

Les classiques de la pâtisserie réinventés
avec plus de fruits

e-mag des tendances gourmandes à la Française
JUIN - JUILLET 2022

Tendance :

Les classiques de la pâtisserie réinventés avec plus de fruits

Nos ingrédients :

- Purées de fruits
Starfruit
- Fruits secs
- Pâtes pures de fruits
secs Pralirex

Recettes :

- Tarte aux Fruits
Symphonie du Verger
- Tiramisu Framboise
- Pavlova Exotique
- Tartelette Framboise
Pistache
- Cake Noisette
- Entremets Gariguettes
- Cookie Noisette
Piémont 100% végétal

*Chaque Pâtisserie
est une histoire
à raconter*



LES CLASSIQUES DE LA PÂTISSERIE RÉINVENTÉS AVEC PLUS DE FRUITS

Plus que jamais les consommateurs sont à la recherche de pâtisseries les plus authentiques et délicieuses. Ils n'avaient jamais été auparavant aussi conscients des histoires qui se cachent derrière leur alimentation et de l'impact que celle-ci avait sur leur santé et sur la planète. C'est pourquoi chacune de nos créations pâtisseries est une réinterprétation de notre héritage enrichie par toutes nos expériences au travers du monde. **Nous nous engageons ainsi à réinventer la pâtisserie avec plus de fruits, en version 100% végétale ...** Nous travaillons avec des ingrédients vrais et authentiques sourcés de manière plus durable et porteurs de leur propre histoire. Cette passion pour réinventer la pâtisserie et pour raconter des histoires nous engage à travers le monde, et nous souhaitons la partager avec vous à travers notre stratégie: Chaque pâtisserie est une histoire à raconter.

Les consommateurs ne sont pas prêts à faire de compromis sur les desserts et pâtisseries, sans toutefois négliger leur bien-être. C'est pourquoi **58%* des consommateurs préfèrent aujourd'hui consommer une option plus saine afin de ne pas rater un seul moment de consommation.** Dans ce cadre, ils sont nombreux à considérer les fruits comme des super ingrédients, à favoriser dans leur alimentation :



Cela en fait ainsi les deux catégories d'ingrédients avec la meilleure image aux yeux des consommateurs pour avoir un bon équilibre alimentaire en pâtisserie. En effet, **les fruits et fruits secs représentent la naturalité, reconnus pour être riches en fibres, en vitamines et pour être des sources naturelles de sucre.** Ils permettent ainsi d'améliorer le profil nutritionnel des pâtisseries – en faisant ainsi des ingrédients gagnants pour concilier plaisir et bien-être en pâtisserie-chocolaterie.

Afin de vous aider et de vous inspirer pour mettre plus de fruits dans vos pâtisseries, nous vous présentons nos ingrédients, qui sont par ailleurs tous 100% végétaux : **nos purées de fruits, nos fruits secs et nos pâtes pures de fruits secs.** Retrouvez ainsi des grands classiques de la pâtisserie, la tarte aux fruits, le tiramisu ou encore le cookie, réinventés en version bien-être.

*Source : Taste Tomorrow – Septembre 2021

STARFRUIT, DES PURÉES DE FRUITS NATURELLES AU VRAI GOÛT DES FRUITS

Une gamme complète de purées contenant 90% de fruits, sans colorant, sans arôme artificiel ni OGM. Les fruits sont sélectionnés et cueillis à pleine maturité pour obtenir des produits d'exception d'une qualité optimale. Ils sont ensuite pasteurisés en France, selon un procédé unique tout en douceur qui préserve la couleur, la texture et le goût originels des fruits. Pour plus de sérénité d'esprit, de praticité et de gain de temps, nous vous proposons nos purées de fruits prêtes à l'emploi, à conserver à température ambiante.



