat étant également une saveur incontournable en pâtisserie, il est aussi essentiel de leur proposer du chocolat durable. Réinventer les goûters de notre enfance de manière plus saine et plus responsable est ainsi un moyen pour les consommateurs de se faire plaisir sans se sentir coupables.



**59%**

des consommateurs ont consommé des collations qui leur rappellent de bons souvenirs



**64%**

considèrent l'heure du goûter comme l'un des rares moments de paix de la journée



**60%**

souhaitent consommer des collations plus saines et plus durables

Nous avons ainsi sélectionné 3 solutions clés pour concilier pâtisserie Nostalgie, santé et bien-être : **nos purées de fruits, nos fruits secs et nos pâtes onctueuses Gianduja certifiées Cacao-Trace**. Ces solutions vous permettront de proposer des goûters de notre enfance au profil nutritionnel amélioré avec plus de fruits ou avec du chocolat durable. Retrouvez ainsi dans cette nouvelle édition 6 recettes de goûters sains et durables.

\*Source: Croissance mondiale pour le snacking – Article Agro Media Mars 2021

\*\*Source: Sweet & nostalgic: Comforting, better-for-you & low sugar desserts resonate with consumers amid COVID-19 – Article Innova Avril 2021



## 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



LES  
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



LES  
BÉNÉFICES  
POUR VOUS

- 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...



LES  
AVANTAGES  
POUR LES  
CONSUMMATEURS

- 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





## TARTE AU CITRON REVISITÉE

Quantité : 12 pièces - Moule : Maé, référence 008820

### BISCUIT MOELLEUX AUX AMANDES

Jaunes d'œufs	100 g
Œufs	100 g
Sucre de coco non raffiné	50 g
Sucre glace	80 g
<b>Amande en Poudre PatisFrance</b>	<b>150 g</b>
Farine de blé T65	50 g
Blancs d'œufs	270 g
Sucre	50 g
Zeste de citron	1 pc

Mettre les œufs, les jaunes d'œufs, la farine, la poudre d'amande et les sucres (coco et glace) dans une cuve de batteur. Faire foisonner pendant 5 minutes au batteur. Monter les blancs d'œufs mousseux avec le sucre. Mélanger les deux masses à la maryse. Étaler sur une plaque avec un Silpat®. Cuire à 180°C pendant 10 minutes puis détailler des cercles de 6 cm de diamètre.

### CRÈME CITRON ALLÉGÉE

Cassonade brune	30 g
Œufs entiers liquides	180 g
<b>Starfruit Citron PatisFrance</b>	<b>180 g</b>
Zestes de citron jaune	2 pcs
<b>Chocolat Blanc 30% PatisFrance</b>	<b>160 g</b>
<b>Beurre de Cacao PatisFrance</b>	<b>40 g</b>

Faire chauffer la purée de citron, le sucre et porter à ébullition. Verser sur les œufs et cuire comme une crème pâtissière. Verser sur le chocolat blanc et le beurre de cacao. Couler 20 g dans le moule et réserver au frais.



### CONFIT DE CITRON

Citron jaune frais	250 g
Cassonade brune	10 g
Xylitol	65 g
<b>Pectine NH PatisFrance</b>	<b>5 g</b>
Lait de coco	30 g
<b>Vanille en Gousse PatisFrance</b>	<b>1 pc</b>

Retirer les suprêmes de citron et le jus. Ajouter le xylitol puis mixer. Ajouter le lait d'amande et incorporer le mélange sucre / pectine à 50°C. Donner un bouillon puis réserver.

