



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

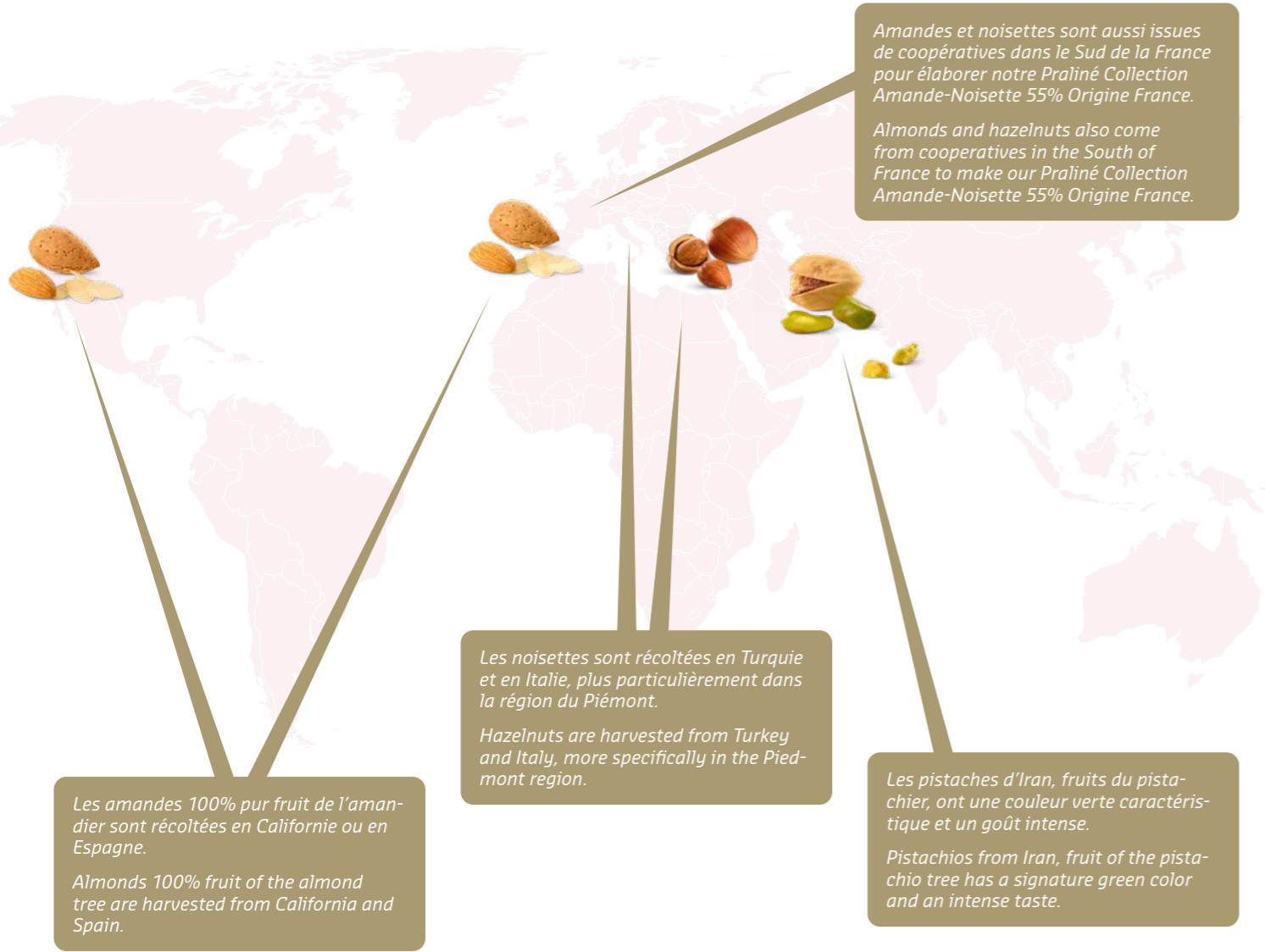


Nous sélectionnons avec le plus grand soin les meilleurs fruits secs à travers le monde entier, qui sont traités, torréfiés, transformés, mélangés et conditionnés dans notre usine française à Charmes, dans les Vosges, pour créer les produits les plus délicieux.

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.



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 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.

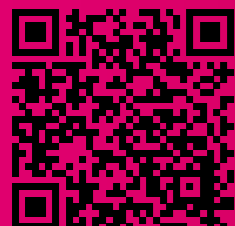


Retrouvez une source
d'inspiration infinie grâce à tous
nos outils de communication!

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

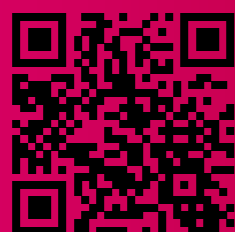
Abonnez-vous à nos réseaux sociaux et découvrez des recettes,
conseils, vidéos...

