



# catalogue

édition 2025

  
**PATISFRANCE**<sup>®</sup>  
SOURCE DE SÉDUCTION





# PATISFRANCE®

SOURCE DE SÉDUCTION

Chez PatisFrance, nous vivons et respirons la pâtisserie, tout comme vous. Nous partageons cette passion de créer des expériences sensorielles uniques, de transmettre des émotions et de surprendre les consommateurs avec des saveurs et des textures innovantes.

Quand le goût fait la différence, faites confiance à PatisFrance pour vous offrir une gamme complète d'ingrédients et de solutions pâtisseries. Nous sélectionnons, fabriquons et distribuons des ingrédients de haute qualité pour sublimer toutes vos créations.

Toujours à l'écoute des tendances du marché et des nouvelles attentes des consommateurs, nous vous proposons des produits à la pointe, avec des listes d'ingrédients de plus en plus courtes et transparentes. Notre appartenance au groupe Puratos depuis plus de 15 ans renforce notre engagement en matière de responsabilité sociale et environnementale.

Notre assortiment, véritable source d'inspiration, vous apportera différenciation, qualité et une créativité sans limites. Nous vous souhaitons une belle découverte de nos solutions !

*L'équipe PatisFrance*

At PatisFrance, we live and breathe pastry, just like you. We share the passion for creating unique sensory experiences, conveying emotions, and surprising consumers with innovative flavors and textures.

When taste makes the difference, trust PatisFrance to provide you with a complete range of pastry ingredients and solutions. We select, produce, and distribute high-quality ingredients to enhance all your creations.

Always attentive to market trends and new consumer expectations, we offer cutting-edge products with increasingly shorter and more transparent ingredient lists. Our belonging to the Puratos group for over 20 years further strengthens our commitment to social and environmental responsibility.

Our assortment, a true source of inspiration, will bring you differentiation, quality, and limitless creativity. We hope you will enjoy our proposals and products!

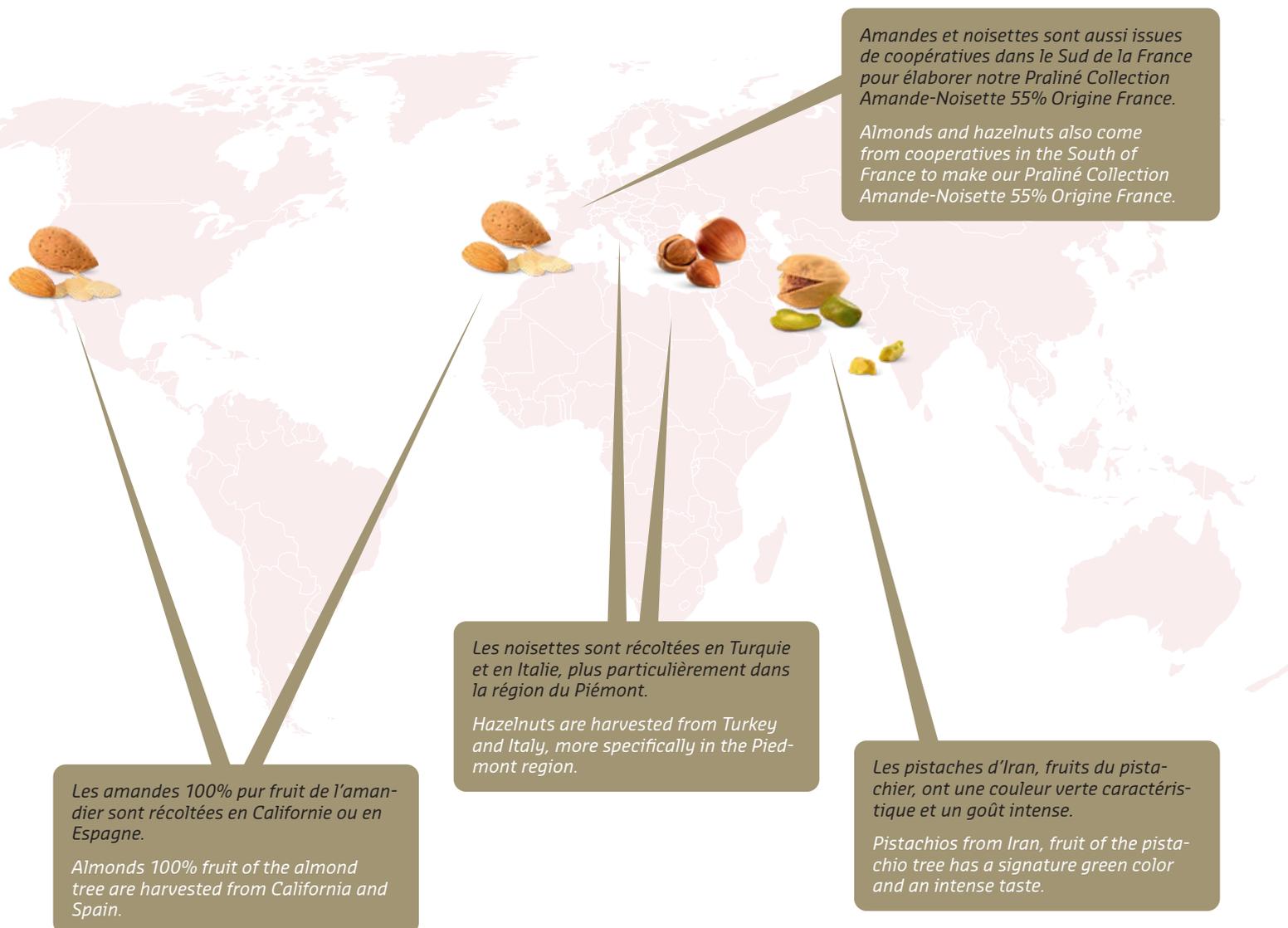
*The PatisFrance Team*

# LA SÉLECTION DE NOS INGRÉDIENTS

## SELECTING OUR INGREDIENTS

Nous sélectionnons avec le plus grand soin les meilleurs fruits secs à travers le monde entier, qui sont traités, torréfiés, transformés, mélangés et conditionnés dans notre usine française à Charmes, dans les Vosges, pour créer les produits les plus délicieux.

The finest raw fruits, sourced from around the world, are processed, roasted, processed, blended and packed in our French factory in Charmes, in the Vosges region, to create the most delicious products.



*Les amandes 100% pur fruit de l'amandier sont récoltées en Californie ou en Espagne.*

*Almonds 100% fruit of the almond tree are harvested from California and Spain.*

*Les noisettes sont récoltées en Turquie et en Italie, plus particulièrement dans la région du Piémont.*

*Hazelnuts are harvested from Turkey and Italy, more specifically in the Piedmont region.*

*Amandes et noisettes sont aussi issues de coopératives dans le Sud de la France pour élaborer notre Praliné Collection Amande-Noisette 55% Origine France.*

*Almonds and hazelnuts also come from cooperatives in the South of France to make our Praliné Collection Amande-Noisette 55% Origine France.*

*Les pistaches d'Iran, fruits du pistachier, ont une couleur verte caractéristique et un goût intense.*

*Pistachios from Iran, fruit of the pistachio tree has a signature green color and an intense taste.*



Découvrez le témoignage de Béatrice, productrice partenaire de Cacao-Trace.

Discover the testimony of Béatrice, partner producer of Cacao-Trace



## PROGRAMME CACAO-TRACE

Nous nous engageons pour un avenir plus durable pour la filière du cacao. À chaque étape, de la fève au chocolat, nous définissons des normes de haute qualité avec un équipement adapté et un personnel qualifié pour garantir un goût exceptionnel de nos chocolats et produits à base de cacao. De même, nous partageons la valeur créée avec nos producteurs partenaires grâce à deux mécanismes :

- La prime qualité : Elle récompense tous les producteurs partenaires de Cacao-Trace pour les fèves de haute qualité qu'ils produisent.
- Le bonus Chocolat : Pour chaque kilogramme de chocolat Cacao-Trace vendu, 10 centimes d'euro sont collectés et reversés intégralement aux producteurs, soit directement en espèces, soit dans le cadre de projets communautaires.

## CACAO-TRACE PROGRAM

We are committed to a more sustainable future for cocoa. At every step, from the bean to chocolate, we set high quality standards with appropriate equipment and qualified staff to ensure an exceptional taste of our chocolates and cocoa products. We also share the value created with our partner producers through two mechanisms:

- Premium quality: It rewards all Cacao-Trace partner producers for the high quality beans they produce.
- The chocolate bonus: for every kilogram of cacao-trace chocolate sold, 10 cents of euro are collected and donated in full to the producers, either directly in cash or as part of community projects.

# Parce que la pâtisserie s'apprécie avant tout par le partage et l'échange, notre chef pâtissier part à votre rencontre !

Passionné par la pâtisserie et particulièrement curieux par les desserts peu sucrés et végétaux, notre chef partage son expertise avec vous et vos clients. PatisFrance vous propose ce service privilégié pour vous accompagner en écoutant vos besoins et en apportant un support technique, inspirationnel, des astuces et conseils.

A travers un programme de formation, c'est l'opportunité pour vous de perfectionner vos gestes techniques, de découvrir de nouvelles recettes tendances créatives, d'échanger et de rencontrer des pairs.

## Because pâtisserie is best appreciated through sharing and exchange, our corporate pastry chef is coming to meet you!

Passionate about pâtisserie and particularly curious about low-sugar and plant-based pastries, our chef shares his expertise with you and your customers. PatisFrance offers you this privileged service to support you by listening to your needs, providing technical support, inspiration, tips and advice.

Through a training program, this is an opportunity for you to perfect your technical skills, discover new creative recipes, exchange ideas and meet your peers.



PATISFRANCE®



# LÉGENDE PICTOGRAMMES

## PICTOGRAM KEY



Produit à la liste d'ingrédients courte et lisible.  
Product with a short and readable ingredient list.



Produit sans arôme ni colorant artificiel.  
Product free from artificial flavoring and coloring.



100% végétal, compatible avec une alimentation végétarienne.  
100% plant-based, compatible with a vegetarian diet.



Contient du chocolat certifié Cacao-Trace.  
Contains Cacao-Trace certified chocolate.



Œufs de poules élevées en plein air.  
Free-range eggs.



Réduit en sucre dans la légende  
Low in sugar



Pour obtenir des informations sur les produits certifiés Kosher et Halal, veuillez contacter votre interlocuteur commercial.



For information on Kosher and Halal certified products, please contact your sales representative.

# SOMMAIRE

## TABLE OF CONTENT

<b>PRALINÉS</b>	<b>P.11</b>
• PRALINÉS TRADITION	P. 14
• PRALINÉS COLLECTION	P. 15
• PRALIREX	P. 16
• PRALINÉS FLUIDES - FLUID PRALINÉS	P. 17
• SPÉCIALITÉS - SPECIALTIES	P. 18-21
<b>FRUITS SECS - NUTS</b>	<b>P. 23</b>
• AMANDES - ALMONDS	P. 25-26
• NOISETTES - HAZELNUTS	P. 27
• PISTACHES - PISTACHIOS	P. 28
• AUTRES - OTHERS	P. 29
<b>PRÉPARATIONS PÂTISSIÈRES - PASTRY PREPARATIONS</b>	<b>P. 31</b>
<b>CRÈMES PÂTISSIÈRES - CREAM PREPARATIONS</b>	<b>P. 37</b>
• CRÈMES PÂTISSIÈRES À FROID	P. 40
• CRÈMES PÂTISSIÈRES À CHAUD	P. 40
• PRÉPARATIONS POUR CRÈMES	P. 41
<b>PURÉES DE FRUITS - FRUIT PURÉES</b>	<b>P. 43</b>
<b>FOURRAGES - FILLINGS</b>	<b>P. 47</b>
<b>FRUITS</b>	<b>P. 53</b>
• FRUITS AU SIROP - FRUITS IN SYRUP	P. 54
• FRUITS CONFITS - CANDIED FRUITS	P. 56
<b>GLAÇAGES &amp; NAPPAGES - GLAZES</b>	<b>P. 59</b>
• GLAÇAGES - GLAZES	P. 60
• NAPPAGES - GLAZES	P. 61
<b>DÉCORS EN CHOCOLAT - CHOCOLATE DECORATIONS</b>	<b>P. 63</b>
<b>SUCRE - SUGAR</b>	<b>P. 67</b>
<b>AROMATISATION - FLAVORING</b>	<b>P. 71</b>
<b>ESSENTIELS - ESSENTIALS</b>	<b>P. 75</b>



Les pralinés sont des fourrages faites uniquement de fruits secs et de sucre, utilisées par les pâtisseries depuis le 16ème siècle.

