



Le guide des Pralinés



C'est en France, durant le 16^{ème} siècle, que Clément Lassagne, chef du maréchal du Plessis-Praslin, a créé la pâte de praliné. Des amandes entières enrobées de sucre caramélisé ont été écrasées pour élaborer une pâte onctueuse: c'est ainsi qu'est né le Praliné.

Depuis lors, les pralinés ont été largement utilisés pour garnir et aromatiser des chocolats, pâtisseries, viennoiseries et glaces. Aujourd'hui, et plus que jamais, ce goût fruit sec du praliné séduit les gourmets puisque **la noisette et l'amande sont respectivement les 3^{ème} et 4^{ème} saveurs les plus appréciées par les consommateurs***. Plus de 300 ans plus tard, le praliné est devenu une source d'inspiration et de créativité inépuisables pour les pâtissiers, boulangers et chocolatiers du monde entier.

Au-delà d'une composition simple et courte, **le praliné incarne véritablement un mélange de goûts et de textures**. Chez PatisFrance, nous maîtrisons et sommes passionnés par cette matière depuis 1946. Nous vous invitons ainsi à travers ce guide, à plonger au cœur du praliné pour y découvrir tous ses secrets et des recettes savoureuses. Pour élaborer ces recettes, nos chefs pâtissiers ont soigneusement sélectionné chaque praliné afin de le révéler au mieux en valeur dans l'application finale, combinant un goût exceptionnel et des textures surprenantes.

*Source : Prova 2021

Qu'est-ce qu'un praliné ? p 4

Conseils & astuces p 5

Notre savoir-faire et passion
du praliné depuis 1946 p 6

Nos assortiment pralinés p 8

Les recettes fondamentales de pâtisseries au praliné

- Crèmes p 10
 - Ganache p 16
 - Mousse p 17
 - Biscuits p 18
 - Glaçage p 22
-

Nos recettes coup de cœur p 23

Zoom sur Pralicrac p 27



QU'EST-CE QU'UN PRALINÉ ?

Un praliné est un fourrage élaboré avec uniquement des fruits secs et du sucre.

En France, le praliné est strictement défini par Le Code des Usages de la Confection. Il précise qu'un praliné doit être élaboré avec **50% minimum de fruits secs**. Chez PatisFrance, c'est cette définition du praliné que nous respectons afin de vous proposer un produit hautement savoureux, qualitatif et différenciant.

Le praliné s'applique dans de nombreux produits finis en pâtisserie, chocolaterie et viennoiserie:

AROMATISATION DE CRÈMES,
MOUSSES ET GLAÇAGES



ÉLABORATION
DE GANACHES



FOURRAGES DE BONBONS
AU CHOCOLAT



CONSEILS & ASTUCES DE NOS CHEFS PÂTISSIERS

Devenez vous aussi un expert du praliné en suivant les conseils et astuces de notre équipe de chefs pâtisseries !

Il y a beaucoup d'huile à la surface du seau de praliné, que dois-je faire ?

Il s'agit d'un phénomène naturel car les fruits secs ont une haute teneur en matière grasse. Or cette matière grasse permet de sublimer et d'équilibrer le goût et la texture du praliné. Il est donc important de bien homogénéiser le praliné au batteur avant son utilisation. Le praliné reste ainsi homogénéisé pendant plusieurs mois.

Pourquoi est-ce que le praliné a un goût rance ?

Il est probable qu'une note rance apparaisse pour les produits dont la date limite de conservation est dépassée, surtout si le seau de praliné a déjà été ouvert. En effet, les fruits secs, riches en matière grasse, sont sensibles à l'oxydation. C'est pour cela que nous vous conseillons de conserver le praliné dans son seau d'origine, à l'abri de la lumière, afin de préserver au maximum sa saveur.

Comment dois-je conserver le praliné ?

Le praliné se conserve dans un endroit frais et sec, avec une température comprise entre 5 et 25°C et un taux d'humidité inférieur à 65%. Nous vous conseillons également de limiter au maximum les variations de température, car elles ont tendance à accélérer la remontée d'huile du praliné.

Mes bonbons au chocolat garnis de praliné blanchissent, comment ralentir ce problème ?

Cela peut être dû au blanchiment gras, un phénomène naturel en chocolaterie où une pellicule blanche apparaît à la surface du bonbon en chocolat.

Afin de ralentir ce blanchiment, veillez à bien respecter la courbe de cristallisation du mélange praliné chocolat (23°C). Vous pouvez aussi rajouter jusqu'à 2% de poudre de lait du poids total de la masse chocolat praliné. A noter donc que le phénomène apparaîtra plus rapidement avec une couverture noire qu'avec une couverture lait. Veillez également à conserver les bonbons de chocolat à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et sec, avec une température comprise entre 14 et 16°C et un taux d'humidité inférieur à 65%.



PATISFRANCE, LE SAVOIR-FAIRE ET LA PASSION DU PRALINÉ DEPUIS 1946

Depuis 1946, PatisFrance a acquis un véritable savoir-faire dans la transformation des fruits secs, l'élaboration des pralinés et des spécialités aux fruits secs.

Tout notre savoir-faire se trouve à Charmes, dans le nord-est de la France. Ici, les fruits secs issus des meilleures origines sont sélectionnés, triés puis transformés et contrôlés par notre équipe experte en la matière. Ceci résulte en un assortiment de pralinés et de spécialités de fruits secs PatisFrance qui s'appuie sur des décennies d'expertise et d'innovation continue. Elle se distingue ainsi par son goût exceptionnel et ses textures surprenantes.



FABRICATION DES PRALINÉS TRADITION

La qualité et la sélection d'un praliné dépendent essentiellement de 3 facteurs :

- Le procédé de fabrication
- Les ingrédients utilisés
- Les pourcentages de fruits secs incorporés

C'est pourquoi nous ne faisons aucun compromis sur le choix de fruits secs nobles, les nombreux points de contrôles sur ligne et l'intégration de 50% minimum de fruits secs dans nos pralinés. Notre usine est d'ailleurs certifiée IFS niveau supérieur et BRC grade A, des certifications indispensables pour toute usine agroalimentaire.

Aujourd'hui, nous sommes pleinement équipés pour transformer les fruits secs et utilisons deux méthodes de fabrication pour répondre à tous les besoins des professionnels :



PRALINÉS TRADITION

Ces pralinés sont élaborés sur une ligne qui est contrôlée manuellement et qui reproduit la méthode de fabrication artisanale, leur conférant ainsi une complexité aromatique.

