

Les classiques de la pâtisserie réinventés

e-mag des tendances gourmandes à la Française
JANVIER – FÉVRIER 2024

Tendance :

Les classiques de la pâtisserie réinventés

Nos ingrédients :

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

Recettes :

- Le Paris-Brest
- Le Succès Praliné



*Chaque Pâtisserie
est une histoire
à raconter*

Édito

PatisFrance partage la même passion que vous : celle de la pâtisserie. **Nous avons ce même désir d'enchanter les sens, de transmettre des émotions et de surprendre les consommateurs** avec des goûts uniques et des textures surprenantes. Aujourd'hui, Les classiques de la pâtisserie restent extrêmement populaires : 79% des consommateurs recherchent des goûts traditionnels et 72% aiment tester des produits avec différentes textures 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 intemporelle. Nous vous proposons ainsi de réinventer 2 pâtisseries traditionnelles connues de tous :

le Paris-Brest & le Succès.

Chaque recette a été réinventée selon 3 piliers :

- Plus créatif
- Plus de bien-être
- Plus durable

Ces deux recettes mettent en avant l'une de nos expertises : **le praliné.**



*Chaque Pâtisserie
est une histoire
à raconter*

L'EXPERTISE ET LA PASSION POUR LE PRALINÉ DEPUIS 1946



Depuis 1946, nous avons acquis **un savoir-faire dans la transformation des fruits secs et l'élaboration des pralinés**. En France, le praliné est strictement défini par le code des usages en matière de confiserie comme :

« Le praliné est un produit de confiserie, généralement à usage de fourrage, composé d'un mélange intime et broyé comprenant au minimum 50% de fruits secs et de sucre ».



Toute notre expertise est localisée à Charmes, dans le nord-est de la France. Les fruits secs, **sélectionnés parmi les meilleures origines** et mélangés avec du sucre, sont cuits de façon artisanale dans les bassines en cuivre à la flamme puis refroidies et broyées. L'authentique conche en granite permet de texturer le produit afin d'en faire ressortir les caractéristiques aromatiques si particulières des pralinés traditionnels.

C'est pourquoi nous ne faisons **aucun compromis sur le choix des fruits secs**, les contrôles qualité tout au long de la chaîne de production et la présence minimale de 50% de fruits secs dans chacun de nos pralinés. Riche en goût et en texture, notre expertise historique nous permet de vous offrir plusieurs types de pralinés.



LE PARIS-BREST

En 1910, Louis Durand, pâtissier à Maisons-Laffitte, créa cette pâtisserie ronde, en forme de roue, sur demande de Pierre Giffard, pour célébrer la course de cyclisme Paris-Brest-Paris. Sa forme évoque la roue, qui est l'emblème des cyclistes. Apprécié des participants pour son goût et sa haute teneur calorique, le Paris-Brest est désormais incontournable dans les pâtisseries françaises. Découvrez la recette authentique et le plaisir du praliné dans cette irrésistible pâtisserie française. Un mariage parfait de saveurs, qui vous transporte en France.



LE SUCCÈS PRALINÉ

Le «succès» est une pâtisserie française réputée, célèbre pour son mélange exquis de dacquoise et de crème pralinée. L'origine précise reste incertaine, mais elle s'imprègne dans la tradition pâtissière française, notamment à Paris. La recette classique du «succès» alterne des disques de dacquoise croustillante avec des couches de crème au beurre praliné, créant une texture légère et un équilibre parfait entre le sucré et le croquant. Apparue probablement au XX^{ème} siècle, le «succès» a vu sa réputation grandir au fil des décennies, devenant une douceur emblématique mondialement célébrée.