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 auténtico 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 4105084	<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> <p>Praliné tradicional elaborado con un 50% de avellanas y almendras tostadas y una textura granulosa</p>	Seau 5 kg Bucket 5 kg Cubo 5 kg Seau 17 kg Bucket 17 kg Cubo 17 kg	12 mois 12 months 12 meses 9 mois 9 months 9 meses
	Pralinor 55%	4105086 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> <p>Praliné tradicional elaborado con un 55% de almendras y avellanas tostadas, y un fuerte sabor.</p>	Seau 5 kg Bucket 5 kg Cubo 5 kg Seau 17 kg Bucket 17 kg Cubo 17 kg	12 mois 12 months 12 meses 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 exceptionnels, 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	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
	Praliné Collection Noisette Piémont IGP 62%	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
	Praliné Collection Amande Marcona 70%	4019471	Praliné d'exception élaboré avec 70% d'amandes espagnoles Marcona. Exceptional praliné made with 70% of Spanish Marcona almonds. Un praliné excepcional 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.	Seau 1.5 kg Bucket 1.5 kg Cubo 1.5 kg	9 mois 9 months 9 meses
	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 estan elaborados en un taller insistando en un molido muy fino para conseguir una textura suave y flexible inigualable.

	Praliné Fluide Noisette 50%	4002667	Praliné fluide au doux goût de noisette. Fluid praliné with a sweet hazelnut flavor.	Seau 5 kg Bucket 5 kg Cubo 5 kg	12 mois 12 months 12 meses
	Praliné Fluide Amande 50%	4002682	Praliné fluide con un sabor dulce a avellana.	Seau 15 kg Bucket 15 kg Cubo 15 kg	12 meses
	Praliné Fluide Amande 50%	4002668	Praliné fluide au doux goût d'amande. Fluid praliné with a sweet almond flavor.	Seau 5 kg Bucket 5 kg Cubo 5 kg	12 mois 12 months 12 meses
	Praliné Fluide Amande Noisette 50%	4002683	Praliné fluide con un sabor dulce a almendra.	Seau 15 kg Bucket 15 kg Cubo 15 kg	12 meses
	Praliné Fluide Amande Noisette 50%	4002674	Praliné fluide au doux goût d'amande et de noisette. Fluid praliné with a sweet almond and hazelnut flavor.	Seau 5 kg Bucket 5 kg Cubo 5 kg	12 mois 12 months 12 meses
	Praliné Fluide Amande Noisette 50%	4002685	Praliné fluide con un sabor dulce a almendra y avellana.	Seau 15 kg Bucket 15 kg Cubo 15 kg	12 meses
	Praliné Fluide Amande Doux 59%	4002673	Praliné fluide élaboré avec des amandes légèrement torréfiées, procurant un goût proche du turrón espagnol. Fluid praliné made with slightly roasted almonds, providing a taste close to Spanish turrón. Praliné fluide 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
	Pralinoisette 36%	4002684	Spécialité élaborée avec 36% de noisettes. Specialty made with 36% of hazelnuts. Especialidad elaborada con 36% de avellana.	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	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
	Gianduja Collection Lait Noisette Piémont Cacao-Trace	4021559	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.	Seau 5 kg Bucket 5 kg Cubo 5 kg	12 mois 12 months 12 meses
	Gianduja Noir Cacao-Trace	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** **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

