PATISFRANCE
SOURCE DE SÉDUCTION

# Patis'info

## La locura de los choux

e-mag de las tendencias Francesas en pastelería
**NOVIEMBRE - DICIEMBRE 2021**

**Tendencia:**

La locura de los choux

**Nuestras soluciones:**

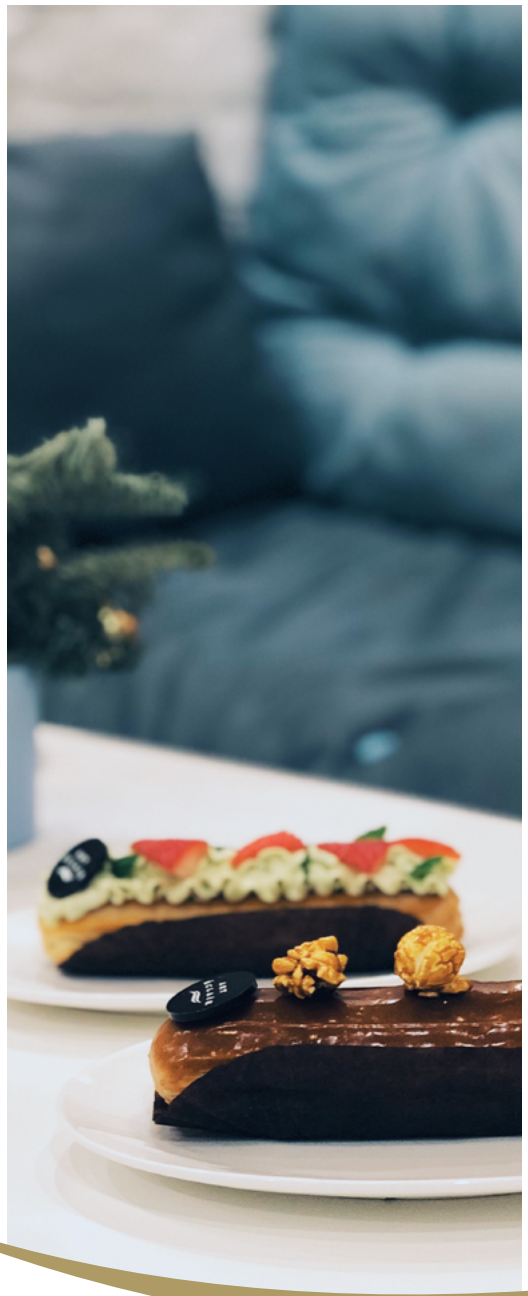
- Nata pastelera Patis'Délice
- Rellenos Pralinés & Pralicrac
- Fondant Pastelero Extra Blanco

**Recetas:**

- Éclair Vainilla & Chocolate
- Éclair 100% Chocolate
- Chou Praliné
- Chou Limón Albahaca

# LA LOCURA DE LOS **CHOUX**

Los choux, cremosos, afrutados, achocolatados, crujientes, o con forma alargada, pueden adoptar mil formas distintas, pero todas siempre resultan atractivas para los consumidores. Verdadero emblema de la pastelería francesa, ¡los choux son actualmente la pasión de todos los chefs pasteleros!



Este mismo año, el chef Philippe Conticini, que ha inaugurado un local de chouquettes en París, coloca en el puesto de honor estos dulces azucarados, ¡sencillísimos pero que siempre vuelve! Este enorme éxito de **los choux se debe, sin duda, a que satisface las tendencias de consumo más recientes.**

Los choux son perfectos para ser consumidos sobre la marcha, estilo preferido actualmente por el **53%* de los consumidores**. Pero, sobre todo, los choux son un dulce muy rico para los golosos, que ofrece placer y satisfacción a los consumidores, que **valoran todos sus sabores y sus texturas.** Dos criterios clave que les deciden a comprar en una pastelería. Los choux ofrecen múltiples posibilidades, lo cual permite elevar a lo más alto esta repostería con **nuevos sabores, sorprendentes texturas y aspectos innovadores.**

Aquí vamos a presentar la cómo renovar los choux con 4 versiones diferentes:

- **Éclairs con crema pastelera de infinitos aromas**
- **Choux reinventados con notas calientes**
- **Choux con varias texturas**
- **Éclairs con distintos y delicados acabados**

¡Así que liberemos nuestras apetencias y vamos a divertirnos inventando choux aplicando las recetas de nuestra revista!