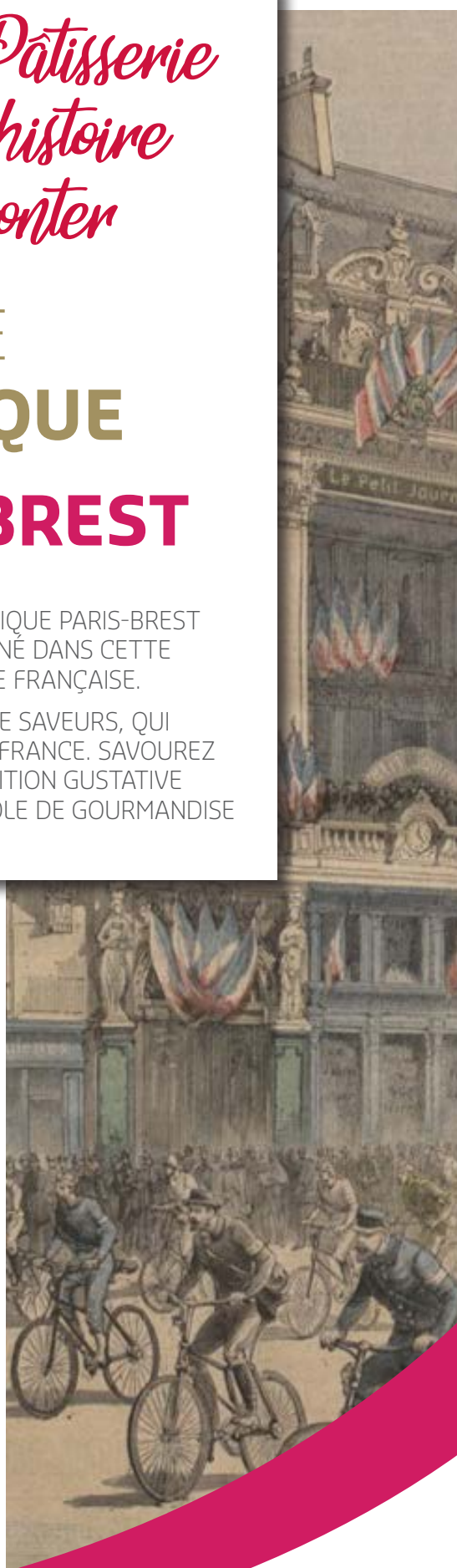
*Chaque Pâtisserie
est une histoire
à raconter*

RECETTE
CLASSIQUE

PARIS-BREST

DÉCOUVREZ L'AUTHENTIQUE PARIS-BREST ET LE PLAISIR DU PRALINÉ DANS CETTE IRRÉSISTIBLE PÂTISSERIE FRANÇAISE.

UN MARIAGE PARFAIT DE SAVEURS, QUI VOUS TRANSPORTE EN FRANCE. SAVOUREZ L'ÉMOTION D'UNE TRADITION GUSTATIVE INCOMPARABLE, SYMBOLE DE GOURMANDISE ET D'EXCELLENCE.



PARIS BREST CLASSIC

Par : Mathias Gautron - Quantité : 10 pièces

PÂTE À CHOUX

Eau	250 g
Lait entier	250 g
Sucre semoule	10 g
Sel	10 g
Beurre	225 g
Farine T55	275 g
Œufs entier	500 g

Chauffer l'eau et le lait, puis le sucre, le sel et le beurre.

Ajouter la farine et dessécher la panade.

Ajouter les œufs petit à petit pour former la pâte.

Dresser la pâte en cercles de 8 cm de diamètre. Enfourner le tout à 210°C, puis réduire la température à 185°C.

Laisser cuire pendant 30 à 35 minutes.

CRÈME PÂTISSÈRE

Lait	500 g
Vanille	1 g
Jaunes d'œufs	125 g
Sucre semoule	100 g
Elgel PatisFrance	45 g
Beurre	50 g

Infuser la vanille dans le lait.

Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre, ajouter la poudre à crème Elgel, puis réaliser une crème pâtissière en incorporant le beurre.

Réserver cette préparation.

MOUSSELINE PIÉMONT

Crème Pâtissière	300 g
Beurre	200 g
Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62% PatisFrance	120 g
Pralirex Noisette PatisFrance	30 g
Sel fin	0,1 g

À l'aide d'un batteur équipé d'un fouet, mélanger la crème pâtissière avec le Praliné collection noisette Piémont 62%, le Pralirex Noisette et le sel.

Ajouter le beurre pomme et émulsionner le mélange.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Dresser la pâte à choux en cercles de 8 cm de diamètre.
- Dorer la pâte à choux et saupoudrer d'amandes ou de noisettes effilées.
- Une fois cuite, couper la pâte à choux horizontalement en deux.
- Garnir de crème MousseLINE praliné.



