PATISFRANCE®
SOURCE DE SÉDUCTION

Patis'info

Les classiques de la pâtisserie réinventés

e-mag des tendances gourmandes à la Française
MAI - JUIN 2024

Tendance :

Les classiques de la pâtisserie réinventés

Nos ingrédients :

- Nouvelle crème pâtissière Ami'Gel
- Nos fourrages et purées de fruits
- Nos pralinés

Recettes :

- Le Fraisier
- La Tarte Framboise

Chaque Pâtisserie est une histoire à raconter

Édito

Plus que jamais les consommateurs recherchent des pâtisseries authentiques et gourmandes avec des textures ou des saveurs qui les surprennent. Selon notre dernière étude Taste Tomorrow, 72% des consommateurs aiment tester des produits avec différentes textures tout en recherchant des goûts traditionnels pour 72% d'entre-eux.

Les consommateurs sont attirés par les hisoires qui se cachent derrière leurs pâtisseries préférées mais ils veulent aussi connaitre leur impact sur la planète et sur leur santé. Pour répondre aux nouvelles exigences de vos clients nous vous proposons 2 nouvelles recettes pour réinventer les classiques de la pâtisserie ensemble.

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 de saison : le Fraisier & la Tarte aux Framboises :

- **Une revisite créative** en associant, des textures, des formats ou des saveurs inattendues avec une apparence visuelle totalement nouvelle.
- **Une revisite plutôt orientée bien-être**, allégée en sucre, en matière grasse ou avec encore plus de fruits.
- **Une revisite qui s'inscrit dans le côté durable avec une alternative 100% végétale** et des matières premières provenant d'origine spécifiques ou produites dans une démarche durable.

Sommaire

LE FRAISIER

Le fraisier, icône de la gastronomie française, émerge au 18ème siècle. Création de maîtres pâtissiers, il combine génoise légère, crème onctueuse et fraises fraîches. Au 20ème siècle, gaston lenôtre, légendaire pâtissier français, révolutionne cette pâtisserie alors baptisé « bagatelle ». Mêlant génoise, crème et fraises. Son fraisier est un chef-d'œuvre de gastronomie faisant du fraisier un classique incontournable, symbolisant l'excellence de la pâtisserie.

LA TARTE FRAMBOISE

La tarte aux framboises trouve ses racines dans la cuisine médiévale française, où les framboises fraîches étaient appréciées pour leur fraicheur. Au fil des siècles, ce délice a évolué, mariant la douceur des fruits avec des croûtes de pâte feuilletée ou sablée. Elle est devenue un incontournable pendant la période estivale et une source de fraîcheur et de raffinement.

Chaque Pâtisserie est une histoire à raconter

RECETTE **CLASSIQUE**

LE FRAISIER

DECOUVREZ L'AUTHENTIQUE RECETTE DU FRAISIER ET L'ONCTUOSITE DE SA CREME PÂTISSIERE.

UN MARIAGE PARFAIT ENTRE LA FRAICHEUR DU FRUIT, L'ONCTUOSITE DE LA CREME ET LA GOURMANDISE DE LA PÂTE DE FUITS. SAVOUREZ CETTE PÂTISSERIE DE SAISON.

LE FRAISIER

Par : Renaud ANDREUX – Démonstrateur & Gregory GEFFARD – Démonstrateur
Quantité : 4 entremets 18Ø –

GÉNOISE

Oeufs	500 g
Sucre	250 g
Farine Pâtissière PatisFrance	**250 g**
Total	1000 g

Mélanger les œufs et le sucre puis chauffer le tout au bain-marie à 50°C. Monter au fouet puis ajouter la farine préalablement tamisée. Couler 170 g par cercles de 16Ø puis cuire pendant 14 min à 180°C.

SIROP D'IMBIBAGE

Sucre	250 g
Eau	500 g
Total	750 g

CRÈME MOUSSELINE (450 G/ ENTREMETS)

Lait	1000 g
Vanille Gousse PatisFrance	**1 g**
Sucre	200 g
Ami'gel PatisFrance	**120 g**
Jaunes d'oeufs	120 g
Beurre (1)	215 g
Beurre (2)	312 g
Total	1967 g

Réaliser une crème pâtissière avec les 5 premiers ingrédients. Ajouter le beurre (1) à chaud puis refroidir la crème. Monter le beurre (2) et ajouter une première partie de crème pâtissière. Réchauffer légèrement au décapeur pour faire fondre complètement le beurre. Ajouter le reste de crème pâtissière et foisonner l'ensemble.

