

C a h i e r R e c e t t e s

Patis 'Délice



*Crème pâtissière UHT
au plus proche du goût traditionnel*

La crème pâtissière, un incontournable de la pâtisserie

La crème pâtissière a été inventée au XVII^{ème} siècle par François Massialot, officier de bouche à la cour de Louis XIV.

C'est dans son livre, *Le cuisinier royal et bourgeois*, qu'apparaît pour la première fois la recette de la crème pâtissière telle qu'on la connaît aujourd'hui.

Crème pâtissière.
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, plutôt davantage que moins, & battre le tout ensemble, Vous y ajouterez ensuite encore
S ij

La crème pâtissière est depuis devenue un véritable pilier de la pâtisserie française, utilisée autant dans les choux que dans les gâteaux ou en fond de tartes.

Aujourd'hui, parce que la recherche du bon goût et la praticité sont des critères clés, PatisFrance vous propose sa crème pâtissière Patis'Délice prête à l'emploi à la texture onctueuse et au bon goût de lait.



Patis'Déllice

*Crème pâtissière UHT
au plus proche du goût traditionnel*



Les
caractéristiques
du produit :

- Bon goût de vanille et de lait.
- Texture crémeuse.
- Disponible en TetraPack de 1L.
- Stockage à température ambiante (5° - 20°C).
- Longue durée de conservation :
 - 12 mois de conservation avant ouverture.
 - 3 jours maximum de conservation au réfrigérateur après ouverture.



Les
avantages pour les
consommateurs :

- Un produit qui contribue à leur équilibre alimentaire (recette moins sucrée et moins calorique qu'une crème pâtissière traditionnelle), tout en garantissant le bon goût d'une crème pâtissière traditionnelle.



Les
bénéfices
pour vous :

- Prêt à l'emploi.
- Diversité d'applications et d'aromatisations :
 - A base de chocolat avec notre gamme de pralinés.
 - Aux fruits avec notre gamme de Starfruit.
- Gain de 40% de volume en foisonnant la crème.
- Qualité constante.



Éclair au chocolat

Pour 30 éclairs



Pâte à choux

Lait	125 g
Eau	125 g
Sel	3 g
Beurre	100 g
Farine	170 g
Œufs	275 g

Faites bouillir le lait, l'eau, le sel et le beurre. Ajoutez la farine puis desséchez la panade. Ajoutez ensuite graduellement les œufs à la préparation. Faites cuire la pâte à choux à 200°C en four à sole avec clé ouverte.

Crème pâtissière au chocolat



RECETTE TRADITIONNELLE

Lait	550 g
Sucre	82 g
Jaune d'œufs	121 g
Elsay PatisFrance	44 g
Beurre	27 g
Chocolat noir PatisFrance	165 g

Faites bouillir le lait et mélangez le sucre, les jaunes d'œufs et l'Elsay. Ajoutez la préparation dans le lait porté à ébullition et faites cuire pendant 2 minutes à ébullition. Ajoutez le chocolat et mixez.

Étalez ensuite la crème entre 2 films alimentaires et mettez au surgélateur pendant 30 minutes, puis stockez au réfrigérateur.



RECETTE PRATIQUE

Chocolat noir PatisFrance	165 g
Patis'Délice PatisFrance	825 g

Faites fondre le chocolat noir puis incorporez-le à la crème pâtissière Patis'Délice.



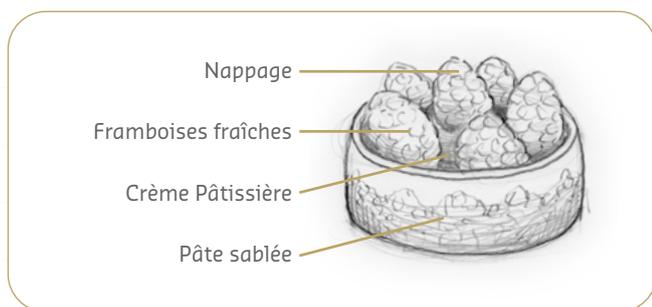
Économisez 30 minutes de préparation + le temps de refroidissement avec Patis'Délice !

Montage & Finition

Percez les choux et garnissez les éclairs avec 30 grammes de crème pâtissière au chocolat. Réchauffez le glaçage **Miroir Plus Chocolat Noir PatisFrance** et mixez sans incorporer de bulles d'air. Glacez les éclairs à 30°C et décorez d'une feuille d'or.

Tartelette framboise

Pour 25 tartelettes



Pâte sablée

Farine	500 g
Poudre d'amande PatisFrance	60 g
Sucre glace PatisFrance	150 g
Sel	1,5 g
Beurre	300 g
Œufs	112 g
Amandes effilées PatisFrance	/

Commencez par sabler le beurre avec la farine, la poudre d'amande, le sucre glace et le sel. Incorporez ensuite les œufs et pétrissez la pâte sans la corser. Réservez au frais. Abaissez à 2.5cm d'épaisseur et foncez les cercles à tartelette de 6cm de diamètre. Faites cuire la pâte à 160°C pendant 15 minutes.

