



catalogue

édition 2023


PATISFRANCE[®]
SOURCE DE SÉDUCTION





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.

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 amandes 100% pur fruit de l'aman-dier 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.

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 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 OGM

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®

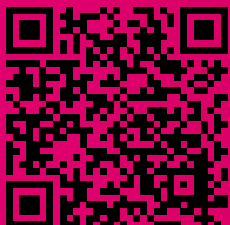


Retrouvez une source
d'inspiration infinie grâce à tous
nos outils de communication!

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

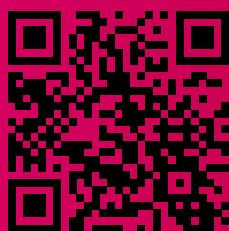
Abonnez-vous à nos réseaux sociaux et découvrez des recettes,
conseils, vidéos...

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	P. 12
• PRALINÉS TRADITION	P. 14
• PRALINÉS COLLECTION	P. 16
• PRALIREX	P. 16
• PRALINÉS FLUIDES - FLUID PRALINÉS - PRALINÉS FLUIDOS	P. 17
• SPÉCIALITÉS - SPECIALTIES - ESPECIALIDADES	P. 17-21
FRUITS SECS - NUTS - FRUTOS SECOS	P. 23
• 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 16th 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 praliné!

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 enfrían y se trituran. A continuación, el autentico conche de granito se utiliza para texturizar el producto con el fin de resaltar las características aromáticas tan particulares de los pralinés tradicionales.



	Praliné Tradition Noisette 50%	4105106	<p>Praliné traditionnel au goût puissant de noisette et à la texture granuleuse.</p> <p>Traditional praliné with a powerful hazelnut taste and a granular texture.</p> <p>Praliné tradicional con un fuerte sabor a avellana y una textura granulosa.</p>	Seau 5 kg Bucket 5 kg Cubo 5 kg	12 mois 12 months 12 meses
	Praliné Extra 50%	4102734	<p>Praliné traditionnel élaboré avec 50% de noisettes et amandes torréfiées, à la texture granuleuse.</p> <p>Traditional praliné made with 50% of roasted hazelnuts and almonds and a granular texture.</p>	Seau 5 kg Bucket 5 kg Cubo 5 kg	12 mois 12 months 12 meses
		4105084	<p>Praliné traditionnel élaboré avec 55% de noisettes et amandes torréfiées, au goût puissant.</p> <p>Traditional praliné made with 55% of roasted almonds and hazelnuts, and a powerful taste.</p>	Seau 17 kg Bucket 17 kg Cubo 17 kg	9 mois 9 months 9 meses
	Pralinor 55%	4105086	<p>Praliné traditionnel élaboré avec 55% d'amandes et noisettes torréfiées, au goût puissant.</p> <p>Traditional praliné made with 55% of roasted almonds and hazelnuts, and a powerful taste.</p>	Seau 5 kg Bucket 5 kg Cubo 5 kg	12 mois 12 months 12 meses
		4105087	<p>Praliné traditionnel élaboré avec 55% d'amandes et noisettes torréfiées, au goût puissant.</p> <p>Traditional praliné made with 55% of roasted almonds and hazelnuts, and a powerful taste.</p>	Seau 17 kg Bucket 17 kg Cubo 17 kg	8 mois 8 months 8 meses
	Praliné à l'Ancienne 67%	4100622	<p>Praliné traditionnel avec des grains de noisettes, élaboré avec 67% de noisettes et amandes torréfiées.</p> <p>Traditional praliné with hazelnuts pieces, made with 67% of roasted hazelnuts and almonds.</p> <p>Praliné tradicional con granos de avellanas, elaborado con un 67% de avellanas y almendras tostadas.</p>	Seau 5 kg Bucket 5 kg Cubo 5 kg	9 mois 9 months 9 meses
	Praliné Intense 69%	4105306	<p>Praliné traditionnel au goût intense, élaboré avec 69% d'amandes et de noisettes extra torréfiées.</p> <p>Traditional praliné with an intense taste, made with 69% of extra roasted almonds and hazelnuts.</p> <p>Praliné tradicional con un intenso sabor, elaborado con un 69% de almendras y avellanas extra tostadas.</p>	Seau 4,5 kg Bucket 4,5 kg Cubo 4,5 kg	9 mois 9 months 9 meses
	Praliné Pistache 52%	4100635	<p>Praliné traditionnel au goût puissant de pistache et à la texture granuleuse.</p> <p>Traditional praliné with a powerful pistachio taste and a granular texture.</p> <p>Praliné tradicional con un fuerte sabor a pistacho y una textura granulosa.</p>	Seau 1,5 kg Bucket 1,5 kg Cubo 1,5 kg	12 mois 12 months 12 meses
	Prali'Pop	4014446	<p>Fourrage à base de praliné amande et de maïs, relevé d'une pointe de sel.</p> <p>Filling based on almond praliné and corn, with a hint of salt.</p> <p>Relleno de praliné de almendra y maíz con un toque de sal.</p>	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	4012446	<p>Praliné d'exception élaboré avec 100% d'ingrédients français.</p> <p>Exceptional praliné made with 100% of French ingredients.</p> <p>Un praliné excepcional elaborado con un 100% de ingredientes franceses.</p>	Seau 5 kg Bucket 5 kg Cubo 5 kg	12 mois 12 months 12 meses
	Praliné Collection Noisette Piémont IGP 62%	4016435	<p>Praliné d'exception élaboré avec 62% de noisettes d'origine Piémont, certifiées IGP.</p> <p>Exceptional praliné made with 62% of hazelnuts from Piedmont, PGI certified.</p> <p>Un praliné excepcional elaborado con un 62% de avellanas del Piemonte, certificadas IGP.</p>	Seau 5 kg Bucket 5 kg Cubo 5 kg	12 mois 12 months 12 meses
	Praliné Collection Amande Marcona 70%	4019471	<p>Praliné d'exception élaboré avec 70% d'amandes espagnoles Marcona.</p> <p>Exceptional praliné made with 70% of Spanish Marcona almonds.</p> <p>Un praliné excepcional elaborado con un 70% de almendras Marcona de España.</p>	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	<p>Pâte pure élaborée avec 100% de noisettes.</p> <p>Pure paste made with 100% of hazelnuts.</p>	Seau 1.5 kg Bucket 1.5 kg Cubo 1.5 kg	9 mois 9 months 9 meses
		4105556	<p>Pasta pura elaborada con un 100% de avellanas.</p>	Seau 4.5 kg Bucket 4.5 kg Cubo 4.5 kg	
	Praliné Pistache	4010059	<p>Pâte pure élaborée avec 100% de pistaches.</p> <p>Pure paste made with 100% of pistachios.</p> <p>Pasta pura elaborada con un 100% de pistachos.</p>	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 estan elaborados en un taller insistiendo en un molido muy fino para conseguir una textura suave y flexible inigualable.