FRAISES FRAÎCHES (320 G / ENTREMETS)

Fraises fraîches	1300 g

MONTAGE ET FINITIONS :

- Chemiser les cercles avec un rhodoïde.
- Couper les fraises en deux et placer la face couper contre le rhodoïde.
- Couper les génoises en 2 et imbiber au pinceau.
- Placer un premier biscuit au fond.
- Pocher un peu de crème mousseline, puis ajouter des morceaux de fraises et pocher de nouveau un peu de crème.
- Ajouter la deuxième partie de biscuit puis lisser à hauteur avec le restant de crème mousseline.
- Refroidir au frigo
- Etaler de la Pâte d'amande Catania 50% PatisFrance sur une couche de 2 mm. Placer le tout sur le fraisier et détailler contre le cercle à l'aide d'un rouleau.
- Pulvériser de l'appareil à pistolet noir en appliquant un chablon.
- Décorer le dessus avec des fraises fraîches.

Ami'Gel PatisFrance :

Notre mélange d'amidons techniques qui permettent de réaliser une crème pâtissière à chaud sans arôme, sans colorant et même stable à la congélation.

Chaque Pâtisserie est une histoire à raconter

RECETTE
CRÉATIVE

LE FRAISIER

RÉINVENTEZ LE FRAISIER DE MANIÈRE CRÉATIVE EN LE PRESENTANT DANS UNE ÉLEGANTE BARRE, PERMETTANT UNE DEGUSTATION SUR LE POUCE. DECOUVREZ UN GOUT EXCEPTIONNEL AVEC LE MARIAGE DE LA PISTACHE ET DE LA CREME AVEC UNE TOUCHE DE CHOCOLAT AMBER ET BLANC POUR ENCORE PLUS DE GOURMANDISE.

LE FRAISIER

Par : Gregory GEFFARD – Démonstrateur & Renaud ANDREUX – Démonstrateur
Quantité : 40 petits gâteaux – Moules cake Maé réft : 11029

DACQUOISE PISTACHE (1 CADRE 40 X 30 CM SOIT 40 PIÈCES ENVIRON)

Blancs d'Œufs	185 g
Sucre	43 g
Poudre d'Amandes Blanches PatisFrance	**141 g**
Sucre Glace	167 g
Pralirex Pâte de Pistache PatisFrance	**19 g**
Pistaches Bâtonnets PatisFrance	**35 g**
Total	590 g

Monter le blancs d'œufs avec le sucre. Ajouter la poudre d'amande et le sucre glace tamisé. Réaliser un mélange en ajoutant le Pralirex progressivement. Etaler 500 g dans un cadre 40 x 30 cm puis parsemer de pistaches bâtonnets. Cuire le tout pendant 18 min à 165°C.

CRÉMEUX PISTACHE (POUR 1 CADRE 40X30)

Patiscrem PatisFrance	**550 g**
Pectine X58	10 g
Sucre	62.5 g
Jaunes d'Œufs	112.5 g
Pralirex Pâte de Pistache PatisFrance	**33 g**
Praliné Pistache PatisFrance	**50 g**
Total	818 g

Chauffer la crème. A 45°C, ajouter le mélange sucre/pectine en pluie. Donner un bouillon puis pocher les jaunes d'œufs. Ajouter le praliné et la pâte de pistache puis mixer. Refroidir rapidement à 4°c. Après l'étape de refroidissement, mixer à nouveau l'ensemble et étaler 800 g de crémeux sur le biscuit.

