



# catalogue

édition 2022

 **PATISFRANCE®**  
SOURCE DE SÉDUCTION





## Depuis 1946,

PatisFrance partage la même passion que vous: celle de la pâtisserie. Nous avons ce même désir d'enchanter les sens, de transmettre des émotions et de surprendre les consommateurs avec des goûts uniques et des textures surprenantes.

Quand le goût fait la différence, faites confiance à PatisFrance pour vous fournir une gamme complète d'ingrédients et de solutions de pâtisserie. Nous sélectionnons, fabriquons et distribuons pour vous des ingrédients de haute qualité qui vous permettront d'apporter une touche d'excellence à toutes vos créations.

Toujours à l'écoute du marché et des nouvelles attentes consommateurs, nous restons à vos côtés en vous proposant des produits tendances, à la liste d'ingrédients de plus en plus courte et lisible. Notre appartenance au groupe Puratos depuis plus de 15 ans désormais, renforce d'autre part notre engagement RSE.

Véritable source de séduction, notre assortiment vous apportera ainsi différenciation, qualité et une créativité infinie. Nous vous souhaitons une bonne découverte de nos solutions!

*L'équipe PatisFrance*

## Since 1946,

PatisFrance has shared the same passion as you: pastry. We have the same desire to enchant the senses, to transmit emotions and to surprise consumers with unique tastes and surprising textures.

When taste makes the difference, rely on PatisFrance to provide you with a complete range of ingredients and pastry solutions. We select, manufacture and distribute high quality ingredients that will allow you to bring a touch of excellence to all your creations.

Always listening to the market and new consumer expectations, we remain at your side by offering you trendy products, with more and more products with a short and readable list of ingredients. Our belonging to the Puratos group for more than 15 years now, also reinforces our CSR commitment.

Our assortment is a real source of seduction, providing you with differentiation, quality and infinite creativity. We hope you enjoy discovering our solutions!

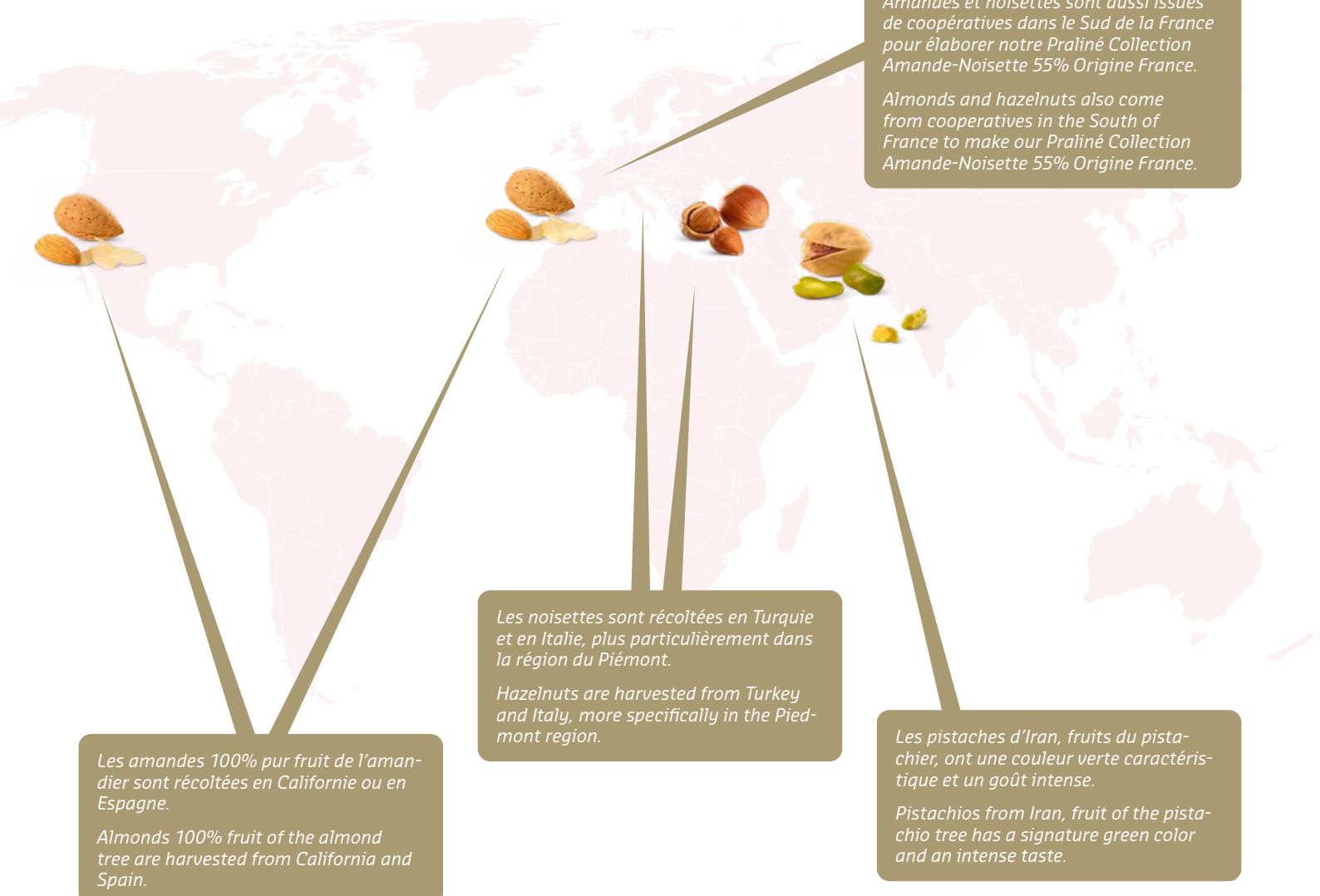
*PatisFrance team*

# LA SÉLECTION DE NOS INGRÉDIENTS

## SELECTING OUR INGREDIENTS

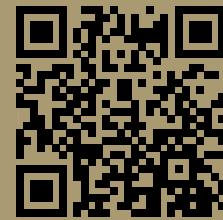
Nous sélectionnons avec le plus grand soin les meilleurs fruits secs à travers le monde entier, qui sont traités, torréfiés, transformés, mélangés et conditionnés dans notre usine française à Charmes, dans les Vosges, pour créer les produits les plus délicieux.

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





Découvrez le  
témoignage de nos  
producteurs de cacao.  
Discover the testimonial  
of our cocoa farmers.



## PROGRAMME CACAO-TRACE

Nous nous engageons pour un avenir durable pour le chocolat. Ce qui distingue notre programme Cacao-Trace, c'est que nous mettons l'accent sur la qualité et la création de valeur pour tous, des producteurs de cacao à vos clients, en passant par l'amélioration du goût:

- Pour chaque produit Cacao-Trace vendu, nous reversons un Chocolate Bonus de 0.10€/kg, directement aux producteurs de cacao pour les soutenir dans la démarche du cacao bon et durable.
- La maîtrise de la fermentation, contrôlée par nos équipes sur place, est primordiale pour développer le potentiel maximum des arômes de chaque fève de cacao.

## CACAO-TRACE PROGRAM

We are committed to a sustainable future for chocolate. Cacao-Trace focuses on better tasting chocolate, and in the process creates value for all, from farmer to consumer:

- For every kilo of chocolate purchased, Cacao-Trace pays a Chocolate Bonus of € 0.10 back to cocoa farmer communities.
- Post-harvest centres close to the cocoa farmers are set up, where expert fermenters master, monitor and improve the fermentation process. This ensures that the final chocolate will have a consistently exceptional taste

### LÉGENDE PICTOGRAMMES PICTOGRAM KEY LEYENDA DE LOS PICTOGRAMAS



Produit à la liste d'ingrédients courte et lisible.  
Product with a short and readable ingredient list.  
Producto con una lista de ingredientes corta y legible.



Produit sans arôme ni colorant artificiel.  
Product free from artificial flavoring and coloring.  
Producto sin sabores ni colores artificiales.



100% végétal, compatible avec une alimentation végétarienne.  
100% plant-based, compatible with a vegetarian diet.  
100% vegetal, compatible con un dieta vegetariana.



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



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

Tous nos produits sont sans OGM.  
All our products are free from GMO.  
Todos nuestros productos no contienen OMG

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

Passionate about pastry 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®

**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.

# SOMMAIRE

# TABLE OF CONTENT

# TABLA DE CONTENIDO

## PRALINÉS

• PRALINÉS TRADITION	P. 12
• PRALINÉS COLLECTION	P. 14
• PRALIREX	P. 16
• PRALINÉS FLUIDES - FLUID PRALINÉS - PRALINÉS FLUIDOS	P. 16
• SPÉCIALITÉS - SPECIALTIES - ESPECIALIDADES	P. 17-21



## FRUITS SECS - NUTS - FRUTOS SECOS

• AMANDES - ALMONDS - ALMENDRAS	P. 24-26
• NOISETTES - HAZELNUTS - AVELLANAS	P. 27
• PISTACHES - PISTACHIOS - PISTACHOS	P. 28
• AUTRES - OTHERS - OTRAS	P. 28-29



## PRÉPARATIONS PÂTISSIÈRES - PASTRY PREPARATIONS - PREPARACIONES PASTELERAS

P. 30

## CRÈMES PÂTISSIÈRES - CREAM PREPARATIONS - CREMAS PASTELERAS

P. 36

## PURÉES DE FRUITS - FRUIT PURÉES - PURÉS DE FRUTAS

P. 42

## FOURRAGES - FILLINGS - RELLENOS

P. 46

## FRUITS - FRUTAS

P. 50

## GLAÇAGES - GLAZES - GLASEADOS

P. 56

## CHOCOLATS - CHOCOLATES

P. 60

## SUCRE - SUGAR - AZUCARES

P. 66

## AROMATISATION - FLAVORING - AROMATIZACION

P. 70

## ESSENTIELS - ESSENTIALS - ESENCIALES

P. 74



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. 16
Pralirex Pure Pastes	p. 16
Pralinés Fluides - Fluid Pralinés - Pralinés Fluidos	p. 17
Spécialités - Specialties - Especialidades	p. 17-21



## 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!

## Charmes, una planta elaboradora en los Vosgos con know-how especializado en el procesamiento de frutos secos

Desde 1946, PatisFrance tiene un verdadero experto en la fabricación de praliné.

**La selección nobles frutos secos, el dominio de los procesos de producción, los numerosos puntos de control a lo largo de la línea y la experiencia de nuestros equipos humanos,** garantizan una calidad óptima constante. Contamos con unos 80 empleados, en producción, calidad, I+D, compras y logística. Todos participan día a día para que todo funcione bien. Nuestras instalaciones tienen certificación IFS de nivel superior y BRC grado A, fundamental para cualquier planta agroalimentaria.

Nuestro know-how histórico nos permite elaborar **4 familias de pralinés con sabores y texturas únicos.** Sabor intenso, sin azúcares añadidos, textura fluida o crujiente... la elección es suya!

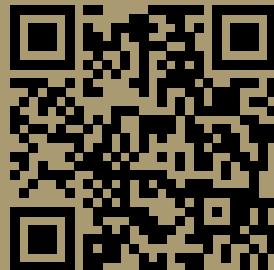


## Vivez l'expérience à 360°C

en visitant notre atelier de production prali-né!

Live the experience at 360°C by visiting our praliné production workshop!

Experimente los 360° visitando nuestro taller de producción de pralinés.



# 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.

Frutos secos mezclados con azúcar, se cuecen en ollas de cobre a fuego directo, se enfrian y se trituran. A continuación, el autentico conche de granito se utiliza para texturizar el producto con el fin de resaltar las características aromaticas tan particulares de los pralinés tradicionales.



	<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. Praliné tradicional con un fuerte sabor a avellana y una textura granulosa.	Seau 5 kg Bucket 5 kg Cubo 5 kg	12 mois 12 months 12 meses
	<b>Praliné Extra 50%</b>	4102734	Praliné traditionnel élaboré avec 50% de noisettes et amandes torréfiées, à la texture granuleuse. Traditional praliné made with 50% of roasted hazelnuts and almonds and a granular texture.	Seau 5 kg Bucket 5 kg Cubo 5 kg	12 mois 12 months 12 meses
		4105084	Praliné tradicional elaborado con un 50% de avellanas y almendras tostadas y una textura granulosa	Seau 17 kg Bucket 17 kg Cubo 17 kg	9 mois 9 months 9 meses
	<b>Pralinor 55%</b>	4105086	Praliné traditionnel élaboré avec 55% d'amandes et noisettes torréfiées, au goût puissant. Traditional praliné made with 55% of roasted almonds and hazelnuts, and a powerful taste.	Seau 5 kg Bucket 5 kg Cubo 5 kg	12 mois 12 months 12 meses
		4105087	Praliné tradicional elaborado con un 55% de almendras y avellanas tostadas, y un fuerte sabor.	Seau 17 kg Bucket 17 kg Cubo 17 kg	8 mois 8 months 8 meses
	<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 Cubo 5 kg	9 mois 9 months 9 meses
	<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 Cubo 4,5 kg	9 mois 9 months 9 meses
	<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 Cubo 1,5 kg	12 mois 12 months 12 meses
	<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. Relleno de praliné de almendra y maíz con un toque de sal.	Seau 2 kg Bucket 2 kg Cubo 2 kg	9 mois 9 months 9 meses



# 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.

Pralinés excepcionales, elaborados con ingredientes nobles de los mejores orígenes para reinventar la pastelería y la chocolatería con sabores y texturas únicas.



