



EASILY REINVENTED ICONIC PASTRIES

EDITORIAL

Dear chef and food-lover,

Welcome to this recipe booklet with 12 emblematic pastry recipes! They all began with the idea that consumers are more than ever looking to indulge themselves with traditional pastries. Indeed, in today's ever-changing world, consumers rely on tradition and routine. And this is even more true since the sanitary crisis has stroke, as more consumers want to eat sweet baked goods more often than before to alleviate their daily life. That is exactly why pastry classics will even more thrive and will always remain a popular staple in the baked goods industry.

However, we are also aware that this year has been tough for you and saving some preparation time is crucial during these harsh times. In order to simplify your daily life while differentiating yourself on emblematic pastries, we created very simple yet tasty recipes all made from our pastry preparations.

1 POWDERED PREPARATION,
3 WEIGHINGS
AND THAT'S IT!



So it is high time to capitalize on classics!

We hope you find some inspiration in this recipe booklet and we look forward to discuss how PatisFrance products can be the perfect partner in this process. Don't hesitate to contact your local PatisFrance representative!

Bon appétit!

SUMMARY

Patis'Coer Fondant PatisFrance



- Chocolate Fondant p.12
- Chocolate & Pistachio Fondant p.9
- Brownie p.10
- Travel Cake p.11

Gen'Mix PatisFrance



- Muffin p.13
- Milky cake p.14

Patis'Madeleine PatisFrance



- Cookie p.9
- Waffle p.10
- Pancake p.11
- Crêpe p.12

Elfroy PatisFrance



- Flan p.15
- Crème brûlée p.16

AS OUR PASTRY MIXES ARE MULTI-PURPOSE,
YOU CAN USE THEM IN A LOT OF DIFFERENT RECIPES.

LET'S BE CREATIVE AND DISCOVER ALL THE DELICIOUS AND SIMPLE RECIPES
YOU CAN MAKE USING JUST ONE PASTRY MIX!

Patis'Coeur Fondant PatisFrance

1 MIX, 4 RECIPES



A very easy-to-use pastry preparation with a good chocolate flavor thanks to the **26% of Belcolade chocolate** it contains. Make all your favorite chocolate cakes with a single process: **brownie, fondant, moelleux and cake**. The production can also be frozen or stored in the fridge, thus saving you some precious time while guaranteeing an optimum quality.

Available in 5 kg bag with a minimum shelf life of 12 months.

Preparation : 5 minutes



Gen'Mix PatisFrance

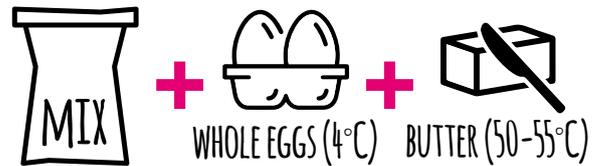
1 MIX, 3 RECIPES



Pastry preparation to make any sponge cake and biscuit with a **light, aerated texture** and with the **typical taste of French sponge cake**. This single preparation allows you to make **dessert bases, moulded sponge cakes** as well as **sponge sheets for logs**. Only 3 weighings are needed, allowing you a quick, simple and efficient preparation. And let's be even more greedy with the cocoa version: **Gen'Mix Cocoa!**

Available in 10 kg bag with a minimum shelf life of 9 months.

Preparation : 8 minutes



Patis'Madeleine PatisFrance

1 MIX, 6 RECIPES



A very convenient pastry preparation with a **good taste of butter, egg and vanilla** that can be used not only to make **traditional madeleines but also biscuits, waffles, cookies, pancakes, desert layer...** The preparation in 3 steps makes it ideal to save time and simplicity with an optimal quality, thus guaranteeing a maximum success rate. Patis'Madeleine also contains the **Acti-Fresh technology to prolong the freshness and softness** of your pastries.

Available in 10 kg bag with a minimum shelf life of 9 months.

Preparation : 5 minutes



Elfroy PatisFrance

1 MIX, 4 RECIPES



Instant pastry cream preparation that is as easy to use as it is delicious to eat in an **éclair, cake, flan or crème brûlée**. Only add water and it is ready to use! It is thus a real guarantee of safety, especially as Elfroy is **freeze and thaw stable**. You can also flavour your pastry cream with any aroma, cocoa or alcohol.

Available in 5 and 20 kg bags with a minimum shelf life of 12 months.

Preparation : 4 minutes



PATIS'ŒUR FONDANT



CHOCOLATE FONDANT

1 bag of Patis'Œur Fondant 5 kg enables you to produce 80 individual fondants of 6 cm.

CHOCOLATE FONDANT	gr
Patis'Œur Fondant PatisFrance	5 000
Water	1 250
Whole eggs	1 250
TOTAL	7 500

Heat the water up to 50°C. Pour the Patis'Œur Fondant and add the eggs. Mix for 3 minutes at medium speed using the paddle.