CRÈME PÂTISSÈRE
AUX FRUITS



CRÈMEUX AUX FRUITS



PÂTE DE FRUITS



CONFIT AUX FRUITS

Faites le choix parmi les 18 parfums disponibles, vous offrant une grande palette de créativité en pâtisserie :

- **FRUITS ROUGES** : fraise, framboise, fruits rouges, cassis, myrtille
- **FRUITS EXOTIQUES** : mangue, passion, fruits exotiques, ananas, litchi, banane
- **FRUITS DU VERGER** : poire Williams, pomme verte, griotte, pêche blanche, abricot
- **AGRUMES** : mandarine, citron



Utilisez les Starfruit en mousse, aromatisation de crème, en compotée, en glaçage... et réinventez ainsi tous les classiques de la pâtisserie avec un vrai bon goût de fruits !



Découvrez en vidéos comment élaborer des mousses, compotées et glaçages à partir de nos purées de fruits.



*Chaque Pâtisserie
est une histoire
à raconter*

TARTE AUX FRUITS SYMPHONIE DU VERGER

Nous réinventons la classique tarte aux fruits avec un appareil crémeux aux fruits rouges, qui permet de réhausser le goût en fruits, tout en ajoutant une texture onctueuse au produit fini.

TARTE AUX FRUITS SYMPHONIE DU VERGER

Pour 4 tartes oblongs

PATE SUCRÉE NOISETTE

Farine	500 g
Sucre semoule	200 g
Sucre glace	50 g
Beurre	250 g
Œufs	100 g
Sel	8 g
Noisette Brute en Poudre PatisFrance	100 g

Réaliser une pâte sucrée en mélangeant tous les ingrédients sans donner de force. Mettre au frais. Étaler à 3 mm d'épaisseur et foncer les moules.

CROUSTILLANT

Pralicrac Pistache PatisFrance	250 g
---------------------------------------	--------------

Ramollir doucement au four à micro-ondes et étaler 60 g dans chaque fond de tarte.

CRÉMEUX FRUITS ROUGES

Starfruit Framboise PatisFrance	150 g
Starfruit Fruits Rouges PatisFrance	200 g
Jaunes d'œufs	60 g
Sucre	50 g
Beurre	80 g
Gelée Dessert PatisFrance	20 g
Crème liquide montée	150 g

Réaliser une crème anglaise avec les purées de fruits et les jaunes d'œufs. Ajouter la gelée dessert. À 40°C ajouter le beurre puis mixer. Incorporer enfin la crème montée. Mouler 20 sphères en silicone MAE et surgeler.

BISCUIT VANILLE CITRON VERT

Amande Blanchie en Poudre PatisFrance	150 g
Sucre cassonade	90 g
Blancs d'œufs	40 g
Jaunes d'œufs	65 g
Vanille Gousse PatisFrance	2 pcs
Sucre inverti	35 g
Zestes de citron vert	1 pc
Beurre	120 g
Crème liquide	40 g
Farine Pâtissière PatisFrance	70 g
Volcano PatisFrance	5 g
Blancs d'œufs	166 g
Sucre cassonade	50 g

Mélanger la poudre d'amande blanchie avec la cassonade, les blancs d'œufs, les jaunes d'œufs, la vanille, le sucre inverti, et les zestes sans monter. Ajouter le beurre chaud mélangé à la crème chaude. Faire monter les blancs d'œufs avec le sucre cassonade. Incorporer un tiers au premier mélange. Ajouter la farine tamisée avec la poudre à lever Volcano et terminer avec le reste des blancs d'œufs montés. Cuire en cadre 40 x 30 cm à 170°C pendant 25 minutes.

CRÉMEUX VANILLE (50 G)

Crème liquide	420 g
Lait entier	125 g
Jaunes d'œufs	115 g
Chocolat Blanc 30% PatisFrance	350 g
Gelée Dessert PatisFrance	30 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc

Porter à ébullition la crème, le lait et la vanille, puis pocher les jaunes d'œufs. Ajouter la gelée dessert et bien dissoudre. Verser sur le chocolat et mixer. Mouler 16 sphères en Flexipan® MAE et surgeler. Réserver le reste pour garnir la tarte.

