

Reinventando los pasteles de nuestra infancia en postres

e-mag de las tendencias Francesas en pastelería
ABRIL – MAYO 2023

Tendencia:

Los pasteles de nuestra infancia reinventados en forma de postres

Nuestros ingredientes:

- Patis'Madeleine
- Patis'Macaron Extra
- Patis'Pain d'Épices
- Patis'Cœur Fondant

Recetas:

- Magdalena
- Pastel en Trampantojo
- Macarones
- Macarones de Limón y Merengue
- Pan de Jengibre
- Ginger Babas
- Fondante de Chocolate
- Tarte de Chocolate



Los consumidores se sienten seguros si reconocen la repostería clásica, al tiempo que buscan nuevos sabores y experiencias para su sentido del gusto. Y es que, en nuestro estudio más reciente *Taste Tomorrow*, **el 61% de los consumidores afirman que les gusta recordar algún elemento familiar cuando prueban nuevos productos.**

No hay nada tan reconfortante como los pasteles de nuestra infancia, y se pueden reinventar fácilmente. Así que le invitamos a descubrir las recetas clásicas de aquellos pasteles reinventándolos en forma de postre.

Los hemos repasado todos dándoles más gusto aún, con nuevas combinaciones de sabores que harán que sus clientes se derritan de gusto.

Para elaborar estas recetas, nuestros reposteros han utilizado nuestros preparados de repostería, muy fáciles y rápidos de usar. ¡Va a satisfacer el sentido del gusto de todos sus clientes!



Sumario

Recetas de

Magdalena



Clásica

página 4



Reinventada

página 5

Recetas de

Macarones



Clásica

página 6



Reinventada

página 7

Recetas de

Pan de Jengibre



Clásica

página 8



Reinventada

página 9

Recetas de Fondante de Chocolate



Clásica

página 10



Reinventada

página 11

MAGDALENA

Para 80 magdalenas

MAGDALENAS

Patis'Madeleine PatisFrance	1000 g
Huevos	640 g
Mantequilla caliente derretida (50-55°C) o margarina caliente derretida (50-55°C) o aceite	370 g

En un batidor, con la pala, mezclar todos los ingredientes a baja velocidad durante 4 minutos. Verter 25 g por magdalena. Hornear sin tiempo de descanso en un horno de piso a 230°C por 11 minutos o en un horno de convección a 210°C por 9 minutos.



PATIS'MADELEINE PATISFRANCE

Preparado de repostería para elaborar magdalenas tradicionales con muy buen sabor a mantequilla y vainilla.

Listo en tan solo 3 operaciones de pesar, resulta muy práctico para elaborar postres y bizcochos.

Disponible en bolsa de 10 kg.

Fecha de caducidad de 9 meses.

BIZCOCHO EN TRAMPANTOJO

Para 4 pasteles de 14 x 9 cm

PASTEL

Patis'Madeleine PatisFrance	357 g
Mantequilla	132 g
Huevos	228 g

Derretir la mantequilla. A continuación, mezclar con los demás ingredientes con la paleta. Rellenar 2 moldes de 350 g y seguidamente hornear a 160°C durante 45 minutos. Dejar enfriar y cortar 6 tiras de 14 x 9 x 0,9 cm en el sentido de la longitud del bizcocho (cada bizcocho cortado en 3 tiras). Cortar los demás bizcochos en trocitos y hornear también a 160°C durante 30 minutos.

MOUSSE DE CHOCOLATE

Trocitos de magdalena seca tostados	140 g
Leche	280 g
Azúcar	14g
Yemas de huevo	28 g
Elsay PatisFrance	14 g
Manteca de Cacao PatisFrance	50 g
Chocolate Blanco 30% PatisFrance	40 g
Nata líquida montada	700 g

Mezclar los trozos secos de magdalena en la leche y calentar. Agregar las yemas de huevo mezcladas con Elsay, y cocer como se hace para la crema pastelera. Agregar el chocolate blanco y la manteca de cacao. Mezclar en vaso de robot y dejar enfriar a 40°C. Agregar la nata montada. Ya está listo para usar.

CREMOSO DE LECHE

Leche	150 g
Trocitos de magdalena seca tostados	60 g
Yemas de huevo	25 g
Chocolate con Leche 35% PatisFrance	113 g
Manteca de Cacao PatisFrance	15 g
Flor de sal	1.5 g

Mezclar la leche y los trozos secos de magdalena, agregar las yemas y cocer a 85°C. Agregar el chocolate, la manteca de cacao y la flor de sal. Mezclar hasta conseguir una textura homogénea. Dejar enfriar sobre placa a 4°C.

