

Clásicos de la Pastelería Francesa  
reinventados

e-mag de las tendencias Francesas en pastelería  
**NOVIEMBRE - DICIEMBRE 2022**

## **Tendencia:**

Clásicos de la pastelería  
francesa reinventados

## **Nuestros ingredientes:**

- Rellenos crujientes  
Pralicrac
- Pastas puras de frutos  
secos Pralirex
- Gianduja Cacao-Trace

## **Recetas:**

- Tartaleta Opéra
- Milhojas Cronut
- Pastel Paris-Brest
- Religieuse Monte  
Blanco
- Cuatro Cuartos  
Gianduja Cacao-Trace
- Macaron vegetal

*Cada creacion  
de pasteleria tiene una  
historia que contar*



## *Cada creacion de pasteleria tiene una historia que contar*

*Más que nunca, a los consumidores les gusta una repostería auténtica y deliciosa con texturas y sabores que les sorprendan. Como lo confirma nuestro estudio Taste Tomorrow, los consumidores quieren conocer las historias que existen detrás de su repostería favorita, pero además quieren entender bien el impacto que su alimentación tiene sobre su bienestar y el del planeta.*

*Para satisfacer los requisitos de sus clientes, nuestra sugerencia es que reinventemos juntos la repostería. Los clásicos de la repostería francesa siguen siendo muy populares y los consumidores están deseando saber más sobre el historial y el legado de estos pasteles que son un icono del patrimonio culinario francés.*

*En PatisFrance, deseamos preservar la historia, el patrimonio y la autenticidad de estos clásicos de la repostería atemporales. Con nuestros ingredientes y soluciones, le vamos a ayudar a crear sus propios clásicos con su propia historia que contar:*

- **Una versión más creativa** gracias a combinaciones de texturas, sabores inesperados y aspecto totalmente nuevos.
- **Una versión más orientada hacia el bienestar:** repostería más baja en azúcar, más baja en grasas, con más fruta o frutos secos.
- **Una versión más sostenible:** alternativas 100% vegetal o elaboradas con materias primas e ingredientes con orígenes específicos.

*Para inspirarle, le invitamos a descubrir las reinterpretaciones que hacemos de los clásicos de la repostería francesa, preparadas por nuestros chefs reposteros. Se ha elaborado una determinada versión de cada receta.*





P. 4

## TARTELETA OPERA

El Ópera fue inventado en Francia en el siglo XX. Está compuesta por capas superpuestas de galleta Joconde empapadas en sirope de café, ganache de chocolate y crema de mantequilla de café, recubiertas con un glaseado de chocolate negro. Descubra la creativa tarta Ópera con las texturas que propone nuestro chef pastelero Sylvain Lecomte.



P. 10

## RELIGIEUSE MONTE BLANCO

La Religieuse es un pastel creado en 1885 por Frascati, repostero y heladero. En su origen tuvo forma cuadrada, relleno de nata montada. Se ha redondeado y actualmente se le coloca encima un buñuelo. Nuestro chef repostero Sébastien Pierron le ofrece ahora un bienestar digno de religiosos, con más fruta y menos azúcar.



P. 6

## MILHOJAS CRONUT

El Milhojas se remonta al siglo XVII con una receta clásica que lleva tres capas de hojaldre separadas por dos capas de crema pastelera con vainilla recubiertas con un fondant glaseado. Nuestro repostero Mathias Gautron ha reinventado el milhojas tradicional con aspecto de cronut.



P. 12

## CUATRO CUARTOS GIANDUJA CACAO-TRACE



El bizcocho cuatro cuartos se vincula a menudo con la Bretaña, la región en el occidente de Francia, y toma su nombre de sus cuatro ingredientes: harina, azúcar, mantequilla y huevos a partes iguales. Nuestro chef repostero Aubin Farges ha revisado este clásico y ofrece una versión sostenible gracias a ingredientes de origen muy específico que ha seleccionado con sumo cuidado.



P. 8

## PASTEL PARÍS-BREST

Paris-Brest, esa famosa corona de pasta choux rellena de praliné y recubierta con láminas de almendras, se inventó en Francia en el siglo XX en homenaje a la carrera ciclista que une París con Brest. Nuestro chef Mathias Gautron ha creado una Paris-Brest con abundantes frutos secos con un sabor menos dulce en boca.