Les fruits secs et le sucre cuisent ensemble puis sont torréfiés dans une bassine en cuivre à la flamme directe.

La masse est remuée à la spatule jusqu'à torréfaction complète des fruits secs et caramélisation du sucre.

La masse est refroidie sur le marbre.

L'authentique meule en granit permet de broyer et d'affiner le praliné afin de lui procurer sa texture si typique.

PRALINÉS FLUIDES

Ces pralinés sont élaborés sur une ligne de production insistant sur la finesse de broyage, leur apportant une irréprochable fluidité et une texture lisse.

La pâte de fruits secs torréfiée est mélangée avec le sucre.

La masse est affinée dans un broyeur à la pointe de la technologie.

**DÉCOUVREZ TOUS
NOS SECRETS SUR
LE PRALINÉ ICI :**



FABRICATION DES PRALINÉS FLUIDES



UNE GAMME UNIQUE DE PRALINÉS POUR TOUS LES GOÛTS ET JEUX DE TEXTURES

Notre assortiment de pralinés est riche en goût et en textures. Notre savoir-faire historique nous permet d'élaborer plusieurs types de pralinés. Saveur intense, sans sucre ajouté, texture plus ou moins fluide ... c'est à vous de choisir !

**DÉCOUVRIR
TOUS LES
PRALINÉS
PATISFRANCE :**



PRALINÉS TRADITIONNELS

Ces pralinés au goût puissant et à la texture granuleuse sont élaborés uniquement à partir de fruits secs et de sucre, dans notre atelier reproduisant une méthode de fabrication artisanale.



PRALINÉS COLLECTIONS

Ces pralinés d'exception sont élaborés à partir d'ingrédients nobles issus des meilleures origines pour réinventer la pâtisserie et la chocolaterie avec des saveurs et des textures uniques.



PRALINÉS FLUIDES

Ces pralinés à la finesse irréprochable sont élaborés sur une ligne de production insistant sur la finesse de broyage, ce qui leur apporte une texture lisse et souple. Ils ont l'avantage d'avoir une décantation de la matière grasse plus lente, ce qui les rend faciles à utiliser.



PRALIREX

Ces pâtes pures sont élaborées avec 100% de fruits secs torréfiés, sans aucun ajout de sucre. Cela leur confère ainsi un goût intense, permettant d'enrichir et d'aromatiser toutes les préparations. Il est alors possible d'utiliser les appellations "à la noisette" et "à la pistache".



LES RECETTES FONDAMENTALES DE PÂTISSERIES AU PRALINÉ

Nous avons construit ce guide du praliné, pour vous orienter sur les dosages recommandés et vous permettre de jouer à volonté avec les saveurs et les textures des pralinés. Chaque recette a été testée par nos chefs pâtisseries pour équilibrer au mieux les saveurs. Nos recommandations de dosage se font selon l'intensité de fruits secs du praliné. Nous les avons ainsi regroupés sous 3 grandes catégories.

Découvrez ci-dessous les recettes fondamentales de pâtisseries au praliné :

- **LES CRÈMES**

- CRÈME PÂTISSIÈRE AU PRALINÉ
- CRÈME AU PRALINÉ SANS ŒUF
- CRÈME MOUSSELINE AU PRALINÉ
- CRÈME AU BEURRE AU PRALINÉ
- CHANTILLY AU PRALINÉ
- CRÈME ANGLAISE AU PRALINÉ

- **GANACHE AU PRALINÉ**

- **MOUSSE AU PRALINÉ**

- **LES BISCUITS**

- CAKE AU PRALINÉ
- GÉNOISE AU PRALINÉ
- JOCONDE AU PRALINÉ
- COOKIE AU PRALINÉ

- **GLAÇAGE AU PRALINÉ**



LES CRÈMES

Crème Pâtissière au Praliné

PRALINÉ ENTRE 50 ET 60% DE FRUITS SECS

	Lait	Gousse de vanille	Sucre	Jaunes d'œufs	Amidon Maïs	Praliné
Praliné Tradition Noisette 50% PatisFrance	1000	1 pc		220	90	440
Praliné Fluide Noisette 50% PatisFrance	1000	1 pc		220	90	440
Praliné Fluide Amande 50% PatisFrance	1000	1 pc		220	90	440
Praliné Fluide Amande Noisette 50% PatisFrance	1000	1 pc		220	90	440
Praliné Extra 50% PatisFrance	1000	1 pc		220	90	440
Praliné Pistache 52% PatisFrance	1000	1 pc		220	90	440
Pralinor 55% PatisFrance	1000	1 pc		220	90	440
Praliné Collection Amande-Noisette Origine France 55% PatisFrance	1000	1 pc		220	90	440
Praliné Fluide Amande Doux 59% PatisFrance	1000	1 pc		220	90	440

SPÉCIALITÉ ENTRE 50 ET 60% DE FRUITS SECS

Prali'Pop PatisFrance	1000	1 pc		220	90	440
-----------------------	------	------	--	-----	----	-----

PRALINÉ À PLUS DE 60% DE FRUITS SECS

Praliné Collection Noisette Piémont 62% IGP PatisFrance	1000	1 pc	90	220	90	340
Praliné à l'Ancienne 67% PatisFrance	1000	1 pc	90	220	90	340
Praliné Intense 69% PatisFrance	1000	1 pc	90	220	90	340
Praliné Collection Amande Marcona 70% PatisFrance	1000	1 pc	90	220	90	340

PÂTES PURES DE FRUITS SECS

Pralirex Noisette PatisFrance	1000	1 pc	190	220	90	220
Pralirex Pistache PatisFrance	1000	1 pc	190	220	90	220

Processus

Porter le lait à ébullition avec la vanille.

Verser sur le mélange de sucre, œufs et amidon.

Cuire le tout pendant 2 minutes à ébullition et verser sur le praliné. Mixer et mettre au froid.

