

EDICIÓN
ESPECIAL

Patis'info

e-mag de las tendencias Francesas
en pastelería

Navidad 2021



PLACERES
DULCES
y ligeros



ÍNDICE

TRONCOS EN
MARCO
PÁGINAS 4 A 9

TRONCOS
PÁGINAS 10 A 14

TRONCO HELADO
PÁGINAS 15 A 17

PASTELES
PÁGINAS 18 A 21

CALENDARIO DE
ADVIENTO
PÁGINAS 22 A 26

Trouco de cítricos



Tronco de cítricos

Para 1 marco C2pack 40 x 60 x 6 cm,
o 10 troncos de 6,5 x 20 cm.

BIZCOCHO DE LIMÓN

Patis'Madeleine PatisFrance	1125 g
Huevos	720 g
Aceite	417 g
Cáscara de limón	4 pzs
Claras de huevo batidas	450 g
Azúcar	120 g
TOTAL	2832 g

Con la batidora equipada con la paleta, batir todos los ingredientes durante 6 minutos. Vertir en dos marcos de 40 x 60 cm (1.380 g por marco) y hornear durante 20 minutos a 180°C.

JARABE DE CÍTRICOS

Starfruit Mandarina PatisFrance	250 g
Agua	250 g
Azúcar	500 g
TOTAL	1000 g

Elaborar un jarabe con el agua y el azúcar. Por último, agregar la pulpa de fruta y poner en el frigorífico.

CRUJIENTE

Pralifizz PatisFrance	900 g
Cáscara de limón verde	3 pcs
TOTAL	900 g

Calentar un poco el Pralifizz en el microondas, agregar las cáscaras y extenderlos sobre un fondo de bizcocho.

MOUSSE VAINILLA Y LIMÓN

Crema líquida	360 g
Vaina de Vainilla PatisFrance	4 pzs
Leche	110 g
Gelatina de Vacuno en Polvo PatisFrance	26 g
Agua de hidratación	156 g
Mascarpone	240 g
Chocolate Blanco 30% PatisFrance	590 g
Crema líquida batida	2160 g
TOTAL	3642 g

Calentar la nata, la leche y las vainas de vainilla. Agregar la masa de gelatina fundida y a continuación el mascarpone. Verter sobre el chocolate blanco. Mezclar hasta conseguir una emulsión. Acabar la mousse agregando la nata montada a 25 - 30°C.

COMPOTA DE CÍTRICOS

Segmento de pomelo	900 g
Segmento de naranja	500 g
Puré de yuzu	200 g
Starfruit Mandarina PatisFrance	800 g
Jugo de naranja	312 g
Azúcar	450 g
Pectina NH PatisFrance	30 g
TOTAL ANTES COCCIÓN	3192 g

Introducir los segmentos de cítricos en una cacerola y agregar los jugos. Verter la mezcla de azúcar / pectina y hervir durante 1 minuto.

NATA MONTADA DE VAINILLA

Nata	354 g
Vaina de Vainilla PatisFrance	2 pzs
Gelatina de Vacuna en Polvo PatisFrance	9 g
Agua de hidratación	54 g
Chocolate Blanco 30% PatisFrance	250 g
Nata fría	730 g
TOTAL ANTES COCCIÓN	1397 g

Hervir la nata con la vainilla. Agregar la gelatina hidratada y el chocolate. Mezclar con la nata fría y conservar en el frigorífico durante una noche. Montar a velocidad intermedia y pochar sobre el marco.

GLASEADO

Miroir Plus Neutro PatisFrance	250 g
Agua	25 g
TOTAL ANTES COCCIÓN	275 g

Calentar el agua y el glaseado a 70°C.

MONTAJE Y ACABADOS :

Llevar a cabo un montaje a la inversa con marco desechable especial para troncos. Al montar el marco, meter en el congelador entre las etapas.

- Echar una capa de 1500 g de la compota de cítricos en el fondo del molde.
- Verter 1750 g de mousse de vainilla sobre la compota.
- Colocar el bizcocho y embeberlo un poco.
- Extender una nueva capa de 1500 g de compota.
- Agregar la segunda capa de 1750 g de mousse de vainilla.
- Completar con el bizcocho embebido y el crujiente, y meter en el congelador.
- Una vez congelado, retire el marco y pochar por encima con la ganache montada.
- Volver a meter en el congelador y glasear con pistola.
- Cortar los troncos en tiras de 6,5 cm de ancho.

SUGERENCIA:

Puede embeber cada tronco en glaseado tipo roca para preservar el frescor y facilitar el corte.

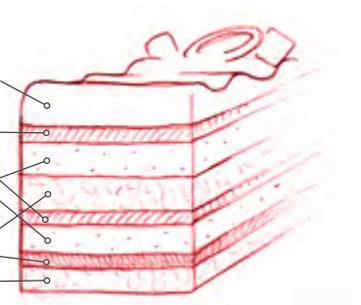
NATA MONTADA DE VAINILLA

COMPOTA DE CÍTRICOS

MOUSSE VAINILLA Y LIMÓN

CRUJIENTE

BIZCOCHO DE LIMÓN



Trouco Selva Negra



Tronco Selva Negra

Para 1 marco C2pack 40 x 60 x 6 cm,
o 10 troncos de 6,5 x 20 cm.

BIZCOCHO CHOCOLATE

Patis'Cœur Fondant PatisFrance	1500 g
Huevos	375 g
Leche	375 g
Claros de huevo	600 g
Azúcar	150 g
TOTAL	3000 g

Con la batidora equipada con la paleta, mezclar durante 3 minutos el Patis'Cœur Fondant con los huevos y la leche caliente. Montar las claras de huevo con el azúcar. Para terminar el bizcocho, incorporar las claras de huevo. Verter en dos marcos de 40 x 60 cm (1400g por marco) y hornear durante 10 minutos a 180°C.

JARABE DE CEREZA MORADA

Agua	250 g
Azúcar	500 g
Stafruit Cereza Morada PatisFrance	250 g
TOTAL	1000 g

Elaborar un jarabe con el agua y el azúcar. Por último, agregar la pulpa de fruta y meter al frigorífico.

CRUJIENTE

Pralicrac Noir PatisFrance	900 g
TOTAL	900 g

Calentar un poco el Pralicrac en el microondas y extenderlos sobre un fondo de bizcocho.

COMPOTA DE CEREZA MORADA

Stafruit Cereza Morada PatisFrance	1100 g
Cerezas moradas congeladas	1600 g
Azúcar	474 g
Pectina NH PatisFrance	36 g
TOTAL	3210 g

Mezclar el azúcar y la pectina, añadir la puré de fruta y las cereas moradas. Hervir durante 1 minuto.