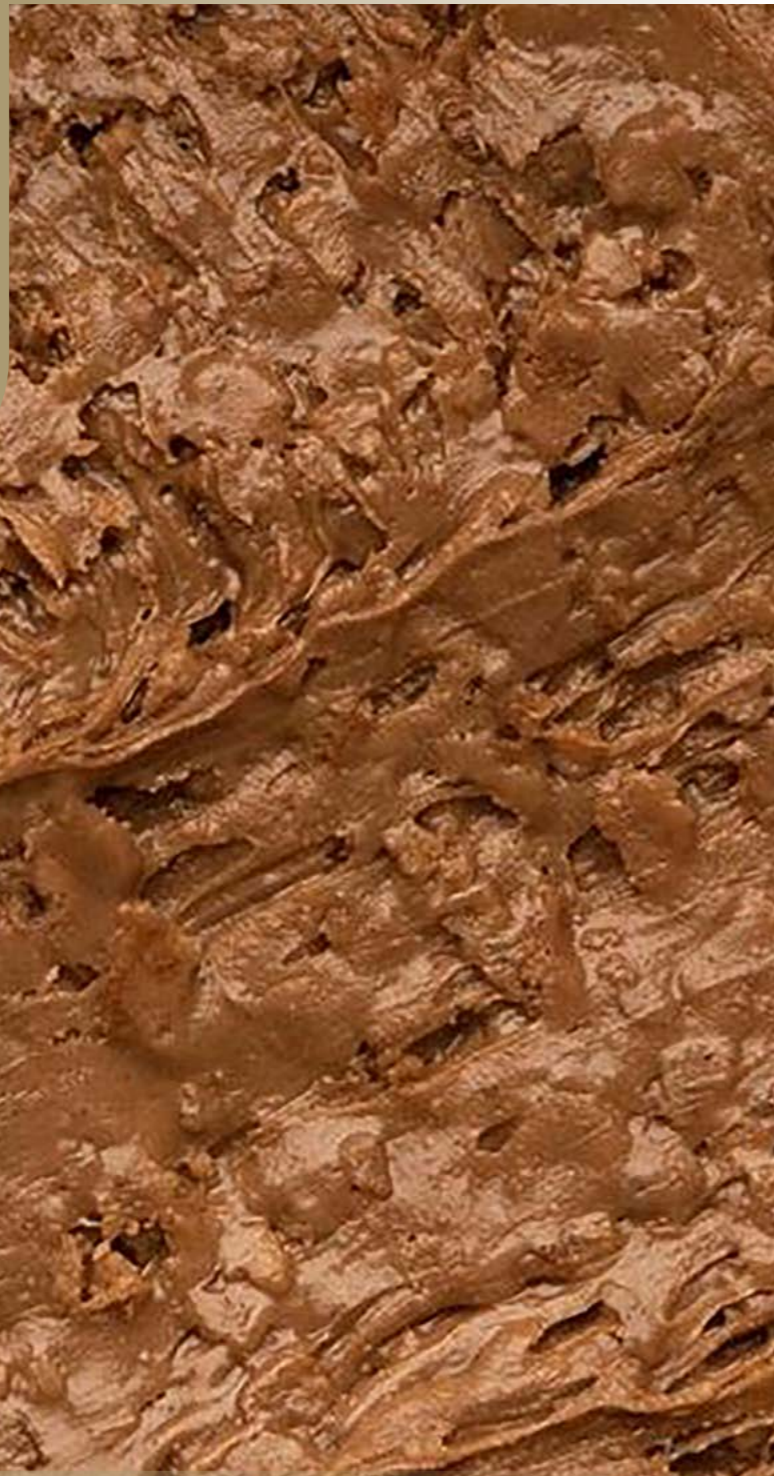
White Chocolate 30% PatisFrance 112 g

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 Pralicerac:

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



Pralicerac 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



Pralicerac 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



Pralicerac 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 12 mois
Bucket 4,5 kg 12 months
Cubo 4,5 kg 12 meses



Pralicerac 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 12 mois
Bucket 4,5 kg 12 months
Cubo 4,5 kg 12 meses



Pralicerac 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 12 mois
Bucket 4,5 kg 12 months
Cubo 4,5 kg 12 meses



Pralicerac 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 9 mois
Bucket 2 kg 9 months
Cubo 2 kg 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 12 mois
Bucket 2 kg 12 months
Cubo 2 kg 12 meses



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



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



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



Pralicerac 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 12 mois
Bucket 2 kg 12 months
Cubo 2 kg 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 Piemonte. 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.	Sac 1 kg Bag 1 kg Bolsa 1 kg	15 mois 15 months 15 meses
		4105154	Whole blanched almonds 36/38 from Spain. 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 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	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. 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	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 Blanchies 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 Blanchies Râpées	4102749	Amandes blanchies râpées. Ground fine blanched almonds. Almendras blanqueadas en polvo.	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
		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 rellenar.	Boite 5 kg Box 5 kg Caja 5 kg	12 mois 12 months 12 meses
		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
		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.	Sac 1 kg Bag 1 kg Bolsa 1 kg	15 mois 15 months 15 meses
		4001266	Avellanas blanqueadas 12/14.	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 Piemonte 13/15. Avellanas IGP Piemonte blanqueadas 13/15.	Sac 10 kg Bag 10 kg Bolsa 10 kg	12 mois 12 months 12 meses
		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




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

AUTRES - OTHERS - OTRAS



	Noix de Coco Râpée	4102762 1102276	Noix de coco râpée origine Sri Lanka. Ground coconut from Sri Lanka. Coco rallado origen Sri Lanka.	Sac 1 kg Bag 1 kg Bolsa 1 kg	12 à 24 mois 12 to 24 months 12 a 24 meses
	Cerneaux de Noix Extra	4002717	Cerneaux de noix extra. Extra walnuts halves. Nueces en granos extra.	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	Cerneaux de noix extra invalides. Walnut pieces extra. Trozos de nueces extra.	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	Cerneaux de noix invalides arlequin. Walnut pieces extra, mixed colors. Trozos de nueces extra (colores mezclados).	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	Cerneaux de noix hachés. Diced walnuts. Nueces picadas.	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 dépedonculées. 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 dépedonculées 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 ahorra de tiempo y regularidad en su producción.