## Praliné Collection Amande Noisette 55% Origine France

## Praliné Collection Noisette Piémont IGP 62%

## Praliné Collection Amande Marcona 70%

4012446	Praliné d'exception élaboré avec 100% d'ingrédients français. Exceptional praliné made with 100% of French ingredients. Un praliné excepcional elaborado con un 100% de ingredientes franceses.	Seau 5 kg Bucket 5 kg Cubo 5 kg	12 mois 12 months 12 meses
---------	---	---------------------------------------	----------------------------------

4016435	Praliné d'exception élaboré avec 62% de noisettes d'origine Piémont, certifiées IGP. Exceptional praliné made with 62% of hazelnuts from Piedmont, PGI certified. Un praliné excepcional elaborado con un 62% de avellanas del Piamonte, certificadas IGP.	Seau 5 kg Bucket 5 kg Cubo 5 kg	12 mois 12 months 12 meses
---------	--	---------------------------------------	----------------------------------

4019471	Praliné d'exception élaboré avec 70% d'amandes espagnoles Marcona. Exceptional praliné made with 70% of Spanish Marcona almonds. Un praliné exceptionnel elaborado con un 70% de almendras Marcona de España.	Seau 5 kg Bucket 5 kg Cubo 5 kg	12 mois 12 months 12 meses
---------	---	---------------------------------------	----------------------------------

# 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.

Nuestros Pralirex están elaborados con 100% de fruta seca sin azúcares añadidos, lo que le permite intensificar el sabor de sus creaciones y aromatizar sus preparaciones.

## Pralirex Noisette



4102738	Pâte pure élaborée avec 100% de noisettes. Pure paste made with 100% of hazelnuts. Pasta pura elaborada con un 100% de avellanas.	Seau 1.5 kg Bucket 1.5 kg Cubo 1.5 kg	9 mois 9 months 9 meses
4105556		Seau 4.5 kg Bucket 4.5 kg Cubo 4.5 kg	

## Praliné Pistache



4010059	Pâte pure élaborée avec 100% de pistaches. Pure paste made with 100% of pistachios. Pasta pura elaborada con un 100% de pistachos.	Seau 1.5 kg Bucket 1.5 kg Cubo 1.5 kg	9 mois 9 months 9 meses
---------	--	---	-------------------------------

- 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.
- iTIP!** Utilice nuestra gama Pralirex para reducir naturalmente el contenido de azúcar de sus productos acabados.

# PRALINÉS FLUIDES - FLUID PRALINÉS - PRALINÉS FLUIDOS

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.

Nuestros pralinés fluidos están elaborados en un taller insistiendo en un molido muy fino para conseguir una textura suave y flexible inigualable.

	<b>Praliné Fluide Noisette 50%</b>	4002667 4002682	Praliné fluide au doux goût de noisette. Fluid praliné with a sweet hazelnut flavor. Praliné fluido con un sabor dulce a avellana.	Seau 5 kg Bucket 5 kg Cubo 5 kg  Seau 15 kg Bucket 15 kg Cubo 15 kg	12 mois 12 months 12 meses
	<b>Praliné Fluide Amande 50%</b>	4002668 4002683	Praliné fluide au doux goût d'amande. Fluid praliné with a sweet almond flavor. Praliné fluido con un sabor dulce a almendra.	Seau 5 kg Bucket 5 kg Cubo 5 kg  Seau 15 kg Bucket 15 kg Cubo 15 kg	12 mois 12 months 12 meses
	<b>Praliné Fluide Amande Noisette 50%</b>	4002674 4002685	Praliné fluide au doux goût d'amande et de noisette. Fluid praliné with a sweet almond and hazelnut flavor. Praliné fluido con un sabor dulce a almendra y avellana.	Seau 5 kg Bucket 5 kg Cubo 5 kg  Seau 15 kg Bucket 15 kg Cubo 15 kg	12 mois 12 months 12 meses
	<b>Praliné Fluide Amande Doux 59%</b>	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. Praliné fluido elaborado con almendras ligeramente tostadas, confiriendo un sabor similar al del turrón español.	Seau 5 kg Bucket 5 kg Cubo 5 kg	12 mois 12 months 12 meses

# SPÉCIALITÉS - NUT SPECIALTIES - ESPECIALIDADES

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.

Productos con una gran variedad de sabores y texturas que se fabrican gracias a nuestra experiencia en la elaboración de frutos secos. Nuestras especialidades de frutos secos son los Gianduja, de textura cremosa, y los Pralicrac, de textura crujiente.

	<b>Gianduja Lait 36% Cacao-Trace</b>	4008664	Subtil fourrage élaboré avec 36% de noisettes et du chocolat au lait certifié Cacao-Trace. Subtle filling made with 36% of hazelnuts and Cacao-Trace certified milk chocolate. Relleno sutil elaborado con un 36% de avellanas y chocolate con leche certificado Cacao-Trace.	Seau 5 kg Bucket 5 kg Cubo 5 kg	12 mois 12 months 12 meses
	<b>Gianduja Noir Cacao-Trace</b>	4008944	Subtil fourrage élaboré avec 40% de noisettes et du chocolat noir origine Vietnam certifié Cacao-Trace. Subtle filling made with 40% of hazelnuts and Cacao-Trace certified dark chocolate from Vietnam. Relleno sutil elaborado con un 40% de avellanas y chocolate negro dal Vietnam certificado Cacao-Trace.	Seau 5 kg Bucket 5 kg Cubo 5 kg	12 mois 12 months 12 meses



Cream Flavoring



Mousse Flavoring



Cremeux



Chocolate  
Bonbon Filling



## RECIPE

### PRALINÉ GIANDUJA BON-BONS

Makes 1 frame 36 x 36 x 0.7 cm.

#### Dark Gianduja

Dark Gianduja Cacao-Trace PatisFrance 900 g  
*Melt the Gianduja between 24 and 27°C and pour into the lined frame.*

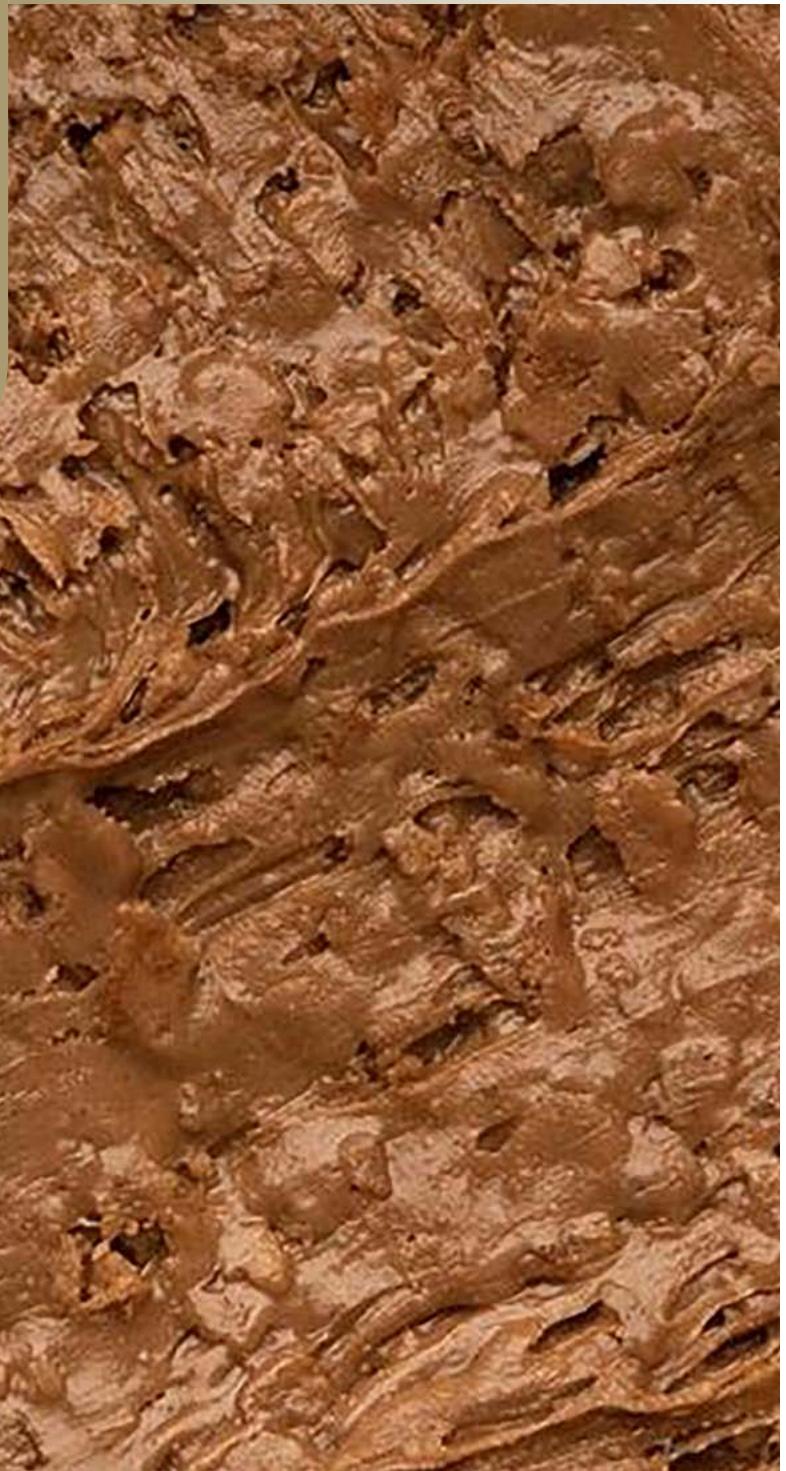
#### Praliné Filling

Praliné Fluid Light Almond 59% PatisFrance	500 g
White Chocolate 30% PatisFrance	112 g
Cocoa Butter PatisFrance non crystallized	50 g

*Melt the chocolate and the cocoa butter to stick it with the praline. Once mixed and cooled down between 24 and 27°C, pour into the frame of 2 mm.*

## Our advice to use Pralicrac:

- Pralicrac can be used as tart and dessert 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).



**Pralicrac Chocolat  
Cacao-Trace**



4102744

Subtil fourrage croustillant de praliné amande-noisette, de  
brisures de crêpes et de chocolat au lait certifié Cacao-  
Trace.

Subtle crunchy filling made with almond-hazelnut pralíné,  
pieces of crêpes and Cacao-Trace certified milk chocolate.

Relleno sutilmente crujiente de praliné de almendras  
y avellanas, trozos de crêpes y chocolate con leche  
certificado Cacao-Trace.

Seau 4,5 kg  
Bucket 4,5 kg  
Cubo 4,5 kg

12 mois  
12 months  
12 meses



**Pralicrac Noir**

4005426

Subtil fourrage croustillant de praliné et de chocolat noir.

Subtle crunchy filling made with pralíné and dark  
chocolate.

Relleno sutilmente crujiente de praliné y chocolate negro.

Seau 2 kg  
Bucket 2 kg  
Cubo 2 kg

12 mois  
12 months  
12 meses

**Pralicrac Blanc**

4105619

Subtil fourrage croustillant de praliné amande, de brisures de crêpes avec une touche lactée.

Subtle crunchy filling made with almond praliné, pieces of crêpes and a milky touch.

Relleno sutilmente crujiente de praliné de almendras, trozos de crêpes y un toque de leche.

Seau 4,5 kg  
Bucket 4,5 kg  
Cubo 4,5 kg

12 mois  
12 months  
12 meses

**Pralicrac Caramel au Beurre Salé**

4003235

Subtil fourrage croustillant de praliné, d'éclats de caramel d'Isigny au beurre salé et du sel de Guérande.

Subtle crunchy filling made with praliné, chunks of salted butter caramel from Isigny and salt from Guérande.

Relleno sutilmente crujiente de praliné, trozos de caramel de Isigny y sal de Guérande.

Seau 4,5 kg  
Bucket 4,5 kg  
Cubo 4,5 kg

12 mois  
12 months  
12 meses

**Pralicrac Maïssimo**

4017184

Subtil fourrage croustillant de praliné, de maïs soufflé et une pointe de sel.

Subtle crunchy filling made with praliné, pop corn and a hint of salt.

Relleno sutilmente crujiente de praliné, palomitas de maíz y una punta de sal.

Seau 4,5 kg  
Bucket 4,5 kg  
Cubo 4,5 kg

12 mois  
12 months  
12 meses

**Pralicrac Pécan**

4006457

Subtil fourrage croustillant à base de noix de pécan et de chocolat au lait.

Subtle crunchy filling made with pecan nuts and milk chocolate.

Relleno sutilmente crujiente elaborado con nuez de pecán y chocolate de leche.