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

# ¡Reinvente los éclairs variando sabores gracias a nuestra **crema pastelera Patis'Délice!**

## Una crema pastelera UHT la más cercana del sabor tradicional

### **Especificación** del producto :

- Buen sabor a vainilla y leche.
- Texture cremosa.
- Disponible en TetraBrick 1L.
- Almacenamiento a temperatura ambiante (5ºC - 20ºC).
- Largo tiempo de conservación:
  - 12 meses de durabilidad minima antes de abrir.
  - 3 días un máximo en el frigorífico después de abrir.

### Beneficios para el **consumidor** :

- Un producto que contribuye a su equilibrio dietético (una receta menos dulce y calórica que una crema pastelera tradicional) y garantizando el buen sabor de una crema pastelera tradicional.

### Beneficios para **usted** :

- Lista para usar.
- Múltiples aplicaciones y aromatizaciones.
- 40% de aumento en el volumen por la emulsión de la crema.
- Calidad constante.

# ¡Disfrutemos de maneras distintas cambiando hasta el infinito de aroma nuestra crema Patis'Délice!

| SOLUCIONES DE AROMATIZACIÓN | DOSIS RECOMENDADA |
|---|---|
| PRALIREX PATISFRANCE | Entre el 10 y el 15% |
| PRALINÉ FLUIDO PATISFRANCE | Entre el 20 y el 25% |
| PRALINÉ TRADICIÓN PATISFRANCE | Entre el 20 y el 25% |
| CHOCOLATE NEGRO PATISFRANCE | Al 5% por un ligero gusto a chocolate<br>Al 10% por un gusto verdadero en chocolate<br>Al 20% por un sabor fuerte a chocolate |
| CHOCOLATE CON LECHE 35% PATISFRANCE | Al 5% por un ligero gusto a chocolate<br>Al 10% por un gusto verdadero en chocolate<br>Al 20% por un sabor fuerte a chocolate |
| CHOCOLATE BLANCO 30% PATISFRANCE | Al 5% por un ligero gusto a chocolate<br>Al 10% por un gusto verdadero en chocolate<br>Al 20% por un sabor fuerte a chocolate |
| PATIS'ARÔME CAFÉ PATISFRANCE | Hasta el 3% |
| PRETACHOCO PATISFRANCE | Entre el 6 y el 10% |
| PRETACAO PATISFRANCE | Entre el 6 y el 10% |

% expresado sobre el peso total del preparado

Receta

# **ÉCLAIR** VAINILLA & CHOCOLATEE

Para 15 éclairs

## MASA CHOU

| | |
|---|---|
| Agua | 125 g |
| Leche entera | 125 g |
| Mantequilla | 100 g |
| Sal | 3 g |
| Azúcar molido | 3 g |
| **Harina Pastelera PatisFrance** | **175 g** |
| Huevos | 250 g |

Hervir la leche, el agua, la mantequilla, el azúcar y la sal. Agregar la harina y secar. Agregar poco a poco los huevos. Pochar los éclairs de 9 cm de largo con una boquilla pastelera nº12. Hornear a 200ºC durante 35 minutos.

## NATA PASTELERA DE CHOCOLATE

| | |
|---|---|
| **Patis'Délice PatisFrance** | **385 g** |
| **Chocolate Negro 72% PatisFrance** | **80 g** |

Calentar suavemente la crema pastelera en el horno microondas y el chocolate hasta que alcance 35 - 40ºC. Mezclar hasta obtener una crema homogénea. Conservar en frío.

## NATA DE VAINILLA

| | |
|---|---|
| **Patis'Délice PatisFrance** | **385 g** |
| **Chocolate Blanco 30% PatisFrance** | **80 g** |
| **Mantequilla de Cacao PatisFrance** | **10 g** |

Calentar suavemente la crema pastelera, el chocolate y la mantequilla de cacao en el horno microondas hasta que alcance 35 - 40ºC. Mezclar hasta obtener una crema homogénea. Conservar en frío.

