



La Guía de los Pralinés


PATISFRANCE[®]
SOURCE DE SÉDUCTION



PATISFRANCE®

SOURCE DE SÉDUCTION

Fue en Francia, en el transcurso del siglo XVI, donde Clément Lassagne, chef del mariscal du Plessis-Praslin, creó la pasta de praliné. Se trituraban almendras enteras recubiertas de azúcar caramelizada con el fin de elaborar una pasta untuosa: así nació el Praliné.

Desde entonces, los pralinés se han utilizado ampliamente para decorar y dar sabor a chocolates, pasteles, bollería y helados. En la actualidad, más que nunca, el gusto frutos secos del praliné seduce a los gourmets. **Las avellanas y las almendras ocupan, respectivamente, el tercer y cuarto puesto entre los sabores más apreciados por los consumidores***. Más de 300 años después, el praliné se ha convertido en una fuente inagotable de inspiración y creatividad para confiteros, panaderos y chocolateros de todo el mundo.

Más allá de una composición simple y breve, **el praliné encarna verdaderamente una mezcla de sabores y texturas**. En PatisFrance, dominamos y nos apasiona este producto desde 1946. Les invitamos gracias a esta guía, a sumergirse en el corazón del praliné para descubrir todos sus secretos y sabrosas recetas. Para elaborar estas recetas, nuestros reposteros han elegido cuidadosamente cada praliné para resaltarlo mejor en su producto elaborado final, combinando su sabor excepcional y texturas sorprendentes.

*Fuente: Prova 2021

¿Qué es un praliné? p 4

Recomendaciones y trucos p 5

Nuestro saber hacer y nuestra pasión por el praliné desde 1946 p 6

Nuestra selección de pralinés p 8

Las principales recetas de repostería con praliné

- Creams p 10
 - Mousse p 16
 - Ganache p 17
 - Biscuits p 18
 - Glaze p 22
-

Nuestras recetas praliné caprichosas p 23

Zoom sobre los Pralicerac p 27



¿QUÉ ES UN PRALINÉ?

Un praliné es un relleno elaborado solo con frutos secos y azúcar.

En Francia, el praliné está definido estrictamente en el Código de Usos de la Confeitería. Se especifica que un praliné debe elaborarse con **un mínimo de 50% de frutos secos**. En PatisFrance, respetamos esta definición de praliné y le ofrecemos un producto muy sabroso, de calidad y diferenciador.

El praliné se incluye en muchos productos acabados de pastelería, chocolatería y bollería:

AROMATIZACIÓN DE CREMAS,
MOUSSES Y GLASEADOS



ELABORACIÓN
DE GANACHES



RELLENOS
DE BOMBONES



RECOMENDACIONES Y TRUCOS DE NUESTROS CHEFS REPOSTEROS

¡Usted también será un maestro del praliné si sigue las recomendaciones y trucos de nuestro equipo de chefs reposteros!

Hay mucho aceite en la superficie del cubo de praliné, ¿qué hago?

Se trata de un fenómeno natural porque los frutos secos tienen un alto contenido de materia grasa. Pero precisamente esa grasa es la que permite sublimar y equilibrar el sabor y la textura del praliné. Así que será importante homogeneizar bien el praliné con la batidora antes de utilizarlo. El praliné homogeneizado así aguanta varios meses.

¿Por qué el praliné tiene un sabor rancio?

Es probable que aparezca una nota de ranciedad en los productos que han superado su fecha de caducidad, especialmente si el cubo de praliné ya ha sido abierto. Esto se debe a que los frutos secos, ricos en grasas, son sensibles a la oxidación. Por ello, le aconsejamos conservar el praliné en su cubo original, al abrigo de la luz, para preservar al máximo su sabor.

¿Cómo debo conservar el praliné?

El praliné se conserva bien en lugar fresco y seco, a una temperatura entre 5 y 25°C y humedad inferior al 65%. También le aconsejamos que mantenga las variaciones de temperatura al mínimo, ya que tienden a acelerar la decantación del praliné.

Mis bombones rellenos de praliné se vuelven blanquecinos, ¿cómo puedo ralentizar ese problema?

Esto puede deberse al blanqueamiento por grasa, un fenómeno natural en el mundo de la chocolatería, formándose una capa blanca en la superficie de los bombones de chocolate.

El blanqueamiento por grasa se acelera cuando el bombón se rellena a base de grasa, como es el praliné. Para ralentizar este fenómeno, asegúrese de respetar la curva de cristalización de la mezcla de praliné y chocolate (23°C). También se puede añadir hasta un 2% de leche en polvo del peso total de la masa de chocolate praliné. Tenga en cuenta que el fenómeno aparecerá más rápidamente con una cobertura negra que con una cobertura de leche. También debe conservar los bombones de chocolate al abrigo de la luz, en un lugar fresco y seco, con una temperatura entre 14 y 16°C y un nivel de humedad inferior al 65%.



NUESTRO SABER HACER Y NUESTRA PASIÓN POR EL PRALINÉ DESDE 1946

Desde 1946, PatisFrance ha ido adquiriendo conocimientos reales para procesar frutos secos, elaboración de pralinés y especialidades con frutos secos.

Todo nuestro saber hacer se junta en Charmes, en el noreste de Francia. Aquí, nuestro equipo de expertos selecciona los frutos secos de los mejores orígenes, los clasifican, procesan y controlan. El resultado es un surtido de pralinés PatisFrance y especialidades con frutos secos que se basa en décadas de experiencia y en innovación continua. Así, se distingue por su excepcional sabor y sus sorprendentes texturas.



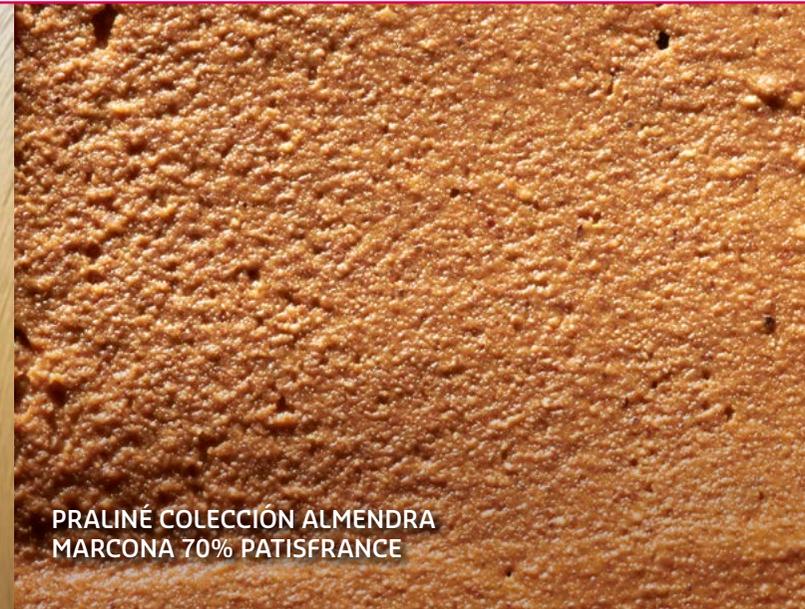
FABRICACIÓN DE PRALINÉS TRADICIONALES

La calidad y selección de un praliné depende principalmente de 3 factores:

- El proceso de fabricación
- Las materias primas que se emplean
- Los porcentajes de frutos secos que se incorporan

No nos la jugamos a la hora de seleccionar los mejores frutos secos nobles, con numerosos puntos de control en la línea y la incorporación de mínimo 50% de frutos secos en nuestros pralinés. Nuestra fábrica tiene certificación IFS de nivel superior y BRC grado A, una certificación fundamental para cualquier instalación de elaboración de alimentos.

Actualmente contamos con un equipamiento completo para procesar frutos secos y utilizamos dos métodos de fabricación para satisfacer todas las necesidades de los profesionales:



PRALINÉ COLECCIÓN ALMENDRA
MARCONA 70% PATISFRANCE

PRALINÉ TRADICIONAL

Son pralinés que se producen en una línea que reproduce el método artesanal y auténtico, controlado manualmente, dándoles las características aromáticas tan propias de los pralinés.

Se cuecen los frutos secos y el azúcar y se tuestan en recipiente de cobre con fuego directo.