LES CRÈMES

Crème Praliné Sans Œuf

PRALINÉ ENTRE 50 ET 60% DE FRUITS SECS

	Crème	Sucre	Gélatine bœuf en poudre	Eau	Praliné	Crème
Praliné Tradition Noisette 50% PatisFrance	70		4	24	600	300
Praliné Fluide Noisette 50% PatisFrance	70		4	24	600	300
Praliné Fluide Amande 50% PatisFrance	70		4	24	600	300
Praliné Fluide Amande Noisette 50% PatisFrance	70		4	24	600	300
Praliné Extra 50% PatisFrance	70		4	24	600	300
Praliné Pistache 52% PatisFrance	70		4	24	600	300
Pralinor 55% PatisFrance	70		4	24	600	300
Praliné Collection Amande-Noisette Origine France 55% PatisFrance	70		4	24	600	300
Praliné Fluide Amande Doux 59% PatisFrance	70		4	24	600	300

SPÉCIALITÉ ENTRE 50 ET 60% DE FRUITS SECS

Prali'Pop PatisFrance	70		4	24	600	300
-----------------------	----	--	---	----	-----	-----

PRALINÉ À PLUS DE 60% DE FRUITS SECS

Praliné Collection Noisette Piémont 62% IGP PatisFrance	70		4	24	450	300
Praliné à l'Ancienne 67% PatisFrance	70		4	24	450	300
Praliné Intense 69% PatisFrance	70		4	24	450	300
Praliné Collection Amande Marcona 70% PatisFrance	70		4	24	450	300

PÂTES PURES DE FRUITS SECS

Pralirex Noisette PatisFrance	70	100	4	24	300	300
Pralirex Pistache PatisFrance	70	100	4	24	300	300

Processus

Chauffer la crème, incorporer le sucre si nécessaire.
Faire fondre la gélatine hydratée avec la crème.
Mixer avec le praliné et ajouter la crème froide.

L'astuce du Chef :

Mélanger 360g de praliné avec 50% de fruits secs et 120g de Pralirex, sans aucun ajout de sucre. Cela vous permettra d'obtenir un bon équilibre en sucre.

LES CRÈMES

Crème Mousseline au Praliné

PRALINÉ ENTRE 50 ET 60% DE FRUITS SECS

	Lait	Crème	Gousse de vanille	Sucre	Pectine NH	Jaunes d'œufs	Amidon de maïs	Praliné	Beurre
Praliné Tradition Noisette 50% PatisFrance	400	100	1 pc	10	3	100	47	400	240
Praliné Fluide Noisette 50% PatisFrance	400	100	1 pc	10	3	100	47	400	240
Praliné Fluide Amande 50% PatisFrance	400	100	1 pc	10	3	100	47	400	240
Praliné Fluide Amande Noisette 50% PatisFrance	400	100	1 pc	10	3	100	47	400	240
Praliné Extra 50% PatisFrance	400	100	1 pc	10	3	100	47	400	240
Praliné Pistache 52% PatisFrance	400	100	1 pc	10	3	100	47	400	240
Pralinor 55% PatisFrance	400	100	1 pc	10	3	100	47	400	240
Praliné Collection Amande-Noisette Origine France 55% PatisFrance	400	100	1 pc	10	3	100	47	400	240
Praliné Fluide Amande Doux 59% PatisFrance	400	100	1 pc	10	3	100	47	400	240

SPÉCIALITÉ ENTRE 50 ET 60% DE FRUITS SECS

Prali'Pop PatisFrance	400	100	1 pc	10	3	100	47	400	240
-----------------------	-----	-----	------	----	---	-----	----	-----	-----

PRALINÉ À PLUS DE 60% DE FRUITS SECS

Praliné Collection Noisette Piémont 62% IGP PatisFrance	400	100	1 pc	70	3	100	47	313	240
Praliné à l'Ancienne 67% PatisFrance	400	100	1 pc	70	3	100	47	313	240
Praliné Intense 69% PatisFrance	400	100	1 pc	70	3	100	47	313	240
Praliné Collection Amande Marcona 70% PatisFrance	400	100	1 pc	70	3	100	47	313	240

PÂTES PURES DE FRUITS SECS

Pralirex Noisette PatisFrance	400	100	1 pc	90	3	100	47	200	240
Pralirex Pistache PatisFrance	400	100	1 pc	90	3	100	47	200	240

Processus

Porter le lait et la crème à ébullition avec la vanille.
 Verser sur le mélange de sucre, pectine, œufs et amidon.
 Cuire le tout pendant 2 minutes à ébullition et verser sur le praliné.
 Mixer et mettre au froid.
 Une fois la préparation refroidie, incorporer le beurre pommade et foisonner avec la crème.

LES CRÈMES

Crème au Beurre et au Praliné

PRALINÉ ENTRE 50 ET 60% DE FRUITS SECS

	Lait	Sucre (1)	Jaunes d'œufs	Beurre tempéré	Sucre (2)	Blancs d'œufs	Praliné
Praliné Tradition Noisette 50% PatisFrance	150	20	125	500	90	35	150
Praliné Fluide Noisette 50% PatisFrance	150	20	125	500	90	35	150
Praliné Fluide Amande 50% PatisFrance	150	20	125	500	90	35	150
Praliné Fluide Amande Noisette 50% PatisFrance	150	20	125	500	90	35	150
Praliné Extra 50% PatisFrance	150	20	125	500	90	35	150
Praliné Pistache 52% PatisFrance	150	20	125	500	90	35	150
Pralinor 55% PatisFrance	150	20	125	500	90	35	150
Praliné Collection Amande-Noisette Origine France 55% PatisFrance	150	20	125	500	90	35	150
Praliné Fluide Amande Doux 59% PatisFrance	150	20	125	500	90	35	150

SPÉCIALITÉ ENTRE 50 ET 60% DE FRUITS SECS

Prali'Pop PatisFrance	150	20	125	500	90	35	150
-----------------------	-----	----	-----	-----	----	----	-----

PRALINÉ À PLUS DE 60% DE FRUITS SECS

Praliné Collection Noisette Piémont 62% IGP PatisFrance	150	20	125	500	90	35	115
Praliné à l'Ancienne 67% PatisFrance	150	20	125	500	90	35	115
Praliné Intense 69% PatisFrance	150	20	125	500	90	35	115
Praliné Collection Amande Marcona 70% PatisFrance	150	20	125	500	90	35	115

PÂTES PURES DE FRUITS SECS

Pralirex Noisette PatisFrance	150	20	125	500	90	35	75
Pralirex Pistache PatisFrance	150	20	125	500	90	35	75

Processus

Réaliser une crème anglaise avec le lait, le sucre (1) et les jaunes d'œufs.

Laisser refroidir la crème à 30°C puis ajouter le beurre tempéré. Faire foisonner.

En parallèle, faire chauffer le sucre (2) et les blancs d'œufs à 50°C, puis faire monter.