COMPOTÉE DE FRAISE (POUR UN CADRE 40X30)

Brunoise de Fraise	180 g
Starfruit Fraise PatisFrance	**170 g**
Sucre	144 g
Pectine NH PatisFrance	**11 g**
Brunoise de Fraise	360 g
Fleur d'Oranger	3.6 g
Total	868.6 g

Chauffer la brunoise de fraise avec le Starfruit. Ajouter le mélange sucre/pectine puis donner une ébullition pour activer la pectine. Ajouter la brunoise de fraise et refroidir. Après refroidissement, détendre le tout et ajouter la fleur d'oranger. Etaler 850 g de compotée sur le crémeux.

MOUSSE VANILLE (42G/PIÈCE)

Lait	600 g
Vanille Gousse PatisFrance	**1.5 pce**
Jaunes d'Œufs	160 g
Sucre	80 g
Gélatine Poudre Porc PatisFrance	**13.7 g**
Eau d'Hydratation	82.2 g
Belcolade Origins Blanc Papouasie Nouvelle-Guinée 36% Cacao-Trace	**360 g**
Patiscrem PatisFrance	**480 g**
Total	1775.9 g

Réaliser une anglaise avec les 4 premiers ingrédients. Ajouter la masse gélatine préalablement fondue. Verser sur le chocolat et mixer. Ajouter la crème froide et mixer à nouveau le tout. Réserver au moins 6 h à 4°C.

FINITION

Belcolade Selection Amber 32% Cacao-Trace	**600 g**
Huile de Pépin de Raisin	1.5 pce
Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	**160 g**
Belcolade Selection Noir 68% Cacao-Trace	

Fondre tous les chocolats séparément. Mélanger la Selection Ambre 321% à l'huile. Réaliser un marbrage avec les 2 autres couvertures.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Cuire le biscuit (500g/ plaque 40 x 30 cm).
- Mixer le crémeux après cristallisation et étaler le tout sur le biscuit (800g)
- Surgeler
- Détendre la compotée et ajouter la fleur d'oranger.
- Etaler la compotée (environ 850 g) sur le crémeux puis surgeler à nouveau le tout.
- Couper le cadre pour réaliser les inserts. (18 x 13.5 cm)
- Pocher la mousse dans les moules silicone (42g/pièce)
- Enfoncer l'insert jusqu'au fond du moule, en plaçant biscuit vers le bas.
- Surgeler
- Tremper les lingots dans le marbrage chocolat.
- Décorer avec des fraises, des éclats de pistaches vertes et des fleurs.

Praliné Pistache 52% PatisFrance :

Recette traditionnelle de praliné aux pistaches torréfiées réalisée en cuisson en bassine de cuivre et broyée à la masse de granit

Chaque Pâtisserie est une histoire à raconter

RECETTE **BIEN-ÊTRE**

LE FRAISIER

PLONGEZ DANS LA GOURMANDISE AVEC NOTRE FRAISIER BIEN-ÊTRE EN VERRINE. UNE CRÈME VÉGÉTALE LÉGÈRE ASSOCIÉE À UNE COMPOTÉE DE FRAISES FRAÎCHES, REHAUSSÉE D'UN ZESTE DE CITRON. TOUT SEUL OU A PARTAGER, SAVOUREZ CHAQUE BOUCHÉE DE CETTE DÉLICATESSE ET LAISSEZ-VOUS TRANSPORTER UNE EXPÉRIENCE GUSTATIVE GARANTIE.

LE FRAISIER

Par : Renaud ANDREUX – Démonstrateur & Gregory GEFFARD – Démonstrateur
Quantité : 20 verrines 250 ml –

BISCUIT CUILLÈRE (CADRE 40 X 30 CM)

Blancs d'œufs	150 g
Sucre	25 g
Stevia	65 g
Jaunes d'oeufs	100 g
Farine pâtissière PatisFrance	**125 g**
Total	465 g

Monter les blancs d'œufs avec les sucres. Ajouter délicatement les jaunes d'œufs puis la farine préalablement tamisée. Etaler 375 g sur une plaque 40x30 cm puis cuire le tout pendant 7 min à 180°C.

CRÈME ANGLAISE VANILLE

Lait	830 g
Vanille Gousse PatisFrance	**1.5 pce**
Jaunes d'oeufs	220 g
Sucre	110 g
Gélatine de Porc PatisFrance	**16.5 g**
Eau d'hydratation	99 g
Total	1275.5 g

Mixer l'ensemble des ingrédients au robocoupe avec le chocolat fondu. Cuire le tout à 185°C pendant 9 min environ.

