

Voyage

au cœur du Piémont
avec **Jonathan Mougel**




PATISFRANCE[®]
SOURCE DE SÉDUCTION

Quand l'origine prend tout son sens



*La dernière étude Taste Tomorrow fait ressortir un constat très clair : **la qualité du produit fini ne suffit plus.***

Les consommateurs veulent savoir l'histoire qui se cache derrière leurs achats, en toute transparence. En effet, 43% d'entre eux veulent connaître la provenance des produits qu'ils achètent et 39% souhaitent avoir des informations sur la provenance des ingrédients.

*L'étude confirme également que **le goût reste le critère d'achat numéro 1** lorsque les consommateurs achètent des pâtisseries et du chocolat.*

Les consommateurs aiment donc se faire plaisir avec de bons produits et être rassurés avec des origines reconnues.

Notre volonté est de toujours vous proposer des produits au cœur des tendances pour répondre aux besoins de vos clients. C'est ainsi que nous avons développé un nouveau praliné, à base de noisettes IGP du Piémont.

Jonathan Mougel, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur 2019, toujours en quête d'ingrédients de qualité, a une sensibilité toute particulière pour ces noisettes. C'est donc naturellement qu'il a pris part à ce projet et a développé des recettes gourmandes pour rendre hommage à cet ingrédient iconique et incontournable de la pâtisserie.

A travers ce cahier, nous vous invitons à voyager au cœur du Piémont en découvrant son histoire, ses secrets ainsi que des recettes inédites et savoureuses.

Cookies	page 09
Esotico	page 11
Cap Corse	page 13
Asti	page 15
Paris-Cortemillia	page 17

« Les choses en elles-mêmes ne sont ni grandes ni petites ; et quand nous trouvons que l'Univers est vaste, c'est une idée toute humaine. S'il était tout à coup réduit à la dimension d'une noisette, toutes choses gardant leurs proportions, nous ne pourrions nous apercevoir en rien de ce changement. »

Anatole France

Je ne vous parlerai pas d'Univers, mais bien de notre planète que je découvre avec passion, voyage après voyage.

Il est vrai que je me sens privilégié de faire au quotidien ce métier de pâtissier. En plus de m'épanouir dans les gestes techniques qui nous sont propres, le développement des recettes ou la création et la recherche ; j'ai la chance de pouvoir aller à la rencontre des Hommes et des produits.

En Septembre dernier, j'ai pu découvrir des producteurs, planteurs, coopératives et entreprises qui travaillent la Noisette IGP Piémont.

Il est si important de pouvoir connaître ce que l'on consomme, comprendre les matières premières afin de révéler toute leur puissance dans les recettes.

Mais il est aussi primordial pour moi de rencontrer ces femmes et ces hommes qui vivent de leurs produits, sentir la passion qui les animent, le tout dans leur environnement et leur culture.

Je suis un véritable admirateur du praliné de par son histoire, mais parce qu'il est aussi un produit techniquement élaboré et qu'il libère des complexités organoleptiques rares. Je le préfère rond, doux et très subtil afin de garder la rondeur et le floral de cette noisette iconique. Un ajout de vanille maintient la rondeur et la fleur de sel de Guérande augmente son côté régressif.

De Cortemillia, à Alba, avec Morena et Luigi, suivez-moi dans mon périple Italien à travers quelques recettes autour du Praliné.

Jonathan Mougel
MOF Pâtissier-Confiseur 2019



La Noisette du Piémont



*L'*Italie produit environ 10% des noisettes dans le Monde, loin derrière la Turquie qui est le premier pays producteur mondial.

L'une des régions productrices de noisettes dans le pays en forme de botte est le Piémont. Elle se situe au Nord-Ouest du pays, frontalière avec la France et la Suisse, aux pieds des Alpes. Son chef-lieu est Turin et est la 2^{ème} région la plus grande du pays (après la Sicile) sur les 20 qu'il compte.



Piémont

C'est ici que Jonathan Mougel a fait escale, à la découverte des secrets de cette région et de son fruit sec caractéristique.

A la découverte d'un terroir et d'une noisette d'exception.

*L*e noisetier du Piémont est un arbuste de taille moyenne qui aime pousser le long des chemins, à proximité des champs agricoles.

