

# Viaje



al corazón del Piemonte  
con **Jonathan Mougel**



  
**PATISFRANCE**<sup>®</sup>  
SOURCE DE SÉDUCTION

# Cuando el origen adquiere todo su significado



*El estudio más reciente de Taste Tomorrow llega a una conclusión muy clara: **ya no es suficiente la calidad del producto acabado.***

*Los consumidores quieren conocer la historia que se esconde detrás de cada una de sus compras, con total transparencia. El 43% quiere saber la procedencia de los productos que compran, y el 39% desea tener información sobre la procedencia de los ingredientes.*

*El estudio confirma asimismo que **el sabor sigue siendo el criterio de compra número uno** cuando los consumidores compran repostería y chocolates. Les gusta disfrutar con productos de buena calidad, y sentirse tranquilos además porque conocen su origen.*

*Nuestro deseo es ofrecerle siempre productos que siguen las tendencias y que satisfacen las necesidades de sus clientes. Y por eso hemos desarrollado un nuevo praliné, elaborado con avellanas IGP Piamonte.*

*Jonathan Mougel, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur 2019, siempre en busca de ingredientes de calidad, siente una debilidad especial por estas avellanas. Así que es natural que haya participado en este proyecto y desarrollado recetas de gourmet para rendir homenaje a este ingrediente icónico e imprescindible de la repostería.*

*En este cuaderno, le invitamos a viajar al corazón del Piamonte para descubrir su historia, sus secretos y sus nuevas y sabrosas recetas.*

<b>Cookies</b>	página 09
<b>Esotico</b>	página 11
<b>Cap Corse</b>	página 13
<b>Asti</b>	página 15
<b>Paris-Cortemillia</b>	página 17

*“Las cosas en sí mismas no son ni grandes ni pequeñas, pero es humano pensar que el Universo es enorme. Si lo redujéramos de repente al tamaño de una avellana manteniendo la proporción de todas las cosas, no notaríamos ningún cambio.”*

*Anatole France*

**N**o voy a hablarles del Universo, sino de nuestro planeta, que voy descubriendo con pasión, viaje tras viaje.

Me siento un privilegiado gracias a mi trabajo diario de repostero. Además de poderme expresar con técnicas propias, desarrollando recetas que requieren crear e investigar, tengo la suerte de conocer así nuevas personas y productos.

El pasado mes de septiembre descubrí productores, plantadores, cooperativas y empresas que trabajan con las avellanas IGP Piamonte.

Es muy importante saber lo que se consume y conocer las materias primas para resaltar toda su fuerza en las recetas.

Igualmente primordial para mí es conocer a esas mujeres y hombres que se ganan la vida con esos productos, sentir la pasión que les anima, en su entorno y en su cultura.

Soy un gran admirador del praliné debido a su historia, y también porque es un producto que se elabora técnicamente liberando complejidades organolépticas muy especiales. Me encanta esta avellana icónica, redonda, suave y muy sutil, que mantiene su carácter de flor. Agregándole vainilla mantiene la redondez mientras la flor de sal de Gueranda aumenta su lado regresivo.

Ahora síganme, de Cortemilia a Alba, con Morena y Luigi, en mi viaje por Italia gracias a algunas recetas que versan sobre el Praliné.

**Jonathan Mougel**  
**Meilleur Ouvrier de France**  
**Pâtissier-Confiseur 2019**



# La avellana

## del Piemonte

*Italia produce alrededor del 10% de las avellanas de todo el Mundo, muy por detrás de Turquía, primer productor mundial.*

*El Piemonte es una de las regiones que producen avellanas en este país con forma de bota que es Italia. El Piemonte se encuentra en el noroeste del país, y hace frontera con Francia y Suiza, al pie de los Alpes. Su capital*

*es Turín y es la segunda región más grande del país (después de Sicilia) de las 20 en que se divide.*

*Aquí se detuvo Jonathan Mougel, para descubrir los secretos de esta región y su fruto seco más característico.*

### *Descubrimiento del terruño y de una avellana excepcional.*

*El avellano del Piemonte es un arbusto de tamaño mediano. Le gusta crecer a lo largo de senderos, cerca de los campos dedicados a la agricultura.*