MONTAGE & FINITIONS :

- Foncer les tartelettes et les cuire.
- Étaler un fond de croustillant à l'intérieur.
- Déposer sur le croustillant un morceau de biscuit au fond de la tarte.
- Lisser ensuite à ras bords avec le crémeux vanille.
- Démouler et glacer les sphères avec du **Miroir Plus Neutre PatisFrance**.
- Déposer les sphères sur la tarte.
- Décorer enfin avec une multitude de fruits rouges de saison.



A vertical strip of fresh raspberries runs along the right side of the page. The berries are vibrant red and appear to have a light dusting of sugar. The background of the entire page is a soft-focus image of more raspberries.

*Chaque Pâtisserie
est une histoire
à raconter*

TIRAMISU FRAMBOISE

Nous réinventons l'incontournable tiramisu dans une version fruitée, tout en conservant l'essence de ce dessert, grâce à un sirop et une compotée riches en framboise. Le fruit apporte ici fraîcheur et intensité, contrebalançant la douceur de la crème tiramisu à la vanille.

TIRAMISU FRAMBOISE

Pour 10 verrines

GÉNOISE VANILLE

Gen'Mix PatisFrance	250 g
Œufs entiers	175 g
Eau chaude	75 g

Mélanger tous les ingrédients et faire monter à grande vitesse pendant 6 minutes. Cuire en plaque à 220°C pendant 7 minutes.

SIROP DE POCHAGE

Starfruit Framboise PatisFrance	200 g
Eau	100 g
Sucre	50 g

Mélanger les ingrédients et faire tiédir le sirop.

COMPOTÉE FRAMBOISE

Framboise Pépins PatisFrance	200 g
Citron vert	1 pc
Starfruit Framboise PatisFrance	30 g

Zester et presser le citron. Mélanger aux autres ingrédients puis réserver au frais.

CRÈME TIRAMISU VANILLE

Jaunes d'œufs	80 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Sucre roux	130 g
Mascarpone	325 g
Blancs d'œufs	120 g

Faire monter les jaunes d'œufs, la vanille et le sucre roux. Ajouter le mascarpone et mélanger directement. Incorporer les blancs d'œufs montés.

MONTAGE & FINITIONS :

- Détailler des disques de biscuit du diamètre de la verrine et en déposer un dans le fond de chacune d'elles.
- Verser 10 à 15 g de sirop tiède dessus.
- Pocher sur celui-ci 15 à 20 g de compotée de framboises.
- Verser ensuite 25 g de crème tiramisu.
- Disposer des framboises dans la verrine.
- Remettre un biscuit, l'imbiber et le garnir avec 40 g de crème tiramisu.
- Finir avec 2 à 3 framboises fraîches et zester un peu de citron.





*Chaque Pâtisserie
est une histoire
à raconter*

PAVLOVA EXOTIQUE

Nous réinventons la classique pavlova avec une compotée aux fruits exotiques qui permet d'apporter de la fraîcheur et une parfaite acidité, équilibrant ainsi le sucre et la texture craquante de la meringue.

PAVLOVA EXOTIQUE

Pour 22 pièces

MERINGUE SÈCHE

Sucre glace tamisé	250 g
Blancs d'œufs	125 g
Coco Râpée PatisFrance	Q.S.
Pralicrac Exotique PatisFrance	Q.S.

Réaliser une meringue française en mélangeant les blancs d'œufs et le sucre. Laisser monter jusqu'à avoir une belle tenue de la meringue. Pocher sur un Flexipan® retourné (dôme de 4 cm). Saupoudrer de coco râpée. Faire sécher au four à sole à 80°C pendant 3 heures minimum. Une fois les meringues démoulées, chemiser les parois de la cavité afin de les imperméabiliser.