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

	Gen'Mix	4020887	Préparation pâtissière pour réaliser des biscuits génoise nature.	Sac 10 kg Bag 10 kg Bolsa 10 kg	12 mois 12 months 12 meses
			Pastry preparation to make plain French génoise cake. Preparación para génoise pastel.		
	Gen'Mix Cacao	4020888	Préparation pâtissière pour réaliser des biscuits génoise goût cacao.	Sac 10 kg Bag 10 kg Bolsa 10 kg	12 mois 12 months 12 meses
			Pastry preparation to make cocoa flavored French génoise cake. Preparación para génoise pastel aromatisado de cacao.		
	Patis'Pain d'Épices	4009956	Préparation pâtissière pour réaliser des pains d'épices.	Sac 10 kg Bag 10 kg Bolsa 10 kg	12 mois 12 months 12 meses
			Pastry preparation to make gingerbreads. Preparación para panes de jengibre.		
	Patis'Joconde	4105282	Préparation pâtissière pour réaliser des biscuits Joconde aux amandes.	Sac 5 kg Bag 5 kg Bolsa 5 kg	9 mois 9 months 9 meses
			Pastry preparation to make fine sponge cake with almonds. Preparación para bizcochos finos con almendras.		
	Frangimix	4100232	Préparation pâtissière pour crème d'amande au goût d'amande amère.	Sac 10 kg Bag 10 kg Bolsa 10 kg	9 mois 9 months 9 meses
			Pastry preparation to make almond paste with taste of bitter almonds. Preparación para crema de almendra con sabor a almendra amarga.		
	Frianvit	4019978	Préparation pâtissière pour réaliser des financiers.	Sac 5 kg Bag 5 kg Bolsa 5 kg	9 mois 9 months 9 meses
			Pastry preparation to make financiers. Preparación para financieros.		



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

Crema pasteleras en proceso frio

p. 40

Crèmes pâtisseries à chaud

Hot-processed custard creams

Crema 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: facile et rapide à remettre en oeuvre, stable à la congélation ou à la cuisson, goût traditionnel ...

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

Ingrediente mayor de la pastelería, le ofrecemos una amplia selección de cremas pasteleras: fácil y rápido de preparar, estable a la congelación o a la cocción, sabor tradicional...

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

Délicecrem PatisFrance	900 g
Milk Chocolate 64% PatisFrance	3000 g

Pour the milk into a mixer. Add the Délicecrem. Mix for 1 to 3 minutes at high speed until obtaining an unctuous texture.

Crunchy

Dark Pralincrac PatisFrance	26 g
-----------------------------	------

Pralincrac comes ready to use.

Assembly and presentation:

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



Pastry cream



Mousseline cream



Light cream



Custard cream

CRÈMES PÂTISSIÈRES A FROID COLD-PROCESSED CUSTARD CREAMS CREMAS PASTELERAS PROCESO EN FRIO

 Elfroy	4001209	Préparation pour crème pâtissière, spécialement recommandé pour les applications sans cuisson. Preparation for pastry cream, especially recommended for application with no baking.	Sac 5 kg Bag 5 kg Bolsa 5 kg	12 mois 12 months 12 meses
	4105138	Preparación para crema pastelera, especialmente recomendada para aplicaciones sin hornear.	Sac 20 kg Bag 20 kg Bolsa 20 kg	
 Délicecream NAFNAC	4016378	Préparation pour crème pâtissière haut de gamme, sans arôme ni colorant artificiel. Premium preparation for pastry cream, free from artificial flavoring or coloring.	Sac 5 kg Bag 5 kg Bolsa 5 kg	15 mois 15 months 15 meses
	4016377	Preparación para crema pastelera de gama alta, sin aroma ni colorante artificial.	Sac 10 kg Bag 10 kg Bolsa 10 kg	
 Presticrem	4020765	Préparation pour crème pâtissière à base de matière grasse végétale. Preparation for pastry cream based on vegetable fat. Preparación para crema pastelera a base de grasa vegetal.	Sac 5 kg Bag 5 kg Bolsa 5 kg	12 mois 12 months 12 meses
 Supracrem	4003476	Préparation pour crème pâtissière à base de matière grasse végétale non hydrogénée, avec une bonne tranchabilité. Preparation for pastry cream based on non-hydrogenated vegetable fat, easy to slice. Preparación para crema pastelera a base de grasa vegetal no hidrogenada, fácil de cortar.	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	Préparation pour crème pâtissière au bon goût de vanille, stable à la cuisson. Preparation for pastry cream with a good vanilla taste, bake-stable.	Sac 5 kg Bag 5 kg Bolsa 5 kg	15 mois 15 months 15 meses
	4103885	Preparación para crema pastelera con buen sabor a vainilla, estable a la cocción.	Sac 12,5 kg Bag 12,5 kg Bolsa 12,5 kg	
 Elgel	4009743	Préparation pour crème pâtissière, avec une excellente stabilité à la congélation. Preparation for pastry cream, with a excellent freeze-stability. Preparación para crema pastelera, estable a la congelación.	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 Bag 10 kg Bolsa 10 kg	12 mois 12 months 12 meses
 Préparation pour Mousseline	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
 Préparation pour Crème au Beurre	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