*Este árbol agradece mucho las condiciones climáticas características de esta región. Durante el día recibe todo el sol que necesita, y la proximidad del mar y la altitud aportan noches frescas durante las cuales el árbol aprovecha para regenerarse y recargar pilas. No puede ser mejor para sus frutos secos.*





*Las avellanas se benefician de estas circunstancias. Se atiborran de nutrientes y disponen de todo el tiempo necesario para desarrollar todos sus aromas.*

*La denominación «Avellana del Piamonte» o «Avellana Piamonte» se aplica al fruto con su cáscara, sin cáscara o semi elaborado de la variedad del avellano «Tonda Gentile Trilobata». Es la variedad que se cultiva más en esta región.*

*Su sabor se reconoce fácilmente, fino y persistente. Su pulpa es crujiente gracias a su alto contenido de aceite. Su forma es ligeramente trilobulada.*



*La recolección de esta avellana se realiza a lo largo de 1 mes, cuando está acabando el verano, entre mediados de agosto y mediados de septiembre.*

*Se recolectan una media de 11.000 toneladas de avellanas IGP Piamonte al año. Representan el 10% de la producción de avellanas de Italia y solo el 1,2% de la producción de avellanas en todo el mundo.*

*Es una avellana tan distinta como sabrosa,*

*reconocida por todos por sus cualidades gustativas.*

*Recordemos que la Indicación Geográfica Protegida se aplica a un producto agrícola, crudo o elaborado, cuya calidad y reputación están vinculadas a su origen geográfico. Es un compromiso y reconocimiento a nivel nacional e internacional.*

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

*Desde 1946, hemos ido adquiriendo conocimientos para procesar los frutos secos y elaborar pralinés.*

*Nuestros productos se elaboran y distribuyen en los mercados francés e internacional.*

*La elección de frutos secos nobles, 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.*



## **NUESTRA GAMA DE PRODUCTOS ELABORADOS IN CHARMES:**

### *Los frutos secos:*

Transformamos las almendras, las avellanas y los pistachos; en polvo, en barritas o en copos. Rigurosamente seleccionados, nuestros frutos secos proceden de los mejores orígenes.

### *Especialidades de frutos secos:*

Productos de sabores y texturas variadas, se elaboran gracias a nuestra experiencia en el tratamiento de los frutos secos y están mezclados con otros ingredientes (chocolates, inclusiones crujientes...).

### *Pralinés fluidos y rellenos:*

Este taller permite elaborar pralinés fluidos y rellenos a base de frutos secos y chocolate. Aquí insistimos en un molido muy fino, para conseguir una textura suave y flexible inigualable. La finura de los productos obtenidos permite las creaciones más sorprendentes.

### *Pralinés Tradicionales:*

Ingredientes nobles como las almendras, las avellanas y los pistachos, 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.

# Nuevos Productos



## PRALINÉ COLLECTION NOISETTE IGP PIÉMONT 62%

Praliné tradicional que se elabora con un 62% de avellanas piemontesas ensalzadas con una puntita de flor de sal y un sutil toque de vainilla, que resaltan un sabor de intensidad exclusiva.



### CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO:

- Contiene 62% de avellanas piemontesas, flor de sal de Guérande y vainilla
- Textura auténtica y granulosa
- Elaborado en Francia, en nuestra fábrica de Charmes en los Vosgos

Disponible en cubo de 5 kilos.

Fecha de caducidad: mínimo 9 meses.

Conservar en un lugar fresco y seco.

Debido a su composición, al proceso de fabricación y al contenido de frutos secos, el producto puede deshacerse ligeramente con el tiempo. Se trata de un fenómeno natural y normal. Una buena homogeneización antes de su uso le devolverá sus propiedades iniciales.