MOUSSE DE VAINILLA

Nata líquida	180 g
Vaina de Vainilla PatisFrance	2 pzs
Leche	55 g
Gelatina de Vacuno en Polvo PatisFrance	13 g
Agua de hidratación	78 g
Mascarpone	120 g
Chocolate Blanco 30% PatisFrance	295 g
Nata líquida batida	1080 g
TOTAL	1821 g

Calentar la nata, la leche y las vainas de vainilla. Agregar la masa de gelatina fundida y a continuación el mascarpone. Verter sobre el chocolate blanco. Mezclar hasta conseguir una emulsión. Acabar la mousse agregando la nata montada a 25-30°C.

CREMOSO DE CHOCOLATE

Leche	738 g
Nata líquida	738 g
Azúcar invertido	135 g
Yemas de huevo	158 g
Gelatina de Vacuno en Polvo PatisFrance	6 g
Agua de hidratación	36 g

Chocolate Negro 72% PatisFrance	420 g
Chocolate con Leche 35% PatisFrance	250 g
TOTAL	2481 g

Hidratar la gelatina. Elaborar una crema inglesa con los 4 primeros ingredientes. Agregar la masa de gelatina a la crema inglesa caliente. Verter sobre los chocolates y mezclar.

NATA MONTADA DE CHOCOLATE

Leche	90 g
Nata líquida (1)	460 g
Azúcar invertido	115 g
Gelatina de Vacuno en Polvo PatisFrance	10 g
Agua de hidratación	60 g
Chocolate Negro 72% PatisFrance	230 g
Nata líquida (2)	830 g
TOTAL	1795 g

Hervir la leche, la nata (1) y el azúcar invertido. Agregar la masa de gelatina. Verter sobre el chocolate y mezclar. Agregar la crema fría (2). Guardar en frigorífico durante 6 horas por lo menos. Montar y pochar en el marco.

GLASEADO

Miroir Plus Neutro PatisFrance	250 g
Agua	25 g
TOTAL	275 g

Calentar el agua y el glaseado a 70°C.

MONTAJE Y ACABADOS :

Llevar a cabo un montaje a la inversa con marco desechable especial para troncos. Al montar el marco, meter en el congelador entre las etapas.

- Echar una capa de 1500 g de la compota de cerezas en el fondo del molde.
- Verter 1750 g de mousse de vainilla sobre la compota.
- Colocar el bizcocho de chocolate y embeberlo un poco.
- Extender una nueva capa de 1500 g de compota.
- Verter 2250 g del chocolate cremoso.
- Completar con el bizcocho embebido y el crujiente, y meter en el congelador.
- Una vez congelado, retire el marco y pochar por encima con 1700 g de chantilly.
- Volver a meter en el congelador y glasear con pistola.
- Cortar los troncos en tiras de 6,5 cm de ancho.

SUGERENCIA:

Puede embeber cada tronco en glaseado tipo roca para preservar el frescor y facilitar el corte.

NATA MONTADA DE CHOCOLATE

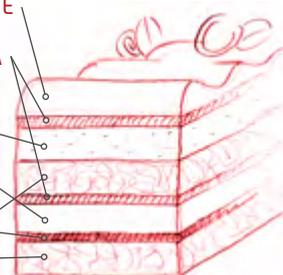
COMPOTA DE CEREZA MORADA

MOUSSE DE VAINILLA

CREMOSO DE CHOCOLATE

CRUJIENTE

BIZCOCHO CHOCOLATE



Tronco Bella Helena



Tronco Bella Helena

Para 1 marco C2pack 40 x 60 x 6 cm,
o 10 troncos de 6,5 x 20 cm.

BIZCOCHO LIGERO DE CHOCOLATE

Gen'Mix Cacao PatisFrance	1260 g
Agua caliente	253 g
Huevos	757 g
TOTAL	2270 g

Calentar el agua, mezclar con los huevos y verter sobre el Gen'Mix. Batir suavemente durante 1 minuto y luego a alta velocidad durante 6 minutos. Verter en dos marcos de 40 x 60 cm (1.000 g por marco) y hornear durante 13 a 15 minutos a 180°C.

JARABE DE PERA

Agua	250 g
Azúcar	500 g
Stafruit Pera Williams PatisFrance	250 g
TOTAL	1000 g

Elaborar un jarabe con el agua y el azúcar. Por último, agregar la pulpa de fruta y meter al frigorífico.

CRUJIENTE

Pralicrac Pécan PatisFrance	900 g
TOTAL	900 g

Calentar un poco el Pralicrac en el microondas, agregar las ralladuras y extenderlos sobre un fondo de bizcocho.

COMPOTA DE PERA

Starfruit Pera Williams PatisFrance	1200 g
Pera en Almíbar PatisFrance	1600 g
Azúcar	282 g
Pectina NH PatisFrance	38 g
TOTAL	3210 g

Cortar las peras en forma de dados, mezclar el azúcar y la pectina, y mezclar con el puré de frutas. Agregar las peras y hervir durante 1 minuto por lo menos.

MOUSSE DE VAINILLA

Nata líquida	180 g
Vaina de Vainilla PatisFrance	2 pzs
Leche	55 g
Gelatina de Vacuna en Polvo PatisFrance	13 g
Agua de hidratación	78 g
Mascarpone	120 g
Chocolate Blanco 30% PatisFrance	295 g
Nata líquida batida	1080 g
TOTAL	1821 g

Calentar la nata, la leche y las vainas de vainilla. Agregar la masa de gelatina fundida y a continuación el mascarpone. Verter sobre el chocolate blanco. Mezclar hasta conseguir una emulsión. Acabar la mousse agregando la nata montada a 25-30°C.

CREMOSO DE CHOCOLATE

Leche	738 g
Nata líquida	738 g
Azúcar invertido	135 g
Yemas de huevo	158 g
Gelatina de Vacuna en Polvo PatisFrance	6 g
Agua de hidratación	36 g
Chocolate Negro 72% PatisFrance	420 g
Chocolate con Leche 35% PatisFrance	250 g
TOTAL	2481 g

Hidratar la gelatina. Elaborar una crema inglesa con los 4 primeros ingredientes. Agregar la masa de gelatina a la crema inglesa caliente. Verter sobre los chocolates y mezclar.

