

La folie des choux

e-mag des tendances gourmandes à la Française
NOVEMBRE - DÉCEMBRE 2021

Tendance :

La folie des choux

Nos solutions :

- Crème pâtissière Patis'Délice
- Fourrages Pralinés & Pralirac
- Fondant Pâtissier Blanc

Recettes :

- Éclair Vanille & Chocolat
- Éclair 100% Chocolat
- Chou Praliné
- Chou Citron Basilic



LA FOLIE DES CHOUX

A la crème, fruité, chocolaté, croquant, ou en format allongé, le chou se décline de mille et une façon mais séduit toujours autant les consommateurs. Véritable emblème de la pâtisserie française, le chou suscite aujourd'hui l'engouement de tous les chefs pâtisseries !



En effet, le chou a été remis à l'honneur cette année par le chef Philippe Conticini qui a ouvert à Paris un bar à chouquette, cette douceur sucrée incroyablement simple mais tellement régressive ! Et la raison pour laquelle **le chou profite d'un tel succès, c'est parce qu'il répond en tout point aux dernières tendances consommateurs.**

Le chou est parfaitement adapté à une consommation sur le pouce, qui est désormais plébiscitée par **53%* des consommateurs.** Mais le chou est surtout une pâtisserie riche en gourmandise, apportant plaisir et réconfort aux consommateurs, qui ne font aujourd'hui **aucun compromis sur le goût ni sur la texture.** Ce sont les deux critères clés qui déclenchent l'acte d'achat de pâtisseries. Les possibilités avec le chou sont donc très grandes, vous permettant de sublimer cette pâtisserie avec des **nouvelles saveurs, des textures surprenantes ou des visuels innovants.**

Nous vous proposons ainsi de revisiter la pâte à chou sous 4 versions :

- En aromatisant la crème pâtissière
- En le réinventant avec des notes chaudes
- En jouant sur les textures
- En innovant avec une finition et un décor délicat

Laissez donc vivre vos envies et amusez-vous vous aussi à décliner le chou à l'infini en suivant les recettes dans notre magazine !

*Source : QSR magazine – Article Restaurants in 2021 : takeout and delivery is now essential to customers

Réinventez l'éclair

en variant les saveurs avec notre
crème pâtissière Patis'Délice !

**Une crème pâtissière UHT prête à l'emploi,
au plus proche du goût traditionnel.**



Les
caractéristiques
du produit :

- Bon goût de vanille et de lait.
- Texture crémeuse.
- Disponible en TetraPack de 1L.
- Stockage à température ambiante (5° - 20°C).
- Longue durée de conservation :
 - 12 mois de conservation avant ouverture.
 - 3 jours maximum de conservation au réfrigérateur après ouverture.



Les
avantages pour les
consommateurs :

- Un produit qui contribue à leur équilibre alimentaire (recette moins sucrée et moins calorique qu'une crème pâtissière traditionnelle), tout en garantissant le bon goût d'une crème pâtissière traditionnelle.



Les
bénéfices
pour vous :

- Prêt à l'emploi.
- Diversité d'applications et d'aromatisations.
- Gain de 40% de volume en foisonnant la crème.
- Qualité constante.





Variez les plaisirs en aromatisant la Patis'Delice à l'infini !

SOLUTIONS D'AROMATISATION	DOSAGE RECOMMANDÉ
 PRALIREX PATISFRANCE	Entre 10 et 15%
 PRALINÉ FLUIDE PATISFRANCE	Entre 20 et 25%
 PRALINÉ TRADITION PATISFRANCE	Entre 20 et 25%
 CHOCOLAT NOIR PATISFRANCE	5% pour un goût léger en chocolat 10% pour un goût chocolaté 20% pour un goût prononcé en chocolat
 CHOCOLAT AU LAIT 35% PATISFRANCE	5% pour un goût léger en chocolat 10% pour un goût chocolaté 20% pour un goût prononcé en chocolat
 CHOCOLAT BLANC 30% PATISFRANCE	5% pour un goût léger en chocolat 10% pour un goût chocolaté 20% pour un goût prononcé en chocolat
 PATIS'ARÔME CAFÉ PATISFRANCE	Jusqu'à 3%
 PRETACHOCO PATISFRANCE	Entre 6 et 10%
 PRETACAO PATISFRANCE	Entre 6 et 10%