P. 14

## MACARON VEGETAL

El macarrón, dulce emblemático de la repostería francesa, se remonta a la Edad Media en que tenía forma de galleta. En el siglo XIX, en París, tomó el macarrón su forma actual: dos mitades en forma de concha rellenas de ganache. Con nuestro chef repostero Sylvain Lecomte, el macarrón se pone todavía más de moda y se presenta en una versión 100% vegetal.

*Cada creacion  
de pasteleria tiene una  
historia que contar*

## **TARTELETA ÓPERA**

Esta tarta Ópera revisada con formato de tartaleta recupera el gusto de la receta tradicional con un toque crujiente que le da el **Pralicrac Noir PatisFrance**.

*Creación*

## TARDALETA ÓPERA

Para 15 tartaletas de 65 mm

### MASA DULCE DE AVELLANA

<b>Gianduja Negro Cacao-Trace PatisFrance</b>	<b>320 g</b>
<b>Manteca de Cacao PatisFrance</b>	<b>80 g</b>
Agua	120 g
Sal	3 g
Harina	320 g
Aceite	20 g
<b>Avellana Cruda en Polvo PatisFrance</b>	<b>50 g</b>

Derretir el Gianduja y la manteca de cacao, agregar el agua y el aceite, mezclar y dejar reposar en la nevera para que tome cuerpo. Una vez endurecida la masa, mezclar con la harina, la avellana en polvo y la sal. Extender en capa de 2 mm de espesor. Forrar las tartaletas con tiras y hornear a 160°C durante 25 minutos.

### CRUJIENTE

<b>Pralicrac Noir PatisFrance</b>	<b>55 g</b>
<b>Avellanas Troceadas tostadas PatisFrance</b>	<b>25 g</b>
<b>Bastoncillos de Almendras tostados PatisFrance</b>	<b>25 g</b>
<b>Praliné Intenso 69% PatisFrance</b>	<b>25 g</b>
Flor de sal	0,5 g

Derretir el Pralicrac, agregar los demás ingredientes y mezclar. Colocar 8 g en el fondo de cada tartaleta.

### BIZCOCHO JOCONDE

<b>Patis'Joconde PatisFrance</b>	<b>500 g</b>
Agua	175 g
Huevos	100 g

Mezclar todos los ingredientes a velocidad alta durante 4 minutos. Extender 700 g en una bandeja de horno de 40 x 60 cm y hornear a 185°C durante 8 minutos.

### SIROPE DE CAFÉ

Agua	50 g
Café liofilizado	5 g
Azúcar	30 g

Mezclar todos los ingredientes y calentar.

### GANACHE DE CHOCOLATE

Nata	200 g
<b>Vaina de Vainilla PatisFrance</b>	<b>½ pc</b>
Mantequilla	25 g
Azúcar	10 g
<b>Chocolate Negro 72% PatisFrance</b>	<b>85 g</b>
<b>Chocolate con Leche 44% PatisFrance</b>	<b>30 g</b>

Calentar la nata, la vainilla, la mantequilla y el azúcar. A 80°C, verter sobre los chocolates y mezclar.

### INFUSIÓN DE CAFÉ CON LECHE

Nata	440 g
Café en grano	70 g

Dejar la infusión de la nata con los granos de café en el frigorífico durante 24 horas.

### CHANTILLY DE CAFÉ CON LECHE

<i>Infusión de café con leche (1)</i>	75 g
<b>Gelatina de Vacuno en Polvo PatisFrance</b>	<b>3 g</b>
Agua	18 g
<i>Infusión de café con leche (2)</i>	300 g
Azúcar glas	45 g

Calentar la infusión de café con leche (1), agregar la gelatina hidratada y seguidamente los demás ingredientes. Envolver en film transparente y guardar en frigorífico hasta 3 o 4°C. Montar.

### MONTAJE & ACABADOS:

- Hornear las bases de las tartaletas.
- Hornear el bizcocho Joconde y cortar en discos de 40 mm.
- Embeber los bizcochos en el sirope de café y dejar que escurran.
- Colocar 8 g de crujiente.
- Verter 20 g de ganache.
- Colocar un bizcocho embebido y guardar el conjunto en frigorífico.
- Montar el chantilly y pochar unos 25 g en cada tarta.
- Raspar unos granos de café y adornar.



