



Una Navidad en la montaña

Todos nos acordamos de la nieve que cae, del chocolate caliente para entrar en calor y de alguna raclette al borde de las pistas de esquí.

Este año, nuestros chefs pasteleros han decidido llevarnos al corazón de una Navidad en la montaña.

Como la magdalena de Proust, este librito de recetas traerá buenos recuerdos, gracias a las imágenes nevadas, y también gracias a los sabores reconfortantes y deliciosos: praliné, castañas, frutas de temporada...

¡Y también con los productos fundamentales para que la Navidad sea un éxito!

¡Así que pongámonos nuestros esquís y vamos a dar una vuelta por las elaboraciones que hemos creado!



Sumario

p 4



p 6



p 8



p 10



p 12



p 14



p 16





Primeras Nieves

Para 1 rodillo de 40 cm de longitud

BIZCOCHO DE MASA PARA BUÑUELOS CON AVELLANAS

Leche entera	114 g
Mantequilla	49 g
Harina de trigo	92 g
Avellanas Ralladas PatisFrance	45 g
Huevos	63 g
Yemas de huevo	114 g
Claros de huevo	182 g
Azúcar	67 g
Azúcar invertido	23 g
Pralirex Avellana PatisFrance	34 g
Aceite de girasol	13 g
TOTAL	796 g

Hervir la leche con la mantequilla, agregar la harina y las avellanas en polvo para hacer un relleno de pan. Agregar los huevos y las yemas de huevo. En paralelo, montar las claras de huevo y los azúcares haciendo un merengue. Agregar el merengue a la primera mezcla y terminar con el Pralirex y el aceite. Extender sobre Flexipan®. Hornear en horno ventilado a 175°C durante 9 minutos.

CREMOSO PRALINÉ PIAMONTE

Nata líquida	60 g
Praliné Colección Avellana Piamonte IGP 62% PatisFrance	93 g
Gelatina en Polvo PatisFrance	0.35 g
Agua para hidratar	2.1 g
Total	155.45 g

Calentar la nata a 60°C, agregar la gelatina hidratada y mezclar con el praliné. Verter en un tubo de 2 cm de diámetro, dejar cristalizar en el frigorífico y a continuación, congelar.

NATA LIGERA PRALINÉ PIAMONTE

Leche entera	248 g
Praliné Colección Avellana Piamonte IGP 62% PatisFrance	73 g
Azúcar moreno	20 g
Pectina NH PatisFrance	3,92 g
Yemas de huevo	50 g
Almidón de Maíz PatisFrance	18 g
Gelatina en Polvo PatisFrance	2,94 g
Agua	17,64 g
Chocolate Blanco 30% PatisFrance	43 g
Nata	221 g
Total	697,5 g

Calentar la leche y el praliné. Agregar el azúcar moreno, mezclar con la pectina y dar un hervido. Aparte, mezclar las yemas de huevo y el almidón y elaborar una crema pastelera con la primera mezcla. Tras la cocción, agregar la gelatina hidratada y el chocolate, y mezclar. A 20°C, agregar la nata montada.

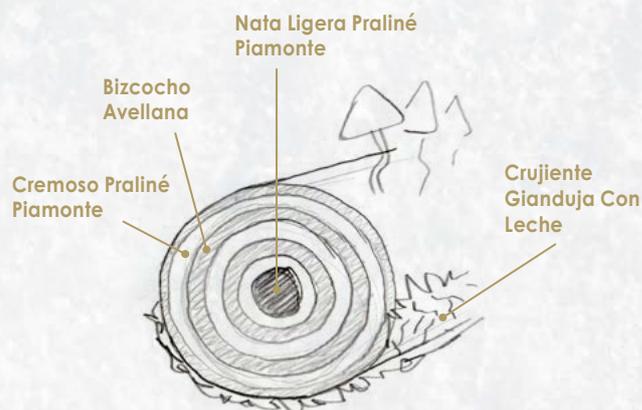
CRUJIENTE GIANDUJA CON LECHE

Gianduja Leche Cacao-Trace PatisFrance	160 g
Grué de cacao	5 g
Avellanas Troceadas PatisFrance	68 g
Crousticrep PatisFrance	68 g
Flor de sal	1 g
Total	302 g

Derretir la Gianduja, agregar las inclusiones, habiendo tostado previamente las avellanas. Conservar.

MONTAJE Y ACABADOS:

- Extender toda la crema ligera sobre el bizcocho del lado de la corteza, y meter al frigorífico durante 15 minutos.
- Una vez haya tomado cuerpo, colocar el tubo de crema en un extremo, enrollar suavemente el tronco a lo largo, apretando lo justo, y congelar.
- Repartir desordenadamente el crujiente en trozos gruesos sobre una hoja de guitarra de 40 x 25 cm y extender hasta que quede de un grosor de 3 a 4 mm. Colocar el tronco en el centro y envolverlo en el crujiente a su alrededor.
- Envolver en film transparente y congelar.
- Cortar del tamaño que se desee, y decorar.