Les conditions climatiques de cette région et ses aléas sont très appréciés par cet arbre. En effet, si en journée il reçoit tout le soleil dont il a besoin, la proximité de la mer et l'altitude permettent des nuits fraîches pendant lesquelles l'arbre en profite pour se régénérer et se ressourcer. De quoi donner le meilleur pour ses fruits à coques.

Les noisettes profitent également de cette situation qui leur permet de se gorger naturellement de nutriments et de prendre leur temps pour développer tous leurs arômes.

La dénomination « Noisette du Piémont » ou « Noisette Piémont » indique le fruit avec coquille, sans coquille ou demi-élaboré de la variété de noisetier "Ronde Gentille Trilobée". C'est la variété la plus cultivée dans la région.

Sa saveur tant reconnue est très fine et persistante, sa pulpe est croquante grâce à sa teneur riche en huile. Et sa forme est légèrement trilobée.



La récolte de cette noisette se fait sur 1 mois, quand l'été touche à sa fin, entre mi-août et mi-septembre.

Il est récolté, en moyenne, 11 000 tonnes de noisettes IGP Piémont par an. Cela représente 10% de la production de noisettes en Italie et seulement 1,2% de la production mondiale de noisette.

Une noisette aussi rare que savoureuse, reconnue par tous pour ses qualités gustatives.

Pour rappel IGP (Indication Géographique Protégée) indique un produit agricole, brut ou transformé dont la qualité et la réputation sont liées à son origine géographique. C'est un gage et une reconnaissance aux niveaux national et international.

Charmes, une usine vosgienne avec un savoir-faire dédié à la transformation des fruits secs

Depuis 1946, nous avons acquis un savoir-faire dans la transformation des fruits secs, la fabrication des pralinés et des préparations pâtisseries.

Nos produits sont fabriqués puis distribués sur le marché français et international.

Le choix de fruits secs nobles, la maîtrise des processus de fabrication, les nombreux points de contrôles sur ligne et l'expertise humaine des équipes, garantissent une qualité optimale constante.

Ce sont environ 80 collaborateurs, en production, qualité, R&D, achat ou encore logistique qui, tous les jours, sont sollicités pour son fonctionnement.

Notre usine est certifiée IFS niveau supérieur et BRC grade A, une certification indispensable pour toute usine agroalimentaire.



NOTRE GAMME DE PRODUITS FABRIQUÉS À CHARMES :

Les fruits secs :

Nous transformons amandes, noisettes et pistaches ; en poudres, bâtonnets ou encore effilées. Rigoureusement sélectionnés, nos fruits secs sont issus des meilleures origines.

Les Spécialités aux fruits secs :

Produits aux goûts et aux textures variés, ils sont fabriqués grâce à notre expertise dans le traitement des fruits secs et leur mélange avec d'autres ingrédients (chocolats, inclusions croustillantes et craquantes...).

Les pralinés Fluides et fourrages :

Cet atelier permet de réaliser des pralinés fluides et des fourrages à base de fruits secs et chocolat. Ici nous insistons sur la finesse de broyage, ce qui apporte une texture lisse, souple et unique. La finesse des produits obtenus permet les créations les plus étonnantes.

Les pralinés Tradition :

Des matières nobles telles que les amandes, les noisettes et les pistaches, mélangées avec du sucre, sont cuites de façon artisanale dans des bassines en cuivre à la flamme directe, puis refroidies et broyées.

L'authentique conche en granit permet, ensuite, de texturer le produit afin d'en faire ressortir les caractéristiques aromatiques si particulières des pralinés traditionnels.

Nouveautés



PRALINÉ COLLECTION NOISETTE IGP PIÉMONT 62%

Un praliné tradition à base de 62% de noisettes d'origine Piémont relevé avec une pointe de fleur de sel et une subtile touche de vanille révélant un goût d'une intensité unique.



LES CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

- Contient 62% de noisettes du Piémont, de la fleur de sel de Guérande et de la vanille
- Une texture granuleuse et authentique
- Fabriqué en France, dans notre usine au cœur des Vosges

Disponible en seau de 5 kilos.

Date de durabilité minimale de 9 mois.

A conserver dans un endroit frais et sec.

De part sa composition, son procédé de fabrication et sa teneur en fruits secs, le produit peut légèrement déphaser avec le temps. C'est un phénomène naturel et normal. Une bonne homogénéisation avant utilisation lui rendra ses propriétés initiales.



