

Réinventer les gâteaux de notre enfance  
en desserts

e-mag des tendances gourmandes à la Française  
**AVRIL – MAI 2023**

## **Tendance :**

Les gâteaux de notre  
enfance réinventés en  
desserts

## **Nos Ingrédients :**

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

## **Recettes :**

- Madeleines
- Cake Trompe L'œil
- Macarons
- Macarons Citron  
Meringue
- Pain d'Épices
- Ginger Babas
- Fondant au Chocolat
- Tarte Chocolat



Les consommateurs aiment se rassurer avec des pâtisseries classiques, tout en recherchant de nouvelles saveurs et expériences gustatives. En effet, d'après notre dernière étude Taste Tomorrow, **61% des consommateurs aiment retrouver un élément familier quand ils essayent des nouveaux produits.**

Parce qu'il n'y a rien de plus réconfortant que les bons gâteaux de notre enfance et parce qu'ils peuvent se réinventer facilement, nous vous proposons de découvrir les recettes classiques de ces gâteaux et comment les réinventer en format dessert.

**Nous les avons revisités en leur apportant encore plus de gourmandise, des nouvelles associations de saveurs qui n'en finiront plus de faire fondre vos clients.**

Pour élaborer ces recettes, nos chefs pâtisseries ont utilisé nos préparations pâtisseries qui sont très faciles et rapides à remettre en œuvre. Vous pourrez ainsi satisfaire les papilles de tous vos clients !



Recettes

## Madeleine



Classique

page 4



Revisitée

page 5

Recettes

## Macaron



Classique

page 6



Revisitée

page 7

Recettes

## Pain d'Épices



Classique

page 8



Revisitée

page 9

Recettes

## Fondant au Chocolat



Classique

page 10



Revisitée

page 11

# MADELEINES

Quantité : 80 madeleines

## MADELEINES

<b>Patis'Madeleine PatisFrance</b>	<b>1000 g</b>
Œufs	640 g
Beurre chaud fondu (50-55°C) ou margarine chaude fondue (50-55°C) ou huile	370 g

Dans un batteur, à l'aide de la feuille, mélanger tous les ingrédients à faible vitesse pendant 4 minutes. Doser 25 g de préparation par madeleine avec une poche à douille. Cuire immédiatement – aucun temps de pause requis – dans un four ventilé à 230°C pendant 11 minutes ou dans un four à convection à 210°C pendant 9 minutes.



### PATIS'MADELEINE PATISFRANCE

Préparation pâtissière pour la réalisation de traditionnelles madeleines au bon goût de beurre et de vanille.

Prête en seulement 3 pesées, elle est aussi très pratique pour réaliser des cakes et des biscuits d'entremets.

**Disponibles en sac de 10 kilos**

**Date de durabilité minimale de 9 mois**

Un cake revisité en entremets tout en gardant sa forme et les codes gustatifs de la recette traditionnelle. Une association originale de textures avec du moelleux, du croustillant et du crémeux.

# CAKE TROMPE L'ŒIL

Quantité : Pour 3 cakes de 14 x 9 cm

## CAKE

<b>Patis'Madeleine PatisFrance</b>	<b>357 g</b>
Beurre	132 g
Œufs	228 g

Faire fondre le beurre puis mélanger avec les autres ingrédients à l'aide de la feuille. Garnir 2 moules de 350 g puis cuire à 160°C pendant 45 minutes. Laisser refroidir et couper 6 bandes de 14 x 9 x 0,9 cm dans la longueur du cake (3 bandes par cake). Couper le reste des cakes en petits morceaux et cuire de nouveau à 160°C pendant 30 minutes.

## MOUSSE CHOCOLAT

Petits morceaux de madeleine séchés et grillés	140 g
Lait	280 g
Sucre	14 g
Jaunes d'œufs	28 g

<b>Elsay PatisFrance</b>	<b>14 g</b>
<b>Beurre de Cacao PatisFrance</b>	<b>50 g</b>
<b>Chocolat Blanc 30% PatisFrance</b>	<b>40 g</b>
Crème liquide montée	700 g

Mélanger le lait et les morceaux de madeleine séchés puis chauffer ensemble. Ajouter le mélange jaunes d'œufs et Elsay et cuire comme une crème pâtissière. Ajouter le chocolat blanc et le beurre de cacao. Mixer dans un robot coupe et laisser refroidir à 40°C. Ajouter la crème montée et utiliser.

## CRÉMEUX LAIT

Lait	150 g
Petits morceaux de madeleine séchés et grillés	60 g
Jaunes d'œufs	25 g

<b>Chocolat Lait 35% PatisFrance</b>	<b>113 g</b>
<b>Beurre de Cacao PatisFrance</b>	<b>15 g</b>
Fleur de sel	1,5 g

Mélanger le lait et les morceaux de madeleine séchés, ajouter les jaunes d'œufs et cuire à 85°C. Ajouter le chocolat, le beurre de cacao et la fleur de sel. Mixer jusqu'à l'obtention d'une texture homogène. Laisser refroidir en plaque à 4°C.

