



Praliné Colección
Almendra Origen
Marcona 70%


PATISFRANCE[®]
SOURCE DE SÉDUCTION

A close-up photograph of several almonds on a dark, textured, rustic surface. Some almonds are whole, while others are cracked open, showing the light-colored nutmeat. The lighting is warm and directional, creating strong shadows and highlights on the almonds and the surface. A large, semi-transparent, light-colored curved shape overlaps the right side of the image, serving as a background for the text.

Praliné Colección

Almendra Origen

Marcona 70%

Le invitamos a viajar bajo el sol de España para descubrir la historia de esta almendra que es todo un icono.

En el último estudio Taste Tomorrow se vuelve a demostrar: a los consumidores les gusta consumirla por mucho tiempo, cada vez más conscientes de lo que comen. 71% de los mismos quieren conocer el origen de los alimentos que consumen y saber cómo se elaboran. Pero, en cualquier caso, sigue siendo el sabor el número uno a la hora de elegir pasteles y chocolate.

Para apoyarle e inspirarle, PatisFrance le aporta nuevas soluciones ante estos nuevos retos. Y por eso hemos desarrollado un nuevo praliné, a base de almendras de origen Marcona.

Jonathan Mougel, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur 2019 siempre está buscando ingredientes de calidad que tengan detrás toda una historia. Así que es natural que haya desarrollado recetas inéditas y de gourmet para el praliné que tanto le gusta.

La almendra Marcona es una variedad española. El clima caliente y seco de España es ideal para que crezcan los almendros. La floración se produce en enero, y la cosecha se lleva a cabo al final del verano. Da un fruto con forma ligeramente abombada y más corta que las almendras corrientes.

Se ha hecho famosa sobre todo por su sabor suave y su textura tierna, características que se valoran mucho en todo el mundo.

Y esa suavidad se reproduce en este praliné que elaboramos con 70% de almendras Marcona.



Jonathan Mougel

Mis Stromata contienen la verdad mezclada con los dogmas de la filosofía, o más bien envuelta y cubierta por ellos como la cáscara la parte comestible de la nuez.

Clément d'Alexandrie

La almendra (Amygdala) o el símbolo que se esconde entre lo accesorio.

Esta historia de amor entre el repostero y la almendra me parece profunda y apasionante.

Desde mis primeros recuerdos de la infancia hasta mis primeros bizcochos Joconde, este fruto seco es un símbolo que figura en todas las degustaciones más clásicas, pero también en las más atrevidas.

Vámonos a España, a la región de Tarragona, al encuentro de la almendra Marcona.

Crear un praliné es un caso especial: combina la herencia de los conocimientos y de la práctica específica de sus ingredientes.

Vamos a hacerlo de manera sencilla, incluyendo nada menos que un 70% del fruto seco. Contamos con la piel cruda y contundente y con la suave frescura y exclusiva de su carne.

Y una ínfima cantidad de Flor de Sal del Delta del Ebro cristalizando el conjunto.

Buen viaje amigos.

Jonathan Mougel

MOF Pâtissier-Confiseur 2019



PRALINÉ COLECCIÓN ALMENDRA MARCONA 70%



Un praliné tradicional que se elabora con un 70% de almendras de origen Marcona ensalzada con una puntita de flor de sal del Delta del Ebro que resalta un sabor con una intensidad única.



LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO:

- Contiene 70% de almendras Marcona y flor de sal españoles
- Textura auténtica y granulosa
- Este Praliné es elaborado en nuestra fabrica de Charmes, en Lorraine.
- Disponible en cubo de 5 kg.
- Fecha de caducidad mínimo de 9 meses.