### BENEFICIOS PARA USTED:

- Una textura cercana a la de un praliné tradicional
- Sabor único y diferenciado
- Un origen mas conocido que tranquiliza a sus clientes
- Gran diversidad de aplicaciones en pastelería y chocolatería



### VENTAJAS PARA EL CONSUMIDOR:

- La promesa de un sabor y textura auténticas
- Más transparencia sobre el origen del producto
- Producto local, 100% francés



## NOISETTES IGP PIÉMONT BLANCHIES - CALIBRE 13/15

Detecte todos los sabores delicados y emblemáticos de la región del Piemonte en esta avellana blanqueada para elaborar sus propias recetas exclusivas.

Se le ha quitado la piel mediante un tostado muy delicado que hace que conserve toda su finura y famosas características exclusivas.

Disponible en bolsas de 10 kilos (al vacío).

Fecha de caducidad: mínimo 12 meses. Conservar en un lugar fresco y seco.



# Cookies

Para 25 galletas (80 mm de diámetro)  
Molde: Círculos para tartaleta perforados De Buyer®

## MASA DE COOKIE

Mantequilla	225 g
Azúcar melaza	181 g
Azúcar moreno	91 g
Azúcar Muscovado	91 g
Huevos	100 g
Harina	400 g
Volcano PatisFrance	4 g
Sal	5 g
Vaina de Vainilla PatisFrance	1/2 pz
Extracto de Vainilla 400 PatisFrance	5 g

Suavizar la mantequilla con la pala de la batidora. Incorporar todos los azúcares y dejar cremosa. Agregar los huevos, la mezcla de harina / levadura Volcano en polvo, y a continuación la vaina de vainilla raspada y el extracto de vainilla. Extender entre dos hojas de papel de horno de 4 mm de espesor. Conservar en el congelador para que sea más fácil cortarla.

## RELLENO PRALINÉ PIAMONTE

Praliné Collection IGP Piémont 62% PatisFrance	350 g
Noisettes IGP Piémont Blanchies PatisFrance	200 g
Chocolate Negro 71% PatisFrance	125 g
Fior de sal	0,75 g

Sobre una placa, prepare círculos de 50 mm de diámetro con una tira de papel sulfurizado (o inserción de silicona redonda de 50 mm de diámetro). Mezclar el praliné y la flor de sal. Verter 14 g en cada círculo. Colocar encima las avellanas ligeramente tostadas, cortadas por la mitad. Agregar trozos de pistola de chocolate. Congelar.

## MONTAJE Y ACABADOS

- Cortar discos de 65 mm de diámetro en la masa muy fría o congelada.
- Colocar sobre una hoja de papel de horno sobre una placa.
- Cortar un anillo de 65 mm de diámetro exterior, y 50 mm de diámetro interior.
- Colocarlo sobre el disco anterior.
- Colocar alrededor un círculo para tartaletas de 85 mm.
- Dejar que la masa vuelva a la temperatura ambiente, y precalentar el horno a 170°C.
- Insertar la pieza de 50 mm en el anillo y meter enseguida al horno.
- Hornear a 170°C durante 10 minutos, con 70% de ventilación.
- Dejar enfriar sobre la propia placa.

*“Burdo, simple, pero delicado. Es un cookie inspirado y que representa el carácter montañoso de esta región del Piemonte. Ahí están las rocas, a veces cortadas por el hombre, a menudo en bruto, y frágiles como la arcilla. Es un preparado quebradizo por fuera y suave por dentro”.*





# Esotico

Para 15 piezas  
Molde: Mini Stone Silikomart®

## MASA DE CROISSANT

Harina T55	210 g
Harina de trigo	210 g
Sal	21 g
Azúcar	105 g
Levadura en polvo	41 g
Mantequilla President 84%	130 g
Leche a 16°C	450 g
Mantequilla President para hojaldre invertido 84%	420 g
Avellanas en Copos PatisFrance	100 g
Azúcar moreno	80 g

Amasar 5 minutos a velocidad 1 y seguidamente 3 minutos a velocidad 2. Dejar reposar durante 30 minutos. Extender sobre papel de horno y congelar durante 15 minutos. Para incorporar la mantequilla, enrollar 2 vueltas dobles y meter al congelador durante 30 minutos. Laminar con 3 mm de espesor, cortar tiras de 4 x 25 cm y enrollar en forma de caracol. Recubrir de dorado y a continuación en una mezcla de azúcar moreno/copos de avellana. Introducir en moldes untados con mantequilla.

