

A close-up photograph of a hand holding several almonds. The hand is positioned in the center-right of the frame, with fingers slightly curled. The almonds are scattered across the palm and fingers. The background is a dark, textured, rusted metal surface. The lighting is warm and directional, creating strong shadows and highlights on the almonds and the hand. The overall mood is rustic and natural.

# **Praliné Collection**

Amande Origine

Marcona 70%

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



# Praliné Collection

## Amande Origine Marcona 70%

Nous vous invitons à voyager sous le soleil espagnol en découvrant l'histoire de cette amande iconique.

La dernière étude Taste Tomorrow le montre encore: les consommateurs ont à cœur de consommer de manière durable, ils ont de plus en plus conscience de ce qu'ils mangent. **71% d'entre eux veulent connaître l'origine des produits qu'ils consomment et la manière dont ils sont fabriqués.** Cependant, le goût reste la caractéristique numéro une pour le choix de pâtisserie et chocolat.

Dans le but de vous accompagner et de continuer à vous inspirer, PatisFrance a souhaité apporter de nouvelles solutions à ces nouveaux enjeux. C'est ainsi que nous avons développé **un nouveau praliné, à base d'amandes origine Marcona.**

Jonathan Mougel, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur 2019, est toujours à la recherche d'ingrédients de qualité avec une histoire. C'est donc naturellement qu'il a développé des recettes inédites et gourmandes pour illustrer son affection au praliné.

L'amande Marcona est une variété espagnole. Le climat chaud et sec de l'Espagne est idéal pour le développement des amandiers. La floraison a lieu en Janvier puis la récolte, à la fin de l'été, donne vie à un fruit avec une forme légèrement bombée et plus courte que les amandes standards.

Elle est particulièrement réputée pour **sa saveur douce et sa texture tendre**, ce pourquoi elle est appréciée à travers le monde.

Vous pourrez retrouver toute cette douceur dans ce praliné composé à 70% d'amandes Marcona.



*Mes Stromates renferment la vérité mêlée aux dogmes de la philosophie, ou plutôt enveloppée et recouverte par eux comme la coque la partie comestible de la noix.*

*Clément d'Alexandrie*

*L'amande (Amygdala) ou le symbole caché dans l'accessoire.*

*Je la trouve grande et passionnante, délicate et intemporelle cette histoire d'amour entre l'amande et le pâtissier.*

*De mes souvenirs d'enfance à mes premiers biscuits Joconde, ce fruit symbolique structure les dégustations les plus classiques comme les plus folles.*

*J'ai choisi de vous emmener en voyage en Espagne dans la région de Tarragone, à la rencontre de l'amande Marcona.*

*Créer un praliné est une chance toute particulière ; il est la combinaison de l'héritage d'un savoir-faire et de la connaissance toute particulière des ingrédients qui le compose.*

*Je vous propose un travail tout en simplicité, une restitution unique du fruit à hauteur de 70%. Le côté brut et percutant de la peau et la douceur fraîche et unique de la pulpe.*

*Une quantité infime de Fleur de Sel du Delta de l'Ebre cristallise l'ensemble.*

*Buen viaje amigos !*

*Jonathan Mougel*

*Jonathan Mougel  
MOF Pâtissier-Confiseur 2019*



# PRALINÉ COLLECTION AMANDE MARCONA 70%



Un praliné tradition à base de 70% d'amandes d'origine Marcona relevé avec une pointe de fleur de sel du Delta de l'Ebre, révélant un goût d'une intensité unique.



## LES CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

- Contient 70% d'amandes Marcona et de la fleur de sel espagnoles
- Texture granuleuse & authentique
- Fabriqué en France, dans notre usine au cœur des Vosges
- Disponible en seau de 5 kg
- Date de durabilité minimale de 9 mois