Seau 2 kg  
Bucket 2 kg  
Cubo 2 kg

9 mois  
9 months  
9 meses

**Pralifizz**

4001563

Subtil fourrage pétillant de praliné amande légèrement torréfiée et de sucre pétillant.

Subtle fizzy filling made with praliné almond slightly roasted and fizzy sugar.

Relleno sutilmente espumoso de praliné de almendras ligeramente tostadas y azúcar espumoso.

Seau 2 kg  
Bucket 2 kg  
Cubo 2 kg

12 mois  
12 months  
12 meses

**Pralicrac Framboise**

4007123

Subtil fourrage croustillant de praliné et de pépites de framboises séchées.

Subtle crunchy filling made with praliné and pieces of dry raspberries.

Relleno sutilmente crujiente de praliné y chips de frambuesas secas.

Seau 2 kg  
Bucket 2 kg  
Cubo 2 kg

12 mois  
12 months  
12 meses

**Pralicrac Citron**

4012150

Subtil fourrage croustillant de praliné amande et de pépites de citron.

Subtle crunchy filling made with almond praliné and pieces of lemon.

Relleno sutilmente crujiente de praliné de almendras y chips de limón.

Seau 2 kg  
Bucket 2 kg  
Cubo 2 kg

12 mois  
12 months  
12 meses

**Pralicrac Pistache**

4012965

Subtil fourrage croustillant de praliné amande et de pistaches.

Subtle crunchy filling made with almond praliné and pistachios.

Relleno sutilmente crujiente de praliné de almendras y pistachos.

Seau 2 kg  
Bucket 2 kg  
Cubo 2 kg

12 mois  
12 months  
12 meses

**Pralicrac Exotique**

4014793

Subtil fourrage croustillant de praliné amande, de noix de coco et de fruit de la passion.

Subtle crunchy filling made with almond praliné, coconut and passion fruit.

Relleno sutilmente crujiente de praliné de almendras, coco y fruta de la pasión.

Seau 2 kg  
Bucket 2 kg  
Cubo 2 kg

12 mois  
12 months  
12 meses





# FRUITS SECS NUTS

# FRUTAS SECAS

Amandes - Almonds - Almendras	p. 24-26
Noisettes - Hazelnuts - Avellanas	p. 27
Pistaches - Pistachios - Pistachos	p. 28
Autres - Others - Otras	p. 28-29

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.

Rigurosamente seleccionados por nosotros, nuestros frutos secos proceden de los mejores orígenes: almendras de California de Estados Unidos, almendras de Valencia de España, avellanas del Piamonte. Todos nuestros frutos secos se reciben en nuestra fábrica de Charmes donde se procesan. Así, tenemos un control total sobre la trazabilidad desde la cosecha hasta su procesamiento en la fábrica. Ofrecemos una amplia gama de productos de alta calidad para añadir sabor, textura y exquisitez a toda su repostería.

## AMANDES - ALMONDS - ALMENDRAS



### Amandes Brutes Entières

4102750	Amandes brutes entières calibre 36/38 origine Espagne. Raw whole almonds 36/38 from Spain. Almendras crudas grandes 36/38 origen España.	Sac 1 kg Bag 1 kg Bolsa 1 kg	12 mois 12 months 12 meses
---------	--	------------------------------------	----------------------------------



### Amandes Brutes Râpées

4105193	Amandes brutes râpées origine Californie. Ground raw almonds from California. Almendras crudas ralladas origen California.	Carton 10 kg Carton 10 kg Caja 10 kg	12 mois 12 months 12 meses
---------	--	--	----------------------------------



### Amandes Blanchies Non Calibrées

4105213	Amandes blanchies non calibrées origine Espagne. Non graded blanched almonds from Spain. Almendras blanqueadas sin clasificar de España.	Carton 20 kg Carton 20 kg Caja 20 kg	9 mois 9 months 9 meses
---------	--	--	-------------------------------



### Amandes Blanchies Entières

4105155	Amandes blanchies entières calibre 36/38 origine Espagne. Whole blanched almonds 36/38 from Spain.	Sac 1 kg Bag 1 kg Bolsa 1 kg	15 mois 15 months 15 meses
4105154	Almendras blanqueadas grandes 36/38 origen España.	Carton 20 kg Carton 20 kg Caja 20 kg	9 mois 9 months 9 meses



### Amandes Blanchies Effilées Large

4100616	Amandes blanchies effilées larges origine Californie. Large sliced blanched almonds from California. Almendras blanqueadas laminadas anchas origen California.	Sac 1 kg Bag 1 kg Bolsa 1 kg	15 mois 15 months 15 meses
---------	--	------------------------------------	----------------------------------



### Amandes Blanchies Effilées Moyennes

4102751	Amandes blanchies effilées moyennes origine Californie. Medium sliced blanched almonds from California.	Sac 1 kg Bag 1 kg Bolsa 1 kg	15 mois 15 months 15 meses
4001236	Almendras blanqueadas laminadas origen California.	Carton 10 kg Carton 10 kg Caja 10 kg	9 mois 9 months 9 meses



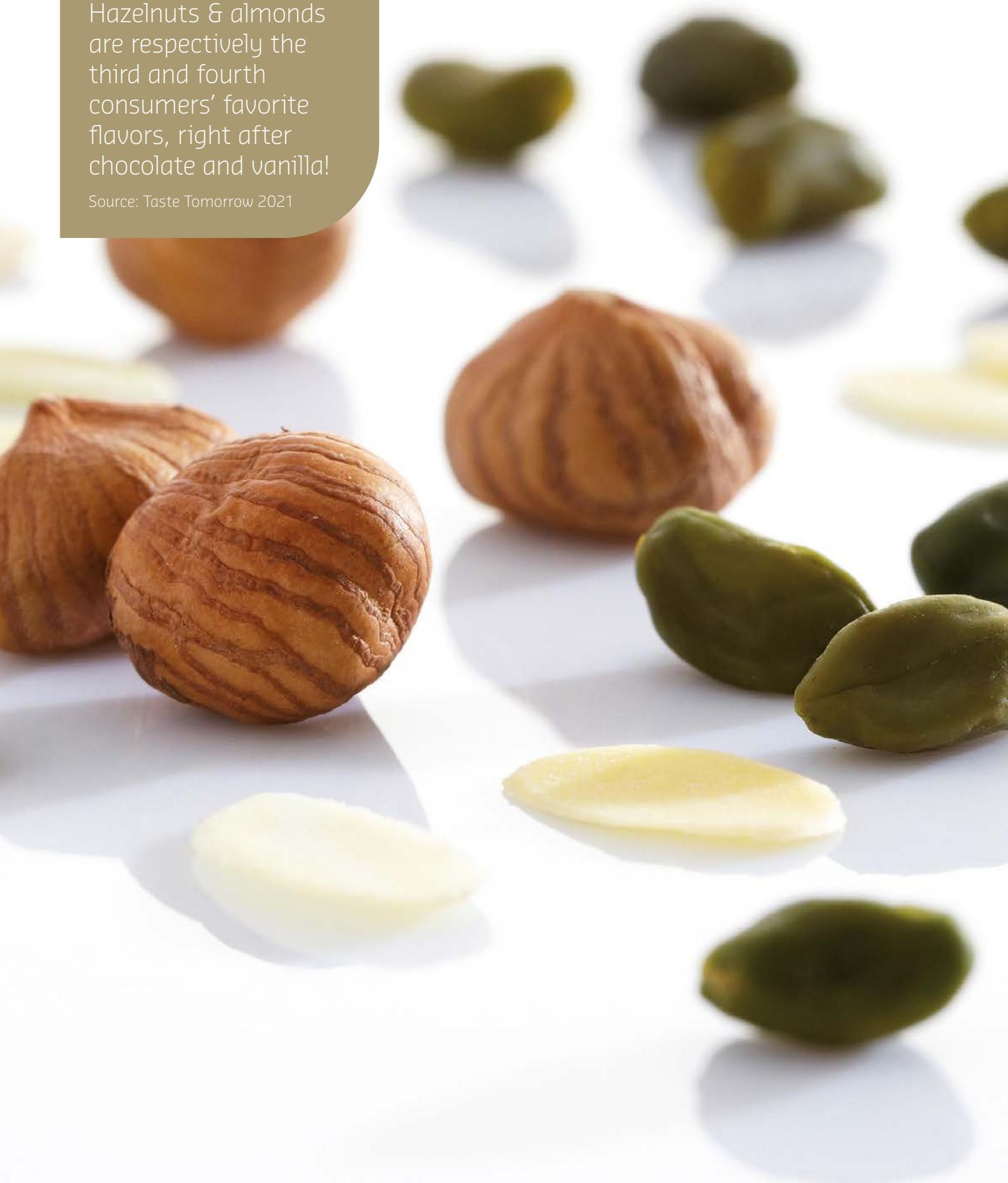
### Amandes Blanchies Bâtonnets

4102753	Amandes blanchies bâtonnets origine Californie. Slivered blanched almonds from California.	Sac 1 kg Bag 1 kg Bolsa 1 kg	15 mois 15 months 15 meses
---------	---	------------------------------------	----------------------------------

## Did you know?

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

Source: Taste Tomorrow 2021





### Amandes Blanches Hachées

4102752	Amandes blanchies hachées origine Californie. Diced blanched almonds from California.	Sac 1 kg Bag 1 kg Bolsa 1 kg	15 mois 15 months 15 meses
4001265	Almendras blanqueadas picadas origen California.	Carton 12,5 kg Carton 12,5 kg Caja 12,5 kg	9 mois 9 months 9 meses



### Amandes Blanches Poudre

4102754	Amandes blanchies poudre extra fine origine Californie. Ground fine blanched almonds from California.	Sac 1 kg Bag 1 kg Bolsa 1 kg	15 mois 15 months 15 meses
4001270	Almendras blanqueadas en polvo fino origen California.	Carton 10 kg Carton 10 kg Caja 10 kg	9 mois 9 months 9 meses



### Amandes Blanches Râpées

4102749	Amandes blanchies râpées. Ground fine blanched almonds.	Carton 10 kg Carton 10 kg Caja 10 kg	12 mois 12 months 12 meses
---------	--	--	----------------------------------



### Amandes Blanches Marcona

4020294	Amandes blanchies origine Marcona 14/16. Blanched almonds from Marcona 14/16. Almendras blanqueadas origen Marcona 14/16.	Carton 10 kg Carton 10 kg Caja 10 kg	12 mois 12 months 12 meses
---------	---	--	----------------------------------



### Tant pour Tant Blanc

4001166	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. Mezcla de 50% de almendras blanqueadas y 50% de azúcar con una granulometría regular y homogénea.	Sac 1 kg Bag 1 kg Bolsa 1 kg	15 mois 15 months 15 meses
---------	---	------------------------------------	----------------------------------



### Tant pour Tant Gris

4001167	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. Mezcla de 50% de almendras y 50% de azúcar con una granulometría regular y homogénea.	Sac 1 kg Bag 1 kg Bolsa 1 kg	15 mois 15 months 15 meses
---------	--	------------------------------------	----------------------------------



### Pâte d'Amande Catania

6100045	Pâte d'amande 50%, spécialement conçue pour la cuisson et le fourrage. Almond paste 50%, especially made for baking and filling. Pasta de almendra 50% para cocción y relleno.	Boite 5 kg Box 5 kg Caja 5 kg	12 mois 12 months 12 meses
---------	--	-------------------------------------	----------------------------------



### Pâte d'Amande Fondante

4100620	Pâte d'amande blanche 33% fondante, spécialement conçue pour le modelage. Soft white almond paste 33%, especially made for modeling. Pasta de almendra suave 33% para modelado.	Boite 5 kg Box 5 kg Caja 5 kg	12 mois 12 months 12 meses
---------	---	-------------------------------------	----------------------------------



### Pâte d'Amande Corato

6000070	Pâte d'amande blanche 20%, spécialement conçue pour le laminage et les décors. White almond paste 20%, especially made for modeling. Pasta de almendra blanca 20% para modelado.	Boite 5 kg Box 5 kg Caja 5 kg	12 mois 12 months 12 meses
---------	--	-------------------------------------	----------------------------------

# NOISETTES - HAZELNUTS - AVELLANAS



## Noisettes Brutes Entières 13/15

4105117 Noisettes brutes entières 13/15.  
Ground raw hazelnuts 13/15.  
Avellanas crudas 13/15.

Sac 1 kg  
Bag 1 kg  
Bolsa 1 kg

15 mois  
15 months  
15 meses



## Noisettes Brutes Râpées

4007875 Noisettes brutes râpées.  
Ground raw hazelnuts.  
Avellanas crudas ralladas.

Sac 1 kg  
Bag 1 kg  
Bolsa 1 kg

12 mois  
12 months  
12 meses



## Noisettes Blanchies Entières

4102757 Noisettes blanchies entières calibre 12/14.  
Whole blanched hazelnuts 12/14.  
Avellanas blanqueadas 12/14.

Sac 1 kg  
Bag 1 kg  
Bolsa 1 kg

15 mois  
15 months  
15 meses

4001266

Carton 5 kg  
Carton 5 kg  
Caja 5 kg

9 mois  
9 months  
9 meses



## Noisettes Blanchies IGP Piémont

4016981 Noisettes blanchies IGP Piémont calibre 13/15.  
Blanched hazelnuts PGI from Piemont 13/15.  
Avellanas IGP Piamonte blanqueadas 13/15.