NATA MONTADA DE CHOCOLATE NEGRO

Leche	90 g
Nata líquida 35% (1)	460 g
Azúcar invertido	115 g
Gelatina de Vacuna en Polvo PatisFrance	10 g
Agua de hidratación	60 g
Chocolate Negro 72% PatisFrance	230 g
Nata líquida 35% (2)	830 g
TOTAL	1795 g

Hervir la leche, la nata (1) y el azúcar invertido. Agregar la masa de gelatina. Verter sobre el chocolate y mezclar. Agregar la crema fría (2). Guardar en frigorífico durante 6 horas por lo menos. Montar y pochar en el marco.

GLASEADO

Miroir Plus Neutro PatisFrance	250 g
Agua	25 g
TOTAL	275 g

Calentar el agua y el glaseado a 70°C.

MONTAJE Y ACABADOS

Llevar a cabo un montaje a la inversa con marco desechable especial para troncos. Al montar el marco, meter en el congelador entre las etapas.

- Echar una capa de 1500 g de la compota de pera en el fondo del molde.
- Verter 1750 g de mousse de vainilla sobre la compota.
- Colocar el bizcocho de chocolate y embeberlo un poco.
- Extender una nueva capa de 1500 g de compota de pera.
- Verter 2250 g del chocolate cremoso.
- Completar con el bizcocho embebido y el crujiente, y meter en el congelador.
- Una vez congelado, hay que retirar el marco y pochar por encima con 1700 g de chantilly.
- Volver a meter en el congelador y glasear con pistola.
- Cortar los troncos en porciones de 6,5 cm de ancho.

SUGERENCIA:

Puede embeber cada tronco en glaseado tipo roca para preservar el frescor y facilitar el corte.

NATA MONTADA DE CHOCOLATE NEGRO

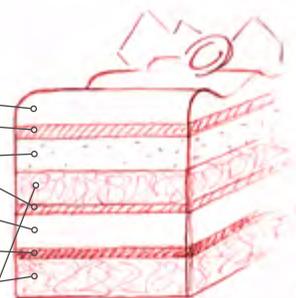
COMPOTA DE PERA

MOUSSE DE VAINILLA

CREMOSO DE CHOCOLATE

CRUJIENTE

BIZCOCHO LIGERO DE CHOCOLATE



Trouco Exótico



Tronco Exótico

Para 2 canaletas, o 6 troncos.

BIZCOCHO CÍTRICOS

Miel	110 g
Mantequilla	180 g
Harina	250 g
Leche	500 g
Extracto de Vainilla PatisFrance	20 g
Yemas de huevo	205 g
Huevos	310 g
Claras de huevo	465 g
Azúcar moreno blanco	220 g
Cascara de naranja	1 pz
Cascara de limón verde	1 pz
Cascara de limón	1 pz
TOTAL	2263 g

Hervir la leche, la miel, la mantequilla, las ralladuras y la vainilla. En la batidora, mezclar los huevos y las yemas de huevo con la harina tamizada, y verter a continuación sobre el líquido hirviendo. Recocer ligeramente para que se espese. Mezclar e incorporar las claras de huevo montadas con el azúcar. Extender 900 g en cada una de las dos bandejas de horno de 40 x 60 cm y hornear a 170°C durante 14 minutos. Remover en la bandeja de horno a la salida del horno.

Cortar dos tiras de 8 cm de ancho para tapar el tronco.

Cortar dos tiras de 12 cm de ancho para forrar el relleno.

Cortar dos tiras de 4 cm de ancho para tapar el relleno.

CRUJIENTE

Pralicrac Exótico PatisFrance	240 g
Cascara de limón verde	½ pz
TOTAL	240 g

Templar a 30°C y agregar las ralladuras. Extender 120 g sobre cada tira de bizcocho de 8 cm de ancho.

GLASEADO DE VAINILLA

Leche entera	1000 g
Nata líquida	1000 g
Miel de acacia	150 g
Azúcar	260 g
Xilitol E967	300 g
Pectina NH PatisFrance	45 g
Vaina de Vainilla PatisFrance	1,5 pzs
TOTAL	2755 g

Calentar la leche, la nata, la vainilla y la miel con 2/3 del azúcar. Agregar en lluvia la mezcla del resto de azúcar, el xilitol y la pectina, y mezclar a continuación. Hervir y cocer durante 2 minutos a fuego muy lento. Mezclar bien.

CREMA PASTELERA

Starfruit Mango PatisFrance	150 g
Starfruit Ananás PatisFrance	50 g
Starfruit Pasión PatisFrance	50 g
Yemas de huevo	45 g
Azúcar moreno de caña	30 g
Mervex PatisFrance	25 g
Mantequilla	50 g
Gelatina de Vacuno en Polvo PatisFrance	2 g
Agua de hidratación	8 g
TOTAL	416 g

Mezclar las yemas de huevo con Mervex y un poco de Starfruit. Calentar las purés de fruta y el azúcar hasta que dé un hervor y verter 2/3 sobre la mezcla anterior. Trasvasar todo a la cacerola y cocer como una crema pastelera durante 3 minutos. Al final de la cocción, añadir la mantequilla y la masa de gelatina. Verter sobre una bandeja de horno, envolver con film transparente y poner en el congelador para que se enfríe rápidamente hasta su núcleo.

MOUSSE DE VAINILLA Y MANGO

Crema pastelera	300 g
Glaseado de vainilla	500 g
Mascarpone	250 g
Mango	1 pz
Crema líquida	1000 g
TOTAL	2300 g

Pelar y cortar el mango en dados, endulzar si fuera necesario y cocer hasta obtener una compota con trozos. Mezclar todos los ingredientes, aparte de la compota, con una batidora hasta lograr la textura deseada. A continuación, marmolear con la compota de mango.

COMPOTA EXÓTICA

Mantequilla	23 g
Azúcar moreno blanco	30 g
Jugo de limón verde	53 g
Vaina de Vainilla PatisFrance	1 pz
Flor de sal	1 g
Brunoise de mango	600 g
Starfruit Mango PatisFrance	150 g
Starfruit Pasión PatisFrance	135 g
Starfruit Limón PatisFrance	15 g
Gelatina de Vacuno en Polvo PatisFrance	8 g
Agua de hidratación	40 g
Fruta de la pasión	2 pzs
TOTAL avant cuisson	1100 g

Derretir la mantequilla con el azúcar moreno blanco y cocinar con el jugo de limón. Agregar la flor de sal, la vainilla, la brunoise de mango y las purés de frutas. Compotar durante 5 minutos y agregar la masa de gelatina y la fruta de la pasión.