Se remueve con una espátula hasta que los frutos secos se tuestan y el azúcar se carameliza completamente.

La masa se enfría sobre superficie de mármol.

Una auténtica piedra de molino muele, afina y da al praliné su textura típica.

PRALINÉS FLUIDOS:

Son pralinés que se elaboran en una línea de producción que insiste en la finura del molido, impecable y que le da una textura totalmente lisa.

La pasta de frutos secos tostados se mezcla con el azúcar.

La masa se afina en un molinillo de última generación.

**¡VENGA A CONOCER NUESTRAS
INSTALACIONES PARA
ELABORACIÓN DE PRALINÉS:**



FABRICACIÓN DE PRALINÉS FLUIDOS



UNA SOLA GAMA DE PRALINÉS PARA CUALQUIER GUSTO Y JUEGOS DE TEXTURAS

Nuestro surtido de pralinés tiene muy buen sabor y unas texturas únicas. Nuestro historial nos permite elaborar varios tipos de pralinés. Intenso sabor, sin azúcar añadido, textura fluida... ¡Elija usted mismo!

DESCUBRA
TODOS LOS
PRALINÉS
PATISFRANCE :



PRALINÉS TRADICIONALES

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.



PRALINÉS COLLECTION

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



PRALINÉS FLUIDOS

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



PRALIREX

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



LAS PRINCIPALES RECETAS DE REPOSTERÍA CON PRALINÉ

Hemos redactado esta Guía del Praliné, para guiarle acerca de las dosis que se recomiendan y para que pueda jugar a su antojo con los sabores y texturas de los pralinés. Nuestros chefs reposteros han probado todas nuestras recetas para equilibrar bien los sabores. Las dosis que recomendamos son función de la intensidad de los frutos secos del praliné. Los hemos agrupado en 3 categorías principales. Descubra a continuación las principales recetas de repostería con praliné:

• LAS CREMAS:

- CREMA PASTELERA CON PRALINÉ
- CREMA CON PRALINÉ SIN HUEVO
- CREMA MUSELINA CON PRALINÉ
- CREMA DE MANTEQUILLA CON PRALINÉ
- CHANTILLY CON PRALINÉ
- CREMA INGLESA CON PRALINÉ

• GANACHE CON PRALINÉ

• MOUSSE CON PRALINÉ

• LOS BIZCOCHOS:

- BIZCOCHO CON PRALINÉ
- BIZCOCHO GENOVÉS CON PRALINÉ
- BIZCOCHO GIOCONDA CON PRALINÉ
- GALLETA CON PRALINÉ

• GLASEADO CON PRALINÉ



CREMA



Crema Pastelera con Praliné

PRALINÉS CON 50 A 60% DE FRUTOS SECOS

| | Leche | Vaina de vainilla | Azúcar | Yemas de huevo | Almidón de maíz | Praliné |
|--|-------|-------------------|--------|----------------|-----------------|---------|
| Praliné Tradicional Avellana 50% PatisFrance | 1000 | 1 pc | | 220 | 90 | 440 |
| Praliné Fluido Avellana 50% PatisFrance | 1000 | 1 pc | | 220 | 90 | 440 |
| Praliné Fluido Almendra 50% PatisFrance | 1000 | 1 pc | | 220 | 90 | 440 |
| Praliné Fluido Almendra Avellana 50% PatisFrance | 1000 | 1 pc | | 220 | 90 | 440 |
| Praliné Extra 50% PatisFrance | 1000 | 1 pc | | 220 | 90 | 440 |
| Praliné Pistacho 52% PatisFrance | 1000 | 1 pc | | 220 | 90 | 440 |
| Pralinor 55% PatisFrance | 1000 | 1 pc | | 220 | 90 | 440 |
| Praliné Colección Almendra-Avellana Origen Francia 55% PatisFrance | 1000 | 1 pc | | 220 | 90 | 440 |
| Praliné Fluido Almendra Dulce 59% PatisFrance | 1000 | 1 pc | | 220 | 90 | 440 |

ESPECIALIDAD CON 50 A 60% DE FRUTOS SECOS

| | | | | | | |
|-----------------------|------|------|--|-----|----|-----|
| Prali'Pop PatisFrance | 1000 | 1 pc | | 220 | 90 | 440 |
|-----------------------|------|------|--|-----|----|-----|

PRALINÉS CON MÁS DE 60% DE FRUTOS SECOS

| | | | | | | |
|---|------|------|----|-----|----|-----|
| Praliné Colección Avellana Piamonte 62% IGP PatisFrance | 1000 | 1 pc | 90 | 220 | 90 | 340 |
| Praliné à l'Ancienne 67% PatisFrance | 1000 | 1 pc | 90 | 220 | 90 | 340 |
| Praliné Intenso 69% PatisFrance | 1000 | 1 pc | 90 | 220 | 90 | 340 |
| Praliné Colección Almendra Marcona 70% PatisFrance | 1000 | 1 pc | 90 | 220 | 90 | 340 |

PASTAS PURAS DE FRUTOS SECOS

| | | | | | | |
|-------------------------------|------|------|-----|-----|----|-----|
| Pralirex Avellana PatisFrance | 1000 | 1 pc | 190 | 220 | 90 | 220 |
| Pralirex Pistacho PatisFrance | 1000 | 1 pc | 190 | 220 | 90 | 220 |

Proceso

Calentar la leche hasta que hierva con la vainilla.
 Verterla sobre la mezcla de azúcar, huevos y almidón.
 Cocer todo y dejar hervir durante 2 minutos.
 Verter sobre el praliné.
 Mezclar y conservar en frío.

CREMA

Crema con Praliné Sin Huevos

PRALINÉS CON 50 A 60% DE FRUTOS SECOS

| | Nata | Azúcar | Gelatina de vacuno en polvo | Agua | Praliné | Nata |
|--|------|--------|-----------------------------|------|---------|------|
| Praliné Tradicional Avellana 50% PatisFrance | 70 | | 4 | 24 | 600 | 300 |
| Praliné Fluido Avellana 50% PatisFrance | 70 | | 4 | 24 | 600 | 300 |
| Praliné Fluido Almendra 50% PatisFrance | 70 | | 4 | 24 | 600 | 300 |
| Praliné Fluido Almendra Avellana 50% PatisFrance | 70 | | 4 | 24 | 600 | 300 |
| Praliné Extra 50% PatisFrance | 70 | | 4 | 24 | 600 | 300 |
| Praliné Pistacho 52% PatisFrance | 70 | | 4 | 24 | 600 | 300 |
| Pralinor 55% PatisFrance | 70 | | 4 | 24 | 600 | 300 |
| Praliné Colección Almendra-Avellana Origen Francia 55% PatisFrance | 70 | | 4 | 24 | 600 | 300 |
| Praliné Fluido Almendra Dulce 59% PatisFrance | 70 | | 4 | 24 | 600 | 300 |

ESPECIALIDAD CON 50 A 60% DE FRUTOS SECOS

| | | | | | | |
|-----------------------|----|--|---|----|-----|-----|
| Prali'Pop PatisFrance | 70 | | 4 | 24 | 600 | 300 |
|-----------------------|----|--|---|----|-----|-----|

PRALINÉS CON MÁS DE 60% DE FRUTOS SECOS

| | | | | | | |
|---|----|--|---|----|-----|-----|
| Praliné Colección Avellana Piamonte 62% IGP PatisFrance | 70 | | 4 | 24 | 450 | 300 |
| Praliné à l'Ancienne 67% PatisFrance | 70 | | 4 | 24 | 450 | 300 |
| Praliné Intenso 69% PatisFrance | 70 | | 4 | 24 | 450 | 300 |
| Praliné Colección Almendra Marcona 70% PatisFrance | 70 | | 4 | 24 | 450 | 300 |

PASTAS PURAS DE FRUTOS SECOS

| | | | | | | |
|-------------------------------|----|-----|---|----|-----|-----|
| Pralirex Avellana PatisFrance | 70 | 100 | 4 | 24 | 300 | 300 |
| Pralirex Pistacho PatisFrance | 70 | 100 | 4 | 24 | 300 | 300 |

Proceso

Calentar la nata y añadir el azúcar si es necesario.
Derretir la gelatina hidratada con la nata.
Mezclar con el praliné y agregar la nata fría.