## MONTAJE & ACABADOS :

- Una vez bien cocidos los éclairs, perforar el fondo para rellenarlos.
- Rellenar con un poco de crema de chocolate y a continuación con un poco de crema de vainilla hasta llenarlo de todo.
- Sumergir los éclairs en el **Miroir Plus Chocolate Negro PatisFrance**.
- Dibujar vetas con **Miroir Plus Chocolate Blanco PatisFrance**.

### MIROIR PLUS CHOCOLATE BLANCO PATISFRANCE

Glaseado preparado con verdadero chocolate blanco, ideal para la decoración de mousse y el acabado de pastelerías frescas y congeladas.

CACAO-TRACE

VENTAJAS :

- Da un brillo perfecto y un efecto de espejo
- Sin aroma o colorante artificial y sin dióxido de titanio
- Contiene 20% de chocolate blanco certificado Cacao-Trace
- Excelente estabilidad al congelamiento y descongelamiento
- Protege de la oxidación y prolonga la frescura

Disponible en cubo de 2.5 kg

Fecha de caducidad de 9 meses

# ¡Reinvente los choux con notas calientes utilizando nuestra **gama completa de Pralinés!**

**Sabrosos rellenos con 50% mínimo de frutos secos con variadas texturas e intensidades, elaborados en nuestra fábrica en los Vosgos, especialista a la hora de transformar frutos secos.**

## DESDE 1946, HEMOS IDO ADQUIRIENDO CONOCIMIENTOS PARA PROCESAR LOS FRUTOS SECOS Y ELABORAR PRALINÉS.

### PRALINÉS TRADICIONALES

Ingredientes nobles como las almendras, las avellanas y los pistachos, mezclados con azucar, se cuecen en ollas de cobre a fuego directo, se enfrian y se trituran.

A continuacion, el autentico conche de granito se utiliza para texturizar el producto con el fin de resaltar las caracteristicas aromaticas tan particulares de los pralinés tradicionales.

### PRALINÉS FLUIDOS

Esta taller insiste en un molido muy fino, para conseguir una textura suave y flexible inigualable. La finura de los productos obtenudos permite las creaciones mas sorprendentes.

### ESPECIFICACIÓN DE LOS PRODUCTOS :

- Contiene 50% mínimo de frutos secos
- Una gama de productos nobles con sabores deliciosos y texturas sorprendentes
- Elaborados en Francia, en nuestra fábrica de Charmes en los Vosgos

**Disponible en cubos de 5 a 17 kilos.**
**Fecha de caducidad de 9 a 12 meses.**
**Conservar en un lugar fresco y seco.**

### BENEFICIOS PARA EL **CONSUMIDOR** :

- Una gama perfecta para diferenciarse a través del sabor à la texture
- Una fuente infinita de inspiración
- Gran diversidad de aplicaciones en pastelería y chocolatería : relleno, aromatización, ganache, glaseado ...

### BENEFICIOS PARA **USTED** :

- La promesa de un sabor y textura autenticas
- Producto local, elaborado en Francia

# **CHOU**'CHOC !

Para 30 choux

## MASA CHOU

| | |
|---|---|
| Leche | 250 g |
| Agua | 250 g |
| Mantequilla | 200 g |
| Sal | 10 g |
| Azúcar | 10 g |
| **Harina Pastelera PatisFrance** | **300 g** |
| Huevos | 500 g |

Hervir la leche, el agua, la mantequilla, el azúcar y la sal. Agregar la harina y secar. Agregar poco a poco los huevos. Pochar choux de 55 mm de diámetro. Poner encima los craquelin. Hornear en horno de solera a 160ºC durante 30 minutos.

## CRAQUELIN CACAO

| | |
|---|---|
| Mantequilla fresca | 100 g |
| Azúcar moreno | 130 g |
| Harina | 110 g |
| **Cacao en Polvo PatisFrance** | **22 g** |

Amasar todos los ingredientes juntos. Extender con laminador a 2 mm de espesor entre dos hojas guitarra. Conservar al fresco, y seguidamente cortar en círculos y depositar sobre la masa chou.