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 maracujá 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	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
	Starfruit Fruits Exotiques	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
	Starfruit Pomme Verte	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
	Starfruit Poire Williams	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
	Starfruit Abricot	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
	Starfruit Mandarine	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
	Starfruit Pêche Blanche	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
	Starfruit Citron	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

RELLENOS


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


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


Nuestros rellenos de calidad son adecuados para todas sus necesidades en aplicaciones de pastelería y panadería: estabilidad de horneado, de congelación y de descongelación.

	Fourrage Caramel Beurre Salé	4022633	Fourrage caramel beurre salé, élaboré avec du sel de Guérande, équivalent à 47% de caramel. Salted butter caramel filling, made with Salt from Guérande, equivalent to 47% of caramel. Relleno caramelo mantequilla salada, elaborado con sal de Guérande, equivalente a 47% de caramelo.	Seau 5 kg Bucket 5 kg Cubo 5 kg	9 mois 9 months 9 meses
--	-------------------------------------	---------	---	---------------------------------------	-------------------------------





	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.	Seau 4.5 kg Bucket 4.5 kg Cubo 4.5 kg	12 mois 12 months 12 meses
		4019462	Relleno sin trozos estable a la cocción, elaborado con 45% de frambuesas con semillas.	Seau 8 kg Bucket 8 kg Cubo 8 kg	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 Pâtisseries 24%	4105508	Compote de pommes pâtisseries 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 Pâtisseries 33%	4001268	Compote de pommes pâtisseries 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 pâtisseries 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. 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 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 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.





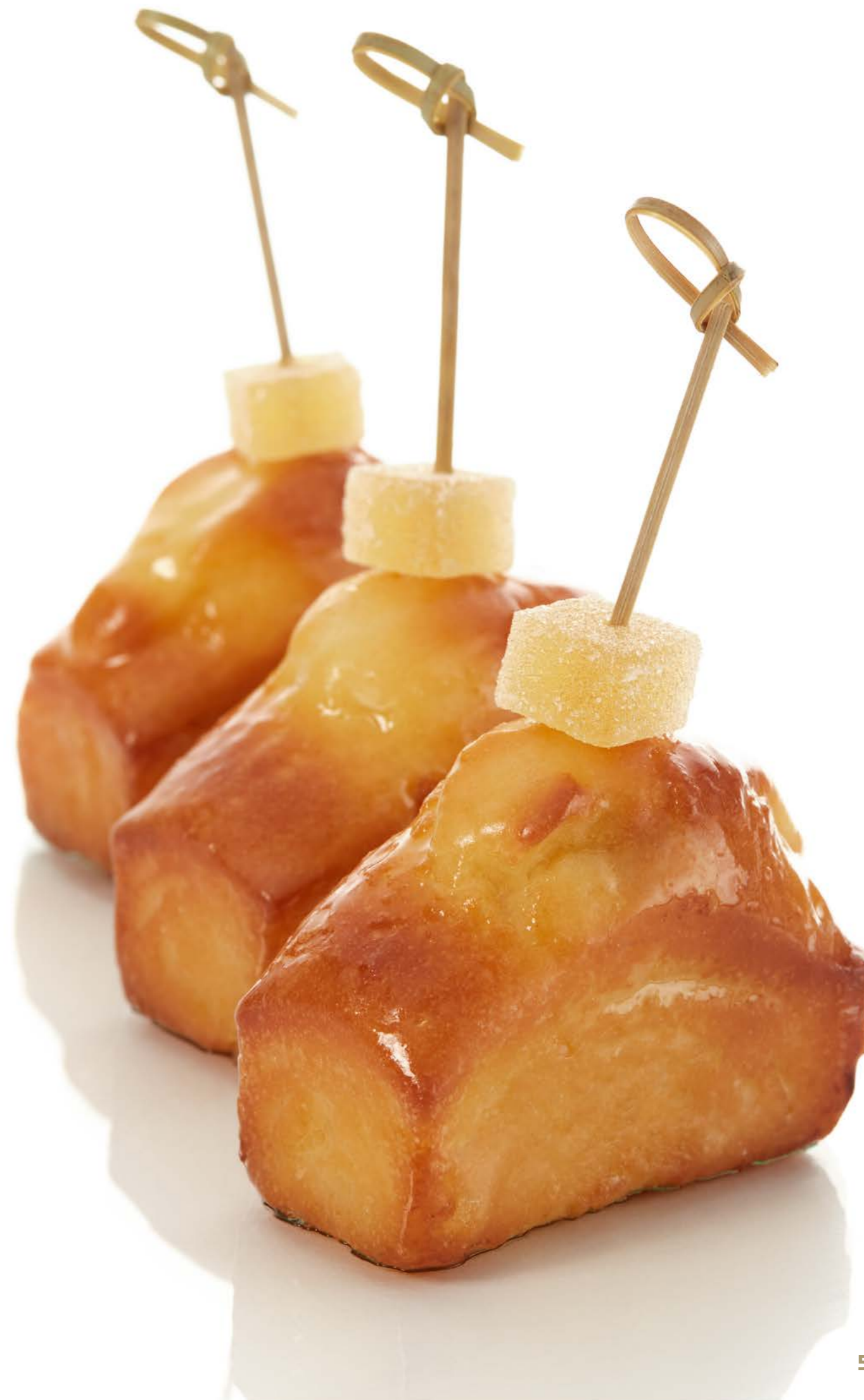
Fruits au sirop - Fruits in syrup - Frutas en almibar