Pralirex Noisette PatisFrance

Une pâte pure avec 100% de noisettes pour une aromatisation au goût intense de noisettes torréfiées qui permet l'appellation «A la noisette».



*Chaque Pâtisserie
est une histoire
à raconter*

RECETTE
CRÉATIVE

PARIS-BREST

PLONGEZ DANS LA RÉINVENTION DU PARIS-BREST, UNE CRÉATION SURPRENANTE À BASE DE CRÈME DE SARRASIN, PRÉSENTÉE SOUS FORME DE CUBE ÉPOUSTOUFLANT. UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE QUI RÉVOLUTIONNE LE CLASSIQUE, OFFRANT UNE NOUVELLE DIMENSION À LA GOURMANDISE.



PARIS BREST CRÉATIF

Par : Mathias Gautron - Quantité : 10 pièces

PÂTE À CHOUX

Eau	250 g
Lait entier	250 g
Sucre semoule	10 g
Sel	10 g
Puratos Mimetic Essentiel	225 g
Farine T55	220 g
Farine de sarrazin	50 g
Œufs entier	500 g

Chauffer l'eau et le lait, puis le sucre, le sel et le beurre. Ajouter la farine et dessécher la panade. Ajouter les œufs petit à petit pour former la pâte. Chemiser le fond d'un moule carré en inox avec un tapis Silpain de 5 cm de côté. Dresser la pâte à choux. Recouvrir d'un tapis Silpain et d'une plaque. Enfourner le tout à 210°C, puis réduire la température du four à 185°C. Laisser cuire pendant 35 minutes. Laisser sécher au four pendant 10 minutes supplémentaire à 135°C si nécessaire.

CRÈME PÂTISSÈRE SARRAZIN

Lait	800 g
Sarrazin	200 g
Patiscrem PatisFrance (1)	30 g
Jaunes d'œufs	90 g
Sucre semoule	45 g
Elgel PatisFrance	25 g
Pectine NH PatisFrance	2 g
Beurre	90 g
Sel	1 g
Patiscrem PatisFrance (2)	100 g

Torréfier les graines de sarrazin pendant 30 minutes à 160°C, les refroidir, puis les broyer. Verser les graines dans 500 g de lait et laisser infuser. Pour préparer la crème pâtissière, mélanger 300 g de lait, les jaunes d'œufs, le sucre semoule, la Patiscrem (1), la Elgel, la Pectine NH et le sel. Ajouter le beurre à 40°C, mixer, puis réserver au froid positif. Ajouter la Patiscrem (2) préalablement fouettée.

CONFIT DE SARRAZIN

Sucre	20 g
Glucose	130 g
Patiscrem PatisFrance (1)	300 g
Sel	2 g
Patiscrem PatisFrance (2)	100 g
Vanille	10 g
Beurre	30 g
Sarrazin	30 g

Cuire le glucose, le sel et la Patiscrem (1) à 104°C, infuser le lait et la crème avec la vanille et le sarrazin, puis filtrer. Décuire avec la Patiscrem (2) et le beurre. Mixer et réserver.

CRÈME AU BEURRE

Lait	57 g
Sucre	55 g
Jaune d'œuf	45 g
Beurre	250 g
Eau	25 g
Sucre	72 g
Blanc d'œuf	40 g

Préparer une crème anglaise avec les trois premiers ingrédients. Ajouter le beurre et faire foisonner. Réaliser une meringue italienne avec les trois derniers ingrédients, puis mélanger l'ensemble.

CRÈME MOUSSELINE PRALINÉ

Crème sarrazin	250 g
Crème au beurre	200 g
Pralirex Noisette PatisFrance	25 g
Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62% PatisFrance	50 g

Mélanger la crème sarrazin et la crème au beurre avec le Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62% et le Pralirex Noisette pour obtenir une crème mousseline praliné.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Garnir la pâte à choux avec la crème au sarrazin et insérer le confit de sarrazin.
- Terminer en obturant d'une généreuse rosace de mousseline praliné, en recouvrant de noisettes torréfiées et en décorant de sucre à neige.