## NATA MONTADA DE CHOCOLATE (20 G PARA PIEZA)

| | |
|---|---|
| Nata | 155 g |
| **Trimolina PatisFrance** | **40 g** |
| **Chocolate Negro 72% PatisFrance** | **125 g** |
| Nata | 350 g |

Hervir la nata y la Trimolina. Verter el chocolate hasta obtener una ganache. A continuación, agregar poco a poco la crema fría. Guardar en frigorífico 6 horas por lo menos.

## COMPOTA DE CÍTRICOS (30 G PARA PIEZA)

| | |
|---|---|
| **Starfruit Mandarina PatisFrance** | **400 g** |
| Segmentos de pomelo | 300 g |
| Segmentos de naranja | 204 g |
| Azúcar | 150 g |
| **Pectina NH PatisFrance** | **11 g** |

Mezclar el azúcar con la pectina. Agregar el puré de mandarina y los trozos de pomelo y de naranja. Hervir y mantener hirviendo durante 1 minuto. Rellenar esferas de silicona de 3 cm. Congelar.

## NATA PRALINÉ (20 G PARA PIEZA)

| | |
|---|---|
| Nata pastelera | 400 g |
| **Praliné à l'Ancienne 67% PatisFrance** | **120 g** |
| Nata montada | 225 g |

Mezclar el praliné con la nata pastelera. Agregar suevamente la nata montada.

## MONTAJE & ACABADOS:

- Una vez horneados los choux, voltearlos y rellenarlos con la crema de praliné.
- Pochar la nata montada de chocolate con boquilla.
- Insertar la esfera congelada.
- Pochar por encima la crema de praliné.
- Adornar con un redondo de chocolate y algunas esquirlas de **Avellanas Blanqueadas PatisFrance**.

# ¡Reinvente los choux con une textura crujiente y sorprendente gracias a nuestra **gama de rellenos 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

CACAO-TRACE

LOS SABORES
**AFRUTADOS :**

- Pralicrac Frambuesa
- Pralicrac Limon
- Pralicrac Exotico

LOS SABORES
**GOURMET :**

- Pralicrac Pécan
- Pralicrac Pistacho
- Pralicrac Caramelo Mantequilla Salada
- Pralicrac Maïssimo

## Las caracteristicas de los productos :

- Elaborados con una basa de praliné y inclusiones muy crujientes (chocolate, trozos de galleta, frutos secos, pepitas de fruta...)
- Productos en Francia, en nuestra fabrica a Charmes

MADE IN FRANCE · ELABORADO IN FRANCIA

## Las ventajas para los consumidores:

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

## Los beneficios para usted :

- Listos para usar
- Se corta fácilmente
- Una gama que le permite diferenciarse al tiempo que responde a las tendencias de los consumidores
- Grand diversidad de aplicaciones: base de pasteles, bizcochos, relleno de bombones de chocolate, glaseado de cake...

Disponible en cubos de 2.5 a 4.5 kg.
Fechas de durabilidad mínima de 9 a 12 meses, según el sabor.

# **CHOUX** LIMÓN ALBAHACA

Para 30 choux de 55 mm

## MASA CHOU

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

Hervir la leche, el agua, la mantequilla, el azúcar y la sal. Agregar la harina y batir con la paleta. Agregar poco a poco los huevos. Pochar choux de 55 mm de diámetro y hornear a 160ºC durante 15 minutos, con llave cerrada, y durante 40 minutos, con llave abierta.

## CHOU CRAQUELIN

| | |
|---|---|
| Mantequilla | 100 g |
| Azúcar moreno | 80 g |
| **Harina Pastelera PatisFrance** | **110 g** |
| Flor de sal | 2 g |
| Colorante verde | Q.S. |

Mezclar todos los ingredientes juntos, esparcir una fina capa entre dos hojas sulfurizadas, congelar y cortar a 55 mm. Colocar sobre el chou antes de hornearlo.