## CRUMBLE AVELLANAS LIMÓN

Mantequilla	35 g
Azúcar	38 g
Avellanas en Polvo PatisFrance	18 g
Almendras en Polvo PatisFrance	18 g
Harina T45	45 g
Sal	1.5 g
Cascara de limón	1 pz

Mezclar todos los ingredientes en batidora con la pala. Extender el preparado en un marco de 1 mm de espesor. Congelar. Cortar discos de 55 mm de diámetro.

## CREMA DE AVELLANA (28 G PARA PIEZA)

Leche entera	50 g
Crema líquida	200 g
Yema de huevo	30 g
Praliné Collection IGP Piémont 62% PatisFrance	150 g
Gelatina en polvo 160 bloom	4 g
Agua de hidratación	24 g
Mantequilla de Cacao PatisFrance (Magic Temper) o 20 g de mantequilla reblandecida si no tiene Magic Temper	10 g

Cocer la leche, la nata y las yemas a 85°C. Incorporar la masa de gelatina y verter sobre el praliné. Mezclar. Dejar enfriar a 32°C y a continuación, incorporar la manteca de cacao del Magic Temper y mezclar. Enfriar a 4°C. Rellenar el molde mini Stone en parte con unos 12 g sobre la mermelada de piña. La otra parte se rellena con la masa.

## MERMELADA DE PIÑA Y MANGO

Starfruit Mango PatisFrance	105 g
Piña en cubos	300 g
Azúcar moreno	36 g
Agar-agar	0.9 g
Dextrosa	7.5 g
Pectina NH PatisFrance	1.2 g
Gelatina en Polvo PatisFrance	1.2 g
Agua de hidratación	6 g
Cascara de limón	½ pz

Mezclar la Starfruit, con el azúcar moreno, agar-agar, dextrosa y pectina. Cocer durante 1 minuto. Agregar la brunoise de piña y dejar como compota ligera. Verter 18 g en los moldes mini Stone, y congelar. Verter la crema por encima y ultra congelar.

## MONTAJE Y ACABADOS

- Colocar los caracoles de masa de croissant en los moldes untados con mantequilla.
- Los moldes deben ser cilíndricos, de 7,5 cm de diámetro y 5 cm de altura. Colocarlos al revés en el fondo de un molde Pomponette de 3 cm de diámetro. Este montaje deja un hueco para desmoldear.
- Dejar reposar 2 horas a 26°C.
- Colocar el crumble y cocer en una bandeja de horno sobre los moldes cerrados durante 15 minutos a 175°C.
- Desmoldear y dejar que se enfríe.
- Rellenar las piezas con 16 g de crema de avellanas.
- Colocar en el hueco las piezas de crema/fruta y glasear con Miroir Plus Neutro PatisFrance.

“Viajar con tanta frecuencia por el mundo me da la oportunidad de descubrir, saborear, memorizar para luego combinar. Una de las primeras combinaciones con un fruto seco dulce suele hacerse con su contrario. En este pastel, el fruto de la pasión, la lima y la piña son sendas innovaciones. »





# Cap Corse

Para 12 tartaletas  
Molde: Círculos perforados De Buyer® de 65 mm de diámetro

## MASA DULCE

Mantequilla	100 g
Sal	1.66 g
Avellanas en Polvo PatisFrance	50 g
Azúcar glas	50 g
Huevos	41.66 g
Harina T55	200 g

Cortar la mantequilla en cubitos iguales y mezclar todos los ingredientes. Extender la masa en un marco de 2 mm de espesor. Recortar e introducir hasta el fondo en moldes lisos para tartaletas de 65 mm de diámetro.

## CRUJIENTE AVELLANA (15 G)

Praliné Collection IGP Piémont 62% PatisFrance	120 g
Crousticrep PatisFrance	30 g
Masa dulce horneada desmenuzada	24 g
Noisettes IGP Piémont Blanchies PatisFrance	24 g

Extender el praliné y agregar los demás ingredientes. Apretarlos contra el fondo de las tartaletas.

