

Les classiques de la pâtisserie française
réinventés

e-mag des tendances gourmandes à la Française
NOVEMBRE - DÉCEMBRE 2022

Tendance :

Les classiques de la
pâtisserie française
réinventés

Nos ingrédients :

- Fourrages croustillants
Pralicrac
- Pâtes pures fruits secs
Pralirex
- Gianduja Cacao-Trace

Recettes :

- Tartelette Opéra
- Mille-Feuille Cronut
- Entremets Paris-Brest
- Religieuse Mont-Blanc
- Quatre-Quarts
Gianduja Cacao-Trace
- Macaron Végétal

*Chaque Pâtisserie
est une histoire
à raconter*



Chaque Pâtisserie est une histoire à raconter

Plus que jamais, les consommateurs recherchent des pâtisseries authentiques et délicieuses aux textures et aux saveurs surprenantes. Comme le confirme notre étude Taste Tomorrow, les consommateurs veulent connaître les histoires qui se cachent derrière leurs pâtisseries préférées, mais aussi comprendre l'impact de leur alimentation sur leur bien-être et la planète.

Pour répondre aux exigences de vos clients, nous vous proposons de réinventer la pâtisserie ensemble. Les classiques de la pâtisserie française restent extrêmement populaires, et les consommateurs souhaitent en apprendre davantage sur les histoires et l'héritage de ces pâtisseries emblématiques du patrimoine culinaire français.

Chez PatisFrance, nous voulons préserver l'histoire, le patrimoine et l'authenticité de ces classiques intemporels de la pâtisserie. Grâce à nos ingrédients et solutions, nous vous aidons à créer votre propre classique avec sa propre histoire à raconter :

- **Une revisite plus créative** grâce à des associations de textures, de saveurs inattendues ou d'une apparence visuelle totalement nouvelle.
- **Une revisite plus orientée bien-être** : allégée en sucre, en matière grasse, avec plus de fruits ou de fruits secs.
- **Une revisite à dimension plus durable** : alternative 100% végétale ou réalisée avec des matières premières et des ingrédients provenant d'origines spécifiques.

Afin de vous inspirer, nous vous invitons à découvrir les revisites des classiques de la pâtisserie française que nos chefs pâtisseries ont préparé. Chaque recette a été retravaillée dans une seule version.





P. 4

TARTELETTE OPÉRA

L'Opéra a été inventé en France au XX^{ème} siècle. Il se compose de couches superposées de biscuit Joconde imbibé de sirop de café, de ganache chocolat et de crème au beurre au café, surmontées d'un glaçage chocolat noir. Découvrez l'opéra créatif tout en textures proposé par notre chef Sylvain Lecomte.



P. 10

RELIGIEUSE MONT-BLANC

La Religieuse a été créée en 1885 par Frascati, pâtissier et glacier. À l'origine, de forme carrée et garnie de crème fouettée, sa forme s'arrondie et est désormais accompagnée d'un deuxième petit chou. Notre chef pâtissier Sébastien Pierron vous propose ici une religieuse bien-être, avec plus de fruits et moins de sucre.



P. 6

MILLE-FEUILLE CRONUT

Le Mille-feuille remonte au XVII^{ème} siècle avec une recette classique de trois couches de pâte feuilletée séparées par deux couches de crème pâtissière à la vanille et recouvertes d'un fondant marbré. Notre chef pâtissier Mathias Gautron a souhaité réinventer le traditionnel mille-feuille avec le visuel d'un cronut.



P. 12

QUATRE-QUARTS GIANDUJA CACAO-TRACE

Le quatre-quarts, très souvent rattaché à la Bretagne, région Ouest de la France, tient son nom par les quatre ingrédients qui le composent : farine, sucre, beurre et œufs qui y sont présents en quantité égale. Notre chef pâtissier Aubin Farges a revisité ce classique en version durable grâce à des ingrédients à l'origine spécifique et sélectionnés avec grand soin.