Mélanger la crème anglaise montée au beurre avec la meringue puis ajouter le praliné.

LES CRÈMES

Chantilly au Praliné

PRALINÉ ENTRE 50 ET 60% DE FRUITS SECS

	Crème (1)	Lait	Gélatine bœuf en poudre	Eau	Beurre de cacao	Chocolat blanc 30%	Sucre	Praliné	Crème (2)
Praliné Tradition Noisette 50% PatisFrance	100	150	3	18	35	150		565	1600
Praliné Fluide Noisette 50% PatisFrance	100	150	3	18	35	150		565	1600
Praliné Fluide Amande 50% PatisFrance	100	150	3	18	35	150		565	1600
Praliné Fluide Amande Noisette 50% PatisFrance	100	150	3	18	35	150		565	1600
Praliné Extra 50% PatisFrance	100	150	3	18	35	150		565	1600
Praliné Pistache 52% PatisFrance	100	150	3	18	35	150		565	1600
Pralinor 55% PatisFrance	100	150	3	18	35	150		565	1600
Praliné Collection Amande-Noisette Origine France 55% PatisFrance	100	150	3	18	35	150		565	1600
Praliné Fluide Amande Doux 59% PatisFrance	100	150	3	18	35	150		565	1600

SPÉCIALITÉ ENTRE 50 ET 60% DE FRUITS SECS

Prali'Pop PatisFrance	100	150	3	18	35	150		565	1600
-----------------------	-----	-----	---	----	----	-----	--	-----	------

PRALINÉ À PLUS DE 60% DE FRUITS SECS

Praliné Collection Noisette Piémont 62% IGP PatisFrance	100	150	3	18	35	150		425	1600
Praliné à l'Ancienne 67% PatisFrance	100	150	3	18	35	150		425	1600
Praliné Intense 69% PatisFrance	100	150	3	18	35	150		425	1600
Praliné Collection Amande Marcona 70% PatisFrance	100	150	3	18	35	150		425	1600

PÂTES PURES DE FRUITS SECS

Pralirex Noisette PatisFrance	100	150	3	18	35	150	145	280	1600
Pralirex Pistache PatisFrance	100	150	3	18	35	150	145	280	1600

Processus

Chauffer la crème et le lait à ébullition.

Ajouter la gélatine hydratée puis verser sur le beurre de cacao, le chocolat blanc, le sucre (si besoin) et le praliné.

Mixer et ajouter le reste de crème froide.

Réserver au frais pendant une nuit avant de faire monter.

LES CRÈMES

Crème Anglaise au Praliné

PRALINÉ ENTRE 50 ET 60% DE FRUITS SECS

	Lait	Crème	Jaunes d'œufs	Sucre	Praliné
Praliné Tradition Noisette 50% PatisFrance	800	200	200	50	240
Praliné Fluide Noisette 50% PatisFrance	800	200	200	50	240
Praliné Fluide Amande 50% PatisFrance	800	200	200	50	240
Praliné Fluide Amande Noisette 50% PatisFrance	800	200	200	50	240
Praliné Extra 50% PatisFrance	800	200	200	50	240
Praliné Pistache 52% PatisFrance	800	200	200	50	240
Pralinor 55% PatisFrance	800	200	200	50	240
Praliné Collection Amande-Noisette Origine France 55% PatisFrance	800	200	200	50	240
Praliné Fluide Amande Doux 59% PatisFrance	800	200	200	50	240

SPÉCIALITÉ ENTRE 50 ET 60% DE FRUITS SECS

Prali'Pop PatisFrance	800	200	200	50	240
-----------------------	-----	-----	-----	----	-----

PRALINÉ À PLUS DE 60% DE FRUITS SECS

Praliné Collection Noisette Piémont 62% IGP PatisFrance	800	200	200	90	186
Praliné à l'Ancienne 67% PatisFrance	800	200	200	90	186
Praliné Intense 69% PatisFrance	800	200	200	90	186
Praliné Collection Amande Marcona 70% PatisFrance	800	200	200	90	186

PÂTES PURES DE FRUITS SECS

Pralirex Noisette PatisFrance	800	200	200	110	120
Pralirex Pistache PatisFrance	800	200	200	110	120

Processus

Porter le lait et la crème à ébullition.

Verser sur le mélange de jaunes d'œufs et sucre puis cuire à 85°C.

Ajouter le praliné et mixer.

Stocker à 4°C.

GANACHE AU PRALINÉ

Ganache au Praliné

PRALINÉ ENTRE 50 ET 60% DE FRUITS SECS

	Crème	Sirop de glucose	Praliné	Chocolat au lait 35%	Beurre de cacao
Praliné Tradition Noisette 50% PatisFrance	550	30	265	800	90
Praliné Fluide Noisette 50% PatisFrance	550	30	265	800	90
Praliné Fluide Amande 50% PatisFrance	550	30	265	800	90
Praliné Fluide Amande Noisette 50% PatisFrance	550	30	265	800	90
Praliné Extra 50% PatisFrance	550	30	265	800	90
Praliné Pistache 52% PatisFrance	550	30	265	800	90
Pralinor 55% PatisFrance	550	30	265	800	90
Praliné Collection Amande-Noisette Origine France 55% PatisFrance	550	30	265	800	90
Praliné Fluide Amande Doux 59% PatisFrance	550	30	265	800	90

SPÉCIALITÉ ENTRE 50 ET 60% DE FRUITS SECS

Prali'Pop PatisFrance	550	30	265	800	90
-----------------------	-----	----	-----	-----	----

PRALINÉ À PLUS DE 60% DE FRUITS SECS

Praliné Collection Noisette Piémont 62% IGP PatisFrance	550	30	203	800	90
Praliné à l'Ancienne 67% PatisFrance	550	30	203	800	90
Praliné Intense 69% PatisFrance	550	30	203	800	90
Praliné Collection Amande Marcona 70% PatisFrance	550	30	203	800	90

PÂTES PURES DE FRUITS SECS

Pralirex Noisette PatisFrance	550	30	133	800	90
Pralirex Pistache PatisFrance	550	30	133	800	90

Processus

Porter la crème et le sirop de glucose à ébullition.

Ajouter le praliné puis verser sur le chocolat et le beurre de cacao.

Mixer et verser sur des fonds de tarte.