Pralinés are fillings made with only nuts and sugar, used by pastry chefs since the 16<sup>th</sup> century

# PRALINÉS

Pralinés Tradition	p. 14
Pralinés Collection	p. 15
Pralirex	p. 16
Pralinés fluides - Fluid pralinés	p. 17
Spécialités - Specialties	p. 18-21



## Charmes, une usine vosgienne avec un savoir-faire dédié à la transformation des fruits secs

Depuis 1946, nous avons acquis un savoir-faire dans la transformation des fruits secs et l'élaboration des pralinés.

**La sélection de fruits secs nobles, la maîtrise des processus de fabrication, les nombreux points de contrôles sur ligne et l'expertise humaine des équipes**, garantissent une qualité optimale constante. Ce sont environ 80 collaborateurs, en production, qualité, R&D, achat ou encore logistique qui, tous les jours, sont sollicités pour son fonctionnement. Notre usine est certifiée IFS niveau supérieur et BRC grade A, une certification indispensable pour toute usine agroalimentaire.

Notre savoir-faire historique nous permet ainsi d'élaborer **4 familles de pralinés aux saveurs et aux textures uniques**. Saveur intense, sans sucre ajouté, texture fluide ou croustillante... c'est à vous de choisir!

## Charmes, a Vosges factory with a special expertise in processing nuts

Since 1946, PatisFrance has had a real expertise in the production of pralinés.

**The selection of high-quality nuts, control over manufacturing processes, numerous on-line inspection points and the human expertise of the teams** guarantee a constant optimum quality. Around 80 employees spread over production, quality, R&D, purchasing and logistics are involved in the company's operations on a daily basis. Our factory is certified IFS higher level and BRC grade A, an indispensable certification for any food factory.

Our historical know-how allows us to make **4 different families of pralinés with unique tastes and textures**. Intense flavor, no added sugar, fluid or crispy texture... the choice is all yours!



## **Vivez l'expérience à 360°C**

en visitant notre atelier de production  
praliné!

## **Live the experience at 360°C**

by visiting our praliné production workshop!



# PRALINÉS TRADITION



Des fruits secs mélangés avec du sucre sont cuits de façon artisanale dans des bassines en cuivre à la flamme directe, 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.

Nuts mixed with sugar are cooked in copper pans over a direct flame, then cooled and crushed – in line with long-standing traditions. The authentic granite conche then allows the product to get more texture to bring out the special aromatic characteristics of traditional pralinés.

	<b>Praliné Tradition Noisette 50%</b>	4105106	Praliné traditionnel au goût puissant de noisette et à la texture granuleuse. Traditional praliné with a powerful hazelnut taste and a granular texture.	Seau 5 kg Bucket 5 kg	12 mois 12 months
	<b>Praliné Extra 50%</b>	4102734	Praliné traditionnel élaboré avec 50% de noisettes et amandes torréfiées, à la texture granuleuse.	Seau 5 kg Bucket 5 kg	12 mois 12 months
		4105084	Traditional praliné made with 50% of roasted hazelnuts and almonds and a granular texture.	Seau 17 kg Bucket 17 kg	9 mois 9 months
	<b>Pralinor 55%</b>	4105086	Praliné traditionnel élaboré avec 55% d'amandes et noisettes torréfiées, au goût puissant.	Seau 5 kg Bucket 5 kg	12 mois 12 months
		4105087	Traditional praliné made with 55% of roasted almonds and hazelnuts, and a powerful taste.	Seau 17 kg Bucket 17 kg	8 mois 8 months
	<b>Praliné à l'Ancienne 67%</b>	4100622	Praliné traditionnel avec des grains de noisettes, élaboré avec 67% de noisettes et amandes torréfiées. Traditional praliné with hazelnuts pieces, made with 67% of roasted hazelnuts and almonds.	Seau 5 kg Bucket 5 kg	9 mois 9 months
	<b>Praliné Intense 69%</b>	4105306	Praliné traditionnel au goût intense, élaboré avec 69% d'amandes et de noisettes extra torréfiées. Traditional praliné with an intense taste, made with 69% of extra roasted almonds and hazelnuts.	Seau 4,5 kg Bucket 4,5 kg	9 mois 9 months
	<b>Praliné Pistache 52%</b>	4100635	Praliné traditionnel au goût puissant de pistache et à la texture granuleuse. Traditional praliné with a powerful pistachio taste and a granular texture.	Seau 1,5 kg Bucket 1,5 kg	12 mois 12 months
	<b>Prali'Pop</b>	4014446	Fourrage à base de praliné amande et de maïs, relevé d'une pointe de sel. Filling based on almond praliné and corn, with a hint of salt.	Seau 2 kg Bucket 2 kg	9 mois 9 months





# PRALINÉS COLLECTION



Des pralinés d'exception, élaborés à partir d'ingrédients nobles issus des meilleures origines pour réinventer la pâtisserie et la chocolaterie avec des saveurs et des textures uniques.

Exceptional pralinés, made from noble ingredients from the best origins to reinvent pastry and chocolate making with unique flavors and textures.

	<p><b>Praliné Collection Amande Noisette 55% Origine France</b></p>	<p>4012446</p>	<p>Praliné d'exception élaboré avec 100% d'ingrédients français. Exceptional praliné made with 100% of French ingredients.</p>	<p>Seau 5 kg Bucket 5 kg</p>	<p>12 mois 12 months</p>
	<p><b>Praliné Collection Noisette Piémont IGP 62%</b></p>	<p>4016435</p>	<p>Praliné d'exception élaboré avec 62% de noisettes d'origine Piémont, certifiées IGP. Exceptional praliné made with 62% of hazelnuts from Piedmont, PGI certified.</p>	<p>Seau 5 kg Bucket 5 kg</p>	<p>12 mois 12 months</p>
	<p><b>Praliné Collection Amande Marcona 70%</b></p>	<p>4019471</p>	<p>Praliné d'exception élaboré avec 70% d'amandes espagnoles Marcona. Exceptional praliné made with 70% of Spanish Marcona almonds.</p>	<p>Seau 5 kg Bucket 5 kg</p>	<p>12 mois 12 months</p>
	<p><b>Praliné Collection Noisette France 64%</b></p>	<p>4025385</p>	<p>Praliné d'exception élaboré avec 64% de noisettes françaises sublimées par une subtile touche de vanille. Fabriqué en France. Exceptional praliné made with 64% French hazelnuts, enhanced by a subtle touch of vanilla. Made in France.</p>	<p>Seau 5 kg Bucket 5 kg</p>	<p>9 mois 9 months</p>



# PRALIREX PURE PASTES

Nos Pralirex sont élaborés avec 100% de fruits secs sans aucun ajout de sucre, permettant d'intensifier le goût de vos créations et d'aromatiser vos préparations.

Our Pralirex are made with 100% of nuts without any added sugar, thus intensifying the taste of your creations and flavoring your preparations.



	<b>Pralirex Noisette</b>	4102738 4105556	<i>Pâte pure élaborée avec 100% de noisettes.            Pure paste made with 100% of hazelnuts.</i>	Seau 1.5 kg Bucket 1.5 kg  Seau 4.5 kg Bucket 4.5 kg	9 mois 9 months
	<b>Pralirex Pistache</b>	4010059	<i>Pâte pure élaborée avec 100% de pistaches.            Pure paste made with 100% of pistachios.</i>	Seau 1.5 kg Bucket 1.5 kg	9 mois 9 months
	<b>Pralirex Collection Noisette France</b>	4025386	<i>Pâte pure à base de 100% noisettes françaises pour aromatiser tous types d'applications et désucre les préparations. Fabriquée en France.            Pure paste made with 100% of French hazelnuts to flavor all types of applications and reduce the sweetness of preparations. Made in France.</i>	Seau 1.5 kg Bucket 1.5 kg	9 mois 9 months
	<b>Pralirex Cacahuètes</b>	4025805	<i>Pâte pure à base de 100% cacahuètes pour aromatiser tous type d'applications et désucre les préparations. Fabriqué en France.            Pure paste made from 100% peanuts to flavor all types of applications and reduce the sweetness of preparations. Made in France.</i>	Seau 2.5 kg Bucket 2.5 kg	24 mois 24 months

- **ASTUCE!** Utilisez notre gamme de Pralirex pour réduire naturellement la teneur en sucre de vos produits finis.
- **TIP!** Use our Pralirex range to naturally reduce the sugar content in your finished products.

# PRALINÉS FLUIDES

## FLUID PRALINÉS



Nos Pralinés fluides à la finesse irréprochable sont fabriqués sur une ligne insistant sur la finesse de broyage, leur conférant une texture lisse et souple faciles à utiliser.  
Our remarkably fine pralinés are made on a production line where nuts are ground very finely, providing a praliné with a smooth and silky texture, very easy to use.



### Praliné Fluide Noisette 50%

4002667

*Praliné fluide au doux goût de noisette.  
Fluid praliné with a sweet hazelnut flavor.*

Seau 5 kg  
Bucket 5 kg

12 mois  
12 months

4002682

Seau 15 kg  
Bucket 15 kg



### Praliné Fluide Amande 50%

4002668

*Praliné fluide au doux goût d'amande.  
Fluid praliné with a sweet almond flavor.*

Seau 5 kg  
Bucket 5 kg

12 mois  
12 months

4002683

Seau 15 kg  
Bucket 15 kg



### Praliné Fluide Amande Noisette 50%

4002674

*Praliné fluide au doux goût d'amande et de noisette.  
Fluid praliné with a sweet almond and hazelnut flavor.*

Seau 5 kg  
Bucket 5 kg

12 mois  
12 months

4002685

Seau 15 kg  
Bucket 15 kg



### Praliné Fluide Amande Doux 59%

4002673

*Praliné fluide élaboré avec des amandes légèrement  
torréfiées, procurant un goût proche du turrón espagnol.  
Fluid praliné made with slightly roasted almonds, providing  
a taste close to Spanish turrón.*

Seau 5 kg  
Bucket 5 kg

12 mois  
12 months



### Pralinoisette 36%

4002684

*Spécialité élaborée avec 36% de noisettes.  
Specialty made with 36% of hazelnuts.*

Seau 15 kg  
Bucket 15 kg

12 mois  
12 months



# SPÉCIALITÉS

## NUT SPECIALTIES



Produits aux goûts et aux textures variés fabriqués grâce à notre expertise dans le traitement des fruits secs. Nos spécialités de fruits secs regroupent des Gianduja à la texture onctueuse et des Pralicrac à la texture croustillante.

Products with a variety of tastes and textures manufactured thanks to our expertise in the processing of nuts. Our nut specialties include Gianduja with a creamy texture and Pralicrac with a crunchy texture.