Bola De Nieve

20 bollitos individuales

MASA DULCE

Mantequilla	250 g
Azúcar invertido	25 g
Azúcar glas	100 g
Almendras en Polvo PatisFrance	75 g
Sal	3 g
Huevos	100 g
Harina de Repostería PatisFrance	450 g
TOTAL	1000 g

Ablandar la mantequilla. En la batidora con la pala, batir a velocidad baja la mantequilla ablandada. Incorporar los azúcares, la almendra en polvo y la sal. Agregar una pequeña parte de la harina, y a continuación, los huevos poco a poco. Acabar la mezcla agregando el resto de la harina, sin que se endurezca la masa. Conservar en lugar fresco. Laminar la masa a 2 mm de espesor entre dos hojas de guitarra. Dejar reposar 10 minutos a temperatura bajo cero. Recortar 20 círculos de 6 cm de diámetro, 20 círculos de 4,5 cm de diámetro con 3 cm de diámetro en el centro. Dejar reposar 45 minutos las bases a temperatura por encima de cero. Hornear en horno ventilado a 150°C durante 10 minutos entre dos Silpain®.

CRAQUELIN (PARA 1 PLACA 60 X 40 CM)

Mantequilla	75 g
Azúcar moreno	93 g
Harina de Repostería PatisFrance	93 g
TOTAL	261 g

Mezclar todos los ingredientes con la pala. Extender una capa fina entre dos bandejas para hornear. Congelar en una placa de aluminio plana. Cortar al tamaño deseado.

MASA PARA BUÑUELOS

Agua	133 g
Leche	133 g
Sal	4 g
Azúcar	2 g
Mantequilla	106 g
Harina de Repostería PatisFrance	146 g
Huevos	233 g
TOTAL	760 g

Hervir el agua, con la sal, el azúcar y la mantequilla. Verter la harina y secar la masa con la pala de la batidora. Ir agregando poco a poco los huevos batidos hasta obtener la consistencia que se desea para elaborar la masa para buñuelos. Montar con manga pastelera y boquilla de 18 mm de diámetro. Formar con la manga pastelera bolas de 35 g y 55 mm de diámetro. Colocar una galleta de 60 mm de diámetro encima del buñuelo. Hornear en horno de solera a 175°C durante 45 minutos.

BASE PRALINÉ PISTACHO

Nata	74 g
Leche	74 g
Yemas de huevo	29 g
Praliné Pistacho 52% PatisFrance	176 g
Gelatina en Polvo PatisFrance	2,5 g
Agua para hidratar	17,5 g
TOTAL	373 g

Hidratar la gelatina. Elaborar una crema inglesa con la leche, la nata y las yemas de huevo. Verter sobre el praliné. Agregar la gelatina hidratada derretida. Mezclar. Dejar cristalizar a 4°C durante toda la noche.

CREMOSO PRALINÉ PISTACHO

Base praliné pistacho	350 g
Ganaché montada con vainilla (receta a continuación)	350 g
TOTAL	700 g

Montar la ganaché bien flexible, a velocidad intermedia. Mezclar las dos masas con espátula. Pesar 35 g por buñuelo.

RELLENO FRAMBUESA

Starfruit Frambuesa PatisFrance	300 g
Azúcar	40 g
Pectina NH PatisFrance	6 g
TOTAL	346 g

Mezclar el azúcar y la pectina, agregar al puré y cocer 1 minuto hasta que hierva. Dejar que tome cuerpo en refrigerador y mezclar. Rellenar con 16 g de compota en cada molde Flexipan® de financier circular. Alisar con espátula. Congelar.

GLASEADO A PULVERIZAR

Miroir Plus Neutro PatisFrance	500 g
Starfix IP 40 Neutro PatisFrance	100 g
Agua	150 g
TOTAL	346 g

Hervir todo. Utilizar muy caliente.

GANACHE MONTADA CON VAINILLA

Nata líquida (1)	422 g
Vaina de Vainilla PatisFrance	2 pzs
Azúcar de sémola	90 g
Gelatina en Polvo PatisFrance	6 g
Agua para hidratar	36 g
Chocolate Blanco 30% PatisFrance	160 g
Nata líquida (2)	700 g
TOTAL	1414 g

Hidratar la gelatina con agua fría y dejar que se hinche a temperatura por encima de cero grados. Hervir la nata (1) con la vainilla. Verter sobre el chocolate blanco y mezclar. Agregar la gelatina hidratada derretida. Agregar la nata (2), mezclar y guardar durante 12 horas a temperatura fría por encima de cero hasta que cristalice. Montar a velocidad intermedia hasta conseguir la textura bien flexible. Con boquilla plana de 18 mm de diámetro, depositar una bola de 50 g sobre la galleta.

MONTAJE Y ACABADOS:

- Rellenar el buñuelo principal con 35 g de cremoso de pistacho con el relleno de frambuesa.
- Pegar el buñuelo boca abajo sobre la galleta de 45 mm de diámetro.
- Con la manga pastelera, echar 50 g de ganache montada sobre la galleta de 60 mm de diámetro.
- Pulverizar la ganache montada con el glaseado neutro.
- Espolvorear con cintitas de oro.
- Colocar la galleta de 60 mm sobre el buñuelo que está boca abajo.
- Decorar con lazo de bolas navideñas.