CONFIT EXÓTICO

Starfruit Mango PatisFrance	220 g
Starfruit Pasión PatisFrance	100 g
Glucosa	30 g
Xilitol	30 g
Pectina NH PatisFrance	8 g
TOTAL	389 g

Calentar las purés de frutas y la glucosa a 40°C y agregar la mezcla de xilitol y la pectina. Hervir durante 2 minutos. Verter sobre hoja de guitarra de 2,5 mm de espesor. Congelar. Cortar en tiras de 6 x 16 cm.

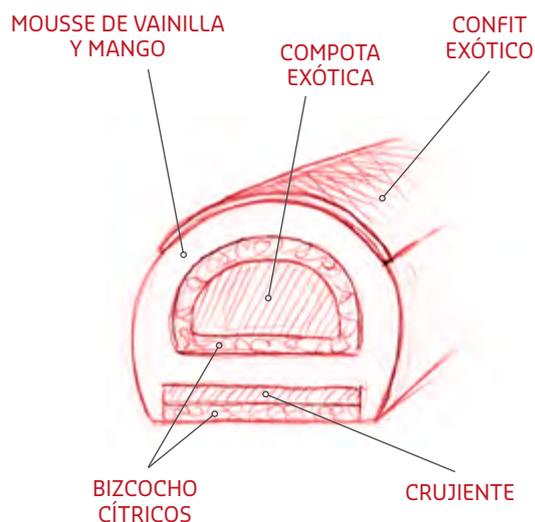
MONTAJE Y ACABADOS

RELLENO:

- Forrar las dos canaletas crujiente de 5 cm de ancho con el bizcocho de 12 cm de ancho.
- Verter 500 g de la compota exótica en cada canaleta.
- Echar por encima una tira de bizcocho de 4 cm de ancho y embeberla de almíbar con ron blanco.
- Congelar.

TRONCO:

- Forrar la canaleta del tronco con la mousse de vainilla y mango e introducir el relleno.
- Agregar más mousse y colocar una tira de bizcocho de 8 cm ligeramente embebida y con el crocante exótico.
- Glasear el tronco con el glaseado de vainilla a unos 34°C y colocar encima una tira de la confit exótico.
- Colocar una punta de hoja de oro y una hoja de shiso, y decorar con **Chocolate Blanco 30% PatisFrance**.



Tronco Enrollado de Frutos Rojos



Tronco Enrollado de Frutos Rojos

Para 2 canaletas, o 6 troncos.

AVELLANAS DE PIAMONTE CAMELIZADAS

Azúcar molido	180 g
Agua	60 g
Avellanas Blanqueadas Piamonte IGP PatisFrance tostadas	240 g
Manteca de Cacao PatisFrance	10 g
TOTAL	490 g

Elaborar un jarabe con el azúcar y el agua a 117°C. Agregar las avellanas. Cortar, caramelizar y agregar la manteca de cacao. Dejar enfriar sobre bandeja de horno.

BIZCOCHO DE CHOCOLATE

Leche entera (1)	280 g
Mantequilla 82%	60 g
Pura pasta de cacao	75 g
Chocolate Negro 64% PatisFrance	75 g
Harina pastelera	220 g
Cacao en Polvo PatisFrance	30 g
Yemas de huevo	320 g
Huevos	190 g
Leche entera (2)	75 g
Claras de huevo	470 g
Azúcar molido	220 g
TOTAL	2015 g

Hervir la leche (1) y la mantequilla y agregar los chocolates. Verter los productos en polvo tamizados, mezclar e incorporar los huevos, las yemas y la leche (2). Montar las claras de huevo con el azúcar y mezclar. Preparar dos bandejas de 40 x 60 cm con reborde, extender 1 kg de masa en cada Silpat® y hornear a 165°C durante 14 minutos. Al sacar del horno, dar la vuelta al bizcocho y dejar enfriar.

GANACHE BATIDA DE CHOCOLATE Y VERBENA

Nata líquida (1)	330 g
Verbena	22 g
Glucosa	37 g
Azúcar invertido PatisFrance	37 g
Chocolate Negro 64% PatisFrance	112 g
Chocolate con Leche 35% PatisFrance	112 g
Nata líquida (2)	700 g
TOTAL	1350 g

La víspera, mezclar la nata (1) y la verbena y hacer una infusión en frío. Pasar por el chino, y rectificar. Calentar la nata, la glucosa y el azúcar invertido. Verter sobre los chocolates. A continuación, verter la nata líquida (2), conservar durante 2 horas a 4°C y montar con la paleta.

COMPOTA DE FRUTOS ROJOS

Starfruit Frambuesa PatisFrance	275 g
Starfruit Fresa PatisFrance	300 g
Verbena	15 g
Pectina NH PatisFrance	12 g
Azúcar	300 g
Fresas congeladas	300 g
TOTAL	1202 g

Hacer la infusión de verbena con el puré de frambuesa caliente durante 30 minutos. Filtrar y rectificar hasta los 275 g. Mezclar el azúcar y la pectina, agregar a la infusión y al puré de fresa, mezclar y agregar las fresas. Hervir durante por lo menos un minuto. Formar dos tubos de 500 g y congelar.

CONFIT DE FRUTOS ROJOS

Starfruit Frutos Rojos PatisFrance	220 g
Starfruit Frambuesa PatisFrance	110 g
Glucosa	30 g
Xilitol	30 g
Pectina NH PatisFrance	8 g
Jugo de limón fresco	10 g
TOTAL	408 g

Calentar los purés de frutas y la glucosa a 40°C. Agregar la mezcla de xilitol y la pectina. Hervir 2 minutos y añadir el jugo de limón. Verter sobre hoja de guitarra de 2 mm de espesor y congelar. Cortar en tiras de 6 x 16 cm.

GLASEADO

Miroir Plus Frutos Rojos PatisFrance	250 g
Agua	7,5 g

Calentar el glaseado a 70°C con el agua. Pulverizar y conservar.

MONTAJE Y ACABADOS:

- Extender sobre el bizcocho de chocolate 600 g de la ganache montada con verbena y chocolate.
- Echar trozos de avellanas caramelizadas.
- Colocar el relleno de frutos rojos del bosque, enrollar y apretar.
- Colocar en un molde para troncos y congelar.
- Espolvorear con el glaseado de frutos rojos del bosque.
- Extender el confit de frutos rojos del bosque.
- Pochar por encima el resto de la ganache.
- Colocar una punta de hoja de oro y frambuesas y abanicos de Chocolate Negro 64% PatisFrance.