	<b>Gianduja Lait 36% Cacao-Trace</b>	4008664	<i>Subtil fourrage élaboré avec 36% de noisettes et du chocolat au lait certifié Cacao-Trace.</i> <i>Subtle filling made with 36% of hazelnuts and Cacao-Trace certified milk chocolate.</i>	Seau 5 kg Bucket 5 kg	12 mois 12 months
	<b>Gianduja Collection Lait Noisette Piémont Cacao-Trace</b>	4021559	<i>Subtil fourrage élaboré avec 39% de noisettes du Piémont et du chocolat au lait origine Cameroun certifié Cacao-Trace.</i> <i>Subtle filling made with 39% of hazelnuts from Piedmont and Cacao-Trace certified milk chocolate from Cameroon.</i>	Seau 5 kg Bucket 5 kg	12 mois 12 months
	<b>Gianduja Noir Cacao-Trace</b>	4008944	<i>Subtil fourrage élaboré avec 40% de noisettes et du chocolat noir origine Vietnam certifié Cacao-Trace.</i> <i>Subtle filling made with 40% of hazelnuts and Cacao-Trace certified dark chocolate from Vietnam.</i>	Seau 5 kg Bucket 5 kg	12 mois 12 months



# RECETTE

## ROCHERS PRALINÉ

### PRALINÉ FOISONNÉ PIÉMONT

Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62% PatisFrance	800 g
Gianduja Lait Collection Piémont Cacao-Trace PatisFrance	230 g
Belcolade Origins Lait 45% Cameroun Cacao-Trace	415 g
Crousticrep PatisFrance	55 g
Noisettes hachées torréfiées PatisFrance	QS

Faire fondre le gianduja et la couverture lait à 45°C.  
Ajouter le praliné puis tempérer la masse à 27°C.  
Ajouter la feuillantine.  
Débarrasser sur une plaque et laisser cristalliser pendant 24 heures.  
Foisonner puis pocher des boules.  
Pour inclure la noisette, dresser à la poche une première partie, inclure la noisette torréfiée puis dresser à nouveau.  
Laisser cristalliser, puis bouler.  
Enrober à l'aide du Belcolade Origins Noir Sanaga 66% Cacao-Trace.  
Rouler dans les noisettes hachées torréfiées.  
Enrober à nouveau puis déposer sur un Silpat.

# RECIPE

## PRALINE ROCKS

### WHIPPED PIEDMONT PRALINE

Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62% PatisFrance	800 g
Gianduja Lait Collection Piémont Cacao-Trace PatisFrance	230 g
Belcolade Origins Lait 45% Cameroun Cacao-Trace	415 g
Crousticrep PatisFrance	55 g
Roasted chopped hazelnuts PatisFrance	QS

Melt the gianduja and milk couverture at 45°C.  
Add the praline and then temper the mixture to 27°C.  
Add the feuillantine.  
Spread onto a tray and let crystallize for 24 hours.  
Whip and then pipe into balls.  
To include the hazelnut, pipe a first layer, insert the roasted hazelnut, then pipe again.  
Let crystallize, then shape into balls.  
Coat with Belcolade Origins Noir Sanaga 66% Cacao-Trace.  
Roll in chopped roasted hazelnuts. Coat again and place on a Silpat.

## Nos conseils pour utiliser le Pralicrac :

- Pralicrac peut être utilisé comme base pour tartes et desserts, glaçage de gâteaux ou garniture de bonbons au chocolat.
- Chauffez le Pralicrac à une température maximale de 30°C.
- Vaporisez du beurre de cacao sur le Pralicrac pour le protéger de l'humidité.
- Conservez le Pralicrac dans un endroit sec et frais (entre 5 et 25°C – humidité relative maximale de 65%).

## Our advice to use Pralicrac:

- Pralicrac can be used as tart and desert base, cake glaze or chocolate bonbon filling.
- Heat the Pralicrac at 30°C maximum.
- Spray cocoa butter on top of Pralicrac to protect it from humidity.
- Store the Pralicrac in a dry and cool place (5 to 25°C – HR = 65% maximum).

# SPÉCIALITÉS

# NUT SPECIALTIES

*Produits aux goûts et aux textures variés fabriqués grâce à notre expertise dans le traitement des fruits secs. Nos spécialités de fruits secs regroupent des Gianduja à la texture onctueuse et des Pralicrac à la texture croustillante.*

*Products with a variety of tastes and textures manufactured thanks to our expertise in the processing of nuts. Our nut specialties include Gianduja with a creamy texture and Pralicrac with a crunchy texture.*

	<p><b>Pralicrac Chocolait Cacao-Trace</b></p> 	<p>4102744</p>	<p><i>Subtil fourrage croustillant de praliné amande-noisette, de brisures de crêpes et de chocolat au lait certifié Cacao-Trace.</i>  <i>Subtle crunchy filling made with almond-hazelnut praliné, pieces of crêpes and Cacao-Trace certified milk chocolate.</i></p>	<p>Seau 4,5 kg Bucket 4,5 kg</p>	<p>12 mois 12 months</p>
	<p><b>Pralicrac Noir</b></p>	<p>4005426</p>	<p><i>Subtil fourrage croustillant de praliné et de chocolat noir.</i>  <i>Subtle crunchy filling made with praliné and dark chocolate.</i></p>	<p>Seau 2 kg Bucket 2 kg</p>	<p>12 mois 12 months</p>
	<p><b>Pralicrac Blanc</b></p>	<p>4105619</p>	<p><i>Subtil fourrage croustillant de praliné amande, de brisures de crêpes avec une touche lactée.</i>  <i>Subtle crunchy filling made with almond praliné, pieces of crêpes and a milky touch.</i></p>	<p>Seau 4,5 kg Bucket 4,5 kg</p>	<p>12 mois 12 months</p>

	<b>Pralicrac Caramel au Beurre Salé</b>	4003235	<p><i>Subtil fourrage croustillant de praliné, d'éclats de caramel d'Isigny au beurre salé et du sel de Guérande.</i></p> <p><i>Subtle crunchy filling made with praliné, chunks of salted butter caramel from Isigny and salt from Guérande.</i></p>	Seau 4,5 kg Bucket 4,5 kg	12 mois 12 months
	<b>Pralicrac Maïssimo</b>	4017184	<p><i>Subtil fourrage croustillant de praliné, de maïs soufflé et une pointe de sel.</i></p> <p><i>Subtle crunchy filling made with praliné, pop corn and a hint of salt.</i></p>	Seau 4,5 kg Bucket 4,5 kg	12 mois 12 months
	<b>Pralicrac Pécan</b>	4006457	<p><i>Subtil fourrage croustillant à base de noix de pécan et de chocolat au lait.</i></p> <p><i>Subtle crunchy filling made with pecan nuts and milk chocolate.</i></p>	Seau 2 kg Bucket 2 kg	9 mois 9 months
	<b>Pralifizz</b>	4001563	<p><i>Subtil fourrage pétillant de praliné amande légèrement torréfiée et de sucre pétillant.</i></p> <p><i>Subtle fizzy filling made with praliné almond slightly roasted and fizzy sugar.</i></p>	Seau 2 kg Bucket 2 kg	12 mois 12 months
	<b>Pralicrac Framboise</b>	4007123	<p><i>Subtil fourrage croustillant de praliné et de pépites de framboises séchées.</i></p> <p><i>Subtle crunchy filling made with praliné and pieces of dry raspberries.</i></p>	Seau 2 kg Bucket 2 kg	12 mois 12 months
	<b>Pralicrac Citron</b>	4012150	<p><i>Subtil fourrage croustillant de praliné amande et de pépites de citron.</i></p> <p><i>Subtle crunchy filling made with almond praliné and pieces of lemon.</i></p>	Seau 2 kg Bucket 2 kg	12 mois 12 months
	<b>Pralicrac Pistache</b>	4012965	<p><i>Subtil fourrage croustillant de praliné amande et de pistaches.</i></p> <p><i>Subtle crunchy filling made with almond praliné and pistachios.</i></p>	Seau 2 kg Bucket 2 kg	12 mois 12 months
	<b>Pralicrac Exotique</b>	4014793	<p><i>Subtil fourrage croustillant de praliné amande, de noix de coco et de fruit de la passion.</i></p> <p><i>Subtle crunchy filling made with almond praliné, coconut and passion fruit.</i></p>	Seau 2 kg Bucket 2 kg	12 mois 12 months





# FRUITS SECS

# NUTS

Amandes - Almonds

P. 25-26

Noisettes - Hazelnuts

P. 27

Pistaches - Pistachios

P. 28

Autres - Others

P. 29

## Le saviez-vous ?

Les noisettes et les amandes sont respectivement les troisième et quatrième saveurs préférées des consommateurs, juste après le chocolat et la vanille.

Source : Taste Tomorrow 2021

## Did you know?

Hazelnuts & almonds are respectively the third and fourth consumers' favorite flavors, right after chocolate and vanilla!

Source: Taste Tomorrow 2021



Rigoureusement sélectionnés par nos soins, nos fruits secs sont issus des meilleures origines : amandes California des États-Unis, amandes Valencia d'Espagne, noisettes du Piémont. Tous nos fruits secs sont réceptionnés dans notre usine à Charmes où ils sont transformés. Nous maîtrisons ainsi la traçabilité de la récolte jusqu'à la transformation en usine. Nous vous proposons un large choix de qualité supérieure pour apporter du goût, de la texture et de la gourmandise à toutes vos pâtisseries.

Rigorously selected by us, our nuts come from the best origins: California almonds from the United States, Valencia almonds from Spain, hazelnuts from Piedmont. All our nuts are collected at our French factory, where they are being processed. We thus control the traceability from the harvest to the transformation in factory. We offer you a large variety of high-quality nuts to bring taste, texture and greediness to all your creations.

# AMANDES - ALMONDS

## Brutes

	<b>Amandes Brutes Entières</b>	4102750	Amandes brutes entières calibre 36/38 origine Espagne. Raw whole almonds 36/38 from Spain.	Sac 1 kg Bag 1 kg	12 mois 12 months
	<b>Amandes Brutes Râpées</b>	4105193	Amandes brutes râpées origine Californie. Ground raw almonds from California.	Carton 10 kg Carton 10 kg	12 mois 12 months

## Blanchies

	<b>Amandes Blanchies Non Calibrées</b>	4105213	Amandes blanchies non calibrées origine Espagne. Non graded blanched almonds from Spain.	Carton 20 kg Carton 20 kg	9 mois 9 months
	<b>Amandes Blanchies Entières</b>	4105155	Amandes blanchies entières calibre 36/38 origine Espagne.	Sac 1 kg Bag 1 kg	15 mois 15 months
		4105154	Whole blanched almonds 36/38 from Spain.	Carton 20 kg Carton 20 kg	9 mois 9 months
	<b>Amandes Blanchies Effilées Grandes</b>	4100616	Amandes blanchies effilées grandes origine Californie. Large sliced blanched almonds from California.	Sac 1 kg Bag 1 kg	15 mois 15 months
	<b>Amandes Blanchies Effilées Moyennes</b>	4102751	Amandes blanchies effilées moyennes origine Californie.	Sac 1 kg Bag 1 kg	15 mois 15 months
		4001236	Medium sliced blanched almonds from California.	Carton 10 kg Carton 10 kg	9 mois 9 months
	<b>Amandes Blanchies Bâtonnets</b>	4102753	Amandes blanchies bâtonnets origine Californie. Slivered blanched almonds from California.	Sac 1 kg Bag 1 kg	15 mois 15 months

# AMANDES - ALMONDS

## Blanchies

	<b>Amandes Blanchies Hachées</b>	4102752	<i>Amandes blanchies hachées origine Californie. Diced blanched almonds from California.</i>	Sac 1 kg	15 mois
		4001265		Carton 12,5 kg	9 mois
	<b>Amandes Blanchies Poudre</b>	4102754	<i>Amandes blanchies poudre extra fine origine Californie. Ground fine blanched almonds from California.</i>	Sac 1 kg	15 mois
		4001270		Carton 10 kg	9 mois
	<b>Amandes Blanchies Râpées</b>	4102749	<i>Amandes blanchies râpées. Ground fine blanched almonds.</i>	Carton 10 kg	12 mois
				Carton 10 kg	12 mois

