PATISFRANCE®
SOURCE DE SÉDUCTION

Patis'info

Clásicos de la Pastelería reinventados

e-mag de las tendencias Francesas en pastelería
ENERO – FEBRERO 2023

Tendencia :

Los classicos de la pasteleria reinventados

Nuestros ingredientes :

- Nuevo Gianduja Lait Collection Noisette Piémont Cacao-Trace
- Praliné Pistache 52%
- Glaçage Miroir Plus

Recetas :

- Fondant de Chocolate y Pistacho
- Cheesecake Crujiente
- Pastel de Limón con Merengue al Revés
- Merveilleux de Frambuesa
- Babá Gianduja Avellana Piamonte
- Pera Bella Helena Cacao-Trace

Edito

Los clásicos de la repostería siguen siendo muy populares. De hecho, según nuestra última encuesta Taste Tomorrow, el ***79 % de los consumidores prefieren los sabores tradicionales****. Los consumidores se ven atraídos por las historias sobre el legado de estas emblemáticas recetas del patrimonio culinario. Así, la moda de los clásicos nunca ha estado tan presente.*

En PatisFrance, queremos **conservar la historia, el patrimonio y las tradiciones de estos clásicos atemporales de la repostería.** Para ello, proponemos una reinvención de la repostería tradicional conocida por todos: fondant de chocolate, cheesecake, pastel de limón o incluso babá al ron. Gracias a nuestros ingredientes y a la inspiración de nuestros pasteleros, te ayudaremos a crear un clásico con su propia historia.

Cada receta se ha creado según tres pilares:

- **Más creatividad:** mezcla de texturas, sabores inesperados o una apariencia visual totalmente nueva.
- **Más bienestar:** receta enriquecida con frutas o frutos secos y baja en azúcares o en materias grasas.
- **Más sostenibilidad:** alternativa 100 % vegetal con una selección de ingredientes de orígenes específicos.

Además, te ofrecemos nuestros icónicos ingredientes: nuestra nueva Gianduja Lait Collection Noisette Piémont Cacao-Trace, disponible a partir de febrero, nuestro Praliné Pistache 52 % y nuestro glaseado Miroir Plus Chocolat Blanc Cacao-Trace.

Receta

P. 4

FONDANT DE CHOCOLATE Y PISTACHO

El imprescindible fondant de chocolate fue creado en 1981 por el chef de Aveyron, Michel Bras. Quería captar la emoción de un viaje familiar a la nieve y deleitar con un postre de chocolate. Nuestro pastelero Sylvain Lecomte le añade aún más sabor con un corazón de praliné de pistacho fundido.

P. 6

CHEESECAKE CRUJIENTE

La cheesecake, o tarta de queso, si bien es típica de la ciudad de New York, se creó en Atenas en el siglo I antes de Cristo. La tarta de queso no se introdujo en Estados Unidos hasta finales del siglo XIX, gracias a los europeos que emigraron allí. Descubre la tarta de queso con diversas texturas que propone nuestro chef.

P. 8

PASTEL DE LIMÓN CON MERENGUE AL REVÉS

El pastel de limón con merengue como lo conocemos hoy en día fue creado por Elizabeth Goodwell en 1806, en Filadelfia. Pese a que la crema de limón y el merengue que lo componen se inventaron antes, Elizabeth Goodwell se considera la primera persona en crear el pastel de esa forma. Aquí se reinventa con una nueva estética visual.

P. 10

MERVEILLEUX DE FRAMBUESA

El merveilleux posee una combinación de texturas suaves, crujientes y cremosas gracias a un merengue ligero, cubierto de nata montada y con virutas de chocolate. Se trata de un postre tradicional del norte de Francia creado durante la Revolución Francesa, periodo cimentado sobre la moda frívola y el placer de vivir. Nuestra reinvención del merveilleux está elaborada con más frutas para darle más frescor.

P. 12

BABÁ GIANDUJA AVELLANA PIAMONTE

La invención del tradicional babá al ron fue un accidente. Se lo debemos a Nicolas Stohrer, que bañó un brioche polaco en vino para el rey Stanislas. Al final, el vino se sustituyó por el ron y la crema pastelera por chantillí. Nuestro chef Aubin Farges ha creado un postre duradero con ingredientes cuidadosamente seleccionados de orígenes específicos.