## CAKE MANDARINA

Mandarina de Córcega	2 pzs (+/- 100 g)
Azúcar	100 g
Huevos	125 g
Almendras en Polvo PatisFrance	100 g
Volcano PatisFrance	3 g

Blanquear la naranja entera en una cacerola con agua durante 35 minutos. Cortarla y mezclarla por primera vez. Retirar las pepitas con un colador y volver a mezclar

por segunda vez para que quede la pulpa. Cuando se haya enfriado, agregar los demás ingredientes. Verter en un marco de 40 x 30 cm en Silpat®. Hornear a 165°C durante 16 minutos. Dejar que se enfríe y cortar anillos de 60 mm, con 30 mm en el centro. Conservar.

## CREMA CHOCOLATE DE LECHE NARANJA

Leche	125 g
Cascara de naranja	¼ pz
Cascara de mandarina	1 pz
Crema líquida	125 g
Azúcar	25 g
Yemas de huevo	50 g
Chocolate de Leche 45% PatisFrance	222 g
Mantequilla de Cacao PatisFrance	15 g

Hacer una infusión en leche con las cáscaras de naranja durante 20 minutos. Colar las cáscaras y volver a pesar 125 g de leche. Agregar la nata, el azúcar y las yemas de huevo y cocer a 85°C. Colar con el chino sobre el recubrimiento y la manteca de cacao, y mezclar. Guardar en frío, por encima de cero grados.

## CHANTILLY DE AVELLANA

Crema líquida (1)	50 g
Leche	25 g
Praliné Collection IGP Piémont 62% PatisFrance	85 g
Chocolate Blanco 30% PatisFrance	50 g
Masa de gelatina	28 g
Crema líquida (2)	300 g

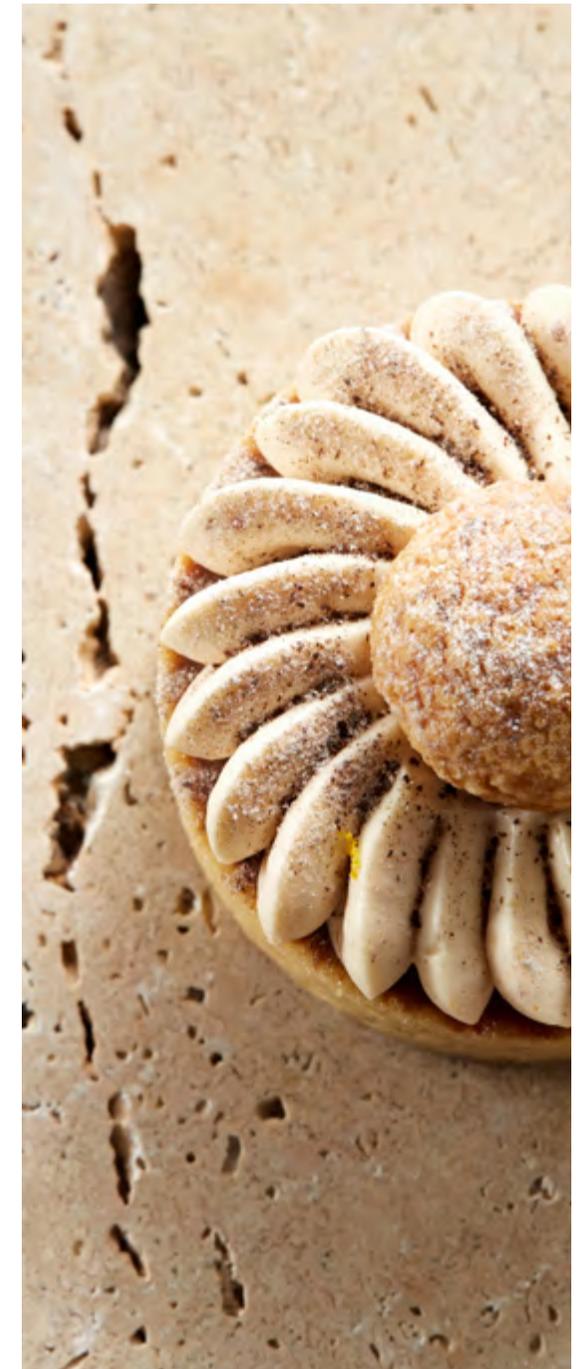
Calentar la leche y la nata a 45°C. Agregar el praliné y

mezclar. Agregar el chocolate fundido y la nata fría y mezclar. Incorporar la masa de gelatina y volver a mezclar. Conservar durante 10 horas en frío por encima de cero grados.