Truco del Chef:

Mezclar 360 g de praliné de 50% de frutos secos con 120g de Pralirex, sin azúcares añadidos, para obtener un buen equilibrio del dulce.

CREMA

Crema Muselina con Praliné

PRALINÉS CON 50 A 60% DE FRUTOS SECOS

| | Leche | Nata | Vaina de vainilla | Azúcar | Pectina NH | Yemas de huevo | Almidón de maíz | Praliné | Mantequilla |
|--|-------|------|-------------------|--------|------------|----------------|-----------------|---------|-------------|
| Praliné Tradicional Avellana 50% PatisFrance | 400 | 100 | 1 pc | 10 | 3 | 100 | 47 | 400 | 240 |
| Praliné Fluido Avellana 50% PatisFrance | 400 | 100 | 1 pc | 10 | 3 | 100 | 47 | 400 | 240 |
| Praliné Fluido Almendra 50% PatisFrance | 400 | 100 | 1 pc | 10 | 3 | 100 | 47 | 400 | 240 |
| Praliné Fluido Almendra Avellana 50% PatisFrance | 400 | 100 | 1 pc | 10 | 3 | 100 | 47 | 400 | 240 |
| Praliné Extra 50% PatisFrance | 400 | 100 | 1 pc | 10 | 3 | 100 | 47 | 400 | 240 |
| Praliné Pistacho 52% PatisFrance | 400 | 100 | 1 pc | 10 | 3 | 100 | 47 | 400 | 240 |
| Pralinor 55% PatisFrance | 400 | 100 | 1 pc | 10 | 3 | 100 | 47 | 400 | 240 |
| Praliné Colección Almendra-Avellana Origen Francia 55% PatisFrance | 400 | 100 | 1 pc | 10 | 3 | 100 | 47 | 400 | 240 |
| Praliné Fluido Almendra Dulce 59% PatisFrance | 400 | 100 | 1 pc | 10 | 3 | 100 | 47 | 400 | 240 |

ESPECIALIDAD CON 50 A 60% DE FRUTOS SECOS

| | | | | | | | | | |
|-----------------------|-----|-----|------|----|---|-----|----|-----|-----|
| Prali'Pop PatisFrance | 400 | 100 | 1 pc | 10 | 3 | 100 | 47 | 400 | 240 |
|-----------------------|-----|-----|------|----|---|-----|----|-----|-----|

PRALINÉS CON MÁS DE 60% DE FRUTOS SECOS

| | | | | | | | | | |
|---|-----|-----|------|----|---|-----|----|-----|-----|
| Praliné Colección Avellana Piemonte 62% IGP PatisFrance | 400 | 100 | 1 pc | 70 | 3 | 100 | 47 | 313 | 240 |
| Praliné à l'Ancienne 67% PatisFrance | 400 | 100 | 1 pc | 70 | 3 | 100 | 47 | 313 | 240 |
| Praliné Intenso 69% PatisFrance | 400 | 100 | 1 pc | 70 | 3 | 100 | 47 | 313 | 240 |
| Praliné Colección Almendra Marcona 70% PatisFrance | 400 | 100 | 1 pc | 70 | 3 | 100 | 47 | 313 | 240 |

PASTAS PURAS DE FRUTOS SECOS

| | | | | | | | | | |
|-------------------------------|-----|-----|------|----|---|-----|----|-----|-----|
| Pralirex Avellana PatisFrance | 400 | 100 | 1 pc | 90 | 3 | 100 | 47 | 200 | 240 |
| Pralirex Pistacho PatisFrance | 400 | 100 | 1 pc | 90 | 3 | 100 | 47 | 200 | 240 |

Proceso

Calentar la leche hasta que hierva con la vainilla.

Verterla sobre la mezcla de azúcar, pectina, huevos y almidón.

Cocer todo y dejar hervir durante 2 minutos, y verter sobre el praliné. Mezclar y conservar en frío.

Una vez frío, incorporar la mantequilla reblandecida y batir con la nata.

CREMA

Crema de Mantequilla con Praliné

PRALINÉS CON 50 A 60% DE FRUTOS SECOS

| | Leche | Azúcar (1) | Yemas de huevo | Mantequilla templada | Azúcar (2) | Claras de huevo | Praliné |
|--|-------|------------|----------------|----------------------|------------|-----------------|---------|
| Praliné Tradicional Avellana 50% PatisFrance | 150 | 20 | 125 | 500 | 90 | 35 | 150 |
| Praliné Fluido Avellana 50% PatisFrance | 150 | 20 | 125 | 500 | 90 | 35 | 150 |
| Praliné Fluido Almendra 50% PatisFrance | 150 | 20 | 125 | 500 | 90 | 35 | 150 |
| Praliné Fluido Almendra Avellana 50% PatisFrance | 150 | 20 | 125 | 500 | 90 | 35 | 150 |
| Praliné Extra 50% PatisFrance | 150 | 20 | 125 | 500 | 90 | 35 | 150 |
| Praliné Pistacho 52% PatisFrance | 150 | 20 | 125 | 500 | 90 | 35 | 150 |
| Pralinor 55% PatisFrance | 150 | 20 | 125 | 500 | 90 | 35 | 150 |
| Praliné Colección Almendra-Avellana Origen Francia 55% PatisFrance | 150 | 20 | 125 | 500 | 90 | 35 | 150 |
| Praliné Fluido Almendra Dulce 59% PatisFrance | 150 | 20 | 125 | 500 | 90 | 35 | 150 |

ESPECIALIDAD CON 50 A 60% DE FRUTOS SECOS

| | | | | | | | |
|-----------------------|-----|----|-----|-----|----|----|-----|
| Prali'Pop PatisFrance | 150 | 20 | 125 | 500 | 90 | 35 | 150 |
|-----------------------|-----|----|-----|-----|----|----|-----|

PRALINÉS CON MÁS DE 60% DE FRUTOS SECOS

| | | | | | | | |
|---|-----|----|-----|-----|----|----|-----|
| Praliné Colección Avellana Piemonte 62% IGP PatisFrance | 150 | 20 | 125 | 500 | 90 | 35 | 115 |
| Praliné à l'Ancienne 67% PatisFrance | 150 | 20 | 125 | 500 | 90 | 35 | 115 |
| Praliné Intenso 69% PatisFrance | 150 | 20 | 125 | 500 | 90 | 35 | 115 |
| Praliné Colección Almendra Marcona 70% PatisFrance | 150 | 20 | 125 | 500 | 90 | 35 | 115 |

PASTAS PURAS DE FRUTOS SECOS

| | | | | | | | |
|-------------------------------|-----|----|-----|-----|----|----|----|
| Pralirex Avellana PatisFrance | 150 | 20 | 125 | 500 | 90 | 35 | 75 |
| Pralirex Pistacho PatisFrance | 150 | 20 | 125 | 500 | 90 | 35 | 75 |

Proceso

Hacer una crema inglesa con la leche, el azúcar (1) y las yemas de huevo.

Dejar que la crema se enfríe a 30°C, añadir la mantequilla atemperada y batir.

Al mismo tiempo, calentar el azúcar (2) y las claras de huevo a 50°C y batir.

A continuación, mezclar la crema inglesa con el merengue y añadir el praliné.