P. 8

ENTREMETS PARIS-BREST

Le Paris-Brest, célèbre couronne de pâte à choux garnie de praliné et surmontée d'amandes effilées, a été inventé en France au XX^{ème} siècle pour rendre hommage à la course à vélo reliant Paris à Brest. Notre chef Mathias Gautron a créé un Paris-Brest riche en fruits secs avec une sensation moins sucrée en bouche.



P. 14

MACARON VÉGÉTAL

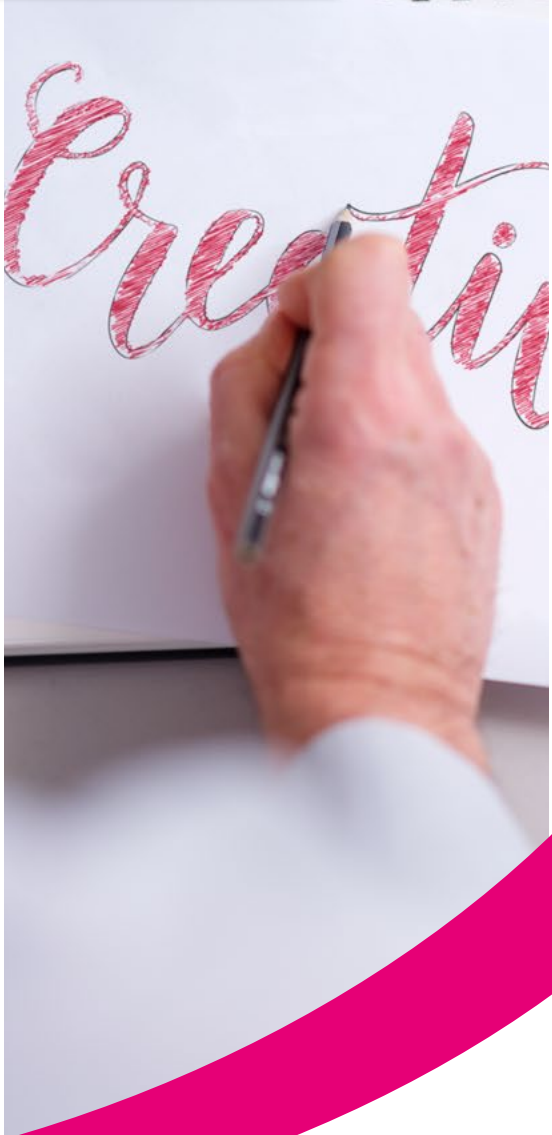
Le macaron, gourmandise emblématique de la pâtisserie française, remonte au Moyen-Âge où il était connu pour sa forme de biscuit. Ce n'est qu'au XIX^{ème} siècle à Paris que le macaron prend sa forme que l'on connaît aujourd'hui : deux coques garnies de ganache. Avec notre chef pâtissier Sylvain Lecomte, le macaron devient encore plus tendance et se dévoile dans une version 100% végétale.



*Chaque Pâtisserie
est une histoire
à raconter*

TARTELETTE OPÉRA

L'Opéra est ici revisité sous format tartelette, reprenant les codes gustatifs de la recette traditionnelle avec une touche de croustillant, apportée par le **Pralicrac Noir PatisFrance**.



Création

TARTELETTE OPÉRA

Pour 15 pièces de 65 mm

PÂTE SUCRÉE NOISETTE

Gianduja Noir Cacao-Trace PatisFrance	320 g
Beurre de Cacao PatisFrance	80 g
Eau	120 g
Sel	3 g
Farine	320 g
Huile	20 g
Noisette Brute en Poudre PatisFrance	50 g

Faire fondre le Gianduja et le beurre de cacao, ajouter l'eau et l'huile, mixer et laisser prendre au réfrigérateur. Une fois durci mélanger avec la farine, la noisette en poudre et le sel. Etaler à 2 mm d'épaisseur. Foncer les tartes en bandes et cuire à 160°C pendant 25 minutes.