## MONTAJE Y ACABADOS

- Hornear los fondos de las tartaletas a 155°C durante 16 minutos.
- Una vez enfriados, agregar el crujiente de avellana.
- Agregar un poco de la crema de chocolate y naranja para pegar el bizcocho de naranja.
- Verter en el centro y sobre el bizcocho de chocolate y naranja.
- Dejar cristalizar durante 1 hora a 4°C.
- Montar el chantilly de avellana y darle la forma de una flor.
- Adornar con un buñuelo relleno de la crema de chocolate y naranja y espolvorear un mezcla de vainilla en polvo y Sucraneige PatisFrance.

*“Más al sur, Savona en Liguria. Desde el puerto de Vada Sabatia, escrutamos y nos imaginamos a kilómetros de distancia, la hermosa Isla de la Belleza. El Cabo de Córcega es una tartaleta con textura mitad mandarina, mitad avellana. Una decoración «escultórica» al estilo de Emilio Scaravino le confiere gran delicadeza.»*





# Asti

Para 15 bollitos de 4,5 x 5 cm

## BIZCOCHO DE AVELLANA

Leche	100 g
Mantequilla	43 g
Harina	81 g
Avellanas en Polvo PatisFrance	40 g
Huevos	55 g
Yemas de huevo	100 g
Claras de huevo	160 g
Azúcar	40 g
Azúcar Invertido PatisFrance	20 g
Pralirex Avellana PatisFrance	30 g
Aceite de avellana	12 g

Cocer la leche y la mantequilla, y agregar la harina con las avellanas en polvo. Secar ligeramente e incorporando poco a poco los huevos. A continuación agregar las yemas. Montar el merengue con las claras y el azúcar invertido hasta que la textura resulte firme. Mezclar las dos masas con delicadeza. Rociar con el aceite de avellanas. Colocar el preparado en Silpat® con un espesor de 4 mm, y hornear en horno con ventilación a 175°C durante 8 minutos. Dejar que se enfríe y que repose 1 hora antes de desmoldear. Cortar tiras de 4 x 14,5 cm para colocar en el perímetro de la pieza.

## CRUJIENTE AVELLANA LIMON (10 G PARA BOLLITO)

Praliné Collection IGP Piémont 62% PatisFrance	93 g
Flor de sal	0.20 g
Avellanas IGP Piemonte Blanqueadas PatisFrance tostadas y trituradas	25 g
Crousticrep PatisFrance	35 g
Limón	1/2 pz

Mezclar el praliné, la flor de sal y la cáscara rallada de

limón. Agregar el Crousticrep y las avellanas tostadas. Colocar en el fondo de la pieza pequeña.

## CREMA AVELLANAS LIMON (30 G PARA BOLLITO)

Leche	75 g
Limón	½ g
Crema líquida	300 g
Yemas de huevo	45 g
Praliné Collection IGP Piémont 62% PatisFrance	155 g
Gelatina en Polvo PatisFrance	6 g
Agua de hidratación	18 g
Mantequilla de Cacao PatisFrance (Magic Temper)	8 g

Cocer la leche y hacer una infusión con las cáscaras de limón durante 20 minutos, tapada. Retirar las cáscaras ralladas y ajustar al peso de 75 g. Agregar la nata, las yemas de huevo y hornear a 85°C. Agregar la masa de gelatina derretida, y verter sobre el praliné. Mezclar y dejar enfriar a 32°C. Agregar la manteca de cacao del Magic Temper, y mezclar. Verter 30 g en cada mini inserción y congelar.