## Tant pour Tant

	<b>Tant pour Tant Blanc</b>	4001166	<i>Mélange de 50% d'amandes blanchies et 50% de sucre à la granulométrie régulière et homogène. Mix of 50% of blanched almonds and 50% of sugar with a regular and homogeneous granulometry.</i>	Sac 1 kg	15 mois
				Bag 1 kg	15 months
	<b>Tant pour Tant Gris</b>	4001167	<i>Mélange de 50% d'amandes et 50% de sucre à la granulométrie régulière et homogène. Mix of 50% of almonds and 50% of sugar with a regular and homogeneous granulometry.</i>	Sac 1 kg	15 mois
				Bag 1 kg	15 months

## Pâte d'amande

	<b>Pâte d'Amande Catania</b>	6100045	<i>Pâte d'amande 50%, spécialement conçue pour la cuisson et le fourrage. Almond paste 50%, especially made for baking and filling.</i>	Boite 5 kg	12 mois
				Box 5 kg	12 months
	<b>Pâte d'Amande Fondante</b>	4100620	<i>Pâte d'amande blanche 33% fondante, spécialement conçue pour le modelage. Soft white almond paste 33%, especially made for modeling.</i>	Boite 5 kg	12 mois
				Box 5 kg	12 months
	<b>Pâte d'Amande Corato</b>	6000070	<i>Pâte d'amande blanche 20%, spécialement conçue pour le laminage et les décors. White almond paste 20%, especially made for modeling.</i>	Boite 5 kg	12 mois
				Box 5 kg	12 months

# NOISETTES - HAZELNUTS

	<b>Noisettes Brutes Entières 13/15</b>	4105117	<i>Noisettes brutes entières 13/15. Ground raw hazelnuts 13/15.</i>	Sac 1 kg Bag 1 kg	15 mois 15 months
	<b>Noisettes Brutes Râpées</b>	4007875	<i>Noisettes brutes râpées. Ground raw hazelnuts.</i>	Sac 1 kg Bag 1 kg	12 mois 12 months
	<b>Noisettes Blanchies Entières</b>	4102757	<i>Noisettes blanchies entières calibre 12/14. Whole blanched hazelnuts 12/14.</i>	Sac 1 kg Bag 1 kg	15 mois 15 months
		4001266		Carton 5 kg Carton 5 kg	9 mois 9 months
	<b>Noisettes Blanchies Râpées</b>	4102756	<i>Noisettes blanchies râpées. Ground blanched hazelnuts.</i>	Sac 1 kg Bag 1 kg	12 mois 12 months
	<b>Noisettes Naturelles en Poudre</b>	6001893	<i>Poudre de noisettes naturelles. Ground blanched hazelnuts.</i>	Sac 5 kg Bag 5 kg	12 mois 12 months





# PISTACHES - PISTACHIOS

	<b>Pistaches Entières Vertes</b>	4100233	<i>Pistaches entières vertes, décortiquées et émondées. Shelled whole green pistachios.</i>	Sac 1 kg Bag 1 kg	12 mois 12 months
	<b>Pistaches Vertes Iran</b>	4102936	<i>Pistaches entières vertes décortiquées origine Iran. Shelled whole green pistachios from Iran.</i>	Sac 1 kg Bag 1 kg	12 mois 12 months
	<b>Pistaches Vertes Bâtonnets</b>	4102760	<i>Pistaches vertes bâtonnets. Slivered green pistachios.</i>	Sac 1 kg Bag 1 kg	12 mois 12 months
	<b>Pistaches Vertes Hachées</b>	4102758	<i>Pistaches vertes hachées. Diced green pistachios.</i>	Sac 1 kg Bag 1 kg	12 mois 12 months
	<b>Pistaches Vertes Poudre</b>	4102759	<i>Pistaches vertes en poudre. Green pistachios in powder.</i>	Sac 1 kg Bag 1 kg	12 mois 12 months

# AUTRES - OTHERS

	<b>Noix de Coco Râpée</b>	4102762 1102276	<i>Noix de coco râpée origine Sri Lanka. Ground coconut from Sri Lanka.</i>	Sac 1 kg Bag 1 kg  Sac 25 kg Bag 25 kg	12 à 24 mois 12 to 24 months
	<b>Cerneaux de Noix Extra</b>	4002717	<i>Cerneaux de noix extra. Extra walnuts halves.</i>	Boite 1.8 kg Can 1.8 kg	6 à 12 mois 6 to 12 months
	<b>Cerneaux de Noix Extra Invalides</b>	4102761	<i>Cerneaux de noix extra invalides. Walnut pieces extra.</i>	Boite 2 kg Can 2 kg	6 à 12 mois 6 to 12 months
	<b>Cerneaux de Noix Invalides Arlequin</b>	4105129	<i>Cerneaux de noix invalides arlequin. Walnut pieces extra, mixed colors.</i>	Carton 12.5 kg Carton 12.5 kg	6 à 12 mois 6 to 12 months
	<b>Cerneaux de Noix Hachés</b>	4105243	<i>Cerneaux de noix hachés. Diced walnuts.</i>	Sac 1 kg Bag 1 kg	6 à 12 mois 6 to 12 months
	<b>Pignons de Pin</b>	4001237	<i>Pignons de pin origine Chine. Pine kernels from China.</i>	Sac 1 kg Bag 1 kg	12 mois 12 months
	<b>Raisins Secs Special Clean</b>	6100207	<i>Raisins secs special clean, origine Turquie. Special clean raisins from Turkey.</i>	Carton 12.5 kg Carton 12.5 kg	12 mois 12 months
	<b>Raisins Secs Golden</b>	1102304	<i>Raisins secs golden origine Afrique du Sud. Golden raisins from South Africa.</i>	Carton 12.5 kg Carton 12.5 kg	12 mois 12 months
	<b>Abricots Secs</b>	6000131	<i>Abricots secs entiers. Whole dry apricots.</i>	Sac 1 kg Bag 1 kg	12 mois 12 months
	<b>Dés d'Abricots Secs</b>	6000132	<i>Dés d'abricots secs 6 x 8 mm. Apricot cubes 6 x 8 mm.</i>	Sac 1 kg Bag 1 kg	12 mois 12 months
	<b>Figs Sèches Entières</b>	6000134	<i>Figs sèches entières dépédonculées. Whole dry figs without stem.</i>	Sac 1 kg Bag 1 kg	12 mois 12 months
	<b>Dés de Figs</b>	1102300	<i>Dés de figes séchés dépédonculées 10 x 10 mm. Dry fig cubes without stem 10 x 10 mm.</i>	Sac 1 kg Bag 1 kg	12 mois 12 months





# PRÉPARATIONS PÂTISSIÈRES

## PASTRY PREPARATIONS

PatisFrance vous propose les plus grands classiques de la pâtisserie française en solutions simples, rapides et qualitatives pour vous permettre de varier votre offre pâtisserie. Inspirées de recettes traditionnelles, nos préparations vous apporteront gain de temps et régularité dans votre production.

PatisFrance offers you the greatest classics of French pastry in simple, fast and qualitative solutions to allow you to vary your pastry selections. Inspired by traditional recipes, our preparations enable you to save time and bring consistency to your products.

# PRÉPARATIONS PÂTISSIÈRES

## PASTRY PREPARATIONS

	<b>Patis'Choux</b>		4025127	Farine pâtissière pour réaliser des éclairs, des Paris-Brest et des choux. Pastry flour for making éclairs, Paris-Brest, and choux pastry.	Sac 5 kg Bag 5 kg	9 mois 9 months
	<b>Patis'Macaron</b>		4100238	Préparation pâtissière pour réaliser des coques de macaron au goût d'amandes amères.	Sac 5 kg Bag 5 kg	9 mois 9 months
			4105266	Pastry preparation to make macaron shells with a taste of bitter almonds.	Sac 15 kg Bag 15 kg	9 mois 9 months
	<b>Patis'Macaron Extra</b>		4003265	Préparation pâtissière pour réaliser des coques de macaron au goût d'amandes torréfiées.	Sac 5 kg Bag 5 kg	9 mois 9 months
				Pastry preparation to make macaron shells with a taste of roasted almonds.		
	<b>Patis'Cœur Fondant</b>		4103892	Préparation pâtissière pour réaliser des fondants ou moelleux au chocolat.	Sac 5 kg Bag 5 kg	12 mois 12 months
				Pastry preparation to make chocolate melting-heart or cakes.		
	<b>Patis'Madeleine</b>		4026139	Préparation pâtissière pour réaliser des madeleines.	Sac 10 kg Bag 10 kg	9 mois 9 months
				Pastry preparation to make madeleines.		
	<b>Patis'Cannelé NAFNAC</b>		4016374	Préparation pâtissière pour réaliser des cannelés de Bordeaux, sans arôme ni colorant artificiel.	Sac 5 kg Bag 5 kg	12 mois 12 months
				Pastry preparation to make cannelés from Bordeaux, free from artificial flavoring or coloring.		
	<b>Gen'Mix</b>		4020887	Préparation pâtissière pour réaliser des biscuits génoise nature.	Sac 10 kg Bag 10 kg	12 mois 12 months
				Pastry preparation to make plain French génoise cake.		
	<b>Gen'Mix Cacao</b>		4020888	Préparation pâtissière pour réaliser des biscuits génoise goût cacao.	Sac 10 kg Bag 10 kg	12 mois 12 months
				Pastry preparation to make cocoa flavored French génoise cake.		
	<b>Patis'Pain d'Épices</b>		4009956	Préparation pâtissière pour réaliser des pains d'épices.	Sac 10 kg Bag 10 kg	12 mois 12 months
				Pastry preparation to make gingerbreads.		



### Patis'Joconde

4105282

*Préparation pâtissière pour réaliser des biscuits Joconde aux amandes.*  
*Pastry preparation to make fine sponge cake with almonds.*

Sac 5 kg  
Bag 5 kg

9 mois  
9 months



### Frangimix

4100232

*Préparation pâtissière pour crème d'amande au goût d'amande amère.*  
*Pastry preparation to make almond paste with taste of bitter almonds.*

Sac 10 kg  
Bag 10 kg

9 mois  
9 months



### Frianvit

4019978

*Préparation pâtissière pour réaliser des financiers.*  
*Pastry preparation to make financiers.*

Sac 5 kg  
Bag 5 kg

9 mois  
9 months



# RECETTE

## FONDANT AU CHOCOLAT NOISETTE

### APPAREIL À FONDANT CHOCOLAT

Patis'coeur fondant PatisFrance	1000 g
Oeufs entiers	250 g
Eau (~45°C)	250 g

Mélanger les trois ingrédients ensemble pendant 3 minutes à l'aide de la feuille du batteur. Dresser l'appareil dans le moule flexipan à raison de 70 g (nature), 60 g de garni de noisettes. Cuire à 170°C, au four ventilé, pendant 7/8 minutes. Laisser refroidir au réfrigérateur, surgeler puis démouler.

**Conseils de dégustation :** Il est possible de réchauffer le fondant à l'aide d'un micro-onde ou d'un four avant de le consommer.

### INSERT PRALINÉ FRANCE

Praliné Noisette 64% France PatisFrance	327 g
Pralirex Noisette 100% France PatisFrance	33 g

Dresser des portions de 15g dans un petit moule silicone en forme de demi-sphère. (24/25 portions environ). Surgeler. Déposer au cœur de l'appareil à fondant et saupoudrer de noisette avant la cuisson.