CROUSTILLANT

Pralicrac Noir PatisFrance	55 g
Noisettes Concassées PatisFrance torréfiées	25 g
Amandes Batônnetts PatisFrance torréfiées	25 g
Praliné Intense 69% PatisFrance	25 g
Fleur de sel	0,5 g

Faire fondre le Pralicrac, ajouter les autres ingrédients et mélanger. Déposer 8 g au fond des tartelettes.

BISCUIT JOCONDE

Patis'Joconde PatisFrance	500 g
Eau	175 g
Œufs	100 g

Mélanger tous les ingrédients à vitesse rapide pendant 4 minutes. Etaler 700 g dans une plaque 40 x 60 cm et cuire à 185°C pendant 8 minutes.

SIROP DE CAFÉ

Eau	50 g
Café lyophilisé	5 g
Sucre	30 g

Mélanger tous les ingrédients et chauffer.

GANACHE CHOCOLAT

Crème	200 g
Vanille Gousse PatisFrance	½ pc
Beurre	25 g
Sucre	10 g
Chocolat Noir 72% PatisFrance	85 g
Chocolat au Lait 44% PatisFrance	30 g

Chauffer la crème, la vanille, le beurre et le sucre. A 80°C, verser sur les chocolats et mixer.

INFUSION CAFÉ BLANC

Crème	440 g
Café grains	70 g

Laisser infuser la crème avec les grains de café au froid pendant 24 heures.

CHANTILLY CAFÉ BLANC

Infusion café blanc (1)	75 g
Gélatine Bœuf en Poudre PatisFrance	3 g
Eau	18 g
Infusion café blanc (2)	300 g
Sucre glace	45 g

Chauffer l'infusion café blanc (1), ajouter la gélatine hydratée puis le reste des ingrédients. Filmer au contact et réserver au frais jusqu'à 3 à 4°C. Faire monter.

MONTAGE & FINITIONS :

- Cuire les fonds de tartelettes.
- Cuire le biscuit joconde et détailler des disques de 40 mm.
- Puncher les biscuits dans le sirop café et laisser égoutter.
- Déposer 8 g de croustillant.
- Verser 20 g de ganache.
- Déposer un biscuit punché et réserver le tout au froid.
- Monter la chantilly et pocher environ 25 g par tarte.
- Gratter quelques grains de café et décorer.



PRALICRAC NOIR PATISFRANCE

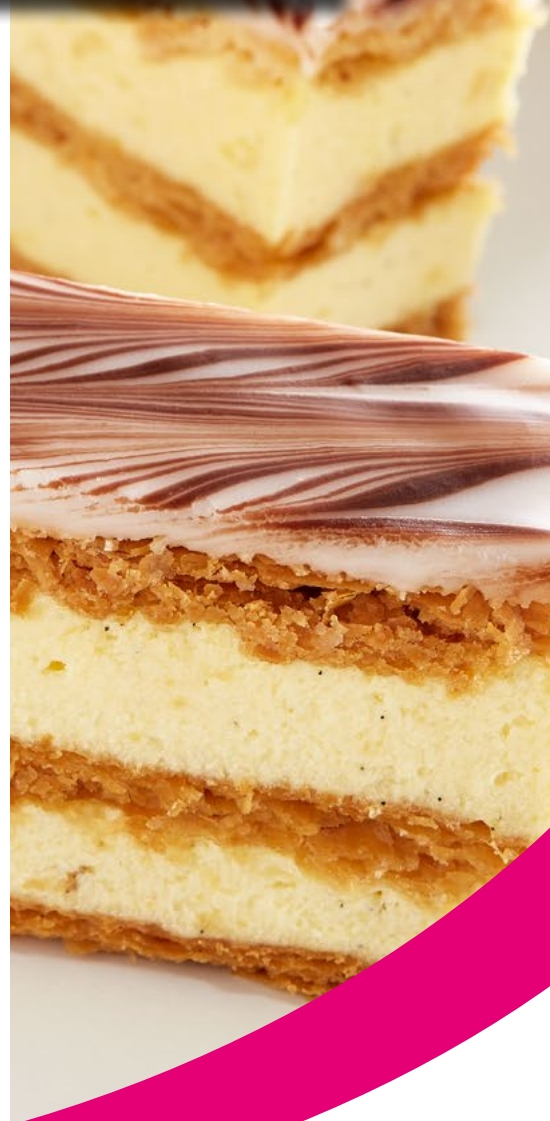
Un fourrage croustillant, à base de praliné amande noisette et de chocolat noir (16%).