## CREMA AVELLANA (32 G PARA BOLLITO)

Leche	290 g
Praliné Collection IGP Piémont 62% PatisFrance	80 g
Azúcar moreno	25 g
Pectina NH PatisFrance	2 g
Yemas de huevo	60 g
Almidón de maíz	20 g
Gelatina en Polvo 160 bloom	2 g

Agua de hidratación	12 g
Chocolate Blanco 30% PatisFrance	50 g
Crema líquida	260 g

Hervir la leche y el praliné, y mezclar. Agregar la pectina y el azúcar moreno, sin dejar de hervir. Agregar la mezcla de yemas de huevo / almidón de maíz, y como se hace para la crema pastelera. Agregar la masa de gelatina derretida y verter sobre el chocolate blanco. Mezclar. Cuando la mezcla esté a 25°C, agregar la mousse de nata montada.

## GLASEADO LECHE PRALINÉ

Leche	300 g
Jarabe de Glucosa PatisFrance	500 g
Gelatina en Polvo PatisFrance	32 g
Agua de hidratación	190 g
Chocolate de Leche 35% PatisFrance	400 g
Praliné Collection IGP Piémont 62% PatisFrance	400 g
Miroir Plus Neutro PatisFrance	1000 g

Hervir la leche con la glucosa, agregar la gelatina derretida, y verter sobre el chocolate y el praliné antes de mezclar. Agregar el glaseado y volver a mezclar. Glasear a 32°C.

## MONTAJE Y ACABADOS

- Colocar un disco de bizcocho en el fondo del círculo.
- Agregar el crujiente de avellanas y limón por encima.
- Pochar la crema de avellana e incrustar la crema de avellana. Alisar al ras antes de congelar.
- Glasear y colocar sobre cartón.
- Aplicar la tira de bizcocho de avellana. Adornar con algunas avellanas naturales tostadas.



“Descubrir Asti nos introduce en una magnífica ciudad amurallada, conocida como «La ciudad de las 100 torres». Gianduja es un personaje típico de los carnavales.

Es un bollito sobrio, con estructura 1.000% de avellana”.



# Paris-Cortemillia

Para 18 unidades

## CRUMBLE AVELLANAS Y FLOR DE SAL

Mantequilla fresca	200 g
Azúcar moreno	80 g
Harina	259 g
Avellanas en Polvo PatisFrance	30 g
Flor de sal	2 g
Avellanas en Copos PatisFrance	Q.S.

Mezclar todos los ingredientes al mismo tiempo, menos las avellanas afiladas. Extender en un marco de 40 x 60 cm con un espesor de 1 mm. Congelar. Cortar anillos del tamaño que se desee. Colocar sobre la corona de masa choux. Salpicar con avellanas afiladas naturales. Hornear a 160°C durante 30 minutos.

## MASA CHOUX

Leche	130 g
Agua	130 g
Mantequilla	115 g
Sal	4 g
Azúcar	3 g
Harina T55	150 g
Huevos	270 g

Hervir la leche, el agua, la mantequilla, la sal y el azúcar. Agregar la harina. Secar. Incorporar los huevos poco a poco. Montar coronas de 65 mm de diámetro, y colocar el crumble. Montar anillos más delgados y más pequeños que el anillo principal, que lleva solamente puro praliné. Hornear a 160°C durante 30 minutos en horno con ventilación.

