

Les classiques de la pâtisserie réinventés

e-mag des tendances gourmandes à la Française
PRINTEMPS 2025

Tendance :

La pistache, un trésor de la nature en plein essor !

Nos ingrédients :

- Pistaches
- Praliné Tradition Pistache
- Pralirex Pistache
- Pralicrac Pistache

Recettes :

- Entremets Gariguettes-Pistache
- Crazy Croissant
- Eclair Pistache



La pistache est LE fruit sec que l'on voit partout depuis quelques mois ! Elle est travaillée par les plus grands chefs du monde et revisitée sous toutes ses formes.

Dans ce numéro, nous vous proposons d'en découvrir plus sur ce fruit sec iconique et de vous inspirer à travers notre offre produit et des recettes savoureuses.

La pistache, un trésor de la nature en plein essor !

La pistache, fruit du pistachier (*Pistacia vera*), est originaire d'Asie Mineure, une région qui comprend aujourd'hui l'Iran, le Pakistan, la Palestine, Israël et une partie de la Turquie.

Des traces archéologiques montrent que la pistache était consommée dès 6760 avant J.-C. en Jordanie. Elle a été introduite en Europe par les Romains et s'est répandue dans le bassin méditerranéen grâce aux Arabes au VIII^e siècle.

De nos jours, les États-Unis sont les plus grands producteurs de pistaches avec environ 523 900 tonnes par an, suivis par l'Iran (135 000 tonnes) et la Turquie (119 355 tonnes).

La pistache est une réponse parfaite pour les consommateurs qui sont à la recherche de produits sains et gourmands. En effet, d'après notre dernière étude Taste Tomorrow, 73% des consommateurs à travers le monde ont un intérêt pour les produits qui boostent leur énergie au quotidien.

La pistache contient environ 19% de protéines et 16% de glucides. Elle est également une excellente source de vitamines B6, B1, de manganèse, de phosphore et de magnésium.



Charmes, **un héritage** de savoir-faire et d'innovation.

PatisFrance est dotée d'une grande expertise grâce à son usine spécialisée dans la transformation des fruits secs. Située au cœur des Vosges, dans l'Est de la France, cette usine a su évoluer en développant une multi-activités. Les 80 salariés de l'usine ont à cœur de répondre aux exigences du marché tout en maintenant des standards de qualité élevés. Chaque étape de production est rigoureusement contrôlée pour garantir des produits de qualité optimale. L'usine est certifiée IFS, BRC.

LA GAMME DE PRODUITS A BASE DE PISTACHES :

LES FRUITS SECS :

Triées, calibrées, émondées, hachées, en poudre ou en bâtonnets ... PatisFrance vous propose des pistaches de qualité sous toutes les formes. Leur couleur verte attire, leur goût particulier est raffiné et leurs utilisations sont multiples. Le large choix de pistaches PatisFrance vous permet des utilisations dans diverses préparations : macaron, frangipane, tarte, chocolaterie, confiseries ...

Nos pistaches sont garanties « 100% pur fruit du pistachier ».

Les formats disponibles :

Pistaches Décortiquées Iran

Couleur verte rosée et goût franc de pistache



Pistaches Vertes Hachées

Cubes de pistaches décortiquées et émondées, belle couleur verte. Idéales pour les décors



Pistaches Vertes Iran

Couleur verte soutenue et bon goût de pistache fraîche



Pistaches Vertes Poudre

Belle couleur verte, poudre fine. Bon parfum de pistache, parfaite en incorporation ou en décors



Pistaches Vertes Bâtonnets

Couleur verte, bon goût de fruit. Idéales pour une décoration originale



Disponibles en sachet de 1 kg

LES PRODUITS



PRALINE TRADITION PISTACHE :

La pistache est mélangée avec du sucre puis sont cuits de façon artisanale dans des bassines en cuivre à la flamme directe, puis refroidis et broyés. L'authentique conche en granit permet ensuite de texturer le produit afin d'en faire ressortir les caractéristiques aromatiques si particulières.

Ce praliné contient 52% de pistaches pour un goût puissant et une texture authentique.

Disponible en seau de 1,5 kilos.
Date de durabilité minimale de 12 mois.



PRALIREX PISTACHE :

Une pâte pure 100% pistache pour une aromatisation intense et savoureuse.

Ce produit est sans colorant, sans arôme et sans conservateur. Son procédé de fabrication garantit la préservation de la couleur naturelle de la pistache.