Prêt à l'emploi et simple d'utilisation, ce fourrage s'utilise dans une grande diversité d'applications : base d'entremets, tartelette, bûche, glaçage gourmand de cake, garniture de bonbons...

*Chaque Pâtisserie
est une histoire
à raconter*

MILLE-FEUILLE CRONUT

Un Millefeuille revisité par son visuel en forme de disque, tout en gardant le goût traditionnel associé à une pâte de fruits framboise-cointreau, réalisée avec le **Starfruit Framboise PatisFrance**.



MILLE-FEUILLE CRONUT

Pour 15 pièces

MILLE-FEUILLE VERSION CRONUT

Lait entier	300 g
Eau	325 g
Farine T55	650 g
Farine T45	650 g
Sucre en poudre	30 g
Sel	10 g
Beurre froid coupé en dés	600 g

Dans un batteur muni du crochet, mélanger les poudres sur le mélange lait et eau puis ajouter les morceaux de beurre. Une fois le liquide plus ou moins absorbé, laisser la pâte reposer pendant 1 heure. Déposer la pâte sur le plan de travail bien farine, l'étaler en rectangle 20 x 40 cm. Plier en trois tiers, et brosser l'excédent de farine. Tourner ensuite la pâte de 90 degrés de sorte que les plis soient face à vous. Répéter le processus de laminage en pliant deux fois, ce qui donne un total de trois tours. Envelopper la pâte dans du film alimentaire et la laisser au réfrigérateur pendant 1 heure et redonner deux tours simples. Enfin étaler la pâte à 3 mm et détailler des cercles de 10 cm de diamètre à l'emporte-pièce.

CRÈME PÂTISSIÈRE

Lait	500 g
Vanille en Gousse PatisFrance	1 pc
Elfroy PatisFrance	200 g

Faire infuser la vanille dans le lait chaud. Verser le lait chaud sur l'Elfroy, Mixer pour avoir une texture lisse et réserver.

CRÈME MOUSSELINE

Crème pâtissière	750 g
Gélatine de Bœuf en Poudre PatisFrance	5 g
Eau d'hydratation	30 g
Beurre	225 g

Mélanger la crème pâtissière au beurre pomade. Puis rajouter la gélatine ramollie et foisonner l'ensemble.

BISCUIT JOCONDE (1 PLAQUE)

Amande en Poudre PatisFrance	115 g
Sucre glace	135 g
Trimoline PatisFrance	35 g
Œufs entiers	225 g
Farine	45 g
Beurre	40 g
Blancs d'œufs	150 g
Sucre	30 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. Incorporer le beurre dans le $\frac{1}{4}$ restant et mélanger. Mélanger ensuite les deux masses. Coucher sur la feuille silicone et cuire à 220°C en four ventilé pendant 7 minutes. Détailler un disque de 10 cm de diamètre.

PÂTE DE FRUITS FRAMBOISE-COINTREAU

Starfruit Framboise PatisFrance	300 g
Sucre semoule	200 g
Pectine NH PatisFrance	6 g
Cointreau® 60%	40 g

Chauffer légèrement la purée de framboise et ajouter le sucre mélangé à la pectine. Porter le tout à ébullition et cuire jusqu'à 103°C. Verser ensuite le mélange dans un récipient et filmer le tout au contact. Laisser refroidir la masse jusqu'à 40°C puis ajouter le Cointreau®. Filmer et réserver à 4°C.