CRÈME ALLÉGÉE

Puratos Ambiante	**420 g**
Lait	150 g
Crème anglaise	1135 g
Total	1705 g

Monter l'Ambiante avec le lait puis ajouter le tout à la crème anglaise mixée.

COMPOTÉE DE FRAISE

Fraises fraîches	440 g
Sucre (1)	264 g
Jus de citron	18 g
Sucre (2)	44 g
Pectine NH PatisFrance	**8.8 g**
Total	774.8 g

Tailler les fraises en grosse brunoise. Mélanger au sucre (1) et au jus de citron puis laisser macérer 24h. Le lendemain, chinoiser le tout. Chauffer le jus à 45°C et ajouter le mélange sucre (2) et la Pectine NH. Poursuivre la cuisson jusqu'à 66°Brix.

MÉLANGE COMPOTÉE/ BISCUIT (35G/ VERRINES)

Compotée de fraise	660 g
Dés de biscuit	66 g
Total	666 g

Détailler des cubes de biscuit d'environ 1 cm. Mélanger à la compotée. Mettre en poche.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Détailler de fines rondelles de fraises.
- Appliquer sur le tour de la verrine sur deux étages.
- Pocher ensuite la crème anglaise allégée. (85 g/ verrines)
- Pocher enfin au centre de la crème le mélange compotée/biscuit. (35 g/ verrines)

Chaque Pâtisserie est une histoire à raconter

RECETTE **DURABLE**

LE FRAISIER

UNE CRÉATION EXCEPTIONNELLE PRÉSENTÉE SUR UNE BASE DE BISCUIT PRALINÉ ÉLABORÉ AVEC DES AMANDES FRANÇAISES. ACCOMPAGNÉ DE CHOCOLAT DURABLE CERTIFIÉ CACAO TRACE, CHAQUE BOUCHÉE EST UNE EXPÉRIENCE EXQUISE. SAVOUREZ LA FUSION PARFAITE DE SAVEURS ET DE CONSCIENCE ENVIRONNEMENTALE DANS CHAQUE MORCEAU.

LE FRAISIER

Par : Grégory GEFFARD – Démonstrateur & Renaud ANDREUX – Démonstrateur
Quantité : 20 petits gâteaux – Cercles 6Ø - Moule silikomart sf172Quantité : 40 petits gâteaux – Moules cake Maé réft : 11029

CROUSTILLANT (10 G/PIÈCE)

Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	**65 g**
Praliné Fluide Amande Doux PatisFrance 59%	**65 g**
Amandes Brutes PatisFrance	**130 g**
Total	260 g

Torréfier les amandes 5 min à 135ºC puis 15 min environ à 160ºC. Concasser-les grossièrement puis mélanger ensuite au chocolat préalablement fondu à 30ºC et au praliné.

BISCUIT PRALINÉ (1 FEUILE 60X40 SOIT ENVIRON 20 PIÈCES)

Œufs	108 g
Beurre	192 g
Praliné Collection Amande-Noisette 55% PatisFrance	**76 g**
Farine Pâtissière PatisFrance	**76 g**
Poudre à Lever Volcano PatisFrance	**8 g**
Blancs d'Œuf	68 g
Sucre	24 g
Total	551,75 g

Monter les œufs et le praliné pistache. Ajouter la farine et la poudre à lever Volcano préalablement tamisés. Ajouter le beurre fondu puis incorporer les blancs montés avec le sucre. Etaler sur un Silpat à 3mm 500 g de préparation par plaque. Cuire le tout pendant environ 8 min à 180ºC. Détailler des bandes de 4.5 x18 cm.

CŒUR FRAISE (7G/ PIÈCE)

Starfruit Fraise PatisFrance	**350 g**
Gelée Dessert PatisFrance	**7 g**
Total	357 g

Chauffer la pulpe de fraise à 40ºC puis jouter la gelée dessert. Mélanger. Couler dans le moule Silikomart le tout puis surgeler. Chauffer du beurre de cacao à 60ºC. Tremper rapidement chaque boule de fraise et remettre au congélateur.

