

Les classiques de la pâtisserie réinventés

e-mag des tendances gourmandes à la Française  
**JANVIER – FÉVRIER 2023**

## **Tendance :**

Les classiques de la pâtisserie réinventés

## **Nos ingrédients :**

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

## **Recettes :**

- Fondant Chocolat Pistache
- Cheesecake Croustillant
- Tarte au Citron Meringuée Renversée
- Merveilleux Framboise
- Baba Gianduja Noisette Piémont
- Poire Belle-Hélène Cacao-Trace

*Chaque Pâtisserie  
est une histoire  
à raconter*



# Édito

Les classiques de la pâtisserie restent extrêmement populaires. En effet, **79% des consommateurs recherchent des goûts traditionnels**, selon notre dernière étude Taste Tomorrow. Les consommateurs sont attirés par les histoires sur l'héritage de ces pâtisseries emblématiques du patrimoine culinaire. Ainsi, la tendance des classiques revisités n'a jamais été aussi forte.

Chez PatisFrance, nous voulons **préserver l'histoire, le patrimoine et les traditions de ces classiques de la pâtisserie intemporels**. Nous vous proposons ainsi de réinventer des pâtisseries traditionnelles connues de tous : fondant au chocolat, cheesecake, tarte au citron ou encore le baba au rhum. Grâce à nos ingrédients et inspirations de nos chefs pâtisiers, nous vous aidons à créer votre propre classique avec son histoire à raconter.

## Chaque recette a été réinventée selon 3 piliers :

- **Plus créatif** : associations de textures, saveurs inattendues ou une apparence visuelle totalement nouvelle.
- **Plus de bien-être** : recette enrichie en fruits ou fruits secs, allégée en sucre ou en matière grasse.
- **Plus durable** : alternative 100% végétale, sélection d'ingrédients traçables.

Nous vous présentons également nos ingrédients phares : notre nouveau Gianduja Lait Collection Noisette Piémont Cacao-Trace, disponible à partir de Février, notre Praliné Pistache 52% et notre glaçage Miroir Plus Chocolat Blanc Cacao-Trace.

*Chaque Pâtisserie  
est une histoire  
à raconter*





P. 4

## FONDANT CHOCOLAT PISTACHE

L'incontournable fondant au chocolat a été créé en 1981 grâce au Chef aveyronnais Michel Bras. Il a souhaité capturer l'émotion d'une sortie ski familiale et les réchauffer avec un dessert chocolaté. Notre chef pâtissier Sylvain Lecomte y apporte encore plus de gourmandise avec un cœur coulant praliné pistache.



P. 10

## MERVEILLEUX FRAMBOISE

Le merveilleux est une combinaison de textures douce, croustillante et crémeuse grâce à une meringue aérienne, enrobée de crème fouettée et recouverte de copeaux de chocolat. C'est un gâteau traditionnel du Nord de la France créé pendant la Révolution française, période ancrée sur la mode frivole et le plaisir de vivre. Notre revisite du merveilleux est élaborée avec plus de fruits pour plus de fraîcheur.



P. 6

## CHEESECAKE CROUSTILLANT

Le cheesecake, bien qu'emblématique de la ville de New-York, est né à Athènes au 1<sup>er</sup> siècle avant Jésus-Christ. Ce n'est qu'à la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle que le cheesecake sera introduit aux États-Unis grâce aux Européens immigrés. Découvrez le Cheesecake riche en textures proposé par Sylvain Lecomte.



P. 12

## BABA GIANDUJA NOISETTE PIÉMONT

Le traditionnel baba au rhum a été inventé de manière accidentelle. On le doit à Nicolas Stohrer qui a rafraîchi une brioche de Pologne avec du vin pour le roi Stanislas. Le vin a finalement été remplacé par du rhum et la crème pâtissière par de la crème chantilly. Notre chef Aubin Farges en a créé un dessert durable avec des ingrédients soigneusement sélectionnés et issus d'origines spécifiques.