GLAÇAGE MILLE-FEUILLE

Chocolat Blanc 30% PatisFrance	150 g
Chocolat Noir 72% PatisFrance	15 g

Tempérer les chocolats et réaliser un décor mille-feuille sur une bande de rhodoïd. Réaliser un cerclage de 10 cm de diamètre.

MONTAGE ET FINITIONS:

- Cuire les disques de mille-feuille avec une presse à panini pendant 3 minutes.
- Saupoudrer les mille-feuilles de sucre glace et les mettre au four à 250°C pendant 30 secondes afin qu'ils soient caramélisés.
- Dresser la crème mille-feuille dans des cercles de 10 cm de diamètre et déposer un disque de biscuit joconde et la compotée de framboise pour ensuite refermer le tout avec la crème mille-feuille.
- Obturer ensuite de droite et gauche avec les disques de mille-feuille et rajouter le cerclage façon mille-feuille en chocolat sur la crème.
- Dresser les mille-feuilles à la verticale.

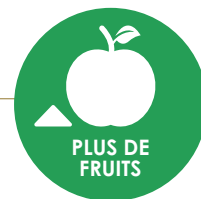
*Chaque Pâtisserie
est une histoire
à raconter*

ENTREMETS PARIS-BREST

Un Paris-Brest gourmand revisité avec plus de fruits secs grâce au **Pralirex Noisette PatisFrance**. Alliée au praliné, la pâte pure de noisette intensifie la saveur fruits secs, et réduit ainsi le taux de sucre dans l'entremets.



ENTREMETS PARIS-BREST



Pour 4 entremets

STREUZEL NOISETTE

Beurre	344 g
Cassonade	168 g
Vergeoise	95 g
Noisette en Poudre PatisFrance	440 g
Fleur de sel	5 g
Farine T55	308 g

Mélanger tous les ingrédients ensemble. Étaler la pâte à 3 mm d'épaisseur dans un cercle de 18 cm de diamètre. Étaler la pâte à 1,8 mm d'épaisseur afin de détailler des petits disques de 4 cm de diamètre. Cuire les cercles de 18 cm à 145°C pendant 10 minutes.

FINANCIER NOISETTE

Frianvit PatisFrance	290 g
Eau	145 g
Beurre noisette	145 g
Pralirex Noisette PatisFrance	40 g

Faire fondre le beurre afin d'obtenir un beurre noisette. Mélanger au batteur à la feuille le Frianvit, le beurre à 60°C et l'eau pendant 3 minutes à vitesse moyenne. Ajouter la pâte de noisette. Couler le financier noisette sur le streuzel noisette à 150 g. Cuire à 160°C pendant 20 minutes.

CRÈME MOUSSELINE PRALINÉ

Lait	223 g
Crème	55 g
Sucre	5 g
Pectine NH PatisFrance	2 g
Amidon maïs	2 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Jaunes d'œufs	55 g
Beurre	13 g
Pralinor 55% PatisFrance	50 g
Pralirex Noisette PatisFrance	83 g
Sucre	50 g

Porter le lait et la crème à ébullition avec la vanille. Verser sur le mélange de sucre, pectine, œufs et amidon. Cuire le tout pendant 2 minutes à ébullition et verser sur le praliné et la pâte de noisette. Mixer et mettre au froid. Une fois froid, incorporer le beurre pommade et foisonner avec la crème.

PÂTE À CHOUX

Eau	250 g
Lait entier	250 g
Sucre semoule	10 g
Sel	10 g
Beurre	225 g
Farine T55	275 g
Œufs entiers	500 g

Faire bouillir le lait et l'eau avec le beurre le sel et le sucre. Ajouter la farine tamisée et dessécher le tout. Incorporer graduellement les œufs. Au fond d'un moule Flexipan®, déposer un premier disque de streuzel noisette et dresser un petit chou. Reposer un disque de streuzel noisette dessus. Enfourner le tout à 210°C puis réduire la température du four à 185°C pendant 30 à 35 minutes.