Sac 10 kg  
Bag 10 kg  
Bolsa 10 kg

12 mois  
12 months  
12 meses



## Noisettes Blanchies Râpées

4102756 Noisettes blanchies râpées.  
Ground blanched hazelnuts.  
Avellanas blanqueadas ralladas.

Sac 1 kg  
Bag 1 kg  
Bolsa 1 kg

12 mois  
12 months  
12 meses



## Noisettes Naturelles en Poudre

6001893 Poudre de noisettes naturelles.  
Ground blanched hazelnuts.  
Avellanas blanqueadas ralladas.

Sac 5 kg  
Bag 5 kg  
Bolsa 5 kg

12 mois  
12 months  
12 meses

# PISTACHES - PISTACHIOS - PISTACHOS



	<b>Pistaches Entières Vertes</b>	4100233	Pistaches entières vertes, décortiquées et émondées. <i>Shelled whole green pistachios.</i> <i>Pistachos verdes enteros, sin cáscara y pelados.</i>	Sac 1 kg Bag 1 kg Bolsa 1 kg	12 mois 12 months 12 meses
	<b>Pistaches Vertes Iran</b>	4102936	Pistaches entières vertes décortiquées origine Iran. <i>Shelled whole green pistachios from Iran.</i> <i>Pistachos verdes pelados origen Iran.</i>	Sac 1 kg Bag 1 kg Bolsa 1 kg	12 mois 12 months 12 meses
	<b>Pistaches Vertes Bâtonnets</b>	4102760	Pistaches vertes bâtonnets. <i>Slivered green pistachios.</i> <i>Pistachos verdes en barritas.</i>	Sac 1 kg Bag 1 kg Bolsa 1 kg	12 mois 12 months 12 meses
	<b>Pistaches Vertes Hachées</b>	4102758	Pistaches vertes hachées. <i>Diced green pistachios.</i> <i>Pistachos verdes picados.</i>	Sac 1 kg Bag 1 kg Bolsa 1 kg	12 mois 12 months 12 meses
	<b>Pistaches Vertes Poudre</b>	4102759	Pistaches vertes en poudre. <i>Green pistachios in powder.</i> <i>Pistachos verdes en polvo.</i>	Sac 1 kg Bag 1 kg Bolsa 1 kg	12 mois 12 months 12 meses

# AUTRES - OTHERS - OTRAS



	<b>Noix de Coco Râpée</b>	4102762 1102276	Noix de coco râpée origine Sri Lanka. <i>Ground coconut from Sri Lanka.</i> <i>Coco rallado origen Sri Lanka.</i>	Sac 1 kg Bag 1 kg Bolsa 1 kg  Sac 25 kg Bag 25 kg Bolsa 25 kg	12 à 24 mois 12 to 24 months 12 a 24 meses
	<b>Cerneaux de Noix Extra</b>	4002717	Cerneaux de noix extra. <i>Extra walnuts halves.</i> <i>Nueces en granos extra.</i>	Boite 1.8 kg Can 1.8 kg Caja 1.8 kg	6 à 12 mois 6 to 12 months 6 a 12 meses
	<b>Cerneaux de Noix Extra Invalides</b>	4102761	Cerneaux de noix extra invalides. <i>Walnut pieces extra.</i> <i>Trozos de nueces extra.</i>	Boite 2 kg Can 2 kg Caja 2 kg	6 à 12 mois 6 to 12 months 6 a 12 meses
	<b>Cerneaux de Noix Invalides Arlequin</b>	4105129	Cerneaux de noix invalides arlequin. <i>Walnut pieces extra, mixed colors.</i> <i>Trozos de nueces extra (colores mezclados).</i>	Carton 12.5 kg Carton 12.5 kg Caja 12.5 kg	6 à 12 mois 6 to 12 months 6 a 12 meses
	<b>Cerneaux de Noix Hachés</b>	4105243	Cerneaux de noix hachés. <i>Diced walnuts.</i> <i>Nueces picadas.</i>	Sac 1 kg Bag 1 kg Bolsa 1 kg	6 à 12 mois 6 to 12 months 6 a 12 meses



### Pignons de Pin

4001237

Pignons de pin origine Chine.  
Pine kernels from China.  
Piñones origen China.

Sac 1 kg  
Bag 1 kg  
Bolsa 1 kg

12 mois  
12 months  
12 meses

### Raisins Secs Special Clean

6100207

Raisins secs special clean, origine Turquie.  
Special clean raisins from Turkey.  
Sultanas clean de Turquía.

Carton 12.5 kg  
Carton 12.5 kg  
Caja 12.5 kg

12 mois  
12 months  
12 meses

### Raisins Secs Golden

1102304

Raisins secs golden origine Afrique du Sud.  
Golden raisins from South Africa.  
Golden sultanas de Sudáfrica.

Carton 12.5 kg  
Carton 12.5 kg  
Caja 12.5 kg

12 mois  
12 months  
12 meses



### Abricots Secs

6000131

Abricots secs entiers.  
Whole dry apricots.  
Albaricoques enteros secos.

Sac 1 kg  
Bag 1 kg  
Bolsa 1 kg

12 mois  
12 months  
12 meses



### Dés d'Abricots Secs

6000132

Dés d'abricots secs 6 x 8 mm.  
Apricot cubes 6 x 8 mm.  
Cubitos de albaricoque 6 x 8 mm.

Sac 1 kg  
Bag 1 kg  
Bolsa 1 kg

12 mois  
12 months  
12 meses



### Figues Sèches Entières

6000134

Figues sèches entières dépédonculées.  
Whole dry figs without stem.  
Higos secos enteros.

Sac 1 kg  
Bag 1 kg  
Bolsa 1 kg

12 mois  
12 months  
12 meses



### Dés de Figues

1102300

Dés de figues séchés dépédonculées 10 x 10 mm.  
Dry fig cubes without stem 10 x 10 mm.  
Cubitos de higos secos de 10 x 10 mm.

Sac 1 kg  
Bag 1 kg  
Bolsa 1 kg

12 mois  
12 months  
12 meses



# PRÉPARATIONS PÂTISSIÈRES

# PASTRY PREPARATIONS

# PREPARACIONES PASTELERAS

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.

PatisFrance le propone los clásicos de la pastelería francesa en soluciones simples, rápidas y cualitativas para permitirle diversificar su oferta de pasteles. Inspirados en las recetas tradicionales, nuestras preparaciones permiten traerle ahorro de tiempo y regularidad en su producción.

	<b>Patis'Macaron</b>	4100238 4105266	Préparation pâtissière pour réaliser des coques de macaron au goût d'amandes amères. Pastry preparation to make macaron shells with a taste of bitter almonds. Preparación de macarons con sabor a almendra amarga.	Sac 5 kg Bag 5 kg Bolsa 5 kg  Sac 15 kg Bag 15 kg Bolsa 15 kg	9 mois 9 months 9 meses  9 mois 9 months 9 meses
	<b>Patis'Macaron Extra</b>	4003265	Préparation pâtissière pour réaliser des coques de macaron au goût d'amandes torréfiées. Pastry preparation to make macaron shells with a taste of roasted almonds. Preparación de macarons con sabor a almendras tostadas.	Sac 5 kg Bag 5 kg Bolsa 5 kg	9 mois 9 months 9 meses
	<b>Patis'Cœur Fondant</b>	4103892	Préparation pâtissière pour réaliser des fondants ou moelleux au chocolat. Pastry preparation to make chocolate melting-heart or cakes. Preparación para fondante y pastel de chocolate.	Sac 5 kg Bag 5 kg Bolsa 5 kg	12 mois 12 months 12 meses
	<b>Patis'Madeleine</b>	4009954	Préparation pâtissière pour réaliser des madeleines. Pastry preparation to make madeleines. Preparación para magdalenas.	Sac 10 kg Bag 10 kg Bolsa 10 kg	9 mois 9 months 9 meses
	<b>Patis'Cannelé NAFNAC (NAFNAC)</b>	4016374	Préparation pâtissière pour réaliser des cannelés de Bordeaux, sans arôme ni colorant artificiel. Pastry preparation to make cannelés from Bordeaux, free from artificial flavoring or coloring. Preparación para cannelés de Bordeaux, sin aroma ni colorante artificial.	Sac 5 kg Bag 5 kg Bolsa 5 kg	12 mois 12 months 12 meses

	<b>Patis'Crêpe</b>	4019477	Préparation pâtissière pour réaliser des crêpes. Pastry preparation to make traditional French crêpes. Preparación para crêpes.	Sac 10 kg Bag 10 kg Bolsa 10 kg	12 mois 12 months 12 meses
	<b>Gen'Mix</b>	4105169	Préparation pâtissière pour réaliser des biscuits génoise nature. Pastry preparation to make plain French génoise cake. Preparación para génoise pastel.	Sac 10 kg Bag 10 kg Bolsa 10 kg	12 mois 12 months 12 meses
	<b>Gen'Mix Cacao</b>	4105171	Préparation pâtissière pour réaliser des biscuits génoise goût cacao. Pastry preparation to make cocoa flavored French génoise cake. Preparación para génoise pastel aromatizado de cacao.	Sac 10 kg Bag 10 kg Bolsa 10 kg	12 mois 12 months 12 meses
	<b>Patis'Pain d'Épices</b>	4009956	Préparation pâtissière pour réaliser des pains d'épices. Pastry preparation to make gingerbreads. Preparación para panes de jengibre.	Sac 10 kg Bag 10 kg Bolsa 10 kg	12 mois 12 months 12 meses
	<b>Patis'Joconde</b>	4105282	Préparation pâtissière pour réaliser des biscuits Joconde aux amandes. Pastry preparation to make fine sponge cake with almonds. Preparacion para bizcochos finos con almendras.	Sac 5 kg Bag 5 kg Bolsa 5 kg	9 mois 9 months 9 meses
	<b>Frangimix</b>	4100232	Préparation pâtissière pour crème d'amande au goût d'amande amère. Pastry preparation to make almond paste with taste of bitter almonds. Preparación para crema de almendra con sabor a almendra amarga.	Sac 10 kg Bag 10 kg Bolsa 10 kg	9 mois 9 months 9 meses
	<b>Friavit</b>	4103879	Préparation pâtissière pour réaliser des financiers. Pastry preparation to make financiers. Preparación para financieros.	Sac 5 kg Bag 5 kg Bolsa 5 kg	9 mois 9 months 9 meses



# How to make chocolate melting- heart with Patis'Cœur Fondant?

## RECIPE:

1000 g of Patis'Cœur Fondant  
250 g of whole eggs  
250 g of water (45°C)

## METHOD:

Using the paddle, mix all the ingredients for 3 minutes at medium speed. Bake for 8 minutes at 180°C.

## TIP!

Finished products can be frozen and heat in the micro-wave oven for 15 seconds (480 watt).





Chocolate fondant



Brownie



Chocolate cake



Desert base





# CRÈMES PÂTISSIÈRES

# CUSTARD CREAMS

# CREMAS PASTELERAS

Patis'Délice

p. 38

Crèmes pâtissières à froid

Cold-processed custard creams

Crema pastelera en proceso frío

p. 40

Crèmes pâtissières à chaud

Hot-processed custard creams

Crema pastelera proceso en caliente

p. 41

Véritable incontournable de la pâtisserie, nous vous offrons une large sélection de crèmes pâtissières pour répondre à tous vos besoins: prêt à l'emploi, 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: ready-to-use, freeze or bake stable, traditional taste...

Ingrediente mayor de la pastelería, le ofrecemos una amplia selección de cremas pasteleras: listo para usar, estable a la congelación o a la cocción, sabor tradicional...

	<b>Patis'Délice</b>	Crème pâtissière UHT prête à l'emploi. Reasy-to-use UHT custard cream. Crema pastelera UHT lista para usar.	TetraPak® 1 L	12 mois 12 months 12 meses
	4009247			

# RECIPE

## 100% Chocolate Éclair

Makes 60 éclairs

### Choux Pastry

Water	250 g
Milk	250 g
Butter	200 g
Salt	10 g
Sugar	10 g
Flour	300 g
Eggs	500 g

Mix the water, milk, butter, salt and sugar together and bring to the boil. Add the flour. Dry the pastry on the heat, then using a beater. Add the eggs. Pipe out éclairs of 30 g onto a silicon tray.

### Chocolate Pastry Cream

Patis'Délice PatisFrance	1000 g
Dark Chocolate 64% PatisFrance	450 g

Whip the Patis'Délice until it has a light texture. Melt the chocolate and add it to the pastry cream.

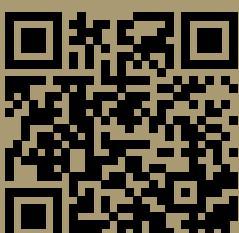
### Crunchy

Dark Pralicrac PatisFrance	26 g
Pralicrac comes ready to use.	