Ganache Montada con Vainilla

Disco de Masa Dulce

Disco de Masa Dulce

Relleno Frambuesa

Cremoso Pistacho

Masa para Bunuelos y Craquelin







En Busca del Don

Para 3 canaletas de tronco estándar

BIZCOCHO DE CACAO

Yemas de huevo	300 g
Azúcar	255 g
Harina T55	150 g
Cacao en Polvo PatisFrance	60 g
Mantequilla	90 g
Claras de huevo	300 g
Azúcar	75 g
Total	1230 g

Batir las yemas de huevo con el azúcar hasta que quede bastante firme. Agregar la harina tamizada y el cacao en polvo. Agregar la mantequilla derretida y las claras de huevo montadas como merengue. Verter en marco de 40 x 60 cm, y hornear a 185°C en horno ventilado durante 10 minutos.

CRUJIENTE

Pralirac Caramelo con Mantequilla Salada PatisFrance	400 g
Cacahuets tostados	350 g
TOTAL	750 g

Derretir el Pralirac a 35°C y agregar los cacahuets tostados. Extender en tiras de 7 x 49 cm.

BOMBÓN CARMELIZADO

Nata	410 g
Glucosa	300 g
Trimoline	40 g
Vaina de Vainilla PatisFrance	2 pzs
Azúcar	290 g
Mantequilla	35 g
Chocolate negro 70%	245 g
TOTAL	1320 g

Calentar la nata, el sirope de glucosa, la trimoline y la vainilla. Cocer el azúcar en seco y rebajar con la mezcla anterior. Verter el caramelo en un recipiente y dejar enfriar a 80°C. Agregar el chocolate y mezclar. A continuación, agregar la mantequilla y volver a mezclar. Verter el caramelo en un marco de 40 x 30 cm entre dos láminas de bizcocho. Recortar en el marco de bizcocho/caramelo unas tiras de 4 cm de anchura.

CREMA INGLESA

Leche entera	750 g
Nata	750 g
Vaina de Vainilla PatisFrance	1 pz
Azúcar	240 g
Yemas de huevo	300 g
TOTAL	2040 g

Elaborar una crema inglesa con todos los ingredientes.

CREMOSO PERUANO

Crema inglesa	1100 g
Chocolate 65% origen Perú	400 g
TOTAL	1500 g

Verter la crema inglesa caliente sobre el chocolate y mezclar. Verter 500 g en cada mini inserción. Insertar una tira de bizcocho/caramelo de 4 cm de anchura. Dejar que tome cuerpo en frío, y seguidamente, congelar.

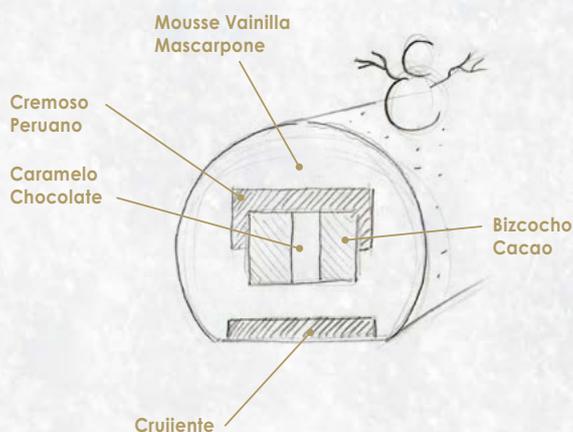
MOUSSE DE VAINILLA-MASCARPONE

Crema inglesa	750 g
Vaina de Vainilla PatisFrance	3 pzs
Jalea para Postre PatisFrance	100 g
Mascarpone	100 g
Nata líquida montada	1050 g
Total	2020 g

Calentar la crema inglesa a 45°C. Agregar la vainilla y la jalea de postre. A 35°C, incorporar la nata montada con el mascarpone

MONTAJE Y ACABADOS:

- Llenar un molde para tronco estándar con 650 g de la mousse de vainilla.
- Colocar la inserción cremoso/bizcocho/caramelo congelada.
- Recubrir con un poco de mousse de vainilla.
- Tapar con una tira de crujiente. Congelar.
- Elaborar un aterciopelado blanco (60% de **Chocolate Blanco 30% PatisFrance** y 40% de **Manteca de Cacao PatisFrance**) y decorar con un muñeco de nieve y sus huellas.







Navidad en el Paraíso

Para 4 postres con forma de huevo - Molde: C2pack 220 x 150 x H 45

SUELA CRUJIENTE (100 G / SUELA CON FORMA DE HUEVO)

Gianduja Leche Cacao-Trace PatisFrance	250 g
Coco Rallado PatisFrance tostado	100 g
Avellanas Troceadas PatisFrance	100 g
Corn flakes rotos	100 g
Flor de sal	2 g
Total	552 g

Tostar las avellanas a 150°C durante 20 minutos. Con un robot de cortar, romper los corn flakes. Derretir la Gianduja a 30°C, y seguidamente mezclar todos los ingredientes en el orden que figuran en la receta. Extender a 3 mm de espesor y conservar a 4°C. Tallar la corteza y conservar.