	Praliné Fluide Noisette 50%	4002667	<i>Praliné fluide au doux goût de noisette. Fluid praliné with a sweet hazelnut flavor.</i>	Seau 5 kg Bucket 5 kg Cubo 5 kg	12 mois 12 months 12 meses
		4002682	<i>Praliné fluide con un sabor dulce a avellana.</i>	Seau 15 kg Bucket 15 kg Cubo 15 kg	12 meses
	Praliné Fluide Amande 50%	4002668	<i>Praliné fluide au doux goût d'amande. Fluid praliné with a sweet almond flavor.</i>	Seau 5 kg Bucket 5 kg Cubo 5 kg	12 mois 12 months 12 meses
		4002683	<i>Praliné fluide con un sabor dulce a almendra.</i>	Seau 15 kg Bucket 15 kg Cubo 15 kg	12 meses
	Praliné Fluide Amande Noisette 50%	4002674	<i>Praliné fluide au doux goût d'amande et de noisette. Fluid praliné with a sweet almond and hazelnut flavor.</i>	Seau 5 kg Bucket 5 kg Cubo 5 kg	12 mois 12 months 12 meses
		4002685	<i>Praliné fluide con un sabor dulce a almendra y avellana.</i>	Seau 15 kg Bucket 15 kg Cubo 15 kg	12 meses
	Praliné Fluide Amande Doux 59%	4002673	<i>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 fluide elaborado con almendras ligeramente tostadas, confiriendo un sabor similar al del turrón español.</i>	Seau 5 kg Bucket 5 kg Cubo 5 kg	12 mois 12 months 12 meses
	Pralinoisette 36%	4002684	<i>Spécialité élaborée avec 36% de noisettes. Specialty made with 36% of hazelnuts. Especialidad elaborada con 36% de avellana.</i>	Seau 15 kg Bucket 15 kg Cubo 15 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 Pralirac 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 Pralirac 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 Pralirac, de textura crujiente.

	Gianduja Lait 36% Cacao-Trace	4008664	<i>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.</i>	Seau 5 kg Bucket 5 kg Cubo 5 kg	12 mois 12 months 12 meses
	Gianduja Collection Lait Noisette Piémont Cacao-Trace	4021559	<i>Subtil fourrage élaboré avec 39% de noisettes du Piémont et du chocolat au lait origine Cameroun certifié Cacao-Trace. Subtle filling made with 39% of hazelnuts from Piedmont and Cacao-Trace certified milk chocolate from Cameroon. Relleno sutil elaborado con un 39% de avellanas dal Piamonte y chocolate de leche de Camerún certificado Cacao-Trace.</i>	Seau 5 kg Bucket 5 kg Cubo 5 kg	12 mois 12 months 12 meses
	Gianduja Noir Cacao-Trace	4008944	<i>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.</i>	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 BONBONS

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

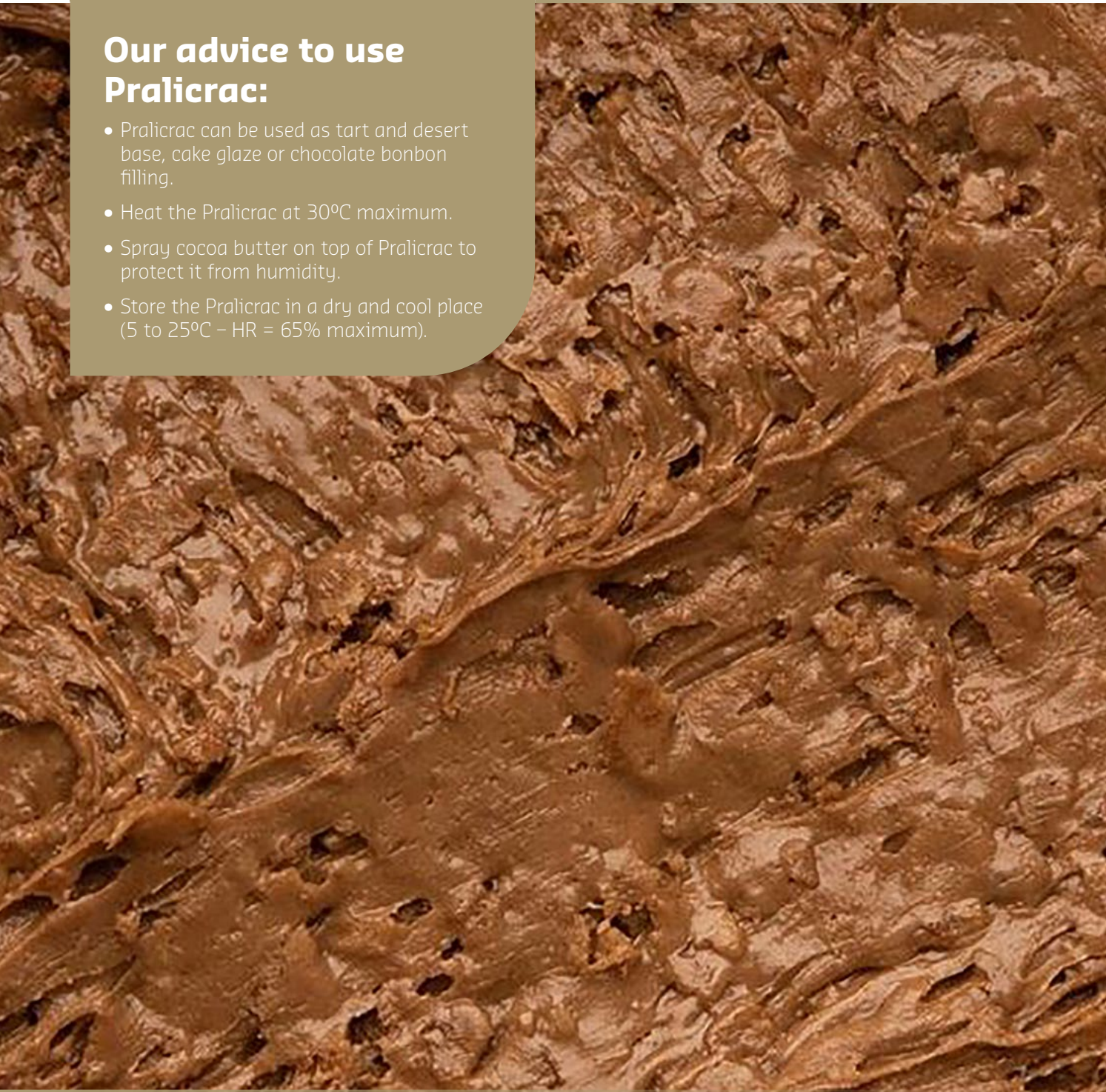
White Chocolate 30% PatisFrance 112 g

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 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).



Pralicrac Chocolait 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 praliné, 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 12 mois
Bucket 4,5 kg 12 months
Cubo 4,5 kg 12 meses



Pralicrac Noir










4005426

Subtil fourrage croustillant de praliné et de chocolat noir.

Subtle crunchy filling made with praliné and dark chocolate.

Relleno sutilmente crujiente de praliné y chocolate negro.