### PRALICRAC NOIR PATISFRANCE

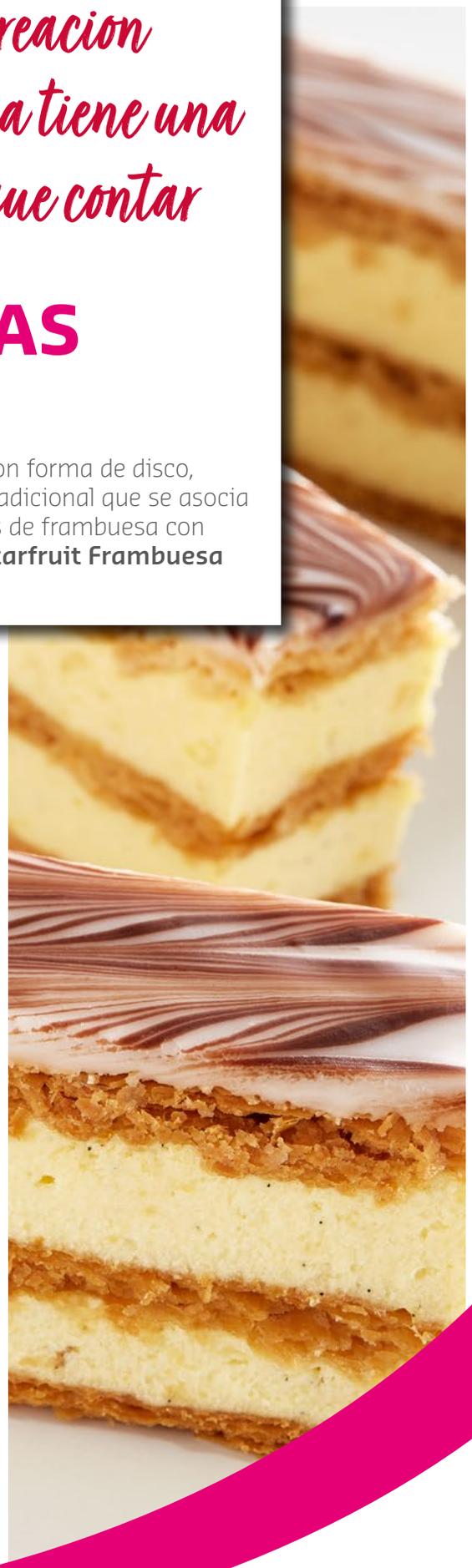
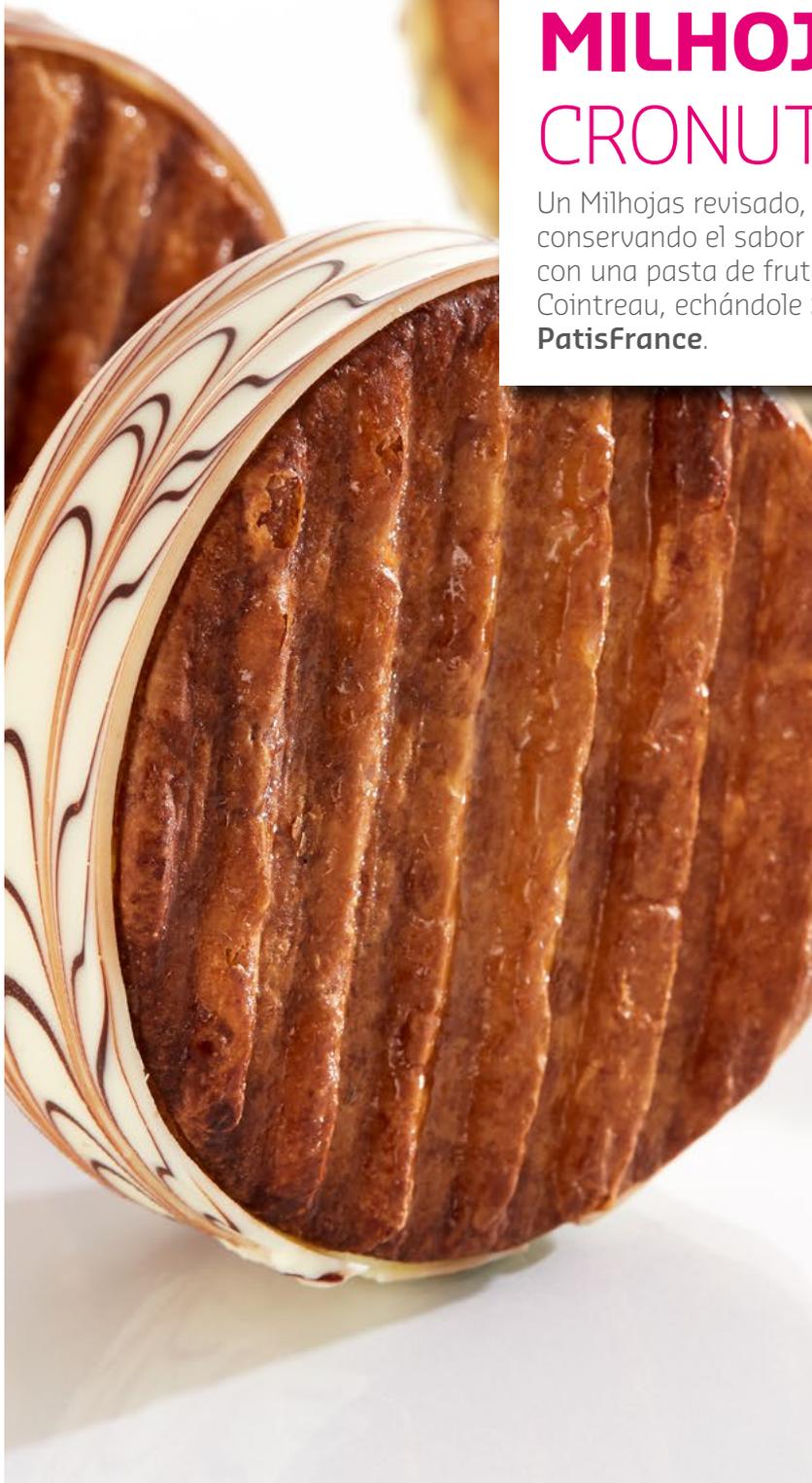
Un relleno crujiente, hecho de praliné de almendra y avellana y chocolate negro (16%).