P. 8

## TARTE AU CITRON MERINGUÉE RENVERSÉE

La tarte au citron meringuée telle que nous la connaissons aujourd'hui est dite inventée par Elizabeth Goodwell en 1806 à Philadelphie. Bien que la lemon curd et la meringue qui la composent aient été inventés avant, elle est connue comme la première personne à avoir codifié la tarte ainsi. Elle est ici réinventée avec un nouveau visuel esthétique.



P. 14

## POIRE BELLE-HÉLÈNE CACAO-TRACE

La poire Belle-Hélène remonte au XIX<sup>ème</sup> siècle et est un hommage à l'opéra à succès Belle Hélène d'Offenbach. On doit ce dessert au chef français Auguste Escoffier. Notre chef pâtissier Julien Zarate a ici réinterprété ce dessert de manière plus durable grâce au programme Cacao-Trace pour un avenir plus durable du chocolat.

*Chaque Pâtisserie  
est une histoire  
à raconter*

## FONDANT CHOCOLAT PISTACHE

Le fondant au chocolat est ici revisité avec un irrésistible cœur coulant au **Praliné Pistache** 52% PatisFrance pour plus de saveurs et de gourmandise.



## FONDANT CHOCOLAT PISTACHE

Pour 15 cœurs fondants individuels de 6 cm

### APPAREIL À FONDANT

<b>Patis'Cœur Fondant PatisFrance</b>	<b>1 000 g</b>
Eau	250 g
Œufs entiers	250 g

Faire chauffer l'eau à 50°C, verser sur le Patis'Cœur Fondant et ajouter les œufs. Mélanger pendant 3 minutes à vitesse moyenne à la feuille.

### CŒUR FONDANT À LA PISTACHE

<b>Praliné Pistache 52% PatisFrance</b>	<b>230 g</b>
Beurre de Cacao	56 g
<b>Pistaches Hachées PatisFrance</b>	<b>56 g</b>

Faire fondre le beurre de cacao, ajouter le praliné pistache et tabler à 24°C. Ajouter les pistaches hachées puis laisser épaissir en mélangeant régulièrement. Pocher sur une feuille des boules de 20 g.

Laisser durcir au réfrigérateur pendant quelques heures.

### MONTAGE ET FINITIONS :

- Garnir des cercles préalablement graissés avec 90 g de fondant.
- Inclure au centre une boule de cœur fondant à la pistache.
- Cuire 6 à 8 minutes à 180°C.
- Démouler à chaud, laisser refroidir et bloquer au grand froid.
- Pour le servir, réchauffer le cœur fondant à la pistache 15 à 20 secondes au micro-ondes.



### Praliné Pistache 52% PatisFrance

Un praliné traditionnel élaboré avec 52% de fruits secs torréfiés, avec un goût puissant de pistache et une texture granuleuse.

Fabriqué dans notre usine de Charmes en France, il est idéal en aromatisation de préparation, en fourrage de bonbons au chocolat ou en utilisation pure pour un cœur coulant.

*Chaque Pâtisserie  
est une histoire  
à raconter*

## CHEESECAKE CROUSTILLANT

Le cheesecake est réinventé en format entremets avec plus de textures, grâce au croustillant **Pralicrac Chocolait Cacao-Trace PatisFrance**. Une touche de fruits est également apportée pour plus de fraîcheur.

*reative*

## CHEESECAKE CROUSTILLANT

Quantité : pour 4 entremets

### CROUSTILLANT

<b>Pralicrac Chocolait Cacao-Trace PatisFrance</b>	<b>500 g</b>
--	--------------

Faire fondre le Pralicrac, étaler sur une feuille de papier sulfurisée à 3 mm d'épaisseur. Laisser figer au réfrigérateur puis découper un anneau de 16 cm extérieur et 10 cm intérieur.

### SPONGE CAKE MADELEINE

<b>Patis'Madeleine PatisFrance</b>	<b>500 g</b>
------------------------------------	--------------

Œufs	375 g
------	-------

Eau	100 g
-----	-------

Mettre les œufs et l'eau dans un bol de mixeur puis verser le Patis'Madeleine par-dessus. Mélanger à l'aide du fouet à vitesse maximale pendant 5 minutes. Réaliser des couches de 4 mm d'épaisseur sur Silpat®. Cuire à 210°C pendant 4 à 5 minutes. Retirer immédiatement de la plaque après cuisson. Laisser refroidir et découper un anneau de 16 cm extérieur 10 cm intérieur. Déposer au-dessus du croustillant.