Crème pâtissière



RECETTE TRADITIONNELLE

Lait	550 g
Sucre	82 g
Jaune d'œufs	121 g
Elsay PatisFrance	44 g
Beurre	27 g

Faites bouillir le lait et mélangez le sucre, les jaunes d'œufs et l'Elsay. Ajoutez la préparation dans le lait porté à ébullition, et faites cuire le tout pendant 2 minutes à ébullition. Ajoutez ensuite le beurre et mélangez.

Étalez entre 2 films alimentaires et mettez au surgélateur pendant 30 minutes puis stockez au réfrigérateur. Lissez la crème pâtissière à la feuille avant de la pocher dans les tartelettes.



RECETTE PRATIQUE

Patis'Délice PatisFrance 20 g/pièce

Utilisez la crème pâtissière Patis'Délice en l'état.



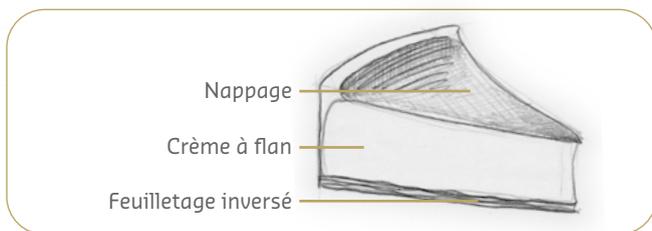
Économisez 30 minutes de préparation + le temps de refroidissement avec Patis'Délice !

Montage & Finition

Détendez le **Starfix IP 40 PatisFrance** avec de l'eau. Puis à l'aide d'un pinceau, nappez légèrement le bord des tartelettes et saupoudrez de **Poudre de Pistache PatisFrance**. Garnissez les fonds des tartelettes avec la crème pâtissière et déposez-y 6 framboises par tartelette.

Flan

Pour 1 flan de 20cm de diamètre



Feuilletage inversé

DÉTREMPE

Farine T45	700 g
Eau	350 g
Sel	30 g
Beurre	200 g

Mélangez la farine, l'eau, le sel et le beurre au pétrin. Puis laissez reposer la détrempe pendant 1 heure au réfrigérateur.

BEURRE MANIÉ

Farine T55	350 g
Beurre	800 g

Mélangez la farine et le beurre ensemble. Etalez ensuite le beurre en rectangle puis laissez refroidir au réfrigérateur pendant 1 heure au maximum.

TOURRAGE EN FEUILLETAGE INVERSÉ

Donnez un tour simple, puis un tour double et laissez reposer le feuilletage au réfrigérateur pendant 1 heure au minimum. Répétez cette même opération une fois. Laminez ensuite le feuilletage à 2.5mm d'épaisseur et foncez un moule à manquer. Laissez reposer avant la cuisson. Faites ensuite cuire le feuilletage à blanc au four à sole à 190°C pendant 30 minutes.

Crème diplomate



RECETTE TRADITIONNELLE

Lait	643 g
Œufs	65 g
Elsay PatisFrance	65 g
Sucre	130 g

Faites bouillir le lait puis mélangez les œufs, l'Elsay et le sucre ensemble. Portez le tout à ébullition et faites refroidir la crème à flan avant de cuire. Faites ensuite cuire le flan au four ventilé à 180°C pendant 45 minutes environ.



RECETTE PRATIQUE

Patis'Délice PatisFrance	800 g
Œufs	80 g
Amidon	25 g

Mélangez la crème Patis'Délice, les œufs et l'amidon ensemble puis garnissez le flan de la préparation. Faites ensuite cuire le flan au four ventilé à 180°C pendant 45 minutes environ.



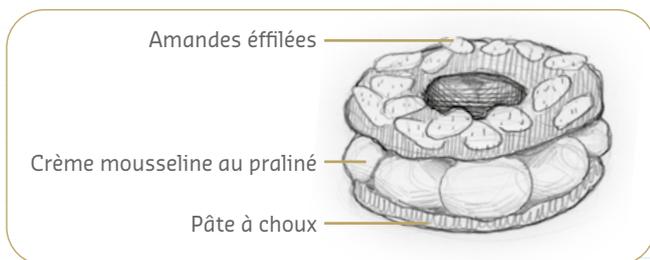
Économisez 20 minutes de préparation + le temps de refroidissement avec Patis'Délice !

Finition

Détendez le **Starfix IP 40 PatisFrance** avec de l'eau. Puis à l'aide d'un pinceau, nappez légèrement le dessus du flan.