	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	Oreillons d'abricots au sirop léger origine Grèce. Apricot halves in light syrup from Greece.	Boîte 3/1 Tin 3/1 Caja 3/1	36 mois 36 months 36 meses
		4105340	Mitades de albaricoque en almibar origen Grecia.	Boîte 5/1 Tin 5/1 Caja 5/1	24 mois 24 months 24 meses
	Pêches au Sirop	4105582	Demi-pêches au sirop léger origine Grèce. Peach halves in light syrup from Greece.	Boîte A9 Tin A9 Caja A9	36 mois 36 months 36 meses
		4001264	Mitades de melocotón en almibar origen Grecia.	Boîte 4/4 Tin 4/4 Caja 4/4	36 meses
	Mandarines au Sirop	6100060	Tranches de mandarines au sirop léger origine Espagne. Sliced tangerines in light syrup from Spain.	Boîte 3/1 Tin 3/1 Caja 3/1	36 mois 36 months 36 meses
		4102823	Rebanadas de mandarina en almibar origen España.	Boîte 4/4 Tin 4/4 Caja 4/4	36 meses
	Tranches Ananas Thaïlande	6000773	Tranches d'ananas au sirop léger origine Thaïlande. Sliced pineapple in light syrup from Thailand.	Boîte 4/4 Tin 4/4 Caja 4/4	36 mois 36 months 36 meses
		6100063	Pina en rebanadas en almibar origen Tailandia.	Boîte A10 Tin A10 Caja A10	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	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 almibar 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 almibar.	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 almibar 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 almibar.	Boîte 5/1 Tin 5/1 Caja 5/1	48 meses
	Poiros au Sirop Italie	4000348	Demi poiros 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 almibar origen Italia.	Boîte 4/4 Tin 4/4 Caja 4/4	48 mois 48 months 48 meses
	Poiros au Sirop France	4011228	Demi poiros 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.	Boîte 3/1 Tin 3/1 Caja 3/1	36 mois 36 months 36 meses
	Petites Poiros au Sirop	4100613	Petites poiros entières pelées au sirop léger origine Espagne. Mini whole pears in light syrup from Spain. Mini peras en almibar 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 almibar.	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	Aiguillettes de citron. Candied lemon peels. Cáscaras de limón confitada.	Boite 1 kg Box 1 kg Caja 1 kg	18 mois 18 months 18 meses
	Aiguillettes d'Orange Sabaton	4105067	Aiguillettes d'orange. Candied orange peels. Cáscaras de naranja confitada.	Boite 1 kg Box 1 kg Caja 1 kg	18 mois 18 months 18 meses
	Cubes Melon Tricolores Colorant Naturel	6001795	Cubes de melon tricolores au colorant naturel. Tricolor candied melon cubes with natural coloring. Cubitos tricolores de melon confitadas, con natural colorante.	Boite 5 kg Box 5 kg Caja 5 kg	9 mois 9 months 9 meses
	Cubes Ecorces Oranges Confités Colorant Naturel	6001783	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.	Boite 5 kg Box 5 kg Caja 5 kg	9 mois 9 months 9 meses
	Cubes Ecorces Citron Confités Colorant Naturel	6001785	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.	Boite 5 kg Box 5 kg Caja 5 kg	9 mois 9 months 9 meses