### GUIMAUVE CITRON ET CITRON VERT

Sucre	250 g
<b>Sirop de Glucose PatisFrance</b>	<b>120 g</b>
Sucre inverti	160 g
<b>Starfruit Citron PatisFrance</b>	<b>70 g</b>
Jus de citron vert	30 g
<b>Sorbitol PatisFrance</b>	<b>10 g</b>
<b>Trimoline PatisFrance</b>	<b>100 g</b>
<b>Gélatine en Poudre 200 Bloom PatisFrance</b>	<b>40 g</b>
Eau	137 g
Huile essentielle de citron	5 g

Cuire le sucre, le glucose, le sucre inverti, la purée de citron et le sorbitol à 113°C. Verser sur la Trimoline et ajouter la gélatine préalablement réhydratée puis l'huile essentielle de citron. Couler à 3 mm d'épaisseur à 50°C sur un Silpat® légèrement graissé. Réserver au frigo.

### MONTAGE ET FINITIONS

- Couler 20 g de crème citron dans les moules.
- Déposer par-dessus le disque de biscuit.
- Dresser 30 g de confit de citron sur le biscuit.
- Assembler deux coques et laisser figer au congélateur.
- Tremper les deux extrémités (crème citron) dans du **Chocolat Blanc 30% PatisFrance**.
- Refaire la même manipulation mais uniquement sur les coques extérieures avec du **Chocolat Blanc 30% PatisFrance** préalablement coloré en jaune. Tremper légèrement.
- Déposer un petit cube de guimauve citron préalablement dextrosé sur les côtés.



## LOLLIPOPS

Pour 10 lollipops

### COMPOTÉE DE FRAISE

<b>Starfruit Fraise PatisFrance</b>	<b>300 g</b>
Sucre	40 g
<b>Pectine NH PatisFrance</b>	<b>4 g</b>

Mélanger l'ensemble des ingrédients et faire bouillir. Laisser refroidir puis utiliser ultérieurement.

### GELÉE FRAÎCHE DE FRUITS ROUGES

Eau	125 g
Xylitol	20 g
Masse de gélatine	30 g
<b>Starfruit Framboise PatisFrance</b>	<b>120 g</b>
Compotée de fraise	30 g

Faire bouillir l'eau et le sucre puis ajouter la gélatine. A 50°C, ajouter l'alcool et la purée de framboise ainsi que la compotée de fraise préalablement réalisée. Couler 30 g dans les moules puis laisser figer au réfrigérateur.

### BISCUIT MOELLEUX AUX AMANDES

Jaunes d'œufs	50 g
Œufs	50 g
Sucre de coco non raffiné	25 g
Sucre glace	40 g
<b>Amande Blanchie en Poudre PatisFrance</b>	<b>75 g</b>
Farine de blé T80	25 g
Blancs d'œufs	135 g
Sucre	25 g

Mettre les œufs, les jaunes d'œufs, la farine, la poudre d'amande et le sucre dans la cuve d'un batteur et faire foisonner pendant 5 minutes. Monter les blancs d'œufs mousseux avec le sucre. Mélanger les deux masses à la maryse. Étaler sur un Silpat®. Cuire à 180°C pendant 10 minutes et détailler des formes de calissons de 4 cm.

### SUPRÊME VANILLE

Crème liquide	310 g
<b>Vanille Gousse PatisFrance</b>	<b>1 pc</b>
Sucre	50 g
Jaunes d'œufs	65 g
<b>Gélatine PatisFrance</b>	<b>4 g</b>
Eau d'hydratation	
Crème liquide fouettée (2)	65 g

Faire chauffer la crème avec la gousse de vanille. Mélanger le sucre et les jaunes d'œufs. Mélanger l'ensemble avec la gélatine hydratée et essorée. Cuire à 82°C, chinoiser et mixer. Laisser refroidir puis ajouter la crème montée (2).

### GLAÇAGE CHOCOLAT BLANC

<b>Chocolat Blanc 30% PatisFrance</b>	<b>200 g</b>
<b>Beurre de Cacao PatisFrance</b>	<b>20 g</b>

Faire fondre le chocolat blanc et le beurre de cacao à 35°C.

### MONTAGE ET FINITIONS

- Déposer au-dessus de la gelée un biscuit aux amandes avec une pointe de compotée de fraise.
- Couler le mousseux par-dessus.
- Surgeler.
- Glacer à l'aide du **Miroir Plus Neutre PatisFrance** à 40°C.
- Tremper les lollipops du côté vanillé dans le glaçage chocolat blanc à 35°C.