P. 14

PERA BELLA HELENA CACAO-TRACE

La pera Bella Helena se remonta al siglo XIX y es un homenaje a la exitosa ópera Bella Helena de Offenbach. Le debemos este postre al chef francés Auguste Escoffier. Aquí nuestro pastelero Julien Zarate ha reinterpretado este postre para hacerlo más duradero gracias al Cacao-Trace para que el futuro del chocolate sea más sostenible.

Cada creacion de pasteleria tiene una historia que contar

FONDANT DE CHOCOLATE Y PISTACHO

El fondant de chocolate aquí se ha reinventado con un irresistible corazón fundido de **Praliné Pistache 52% PatisFrance** para proporcionar más sabor y dulzor.

FONDANT DE CHOCOLATE PISTACHO

Para 15 fondant individuales de 6 cm

FONDANT

Patis'Cœur Fondant PatisFrance	**1 000 g**
Agua	250 g
Huevos	250 g

Hervir el agua a 50 ºC, verter sobre el Patis'Coeur Fondant y añadir los huevos. Mezclar durante 3 minutos a media velocidad con la batidora.

CORAZÓN FONDANT DE PISTACHO

Praliné Pistache 52% PatisFrance	**230 g**
Manteca de Cacao PatisFrance	**56 g**
Pistachos Troceados PatisFrance	**56 g**

Fundir la manteca de cacao, incorporar el praliné de pistacho y ajustar la temperatura a 24 ºC. Agregar los pistachos molidos y, a continuación, dejar espesar mezclando repetidamente. Colocar bolas de 20 g en un papel de horneado. Dejar enfriar en la nevera durante algunas horas.

MONTAJE & ACABADOS :

- Rellenar círculos previamente engrasados con 90 g de fondant.
- Colocar en el centro una bola de corazón fondant de pistacho.
- Cocinar de 6 a 8 minutos a 180 ºC.
- Desmoldar en caliente, dejar enfriar y conservar en frío.
- Para servirlo, recalentar el corazón fondant de pistacho de 15 a 20 segundos en el microondas.

Praliné Pistache 52% PatisFrance

Un praliné tradicional elaborado con 52% de frutos secos tostados, un sabor intenso a pistacho y una textura granulosa.

Elaborado en nuestra fabrica francesa de Charmes, es ideal para aromatizar preparaciones, en relleno de bombones de chocolate o pura para un corazón fundente.

Cada creacion de pasteleria tiene una historia que contar

CHEESECAKE CRUJIENTE

El cheesecake se ha reinventado en forma de postre con más texturas, gracias al crujiente **Pralicrac Chocolait Cacao-Trace PatisFrance**. También se ha añadido un toque de frutas para proporcionar más frescor.

CHEESECAKE CRUJIENTE

Para 4 entremets

CRUJIENTE

Pralicrac Chocolait Cacao-Trace PatisFrance	**500 g**

Fundir el Pralicrac, untar sobre una hoja de papel de horno con 3 mm de espesor. Dejar enfriar en el congelador y, a continuación, cortar un círculo de 16 cm de exterior y 10 cm de interior.

SPONGE CAKE MADELEINE

Patis'Madeleine PatisFrance	**500 g**
Huevos	375 g
Agua	100 g

Poner los huevos y el agua en un bol y agregar el Patis'Madeleine por encima. Mezclar con la ayuda de una batidora a máxima velocidad durante 5 minutos. Crear capas de 4 mm de espesor sobre un Silpat®. Cocinar a 210 ºC de 4 a 5 minutos. Retirar inmediatamente del fuego una vez cocinado. Dejar enfriar y cortar un círculo de 16 cm de exterior y 10 cm de interior. Añadir encima del crujiente.

JALEA DE ALBARICOQUE

Starfruit Abricot PatisFrance	**450 g**
Albaricoque en Almíbar Ligero PatisFrance	**225 g**
Jarabe de glucosa	90 g
Pectina NH PatisFrance	**9 g**

Mezclar el azúcar y la pectina. Agregar en forma de lluvia en el puré de albaricoque, añadir los albaricoques con sirope y llevar a ebullición durante 1 minuto. Enfriar a 40 ºC. Picar 90 g en la galleta y congelar.