## SIROP VANILLE

Eau	100 g
Sucre	100 g
<b>Extrait Concentré de Vanille PatisFrance</b>	<b>10 g</b>

Porter tous les ingrédients à ébullition.

## GLAÇAGE GOURMAND

<b>Pralicrac Chocolait Cacao-Trace PatisFrance</b>	<b>500 g</b>
<b>Chocolat Lait 35% PatisFrance</b>	<b>150 g</b>
Huile	50 g

Faire fondre le chocolat et l'huile, ajouter le Pralicrac. Glacer le cake congelé à 40°C.

## MONTAGE ET FINITIONS

- A l'aide d'un découpeur thermique et d'une feuille rhodoïd, réaliser 3 empreintes représentant la bosse du cake.
- Une fois la mousse réalisée, garnir les empreintes de cake en rhodoïd avec 150 g de mousse puis surgeler.
- Garder le reste de la mousse filmée à température ambiante.
- Une fois surgelées, démouler les mousses et commencer le montage.
- Chemiser le moule à cake de mousse et déposer une tranche de madeleine punché au sirop.
- Pocher au milieu un boudin de crémeux de 100 g.
- Entourer le crémeux de mousse et déposer une deuxième tranche de biscuit punché.
- Ajouter environ 70 g de mousse, lisser et déposer l'empreinte de mousse surgelée. Appuyer, lisser les bords et surgeler le tout.
- Glacer avec le glaçage gourmand à 40°C et décorer.



# MACARONS

Quantité : 180 à 200 coques

## COQUES DE MACARON

Patis'Macaron Extra PatisFrance	1000 g
Eau	200* g

Mélanger tous les ingrédients à la feuille pendant 4 minutes à vitesse rapide. Pocher immédiatement sur plaques doublées avec papier cuisson ou Silpat®. Il n'est pas nécessaire de laisser reposer ni de macaroner les coques. Cuire au four à sole à 150°C, ouras ouverts pendant 22 minutes ou en four ventilé à 135°C, ouras ouverts pendant 22 minutes.

*\*Pour les colorants liquides, soustraire la quantité de colorant à la quantité d'eau.*



# GANACHES

Pour 100 petits macarons avec 7 g de garniture

## CHOCOLAT

Crème liquide	450 g
Trimoline	90 g
Beurre de Cacao PatisFrance	46 g
Pralirex Noisette PatisFrance	46 g
Chocolat Noir 60% PatisFrance	366 g
Poids TOTAL	1023 g

Porter la crème et la trimoline à ébullition. Verser sur la couverture le beurre de cacao et le Pralirex. Mixer et ajouter le beurre puis couler sur plaque, filmer, utiliser la ganache quand elle est à la bonne texture.

## FRAMBOISE

Framboises Pépins PatisFrance	1000 g
Poids TOTAL	1000 g

Garnir les macarons avec le fourrage.

## VANILLE

Crème liquide	420 g
Beurre	40 g
Beurre de Cacao PatisFrance	30 g
Chocolat Blanc 30% PatisFrance	510 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Poids TOTAL	1000 g

Porter la crème à ébullition. Verser sur la couverture et le beurre de cacao. Mixer, ajouter le beurre puis couler sur la plaque, filmer, utiliser la ganache quand elle est à la bonne texture.



## PATIS'MACARON EXTRA PATISFRANCE

Préparation pâtissière pour la réalisation de coques de macarons au bon goût d'amande torréfiée et à la mie pleine.

Prête en seulement 2 pesées, elle est extrêmement pratique pour vous permettre de réinventer les macarons sous toutes les formes et sous toutes les saveurs.

**Disponible en sac de 5 kilos.**

**Date de durabilité minimale de 9 mois.**

# MACARONS CITRON MERINGUE

Quantité : Pour 70 macarons

## MACARONS

<b>Patis'Macaron Extra PatisFrance</b>	<b>1000 g</b>
Eau chaude (50°C)	200 g
Colorant jaune	Q.S.

Mélanger au batteur la préparation avec l'eau et le colorant pendant 4 minutes à grande vitesse. Dresser et cuire sur plaque doublée au four ventilé à 135°C, ouras ouverts pendant 22 minutes.