MOUSSE AU PRALINÉ

Mousse au Praliné

PRALINÉ ENTRE 50 ET 60% DE FRUITS SECS

	Lait	Crème	Jaunes d'œufs	Sucre	Gélatine bœuf en poudre	Eau	Praliné	Crème montée
Praliné Tradition Noisette 50% PatisFrance	250	250	115	20	10	60	350	430
Praliné Fluide Noisette 50% PatisFrance	250	250	115	20	10	60	350	430
Praliné Fluide Amande 50% PatisFrance	250	250	115	20	10	60	350	430
Praliné Fluide Amande Noisette 50% PatisFrance	250	250	115	20	10	60	350	430
Praliné Extra 50% PatisFrance	250	250	115	20	10	60	350	430
Praliné Pistache 52% PatisFrance	250	250	115	20	10	60	350	430
Pralinor 55% PatisFrance	250	250	115	20	10	60	350	430
Praliné Collection Amande-Noisette Origine France 55% PatisFrance	250	250	115	20	10	60	350	430
Praliné Fluide Amande Doux 59% PatisFrance	250	250	115	20	10	60	350	430

SPÉCIALITÉ ENTRE 50 ET 60% DE FRUITS SECS

Prali'Pop PatisFrance	250	250	115	20	10	60	350	430
-----------------------	-----	-----	-----	----	----	----	-----	-----

PRALINÉ À PLUS DE 60% DE FRUITS SECS

Praliné Collection Noisette Piémont 62% IGP PatisFrance	250	250	115	70	10	60	276	430
Praliné à l'Ancienne 67% PatisFrance	250	250	115	70	10	60	276	430
Praliné Intense 69% PatisFrance	250	250	115	70	10	60	276	430
Praliné Collection Amande Marcona 70% PatisFrance	250	250	115	70	10	60	276	430

PÂTES PURES DE FRUITS SECS

Pralirex Noisette PatisFrance	250	250	115	130	10	60	175	430
Pralirex Pistache PatisFrance	250	250	115	130	10	60	175	430

Processus

Chauffer le lait et la crème, ajouter les jaunes d'œufs et le sucre.
Cuire à l'anglaise et ajouter la gélatine hydratée.
Verser sur le praliné puis mixer.
Ajouter la crème montée à 30°C.

LES BISCUITS

Cake au Praliné

PRALINÉ ENTRE 50 ET 60% DE FRUITS SECS

	Praliné	Sucre	Sel	Beurre en cubes	Farine	Poudre à lever	Œufs entiers	Blancs d'œufs	Sucre
Praliné Tradition Noisette 50% PatisFrance	640		1,5	210	150	7	130	280	90
Praliné Fluide Noisette 50% PatisFrance	640		1,5	210	150	7	130	280	90
Praliné Fluide Amande 50% PatisFrance	640		1,5	210	150	7	130	280	90
Praliné Fluide Amande Noisette 50% PatisFrance	640		1,5	210	150	7	130	280	90
Praliné Extra 50% PatisFrance	640		1,5	210	150	7	130	280	90
Praliné Pistache 52% PatisFrance	640		1,5	210	150	7	130	280	90
Pralinor 55% PatisFrance	640		1,5	210	150	7	130	280	90
Praliné Collection Amande-Noisette Origine France 55% PatisFrance	640		1,5	210	150	7	130	280	90
Praliné Fluide Amande Doux 59% PatisFrance	640		1,5	210	150	7	130	280	90

SPÉCIALITÉ ENTRE 50 ET 60% DE FRUITS SECS

Prali'Pop PatisFrance	640		1,5	210	150	7	130	280	90
-----------------------	-----	--	-----	-----	-----	---	-----	-----	----

PRALINÉ À PLUS DE 60% DE FRUITS SECS

Praliné Collection Noisette Piémont 62% IGP PatisFrance	492	30	1,5	210	150	7	130	280	90
Praliné à l'Ancienne 67% PatisFrance	492	30	1,5	210	150	7	130	280	90
Praliné Intense 69% PatisFrance	492	30	1,5	210	150	7	130	280	90
Praliné Collection Amande Marcona 70% PatisFrance	492	30	1,5	210	150	7	130	280	90

PÂTES PURES DE FRUITS SECS

Pralirex Noisette PatisFrance	320	200	1,5	210	150	7	130	280	90
Pralirex Pistache PatisFrance	320	200	1,5	210	150	7	130	280	90

Processus

Couper le beurre en petits cubes et faire monter à la feuille le praliné, le sucre (si besoin), le sel, le beurre, la farine, la poudre à lever et les œufs.

Monter les blancs d'œufs et le sucre.

Mélanger délicatement les 2 appareils et garnir les moules à cake.

Cuire à 160°C pendant 40 minutes.

LES BISCUITS

Génoise au Praliné

PRALINÉ ENTRE 50 ET 60% DE FRUITS SECS

	Oufs	Sucre	Farine	Praliné
Praliné Tradition Noisette 50% PatisFrance	375	220	200	180
Praliné Fluide Noisette 50% PatisFrance	375	220	200	180
Praliné Fluide Amande 50% PatisFrance	375	220	200	180
Praliné Fluide Amande Noisette 50% PatisFrance	375	220	200	180
Praliné Extra 50% PatisFrance	375	220	200	180
Praliné Pistache 52% PatisFrance	375	220	200	180
Pralinor 55% PatisFrance	375	220	200	180
Praliné Collection Amande-Noisette Origine France 55% PatisFrance	375	220	200	180
Praliné Fluide Amande Doux 59% PatisFrance	375	220	200	180

SPÉCIALITÉ ENTRE 50 ET 60% DE FRUITS SECS

Prali'Pop PatisFrance	375	220	200	180
-----------------------	-----	-----	-----	-----

PRALINÉ À PLUS DE 60% DE FRUITS SECS

Praliné Collection Noisette Piémont 62% IGP PatisFrance	375	220	200	138
Praliné à l'Ancienne 67% PatisFrance	375	220	200	138
Praliné Intense 69% PatisFrance	375	220	200	138
Praliné Collection Amande Marcona 70% PatisFrance	375	220	200	138

PÂTES PURES DE FRUITS SECS

Pralirex Noisette PatisFrance	375	220	200	90
Pralirex Pistache PatisFrance	375	220	200	90

Processus

Chauffer les œufs et le sucre à 50°C, faire monter quelques minutes.

Mélanger délicatement la farine puis ajouter le praliné.

Garnir des moules et cuire à 180°C pendant 15 à 20 minutes.