Listo para usar y fácil de aplicar, este relleno puede ser utilizado en una gran diversidad de aplicaciones: base de pasteles, troncos, bizcochos, glaseado gourmet de cake, relleno de bombones de chocolate...

*Cada creacion  
de pasteleria tiene una  
historia que contar*

## MILHOJAS CRONUT

Un Milhojas revisado, con forma de disco, conservando el sabor tradicional que se asocia con una pasta de frutas de frambuesa con Cointreau, echándole **Starfruit Frambuesa PatisFrance**.



## MILHOJAS CRONUT

Para 15 piezas

### MILHOJAS VERSIÓN CRONUT

Leche entera	300 g
Agua	325 g
Harina T55	650 g
Harina T45	650 g
Azúcar en polvo	30 g
Sal	10 g
Mantequilla fría cortada en dados	600 g

En la batidora, con el accesorio gancho, mezclar los polvos con la mezcla de leche y agua y agregar los dados de mantequilla. Una vez absorbido el líquido más o menos, dejar reposar la masa durante 1 hora. Colocar la masa sobre la encimera, bien enharinada, y extenderla en forma de rectángulo de 20 x 40 cm. Doblar en tres tercios y cepillar el exceso de harina que tuviera. Girar la masa 90 grados para que los pliegues queden mirando hacia uno mismo. Repetir la operación de laminado y doblar dos veces, hasta un total de tres vueltas. Envolver la masa en film transparente y dejar en el frigorífico 1 hora. Volver a darle dos vueltas. Por último, extender la masa hasta un espesor de 3 mm y con un cortador de piezas cortar círculos de 10 cm de diámetro.

### CREMA PASTELERA

Leche	500 g
Vaina de Vainilla PatisFrance	1 pc
Elfroy PatisFrance	200 g

Hacer una infusión de vainilla con la leche caliente. Verter la leche caliente sobre el Elfroy y mezclar hasta obtener una textura lisa. Conservar en frigorífico.

### CREMA MUSELINA

Crema pastelera	750 g
Gelatina de Vacuno en Polvo PatisFrance	5 g
Agua para hidratar	30 g
Mantequilla	225 g

Mezclar la crema pastelera con la mantequilla blanda. Agregar la gelatina que se ha ablandado y mezclar bien el conjunto.

### BIZCOCHO GIOCONDA (1 PLANCHA)

Almendras en Polvo PatisFrance	115 g
Azúcar glas	135 g
Trimoline	35 g
Huevos enteros	225 g
Harina	45 g
Mantequilla	40 g
Claros de huevo	150 g
Azúcar	30 g

Montar los 4 primeros ingredientes a velocidad rápida, y agregar la harina pasada por el tamiz. Montar las claras de huevo con el azúcar, y derretir la mantequilla. Agregar  $\frac{3}{4}$  partes de la primera mezcla al merengue. Incorporar la mantequilla en el  $\frac{1}{4}$  restante, y mezclar. Mezclar a continuación las dos masas. Extender sobre la hoja de silicona y hornear a 220°C en horno ventilado durante 7 minutos. Cortar un disco de 10 cm de diámetro.