Seau 2 kg 12 mois
Bucket 2 kg 12 months
Cubo 2 kg 12 meses

	Pralicrac Blanc	4105619	<p>Subtil fourrage croustillant de praliné amande, de brisures de crêpes avec une touche lactée.</p> <p>Subtle crunchy filling made with almond praliné, pieces of crêpes and a milky touch.</p> <p>Relleno sutilmente crujiente de praliné de almendras, trozos de crêpes y un toque de leche.</p>	Seau 4,5 kg Bucket 4,5 kg Cubo 4,5 kg	12 mois 12 months 12 meses
	Pralicrac Caramel au Beurre Salé	4003235	<p>Subtil fourrage croustillant de praliné, d'éclats de caramel d'Isigny au beurre salé et du sel de Guérande.</p> <p>Subtle crunchy filling made with praliné, chunks of salted butter caramel from Isigny and salt from Guérande.</p> <p>Relleno sutilmente crujiente de praliné, trozos de caramel de Isigny y sal de Guérande.</p>	Seau 4,5 kg Bucket 4,5 kg Cubo 4,5 kg	12 mois 12 months 12 meses
	Pralicrac Maïssimo	4017184	<p>Subtil fourrage croustillant de praliné, de maïs soufflé et une pointe de sel.</p> <p>Subtle crunchy filling made with praliné, pop corn and a hint of salt.</p> <p>Relleno sutilmente crujiente de praliné, palomitas de maiz y una punta de sal.</p>	Seau 4,5 kg Bucket 4,5 kg Cubo 4,5 kg	12 mois 12 months 12 meses
	Pralicrac Pécan	4006457	<p>Subtil fourrage croustillant à base de noix de pécan et de chocolat au lait.</p> <p>Subtle crunchy filling made with pecan nuts and milk chocolate.</p> <p>Relleno sutilmente crujiente elaborado con nuez de pecán y chocolate de leche.</p>	Seau 2 kg Bucket 2 kg Cubo 2 kg	9 mois 9 months 9 meses
	Pralifizz	4001563	<p>Subtil fourrage pétillant de praliné amande légèrement torréfiée et de sucre pétillant.</p> <p>Subtle fizzy filling made with praliné almond slightly roasted and fizzy sugar.</p> <p>Rrelleno sutilmente espumoso de praliné de almendras ligeramente tostadas y azúcar espumoso.</p>	Seau 2 kg Bucket 2 kg Cubo 2 kg	12 mois 12 months 12 meses
	Pralicrac Framboise	4007123	<p>Subtil fourrage croustillant de praliné et de pépites de framboises séchées.</p> <p>Subtle crunchy filling made with praliné and pieces of dry raspberries.</p> <p>Relleno sutilmente crujiente de praliné y chips de frambuesas secas.</p>	Seau 2 kg Bucket 2 kg Cubo 2 kg	12 mois 12 months 12 meses
	Pralicrac Citron	4012150	<p>Subtil fourrage croustillant de praliné amande et de pépites de citron.</p> <p>Subtle crunchy filling made with almond praliné and pieces of lemon.</p> <p>Relleno sutilmente crujiente de praliné de almendras y chips de limón.</p>	Seau 2 kg Bucket 2 kg Cubo 2 kg	12 mois 12 months 12 meses
	Pralicrac Pistache	4012965	<p>Subtil fourrage croustillant de praliné amande et de pistaches.</p> <p>Subtle crunchy filling made with almond praliné and pistachios.</p> <p>Relleno sutilmente crujiente de praliné de almendras y pistachos.</p>	Seau 2 kg Bucket 2 kg Cubo 2 kg	12 mois 12 months 12 meses
	Pralicrac Exotique	4014793	<p>Subtil fourrage croustillant de praliné amande, de noix de coco et de fruit de la passion.</p> <p>Subtle crunchy filling made with almond praliné, coconut and passion fruit.</p> <p>Relleno sutilmente crujiente de praliné de almendras, coco y fruta de la pasión.</p>	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 4105154	Amandes blanchies entières calibre 36/38 origine Espagne. Whole blanched almonds 36/38 from Spain. Almendras blanqueadas grandes 36/38 origen España.	Sac 1 kg Bag 1 kg Bolsa 1 kg Carton 20 kg Carton 20 kg Caja 20 kg	15 mois 15 months 15 meses 9 mois 9 months 9 meses
	Amandes Blanchies Effilées Grandes	4100616	Amandes blanchies effilées grandes 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 4001236	Amandes blanchies effilées moyennes origine Californie. Medium sliced blanched almonds from California. Almendras blanqueadas laminadas origen California.	Sac 1 kg Bag 1 kg Bolsa 1 kg Carton 10 kg Carton 10 kg Caja 10 kg	15 mois 15 months 15 meses 9 mois 9 months 9 meses
	Amandes Blanchies Bâtonnets	4102753	Amandes blanchies batônnets origine Californie. Slivered blanched almonds from California. Almendras blanqueadas en barritas origen 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 Blanchies Hachées	4102752	<i>Amandes blanchies hachées origine Californie. Diced blanched almonds from California.</i>	Sac 1 kg Bag 1 kg Bolsa 1 kg	15 mois 15 months 15 meses
		4001265	<i>Almendras blanqueadas picadas origen California.</i>	Carton 12,5 kg Carton 12,5 kg Caja 12,5 kg	9 mois 9 months 9 meses
	Amandes Blanchies Poudre	4102754	<i>Amandes blanchies poudre extra fine origine Californie. Ground fine blanched almonds from California.</i>	Sac 1 kg Bag 1 kg Bolsa 1 kg	15 mois 15 months 15 meses
		4001270	<i>Almendras blanqueadas en polvo fino origen California.</i>	Carton 10 kg Carton 10 kg Caja 10 kg	9 mois 9 months 9 meses
	Amandes Blanchies Râpées	4102749	<i>Amandes blanchies râpées. Ground fine blanched almonds. Almendras blanqueadas en polvo.</i>	Carton 10 kg Carton 10 kg Caja 10 kg	12 mois 12 months 12 meses
		4020294	<i>Amandes blanchies origine Marcona 14/16. Blanched almonds from Marcona 14/16. Almendras blanqueadas origen Marcona 14/16.</i>	Carton 10 kg Carton 10 kg Caja 10 kg	12 mois 12 months 12 meses



	Tant pour Tant Blanc	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. Mezcla de 50% de almendras blanqueadas y 50% de azúcar con una granulometría regular y homogénea.</i>	Sac 1 kg Bag 1 kg Bolsa 1 kg	15 mois 15 months 15 meses
		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. Mezcla de 50% de almendras y 50% de azúcar con una granulometría regular y homogénea.</i>	Sac 1 kg Bag 1 kg Bolsa 1 kg	15 mois 15 months 15 meses



	Pâte d'Amande Catania	6100045	<i>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 rellenar.</i>	Boite 5 kg Box 5 kg Caja 5 kg	12 mois 12 months 12 meses
--	------------------------------	---------	--	-------------------------------------	----------------------------------

	Pâte d'Amande Fondante	4100620	<i>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.</i>	Boite 5 kg Box 5 kg Caja 5 kg	12 mois 12 months 12 meses
--	-------------------------------	---------	--	-------------------------------------	----------------------------------

	Pâte d'Amande Corato	6000070	<i>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.</i>	Boite 5 kg Box 5 kg Caja 5 kg	12 mois 12 months 12 meses
--	-----------------------------	---------	---	-------------------------------------	----------------------------------