## GALLETA DE VAINILLA

| | |
|---|---|
| Harina | 450 g |
| Mantequilla | 360 g |
| **Azúcar de Almidón PatisFrance** | **120 g** |
| Flor de sal | 6 g |
| **Vaina de Vainilla PatisFrance** | **2 pzs** |

Mezclar el azúcar con la mantequilla, agregar el resto de los ingredientes y extender en capa de 2 mm de espesor. Recortar discos de 65 mm. Hornear a 160ºC entre dos Silpain® durante 15 minutos.

## NATA LIMÓN ALBAHACA

| | |
|---|---|
| **Starfruit Limón PatisFrance** | **300 g** |
| Yemas de huevos | 90 g |
| Huevos enteros | 113 g |
| Azúcar | 97 g |
| Albahaca fresca | 23 g |
| **Gelatina de Vacuna en Polvo PatisFrance** | **6 g** |
| Agua de hidratación | 36 g |
| Mantequilla | 143 g |
| **Vaina de Vainilla PatisFrance** | **2 pzs** |
| Nata montada | 225 g |

Calentar el puré de limón, agregar la mezcla de huevos con azúcar y hervir durante 5 minutos. Agregar la gelatina hidratada, la mantequilla cortada en cubitos previamente congelada, y la vainilla. Mezclar. Cortar muy fina la albahaca fresca y agregársela a la crema de limón. Conservar en frío y dejar como infusión durante 3 horas por lo menos. Colar muy fino. Agregar la nata montada y mezclar.

## CRUJIENTE ALMENDRA

| | |
|---|---|
| **Pralicrac Blanco PatisFrance** | **125 g** |
| **Praliné Fluido Almendra 50% PatisFrance** | **125 g** |
| **Almendras en Palitos PatisFrance** caramelizadas | **125 g** |
| Cascara limón | 1 pz |
| **Crousticrep PatisFrance** | **125 g** |

Calentar el Pralicrac en el microondas y agregar todos los ingredientes. Mezclar y rellenar la parte inferior del chou.

## NATA MONTADA DE VAINILLA

| | |
|---|---|
| Nata | 113 g |
| Cascara de limón | 1 pz |
| **Gelatina de Vacuna en Polvo PatisFrance** | **4,5 g** |
| Agua | 27 g |
| Nata | 450 g |
| Azúcar glas | 67 g |
| **Vaina de Vainilla PatisFrance** | **3 pzs** |

Calentar la primera parte de la nata, vainilla y ralladuras. Dejar en infusión durante 10 minutos. Agregar la gelatina hidratada fundida. Agregar la nata y el azúcar, mezclar y refrigerar durante 12 horas. Montar y pochar sobre los choux.

## MONTAJE & ACABADOS :

- Una vez cocidos los choux, dejar enfriar y abrirlo bien abierto.
- Rellenar con 30 g de crema de limón y unos 15 g de crujiente almendra. Alisar el fondo.
- Pochar un poco de crema sobre la galleta de vainilla y poner el chou encima.
- Montar la nata montada y pochar unos 15 g con una boquilla grande y lisa por encima del chou. Colocar presionando un chip curvado de chocolate blanco hasta que se hunda en la crema.
- Adornar con pequeños brotes de albahaca y ralladuras de lima.

# ¡Reinvente los éclairs con adornos un delicado acabado gracias a nuestra **Fondant Pastelero Extra Blanco!**

**Un fondant de repostería extra blanco, especialmente adaptado para glasear pasteles.**

## Las **características** del producto:

- Color extra blanco
- Textura firme
- Elaborado con solo 3 ingredientes: sacarosa, glucosa y agua
- Producto en Francia

## Las **ventajas** para el consumidor :

- Da un acabado perfecto a los pasteles
- La promesa de un producto con una lista de ingredientes corta y legible

## Los **beneficios** para usted:

- Listo para usar
- Posibilidad de personalizar el fondant con colores y aromas
- Gran variedad de aplicaciones: éclairs, donuts, cupcakes...