MOUSSE CHEESECAKE PRALINÉ

Leche	526 g
Yemas de huevo	53 g
Azucar	53 g
Almidón de Maíz PatisFrance	**42 g**
Gelatina de Vacuna en Polvo PatisFrance	**13 g**
Agua	78 g
Cream cheese	388 g
Praliné Extra PatisFrance	**263 g**
Nata montada	388 g

Hacer una crema pastelera con los 4 primeros ingredientes. Añadir la gelatina hidratada y después el praliné. Mezclar, agregar el queso crema, mezclar de nuevo y añadir la nata montada cuando el preparado alcance los 35 ºC. Verter 290 g en cada molde y colocar el preparado dentro. Congelar. En un papel encerado, crear bolas de distintos tamaños según la forma del molde y, a continuación, colocar un segundo papel y aplastar ligeramente las bolas de mousse. Congelar todo. Rociar el plato con una crema hecha con un 50 % de chocolate con leche y un 50 % de manteca de cacao.

GLASEADO PRALINÉ

Miroir Plus Chocolat au Lait PatisFrance	**500 g**
Praliné Extra PatisFrance	**60 g**

Calentar los ingredientes a 40ºC. Glasar la mousse y dejar descongelar en el frigorífico.

MONTAJE & ACABADOS :

- Colocar las bolas del preparado sobre el glaseado.
- Decorar con albaricoques frescos caramelizados y palitos de chocolate.

PATISFRANCE® SOURCE DE SÉDUCTION

Cada creacion de pasteleria tiene una historia que contar

PASTEL DE LIMÓN CON MERENGUE AL REVÉS

Con su inusual y sorprendente aspecto invertido, esta reinterpretación del pastel de limón con merengue despierta también los sentidos gracias a su ligera mousse de limón, preparada a partir del **Starfruit Citron PatisFrance.**

PASTEL DE LIMÓN CON MERENGUE AL REVÉS

MASA DULCE

Mantequilla	500 g
Azucar glas	340 g
Sal	2 g
Huevos	200 g
Almendras en Polvo PatisFrance	**100 g**
Harina T55	840 g

Mezclar lentamente todos los ingredientes en la batidora. Reducir a 2,5 mm y forrar los pasteles. Cortar discos de 70 mm. Cocinar a 160ºC de 14 a 16 minutos sobre un Silpain®.

PREPARACION DE LIMON

Starfruit Citron PatisFrance	**230 g**
Claras de huevo	70 g
Azucar	115 g
Agua	30 g
Gelatina en Polvo PatisFrance	**10 g**
Agua de hidratacion	60 g
Nata montada	250 g

Hervir el azúcar y el agua a 118ºC. Verter sobre las claras de huevo para elaborar un merengue. Calentar el puré de limón a 30 ºC y, a continuación, añadir la gelatina hidratada fundida. Incorporar el merengue y la nata montada. Rellenar los moldes de silicona (70 mm) y congelar.

JALEA DE LIMON

Starfruit Citron PatisFrance	**200 g**
Agua	200 g
Azucar	100 g
Agar-agar	10 g

Mezclar el agar-agar y el azúcar. Añadir agua y puré de limón a la mezcla y dejar infusionar durante 15 minutos. Llevar a ebullición durante 2 minutos. Verter en moldes de silicona de 2 mm de espesor.

MERENGUE

Azucar	300 g
Agua	90 g
Claras de huevo	150 g

Hervir el azúcar y el agua hasta alcanzar una temperatura comprendida entre 116ºC y 121ºC. Montar ligeramente las yemas, agregar la mezcla de azúcar y agua y, a continuación, batir a media velocidad hasta que la mezcla se haya enfriado completamente. Dibujar círculos de 1 cm de diámetro más pequeños que los círculos de masa dulce. Colocar las porciones de merengue en el interior de los círculos. Cocinar los merengues en el horno a 60ºC durante 3 horas.

GLASEADO

Starfix IP 40 Neutre PatisFrance	**100 g**
Agua	150 g
Miroir Plus Neutre PatisFrance	**500 g**
Colorante amarillo	QS

Llevar todos los ingredientes a ebullición y utilizarlos a una temperatura comprendida entre 35ºC y 40ºC.

