Libro de Recetas

Patis Délice



Crema pastelera UHT con un sabor cercano del tradicional



La crema pastelera, un esencial de la pastelería francesa

La tradicional crema pastelera fue inventada en el siglo XVII por François Massialot, un oficial de la corte de Luis XIV.

Fue en su libro, Le cuisinier roïal et bourgeois, donde apareció por primera vez la receta de la crema pastelera tal y como la conocemos hoy en día.

Crême paticiere.

Si vous en voulez faire pour plusieurs fois, il faut battre douze œufs, le blanc & le jaune. Etant battus, il y faut mettre une bonne demi-livre de farine, plusot davantage que moins, & battre le tout enfemble, Vous y ajoûterez ensuite encore Sij

Desde entonces, la crema pastelera se ha convertido en un pilar de la pastelería francesa, utilizada en choux, los pasteles y las tartas.

Hoy en día, porque la búsqueda del buen gusto y la practicidad son criterios claves, PatisFrance le ofrece su crema pastelera Patis'Délice lista para usar con textura cremosa y el buon sabor de leche.



Patis Délice

Crema pastelera UHT lo más cercano al sabor tradicional



Especificación del producto :

- Buen sabor a vainilla y leche.
- Texture cremosa.
- Disponible en TetraBrick 1L.
- Almacenamiento a temperatura ambiante (5°C 20°C).
- Largo tiempo de conservación:
 - 12 meses de durabilidad minima antes de abrir.
 - 3 días un máximo en el frigorífico después de abrir.



Beneficios para el **consumidor** :

 Un producto que contribuye a su equilibrio dietético (una receta menos dulce y calórica que una crema pastelera tradicional) y garantizando el buen sabor de una crema pastelera tradicional.



Beneficios para **usted**:

- Lista para usar.
- Múltiples aplicaciones y aromatizaciones:
 - Sabor a chocolate con nuestra gama de pralinés.
 - Sabor afrutado con nuestra gama de Starfruit.
- 40% de aumento en el volumen por la emulsión de la crema.
- Calidad constante.



Éclair de chocolate

Para unos 30 éclairs



Pasta choux

Leche	125 g
Agua	125 g
Sal	3 g
Mantequilla	100 g
Harina	170 д
Huevos	275 g
	Δ.

Hervir la leche y el agua con la sal y la mantequilla. Agregar la harina tamizada y secar. Agregar los huevos poco a poco. Hornear a 200°C en horno de solera con llave abierta.



Crema pastelera de chocolate



Montaje & Acabado

Agujerear los éclairs y rellenar con 30g de crema pastelera de chocolate en cada éclair. Calentar el glaseado **Miroir Plus Chocolate Negro PatisFrance** en el microondas. Mezclar sin dejar burbujas de aire. A 30°C, glasear los éclairs y después, decorar con hoja de oro.

Tartaleta de frambuesas

Para 25 tartaletas



Masa quebrada

Harina	500 g
Polvo de almendras PatisFrance	60 g
Azúcar glas PatisFrance	190 д
Sal	1,5 g
Mantequilla	300 g
Huevos	112 g
Almendras afiladas PatisFrance	CS

Mezclar la mantequilla con los productos en polvo. Luego, agregar los huevos y amasar la pasta sin apretar. Conservar en lugar fresco. Rebajar a 2,5cm y rellenar el fondo de los círculos de tartaleta de 6cm de diámetro. Hornear a 160°C durante 15 minutos aproximadamente.



Crema pastelera



Hervir la leche. Mezclar el azúcar, las yemas de huevo y el Elsay. Agregar la mezcla en la leche a ebullición y cocer durante 2 minutos. Luego, agregar la mantequilla y mezclar. Esparcir entre 2 film transparente y poner en el congelador por 30 minutos y reservar en el refrigerador.

Alisar la crema pastelera con el utensilio pala antes de escudillarla en las tartas.



Patis'Délice PatisFrance

20 g / unidad

Usar la crema pastelera Patis'Délice tal cual.



Ahorra 30 minutos de tiempo de preparación + el tiempo de enfriamiento con Patis'Délice!

Montaje & Acabado

Extender ligeramente el **Starfix IP 40 PatisFrance** con un tenedor. Glasear con pincel ligeramente el borde de la tartaleta y espolvorear con **Pistacho en polvo PatisFrance**. Rellenar el fondo de las tartaletas con la crema pastelera y colocar 6 frambuesas por tarteleta.