SIROPE DE VAINILLA

Agua	100 g
Azúcar	100 g
Extracto Concentrado de Vainilla PatisFrance	10 g

Hervir todos los ingredientes.

GLASEADO GOURMET

Pralicrac Chocolait Cacao-Trace PatisFrance	500 g
Chocolate con Leche 35% PatisFrance	150 g
Aceite	50 g

Derretir el chocolate y el aceite, agregar el Pralicrac. Glasear el bizcocho congelado a 40°C.

MONTAJE & ACABADOS:

- Con pistola de aire caliente y lámina de rodoide, implante 3 huellas que forman la protuberancia del bizcocho.
- Una vez hecha la mousse, rellenar las huellas del bizcocho en las rodoides con 150 g de mousse y congelar.
- Envolver el resto de la mousse en film transparente a temperatura ambiente.
- Una vez congeladas, desmoldear las mousses y empezar a montar.
- Forrar el molde de bizcocho con mousse y colocar una rebanada de magdalena en almíbar.
- Pochar un cordón de 100 g de crema en el centro.
- Rodear la crema con la mousse y colocar una segunda rebanada de bizcocho.
- Añadir unos 70 g de mousse, alisar y colocar la huella de mousse congelada. Presionar, alisar los bordes y congelarlo todo.
- Glasear con el glaseado gourmet a 40°C y decorar.



MACARONES

Para 180 a 200 cáscaras

Patis'Macaron Extra PatisFrance 1000 g

Agua caliente (50°C) 200 g*

Batir con un batidor plano a alta velocidad durante 4 minutos. Escalfar inmediatamente en una doble bandeja de horno y un papel antigrasa o Silpat®. No se necesita tiempo de descanso. Hornear en un horno de pisos a 150°C, abrir las compuertas durante 22 minutos, o hornear con un horno de convección a 135°C durante 22 minutos, abrir las compuertas. Hornear en un horno sin humedad.

**En caso de colorante líquido, descontar esta cantidad de la cantidad de agua.*



RELLENO

Para 100 mini macarrónes con 7 g de relleno

CHOCOLATE

Nata líquida 450 g

Trimolina 90 g

Manteca de Cacao PatisFrance 46 g

Pralirex Avellana PatisFrance 46 g

Chocolate Negro 60% PatisFrance 366 g

PESO TOTAL 1023 g

Poner la crema y la trimolina a hervir. Verter la manteca de cacao y el Pralirex sobre la cobertura. Mezclar y añadir la mantequilla, luego verter en un plato, filmar, utilizar la ganache cuando tiene la textura adecuada.

FRAMBUESA

Frambuesas con Semillas PatisFrance 1000 g

PESO TOTAL 1000 g

Adornar los macarones con el relleno.

VAINILLA

Nata líquida 420 g

Mantequilla 40 g

Manteca de Cacao PatisFrance 30 g

Chocolate Blanco 30% PatisFrance 510 g

Vaina de Vainilla 1 pz

PESO TOTAL 1000 g

Poner la crema a hervir. Verter sobre la cobertura y la manteca de cacao. Mezclar, añadir la mantequilla y verter en un plato, filmar, utilizar la ganache cuando tiene la textura adecuada.



PATIS'MACARON EXTRA PATISFRANCE

Preparado de repostería para elaborar las mitades de macarones con un delicioso gusto a almendra tostada con la miga bien compacta.

Listo en tan solo 2 operaciones de pesar, resulta muy práctico para renovar los macarons con cualquier formato o sabor.

- Disponible en bolsa de 5 kg.
- Fecha de caducidad de 9 meses.

MACARONES DE LIMÓN Y MERENGUE

Para 70 macarones

MACARONES

Patis'Macaron Extra PatisFrance	1000 g
Agua caliente (50°C)	200 g*
Colorante amarillo	Q.S.

Mezclar todos los ingredientes con la paleta a alta velocidad durante 4 minutos. Escalfar inmediatamente en una doble bandeja de horno y un papel antigrasa o Silpat®. Hornear en un horno de convección a 135° C, abrir las compuertas durante 22 minutos.

RELLENO

Starfruit Limón PatisFrance	120 g
Mantequilla	110 g
Cáscara de limón	2 pzs
Azúcar	110 g
Huevos enteros	110 g

Chocolate Blanco 30% PatisFrance **130 g**
Hacer una infusión con las cáscaras en el puré de limón durante 20 minutos. Filtrar y pesar 120 g. Agregar los huevos y el azúcar, y seguidamente hervir a fuego lento y cocer hasta que se espese la crema. Dejar enfriar, agregar la mantequilla a 45°C y el chocolate blanco a continuación. Mezclar y conservar en frío para que tome cuerpo. Pochar sobre el macaron.