GANACHE MONTÉE VANILLE (20G/ PIÈCE ENVIRON)

Patiscrem Patisfrance	**160 g**
Vanille Gousse PatisFrance	**3 pces**
Gélatine de Porc Poudre PatisFrance	**2.5 g**
Eau d'Hydratation	15 g
Belcolade Origins Blanc Papouasie Nouvelle-Guinée 36% Cacao-Trace	**60 g**
Patiscrem Patisfrance	**250 g**
Total	477.5 g

Infuser les gousses avec la crème. Ajouter la masse gélatine préalablement fondue. Verser sur le chocolat et mixer l'ensemble. Pour terminer, ajouter la crème froide, mixer puis refroidir.

FINITIONS

Fraises Lyophilisées	5 g
Amandes Hachées PatisFrance	**10 g**
Total	15 g

Mixer légèrement l'ensemble.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Détailler des bandes de biscuit de 4.5 x 18 cm
- Chemiser les cercles puis ajouter un rond de biscuit au fond puis placer le croustillant sur le biscuit.
- Monter la ganache.
- Pocher un peu de ganache montée et ajouter l'insert de fraise.
- Pocher quasi à hauteur du biscuit.
- Surgeler.
- Appliquer au pistolet le Mirroir Glassage Neutre Puratos et ajouter sur le pourtour le mix de finition.
- Pocher une belle boule de ganache, ajouter une fraise coupée que l'on va écraser un peu la boule de ganache.
- Rajouter en décoration quelques pétales de fleurs sur la ganache blanche.

Praliné Collection Amande-Noisette 55% PatisFrance :

Praliné traditionnel au goût intense réalisé avec des ingrédients français et transformé dans notre usine dans les Vosges.

Chaque Pâtisserie est une histoire à raconter

RECETTE
CLASSIQUE

LA TARTE FRAMBOISE

PLONGEZ DANS CETTE PATISSERIE TRES GOURMANDE QUI ALLIE LA SAVEUR DES FRAMBOISES FRAICHES, L'ONCTUOSITE DE LA CREME ET LE CROQUANT DE LA PÂTE SABLEE.

LA TARTE FRAMBOISE

Par : Renaud ANDREUX – Démonstrateur & Gregory GEFFARD – Démonstrateur
Quantité : 4 tartes – Cercles perforés DeBuyer 160mm

PÂTE SUCRÉE AMANDE

Beurre	100 g
Sel	1.66 g
Sucre glace	50 g
Œufs	41.66 g
Farine T55	210 g
Amande Poudre Blanche PatisFrance	**60 g**
Total	463.32 g

Couper le beurre en cubes réguliers et mélanger tous les ingrédients sans corser. Étaler tout de suite la pâte dans un cadre de 2 mm d'épaisseur. Foncer des bandes de 54.5 cm pour 1 cercle. Cuire pendant 10 minutes à 145°C. Puis 20 minutes à 140°C après avoir préalablement dorés les fonds 2 fois et poché la crème d'amande.

*Dorure : 100 g jaunes d'œufs/50 g crème

CRÈME D'AMANDE (150 G PAR TARTE)

Beurre	150 g
Sucre glace	150 g
Amande Poudre Blanche PatisFrance	**150 g**
Œufs entiers	150 g
Brisure de framboises	80 g
Total	680 g

Monter le beurre en pommade puis crémer avec le sucre glace. Ajouter la poudre d'amande blanche puis les œufs entiers tempérés de manière graduelle. Pocher 150 g de crème dans les fonds de tartes préalablement pré-cuits et dorés. Parsemer 20 g de brisures de framboises. Cuire pendant 20 minutes à 140°C.

CRÈME PÂTISSIÈRE ALLÉGÉE (80G/ TARTE)

Lait	140 g
Sucre semoule	28 g
Ami'gel PatisFrance	**14 g**
Jaunes d'œufs	8 g
Œufs entiers	21 g
Gelée Dessert PatisFrance	**17 g**
Patiscrem PatisFrance	**140 g**
Total	368 g

Réaliser une crème pâtissière avec les 5 premiers ingrédients. Ajouter la gelée dessert. Refroidir le tout. Détendre la crème pâtissière et ajouter la crème préalablement montée.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Foncer des bandes de pâte sucrée dans les cercles de 160 mm.
- Précuire les fonds de tarte.
- Pocher la crème d'amande.
- Terminer la cuisson.
- Pocher la crème pâtissière sur le dessus.
- Décorer le dessus avec les framboises fraiches.