# RECIPE

## HAZELNUT CHOCOLAT FONDANT

### CHOCOLATE FONDANT MIXTURE

Patis'coeur fondant PatisFrance	1000 g
Whole eggs	250 g
Water (~45°C)	250 g

Mix all three ingredients together for 3 minutes using the paddle attachment of the mixer. Pipe the mixture into the Flexipan mold, 70 g for plain, 60 g for hazelnut-filled. Bake at 170°C in a convection oven for 7-8 minutes. Let cool in the refrigerator, freeze, then unmold.

**Tips:** You can reheat the fondant using a microwave or an oven before consuming.

### PRALINE INSERT

Praliné Noisette 64% France PatisFrance	327 g
Pralirex Noisette 100% France PatisFrance	33 g

Pipe 15 g portions into small silicone molds shaped like half-spheres (about 24/25 portions). Freeze. Place in the center of the fondant mixture and sprinkle with hazelnuts before baking.









# CRÈMES PÂTISSIÈRES

## CUSTARD CREAMS

Crèmes Pâtisseries À Froid Cold-Processed Custard Creams	P. 40
Crèmes Pâtisseries À Chaud Hot-Processed Custard Creams	P. 40
Préparations Pour Crèmes - Cream Preparations	P. 41

# RECETTE

## ECLAIRS VG

### BASE DE PÂTE À CHOUX

<b>Patis'Choux</b>	<b>1000 g</b>
Eau à 25°C	1500 g
Huile	190 g

Mélangez tous les ingrédients pendant 1 minute à basse vitesse, puis 4 minutes à vitesse maximale. Terminez avec 1 minute à basse vitesse avec la spatule. Dressez sur un Silpain et faites cuire sur des grilles au four pendant 40 minutes à 140°C, puis 10 minutes à 150°C avec le registre ouvert.

### CRÈME AU CHOCOLAT

Boisson de soja	235 g
Pectine NH	3 g
Sucre	50 g

**Ami'Gel PatisFrance** 6 g

**Chocolat 60 days Belcolade** 100 g

**Chocolat M Plant-Based Belcolade** 50 g

Mélangez le sucre, la pectine et l'Ami'Gel, puis ajoutez-les à la boisson de soja et portez à ébullition pendant 1 minute. Ajoutez le chocolat et mélangez. Laissez refroidir.

### GLAÇAGE ÉCLAIR

<b>Vega fondant PatisFrance</b>	<b>300 g</b>
Chocolat noir	90 g

Placez le fondant et le chocolat dans une casserole et chauffez ensemble jusqu'à 60°C. Étalez entre deux feuilles de plastique à une épaisseur de 1,8-1,5 mm et congelez. Ensuite, découpez la forme souhaitée.

# RECIPE

## ECLAIRS VG

### CHOUX PASTRY VG BASE

<b>Patis'Choux</b>	<b>1000 g</b>
Water 25°C	1500 g
Oil	190 g

Mix them all 1 minute low speed and 4 minutes maximum speed the finish with 1 minutes low speed with paddle.

Pipe on a Silpain and bake on a oven racks for 40 minutes at 140°C then 10 minutes at 150°C with open damper.

### Chocolate cream

Soy drink	235 g
Pectin Nh	3 g
Sugar	50 g

**Custard powder Ami'Gel PatisFrance** 6 g

**Belcolade 60 days** 100 g

**M plant based** 50 g

Mix sugar, pectin and Ami'Gel, add to the soy drink and bring to boil for one minute.

Add the chocolate and blend leave to cool down.

### Eclair glaze

<b>Vega fondant PatisFrance</b>	<b>300 g</b>
Dark chocolate	90 g

Place fondant and chocolate in a saucepan and warm together until 60°C

For chocolate: use dark chocolate.

Spread out between 2 plastics sheet at 1.8-1.5 mm and store into the freezer then detail the shape you want.



Véritable incontournable de la pâtisserie, nous vous offrons une large sélection de crèmes pâtisseries pour répondre à tous vos besoins: facile et rapide à remettre en oeuvre, stable à la congélation ou à la cuisson, goût traditionnel ...

Real must have ingredient in pastry, we offer you a large selection of pastry creams to meet all your needs: easy and quick to prepare, freeze or bake stable, traditional taste...

## CRÈMES PÂTISSIÈRES A FROID

### COLD-PROCESSED CUSTARD CREAMS

	<b>Elfroy</b>	4001209	Préparation pour crème pâtissière, spécialement recommandé pour les applications sans cuisson.	Sac 5 kg Bag 5 kg	12 mois 12 months
		4105138	Preparation for pastry cream, especially recommended for application with no baking.	Sac 20 kg Bag 20 kg	
	<b>Délicecream NAFNAC</b>	4016378	Préparation pour crème pâtissière haut de gamme, sans arôme ni colorant artificiel.	Sac 5 kg Bag 5 kg	15 mois 15 months
		4016377	Premium preparation for pastry cream, free from artificial flavoring or coloring.	Sac 10 kg Bag 10 kg	
	<b>Presticrem</b>	4020765	Préparation pour crème pâtissière à base de matière grasse végétale. Preparation for pastry cream based on vegetable fat.	Sac 5 kg Bag 5 kg	12 mois 12 months
	<b>Supracrem</b>	4003476	Préparation pour crème pâtissière à base de matière grasse végétale non hydrogénée, avec une bonne tranchabilité. Preparation for pastry cream based on non-hydrogenated vegetable fat, easy to slice.	Sac 15 kg Bag 15 kg	12 mois 12 months

## CRÈMES PÂTISSIÈRES A CHAUD

### HOT-PROCESSED CUSTARD CREAMS

	<b>Elsay</b>	4105176	Préparation pour crème pâtissière au bon goût de vanille, stable à la cuisson.	Sac 5 kg Bag 5 kg	15 mois 15 months
		4103885	Preparation for pastry cream with a good vanilla taste, bake-stable.	Sac 12,5 kg Bag 12,5 kg	
	<b>Elgel</b>	4009743	Préparation pour crème pâtissière, avec une excellente stabilité à la congélation. Preparation for pastry cream, with a excellent freeze-stability.	Sac 10 kg Bag 10 kg	15 mois 15 months
	<b>Ami'Gel</b>	4024248	Crème pâtissière à chaud stable à la congélation sans arôme et sans colorant. Thaw-stable hot pastry cream, without flavoring and coloring.	Sac 10 kg Bag 10 kg	12 mois 12 months

# PRÉPARATIONS POUR CRÈMES

## CREAM PRÉPARATIONS



### Préparation pour Crème Légère NAFNAC



4016347

Préparation pour crème légère, sans arôme ni colorant artificiel.  
Preparation for light cream, free from artificial flavoring or coloring.

Sac 10 kg  
Bag 10 kg

12 mois  
12 months



### Préparation pour Mousseline

4103869

Préparation pour crème mousseline.  
Preparation for mousseline cream.

Sac 10 kg  
Bag 10 kg

12 mois  
12 months



### Préparation pour Crème au Beurre

4001373

Préparation pour crème au beurre.  
Preparation for butter cream.

Bag in Box  
6 kg

12 mois  
12 months



## Saviez-vous ?

que 50% des consommateurs veulent se faire plaisir avec de la pâtisserie contenant plus de fruits ?

Source : Taste Tomorrow 2021

## Did you know ?

that 50% of consumers want to indulge in pastries with more fruit?

Source: Taste Tomorrow 2021





# PURÉES DE FRUITS

## FRUIT PURÉES

Notre large gamme de purées de fruit pasteurisées est idéale pour répondre à la tendance des consommateurs de consommer plus de fruits. Naturelles et au bon goût de fruit grâce à leur haute teneur en fruits (90%), elles sont très pratiques à utiliser en tant qu'aromatisation de mousse, crème pâtissière, glaçage...

Our wide range of pasteurized fruit purées is ideal to meet consumers' trend to eat more fruit. Natural and with a good fruit taste thanks to their high fruit content (90%), they are very convenient to use as flavoring for mousse, pastry cream, icing...

# PURÉES DE FRUITS

## FRUIT PURÉES



	<b>Starfruit Framboise</b>	4014512	Purée de framboise avec 90% de fruits. Raspberry fruit purée with 90% of fruits.	TetraPak® 1 kg	14 mois 14 months
	<b>Starfruit Fraise</b>	4014513	Purée de fraise avec 90% de fruits. Strawberry fruit purée with 90% of fruits.	TetraPak® 1 kg	14 mois 14 months
	<b>Starfruit Fruits Rouges</b>	4014516	Purée de fruits rouges avec 90% de fruits. Wild berries fruit purée with 90% of fruits.	TetraPak® 1 kg	12 mois 12 months
	<b>Starfruit Griotte</b>	4014523	Purée de griotte avec 90% de fruits. Morello cherry fruit purée with 90% of fruits.	TetraPak® 1 kg	14 mois 14 months
	<b>Starfruit Myrtille</b>	4014524	Purée de myrtille avec 90% de fruits. Blueberry fruit purée with 90% of fruits.	TetraPak® 1 kg	14 mois 14 months
	<b>Starfruit Cassis</b>	4014521	Purée de cassis avec 90% de fruits. Blackcurrant fruit purée with 90% of fruits.	TetraPak® 1 kg	14 mois 14 months
	<b>Starfruit Fruit de la Passion</b>	4014514	Purée de fruit de la passion avec 90% de fruits. Passion fruit purée with 90% of fruits.	TetraPak® 1 kg	14 mois 14 months
	<b>Starfruit Mangue</b>	4014515	Purée de mangue avec 90% de fruits. Mango fruit purée with 90% of fruits.	TetraPak® 1 kg	14 mois 14 months





	<b>Starfruit Ananas</b>	4014522	<i>Purée d'ananas avec 90% de fruits. Pineapple fruit purée with 90% of fruits.</i>	TetraPak® 1 kg	14 mois 14 months
	<b>Starfruit Litchi</b>	4014528	<i>Purée de litchi avec 90% de fruits. Litchi fruit purée with 90% of fruits.</i>	TetraPak® 1 kg	14 mois 14 months
	<b>Starfruit Fruits Exotiques</b>	4014520	<i>Purée de fruits exotiques avec 90% de fruits. Exotic fruit purée with 90% of fruits.</i>	TetraPak® 1 kg	14 mois 14 months
	<b>Starfruit Pomme Verte</b>	4014527	<i>Purée de pomme verte avec 90% de fruits. Green apple fruit purée with 90% of fruits.</i>	TetraPak® 1 kg	12 mois 12 months
	<b>Starfruit Poire Williams</b>	4014518	<i>Purée de poire Williams avec 90% de fruits. Williams pear fruit purée with 90% of fruits.</i>	TetraPak® 1 kg	14 mois 14 months
	<b>Starfruit Abricot</b>	4014519	<i>Purée d'abricot avec 90% de fruits. Apricot fruit purée with 90% of fruits.</i>	TetraPak® 1 kg	14 mois 14 months
	<b>Starfruit Mandarine</b>	4014526	<i>Purée de mandarine avec 90% de fruits. Tangerine fruit purée with 90% of fruits.</i>	TetraPak® 1 kg	14 mois 14 months
	<b>Starfruit Citron</b>	4014517	<i>Purée de citron avec 90% de fruits. Lemon fruit purée with 90% of fruits.</i>	TetraPak® 1 kg	14 mois 14 months





# FOURRAGES

# FILLINGS

Nos fourrages qualitatifs s'adaptent à tous vos besoins pour des applications en pâtisserie et viennoiseries: stabilité à la cuisson, congélation et décongélation.

Our quality fillings can be adapted to all your needs for pastry and viennoiserie applications: baking, freeze and defrost stability.

# FOURRAGES - FILLINGS



## Fourrage Caramel Beurre Salé

4022633

Fourrage caramel beurre salé, élaboré avec du sel de Guérande, équivalent à 47% de caramel.  
Salted butter caramel filling, made with Salt from Guérande, equivalent to 47% of caramel.