## 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.



- 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



- 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



- 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.



## TARTELETTE **ABRICOT** TONKA

Pour 30 tartelettes de 75 mm de diamètre

### PÂTE SUCRÉE NOISETTE

Farine	500 g
Sucre semoule	200 g
Sucre glace	50 g
Beurre	250 g
Œufs	100 g
Sel	8 g

**Poudre de Noisette Brute PatisFrance** **100 g**

Réaliser une pâte sucrée en mélangeant tous les ingrédients sans donner de force. Mettre au frais puis étaler à 3 mm et foncer les cercles.

### CRÈME DE NOISETTE

Beurre	150 g
Sucre	150 g
<b>Poudre de Noisette PatisFrance</b>	<b>150 g</b>
Œufs	150 g
Farine	50 g

Dans un batteur, mélanger les ingrédients à la feuille jusqu'à l'obtention d'une crème émulsionnée.

### COMPOTÉE D'ABRICOT

Sucre	120 g
<b>Pectine NH PatisFrance</b>	<b>9 g</b>
<b>Vanille Gousse PatisFrance</b>	<b>1 pc</b>
<b>Starfruit Abricot PatisFrance</b>	<b>1400 g</b>
<b>Starfruit Citron PatisFrance</b>	<b>50 g</b>
<b>Gelée Dessert PatisFrance</b>	<b>90 g</b>

Chauffer les purées de fruit avec la gousse de vanille et le mélange sucre / pectine. Porter le tout à ébullition puis ajouter la Gelée Dessert. Couler en Flexipan® Galet et surgeler.

### CRÈME BRÛLÉE

Crème	1000 g
Sucre	200 g
Jaunes d'œufs	260 g
<b>Vanille Gousse PatisFrance</b>	<b>6 pcs</b>
Fève de tonka râpée	1 pc

Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre. Ajouter la vanille, la crème et chauffer à 50°C.

### MONTAGE ET FINITIONS

- Foncer les tartelettes avec 35 g de pâte sucrée noisette.
- Garnir avec 18 g de crème de noisette et cuire à 170°C pendant 10 minutes.
- Garnir la tartelette à ras bords avec 50 g de crème brûlée et recuire pendant 20 minutes à 115°C. Surgeler.
- Démouler et glacer les galets avec 50 g de compotée abricot.
- Déposer les galets sur la tartelette.
- Décorer avec des chips de chocolat.





# MIKADO CÉRÉALES



## MOULAGE

<b>Chocolat Noir 72% PatisFrance</b>	<b>100 g</b>
<b>Chocolat au Lait 35% PatisFrance</b>	<b>100 g</b>
<b>Chocolat Blanc 30% PatisFrance</b>	<b>100 g</b>

Garnir les moules avec les différents chocolats tempérés.

## PRALINÉ CÉRÉALES

<b>Amandes Hachées PatisFrance</b> grillées	<b>170 g</b>
Flocon d'avoine	20 g
Graines de courge séchées	80 g
Graines de tournesol	80 g
Quinoa cru	50 g
Sucre cassonade	135 g
Sucre glace	135 g
<b>Vanille en Gousse PatisFrance</b>	<b>¼ pc</b>

Cuire le sucre semoule entre 185 et 188°C à sec avec la vanille grattée puis couler sur une feuille de papier et laisser refroidir. Torrifier légèrement les céréales à 160°C pendant 3 minutes, laisser refroidir puis broyer légèrement au cutter (robot coupe). Ajouter le caramel et le sucre glace, broyer l'ensemble au cutter jusqu'à ce que la masse soit homogène. Déposer la masse obtenue dans une cuve de mélangeur et à l'aide d'une feuille, faire huiler cette masse. Stocker la masse ainsi obtenue en boîte à 16 - 17°C.

