

Crèmes Pâtisseries

**PATISFRANCE**
SOURCE DE SÉDUCTION



**Puratos**
Partenaire pour l'innovation

Notre gamme de Crèmes Pâtisrières

Parce que les crèmes pâtisrières sont aujourd'hui au cœur de nombreuses recettes de la boulangerie-pâtisserie, PatisFrance-Puratos vous propose une large gamme de préparations pour crèmes pâtisrières simples à utiliser et répondant à vos besoins.



NOS CRÈMES PÂTISSIÈRES À FROID

		VOUS RECHERCHEZ	CARACTÉRISTIQUES			Couleur	Profil aromatique	Top Applications
			Tranchabilité	Stabilité à la cuisson	Stabilité à la congélation/décongélation			
PUR BEURRE	Delicecrem	GOÛT	★★ ★	★	★★ ★★		Un goût intense de vanille avec des notes de lait frais.	Toutes applications sans cuisson
	Finecrem	POLYVALENCE	★★ ★	★★ ★★	★★ ★★		Une combinaison de crème et de vanille.	Toutes applications avec et sans cuisson
	Starcrem	BON RAPPORT QUALITÉ / PRIX	★★	★	★		Une sensation très fruitée aux notes sucrées.	Applications sans cuisson
	Elfroy	GAIN ECONOMIQUE	★	★★	★		Une combinaison sucrée et fruitée avec une touche de caramel.	Toutes applications avec et sans cuisson
MG VÉGÉTALE*	Presticrem	TRANCHABILITÉ	★★★	★★	★		Un goût très équilibré entre des notes de lait, de vanille et de crème.	Toutes applications avec et sans cuisson
	Supracrem	POLYVALENCE	★★ ★★	★★	★★ ★		Des notes intenses en caramel	Toutes applications avec et sans cuisson Congélation

* Ne convient pas à un régime alimentaire Vegan

NOS AUTRES PRÉPARATIONS À FROID

	VOUS RECHERCHEZ	CARACTÉRISTIQUES			Couleur	Profil aromatique	Top Applications
		Tranchabilité	Stabilité à la cuisson	Stabilité à la congélation/décongélation			
Mousseline	TEXTURE	★★ ★★	Non applicable	★★ ★★		Un profil très vanillé	Desserts aérés (verrine), Applications sans cuisson
Crème légère	TEXTURE & PROFIL NUTRITIONNEL	★★ ★	Non applicable	★★		Une combinaison de crème et de vanille.	Desserts aérés, Applications sans cuisson

Cette préparation pour crème légère est la parfaite combinaison Bien-être & Plaisir, totalement en phase avec les attentes des consommateurs.

AVANTAGES :

- Préparation à froid à l'eau, en seulement 2 pesées
- Texture légère et tranchable
- Goût peu sucré
- Proche d'une recette traditionnelle grâce à la présence de grains de vanille et d'un arôme naturel de vanille Bourbon.
- Meilleur profil nutritionnel combiné à une capacité de foisonnement plus importante qu'une mousseline.



Découvrez la recette en cliquant sur la photo.

NOS CRÈMES PÂTISSIÈRES À CHAUD

	VOUS RECHERCHEZ	CARACTÉRISTIQUES			Couleur	Profil aromatique	Top Applications
		Tranchabilité	Stabilité à la cuisson	Stabilité à la congélation/décongélation			
Elsay	POLYVALENCE	★★ ★★	★★ ★★	Non applicable		Bon goût légèrement vanillé et beurré avec des notes de caramel	Toutes applications
Elgel	CONGELATION	★★	★★	★★ ★★		Des notes intenses en œuf avec des notes de lait frais.	Toutes applications Congélation +
Elstar	TRANCHABILITÉ	★★ ★★	★	Non applicable		Une combinaison de caramel avec une touche de fruit sec.	Toutes applications
Eltrad	ONCTUOSITÉ	★★ ★	★	Non applicable		Un goût très équilibré entre des notes de lait et d'œuf.	Toutes applications



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

Puratos
Partenaire pour l'innovation