Seau 5 kg  
Bucket 5 kg 9 mois  
9 months



## Fourrage Framboise Pépins

4017966

Fourrage sans morceaux stable à la cuisson, élaboré avec 45% de framboises avec des pépins.

Seau 4.5 kg  
Bucket 4.5 kg 12 mois  
12 months

4019462

Bake-stable filling without pieces, made with 45% of raspberries with seeds.

Seau 8 kg  
Bucket 8 kg 12 mois  
12 months



## Fourrage Fraise 35%

4002791

Fourrage sans morceaux stable à la cuisson, élaboré avec 35% de fraises.

Seau 5 kg  
Bucket 5 kg 12 mois  
12 months

Bake-stable filling without pieces, made with 35% of strawberries.



## Fourrage Abricot 35%

4002792

Fourrage stable à la cuisson sans morceaux, élaboré avec 35% d'abricots.

Seau 5 kg  
Bucket 5 kg 12 mois  
12 months

Bake-stable filling without pieces, made with 35% of apricots.



## Fourrage Framboise Extra 50%

4023340

Fourrage avec pépins de framboises stable à la cuisson, élaboré avec 50% de framboises.

Seau 5 kg  
Bucket 5 kg 12 mois  
12 months

Bake-stable filling with raspberries seeds, made with 50% of raspberries.



## Pommes en Dés

4105133

Préparation de cubes de pommes.  
Apple sauce with dices.

Boîte 3/1  
Tin 3/1 36 mois  
36 months



## Compote de Pommes Pâtisseries 24%

4105508

Compote de pommes pâtisseries avec 24% d'extrait sec.  
Apple sauce with 24% of dry extract.

Boîte 5/1  
Tin 5/1 36 mois  
36 months



## Compote de Pommes Pâtisseries 33%

4001268

Compote de pommes pâtisseries avec 33% d'extrait sec.  
Apple sauce with 33% of dry extract.

Boîte 5/1  
Tin 5/1 36 mois  
36 months



## Superpomme 38%

4100624

Compote de pommes pâtisseries avec 38% d'extrait sec.  
Apple sauce with 38% of dry extract.

Boîte 5/1  
Tin 5/1 36 mois  
36 months



### Crème de Marrons

4102730

*Crème onctueuse de pulpe de marrons, de sucre et de vanille.  
Unctuous cream made with chestnut pulp, sugar and vanilla.*

Boîte 4/4  
Tin 4/4

36 mois  
36 months



### Pâte de Marrons

6100046

*Pâte à la texture épaisse de pulpe de marrons, de sucre et de vanille.  
Highly-texturized paste made with chestnut pulp, sugar and vanilla.*

Boîte 4/4  
Tin 4/4

36 mois  
36 months



### Purée de Marrons

6100054

*Purée de pulpe de marrons.  
Purée made with chestnut pulp.*

Boîte 4/4  
Tin 4/4

24 mois  
24 months



### Astuce :

Pour des créations pâtisseries irrésistibles, optez pour le Fourrage Framboise Extra 50%, offrant une excellente stabilité à la cuisson et un goût naturel proche du fruit frais.

### Tip!

For irresistible pastry creations, opt for Raspberry Filling Extra 50%, offering excellent baking stability and a natural, fresh-fruit taste.









# FRUITS

Fruits Au Sirop - Fruits In Syrup

P. 54

Fruits Confits - Candied Fruits

P. 56

Nous sélectionnons pour vous les meilleures origines de fruits et les cueillons à maturité. Nos fruits au sirop de qualité pâtisseries fermes et résistants à la cuisson sont préservés dans un sirop léger pour conserver le goût naturel du fruit. Nos fruits confits à la chair tendre sont préparés dans des sucres qui assurent la conservation de la saveur fruitée.

We select for you the best origins of fruits and pick them when fully ripe for more firmness. Our special pastry quality bake-stable fruits are preserved in a light syrup to keep the natural taste of fruit. Our candied fruits with a soft flesh are prepared in sugars which guarantee the preservation of the fruity taste.

# FRUITS AU SIROP

# FRUITS IN SYRUP



	<b>Oreillons Abricots Espagne</b>	4102821	<i>Oreillons d'abricots au sirop léger origine Espagne. Apricot halves in light syrup from Spain.</i>	Boîte 3/1 Tin 3/1	24 mois 24 months
	<b>Oreillons Abricots Grèce</b>	4105248	<i>Oreillons d'abricots au sirop léger origine Grèce. Apricot halves in light syrup from Greece.</i>	Boîte 3/1 Tin 3/1	36 mois 36 months
		4105340		Boîte 5/1 Tin 5/1	24 mois 24 months
	<b>Pêches au Sirop</b>	4105582	<i>Demi-pêches au sirop léger origine Grèce. Peach halves in light syrup from Greece.</i>	Boîte A9 Tin A9	36 mois 36 months
		4001264		Boîte 4/4 Tin 4/4	
	<b>Mandarines au Sirop</b>	6100060	<i>Tranches de mandarines au sirop léger origine Espagne. Sliced tangerines in light syrup from Spain.</i>	Boîte 3/1 Tin 3/1	36 mois 36 months
		4102823		Boîte 4/4 Tin 4/4	
	<b>Tranches Ananas Thaïlande</b>	6000773	<i>Tranches d'ananas au sirop léger origine Thaïlande. Sliced pineapple in light syrup from Thailand.</i>	Boîte 4/4 Tin 4/4	36 mois 36 months
		6100063		Boîte A10 Tin A10	24 mois 24 months
	<b>Cerises Amarena</b>	4001063	<i>Cerises préconfites au sirop. Candied dark cherries in syrup.</i>	Boîte 3/1 Tin 3/1	36 mois 36 months
	<b>Griottes au Sirop</b>	4101006	<i>Griottes dénoyautées au sirop. Pitted dark cherries in light syrup.</i>	Boîte 2/1 Tin 2/1	36 mois 36 months
		4105059		Bocal 720 ml Jar 720 ml	
	<b>Bigarreaux au Sirop</b>	4105629	<i>Bigarreaux dénoyautés au sirop léger. Pitted red cherries in light syrup.</i>	Boîte 2/1 Tin 2/1	24 mois 24 months
		6100064		Boîte 2/1 Tin 2/1	36 mois 36 months

	<b>Cocktail de Fruits</b>	4105052	Mélange de fruits au sirop, origine Italie. Mix of fruits in light syrup, from Italy.	Boîte 3/1 Tin 3/1	36 mois 36 months
	<b>Marrons au Sirop</b>	6100244 6100248	Marrons au sirop. Candied chestnuts in syrup.	Boîte 3/1 Tin 3/1  Boîte 5/1 Tin 5/1	48 mois 48 months
	<b>Poiros au Sirop Italie</b>	4000348 4001239	Demi poiros Williams au sirop léger origine Italie. Williams pear halves in light syrup from Italy.	Boîte 3/1 Tin 3/1  Boîte 4/4 Tin 4/4	36 mois 36 months  48 mois 48 months
	<b>Poiros au Sirop France</b>	4011228	Demi poiros Williams au sirop léger origine Vallée du Rhône en France. Williams pear halves in light syrup from Rhône Valley in France.	Boîte 3/1 Tin 3/1	36 mois 36 months
	<b>Petites Poiros au Sirop</b>	4100613	Petites poiros entières pelées au sirop léger origine Espagne. Mini whole pears in light syrup from Spain.	Boîte 4/4 Tin 4/4	36 mois 36 months
	<b>Mirabelles au Sirop</b>	4105578	Mirabelles de Lorraine dénoyautées au sirop léger. Pitted mirabelles from Lorraine in light syrup.	Boîte 2/1 Tin 2/1	48 mois 48 months



# FRUITS CONFITS

## CANDIED FRUITS

	<b>Aiguillettes de Citron Sabaton</b>	4105151	<i>Aiguillettes de citron. Candied lemon peels.</i>	Boite 1 kg Box 1 kg	18 mois 18 months
	<b>Aiguillettes d'Orange Sabaton</b>	4105067	<i>Aiguillettes d'orange. Candied orange peels.</i>	Boite 1 kg Box 1 kg	18 mois 18 months
	<b>Cubes Melon Tricolores Colorant Naturel</b>	6001795	<i>Cubes de melon tricolores au colorant naturel. Tricolor candied melon cubes with natural coloring.</i>	Boite 5 kg Box 5 kg	9 mois 9 months
	<b>Cubes Ecorces Oranges Confites Colorant Naturel</b>	6001783	<i>Cubes d'écorces oranges confites 6 mm au colorant naturel. Candied orange cubes 6 mm with natural coloring.</i>	Boite 5 kg Box 5 kg	9 mois 9 months
	<b>Cubes Ecorces Citron Confites Colorant Naturel</b>	6001785	<i>Cubes d'écorces citron confites 6 mm au colorant naturel. Candied lemon cubes 6 mm with natural coloring.</i>	Boite 5 kg Box 5 kg	9 mois 9 months
	<b>Bigarreaux Confits Rouges Colorant Naturel</b>	6001770	<i>Bigarreaux confits rouges au colorant naturel. Red candied cherries with natural colouring.</i>	Boite 1 kg Box 1 kg	9 mois 9 months
		6001409		Boite 5 kg Box 5 kg	12 mois 12 months
	<b>Cubes d'Orange Confits</b>	4022517	<i>Cubes d'orange confits premium clean(er) label. Premium candied orange cubes clean(er) label.</i>	Boîte 2.5 kg Box 2.5 kg	6 mois 6 months
	<b>Cubes de Citron Confits</b>	4022516	<i>Cubes de citron confits premium clean(er) label. Premium candied lemon cubes clean(er) label.</i>	Boîte 2.5 kg Box 2.5 kg	6 mois 6 months
	<b>Rondelles d'Orange Confites</b>	4022551	<i>Rondelles d'orange confites premium clean(er) label. Premium candied orange slices clean(er) label.</i>	Boîte 2.5 kg Box 2.5 kg	6 mois 6 months
	<b>Mélange Fruits Confits Panettone</b>	4022820	<i>Mélange de cubes d'orange, citron et cédrat confits, idéal pour l'élaboration de panettone. Preparation of candied orange, lemon and citron cubes, ideal for making panettone.</i>	Boîte 2.5 kg Box 2.5 kg	12 mois 12 months





# GLAÇAGES & NAPPAGES

## GLAZES

Glaçages – Glazes

p. 60

Nappages – Glazes

p. 61

Les glaçages et nappages apportent aussi bien une brillance parfaite à vos entremets qu'une touche aromatique. Indispensable pour avoir un rendu fini soigné, ils permettent également de protéger vos pâtisseries de l'oxydation et ont une excellente stabilité dans le temps.

Glazes bring a perfect shininess to your deserts as well as a delicate aromatic touch. Must-have to have a perfect finishing touch, they also protect your pastries from oxidation and have an excellent stability in time.