COMPOTA DE MANGO (200 G / INSERCIÓN)

Starfruit Mango PatisFrance	500 g
Mango natural	200 g
Azúcar	90 g
Pectina NH PatisFrance	16 g
Jugo de lima	70 g
TOTAL	876 g

Mezclar el azúcar con la pectina y agregar el puré de mango, y mezclar. Agregar cubitos de mango natural y hervir durante 1 minuto. Agregar el jugo de lima y conservar en frío. Extender con espátula antes de utilizarlo.

CREMOSO DE CARAMELO EN INFUSIÓN (110 G / INSERCIÓN)

Azúcar	170 g
Jarabe de Glucosa PatisFrance	20 g
Azúcar invertido	8 g
Mantequilla	45 g
Nata	345 g
Infusión «Jardín Tropical»	19 g
Vaina de Vainilla PatisFrance	1,5 pcs
Flor de sal	1,5 g
Chocolate rubio	265 g
TOTAL	873,5 g

Calentar la nata a fuego lento hasta que vaya a romper a hervir, y seguidamente agregar la vainilla, la sal y la infusión. Dejar en infusión durante 3 minutos. Elaborar caramelo en seco con el azúcar y bajar con el sirope de glucosa caliente azúcar, el azúcar invertido y la mantequilla. Volver a dejar calentar con la nata caliente, la vainilla y la sal. Dejar que baje la temperatura a 75°C y seguidamente verter sobre el chocolate. Mezclar. Conservar a 4°C.

BIZCOCHO LIGERO DE ALMENDRAS Y LIMA (1 MARCO DE 40 X 30 CM)

Azúcar de sémola	200 g
Almendras en Polvo PatisFrance	240 g
Harina de Repostería PatisFrance	65 g
Huevos	150 g
Yemas de huevo	55 g
Mantequilla	120 g
Cáscaras de lima	1 pz
Claros de huevo	90 g
Azúcar de sémola	90 g
TOTAL	1010 g

Mezclar los 6 primeros ingredientes y a continuación, agregar la mantequilla derretida caliente. Montar las claras y el azúcar juntos a velocidad intermedia. Incorporar poco a poco el merengue flexible en el primer aparato. Colocar en marco de 40 x 30 cm y hornear a 170°C durante unos 20 minutos.

MOUSSE COCO (300 G / MOLDE)

Jugo de lima	30 g
Cáscaras de lima	½ pz
Gelatina en Polvo PatisFrance	15 g
Agua para hidratar	90 g
Coco Rallado PatisFrance	45 g
Mascarpone	120 g
Leche de coco	400 g
Claros de huevo pasteurizadas	125 g
Glucosa de Repostería PatisFrance	250 g
Nata	350 g
TOTAL	1425 g

Hidratar la gelatina con agua hasta que forme una masa. Una vez hidratada, derretirla en horno microondas. Calentar el jugo de limón, y a continuación agregar la masa de gelatina derretida, el coco, el mascarpone y por último, la leche de coco. Mezclar para perfeccionar la mezcla. Elaborar un merengue en frío montando al mismo tiempo las claras de huevo y la glucosa. Acabar la mousse mezclando suavemente el líquido, el merengue y la nata montada.

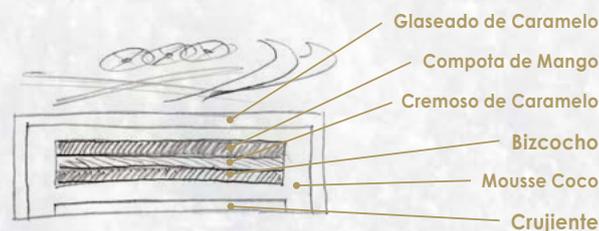
GLASEADO DE CARAMELO

Azúcar	150 g
Leche	150 g
Glucosa de Repostería PatisFrance	200 g
Miroir Plus Neutro PatisFrance	500 g
Extracto de Vainilla Bourbon Madagascar PatisFrance	50 g
Gelatina en Polvo PatisFrance	15 g
Agua para hidratar	90 g
Chocolate rubio	500 g
Total	1655 g

Preparar previamente una masa de gelatina. Con el azúcar, elaborar un caramelo seco y hornear a 190°C. A continuación, agregar la glucosa, y seguidamente, la leche caliente. Incorporar al caramelo la masa de gelatina y el extracto de vainilla. Acabar agregando el chocolate derretido. Mezclar hasta obtener una mezcla perfecta y sin burbujas. Envolver en film transparente el glaseado y conservar a 4°C. Utilizar el glaseado entre 38 y 40°C.

MONTAJE Y ACABADOS:

- Extender el crujiente entre reglas de 3 mm y recortar con una plantilla 4 suelas de 100 g en forma de huevo.
- Recortar el bizcocho liviano utilizando una plantilla en forma de huevo (del tamaño de la inserción).
- En los moldes con inserción, verter 200 g de compota, y seguidamente 110 g de caramelo cremoso. Terminar la inserción colocando el bizcocho. Conservar en congelador.
- En el molde de postres, verter 300 g de mousse de coco, e integrarle la inserción.
- Por último, colocar la suela crujiente y congelar.
- Desmoldear el postre y glasearlo con el glaseado de caramelo.
- Decorar.