### MASA DE FRUTA FRAMBUESA-COINTREAU

Starfruit Frambuesa PatisFrance	300 g
Azúcar de sémola	200 g
Pectina NH PatisFrance	6 g
Cointreau® 60%	40 g

Calentar ligeramente el puré de frambuesas y agregar el azúcar mezclado con la pectina. Hervir el conjunto y cocinar a 103°C. A continuación, verter la mezcla en un recipiente y envolver con film transparente. Dejar que la mezcla se enfríe a 40°C y seguidamente agregar el Cointreau®. Envolver en film transparente y guardar en el frigorífico a 4°C.

### GLASEADO PARA MILHOJAS

Chocolate Blanco 30% PatisFrance	150 g
Chocolate Negro 72% PatisFrance	15 g

### MONTAJE & ACABADOS :

- Templar los chocolates y adornar el milhojas sobre una tira de rodillo transparente. Hacer un círculo de 10 cm de diámetro.
- Cocinar los discos de milhojas con una prensa de paninis durante 3 minutos.
- Espolvorear los milhojas con azúcar glas y hornearlos a 250°C durante 30 segundos para que se caramelicen.
- Colocar la crema del milhojas en círculos de 10 cm de diámetro y poner un disco de galleta Joconde y la compota de frambuesa cerrándolo todo con la crema de milhojas.
- Tapar a derecha e izquierda con los discos de milhojas y agregar el círculo de milhojas de chocolate sobre la crema.
- Colocar los milhojas en vertical.

*Cada creacion  
de pasteleria tiene una  
historia que contar*

## **PASTEL** **PARIS BREST**

Un Paris-Brest gourmet revisado con más frutos secos gracias a **Pralirex Avellana PatisFrance**. Combinada con el praliné, la pasta de avellana pura intensifica el sabor de los frutos secos y reduce así el contenido de azúcar del postre.



# PASTEL PARIS BREST

Para 4 pasteles



## STREUSEL DE AVELLANA

Mantequilla	344 g
Azúcar moreno	168 g
Azúcar de caña	95 g
<b>Avellanas en Polvo PatisFrance</b>	<b>440 g</b>
Flor de sal	5 g
Harina T55	308 g

Mezclar todos los ingredientes juntos. Extender la pasta en una capa de 3 mm en un círculo de 18 cm. Rebajar la pasta a una capa de 1,8 mm para cortar discos de 4 cm de diámetro. Hornear los círculos de 18 cm a 145°C durante 10 minutos.

## FINANCIER DE AVELLANA (150 G)

<b>Friantvit PatisFrance</b>	<b>290 g</b>
Agua	145 g
Mantequilla marrón	145 g
<b>Pralirex Avellana PatisFrance</b>	<b>40 g</b>

Derretir la mantequilla para obtener mantequilla de avellana. Mezclar con la batidora con la paleta el Friantvit, la mantequilla a 60°C y el agua durante 3 minutos a velocidad intermedia. Agregar la pasta pura de avellana. Verter el financier de avellana sobre el streusel de avellana, unos 150 g. Hornear todo a 160°C durante 20 minutos.

## CREMA PASTELERA

Leche	500 g
<b>Vaina de Vainilla PatisFrance</b>	<b>1 pz</b>
Yemas de huevo	125 g
Azúcar molido	100 g
<b>Elsay PatisFrance</b>	<b>45 g</b>
Mantequilla	50 g

Hacer infusión de vainilla en la leche. Blanquear las yemas de huevo y el azúcar y agregar la crema en polvo Elsay. Lograr una crema pastelera y agregar la mantequilla. Conservar.

## CREMA MUSELINA PRALINÉ

Crema pastelera	300 g
Mantequilla	200 g
<b>Pralinor 55% PatisFrance</b>	<b>120 g</b>
<b>Pralirex Avellana PatisFrance</b>	<b>30 g</b>
Sal fina	0,1 g

Con el látigo de la batidora, mezclar la crema pastelera con el praliné, la pasta pura de avellana y la sal. Agregar la pomada de mantequilla y emulsionar todo.