CUSTARD CREAM	gr
Milk	1 250
Elfroy PatisFrance	200
Vanilla Pod PatisFrance	6 pcs
TOTAL	1 450

Heat the milk with the vanilla, pour the Elfroy and mix. Store in the fridge.

ASSEMBLY AND FINISHINGS

- Grease the circles and garnish them with 90 g of chocolate fondant.
- Bake for 6 to 8 minutes at 180°C.
- Unmould when hot, leave to cool down.
- Pour the custard next to or on top of it.

TIPS & TRICKS!

It is possible to store in the fridge and heat up the product just before serving:

Oven:	4 min at 200°C.
Microwave:	15 s (480 Watt).

فوندون بالشوكولاتة

بوزن 5 Patis'Œur Fondant كيس واحد من باتيس-كور فوندون كيلوغرام يسمح بصنع 80 قطعة فندون بحجم 6 سم.

فندون بالشوكولاتة	
PatisFrance باتيس-كور فندون بالشوكولاتة	5000
ماء	1250
بيض كامل	1250
المجموع	7500

يتمّ تسخين الماء إلى 50 درجة مئوية، ثم يسكب فوق قطع الفوندون باتيس-كور قبل إضافة البيض. يمزج لمدة 3 دقائق بسرعة متوسطة باستخدام أداة الخلط الشبيهة بالورقة.

كريمة إنجليزية بنكهة الفانيليا	
حليب	1250
ايلفروي PatisFrance	200
قطع بذور الفانيليا PatisFrance	6
المجموع	1450

قم بتسخين الحليب مع الفانيليا، ثمّ امزجها بالايلفروي. ضع الخليط في الثلاجة.

التجميع والتشطيب :

ضع 90 غرام من الفوندون على الدوائر المدهونة مسبقاً. قم بطهيها على حرارة قدرها 180 درجة مئوية لمدة تتراوح بين 6 و8 دقائق. انزع القالب وهو ساخن واترك الفوندون يبرد داخل الثلاجة. اسكب الكريمة الإنجليزية على الجانب العلوي للفوندون أو على أطرافه.

! فكرة مبتكرة

من الممكن حفظ الفوندون بالثلاجة ثمّ تسخينه قبل تقديمه للأكل، وذلك باستخدام:

- الفرن : 4 دقائق على حرارة قدرها 200 درجة مئوية • (الميكروويف : 15 ثانية (480 واط).



PISTACHIO FONDANT

1 bag of Patis'Cœur Fondant of 5 kg enables you to produce 80 individual fondants of 6 cm.

CHOCOLATE FONDANT	gr
Patis'Cœur Fondant PatisFrance	5 000
Water	1 250
Whole eggs	1 250
TOTAL	7 500

Heat the water up to 50°C. Pour the Patis'Cœur Fondant and add the eggs. Mix for 3 minutes at medium speed using the paddle.

PISTACHIO MELTING HEART	gr
Praliné Pistachio 52% PatisFrance	1 150
Cocoa Butter PatisFrance	280
Chopped Pistachios PatisFrance	280
TOTAL	1 710

Melt the cocoa butter, add the praliné pistachio and temper to 24°C. Include the chopped pistachios then leave to thicken, while stirring regularly. On a baking sheet, poach some balls of 20 g. Leave to harden in the refrigerator for a few hours.

ASSEMBLY & FINISHINGS

- Grease the circles and garnish them with 90 g of chocolate fondant.
- Put at the center of the fondant a ball of praliné pistachio.
- Bake for 6 to 8 minutes at 180°C.
- Unmould when hot, leave to cool down and pass to the great cold.
- Reheat the fondant for 15 to 20 seconds in the microwave before serving it.

TIPS & TRICKS!

Endlessly reinvent this recipe according to your tastes and preferences by replacing the praliné and the pistachios by any other praliné: hazelnut, almond...

فوندون بالفستق

بوزن 5 Patis'Cœur Fondant كيس واحد من باتيس-كور فوندون 80 قطع فوندون حجمها 6 سم كيلوغرام يسمح بتحضير

فندون بالشوكولاتة	5000
PatisFrance باتيس-كور فندون بالشوكولاتة	5000
ماء	1250
بيض كامل	1250
المجموع	7500

يتمّ تسخين الماء إلى 50 درجة مئوية، ثم يسكب فوق قطع الفوندون باتيس-كور قبل إضافة البيض. يمزج لمدة 3 دقائق بسرعة متوسطة باستخدام أداة الخلط الشبيهة بالورقة.