Avalancha

Para 6 canaletas

STREUSEL

Mantequilla	487 g
Azúcar moreno	325 g
Almendras en Polvo PatisFrance	487 g
Harina	487 g
Palitos de Almendra PatisFrance	325 g
TOTAL	2111 g

Cortar todos los ingredientes juntos, y extenderlos con un espesor de 4 mm. Verter en un marco de 40 x 60 cm y hornear en horno con ventilación durante 20 minutos a 160°C.

BIZCOCHO

Patis'Madeleine PatisFrance	563 g
Huevos	360 g
Mantequilla derretida	208 g
Claros de huevo	225 g
Azúcar	60 g
Trozos de castañas confitadas	160 g
TOTAL	1576 g

Batir los 3 primeros ingredientes. Montar las claras con el azúcar. Mezclar los dos componentes y agregar las castañas. Mezclar. Extender sobre el Streusel precocido en marco de 40 x 60 cm. Hornear a 180°C durante 15 a 20 minutos.

COMPOTA DE ARÁNDANOS

Starfruit Arándanos PatisFrance	563 g
Cáscaras de lima	360 g
Arándanos naturales congelados	208 g
Starfruit Casis PatisFrance	225 g
Pectina NH PatisFrance	60 g
Azúcar	160 g
TOTAL	1576 g

Mezclar el azúcar y la pectina NH y a continuación, agregar al puré de casis en forma de lluvia. Agregar todos los demás ingredientes y hervir 1 minuto. Verter en el marco de la galleta.

NATILLAS

Nata	2400 g
Azúcar moreno	360 g
Yemas de huevo	300 g
Vaina de Vainilla PatisFrance	9 pzs
Total	3060 g

Blanquear el azúcar y las yemas. Hervir la nata y la vainilla, y a continuación, agregar la mezcla anterior. Hornear a 82°C y verter 480 g en moldes de silicona con inserción de tronco. Hornear a 110°C durante 30 minutos (no debe quedar en forma de líquido) y congelar.

MOUSSE DE CASTAÑAS

Masa de Castañas PatisFrance	730 g
Puré de Castañas PatisFrance	730 g
Nata	836 g
Leche	836 g
Vaina de Vainilla PatisFrance	2 pzs
Yemas de huevo	330 g
Azúcar	176 g
Gelatina en Polvo PatisFrance	33 g
Agua	198 g
Nata montada	1100 g
TOTAL	4969 g

Calentar la leche, la nata y la vainilla. Cocer al estilo inglés con las yemas y el azúcar. Agregar la gelatina hidratada y verter sobre la masa y el puré de castañas. Mezclar y dejar enfriar a 23°C. Agregar la nata montada.

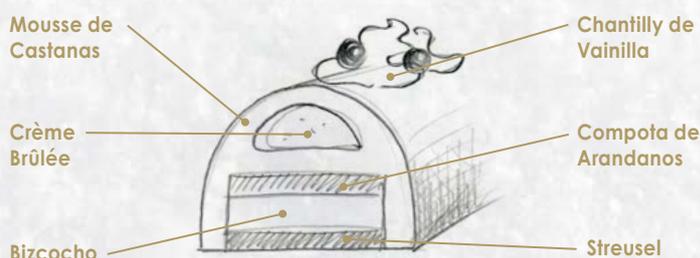
CHANTILLY DE VAINILLA

Nata líquida (1)	113 g
Gelatina en Polvo PatisFrance	4.5 g
Agua	27 g
Nata líquida (2)	450 g
Azúcar glas	67 g
Vaina de Vainilla PatisFrance	3 pzs
Total	661.5 g

Calentar la nata (1) con la vainilla. Dejar en infusión durante 10 minutos. Agregar la gelatina hidratada derretida. Agregar la nata (2) y el azúcar, mezclar y refrigerar durante 12 horas. Montar y manga pastelera.

MONTAJE Y ACABADOS:

- Elaborar el streusel y precocerlo.
- Verter la galleta por encima y hornear el conjunto a 180°C durante 15 a 20 minutos. Dejar enfriar.
- Verter la compota de arándanos y congelar el conjunto.
- Cortar 6 cintas de 5 x 49 cm.
- Cocer las natillas, congelar y desmoldear.
- Verter en las canaletas 400 g de mousse de castaña, y colocar la inserción de vainilla.
- Agregar otros 300 g y colocar la cinta de arándanos. Congelar el conjunto.
- Desmoldear, cortar a la longitud que se desee y glasear con el **Miroir Plus Chocolate Blanco Cacao-Trace PatisFrance**.
- Dar color violeta a un poco del glaseado y salpicar el pie del tronco en degradado.
- Montar el chantilly y formar por encima olas con la manga pastelera con boquilla nº10. Decorar.
- Marcar el tronco con **Chocolate Blanco 30% PatisFrance**.







Snow

Por Jonathan Mougel,
Meilleur Ouvrier de France
Pâtissier-Confiseur 2019.