MERENGUE

Claros de huevo	150 g
Azúcar	250 g
Azúcar glas	50 g

Calentar a 50°C las claras de huevo con el azúcar. Montar e incorporar el azúcar glas cuando se haya enfriado la mezcla. Pochar pequeños gajos y cocinar a 100°C durante 1 hora.

MONTAJE & ACABADOS:

- Hornear los macarones sobre placa revestida en horno ventilado durante 20 minutos, con los respiraderos abiertos.
- Pochar el relleno de limón sobre los macarones.
- Colocar un copete de merengue sobre cada macarones.



PAN DE JENGIBRE

Para 8 piezas

PANES DE JENGIBRE

Patis'Pain d'Épices PatisFrance	1000 g
Agua	500 g
Miel	1100 g

Mezclar los 3 ingredientes durante 3 minutos a velocidad intermedia. Verter 325 g en cada molde de aluminio de 20 cm. Hornear en horno de solera a 160°C durante 55 minutos o en horno ventilado a 150°C durante 45 minutos.

¡TRUCO!

Para aumentar la untuosidad, el pan de jengibre se puede envolver, todavía caliente, en film transparente.



PATIS'PAIN D'ÉPICES PATISFRANCE

Preparado de repostería para elaborar panes de especias blandos y fundentes en boca con toques de miel y especias (canela, anís estrellado, clavo y cardamomo).

Listo en tan solo 3 operaciones de pesar, resulta también muy práctico para elaborar bizcochos de postre.

Disponible en bolsa de 10 kg.

**Fecha de caducidad de
12 meses.**

GINGER BABAS

Para 24 piezas • Molde: Silikomart Ode and Maé Cylindre

PAN DE JENGIBRE

Patis'Pain d'Épices PatisFrance	360 g
Miel	395 g
Agua	143 g

Mezclar 2 minutos con paleta. Mezclar 30 g en cada molde Silikomart ode. Hornear en horno ventilado a 150°C durante 30 minutos.

SIROPE DE CÍTRICOS

Agua	750 g
Starfruit Mandarina PatisFrance	200 g
Azúcar (1)	250 g
Lima	2 pzs
Naranja	1 pz
Jengibre	10 g
Pectina NH PatisFrance	10 g
Azúcar (2)	20 g

Pelar y exprimir los cítricos. Cortar el jengibre en trocitos. Hervir todo menos la pectina y dejar en infusión durante 30 minutos. Filtrar y agregar la mezcla de pectina con azúcar (2), y hervir durante 1 minuto.

COMPOTA DE NARANJA

Supremas de naranja (1)	208 g
Starfruit Mandarina (1) PatisFrance	110 g
Azúcar	110 g
Pectina NH PatisFrance	8 g
Cáscaras de naranja blanqueadas	4 pzs
Gelatina de Vacuno en Polvo PatisFrance	6 g
Agua	36 g
Supremas de naranja (2)	100 g
Starfruit Mandarina (2) PatisFrance	Q.S.

Hervir las supremas de naranja (1), el puré de mandarina (1), el azúcar y la pectina NH. Agregar las cáscaras y la gelatina hidratada. Mezclar y dejar enfriar a 4°C. Antes de usar, agregar las segundas partes de las supremas de naranja y volver a mezclar. Ajustar la textura agregando un poco de puré de mandarina.

CHANTILLY DE AVELLANA

Nata (1)	70 g
Leche	33 g
Pralirex de Avellana PatisFrance	70 g
Chocolate Blanco 30% PatisFrance	85 g
Gelatina de Vacuno en Polvo PatisFrance	2 g
Agua	12 g
Nata (2)	400 g

Calentar la leche y la nata (1), agregar la gelatina hidratada y verter sobre el chocolate y el Pralirex. Mezclar con la nata (2) y guardar en frío durante toda una noche para que tome cuerpo.

GLASEADO DE MANDARINA

Sirope de Glucosa PatisFrance	260 g
Pectina NH PatisFrance	18 g
Azúcar	260 g
Estabilizador	10 g
Starfruit Mandarina PatisFrance	440 g
Starfruit Limón PatisFrance	400 g
Agua	240 g
Miroir Plus Neutro PatisFrance	200 g

Hervir todo menos el glaseado durante 1 minuto. Agregar el glaseado Miroir y mezclar. Dejar que tome cuerpo y usar a temperatura entre 40 y 45°C.