### GELÉE ABRICOT

<b>Starfruit Abricot PatisFrance</b>	<b>450 g</b>
--------------------------------------	--------------

<b>Abricot Sirop Léger PatisFrance</b>	<b>225 g</b>
--	--------------

Sirop de glucose	90 g
------------------	------

<b>Pectine NH PatisFrance</b>	<b>9 g</b>
-------------------------------	------------

Mélanger le sucre et la pectine ensemble. Ajouter en pluie dans la purée d'abricot, ajouter les abricots au sirop et porter le tout à ébullition pendant 1 minute. Refroidir à 40°C. Pocher 90 g sur le biscuit puis surgeler.

### MOUSSE CHEESECAKE PRALINÉ

Lait	526 g
------	-------

Jaunes d'œufs	53 g
---------------	------

Sucre	53 g
-------	------

<b>Amidon Maïs PatisFrance</b>	<b>42 g</b>
--------------------------------	-------------

<b>Gélatine Bœuf en Poudre PatisFrance</b>	<b>13 g</b>
--	-------------

Eau	78 g
-----	------

Cream cheese	388 g
--------------	-------

<b>Praliné Extra PatisFrance</b>	<b>263 g</b>
----------------------------------	--------------

Crème montée	388 g
--------------	-------

Réaliser une crème pâtissière avec les 4 premiers ingrédients. Ajouter la gélatine hydratée puis le praliné. Mixer, ajouter le cream cheese, mixer de nouveau et ajouter la crème montée quand le mélange atteint 35°C. Verser 290 g par moule et déposer l'insert dedans puis surgeler. Sur une feuille guitare, pocher des boules plus ou moins grosse en suivant la forme du moule puis déposer une deuxième feuille et aplatir légèrement les boules de mousse. Surgeler le tout. Pulvériser un velours avec une sauce réalisée à 50% de chocolat au lait et 50% de beurre de cacao.

### GLAÇAGE PRALINÉ

<b>Miroir Plus Chocolat au Lait PatisFrance</b>	<b>500 g</b>
---	--------------

<b>Praliné Extra PatisFrance</b>	<b>60 g</b>
----------------------------------	-------------

Chauffer les ingrédients à 40°C. Glacer la mousse et laisser décongeler au réfrigérateur.

### MONTAGE ET FINITIONS :

- Déposer les bulles velours sur le glaçage.
- Décorer avec des abricots frais caramélisés et quelques bâtons de chocolat.



*Chaque Pâtisserie  
est une histoire  
à raconter*

## **TARTE AU CITRON MERINGUÉE RENVERSÉE**

Par son visuel inhabituel et surprenant, à l'envers, cette réinterprétation de la tarte citron meringuée éveille aussi les sens par sa mousse au citron légère réalisée avec du **Starfruit Citron PatisFrance**.



## TARTE CITRON MERINGUÉE RENVERSÉE

### PÂTE SUCRÉE

Beurre	500 g
Sucre glace	340 g
Sel	2 g
Œufs entiers	200 g
<b>Amandes Poudre PatisFrance</b>	<b>100 g</b>
Farine T55	840 g

Mélanger doucement tous les ingrédients à la feuille. Abaisser à 2,5 mm et foncer les tartes. Détailler des disques de 70 mm. Cuire à 160°C pendant 14 à 16 minutes sur Silpain®.

### APPAREIL AU CITRON

<b>Starfruit Citron PatisFrance</b>	<b>230 g</b>
Blancs d'œufs	70 g
Sucre	115 g
Eau	30 g
<b>Gélatine en Poudre PatisFrance</b>	<b>10 g</b>
Eau d'hydratation	60 g
Crème montée	250 g

Cuire le sucre et l'eau à 118°C. Verser dans les blancs d'œufs pour réaliser une meringue. Chauffer la purée de citron à 30°C puis ajouter la gélatine hydratée fondue. Ajouter la meringue puis la crème montée. Remplir les moules galet en silicone (70 mm) et congeler.