## MASA CHOUX

Agua	250 g
Leche entera	250 g
Azúcar molido	10 g
Sal	10 g
Mantequilla	225 g
Harina T55	275 g
Huevos enteros	500 g

Hervir la leche y el agua con la mantequilla, la sal y el azúcar. Agregar la harina tamizada y secarlo todo. Añadir los huevos poco a poco. En el fondo de un molde Flexipan® (1031G42), depositar un primer disco de streusel de avellana y formar un pequeño buñuelo. Colocar un disco de streusel de avellana encima. Hornear a 210°C y reducir la temperatura del horno a 185°C durante 30 a 35 minutos.

## GLASEADO GOURMET

<b>Chocolate con Leche 35% PatisFrance</b>	<b>350 g</b>
Aceite de pepitas de uva	60 g
<b>Pralirex Avellana PatisFrance</b>	<b>5 g</b>
<b>Avellanas Picadas PatisFrance</b> tostadas	<b>60 g</b>

Derretir el chocolate. Añadir el aceite y el Pralirex de avellana, y seguidamente, mezclar. Agregar las almendras picadas tostadas. Conservar y utilizar posteriormente a 32°C.

## MONTAJE Y ACABADOS:

- Glasear el disco de streusel y financier de avellana con el glaseado gourmet en los bordes.
- Elaborar, con un manguito St-Honoré, la parte de arriba del financier con la crema muselina.
- Cubrir el fondo de los buñuelos con un poco de **Pralinor 55% PatisFrance** y depositar la crema muselina de avellana encima.
- Colocar siete buñuelos sobre la crema muselina de avellana.



### PRALIREX AVELLANA PATISFRANCE

Una pasta con 100% de avellana con un sabor intenso y una textura rica. Gracias a su alto contenido en frutos secos, sin azúcar añadido, es ideal para intensificar, aromatizar y reducir el nivel de azúcar en las pastelerías.

*Cada creacion  
de pasteleria tiene una  
historia que contar*

## **RELIGIEUSE MONTE BLANCO**

Una Religieuse inspirada en otro clásico de la pastelería francesa, el Monte Blanco; revisada para mayor bienestar, con más fruta y menos azúcar.





# RELIGIEUSE MONTE BLANCO

Para 40 piezas

## MERENGUE

Claros de huevo	250 g
Claros de huevo en polvo	2 g
Azúcar de sémola	150 g
Azúcar glas	100 g

En el vaso de una batidora, batir las claras de huevo con las claras de huevo en polvo. Mezclar con el azúcar. Una vez montado el merengue, incorporar el azúcar glas con una espumadera. Rellenar el molde semi esférico con unos 12,5 g de merengue y con una cuchara, recubrir el molde. Hornear en horno de solera a 90°C durante 2 horas (perderá 20% del agua durante la cocción).

## MASA DULCE

Mantequilla	150 g
Sal	2.5 g
Azúcar glas	70 g
<b>Almendras en Polvo PatisFrance</b>	<b>80 g</b>
Huevos	62.5 g
Harina	295 g

En una batidora, laminar la mantequilla, la sal, el azúcar glas y las almendras en polvo. Agregar los huevos y por último, la harina. Una vez enfriada, extender la masa con un espesor de 3 mm. Cortar en círculos del mismo diámetro que los merengues (unos 10 g). Hornear a 160°C durante 25 minutos (perderá 10% del agua durante la cocción).

## MASA CHOU

Agua	125 g
Leche	125 g
Sal	4 g
Azúcar	4 g
Mantequilla	112 g
Harina T55	150 g
Huevos	(+/-) 250 g

En una cacerola, hervir el agua y la leche con la sal, el azúcar y la mantequilla. Agregar la harina que se habrá pasado por el tamiz previamente, y secar la pasta. Vierta la pasta en el vaso de una batidora y vaya agregando poco a poco los huevos. Ajustar la cantidad de huevos en función de la textura de la masa choux. Sobre una bandeja de horno, colocar 5 g por unidad. Hornear en horno de solera a 190°C durante 30 minutos (adaptar la duración en función del tamaño de los buñuelos).

## CREMA PASTELERA

Leche	1055 g
Azúcar (1)	75 g
Yemas de huevo	175 g
<b>Elsay PatisFrance</b>	<b>112 g</b>
Azúcar (2)	75 g
Nata líquida	50 g

En una cacerola, hervir la leche y el azúcar (1). En un cuenco, blanquear las yemas de huevo con el azúcar (2) y la nata en polvo Elsay. Cuando hierva la leche, echar la mitad sobre las yemas de huevo blanqueadas. Mezclar, y volver a verter todo en la cacerola. Cocer. Vigilar la temperatura de la cocción. Debe superar los 80°C para que se cocine bien el almidón.