*Chaque Pâtisserie
est une histoire
à raconter*

RECETTE
DURABLE

PARIS BREST

DÉCOUVREZ LE PARIS-BREST AU CHOCOLAT ISSU DE FÈVES DE CACAO DU CAMEROUN CERTIFIÉ «CACAO-TRACE». UN PROFIL AROMATIQUE FRUITÉ EXCEPTIONNEL QUI VA RÉVEILLER VOS PAPILLES POUR UNE EXPERIENCE CHOCOLAT INTENSE.



PARIS BREST DURABLE

Par : Mathias Gautron - Quantité : 10 pièces

SABLÉ NOISETTE

Noisettes Brutes Poudre PatisFrance	200 g
Amandes Blanchies Poudre PatisFrance	100 g
Farine	300 g
Cassonade brune	160 g
Beurre	260 g
Sel	2 g

Mélanger tous les ingrédients ensemble. Laminer à 2 mm, couper des disques de 65 mm de diamètre. Cuire sur un tapis Silpain à 170°C pendant 15 minutes environ.

CRAQUELIN AU CACAO

Beurre	100 g
Sucre cristal	135 g
Farine	110 g
Belcolade Cacao Poudre	22 g

Mélanger l'ensemble et étaler dans un cadre de 1 mm d'épaisseur. Placer au congélateur pour solidifier.

PÂTE À CHOUX

Lait	420 g
Beurre	175 g
Sel	7 g
Sucre	7 g
Farine T45	160 g
Fécule De Pomme De Terre PatisFrance	20 g
Belcolade Cacao Poudre Cacao-Trace	50 g
Œufs	420 g

Porter à ébullition le lait, le beurre, le sel et le sucre. Ajouter le mélange farine, Fécule De Pomme De Terre, le Cacao En Poudre Cacao-Trace et dessécher la panade. Incorporer les œufs graduellement. Dresser des choux de 55 mm de diamètre et ajouter le craquelin sur le dessus. Cuisson 165°C dans un four ventilé.

CRÉMEUX SANAGA

Lait	200 g
Patiscrem PatisFrance	200 g
Trimoline	35 g
Jaunes d'œufs	75 g
Belcolade Origins Noir Sanaga 66% Cacao-Trace	120 g
Belcolade Origins Lait Cameroun 45% Cacao-Trace	75 g

Préparer une crème anglaise avec le lait, la Patiscrem, la trimoline et les jaunes d'œufs. Verser sur le chocolat Origins Noir Sanaga 66% Cacao-Trace et Origins Lait Cameroun 45% Cacao-Trace, puis mixer pour obtenir un mélange lisse.

CHANTILLY GIANDUJA NOISETTE PIÉMONT

Lait	40 g
Crème 35%	450 g
Trimoline	20 g
Gianduja Lait cacao-Trace 36% PatisFrance	150 g

Porter à ébullition le lait, 50g de crème et la Trimoline. Verser sur le Gianduja Lait 36% Cacao-Trace et mixer. Ajouter le reste de crème froide et réfrigérer. Foisonner comme une chantilly avant utilisation.

GIANDUJA

Eau	40 g
Sucre	450 g
Glucose	20 g
Patiscrem PatisFrance	150 g
Gianduja Lait Cacao-trace 36% PatisFrance	250 g

Porter le tout à ébullition et réserver.

PRALINÉ SOUPLE

Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62% PatisFrance	210 g
Belcolade Origins Lait Cameroun 45% Cacao-Trace	30 g
Amandes Blanchies Bâtonnets PatisFrance	5 g
Noisettes Brutes Éfilées PatisFrance	5 g

Tempérer le chocolat Origins Lait Cameroun 45% Cacao-Trace et y ajouter le Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62%, les Amandes Blanchies Bâtonnets et les Noisettes Brutes Éfilées.

Étaler à 3 mm d'épaisseur et découper un cercle de 4 cm de diamètre avec un trou de 1 cm au centre.

GLAÇAGE CHOCOLAT

Belcolade Origins Noir Sanaga 66% Cacao-Trace	200 g
Belcolade Beurre de Cacao	180 g

Tempérer le chocolat Origins Noir Sanaga 66% Cacao-Trace et le Beurre de Cacao Cacao-trace. Pulvériser sur le chou. Placer le chou sur le sablé noisette.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Garnir le chou avec le crémeux Sanaga, dresser la chantilly gianduja et déposer le praliné souple sur le dessus.
- Garnir le centre de gianduja noisette.