LES BISCUITS

Joconde au Praliné

PRALINÉ ENTRE 50 ET 60% DE FRUITS SECS

	Sucre glace	Praliné	Farine	Œufs	Blancs d'œufs	Sucre
Praliné Tradition Noisette 50% PatisFrance	120	150	40	200	120	40
Praliné Fluide Noisette 50% PatisFrance	120	150	40	200	120	40
Praliné Fluide Amande 50% PatisFrance	120	150	40	200	120	40
Praliné Fluide Amande Noisette 50% PatisFrance	120	150	40	200	120	40
Praliné Extra 50% PatisFrance	120	150	40	200	120	40
Praliné Pistache 52% PatisFrance	120	150	40	200	120	40
Pralinor 55% PatisFrance	120	150	40	200	120	40
Praliné Collection Amande-Noisette Origine France 55% PatisFrance	120	150	40	200	120	40
Praliné Fluide Amande Doux 59% PatisFrance	120	150	40	200	120	40

SPÉCIALITÉ ENTRE 50 ET 60% DE FRUITS SECS

Prali'Pop PatisFrance	120	150	40	200	120	40
-----------------------	-----	-----	----	-----	-----	----

PRALINÉ À PLUS DE 60% DE FRUITS SECS

Praliné Collection Noisette Piémont 62% IGP PatisFrance	120	115	40	200	120	40
Praliné à l'Ancienne 67% PatisFrance	120	115	40	200	120	40
Praliné Intense 69% PatisFrance	120	115	40	200	120	40
Praliné Collection Amande Marcona 70% PatisFrance	120	115	40	200	120	40

PÂTES PURES DE FRUITS SECS

Pralirex Noisette PatisFrance	120	75	40	200	120	40
Pralirex Pistache PatisFrance	120	75	40	200	120	40

Processus

Faire monter le sucre glace, le praliné, la farine et les œufs ensemble. Monter également les blancs d'œufs et le sucre.

Mélanger délicatement les 2 appareils puis cuire en plaque à 180°C pendant 7 à 8 minutes.

L'astuce du Chef :

Le praliné sélectionné pour cette recette permet de réduire le pourcentage de sucre. La quantité de fruits secs reste elle identique.

LES BISCUITS

Cookie au Praliné

PRALINÉ ENTRE 50 ET 60% DE FRUITS SECS

	Chocolat au lait 35%	Praliné	Beurre	Farine	Sucre	Sel	Poudre à lever	Œufs
Praliné Tradition Noisette 50% PatisFrance	30	120	100	190	50	2,5	3	65
Praliné Fluide Noisette 50% PatisFrance	30	120	100	190	50	2,5	3	65
Praliné Fluide Amande 50% PatisFrance	30	120	100	190	50	2,5	3	65
Praliné Fluide Amande Noisette 50% PatisFrance	30	120	100	190	50	2,5	3	65
Praliné Extra 50% PatisFrance	30	120	100	190	50	2,5	3	65
Praliné Pistache 52% PatisFrance	30	120	100	190	50	2,5	3	65
Pralinor 55% PatisFrance	30	120	100	190	50	2,5	3	65
Praliné Collection Amande-Noisette Origine France 55% PatisFrance	30	120	100	190	50	2,5	3	65
Praliné Fluide Amande Doux 59% PatisFrance	30	120	100	190	50	2,5	3	65

SPÉCIALITÉ ENTRE 50 ET 60% DE FRUITS SECS

Prali'Pop PatisFrance	30	120	100	190	50	2,5	3	65
-----------------------	----	-----	-----	-----	----	-----	---	----

PRALINÉ À PLUS DE 60% DE FRUITS SECS

Praliné Collection Noisette Piémont 62% IGP PatisFrance	30	120	100	190	50	2,5	3	65
Praliné à l'Ancienne 67% PatisFrance	30	120	100	190	50	2,5	3	65
Praliné Intense 69% PatisFrance	30	120	100	190	50	2,5	3	65
Praliné Collection Amande Marcona 70% PatisFrance	30	120	100	190	50	2,5	3	65

PÂTES PURES DE FRUITS SECS

Pralirex Noisette PatisFrance	30	120	100	190	50	2,5	3	65
Pralirex Pistache PatisFrance	30	120	100	190	50	2,5	3	65

Processus

Faire fondre le chocolat, ajouter le praliné et cristalliser le tout à 24°C.

Ajouter une goutte d'eau pour faire épaissir la masse.

Pocher à l'aide d'une petite douille des chunks de praliné puis surgeler. Couper des petits tronçons pour former des gouttes puis remettre au congélateur.

Couper le beurre en petits cubes réguliers.

Mélanger tous les ingrédients en même temps pour former une pâte, ajouter l'équivalent de 150 g de gouttes de praliné surgelé, mélanger brièvement puis former les cookies.

Cuire à 170°C pendant 10 minutes.

L'astuce du Chef :

Le choix du praliné déterminera la puissance de la note fruits secs et la sensation sucrée en bouche.

GLAÇAGE AU PRALINÉ

Glaçage au Praliné

PRALINÉ ENTRE 50 ET 60% DE FRUITS SECS

	Lait	Sirop de glucose	Gélatine bœuf en poudre	Eau	Chocolat au lait 35% origine Vietnam	Chocolat blanc 34%	Praliné	Glaçage neutre
Praliné Tradition Noisette 50% PatisFrance	300	500	30	180	300	100	520	1000
Praliné Fluide Noisette 50% PatisFrance	300	500	30	180	300	100	520	1000
Praliné Fluide Amande 50% PatisFrance	300	500	30	180	300	100	520	1000
Praliné Fluide Amande Noisette 50% PatisFrance	300	500	30	180	300	100	520	1000
Praliné Extra 50% PatisFrance	300	500	30	180	300	100	520	1000
Praliné Pistache 52% PatisFrance	300	500	30	180	300	100	520	1000
Pralinor 55% PatisFrance	300	500	30	180	300	100	520	1000
Praliné Collection Amande-Noisette Origine France 55% PatisFrance	300	500	30	180	300	100	520	1000
Praliné Fluide Amande Doux 59% PatisFrance	300	500	30	180	300	100	520	1000

SPÉCIALITÉ ENTRE 50 ET 60% DE FRUITS SECS

Prali'Pop PatisFrance	300	500	30	180	300	100	520	1000
-----------------------	-----	-----	----	-----	-----	-----	-----	------

PRALINÉ À PLUS DE 60% DE FRUITS SECS

Praliné Collection Noisette Piémont 62% IGP PatisFrance	300	500	30	180	300	100	400	1000
Praliné à l'Ancienne 67% PatisFrance	300	500	30	180	300	100	400	1000
Praliné Intense 69% PatisFrance	300	500	30	180	300	100	400	1000
Praliné Collection Amande Marcona 70% PatisFrance	300	500	30	180	300	100	400	1000

PÂTES PURES DE FRUITS SECS

Pralirex Noisette PatisFrance	300	500	30	180	300	100	260	1000
Pralirex Pistache PatisFrance	300	500	30	180	300	100	260	1000

Processus

Faire bouillir le lait et le glucose, ajouter la gélatine hydratée puis verser sur les chocolats et le praliné.