# GLAÇAGES - GLAZES

	<b>Miroir Plus Neutre</b>		4102456	Glaçage neutre à froid prêt à l'emploi. Neutral cold-processed glaze, ready-to-use.	Seau 8 kg Bucket 8 kg	18 mois 18 months
	<b>Miroir Plus Chocolat Noir</b>		4017775	Glaçage à chaud au chocolat noir, 100% végétal. 100% plant-based hot-processed dark chocolate glaze.	Seau 5 kg Bucket 5 kg	12 mois 12 months
	<b>Miroir Plus Chocolat Lait</b>		4027092	Glaçage à chaud au chocolat au lait. Hot-processed milk chocolate glaze.	Seau 2,5 kg Bucket 2,5 kg	12 mois 12 months
	<b>Miroir Plus Chocolat Blanc Cacao-Trace</b>		4027093	Glaçage à chaud avec 20% de chocolat blanc Cacao-Trace et sans dioxyde de titane. Hot-processed glaze with 20% of Cacao-Trace white chocolate and free from dioxyde titanium.	Seau 2,5 kg Bucket 2,5 kg	9 mois 9 months
	<b>Miroir Plus Fruits Rouges NAFNAC</b>	 	4027094	Glaçage à chaud aux fruits rouges sans arôme ni colorant artificiel. Hot-processed red fruit glaze, free from artificial flavoring and coloring.	Seau 2,5 kg Bucket 2,5 kg	9 mois 9 months
	<b>Miroir Plus Caramel</b>		4027095	Glaçage à chaud au caramel, sans arôme ni colorant artificiel. Hot-processed caramel glaze free from artificial coloring and flavoring.	Seau 2,5 kg Bucket 2,5 kg	12 mois 12 months

## Saviez-vous ?

que le Miroir Plus Chocolat Blanc est désormais fabriqué avec 20% de chocolat blanc Cacao-Trace et sans dioxyde de titane ?

## Did you know?

Miroir Plus White Chocolate is now made with 20% of Cacao-Trace white chocolate and free from titanium dioxide.

# NAPPAGES - GLAZES



	<b>Starfix Spray Neutre</b>	4105396	<i>Nappage neutre prêt à l'emploi pour machine à pulvériser. Neutral glaze ready to use for spraying machine.</i>	Bag in Box 12 kg	18 mois 18 months
	<b>Starfix Spray Blond</b>	4105385	<i>Nappage blond prêt à l'emploi pour machine à pulvériser. Blond glaze ready to use for spraying machine.</i>	Bag in Box 12 kg	18 mois 18 months
	<b>Starfix Spray Rouge</b>	4105399	<i>Nappage rouge prêt à l'emploi pour machine à pulvériser. Red glaze ready to use for spraying machine.</i>	Bag in Box 12 kg	18 mois 18 months
	<b>Facil'Nap Blond</b>	4001862	<i>Nappage blond facile d'utilisation, à diluer entre 0 et 10%.</i>	Seau 6.5 kg Bucket 6.5 kg	18 mois 18 months
		4105407	<i>Blond glaze easy to use, to be diluted between 0 and 10%.</i>	Seau 13 kg Bucket 13 kg	18 mois 18 months
	<b>Gelstar Blond</b>	4101573	<i>Nappage blond gélifié, à diluer entre 10 et 30%. Blond jellified glaze, to be diluted between 10 to 30%.</i>	Seau 16 kg Bucket 16 kg	18 mois 18 months
	<b>Napstar Blond</b>	4105393	<i>Nappage blond avec 15.5% de purée d'abricot, à diluer entre 10 et 30%. Blond glaze with 15.5% of apricot purée, to be diluted between 10 to 30%.</i>	Seau 8 kg Bucket 8 kg	18 mois 18 months
	<b>Napstar Rouge</b>	4105392	<i>Nappage rouge avec 16.5% de purée de groseille, à diluer entre 10 et 30%. Red glaze with 16.5 of red currant purée, to be diluted between 10 to 30%.</i>	Seau 8 kg Bucket 8 kg	18 mois 18 months
	<b>Starfix IP 40 Neutre</b>	4101570	<i>Nappage neutre haut de gamme, à diluer à 40%.</i>	Seau 8 kg Bucket 8 kg	18 mois 18 months
		4101571	<i>High-end neutral glaze, to be diluted at 40%.</i>	Seau 16 kg Bucket 16 kg	18 mois 18 months
	<b>Starfix IP 40 Blond</b>	4101569	<i>Nappage blond haut de gamme, à diluer à 40%. High-end blond glaze, to be diluted at 40%.</i>	Seau 16 kg Bucket 16 kg	18 mois 18 months

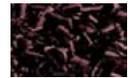


# DÉCORS EN CHOCOLAT

CHOCOLATE  
DECORATIONS

# DÉCORS EN CHOCOLAT

## CHOCOLATE DECORATIONS

	<b>Vermicelles Chocolat</b>	4102767	<i>Vermicelles de chocolat. Chocolate vermicelli.</i>	Boîte 2 kg Box	18 mois 18 months
	<b>Grains de Café</b>	4105020	<i>Grains de café en chocolat. Chocolate coffee beans.</i>	Boîte 1 kg Box	12 mois 12 months
	<b>Billes de Céréales 3 Chocolats</b>	4019857	<i>Billes de céréales croustillantes aux 3 chocolats. Crunchy cereal balls of 3 chocolates.</i>	Boîte 2 kg Box	12 mois 12 months
	<b>Copeaux Chocolat Noir</b>	4105253	<i>Copeaux de chocolat noir. Dark chocolate shaving.</i>	Boîte 2.5 kg Box 2.5 kg	12 mois 12 months
	<b>Copeaux Chocolat Blanc</b>	4105532	<i>Copeaux de chocolat blanc. White chocolate shaving.</i>	Boîte 2.5 kg Box 2.5 kg	12 mois 12 months
	<b>Paillettes de Chocolat</b>	6100086	<i>Paillettes fines au chocolat. Fine chocolate flakes.</i>	Boîte 2 kg Box	18 mois 18 months







# SUCRES

# SUGAR

PatisFrance vous propose des produits à base de sucre indispensables dans la pâtisserie, à utiliser dans toutes vos préparations: ganache, confiserie, chocolaterie, gâteaux d'anniversaire ...

PatisFrance offers you products based on sugar which are a real must-have in patisserie. You can use them in all your preparations: ganaches, sweets, chocolates, celebration cake...

# SUCRES - SUGAR

	<b>Fondant Vega</b>	4101005	Fondant pâtissier extra blanc pour un glaçage traditionnel. Extra white pastry fondant made for a traditional glazing.	Carton 2 x 5 kg Box 2 x 5kg	12 mois 12 months
	<b>Fondant Pâtissier Blanc</b>	4102828	Fondant pâtissier extra blanc pour un glaçage traditionnel. Extra white pastry fondant made for a traditional glazing.	Seau 15.5 kg Bucket 15.5kg	12 mois 12 months
	<b>Décofondant</b>	4102829	Fondant spécial décoration. Rolling fondant for decoration.	Carton 5 kg Box 5 kg	12 mois 12 months
	<b>Glaçage Éclair Chocolat</b>	4013720	Glaçage prêt à l'emploi préparé avec 1.1% de chocolat noir, élaboré avec de l'huile de palme RSPO. Ready-to-use fudge, made with 1.1% of dark chocolate and RSPO palm-oil.	Seau 4 kg Bucket 4 kg	9 mois 9 months
	<b>Glaçage Éclair Café</b>	4013722	Glaçage prêt à l'emploi préparé avec 0.4% de café instantané, élaboré avec de l'huile de palme RSPO. Ready-to-use fudge, made with 0.4% of instant coffee and RSPO palm-oil.	Seau 4 kg Bucket 4 kg	9 mois 9 months
	<b>Glaçage Éclair blanc</b>	4015606	Glaçage prêt à l'emploi au chocolat blanc, élaboré avec de l'huile de palme RSPO. Ready-to-use fudge, made with white chocolate and RSPO palm-oil.	Seau 4 kg Bucket 4 kg	9 mois 9 months
	<b>Sucraneige</b>	6100090	Sucre glace insoluble dans l'eau, idéal pour saupoudrage et une décoration durable. Water insoluble icing sugar, ideal for sprinkling and long-lasting decoration.	Sac 10 kg Bag 10 kg	18 mois 18 months
	<b>Patis'Omalt</b>	4100629 4105124	Substitut de sucre. Sugar substitute.	Seau 4 kg Bucket 4 kg Seau 12 kg Bucket 12 kg	24 mois 24 months
	<b>Sucre en Grains N°10</b>	1101317	Sucre en grains N°10, idéal pour la décoration de chouquettes et brioches. Sugar grain N°10, ideal to decorate chouquettes and buns.	Sac 10 kg Bag 10 kg	/
	<b>Sucre en Grains N°6</b>	4105537	Sucre en grains N°6. Sugar grain N°6.	Sac 10 kg Bag 10 kg	/
	<b>Fondant Spécial Surgélation</b>	4105141	Fondant spécialement adapté à la surgélation. Freeze-stable fondant.	Seau 14 kg Bucket 14 kg	12 mois 12 months
	<b>Fondant prêt à l'emploi</b>	4105228	Fondant prêt à l'emploi. Ready to use fondant.	Seau 15 kg Bucket 15kg	12 mois 12 months

<b>Vergeoise Blonde</b>	6100478	<i>Vergeoise blonde. Brown sugar.</i>	Sac 5 kg Bag 5 kg	36 mois 36 months
	4011071		Seau 2.5 kg Bucket 2.5 kg	
<b>Sirop de Glucose</b>	4103016	<i>Sirop de glucose confiseur. Confectionner's glucose syrup.</i>	Seau 6 kg Bucket 6 kg	18 mois 18 months
	4105560		Seau 20 kg Bucket 20 kg	
<b>Trimoline</b>	1101311	<i>Sirop de sucre inversé. Inverted sugar.</i>	Seau 11 kg Bucket 11 kg	12 mois 12 months
<b>Sucre Glace</b>	6100475	<i>Sucre glace amylicé. Starchy icing sugar.</i>	Sac 10 kg Bag 10 kg	/
<b>Glucose Atomisé</b>	4105549	<i>Glucose atomisé. Atomized glucose.</i>	Sac 5 kg Bag 5 kg	12 mois 12 months
<b>Dextrose Mono Hydraté</b>	4102943	<i>Dextrose mono hydraté. Mono hydrated dextrose.</i>	Sac 5 kg Bag 5 kg	12 mois 12 months







# AROMATISATION

# FLAVORING

Intensifiez, aromatisez, enrichissez les saveurs de vos créations grâce à nos solutions d'aromatization. Retrouvez également notre gamme de pralinés (p. 14) et nos purées de fruits Starfruit (p. 44) pour apporter une saveur plus riche en fruits.

Intensify, flavor and enrich the flavors of your creations with our flavoring solutions. You can also find our range of pralinés (p. 4) and our Starfruit purées (p. 44) to bring a richer fruit flavor.