## CREMA AVELLANA (+/- 70 G PARA PIEZA)

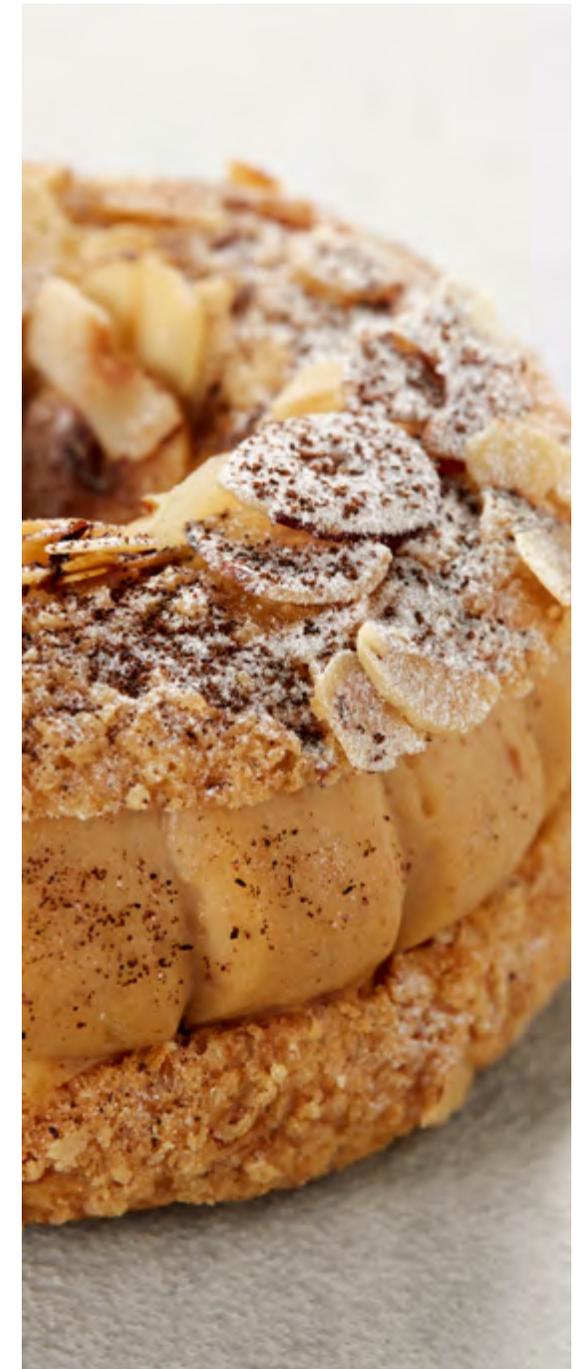
Leche	800 g
Vaina de Vainilla PatisFrance	1 pz
Praliné Collection IGP Piémont 62% PatisFrance	160 g
Azúcar moreno	120 g
Pectina NH PatisFrance	10 g
Yemas de huevo	150 g
Almidón de maíz	48 g
Mantequilla	70 g

Hacer una infusión de vainilla y praliné en la leche hirviendo, y mezclar. Agregar la mezcla pectina / azúcar moreno, sin dejar de hervir. Agregar la mezcla blanqueada de yemas de huevo / almidón de maíz, y cocer la crema pastelera. Por último, incorporar la mantequilla en caliente. Mezclar y verter sobre plancha forrada de film transparente para que se enfríe más rápidamente. Una vez fría la crema, mezclar antes de usar.

## MONTAJE Y ACABADOS

- Rellenar con Praliné Collection IGP Piémont 62% PatisFrance el anillo pequeño de masa choux.
- Cortar por la mitad la corona de masa choux.
- Mezclar y alisar la crema y rellenar una manga pastelera utilizando la boquilla Geo rectangular De Buyer®.
- Rellenar los fondos de los anillos con masa choux.
- Colocar el anillo pequeño relleno de praliné puro.
- Rellenar con la boquilla rectangular el lado de París-Cortemillia y el interior.
- Echar praliné sobre la parte alta de la corona, y cerrar con capucha.
- Espolvorear con vainilla en polvo y Sucraneige PatisFrance.

*“La hermosa Cortemillia es mi favorita de este paseo por Italia. Los lugareños dicen que ella es el origen de la avellana del Piamonte. Casi endémica, entrañable y exótica, esta ciudad me hizo querer rediseñar el París-Brest. El París-Cortemillia es redondo, sutil y dulce”.*





  
**PATISFRANCE**<sup>®</sup>  
*SOURCE DE SÉDUCTION*

[www.puratos.fr](http://www.puratos.fr)

**PatisFrance - Puratos**  
Parc d'affaires Silic - 40 rue de Monthéry  
BP 80179 - 94 563 Rungis Cedex - France

T : 01 45 60 83 83 - F : 01 45 60 40 30  
E : [patisfrance@puratos.com](mailto:patisfrance@puratos.com)