% exprimé sur le poids total de l'appareil

ÉCLAIR VANILLE & CHOCOLAT

Pour 15 éclairs

PÂTE À CHOU

Eau	125 g
Lait entier	125 g
Beurre	100 g
Sel	3 g
Sucre semoule	3 g
Farine Pâtissière PatisFrance	175 g
Œufs	250 g

Faire bouillir l'eau, le lait, le beurre, le sel et le sucre. Verser la farine puis dessécher. Ajouter les œufs graduellement. Dresser des éclairs de 9 cm de long à l'aide d'une douille n°12. Cuire à 200°C pendant 35 minutes.

CRÈME PÂTISSÈRE CHOCOLAT

Patis'Délice PatisFrance	385 g
Chocolat Noir 72% PatisFrance	80 g

Faire doucement chauffer au four à micro-ondes la crème pâtissière et le chocolat jusqu'à 35 - 40°C. Mélanger jusqu'à homogénéisation de la crème. Laisser prendre au froid.

CRÈME PÂTISSÈRE VANILLE

Patis'Délice PatisFrance	385 g
Chocolat Blanc 30% PatisFrance	80 g
Beurre de Cacao PatisFrance	10 g

Faire doucement chauffer au four à micro-ondes la crème pâtissière, le chocolat et le beurre de cacao jusqu'à 35 - 40°C. Mélanger jusqu'à homogénéisation de la crème. Laisser prendre au froid.

MONTAGE & FINITIONS :

- Une fois les éclairs cuits, percer le dessous pour les garnir.
- Garnir avec un peu de crème chocolat puis un peu de crème vanille jusqu'à remplissage complet.
- Tremper les éclairs dans le **Miroir Plus Chocolat Noir PatisFrance**.
- Réaliser les marbrures à l'aide du **Miroir Plus Chocolat Blanc PatisFrance**.

MIROIR PLUS CHOCOLAT BLANC PATISFRANCE

Glaçage préparé avec du véritable chocolat blanc, idéal pour la finition de pâtisseries fraîches et congelées.



AVANTAGES :

- Apporte une brillance parfaite et un effet miroir à vos pâtisseries
 - Formule sans arôme ni colorant artificiel et sans dioxyde de titane
 - Contient 20% de chocolat blanc certifié Cacao-Trace
 - Stable à la congélation & décongélation
 - Protège contre l'oxydation et prolonge la fraîcheur des pâtisseries
- Disponible en seau de 2.5 kg
Date de durabilité minimale de 9 mois



Réinventez le chou avec des notes chaudes grâce à notre **gamme complète de Pralinés !**

De savoureux fourrages avec 50% minimum de fruits secs aux textures et intensités variées, élaborés dans notre usine vosgienne experte dans la transformation des fruits secs.

DEPUIS 1946, NOUS AVONS ACQUIS UN SAVOIR-FAIRE DANS LA TRANSFORMATION DES FRUITS SECS ET LA FABRICATION DES PRALINÉS.

PRALINÉS TRADITION



Des matières nobles telles que les amandes, les noisettes et les pistaches, mélangées avec du sucre, sont cuites de façon artisanale dans des bassines en cuivre à la flamme directe puis refroidies et broyées.

L'authentique conche en granit permet, ensuite, de texturer le produit afin d'en faire ressortir les caractéristiques aromatiques si particulières des pralinés traditionnels.

PRALINÉS FLUIDES



Cet atelier insiste sur la finesse de broyage, ce qui apporte une texture lisse, souple et unique. La finesse des produits obtenus permet les créations les plus étonnantes.



LES CARACTÉRISTIQUES DES PRODUITS :

- Contient 50% de fruits secs minimum
- Une gamme de produits nobles aux goûts savoureux et aux textures surprenantes
- Fabriqués en France, dans notre usine au cœur des Vosges



Disponibles en seaux de 5 à 17 kg.
Date de durabilité minimale de 9 à 12 mois.
A conserver dans un endroit frais et sec.



LES BÉNÉFICES CLIENTS :

- Une gamme parfaite pour se différencier grâce au goût et la texture
- Une source d'inspiration infinie
- Une large diversité d'applications pour vos pâtisseries et confiseries: fourrage, aromatisation, ganache, glaçage ...