فوندون بالفستق	1150
PatisFrance عجينة البراليني بالفستق 52%	1150
PatisFrance زبدة الكاكو	280
PatisFrance فستق مفروم	280
المجموع	1710

قم بإذابة زبدة الكاكو وأضف إليها عجينة البراليني بالفستق ثم اترك الخليط حتى تنخفض حرارته إلى مستوى 24 درجة مئوية. أضف الفستق المفروم واترك الخليط ليزداد حجمه مع العمل على تحريكه بانتظام. استخدم ورق زبدة ملفوف لوضع كريات ذات 20 غرام على ورقة. انزكها في الثلاجة لبضع ساعات إلى أن تتماسك.

التجميع والتشطيب :

ضع 90 غرام من الفوندون على الدوائر المدهونة مسبقاً. ضع كرة من الفوندون بالفستق في منتصف الدائرة. قم بطهيها على حرارة قدرها 180 درجة مئوية لمدة تتراوح بين 6 و 8 دقائق. انزع القالب وهو ساخن واترك الفوندون يبرد داخل الثلاجة لتقديمه للأكل، قم بتسخين الفوندون بالفستق في الميكروويف لمدة تتراوح بين 15 و 20 ثانية.

! فكرة مبتكرة

أعد استخدام هذه الوصفة بشكل غير محدود بما يتناسب مع ذوقك وخياراتك، وذلك من خلال استبدال عجينة البرالين والفستق بأي عجينة أخرى من البرالين وبفواكه مجففة مختلفة.

PATIS'CŒUR FONDANT



BROWNIE

One bag of Patis'Cœur Fondant 5 kg enables you to produce 6 frames of 60 x 40 cm frames or 576 portions of 5 x 5 cm.

BROWNIE	gr
Patis'Cœur Fondant PatisFrance	5 000
Milk	1 250
Eggs	1 250
Butter	1 250
Milk Chocolate 35% PatisFrance	1 250
Pecan Nuts PatisFrance	1 500
TOTAL	11 500

In a blender, mix the Patis'Cœur Fondant, the milk and the eggs. Melt the butter and the chocolate together, pour into the previous preparation and mix with the whisk at high speed. Add the roasted and crushed pecan nuts.

ASSEMBLY & FINISHINGS

- In a 60 x 40 cm frame, pour 1 900 g of preparation.
- Bake at 180°C for 25 minutes.
- Keep in the fridge for a clean cut.

البراوني

بوزن 5 Patis'Cœur Fondant كيس واحد من باتيس-كور فوندون كيلوغرام يسمح بتحضير 6 قوالب قياسها 60 x 40 سم أو 576 قطعة 5 x 5 سم.

البراوني	5000
PatisFrance باتيس-كور فوندان	5000
حليب	1250
بيض كامل	1250
زبدة	1250
PatisFrance شوكولاتة بالحليب 35%	1250
PatisFrance قطع كاملة من جوز البقان	1500
المجموع	11500

امزج باتيس-كور فوندان بالحليب والبيض الكامل في وعاء الخلاط. قم بإذابة الزبدة والشوكولاتة معًا ثم أسكبهما على المزيج السابق في الخلاط وامزجهما بسرعة عالية. أضف جوز البقان المحمص والمكسر.

التجميع والتشطيب

- يسكب 1900 غرام من الخليط في قالب ذي مقاس 60 x 40 سم.
- يتسّم طهيه لمدة 25 دقيقة على حرارة قدرها 180 درجة مئوية.
- يحفظ في الثلاجة بهدف تقطيعه بشكل جيّد.



TRAVEL CAKE

1 bag of Patis'Cœur Fondant of 5 kg enables you to produce 190 cakes of 5 x 30 cm.

CHOCOLATE CAKE	gr
Patis'Cœur Fondant PatisFrance	15 000
Water	3 750
Whole eggs	3 750
TOTAL	22 500

Heat the water up to 50°C. Pour the Patis'Cœur Fondant and add the eggs. Mix for 3 minutes at medium speed using the paddle.

VANILLA CAKE	gr
Patis'Madeleine PatisFrance	10 000
Whole eggs	6 700
Butter	2 400
Oil	1 320
TOTAL	20 420

Using the paddle, mix all the ingredients for 3 minutes at medium speed.

CRUNCHY GLAZE	gr
Pralicrac Salted Butter Caramel PatisFrance	10 000
Dark Chocolate 64% PatisFrance	3 000
Oil	1 000
TOTAL	14 000

Heat up the chocolate at 45°C. Add the Pralicrac and the oil. Glaze the cake between 35 to 40°C.

GIANDUJA GANACHE	gr
Milk Gianduja PatisFrance	11 400
Cream	7 600
TOTAL	19 000

Bring to a boil the cream and pour on the Gianduja. Mix well and leave to cool down.