LES BÉNÉFICES D'UTILISATION :

- Une texture comme un praliné à l'ancienne
- Un goût unique, subtil et différenciant
- Une origine connue pour rassurer vos clients
- Une large diversité d'applications pour vos pâtisseries et confiseries



LES AVANTAGES POUR VOS CLIENTS :

- La promesse d'un produit au goût et à la texture authentiques
- Une transparence sur l'origine du produit
- Un produit fabriqué en France



NOISETTES IGP PIÉMONT BLANCHIES - CALIBRE 13/15

Retrouvez toutes les saveurs délicates et emblématiques du terroir du Piémont avec cette noisette blanchie pour réaliser vos propres créations. Elle est décortiquée à la commande pour assurer une fraîcheur optimale et un goût préservé.

Sa peau a été retirée par une étape de torréfaction très délicate afin de préserver toute sa finesse et sa typicité tant reconnues.

Disponible en sac (sous vide) de 10 kilos.

Date de durabilité minimale de 12 mois. A conserver dans un endroit frais et sec.



Cookies

Quantité : Pour 25 cookies environ (80 mm de diamètre)
Moule spécifique : Cercles à tartelette perforés 85 mm De Buyer®

PÂTE À COOKIES

Beurre doux	225 g
Sucre mélasse	181 g
Sucre cassonade	91 g
Sucre Muscovado	91 g
Œufs	100 g
Farine	400 g
Volcano PatisFrance	4 g
Sel	5 g
Vanille Gousse PatisFrance	1/2 pc
Extrait de vanille 400 PatisFrance	5 g

Rendre le beurre souple à la feuille du batteur. Incorporer tous les sucres et crémier. Ajouter les œufs, le mélange farine/Volcano puis la gousse de vanille grattée et l'extrait de vanille. Etaler entre deux feuilles de papier cuisson à 4 mm d'épaisseur. Réserver au congélateur pour faciliter la découpe.

INSERT PRALINÉ PIÉMONT GOURMAND

Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62% PatisFrance	350 g
Noisettes Entières Blanchies IGP Piémont PatisFrance	200 g
Chocolat Noir 71% PatisFrance	125 g
Fleur de sel	0,75 g

Sur plaque, préparer des cercles de 50 mm de diamètre munis d'une bande de papier sulfurisé (ou d'un insert silicone rond de 50 mm de diamètre). Mélanger le praliné et la fleur de sel. Couler 14 g dans les cercles. Déposer dessus les noisettes coupées en deux et légèrement torréfiées. Ajouter des morceaux de pistoles de chocolat. Surgeler.

MONTAGE ET FINITIONS

- Découper des disques de 65 mm de diamètre dans la pâte très froide ou encore congelée.
- Déposer sur une feuille de papier cuisson et sur plaque.
- Découper un anneau de 65 mm de diamètre extérieur et 50 mm intérieur.
- Le déposer sur le disque précédent.
- Placer autour un cercle à tartelette de 85 mm.
- Laisse revenir la pâte à température ambiante et préchauffer le four à 170°C.
- Insérer le palet de 50 mm dans l'anneau et placer immédiatement au four.
- Cuire à 170°C pendant environ 10 minutes à 70% de ventilation.
- Laisser refroidir sur la plaque.

« Brut, simple, mais délicat;
c'est un cookie qui m'a inspiré
pour présenter le caractère
montagneux de cette région
piémontaise. La pierre très
présente, tantôt taillée par
l'homme, souvent brute et aussi
fragile comme de l'argile. Cette
recette se veut friable à l'extérieur
et moelleuse à l'intérieur »





Esotico

Quantité : Pour 15 viennoiseries - Moules spécifiques : Mini Stone de chez Silikomart®.

PÂTE À CROISSANT

Farine T55	210 g
Farine gruau rouge	210 g
Sel	21 g
Sucre	105 g
Levure	41 g
Beurre Président 84%	130 g
Lait à 16°C	450 g
Beurre de tourage Président 84%	420 g
Noisettes Effilées Brutes PatisFrance	100 g
Cassonade	80 g

Pétrir 5 minutes en première vitesse puis 3 minutes en deuxième. Laisser pointer pendant 30 minutes. Étaler sur du papier sulfurisé et congeler pendant 15 minutes. Pour incorporer le beurre, laminier 2 tours doubles puis 1 tour simple et mettre au congélateur pendant 30 minutes. Laminier à 3 mm, découper des bandes de 4 x 25 cm et rouler comme un escargot. Rouler dans la dorure et ensuite dans un mélange cassonade/noisettes effilées. Poser dans les moules beurrés.