NOISETTES - HAZELNUTS - AVELLANAS



	Noisettes Brutes Entières 13/15	4105117	<i>Noisettes brutes entières 13/15. Ground raw hazelnuts 13/15. Avelanas crudas 13/15.</i>	Sac 1 kg Bag 1 kg Bolsa 1 kg	15 mois 15 months 15 meses
	Noisettes Brutes Râpées	4007875	<i>Noisettes brutes râpées. Ground raw hazelnuts. Avelanas crudas ralladas.</i>	Sac 1 kg Bag 1 kg Bolsa 1 kg	12 mois 12 months 12 meses
	Noisettes Blanchies Entières	4102757 4001266	<i>Noisettes blanchies entières calibre 12/14. Whole blanched hazelnuts 12/14. Avelanas blanqueadas 12/14.</i>	Sac 1 kg Bag 1 kg Bolsa 1 kg Carton 5 kg Carton 5 kg Caja 5 kg	15 mois 15 months 15 meses 9 mois 9 months 9 meses
	Noisettes Blanchies IGP Piémont	4016981	<i>Noisettes blanchies IGP Piémont calibre 13/15. Blanched hazelnuts PGI from Piemonte 13/15. Avelanas IGP Piemonte blanqueadas 13/15.</i>	Sac 10 kg Bag 10 kg Bolsa 10 kg	12 mois 12 months 12 meses
	Noisettes Blanchies Râpées	4102756	<i>Noisettes blanchies râpées. Ground blanched hazelnuts. Avelanas blanqueadas ralladas.</i>	Sac 1 kg Bag 1 kg Bolsa 1 kg	12 mois 12 months 12 meses
	Noisettes Naturelles en Poudre	6001893	<i>Poudre de noisettes naturelles. Ground blanched hazelnuts. Avelanas blanqueadas ralladas.</i>	Sac 5 kg Bag 5 kg Bolsa 5 kg	12 mois 12 months 12 meses

PISTACHES - PISTACHIOS - PISTACHOS



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

AUTRES - OTHERS - OTRAS



	Noix de Coco Râpée	4102762	<i>Noix de coco râpée origine Sri Lanka. Ground coconut from Sri Lanka.</i>	Sac 1 kg Bag 1 kg Bolsa 1 kg	12 à 24 mois 12 to 24 months
		1102276	<i>Coco rallado origen Sri Lanka.</i>	Sac 25 kg Bag 25 kg Bolsa 25 kg	12 a 24 meses
	Cerneaux de Noix Extra	4002717	<i>Cerneaux de noix extra. Extra walnuts halves. 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
	Cerneaux de Noix Extra Invalides	4102761	<i>Cerneaux de noix extra invalides. Walnut pieces extra. 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
	Cerneaux de Noix Invalides Arlequin	4105129	<i>Cerneaux de noix invalides arlequin. Walnut pieces extra, mixed colors. 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
	Cerneaux de Noix Hachés	4105243	<i>Cerneaux de noix hachés. Diced walnuts. 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	<i>Pignons de pin origine Chine.</i> <i>Pine kernels from China.</i> <i>Piñones origen China.</i>	Sac 1 kg Bag 1 kg Bolsa 1 kg	12 mois 12 months 12 meses
	Raisins Secs Special Clean	6100207	<i>Raisins secs special clean, origine Turquie.</i> <i>Special clean raisins from Turkey.</i> <i>Sultanas clean de Turquía.</i>	Carton 12.5 kg Carton 12.5 kg Caja 12.5 kg	12 mois 12 months 12 meses
	Raisins Secs Golden	1102304	<i>Raisins secs golden origine Afrique du Sud.</i> <i>Golden raisins from South Africa.</i> <i>Golden sultanas de Sudáfrica.</i>	Carton 12.5 kg Carton 12.5 kg Caja 12.5 kg	12 mois 12 months 12 meses
	Abricots Secs	6000131	<i>Abricots secs entiers.</i> <i>Whole dry apricots.</i> <i>Albaricoques enteros secos.</i>	Sac 1 kg Bag 1 kg Bolsa 1 kg	12 mois 12 months 12 meses
	Dés d'Abricots Secs	6000132	<i>Dés d'abricots secs 6 x 8 mm.</i> <i>Apricot cubes 6 x 8 mm.</i> <i>Cubitos de albaricoque 6 x 8 mm.</i>	Sac 1 kg Bag 1 kg Bolsa 1 kg	12 mois 12 months 12 meses
	Figues Sèches Entières	6000134	<i>Figues sèches entières dépédonculées.</i> <i>Whole dry figs without stem.</i> <i>Higos secos enteros.</i>	Sac 1 kg Bag 1 kg Bolsa 1 kg	12 mois 12 months 12 meses
	Dés de Figues	1102300	<i>Dés de figues séchés dépédonculées 10 x 10 mm.</i> <i>Dry fig cubes without stem 10 x 10 mm.</i> <i>Cubitos de higos secos de 10 x 10 mm.</i>	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 ahorra de tiempo y regularidad en su producción.

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

	Gen'Mix	4020887	<i>Préparation pâtissière pour réaliser des biscuits génoise nature.</i> <i>Pastry preparation to make plain French génoise cake.</i> <i>Preparación para génoise pastel.</i>	Sac 10 kg Bag 10 kg Bolsa 10 kg	12 mois 12 months 12 meses
	Gen'Mix Cacao	4020888	<i>Préparation pâtissière pour réaliser des biscuits génoise goût cacao.</i> <i>Pastry preparation to make cocoa flavored French génoise cake.</i> <i>Preparación para génoise pastel aromatizado de cacao.</i>	Sac 10 kg Bag 10 kg Bolsa 10 kg	12 mois 12 months 12 meses
	Patis'Pain d'Épices	4009956	<i>Préparation pâtissière pour réaliser des pains d'épices.</i> <i>Pastry preparation to make gingerbreads.</i> <i>Preparación para panes de jengibre.</i>	Sac 10 kg Bag 10 kg Bolsa 10 kg	12 mois 12 months 12 meses
	Patis'Joconde	4105282	<i>Préparation pâtissière pour réaliser des biscuits Joconde aux amandes.</i> <i>Pastry preparation to make fine sponge cake with almonds.</i> <i>Preparación para bizcochos finos con almendras.</i>	Sac 5 kg Bag 5 kg Bolsa 5 kg	9 mois 9 months 9 meses
	Frangimix	4100232	<i>Préparation pâtissière pour crème d'amande au goût d'amande amère.</i> <i>Pastry preparation to make almond paste with taste of bitter almonds.</i> <i>Preparación para crema de almendra con sabor a almendra amarga.</i>	Sac 10 kg Bag 10 kg Bolsa 10 kg	9 mois 9 months 9 meses
	Frianvit	4019978	<i>Préparation pâtissière pour réaliser des financiers.</i> <i>Pastry preparation to make financiers.</i> <i>Preparación para financieros.</i>	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 pâtisseries à froid
Cold-processed custard creams
Cremas pasteleras en proceso frio p. 40

Crèmes pâtisseries à chaud
Hot-processed custard creams
Cremas pasteleras proceso en caliente p. 41

Véritable incontournable de la pâtisserie, nous vous offrons une large sélection de crèmes pâtisseries 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...



Patis'Délíce

4009247

Crème pâtissière UHT prête à l'emploi.

Ready-to-use UHT custard cream.

Crema pastelera UHT lista para usar.