Al final de la cocción agregar la nata. Verter sobre una bandeja de horno y enfriar rápidamente.

## CREMA DE CASTAÑAS

<b>Crema de Castañas PatisFrance</b>	<b>150 g</b>
<b>Masa de Castañas PatisFrance</b>	<b>300 g</b>
<b>Puré de Castañas PatisFrance</b>	<b>300 g</b>
Mantequilla	75 g

Con la hoja de la batidora, relajar la pasta de castañas con el puré. Agregar la crema de castañas y la mantequilla ablandada. Montar el conjunto. Pasar la pasta con las castañas por un tamiz muy fino. Con la manga y boquilla de 4 cm, echar 20 g del producto sobre los buñuelos pequeños.

## INSERCIÓN DE CEREZAS

Cerezas en almíbar ligero.	400 g
<b>Starfruit Cereza PatisFrance</b>	<b>800 g</b>
Azúcar	160 g
<b>Pectina NH PatisFrance</b>	<b>16 g</b>

Ecurrir las cerezas. Mezclar el azúcar y la pectina y agregar al puré de cerezas. Hervir durante 1 minuto y agregar las cerezas. Conservar en frío para que tome cuerpo.

## CHOCOLATE PLÁSTICO

Glucosa	200 g
<b>Chocolate Negro 55% PatisFrance</b>	<b>250 g</b>

Derretir la cobertura, mezclar con la glucosa. Dejar que repose. Extender entre dos hojas de rodoide y cortar con un cortador de galletas (unos 5 g por pieza).

## MONTAJE & ACABADOS:

- Espolvorear las mitades de conchas de merengue con manteca de cacao (por dentro y por fuera).
- Rellenar el interior de las mitades de conchas de merengue con la crema de castañas.
- En el centro, rellenar con 30 g de la compota de cerezas.
- Alisar si fuera necesario la crema de castañas, y tapar con la galleta.
- Rellenar los buñuelos con 15 g de la crema pastelera.
- Con la manga y boquilla fina, recubrir los buñuelos con pasta de castañas.
- Espolvorear las mitades de conchas de merengue con **Sucraneige PatisFrance**.
- Por encima, echar un poco de crema de castañas y colocar la rosa de chocolate plástico.
- Colocar los buñuelos recubiertos con la crema de castañas. Adornar con un trozo de cereza.



### STARFRUIT PATISFRANCE

Purés de fruta natural con un 90% de fruta y un 10% de azúcar con el sabor original de la fruta para un placer más intenso y auténtico.

Una amplia gama de 18 sabores es disponible para todos los gustos y temporadas.

*Cada creacion  
de pasteleria tiene una  
historia que contar*

## CUATRO CUARTOS



## GIANDUJA CACAO-TRACE

Este cuatro cuartos blando se reinterpreta con una versión más sostenible gracias a ingredientes que han sido seleccionados con sumo cuidado: relleno de **Praliné Colección Avellana Piemonte IGP 62% PatisFrance** y cobertura de **Gianduja 36% Cacao-Trace PatisFrance**.



## CUATRO CUARTOS GIANDUJA CACAO-TRACE

Para 16 bizcochos individuales

### BIZCOCHO

Patis'Madeleine PatisFrance	500 g
Huevos	320 g
Mantequilla	185 g

En la batidora, mezclar con la pala durante 5 minutos. Verter 60 g en cada molde redondo de silicona de 70 mm de diámetro. Hornear en horno ventilado a 180°C durante 23 minutos.

### ALMÍBAR DE LIMÓN

Agua	400 g
Azúcar de sémola	200 g
Cáscaras de limón	1 pz
Starfruit Limón PatisFrance	150 g
Vaina de Vainilla PatisFrance	1 pz

Hervir todos los ingredientes.

### MONTAJE & ACABADOS:

- Hornear los bizcochos.
- Con el almíbar de limón, embeber los bizcochos colocados sobre una rejilla y dejar que escurran.
- Pochar 10 g de **Praliné Colección Avellana Piamonte 62% IGP PatisFrance** en el centro del bizcocho.
- Pochar una roseta de **Gianduja 36% Cacao-Trace PatisFrance** con boquilla micro acanalada de 18 mm de diámetro.



### GIANDUJA CACAO-TRACE PATISFRANCE

Una pasta untuosa de chocolate con leche Cacao-Trace con un 36% de avellanas finamente molidas.