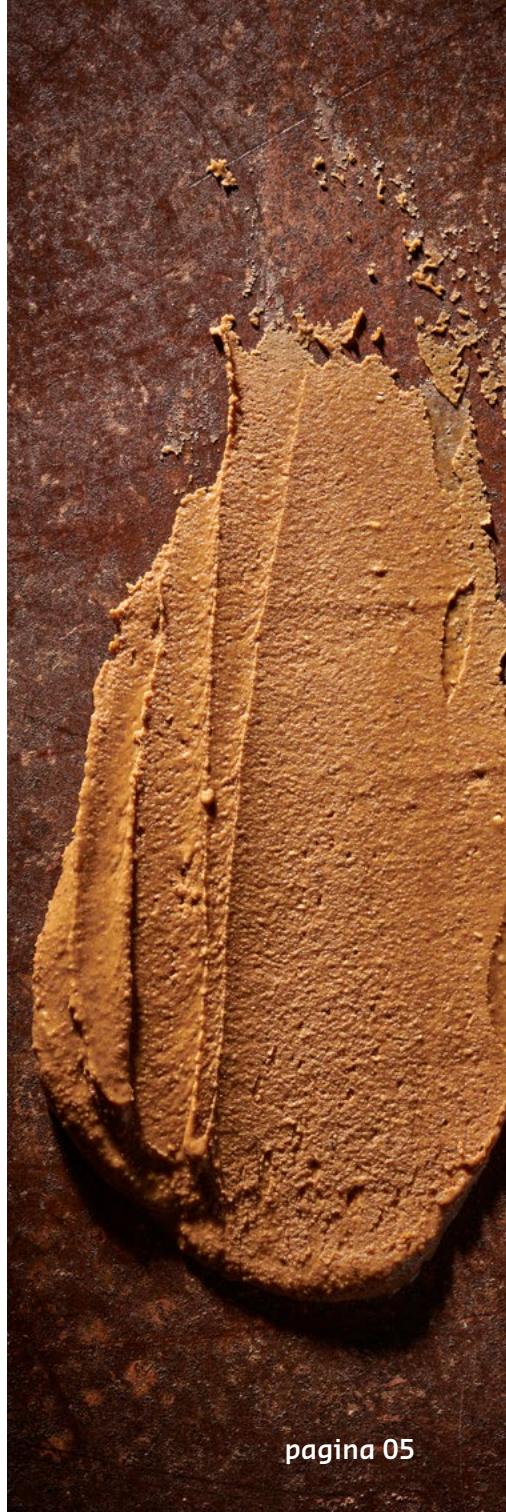
LOS BENEFICIOS PARA USTED:

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



LAS VENTAJAS PARA EL CONSUMIDOR:

- La promesa de un sabor y textura auténticas
- Mas transparencia sobre el origen del producto
- Producto elaborado en Francia





ROSACEAE

Para 16 tarteletas individuales

Molde específico: Aros para tartaleta "Almendras ref 06630" de la casa Mallard Ferrières.

MASA DULCE

Mantequilla	150 g
Sal	3,5 g
Almendra en Polvo PatisFrance	75 g
Azúcar glas	75 g
Huevos	82 g
Harina T55	400 g

Cortar la mantequilla en cubitos iguales y mezclar todos los ingredientes. Extender la masa en un marco de 2 mm de espesor. Cortar tiras de 22,5 por 2 cm para la tarta. Cortar un fondo de almendra para acabar de formar la tarta.

CREMA DE ALMENDRA

Mantequilla en crema	60 g
Azúcar	60 g
Almendra en Polvo PatisFrance	60 g
Huevos	60 g
Extracto de Vainilla 400 PatisFrance	5 g

Mezclar la mantequilla en crema, el azúcar, los huevos y por último la almendra tostada en polvo. Añadir el extracto de vainilla. Pochar 15 g en cada fondo de tartaleta.

PERA CON VAINILLA

Peras Comice frescas	480 g
Vaina de Vainilla PatisFrance	1 pz

Pelar y vaciar las peras. Echarles un poco de limón y cortar en cubitos de 1 cm. Añadir la vaina de vainilla raspada. Colocar 30 g de pera encima de la crema de almendra, y hornear a 172°C durante 14 minutos.

CREMOSO DE PRALINÉ ALMENDRA 70%

(25 G PARA TARTALETA)

Nata líquida	100 g
Leche	47,5 g
Agua	47,5 g
Pectina NH PatisFrance	1 g
Gelatina en polvo	2 g
Agua de hidratación	12 g
Praliné Colección Almendra Marcona 70% PatisFrance	320 g
Mantequilla de cacao Magic-Temper	4 g

Hervir la nata, la leche y el agua. Agregar la pectina y cocer durante 1 minuto. Agregar la masa de gelatina y verter sobre el praliné. Mezclar. Añadir a continuación la manteca de cacao procedente de Magic-Temper. Enfriar a 4°C.