LES AVANTAGES CONSOMMATEURS :

- La promesse d'un produit au goût et à la texture authentiques
- Un produit fabriqué en France

Recette

CHOU'CHOC !

Pour 30 choux

PÂTE À CHOU

Lait	250 g
Eau	250 g
Beurre	200 g
Sel	10 g
Sucre	10 g
Farine Pâtissière PatisFrance	300 g
Œufs	500 g

Faire bouillir l'eau, le lait, le beurre, le sel et le sucre. Verser la farine puis dessécher. Ajouter les œufs graduellement. Dresser des choux de tailles moyennes d'environ 55 mm. Recouvrir avec le croustillant. Cuire au four à sole à 160°C pendant 30 minutes.

CRAQUELIN CACAO

Beurre frais	100 g
Sucre cassonade	130 g
Farine	110 g
Poudre de Cacao PatisFrance	22 g

Pétrir tous les ingrédients ensemble. Etaler à 2 mm d'épaisseur au laminoir entre deux feuilles guitare. Réserver au frais puis détailler des cercles et les déposer sur la pâte à chou.

CHANTILLY CHOCOLAT (20 g par pièce)

Crème	155 g
Trimoline PatisFrance	40 g
Chocolat Noir 72% PatisFrance	125 g
Crème	350 g

Faire bouillir la crème et la Trimoline. Verser sur le chocolat jusqu'à obtention d'une ganache. Incorporer ensuite petit à petit la crème froide. Réserver au réfrigérateur au moins 6 heures.

COMPOTÉE D'AGRUMES (30 g par pièce)

Starfruit Mandarine PatisFrance	400 g
Segments de pamplemousse	300 g
Segments d'orange	204 g
Sucre	150 g
Pectine NH PatisFrance	11 g

Mélanger le sucre et la pectine, ajouter la purée de mandarine et les segments de pamplemousse et d'orange. Porter à ébullition et cuire pendant 1 minute à ébullition. Garnir des sphères en silicone de 3 cm. Surgeler.

CRÈME PRALINÉ (20 g par pièce)

Crème pâtissière	400 g
Praliné à l'Ancienne 67% PatisFrance	120 g
Crème montée	225 g

Mélanger le praliné avec la crème pâtissière. Incorporer délicatement la crème montée.

MONTAGE & FINITIONS :

- Une fois les choux cuits, les retourner et garnir avec la crème praliné.
- Pocher la chantilly chocolat à l'aide d'une douille unie.
- Insérer la sphère surgelée.
- Pocher la crème praliné sur le dessus.
- Décorer avec un rond en chocolat et quelques éclats de **Noisettes Blanchies PatisFrance**.



Nos solutions

Réinventez le chou avec une texture croustillante et surprenante grâce à notre **gamme de fourrages 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 :

- Pralicrac Noir
- Pralicrac Chocolat
- Pralicrac Blanc



LES SAVEURS FRUITÉES :

- Pralicrac Framboise
- Pralicrac Citron
- Pralicrac Exotique



LES SAVEURS GOURMANDES :

- Pralicrac Pécan
- Pralicrac Pistache
- Pralicrac Caramel Beurre Salé
- Pralicrac Maïssimo



Caractéristiques des produits :

- Élaborés avec une base de praliné et d'inclusions croustillantes (chocolat, brisures de crêpes, fruits secs, pépites de fruits...)
- Fabriqués en France, dans notre usine à Charmes



Avantages consommateurs :

- La promesse d'une gamme savoureuse à la texture surprenante
- Une gamme sans huile de palme, sans arôme et sans colorant artificiel



Bénéfices clients :

- Une gamme prête à l'emploi
- Une bonne tranchabilité
- Un produit qui vous permet de vous différencier tout en répondant aux tendances consommateurs
- Une grande diversité d'applications : semelle d'entremets, fourrage, garniture de bonbons de chocolat, glaçage de cake ...

Disponibles en seaux de 2.5 à 4.5 kg.

Dates de durabilité minimale de 9 à 12 mois selon les saveurs.