Ajouter le glaçage et mixer.

Utiliser à 40°C.

L'astuce du Chef :

Le praliné sélectionné pour cette recette permet de réduire le pourcentage de sucre. La quantité de fruits secs reste elle identique.



Nos Recettes Coup de Coeur au Praliné

American Dream

Pour 24 petits gâteaux - Moule Maé Pomponette - Ref.008820

CROUSTILLANT POPCORN

Belcolade Lait Selection 35% Cacao-Trace	129 g
Prali'Pop PatisFrance	342 g
Crousticrep PatisFrance	171 g

Faire fondre le chocolat puis incorporer le praliné. Ajouter le Crousticrep. Étaler entre deux feuilles de cuisson avec des règles confiseurs de 5 mm de hauteur. Détailler 24 cercles avec un emporte-pièce.

BROWNIES

Beurre	282 g
Belcolade Sélection Noir 65% Cacao-Trace	158 g
Œufs	225 g
Sucre semoule	338 g
Farine	135 g
Noix de Pécan Hachées PatisFrance	188 g

Faire fondre le beurre et le chocolat à 50°C. Ajouter les œufs mélangés au sucre, puis la farine. Dresser en moule silicone à cakes. Parsemer de brisures de noix de pécan sablées. Cuire à 170°C dans un demi-cadre.

CARAMEL ORANGE (15 G PAR MOULE)

Patis'O malt PatisFrance	185 g
Sucre cristal	75 g
Crème liquide	135 g
Sel	1 g
Vanille Gousse PatisFrance	½ pc
Beurre frais	45 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	7 g
Jus d'orange	135 g
Zestes d'orange	1 pc

Faire fondre l'Isomalt, ajouter le sucre et cuire à 180°C. Décuire avec la crème chaude vanillée et le jus d'orange, puis recuire à 110°C. Ajouter les beurres et les zestes d'orange, mélanger. Couler en Flexipan® noir.

MOUSSE PRALINÉ ORANGE (70 G PAR MOULE)

Lait	313 g
Crème	313 g
Jaunes d'œufs	144 g
Sucre	25 g
Gélatine Bœuf Poudre PatisFrance	13 g
Eau	75 g
Crème montée	538 g
Prali'Pop PatisFrance	438 g
Zestes d'orange	2 pcs

Chauffer le lait et la crème avec les zestes d'orange, cuire à l'anglaise et ajouter la gélatine hydratée. Verser sur le praliné puis mixer. Ajouter la crème montée à 30°C.

GLAÇAGE AMBER DOUCEUR

Lait	150 g
Glucose	250 g
Belcolade Sélection Amber Douceur 32% Cacao-Trace	500 g
Puratos Glassage Neutre	500 g
Gélatine Bœuf en Poudre PatisFrance	15 g
Eau	90 g
Puratos Classic Vanille	QS

Chauffer le lait et le glucose, et verser sur le chocolat. Ajouter la gélatine réhydratée ramollie et le glaçage légèrement tiède. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant. Réserver à température ambiante pendant 24 heures puis utiliser à 35°C maximum.

GLAÇAGE GOURMAND

Belcolade Origins Lait Vietnam 45% Cacao-Trace	700 g
Pralirex Noisette PatisFrance	158 g
Huile de colza	75 g
Amandes Hachées PatisFrance grillées	126 g

Faire fondre le chocolat. Ajouter la pâte de noisette et l'huile de colza. Mixer. Ajouter les amandes hachées grillées. Réserver et utiliser à 32°C.



Nos Recettes Coup de Coeur au Praliné

Goûter Fruité

Pour 12 pièces - Moule : LEKUE

CONFIT DE MYRTILLE

Puratos Topfil Myrtille	20 g
Starfruit Myrtille PatisFrance	115 g
Mervex PatisFrance	15 g
Pectine NH PatisFrance	3 g
Xylitol	15 g

Chauffer la purée de fruit entre 40 et 50°C, ajouter le mélange sucre / pectine et la Mervex. Porter à ébullition et ajouter le Topfil. Refroidir rapidement, réserver au froid à 4°C pour laisser agir la pectine totalement. Mixer pour assouplir.

FOURRAGE AMANDE

Praliné Fluide Amande Noisette 50% PatisFrance	135 g
Mervex PatisFrance	50 g
Margarissime PatisFrance	100 g
Superpomme 38% PatisFrance	80 g

Mélanger les ingrédients et dresser 30 g dans les moules silicone tube. Cuire à 155°C pendant 20 minutes.

PÂTE SABLÉE

Margarissime PatisFrance	250 g
Sucre glace	170 g
Sel	2 g
Superpomme 38% PatisFrance	70 g
Amandes Blanchies en Poudre PatisFrance	50 g
Farine pâtissière	420 g

Mélanger les ingrédients en poudre et la Margarissime, puis ajouter la Superpomme. Étaler et détailler à 2 mm d'épaisseur. Détailler des cercles de 2 cm de diamètre. Déposer les cercles sur des tapis d'empreinte Silpain®. Cuire à 155°C pendant 15 minutes. Réserver.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Démouler les tubes de crème d'amande et garnir l'intérieur de confit de myrtille.
- Refermer le tube à l'aide d'un petit disque de sablé.
- Tremper la base du goûter dans un appareil réalisé avec 50% de Belcolade Selection Noir 55% Cacao-Trace et 50% de Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace.
- Déposer une pastille de chocolat tempéré avec des Amandes Hachées PatisFrance.