CREMA DE VAINILLA Y QUESO BLANCO

Leche	200 g
Vaina de Vainilla PatisFrance	1 pz
Azúcar moreno	30 g
Pectina NH PatisFrance	2 g
Yemas de huevo	40 g
Almidón de maíz	20 g
Queso blanco 0%	90 g
Nata líquida montada	150 g

Elaborar una crema pastelera con los 6 primeros ingredientes. Incorporar con cuidado el azúcar moreno y la pectina en forma de lluvia sobre la leche caliente. Enfriar rápidamente. Mezclar y agregar el queso blanco y la nata montada.

MONTAJE Y ACABADO

- Hornear los fondos de tarta con la crema de almendras y las peras a 172°C entre 14 y 16 minutos.
- Una vez enfriados, pochá la crema de praliné y formar una bola de unos 8 g de praliné puro encima.
- Dibujar por encima líneas de crema con una boquilla pequeña St. Honoré. Seguidamente, alisar los bordes con espátula.
- Decorar con líneas de **Praliné Colección Almendra Marcona 70% PatisFrance**, colocando además trozos de almendras Marcona y vainilla en polvo.



AMYGDALÊ

Para 18 dulces

Molde específico: Obio 95 Silikomart®

BIZCOCHO DE ALMENDRA JOCONDE

Almendra en Polvo PatisFrance	280 g
Azúcar glas	130 g
Trimoline PatisFrance	30 g
Huevos	300 g
Harina	60 g
Mantequilla	50 g
Claras de huevos	190 g
Azúcar	30 g
Praliné Colección Almendra Marcona 70% PatisFrance	Q.S.
Almendras Enteras Marcona PatisFrance	Q.S.

Mezclar los huevos, la Trimoline, el azúcar glas, las almendras en polvo y la harina. Montar en paralelo las claras a punto de nieve y juntar con el azúcar. Por último, derretir la mantequilla. Mezclar juntos los dos primeros preparados y agregar un hilo de mantequilla fundida. Echar 800 g en un Silpat® de 40 x 60 cm y hornear a 185°C durante 8 a 10 minutos. Cortar la lámina en dos y alisar una parte con 75 g de praliné de almendra. Espolvorear 50 g de almendras Marcona tostadas en trozos. Colocar el segundo bizcocho y juntar las dos mitades. Cortar aros de 65 mm de diámetro exterior y 30 mm de diámetro interior.

GALLETA DE CACAO

Mantequilla fresca	200 g
Azúcar glas	80 g
Harina T45	259 g
Cacao en polvo	30 g
Flor de sal	2 g
Huevos	30 g

Mezclar todos los ingredientes juntos al mismo tiempo. Extender en marcos de 2 mm de espesor. Dejar reposar en frío, por encima de cero grados, durante 2 horas. Cortar discos de 60 mm de diámetro exterior y aros de 60 mm de diámetro exterior y 50 mm de diámetro interior. Hornear a 160°C durante 12 minutos.

CREMOSO DE PASIÓN PRALINÉ (30 G PARA INSERCIONE)

Starfruit Pasión PatisFrance	224 g
Azúcar	20 g
Huevos	110 g
Yemas de huevos	80 g
Praliné Colección Almendra Marcona 70% PatisFrance	220 g
Gelatina en polvo	6 g
Agua de hidratación	18 g

Elaborar una crema inglesa con los 4 primeros ingredientes. Agregar la masa de gelatina y verter pasándolo por el chino sobre el praliné. Mezclar. Echar 30 g en el fondo de cada molde. Colocar por encima una corona de praliné puro y congelar.

MOUSSE DE CHOCOLATE CON LECHE (45 G PARA MOLDE)

Nata líquida	200 g
Gelatina	4 g
Agua de hidratación	24 g
Chocolate de Leche 45% PatisFrance	300 g
Nata líquida montada	400 g

Hervir la nata y agregar la masa de gelatina derretida. Verter sobre el chocolate y mezclar. Incorporar la nata y montar enseguida.

GLASEADO CHOCO-CACAO

Agua	520 g
Azúcar	1180 g
Nata líquida	500 g
Leche	300 g
Agua	120 g
Jarabe de Glucosa PatisFrance	465 g
Trimoline PatisFrance	140 g
Cacao en polvo	320 g
Gelatina en polvo	50 g
Agua	300 g

Cocer el azúcar con agua a 120°C. Agregar la nata, la leche, el agua y la glucosa caliente y hervir. Agregar la Trimoline y el cacao en polvo. Mezclar y hervir. Dejar que baje la temperatura a 60°C y agregar la masa de gelatina derretida. Conservar 4°C y utilizar a 35°C.



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