



fourrage caramel  
BEURRE salé

# Fourrage Caramel Beurre Salé PatisFrance



*Un caramel crémeux aux notes salées  
100% gourmand élaboré dans notre usine  
en Bretagne.*

La dernière étude Taste Tomorrow fait ressortir que les consommateurs veulent connaître toute l'histoire qui se cache derrière les produits qu'ils achètent.

En effet, 62% d'entre eux veulent savoir où ils sont fabriqués et 56% souhaitent avoir des informations sur la provenance des ingrédients utilisés dans leur fabrication.

L'une de nos missions est de vous aider à répondre aux tendances du marché et aux attentes des consommateurs : pour cela, nous avons développé le Fourrage Caramel Beurre Salé au goût et à la texture authentiques d'un caramel de Bretagne.



## Les **caractéristiques** du produit :

- Une vraie caramélisation respectant le procédé traditionnel du caramel
- Une note beurrée
- Un goût rond
- Avec du beurre salé et du sel de Guérande
- Une texture filante
- Elaboré en France dans notre usine de Fougères

Disponible en seau de 5 kilos.  
Date de durabilité minimale de 9 mois.  
À conserver dans un endroit frais et sec.



## Les **bénéfices** pour vous :

- Un fourrage prêt à l'emploi
- Un goût et une texture comparables à un caramel fait maison
- Une texture avec du corps pour une bonne tenue en application
- Une grande diversité d'applications avec un même produit



## Les **avantages** pour les consommateurs :

- La promesse d'un goût et d'une texture authentiques
- Un produit élaboré en France

## Recette

# Caramelo

Par : Pauline Serfass – Démonstratrice Junior • Quantité : 12 Tartelettes

### PÂTE SUCRÉE

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| Puratos Mimetic Essentiel | 250 g  |
| Sucre inverti             | 25 g   |
| Sucre glace               | 100 g  |
| Amande Poudre PatisFrance | 75 g   |
| Sel                       | 3 g    |
| Œufs                      | 100 g  |
| Farine                    | 450 g  |
| TOTAL                     | 1003 g |

Mélanger les poudres à sec à la feuille au batteur. Ajouter le Mimetic en dés froids à la feuille au batteur pour réaliser un sablage. Ajouter les œufs. Fraser jusqu'à l'obtention d'une masse homogène sans corser la pâte. Laisser reposer au moins 4h à 4°C filmé au contact. Abaisser à 2,5 mm au laminoir et foncer les cercles à tartelette et les laisser une nuit à température ambiante.

### FRANGIPANE AMANDE

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| Puratos Mimetic Essentiel | 125 g  |
| Sucre semoule             | 125 g  |
| Amande Poudre PatisFrance | 125 g  |
| Farine T65                | 27,5 g |
| Œufs                      | 125 g  |
| Patiscrem PatisFrance     | 27,5 g |
| Bananes                   | QS     |
| TOTAL                     | 555 g  |

Ramollir le beurre pommade avec le sucre. Incorporer la poudre d'amande et la farine, ensuite les œufs tempérés et la crème. Bien mélanger et faire monter légèrement. Débarrasser et conserver au réfrigérateur. Sortir au préalable avant utilisation. Jauner les tartelettes et garnir de frangipane à mi-hauteur. Ajouter des morceaux de banane coupées en tranches.

### JAUNURE

|                       |       |
|-----------------------|-------|
| Jaunes d'œufs         | 125 g |
| Patiscrem PatisFrance | 31 g  |
| TOTAL                 | 156 g |

Mélanger les jaunes d'œufs et la crème puis recouvrir à l'aide d'un pinceau les fonds de tartelettes déjà cuits à blanc.