Para 1 tronco 50 x 8 cm o 12 moldes « Elégance » Silikomart®

BIZCOCHO CACAO (1 MARCO 40 X 60 CM)

Yemas de huevo	250 g
Azúcar	215 g
Harina T55	125 g
Cacao en Polvo PatisFrance	50 g
Mantequilla	75 g
Biancos de huevos	250 g
Azúcar	65 g
TOTAL	1030 g

Batir las yemas de huevo y el azúcar hasta que estén firmes. Añadir la harina tamizada y el cacao en polvo. Mezclar la mantequilla derretida y, a continuación, las claras de huevo batidas a punto de merengue. Extender en un marco de 40 x 60 cm y hornear a 170°C en un horno de ventilador durante unos 14 minutos. Después de enfriar, recorta una base de 3,5 x 50 cm y una base de 6 x 50 cm.

DIAMANTE AVELLANA

Harina T45	250 g
Avellanas en Polvo PatisFrance	200 g
Azúcar glas	125 g
Vaina de Vainilla PatisFrance	1 pz
Sal	3 g
Mantequilla	200 g
TOTAL	779 g

Cortar la mantequilla en cubos pequeños y mezclar sin condimentar. Estirar con un rodillo hasta un grosor de 2 mm y conservar en frío. Hornear a 155°C durante 12 minutos.

CRUJIENTE DIAMANTE AVELLANA

(200 G / SUELA DE 6 X 50 CM)

Diamante avellana cocido y triturado	134 g
Pralirex Avellana PatisFrance	6 g
Miel de castaño	3 g
Chocolate de leche 45% origen Vietnam	30 g
Flor de sal	0.40 g
Vaina de Vainilla PatisFrance	¼ pz
Palitos de Almendras PatisFrance tostados	30 g
TOTAL	203 g

Derretir el chocolate y añadir el praliné, la miel y la flor de sal. Añadir el diamante desmenuzado al horno, la vainilla y las almendras tostadas. Extender sobre la tira de galletas.

CREMOSO PRALINÉ (260 G / INSERCIÓN 3.5 X 50 CM)

Leche	26 g
Nata líquida	92 g
Praliné Colección Avellana Piamonte IGP 62% PatisFrance	184 g
Gelatina en Polvo PatisFrance	1.60 g
Agua de hidratación	10 g
TOTAL	314 g

Hervir la leche y la nata y añadir la masa de gelatina derretida. Verter sobre el praliné y mezclar. Verter en una marco de 4 x 50 cm y colocar la galleta de chocolate encima.

GANACHE CAMELO Y FLOR DE SAL

(100 G / INSERCIÓN 3.5 X 50 CM)

Agua	10 g
Azúcar	25 g

Flor de sal	0.50 g
Nata líquida	40 g
Chocolate de leche 45% origen Vietnam	45 g
Mantequilla	10 g
TOTAL	130.5 g

Cocer el azúcar y el agua para obtener un caramelo, luego descafeinar con la crema caliente. Verter sobre el chocolate y mezclar. A 32°C, añadir la mantequilla y la flor de sal y volver a mezclar. Verter sobre el bizcocho en el inserto y congelar.

MOUSSE DE CHOCOLATE (750 G / CANALETA DE 8 X 50 CM)

Agua	35 g
Azúcar	72 g
Flor de sal	1 g
Yemas de huevo	72 g
Leche	140 g
Gelatina en Polvo PatisFrance (180 blooms)	7 g
Agua de hidratación	42 g
Chocolate Negro 64% origen Peru	172 g
Nata líquida	330 g
TOTAL	871 g

Cocer el azúcar y el agua a 103°C y verter sobre las yemas de huevo para hacer una pasta bomba. Fundir el chocolate a 35°C y montar la nata. Calentar la leche y añadir la masa de gelatina. Añadir el chocolate a la leche caliente, seguido de la mezcla de la bomba y la nata montada.

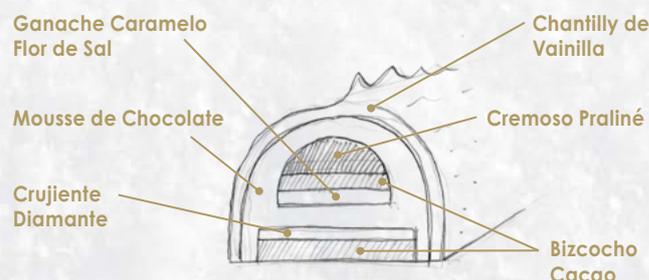
CHANTILLY DE VAINILLA

Nata líquida (1)	320 g
Vaina de Vainilla PatisFrance	1 pz
Gelatina en Polvo PatisFrance	4.5 g
Agua de hidratación	27 g
Chocolate blanco 34%	110 g
Nata líquida (2)	1000 g
TOTAL	1363 g

Infusionar la vainilla en la crema caliente (1). Incorporar la masa de gelatina fundida y el chocolate fundido. Mezclar y verter sobre la crema fría (2). Mezclar y dejar reposar durante 12 horas en un lugar fresco. Monta la nata y sumerge los troncos congelados en ella. Rellenar para dar el efecto de una montaña nevada.