CREMA

Chantilly con Praliné

PRALINÉS CON 50 A 60% DE FRUTOS SECOS

| | Nata (1) | Leche | Gelatina de vacuno en polvo | Agua | Mantequilla de cacao | Chocolate Blanco 30% | Azúcar | Praliné | Nata (2) |
|--|----------|-------|-----------------------------|------|----------------------|----------------------|--------|---------|----------|
| Praliné Tradicional Avellana 50% PatisFrance | 100 | 150 | 3 | 18 | 35 | 150 | | 565 | 1600 |
| Praliné Fluido Avellana 50% PatisFrance | 100 | 150 | 3 | 18 | 35 | 150 | | 565 | 1600 |
| Praliné Fluido Almendra 50% PatisFrance | 100 | 150 | 3 | 18 | 35 | 150 | | 565 | 1600 |
| Praliné Fluido Almendra Avellana 50% PatisFrance | 100 | 150 | 3 | 18 | 35 | 150 | | 565 | 1600 |
| Praliné Extra 50% PatisFrance | 100 | 150 | 3 | 18 | 35 | 150 | | 565 | 1600 |
| Praliné Pistacho 52% PatisFrance | 100 | 150 | 3 | 18 | 35 | 150 | | 565 | 1600 |
| Pralinor 55% PatisFrance | 100 | 150 | 3 | 18 | 35 | 150 | | 565 | 1600 |
| Praliné Colección Almendra-Avellana Origen Francia 55% PatisFrance | 100 | 150 | 3 | 18 | 35 | 150 | | 565 | 1600 |
| Praliné Fluido Almendra Dulce 59% PatisFrance | 100 | 150 | 3 | 18 | 35 | 150 | | 565 | 1600 |

ESPECIALIDAD CON 50 A 60% DE FRUTOS SECOS

| | | | | | | | | | |
|-----------------------|-----|-----|---|----|----|-----|--|-----|------|
| Prali'Pop PatisFrance | 100 | 150 | 3 | 18 | 35 | 150 | | 565 | 1600 |
|-----------------------|-----|-----|---|----|----|-----|--|-----|------|

PRALINÉS CON MÁS DE 60% DE FRUTOS SECOS

| | | | | | | | | | |
|---|-----|-----|---|----|----|-----|--|-----|------|
| Praliné Colección Avellana Piemonte 62% IGP PatisFrance | 100 | 150 | 3 | 18 | 35 | 150 | | 425 | 1600 |
| Praliné à l'Ancienne 67% PatisFrance | 100 | 150 | 3 | 18 | 35 | 150 | | 425 | 1600 |
| Praliné Intenso 69% PatisFrance | 100 | 150 | 3 | 18 | 35 | 150 | | 425 | 1600 |
| Praliné Colección Almendra Marcona 70% PatisFrance | 100 | 150 | 3 | 18 | 35 | 150 | | 425 | 1600 |

PASTAS PURAS DE FRUTOS SECOS

| | | | | | | | | | |
|-------------------------------|-----|-----|---|----|----|-----|-----|-----|------|
| Pralirex Avellana PatisFrance | 100 | 150 | 3 | 18 | 35 | 150 | 145 | 280 | 1600 |
| Pralirex Pistacho PatisFrance | 100 | 150 | 3 | 18 | 35 | 150 | 145 | 280 | 1600 |

Proceso

Calentar la nata y la leche hasta que hierva.

Agregar la gelatina hidratada y a continuación, verter sobre la mantequilla de cacao, el chocolate blanco, el azúcar si es necesario y el praliné.

Mezclar y agregar el resto de la nata fría.

Conservar en frío durante una noche antes de hacer que suba.

CREMA

Crema Inglesa Praliné

PRALINÉS CON 50 A 60% DE FRUTOS SECOS

| | Leche | Nata | Yemas de huevo | Azúcar | Praliné |
|--|-------|------|----------------|--------|---------|
| Praliné Tradicional Avellana 50% PatisFrance | 800 | 200 | 200 | 50 | 240 |
| Praliné Fluido Avellana 50% PatisFrance | 800 | 200 | 200 | 50 | 240 |
| Praliné Fluido Almendra 50% PatisFrance | 800 | 200 | 200 | 50 | 240 |
| Praliné Fluido Almendra Avellana 50% PatisFrance | 800 | 200 | 200 | 50 | 240 |
| Praliné Extra 50% PatisFrance | 800 | 200 | 200 | 50 | 240 |
| Praliné Pistacho 52% PatisFrance | 800 | 200 | 200 | 50 | 240 |
| Pralinor 55% PatisFrance | 800 | 200 | 200 | 50 | 240 |
| Praliné Colección Almendra-Avellana Origen Francia 55% PatisFrance | 800 | 200 | 200 | 50 | 240 |
| Praliné Fluido Almendra Dulce 59% PatisFrance | 800 | 200 | 200 | 50 | 240 |

ESPECIALIDAD CON 50 A 60% DE FRUTOS SECOS

| | | | | | |
|-----------------------|-----|-----|-----|----|-----|
| Prali'Pop PatisFrance | 800 | 200 | 200 | 50 | 240 |
|-----------------------|-----|-----|-----|----|-----|

PRALINÉS CON MÁS DE 60% DE FRUTOS SECOS

| | | | | | |
|---|-----|-----|-----|----|-----|
| Praliné Colección Avellana Piemonte 62% IGP PatisFrance | 800 | 200 | 200 | 90 | 186 |
| Praliné à l'Ancienne 67% PatisFrance | 800 | 200 | 200 | 90 | 186 |
| Praliné Intenso 69% PatisFrance | 800 | 200 | 200 | 90 | 186 |
| Praliné Colección Almendra Marcona 70% PatisFrance | 800 | 200 | 200 | 90 | 186 |

PASTAS PURAS DE FRUTOS SECOS

| | | | | | |
|-------------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|
| Pralirex Avellana PatisFrance | 800 | 200 | 200 | 110 | 120 |
| Pralirex Pistacho PatisFrance | 800 | 200 | 200 | 110 | 120 |

Proceso

Calentar la leche y la nata hasta que hiervan.

Verter sobre la mezcla de las yemas de huevo y azúcar, y hornear a 85°C. Agregar el praliné y mezclar.

Conservar a 4°C.

GANACHE CON PRALINÉ



Ganache con Praliné

PRALINÉS CON 50 A 60% DE FRUTOS SECOS

| | Nata | Jarabe de glucosa | Chocolate con leche 35% | Mantequilla de cacao | Praliné |
|--|------|-------------------|-------------------------|----------------------|---------|
| Praliné Tradicional Avellana 50% PatisFrance | 550 | 30 | 800 | 90 | 265 |
| Praliné Fluido Avellana 50% PatisFrance | 550 | 30 | 800 | 90 | 265 |
| Praliné Fluido Almendra 50% PatisFrance | 550 | 30 | 800 | 90 | 265 |
| Praliné Fluido Almendra Avellana 50% PatisFrance | 550 | 30 | 800 | 90 | 265 |
| Praliné Extra 50% PatisFrance | 550 | 30 | 800 | 90 | 265 |
| Praliné Pistacho 52% PatisFrance | 550 | 30 | 800 | 90 | 265 |
| Pralinor 55% PatisFrance | 550 | 30 | 800 | 90 | 265 |
| Praliné Colección Almendra-Avellana Origen Francia 55% PatisFrance | 550 | 30 | 800 | 90 | 265 |
| Praliné Fluido Almendra Dulce 59% PatisFrance | 550 | 30 | 800 | 90 | 265 |

ESPECIALIDAD CON 50 A 60% DE FRUTOS SECOS

| | | | | | |
|-----------------------|-----|----|-----|----|-----|
| Prali'Pop PatisFrance | 550 | 30 | 800 | 90 | 265 |
|-----------------------|-----|----|-----|----|-----|

PRALINÉS CON MÁS DE 60% DE FRUTOS SECOS

| | | | | | |
|---|-----|----|-----|----|-----|
| Praliné Colección Avellana Piamonte 62% IGP PatisFrance | 550 | 30 | 800 | 90 | 203 |
| Praliné à l'Ancienne 67% PatisFrance | 550 | 30 | 800 | 90 | 203 |
| Praliné Intenso 69% PatisFrance | 550 | 30 | 800 | 90 | 203 |
| Praliné Colección Almendra Marcona 70% PatisFrance | 550 | 30 | 800 | 90 | 203 |

PASTAS PURAS DE FRUTOS SECOS

| | | | | | |
|-------------------------------|-----|----|-----|----|-----|
| Pralirex Avellana PatisFrance | 550 | 30 | 800 | 90 | 133 |
| Pralirex Pistacho PatisFrance | 550 | 30 | 800 | 90 | 133 |

Proceso

Hervir la nata y el jarabe de glucosa.

Agregar el praliné y seguidamente verter sobre el chocolate y la mantequilla de cacao.

Mezclar y verter sobre el fondo de tarta.