Para un flan de 20cm de diámetro



Hojaldre invertido

MEZCLA

Harina T45	700 g
Agua	350 g
Sal	30 g
Mantequilla	200 g
Mezclar todos los ingredientes con amasadora	Deiar renosar

Mezclar todos los ingredientes con amasadora. Dejar reposar durante 1 hora la masa en la nevera.

MANTEQUILLA MANIÉ

Mantequilla	800 g
Harina T55	350 g

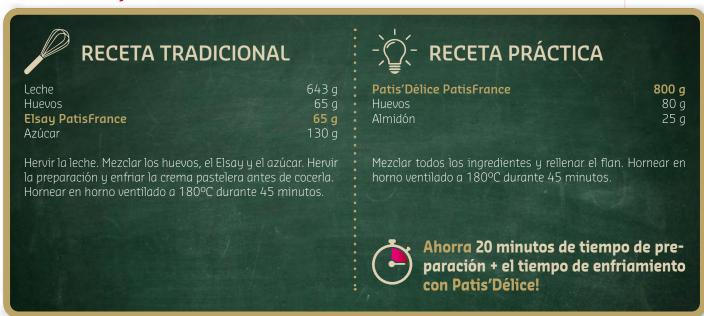
Mezclar la mantequilla y la harina. Extender la mantequilla en rectángulo y dejar enfriar en nevera durante 1 hora máximo.



HOJALDRE INVERTIDO:

Dar una vuelta, y luego una vuelta doble. Dejar reposar durante 1 hora mínimo en la nevera, y repetir la operación una vez. Laminar el hojaldre a 2,5 mm. Colocar en el fondo de un molde y dejar reposar antes de hornear. Hornear en horno de solera a 190°C durante 30 minutos.

Crema de flan

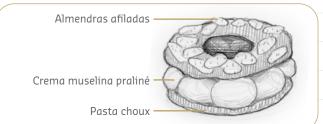


Acabado

Extender ligeramente el Starfix IP 40 PatisFrance con un tenedor. Acabar el flan recubriendo con el glaseado.

Paris-Brest

Para 30 unidades





Harina	100 g
Azúcar moreno PatisFrance	100 g
Mantequilla	100 g

Mezclar los ingredientes juntos hasta obtener una pasta homogénea. Extender entre dos hojas (de espesor 2 mm aproximadamente) y dejar enfriar en el frigorífico antes de cortar.



Pasta choux

Almendras afiladas PatisFrance	CS
Huevos	275 g
Harina	170 д
Mantequilla	100 g
Sal	3 д
Agua	125 g
Leche	125 g

Hervir la leche y el agua con la sal y la mantequilla. Agregar la harina y secar. Luego, agregar los huevos poco a poco. Con una boquilla lisa nº10 elaborar los Paris-Brest de 6cm de diámetro y los mini buñuelos de 1-1,5 cm de diámetro. Dorar los Paris-Brest y recubrir con almendras afiladas. Recubrir los mini buñuelos con el rosco. Hornear a 200°C en horno de solera con llave abierta.

Crema muselina praliné



Hervir la leche. Mezclar el azúcar, las yemas de huevo y el Elsay. Cocer hasta que hierva durante 2 minutos. Agregar la mantequilla y dejar enfriar en el congelador durante 30 minutos. Extender la Patis'Délice con el praliné, y añadir la mantequilla en pomada. Montar todo.



Patis'Délice PatisFrance550 gMantequilla185 gPraliné Fluido Avellana 50% PatisFrance145 g

Extender la Patis'Délice con el praliné, y añadir la mantequilla en pomada. Montar todo.

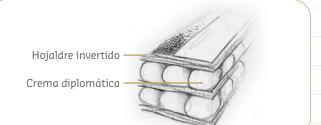


Ahorra 45 minutos de tiempo de preparación + el tiempo de enfriamiento con Patis'Délice!

Montaje & Acabado

Cortar la parte superior de los mini buñuelos y de los Paris-Brest, y rellenar con crema muselina utilizando una boquilla nº 10. Espolvorear las partes superiores con **Sucraneige PatisFrance** y cerrarlos. Espolvorear en el fondo del plato **Cacao en Polvo Patis-France** dibujando una «bicicleta». Colocar los Paris-Brest en el lugar de la rueda trasera, el mini buñuelo en el lugar de los pedales, y un copo de crema muselina en el sitio de la rueda delantera.

Milhojas Para 10 milhojas



Hojaldre invertido

MEZCLA

Harina T45	700 g
Agua	350 g
Sal	30 g
Mantequilla	200 g
Mezclar todos los inaredientes con amasadora. Deia	r renosar

durante 1 hora la masa en la nevera.