## FOURRAGE

<b>Starfruit Citron PatisFrance</b>	<b>120 g</b>
Beurre	110 g
Zestes citron	2 pcs
Sucre	110 g
Œufs entiers	110 g

**Chocolat Blanc 30% PatisFrance** **130 g**

Faire infuser les zestes dans la purée de citron pendant 20 minutes. Filtrer et repeser à 120 g. Ajouter les œufs et le sucre puis porter à ébullition à feu doux puis cuire jusqu'à épaississement de la crème. Laisser refroidir, ajouter le beurre à 45°C puis le chocolat blanc. Mixer et laisser prendre au froid. Pocher sur le macaron.

## MERINGUE

Blancs d'œufs	150 g
Sucre	250 g
Sucre glace	50 g

Chauffer à 50°C les blancs d'œufs avec le sucre. Mettre à monter, puis incorporer le sucre glace quand le mélange est refroidi. Pocher des petites pointes et cuire à 100°C pendant 1 heure.

## MONTAGE ET FINITIONS :

- Cuire les macarons sur plaque doublée au four ventilé à 135°C pendant 22 minutes.
- Pocher la garniture citron sur les macarons.
- Déposer une pointe de meringue sur chaque macaron.



# PAIN D'ÉPICES

Quantité : 8 pièces

## PAIN D'ÉPICES

<b>Patis'Pain d'Épices PatisFrance</b>	<b>1000 g</b>
Eau	500 g
Miel	1100 g

Mélangez les 3 ingrédients pendant 3 minutes à vitesse moyenne. Verser 325 g dans chaque moule en aluminium de 20 cm. Cuire dans un four à sole pendant 55 minutes à 160°C ou dans un four ventilé pendant 45 minutes à 150°C.

## ASTUCE

Pour augmenter son moelleux, le pain d'épices peut être enveloppé dans du film alimentaire pendant qu'il est encore chaud.



### PATIS'PAIN D'ÉPICES PATISFRANCE

Préparation pâtissière pour la réalisation de pains d'épices moelleux et fondants en bouche aux notes de miel et d'épices (cannelle, badiane, clous de girofle et cardamome).

Prête en seulement 3 pesées, elle est également très pratique pour réaliser des biscuits d'entremets.

**Disponibles en sac de 10 kilos**

**Date de durabilité minimale de 12 mois**



Un pain d'épices revisité sous le format du Baba. Les notes d'épices se mélangent aux codes du Baba traditionnel et la pointe d'agrumes apporte plus de fraîcheur en bouche.

# GINGER BABA

Quantité : 24 pièces • Moule: Silikomart Ode et Maé Cylindre

## PAIN D'ÉPICES

<b>Patis'Pain d'Épices PatisFrance</b>	<b>360 g</b>
Miel	395 g
Eau	143 g

Mélanger pendant 2 minutes à l'aide de la feuille. Verser 30 g dans chaque moule Silikomart ode. Cuire au four ventilé à 150°C pendant 30 minutes.

## SIROP D'AGRUMES

Eau	750 g
<b>Starfruit Mandarine PatisFrance</b>	<b>200 g</b>
Sucre (1)	250 g
Citron vert	2 pcs
Orange	1 pc
Gingembre	10 g
<b>Pectine NH PatisFrance</b>	<b>10 g</b>
Sucre (2)	20 g

Zester les agrumes et les presser. Couper le gingembre en petits morceaux. Porter le tout à ébullition sauf la pectine et laisser infuser pendant 30 minutes. Filtrer et ajouter le mélange pectine et sucre (2), puis porter à ébullition pendant 1 minute.

## COMPOTÉE D'ORANGE

Suprêmes d'orange (1)	208 g
<b>Starfruit Mandarine PatisFrance (1)</b>	<b>110 g</b>
Sucre	110 g
<b>Pectine NH PatisFrance</b>	<b>8 g</b>
Zestes d'orange blanchis	4 pcs
<b>Gélatine Bœuf en Poudre PatisFrance</b>	<b>6 g</b>
Eau	36 g
Suprêmes d'orange (2)	100 g
<b>Starfruit Mandarine PatisFrance (2)</b>	<b>QS</b>

Porter à ébullition les suprêmes d'orange (1), la purée de mandarine (1), le sucre et la pectine NH. Ajouter les zestes et la gélatine hydratée. Mixer et laisser refroidir à 4°C. Avant utilisation, ajouter les deuxièmes parties de suprêmes d'orange et mixer de nouveau. Ajouter un peu de purée de mandarine pour ajuster la texture.

## CHANTILLY NOISETTE

Crème (1)	70 g
Lait	33 g
<b>Pralirex Noisette PatisFrance</b>	<b>70 g</b>
<b>Chocolat Blanc 30% PatisFrance</b>	<b>85 g</b>
<b>Gélatine Bœuf en Poudre PatisFrance</b>	<b>2 g</b>
Eau	12 g
Crème (2)	400 g

Chauffer le lait et la crème (1), ajouter la gélatine hydratée et verser sur le chocolat et le Pralirex. Mixer avec la crème (2) et laisser prendre pendant toute une nuit au froid.