Paris-Brest

Pour 30 Paris-Brests



Craquelin

Farine	100 g
Cassonade PatisFrance	100 g
Beurre	100 g

Mélangez tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte homogène. Étalez la pâte entre deux feuilles (2mm d'épaisseur) et laissez-la durcir au réfrigérateur avant de détailler.

Pâte à choux

Lait	125 g
Eau	125 g
Sel	3 g
Beurre	100 g
Farine	170 g
Œufs	275 g
Amandes effilées PatisFrance	/

Faites bouillir le lait, l'eau, le sel et le beurre. Ajoutez-y la farine puis desséchez la panade. Ajoutez graduellement les œufs à la préparation. Puis, à l'aide d'une douille unie n°10, dressez des Paris-Brest de 6cm de diamètre et des mini-choux de 1 à 1,5cm de diamètre. Dorez ensuite les Paris-Brest et recouvrez-les d'amandes effilées. Recouvrez les mini-choux avec le craquelin et faites cuire à 200°C en four à sole avec clé ouverte.

Crème mousseline au praliné



RECETTE TRADITIONNELLE

Lait	331 g
Elsay PatisFrance	30 g
Sucre	53 g
Beurre	27 g
Jaune d'œufs	85 g
Praliné fluide noisette 50% PatisFrance	213 g
Beurre	142 g

Portez le lait à ébullition puis mélangez le sucre, les jaunes d'œufs et l'Elsay. Portez le mélange à ébullition pendant 2 minutes. Ajoutez le beurre et faites refroidir en surgélateur 30 minutes minimum. Détendez la crème, ajoutez-y le praliné et le beurre pommade. Faites monter le tout et dressez le Paris-Brest.



RECETTE PRATIQUE

Patis'Délice PatisFrance	550 g
Beurre	185 g
Praliné fluide noisette 50% PatisFrance	145 g

Détendez la crème Patis'Délice avec le praliné. Ajoutez-y le beurre pommade et faites monter le tout.



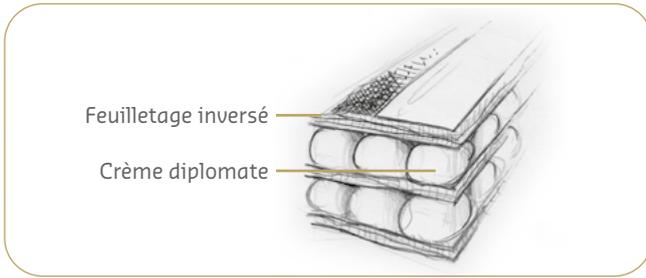
Économisez 45 minutes de préparation + le temps de refroidissement avec Patis'Délice !

Montage & Finition

Coupez le haut des mini-choux et des Paris-brest. Puis à l'aide d'une douille n°10, garnissez-les avec la crème mousseline. Saupoudrez ensuite les chapeaux avec le **Sucraneige PatisFrance** et refermez. A l'aide d'un pochoir « vélo », saupoudrez l'assiette de **Poudre de cacao PatisFrance**. Disposez ensuite un Paris-Brest à la place de la roue arrière, un mini-chou craquelin à la place du pédalier et une pointe de crème mousseline au praliné à la place de la roue avant.

Millefeuille

Pour 10 Millefeuilles



Feuilletage inversé

DÉTREMPE

Farine T45	700 g
Eau	350 g
Sel	30 g
Beurre	200 g

Mélangez la farine, l'eau, le sel et le beurre au pétrin. Puis laissez reposer la détrempe pendant 1 heure au réfrigérateur.

BEURRE MANIÉ

Farine T55	350 g
Beurre	800 g

Mélangez la farine et le beurre ensemble. Étalez ensuite le beurre en rectangle puis laissez refroidir au réfrigérateur pendant 1 heure maximum.

TOURRAGE EN FEUILLETAGE INVERSÉ

Donnez un tour simple, puis un tour double et laissez reposer le feuilletage pendant 1 heure au minimum au réfrigérateur. Répétez cette même opération une fois. Laminez ensuite le feuilletage à 1,5mm d'épaisseur, piquez et laissez reposer avant cuisson. Faites ensuite cuire le feuilletage au four à sole à 190°C pendant 30 minutes. Pour la caramélisation, saupoudrez le feuilletage de **Sucre glace PatisFrance** puis mettez au four à 250°C jusqu'à coloration.

Crème diplomate



RECETTE TRADITIONNELLE

Lait	200 g
Sucre	30 g
Jaune d'œufs	44 g
Elsay PatisFrance	16 g
Beurre	10 g
Crème montée	600 g
Gousse de vanille PatisFrance	1 pièce

Faites bouillir le lait, puis mélangez le sucre, les jaunes d'œufs et l'Elsay. Faites porter le mélange à ébullition pendant 2 minutes. Ajoutez ensuite le beurre et laissez refroidir au surgélateur pendant 30 minutes.