## APPAREIL PRALINÉ CÉRÉALES

Praliné céréales	500 g
<b>Chocolat Noir 64% PatisFrance</b>	<b>80 g</b>
<b>Beurre de Cacao PatisFrance</b>	<b>50 g</b>

Faire fondre le beurre de cacao et le chocolat entre 45 - 50°C. Mélanger l'ensemble au praliné céréales et le tempérer à 24 - 25°C.

## MONTAGE ET FINITIONS :

- Déposer l'appareil à base de praliné dans les moules.
- Cristalliser à 16°C pendant 2 heures.
- Démouler et enrober avec les chocolats de moulage.



## Les Gianduja PatisFrance, certifiés Cacao-Trace pour un avenir durable du cacao

Cacao-Trace est un programme pour le cacao durable qui vise à apporter une valeur ajoutée à toutes les parties impliquées, du planteur de cacao à l'amateur de chocolat. La valeur est créée par une fermentation et un séchage contrôlés, ce qui donne des chocolats au goût exceptionnel. Cette valeur est ensuite redistribuée à la communauté Cacao-Trace afin de contribuer à une amélioration drastique des conditions de vie des planteurs de cacao.



### CRÉER DE LA VALEUR

Les planteurs sont formés en agroforesterie pour augmenter leur revenu et leur productivité de manière écologique, mais également pour améliorer la qualité des fèves grâce à une fermentation et un séchage contrôlés. Ceci résulte en un chocolat Cacao-Trace au goût unique.



### PARTAGER CETTE VALEUR

Les planteurs obtiennent un meilleur prix en échange de leurs fèves de qualité. De plus, Cacao-Trace leur verse une partie de la marge via le Chocolate Bonus : pour chaque kilo vendu, un bonus de 0.10€ est versé directement à la communauté de planteurs. En 2020, nous avons ainsi reversé un bonus de 499.300€ à nos partenaires producteurs de cacao.

Nos Gianduja sont le parfait équilibre entre la noisette et le chocolat certifié Cacao-Trace, qui leur apportent un goût intense unique.



### LES CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- Un goût équilibré et subtil entre la noisette et le chocolat
- Contient du véritable chocolat Belcolade, certifié Cacao-Trace
- Des noisettes rigoureusement sélectionnées pour leur qualité gustative
- Fabriqué en France, dans notre usine à Charmes



### LES BÉNÉFICES POUR VOUS

- Une texture souple, facile à utiliser à température ambiante
- Prêt à l'emploi
- Gain de temps en mise en œuvre
- Grande diversité d'applications : aromatisation de crème pâtissière, fourrage, garniture de bonbon chocolat, décoration de chocolat ...



### LES AVANTAGES POUR LES CONSOMMATEURS

- La promesse d'un goût savoureux
- Contient du véritable chocolat certifié Cacao-Trace
- Un produit qui aide à retrouver la confiance dans leur alimentation notamment dans la traçabilité du produit



Disponibles en seaux de 5 kg.  
Date de durabilité minimale de 12 mois.





## CAKE BANANE GIANDUJA

Pour 6 cakes de 23 x 5 cm

### PÂTE SUCRÉE NOISETTE

Farine	250 g
Sucre semoule	100 g
Sucre glace	25 g
Beurre	125 g
Œufs	50 g
Sel	4 g

**Noisette Brute en Poudre PatisFrance** 50 g

Réaliser une pâte sucrée en mélangeant les ingrédients sans donner de force. Mettre au frais. Étaler à 3 mm et fonder les moules.

### APPAREIL À CAKE

<b>Amande en Poudre PatisFrance</b>	<b>130 g</b>
Sucre	120 g
Œufs	320 g
Farine	45 g
<b>Volcano PatisFrance</b>	<b>10 g</b>
<b>Gianduja Lait PatisFrance</b>	<b>140 g</b>
Beurre	80 g

Faire monter les 3 premiers ingrédients ensemble. Faire fondre le beurre et le gianduja ensemble. Ajouter au premier mélange. Incorporer la farine et la poudre à lever Volcano.