CRUMBLE NOISETTE-CITRON VERT

Beurre	35 g
Sucre	38 g
Noisette Poudre Brute PatisFrance	18 g
Amande Poudre PatisFrance	18 g
Farine T45	45 g
Sel	1.5 g
Zestes de citron vert	1 pc

Mélanger tous les ingrédients au batteur à la feuille. Étaler dans un cadre sur 1 mm d'épaisseur et congeler. Découper des disques de 55 mm de diamètre.

CRÉMEUX NOISETTE (+/- 28 G PAR VIENNOISERIE)

Lait entier	50 g
Crème liquide	200 g
Jaunes d'œufs	30 g
Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62% PatisFrance	150 g
Gélatine poudre 160 bloom	4 g
Eau d'hydratation	24 g
Beurre de Cacao PatisFrance (Magic Temper) ou 20 g de beurre doux ramoli si vous n'êtes pas équipé du Magic Temper	10 g

Cuire le lait, la crème et les jaunes d'œufs à 85°C. Incorporer la masse de gélatine et couler sur le praliné. Mixer. Laisser refroidir à 32°C puis incorporer le beurre de cacao issu du Magic Temper et mixer. Refroidir à 4°C. Une partie sera garnie dans le moule mini stone à hauteur de 12 g sur la marmelade ananas. L'autre partie garnira la viennoiserie.

MARMELADE ANANAS-MANGUE (18 G INSERT MINI STONE SILIKOMART®)

Starfruit Mangue PatisFrance	105 g
Ananas en brunoise	300 g
Cassonade	36 g
Agar-agar	0.9 g
Dextrose	7.5 g
Pectine NH PatisFrance	1.2 g
Gélatine Poudre PatisFrance	1.2 g
Eau d'hydratation	6 g
Zestes de citron vert	1/2 g

Mélanger le Starfruit, la cassonade, l'agar-agar, le dextrose, la pectine et cuire 1 minute. Ajouter la brunoise d'ananas et laisser légèrement compoter. Couler 18 g dans les

moules mini stones et surgeler. Déposer le crémeux par-dessus et surgeler.

MONTAGE ET FINITIONS

- Déposer les escargots de pâte à croissant dans les moules beurrés.
- Les moules doivent être cylindriques d'un diamètre de 7.5 cm et d'une hauteur de 5 cm. Déposer au fond de ce moule, un moule à pomponette de 3 cm de diamètre à l'envers. Beurrer ces moules et faire adhérer le sucre cassonade et les noisettes effilées. Ce montage permettra d'obtenir une cavité au démoulage.
- Laisser pousser pendant 2 heures à 26°C.
- Déposer le crumble et cuire avec une plaque sur les moules (fermés) pendant environ 15 minutes à 175°C.
- Démouler et laisser refroidir.
- Garnir chaque viennoiserie avec 16 g de crémeux noisette.
- Déposer dans la cavité, les palets fruit/crémeux glacés avec le glaçage Miroir Plus Neutre PatisFrance.

« Les voyages à travers le monde me donnent si souvent la possibilité de découvrir, goûter, mémoriser puis associer. Ainsi, une des premières associations avec un fruit sec doux est généralement son contraire. Dans cette viennoiserie, la passion, le citron vert et l'ananas nous initient à la découverte. »





Cap Corse

Quantité : Pour 12 tartelettes - Moule spécifique : Cercles perforés De Buyer® 65 mm de diamètre

PÂTE SUCRÉE

Beurre	100 g
Sel	1.66 g
Noisette Poudre Brute PatisFrance	50 g
Sucre glace	50 g
Œufs	42 g
Farine T55	200 g

Couper le beurre en cubes réguliers et mélanger tous les ingrédients sans corser. Etaler la pâte dans un cadre de 2 mm d'épaisseur. Détailler et foncer dans les moules à tartelettes unis de 65 mm de diamètre.

CROUSTILLANT NOISETTE (15 G)

Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62% PatisFrance	120 g
Crousticrep PatisFrance	30 g
Pâte sucrée cuite émietlée	24 g
Noisettes IGP Piémont Blanchies PatisFrance concassées et torréfiées	24 g

Détendre le praliné et ajouter les autres ingrédients. Tasser dans les fonds de tartelettes.