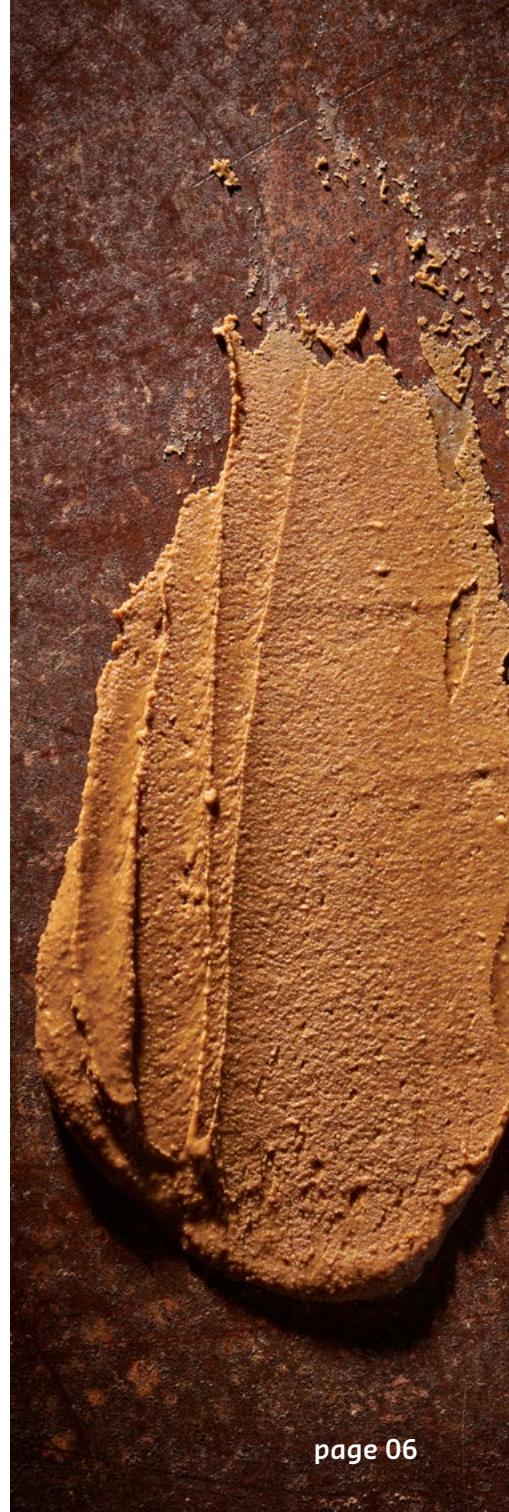
## LES BÉNÉFICES D'UTILISATION :

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



## LES AVANTAGES POUR VOS CLIENTS :

- La promesse d'un produit au goût et à la texture authentique
- Une transparence sur l'origine des produits
- Un produit élaboré en France





# ROSACEAE

Quantité : pour 16 tartelettes individuelles

Moule spécifique : Cercles à tartelettes « Amandes ref 06630 » de chez Mallard Ferrières.

## PÂTE SUCRÉE

|                                     |             |
|-------------------------------------|-------------|
| Beurre                              | 150 g       |
| Sel                                 | 3.5 g       |
| <b>Amande en Poudre PatisFrance</b> | <b>75 g</b> |
| Sucre glace                         | 75 g        |
| Œufs                                | 82 g        |
| Farine T55                          | 400 g       |

Découper le beurre en cubes réguliers et mélanger tous les ingrédients sans corser. Étaler la pâte dans un cadre de 2 mm d'épaisseur. Découper des bandes de 22.5 sur 2 cm pour fonder la tarte. Couper un fond amande pour finaliser le fonçage.

## CRÈME D'AMANDE

|   |             |
|---|-------------|
| Beurre pommade                            | 60 g        |
| Sucre                                     | 60 g        |
| <b>Amande en Poudre PatisFrance</b>       | <b>60 g</b> |
| Œufs                                      | 60 g        |
| <b>Extrait de Vanille 400 PatisFrance</b> | <b>5 g</b>  |

Mélanger le beurre pommade, le sucre, les oeufs puis la poudre d'amande torréfiée. Ajouter l'extrait de vanille. Pocher 15 g par fond de tartelettes.

## POIRE À LA VANILLE

|                                   |             |
|-----------------------------------|-------------|
| Poires Comice fraîches            | 480 g       |
| <b>Vanille Gousse PatisFrance</b> | <b>1 pc</b> |

Eplucher et évider les poires. Les citronner légèrement et découper des cubes de 1 cm. Ajouter la gousse de vanille grattée. Déposer 30 g de poires sur la crème d'amande et cuire à 172°C pendant 14 minutes.

## CRÈMEUX PRALINÉ AMANDE 70% (25 G PAR TARTELETTE)

|  |              |
|--|--------------|
| Crème liquide  | 100 g        |
| Lait   | 47,5 g       |
| Eau  | 47,5 g       |
| <b>Pectine NH PatisFrance</b>                                | <b>1 g</b>   |
| Gélatine poudre  | 2 g          |
| Eau d'hydratation  | 12 g         |
| <b>Praliné Collection Amande<br/>Marcona 70% PatisFrance</b> | <b>320 g</b> |
| Beurre de cacao issu du<br>Magic-Temper                      | 4 g          |

Porter à ébullition la crème, le lait et l'eau. Ajouter la pectine et cuire pendant 1 minute. Ajouter la masse gélatine et verser sur le praliné puis mixer. A 30°C, ajouter le beurre de cacao issu du Magic-Temper. Refroidir à 4°C.

## CRÈME VANILLE ET FROMAGE BLANC

|                                   |             |
|-----------------------------------|-------------|
| Lait                              | 200 g       |
| <b>Vanille Gousse PatisFrance</b> | <b>1 pc</b> |
| Cassonade                         | 30 g        |
| <b>Pectine NH PatisFrance</b>     | <b>2 g</b>  |
| Jaunes d'œufs                     | 40 g        |
| Maïzena                           | 20 g        |
| Fromage blanc 0%                  | 90 g        |
| Crème liquide montée              | 150 g       |

Cuire les 6 premiers ingrédients comme une crème pâtissière. Prendre soin d'incorporer la cassonade et la pectine en pluie dans le lait chaud. Refroidir rapidement. Mixer, puis ajouter le fromage blanc et la crème montée.