ASSEMBLY AND FINISHINGS

- Fill in 40 x 60 cm frames with 2 200 g of cake by alternating layers of chocolate and vanilla cakes.
- Bake at 170°C for 25 minutes.
- Leave to cool down and cut into rectangles of 5 x 30 cm, then freeze.
- Glaze the cakes with the crunchy glaze heat up at 35 to 40°C. Leave to set.
- Using the paddle, whip the Gianduja ganache and pipe on top of the cakes once the glaze is set.
- Decorate with some round chocolate decorations and roasted Hazelnuts PatisFrance.

MARBRÉ كيك الماربري

بوزن 5 Patis'Cœur Fondant كيس واحد من باتيس-كور فوندون 9 كيلوغرام يسمح بصنع 190 قطعة كيك بحجم 5 × 30 سم

كيك بالشوكولاتة	gr
PatisFrance باتيس-كور فوندون بالشوكولاتة	15000
ماء	3750
بيض كامل	3750
المجموع	22500

يتم تسخين الماء إلى 50 درجة مئوية، ثم يسكب فوق باتيس-كور فوندان مع إضافة البيض. يمزج لمدة 3 دقائق بسرعة متوسطة باستخدام أداة الخلط الشبيهة بالورقة.

كيك بالفانيليا	gr
PatisFrance باتيس مادلين	10000
بيض كامل	6700
زبدة	2400
زيت	1320
المجموع	20420

تُخلط جميع المكونات لمدة 3 دقائق بسرعة متوسطة باستخدام أداة الخلط الشبيهة بالورقة.

القلصاج روشي	gr
PatisFrance كراميل البراليكراك بالزبدة المملحة	10000
PatisFrance شوكولاتة داكنة 64%	3000
زيت	1000
المجموع	14000

قم بإذابة الشوكولاتة ثم أضف البراليكراك المذاب والزيت.

غاناش جياندوجا	gr
PatisFrance جياندوجا	11400
كريمة	7600
المجموع	19000

قم بتغليّة الكريمة واسكبها فوق الجياندوجا ثم امزجها. احفظ الخليط في الثلاجة.

التجميع والتشطيب :

- ضع 2200 غرام من الخليط في قوالب مقاسها 40 × 60 سم مع إضافة طبقات من الفانيليا وأخرى من الشوكولاتة بشكل متناوب
- قم بطهي الخليط لمدة 25 دقيقة على حرارة قدرها 170 درجة مئوية.
- اتركه حتى يبرد ثم قطّعه إلى أجزاء مقاسها 5 × 30 سم. ضع الأجزاء إثر ذلك في الثلاجة حتى تتجمّد
- قم بتغليّف الكيك بمنتج القلصاج فورمون بعد تسخينه على حرارة يتراوح قدرها بين 35 و40 درجة مئوية
- بمجرد أن يتجمّد القلصاج فورمون، استخدم أداة الخلط الشبيهة بالورقة لزيادة حجم الغاناش جياندوجا. ثم استعمل ورق زبدة ملفوف لوضع الغاناش جياندوجا فوق الكيك
- قم بتزيين الغاناش جياندوجا الموضوع على الكيك برفائق الشوكولاتة والبندق المحمص



WAFFLE

1 bag of Patis'Madeleine of 10 kg enables you to produce 200 waffles.

WAFFLE	gr
Patis'Madeleine PatisFrance	10 000
Whole eggs	6 400
Melted butter	2 000
Oil	2 000
TOTAL	20 400

With a whisk, mix all the ingredients at medium speed for 3 minutes. Pour 100 g of preparation in a waffle iron and bake according to the time needed depending on the device used.

الوافل

كيس واحد من باتيس مادلين بوزن 10 كيلوغرام يسمح بتحضير 200 قطعة وافل.

الوافل	10000
PatisFrance باتيس مادلين	10000
بيض كامل	6400
زبدة ذائبة	2000
زيت	2000
المجموع	20400

قم بمزج جميع المكونات معًا بسرعة متوسطة لمدة 3 دقائق. اسكب 100 غرام من الخليط في مكواة الوافل وقم بطبخها حسب المدة اللازمة الذي يعمل بها الجهاز المستخدم.

PATIS' MADELEINE



PANCAKE

1 bag of Patis'Madeleine of 10 kg enables you to produce 500 pancakes.

PANCAKE	gr
Patis'Madeleine PatisFrance	10 000
Whole eggs	6 400
Melted butter	2 000
Oil	2 000
Milk	3 000
TOTAL	23 400

Using a whisk, mix all the ingredients at medium speed for 3 minutes. Pour in a hot pan 40 to 50 g of preparation and bake for 1 minute 30 on each side.