MOUSSE PRALINÉ

Mousse Praliné

PRALINÉS CON 50 A 60% DE FRUTOS SECOS

| | Leche | Nata | Yemas de huevo | Azúcar | Gelatina de vacuno en polvo | Agua | Praliné | Nata montada |
|--|-------|------|----------------|--------|-----------------------------|------|---------|--------------|
| Praliné Tradicional Avellana 50% PatisFrance | 250 | 250 | 115 | 20 | 10 | 60 | 350 | 430 |
| Praliné Fluido Avellana 50% PatisFrance | 250 | 250 | 115 | 20 | 10 | 60 | 350 | 430 |
| Praliné Fluido Almendra 50% PatisFrance | 250 | 250 | 115 | 20 | 10 | 60 | 350 | 430 |
| Praliné Fluido Almendra Avellana 50% PatisFrance | 250 | 250 | 115 | 20 | 10 | 60 | 350 | 430 |
| Praliné Extra 50% PatisFrance | 250 | 250 | 115 | 20 | 10 | 60 | 350 | 430 |
| Praliné Pistacho 52% PatisFrance | 250 | 250 | 115 | 20 | 10 | 60 | 350 | 430 |
| Pralinor 55% PatisFrance | 250 | 250 | 115 | 20 | 10 | 60 | 350 | 430 |
| Praliné Colección Almendra-Avellana Origen Francia 55% PatisFrance | 250 | 250 | 115 | 20 | 10 | 60 | 350 | 430 |
| Praliné Fluido Almendra Dulce 59% PatisFrance | 250 | 250 | 115 | 20 | 10 | 60 | 350 | 430 |

ESPECIALIDAD CON 50 A 60% DE FRUTOS SECOS

| | | | | | | | | |
|-----------------------|-----|-----|-----|----|----|----|-----|-----|
| Prali'Pop PatisFrance | 250 | 250 | 115 | 20 | 10 | 60 | 350 | 430 |
|-----------------------|-----|-----|-----|----|----|----|-----|-----|

PRALINÉS CON MÁS DE 60% DE FRUTOS SECOS

| | | | | | | | | |
|---|-----|-----|-----|----|----|----|-----|-----|
| Praliné Colección Avellana Piemonte 62% IGP PatisFrance | 250 | 250 | 115 | 70 | 10 | 60 | 276 | 430 |
| Praliné à l'Ancienne 67% PatisFrance | 250 | 250 | 115 | 70 | 10 | 60 | 276 | 430 |
| Praliné Intenso 69% PatisFrance | 250 | 250 | 115 | 70 | 10 | 60 | 276 | 430 |
| Praliné Colección Almendra Marcona 70% PatisFrance | 250 | 250 | 115 | 70 | 10 | 60 | 276 | 430 |

PASTAS PURAS DE FRUTOS SECOS

| | | | | | | | | |
|-------------------------------|-----|-----|-----|-----|----|----|-----|-----|
| Pralirex Avellana PatisFrance | 250 | 250 | 115 | 130 | 10 | 60 | 175 | 430 |
| Pralirex Pistacho PatisFrance | 250 | 250 | 115 | 130 | 10 | 60 | 175 | 430 |

Proceso

Calentar la leche y la nata, incorporar las yemas de huevo y el azúcar. Cocer como una crema inglesa.

Agregar la gelatina hidratada.

Verter sobre el praliné y mezclar.

Agregar la nata montada a 30°C.

BIZCOCHO

Cake con Praliné

PRALINÉS CON 50 A 60% DE FRUTOS SECOS

| | Praliné | Sucre | Sal | Mantequilla en cubitos | Harina | Polvo de hornear | Huevos enteros | Claros de huevo | Azúcar |
|--|---------|-------|-----|------------------------|--------|------------------|----------------|-----------------|--------|
| Praliné Tradicional Avellana 50% PatisFrance | 640 | | 1,5 | 210 | 150 | 7 | 130 | 280 | 90 |
| Praliné Fluido Avellana 50% PatisFrance | 640 | | 1,5 | 210 | 150 | 7 | 130 | 280 | 90 |
| Praliné Fluido Almendra 50% PatisFrance | 640 | | 1,5 | 210 | 150 | 7 | 130 | 280 | 90 |
| Praliné Fluido Almendra Avellana 50% PatisFrance | 640 | | 1,5 | 210 | 150 | 7 | 130 | 280 | 90 |
| Praliné Extra 50% PatisFrance | 640 | | 1,5 | 210 | 150 | 7 | 130 | 280 | 90 |
| Praliné Pistacho 52% PatisFrance | 640 | | 1,5 | 210 | 150 | 7 | 130 | 280 | 90 |
| Pralinor 55% PatisFrance | 640 | | 1,5 | 210 | 150 | 7 | 130 | 280 | 90 |
| Praliné Colección Almendra-Avellana Origen Francia 55% PatisFrance | 640 | | 1,5 | 210 | 150 | 7 | 130 | 280 | 90 |
| Praliné Fluido Almendra Dulce 59% PatisFrance | 640 | | 1,5 | 210 | 150 | 7 | 130 | 280 | 90 |

ESPECIALIDAD CON 50 A 60% DE FRUTOS SECOS

| | | | | | | | | | |
|-----------------------|-----|--|-----|-----|-----|---|-----|-----|----|
| Prali'Pop PatisFrance | 640 | | 1,5 | 210 | 150 | 7 | 130 | 280 | 90 |
|-----------------------|-----|--|-----|-----|-----|---|-----|-----|----|

PRALINÉS CON MÁS DE 60% DE FRUTOS SECOS

| | | | | | | | | | |
|---|-----|----|-----|-----|-----|---|-----|-----|----|
| Praliné Colección Avellana Piemonte 62% IGP PatisFrance | 492 | 30 | 1,5 | 210 | 150 | 7 | 130 | 280 | 90 |
| Praliné à l'Ancienne 67% PatisFrance | 492 | 30 | 1,5 | 210 | 150 | 7 | 130 | 280 | 90 |
| Praliné Intenso 69% PatisFrance | 492 | 30 | 1,5 | 210 | 150 | 7 | 130 | 280 | 90 |
| Praliné Colección Almendra Marcona 70% PatisFrance | 492 | 30 | 1,5 | 210 | 150 | 7 | 130 | 280 | 90 |

PASTAS PURAS DE FRUTOS SECOS

| | | | | | | | | | |
|-------------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|---|-----|-----|----|
| Pralirex Avellana PatisFrance | 320 | 200 | 1,5 | 210 | 150 | 7 | 130 | 280 | 90 |
| Pralirex Pistacho PatisFrance | 320 | 200 | 1,5 | 210 | 150 | 7 | 130 | 280 | 90 |

Proceso

Cortar la mantequilla en cubitos y batir el praliné, el azúcar (si fuera necesario), la sal, la mantequilla, la harina, la levadura y los huevos.

Montar las claras de huevo con el azúcar.

Mezclar con delicadeza las dos partes y rellenar los moldes del bizcocho.

Hornear a 160°C durante 40 minutos.

BIZCOCHO

Bizcocho Génovés con Praliné

PRALINÉS CON 50 A 60% DE FRUTOS SECOS

| | Huevos | Harina | Azúcar | Praliné |
|--|--------|--------|--------|---------|
| Praliné Tradicional Avellana 50% PatisFrance | 375 | 220 | 200 | 180 |
| Praliné Fluido Avellana 50% PatisFrance | 375 | 220 | 200 | 180 |
| Praliné Fluido Almendra 50% PatisFrance | 375 | 220 | 200 | 180 |
| Praliné Fluido Almendra Avellana 50% PatisFrance | 375 | 220 | 200 | 180 |
| Praliné Extra 50% PatisFrance | 375 | 220 | 200 | 180 |
| Praliné Pistacho 52% PatisFrance | 375 | 220 | 200 | 180 |
| Pralinor 55% PatisFrance | 375 | 220 | 200 | 180 |
| Praliné Colección Almendra-Avellana Origen Francia 55% PatisFrance | 375 | 220 | 200 | 180 |
| Praliné Fluido Almendra Dulce 59% PatisFrance | 375 | 220 | 200 | 180 |

ESPECIALIDAD CON 50 A 60% DE FRUTOS SECOS

| | | | | |
|-----------------------|-----|-----|-----|-----|
| Prali'Pop PatisFrance | 375 | 220 | 200 | 180 |
|-----------------------|-----|-----|-----|-----|

PRALINÉS CON MÁS DE 60% DE FRUTOS SECOS

| | | | | |
|---|-----|-----|-----|-----|
| Praliné Colección Avellana Piamonte 62% IGP PatisFrance | 375 | 220 | 200 | 138 |
| Praliné à l'Ancienne 67% PatisFrance | 375 | 220 | 200 | 138 |
| Praliné Intenso 69% PatisFrance | 375 | 220 | 200 | 138 |
| Praliné Colección Almendra Marcona 70% PatisFrance | 375 | 220 | 200 | 138 |

PASTAS PURAS DE FRUTOS SECOS

| | | | | |
|-------------------------------|-----|-----|-----|----|
| Pralirex Avellana PatisFrance | 375 | 220 | 200 | 90 |
| Pralirex Pistacho PatisFrance | 375 | 220 | 200 | 90 |

Proceso

Calentar los huevos y el azúcar a 50°C y batir durante unos minutos para que suba.