# AROMATISATION

# FLAVORING

	<b>Pretachoco</b>		4026516	Pâte d'aromatization à base de chocolat, permettant l'appellation 'au chocolat'. Flavoring chocolate-based paste, allowing the label 'with chocolate'.	Seau 5 kg Bucket 5 kg	12 mois 12 months
	<b>Arôme Pistache</b>		4105123	Pâte d'aromatization à la pistache. Pistchio flavoring paste.	Boite 1 kg Box 1 kg	24 mois 24 months
	<b>Gousses Vanille</b>		4102803	Gousse de vanille origine Papouasie- Nouvelle-Guinée. Vanilla pods from Papua New Guinea.	Boite 250 g Box 250 g	9 mois 9 months
	<b>Arôme Vanille</b>		4002775	Arôme vanille. Vanilla aroma.	Bouteille 1 L Bottle 1 L	9 mois 9 months
	<b>Arôme Naturel de Vanille</b>		4002708	Arôme naturel de vanille. Natural vanilla aroma	Bouteille 1 L Bottle 1 L	9 mois 9 months





	<b>Extrait de Vanille Bourbon Madagascar</b>	4020448 4010477	<i>Extrait de vanille Bourbon Madagascar. Vanilla Bourbon Madagascar extract.</i>	Bouteille 1 L Bottle 1 L	18 mois 18 months
	<b>Patis'Arôme Saveur Café</b>	4002505	<i>Arôme café sans alcool. Coffee aroma without alcohol.</i>	Bouteille 1,1 L Bottle 1,1 L	36 mois 36 months
	<b>Extrait de Café</b>	4002431	<i>Extrait de café. Coffee extract.</i>	Bouteille 1 L Bottle 1 L	18 mois 18 months
	<b>Caramel Liquide</b>	4000347	<i>Caramel liquide. Liquid caramel.</i>	Bouteille 1 L Bottle 1 L	12 mois 12 months
	<b>Huile Essentielle d'Orange</b>	4105071	<i>Huile essentielle d'orange obtenue par pression à froid. Orange oil obtained by cold pressing.</i>	Bouteille 0,5 L Bottle 0,5 L	36 mois 36 months
	<b>Huile Essentielle de Citron</b>	4105073	<i>Huile essentielle de citron obtenue par pression à froid. Lemon oil obtained by cold pressing.</i>	Bouteille 0,5 L Bottle 0,5 L	24 mois 24 months
	<b>Arôme Fleur d'Oranger</b>	4105127	<i>Arôme fleur d'oranger. Orange blossom water.</i>	Bouteille 1 L Bottle 1 L	24 mois 24 months
	<b>Rhum Ambré 44%</b>	4105260	<i>Rhum ambré 44%. 44% amber rum.</i>	Bouteille 1 L Bottle 1 L	18 mois 18 months





ESSENTIELS

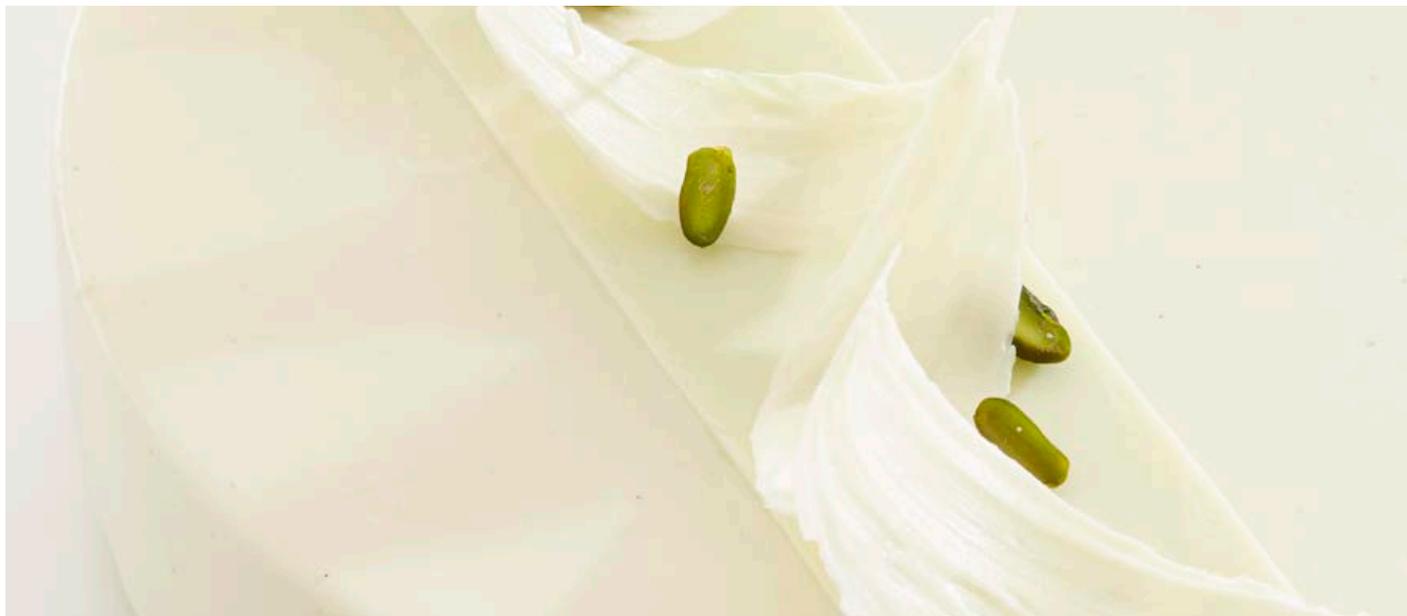
ESSENTIALS

En complément de toutes nos solutions de pâtisserie, nous vous proposons des produits essentiels et techniques pour toutes vos productions.

In addition to all our pastry solutions, we offer you essential and technical products for all your productions.

# ESSENTIELS - ESSENTIALS

	<b>Gélatine de Porc Poudre</b>	4105547	Gélatine de porc en poudre. Pork gelatin in powder.	Seau 1 kg Bucket 1 kg	24 mois 24 months
	<b>Gélatine de Bœuf Poudre</b>	4105548	Gélatine de boeuf en poudre, certifiée Halal. Halal beef gelatin in powder.	Seau 3 kg Bucket 3 kg	18 mois 18 months
	<b>Gélatine Bronze de Boeuf en Feuilles</b>	6100504	Gélatine bronze de boeuf en feuilles, certifiée Halal - 300 unités Halal bronze beef gelatin in sheets - 300 sheets.	Boite 1 kg Box 1 kg	60 mois 60 months
	<b>Gélatine Argent de Porc en Feuilles</b>	6100091	Gélatine argent de porc en feuilles - 400 unités Silver pork gelatin in sheets - 400 sheets.	Boite 1 kg Box 1 kg	60 mois 60 months
	<b>Gélatine Or de Porc en Feuilles</b>	6100505	Gélatine argent de porc en feuilles - 500 unités Silver pork gelatin in sheets - 500 sheets.	Boite 1 kg Box 1 kg	60 mois 60 months
	<b>Gelée Dessert de Porc</b>	4103880	Préparation gélifiante pour mousses et bavares. Jelling preparation for mousses and bavarois.	Seau 3 kg Bucket 3 kg	18 mois 18 months
	<b>Patis'Mousse Neutre</b>	4105272	Gélifiant végétal en poudre prêt à l'emploi. Ready-to-use plant-based gelatin in powder.	Seau 3 kg Bucket 3 kg	18 mois 18 months
	<b>Pralisec</b>	4004155	Décor à base de noisettes broyées torréfiées. Roasted and diced hazelnuts for decoration.	Carton 5 kg Box 5 kg	9 mois 9 months
		4105512		Carton 5 kg Box 5 kg	9 mois 9 months
	<b>Crousticrep</b>	4100313	Brisures de crêpes croustillantes. Crispy crepe chunks.	Carton 2.5 kg Box 2.5 kg	12 mois 12 months
	<b>Crousticrep Blond</b>	4103882	Brisures de crêpes blond croustillantes. Blond crispy crepe chunks.	Carton 2.5 kg Box 2.5 kg	12 mois 12 months
	<b>Eclats de Caramel</b>	4003705	Eclats de caramel d'Isigny au beurre salé 1.5 - 4 mm. Silvers of Isigny salted butter caramel 1.5 - 4 mm.	Seau 2.2 kg Bucket 2.2 kg	12 mois 12 months
	<b>Pectine NH</b>	4102980	Pectine NH pour nappages. NH pectin for glazes.	Seau 1 kg Bucket 1 kg	12 mois 12 months



	<b>Pectine Jaune</b>	4102981	<i>Préparation texturante adaptée pour la confiserie. Yellow pectin, especially adapted for confectionery.</i>	Seau 1 kg Bucket 1 kg	12 mois 12 months
	<b>Stabilisateur S3C</b>	4103002	<i>Préparation en poudre pour stabilisation de crèmes fouettées. Whipped cream stabilizer.</i>	Seau 0.6 kg Bucket 0.6 kg	12 mois 12 months
	<b>Volcano</b>	4103881		Seau 1 kg Bucket 1 kg	
		4105110	<i>Poudre à lever. Baking powder.</i>	Seau 4 kg Bucket 4 kg	9 mois 9 months
		4105111		Seau 15 kg Bucket 15 kg	
	<b>Lait Écrémé Instantané</b>	6001746	<i>Lait écrémé instantané. Instant skimmed milk.</i>	Sac 25 kg Bag 25 kg	24 mois 24 months
	<b>Poudre de Lait Entier</b>	6001746	<i>Poudre de lait entier instantanée (26% matières grasses). Instant whole milk in powder (26% fat).</i>	Sac 10 kg Bag 10 kg	12 mois 12 months
	<b>Margarissime Croissant</b>	4003014	<i>Margarines pour croissants. Margarine for croissants.</i>	Carton 5 x 2 kg Box 5 x 2 kg	9 mois 9 months
	<b>Margarissime Feuilletage</b>	4003015	<i>Margarine pour feuilletage. Margarine for puff pastry.</i>	Carton 5 x 2 kg Box 5 x 2 kg	9 mois 9 months
	<b>Mini Éclairs Pur Beurre</b>	4105018	<i>Mini éclairs pur beurre prêts à garnir. Ready-to-use pure butter mini éclairs.</i>	Carton 100 unités Box 100 pieces	12 mois 12 months
	<b>Choux Saint-honoré Pur Beurre</b>	4105225	<i>Mini choux saint honoré pur beurre prêts à garnir. Ready-to-use pure butter choux.</i>	Carton 100 unités Box 100 pieces	12 mois 12 months

	<b>Mini Babas Caissette Pur Beurre</b>	4105125	<i>Mini babas caissette pur beurre prêts à garnir. Ready-to-use pure butter mini babas.</i>	Carton 120 unités Box 120 pieces	12 mois 12 months
	<b>Babas Savarins Pur Beurre</b>	4105258	<i>Mini babas savarins pur beurre prêts à garnir. Ready-to-use pure butter babas savarin.</i>	Carton 120 unités Box 120 pieces	12 mois 12 months
	<b>Mini Tartelette Sucrée Pur Beurre</b>	4105021	<i>Mini tartelettes sucrées pur beurre prêts à garnir. Ready-to-use pure butter sweet mini tartlet.</i>	Carton 240 unités Box 240 pieces	12 mois 12 months
	<b>Tartelettes Sablées Pur Beurre Ø11 cm</b>	4105235	<i>Mini tartelettes sucrées pur beurre prêts à garnir Ø11 cm. Ready-to-use pure butter shortbread tartlet Ø11 cm.</i>	Carton 72 unités Box 72 pieces	12 mois 12 months
	<b>Tartelettes Sablées Pur Beurre Ø8.5 cm</b>	4105236	<i>Mini tartelettes sucrées pur beurre prêts à garnir Ø8.5 cm. Ready-to-use pure butter shortbread tartlet Ø8.5 cm.</i>	Carton 144 unités Box 144 pieces	12 mois 12 months
	<b>Acide Citrique Monohydraté</b>	4102992	<i>Acide citrique monohydraté. Monohydrate citric acid.</i>	Sac 1 kg Bag 1 kg	12 mois 12 months
	<b>Sorbitol en Poudre</b>	4105538	<i>Sorbitol en poudre. Sorbitol powder.</i>	Seau 1 kg Bucket 1 kg	18 mois 18 months
	<b>Miel de Fleur</b>	6100502	<i>Miel de fleur. Flower honey.</i>	Seau 5 kg Bucket 5 kg	25 mois 25 months



Retrouvez une source d'inspiration infinie grâce à tous nos outils de communication!

Find an endless source of inspiration thanks to all our communication tools!

Abonnez-vous à nos réseaux sociaux et découvrez des recettes, conseils, vidéos...

Join us on the social media and discover recipes, advice, videos...



Consultez tous nos supports (magazines Patis'Info, cahiers recettes, fiches produits, catalogue...) où et quand vous le souhaitez!

Check out all our materials (Patis'Info magazines, recipe booklets, leaflets, catalog ...) wherever and whenever you want!



Restez à l'écoute de toute l'actualité PatisFrance en vous inscrivant à notre newsletter mensuelle.

Stay tuned to all PatisFrance news by subscribing to our monthly newsletter.



**PATISFRANCE**<sup>®</sup>  
*SOURCE DE SÉDUCTION*



[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  
E : [patisfrance@puratos.com](mailto:patisfrance@puratos.com)