Un dosage économique entre 10 et 15% du poids de l'appareil.

Ce produit permet de réduire le taux de sucre dans les pâtisseries pour garantir un goût intensément authentique.

Disponible en seau de 1.5 et 6 kilos.
Date de durabilité minimale de 12 mois.



PRALIRAC PISTACHE :

Ce fourrage prêt à l'emploi est à base de praliné dans lequel il a été ajouté des inclusions de pistache. Avec **sa texture croustillante et son goût intense**, ce produit est la solution parfaite pour donner de la texture à des bûches, des entremets, des tartes ou encore des bonbons de chocolat.

Le Pralirac Pistache ne contient aucun colorant ou arôme artificiel et est sans huile de palme.

Disponible en seau de 2 kilos.
Date de durabilité minimale de 12 mois.

ENTREMETS GARIGUETTE

Par Mathias Gautron

Quantités : 3 entremets de 20 cm.

Références de moule: Silikomart 20 cm.

FINANCIER CITRON-PISTACHE

Farine	145 g
Poudre de Pistache PatisFrance	220 g
Sucre glace	285 g
Beurre fondu	285 g
Blancs d'œufs	320 g
Grand Marnier®	70 g
Zestes de citron	3 pcs

Mélanger la farine, la poudre de pistache et le sucre glace. Ajouter les blancs d'œufs, le beurre fondu, les zestes de citron et enfin le Grand Marnier. Dresser en cadre et cuire pendant 8 minutes à 210°C. Détailler trois disques de 20 cm de diamètre.

CRÈME PÂTISSÈRE

Lait	500 g
Vanille	1 pc
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 et le sucre et rajouter la poudre à crème Elgel. Réaliser une crème pâtissière puis ajouter le beurre. Réserver.

MOUSSELINE PISTACHE

Crème pâtissière	300 g
Beurre	200 g
Praliné Pistache PatisFrance	120 g
Pralirex Pistache PatisFrance	30 g
Sel fin	0,1 g

Au batteur à fouet, mélanger la crème pâtissière avec le Praliné Pistache, le Pralirex Pistache et le sel. Ajouter le beurre pommade et émulsionner le tout.

CROUSTILLANT PISTACHE (130 G)

Pralicrac Pistache PatisFrance	400 g
---------------------------------------	--------------

Fondre à 30°C et étaler à 2 mm en cercle de 20 cm.

GELÉE TRANSLUCIDE

Eau	500 g
Sucre	100 g
Cointreau	40 g
Masse de gélatine	120 g
Fraises	120 g
Framboises	30 g

Bouillir l'eau et le sucre puis ajouter la gélatine. A 50°C, ajouter l'alcool et couler 250 g dans les moules. Découper en 6 les fraises fraîches et les framboises puis les incorporer dans la gelée. Laisser figer au frigo et surgeler le tout.

COMPOTÉE DE FRAISES

Puratos Topfill Fraise	500 g
Gelée dessert PatisFrance	40 g
Zeste de citron	1 g

Chauffer le Topfill à 45°C puis ajouter le zeste de citron et la gelée dessert. Dresser directement 170 g sur le biscuit joconde pistache.

BISCUIT JOCONDE (2 PLAQUES)

Poudre de Pistache PatisFrance	330 g
Sucre glace	270 g
Trimoline	45 g
Œuf entier	450 g
Farine	90 g
Beurre	80 g
Blancs d'œufs	300 g
Sucre	60 g

Monter les 4 premiers ingrédients à vitesse rapide puis ajouter la farine tamisée. Monter les blancs et le sucre et faire fondre le beurre. Ajouter $\frac{3}{4}$ du premier mélange dans la meringue. Ajouter le beurre dans le $\frac{1}{4}$ restant et mélanger. Mélanger les deux masses. Coucher sur la feuille silicone et cuire à 220°C au four ventilé pendant 7 minutes. Détailler un disque 20 cm et des bandes de 4 cm de large pour réaliser le contour de l'entremets.

MONTAGE ET FINITIONS

- Déposer le financier citron pistache puis le Pralicrac Pistache.
- Dresser la mousseline pistache et déposer le biscuit joconde pistache.
- Lisser avec la compotée de fraises.
- Obturer avec la gelée translucide.
- Chemiser le contour de l'entremets avec le biscuit joconde pistache.