### Assembly and presentation:

- Cut the top off the éclair and put a line of Dark Pralicrac on top.
- Pipe out the pastry cream.
- Decorate with a strip of chocolate.

Check out here  
how easy it is to use  
Patis'Délice!



## Patis'Délice is ready in only 4-steps!

**1.**

Horizontally cut the top of the TetraPak®.



**2.**

Press the brick to release the product.



**3.**

Mix to homogenize.



**4.**

The pastry cream is already ready!



# CRÈMES PÂTISSIÈRES A FROID

## COLD-PROCESSED CUSTARD CREAMS

### CREMAS PASTELERAS PROCESO EN FRIO

	<b>Elfroy</b>	4001209	Préparation pour crème pâtissière, spécialement recommandé pour les applications sans cuisson.	Sac 5 kg Bag 5 kg Bolsa 5 kg	12 mois 12 months 12 meses
		4105138	Preparation for pastry cream, especially recommended for application with no baking.	Sac 20 kg Bag 20 kg Bolsa 20 kg	
			Preparación para crema pastelera, especialmente recomendada para aplicaciones sin hornear.		
	<b>Délicecrem NAFNAC (NAFNAC)</b>	4016378	Préparation pour crème pâtissière haut de gamme, sans arôme ni colorant artificiel.	Sac 5 kg Bag 5 kg Bolsa 5 kg	15 mois 15 months 15 meses
		4016377	Premium preparation for pastry cream, free from artificial flavoring or coloring.	Sac 10 kg Bag 10 kg Bolsa 10 kg	
			Preparación para crema pastelera de gama alta, sin aroma ni colorante artificial.		
	<b>Presticrem</b>	4105173	Préparation pour crème pâtissière à base de matière grasse végétale non hydrogénée.	Sac 5 kg Bag 5 kg Bolsa 5 kg	12 mois 12 months 12 meses
			Preparation for pastry cream based on non-hydrogenated vegetable fat.		
			Preparación para crema pastelera a base de grasa vegetal no hidrogenada.		
	<b>Supracrem</b>	4003476	Préparation pour crème pâtissière à base de matière grasse végétale non hydrogénée, avec une bonne tranchabilité.	Sac 15 kg Bag 15 kg Bolsa 15 kg	12 mois 12 months 12 meses
			Preparation for pastry cream based on non-hydrogenated vegetable fat, easy to slice.		
			Preparación para crema pastelera a base de grasa vegetal no hidrogenada, fácil de cortar.		

# CRÈMES PÂTISSIÈRES A CHAUD

## HOT-PROCESSED CUSTARD CREAMS

### CREMAS PASTELERAS PROCESO EN CALIENTE

	<b>Elsay</b>	4105176	Préparation pour crème pâtissière au bon goût de vanille, stable à la cuisson.	Sac 5 kg Bag 5 kg Bolsa 5 kg	15 mois 15 months 15 meses
		4103885	Preparation for pastry cream with a good vanilla taste, bake-stable.	Sac 12,5 kg Bag 12,5 kg Bolsa 12,5 kg	
			Preparación para crema pastelera con buen sabor a vainilla, estable a la cocción.		
	<b>Elgel</b>	4009743	Préparation pour crème pâtissière, avec une excellente stabilité à la congélation.	Sac 10 kg Bag 10 kg Bolsa 10 kg	15 mois 15 months 15 meses
			Preparation for pastry cream, with a excellent freeze-stability.		
			Preparación para crema pastelera, estable a la congelación.		

# PRÉPARATIONS POUR CRÈMES

## CREAM PRÉPARATIONS

## PREPARACIONES PARA CREMAS

	<b>Préparation pour Crème Légère NAFNAC (NAFNAC)</b>	4016347	Préparation pour crème légère, sans arôme ni colorant artificiel. Preparation for light cream, free from artificial flavoring or coloring. Preparación para crema ligera, sin aroma ni colorante artificial.	Sac 10 kg Bag 10 kg Bolsa 10 kg	12 mois 12 months 12 meses
	<b>Préparation pour Mousseline</b>	4103869	Préparation pour crème mousseline. Preparation for mousseline cream. Preparación para crema mousseline.	Sac 10 kg Bag 10 kg Bolsa 10 kg	12 mois 12 months 12 meses
	<b>Préparation pour Crème au Beurre</b>	4001373	Préparation pour crème au beurre. Preparation for butter cream. Preparación para crema de mantequilla.	Bag in Box 6 kg	12 mois 12 months 12 meses



## Did you know?

50% of consumers want to eat pastries with more fruits.

Source: Taste Tomorrow 2021





PURÉES  
DE FRUITS

FRUIT PURÉES

PURÉS DE  
FRUTAS

  
**PATISFRANCE**  
SOURCE DE SÉDUCTION

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...

Nuestra amplia gama de purés de fruta pasteurizados es ideal para satisfacer la tendencia de los consumidores a comer más fruta. Naturales y con un buen sabor a fruta gracias a su alto contenido en fruta (90%), son muy prácticos para utilizar como aromatizante de mousse, crema pastelera, glaseado...



	<b>Starfruit Framboise</b>	4014512	Purée de framboise avec 90% de fruits. Raspberry fruit purée with 90% of fruits. Puré de frambuesa con 90% de fruta.	TetraPak® 1 kg	14 mois 14 months 14 meses
	<b>Starfruit Fraise</b>	4014513	Purée de fraise avec 90% de fruits. Strawberry fruit purée with 90% of fruits. Puré de fresa con 90% de fruta.	TetraPak® 1 kg	14 mois 14 months 14 meses
	<b>Starfruit Fruits Rouges</b>	4014516	Purée de fruits rouges avec 90% de fruits. Wild berries fruit purée with 90% of fruits. Puré de frutos rojos con 90% de fruta.	TetraPak® 1 kg	12 mois 12 months 12 meses
	<b>Starfruit Griotte</b>	4014523	Purée de griotte avec 90% de fruits. Morello cherry fruit purée with 90% of fruits. Puré de cereza con 90% de fruta.	TetraPak® 1 kg	14 mois 14 months 14 meses
	<b>Starfruit Myrtille</b>	4014524	Purée de myrtille avec 90% de fruits. Blueberry fruit purée with 90% of fruits. Puré de arándano con 90% de fruta.	TetraPak® 1 kg	14 mois 14 months 14 meses
	<b>Starfruit Cassis</b>	4014521	Purée de cassis avec 90% de fruits. Blackcurrant fruit purée with 90% of fruits. Puré de grosella negra con 90% de fruta.	TetraPak® 1 kg	14 mois 14 months 14 meses
	<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. Puré de maracuyá con 90% de fruta.	TetraPak® 1 kg	14 mois 14 months 14 meses
	<b>Starfruit Mangue</b>	4014515	Purée de mangue avec 90% de fruits. Mango fruit purée with 90% of fruits. Puré de maango con 90% de fruta.	TetraPak® 1 kg	14 mois 14 months 14 meses
	<b>Starfruit Ananas</b>	4014522	Purée d'ananas avec 90% de fruits. Pineapple fruit purée with 90% of fruits. Puré de piña con 90% de fruta.	TetraPak® 1 kg	14 mois 14 months 14 meses
	<b>Starfruit Banane</b>	4014525	Purée de banane avec 90% de fruits. Banana fruit purée with 90% of fruits. Puré de plátano con 90% de fruta.	TetraPak® 1 kg	14 mois 14 months 14 meses



	<b>Starfruit Litchi</b>	4014528	Purée de litchi avec 90% de fruits. Litchi fruit purée with 90% of fruits. Puré de litchi con 90% de fruta.	TetraPak® 1 kg	14 mois 14 months 14 meses
	<b>Starfruit Fruits Exotiques</b>	4014520	Purée de fruits exotiques avec 90% de fruits. Exotic fruit purée with 90% of fruits. Puré de frutos exóticos con 90% de fruta.	TetraPak® 1 kg	14 mois 14 months 14 meses
	<b>Starfruit Pomme Verte</b>	4014527	Purée de pomme verte avec 90% de fruits. Green apple fruit purée with 90% of fruits. Puré de manzana verde con 90% de fruta.	TetraPak® 1 kg	12 mois 12 months 12 meses
	<b>Starfruit Poire Williams</b>	4014518	Purée de poire Williams avec 90% de fruits. Williams pear fruit purée with 90% of fruits. Puré de pera Williams con 90% de fruta.	TetraPak® 1 kg	14 mois 14 months 14 meses
	<b>Starfruit Abricot</b>	4014519	Purée d'abricot avec 90% de fruits. Apricot fruit purée with 90% of fruits. Puré de albaricoque con 90% de fruta.	TetraPak® 1 kg	14 mois 14 months 14 meses
	<b>Starfruit Mandarine</b>	4014526	Purée de mandarine avec 90% de fruits. Tangerine fruit purée with 90% of fruits. Puré de tangerina con 90% de fruta.	TetraPak® 1 kg	14 mois 14 months 14 meses
	<b>Starfruit Pêche Blanche</b>	4014529	Purée de pêche blanche avec 90% de fruits. White peach fruit purée with 90% of fruits. Puré de melocotón blanco con 90% de fruta.	TetraPak® 1 kg	14 mois 14 months 14 meses
	<b>Starfruit Citron</b>	4014517	Purée de citron avec 90% de fruits. Lemon fruit purée with 90% of fruits. Puré de limón con 90% de fruta.	TetraPak® 1 kg	14 mois 14 months 14 meses





# FOURRAGES FILLINGS RELEENOS

PATISFRANCE®  
SOURCE DE SÉDUCTION

Nos fourrages aux fruits qualitatifs et au bon goût de fruit s'adaptent à tous vos besoins pour des applications en pâtisserie et viennoiseries: stabilité à la cuisson, congélation et décongélation.

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

Nuestros rellenos de fruta de calidad con un buen sabor a fruta son adecuados para todas sus necesidades en aplicaciones de pastelería y panadería: estabilidad de horneado, de congelación y de descongelación.



### **Fourrage Framboise Pépins**

4017966	Fourrage sans morceaux stable à la cuisson, élaboré avec 45% de framboises avec des pépins. Bake-stable filling without pieces, made with 45% of raspberries with seeds. Relleno sin trozos estable a la cocción, elaborado con 45% de frambuesas con semillas.	Seau 4.5 kg Bucket 4.5 kg Cubo 4.5 kg  Seau 8 kg Bucket 8 kg Cubo 8 kg	12 mois 12 months 12 meses  12 mois 12 months 12 meses
---------	---	--	--



### **Fourrage Fraise**

4002791	Fourrage sans morceaux stable à la cuisson, élaboré avec 35% de fraises. Bake-stable filling without pieces, made with 35% of strawberries. Relleno sin trozos estable a la cocción, elaborado con 35% de fresas.	Seau 4.5 kg Bucket 4.5 kg Cubo 4.5 kg	12 mois 12 months 12 meses
---------	---	---	----------------------------------



### **Fourrage Abricot**

4002792	Fourrage stable à la cuisson sans morceaux, élaboré avec 36% d'abricots. Bake-stable filling without pieces, made with 36% of apricots. Relleno sin trozos estable a la cocción, elaborado con 36% de albaricoques.	Seau 4.5 kg Bucket 4.5 kg Cubo 4.5 kg	12 mois 12 months 12 meses
---------	---	---	----------------------------------



### **Pommes en Dés**

4105133	Préparation de cubes de pommes. Apple sauce with dices. Compota de manzana con dados.	Boîte 3/1 Tin 3/1 Caja 3/1	36 mois 36 months 36 meses
---------	---	----------------------------------	----------------------------------



### **Compote de Pommes Pâtissières 24%**

4105508	Compote de pommes pâtissières avec 24% d'extrait sec. Apple sauce with 24% of dry extract. Compota de manzana especial de pastelería con 24% de extracto seco.	Boîte 5/1 Tin 5/1 Caja 5/1	36 mois 36 months 36 meses
---------	--	----------------------------------	----------------------------------



### **Compote de Pommes Pâtissières 33%**

4001268	Compote de pommes pâtissières avec 33% d'extrait sec. Apple sauce with 33% of dry extract. Compota de manzana especial de pastelería con 33% de extracto seco.	Boîte 5/1 Tin 5/1 Caja 5/1	36 mois 36 months 36 meses
---------	--	----------------------------------	----------------------------------



### **Superpomme 38%**

4100624	Compote de pommes pâtissières avec 38% d'extrait sec. Apple sauce with 38% of dry extract. Compota de manzana especial de pastelería con 38% de extracto seco.	Boîte 5/1 Tin 5/1 Caja 5/1	36 mois 36 months 36 meses
---------	--	----------------------------------	----------------------------------



### 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  
Caja 4/4

36 mois  
36 months  
36 meses

Crema untuosa de castañas, azucar y vainilla.