Tronco Helado



Tronco Helado

Para 12 troncos de 20 cm

CRUJIENTE

Masa quebrada de avellana horneada	450 g
Arroz hinchado	200 g
Chocolate Blanco 30% PatisFrance	300 g
Mantequilla	200 g
Flor de sal	6 g
TOTAL	1156 g

Hacer trozos de la masa quebrada, mezclar con el arroz hinchado, con la flor de sal y la mantequilla blanda. Agregar el chocolate derretido y extenderlo todo en un marco de 40 x 60 cm. Conservar en el frigorífico y cortar en rectángulos de 7 x 20 cm. Guardar en el congelador.

HELADO DE CHOCOLATE

Leche	2050 g
Leche en Polvo 0%	40 g
Glucosa Atomizada PatisFrance	250 g
Azúcar Invertido PatisFrance	60 g
Chocolate con Leche 35% PatisFrance	550 g
Azúcar	130 g
Gelglace PatisFrance	15 g
TOTAL ANTES COCCIÓN	3095 g

Mezclar todos los ingredientes, salvo el azúcar y el Gelglace. Calentar a 40°C, agregar el azúcar previamente mezclado con el Gelglace. Montar a 85°C. Conservar a 4°C durante la noche y centrifugar.

HELADO LIMÓN Y VAINILLA

Leche	1635 g
Vaina de Vainilla PatisFrance	4 pzs
Leche en Polvo 0%	89 g
Nata	190 g
Glucosa Atomizada PatisFrance	178 g
Azúcar	190 g
Gelglace PatisFrance	11 g
Cascara de limón	110 g
TOTAL ANTES COCCIÓN	2403 g

Mezclar la leche, la leche en polvo, la nata y la vainilla. Calentar a 40°C, agregar el azúcar mezclado con la glucosa y el Gelglace. Montar a 85°C, colar sobre la cáscara muy fina y mezclar. Conservar a 4°C durante la noche y centrifugar.

HELADO PRALINÉ

Leche	1900 g
Leche en Polvo 0%	110 g
Nata	225 g
Praliné Colección Almendra-Avellana Origen Francia 55% PatisFrance	300 g
Azúcar	200 g
Glucosa Atomizada PatisFrance	240 g
Gelglace PatisFrance	13 g
TOTAL ANTES COCCIÓN	2988 g

Mezclar la leche, la leche en polvo, la nata y el praliné. Calentar a 40°C, agregar el azúcar mezclado con la glucosa y el Gelglace. Montar a 85°C y mezclar. Conservar a 4°C durante la noche y centrifugar.

HOJAS FINAS DE CHOCOLATE

Chocolate Negro 72% PatisFrance	QS
Semillas de cacao	QS
TOTAL	QS

Extender el chocolate templado fino en una hoja de guitarra con semillas de cacao, y cortar 12 plaquitas de 7 x 20 cm y 12 plaquitas de 5 x 20 cm. Dejar que cristalice y meter en el congelador.

MONTAJE Y ACABADOS :

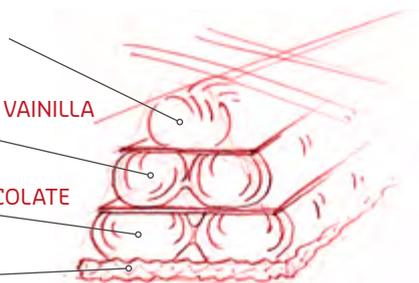
- Sacar del congelador las tiras de crujiente.
- Centrifugar el helado de chocolate y pocharlo sobre el crujiente.
- Colocar la plaquita de chocolate de 7 x 20 cm. Volver a meter en el congelador.
- Centrifugar el helado de vainilla y limón, pochar por encima de la plaquita y colocar una plaquita de 5 x 20 cm por encima. Volver a meter en el congelador.
- Centrifugar el helado de praliné y pochar una espiral grande sobre la plaquita.
- Decorar con varillas de chocolate.

HELADO PRALINÉ

HELADO LIMÓN Y VAINILLA

HELADO DE CHOCOLATE

CRUJIENTE



Abeto Pop'ina



Abeto Pop'iña

Para 24 abetos

BIZCOCHO PRALINÉ POP

Prali'Pop PatisFrance	210 g
Yemas de huevo	105 g
Huevos	70 g
Claros de huevo	210 g
Azúcar	35 g
Elsay PatiFrance	120 g
Manteca de Cacao PatisFrance	35 g
TOTAL	785 g

Montar los 3 primeros ingredientes. Montar con batidora las claras de huevo y el azúcar hasta conseguir una mezcla bien flexible. Mezclar las 2 masas en varias veces y agregar suavemente la crema en polvo tamizada, y a continuación la manteca de cacao. Hornear en bandeja de horno a 190°C durante unos 18 minutos. Cortar discos de 3 cm de diámetro y conservar para montar.

SUELA CRUJIENTE POP'CORN

Pralicrac Maïssimo PatisFrance	680 g
Chocolate con Leche 35% PatisFrance	200 g
TOTAL	850 g

Ablandar durante unos segundos el Pralicrac en el horno microondas. Incorporar el chocolate y esparcir el crujiente entre 2 reglas de 5 mm. Dejar cristalizar. Cortar discos de 8 cm de diámetro o suelas para poder hacer un grande tronco para compartir.

COMPOTA DE ANANÁS Y LIMÓN VERDE

Ananás fresco	300 g
Starfruit Ananás PatisFrance	100 g
Jugo de limón verde	50 g
Cascara de limón verde	1,5 pz
Vaina de Vainilla PatisFrance	2 pzs
Azúcar invertido	20 g
Azúcar	15 g
Pectina NH PatisFrance	5 g
Ron oscuro (opcional)	5 g
TOTAL	512 g

Cortar la piña fresca en dados muy pequeños. Calentar en una cacerola los 6 primeros ingredientes. A 40°C, añadir la mezcla de azúcar / pectina. Hervir el preparado durante 2 minutos. Por último, añadir el ron. Verter en semiesferas de 3 cm.

MOUSSE VAINILLA TONKA

Leche	230 g
Vaina de Vainilla PatisFrance	1 pz
Haba tonka (triturada)	½ pz
Yemas de huevo	65 g
Azúcar	28 g
Gelatina de Vacuno en Polvo PatisFrance	5.5 g
Agua	23 g
Chocolate Blanco 30% PatisFrance	172 g
Nata líquida	328 g
TOTAL	901 g

Hacer infusión con la vaina de vainilla y las habas ralladas en la leche. Elaborar una crema inglesa con los 5 primeros ingredientes. Agregar la masa de gelatina derretida a la crema inglesa caliente. Filtrar la crema sobre el chocolate blanco con una gasa para recuperar las vainas de vainilla y las habas tonka. Mezclar el preparado y dejar enfriar. A 22°C, incorporar la nata montada. Verter 30 g de mousse en los moldes previamente forrados con mezcla de chocolate blanco y leche.