GLAÇAGE TERROIR

Chocolat au Lait 35% PatisFrance	350 g
Huile de pépins de raisins	60 g
Pralirex Noisette PatisFrance	5 g
Noisettes Hachées PatisFrance grillées	60 g

Faire fondre le chocolat. Ajouter l'huile et la pâte pure de noisette puis mixer. Ajouter les amandes hachées grillées. Réserver puis utiliser à 32°C.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Glacer les bords du disque de streuzel et du financier noisette avec le glaçage terroir.
- À l'aide d'une douille St-Honoré, dresser la crème mouseline sur le dessus du financier.
- Garnir le fond des choux avec un peu de **Pralinor 55% PatisFrance** et déposer la crème mouseline noisette dessus.
- Déposer sept choux sur la crème mouseline noisette.



PRALIREX NOISETTE PATISFRANCE

Une pâte 100% noisette au goût intense et à la texture riche.

Grâce à son taux élevé en fruits secs, sans aucun sucre ajouté, elle est idéale pour intensifier, aromatiser et réduire le taux de sucre contenu dans les pâtisseries.

*Chaque Pâtisserie
est une histoire
à raconter*

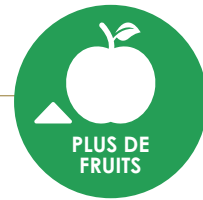
RELIGIEUSE MONT-BLANC

Une Religieuse inspirée d'un autre classique de la pâtisserie française, le Mont Blanc ; revisitée pour plus de bien-être, avec plus de fruits et moins de sucre.



RELIGIEUSE MONT-BLANC

Pour 40 pièces



MERINGUE

Blanc d'œufs	250 g
Poudre de blancs d'œufs	2 g
Sucre semoule	150 g
Sucre glace	100 g

Dans la cuve d'un batteur, monter les blancs d'œufs avec la poudre de blancs d'œufs. Serrer avec le sucre. Quand la meringue est montée, incorporer le sucre glace à l'écumoire. Garnir le moule demi-sphère avec environ 12.5 g de meringue puis chemiser le moule à l'aide d'une cuillère. Cuire au four à sole à 90°C pendant 2 heures (20% de perte en eau à la cuisson).

PÂTE SUCRÉE

Beurre	150 g
Sel	2.5 g
Sucre glace	70 g
Amande en Poudre PatisFrance	80 g
Œufs	62.5 g
Farine	295 g

Au batteur, sabler le beurre, le sel, le sucre glace et les amandes en poudre. Incorporer les œufs puis la farine. Après refroidissement étaler à 3 mm. Détailler des ronds du même diamètre que les meringues (environ 10 g). Cuire à 160°C pendant 25 minutes (10% de perte en eau à la cuisson).

PÂTE À CHOUX

Eau	125 g
Lait	125 g
Sel	4 g
Sucre	4 g
Beurre	112 g
Farine T55	150 g
Œufs	(+/-) 250 g

Dans une casserole, porter à ébullition l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre. Ajouter la farine préalablement tamisée puis dessécher la panade. Verser la panade dans la cuve d'un batteur, puis incorporer les œufs régulièrement. Ajuster la quantité d'œufs selon la texture de la pâte à choux. Dresser 5 g par tête sur plaque. Cuire au four à sole à 190°C pendant 30 minutes (adapter le temps selon la taille des choux).

CRÈME PÂTISSIÈRE

Lait	1055 g
Sucre (1)	75 g
Jaunes d'œufs	175 g
Elsay PatisFrance	112 g
Sucre (2)	75 g
Crème liquide	50 g

Dans une casserole, porter à ébullition le lait et le sucre (1). Dans un cul de poule, blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre (2) et la poudre à crème Elsay. A ébullition du lait, verser la moitié sur les jaunes d'œufs blanchis. Mélanger puis verser le tout dans la casserole et cuire. Contrôler la température de cuisson, elle doit dépasser les 80°C pour bien cuire l'amidon. En fin de cuisson, ajouter la crème. Couler sur plaque et refroidir rapidement.