بان كيك

كيس واحد من باتيس مادلين بوزن 5 كيلوغرام يسمح بتحضير 500 قطعة بان كيك

بان كيك	10000
PatisFrance باتيس مادلين	10000
بيض كامل	6400
زبدة ذائبة	2000
زيت	2000
حليب	3000
المجموع	23400

امزج جميع المكونات وقم بخفقتها بسرعة متوسطة لمدة 3 دقائق. اسكب كميّة من الخليط يتراوح قدرها من 40 إلى 50 غرام في مقلاة ساخنة وقم بطهيه على كل جانب لمدة دقيقة و30 ثانية.



CRÊPE

1 bag of Patis'Madeleine of 5 kg enables you to produce 450 crêpes.

CRÊPE	gr
Patis'Madeleine PatisFrance	10 000
Whole eggs	6 400
Melted butter	2 000
Oil	2 000
Milk	12 000
TOTAL	32 400

Using a whisk, mix all the ingredients at medium speed for 3 minutes. Pour in a hot pan 70 to 100 g of preparation and bake for 1 minute on each side.

الكريب

بوزن 5 كيلوغرام يسمح Patis'Madeleine كيس واحد من باتيس مادلين بإعداد 450 قطعة كريب.

الكريب	10000
PatisFrance باتيس مادلين	10000
بيض كامل	6400
زبدة ذائبة	2000
زيت	2000
حليب	12000
المجموع	32400

يتمّ خفق جميع المكونات معاً بسرعة متوسطة لمدة 3 دقائق. تُسكب إثر ذلك كمية من الخليط يتراوح قدرها بين 70 و100 غرام في مقلاة ساخنة ويُطهى كل جانب منها لمدة دقيقة واحدة.

PATIS' MADELEINE



COOKIES

1 bag of Patis'Madeleine of 10 kg enables you to produce 500 cookies.

COOKIES	gr
Patis'Madeleine PatisFrance	10 000
Softened butter	3 500
Whole eggs	1 333
Pralicrac Salted Butter Caramel PatisFrance	600
Peanuts	400
Milk Chocolate 35% PatisFrance	1 600
Pecan Nuts PatisFrance	1 000
TOTAL	18 433

Roast the pecan nuts. Then mix with the Patis'Madeleine, the softened butter and the eggs. Add the pecan nuts and the crushed chocolate. Make some balls of 30 to 35 g and slightly flatten them. Place some peanuts and a tip of Pralicrac on top. Bake at 180°C for 10 to 12 minutes in a ventilated oven.

TIPS & TRICKS!

Endlessly reinvent this recipe according to your tastes and preferences by replacing the milk chocolate by white or dark chocolate and with the dried fruits of your choice (hazelnuts, almonds, pistachios...).

الكوي أو الرقيقة المحلاة

بوزن 5 كيلوغرام يسمح Patis'Madeleine كيس واحد من باتيس مادلين بإعداد 500 رقيقة محلاة.

الكوي أو الرقيقة المحلاة

PatisFrance باتيس مادلين	10000
زبدة طرية	3500
PatisFrance كراميل برايكراك بالزبدة المملحة	600
بيض كامل	1333
كاكوية	400
PatisFrance شوكولاتة بالحليب	1600
PatisFrance قطع كاملة من جوز البقان	1000
المجموع	18 433

قم بتحضير جوز البقان ثم اخلط باتيس مادلين مع الزبدة الطرية والبيض. أضيف المكسرات والشوكولاتة المطحونة. قم بإعداد كريات ذات وزن يتراوح بين 30 و35 غرام وافردھا قليلاً. ضع القليل من الكاكوية وأضف لمسة من البرالكراك عليها. قم بطهيها على حرارة قدرها 180 درجة مئوية لمدة 10 إلى 12 دقيقة في فرن كهربائي مجهز بمروحة.

! فكرة مبتكرة

أعد استخدام هذه الوصفة بشكل غير محدود بما يتناسب مع ذوقك وخياراتك، وذلك من خلال استبدال الشوكولاتة بالحليب، بشوكولاتة بيضاء (...أو سوداء تحتوي على فواكه جافة حسب اختيارك، لوز، فستق).



MUFFIN

1 bag of Gen'Mix of 10 kg enables you to produce 210 muffins.

CHOCOLATE MUFFIN	gr
Gen'Mix Cocoa patisfrance	10 000
Whole eggs	7 000
Oil	4 000
TOTAL	21 000

In a blender, mix all the ingredients for 3 minutes at low speed. Garnish the moulds with 100 g of preparation.

PLAIN MUFFIN	gr
Gen'Mix PatisFrance	10 000
Whole eggs	7 000
Oil	4 000
TOTAL	21 000

In a blender, mix all the ingredients for 3 minutes at low speed. Garnish the moulds with 100 g of preparation.