TetraPak® 1 L

12 mois

12 months

12 meses

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'Délíce PatisFrance	1000 g
Dark Chocolate 64% PatisFrance	450 g

Whip the Patis'Délíce 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'Délíce!



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

 Elfroy	4001209	<i>Préparation pour crème pâtissière, spécialement recommandé pour les applications sans cuisson.</i> <i>Preparation for pastry cream, especially recommended for application with no baking.</i>	Sac 5 kg Bag 5 kg Bolsa 5 kg	12 mois 12 months 12 meses
	4105138	<i>Preparación para crema pastelera, especialmente recomendada para aplicaciones sin hornear.</i>	Sac 20 kg Bag 20 kg Bolsa 20 kg	
 Délicecream NAFNAC	4016378	<i>Préparation pour crème pâtissière haut de gamme, sans arôme ni colorant artificiel.</i> <i>Premium preparation for pastry cream, free from artificial flavoring or coloring.</i>	Sac 5 kg Bag 5 kg Bolsa 5 kg	15 mois 15 months 15 meses
	4016377	<i>Preparación para crema pastelera de gama alta, sin aroma ni colorante artificial.</i>	Sac 10 kg Bag 10 kg Bolsa 10 kg	
 Presticrem	4020765	<i>Préparation pour crème pâtissière à base de matière grasse végétale.</i> <i>Preparation for pastry cream based on vegetable fat.</i> <i>Preparación para crema pastelera a base de grasa vegetal.</i>	Sac 5 kg Bag 5 kg Bolsa 5 kg	12 mois 12 months 12 meses
	4003476	<i>Préparation pour crème pâtissière à base de matière grasse végétale non hydrogénée, avec une bonne tranchabilité.</i> <i>Preparation for pastry cream based on non-hydrogenated vegetable fat, easy to slice.</i> <i>Preparación para crema pastelera a base de grasa vegetal no hidrogenada, fácil de cortar.</i>	Sac 15 kg Bag 15 kg Bolsa 15 kg	12 mois 12 months 12 meses

CRÈMES PÂTISSIÈRES A CHAUD

HOT-PROCESSED CUSTARD CREAMS

CREMAS PASTELERAS PROCESO EN CALIENTE

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

PRÉPARATIONS POUR CRÈMES

CREAM PRÉPARATIONS

PREPARACIONES PARA CREMAS



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.

Preparación para crema ligera, sin aroma ni colorante artificial.

Sac 10 kg 12 mois
Bag 10 kg 12 months
Bolsa 10 kg 12 meses



Préparation pour Mouseline

4103869

Préparation pour crème mouseline.

Preparation for mouseline cream.

Preparación para crema mouseline.

Sac 10 kg 12 mois
Bag 10 kg 12 months
Bolsa 10 kg 12 meses



Préparation pour Crème au Beurre

4001373

Préparation pour crème au beurre.

Preparation for butter cream.

Preparación para crema de mantequilla.

Bag in Box 12 mois
6 kg 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

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'aromatization 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...



	Starfruit Framboise	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
	Starfruit Fraise	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
	Starfruit Fruits Rouges	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
	Starfruit Griotte	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
	Starfruit Myrtille	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
	Starfruit Cassis	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
	Starfruit Fruit de la Passion	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
	Starfruit Mangue	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
	Starfruit Ananas	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
	Starfruit Banane	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



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





FOURRAGES

FILLINGS

RELLENOS

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	<i>Fourrage sans morceaux stable à la cuisson, élaboré avec 45% de framboises avec des pépins.</i> <i>Bake-stable filling without pieces, made with 45% of raspberries with seeds.</i>	Seau 4.5 kg Bucket 4.5 kg Cubo 4.5 kg	12 mois 12 months 12 meses
4019462	<i>Relleno sin trozos estable a la cocción, elaborado con 45% de frambuesas con semillas.</i>	Seau 8 kg Bucket 8 kg Cubo 8 kg	12 mois 12 months 12 meses



Fourrage Fraise

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



Fourrage Abricot

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



Pommes en Dés

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



Compote de Pommes Pâtissières 24%

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



Compote de Pommes Pâtissières 33%

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



Superpomme 38%

4100624	<i>Compote de pommes pâtisseries avec 38% d'extrait sec.</i> <i>Apple sauce with 38% of dry extract.</i> <i>Compota de manzana especial de pasteleria con 38% de extracto seco.</i>	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.

Crema untuosa de castañas, azúcar y vainilla.

Boîte 4/4
Tin 4/4
Caja 4/4

36 mois
36 months
36 meses



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, azúcar 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








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.

Seleccionamos para ustedes los mejores origines de frutas y los recolectamos en perfecto estado de madurez. Nuestros frutos de calidad pastelera resisten a la cocción y son preservados en un almibar 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.



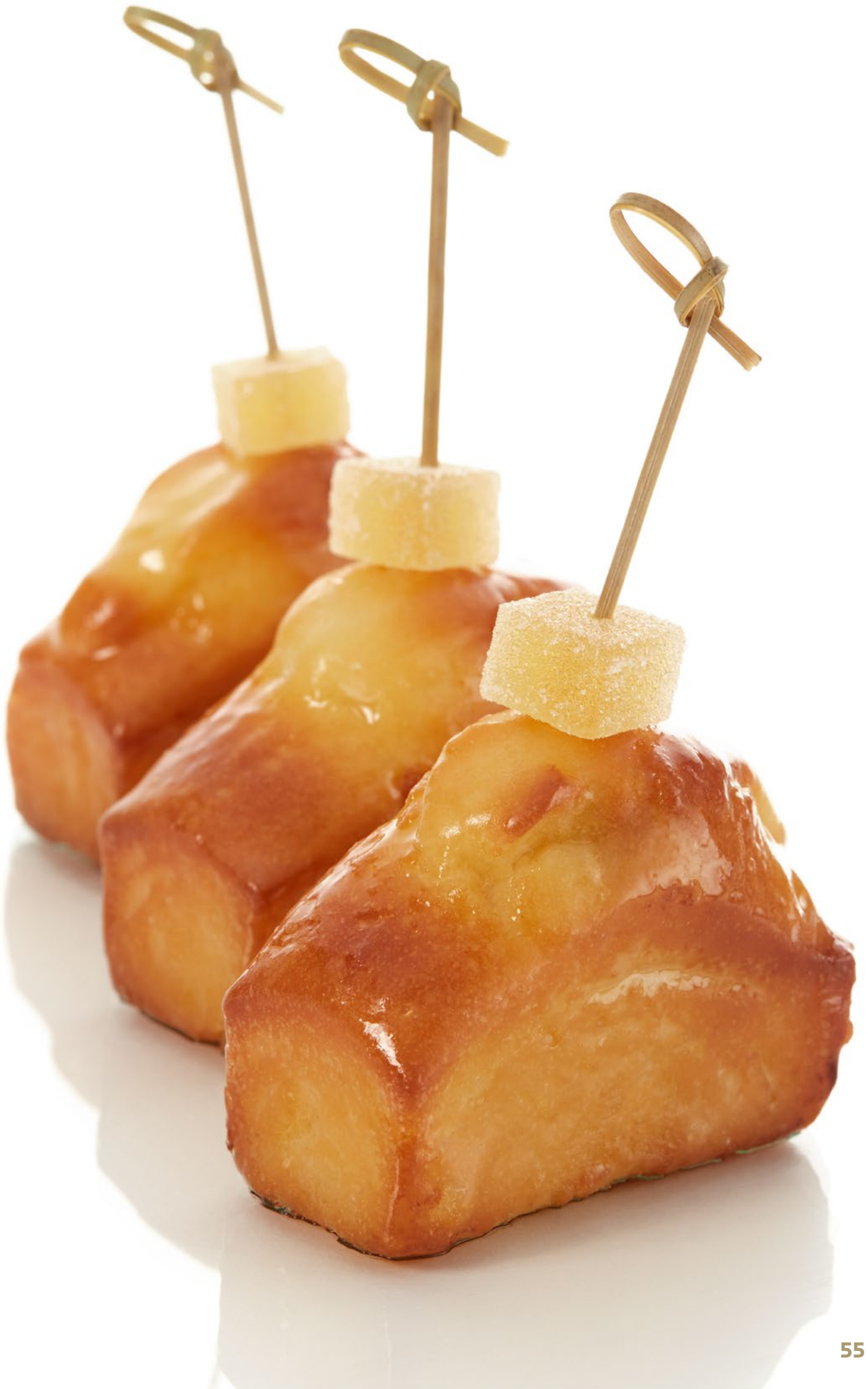
Fruits au sirop - Fruits in syrup - Frutas en almibar