MONTAJE & ACABADOS :

- Colocar el círculo de masa dulce encima de la corona de merengue.
- Glasear la galleta de limón y colocarla sobre la masa dulce.
- Poner encima el disco de gelatina de limón.

Cada creacion de pasteleria tiene una historia que contar

MERVEILLEUX DE FRAMBUESA

Un merveilleux ideal como regalo de San Valentín para tu media naranja. Está enriquecido con frutas, con un merengue y un relleno de frambuesa elaborados con el **Starfruit Framboise PatisFrance**. Un sutil toque de frescor que despierta las papilas gustativas.

MERVEILLEUX DE FRAMBUESA

Para 40 piezas

MERENGUE DE FRAMBUESA

Azucar	200 g
Claras de huevo	100 g
Frambuesa deshidratada en polvo	10 g
Frambuesas deshidratadas en trozos	25 g

Calentar los tres primeros ingredientes al baño maría a 50 ºC. Batir hasta alcanzar temperatura ambiente. Cortar en moldes de silicona y espolvorear frambuesas secas por encima. Cocinar a 80 ºC durante 180 minutos en un horno de convección abierto.

RELLENO FRAMBUESA

Frambuesa deshidratada	175 g
Pectina NH PatisFrance	**6 g**
Azucar	45 g
Starfruit Citron PatisFrance	**75 g**
Stafruit Framboise PatisFrance	**150 g**
Grosella roja	30 g

Mezclar el azúcar y la pectina con los purés de frutas, añadir las frambuesas congeladas y hacer hervir durante 1 minuto. Dejar enfriar, mezclar y agregar 20 g en cada molde semiesférico. Espolvorear grosellas por encima y congelar.

CHANTILLY DE CHOCOLATE

Nata	1000 g
Chocolate Negro 55% PatisFrance	**300 g**

Calentar la crema a 80 ºC y añadir el chocolate. Mezclar y guardar en la nevera durante la noche. Batir ligeramente a baja velocidad el tiempo que sea necesario.

MONTAJE Y ACABADOS :

- Cortar los merengues en moldes de silicona y cocinar a 80 ºC durante 180 minutos.
- Montar el chantillí de chocolate y emplatar en cada semiesfera.
- Agregar 20 g de relleno de frambuesa en cada semiesfera.
- Cortar pequeños discos de **Chocolate Negro 55 % PatisFrance** para colocarlos sobre los merengues.
- Decorar los merengues con frambuesas secas.

Cada creacion de pasteleria tiene una historia que contar

cacao-trace

BABÁ
GIANDUJA AVELLANA PIAMONTE

Un babá muy sabroso cubierto de un ganache elaborado con **Gianduja Lait Collection Noisette Piémont PatisFrance**. La avellana del Piamonte proporciona duración y un toque crujiente a este postre, lo que permite una creatividad infinita en formas, sabores y texturas.

BABÁ GIANDUJA AVELLANA PIAMONTE

Para 20 babas individuales

BABA SOBRE POOLISH

Levadura fresca	13 g
Agua caliente	60 g
Harina de avena	250 g
Harina Pastelera PatisFrance	**60 g**
Sal	5 g
Azucar	37 g
Huevos	180 g
Mantequilla derretida	125 g

Hacer una masa madre poolish con la levadura, el agua tibia y los 62 g de harina. Dejar que empiece la fermentación durante una hora a temperatura ambiente. Añadir a la masa madre los huevos y, a continuación, la harina, la sal y el azúcar. Dejar fermentar de nuevo durante una hora. Antes de utilizarla, añadir la mantequilla fundida fría. Colocar 30 g en un molde Maé Innovation. Dejar reposar durante una hora a 27 ºC. Cocinar a 170 ºC en un horno con ventilador durante 15 minutos.

SIROPE DE LIMÓN

Agua	400 g
Azucar molido	200 g
Cascaras de limon	1 pz
Starfruit Citron PatisFrance	**150 g**
Vaina de Vanilla PatisFrance	**1 pz**

Hervir todos los ingredientes.