### GARNITURE

<b>Starfruit Banane PatisFrance</b>	<b>400 g</b>
Sucre	53 g
<b>Pectine NH PatisFrance</b>	<b>5 g</b>
<b>Gianduja Lait PatisFrance</b>	<b>150 g</b>

Mélanger la purée de banane, le sucre et la pectine, porter à ébullition et laisser refroidir. Dresser des tubes de banane sur une feuille et surgeler. Faire la même opération avec le gianduja.

### ENROBAGE GOURMAND

Chocolat Blond	700 g
<b>Praliné Collection Amande Noisette Origine France 55% PatisFrance</b>	<b>100 g</b>
Huile de noisette	40 g
<b>Amandes Hachées PatisFrance grillées</b>	<b>120 g</b>
Sucre cassonade	80 g
<b>Beurre de Cacao PatisFrance</b>	<b>14 g</b>

Faire fondre le chocolat à 45°C avec le beurre de cacao. Ajouter le praliné et l'huile. Tabler la masse à 29°C puis incorporer les amandes et le sucre.

### MONTAGE ET FINITIONS

- Déposer au fond du moule une bande de 30 g de pâte sucrée.
- Dresser 90 g d'appareil à cake sur la pâte.
- Déposer un tube de banane de 60 g et un tube de gianduja de 25 g au centre.
- Recouvrir avec 70 g d'appareil à cake.
- Cuire à 160°C environ 15 minutes.
- Glacer ensuite le cake dans l'enrobage gourmand à 30°C.





## MUFFIN CAMEL & GIANDUJA

Pour 33 pièces



### MUFFIN

<b>Patis'Madeleine PatisFrance</b>	<b>1000 g</b>
Oeufs	640 g
Huile	370 g

Mélanger à la feuille tous les ingrédients ensemble pendant 3 minutes à vitesse moyenne. Garnir les moules à cupcakes avec 60 g de préparation. Cuire dans un four ventilé à 170°C 15 à 20 minutes.

### CŒUR COULANT CAMEL

Crème	360 g
<b>Patis'Omalt PatisFrance</b>	<b>160 g</b>
<b>Vanille Gousse PatisFrance</b>	<b>4 pcs</b>
<b>Sirop de Glucose PatisFrance</b>	<b>240 g</b>
Beurre (1)	80 g
Fleur de sel	10 g
Sucre	240 g
<b>Beurre de Cacao PatisFrance</b>	<b>60 g</b>
Beurre (2)	40 g

Faire chauffer la crème, la vanille et le beurre (1), maintenir au chaud et faire fondre le Patis'Omalt. Réaliser un caramel à sec jusqu'à obtenir une belle couleur caramel. Laisser refroidir avec le glucose et ajouter la crème immédiatement une fois que la préparation atteint 103°C. Retirer du feu puis verser le beurre, le beurre de cacao et la fleur sel. Garnir les muffins cuits avec 12 g.

### ENROBAGE GOURMAND

<b>Pralicrac Caramel Beurre Salé PatisFrance</b>	<b>500 g</b>
<b>Chocolat au Lait 35% PatisFrance</b>	<b>150 g</b>
Huile	50 g

Mélanger tous les ingrédients ensemble puis utiliser le glaçage entre 30 et 35°C.

### GANACHE GIANDUJA

<b>Gianduja Lait PatisFrance</b>	<b>1100 g</b>
Crème	550 g

Faire chauffer la crème puis mélanger avec le Gianduja. Laisser durcir à 17°C pendant une journée entière. Monter à la feuille et dresser 50 g sur le muffin glacé.

### MONTAGE ET FINITIONS

- Garnir les moules et cuire les muffins.
- Laisser refroidir.
- Garnir les muffins avec le caramel, surgeler et glacer avec l'enrobage gourmand.
- Dresser la ganache gianduja par-dessus.
- Décorer.



*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