Mezclar poco a poco la harina y a continuación, agregar el praliné.

Rellenar moldes y hornear a 180°C durante 15 a 20 minutos.

BIZCOCHO

Bizcocho Gioconda con Praliné

PRALINÉS CON 50 A 60% DE FRUTOS SECOS

| | Azucar glas | Praliné | Harina | Huevos | Claras de huevos | Azucar |
|--|-------------|---------|--------|--------|------------------|--------|
| Praliné Tradicional Avellana 50% PatisFrance | 120 | 150 | 40 | 200 | 120 | 40 |
| Praliné Fluido Avellana 50% PatisFrance | 120 | 150 | 40 | 200 | 120 | 40 |
| Praliné Fluido Almendra 50% PatisFrance | 120 | 150 | 40 | 200 | 120 | 40 |
| Praliné Fluido Almendra Avellana 50% PatisFrance | 120 | 150 | 40 | 200 | 120 | 40 |
| Praliné Extra 50% PatisFrance | 120 | 150 | 40 | 200 | 120 | 40 |
| Praliné Pistacho 52% PatisFrance | 120 | 150 | 40 | 200 | 120 | 40 |
| Pralinor 55% PatisFrance | 120 | 150 | 40 | 200 | 120 | 40 |
| Praliné Colección Almendra-Avellana Origen Francia 55% PatisFrance | 120 | 150 | 40 | 200 | 120 | 40 |
| Praliné Fluido Almendra Dulce 59% PatisFrance | 120 | 150 | 40 | 200 | 120 | 40 |

ESPECIALIDAD CON 50 A 60% DE FRUTOS SECOS

| | | | | | | |
|-----------------------|-----|-----|----|-----|-----|----|
| Prali'Pop PatisFrance | 120 | 150 | 40 | 200 | 120 | 40 |
|-----------------------|-----|-----|----|-----|-----|----|

PRALINÉS CON MÁS DE 60% DE FRUTOS SECOS

| | | | | | | |
|---|-----|-----|----|-----|-----|----|
| Praliné Colección Avellana Piemonte 62% IGP PatisFrance | 120 | 115 | 40 | 200 | 120 | 40 |
| Praliné à l'Ancienne 67% PatisFrance | 120 | 115 | 40 | 200 | 120 | 40 |
| Praliné Intenso 69% PatisFrance | 120 | 115 | 40 | 200 | 120 | 40 |
| Praliné Colección Almendra Marcona 70% PatisFrance | 120 | 115 | 40 | 200 | 120 | 40 |

PASTAS PURAS DE FRUTOS SECOS

| | | | | | | |
|-------------------------------|-----|----|----|-----|-----|----|
| Pralirex Avellana PatisFrance | 120 | 75 | 40 | 200 | 120 | 40 |
| Pralirex Pistacho PatisFrance | 120 | 75 | 40 | 200 | 120 | 40 |

Proceso

Montar juntos el azúcar glas, el praliné, la harina y los huevos.
Montar también las claras de huevo y el azúcar.
Mezclar poco a poco las dos partes y cocer sobre placa a 180°C durante 7 a 8 minutos.

Truco del Chef:

La cantidad de frutos secos se conserva la misma, solamente disminuye el porcentaje de azúcar.

BIZCOCHO

Galleta con Praliné

PRALINÉS CON 50 A 60% DE FRUTOS SECOS

| | Chocolate con leche 35% | Praliné | Mantequilla | Harina | Azúcar | Sal | Polvo de hornear | Huevos |
|--|-------------------------|---------|-------------|--------|--------|-----|------------------|--------|
| Praliné Tradicional Avellana 50% PatisFrance | 30 | 120 | 100 | 190 | 50 | 2,5 | 3 | 65 |
| Praliné Fluido Avellana 50% PatisFrance | 30 | 120 | 100 | 190 | 50 | 2,5 | 3 | 65 |
| Praliné Fluido Almendra 50% PatisFrance | 30 | 120 | 100 | 190 | 50 | 2,5 | 3 | 65 |
| Praliné Fluido Almendra Avellana 50% PatisFrance | 30 | 120 | 100 | 190 | 50 | 2,5 | 3 | 65 |
| Praliné Extra 50% PatisFrance | 30 | 120 | 100 | 190 | 50 | 2,5 | 3 | 65 |
| Praliné Pistacho 52% PatisFrance | 30 | 120 | 100 | 190 | 50 | 2,5 | 3 | 65 |
| Pralinor 55% PatisFrance | 30 | 120 | 100 | 190 | 50 | 2,5 | 3 | 65 |
| Praliné Colección Almendra-Avellana Origen Francia 55% PatisFrance | 30 | 120 | 100 | 190 | 50 | 2,5 | 3 | 65 |
| Praliné Fluido Almendra Dulce 59% PatisFrance | 30 | 120 | 100 | 190 | 50 | 2,5 | 3 | 65 |

ESPECIALIDAD CON 50 A 60% DE FRUTOS SECOS

| | | | | | | | | |
|-----------------------|----|-----|-----|-----|----|-----|---|----|
| Prali'Pop PatisFrance | 30 | 120 | 100 | 190 | 50 | 2,5 | 3 | 65 |
|-----------------------|----|-----|-----|-----|----|-----|---|----|

PRALINÉS CON MÁS DE 60% DE FRUTOS SECOS

| | | | | | | | | |
|---|----|-----|-----|-----|----|-----|---|----|
| Praliné Colección Avellana Piamonte 62% IGP PatisFrance | 30 | 120 | 100 | 190 | 50 | 2,5 | 3 | 65 |
| Praliné à l'Ancienne 67% PatisFrance | 30 | 120 | 100 | 190 | 50 | 2,5 | 3 | 65 |
| Praliné Intenso 69% PatisFrance | 30 | 120 | 100 | 190 | 50 | 2,5 | 3 | 65 |
| Praliné Colección Almendra Marcona 70% PatisFrance | 30 | 120 | 100 | 190 | 50 | 2,5 | 3 | 65 |

PASTAS PURAS DE FRUTOS SECOS

| | | | | | | | | |
|-------------------------------|----|-----|-----|-----|----|-----|---|----|
| Pralirex Avellana PatisFrance | 30 | 120 | 100 | 190 | 50 | 2,5 | 3 | 65 |
| Pralirex Pistacho PatisFrance | 30 | 120 | 100 | 190 | 50 | 2,5 | 3 | 65 |

Proceso

Derretir el chocolate, agregar el praliné y cristalizar todo a 24°C.
 Agregar unas gotas de agua para espesar la masa.
 Pochar los trozos de praliné con una boquilla pequeña y congelarlos a continuación.
 Cortar trocitos para formar lágrimas y devolver al congelador.
 Cortar la mantequilla en trocitos en cubitos iguales.
 Mezclar juntos todos los ingredientes para formar una masa.
 Agregar el equivalente a 150 g de praliné en lágrimas congeladas, mezclar brevemente y dar forma a las galletas.
 Hornear a 170°C durante 10 minutos.

Truco del Chef:

La clase de praliné que se elija determinará la fuerza de los frutos secos y la sensación de dulce en boca.