Chaque Pâtisserie est une histoire à raconter

RECETTE
CRÉATIVE

LA TARTE FRAMBOISE

DÉCOUVREZ LA RÉVOLUTION DE LA TARTE AUX FRAMBOISES DANS UNE VERSION CRÉATIVE, UNE INTERPRÉTATION AUDACIEUSE PRÉSENTÉE AVEC DEUX COUCHES DE PÂTE SUCRÉE, SUR UN LIT DE SPECULOOS CROUSTILLANT, A BASE DE CHOCOLAT BELCOLADE AMBER. UN CHOCOLAT AUX NOTES SUBTILES, À LA FOIS CARAMELISÉES ET SALÉ AVEC 30 % DE CACAO.

LA TARTE FRAMBOISE

Par : Renaud ANDREUX & Gregory GEFFARD – Démonstrateurs
Quantité : 1 cadre 40x30 - Soit 8 pièces de 18x6.5 cm

PÂTE SUCRÉE AMANDE

Beurre	100 g
Sel	1.66 g
Sucre glace	50 g
Œufs entiers	41.66 g
Farine T55	210 g
Amande Poudre PatisFrance	**60 g**
Total	463.32 g

Couper le beurre en cubes réguliers et mélanger tous les ingrédients sans corser. Etaler tout de suite la pâte dans un cadre de 2 mm d'épaisseur. Détailler des bandes de 18.5 x 5 cm. Cuire pendant 20 minutes à 155ºC entre deux silpains.

CRÈME D'AMANDE

Beurre	87.5 g
Sucre glace	87.5 g
Amande Poudre Blanche PatisFrance	**87.5 g**
Œufs entiers	87.5 g
Brisure de framboises	80 g
Total	400 g

Monter le beurre en pommade puis crémer avec le sucre glace. Ajouter au mélange la poudre d'amande blanche puis les œufs entiers de manière graduelle. Etaler la préparation dans un cadre 40 x 30 cm et parsemer de brisures de framboise. Cuir pendant 20 minutes à 155ºC.

CROUSTILLANT SPÉCULOS

Brisures de Spéculos	360 g
Belcolade Selection Amber 32% Cacao-Trace	**200 g**
Total	560 g

Fondre le chocolat à 35ºC puis ajouter les brisures de spéculos. Mélanger l'ensemble. Etaler la préparation obtenue directement sur la crème d'amande.

CRÈME CITRON

Lait	150 g
Gelée Dessert PatisFrance	**40 g**
Puratos Deli Citron	**600 g**
Patiscrem PatisFrance	**400 g**
Total	1190 g

Chauffer le lait à 50ºC puis ajouter la gelée dessert. Mélanger le tout avec le Deli citron. A 30ºC environ, ajouter la crème préalablement montée puis étaler la préparation sur le croustillant Spéculos.

CRÈME LÉGÈRE VANILLE

Lait	285 g
Sucre	57 g
Elsay PatisFrance	**28 g**
Jaunes d'œufs	17 g
Œufs entiers	42 g
Vanille Gousse PatisFrance	**2 pc**
Gelée Dessert PatisFrance	**36 g**
Patiscrem PatisFrance	**285 g**
Total	750 g

Réaliser une crème pâtissière avec les 6 premiers ingrédients. Ajouter la gelée dessert puis refroidir le tout. Détendre la crème pâtissière et alléger la préparation avec la crème préalablement montée. Etaler sur la crème citron.

TOPFIL FRAMBOISE

Puratos Topfil Framboise	**400 g**

Étaler le fourrage directement sur la crème légère.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Cuire la crème d'amande puis étaler le croustillant sur le dessus.
- Surgeler
- Etaler la crème citron sur le croustillant.
- Surgeler
- Etaler la crème légère sur la crème citron.
- Surgeler
- Etaler la compotée de framboise.
- Surgeler
- Détailler des rectangles de 18 x 6.5 cm
- Appliquer les rectangles de pâte sucrée sur les deux côtés et décorer de framboises rouges, jaunes et de pétales de fleurs.