CRÈME DE MARRONS

Crème de Marrons PatisFrance	150 g
Pâte de Marrons PatisFrance	300 g
Purée de Marrons PatisFrance	300 g
Beurre	75 g

Au batteur à l'aide d'une feuille, détendre la pâte de marrons avec la purée. Ajouter la crème de marrons et la beurre pommade. Monter le tout. Passer l'appareil aux marrons au tamis très fin. A l'aide d'une poche et une douille de 4 cm, dresser 20 g d'appareil sur les petits choux.

INSERT CERISE

Cerises au sirop léger	400 g
Starfruit Cerise PatisFrance	800 g
Sucre	160 g
Pectine NH PatisFrance	16 g

Egoutter les cerises. Mélanger le sucre et la pectine puis verser dans la purée de cerise. Porter à ébullition pendant 1 minute et ajouter les cerises. Laisser prendre au froid.

CHOCOLAT PLASTIQUE

Glucose	200 g
Chocolat Noir 55% PatisFrance	250 g

Faire fondre la couverture, mélanger le glucose. Laisser reposer. Etaler entre deux feuilles rhodoïds puis détailler avec l'emporte-pièce (environ 5 g par pièce).

MONTAGE ET FINITIONS :

- Pulvériser les coques de meringue avec du beurre de cacao (intérieur et extérieur).
- Garnir l'intérieur des coques de meringue avec la crème de marrons.
- Au centre, garnir de 30 g de compotée cerise.
- Lisser avec la crème de marrons si besoin puis obturer avec le sablé.
- Garnir les choux avec 15 g de crème pâtissière.
- A l'aide d'une poche et d'une douille fine, recouvrir les choux de pâte de marrons.
- Saupoudrer les coques de meringue de **Sucraneige PatisFrance**.
- Sur le dessus, appliquer un peu de crème de marrons et poser la rosace en chocolat plastique.
- Poser les choux recouverts de crème de marrons. Décorer avec un morceau de cerise.



STARFRUIT PATISFRANCE

Des purées de fruits naturelles avec 90% de fruits et 10% de sucre avec le goût originel de fruits pour des plaisirs plus intenses et authentiques.

Une large palette de 18 saveurs est disponible pour satisfaire tous les goûts et s'adapter à toutes les saisons.

*Chaque Pâtisserie
est une histoire
à raconter*

**QUATRE-
QUARTS**

GIANDUJA

CACAO-TRACE



Ce quatre-quart moelleux est revisité dans une version plus durable grâce à des ingrédients sélectionnés avec le plus grand soin : un fourrage **Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62% PatisFrance** et un topping **Gianduja Noir Cacao-Trace PatisFrance**.



QUATRE-QUARTS GIANDUJA CACAO-TRACE

Quantité : Pour 16 cakes individuels

APPAREIL À CAKE

Patis'Madeleine PatisFrance	500 g
Œufs	320 g
Beurre	185 g

Dans un batteur, mélanger à la feuille pendant 5 minutes. Verser 60 g dans chaque moule silicone rond de 70 mm de diamètre. Cuire au four ventilé à 180°C pendant 23 minutes.

SIROP CITRON

Eau	400 g
Sucre semoule	200 g
Zestes citron	1 pc
Starfruit Citron PatisFrance	150 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc

Porter tous les ingrédients à ébullition.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Cuire les cakes.
- Siroter les cakes sur une grille avec le sirop citron chaud, puis laisser égoutter.
- Pocher 10 g de **Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62% PatisFrance** dans le centre du cake.
- Pocher une rosace de **Gianduja Lait Cacao-Trace PatisFrance** avec une douille micro-cannelée de 18 mm de diamètre.



GIANDUJA 36% CACAO-TRACE PATISFRANCE

Une pâte onctueuse de chocolat au lait certifiée Cacao-Trace avec 36% de noisettes finement broyées.