GLASEADO CON PRALINÉ

Glaseado con Praliné

PRALINÉS CON 50 A 60% DE FRUTOS SECOS

| | Leche | Jarabe de glucosa | Gelatina de vacuno en polvo | Agua | Chocolate con leche 35% origen Vietnam | Chocolate blanco 34% | Praliné | Glaseado neutro |
|--|-------|-------------------|-----------------------------|------|--|----------------------|---------|-----------------|
| Praliné Tradicional Avellana 50% PatisFrance | 300 | 500 | 30 | 180 | 300 | 100 | 520 | 1000 |
| Praliné Fluido Avellana 50% PatisFrance | 300 | 500 | 30 | 180 | 300 | 100 | 520 | 1000 |
| Praliné Fluido Almendra 50% PatisFrance | 300 | 500 | 30 | 180 | 300 | 100 | 520 | 1000 |
| Praliné Fluido Almendra Avellana 50% PatisFrance | 300 | 500 | 30 | 180 | 300 | 100 | 520 | 1000 |
| Praliné Extra 50% PatisFrance | 300 | 500 | 30 | 180 | 300 | 100 | 520 | 1000 |
| Praliné Pistacho 52% PatisFrance | 300 | 500 | 30 | 180 | 300 | 100 | 520 | 1000 |
| Pralinor 55% PatisFrance | 300 | 500 | 30 | 180 | 300 | 100 | 520 | 1000 |
| Praliné Colección Almendra-Avellana Origen Francia 55% PatisFrance | 300 | 500 | 30 | 180 | 300 | 100 | 520 | 1000 |
| Praliné Fluido Almendra Dulce 59% PatisFrance | 300 | 500 | 30 | 180 | 300 | 100 | 520 | 1000 |

ESPECIALIDAD CON 50 A 60% DE FRUTOS SECOS

| | | | | | | | | |
|-----------------------|-----|-----|----|-----|-----|-----|-----|------|
| Prali'Pop PatisFrance | 300 | 500 | 30 | 180 | 300 | 100 | 520 | 1000 |
|-----------------------|-----|-----|----|-----|-----|-----|-----|------|

PRALINÉS CON MÁS DE 60% DE FRUTOS SECOS

| | | | | | | | | |
|---|-----|-----|----|-----|-----|-----|-----|------|
| Praliné Colección Avellana Piamonte 62% IGP PatisFrance | 300 | 500 | 30 | 180 | 300 | 100 | 400 | 1000 |
| Praliné à l'Ancienne 67% PatisFrance | 300 | 500 | 30 | 180 | 300 | 100 | 400 | 1000 |
| Praliné Intenso 69% PatisFrance | 300 | 500 | 30 | 180 | 300 | 100 | 400 | 1000 |
| Praliné Colección Almendra Marcona 70% PatisFrance | 300 | 500 | 30 | 180 | 300 | 100 | 400 | 1000 |

PASTAS PURAS DE FRUTOS SECOS

| | | | | | | | | |
|-------------------------------|-----|-----|----|-----|-----|-----|-----|------|
| Pralirex Avellana PatisFrance | 300 | 500 | 30 | 180 | 300 | 100 | 260 | 1000 |
| Pralirex Pistacho PatisFrance | 300 | 500 | 30 | 180 | 300 | 100 | 260 | 1000 |

Proceso

Hervir la leche con la glucosa, agregar la gelatina derretida, y verter sobre los chocolates y el praliné.

Agregar el glaseado y mezclar.

Usar a 40°C.

Truco del Chef:

La cantidad de frutos secos se conserva la misma, solamente disminuye el porcentaje de azúcar.

Nuestras recetas Praliné caprichosas

American Dream

Para 24 piezas - Molde Maé Pomponette - Ref.008820

CRUJIENTE POPCORN

| | |
|---|-------|
| Belcolade Selection Leche 35% Cacao-Trace | 129 g |
| Prali'Pop PatisFrance | 342 g |
| Crousticrep PatisFrance | 171 g |

Derretir el chocolate e incorporar el praliné. Agregar el Crousticrep. Extender entre dos hojas de horno con reglas de repostería de 5 mm de altura. Cortar 24 círculos con un cortador de piezas.

BROWNIES

| | |
|---|-------|
| Mantequilla | 282 g |
| Belcolade Negro Selection 65% Cacao-Trace | 158 g |
| Huevos | 225 g |
| Azúcar de sémola | 338 g |
| Harina | 135 g |
| Nueces de Pecan Picadas PatisFrance | 188 g |

Derretir la mantequilla y el chocolate a 50°C. Agregar los huevos mezclados con el azúcar, y después la harina. Colocar en un molde de silicona para tartas. Espolvorear con nueces de pecan picadas. Hornear a 170°C en medio marco.

CARAMELO NARANJA (15 G POR MOLDE)

| | |
|--|-------|
| Patis'Omalt PatisFrance | 185 g |
| Azúcar cristal | 75 g |
| Nata líquida | 135 g |
| Sal | 1 g |
| Vaina de Vainilla PatisFrance | ½ pz |
| Mantequilla fresca | 45 g |
| Belcolade Manteca de Cacao Cacao-Trace | 7 g |
| Jugo de naranja | 135 g |
| Cáscara de naranja | 1 pz |

Derretir la Isomalta, agregar el azúcar y hornear a 180°C. Cocinar con la crema de vainilla caliente y el jugo de naranja, y a continuación hornear a 110°C. Agregar la mantequilla y la cáscara de naranja. Mezclar. Verter en Flexipan® negro.

MOUSSE PRALINÉ NARANJA (70 G POR MOLDE)

| | |
|---|-------|
| Leche | 313 g |
| Nata | 313 g |
| Yemas de huevo | 144 g |
| Azúcar | 25 g |
| Gelatina de Vacuno en Polvo PatisFrance | 13 g |
| Agua | 75 g |
| Nata montada | 538 g |
| Prali'Pop PatisFrance | 438 g |
| Cáscara de naranja | 2 pzs |

Calentar la leche y la nata con la ralladura de cáscara de naranja, cocer al estilo inglés y agregar la gelatina hidratada. Verter sobre el praliné y mezclar. Agregar la nata montada a 30°C.

GLASEADO ÁMBAR DULCE

| | |
|---|-------|
| Leche | 150 g |
| Glucosa | 250 g |
| Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace | 500 g |
| Puratos Glassage Neutro | 500 g |
| Gelatina de Vacuno en Polvo PatisFrance | 15 g |
| Agua | 90 g |
| Puratos Classic Vainilla | CS |

Calentar la leche y la glucosa, y verter sobre el chocolate. Agregar la gelatina ablandada rehidratada y el glaseado ligeramente templado. Mezclar con una batidora de mano. Conservar a temperatura ambiente durante 24 horas, y utilizar a máximo 35°C.

GLASEADO GOURMET

| | |
|--|-------|
| Belcolade Leche 45% Origen Vietnam Cacao-Trace | 700 g |
| Pralirex Avellana PatisFrance | 150 g |
| Aceite de colza | 75 g |
| Avellanas Picadas PatisFrance tostadas | 126 g |

Derretir el chocolate. Agregar la pasta de avellana y el aceite de colza. Mezclar. Agregar las almendras picadas tostadas. Conservar y utilizar a 32°C.



Nuestras recetas Praliné caprichosas

Merienda Afrutada

Para 12 piezas - Molde: LEKUE

CONFIT DE ARÁNDANOS

| | |
|---------------------------------|-------|
| Puratos Topfil Arándanos | 20 g |
| Starfruit Arándanos PatisFrance | 115 g |
| Mervex PatisFrance | 15 g |
| Pectina NH PatisFrance | 3 g |
| Xilitol | 15 g |

Calentar el puré de frutas entre 40 y 50°C, agregar la mezcla de azúcar/pectina y la Mervex. Hervir, y agregar el Topfil. Enfriar rápidamente, conservar en frío a 4°C para que la pectina actúe por completo. Mezclar para que sea más flexible.

CREMA DE ALMENDRA

| | |
|---|-------|
| Praliné Fluido Almendras Aveñanas 50% PatisFrance | 135 g |
| Mervex PatisFrance | 50 g |
| Margarissime PatisFrance | 100 g |
| Superpomme 38% PatisFrance | 80 g |

Mezclar los ingredientes y echar 30 g en los moldes de silicona en tubo. Hornear a 155°C durante 20 minutos.