CAKE À LA MANDARINE

Mandarines de Corse	2 pc (+/- 100 g)
Sucre	100 g
Œufs	125 g
Amande Poudre PatisFrance	100 g
Volcano PatisFrance	3 g

Blanchir les mandarines dans une casserole d'eau pendant environ 25 minutes. Les couper et les mixer une première fois. Retirer les pépins avec un tamis, puis mixer

une seconde fois pour obtenir la pulpe. Lorsqu'elles sont refroidies, ajouter les autres ingrédients. Couler dans un cadre 40 x 30 cm sur Silpat®. Cuire à 165°C pendant environ 12 minutes. Laisser refroidir puis découper des anneaux de 60 mm avec un centre de 30 mm. Réserver.

CRÉMEUX CHOCOLAT LAIT-ORANGE

Lait	125 g
Zestes d'orange	¼ pc
Zestes de mandarine	1 pc
Crème liquide	125 g
Sucre	25 g
Jaunes d'œufs	50 g
Chocolat au Lait 35% PatisFrance	222 g
Beurre de Cacao PatisFrance	15 g

Infuser le lait et les zestes pendant environ 20 minutes. Passer les zestes et repeser le lait à 125 g. Ajouter la crème, le sucre et les jaunes d'œufs puis cuire à 85°C. Chinoiser sur la couverture et le beurre de cacao, puis mixer. Réserver au froid positif.

CHANTILLY NOISETTE

Crème liquide (1)	50 g
Lait	25 g
Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62% PatisFrance	85 g
Chocolat Blanc 31% PatisFrance	50 g
Masse gélatine	28 g
Crème liquide (2)	300 g

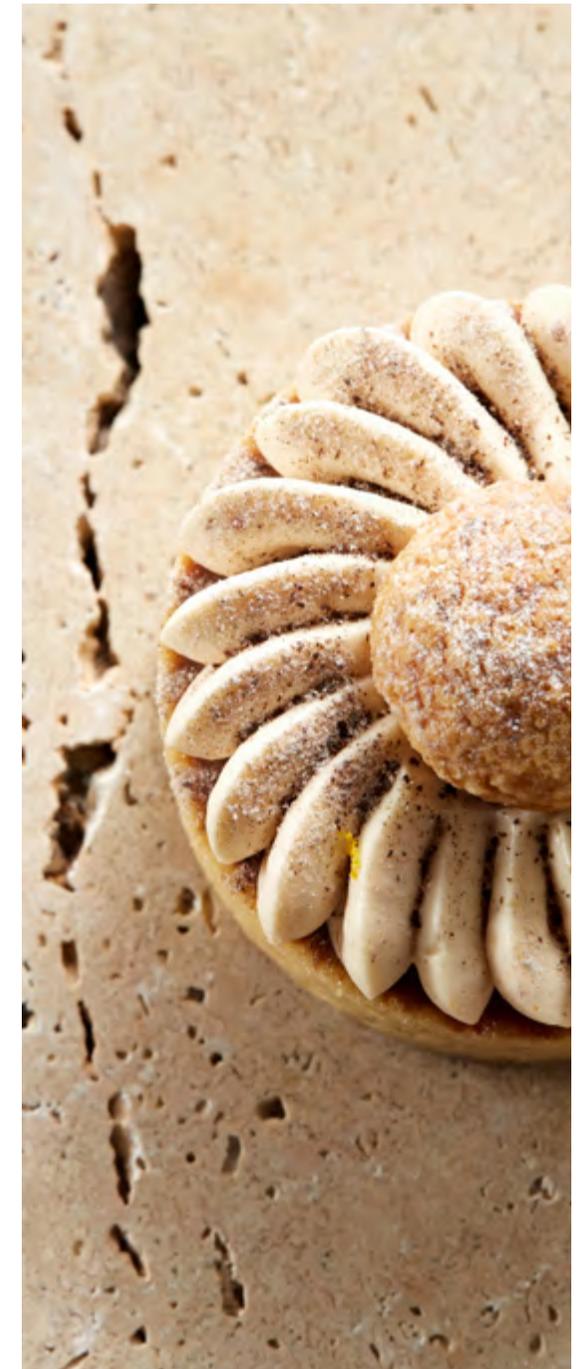
Chauffer le lait et la crème (1) à 45°C. Ajouter le Praliné et mixer. Ajouter le chocolat fondu et la crème froide puis mixer. Incorporer la masse de gélatine et mixer à

nouveau. Conserver pendant 10 heures au froid positif.