Faites ensuite monter la crème avec la gousse de vanille. Lissez la crème pâtissière à la feuille, ajoutez à la crème montée puis dressez le millefeuille.



RECETTE PRATIQUE

Patis'Délice PatisFrance	300 g
Crème montée	600 g
Gousse de vanille PatisFrance	1 pièce

Montez tous les ingrédients ensemble pendant 5 minutes à vitesse maximum puis dressez le millefeuille.



Économisez 35 minutes de préparation + le temps de refroidissement avec Patis'Délice !

Montage & Finition

Découpez des rectangles de feuilletage de 10x4cm, puis dressez la crème diplomate. Saupoudrez le dessus du millefeuille de **Poudre de Vanille PatisFrance** et déposez une plaquette de décor chocolat blanc.

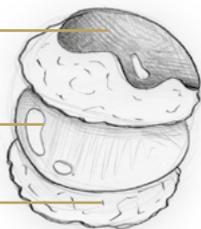
Profiteroles

Pour 40 choux garnis

Sauce noisette

Crème glacée

Pâte à choux



Pâte à choux

Lait	125 g
Eau	125 g
Sel	5 g
Beurre	100 g
Farine	140 g
Œufs	250 g

Portez à ébullition l'eau, le lait, le sel, et le beurre. Ajoutez-y la farine. Mélangez la préparation puis incorporez les œufs graduellement. Dressez sur plaques puis mettez au four à sole à 190°C pendant 20 minutes à clé ouverte, puis à 200°C pendant 15 minutes à clé fermée.

Crème glacée



RECETTE TRADITIONNELLE

Lait	500 g
Crème	150 g
Sucre	100 g
Jaune d'œufs	80 g
Gelglace PatisFrance	4 g

Portez à ébullition le lait et la crème. Blanchissez ensuite les jaunes d'œufs avec le sucre et le Gelglace puis faites cuire la préparation à l'anglaise (85°C). Réservez au froid pendant 24 heures. Turbinez et stockez au congélateur.



RECETTE PRATIQUE

Patis'Déllice PatisFrance	500 g
Trimoline PatisFrance	65 g
Gelglace PatisFrance	5,6 g

Mélangez la crème Patis'Déllice, la Trimoline et le Gelglace puis foisonnez pendant au moins 5 minutes à grande vitesse. Stockez ensuite au réfrigérateur.



Économisez 40 minutes de préparation + le temps de repos avec Patis'Déllice !

Sauce noisette

Gianduja Noir PatisFrance	200 g
Huile vierge	50 g
Noisettes hachées grillées PatisFrance	150 g

Torréfiez les noisettes. Faites ensuite fondre le Gianduja, incorporez l'huile puis ajoutez les noisettes. Versez ensuite la sauce noisette sur les choux.

Finition

Garnissez les choux de crème glacée, disposez les dans l'assiette et versez la sauce noisette.

Verrine Framboise

Pour 5 verrines



Sablé noisette

Beurre	125 g
Sucre	43 g
Poudre de noisette PatisFrance	32 g
Jaunes d'œufs	32 g
Sel	0.5 g
Volcano PatisFrance	4 g
Farine T55	150 g

Ramollissez le beurre, puis ajoutez-y le sucre, la poudre de noisette, les jaunes d'œufs et le sel. Mélangez le tout. Terminez ensuite le mélange avec la farine tamisée avec la poudre à lever Volcano. Réservez 1 heure à 4°C.

Passez ensuite le sablé au crible puis faites cuire au four à sole à 150°C pendant 25 minutes.

Crème foisonnée

Patis'Délice PatisFrance 300 g
Foisonnez la crème Patis'Délice puis garnissez les verrines.



ASTUCE DU CHEF !

Contrairement à une crème pâtissière traditionnelle, la Patis'Délice est foisonnable ! Vous obtiendrez ainsi une crème plus légère et volumineuse qu'une crème pâtissière classique.

Coulis de framboise

Framboises fraîches	100 g
Starfix IP 40 PatisFrance	60 g

Faites chauffer le Starfix IP 40 puis incorporez-y les framboises. Broyez ensuite le tout et recouvrez la crème avec le coulis de framboise.

Montage & Finition

Disposez dans le fond de la verrine des morceaux de sablés noisette. Garnissez ensuite avec la crème foisonnée et terminez par le coulis de framboise. Décorez la verrine avec 3 framboises fraîches et un zeste de citron vert.

Patis'Delice



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

 [PatisFrance_Export_Officiel](https://www.instagram.com/PatisFrance_Export_Officiel)


PATISFRANCE[®]
SOURCE DE SÉDUCTION