MANTEQUILLA MANIÉ

Mantequilla 800 g Harina T55 350 g

Mezclar la mantequilla y la harina. Extender la mantequilla en rectángulo y dejar enfriar en nevera durante 1 hora máximo.



Dar una vuelta, y luego una vuelta doble. Dejar reposar durante 1 hora mínimo en la nevera, y repetir la operación una vez. Laminar el hojaldre a 1,5 mm, colocar en el fondo de un molde, pinchar, y dejar reposar antes de hornear. Hornear en horno de solera a 190°C durante 30 minutos. Por la caramelización, espolvorear el hojaldre con **Azúcar glas PatisFrance**, y meter en horno a 250°C hasta que tome color.

Crema diplomática



RECETA TRADICIONAL

Leche	200 g
Azúcar	30 g
Yemas de huevo	44 g
Elsay PatisFrance	16 g
Mantequilla	10 g
Nata montada	600 g
Vaina de vainilla PatisFrance	1 unidad

Hervir la leche. Mezclar el azúcar, las yemas de huevo y el Elsay. Cocer hasta que hierva durante 2 minutos. Agregar la mantequilla y dejar enfriar en el congelador durante 30 minutos.

Batir la crema con la vainilla. Alisar la crema pastelera con el utensilio pala, añadirla a la crema batida y luego elaborar el milhoias.



- RECETA PRÁCTICA

Patis'Délice PatisFrance300 gNata montada600 gVaina de vainilla PatisFrance1 unidad

Montar todos los ingredientes al mismo tiempo durante unos 5 minutos a velocidad máxima. Elaborar el milhojas.



Ahorra 35 minutos de tiempo de preparación + el tiempo de enfriamiento con Patis'Délice!

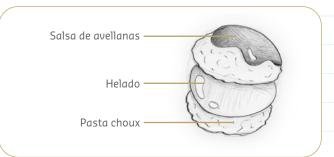
Montaje & Acabado

Cortar rectángulos de hojaldre de 10x4cm y elaborar la crema diplomática. Espolvorear con **Vainilla en polvo Patis France** y adornar con una placa de chocolate blanco.



Profiteroles

Para 40 choux garnecidos



Pasta choux

Leche	125 g
Agua	125 g
Sal	5 g
Mantequilla	100 g
Harina	140 g
Huevos	250 g



Hervir el agua y la leche con la sal y la mantequilla. Añadir la harina. Mezclar y incorporar los huevos. Montar sobre placas y hornear de solera a 190°C durante 20 minutos, con la llave abierta, y a 200°C durante 15 minutos, con la llave cerrada.

Helado



Salsa de avellanas

Gianduja Negro PatisFrance	200 g	
Aceite virgen	50 g	
Avellanas picadas tostadas PatisFrance	150 g	

Tostar las avellanas. Derretir la gianduja, incorporar el aceite y añadir las avellanas. Verter sobre los buñuelos.

Acabado

Rellenar los buñuelos con la crema helada, colocar en el plato y verter por encima la salsa de avellanas.

página 9

Vaso con frambuesas

Para 5 vasos



Galleta de avellana

Mantequilla	125 g
Azúcar	43 g
Avellana en polvo PatisFrance	32 g
Yemas de huevo	32 g
Sal	0.5 g
Volcano PatisFrance	4 g
Harina T55	150 g

Ablandar la mantequilla, agregar el azúcar, la avellana en polvo, las yemas y la sal. Mezclar todo. Terminar la mezcla con la harina tamizada con la polvo de hornear Volcano. Conservar durante 1 ora a 4°C. Cribar la galleta y hornear en horno de solera a 150°C durante 25 minutos.



Crema emulsionada

Patis'Délice PatisFrance

300 g

Montar la Patis'Délice y a continuación, recubrir los vasos.



iun consejo del chef!

iAl contrario de la crema pastelera tradicional, la Patis'Délice se puede emulsionar! Así obtendréis una crema más ligera y voluminosa que una crema pastelera clásica.

Coulis de frambuesa

Frambuesas frescas	100 g
Starfix IP 40 PatisFrance	60 g

Calentar el Starfix IP 40, incorporar las frambuesas y triturar todo. Recubrir con crema emulsionada.

Montaje & Acabado

Colocar trozos de galleta en el fondo del vaso. Rellenar con Patis'Délice y terminar con el coulis de frambuesa. Decorar con 3 frambuesas frescas y una cáscara de lima.

Patis Délice



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 - F : 01 45 60 40 30 - E : patisfrance@puratos.com



PatisFrauce_Export_Officiel