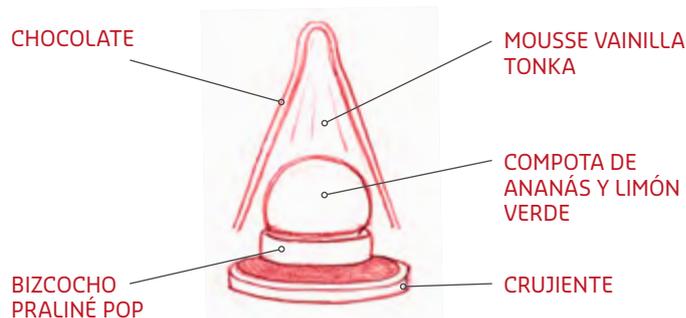
SPRAY BLANCO

Chocolate Blanco 30% PatisFrance	120 g
Manteca de Cacao PatisFrance	80 g
TOTAL	200 g

Derretir y a continuación mezclar los 2 ingredientes. Pulverizar los pasteles congelados.

MONTAJE Y ACABADOS :

- Moldear en los moldes de silicona con una capa fina de la cobertura blanca y leche.
- Una vez haya cristalizado la cobertura, pochar 30 g de mousse de Vainilla Tonka.
- Incorporar el relleno de piña a la mousse.
- Acabar de montar colocando el disco de bizcocho Pop.
- Desmoldear y pulverizar con pistola blanca la parte baja de los abetos.
- En cada suela crujiente Pop'Corn, colocar un disco fino de chocolate negro y pochar una pequeña punta de Prali'Pop PatisFrance para pegar los abetos.
- Decorar pulverizando con polvo dorado.



Postre para el Año Nuevo



Postre para el Año Nuevo

Para 5 pasteles de 16 cm

Molde : Maé Galet.

MASA QUEBRADA CON ALMENDRAS

Mantequilla 82%	120 g
Azúcar glas	100 g
Flor de sal	2 g
Almendras Blanqueadas en Polvo PatisFrance tostadas	30 g
Huevos	50 g
Harina Pastelera PatisFrance	250 g
TOTAL	552 g

Cortar todos los ingredientes, salvo los huevos. Agregar los huevos, mezclar y pasar por el tamiz. Extender sobre una placa de horno y hornear a 150°C durante 20 minutos. Dejar enfriar y conservar. Cortar discos de 16 cm de diámetro.

ALMENDRAS LAMINADAS CARAMELIZADAS

Azúcar molido	180 g
Agua	60 g
Almendras Laminadas PatisFrance tostadas	230 g
Manteca de Cacao PatisFrance	10 g
TOTAL	480 g

Elaborar un jarabe con el azúcar y el agua a 117°C. Agregar las almendras. Cortar, caramelizar y agregar la manteca de cacao. Dejar enfriar sobre bandeja de horno.

CRUJIENTE DE ALMENDRA

Masa quebrada con almendras	300 g
Pasas secas	50 g
Naranja confitada	50 g
Arándanos PatisFrance	50 g
Almendras Laminadas PatisFrance caramelizadas	150 g
Chocolate Blanco 30% PatisFrance	90 g
Flor de sal	1 g
TOTAL	691 g

Mezclar los ingredientes por orden y para terminar, el chocolate. Verter 90 g en cada círculo, y guardar.

BIZCOCHO DE ALMENDRA

Yemas de huevo	100 g
Huevo	100 g
Azúcar moreno	50 g
Azúcar glas	80 g
Almendra Blanqueada en Polvo PatisFrance	150 g
Harina de trigo T65	50 g
Claros de huevo	270 g
Azúcar	50 g
Cascara de naranja	2 g
TOTAL	850 g

Poner en el vaso de la batidora los huevos, yemas, harina, almendras en polvo, el azúcar y las ralladuras de naranja. Batir durante 5 minutos. Montar las claras de huevo espumosas con el azúcar. Mezclar las dos masas con espátula. Extender sobre Silpat® y hornear a 180°C durante 10 minutos.

CARAMEL DE NARANJA

Patis'Omalt PatisFrance	190 g
Azúcar	80 g
Nata líquida 35%	50 g
Sal	2 g
Vaina de Vainilla PatisFrance	1 pz
Mantequilla	50 g
Jugo de naranja	190 g
Cascara de naranja	1 pz
TOTAL	563 g

Cocer la isomalta, agregar el azúcar y seguir hasta 180°C. Cocinar con la nata, la sal, la vainilla, la mantequilla y el jugo de naranja caliente. Cocer a 180°C.

CONFIT DE NARANJA

Cascara de naranja	240 g
Jugo de naranja	240 g
Jugo de mandarina	168 g
Jugo de limón	192 g
Azúcar	350 g
Azúcar (2)	10 g
Pectina NH PatisFrance	7 g
TOTAL	1207 g

Tras pelar las naranjas, blanquearlas tres veces. Cocer las ralladuras con el jugo y el azúcar (1) durante unos 45 minutos. Agregar el azúcar (2), la pectina y hervir 2 minutos. Mezclar todo hasta la textura quede bien lisa. Conservar en frigorífico.

MOUSSE DE CHOCOLATE RUBIO

Leche entera	262 g
Yemas de huevo	60 g
Azúcar	45 g
Cascara de naranja	1 g
Jalea de Postre PatisFrance	60 g
Chocolate rubio	215 g
Nata líquida batida	480 g
TOTAL	1123 g

Elaborar una crema inglesa con la leche entera, las yemas de huevo, el azúcar y la piel de naranja. Pasar por el chino, agregar la Jalea de Postre y el chocolate. A 35°C, incorporar la nata montada.

NATA MONTADA ORUJO DE UVA

Nata líquida	150 g
Orujo de uva	35 g
Gelatina PatisFrance	2,5 g
Agua de hidratación	13 g
Chocolate Blanco 30% PatisFrance	55 g
Nata líquida	450 g
TOTAL	705 g

Hacer infusión de las uvas en la nata a 50°C durante 30 minutos. Incorporar la masa de gelatina derretida. Agregar el chocolate derretido y mezclar Verter sobre la nata fría, mezclar y conservar durante 12 horas. Montar la nata y pochar.