La certificación Cacao-Trace contribuye a un futuro más sostenible del cacao y además proporciona un sabor único.



*Cada creacion  
de pasteleria tiene una  
historia que contar*

## MACARRÓN VEGETAL

El imprescindible macarrón, elaborado ahora con **Almendra en Polvo PatisFrance** y aquafaba: una reinterpretación en versión 100% vegetal. Los variados rellenos de praliné, castaña - casis y vainilla coco lo hacen aún más digno de gourmet.





# MACARRÓN VEGETAL

Para 75 unidades

## MACARRÓN BLANCO

<b>Almendra en Polvo PatisFrance</b>	<b>200 g</b>
Azúcar en polvo	200 g
Aquafaba	75 g
Agua	50 g
Azúcar molido	200 g
Aquafaba	75 g

Mezclar la almendra en polvo con el azúcar en polvo y 75 g de aquafaba. Cocer el azúcar y el agua a 121°C. Mientras tanto, batir los 75 g restantes de aquafaba. Verter el azúcar cocido sobre la aquafaba montada y mezclar hasta alcanzar los 45°C. A continuación, mezclar con el primer preparado hasta obtener la textura satisfactoria.

*Aquafaba* : agua de leguminosas, una gran alternativa a las claras de huevo.

## GANACHE DE PRALINÉ

Bebida vegetal	83 g
<b>Chocolate Negro 64% PatisFrance</b>	<b>67 g</b>
<b>Praliné Tradición Extra 50% PatisFrance</b>	<b>133 g</b>
<b>Jarabe de Glucosa PatisFrance</b>	<b>33 g</b>

Hervir la bebida vegetal y el jarabe de glucosa. Añadir el chocolate negro y dejar derretir. Añadir el praliné y mezclar hasta conseguir una textura suave. Guardar en un lugar fresco y seco.

## RELLENO DE CASTAÑA Y GROSELLA NEGRA

### RELLENO DE CASTAÑA

<b>Puré de Castaña PatisFrance</b>	<b>104 g</b>
<b>Pasta de Castaña PatisFrance</b>	<b>104 g</b>
<b>Crema de Castaña PatisFrance</b>	<b>63 g</b>
<b>Margarissime PatisFrance</b>	<b>21 g</b>
Ron o bebida vegetal	4 g

En un robot de cocina, mezclar todos los ingredientes hasta conseguir una textura suave.

### COMPOTA DE GROSELLA NEGRA

<b>Starfruit Grosella Negra PatisFrance</b>	<b>110 g</b>
Azúcar	45 g
<b>Pectina NH PatisFrance</b>	<b>3 g</b>

Mezclar los 3 ingredientes y cocer a 102°C. Añadir esta preparación en el relleno de castaña.

## VAINILLA FRUTA DE COCO

Bebida vegetal	116 g
<b>Vaina de Vainilla PatisFrance</b>	<b>½ pc</b>
Azúcar	75 g
<b>Coco Rallado PatisFrance</b>	<b>67 g</b>
<b>Manteca de Cacao PatisFrance</b>	<b>93 g</b>

Mezclar en la batidora el azúcar y el coco rallado para obtener un polvo. Añadir la manteca de cacao derretida y mezclar. Cristalizar a 27°C y dejar reposar. Hervir la bebida vegetal con la vainilla. Incorporar la preparación de chocolate y coco y batir. Guardar en un lugar fresco y seco.

## MONTAJE Y ACABADOS:

- Precalentar el horno ventilado a 130°C.
- Sobre capa de silicona, colocar el preparado de macarrón, y seguidamente bajar la temperatura del horno a 105°C.
- Hornear durante 35 minutos.
- Una vez enfriados, decorar los macarrones con el relleno que haya elegido.
- Conservar en el frigorífico toda la noche y guardar los macarrones en el congelador hasta que los necesite.



*¿Busca más inspiración  
pastelera?*

¡Siga a **PatisFrance\_officiel**  
en Instagram!

Encuentre allí :

- inspiraciones de pastelerías
- recetas exclusivas
- extractos de nuestras  
masterclass con los mayores  
chefs pasteleros

¡Y etiqueta tus creaciones  
con el **#patisfrance**  
¡para ser reeditado!



*¡Únase a nosotros en  
Youtube también!*

[www.puratos.fr](http://www.puratos.fr)

**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

E : [patisfrance@puratos.com](mailto:patisfrance@puratos.com)

  
**PATISFRANCE**<sup>®</sup>  
SOURCE DE SÉDUCTION