Puratos Topfil Finest Framboise 70% :

Fourrage à la framboise avec morceaux type compotée. Toute l'intégrité et le goût originel de la framboise dans un fourrage prêt à l'emploi qui offre le parfait équilibre entre goût, gourmandise et bien-être.

Chaque Pâtisserie est une histoire à raconter

RECETTE
BIEN-ÊTRE

LA TARTE FRAMBOISE

PLONGEZ DANS CETTE REVISITE BIEN-ÊTRE AVEC CE FRAMBOISIER GOURMAND, GORGÉ DE FRUITS ET DE FRAÎCHEUR, GRÂCE AU FOURRAGE PURATOS AUX FRAMBOISES AVEC 70% DE FRUITS. LA LÉGÈRETÉ DU SABLÉ BRETON EST APPORTÉE AVEC L'UTILISATION DU MIMETIC, UNE ALTERNATIVE VÉGÉTALE AU BEURRE.

LA TARTE FRAMBOISE

Par : Gregory GEFFARD – Démonstrateur & Renaud ANDREUX – Démonstrateur
Quantité : 6 mini tartes – Cercles perforés DeBuyer 120mm

SABLÉ BRETON VG

Puratos Mimetic Anhydre pommade	**130 g**
Sucre	125 g
Jaunes d'œufs	52 g
Sel	3.47 g
Farine T55	173 g
Volcano PatisFrance	**9.5 g**
Total	492.97 g

Monter les jaunes et le sucre. Mélanger avec le reste des ingrédients à la feuille. Etaler de suite la pâte dans un cadre de 5 mm d'épaisseur. Mettre au frigo puis détailler avec les cercles de 120mmØ. Cuisson : 20 min environ à 170°C.

TOPFIL FRAMBOISE

Puratos Topfil Finest Framboise 70%	**180 g**

Utiliser le Topfil Framboise et pocher 30 g par pièce.

CRÉMEUX FRAMBOISE VG

Starfruit framboise PatisFrance (1)	**230 g**
Pulpe de Kalamansi	25 g
Gingembre frais	1.3 g
Pectine nH PatisFrance	**2.5 g**
Stevia	11 g
Agar-agar	2.5 g
Belcolade Beurre de cacao	**30 g**
Starfruit framboise PatisFrance (2)	**45 g**
Total	347.3 g

Chauffer les pulpes de framboise (1) et de kalamansi ensemble avec le gingembre. A 45°C, ajouter les poudres. Donner un bouillon puis verser sur le beurre de cacao. Mixer et refroidir à 4°C. Mixer enfin avec la pulpe framboise restante (2).

MONTAGE ET FINITIONS :

- Cuire les sablés bretons en cercles de 12 cm de diamètre.
- Pocher le Topfil Framboise à raison de 30 g par pièce.
- Pocher le crémeux framboise au centre du breton soit 55 g par pièce.
- Disposer une couronne de framboises sur le tour des bretons, pointes en haut.
- Déposer enfin de façon aléatoire les framboises au centre de la tarte.
- Ajouter quelques jeunes pétales de fleurs.

Starfruit Framboise PatisFrance :

Purée de framboises prête à l'emploi à 90% de fruit et 10% de sucre.

Chaque Pâtisserie est une histoire à raconter

RECETTE
DURABLE

LA TARTE FRAMBOISE

POURSUIVEZ AVEC UNE VERSION DURABLE ET 100% VÉGÉTALE. SANS COMPROMIS SUR LE PLAISIR CE FRAMBOISIER PRESENTE UN FOURRAGE FRAMBOISE A LA TEXTURE D'UN COMPOTÉE, UNE GARNITURE PÂTISSIÈRE VÉGÉTALE ET UNE COUVERTURE VÉGÉTALE BLANCHE ONCTUEUSE, LE TOUT POUR UNE EXPÉRIENCE GOURMANDE SANS PAREILLE.