### 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.  
Pasta texturada de castañas, azucar y vainilla.

Boîte 4/4  
Tin 4/4  
Caja 4/4

36 mois  
36 months  
36 meses



### Purée de Marrons

6100054 Purée de pulpe de marrons.  
Purée made with chestnut pulp.  
Puré de castañas.

Boîte 4/4  
Tin 4/4  
Caja 4/4

24 mois  
24 months  
24 meses



### Tip!

Apple compote is ideal in plant-based pastries as it gives a soft texture, thus replacing the role of eggs.





# FRUITS

# FRUTAS

PATISFRANCE  
SOURCE DE SÉDUCTION

Nous sélectionnons pour vous les meilleures origines de fruits et les cueillons à maturité. Nos fruits au sirop de qualité pâtissière 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.

Seleccionamos para ustedes los mejores origenes de frutas y los recolectamos en perfecto estado de madurez. Nuestros frutos de calidad pastelera resisten a la cocción y son preservados en un almíbar ligero para conservar el sabor natural de la fruta. Nos frutas confitadas con una carne tierna se preparan en azúcares que aseguran la conservación del sabor de la fruta.



# Fruits au sirop - Fruits in syrup - Frutas en almíbar

	<b>Oreillons Abricots Espagne</b>	4102821	Oreillons d'abricots au sirop léger origine Espagne. Apricot halves in light syrup from Spain. Mitades de albaricoque en almíbar origen España.	Boîte 3/1 Tin 3/1 Caja 3/1	24 mois 24 months 24 meses
	<b>Oreillons Abricots Grèce</b>	4105248	Oreillons d'abricots au sirop léger origine Grèce. Apricot halves in light syrup from Greece. Mitades de albaricoque en almíbar origen Grecia.	Boîte 3/1 Tin 3/1 Caja 3/1	36 mois 36 months 36 meses
		4105340		Boîte 5/1 Tin 5/1 Caja 5/1	24 mois 24 months 24 meses
	<b>Pêches au Sirop</b>	4105582	Demi-pêches au sirop léger origine Grèce. Peach halves in light syrup from Greece. Mitades de melocotón en almíbar origen Grecia.	Boîte A9 Tin A9 Caja A9	36 mois 36 months 36 meses
		4001264		Boîte 4/4 Tin 4/4 Caja 4/4	
	<b>Mandarines au Sirop</b>	6100060	Tranches de mandarines au sirop léger origine Espagne. Sliced tangerines in light syrup from Spain. Rebanadas de mandarina en almíbar origen España.	Boîte 3/1 Tin 3/1 Caja 3/1	36 mois 36 months 36 meses
		4102823		Boîte 4/4 Tin 4/4 Caja 4/4	
	<b>Tranches Ananas Thaïlande</b>	6000773	Tranches d'ananas au sirop léger origine Thaïlande. Sliced pineapple in light syrup from Thailand. Pina en rebanadas en almíbar origen Tailandia.	Boîte 4/4 Tin 4/4 Caja 4/4	36 mois 36 months 36 meses
		6100063		Boîte A10 Tin A10 Caja A10	24 mois 24 months 24 meses
	<b>Cerises Amarena</b>	4001063	Cerises préconfites au sirop. Candied dark cherries in syrup. Cerezas negras confitadas en almíbar.	Boîte 3/1 Tin 3/1 Caja 3/1	36 mois 36 months 36 meses
	<b>Griottes au Sirop</b>	4101006	Griottes dénoyautées au sirop. Pitted dark cherries in light syrup.	Boîte 2/1 Tin 2/1 Caja 2/1	36 mois 36 months 36 meses
		4105059	Cerezas negras deshuesadas en almíbar sin colorante.	Bocal 720 ml Jar 720 ml Tarro 720 ml	



### **Bigarreaux au Sirop**

4105629	Bigarreaux dénoyautés au sirop léger. Pitted red cherries in light syrup.	Boîte 2/1 Tin 2/1 Caja 2/1	24 mois 24 months 24 meses
6100064	Cerezas deshuesadas en almíbar.	Boîte 2/1 Tin 2/1 Caja 2/1	36 mois 36 months 36 meses



### **Cocktail de Fruits**

4105052	Mélange de fruits au sirop, origine Italie. Mix of fruits in light syrup, from Italy. Frutas mixtas en almíbar origen Italia.	Boîte 3/1 Tin 3/1 Caja 3/1	36 mois 36 months 36 meses
---------	---	----------------------------------	----------------------------------



### **Marrons au Sirop**

6100244	Marrons au sirop. Candied chestnuts in syrup.	Boîte 3/1 Tin 3/1 Caja 3/1	48 mois 48 months 48 meses
6100248	Castanas confitadas enteros en almíbar.	Boîte 5/1 Tin 5/1 Caja 5/1	



### **Poires au Sirop Italie**

4000348	Demi poires Williams au sirop léger origine Italie. Williams pear halves in light syrup from Italy.	Boîte 3/1 Tin 3/1 Caja 3/1	36 mois 36 months 36 meses
4001239	Mitades de pera William en almíbar origen Italia.	Boîte 4/4 Tin 4/4 Caja 4/4	48 mois 48 months 48 meses



### **Poires au Sirop France**

4011228	Demi poires Williams au sirop léger origine Vallée du Rhône en France. Williams pear halves in light syrup from Rhône Valley in France. Mitades de pera William en almíbar origen Valle del Ródano en Francia.	Boîte 3/1 Tin 3/1 Caja 3/1	36 mois 36 months 36 meses
---------	--	----------------------------------	----------------------------------



### **Petites Poires au Sirop**

4100613	Petites poires entières pelées au sirop léger origine Espagne. Mini whole pears in light syrup from Spain. Mini peras en almíbar origen España.	Boîte 4/4 Tin 4/4 Caja 4/4	36 mois 36 months 36 meses
---------	---	----------------------------------	----------------------------------



### **Mirabelles au Sirop**

4105578	Mirabelles de Lorraine dénoyautées au sirop léger. Pitted mirabelles from Lorraine in light syrup. Ciruela mirableles orgien Lorraine deshuesadas en almíbar.	Boîte 2/1 Tin 2/1 Caja 2/1	48 mois 48 months 48 meses
---------	---	----------------------------------	----------------------------------

# Fruits confits - Candied fruits - Frutas confitadas

	<b>Aiguillettes de Citron Sabaton</b>	4105151	<i>Aiguillettes de citron. Candied lemon peels. Cáscaras de limón confitada.</i>	Boite 1 kg Box 1 kg Caja 1 kg	18 mois 18 months 18 meses
	<b>Aiguillettes d'Orange Sabaton</b>	4105067	<i>Aiguillettes d'orange. Candied orange peels. Cáscaras de naranja confitada.</i>	Boite 1 kg Box 1 kg Caja 1 kg	18 mois 18 months 18 meses
	<b>Cubes Melon Tricolores Colorant Naturel</b>	6001795	<i>Cubes de melon tricolores au colorant naturel. Tricolor candied melon cubes with natural coloring. Cubitos tricolores de melon confitadas, con natural colorante.</i>	Boite 5 kg Box 5 kg Caja 5 kg	9 mois 9 months 9 meses
	<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. Cubitos de naranja confitada 6 mm with natural coloring.</i>	Boite 5 kg Box 5 kg Caja 5 kg	9 mois 9 months 9 meses
	<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. Cubitos de limón confitada 6 mm con natural colorante.</i>	Boite 5 kg Box 5 kg Caja 5 kg	9 mois 9 months 9 meses
	<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 Caja 1 kg	9 mois 9 months 9 meses
		6001409	<i>Cerezas confitadas rojas con natural colorante.</i>	Boite 5 kg Box 5 kg Caja 5 kg	12 mois 12 months 12 meses







# GLAÇAGES & NAPPAGES

## GLAZES

## GLASEADOS

Glaçages – Glazes – Glaseados

p. 58

Nappages – Glazes – Glaseados

p. 59

*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 desserts 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.*

*Los glaseados apportan una brillantez perfecta a sus pasteles y una tecla aromatica. Indispensables para tener un efecto final delicado, permiten tambien proteger todas sus pastelerias de la oxidación y son estables en el tiempo.*

## GLACAGES - GLAZES - GLASEADOS

	<b>Miroir Plus Neutre</b>	4102456	Glaçage neutre à froid prêt à l'emploi. Neutral cold-processed glaze, ready-to-use. Glaseado neutro proceso en frio, listo para usar.	Seau 8 kg Bucket 8 kg Cubo 8 kg	18 mois 18 months 18 meses
	<b>Miroir Plus Chocolat Noir</b>	4100632	Glaçage à chaud au chocolat noir. Hot-processed dark chocolate glaze. Glaseado de chocolate negro proceso en caldo.	Seau 5 kg Bucket 5 kg Cubo 5 kg	12 mois 12 months 12 meses
	<b>Miroir Plus Chocolat Lait</b>	4101809	Glaçage à chaud au chocolat au lait. Hot-processed milk chocolate glaze. Glaseado de chocolate con leche proceso en caldo.	Seau 2,5 kg Bucket 2,5 kg Cubo 2,5 kg	12 mois 12 months 12 meses
	<b>Miroir Plus Chocolat Blanc Cacao-Trace</b>	4016142	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 dioxide titanium. Glaseado proceso en caldo con 20% de chocolate blanco Cacao-Trace y sin dióxido de titanio.	Seau 2,5 kg Bucket 2,5 kg Cubo 2,5 kg	9 mois 9 months 9 meses
	<b>Miroir Plus Fruits Rouges NAFNAC (NAFNAC)</b>	4016892	Glaçage à chaud aux fruits rouges sans arôme ni colorant artificiel. Hot-processed red fruit glaze, free from artificial flavoring and coloring. Glaseado de frutos rojos proceso en caldo, sin aroma o colorante artificial.	Seau 2,5 kg Bucket 2,5 kg Cubo 2,5 kg	9 mois 9 months 9 meses
	<b>Miroir Plus Caramel (NAFNAC)</b>	4017775	Glaçage à chaud au caramel, sans arôme ni colorant artificiel. Hot-processed caramel glaze free from artificial coloring and flavoring. Glaseado de caramel proceso en caldo, sin aroma o colorante artificial.	Seau 2,5 kg Bucket 2,5 kg Cubo 2,5 kg	12 mois 12 months 12 meses

### Did you know?

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



# NAPPAGES - GLAZES - GLASEADOS

## Starfix Spray Neutre

Nappage neutre prêt à l'emploi pour machine à pulvériser.  
Neutral glaze ready to use for spraying machine.  
Glaseado neutro listo para usar en espray.

Bag in Box  
12 kg

18 mois  
18 months  
18 meses

## Starfix Spray Blond

Nappage blond prêt à l'emploi pour machine à pulvériser.  
Blond glaze ready to use for spraying machine.  
Glaseado rubio listo para usar en espray.

Bag in Box  
12 kg

18 mois  
18 months  
18 meses



## Facil'Nap Blond

4001862 Nappage blond facile d'utilisation, à diluer entre 0 et 10%.  
4105407 Blond glaze easy to use, to be diluted between 0 and 10%.  
Glaseado rubio fácil de usar, con 0 a 10% de dilución.

Seau 6.5 kg  
Bucket 6.5 kg  
Cubo 6.5 kg

18 mois  
18 months  
18 meses

Seau 13 kg  
Bucket 13 kg  
Cubo 13 kg

18 mois  
18 months  
18 meses



## Gelstar Blond

4101573 Nappage blond gélifié, à diluer entre 10 et 30%.  
Blond jelified glaze, to be diluted between 10 to 30%.  
Glaseado gelificado rubio, con 10 a 30% de dilución.

Seau 16 kg  
Bucket 16 kg  
Cubo 16 kg

18 mois  
18 months  
18 meses



## Napstar Blond

4105393 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%.  
Glaseado rubio con 15.5% de puré de albaricoque, con 10 a 30% de dilución.

Seau 8 kg  
Bucket 8 kg  
Cubo 8 kg

18 mois  
18 months  
18 meses



## Napstar Rouge

4105392 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%.  
Glaseado rojo con 16.5 de puré de grosella, con 10 a 30% de dilución.

Seau 8 kg  
Bucket 8 kg  
Cubo 8 kg

18 mois  
18 months  
18 meses



## Starfix IP 40 Neutre

4101570 Nappage neutre haut de gamme, à diluer à 40%.  
High-end neutral glaze, to be diluted at 40%.  
Glaseado neutro de gama alta, con 40% de dilución.

Seau 8 kg  
Bucket 8 kg  
Cubo 8 kg

18 mois  
18 months  
18 meses

Seau 16 kg  
Bucket 16 kg  
Cubo 16 kg

18 mois  
18 months  
18 meses



## Starfix IP 40 Blond

4101569 Nappage blond haut de gamme, à diluer à 40%.  
High-end blond glaze, to be diluted at 40%.  
Glaseado rubio de gama alta, con 40% de dilución.

Seau 16 kg  
Bucket 16 kg  
Cubo 16 kg

18 mois  
18 months  
18 meses



## Starfix IP 40 Rouge

410577 Nappage rouge haut de gamme, à diluer à 40%.  
High-end red glaze, to be diluted at 40%.  
Glaseado rojo de gama alta, con 40% de dilución.