### GELÉE AU CITRON

<b>Starfruit Citron PatisFrance</b>	<b>200 g</b>
Eau	200 g
Sucre	100 g
Agar-agar	10 g

Mélanger l'agar-agar et le sucre. Verser dans le mélange eau et purée de citron, puis laisser infuser pendant 15 minutes. Porter à ébullition pendant 2 minutes. Verser dans des moules en silicone de 2 mm d'épaisseur.

### MERINGUE ITALIENNE

Sucre	300 g
Eau	90 g
Blancs d'œufs	150 g

Cuire le sucre et l'eau jusqu'à atteindre les 116 à 121°C. Monter légèrement les œufs, verser le mélange sucre et eau puis continuer à fouetter à vitesse moyenne jusqu'à ce que le mélange soit complètement refroidi. Dessiner des cercles d'un 1 cm de diamètre plus petits que les cercles de pâte sucrée. Dresser des pointes de meringue à l'intérieur des cercles. Sécher les meringues au four à 60°C pendant 3 heures.

### GLAÇAGE

<b>Starfix IP 40 Neutre PatisFrance</b>	<b>100 g</b>
Eau	150 g
<b>Miroir Plus Neutre PatisFrance</b>	<b>500 g</b>
Colorant jaune	QS

Porter tous les ingrédients à ébullition et utiliser entre 35°C et 40°C.

### MONTAGE & FINITIONS :

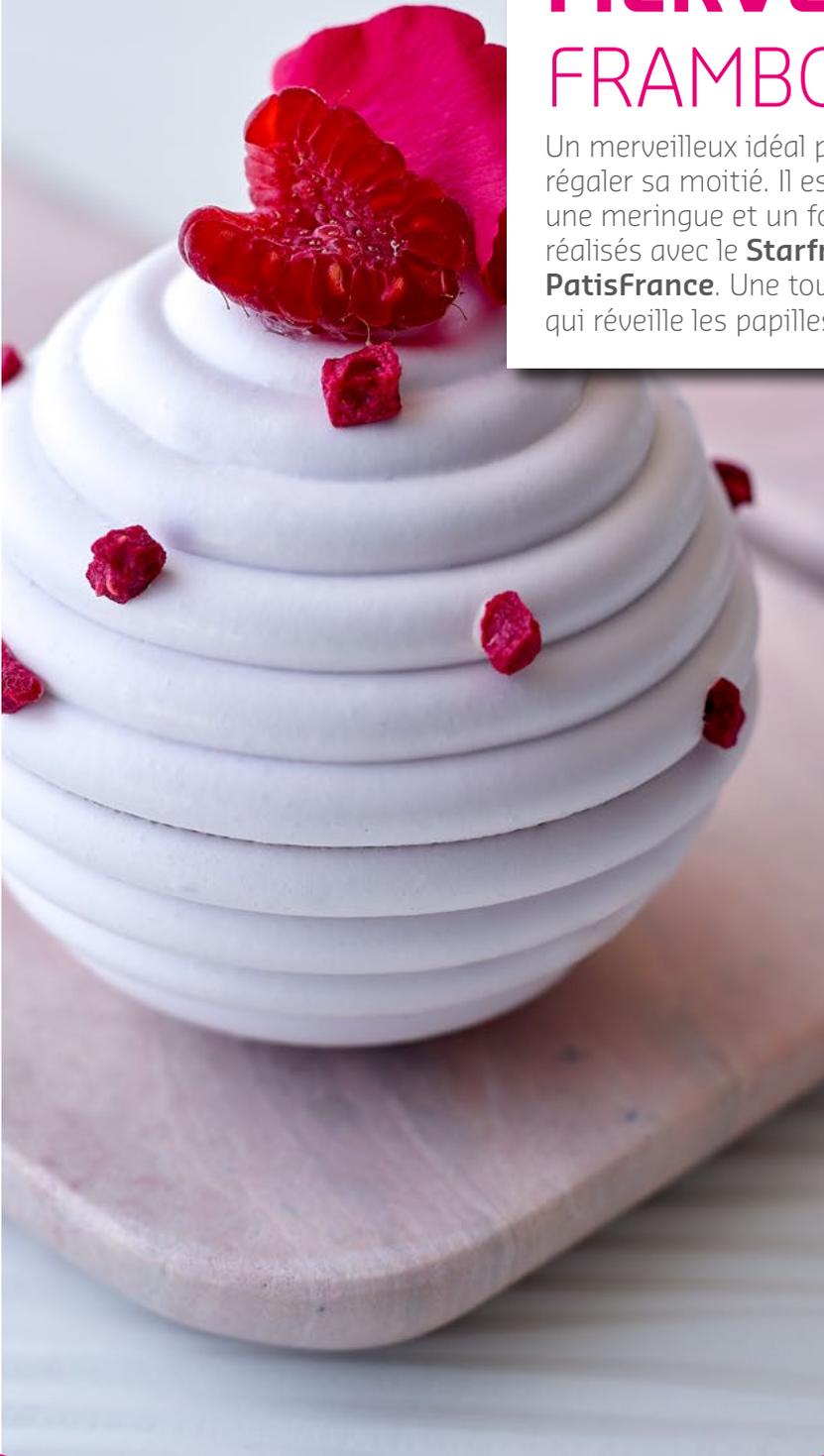
- Déposer le cercle de pâte sucrée au-dessus de la couronne de meringue.
- Glacer le palet d'appareil citron puis le déposer sur la pâte sucrée.
- Dresser le disque de gelée citron.