	Bigarreaux Confités Rouges Colorant Naturel	6001770	Bigarreaux confits rouges au colorant naturel. Red candied cherries with natural colouring.	Boite 1 kg Box 1 kg Caja 1 kg	9 mois 9 months 9 meses
		6001409	Cerezas confitadas rojas con natural colorante.	Boite 5 kg Box 5 kg Caja 5 kg	12 mois 12 months 12 meses
	Cubes d'Orange Confités	4022517	Cubes d'orange confits premium clean(er) label. Premium candied orange cubes clean(er) label. Cubitos de naranja confitada premium clean(er) label.	Boîte 2.5 kg Box 2.5 kg Caja 2.5 kg	6 mois 6 months 6 meses
	Cubes de Citron Confités	4022516	Cubes de citron confits premium clean(er) label. Premium candied lemon cubes clean(er) label. Cubitos de limon confitada premium clean(er) label.	Boîte 2.5 kg Box 2.5 kg Caja 2.5 kg	6 mois 6 months 6 meses
	Rondelles d'Orange Confités	4022551	Rondelles d'orange confites premium clean(er) label. Premium candied orange slices clean(er) label. Rodajas de naranja confitada premium clean(er) label.	Boîte 2.5 kg Box 2.5 kg Caja 2.5 kg	6 mois 6 months 6 meses
	Mélange Fruits Confités Panettone	4022820	Mélange de cubes d'orange, citron et cédrat confits, idéal pour l'élaboration de panettone. Preparation of candied orange, lemon and citron cubes, ideal for making panettone. Mezcla de cubitos de naranja, limón y cidra confitados, ideal para preparar panettone.	Boîte 2.5 kg Box 2.5 kg Caja 2.5 kg	6 mois 6 months 6 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	Glaçage neutre à froid prêt à l'emploi. Neutral cold-processed glaze, ready-to-use. Glaseado neutro proceso en frío, listo para usar.	Seau 8 kg Bucket 8 kg Cubo 8 kg	18 mois 18 months 18 meses
	Miroir Plus Chocolat Noir	4017775	Glaçage à chaud au chocolat noir, 100% végétal. 100% plant-based hot-processed dark chocolate glaze. Glaseado de chocolate negro proceso en caldo, 100% vegetal.	Seau 5 kg Bucket 5 kg Cubo 5 kg	12 mois 12 months 12 meses
	Miroir Plus Chocolat Lait	4101809	Glaçage à chaud au chocolat au lait. Hot-processed milk chocolate glaze. Glaseado de chocolate on leche proceso en caldo.	Seau 2,5 kg Bucket 2,5 kg Cubo 2,5 kg	12 mois 12 months 12 meses
	Miroir Plus Chocolat Blanc Cacao-Trace	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 dioxyde 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
	Miroir Plus Fruits Rouges NAFNAC	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
	Miroir Plus Caramel	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	4105396	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	4105385	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.	Bag in Box 12 kg	18 mois 18 months 18 meses
	Facil'Nap Blond	4001862 4105407	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.	Seau 6.5 kg Bucket 6.5 kg Cubo 6.5 kg	18 mois 18 months 18 meses
	Gelstar Blond	4101573	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.	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 4101571	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
	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