ASSEMBLY AND FINISHINGS

- Garnish at the center of the muffins 30 g of spread.
- Bake at 180°C for 27 minutes in a ventilated oven.

TIPS & TRICKS!

Endlessly reinvent this recipe according to your tastes and preferences with any filling: **Superpomme 36% PatisFrance**, **Raspberry Filling with Seeds PatisFrance...**

المافن

كيس واحد من جين ميكس بوزن 10 كيلوغرام يسمح بتحضير 210 قطعة مافن

مافن بالشوكولاتة

مافن بالشوكولاتة	10000
جين ميكس كاكاو PatisFrance	10000
بيض كامل	7000
زيت	4000
المجموع	21000

ضع جميع المكونات في الخلاط وقرم بمزجها لمدة 3 دقائق بسرعة منخفضة. اسكب 100 غرام من الخليط داخل قوالب المافن.

مافن طبيعي

مافن طبيعي	10000
جين ميكس PatisFrance	10000
بيض كامل	7000
زيت	4000
المجموع	21000

ضع جميع المكونات في الخلاط وقرم بمزجها لمدة 3 دقائق بسرعة منخفضة. اسكب 100 غرام من الخليط داخل قوالب المافن.

التجميع والتشطيب

بمجرد أن تملأ القوالب بـ 100 غرام من الخليط، ضع في وسط كل قالب 30 غرام من عجينة الشوكولاتة القابلة للطلاء. قرم بطهيها في فرن مجهز بمروحة لمدة 27 دقيقة على حرارة قدرها 180 درجة مئوية.

! فكرة مبتكرة !

أعد استخدام هذه الوصفة بشكل غير محدود بما يتناسب مع ذوقك وخياراتك، وذلك من خلال استبدال حشو المافن بـ: 36% من معجون Framboises Pépins (حشو توت العليق، Superpomme السوبريوم).



MILKY CAKE

1 bag of Gen'Mix of 10 kg enables you to produce 200 individual cakes of 8.5 cm.

BISCUIT	gr
Gen'Mix PatisFrance	10 000
Whole eggs	5 000
Milk	1 700
Hot melted butter	1 700
TOTAL	18 400

In a blender using the whisk, mix all the ingredients at maximum speed for 3 minutes. Garnish circles of 8.5 cm of diameter with 90 g of preparation. Bake at 180°C for 25 to 30 minutes.

MILK SAUCE	gr
Sweetened condensed milk	7 600
Unsweetened condensed milk	5 700
Whole milk	4 700
TOTAL BEFORE BAKING	18 000

Blend all the ingredients together.

VANILLA WHIPPED CREAM	gr
Cream	6 000
Sugar	600
Vanilla Pod PatisFrance	6 pcs
TOTAL	6 600

Whip all the ingredients.

ASSEMBLY AND FINISHINGS

- Once the biscuits are baked, place them on a rimmed baking sheet.
- Fill in the rimmed baking sheet with the milk sauce and let the biscuits absorb the milk for minimum 2 hours at 4°C.
- Put a tip of vanilla whipped cream on each milky cake and decorate.

TIPS & TRICKS!

Endlessly reinvent this recipe according to your tastes and preferences by flavoring the milk sauce with chocolate, caramel, **Pralirex Pistachio PatisFrance...**

كيك بالحليب

بوزن 10 كيلوغرام يسمح بتحضير Gen'Mix كيس واحد من جين ميكس 200 قطعة كيك

بسكويت	10000
PatisFrance جين ميكس	10000
بيض كامل	5000
حليب	1700
زبدة ساخنة مذابة	1700
المجموع	18400

امزج جميع المكونات باستخدام أداة الخفق للخلط بسرعة عالية لمدة 3 دقائق. ضع 90 غرام من الخليط في قوالب دائرية الشكل مقاسها 8.5 سم. قم بطهيها على حرارة قدرها 180 درجة مئوية لمدة تتراوح بين 25 و30 دقيقة.

صلصة أو صوص الحليب	7600
حليب مركز ومحلّى	7600
حليب مركز وغير محلّى	5700
حليب كامل الدسم	4700
المجموع قبل الطهي	18000

قم بخلط جميع المكونات معاً.

كريمة الشائتي	6600
كريمة	6000
سكر	600
PatisFrance بذور الفانيليا	6 قطع
المجموع	6600

استخدم أداة الخلط الشبيهة بالورقة لزيادة حجم جميع المكونات معاً.

التجميع والتشطيب

- بمجرد الانتهاء من طهي قطع البسكويت، ضعها في طبق ذي حواف جانبية.
- املأ الطبق بصلصة الحليب واترك البسكويت ليمتص الصلصة لمدة ساعتين.
- على الأقل، على حرارة قدرها 4 درجات مئوية.
- ضع قدرًا صغيرًا من كريمة الشائتي على كل كيك وقم بتزيينها.