*Chaque Pâtisserie  
est une histoire  
à raconter*

## MERVEILLEUX FRAMBOISE

Un merveilleux idéal pour la Saint-Valentin et régaler sa moitié. Il est enrichi en fruits, avec une meringue et un fourrage à la framboise réalisés avec le **Starfruit Framboise PatisFrance**. Une touche subtile de fraîcheur qui réveille les papilles.



## MERVEILLEUX FRAMBOISE

Pour 40 pièces

### MERINGUE FRAMBOISE

Sucre	200 g
Blancs d'œufs	100 g
Poudre de framboise déshydratée	10 g
Framboises déshydratées en morceau	25 g

Chauffer les 3 premiers ingrédients au bain marie à 50°C. Fouetter jusqu'à atteindre une température ambiante. Pocher dans des moules en silicone et saupoudrer de framboises séchées par-dessus. Cuire à 80°C pendant 180 minutes dans un four à convection, hourras ouverts.

### FOURRAGE FRAMBOISE

Framboise surgelée	175 g
<b>Pectine NH PatisFrance</b>	<b>6 g</b>
Sucre	45 g
<b>Starfruit Citron PatisFrance</b>	<b>75 g</b>
<b>Stafruit Framboise PatisFrance</b>	<b>150 g</b>
Groseille rouge	30 g

Mélanger le sucre et la pectine avec les purées de fruit, ajouter les framboises surgelées et faire bouillir pendant 1 minute. Laisser refroidir, mixer et verser 20 g dans chaque moule demi-sphère. Saupoudrer de groseille par-dessus et surgeler.

### CHANTILLY CHOCOLAT

Crème	1000 g
<b>Chocolat Noir 55% PatisFrance</b>	<b>300 g</b>

Chauffer la crème à 80°C et verser le chocolat. Mélanger puis conserver pendant 1 nuit au réfrigérateur. Fouetter légèrement à vitesse lente lorsque nécessaire.

### MONTAGE ET FINITIONS :

- Pocher les meringues dans les moules en silicone et cuire à 80°C pendant 180 minutes.
- Fouetter la chantilly chocolat et pocher dans chaque demi-sphère.
- Verser 20 g de fourrage framboise dans chaque demi-sphère.
- Réaliser des petits disques de **Chocolat Noir 55% PatisFrance** à déposer dans les meringues.
- Décorer les meringues avec des morceaux de framboises séchées.