COMPOTÉE EXOTIQUE

Mangue fraîche	115 g
Starfruit Mangue PatisFrance	195 g
Starfruit Passion PatisFrance	160 g
Banane fraîche	1 pc
Zestes de citron vert	1 pc
Gelée Dessert PatisFrance	30 g

Chauffer les purées de fruit à 40°C et incorporer la gelée dessert. Ajouter les dés de bananes et de mangues. Bien mélanger. Couler dans les cavités des meringues.

CRÈMEUX EXOTIQUE

Starfruit Exotique PatisFrance	120 g
Jaunes d'œufs	40 g
Œufs	48 g
Sucre	35 g
Gélatine en Poudre PatisFrance	2 g
Eau d'hydratation	12 g
Beurre	117 g

Réaliser une crème anglaise avec la purée de fruits exotiques, les jaunes d'œufs, les œufs et le sucre. Ajouter ensuite la gélatine préalablement hydratée. A 40°C, ajouter le beurre puis mixer. Couler en Flexipan® (dôme de 4 cm).

CHANTILLY VANILLE CITRON VERT

Crème liquide	470 g
Vanille Gousse PatisFrance	2 pcs
Zestes de citron vert	1,5 pc
Chocolat Blanc 30% PatisFrance	350 g
Gélatine Poudre PatisFrance	11 g
Eau	66 g
Crème liquide	470 g

Faire bouillir la moitié de la crème, la vanille et le zeste de citron vert puis ajouter la masse de gélatine. Verser à chaud sur le chocolat blanc et mixer. Ajouter la deuxième moitié de la crème. Réserver au frais pendant 24 heures avant de monter la chantilly.

MONTAGE & FINITIONS :

- Une fois les meringues démoulées, chemiser avec le Pralicrac les parois des cavités afin de les imperméabiliser.
- Garnir dans les cavités la compotée semi liquide.
- Refermer par un disque de chocolat ambre.
- Poser la demi-sphère de crèmeux et dresser la chantilly avec une grosse douille unie.



LES FRUITS SECS PATISFRANCE, DES INGRÉDIENTS GAGNANTS

Une gamme complète de fruits secs sélectionnés parmi les meilleures origines, cueillis en parfait état de maturité puis calibrés, triés et transformés dans notre usine vosgienne spécialisée dans le traitement des fruits secs, à Charmes. **C'est une véritable expertise que nous perpétons depuis 1946 grâce à notre équipe locale.** Nous savons ainsi respecter la qualité des fruits secs tout au long du processus de fabrication, afin d'obtenir des produits d'exception d'une qualité optimale.



TOPPINGS



CRÈME D'AMANDE



FINANCIER



DÉCORATION

Les fruits secs sont extrêmement appréciés par les consommateurs pour leurs bienfaits nutritifs, leurs textures et leurs goûts. **La noisette et l'amande sont en effet respectivement les troisièmes et quatrièmes saveurs les plus plébiscitées par les consommateurs**, juste après le chocolat et la vanille. Pour répondre à cette demande croissante, nous vous offrons une large gamme sous différentes formes (brut, blanchi, en poudre, en bâtonnets, effilé, haché...) et sous différents conditionnements : **amandes, noisettes, pistaches, noix, pignons de pin, noix de coco.**

Nous vous proposons également des **origines spécifiques et reconnues** de fruits secs pour plus de transparence et de story-telling à raconter à vos clients. Retrouvez ainsi la noisette d'origine Piémont certifiée IGP ou bien l'amande Marcona d'Espagne.

En incorporation dans une pâte, en streusel, crumble ou en décoration, les fruits secs vous aideront ainsi à réinventer les plus grands classiques de la pâtisserie avec un profil nutritionnel amélioré !