GIANDUJA LAIT COLLECTION CACAO-TRACE

Le Gianduja au lait Collection provient de l'association entre les savoureuses noisettes du Piémont et un chocolat Belcolade intense originaire du Cameroun certifié Caca-Trace.

*Chaque Pâtisserie
est une histoire
à raconter*

RECETTE
BIEN-ÊTRE

PARIS-BREST

PARIS-BREST RÉINVENTÉ DANS UNE VERSION FRUITÉE MANGUE - FRUIT DE LA PASSION. RICHE EN FRUIT POUR PLUS DE FRAÎCHEUR ET ÉLÉGAMMENT PRÉSENTÉ EN FORME HEXAGONALE, CETTE CRÉATION REVISITÉE ALLIE GOUMANDISE ET BIEN-ÊTRE.



PARIS BREST BIEN-ÊTRE

Par : Mathias Gautron - Quantité : 10 pièces

SABLÉ NOISETTE

Noisettes Brutes Poudre PatisFrance	200 g
Amandes Blanchies Poudre PatisFrance	100 g
Farine	300 g
Cassonade brune	160 g
Puratos Mimetic Essentiel	260 g

Mélanger tous les ingrédients pour obtenir un mélange. Laminer la pâte à une épaisseur de 1,8 mm et découper des hexagones de 65 mm de côté. Créer une ouverture au centre de 25 mm de diamètre. Cuire sur un tapis Silpain à 170°C pendant 15 minutes environ.

CRÈME NOISETTE PIÉMONT

Lait de noisette	160 g
Vanille gousse	0,5 g
Agar Agar Gélifiant PatisFrance	4 g
Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62% PatisFrance	150 g
Pralirex Noisette PatisFrance	20 g

Infuser la vanille dans le lait de noisette. Chauffer le tout puis ajouter la gélatine Agar Agar hors du feu. Passer immédiatement au chinois sur le Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62% PatisFrance et mélanger. Remplir les cercles de pâte à choux.

CONFIT EXOTIQUE

Starfruit Passion PatisFrance	20 g
Starfruit Mangue PatisFrance	115 g
Mervex PatisFrance	15 g
Pectine NH PatisFrance	3 g
Dextrose Monohydraté	15 g

Chauffer les Starfruits à 40/50°C, ajouter le dextrose monohydraté. Mélanger avec la Pectine NH et la Mervex, puis porter le tout à ébullition. Refroidir rapidement, réserver au froid (4°C) pour permettre à la pectine d'agir totalement. Ensuite, mixer pour obtenir une texture plus souple.

GELÉE EXOTIQUE

Starfruit Passion PatisFrance	150 g
Starfruit Mangue PatisFrance	150 g
Sucre	15 g
Agar Agar Gélifiant PatisFrance	3 g

Chauffer les Starfruits avec le sucre et le Gélifiant Agar Agar jusqu'à ébullition. Étaler finement sur un tapis Silpain. Découper des bandes de 1 cm de large.

PÂTE À CHOUX

Eau	250 g
Lait entier	250 g
Sucre semoule	10 g
Sel	10 g
Puratos Mimetic essentiel	225 g
Farine T55	275 g
Œufs entier	500 g

Chauffer l'eau et le lait avec le sucre, puis le sel et la matière grasse.

Ajouter la farine et dessécher jusqu'à obtenir une pâte. Ajouter les œufs petits à petit. Dresser la pâte à choux sur une plaque, enfourner le tout à 210°C, puis réduire la température du four à 185°C. Laisser cuire pendant 35 minutes.