*Chaque Pâtisserie  
est une histoire  
à raconter*



## **BABA** GIANDUJA NOISETTE PIÉMONT

Un baba ultra gourmand surmonté d'une ganache montée au **Gianduja Lait Collection Noisette Piémont PatisFrance**. La noisette d'origine Piémont apporte durabilité et une sensation croustillante à ce dessert, permettant une créativité infinie autour des formes, du mariage des saveurs et des textures.



## BABA GIANDUJA NOISETTE PIÉMONT

Quantité : 20 babas individuels

### BABA SUR POOLISH

Levure fraîche	13 g
Eau tiède	60 g
Farine de gruau	250 g
<b>Farine Pâtissière PatisFrance</b>	<b>60 g</b>
Sel	5 g
Sucre	37 g
Œufs	180 g
Beurre fondu	125 g

Réaliser une poolish avec la levure, l'eau tiède et les 62 g de farine. Laisser démarrer la fermentation pendant une heure à température ambiante. Incorporer à la poolish les œufs puis la farine, le sel et le sucre. Laisser fermenter de nouveau pendant une heure. Avant utilisation, ajouter le beurre fondu froid. Dresser 30 g à l'aide d'une poche en moule Mae innovation. Faire pousser pendant 1 heure à 27°C. Cuire 170°C au four ventilé pendant 15 minutes.

### SIROP D'IMBIBAGE CITRON

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

Porter tous les ingrédients à ébullition.

### GANACHE MONTÉE GIANDUJA PIÉMONT

Crème liquide (1)	190 g
<b>Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance</b>	<b>3,25 g</b>
Eau d'hydratation	20 g
<b>Gianduja Lait Collection Noisette Piémont Cacao-Trace PatisFrance</b>	<b>140 g</b>
Crème liquide (2)	317 g

Hydrater la gélatine à l'eau froide et laisser gonfler au froid positif. Porter à ébullition la crème (1) et verser sur le Gianduja, mixer. Ajouter la gélatine hydratée et fondue. Ajouter la crème (2), mixer et laisser cristalliser 12 heures au froid positif. Le lendemain, foisonner en vitesse moyenne. Pocher avec une douille micro-cannelée 20 mm de diamètre.

### ENROBAGE LACTÉ NOISETTE

<b>Chocolat au Lait 45% PatisFrance</b>	<b>700 g</b>
<b>Pralirex Noisette PatisFrance</b>	<b>150 g</b>
Huile de colza	90 g

Faire fondre le chocolat. Ajouter la pâte de noisette et l'huile de colza. Mixer. Tempérer le glaçage gourmand. Utiliser à 33°C.

### PÂTE SUCRÉE

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

Mélanger les poudres à sec à la feuille au batteur. Ajouter le beurre froid coupé en dés à la feuille pour réaliser un sablage. Ajouter les œufs. Fraser jusqu'à obtenir une masse homogène sans corser la pâte. Laisser reposer au moins 4 heures à 4°C filmé au contact. Laminer à 2 mm puis détailler des ronds de 7 cm de diamètre. Cuire à 150°C pendant 10 minutes au four ventilé sur Silpain® et plaque à trous. Lorsque les fonds sont refroidis, passer dans ces derniers une pellicule de beurre de cacao pour ralentir le processus de remouillage.

### MONTAGE ET FINITIONS :

- Imbiber les babas dans le sirop à froid toute une nuit.
- Le lendemain, égoutter les babas.
- Pocher en leur centre 10 g de **Praliné Collection Noisette Piémont IGP 62% PatisFrance** avec une poche et une douille unie 10 mm de diamètre.
- Surgeler les babas.
- Tremper la partie basse du baba dans le glaçage gourmand à 33°C, déposer ensuite sur le sablé.
- Pocher une rosace de chantilly Gianduja avec une douille micro-cannelée 20 mm de diamètre.
- Terminer avec le décor en chocolat lait.



#### Gianduja Lait Collection Noisette Piémont Cacao-Trace PatisFrance

DISPONIBLE À PARTIR DE FÉVRIER 2023

Un Gianduja élaboré avec du chocolat au lait 45% origine Cameroun certifié Cacao-Trace et 39% de noisettes d'origine Piémont.