CHOUX CITRON BASILIC

Pour 30 choux de 55 mm

PÂTE À CHOU

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

Faire bouillir l'eau, le lait, le beurre, le sel et le sucre. Verser la farine, mélanger puis dans un batteur à l'aide de la feuille. Ajouter graduellement les œufs. Pocher des choux de 55 mm puis cuire à 160°C pendant 15 minutes, ouras fermés, puis prolonger la cuisson pendant 40 minutes, ouras ouverts.

CRAQUELIN

Beurre	100 g
Sucre roux	80 g
Farine Pâtissière PatisFrance	110 g
Fleur de sel	2 g
Colorant vert	Q.S.

Mélanger tous les ingrédients ensemble, étaler finement entre deux feuilles de papier sulfurisé, surgeler et détailler à 55 mm. Déposer sur le chou avant cuisson.

SABLÉ VANILLE

Farine	450 g
Beurre	360 g
Sucre Glace Amylacé PatisFrance	120 g
Fleur de sel	6 g
Vanille Gousse PatisFrance	2 pcs

Mélanger le beurre et le sucre ensemble, ajouter le reste des ingrédients puis étaler à 2 mm d'épaisseur. Détailler des disques de 65 mm de diamètre. Cuire à 160°C entre deux Silpain® pendant 15 minutes.

CRÈME CITRON BASILIC

Starfruit Citron PatisFrance	300 g
Jaune d'œufs	90 g
Œufs entiers	113 g
Sucre	97 g
Basilic frais	23 g
Gélatine Bœuf en Poudre PatisFrance	6 g
Eau d'hydratation	36 g
Beurre	143 g
Vanille Gousse PatisFrance	2 pcs
Crème montée	225 g

Chauffer la purée de citron, ajouter le mélange d'œufs et sucre puis cuire pendant 5 minutes à ébullition. Ajouter la gélatine hydratée, le beurre coupé en cubes préalablement surgelé et la vanille. Mixer. Emincer finement le basilic frais et ajouter à la crème citron. Réserver au froid, laisser infuser pendant 3 heures minimum. Passer au tamis fin. Ajouter la crème montée et mélanger.

ROUSTILLANT AMANDE

Pralicrac Blanc PatisFrance	125 g
Praliné Fluide Amande 50% PatisFrance	125 g
Amandes Bâtonnets PatisFrance caramélisés	125 g
Zeste citron vert	1 pc
Crousticrep PatisFrance	125 g

Ramollir le Pralicrac au four à micro-ondes et ajouter tous les ingrédients. Mélanger et garnir le fond du chou.

CHANTILLY VANILLE

Crème	113 g
Zeste de citron vert	1 pc
Gélatine Bœuf en Poudre PatisFrance	4,5 g
Eau	27 g
Crème	450 g
Sucre glace	67 g
Vanille Gousse PatisFrance	3 pcs

Chauffer la première partie de la crème, la vanille et le zeste. Laisser infuser pendant 10 minutes. Ajouter la gélatine hydratée fondue. Ajouter la crème et le sucre, mélanger et réserver au frais pendant 12 heures. Faire monter et pocher sur les choux.

MONTAGE & FINITIONS :

- Une fois la pâte à chou cuite, laisser refroidir et ouvrir largement le chou.
- Garnir avec 30 g de crème citron et 15 g de croustillant amande, lisser le fond.
- Pocher un peu de crème sur le sablé vanille et coller le chou dessus.
- Monter la chantilly et pocher 15 g à l'aide d'une grosse douille unie sur le dessus du chou et appuyer une chips de chocolat blanc incurvée pour l'enfoncer dans la crème.
- Décorer à l'aide de petites pousses de basilic et de zestes de citron vert.



Nos solutions

Réinventez l'éclair avec un décor et une finition délicate grâce à notre **Fondant Pâtissier Extra Blanc !**

Un fondant pâtissier à la couleur extra blanche, spécialement destiné au glaçage de pâtisseries.



Les **caractéristiques** du produit :

- Blancheur intense
- Texture ferme
- Composé de seulement 3 ingrédients : saccharose, glucose et eau
- Fabriqué en France



Les **avantages** pour les consommateurs :

- Apporte une finition parfaite aux pâtisseries
- La promesse d'un produit à la liste d'ingrédients courte et lisible



Les **bénéfices** pour vous :

- Solution prête à l'emploi
- Possibilité d'aromatiser et/ou de colorer le fondant
- Large palette d'applications : éclairs, donuts, cupcakes ...