## MONTAGE ET FINITIONS

- Cuire les fonds de tartes avec la crème d'amande et les poires à 172°C entre 14 et 16 minutes.
- Après refroidissement, pocher le crèmeux praliné et dresser une boule d'environ 8 g de praliné pur sur ce dernier.
- Dresser par-dessus, à l'aide d'une petite douille St Honoré, des lignes de crème. Puis lisser les bords à la spatule.
- Décorer en réalisant des lignes de **Praliné Collection Amande Marcona 70%** et en déposant des brisures d'amandes origine Marcona et de la poudre de vanille.



# AMYGDALÊ

Pour 18 petits gâteaux

Moule spécifique : Obio 95 de chez Silikomart®

## BISCUIT AMANDE JOCONDE

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Amande en Poudre PatisFrance</b>                      | <b>280 g</b> |
| Sucre glace  | 130 g        |
| <b>Trimoline PatisFrance</b>                             | <b>30 g</b>  |
| Œufs   | 300 g        |
| Farine   | 60 g         |
| Beurre   | 50 g         |
| Blancs d'œufs  | 190 g        |
| Sucre  | 30 g         |
| <b>Praliné Collection Amande Marcona 70% PatisFrance</b> | <b>Q.S.</b>  |
| <b>Amandes Entières Marcona PatisFrance</b>              | <b>Q.S.</b>  |

Mélanger les oeufs, la Trimoline, le sucre glace, la poudre d'amande et la farine. Monter parallèlement les blancs en neige et serrer avec le sucre. Enfin faire fondre le beurre. Mélanger les deux premières préparations ensemble puis ajouter le beurre fondu en filet. Couler 800 g sur un Silpat® de 40 x 60 cm et cuire à 185°C pendant 8 à 10 minutes. Découper cette feuille en deux et lisser une partie avec 75 g de Praliné Amande. Saupoudrer 50 g d'amandes origine Marcona concassées et grillées. Déposer le deuxième biscuit et souder les deux ensemble. Découper des anneaux de 65 mm de diamètre à l'extérieur et 30 mm de diamètre à l'intérieur.

## SABLÉ CACAO

|                 |       |
|-----------------|-------|
| Beurre frais    | 200 g |
| Sucre glace     | 80 g  |
| Farine T45      | 259 g |
| Cacao en poudre | 30 g  |
| Fleur de sel    | 2 g   |
| Œufs            | 30 g  |

Mélanger tous les ingrédients en même temps. Etaler en cadre de 2 mm d'épaisseur. Laisser reposer au froid positif pendant 2 heures. Découper des disques de 60 mm de diamètre et des anneaux de 60 mm de diamètre à l'extérieur et 50 mm de diamètre à l'intérieur. Cuire à 160°C pendant 12 minutes.

## CREMEUX PASSION PRALINÉ

(30 G PAR INSERT)

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Starfruit Passion PatisFrance</b>                     | <b>224 g</b> |
| Sucre  | 20 g         |
| Œufs   | 110 g        |
| Jaunes d'œufs  | 80 g         |
| <b>Praliné Collection Amande Marcona 70% PatisFrance</b> | <b>220 g</b> |
| Gélatine poudre  | 6 g          |
| Eau d'hydratation  | 18 g         |

Cuire comme une crème anglaise les 4 premiers ingrédients. Ajouter la masse gélatine et chinoiser sur le praliné amande puis mixer. Couler 30 g dans le fond des moules. Dresser une couronne de praliné pur par-dessus et surgeler.

## MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT

(45 G PAR MOULE)

|   |              |
|---|--------------|
| Crème liquide                           | 200 g        |
| Gélatine                                | 4 g          |
| Eau d'hydratation                       | 24 g         |
| <b>Chocolat au Lait 45% PatisFrance</b> | <b>300 g</b> |
| Crème liquide montée                    | 400 g        |

Faire bouillir la crème et incorporer la masse gélatine fondue. Verser sur le chocolat et mixer. Incorporer la crème et dresser aussitôt.

## GLACAGE CHOCO-CACAO

|                                     |              |
|-------------------------------------|--------------|
| Eau                                 | 520 g        |
| Sucre                               | 1180 g       |
| Crème liquide                       | 500 g        |
| Lait                                | 300 g        |
| Eau                                 | 120 g        |
| <b>Sirop de Glucose PatisFrance</b> | <b>465 g</b> |
| <b>Trimoline PatisFrance</b>        | <b>140 g</b> |
| Cacao en poudre                     | 320 g        |
| Gélatine poudre                     | 50 g         |
| Eau                                 | 300 g        |

Cuire le sucre et l'eau à 120°C. Ajouter la crème, le lait, l'eau et le glucose chaud et porter à ébullition. Ajouter la Trimoline et la poudre de cacao, mixer et porter à ébullition. Laisser tomber en température à 60°C et incorporer la masse gélatine fondue. Conserver à 4°C et utiliser à 35°C.



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



  
**puratos**  
Food Innovation for Good

[www.puratos.fr](http://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](mailto:patisfrance@puratos.com)