CRAZY CROISSANT

INGRÉDIENTS

Pâte à croissant	850 g
Pâte à croissant à la pistache	150 g
Puratos Mimetic Primeur 10%	250 g
Pralicrac Pistache PatisFrance	QS
Pistaches hachées PatisFrance	QS
Puratos Sunset Glaze	QS

INGRÉDIENTS DE LA CRÈME MOUSSELINÉ PISTACHE

Crème légère PatisFrance	450 g
Eau froide	1000 g
Pralirex Pistache PatisFrance	140 g

Réaliser une crème pâtissière à la pistache avec tous les ingrédients : Crème légère PatisFrance, Eau froide, Pralirex Pistache PatisFrance.

MÉTHODE DE TRAVAIL

- **Tourage :**
1 tour double puis 1 tour simple.
- **Repos :**
30 minutes à 4°C.
- **Division :**
Abaissier la pâte à 3 mm sur 25 cm de large. Tailler des triangles de 25 x 9 cm.
- **Apprêt :**
2h à 28°C.
- **Cuisson (four à sole) :**
17 minutes à 200°C.
- **Décors :**
A l'aide d'un pinceau, passer du Puratos Sunset Glaze dès la sortie du four. Parsemer de pistaches hachées.
- **Garniture :**
Ouvrir le croissant et le napper d'une couche de crème à la pistache à la poche à douille cannelée.



RECETTE

ÉCLAIR PISTACHE

Par Jonathan Mougel, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur 2019.

Quantité : environ 15 pièces

PÂTE À CHOUX

Eau	125 g
Lait	125 g
Beurre	112,5 g
Sel	5 g
Farine T55	150 g
Œufs entiers	7 pc

Porter l'eau, le lait, le beurre et le sel à ébullition. Ajouter la farine et dessécher puis incorporer les œufs mixés. Chinoiser lorsque la panade est à 60°C. Dresser des éclairs et cuire à 165°C pendant +/- 25 minutes, puis à 175°C pendant +/- 12 minutes.

PRALINÉ PISTACHE

Pistaches de Sicile avec peau	130 g
Amandes Entières Marcona PatisFrance	70 g
Sucre	102 g
Eau	31 g
Fleur de sel	0,25 g
Huile de pistache	15 g

Griller les amandes et les pistaches. Réaliser un caramel avec le sucre et l'eau, puis ajouter les fruits secs et la fleur de sel. Broyer finement en ajoutant de l'huile de pistache lorsque le mélange est refroidi.

CRÈME PISTACHE - FLEUR D'ORANGER

Lait	320 g
Patiscrem PatisFrance	40 g
Sucre cassonade	12 g
Pectine nH	2 g
Pralirex Pistache PatisFrance	10 g
Maïzena	24 g
Jaunes d'œufs	50 g
Praliné Pistache	40 g
Fleur d'oranger	10 g

Porter les 5 premiers ingrédients à ébullition en prenant soin de remuer régulièrement. Mixer à ébullition. Ajouter le mélange blanchi de Maïzena-jaunes d'œufs et cuire comme une crème pâtissière. Ajouter à chaud le praliné pistache et la fleur d'oranger. Mixer et refroidir rapidement.

ANANAS - YUZU - ORANGE

Starfruit Ananas PatisFrance	110 g
Jus de yuzu	20 g
Jus d'orange	110 g
Glucose atomisé	20 g
Pectine nH	4 g
Masse gélatine	2 g
Jus de citron	5 g

Cuire tous les ingrédients à ébullition sauf la gélatine et le jus de citron. Ajouter ces 2 derniers ingrédients en fin de cuisson. Mélanger et laisser refroidir.

GLAÇAGE PISTACHE-ORANGER

Lait	150 g
Fleur d'oranger	5 g
Glucose	150 g
Gélatine	20 g
Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	300 g
Praliné Tradition Pistache PatisFrance	120 g
Pralirex Pistache PatisFrance	80 g
Puratos Miroir Neutre	300 g

Porter à ébullition le lait, la fleur d'oranger et le glucose. Ajouter la masse gélatine fondue et couler sur le chocolat, le praliné pistache et le Pralirex. Mixer. Ajouter le Miroir Neutre et mixer. Glacer à 27-28°C.

MONTAGE ET FINITIONS

Percer 3 trous dans la pâte à choux puis garnir à 80% de crème pistache et 15% de compote de fruits, terminer avec 5% de praliné pistache pur. Glacer l'éclair et saupoudrer de pistaches concassées.





*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