MONTAJE Y ACABADOS :

- Verter 700 g de mousse de chocolate en la bandeja.
- Sumergir el inserto de crema/galleta/ganache en el centro y levantar la mousse.
- Cubrir con el diamante de galleta/crujiente.
- Sumergir el tronco en la crema batida de vainilla para dar un efecto de montaña nevada.
- Pulverizar con una pistola neutra y espolvorear con **Sucraneige PatisFrance**.







En la cima de las pistas

Para 2 postres de 200 mm de diámetro x 45 mm de alto

CRUJIENTE

Pralicrac Chocolait Cacao-Trace PatisFrance 600 g

Cáscaras de lima 1,5 pcs

Derretir en unos segundos el Pralicrac en el microondas. Agregar las cáscaras de limón. Extender entre dos hojas de horno de 60 x 40 cm, entre reglas de 3 mm. Recortar un círculo de 200 mm de diámetro para formar la base del postre. Colocar en el fondo un círculo de 200 cm de diámetro. Congelar.

BIZCOCHO FINANCIER (PARA FLEXIPAN 60 X 40 CM)

Azúcar glas 600 g

Almendras en Polvo PatisFrance 240 g

Harina de Repostería PatisFrance 240 g

Volcano PatisFrance 6 g

Sal 4 g

Claros de huevo 600 g

Mantequilla 380 g

Trimoline 30 g

Cáscaras de limón 2 pcs

Mezclar en seco el azúcar glas, las almendras, la harina, el Volcano y la sal. Agregar las claras de huevo en crudo, y seguidamente la mantequilla templada con las cáscaras de limón y la Trimoline. Hornear sobre bandeja perforada a 180°C en horno ventilado durante 18 minutos. A la salida del horno, deslizar sobre una rejilla y colocar un Silpat® encima de la galleta para evitar que se seque. Enfriar a 4°C para endurecer la mantequilla y facilitar el corte. Recortar en círculo de 200 mm de diámetro. Colocar encima del crujiente.

Observación: También se puede emplear un Frianvit.

Frianvit PatisFrance 1000 g

Mantequilla derretido a 45°C 500 g

Agua 500 g

COMPOTA DE CÍTRICOS

Gajos de naranja 125 g

Gajos de mandarina 125 g

Gajos de lima 18 g

Puré de lima 125 g

Puré de naranja 125 g

Vaina de Vainilla PatisFrance 3 pcs

Azúcar de sémola 10 g

Pectina NH PatisFrance 9 g

Mezclar el azúcar de sémola y la pectina. Mezclar los gajos de cítricos y las pulpas. Hervir la pulpa que se obtiene y reducirla hasta conseguir 390 g de pulpa. De esta manera se concentrará el sabor de las frutas. Agregar la vainilla. Agregar el azúcar y la pectina en forma de fina lluvia, y volver a darle un hervor. Mezclar. Envolver en film transparente y dejar que tome cuerpo en frío por encima de cero grados durante 12 horas. Al día siguiente batir hasta darle la textura de compota. Pesar 200 g sobre el bizcocho financier, extendida uniformemente. Congelar.

CREMOSO DE CÍTRICOS

Starfruit Mandarina PatisFrance 117 g

Starfruit Limón PatisFrance 50 g

Yemas de huevo 33 g

Chocolate rubio 151 g

Manteca de Cacao PatisFrance 21 g

Gelatina en Polvo PatisFrance 2 g

Agua para hidratar 12 g

Cáscaras de lima 0,5 pc

Cáscaras de naranja 0,25 pc

Hidratar la gelatina. Elaborar una crema inglesa con el puré de mandarina, el limón, las yemas y las cáscaras. Verter sobre la cobertura y la manteca de cacao. Mezclar. Agregar la gelatina hidratada derretida. Verter sobre la compota, pesar 180 g para un círculo de 200 mm de diámetro. Congelar.

MOUSSE DE LIMÓN

Nata 166 g

Agua 24 g

Gelatina en polvo PatisFrance 4 g

Starfruit Limón PatisFrance 33 g

Puré de lima 33 g

Cáscaras de lima 0,5 pc

Cáscaras de limón 0,5 pc

Pectina NH PatisFrance 1,6 g

Azúcar de sémola 46 g

Leche de coco 26 g

Leche 88 g

Hidratar la gelatina. Montar la crema con textura de mousse. Mezclar el azúcar de sémola, la pectina NH y el Sorbitol. Hervir la leche, el coco y la mezcla de polvos anterior. Fuera del fuego, agregar el jugo de lima, el jugo de limón y la gelatina hidratada y derretida. Agregar la nata montada cuando la mezcla se haya enfriado a 26°C. Verter la mousse sobre el cremoso, pesar 200 g para un círculo de 200 mm de diámetro. Alisar y congelar.