C'est la parfaite alliance de notre expertise fruits secs et chocolat pour une saveur unique, différenciante et plus de durabilité. Le Gianduja est idéal en aromatisation de préparation, de fourrage de bonbons au chocolat ou en décoration.

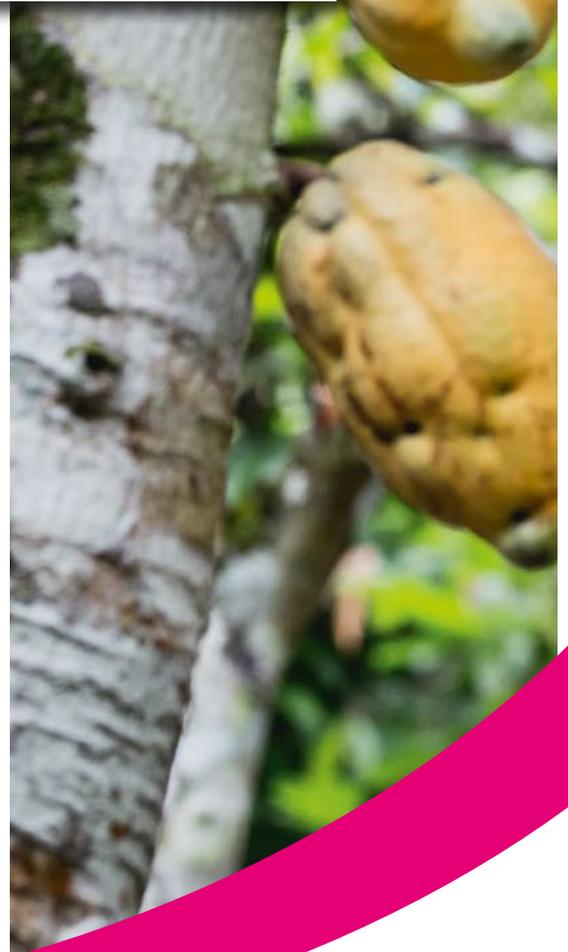


*Chaque Pâtisserie  
est une histoire  
à raconter*



## POIRE BELLE-HÉLÈNE CACAO-TRACE

Ce dessert gourmand et rassurant reprend les codes de la traditionnelle Poire Belle-Hélène. Le **Pralicrac Chocolait PatisFrance** et le **Miroir Plus Chocolat Blanc PatisFrance**, tous deux certifiés Cacao-Trace, arborent des notes lactées et douces offrant un mariage unique, associé à la poire Comice.



## POIRE BELLE-HÉLÈNE CACAO-TRACE

Pour 2 desserts à l'assiette

### BISCUIT AMANDE NOISETTE (1 FEUILLE)

Blancs d'œufs	258 g
Sucre	258 g
Œufs	110 g
Jaunes d'œufs	215 g
Farine	85 g
<b>Poudre d'Amande PatisFrance</b>	<b>85 g</b>
<b>Pralirex Noisette PatisFrance</b>	<b>65 g</b>
Beurre	65 g

Monter les blancs d'œufs avec le sucre. Ajouter les œufs, jaunes d'œufs et la pâte pure de noisette. Ajouter délicatement les poudres tamisées en pluie puis le beurre. Étaler sur une plaque de cuisson avec un papier sulfurisé. Cuire au four à 170°C pendant 16 minutes. Détailler des disques de 6 cm de diamètre.

### POIRE FLAMBÉE

Poire de comice	1 pc
Beurre	10 g
<b>Rhum 54% PatisFrance</b>	<b>8 g</b>

Faire mousser le beurre dans une poêle. Ajouter la poire taillée en brunoise. Suer jusqu'à coloration blonde. Vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau. Flamber avec le rhum.

### GANACHE LACTÉE

Crème fouettée	100 g
Sucre	20 g
<b>Chocolat Noir 44% PatisFrance</b>	<b>50 g</b>
Beurre	10 g

Réaliser un caramel à sec avec le sucre. Décuire avec la crème fouettée chaude. Chinoiser sur le chocolat noir. Réaliser une ganache. Mixer tout en ajoutant le beurre.