### CARAMEL MOU

|  |    |
|--|----|
| Fourrage Caramel Beurre Salé PatisFrance | QS |
|--|----|

### CHANTILLY CARAMEL BEURRE SALÉ

|  |       |
|--|-------|
| Patiscrem PatisFrance                    | 500 g |
| Fourrage Caramel Beurre Salé PatisFrance | 135 g |
| Gélatine en Poudre Bœuf PatisFrance      | 3 g   |
| Eau d'hydratation                        | 24 g  |
| TOTAL                                    | 662 g |

Faire frémir la moitié de la crème avec le Fourrage Caramel Beurre Salé PatisFrance (dans le but de le dissoudre) puis ajouter la masse gélatine préalablement réalisée. Incorporer la deuxième moitié de la crème et mixer. Réserver au réfrigérateur pendant 12 heures minimum. Faire monter la chantilly dans un batteur à l'aide d'un fouet puis pocher.

### NAPPAGE

|                                |       |
|--------------------------------|-------|
| Puratos Miroir Glassage Neutre | 150 g |
| Eau                            | 15 g  |
| TOTAL                          | 165 g |

Faire chauffer l'eau et le glaçage neutre à 70°C puis pulvériser sur les produits.

### MONTAGE ET FINITIONS :

- Réaliser la pâte sucrée puis foncer 12 moules à tartelette microperforés de 7 cm de diamètre. Cuire à blanc 15 minutes à 150°C. Démouler puis appliquer délicatement la jaunure au pinceau.
- Réaliser la frangipane et garnir les tartelettes à mi-hauteur (30/35 g) puis ajouter les morceaux de banane coupées en lamelles. Recuire 15 minutes à 150°C.
- Une fois les fonds refroidis, garnir le dessus de la tartelette de Fourrage Caramel Beurre Salé PatisFrance (10/15 g) puis lisser à hauteur.
- La veille réaliser la chantilly caramel.
- Monter la chantilly puis réaliser un pochage au tourne disque à l'aide d'une petite douille plate.
- Au centre du pochage, pocher 3 g de Fourrage Caramel Beurre Salé PatisFrance.
- Surgeler
- Napper les produits pour une meilleure conservation.



## Recette

# Barre de Snack Carahuètes

Par : Pauline Serfass – Démonstratrice Junior • Quantité : 45 Barres de Snack • Moule Maé : SIL MAE 5024

### PRALINÉ CACAHUÈTES

|  |        |
|--|--------|
| Praliné Collection Amande Marcona<br>70% PatisFrance   | 294 g  |
| Praliné Collection Noisette Piémont<br>62% PatisFrance | 294 g  |
| Crouti'crep PatisFrance                                | 94 g   |
| Cacahuètes grillées à sec                              | 343 g  |
| Poudre de lait 0%                                      | 30 g   |
| Belcolade Lait Selection 35%                           | 225 g  |
| Belcolade Beurre de Cacao                              | 100 g  |
| TOTAL  | 1380 g |

Bien mélanger les pralinés en amont. Broyer au robot les cacahuètes grillées salées, puis broyer avec le crouticrep et la poudre de lait puis broyer de nouveau. Mélanger l'ensemble des pralinés et des inclusions. Rajouter le beurre de cacao et la couverture lactée et mélanger. Mixer le tout ensemble jusqu'à 28°C maximum. Tempérer l'ensemble à 20/22°C.

### INCLUSIONS

|  |    |
|--|----|
| Fourrage Caramel Beurre Salé PatisFrance | QS |
| Cacahuètes grillées à sec                | QS |

### ENROBAGE

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| Belcolade Noir Origine Arriba 66% | QS |
|-----------------------------------|----|

### MONTAGE ET FINITIONS :

- Réaliser le praliné cacahuète, le tempérer puis garnir à mi-hauteur les moules puis les chemiser.
- Pocher à l'aide d'une douille de diamètre 6 mm une bande de Fourrage Caramel Beurre Salé PatisFrance au milieu de la barre de snack.
- Garnir le praliné à hauteur puis lisser.
- Le lendemain, chablonner puis démouler les barres praliné.
- Pocher à l'aide d'une douille de diamètre 6 mm, 5 gouttes de Fourrage Caramel Beurre Salé PatisFrance sur le dessus de la barre praliné et y déposer 3 demi-cacahuètes.
- Enrober.



[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 - F : 01 45 60 40 30 - E : [patisfrance@puratos.com](mailto:patisfrance@puratos.com)

 [PatisFrance\\_Export\\_Officiel](#)

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