Il est certifié Cacao-Trace pour contribuer à un avenir plus durable du cacao et permet également d'obtenir un goût unique.



*Chaque Pâtisserie
est une histoire
à raconter*

MACARON VÉGÉTAL

L'incontournable macaron, élaboré avec l'**Amande en Poudre PatisFrance** et de l'aquafaba, est ici revisité en version 100% végétal. Les différents fourrages praliné, marron – cassis et vanille coco apportent encore plus de gourmandise.



MACARON VÉGÉTAL

Pour 75 unités

MACARON BLANC

Amande Poudre Blanchie PatisFrance	200 g
Sucre glace	200 g
Aquafaba	75 g
Eau	50 g
Sucre semoule	200 g
Aquafaba	75 g

Mélanger la poudre d'amande avec le sucre glace et 75 g d'aquafaba. Cuire le sucre et l'eau à 121°C. Entre temps, fouetter les 75 g d'aquafaba restants. Verser le sucre cuit sur l'aquafaba montée et mélanger jusqu'à atteindre 45°C. Ensuite, mélanger avec la première préparation jusqu'à obtenir une texture satisfaisante.

Aquafaba : eau de légumineuse, excellente alternative aux blancs d'œufs.

GANACHE PRALINÉ

Boisson végétale	83 g
Chocolat Noir 64% PatisFrance	67 g
Praliné Tradition Extra 50% PatisFrance	133 g
Sirop de Glucose PatisFrance	33 g

Porter à ébullition la boisson végétale et le sirop de glucose. Ajouter le chocolat noir et laisser fondre. Incorporer le praliné et mélanger jusqu'à obtenir une texture lisse. Réserver dans un endroit frais et sec.

FOURRAGE MARRON CASSIS

FOURRAGE AUX MARRONS

Purée de Marron PatisFrance	104 g
Pâte de Marron PatisFrance	104 g
Crème de Marron PatisFrance	63 g
Margarissime PatisFrance	21 g
Rhum ou boisson végétale	4 g

Dans un robot coupe, mélanger tous les ingrédients ensemble jusqu'à obtenir une texture lisse.

COMPOTÉE DE CASSIS

Starfruit Cassis PatisFrance	110 g
Sucre	45 g
Pectine NH PatisFrance	3 g

Mélanger les trois ingrédients ensemble et cuire à 102°C. Incorporer cette préparation dans le fourrage aux marrons.

VANILLE NOIX DE COCO

Boisson végétale	116 g
Vanille Gousse PatisFrance	½ pc
Sucre	75 g
Noix de Coco Râpée PatisFrance	67 g
Beurre de Cacao PatisFrance	93 g

Dans un premier temps, mélanger dans un blender le sucre et la noix de coco râpée pour obtenir une poudre. Ajouter le beurre de cacao fondu et mélanger. Cristalliser à 27°C et laisser reposer. Porter à ébullition la boisson végétale avec la gousse de vanille. Puis incorporer la préparation chocolat noix de coco et mixer. Réserver dans un endroit frais et sec.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Préchauffer le four ventilé à 130°C.
- Sur un tapis en silicone, déposer la préparation macaron puis baisser la température du four à 105°C. Cuire pendant 35 minutes.
- Une fois cuits et refroidis, garnir les macarons avec le fourrage de votre choix.
- Réserver au réfrigérateur pendant une nuit et conserver les macarons au congélateur jusqu'à utilisation.



*À la recherche de plus
d'inspiration en Pâtisserie ?*

Suivez **PatisFrance_officiel**
sur Instagram !

Retrouvez-y :

- des inspirations produits finis
- des recettes exclusives
- des extraits de nos
masterclass avec les plus
grands chefs pâtissiers

Et partagez vos créations
avec le **#patisfrance**
pour pouvoir être republié !



*Rejoignez-nous aussi
sur Youtube !*

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


PATISFRANCE®
SOURCE DE SÉDUCTION