**Disponible en cubo de 15.5 kg**
**Fecha de caducidad de 12 meses**

Receta

# **ÉCLAIR** 100% CHOCOLATE

Para 20 éclairs

## MASA CHOU

| | |
|---|---|
| Agua | 130 g |
| Leche | 130 g |
| Mantequilla | 97 g |
| **Chocolate Negro 72% PatisFrance** | **40 g** |
| Sal | 4 g |
| **Harina Pastelera PatisFrance** | **140 g** |
| Huevos | 270 g |

Hervir la leche, el agua, la mantequilla, el azúcar y la sal. Agregar la harina y batir con la paleta. Agregar poco a poco los huevos. Pochar éclairs y hornear a 160ºC durante 15 minutos, con llave cerrada, y durante 40 minutos, con llave abierta.

## CHOU CRAQUELIN

| | |
|---|---|
| Mantequilla | 90 g |
| **Chocolate Negro 72% PatisFrance** | **22 g** |
| Azúcar moreno | 130 g |
| **Harina Pastelera PatisFrance** | **110 g** |
| Flor de sal | 2 g |

Derretir el chocolate a 40ºC, agregar el azúcar, la mantequilla, la sal y la harina. Mezclar y extender en capa fina. Congelar y depositar sobre la masa chou antes de hornear.

## CREMOSO CHOCOLATE

| | |
|---|---|
| Nata | 250 g |
| Leche | 250 g |
| Yemas de huevo | 100 g |
| Azúcar | 40 g |
| **Gelatina de Vacuna en Polvo PatisFrance** | **4 g** |
| Agua de hidratación | 24 g |
| **Vaina de Vainilla PatisFrance** | **1 pz** |
| **Chocolate con Leche 35% PatisFrance** | **165g** |
| **Chocolate Negro 72% PatisFrance** | **61 g** |

Calentar la nata, la leche y la vainilla, agregar las yemas de huevo blanqueadas y hornear a 85ºC. Agregar la gelatina hidratada. Filtrar sobre los chocolates y mezclar. Dejar que cristalice durante toda una noche y ablandar con espátula.

## CRUJIENTE CHOCOLATE

| | |
|---|---|
| **Chocolate con Leche 35% PatisFrance** | **70 g** |
| **Chocolate Negro 72% PatisFrance** | **65 g** |
| Cacao en polvo | 30 g |
| Arroz hinchado | 50 g |
| **Crousticrep PatisFrance** | **50 g** |

Licuar el chocolate con leche hasta obtener un polvo grueso. Tamizar y retirar el polvo. Derretir el chocolate negro a 40ºC. Agregar todos los ingredientes y mezclar. Dejar que se endurezca y posteriormente partirlo. Rellenar el fondo del éclair.

## GALLETA DE CHOCOLATE

| | |
|---|---|
| Harina | 280 g |
| Mantequilla | 200 g |
| **Chocolate Negro 72% PatisFrance** | **100 g** |
| **Azúcar de Almidón PatisFrance** | **80 g** |
| Flor de sal | 4 g |

Derretir el chocolate y elaborar una mantequilla tipo pomada con el chocolate. Agregar todos los ingredientes y mezclar. Extender en capa de 2 mm de espesor. Cortar dándole la forma del éclair y hornear durante 15 minutos a 160ºC entre 2 Silpain®. Dejar que se enfríe completamente antes de retirar los Silpain®.

## GLASEADO DE CHOCOLATE

| | |
|---|---|
| **Fondant Pastelero Extra Blanco PatisFrance** | **500 g** |
| **Chocolate Negro 72% PatisFrance** | **160 g** |
| Agua | 50 g |
| Azúcar | 50 g |

Derretir el chocolate. Calentar el fondant, agregar la disolución de agua con azúcar. Agregar el chocolate derretido, mezclar y calentar a 35ºC. Extender una capa fina entre dos hojas de guitarra. Guardar en el congelador.

## MONTAJE & ACABADOS :

- Poner el craquelin sobre la masa chou y hornear.
- Una vez se haya enfriado la masa chou, abrir ampliamente la mitad inferior del éclair.
- Rellenar con 40 g del cremoso, terminar el relleno con el crocante triturado, y por último alisar con espátula.
- Depositar un poco de crema sobre el bizcocho de chocolate y poner el éclair sobre el bizcocho.
- Cortar el glaseado de chocolate con un cortador de galletas, y colocar el glaseado sobre el éclair.
- Pochar la crema sobre el glaseado y adornar con un poco de cacao en grano.

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