! فكرة مبتكرة

أعد استخدام هذه الوصفة بشكل غير محدود بما يتناسب مع ذوقك وخياراتك، وذلك من خلال إضافة نكهة إلى صلصة الحليب، باستخدام... الشوكولاتة أو البراليريك بالفستق



FLAN

1 bag of Elfroy of 5 kg enables you to produce 24 flans of 20 cm.

SHORTCRUST PASTRY

	gr
Flour	2 500
Butter	1 250
Water	750
Salt	50
Whole eggs	250
TOTAL	4 800

Mix the flour, salt and softened butter. Add the eggs and the water. Let the dough sit for 2 hours in the fridge then roll-out to a 3 mm thickness. Cut out circles and put into moulds.

FLAN

	gr
Milk	8 600
Cream	5 700
Elfroy PatisFrance	5 000
Whole eggs	3 600
TOTAL	22 900

In a blender, add all the ingredients and mix at medium speed for 2 to 3 minutes. Pour 950 g of preparation in each mold.

ASSEMBLY AND FINISHINGS

- Blind bake the circles.
- Pour 950 g of flan preparation in each mold and bake at 180°C for 40 to 50 minutes.
- Unmold once cold and glaze the top using **Starfix IP40 PatisFrance**.

TIPS & TRICKS!

Endlessly reinvent this recipe according to your tastes and preferences by flavoring the flan before baking with:

- **Chocolate PatisFrance**: add 20% of the preparation weight.
- **Pralirex Pistachio PatisFrance**: add 8% of the preparation weight.
- **Syrup Fruits PatisFrance**: drain well and place them in the center of the flan before baking.

الفلان

كيس واحد من ايلفروي بوزن 5 كيلوغرامات يمكّنك من إعداد 24 قطعة فلان حجمها 20 سم.

العجينة المكسّرة

	2500
دقيق	2500
زبدة ناعمة	1250
ماء	750
ملح	50
بيض كامل	250
المجموع	4800

اخلط الدقيق والملح والزبدة الطرية. أضف البيض والماء ثم اترك العجينة لمدة ساعتين في الثلاجة. قم إثر ذلك بفردها إلى حدود 0.3 سم، ثم قطعها في شكل دوائر لتعبئة القوالب.

الفلان

	8600
حليب	8600
كريمة	5700
ايلفروي PatisFrance	5000
بيض كامل	3600
المجموع	22900

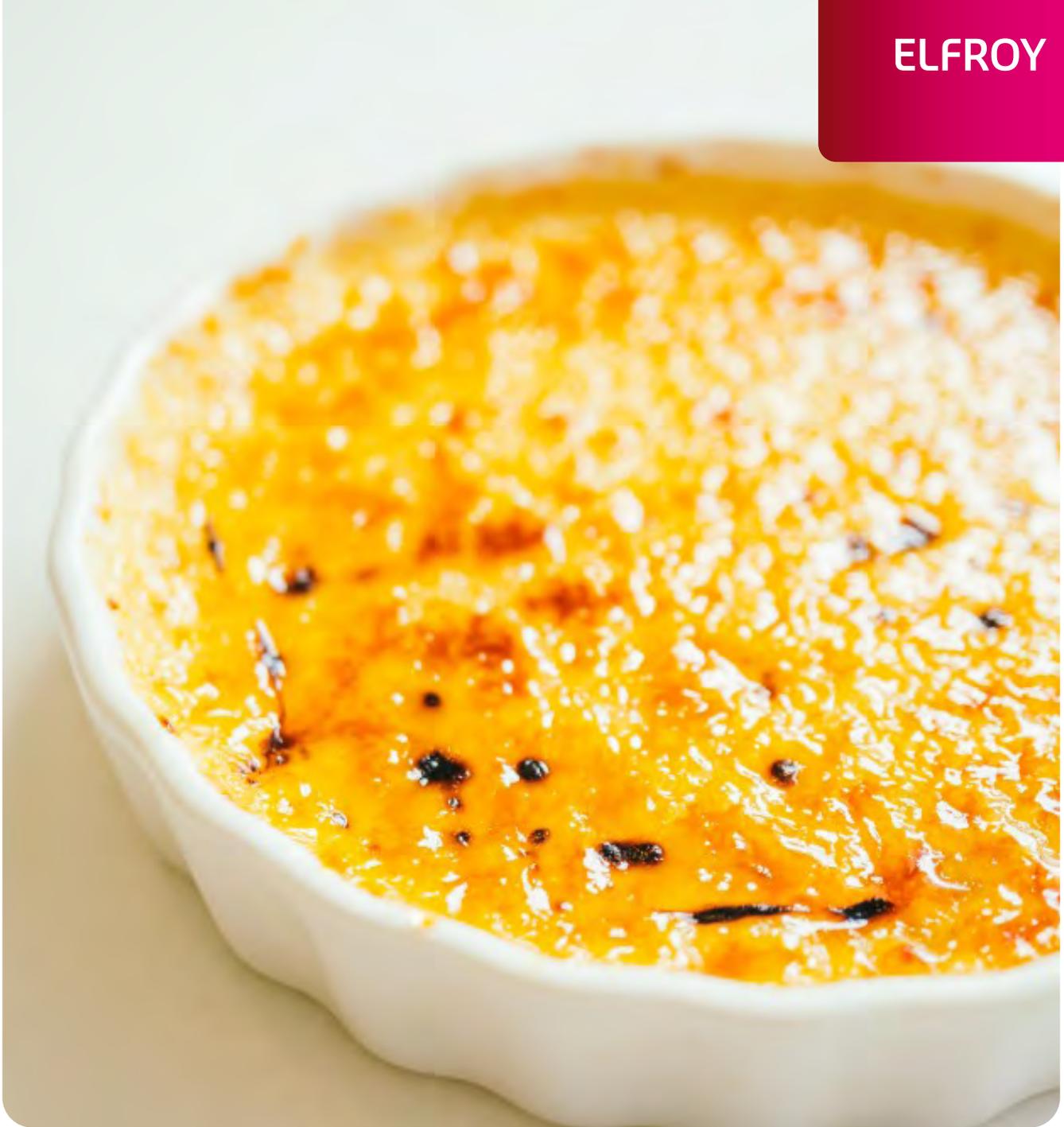
ضع جميع المكونات في وعاء وقرم بخلطها بسرعة متوسطة لمدة تتراوح من 2 إلى 3 دقائق، ثم أسكب 950 غرام على كل عجينة.