MOUSSELINE PRALINÉ

Lait de soja	690 g
Pralirex Noisette PatisFrance	115 g
Sucre	210 g
Gousses de vanille PatisFrance	1g
Mervex PatisFrance	80 g
Pectine NH PatisFrance	7 g
Puratos Mimetic Essentiel	385 g

Mélanger la boisson de soja avec le Pralirex Noisette, la Gousse de Vanille, le sucre, la Pectine NH et la Mervex ensemble. Cuire comme une crème pâtissière et laisser refroidir à 40°C. Ajouter le Mimetic Essentiel froid et foisonner au fouet.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Garnir la pâte à choux de crème praliné.
- Garnir les sablés de mousseline noisette et incorporer en insert la pâte à choux.
- Lisser soigneusement les bords du sablé avec la mousseline.
- Garnir le centre avec le confit exotique et entourer le gâteau de gelée exotique préalablement découpée en bande de 1 cm de largeur.
- Décorer.



*Chaque Pâtisserie
est une histoire
à raconter*

RECETTE
CLASSIQUE

**LE SUCCÈS
PRALINÉ**

PLONGEZ DANS L'EXCELLENCE ABSOLUE AVEC NOTRE SUCCÈS PRALINÉ, UNE FUSION MAGIQUE DE CROUSTILLANT DACQUOISE ET DE CRÉMEUX PRALINÉ, UN BIJOU GASTRONOMIQUE. CONÇU POUR SATISFAIRE LES PALAIS LES PLUS EXIGEANTS, CETTE CRÉATION EST UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE FIDÈLE À LA TRADITION DE LA PÂTISSERIE.



LE SUCCÈS CLASSIQUE

Quantité : 6 portions

BISCUIT SUCCÈS

Biscuit succès	33 g
Amandes Brutes Poudre PatisFrance	250 g
Sucre (1)	250 g
Fécule de Pomme de Terre PatisFrance	50 g
Blanc d'œuf	300 g
Sucre (2)	100 g
Cassonade	50 g

Tamiser ensemble l'amande poudre, le sucre (1) et la fécule de pomme de terre.

Monter le blanc et le sucre (2) puis mélanger délicatement avec les poudres.

Pocher sur feuilles des disques de 180 mm et cuire à 200°C pendant 12 minutes.

CRÈME AU BEURRE PRALINÉ

Lait entier	240 g
Vanille Gousses PatisFrance	2 pcs
Sucre (1)	30 g
Jaune d'œuf	200 g
Beurre	800 g
Sucre (2)	150 g
Blanc d'œuf	60 g

Praliné Collection Amandes-Noisettes France 55% PatisFrance 400 g

Cuire à l'anglaise le lait, la vanille, les jaunes blanchis et le sucre (1).

Chauffer les blancs et le sucre (2) à 50°C puis faire monter.

Faire un beurre pommade puis ajouter à la crème anglaise préalablement refroidit à 30°C.

Faire monter l'ensemble puis détendre avec la meringue.

Ajouter enfin le praliné.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Pocher sur un disque de biscuit des boules de crème au beurre sur l'ensemble du biscuit. (Environ 350g pour 180mm)
- Déposer un autre biscuit sur le dessus, puis appuyer légèrement pour avoir une surface plane.
- Pocher ensuite 3 boules sur le dessus et décorer avec du sucra neige.



Praliné Collection Amandes-Noisettes France 55% PatisFrance

Praliné traditionnel au goût intense et à la texture granuleuse unique, réalisé avec des ingrédients 100% français et transformés dans notre usine dans les Vosges.

*Chaque Pâtisserie
est une histoire
à raconter*

RECETTE
CRÉATIVE

**LE SUCCÈS
PRALINÉ**

DÉCOUVREZ NOTRE SUCCÈS EN BARRE, UNE
CRÉATION RÉVOLUTIONNAIRE QUI ÉVEILLE
VOS SENS PAR SON INNOVATION. CAPTIVANT
LES PAPILLES PAR SON ORIGINALITÉ, IL OFFRE
UNE EXPÉRIENCE GOURMANDE ACCESSIBLE,
FACILE À DÉGUSTER ET À TRANSPORTER.



LE SUCCÈS CRÉATIF

Quantité : 6 portions

BISCUIT SUCCÈS

20 g

Amandes Brutes Poudre PatisFrance	250 g
Sucre (1)	250 g
Fécule de Pomme de Terre PatisFrance	50 g
Blanc d'oeuf	300 g
Sucre (2)	100 g
Cassonade	50 g

Tamiser ensemble l'amande poudre, le sucre (1) et la féculé de pomme de terre. Monter le blanc et le sucre (2) puis mélanger délicatement avec les poudres. Verser dans un cadre 40x60cm et cuire à 200°C pendant 12 minutes.