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

	Bigarreaux au Sirop	4105629	<i>Bigarreaux dénoyautés au sirop léger. Pitted red cherries in light syrup.</i>	Boîte 2/1 Tin 2/1 Caja 2/1	24 mois 24 months 24 meses
		6100064	<i>Cerezas deshuesadas en almibar.</i>	Boîte 2/1 Tin 2/1 Caja 2/1	36 mois 36 months 36 meses
	Cocktail de Fruits	4105052	<i>Mélange de fruits au sirop, origine Italie. Mix of fruits in light syrup, from Italy. Frutas mixtas en almibar origen Italia.</i>	Boîte 3/1 Tin 3/1 Caja 3/1	36 mois 36 months 36 meses
	Marrons au Sirop	6100244	<i>Marrons au sirop. Candied chestnuts in syrup.</i>	Boîte 3/1 Tin 3/1 Caja 3/1	48 mois 48 months 48 meses
		6100248	<i>Castanas confitadas enteros en almibar.</i>	Boîte 5/1 Tin 5/1 Caja 5/1	48 meses
	Poires au Sirop Italie	4000348	<i>Demi poires Williams au sirop léger origine Italie. Williams pear halves in light syrup from Italy.</i>	Boîte 3/1 Tin 3/1 Caja 3/1	36 mois 36 months 36 meses
		4001239	<i>Mitades de pera William en almibar origen Italia.</i>	Boîte 4/4 Tin 4/4 Caja 4/4	48 mois 48 months 48 meses
	Poires au Sirop France	4011228	<i>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 almibar origen Valle del Ródano en Francia.</i>	Boîte 3/1 Tin 3/1 Caja 3/1	36 mois 36 months 36 meses
	Petites Poires au Sirop	4100613	<i>Petites poires entières pelées au sirop léger origine Espagne. Mini whole pears in light syrup from Spain. Mini peras en almibar origen España.</i>	Boîte 4/4 Tin 4/4 Caja 4/4	36 mois 36 months 36 meses
	Mirabelles au Sirop	4105578	<i>Mirabelles de Lorraine dénoyautés au sirop léger. Pitted mirabelles from Lorraine in light syrup. Ciruela mirabelle orgien Lorraine deshuesadas en almibar.</i>	Boîte 2/1 Tin 2/1 Caja 2/1	48 mois 48 months 48 meses

Fruits confits - Candied fruits - Frutas confitadas

	Aiguillettes de Citron Sabaton	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
	Aiguillettes d'Orange Sabaton	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
	Cubes Melon Tricolores Colorant Naturel	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
	Cubes Ecorces Oranges Confites Colorant Naturel	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
	Cubes Ecorces Citron Confites Colorant Naturel	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
	Bigarreaux Confits Rouges Colorant Naturel	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 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.

Los glaseados aportan una brillantez perfecta a sus pasteles y una tecla aromática. Indispensables para tener un efecto final delicado, permiten también proteger todas sus pastelerías de la oxidación y son estables en el tiempo.

GLAÇAGES - GLAZES - GLASEADOS

	Miroir Plus Neutre	4102456	<p>Glaçage neutre à froid prêt à l'emploi. Neutral cold-processed glaze, ready-to-use. Glaseado neutro procesado en frío, listo para usar.</p>	<p>Seau 8 kg Bucket 8 kg Cubo 8 kg</p>	<p>18 mois 18 months 18 meses</p>
	Miroir Plus Chocolat Noir	4017775	<p>Glaçage à chaud au chocolat noir, 100% végétal. 100% plant-based hot-processed dark chocolate glaze. Glaseado de chocolate negro procesado en caldo, 100% vegetal.</p>	<p>Seau 5 kg Bucket 5 kg Cubo 5 kg</p>	<p>12 mois 12 months 12 meses</p>
	Miroir Plus Chocolat Lait	4101809	<p>Glaçage à chaud au chocolat au lait. Hot-processed milk chocolate glaze. Glaseado de chocolate on leche procesado en caldo.</p>	<p>Seau 2,5 kg Bucket 2,5 kg Cubo 2,5 kg</p>	<p>12 mois 12 months 12 meses</p>
	Miroir Plus Chocolat Blanc Cacao-Trace	4016142	<p>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 titanium dioxide. Glaseado procesado en caldo con 20% de chocolate blanco Cacao-Trace y sin dióxido de titanio.</p>	<p>Seau 2,5 kg Bucket 2,5 kg Cubo 2,5 kg</p>	<p>9 mois 9 months 9 meses</p>
	Miroir Plus Fruits Rouges NAFNAC	4016892	<p>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 procesado en caldo, sin aroma o colorante artificial.</p>	<p>Seau 2,5 kg Bucket 2,5 kg Cubo 2,5 kg</p>	<p>9 mois 9 months 9 meses</p>
	Miroir Plus Caramel	4017775	<p>Glaçage à chaud au caramel, sans arôme ni colorant artificiel. Hot-processed caramel glaze free from artificial coloring and flavoring. Glaseado de caramel procesado en caldo, sin aroma o colorante artificial.</p>	<p>Seau 2,5 kg Bucket 2,5 kg Cubo 2,5 kg</p>	<p>12 mois 12 months 12 meses</p>