GLASEADO

Leche	300 g
Vaina de Vainilla PatisFrance	1 pz
Jarabe de Glucosa	500 g
Gelatina de Vacuno en Polvo PatisFrance	30 g
Agua de hidratación	180 g
Chocolate rubio	750 g
Miroir Plus Neutro PatisFrance	1000 g
TOTAL	2761 g

Hervir la leche, el jarabe de glucosa y agregar la masa de gelatina ablandada. Verter sobre el chocolate y mezclar. Agregar el glaseado y volver a mezclar. Conservar durante 12 horas a 4°C y glasear a 35°C.

MONTAJE Y ACABADOS :

- En un molde Flexipan® de 16 cm, colocar un círculo de masa quebrada.
- Colocar el crujiente de almendras y cubrir con 90 g de naranja caramelizada.
- Colocar el bizcocho de almendra y naranja por encima y cubrir con 100 g de confit de naranja.
- En un molde Galet Maé, echar 225 g de mousse de chocolate rubio y colocar el relleno para tapar.
- Glasear y pochar el chantilly con el orujo de uva para obtener un aire de nube de leche.
- Colocar una punta de hoja de oro.
- Cortar discos de chocolate calados con chocolate rubio.





CALENDARIO DE ADVIENTO



Pasta de frutas de Frambuesa, Pasión y Mango

Para 1 marco 36 x 36 x 1,2 cm

PASTA DE FRUTA FRAMBUESA

Starfruit Frambuesa PatisFrance	500 g
Azúcar (1)	90 g
Pectina Amarilla PatisFrance	10 g
Azúcar (2)	415 g
Glucosa para Confeitería PatisFrance	110 g
Ácido Cítrico PatisFrance	11 g
Agua (para solución)	11 g

Calentar la pulpa a 40°C, agregar en lluvia la mezcla de azúcar (1) y la pectina. Con tembloteo agregar en varias veces el azúcar (2) y la glucosa, siempre con el tembloteo. Cocer a 105 - 106°C o 75 Brix. Al final de la cocción, agregar la disolución ácida. Verter en marco con 6 mm de espesor.

PASTA DE FRUTA PASIÓN MANGO

Starfruit Pasión PatisFrance	250 g
Starfruit Mango PatisFrance	250 g
Starfruit Limón PatisFrance	125 g
Azúcar (1)	85 g
Pectina Amarilla PatisFrance	13 g
Azúcar (2)	500 g
Glucosa para Confeitería PatisFrance	120 g
Ácido Cítrico PatisFrance	11,5 g
Agua (para solución)	11,5 g

Calentar la pulpa a 40°C, agregar en lluvia la mezcla de azúcar (1) y la pectina. Con tembloteo agregar en varias veces el azúcar (2) y la glucosa, siempre con el tembloteo. Cocer a 105 - 106°C o 75 Brix. Al final de la cocción, agregar la disolución ácida. Verter en marco con 12 mm de espesor, sobre la pasta de fruta frambuesa.



Turrón de Frambuesa

Para 2 marcos 16,5 x 16,5 x 3,5 cm

TURRÓN

Agua	100 g
Azúcar Nº1	300 g
Glucosa DE40 PatisFrance	350 g
Miel de lavanda	300 g
Vaina de Vainilla PatisFrance	1 pc
Claras de huevo	135 g
Azúcar Nº2	125 g
Polvo de frambuesa liofilizado	200 g
Almendras Crudas PatisFrance	360 g
Pistachos Verdes PatisFrance	250 g
Manteca de Cacao PatisFrance	7 g
TOTAL	2127 g

Tostar las almendras a 155°C durante 20 minutos, y los pistachos durante 10 minutos. Guardar los frutos secos en caliente. Montar despacio las claras de huevo y juntarlas con el azúcar. Elaborar un jarabe con el agua, la glucosa y el azúcar. Cuando el jarabe alcance los 110°C, empezar a calentar en paralelo la miel y la vainilla. Verter la miel y la vainilla a 125°C sobre el merengue. Una vez el jarabe a 155°C, verter sobre el merengue. Montar rápidamente con batidora con la varilla, y cambiar inmediatamente a la paleta. Secar con soplete unos 8 minutos. Comprobar que está bien seco antes de agregar las frutas. Moldear en marco untado con aceite y pegar las hojas ácidas. Presionar durante 12 horas antes de cortar.

RECOMENDACIÓN:

Se puede elaborar esta receta en modo natural sin poner aromatizante (frambuesa en polvo).



Almendrado

Para 1 000 g

Molde : Chocado Silikomart

PISTOLA

Chocolate Negro 72% PatisFrance	100 g
Manteca de Cacao PatisFrance	100 g
TOTAL	202 g

Mezclar los 2 primeros ingredientes previamente derretidos. Cristalizar y pulverizar en los moldes de bombones. Moldear las cavidades con cobertura de Chocolate con Leche 35% PatisFrance.

PRALINÉ ALMENDRA

Praliné Fluido Almendra Dulce PatisFrance	500 g
Chocolate Blanco 30% PatisFrance	100 g
Manteca de Cacao PatisFrance	100 g
TOTAL	700 g

Derretir el chocolate y la manteca de cacao, mezclar con el praliné y cristalizar a 24°C, verter en cada hueco y dejar endurecer a 17°C durante la noche. Tapar los bombones al día siguiente con Chocolate Blanco 30% PatisFrance.



Bombón Caramelizado

Para 63 bombones – 900g

Nata líquida	310 g
Azúcar invertido	35 g
Sorbitol en Polvo PatisFrance	10 g
Agua	45 g
Azúcar	235 g
Glucosa para Confitería PatisFrance	185 g
Pura pasta de cacao	48 g
Mantequilla	30 g
TOTAL	900 g

Calentar los 3 primeros ingredientes en el microondas y conservar. Poner a cocer el agua, el azúcar y la glucosa a 155°C. Cocinar con la nata caliente y montar el caramelo a 120°C. Comprobar que el caramelo está bien pegajoso. Interrumpir la cocción con la mantequilla y la pasta de cacao. Verter en marco inoxidable untado con aceite. Pasadas 12 horas, cortar y envolver en papel de caramelos.



Trufa de chocolate

Para 100 piezas

GANACHE

Nata líquida	197 g
Azúcar invertido	20 g
Glucosa DE60 PatisFrance	162 g
Sorbitol en Polvo PatisFrance	30 g
Chocolate Negro 72% PatisFrance	541 g
Pura pasta de cacao	91 g
Mantequilla	48 g
TOTAL	1100 g

Acercar a ebullición la mitad de la nata y agregar todos los productos endulzantes hasta disolverlos. Agregar el resto de la nata para que se enfríe la mezcla. Verter el líquido a 33°C sobre las coberturas derretidas a 33°C. Emulsionar con batidora de mano. Pochar las trufas sobre papel de horno y dejar que cristalicen. Formar bolas con las trufas antes de sumergirlas dos veces en la cobertura de Chocolate Negro 64% PatisFrance. Rodarlas en el cacao en polvo la segunda vez.