التجميع والتشطيب

قرم بتعبئة كل الدوائر. أسكب 950 غرام من الخليط على كل عجينة فلان، ثم قرم بتنعيمه جيّداً قبل طهيته لمدة 40 إلى 50 دقيقة على حرارة قدرها 180 درجة مئوية. PatisFrance Starfix ip أخرجه من القوالب بمجرد أن يبرد ثم قرم بتحضير واستخدامه لتغليف الجزء العلوي من كل عجينة فلان 40.

! فكرة مبتكرة

- أعد استخدام هذه الوصفة بشكل غير محدود بما يتناسب مع ذوقك وخياراتك، وذلك من خلال إضافة نكهة على الفلان قبل طهيته باستخدام الشوكولاتة: أضف 20% من وزن الخليط.
- الفستق: أضف كمية من فستق البرالريكس يعادل وزنها 8% من وزن الخليط.
- الفاكهة المحفوظة: قرم بتقطيرها وضعها في منتصف الفلان قبل طهيته.



CRÈME BRÛLÉE

1 bag of Elfroy of 5 kg enables you to produce 480 crèmes brûlées.

CRÈME BRÛLÉE	gr
Elfroy PatisFrance	10 000
Cream	11 538
Milk	26 922
Vanilla Pod PatisFrance	154 pcs
TOTAL	48 460

Bring to a boil the milk with the vanilla. Pour the Elfroy and mix in a blender on medium speed. Add the cream and pour 100 g of preparation in each ramekin.

ASSEMBLY AND FINISHINGS

- Once the ramekins are filled in, place them in the fridge for at least 2 hours.
- Once cold, sprinkle some brown sugar on top.
- Using a torch, caramelize the top of the crème brûlée.

كريم بروليه

بوزن 5 كيلوغرام يسمح بتحضير 480 Elfroy كيس واحد من ايلفروي كستارد محلى بالكراميل

PatisFrance ا كريمة بروليه يلفروي	10000
كريمة	11.538
حليب	26922
PatisFrance بذور الفانيليا	154 قطعة
المجموع	48460

قم بتغلية الحليب مع الفانيليا واسكبهما فوق الايلفروي. ثمّ امزجهما باستخدام خلّاط بسرعة متوسطة. أضف الكريمة واسكب 100 غرام من المستحضر في كل قالب رامكين

التجميع والتشطيب :

- بمجرد امتلاء القوالب، ضعها في الثلاجة لمدة ساعتين على الأقل
- بعد تبريدها، قم برشها بالسكر البني
- قم إثر ذلك بكرملة الجزء العلوي من الكريم بروليه باستخدام
- موقد نفّاث يدوي محمول



4 SOLUTIONS = 12 DELICIOUS RECIPES



MORE SIMPLICITY, RAPIDITY
& CONVENIENCE

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