MONTAGE ET FINITIONS

- Cuire les fonds de tartelettes à 155°C pendant environ 16 minutes.
- Après refroidissement, dresser le croustillant noisette.
- Déposer l'anneau de cake à la mandarine.
- Dresser dans le centre et sur le biscuit le crémeux chocolat orange (25 g).
- Laisser cristalliser pendant 1 heure à 4°C.
- Monter la chantilly noisette et dresser en forme de fleur.
- Décorer d'un chou garni de crémeux chocolat-orange et saupoudrer d'un mélange de vanille poudre épuisée et de Sucraneige PatisFrance.

« Plus au Sud, Savona en Ligurie. Depuis le port de Vada Sabatia, nous scrutons et imaginons à des lieues de là, la belle Île de Beauté. Cap Corse est une tartelette texturée mi-mandarine, mi-noisette. Un dressage « sculpté » façon Emilio Scaravino lui donne toute sa délicatesse. »





Asti

Quantité : 15 petits gâteaux de 4.5 x 5 cm

BISCUIT TENDRE NOISETTE

(1 PLAQUE 40 X 60 CM)

Lait	100 g
Beurre	43 g
Farine	81 g
Noisette Poudre Brute PatisFrance	40 g
Œufs	55 g
Jaunes d'œufs	100 g
Blancs d'œufs	160 g
Sucre	40 g
Trimoline PatisFrance	20 g
Pralirex Noisette PatisFrance	30 g
Huile de noisette	12 g

Faire bouillir le lait, le beurre et ajouter la farine avec la poudre de noisette. Dessécher légèrement et incorporer les œufs graduellement puis ajouter les jaunes d'œufs. Monter la meringue avec les blancs d'œufs et la trimoline jusqu'à l'obtention d'une texture ferme. Mélanger les deux masses délicatement. Ajouter en filet l'huile de noisette. Déposer sur Silpat® à 4 mm d'épaisseur et cuire au four ventilé à 175°C pendant environ 8 minutes. Laisser refroidir 1 heure avant le démoulage. Découper des bandes de 4 x 14,5 cm pour réaliser le tour du gâteau.

CROUSTILLANT NOISETTE- CITRON

(10 G PAR PETIT GÂTEAU)

Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62% PatisFrance	93 g
Fleur de sel	0.20 g
Noisettes Entières Blanchies IGP Piémont PatisFrance concassées et torrifiées	25 g
Crousticrep PatisFrance	35 g
Zestes de citron jaune	½ pc

Mélanger le praliné, la fleur de sel et les zestes de citron râpés. Ajouter le Crousticrep et les noisettes concassées. Dresser dans le fond du petit gâteau.

CRÉMEUX NOISETTE CITRON

(30 G PAR PETIT GÂTEAU)

Lait	75 g
Zestes de citron jaune	½ pc
Crème liquide	300 g
Jaunes d'œufs	45 g
Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62% PatisFrance	155 g
Gélatine en Poudre PatisFrance	6 g
Eau d'hydratation	18 g
Beurre de Cacao PatisFrance (Magic Temper)	8 g

Faire bouillir le lait et infuser les zestes de citron pendant 20 minutes à couvert. Retirer les zestes et rectifier le poids (75 g). Ajouter la crème, les jaunes d'œufs et cuire à 85°C. Ajouter la masse gélatine fondue et verser sur le praliné. Mixer et laisser refroidir à 32°C. Ajouter le beurre de cacao issu du Magic Temper et mixer. Couler en mini inserts (30 g) et surgeler.

CRÈME LÉGÈRE NOISETTE

(32 G PAR PETIT GÂTEAU)

Lait	290 g
Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62% PatisFrance	80 g
Cassonade	25 g
Pectine NH PatisFrance	2 g
Jaunes d'œufs	60 g
Maïzena®	20 g
Gélatine poudre 160 bloom	2 g
Eau d'hydratation	12 g
Chocolat Blanc 31% PatisFrance	50 g
Crème liquide	260 g

Faire bouillir le lait et le praliné puis mixer. Ajouter la pectine et la cassonade en maintenant l'ébullition. Ajouter le mélange jaunes d'œufs/Maïzena® et cuire

comme une crème pâtissière. Ajouter la masse gélatine fondue et couler sur le chocolat blanc puis mixer. Quand le mélange est à 25°C, ajouter la crème montée mousseuse.