FRUITS



100% VÉGÉTAL



*Chaque Pâtisserie
est une histoire
à raconter*

TARTELETTE FRAMBOISE PISTACHE

Nous réinventons la classique tartelette à la framboise avec plus de fruits secs. L'amande en poudre est incorporée directement dans la pâte et dans l'appareil pistache pour un goût subtil. Les pistaches en guise de décoration permettent aussi de réhausser la saveur pistache de la tartelette.

TARTELETTE FRAMBOISE PISTACHE

Pour 12 pièces - Moules spécifiques : Cercle carré Matfer et Moule Maé ref : 004107

PÂTE SUCRÉE

Beurre	250 g
Sucre inverti	25 g
Sucre glace	100 g
Amande en Poudre PatisFrance	75 g
Sel	3 g
Œufs	100 g
Farine Pâtissière PatisFrance	450 g

Mettre le beurre en pommade et tempérer les ingrédients. Au batteur à l'aide de la feuille, travailler le beurre pommade en petite vitesse et incorporer les sucres, la poudre d'amande et le sel. Ajouter une petite partie de la farine, puis ajouter graduellement les œufs. Finir le mélange en incorporant le reste de la farine sans corser la pâte puis réserver au frais. Étaler à 2 mm d'épaisseur avant de fonder les tartelettes. Cuire à blanc à 155°C pendant 15 minutes.

APPAREIL À LA PISTACHE

Amande en Poudre PatisFrance	60 g
Sucre glace	120 g
Blancs d'œufs	85 g
Beurre fondu	75 g
Pralirex Pistache PatisFrance	60 g
Fleur de sel	1 g

Mélanger délicatement l'ensemble des ingrédients, sans faire monter l'appareil. Pocher 30 g dans les fonds de tartelettes précuites. Finaliser la cuisson à 155°C.

COMPOTÉE DE FRAMBOISE

Starfruit Framboise PatisFrance	190 g
Framboises surgelées	65 g
Sucre	100 g
Pectine NH PatisFrance	4 g

Mélanger le sucre et la pectine puis ajouter à la purée de fruit et aux framboises. Porter à ébullition pendant 1 minute et réserver au froid. Avec une petite spatule, lisser la compotée. Garnir les tartelettes avec 30 g de compotée.

BAVAROISE PISTACHE MASCARPONE

Lait entier	130 g
Jaunes d'œufs	30 g
Sucre	23 g
Gélatine en Poudre PatisFrance	3,5 g
Eau d'hydratation	21 g
Pralirex Pistache PatisFrance	52 g
Mascarpone	100 g
Crème liquide	190 g

Réaliser une crème anglaise avec le lait, les jaunes d'œufs et le sucre. En fin de cuisson, incorporer la masse de gélatine, puis la pâte pure de pistache et le mascarpone. Incorporer délicatement la crème fouettée.

1 recette permet de réaliser 35 pièces.

GLAÇAGE PISTACHE « SPÉCIAL PISTOLET »

Miroir Plus Neutre PatisFrance	170 g
Eau	55 g
Starfix IP 40 Neutre PatisFrance	33 g
Pralirex Pistache PatisFrance	35 g

Chauffer le glaçage, l'eau et le Starfix. A ébullition, ajouter la pâte pure de pistache et mixer. A 70°C, pulvériser au pistolet.

ASTUCE : pour un mode de glaçage habituel, laisser refroidir le glaçage à 35 - 38°C.

MONTAGE & FINITIONS :

- Réaliser le fonçage des tartes et les précuire à blanc.
- Garnir les tartes de l'appareil pistache et poursuivre la cuisson.
- Une fois refroidies, dresser la compotée de framboise sur les tartes.
- Déposer au centre la bavaroise pistache et les framboises en extérieur de la tartelette.
- Décorer avec quelques Pistaches Vertes Hachées PatisFrance.