### ENROBAGE

<b>Chocolat Blanc 30% PatisFrance</b>	<b>100 g</b>
<b>Beurre de Cacao PatisFrance</b>	<b>100 g</b>
<b>Pralirex Noisette PatisFrance</b>	<b>30 g</b>

Faire fondre le chocolat avec le beurre de cacao à 40°C. Ajouter la pâte pure de noisette.

### CHANTILLY NOISETTE

Sucre	15 g
Crème liquide	125 g
Lait	15 g
<b>Vanille Gousse PatisFrance</b>	<b>1 pc</b>
Glucose	10 g
Dextrose	4 g
<b>Pralirex Noisette PatisFrance</b>	<b>15 g</b>
<b>Chocolat Blanc 30% PatisFrance</b>	<b>83 g</b>

Réaliser un caramel à sec. Décuire avec le lait, la crème infusée à la vanille, le dextrose et le glucose. Chinoiser sur le chocolat. Réaliser une émulsion à l'aide d'un mixeur plongeant. Ajouter la crème froide et la pâte pure de noisette.

### SORBET PLEIN FRUIT POIRE

Eau	250 g
Sucre	200 g
<b>Starfruit Poire Williams PatisFrance</b>	<b>500 g</b>
<b>Glucose Atomisé PatisFrance</b>	<b>50 g</b>
Stabilisateur	2 g

Chauffer l'eau. A 25°C, ajouter les ¾ des sucres. A 45°C, ajouter le stabilisateur avec les 10% restant des sucres. Pasteuriser à 85°C. Verser sur la purée de poire. Maturer à 24°C et turbiner le lendemain.

### CRUMBLE CACAO

Farine	30 g
<b>Amande Poudre PatisFrance</b>	<b>50 g</b>
Sucre	50 g
Beurre	50 g
<b>Cacao en Poudre PatisFrance</b>	<b>20 g</b>
Fleur de sel	1 g
Crumble cacao	

Sabler tous les ingrédients jusqu'à la formation d'une pâte. Passer au crible. Cuire au four à 155°C pendant 15 minutes.

### CROUSTILLANT

<b>Pralicrac Chocolait Cacao-Trace PatisFrance</b>	<b>16 g</b>
--	-------------

Faire fondre le Pralicrac à 30°C. Détailler des disques de 2 cm de diamètre sur 1 cm de hauteur.

### GLAÇAGE

<b>Miroir Plus Chocolat Blanc Cacao-Trace PatisFrance</b>	<b>100 g</b>
<b>Pralirex Noisette PatisFrance</b>	<b>10 g</b>

Faire fondre le glaçage à 35°C, ajouter la pâte pure de noisette. Glacer la poire.

### MONTAGE

- Mélanger 15 g de poire rôtie avec 15 g de ganache cristallisée.
- Pocher dans le moule demi-sphère 3 cm.
- Congeler.
- Sculpter un dôme en forme de poire avec une petite spatule et de la ganache.
- Réaliser une coque avec l'enrobage.
- Glacer à l'aide du Miroir Plus Chocolat Blanc Cacao-Trace PatisFrance.

### DRESSAGE

- Déposer le biscuit amande-noisette dans l'assiette.
- Coller le disque de croustillant au centre puis pocher des boules de chantilly noisette tout autour.
- Disposer la poire délicatement sur le croustillant à l'aide d'un pique.
- Réaliser une demi-lune de chantilly et disposer harmonieusement le sorbet et les éléments de décor.



#### Miroir Plus Chocolat Blanc Cacao-Trace

Ce glaçage est élaboré avec 20% de chocolat blanc certifié Cacao-Trace et présente une liste d'ingrédients clean(er) label : sans arôme ni colorant artificiel et sans dioxyde de titane.

Il est idéal pour apporter simplement et rapidement une finition brillante à tous vos entremets.





*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 pâtisseries

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



*Rejoignez-nous aussi  
sur Youtube !*

[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