RECETTE **DURABLE**

LA TARTE FRAMBOISE

VÉGÉTAL

Par : Renaud ANDREUX – Démonstrateur & Gregory GEFFARD – Démonstrateur

Quantité : 20 Tartelettes – Cercles perforés calisson DeBuyer

PÂTE SUCRÉE AMANDE

Belcolade beurre de cacao	**112 g**
Huile de pépin de raisin	84 g
Sucre	84 g
Eau	112 g
Poudre d'amande brute PatisFrance	**123 g**
Sel	3 g
Farine pâtissière PatisFrance	**370 g**
Total	888 g

Fondre le beurre de cacao. Mélanger avec l'ensemble des ingrédients sauf la farine. Laisser cristalliser au frigo. Ajouter la farine pour terminer le mélange. Etaler à 2 mm. Foncer en bande. Cuisson : 20 min à 155°C.

FOURRAGE FRAMBOISE

Fourrage Framboise Extra PatisFrance	**160 g**

Utiliser en l'état. Pocher 8 g par pièce.

FRANGIPANE VG

Sucre	70 g
Elsay PatisFrance	**45 g**
Poudre d'amande blanche Patisfrance	**100 g**
Puratos Mimetic Essentiel	**100 g**
Superpomme 38% PatisFrance	**100 g**
Total	415 g

Mélanger l'ensemble à la feuille. Etaler dans un cadre 40x30. Cuire environ 20 minutes à 180°C.

CRÈME PÂTISSIÈRE VG AMANDE

Boisson amande	135g
Puratos Ambiante	**34 g**
Ami'gel PatisFrance	**17 g**
Sucre	21 g
Pectine nH	1 g
Gousse de vanille	½ pce
Belcolade W. Plant Based Cacao-Trace	**27 g**
Total	235 g

Réaliser une crème pâtissière avec les 6 premiers ingrédients. Verser sur le chocolat. Refroidir rapidement à 4°C en mélangeant.

Fourrage Framboise Extra PatisFrance :

Fourrage type confiture avec une haute teneur en fruits et la présence d'akènes pour être au plus proche du fruit.

CRÈME LÉGÈRE AMANDE (15 G/ PIÈCE)

Crème pâtissière VG	220 g
Puratos Ambiante	**62 g**
Boisson amande	26 g
Total	308 g

Monter l'ambiante et la boisson amande. Réaliser une diplomate avec la crème pâtissière préalablement réalisée.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Pocher 8 g de Fourrage Framboise Extra PatisFrance dans les fonds de tartelettes.
- Ajouter la crème d'amande détaillée avec un emporte-pièce calisson de 70 cm de diamètre.
- Lisser à ras avec la crème légère amande.
- Décorer avec des framboises coupées en deux.
- Pulvériser au pistolet avec du Nappage miroir glassage avec 10% d'eau.
- Terminer avec quelques pétales d'amandes effilées.

FOCUS FOURRAGE FRUITS

- **Une gamme de fourrages fruits qui répond à tous vos besoins et envies !**
- **Les fruits en pâtisserie sont de plus en plus plébiscités, les consommateurs cherchent des alternatives plus saines, de la naturalité et ainsi placent les fruits comme une de leurs saveurs préférées en 2023.**
- **Nos fourrages fruits répondent à cette demande croissante et notre expertise technique vous permet d'avoir des fourrages qui répondent à tous vos besoins (goût, durée de vie, avec ou sans morceaux, sourcing, stabilité congélation ...).**

Puratos **TOPFIL**

- Fourrages prêts à l'emploi
- Texture type compotée
- **60 à 86% de fruits**
- Stable à la cuisson et à la congélation

Topfil Finest Mangue 70% CL | **Topfil Finest Cerise 70% CL** | **Topfil Finest Banane 70% CL**

FOURRAGE PatisFrance

- Fourrages prêts à l'emploi
- Texture type confiture
- **Minimum 30% de fruits**
- Stable à la cuisson et à la congélation

Fraise | **Abricot** | **Framboise** | **Framboise Extra**

STARFRUIT PatisFrance

- Prêts à l'emploi
- **Texture type purée de fruits 90% de fruits**
- NAFNAC
- Préservation du goût et de la couleur du fruit

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 pâtissiers

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

YouTube

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