Seau 16 kg  
Bucket 16 kg  
Cubo 16 kg

18 mois  
18 months  
18 meses





# CHOCOLATS

# CHOCOLATES

PATISFRANCE®  
SOURCE DE SÉDUCTION

Parce que le chocolat reste incontournable en pâtisserie, notre gamme de chocolats s'ajoute à nos ingrédients de pâtisserie afin de vous permettre de créer tous les produits finis que vous souhaitez.

As chocolate remains a must in pastry making, our range of chocolates is added to our pastry ingredients to allow you to create all the finished products that you wish.

Porque el chocolate sigue siendo un elemento imprescindible en la pastelería, nuestra gama de chocolates se añade a nuestros ingredientes de pastelería para permitirle crear todos los productos acabados que deseé.

## CHOCOLATS EN PALETS - CHOCOLATES IN BUTTONS CHOCOLATES EN BOTONES

	<b>Chocolat Blanc de Couverture en Palets 30%</b>	4007782	Palets de chocolat blanc couverture 30%. White chocolate couverture 30% in buttons. Chocolate blanco de cobertura 30% en botones.	Carton 5 kg Box 5 kg Caja 5 kg	18 mois 18 months 18 meses
	<b>Chocolat au Lait de Couverture en Palets 35%</b>	4007760	Palets de chocolat au lait couverture 35%. Milk chocolate couverture 35% in buttons. Chocolate con leche de cobertura 35% en botones.	Carton 5 kg Box 5 kg Caja 5 kg	18 mois 18 months 18 meses
	<b>Chocolat Noir de Couverture en Palets 55%</b>	4105262	Palets de chocolat noir couverture 55%. Dark chocolate couverture 55% in buttons. Chocolate negro de cobertura 55% en botones.	Carton 5 kg Box 5 kg Caja 5 kg	24 mois 24 months 24 meses
	<b>Chocolat Noir de Couverture en Palets 72%</b>	4105286	Palets de chocolat noir couverture 72%. Dark chocolate couverture 72% in buttons. Chocolate negro de cobertura 72% en botones.	Carton 5 kg Box 5 kg Caja 5 kg	24 mois 24 months 24 meses

# CHOCOLATS EN plaque - CHOCOLATES IN BLOCK

## CHOCOLATES EN PLACA

	<b>Chocolat Blanc de Couverture en Plaque 30%</b>	4102178	<i>Chocolat blanc 30%.</i> <i>White chocolate 30% in block.</i> <i>Chocolate blanco 30% en placa.</i>	Plaque 2.5 kg Block 2.5 kg Placa 2.5 kg	18 mois 18 months 18 meses
	<b>Chocolat au Lait de Couverture en Plaque 35%</b>	4102229	<i>Chocolat au lait 35%.</i> <i>Milk chocolate 35% in block.</i> <i>Chocolate blanco 35% en placa.</i>	Plaque 2.5 kg Block 2.5 kg Placa 2.5 kg	18 mois 18 months 18 meses
	<b>Chocolat Noir de Couverture en Plaque 55%</b>	4102106	<i>Chocolat noir 55%.</i> <i>Dark chocolate 55% in block.</i> <i>Chocolate negro 55% en placa.</i>	Plaque 2.5 kg Block 2.5 kg Placa 2.5 kg	24 mois 24 months 24 meses
	<b>Chocolat Noir de Couverture en Plaque 60%</b>	4102136	<i>Chocolat noir 60%.</i> <i>Dark chocolate 60% in block.</i> <i>Chocolate negro 60% en placa.</i>	Plaque 2.5 kg Block 2.5 kg Placa 2.5 kg	24 mois 24 months 24 meses
	<b>Chocolat Noir de Couverture en Plaque 71%</b>	4102071	<i>Chocolat noir 71%.</i> <i>Dark chocolate 71% in block.</i> <i>Chocolate negro 71% en placa.</i>	Plaque 2.5 kg Block 2.5 kg Placa 2.5 kg	24 mois 24 months 24 meses

# AUTRES - OTHERS - OTRAS

	<b>Beurre de Cacao</b>	4105164	Beurre de cacao. Cocoa butter. Manteca de cacao.	Seau 1 kg Bucket 1 kg Cubo 1 kg	24 mois 24 months 24 meses
	<b>Cacao en Poudre 20-22%</b>	4105057	Cacao en Poudre 20-22%. Cocoa powder 20-22%. Cacao en polvo 20-22%.	Sac 1 kg Bag 1 kg Bolsa 1 kg	24 mois 24 months 24 meses
	<b>Gouttes Cacao 44%</b>	4105135	Gouttes Cacao 44%. Drops 44% cocoa. Gotas 44% de cacao.	Carton 6 kg Box 6 kg Caja 6 kg	24 mois 24 months 24 meses
	<b>Garnico 200 XL</b>	4105254	Bâton de chocolat 44% cacao - 200 unités. Chocolate stick 44% cocoa - 200 pieces. Palo de chocolate 44% de cacao - 200 unidades.	Boîte 1.6 kg Box 1.6 kg Caja 1.6 kg	24 mois 24 months 24 meses
	<b>Garnico 300</b>	4105128	Bâton de chocolat 44% cacao - 300 unités. Chocolate stick 44% cocoa - 300 pieces. Palo de chocolate 44% de cacao - 300 unidades.	Boîte 1.6 kg Box 1.6 kg Caja 1.6 kg	24 mois 24 months 24 meses
	<b>Garnico 500</b>	4105145	Bâton de chocolat 44% cacao - 500 unités. Chocolate stick 44% cocoa - 500 pieces. Palo de chocolate 44% de cacao - 500 unidades.	Boîte 1.6 kg Box 1.6 kg Caja 1.6 kg	24 mois 24 months 24 meses
	<b>Bâton de Chocolat 44% Cacao 28 cm</b>	4105223	Bâton de chocolat standard 28 cm.	Carton 5 kg Box 5 kg Caja 5 kg	24 mois 24 months 24 meses
		4105149	28 cm standard chocolate stick 44% cocoa. Palo de chocolate estandar 28 cm.		
	<b>Vermicelles Chocolat</b>	4102767	Vermicelles de chocolat. Chocolate vermicelli. Vermicelli de chocolate.	Boîte 2 kg Box 2 kg Caja 2 kg	18 mois 18 months 18 meses
	<b>Grains de Café</b>	4105020	Grains de café en chocolat. Chocolate coffee beans. Semillas de café con chocolate.	Boîte 1 kg Box 1 kg Caja 1 kg	12 mois 12 months 12 meses
	<b>Billes de Céréales 3 Chocolats</b>	4105058	Billes de céréales croustillantes aux 3 chocolats. Crunchy cereal balls of 3 chocolates. Bolas crujientes de cereal de 3 chocolates.	Boîte 2 kg Box 2 kg Caja 2 kg	12 mois 12 months 12 meses
	<b>Copeaux Chocolat Noir</b>	4105253	Copeaux de chocolat noir. Dark chocolate shaving. Virutas de chocolate negro.	Boîte 2.5 kg Box 2.5 kg Caja 2.5 kg	12 mois 12 months 12 meses
	<b>Copeaux Chocolat Blanc</b>	4105532	Copeaux de chocolat blanc. White chocolate shaving. Virutas de chocolate blanco.	Boîte 2.5 kg Box 2.5 kg Caja 2.5 kg	12 mois 12 months 12 meses
	<b>Paillettes de Chocolat</b>	6100086	Paillettes fines au chocolat. Fine chocolate flakes. Copos finos de chocolate.	Boîte 2 kg Box 2 kg Caja 2 kg	18 mois 18 months 18 meses







# SUCRES SUGAR AZUCARES

PATISFRANCE®  
SOURCE DE SÉDUCTION

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...

PatisFrance le ofrece productos de azúcar que son indispensables en la pastelería. Pueden usarlos en todos sus preparaciones: ganache, chocolatería, confitería, celebración cake...

	<b>Fondant Vega</b>	4101005	Fondant pâtissier extra blanc pour un glaçage traditionnel. Extra white pastry fondant made for a traditional glazing. Fondant pastelero extra blanco para el glaseado tradicional.	Carton 2 x 5 kg Box 2 x 5kg Caja 2 x 5 kg	12 mois 12 months 12 meses
	<b>Fondant Pâtissier Blanc</b>	4102828	Fondant pâtissier extra blanc pour un glaçage traditionnel. Extra white pastry fondant made for a traditional glazing. Fondant pastelero extra blanco para el glaseado tradicional.	Seau 15.5 kg Bucket 15.5kg Cubo 15.5 kg	12 mois 12 months 12 meses
	<b>Fondant Spécial Surgélation</b>	4105141	Fondant spécialement adapté à la surgélation. Freeze-stable fondant. Fondant con congelación estable.	Seau 14 kg Bucket 14 kg Cubo 14 kg	12 mois 12 months 12 meses
	<b>Fondant prêt à l'emploi</b>	4105228	Fondant prêt à l'emploi. Ready to use fondant. Fondant listo para usar.	Seau 15 kg Bucket 15kg Cubo 15 kg	12 mois 12 months 12 meses
	<b>Décofondant</b>	4102829	Fondant spécial décoration. Rolling fondant for decoration. Fondant para decoración.	Carton 5 kg Box 5 kg Caja 5 kg	12 mois 12 months 12 meses
	<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. Fondant listo para usar preparado con 1.1% de chocolate negro y con aceite de palma RSPO.	Seau 4 kg Bucket 4 kg Cubo 4 kg	9 mois 9 months 9 meses
	<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. Fondant listo para usar preparado con 0.4% de café instantáneo y con aceite de palma RSPO.	Seau 4 kg Bucket 4 kg Cubo 4 kg	9 mois 9 months 9 meses
	<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. Fondant listo para usar, elaborado con chocolate blanco y aceite de palma RSPO.	Seau 4 kg Bucket 4 kg Cubo 4 kg	9 mois 9 months 9 meses

<b>Sucre en Grains Nº10</b>	1101317	Sucre en grains Nº10, idéal pour la décoration de chouquettes et brioches. Sugar grain Nº10, ideal to decorate chouquettes and buns. Azúcar en granos Nº10, ideal para decorar chouquettes y bollos.	Sac 10 kg Bag 10 kg Bolsa 10 kg	/	
<b>Sucre en Grains Nº6</b>	4105537	Sucre en grains Nº6. Sugar grain Nº6. Azúcar en granos Nº6.	Sac 10 kg Bag 10 kg Bolsa 10 kg	/	
<b>Vergeoise Blonde</b>	6100478	Vergeoise blonde. Brown sugar. Azúcar moreno.	Sac 5 kg Bag 5 kg Bolsa 5 kg	36 mois 36 months 36 meses	
<b>Sirop de Glucose</b>	4011071		Seau 2.5 kg Bucket 2.5 kg Cubo 2.5 kg		
	4103016	Sirop de glucose confiseur. Confectionner's glucose syrup. Jarabe de glucosa para repostería.	Seau 6 kg Bucket 6 kg Cubo 6 kg	18 mois 18 months 18 meses	
	4105560		Seau 20 kg Bucket 20 kg Cubo 20 kg		
<b>Trimoline</b>	1101311	Sirop de sucre inverti. Inverted sugar. Azúcar invertado.	Seau 11 kg Bucket 11 kg Cubo 11 kg	12 mois 12 months 12 meses	
<b>Sucre Glace</b>	6100475	Sucre glace amylocé. Starchy icing sugar. Azúcar glas amiláceo.	Sac 10 kg Bag 10 kg Bolsa 10 kg	/	
	<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. Azúcar glas insoluble en agua, ideal para espolvorear y decorar de forma duradera.	Sac 10 kg Bag 10 kg Bolsa 10 kg	18 mois 18 months 18 meses
	<b>Patis'Omalt</b>	4100629	Substitut de sucre. Sugar substitute.	Seau 4 kg Bucket 4 kg Cubo 4 kg	24 mois 24 months 24 meses
	4105124	Sustituo de azúcar.	Seau 12 kg Bucket 12 kg Cubo 12 kg		
<b>Glucose Atomisé</b>	4105549	Glucose atomisé. Atomized glucose. Glucosa atomizado.	Sac 5 kg Bag 5 kg Bolsa 5 kg	12 mois 12 months 12 meses	
<b>Dextrose Mono Hydraté</b>	4102943	Dextrose mono hydraté. Mono hydrated dextrose. Dextrosa mono hidrato.	Sac 5 kg Bag 5 kg Bolsa 5 kg	12 mois 12 months 12 meses	





# AROMATISATION

# FLAVORING

# AROMATIZACION

Intensifiez, aromatisez, enrichissez les saveurs de vos créations grâce à nos solutions d'aromatisation. 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 purees (p. 44) to bring a richer fruit flavor.

Intensifique, aromatice y enriquezca los sabores de sus creaciones con nuestras soluciones de aromatización. También puede encontrar nuestra gama de pralinés (p. 4) y nuestros purés de Starfruit (p. 44) para aportar un sabor más rico a la fruta.