MASA QUEBRADA

| | |
|--|-------|
| Margarissime PatisFrance | 250 g |
| Azúcar glas | 170 g |
| Sal | 2 g |
| Superpomme 38% PatisFrance | 70 g |
| Almendras Blanqueadas en Polvo PatisFrance | 50 g |
| Harina de repostería | 420 g |

Mezclar los ingredientes en polvo y la Margarissime, y a continuación, agregar la Superpomme. Extender y cortar con 2 mm de espesor. Cortar discos de 2 cm de diámetro. Colocar los círculos sobre tela con cavidades Silpain®. Hornear a 155°C durante 15 minutos. Conservar.

MONTAJE Y ACABADO:

- Desmoldear los tubos de crema de almendra y rellenar el interior con confit de arándanos.
- Tapar el tubo con un pequeño disco de galleta.
- Empapar la base de la pieza en mezcla elaborada con 50% Belcolade Negro Selection 55% Cacao-Trace y 50% Belcolade Manteca de Cacao Cacao-Trace.
- Colocar una pastilla de chocolate templado con Almendras Picadas PatisFrance.

Nuestras recetas Praliné caprichosas

Postre Paris-Brest

Para 4 postres



STREUSEL DE AVELLANA

| | |
|---------------------------------------|--------------|
| Mantequilla | 344 g |
| Azúcar moreno | 168g |
| Azúcar de caña | 95 g |
| Avellanas en polvo PatisFrance | 440 g |
| Flor de sal | 5 g |
| Harina T55 | 308 g |

Mezclar todos los ingredientes juntos. Extender la pasta en una capa de 3 mm en un círculo de 18 cm. Rebajar la pasta a una capa de 1,8 mm para cortar discos de 4 cm de diámetro. Hornear los círculos de 18 cm a 145°C durante 10 minutos.

FINANCIER DE AVELLANA

| | |
|--------------------------------------|--------------|
| Friavit PatisFrance | 290 g |
| Agua | 145 g |
| Mantequilla de avellana | 145g |
| Pralirex Avellana PatisFrance | 40 g |

Derretir la mantequilla para obtener mantequilla de avellana. Mezclar con la batidora el Friavit, la mantequilla a 60°C y el agua durante 3 minutos a velocidad intermedia. Agregar el Pralirex Avellana. Verter 150 g de financier de avellana sobre el streusel de avellana. Hornear a 160°C durante 20 minutos.

CREMA MUSELINA PRALINÉ

| | |
|---|-------------|
| Leche | 223 g |
| Nata | 55 g |
| Azúcar | 5 g |
| Pectina NH PatisFrance | 2g |
| Almidón de maíz | 2 g |
| Vaina de Vainilla PatisFrance | 1 pz |
| Yemas de huevo | 55 g |
| Mantequilla | 13 g |
| Praliné Colección Almendra-Avellana 55% Origen Francia PatisFrance | 50 g |
| Pralirex Avellana PatisFrance | 83 g |
| Azúcar | 50 g |

Hervir la leche y la nata, con la vainilla. Verter sobre el azúcar, pectina, huevos y almidón. Cocer durante 2 minutos y verter sobre el praliné y la pasta pura de avellana. Mezclar y poner en el refrigerador. Una vez frío, añadir la mantequilla en pomada y batir con la nata.

PASTA CHOUX

| | |
|----------------|-------|
| Agua | 250 g |
| Leche entera | 250 g |
| Azúcar molido | 10 g |
| Sal | 10 g |
| Mantequilla | 225 g |
| Harina T55 | 275 g |
| Huevos enteros | 500 g |

Hervir la leche y el agua con la mantequilla, la sal y el azúcar. Agregar la harina tamizada y secarlo todo. Añadir los huevos poco a poco. En el fondo de un molde Flexipan®, depositar un primer disco de streusel de avellana y formar un pequeño buñuelo. Colocar un disco de streusel de avellana encima. Hornear todo a 210°C y reducir la temperatura del horno a 185°C durante 30 a 35 minutos.

GLASEADO

| | |
|---|--------------|
| Belcolade Origins Lait Vanuatu 44% | 350 g |
| Aceite de pepitas de uva | 60 g |
| Pralirex Avellana PatisFrance | 5 g |
| Avellanas Picadas PatisFrance tostadas | 60 g |

Derretir el chocolate. Añadir el aceite y la pasta pura de avellana, y seguidamente, mezclar. Agregar las almendras picadas tostadas. Conservar y utilizar a 32°C.

MONTAJE Y ACABADOS:

- Glasear el disco de streusel y el financier de avellana con el glaseado en los bordes.
- Con un boquilla St-Honoré, escalfar la crema muselina sobre el financier.
- Rellenar el fondo de los buñuelos con un poco de **Pralinor PatisFrance** y depositar la crema muselina de avellana encima.
- Colocar siete buñuelos sobre la crema muselina de avellana.



Nuestras recetas

Praliné caprichosas

Stick Piemonte Sobacha

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

Para 2 marcos de 30.5 x 30.5 x 0.8 cm

PRALINÉ AVELLANA-SOBACHA

| | |
|--|--------|
| Praliné Colección Avellana Piemonte 62% IGP PatisFrance | 1558 g |
| Sobacha tostada reducida a polvo | 260 g |
| Belcolade Mantequilla de Cacao Mini Gotas | 230 g |
| Mantequilla de cacao del Magic Temper | 30 g |
| Belcolade Selection Noir Extra 58% Cacao-Trace | 30 g |
| Belcolade Origen Lait Origen Papúa Nueva Guinea 39% Orgánico Cacao-Trace | 200 g |
| Leche en polvo 0% | 51 g |

Tostar la Sobacha a 165°C hasta que tenga un buen olor ligeramente tostado. Triturar hasta convertirlo en polvo y añadirlo al praliné. Añadir la leche en polvo y mezclar uniformemente.

Fundir el chocolate y la mantequilla de cacao a 34°C. Añadir la mantequilla de cacao del Magic Temper. Añadir al praliné de avellanas-sobacha.

Cristalizar a 24°C y verter en un marco rodeado con chocolate de leche.

Poner a 16°C durante unas 4 horas.

MONTAGE & FINITIONS :

- Rodear y cortar los palos al tamaño deseado.
- Recubrir con **Belcolade Origen Lait Papúa Nueva Guinea 39% Orgánico Cacao-Trace**.
- Espolvorear con Sobacha en polvo y cubrir con film de plástico.
- Dejar reposar a 16°C durante 12 horas.

ZOOM SOBRE LOS PRALICRAC

Nuestro último estudio Taste Tomorrow muestra que el gusto ya no es sólo un sabor, la textura es ahora también un elemento clave. El 67% de los consumidores quiere descubrir alimentos con nuevas texturas.

Así que déjate seducir por los Pralicrac, una gama completa basada en nuestra experiencia en frutos secos, que le permite reinventar los clásicos de la repostería con un toque de originalidad y una textura crujiente única.



LOS SABORES CLÁSICOS :

- Pralicrac Negro
- Pralicrac Chocolait Cacao-Trace
- Pralicrac Blanco



LOS SABORES AFRUTADOS :

- Pralicrac Frambuesa
- Pralicrac Limón
- Pralicrac Exótico



LOS SABORES GOURMET:

- Pralicrac Pécan
- Pralicrac Pistacho
- Pralicrac Caramelo Mantequilla Salada
- Pralicrac Maïssimo



Las características del producto:

- Elaborados con una basa de praliné y inclusiones muy crujientes (chocolate, trozos de galleta, frutos secos, pepitas de fruta...)
- Productos en Francia, en nuestra fabrica a Charmes



Las ventajas para los consumidores:

- La promesa de un delicioso sabor y una textura sorpréndete
- Una gama sin aceite de palma, sin colorantes ni aromas artificiales



Los beneficios para usted:

- Listos para usar
- Se corta fácilmente
- Una gama que le permite diferenciarse al tiempo que responde a las tendencias de los consumidores
- Grand diversidad de aplicaciones: base de pasteles, bizcochos, relleno de bombones de chocolate, glaseado de cake...






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