PRALINÉ

19 g

Praliné Collection Noisettes Piémont IGP 62% PatisFrance	600 g
Poudre de Lait	20 g
Fleur de sel île de Ré	2 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	90 g
Belcolade Origins Lait Vietnam 45% Cacao-Trace	50 g
Crousticrep PatisFrance	65 g
Noisettes IGP Piémont Blanchies PatisFrance	125 g

Faire fondre le chocolat lait avec le beurre de cacao et la poudre de lait. Puis, ajouter tous les autres ingrédients et cristalliser à 24°C.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Couper la plaque de biscuit en 2 puis foisonner le praliné à la feuille quelques secondes.
- Étaler le praliné sur 1/2 biscuit puis presser l'autre moitié dessus.
- Laisser figer à 17°C puis détailler des bandes de 2x9 cm.

DÉCORATION - ENROBAGE GOURMAND

10 g

Belcolade Origins Lait Vietnam 45% Cacao-Trace	1 000 g
Noisettes brutes hachées PatisFrance	100 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	50 g

Fondre le chocolat et le beurre de cacao, puis ajouter les fruits secs torréfiés. Cristalliser l'ensemble à 30°C. Puis tremper individuellement chaque barre dans l'enrobage. Déposer quelques noisettes en décoration.



Praliné Collection Noisettes Piémont IGP 62% PatisFrance

Un praliné tradition à base de 62% de noisettes d'origine Piémont relevé avec une pointe de fleur de sel et une subtile touche de vanille, révélant un goût d'une intensité unique et une texture granuleuse et authentique.

*Chaque Pâtisserie
est une histoire
à raconter*

RECETTE
DURABLE

**LE SUCCÈS
PRALINÉ**

ENGAGEZ-VOUS DANS LA PROTECTION DE LA NATURE AVEC NOTRE SUCCÈS VÉGÉTAL, ASSOCIANT GOURMANDISE ET RESPONSABILITÉ ÉCOLOGIQUE. LE BISCUIT FABRIQUÉ AVEC LA POUDRE YUMGO BLANC OFFRE UNE EXPÉRIENCE RENOUVELÉE. LE CHOCOLAT CACAO-TRACE SOUTIEN LA RÉMUNÉRATION DES PRODUCTEURS, PÉRENNISANT LEURS ACTIVITÉS.



LE SUCCÈS DURABLE

Quantité : 8 portions

BISCUIT SUCCÈS VÉGÉTAL **50 g**

Amandes Poudre PatisFrance	200 g
Sucre Glace	200 g
Sucre	200 g
Eau (1)	66 g
Blanc poudre Yumgo	26 g
Eau (2)	174 g

Tamiser les poudres amandes et sucre glace ensemble.

Cuire l'eau (1) et le sucre à 121°C puis verser sur le Yumgo blanc préalablement foisonné avec l'eau (2) ensemble.

Ajouter les poudres tamisées dans la meringue italienne, dresser sur feuille des disques de 85mm avec une petite douille.

Cuire 8-10 minutes à 200°C

APPAREIL FOISONNÉ AU PRALINÉ **60 g**

Boisson de Soja	70 g
Sucre	140 g
Sirop de Glucose DE60	55 g
Puratos Mimetic Essentiel Bloc	150 g
Praliné Intense 69% PatisFrance	200 g

Chauffer à 80°C la boisson de soja, le sucre et le sirop de glucose.

Laisser refroidir puis ajouter le Mimetic essentiel pommade et faire foisonner.

Ajouter enfin le praliné et finir le foisonnement.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Une fois les biscuits cuits, laisser refroidir et couper 1cm à la base, pocher sur un disque 30 g de garniture puis appuyer un autre biscuit dessus.
- Bloquer quelques secondes au congélateur puis pocher façon St Honoré sur le pourtour des biscuits. Parsemer de noisettes, de sucra neige et de poudre de vanille.