	<b>Pretacao</b>	4102450	Pâte d'aromatisation au cacao, permettant l'appellation 'au cacao'. Flavoring cocoa paste, allowing the label 'with cocoa'. Pasta aromatizante de cacao, que permite la denominación 'con cacao'.	Seau 5 kg Bucket 5 kg Cubo 5kg	12 mois 12 months 12 meses
	<b>Pretachoco</b>	4002380	Pâte d'aromatisation à base de chocolat, permettant l'appellation 'au chocolat'. Flavoring chocolate-based paste, allowing the label 'with chocolate'. Pasta aromatizante a base de chocolate, que permite la denominación 'con chocolate'.	Seau 5 kg Bucket 5 kg Cubo 5kg	12 mois 12 months 12 meses
	<b>Arôme Pistache</b>	4105123	Pâte d'aromatisation à la pistache. Pistachio flavoring paste. Pasta aromatizante al pistacho.	Boite 1 kg Box 1 kg Caja 1 kg	24 mois 24 months 24 meses
	<b>Gousses Vanille</b>	4102803	Gousse de vanille origine Papouasie- Nouvelle-Guinée. Vanilla pods from Papua New Guinea. Vainas de vainilla origen Papúa Nueva Guinea.	Boite 250 g Box 250 g Caja 250 g	9 mois 9 months 9 meses
	<b>Arôme Vanille</b>	4002775	Arôme vanille. Vanilla aroma. Aroma de vainilla.	Bouteille 1 L Bottle 1 L Botella 1 L	9 mois 9 months 9 meses
	<b>Arôme Naturel de Vanille</b>	4002708	Arôme naturel de vanille. Natural vanilla aroma Aroma natural de vainilla	Bouteille 1 L Bottle 1 L Botella 1 L	9 mois 9 months 9 meses
	<b>Extrait de Vanille Bourbon Madagascar</b>	4020448 4010477	Extrait de vanille Bourbon Madagascar. Vanilla Bourbon Madagascar extract. Extracto de vainilla Bourbon Madagascar.	Bouteille 1 L Bottle 1 L Botella 1 L	18 mois 18 months 18 meses
	<b>Patis'Arôme Saveur Café</b>	4002505	Arôme café sans alcool. Coffee aroma without alcohol. Aroma de café sin alcohol.	Bouteille 1,1 L Bottle 1,1 L Botella 1,1 L	36 mois 36 months 36 meses
	<b>Extrait de Café</b>	4002431	Extrait de café. Coffee extract. Extracto de café.	Bouteille 1 L Bottle 1 L Botella 1 L	18 mois 18 months 18 meses
	<b>Caramel Liquide</b>	4000347	Caramel liquide. Liquid caramel. Caramelo líquido.	Bouteille 1 L Bottle 1 L Botella 1 L	12 mois 12 months 12 meses



### Huile Essentielle d'Orange

4105071 Huile essentielle d'orange obtenue par pression à froid.  
Orange oil obtained by cold pressing.  
Aceite de naranja obtenido por presión en frío.

Bouteille 0,5 L  
Bottle 0,5 L  
Botella 0,5 L  
36 mois  
36 months  
36 meses



### Huile Essentielle de Citron

4105073 Huile essentielle de citron obtenue par pression à froid.  
Lemon oil obtained by cold pressing.  
Aceite de limón obtenido por presión en frío.

Bouteille 0,5 L  
Bottle 0,5 L  
Botella 0,5 L  
24 mois  
24 months  
24 meses



### Arôme Fleur d'Oranger

4105127 Arôme fleur d'oranger.  
Orange blossom water.  
Agua de azahar.

Bouteille 1 L  
Bottle 1 L  
Botella 1 L  
24 mois  
24 months  
24 meses



### Rhum Ambré 44%

4105260 Rhum ambré 44%.  
44% amber rum.  
Ron ámbar 44%.

Bouteille 1 L  
Bottle 1 L  
Botella 1 L  
18 mois  
18 months  
18 meses







# ESSENTIELS

# ESSENTIALS

# ESENCIALES

 PATISFRANCE®  
SOURCE DE SÉDUCTION

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.

Además de todas nuestras soluciones de panificación, ofrecemos productos esenciales y técnicos para todas sus producciones.

<b>Gélatine de Porc Poudre</b>	4105547	Gélatine de porc en poudre. Pork gelatin in powder. Gelatina de cerdo en polvo.	Seau 1 kg Bucket 1 kg Cubo 1 kg	24 mois 24 months 24 meses	
<b>Gélatine de Bœuf Poudre</b>	4105548	Gélatine de bœuf en poudre, certifiée Halal. Halal beef gelatin in powder. Gelatina de vacuna en polvo, certificado Halal.	Seau 3 kg Bucket 3 kg Cubo 3 kg	18 mois 18 months 18 meses	
<b>Gélatine Bronze de Bœuf en Feuilles</b>	6100504	Gélatine bronze de bœuf en feuilles, certifiée Halal - 300 unités Halal bronze beef gelatin in sheets - 300 sheets. Gelatina de vacuna de bronce en laminas plata - 300 unidades.	Boite 1 kg Box 1 kg Caja 1 kg	60 mois 60 months 60 meses	
	<b>Gélatine Argent de Porc en Feuilles</b>	6100091	Gélatine argent de porc en feuilles - 400 unités Silver pork gelatin in sheets - 400 sheets. Gelatina plata de cerdo en laminas - 400 unidades.	Boite 1 kg Box 1 kg Caja 1 kg	60 mois 60 months 60 meses
	<b>Gélatine Or de Porc en Feuilles</b>	6100505	Gélatine argent de porc en feuilles - 500 unités Silver pork gelatin in sheets - 500 sheets. Gelatina plata de cerdo en laminas - 500 unidades.	Boite 1 kg Box 1 kg Caja 1 kg	60 mois 60 months 60 meses
	<b>Gelée Dessert de Porc</b>	4103880 4105160	Préparation gélifiante pour mousses et bavarois. Jelling preparation for mousses and bavarois. Preparado gelificante para mousses y bavarois.	Seau 3 kg Bucket 3 kg Cubo 3 kg  Seau 5.7 kg Bucket 5.7 kg Cubo 5.7 kg	18 mois 18 months 18 meses  9 mois 9 months 9 meses
	<b>Patis'Mousse Neutre</b>	4105272	Gélifiant végétal en poudre prêt à l'emploi. Ready-to-use plant-based gelatin in powder. Gelificante vegetal en polvo listo para usar.	Seau 3 kg Bucket 3 kg Cubo 3 kg	18 mois 18 months 18 meses
	<b>Pralisec</b>	4004155 4105512	Décor à base de noisettes broyées torréfiées. Roasted and diced hazelnuts for decoration. Avellanas tostadas y trituradas para decoracion.	Carton 5 kg Box 5 kg Caja 5 kg  Carton 5 kg Box 5 kg Caja 5 kg	9 mois 9 months 9 meses  9 mois 9 months 9 meses
	<b>Crousticrep</b>	4100313	Brisures de crêpes croustillantes. Crispy crepe chunks. Trozos de crêpes crujiente.	Carton 2.5 kg Box 2.5 kg Caja 2.5 kg	12 mois 12 months 12 meses
	<b>Crousticrep Blond</b>	4103882	Brisures de crêpes blond croustillantes. Blond crispy crepe chunks. Trozos de crêpes crujiente rubio.	Carton 2.5 kg Box 2.5 kg Caja 2.5 kg	12 mois 12 months 12 meses

<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. Trosos de caramelo de Isigny con mantequilla salada 1.5 - 4 mm.	Seau 2.2 kg Bucket 2.2 kg Cubo 2.2 kg	12 mois 12 months 12 meses
<b>Pectine NH</b>	4102980	Pectine NH pour nappages. NH pectin for glazes. Pectina NH para glaseados.	Seau 1 kg Bucket 1 kg Cubo 1 kg	12 mois 12 months 12 meses
<b>Pectine Jaune</b>	4102981	Préparation texturante adaptée pour la confiserie. Yellow pectin, especially adapted for confectionery. Pectina amarilla, adecuado para la confitería.	Seau 1 kg Bucket 1 kg Cubo 1 kg	12 mois 12 months 12 meses
	<b>Stabilisateur S3C</b>	4103002  Préparation en poudre pour stabilisation de crèmes fouettées. Whipped cream stabilizer. Estabilizadores de cremas batidas.	Seau 0.6 kg Bucket 0.6 kg Cubo 0.6 kg	12 mois 12 months 12 meses
	<b>Volcano</b>	4103881  Poudre à lever. Baking powder. Polvo de hornear.	Seau 1 kg Bucket 1 kg Cubo 1 kg	9 mois 9 months 9 meses
	4105110		Seau 4 kg Bucket 4 kg Cubo 4 kg	
	4105111		Seau 15 kg Bucket 15 kg Cubo 15 kg	
<b>Lait Écrémé Instantané</b>	6001746	Lait écrémé instantané. Instant skimmed milk. Leche desnatada instantánea.	Sac 25 kg Bag 25 kg Bolsa 25 kg	24 mois 24 months 24 meses
<b>Poudre de Lait Entier</b>	6001746	Poudre de lait entier instantanée (26% matières grasses). Instant whole milk in powder (26% fat). Leche entera en polvo (26% laterias grasas).	Sac 10 kg Bag 10 kg Bolsa 10 kg	12 mois 12 months 12 meses
	<b>Margarissime Croissant</b>	4003014  Margarines pour croissants. Margarine for croissants. Margarina para croissant.	Carton 5 x 2 kg Box 5 x 2 kg Caja 5 x 2 kg	9 mois 9 months 9 meses
	<b>Margarissime Feuilletage</b>	4003015  Margarine pour feuilletage. Margarine for puff pastry. Margarina para hojaldre.	Carton 5 x 2 kg Box 5 x 2 kg Caja 5 x 2 kg	9 mois 9 months 9 meses
	<b>Mini Éclairs Pur Beurre</b>	4105018  Mini éclairs pur beurre prêts à garnir. Read-to-use pure butter mini éclairs. Mini éclairs pura mantequilla listos para usar.	Carton 100 unités Box 100 pieces Caja 100 unidades	12 mois 12 months 12 meses
	<b>Choux Saint-honoré Pur Beurre</b>	4105225  Mini choux saint honoré pur beurre prêts à garnir. Ready-to-use pure butter choux. Choux pura mantequilla listos para usar.	Carton 100 unités Box 100 pieces Caja 100 unidades	12 mois 12 months 12 meses

	<b>Mini Babas Caissette Pur Beurre</b>	4105125	Mini babas caissette pur beurre prêts à garnir. Ready-to-use pure butter mini babas. Mini babas pura mantequilla listos para usar.	Carton 120 unités Box 120 pieces Caja 120 unidades	12 mois 12 months 12 meses
	<b>Babas Savarins Pur Beurre</b>	4105258	Mini babas savarins pur beurre prêts à garnir. Ready-to-use pure butter babas savarin. Babas savarin pura mantequilla listos para usar.	Carton 120 unités Box 120 pieces Caja 120 unidades	12 mois 12 months 12 meses
	<b>Mini Tartelette Sucrée Pur Beurre</b>	4105021	Mini tartelettes sucrées pur beurre prêts à garnir. Ready-to-use pure butter sweet mini tartlet. Mini tartaletas suaves pura mantequilla listos para usar.	Carton 240 unités Box 240 pieces Caja 240 unidades	12 mois 12 months 12 meses
	<b>Tartelettes Sablées Pur Beurre Ø11 cm</b>	4105235	Mini tartelettes sucrées pur beurre prêts à garnir Ø11 cm. Ready-to-use pure butter shortbread tartlet Ø11 cm. Tartaletas mantecada pura mantequilla listos para usar Ø11 cm.	Carton 72 unités Box 72 pieces Caja 720 unidades	12 mois 12 months 12 meses
	<b>Tartelettes Sablées Pur Beurre Ø8.5 cm</b>	4105236	Mini tartelettes sucrées pur beurre prêts à garnir Ø8.5 cm. Ready-to-use pure butter shortbread tartlet Ø8.5 cm. Tartaletas mantecada pura mantequilla listos para usar Ø8.5 cm.	Carton 144 unités Box 144 pieces Caja 144 unidades	12 mois 12 months 12 meses
	<b>Acide Citrique Monohydraté</b>	4102992	Acide citrique monohydraté. Monohydrate citric acid. Mono hidrató de ácido cítrico.	Sac 1 kg Bag 1 kg Bolsa 1 kg	12 mois 12 months 12 meses
	<b>Sorbitol en Poudre</b>	4105538	Sorbitol en poudre. Sorbitol powder. Sorbitol en polvo.	Seau 1 kg Bucket 1 kg Cubo 1 kg	18 mois 18 months 18 meses
	<b>Miel de Fleur</b>	6100502	Miel de fleur. Flower honey. Miel de flores.	Seau 5 kg Bucket 5 kg Cubo 5 kg	25 mois 25 months 25 meses



PATISFRANCE®  
SOURCE DE SÉDUCTION



  
**PATISFRANCE®**  
SOURCE DE SÉDUCTION



  
**puratos**  
Food Innovation for Good

[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)