*Chaque Pâtisserie
est une histoire
à raconter*

CAKE NOISETTE

Nous réinventons le traditionnel cake de notre enfance avec de la noisette sous toutes ses formes : râpée dans un streusel, en pâte pure de noisette dans l'appareil à cake et en praliné dans l'enrobage croquant. Le produit final est ainsi sublimé grâce à la noisette et révèle une extrême gourmandise !



CAKE NOISETTE

Pour 2 cakes - Moule MATFER : Cake Matfer 200

CAKE

Patis'Madeleine PatisFrance	415 g
Œufs	277 g
Beurre	100 g
Huile	55 g
Pralirex Noisette PatisFrance	150 g

Mélanger tous les ingrédients dans le batteur pendant 1 minute à vitesse lente puis 3 minutes à vitesse moyenne jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Dresser 250 g dans chaque moule et cuire à 160°C pendant 40 minutes.

STREUSEL NOISETTE

Cassonade	35 g
Farine T55	35 g
Noisettes Râpées PatisFrance	35 g
Beurre	35 g
Noisettes Hachées PatisFrance	20 g
Fleur de sel	2 g

Torréfier les fruits secs à 160°C pendant 8 minutes. Mélanger tous les ingrédients ensemble. Etaler entre deux feuilles à 3 mm d'épaisseur.

SEMI-ENROBAGE

Chocolat au Lait 35% PatisFrance	1600 g
Pralirex Noisette PatisFrance	400 g
Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62% PatisFrance	400 g
Noisettes Piémont IGP PatisFrance hachées	140 g

Faire fondre la couverture à 35°C, ajouter le praliné, la pâte pure de noisette puis les noisettes torrifiées.

MONTAGE & FINITIONS :

- Détailler une bande de streusel de la même taille du cake et la déposer sur le dessus du cake.
- Glacer le cake entièrement à 32°C. Arraser et laisser figer.
- Décorer avec des noisettes caramélisées et des pointes de caramel.



LES PRALIREX PATISFRANCE, DES PÂTES PURES DE FRUITS SECS INTENSES EN GOÛT

Une gamme de pâtes pures de fruits secs élaborées avec **100% de noisette ou de pistache, sans aucun sucre ajouté, sans arôme, colorant ni conservateur**. Les fruits secs sont rigoureusement sélectionnés pour leur qualité gustative puis sont transformés selon un procédé de fabrication spécifique qui préserve leur bon goût et leur couleur naturelle. Leur fabrication est réalisée dans notre usine à Charmes, grâce à notre expertise dans le traitement des fruits secs. Grâce à leur haute teneur en noisette ou en pistache, elles sont idéales pour **aromatiser et intensifier naturellement le goût fruit sec des pâtisseries**. Elles permettent ainsi l'appellation « à la noisette » et « à la pistache ».

Les consommateurs prêtent aussi de plus en plus attention à la teneur en sucre des pâtisseries. Ils sont 66% à estimer que retirer du sucre permet d'être en meilleure santé. Nos Pralirex sont donc la solution idéale pour répondre à leur attente. En effet, comme ils ne contiennent aucun sucre ajouté, ils vous permettent de **maîtriser le pourcentage de sucre dans les produits finis en personnalisant vos pralinés avec les Pralirex**. Sur base de notre assortiment praliné, découvrez comment doser votre praliné et votre pâte pure de fruits secs pour créer votre propre praliné :