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

	4105396	<i>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.</i>	Bag in Box 12 kg	18 mois 18 months 18 meses
	4105385	<i>Nappage blond prêt à l'emploi pour machine à pulvériser. Blond glaze ready to use for spaying machine. Glaseado rubio listo para usar en espray.</i>	Bag in Box 12 kg	18 mois 18 months 18 meses
	4001862	<i>Nappage blond facile d'utilisation, à diluer entre 0 et 10%. Blond glaze easy to use, to be diluted between 0 and 10%. Glaseado rubio facil de usar, con 0 a 10% de dilución.</i>	Seau 6.5 kg Bucket 6.5 kg Cubo 6.5 kg	18 mois 18 months 18 meses
	4105407		Seau 13 kg Bucket 13 kg Cubo 13 kg	18 mois 18 months 18 meses
	4101573	<i>Nappage blond gélifié, à diluer entre 10 et 30%. Blond jellified glaze, to be diluted between 10 to 30%. Glaseado gelificado rubio, con 10 a 30% de dilución.</i>	Seau 16 kg Bucket 16 kg Cubo 16 kg	18 mois 18 months 18 meses
	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%. Glaseado rubio con 15.5% de puré de albaricoque, con 10 a 30% de dilución.</i>	Seau 8 kg Bucket 8 kg Cubo 8 kg	18 mois 18 months 18 meses
	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%. Glaseado rojo con 16.5 de puré de grosella, con 10 a 30% de dilución.</i>	Seau 8 kg Bucket 8 kg Cubo 8 kg	18 mois 18 months 18 meses
	4101570	<i>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.</i>	Seau 8 kg Bucket 8 kg Cubo 8 kg	18 mois 18 months 18 meses
	4101571		Seau 16 kg Bucket 16 kg Cubo 16 kg	18 mois 18 months 18 meses
	4101569	<i>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.</i>	Seau 16 kg Bucket 16 kg Cubo 16 kg	18 mois 18 months 18 meses
	410577	<i>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.</i>	Seau 16 kg Bucket 16 kg Cubo 16 kg	18 mois 18 months 18 meses





CHOCOLATS

CHOCOLATES

Parce que le chocolat reste incontournable en pâtisserie, notre gamme de chocolats s'ajoute à nos ingrédients de pâtisserie afin 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 desee.

CHOCOLATS EN PALETS - CHOCOLATES IN BUTTONS CHOCOLATES EN BOTONES

	Chocolat Blanc de Couverture en Palets 30%	4007782	<p><i>Palets de chocolat blanc couverture 30%.</i> <i>White chocolate couverture 30% in buttons.</i> <i>Chocolate blanco de cobertura 30% en botones.</i></p>	<p>Carton 5 kg Box 5 kg Caja 5 kg</p>	<p>18 mois 18 months 18 meses</p>
	Chocolat au Lait de Couverture en Palets 35%	4007760	<p><i>Palets de chocolat au lait couverture 35%.</i> <i>Milk chocolate couverture 35% in buttons.</i> <i>Chocolate con leche de cobertura 35% en botones.</i></p>	<p>Carton 5 kg Box 5 kg Caja 5 kg</p>	<p>18 mois 18 months 18 meses</p>
	Chocolat au Lait de Couverture en Palets 44%	4105109	<p><i>Palets de chocolat au lait couverture 44%.</i> <i>Milk chocolate couverture 44% in buttons.</i> <i>Chocolate con leche de cobertura 44% en botones.</i></p>	<p>Carton 5 kg Box 5 kg Caja 5 kg</p>	<p>24 mois 24 months 24 meses</p>
	Chocolat Noir de Couverture en Palets 55%	4105262	<p><i>Palets de chocolat noir couverture 55%.</i> <i>Dark chocolate couverture 55% in buttons.</i> <i>Chocolate negro de cobertura 55% en botones.</i></p>	<p>Carton 5 kg Box 5 kg Caja 5 kg</p>	<p>24 mois 24 months 24 meses</p>
	Chocolat Noir de Couverture en Palets 72%	4105286	<p><i>Palets de chocolat noir couverture 72%.</i> <i>Dark chocolate couverture 72% in buttons.</i> <i>Chocolate negro de cobertura 72% en botones.</i></p>	<p>Carton 5 kg Box 5 kg Caja 5 kg</p>	<p>24 mois 24 months 24 meses</p>








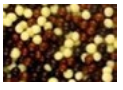
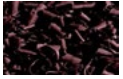

CHOCOLATS EN plaque - CHOCOLATES IN BLOCK

CHOCOLATES EN PLACA

	Chocolat Blanc de Couverture en Plaque 30%	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
	Chocolat au Lait de Couverture en Plaque 35%	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
	Chocolat Noir de Couverture en Plaque 55%	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
	Chocolat Noir de Couverture en Plaque 60%	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
	Chocolat Noir de Couverture en Plaque 71%	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

	Beurre de Cacao	4105164	Beurre de cacao. Cocoa butter. Manteca de cacao.	Seau 1 kg Bucket 1 kg Cubo 1 kg	24 mois 24 months 24 meses
	Cacao en Poudre 20-22%	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
	Gouttes Cacao 44%	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
	Garnico 200 XL	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
	Garnico 300	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
	Garnico 500	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
	Bâton de Chocolat 44% Cacao 28 cm	4105223 4105149	Bâton de chocolat standard 28 cm. 28 cm standard chocolate stick 44% cocoa. Palo de chocolate estandar 28 cm.	Carton 5 kg Box 5 kg Caja 5 kg	24 mois 24 months 24 meses
	Vermicelles Chocolat	4102767	Vermicelles de chocolat. Chocolate vermicelli. Vermicelli de chocolate.	Boîte 2 kg 2 kg Caja 2 kg	18 mois 18 months 18 meses
	Grains de Café	4105020	Grains de café en chocolat. Chocolate coffee beans. Semillas de café con chocolate.	Boîte 1 kg 1 kg Caja 1 kg	12 mois 12 months 12 meses
	Billes de Céréales 3 Chocolats	4105058	Billes de céréales croustillantes aux 3 chocolats. Crunchy cereal balls of 3 chocolates. Bolas crujientes de cereal de 3 chocolates.	Boîte 2 kg 2 kg Caja 2 kg	12 mois 12 months 12 meses
	Copeaux Chocolat Noir	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
	Copeaux Chocolat Blanc	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
	Paillettes de Chocolat	6100086	Paillettes fines au chocolat. Fine chocolate flakes. Copos finos de chocolate.	Boîte 2 kg 2 kg Caja 2 kg	18 mois 18 months 18 meses







SUCRES

SUGAR

AZUCARES

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, celebration cake...

	Fondant Vega	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
	Fondant Pâtissier Blanc	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
	Fondant Spécial Surgélation	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
	Fondant prêt à l'emploi	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
	Décofondant	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
	Glaçage Éclair Chocolat	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
	Glaçage Éclair Café	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
	Glaçage Éclair blanc	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