## GLAÇAGE MANDARINE

<b>Sirop de Glucose PatisFrance</b>	<b>260 g</b>
<b>Pectine NH PatisFrance</b>	<b>18 g</b>
Sucre	260 g
Stabilisateur	10 g
<b>Starfruit Mandarine PatisFrance</b>	<b>440 g</b>
<b>Starfruit Citron PatisFrance</b>	<b>400 g</b>
Eau	240 g
<b>Miroir Plus Neutre PatisFrance</b>	<b>200 g</b>

Porter le tout à ébullition, sauf le glaçage, pendant 1 minute. Ajouter le Miroir Plus Neutre et mixer. Laisser prendre et utiliser entre 40 et 45°C.

## MONTAGE ET FINITIONS :

- Cuire le pain d'épices à 150°C pendant 30 minutes. Couper l'excédent et bloquer au congélateur pour démouler.
- Imbiber les pains d'épices dans le sirop chaud puis placer dans un moule silicone légèrement plus grand.
- Percer le centre à l'aide d'un vide pomme puis verser au centre encore un peu de sirop chaud.
- Bloquer au congélateur.
- Démouler, percer de nouveau le centre pour être certain d'être au bon diamètre.
- Glacer sur une grille puis déposer sur un support cartonné.
- Garnir le centre de compotée d'orange.
- Pocher la chantilly avec une douille cannelée.
- Faire une empreinte avec une cuillère chaude puis garnir avec un peu de compotée.
- Saupoudrer de **Poudre de Vanille PatisFrance**.



# FONDANT AU CHOCOLAT

Quantité : 16 cœurs fondants

## 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.

## MONTAGE ET FINITIONS :

- Garnir des cercles préalablement graissés de 90 g de fondant.
- 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 pendant 15 à 20 secondes au micro-ondes.



## PATIS'CŒUR FONDANT PATISFRANCE

Préparation pâtissière pour la réalisation de délicieux fondants au chocolat avec un cœur coulant.

Prête en seulement 3 pesées, elle permet également de réaliser des moelleux au chocolat, des cakes, des fonds de tarte ou des biscuits d'entremets.

**Disponibles en sac de 5 kilos**

**Date de durabilité minimale de 12 mois**

# TARTE CHOCOLAT

Quantité : 20 tartes de 8 cm de diamètre

## PÂTE BRISÉE CHOCOLAT

<b>Patis'Cœur Fondant PatisFrance</b>	<b>400 g</b>
Beurre	250 g
Farine	300 g
Œufs	110 g

Mélanger tous les ingrédients et étaler entre deux feuilles de papier sulfurisé à 2,2 mm d'épaisseur. Foncer les tartes et cuire pendant 17 minutes à 175°C, ouras ouverts.

## CROUSTILLANT

<b>Pralicrac Chocolait Cacao-Trace PatisFrance</b>	<b>15 g</b>
--	-------------

Chauffer le Pralicrac au four à micro-ondes pour le ramollir légèrement. Déposer 15 g dans chaque fond de tarte.

## CRÉMEUX PRALINÉ

Crème	200 g
<b>Praliné Fluide Noisette 50% PatisFrance</b>	<b>200 g</b>
Jaunes d'œufs	80 g
<b>Gélatine en Poudre PatisFrance</b>	<b>6 g</b>
Eau	36 g

Porter la crème à ébullition puis ajouter le praliné. En parallèle, mélanger le sucre et les jaunes d'œufs. Chauffer jusqu'à atteindre 85°C. Ajouter la masse de gélatine. Verser le crémeux dans la tarte et laisser reposer au réfrigérateur.

## CROQUANT CHOCOLAT

<b>Cacao en Poudre 20-22% PatisFrance</b>	<b>50 g</b>
Eau	275 g
Sucre	75 g
<b>Glucose PatisFrance</b>	<b>75 g</b>
<b>Gélatine Poudre PatisFrance</b>	<b>10 g</b>

Cuire tous les ingrédients ensemble puis laisser reposer. Mélanger dans un mixeur jusqu'à obtenir une texture onctueuse. Étaler sur un Silpat® et cuire à 170°C. Laisser reposer et concasser. Déposer au-dessus du crémeux.

## MONTAGE & FINITIONS :

- Cuire les fonds de tarte pendant 17 minutes à 175°C, ouras ouverts.
- Déposer 15 g de croustillant dans chaque fond de tarte.
- Une fois le crémeux réalisé, verser dans les fonds de tarte. Laisser reposer au réfrigérateur.
- Cuire le croquant chocolat à 170°C puis le concasser et le déposer sur les tartes.
- Décorer avec un peu de **Cacao en Poudre 20-22% PatisFrance** et quelques **Noisettes Entières PatisFrance** torréfiées.





*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