*Chaque Pâtisserie
est une histoire
à raconter*

RECETTE
BIEN-ÊTRE

**LE SUCCÈS
PRALINÉ**

ÉLEVEZ VOTRE BIEN-ÊTRE AVEC NOTRE REVISITE GOURMANDE, MOINS SUCRÉE ET LÉGÈRE EN GRAISSE. UNE ALTERNATIVE SAVOUREUSE ET ÉQUILIBRÉE, COMBLANT VOS ENVIES SANS AUCUN COMPROMIS. DÉCOUVREZ LE PLAISIR GOURMAND RÉINVENTÉ, PARFAIT POUR CEUX QUI PRIORISENT LEUR BIEN-ÊTRE SANS SACRIFIER LA GOURMANDISE.



LE SUCCÈS BIEN-ÊTRE

Quantité : 5 portions

BISCUIT SUCCÈS

33 g

Amandes Brutes Poudre PatisFrance 250 g

Sucre (1) 250 g

Fécule de pomme de terre PatisFrance 50 g

Blanc d'œuf 300 g

Sucre (2) 100 g

Cassonade 50 g

Tamiser ensemble l'amande poudre, le sucre (1) et la fécule de pomme de terre.

Monter le blanc et le sucre (2) puis mélanger délicatement avec les poudres.

Pocher sur feuilles des disques de 180 mm, puis disposer un cercle de 180 mm autour.

Parsemer de grûées d'amandes effilées et de sucre cristal, puis cuire à 200°C pendant 12 minutes.

MOUSSELINE PRALINÉ

58 g

Lait entier 600 g

Patiscrem PatisFrance 150 g

Vanille gousses PatisFrance 2 g

Sucre 15 g

Pectine NH PatisFrance 3 g

Ami'gel PatisFrance 70 g

Jaune d'œuf 150 g

Beurre 360 g

Praline collection Noisettes Piémont IGP 62% PatisFrance 470 g

Porter à ébullition le lait, la crème et la vanille.

Mélanger le sucre, les jaunes, la pectine et l'Ami'gel ensemble puis verser sur le lait bouillant.

Cuire comme une crème pâtissière puis ajouter le praliné avant de mixer.

Quand la crème est froide mélanger pour détendre et faire monter avec le beurre pomme.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Pocher sur un biscuit des boules de mousseline (environ 350g)
- Puis déposer un autre biscuit dessus écraser légèrement pour avoir une surface plate
- Pocher sur le pourtour des petits et gros point de mousseline et parsemer d'un mélange de fruits secs caramélisés.
- Saupoudrer de sucre neige et de vanille poudre.



NOTRE GAMME PRALINÉ



PRALINÉS TRADITION

Nos pralinés traditionnels sont cuits dans un bassin en cuivre ce qui leur offre un goût authentique et la texture du vrai praliné français.



PRALINÉS COLLECTION

Pralinés exceptionnels, réalisés à partir d'ingrédients sélectionnés parmi les meilleures origines, pour réinventer la pâtisserie et le chocolat avec des saveurs et des textures uniques.



PRALINÉS FLUIDES

Nos remarquables pralinés fluides sont réalisés sur une ligne de production où les fruits secs sont finement broyés pour donner une texture fluide, facile à utiliser.



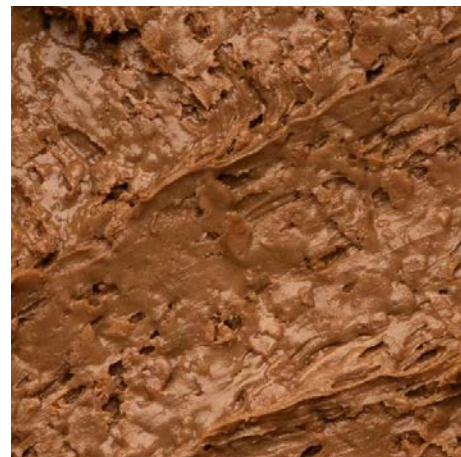
LES PURES PÂTES

Nos Pralirex sont réalisés à partir de 100% de fruits secs sans sucre ajouté ce qui intensifie le goût de vos créations.



LES GIANDUJA

Un goût doux et équilibré qui est le résultat de la subtile association de noisettes & de chocolat cacao-trace.



LES PRALICRAC

Une texture croustillante et unique.



*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

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