Sucre en Grains N°10	1101317	<i>Sucre en grains N°10, idéal pour la décoration de chouquettes et brioches.</i> <i>Sugar grain N°10, ideal to decorate chouquettes and buns.</i> <i>Azúcar en granos N°10, ideal para decorar chouquettes y bollos.</i>	Sac 10 kg Bag 10 kg Bolsa 10 kg	/
Sucre en Grains N°6	4105537	<i>Sucre en grains N°6.</i> <i>Sugar grain N°6.</i> <i>Azúcar en granos N°6.</i>	Sac 10 kg Bag 10 kg Bolsa 10 kg	/
Vergeoise Blonde	6100478	<i>Vergeoise blonde.</i> <i>Brown sugar.</i> <i>Azúcar moreno.</i>	Sac 5 kg Bag 5 kg Bolsa 5 kg	36 mois 36 months 36 meses
Sirop de Glucose	4011071		Seau 2.5 kg Bucket 2.5 kg Cubo 2.5 kg	
	4103016	<i>Sirop de glucose confiseur.</i> <i>Confectionner's glucose syrup.</i> <i>Jarabe de glucosa para repostería.</i>	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	
Trimoline	1101311	<i>Sirop de sucre inverti.</i> <i>Inverted sugar.</i> <i>Azúcar invertido.</i>	Seau 11 kg Bucket 11 kg Cubo 11 kg	12 mois 12 months 12 meses
Sucre Glace	6100475	<i>Sucre glace amylicé.</i> <i>Starchy icing sugar.</i> <i>Azúcar glas amiláceo.</i>	Sac 10 kg Bag 10 kg Bolsa 10 kg	/
 Sucraneige	6100090	<i>Sucre glace insoluble dans l'eau, idéal pour saupoudrage et une décoration durable.</i> <i>Water insoluble icing sugar, ideal for sprinkling and long-lasting decoration.</i> <i>Azúcar glas insoluble en agua, ideal para espolvorear y decorar de forma duradera.</i>	Sac 10 kg Bag 10 kg Bolsa 10 kg	18 mois 18 months 18 meses
 Patis'Omalt	4100629	<i>Substitut de sucre.</i> <i>Sugar substitute.</i>	Seau 4 kg Bucket 4 kg Cubo 4 kg	24 mois 24 months
	4105124	<i>Sustituo de azúcar.</i>	Seau 12 kg Bucket 12 kg Cubo 12 kg	24 meses
Glucose Atomisé	4105549	<i>Glucose atomisé.</i> <i>Atomized glucose.</i> <i>Glucosa atomizado.</i>	Sac 5 kg Bag 5 kg Bolsa 5 kg	12 mois 12 months 12 meses
Dextrose Mono Hydraté	4102943	<i>Dextrose mono hydraté.</i> <i>Mono hydrated dextrose.</i> <i>Dextrosa mono hidrato.</i>	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'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.


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.

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

	Huile Essentielle d'Orange	4105071	<i>Huile essentielle d'orange obtenue par pression à froid. Orange oil obtained by cold pressing. Aceite de naranja obtenido por presión en frío.</i>	Bouteille 0,5 L Bottle 0,5 L Botella 0,5 L	36 mois 36 months 36 meses
---	-----------------------------------	---------	---	--	----------------------------------

	Huile Essentielle de Citron	4105073	<i>Huile essentielle de citron obtenue par pression à froid. Lemon oil obtained by cold pressing. Aceite de limón obtenido por presión en frío.</i>	Bouteille 0,5 L Bottle 0,5 L Botella 0,5 L	24 mois 24 months 24 meses
---	------------------------------------	---------	---	--	----------------------------------

	Arôme Fleur d'Oranger	4105127	<i>Arôme fleur d'oranger. Orange blossom water. Agua de azahar.</i>	Bouteille 1 L Bottle 1 L Botella 1 L	24 mois 24 months 24 meses
---	------------------------------	---------	---	--	----------------------------------

	Rhum Ambré 44%	4105260	<i>Rhum ambré 44%. 44% amber rum. Ron ámbar 44%.</i>	Bouteille 1 L Bottle 1 L Botella 1 L	18 mois 18 months 18 meses
---	-----------------------	---------	--	--	----------------------------------







ESSENTIELS


ESSENTIALS

ESENCIALES






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.

	Gélatine de Porc Poudre	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
	Gélatine de Bœuf Poudre	4105548	Gélatine de boeuf 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
	Gélatine Bronze de Bœuf en Feuilles	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
	Gélatine Argent de Porc en Feuilles	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
	Gélatine Or de Porc en Feuilles	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
	Gelée Dessert de Porc	4103880	Préparation gélifiante pour mousses et bavaoïs. Jelling preparation for mousses and bavaoïs. Preparado gelificante para mousses y bavaoïs.	Seau 3 kg Bucket 3 kg Cubo 3 kg	18 mois 18 months 18 meses
	Patis'Mousse Neutre	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
	Pralisec	4004155	Décor à base de noisettes broyées torréfiées. Roasted and diced hazelnuts for decoration.	Carton 5 kg Box 5 kg Caja 5 kg	9 mois 9 months 9 meses
		4105512	Avellanas tostadas y trituradas para decoracion.	Carton 5 kg Box 5 kg Caja 5 kg	9 mois 9 months 9 meses
	Crousticrep	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
	Crousticrep Blond	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

	4003705	<i>Eclats de caramel d'Isigny au beurre salé 1.5 - 4 mm. Silvers of Isigny salted butter caramel 1.5 - 4 mm. Trozos de caramelo de Isigny con mantequilla salada 1.5 - 4 mm.</i>	Seau 2.2 kg Bucket 2.2 kg Cubo 2.2 kg	12 mois 12 months 12 meses
	4102980	<i>Pectine NH pour nappages. NH pectin for glazes. Pectina NH para glaseados.</i>	Seau 1 kg Bucket 1 kg Cubo 1 kg	12 mois 12 months 12 meses
	4102981	<i>Préparation texturante adaptée pour la confiserie. Yellow pectin, especially adapted for confectionery. Pectina amarilla, adecuado para la confitería.</i>	Seau 1 kg Bucket 1 kg Cubo 1 kg	12 mois 12 months 12 meses
	4103002	<i>Préparation en poudre pour stabilisation de crèmes fouettées. Whipped cream stabilizer. Estabilizadores de cremas batidas.</i>	Seau 0.6 kg Bucket 0.6 kg Cubo 0.6 kg	12 mois 12 months 12 meses
	4103881		Seau 1 kg Bucket 1 kg Cubo 1 kg	
	4105110	<i>Poudre à lever. Baking powder. Polvo de hornear.</i>	Seau 4 kg Bucket 4 kg Cubo 4 kg	9 mois 9 months 9 meses
	4105111		Seau 15 kg Bucket 15 kg Cubo 15 kg	
	6001746	<i>Lait écrémé instantané. Instant skimmed milk. Leche desnatada instantánea.</i>	Sac 25 kg Bag 25 kg Bolsa 25 kg	24 mois 24 months 24 meses
	6001746	<i>Poudre de lait entier instantanée (26% matières grasses). Instant whole milk in powder (26% fat). Leche entera en polvo (26% laterias grasas).</i>	Sac 10 kg Bag 10 kg Bolsa 10 kg	12 mois 12 months 12 meses
	4003014	<i>Margarines pour croissants. Margarine for croissants. Margarina para croissant.</i>	Carton 5 x 2 kg Box 5 x 2 kg Caja 5 x 2 kg	9 mois 9 months 9 meses
	4003015	<i>Margarine pour feuilletage. Margarine for puff pastry. Margarina para hojaldre.</i>	Carton 5 x 2 kg Box 5 x 2 kg Caja 5 x 2 kg	9 mois 9 months 9 meses
	4105018	<i>Mini éclairs pur beurre prêts à garnir. Ready-to-use pure butter mini éclairs. Mini éclairs pura mantequilla listos para usar.</i>	Carton 100 unités Box 100 pieces Caja 100 unidades	12 mois 12 months 12 meses
	4105225	<i>Mini choux saint honoré pur beurre prêts à garnir. Ready-to-use pure butter choux. Choux pura mantequilla listos para usar.</i>	Carton 100 unités Box 100 pieces Caja 100 unidades	12 mois 12 months 12 meses

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

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