Perlas de Pistacho y Cerezas Moradas

Para 60 piezas

PASTA DE ALMENDRA PISTACHO

Almendras Crudas de España PatisFrance	300g
Pistachos Enteros de Iran Extra Verdes PatisFrance	300 g
Azúcar	300 g
Agua	200 g
Glucosa para Confeitería PatisFrance	50 g
Azúcar invertido	50 g
Manteca de Cacao PatisFrance	65 g
TOTAL	1265 g

Triturar las almendras y los pistachos con robot de cocina. Cocinar el almíbar de azúcar a 110°C y dejarlo enfriar a 80°C antes de verterlo sobre los polvos triturados. Mezclar y pasteurizar a 85°C. Agregar la manteca de cacao. Conservar envueltos en film transparente.

JARABE

Azúcar	2500 g
Agua	1000 g

Calentar el almíbar y limpiarlo con precaución. Hervir abundantemente. Conservar en un recipiente y colocar un trozo de hoja de horno sobre toda la superficie del sirope. Dejar que se enfríe sin mover el recipiente. Verter en frío sobre una candissoire encima de los productos a confitar y tapar con film transparente. (Cuidado: no agitar durante la operación de vertido).

MONTAJE Y ACABADOS :

- Ecurrir cuidadosamente Cerezas Amarena PatisFrance.
- Extender la pasta de almendra en una capa de 3 mm y cortar discos de 5 cm de diámetro.
- Colocar la cereza en el centro del recorte y cerrar para formar una bola.
- Pegar las bolas de pasta de almendra en el fondo de una candissoire con la Manteca de Cacao PatisFrance.
- Una vez bien solidificadas, echar el sirope en una esquina de la candissoire hasta que queden recubiertas las bolas.
- Cubrir con film transparente y dejar así 24 horas.
- Al día siguiente, vaciar la candissoire y escurrir las bolas sobre la rejilla para que se vayan secando.

Roca Praliné

Para 70 piezas

Molde : Micro truffes Silikomart®

ROCA LECHE

Chocolate con Leche 35% PatisFrance	850 g
Almendras Templadas PatisFrance	150 g

Tostar los frutos secos a 150°C durante 22 minutos. Preparar el chocolate y agregar las almendras templadas.

ROCA NEGRA CACAO

Chocolate Negro 64% PatisFrance	850 g
Cacao en grano	150 g

Preparar el chocolate y agregar el cacao en grano.

PRALINÉ ROCA

Praliné Colección Avellana Piamonte IGP 62% PatisFrance	430 g
Leche en polvo (opcional)	15 g
Chocolate con Leche 35% PatisFrance	48 g
Manteca de Cacao PatisFrance	48 g
TOTAL	541 g



Antes de empezar con la receta, verificar que el praliné está bien homogéneo.

En el vaso de la batidora, mezclar con la paleta el praliné y la leche en polvo. Pegar la masa con la mezcla para recubrir y la manteca de cacao derretida. Cristalizar a 24°C. Mezclar por última vez el conjunto. Verter en molde de silicona a temperatura entre 24 y 27°C. Dejar que cristalice a 16°C.

MONTAJE Y ACABADOS :

- Desmoldear el praliné bien cristalizado.
- Para facilitar el recubrimiento, es recomendable premoldear las rocas a mano con guantes desechables para crear una película delgada resistente.
- Envolver una o dos veces las cubiertas de las rocas con chocolate con leche o negro.

VISUALIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS ESTRELLA DE ESTA EDICIÓN ESPECIAL



Nuestras soluciones para añadir una textura crujiente:

PRALICRAC PATISFRANCE

Una completa gama de rellenos a base de praliné e inclusiones muy crujientes para dar un toque de originalidad y una textura sorprendente a todas sus creaciones.

Disponible en 11 sabores en cubos de 2 a 4,5 kg

Fechas de caducidad entre 9 y 12 meses según las referencias



Nuestras soluciones para llevar notas cálidas:

PRALINÉ FLUIDO ALMENDRA DULCE 59% PATISFRANCE

Un praliné con un 59% de almendras ligeramente tostadas con el buen sabor del turrón español. Fabricado en una línea de producción que insiste en la molienda fina, este praliné tiene una finura y una fluidez excepcionales.

Disponible en cubo de 5 kg

Fecha de caducidad de 12 meses

PRALINÉ COLECCIÓN AVELLANA PIEMONTE IGP 62% PATISFRANCE

Un praliné con un 62% de avellanas del Piemonte con un toque de flor de sal y un sutil toque de vainilla, que revela un sabor de intensidad única. Su textura granulada respeta toda la autenticidad de los pralinés tradicionales.

Disponible en cubo de 5 kg

Fecha de caducidad de 9 meses



Nuestras soluciones para añadir una textura suave:

PATIS'ŒUR FONDANT PATISFRANCE

Un delicioso preparado de pastelería para hacer pasteles suaves de chocolate y fondant con un centro fluido con 37% de auténtico chocolate belga.

Disponible en bolsa de 5 kg

Fecha de caducidad de 12 meses

GEN'MIX PATISFRANCE

Un delicioso preparado de pastelería para hacer todo tipo de galletas y bizcochos con una textura ligera y aireada.

Disponible en 2 sabores (natural o cacao) en bolsa de 10 kg

Fecha de caducidad de 9 meses



Nuestras soluciones para llevar un acabado brillante:

MIROIR PLUS NEUTRO PATISFRANCE

Un glaseado a proceso frío listo para usar, ideal para un glaseado completo de sus postres con un brillo excepcional. Es la base perfecta para todas sus recetas de glaseado.

Disponible en cubo de 8 kg

Fecha de caducidad de 18 meses

MIROIR PLUS FRUTOS ROJOS PATISFRANCE

Un glaseado caliente listo para usar con un buen sabor a frutos rojos, preparado con un 33% de fruta. La fórmula ha sido reelaborada sin aromas ni colorantes artificiales. Es ideal para un glaseado completo de sus postres y una buena sujeción de las decoraciones.

Disponible en cubo de 2,5 kg

Fecha de caducidad de 12 meses





PARA MÁS INSPIRACIÓN NAVIDEÑA,
SÍGUENOS EN LAS REDES SOCIALES !



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