GANACHE MONTADA GIANDUJA PIEMONTE

Nata liquida (1)	190 g
Gelatina de Vacuna en Polvo PatisFrance	**3,25 g**
Agua de hidratacion	20 g
Gianduja Lait Collection Noisette Piémont Cacao-Trace PatisFrance	**140 g**
Nata liquida (2)	317 g

Hidratar la gelatina con agua fría y dejar que se infle en frío. Llevar a ebullición la crema (1) y agregar sobre el gianduja. Mezclar. Añadir la gelatina hidratada y fundida. Incorporar la crema (2), mezclar y dejar cristalizar 12 horas en frío. Al día siguiente, mezclar a media velocidad. Cortar con una manga pastelera con boquilla estriada de 20 mm de diámetro.

COBERTURA DE AVELLANA Y LECHE

Chocolate de Leche 45% PatisFrance	**700 g**
Pralirex Noisette PatisFrance	**150 g**
Aceite de colza	90 g

Fundir el chocolate. Añadir la masa de avellanas y el aceite de colza. Mezclar. Atemperar el glaseado. Utilizar a 33 ºC.

MASA DULCE

Mantequilla	250 g
Azucar invertido	25 g
Azucar glas	100 g
Almendra en Polvo PatisFrance	**75 g**
Sal	3 g
Huevos	100 g
Harina Pastelera PatisFrance	**450 g**

Mezclar los polvos en seco con una batidora. Añadir la mantequilla fría cortada en dados para elaborar una masa sablé. Añadir los huevos. Amasar hasta conseguir una masa homogénea, sin apelmazarla. Dejar reposar al menos 4 horas a 4 ºC en papel transparente. Cortar láminas de 2 mm y, a continuación, trocear círculos de 7 cm de diámetro. Cocinar a 150 ºC durante 10 minutos en una placa con agujeros sobre una tela Silpain® en un horno con ventilador. Cuando se enfríe el fondo, untar una capa de manteca de cacao para ralentizar el proceso de rehumedecimiento.

MONTAJE & ACABADOS :

- Empapar los babás con el sirope en frío durante toda la noche.
- Escurrirlos al día siguiente.
- Colocar en el centro 10 g de **Praliné Collection Noisette Piémont IGP 62% PatisFrance** con una manga pastelera y una boquilla lisa de 10 mm de diámetro.
- Congelar los babás.
- Remojar la parte de abajo de los babás con el glaseado a 33 ºC y colocar sobre el sablé.
- Crear un rosetón de chantillí de gianduja con una manga pastelera con una boquilla estriada de 20 mm de diámetro.

Gianduja Lait Collection Noisette Piémont Cacao-Trace PatisFrance

DISPONIBLE A PARTIR DE FEBRERO DE 2023

Un gianduja elaborado con un 45 % de chocolate con leche originario de Camerún y certificado como Cacao-Trace y un 39 % de avellanas del Piamonte.

Se trata de la combinación perfecta de nuestra experiencia con los frutos secos y el chocolate para conseguir un sabor único, diferente y con mayor duración. El gianduja es ideal para aromatizar los preparados, para el relleno de los bombones de chocolate o como decoración.

Cada creacion de pasteleria tiene una historia que contar

PERA BELLA HELENA CACAO-TRACE

Este delicioso y reconfortante postre retoma las claves de la tradicional Pera Bella Helena. El **Pralicrac Chocolait PatisFrance** y el **Miroir Plus Chocolat Blanc PatisFrance**, ambos certificados como Cacao-Trace, poseen unas notas lacteadas y dulces que ofrecen una combinación única con la pera Comice.

PERA BELLA HELENA CACAO-TRACE

Para 2 postre en plato

BIZCOCHO ALMENDRA AVELLANA (1 HOJA)

Claras de huevo	258
Azucar	258
Huevos	110
Yemas de huevo	215
Harina	85
Almendra en Polvo PatisFrance	**85**
Pralirex Noisette PatisFrance	**65**
Mantequilla	65

Montar las claras de los huevos con el azúcar. Añadir los huevos, las yemas y la masa de avellanas. Agregar lentamente los polvos tamizados en forma de lluvia y después la mantequilla. Extender en una placa de hornear con papel de horno. Cocinar en el horno a 170ºC durante 16 minutos. Cortar discos de 6 cm de diámetro.