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.








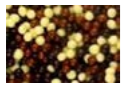


CHOCOLATS EN PALETS - CHOCOLATES IN BUTTONS CHOCOLATES EN BOTONES

	Chocolat Blanc de Couverture en Palets 30%	4007782	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
	Chocolat au Lait de Couverture en Palets 35%	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
	Chocolat au Lait de Couverture en Palets 44%	4105109	Palets de chocolat au lait couverture 44%. Milk chocolate couverture 44% in buttons. Chocolate con leche de cobertura 44% en botones.	Carton 5 kg Box 5 kg Caja 5 kg	24 mois 24 months 24 meses
	Chocolat Noir de Couverture en Palets 55%	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
	Chocolat Noir de Couverture en Palets 72%	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

	Chocolat Blanc de Couverture en Plaque 30%	4102178	Chocolat blanc 30%. White chocolate 30% in block. Chocolate blanco 30% en placa.	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	Chocolat au lait 35%. Milk chocolate 35% in block. Chocolate blanco 35% en placa.	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	Chocolat noir 55%. Dark chocolate 55% in block. Chocolate negro 55% en placa.	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	Chocolat noir 60%. Dark chocolate 60% in block. Chocolate negro 60% en placa.	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	Chocolat noir 71%. Dark chocolate 71% in block. Chocolate negro 71% en placa.	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 Box 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 Box 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 Box 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 Box 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	Sucre en grains N°10, idéal pour la décoration de chouquettes et brioches. Sugar grain N°10, ideal to decorate chouquettes and buns. Azúcar en granos N°10, ideal para decorar chouquettes y bollos.	Sac 10 kg Bag 10 kg Bolsa 10 kg	/
	Sucre en Grains N°6	4105537	Sucre en grains N°6. Sugar grain N°6. Azúcar en granos N°6.	Sac 10 kg Bag 10 kg Bolsa 10 kg	/
	Vergeoise Blonde	6100478	Vergeoise blonde. Brown sugar. Azúcar moreno.	Sac 5 kg Bag 5 kg Bolsa 5 kg	36 mois 36 months 36 meses
	Sirop de Glucose	4103016	Sirop de glucose confiseur. Confectionner's glucose syrup. Jarabe de glucosa para repostería.	Seau 2.5 kg Bucket 2.5 kg Cubo 2.5 kg	18 mois 18 months 18 meses
	Trimoline	1101311	Sirop de sucre inverti. Inverted sugar. Azúcar invertido.	Seau 11 kg Bucket 11 kg Cubo 11 kg	12 mois 12 months 12 meses
	Sucre Glace	6100475	Sucre glace amylicé. Starchy icing sugar. Azúcar glas amiláceo.	Sac 10 kg Bag 10 kg Bolsa 10 kg	/
	Sucraneige	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
	Patis'Omalt	4100629 4105124	Substitut de sucre. Sugar substitute. Sustituo de azúcar.	Seau 4 kg Bucket 4 kg Cubo 4 kg	24 mois 24 months 24 meses
	Glucose Atomisé	4105549	Glucose atomisé. Atomized glucose. Glucosa atomizado.	Sac 5 kg Bag 5 kg Bolsa 5 kg	12 mois 12 months 12 meses
	Dextrose Mono Hydraté	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'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	Pâte d'aromatization 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
	Pretachoco	4002380	Pâte d'aromatization 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
	Arôme Pistache	4105123	Pâte d'aromatization à la pistache. Pistchio flavoring paste. Pasta aromatizante al pistacho.	Boite 1 kg Box 1 kg Caja 1 kg	24 mois 24 months 24 meses
	Gousses Vanille	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
	Arôme Vanille	4002775	Arôme vanille. Vanilla aroma. Aroma de vainilla.	Bouteille 1 L Bottle 1 L Botella 1 L	9 mois 9 months 9 meses
	Arôme Naturel de Vanille	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
	Extrait de Vanille Bourbon Madagascar	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
	Patis'Arôme Saveur Café	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
	Extrait de Café	4002431	Extrait de café. Coffee extract. Extracto de café.	Bouteille 1 L Bottle 1 L Botella 1 L	18 mois 18 months 18 meses
	Caramel Liquide	4000347	Caramel liquide. Liquid caramel. Caramel liquido.	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






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 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
	Gélatine Bronze de Boeuf 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 bavarois. Jelling preparation for mousses and bavarois. Preparado gelificante para mousses y bavarois.	Seau 3 kg Bucket 3 kg Cubo 3 kg	18 mois 18 months 18 meses
	Patis'Mousse Neutre	4105272	Géifiant 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	Aveïllanas 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

	Eclats de Caramel	4003705	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.	Seau 2.2 kg Bucket 2.2 kg Cubo 2.2 kg	12 mois 12 months 12 meses
	Pectine NH	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
	Pectine Jaune	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
	Stabilisateur S3C	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
	Volcano	4105110	Poudre à lever. Baking powder. Polvo de hornear.	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	
	Lait Écrémé Instantané	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
	Poudre de Lait Entier	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
	Margarissime Croissant	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
	Margarissime Feuilletage	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
	Mini Éclairs Pur Beurre	4105018	Mini éclairs pur beurre prêts à garnir. Ready-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
	Choux Saint-honoré Pur Beurre	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

	Mini Babas Caissette Pur Beurre	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
	Babas Savarins Pur Beurre	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
	Mini Tartelette Sucrée Pur Beurre	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
	Tartelettes Sablées Pur Beurre Ø11 cm	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
	Tartelettes Sablées Pur Beurre Ø8.5 cm	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
	Acide Citrique Monohydraté	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
	Sorbitol en Poudre	4105538	Sorbitol en poudre. Sorbitol powder. Sorbitol en polvo.	Seau 1 kg Bucket 1 kg Cubo 1 kg	18 mois 18 months 18 meses
	Miel de Fleur	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


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