GANACHE MONTADA CON VAINILLA

Nata (1) 146 g

Vaina de Vainilla PatisFrance 1 pc

Azúcar de sémola 32 g

Gelatina en Polvo PatisFrance 2 g

Agua para hidratar 12 g

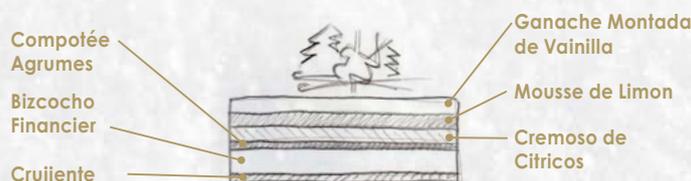
Chocolate blanco 34% 55 g

Nata (2) 243 g

Hidratar la gelatina con agua fría y dejar que se hinche a temperatura por encima de cero grados. Hervir la nata (1) con la vainilla. Verter sobre el chocolate blanco y mezclar. Agregar la gelatina hidratada derretida. Agregar la nata (2), mezclar dejar que cristalice durante 12 horas a temperatura fría por encima de cero. Al día siguiente montar la ganaché a velocidad intermedia. Dejar de batir cuando esté cremosa. Seguirá espesando con la masa fría.

MONTAJE Y ACABADOS:

- Colocar el crujiente en el fondo un círculo de 200 cm de diámetro.
- Colocar encima del crujiente el bizcocho con la compota.
- Verter sobre la compota 180 g de cremoso.
- Verter sobre el cremoso 200 g de mousse.
- Alisar en altura con la ganaché montada y trabajar con espátula.
- Sujetar.
- Decorar.



Nuestros ingredientes esenciales

Nuestros Pralinés Colección PatisFrance

Pralinés excepcionales elaborados con ingredientes nobles de los mejores orígenes.

El origen de los productos se ha convertido en una garantía de calidad para los consumidores. El 42% de los consumidores quiere conocer el origen de los ingredientes de los productos que consume. Por eso le ofrecemos una gama de Pralinés Colección. Hemos seleccionado ingredientes de calidad con orígenes conocidos para obtener sabores aún más intensos, lo que nos permite crear pralinés con sabores únicos y una textura gourmet.



**PRALINÉ COLECCIÓN
ALMENDRA-AVELLANA 55%
ORIGEN FRANCIA**

Elaborado con almendras y avellanas tostadas procedentes de cooperativas del sur de Francia y con azúcar moreno caramelizado de los departamentos y territorios franceses de ultramar.



**PRALINÉ COLECCIÓN AVELLANA
PIÉMONT IGP 62**

Elaborado con avellanas certificadas IGP del Piemonte.



**PRALINÉ COLECCIÓN ALMOND
MARCONA 70%**

Elaborado con almendras Marcona de España.

Nuestros Starfruit PatisFrance

Una completa gama de purés de frutas que respetan el sabor original de la fruta para elaborar cualquier tipo de preparación de frutas.

La fruta es cada vez más popular entre los consumidores, ya que se reconoce como un ingrediente que contribuye a su bienestar: una fuente natural de azúcar, mejorando así el perfil nutricional de las pastelerías. Nuestra gama de 18 purés de frutas es ideal para dar un toque afrutado a sus creaciones navideñas. Puede utilizarlas para hacer mousses, compotas, pasteles cremosos, jaleas de frutas...



Nuestros Miroir PatisFrance

Una gama de glaseados con proceso caliente listos para usar, ideales para dar un brillo excepcional a sus postres y troncos.

Los consumidores prestan cada vez más atención a la información que hay detrás de un producto. Quieren favorecer los productos alimenticios con una lista de ingredientes corta y legible. Con esta idea, hemos reelaborado nuestra gama de glaseados Miroir, que son ahora sin colorantes ni aromas artificiales. También hemos optimizado la estabilidad para mejorar el rendimiento.

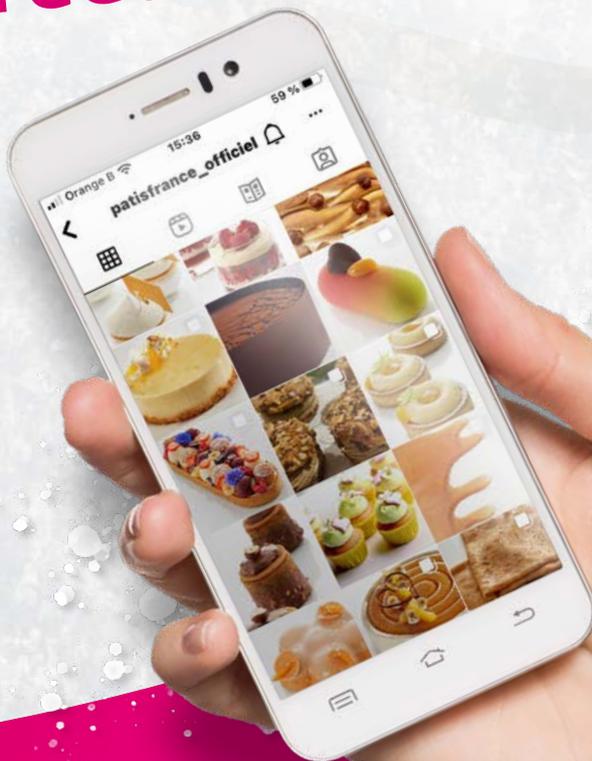


¿Busca más inspiración pastelera? ¡Siga a PatisFrance_officiel en Instagram!

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!



PatisFrance



PatisFrance_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