PERA FLAMBEADA

Pera de comice	1 pz
Mantequilla	10 g
Rum 54% PatisFrance	**8 g**

Espumar la mantequilla en una sartén. Agregar la pera cortada en dados pequeños. Rehogar hasta que tenga un color dorado. Comprobar la cocción con un cuchillo. Flambear con el ron.

GANACHE DE CHOCOLATE

Nata montada	100 g
Azucar	20 g
Chocolate Negro 44% PatisFrance	**50 g**
Mantequilla	10 g

Elaborar un caramelo seco con el azúcar. Diluir con la nata montada caliente. Colar sobre el chocolate negro. Elaborar un ganache. Mezclar todo añadiendo la mantequilla.

RECUBRIMIENTO

Chocolate Blanco 30% PatisFrance	**100 g**
Manteca de Cacao PatisFrance	**100 g**
Pralirex Noisette PatisFrance	**30 g**

Fundir el chocolate con la manteca de cacao a 40ºC. Agregar la masa de avellanas.

CHANTILLY DE AVELLANA

Azucar	15 g
Nata liquida	125 g
Leche	15 g
Vaina de Vainilla PatisFrance	**1 pz**
Glucosa	10 g
Dextrosa	4 g
Pralirex Noisette PatisFrance	**15 g**
Chocolate Blanco 30% PatisFrance	**83 g**

Elaborar un caramelo seco. Diluir con la leche, la crema de vainilla, la dextrosa y la glucosa. Colar sobre el chocolate. Emulsionar con una batidora. Agregar la crema fría y la masa de avellanas.

SORBETE PERA

Agua	250 g
Azucar	200 g
Starfruit Poire Williams PatisFrance	**500 g**
Glucosa Atomizada PatisFrance	**50 g**
Estabilizador	2 g

Calentar el agua. A 25ºC, añadir ¾ de azúcar. A 45ºC, agregar el estabilizador con el resto del azúcar. Pasteurizar a 85ºC. Verter sobre el puré de pera. Dejar madurar a 24ºC y batir al día siguiente.

CRUMBLE CACAO

Harina	30 g
Almendra en Polvo PatisFrance	**50 g**
Azucar	50 g
Mantequilla	50 g
Cacao en Polvo PatisFrance	**20 g**
Flor de sal	1 g

Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una masa. Tamizar. Cocinar en el horno a 155ºC durante 15 minutos.

CRUJIENTE

Pralicrac Chocolait Cacao-Trace PatisFrance	**16 g**

Calentar el Pralicrac a 30ºC. Cortar discos de 2 cm de diámetro y 1 cm de altura.

GLASEADO

Miroir Plus Chocolat Blanc Cacao-Trace PatisFrance	**100 g**
Pralirex Noisette PatisFrance	**10 g**

Fundir el glaseado a 35ºC y agregar la masa de avellanas. Glasear la pera.

MONTAJE

- Mezclar 15 g de pera asada con 15 g de ganache cristalizado.
- Colocar en un molde semiesférico de 3 cm.
- Congelar.
- Tallar una cúpula en forma de pera con una pequeña espátula y el ganache.
- Crear una funda con el rebozado.
- Glasear con el **Miroir Plus Chocolat Blanc Cacao-Trace PatisFrance**.

ACABADO

- Colocar la galleta de nuez y avellana en el plato.
- Depositar el disco crujiente en el centro y, a continuación, colocar bolas de chantillí alrededor.
- Poner la pera suavemente sobre el crujiente con un palillo.
- Dibujar una medialuna de chantillí y extender de forma equilibrada el sorbete y las decoraciones.

Miroir Plus Chocolat Blanc Cacao-Trace

Este glaseado elaborado con 20% de chocolate blanco certificado Cacao-Trace, tiene una lista de ingredientes de etiquetado limpio: sin aromas ni colorantes artificiales y sin dióxido de titanio.

Es ideal para dar un acabado brillante rápido y fácil a todos sus postres.

¿Busca más inspiración pastelera?

¡Siga a **PatisFrance_officiel** en Instagram!

Encuentre allí :

- inspiraciones de pastelerias
- 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

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