Disponible en seau de 15.5 kg.

Date de durabilité minimale de 12 mois.



ÉCLAIR 100% CHOCOLAT

Pour 20 éclairs

PÂTE À CHOU

Eau	130 g
Lait	130 g
Beurre	97 g
Chocolat Noir 72% PatisFrance	40 g
Sel	4 g
Farine Pâtissière PatisFrance	140 g
Œufs	270 g

Faire bouillir l'eau, le lait, le beurre, le sel et le chocolat. Verser la farine, mélanger puis dans un batteur avec la feuille. Ajouter les œufs graduellement. Pocher des éclairs puis cuire à 160°C pendant 15 minutes ouras fermés, puis ouvrir les ouras et prolonger la cuisson pendant 40 minutes.

CRAQUELIN CHOCOLAT

Beurre	90 g
Chocolat Noir 72% PatisFrance	22 g
Sucre roux	130 g
Farine Pâtissière PatisFrance	110 g
Fleur de sel	2 g

Faire fondre le chocolat à 40°C, ajouter le sucre, le beurre, le sel et la farine. Mélanger et étaler finement. Surgeler et déposer sur la pâte à chou avant cuisson.

CRÉMEUX CHOCOLAT

Crème	250 g
Lait	250 g
Jaunes d'œufs	100 g
Sucre	40 g
Gélatine Bœuf en Poudre PatisFrance	4 g
Eau d'hydratation	24 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Chocolat au Lait 35% PatisFrance	165 g
Chocolat Noir 72% PatisFrance	61 g

Chauffer la crème, le lait et la vanille, ajouter les jaunes d'œufs blanchis et cuire à 85°C. Ajouter la gélatine hydratée. Filtrer sur les chocolats et mixer. Laisser cristalliser une nuit puis ramollir à l'aide de la maryse.

CROUSTILLANT CHOCOLAT

Chocolat au Lait 35% PatisFrance	70 g
Chocolat Noir 72% PatisFrance	65 g
Grué de cacao	30 g
Riz soufflé	50 g
Crousticrep PatisFrance	50 g

Mixer le chocolat au lait jusqu'à obtention d'une poudre grossière, tamiser et retirer la poudre. Faire fondre le chocolat noir à 40°C, ajouter tous les ingrédients et mélanger. Laisser durcir et concasser. Garnir le fond de l'éclair.

SABLÉ CHOCOLAT

Farine	280 g
Beurre	200 g
Chocolat Noir 72% PatisFrance	100 g
Sucre Glace Amylacé PatisFrance	80 g
Fleur de sel	4 g

Faire fondre le chocolat, et réaliser un beurre pommade avec le chocolat, ajouter tous les ingrédients puis mélanger. Etaler à 2 mm d'épaisseur, détailler la forme de l'éclair et cuire pendant 15 minutes à 160°C entre 2 Silpain®, laisser refroidir complètement avant d'enlever les Silpain®.

GLAÇAGE AU CHOCOLAT

Fondant Pâtissier Blanc PatisFrance	500 g
Chocolat Noir 72% PatisFrance	160 g
Eau	50 g
Sucre	50 g

Faire fondre le chocolat. Chauffer le fondant, ajouter le mélange d'eau et de sucre dissout, ajouter le chocolat fondu, mélanger et réchauffer à 35°C. Etaler finement entre deux feuilles guitare et stocker au surgélateur.

MONTAGE & FINITIONS :

- Déposer le craquelin sur la pâte à chou et cuire.
- Une fois la pâte à chou refroidie, ouvrir largement l'éclair par en-dessous.
- Garnir avec 40 g de crémeux, finir le garnissage avec le croustillant concassé puis lisser à la palette.
- Déposer une peu de crémeux sur le sablé chocolat et coller l'éclair sur le sablé.
- Détailler le glaçage chocolat à l'aide d'un emporte-pièce puis déposer le glaçage sur l'éclair.
- Pocher le crémeux sur le glaçage et décorer avec un petit peu de grué concassé.





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