Nos Recettes Coup de Coeur au Praliné

Entremets Paris-Brest

Pour 4 entremets

STREUZEL NOISETTE

Beurre	344 g
Cassonade	168 g
Vergeoise	95 g
Noisette en Poudre PatisFrance	440 g
Fleur de sel	5 g
Farine T55	308 g

Mélanger tous les ingrédients ensemble. Étaler la pâte à 3 mm d'épaisseur dans un cercle de 18 cm de diamètre. Etaler la pâte à 1,8 mm d'épaisseur afin de détailler des petits disques de 4 cm de diamètre. Cuire les cercles de 18 cm à 145°C pendant 10 minutes.

FINANCIER NOISETTE

Friant PatisFrance	290 g
Eau	145 g
Beurre noisette	145 g
Pralirex Noisette PatisFrance	40 g

Faire fondre le beurre afin d'obtenir un beurre noisette. Mélanger au batteur à la feuille le Friant, le beurre à 60°C et l'eau pendant 3 minutes à vitesse moyenne. Ajouter la pâte de noisette. Couler le financier noisette sur le streuzel noisette à 150 g. Cuire à 160°C pendant 20 minutes.

CRÈME MOUSSELINE PRALINÉ

Lait	223 g
Crème	55 g
Sucre	5 g
Pectine NH PatisFrance	2 g
Amidon maïs	2 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Jaunes d'œufs	55 g
Beurre	13 g
Praliné Amande-Noisette 55% Origine France PatisFrance	50 g
Pralirex PatisFrance	83 g
Sucre	50 g

Porter le lait et la crème à ébullition avec la vanille. Verser sur le mélange de sucre, pectine, œufs et amidon. Cuire le tout pendant 2 minutes à ébullition et verser sur le praliné et la pâte de noisette. Mixer et mettre au froid. Une fois froid, incorporer le beurre pommade et foisonner avec la crème.

PÂTE À CHOUX

Eau	250 g
Lait entier	250 g
Sucre semoule	10 g
Sel	10 g
Beurre	225 g
Farine T55	275 g
Œufs entiers	500 g

Faire bouillir le lait et l'eau avec le beurre le sel et le sucre. Ajouter la farine tamisée et dessécher le tout. Incorporer graduellement les œufs. Au fond d'un moule Flexipan®, déposer un premier disque de streuzel noisette et dresser un petit chou. Reposer un disque de streuzel noisette dessus. Enfourner le tout à 210°C puis réduire la température du four à 185°C pendant 30 à 35 minutes.

GLAÇAGE TERROIR

Belcolade Origins Lait Vanuatu 44%	350 g
Huile de pépins de raisins	60 g
Pralirex Noisette PatisFrance	5 g
Noisettes Hachées PatisFrance grillées	60 g

Faire fondre le chocolat. Ajouter l'huile et la pâte de noisette puis mixer. Ajouter les amandes hachées grillées. Réserver puis utiliser à 32°C.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Glacer les bords du disque de streuzel et du financier noisette avec le glaçage terroir.
- A l'aide d'une douille St-Honoré, dresser la crème mousseline sur le dessus du financier.
- Garnir le fond des choux avec un peu de Pralinor PatisFrance et déposer la crème mousseline noisette dessus.
- Déposer sept choux sur la crème mousseline noisette.



Nos Recettes **Coup de Coeur** au Praliné

Stick Piémont Sobacha

Par Jonathan Mougel, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur 2019.

Quantité : Pour 2 cadres 30.5 x 30.5 x 0.8 cm

MASSE PRALINÉ NOISETTES-SOBACHA

Praliné Collection Noisette Piémont 62% IGP PatisFrance	1558 g
Sobacha torréfié réduit en poudre	260 g
Belcolade Beurre de Cacao Mini Gouttes	230 g
Beurre de cacao issu du Magic Temper	30 g
Belcolade Selection Noir Extra 58% Cacao-Trace	30 g
Belcolade Origins Lait Papouasie-Nouvelle Guinée 39% Bio Cacao-Trace	200 g
Poudre de lait à 0%	51 g

Torréfier le Sobacha à 165°C jusqu'à obtenir une bonne odeur légèrement grillée. Réduire en poudre et l'incorporer au praliné. Ajouter la poudre de lait et mélanger de façon homogène.

Faire fondre les couvertures et le beurre de cacao à 34°C. Ajouter le beurre de cacao du Magic Temper. Incorporer le tout au praliné noisettes-sobacha.

Tabler à 24°C et couler en cadre chablonné lait.

Placer à 16°C pendant environ 4 heures.

MONTAGE & FINITIONS :

- Chablonner et couper des sticks à la taille désirée.
- Enrober à l'aide du **Belcolade Origins Lait Papouasie-Nouvelle Guinée 39% Bio Cacao-Trace**.
- Saupoudrer de Sobacha réduit en poudre puis plaquer un film plastique.
- Laisser reposer à 16°C pendant 12 heures.

ZOOM SUR NOTRE GAMME PRALICRAC

Notre dernière étude Taste Tomorrow le montre: le goût n'est plus qu'une simple saveur, la texture est aussi désormais un élément clé. 67% des consommateurs souhaite ainsi découvrir des aliments avec de nouvelles textures.

Laissez vous ainsi séduire par les Pralicrac, une gamme complète basée sur notre expertise en fruits secs qui vous permet de revisiter les classiques de la pâtisserie avec une touche d'originalité et une texture croustillante unique.

LES SAVEURS INCONTOURNABLES :

- Pralicrac Noir
- Pralicrac Chocolait Cacao-Trace
- Pralicrac Blanc



LES SAVEURS FRUITÉES :

- Pralicrac Framboise
- Pralicrac Citron
- Pralicrac Exotique



LES SAVEURS GOURMANDES :

- Pralicrac Pécan
- Pralicrac Pistache
- Pralicrac Caramel Beurre Salé
- Pralicrac Maïssimo



Caractéristiques des produits :

- Élaborés avec une base de praliné et d'inclusions croustillantes (chocolat, brisures de crêpes, fruits secs, pépites de fruits...)
- Fabriqués en France, dans notre usine à Charmes



Avantages pour vos clients :

- La promesse d'une gamme savoureuse à la texture surprenante
- Une gamme sans huile de palme, sans arôme artificiel et sans colorant artificiel



Bénéfices pour vous :

- Une gamme prête à l'emploi
- Une bonne tranchabilité
- Un produit qui vous permet de vous différencier tout en répondant aux attentes de vos clients
- Une grande diversité d'applications : semelle d'entremets, fourrage, garniture de bonbons de chocolat, glaçage de cake ...





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