GLAÇAGE LAIT PRALINÉ

Lait	300 g
Sirop de Glucose PatisFrance	500 g
Gélatine en Poudre PatisFrance	32 g
Eau d'hydratation	190 g
Chocolat au Lait 35% PatisFrance	400 g
Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62% PatisFrance	400 g
Miroir Plus Neutre PatisFrance	1000 g

Faire bouillir le lait et le glucose, ajouter la gélatine fondue, puis verser sur le chocolat et le praliné avant de mixer. Ajouter le Miroir et remixer. Glacer à 32°C.

MONTAGE ET FINITIONS

- Déposer un disque de biscuit dans le fond du cercle.
- Tasser par-dessus le croustillant noisette-citron.
- Pocher la crème noisette et incruster le crémeux noisette-citron. Lisser à ras avant de surgeler.
- Glacer puis déposer sur carton.
- Appliquer la bande de biscuit noisette et décorer de quelques noisettes brutes torrifiées.



« La découverte d'Asti nous plonge dans une magnifique ville fortifiée. On la nomme aussi « La Cité des 100 tours ». Gianduja y est un personnage de tradition carnavalesque.

Ce petit gâteau sobre, cache une architecture 1000% noisette. »



Paris-Cortemillia

Quantité : Pour 18 pièces

CRUMBLE NOISETTE, FLEUR DE SEL ET NOISETTES EFFILÉES

Beurre frais	200 g
Sucre cassonade	80 g
Farine	259 g
Noisette Poudre Brute PatisFrance	30 g
Fleur de sel	2 g
Noisette Effilée Brute PatisFrance	QS

Mélanger tous les ingrédients en même temps (sauf les noisettes effilées). Etaler en cadre sur 1 mm d'épaisseur (environ 40 x 60 cm). Surgeler. Découper des anneaux de 65 mm de diamètre. Déposer sur la couronne de pâte à chou. Saupoudrer de noisettes effilées brutes. Cuire à 160°C pendant environ 30 minutes.

PÂTE À CHOUX

Lait	130 g
Eau	130 g
Beurre	115 g
Sel	4 g
Sucre	3 g
Farine T55	150 g
Œufs	270 g

Faire bouillir, le lait, l'eau, le beurre, le sel et le sucre. Ajouter la farine. Dessécher. Incorporer les œufs graduellement. Dresser des couronnes de 65 mm de diamètre et déposer le crumble. Dresser des mini couronnes plus fines et plus petites que la couronne principale. (Celle-ci sera garnie de praliné pur). Cuire à 160°C pendant environ 30 minutes au four ventilé.

CRÈME NOISETTE (+/- 70 G PAR PETIT GÂTEAU)

Lait	800 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62% PatisFrance	160 g
Cassonade	120 g
Pectine NH PatisFrance	10 g
Jaunes d'œufs	150 g
Maïzena®	48 g
Beurre	70 g

Faire infuser la vanille et le praliné dans le lait bouillant et mixer. Ajouter le mélange pectine/cassonade puis maintenir le bouillon. Ajouter le mélange blanchi de jaunes d'œufs/Maïzena® et cuire la crème pâtissière. Enfin incorporer le beurre à chaud. Mixer et couler sur plaque filmée afin de refroidir très rapidement. Une fois la crème refroidie, mixer avant utilisation.

MONTAGE ET FINITIONS

- Garnir la petite couronne de pâte à chou de Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62% PatisFrance.
- Couper la grande couronne de pâte à chou en deux.
- Mixer et lisser la crème et garnir une poche munie de la douille rectangulaire De Buyer®.
- Garnir le fond des couronnes en pâte à chou.
- Déposer la petite couronne garnie de praliné pur.
- Dresser à la douille rectangulaire le côté et l'intérieur du Paris-Cortemilia.
- Pocher du praliné sur le dessus de la couronne et refermer avec le chapeau.
- Saupoudrer d'un mélange de poudre de vanille et Sucraneige PatisFrance.

« La belle Cortemillia est mon coup de cœur de cette ballade italienne. Les locaux parlent d'elle comme l'origine de la noisette du Piémont. Presque endémique, attachante et dépaysante, cette cité m'a donné envie de redessiner le Paris-Brest. Paris-Cortemillia se veut rond, subtil et doux. »






PATISFRANCE[®]
SOURCE DE SÉDUCTION

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