MONTAJE & ACABADOS:

- Hornear el pan de jengibre a 150°C durante 30 minutos. Cortar lo que sobre y ponerlo en el congelador para poder desmoldear.
- Embeber los panes de especias en el sirope caliente y seguidamente colocarlos en un molde de silicona que sea un poco más grande.
- Perfore el centro con un vaciador de manzanas y vierta un poco más de sirope caliente en el centro.
- Guardar en congelador.
- Desmoldear y volver a perforar el centro para asegurarse de que el diámetro es correcto.
- Glasear sobre rejilla y colocar sobre soporte acartonado.
- Rellenar el centro con compota de naranja.
- Pochar el chantilly con boquilla en canal.
- Con una cuchara caliente, marcar una huella y decorar con un poco de compota.
- Espolvorear con **Vainilla en Polvo PatisFrance**.



FONDANTE DE CHOCOLATE

Para 16 fondantes de chocolate

FONDANTE DE CHOCOLATE

Patis'Cœur Fondant patisfrance	1 000 g
Agua	250 g
Huevos enteros	250 g

Calentar el agua a 50°C. Verter sobre el Patis'Cœur Fondant y añadir los huevos. Mezclar con la paleta durante 3 minutos a velocidad media.

MONTAJE & ACABADOS :

- Rellenar círculos previamente engrasados con 90 g del fondante.
- Hornear entre 6 y 8 minutos a 180°C.
- Desmoldear en caliente, dejar enfriar y guardar en congelador.
- A la hora de servirlo, calentar el núcleo fundente durante entre 15 y 20 segundos en el microondas.



PATIS'CŒUR FONDANT PATISFRANCE

Preparado de repostería para elaborar deliciosos fundentes de chocolate con núcleo derretido.

Listo en tan solo 3 operaciones de pesar, sirve para conseguir pasta derretida de chocolate, bizcochos, fondos de tarta y postres.

Disponible en bolsa de 5 kg.

Fecha de caducidad de 12 meses.

TARDALETAS DE CHOCOLATE

Para 20 piezas de 8 cm de diámetro

PASTA QUEBRADA DE CHOCOLATE

Patis'Coeur Fondant PatisFrance	400 g
Mantequilla	250 g
Harina	300 g
Huevos	110 g

Mezclar todos los ingredientes y extender entre dos hojas de papel de horno de 2,2 mm de espesor. Forrar las tartaletas y hornear a 175°C durante 17 minutos, con los respiraderos abiertos.

CRUJIENTE

Pralicrac Chocolait Cacao-Trace PatisFrance	15 g
----------------------------------------------------	-------------

Calentar el Pralicrac en el horno microondas para que se ablande ligeramente. Echar 15 g en el fondo de cada tartaleta.

CREMOSO PRALINÉ

Nata	200 g
Praliné Fluido de Avellana 50% PatisFrance	200 g
Yemas de huevo	80 g
Gelatina en Polvo PatisFrance	6 g
Agua	36 g

Hervir la nata y agregar el praliné. En paralelo, mezclar el azúcar con las yemas de huevo. Calentar hasta alcanzar los 85°C. Añadir la masa de gelatina. Verter el cremoso en la tartaleta y dejar reposar en frigorífico.

CRUJIENTE DE CHOCOLATE

Cacao en Polvo 20-22% PatisFrance	50 g
Agua	275 g
Azúcar	75 g
Glucosa PatisFrance	75 g
Gelatina en Polvo PatisFrance	10 g

Cocer todos los ingredientes juntos y dejar reposar. Mezclar en batidora hasta que la textura sea untuosa. Extender sobre una Silpat® y hornear a 170°C. Dejar reposar y triturar. Verter sobre la pasta cremosa.

MONTAJE & ACABADOS

- Hornear los fondos de tartaleta a 175°C durante 17 minutos, con los respiraderos abiertos.
- Echar 15 g de crujiente en cada tartaleta.
- Una vez elaborado el cremoso, verter en los fondos de tartaleta. Dejar reposar en frigorífico.
- Hornear el crujiente de chocolate a 170°C. A continuación, triturarlo y echarlo sobre las tartaletas.
- Adornar con un poco de **Cacao en Polvo 20-22% PatisFrance** y algunas **Avellanas Enteras PatisFrance** tostadas.





*¿Busca más inspiración
pastelera?*

¡Siga a **PatisFrance_officiel**
en Instagram!

Encuentre allí :

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

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



*¡Únase a nosotros en
Youtube también!*

www.puratos.fr

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