	Praliné à 65% de fruits secs		Praliné à 70% de fruits secs		Praliné à 75% de fruits secs		Praliné à 80% de fruits secs		Praliné à 85% de fruits secs	
	Praliné	Pralirex	Praliné	Pralirex	Praliné	Pralirex	Praliné	Pralirex	Praliné	Pralirex
Praliné à 50% de fruits secs	70 g	30 g	60 g	40 g	50 g	50 g	40 g	60 g	30 g	70 g
Praliné à 52% de fruits secs	73 g	27 g	63 g	38 g	52 g	48 g	42 g	58 g	31 g	69 g
Praliné à 55% de fruits secs	78 g	22 g	67 g	33 g	56 g	44 g	44 g	56 g	33 g	67 g
Praliné à 59% de fruits secs	85 g	15 g	73 g	27 g	61 g	39 g	49 g	51 g	37g	63 g
Praliné à 62% de fruits secs	92 g	8 g	79 g	21 g	66 g	39 g	53 g	47 g	39 g	61 g
Praliné à 67% de fruits secs	Non pertinent	Non pertinent	91 g	9 g	76 g	24 g	61 g	39 g	45 g	55 g
Praliné à 69% de fruits secs	Non pertinent	Non pertinent	97 g	3 g	81 g	19 g	65 g	35 g	48 g	52 g
Praliné à 70% de fruits secs	Non pertinent	Non pertinent	100 g	0 g	83 g	17 g	67 g	33 g	50 g	50 g

En aromatisation de crème, de mousse, de glaçage ou même en inclusion pure, nos Pralirex vous permettront ainsi de réinventer les classiques de la pâtisserie avec une saveur riche en fruits secs !

**CHANTILLY
PISTACHE**



**CRÈME
MOUSSELINE
NOISETTE**



**INCLUSION
PURE**



**GLAÇAGE
NOISETTE**



*Chaque Pâtisserie
est une histoire
à raconter*

ENTREMETS GARIGUETTE

Nous réinventons le fameux entremets à la fraise en équilibrant l'acidité de la fraise avec la douceur de la pistache. Présente en poudre, en praliné, en pâte pure et en fourrage croustillant, cet entremets est très riche en pistache.



ENTREMETS GARIGUETTE

Pour 3 entremets de 20 cm - Références de moule : Silikomart® 20 cm

FINANCIER CITRON PISTACHE

Farine	145 g
Pistache en Poudre PatisFrance	220 g
Sucre glace	285 g
Beurre fondu	285 g
Blancs d'œufs	320 g
Grand Marnier	70 g
Zestes de citron	3 g

Mélanger la farine, la poudre de pistache et le sucre glace. Ajouter les blancs d'œufs, le beurre fondu, les zestes de citron et enfin le Grand Marnier. Dresser en cadre et cuire pendant 8 minutes à 210°C. Détailler trois disques de 20 cm de diamètre.

CRÈME PÂTISSIÈRE

Lait	500 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Elfroy PatisFrance	200 g
Beurre	50 g

Faire infuser la vanille dans le lait et chauffer à 50 - 60°C. Verser sur l'Elfroy et ajouter le beurre en petits cubes puis mixer jusqu'à obtenir une texture lisse. Réserver au froid.

MOUSSELINE PISTACHE

Crème pâtissière	300 g
Beurre	200 g
Praliné Pistache 52% PatisFrance	120 g
Pralirex Pistache PatisFrance	30 g
Sel fin	0,1 g

Au batteur à l'aide du fouet, mélanger la crème pâtissière avec le praliné Pistache, la pâte pure de pistache et le sel. Ajouter le beurre pommade et émulsionner le tout.

CROUSTILLANT PISTACHE

Pralicrac Pistache PatisFrance	400 g
---------------------------------------	--------------

Faire ramollir à 30°C et étaler à 2 mm en cercle de 20 cm. Étaler 180 g dans chaque entremets.

GELÉE TRANSLUCIDE

Eau	500 g
Sucre	100 g
Cointreau	40 g
Masse de gélatine	120 g
Fraises	120 g
Framboises	30 g

Faire bouillir l'eau et le sucre puis ajouter la gélatine. A 50°C, ajouter l'alcool et couler 250 g dans les moules. Découper en 6 les fraises fraîches et les framboises puis les incorporer dans la gelée. Laisser figer au frigo et surgeler le tout.

COMPOTÉE DE FRAISES

Starfruit Fraise PatisFrance	400 g
Fraises surgelées	100 g
Sucre	128 g
Pectine NH PatisFrance	9 g
Zestes de citron	1 pc

Mélanger le sucre et la pectine, ajouter la purée de fraise et les fruits puis porter le tout à ébullition pendant 1 minute. Laisser prendre au froid et assouplir avant utiliser. Dresser 170 g sur le biscuit joconde pistache.

BISCUIT JOCONDE (2 PLAQUES)

Pistache en Poudre PatisFrance	330 g
Sucre glace	270 g
Trimoline PatisFrance	45 g
Œufs entiers	450 g
Farine	90 g
Beurre	80 g
Blancs d'œufs	300 g
Sucre	60 g

Monter les 4 premiers ingrédients à vitesse rapide puis ajouter la farine tamisée. Monter les blancs d'œufs et le sucre puis faire fondre le beurre. Ajouter $\frac{3}{4}$ du premier mélange dans la meringue. Ajouter le beurre dans le $\frac{1}{4}$ restant et mélanger. Mélanger les deux masses. Coucher sur la feuille silicone et cuire à 220°C au four ventilé pendant 7 minutes. Détailler un disque 20 cm et des bandes de 4 cm de large pour réaliser le contour de l'entremets.

MONTAGE & FINITIONS :

- Déposer le financier citron pistache puis le croustillant Pistache.
- Dresser la mousseline pistache et déposer le biscuit joconde pistache.
- Lisser avec la compotée de fraises.
- Obturer avec la gelée translucide.
- Chemiser le contour de l'entremets avec le biscuit joconde pistache.



*Chaque Pâtisserie
est une histoire
à raconter*

COOKIE NOISETTE PIÉMONT

Nous réinventons l'incontournable cookie dans une version enrichie en fruits secs grâce à l'apport du Pralirex noisette et du praliné noisette origine Piémont. Ces cookies sont en plus 100% végétaux : la margarine remplace le beurre, la compote de pomme substitue les œufs et l'agar-agar fait office de gélifiant végétal.

COOKIE NOISETTE PIÉMONT

Pour 20 Cookies

PÂTE SABLÉE

Margarissime PatisFrance	250 g
Sucre glace	170 g
Sel	2 g
Superpomme 38% PatisFrance	70 g
Noisettes Blanchies en Poudre PatisFrance	50 g
Farine Pâtissière PatisFrance	420 g
Café instantané	2 g

Mélanger le sucre glace, le sel, la poudre de noisette, la farine, le café et la margarine. Ajouter la Superpomme. Étaler à 2 mm d'épaisseur. Détailler 20 cercles de 5 cm de diamètre. Les déposer sur des tapis d'empreinte café silicone et cuire à 155°C pendant 15 minutes.

GARNITURE FRANGIPANE PIÉMONT

Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62% PatisFrance	135 g
Mervex PatisFrance	45 g
Margarissime PatisFrance	100 g
Superpomme 38% PatisFrance	80 g

Mélanger tous les ingrédients ensemble. Dresser 15 g de garniture frangipane sur 10 cercles uniquement. Cuire de nouveau à 155°C pendant 10 minutes.

FOURRAGE NOISETTE PIÉMONT

Boisson végétale noisette	150 g
Grains de café broyés	20 g
Agar agar	4 g
Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62% PatisFrance	150 g
Pralirex Noisette PatisFrance	20 g

Infuser la boisson de noisette avec les grains de café. Ajouter l'agar agar puis donner un bouillon. Chinoiser tout de suite sur le praliné noisette Piémont et la pâte pure de noisette, puis mélanger. Déposer 12 g de garniture noisette par-dessus la fourrage frangipane. Refermer avec l'autre partie du biscuit.

DÉCOR CHOCOLAT NOIR

Chocolat Noir 72% PatisFrance	100 g
-------------------------------	-------

Déposer du chocolat tempéré sur le silicone empreinte café et détailler des petits cercles de 2 cm de diamètre. Déposer un petit cercle aux deux extrémités du cookie.





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