

Classic Pistache

*Un goût et une coloration naturels
pour vos créations*



Puratos Classic Pistache

Une pâte d'aromatisation à la pistache qui apportera un goût et une coloration naturels à vos créations.

Le Clean(er) Label n'est plus une tendance, c'est le nouveau standard !



D'après l'étude Taste Tomorrow, les consommateurs semblent de plus en plus préoccupés par leur alimentation et cherchent à mieux consommer. Ils craignent que leur alimentation soit moins naturelle dans les années à venir. Restaurer la confiance passe avant tout par une transparence sur la composition des produits. Voilà tout l'enjeu du Clean(er) Label.

L'une des missions de Puratos est d'offrir des produits le plus naturel possible, tout en préservant leurs caractéristiques techniques.

Nous avons développé le Classic Pistache au goût et à la couleur naturels de la pistache.



Les **caractéristiques** du produit :

- Pâte d'aromatisation à la pistache sans morceau
- 25% de pistache
- Sans arôme et sans colorant artificiel (NAFNAC)
- Dosage recommandé entre 6 et 10% du poids de masse de l'appareil
- Excellente stabilité à la congélation/décongélation et à la cuisson



Disponible en pot de 1 kg.

Date de durabilité minimale de 12 mois.

Stockage dans un endroit frais et sec (5-25°C - HR=65% maxi).

Après ouverture, refermer correctement l'emballage après chaque utilisation.



Les **avantages** pour les consommateurs :

- La promesse d'une pâtisserie au goût et à la couleur naturels de la pistache
- Un goût de pistache torréfiée avec une subtile note amande amère
- Un produit qui contribue à retrouver la confiance dans leur alimentation



Les **bénéfices** pour vous :

- Un goût et une couleur proches du fruit sec
- Une texture homogène facile d'incorporation
- Une grande diversité d'applications avec un même produit : aromatisation de mousses, crèmes pâtisseries, chantilly, bavarois...
- Permet l'appellation « à la pistache »

RECETTE

Épurée Pistache

Par Grégory Geffard

Pour 3 entremets de 18 cm

BISCUIT MOELLEUX

Belcolade Selection Noir 65% Cacao Trace	275 g
Beurre	250 g
Œufs	410 g
Sucre	275 g
Farine	165 g

Fondre la couverture et le beurre à 35°C. Blanchir les œufs et le sucre au batteur puis incorporer à la couverture et le beurre. Ajouter la farine et couler en cadre 40 x 60 cm. Cuire à 180°C pendant 10 à 15 minutes.

CRÈME BRULÉE PISTACHE (320 G PAR INSERT DE 16 CM)

Patiscrem PatisFrance	640 g
Lait	160 g
Jaune	160 g
Sucre	140 g
Puratos Classic Pistache	100 g

Blanchir les jaunes et le sucre. Ajouter ensuite les liquides et le Classic. Couler en insert de 16 cm et cuire au four ventilé à 110°C pendant environ 20 minutes. Surgeler.

COMPOTÉE CERISE NOIRE (200 G PAR INSERT DE 16 CM)

Puratos Topfil Cerise Noire	600 g
Gelée Dessert PatisFrance	40 g

Chauffer le Topfil au four à micro-ondes à 40°C. Incorporer la Gelée Dessert. Pocher sur la crème brûlée.

MOUSSE CHOCOLAT BLANC

Patiscrem PatisFrance	300 g
Gelée Dessert PatisFrance	36 g
Puratos Classic Vanille	40 g
Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao Trace	400 g
Patiscrem PatisFrance montée	550 g

Chauffer la Patiscrem à 50°C. Ajouter la Gelée Dessert et le Classic. Incorporer le chocolat. A 30°C, ajouter la crème montée.

MONTAGE À L'ENVERS

- Chemiser les cercles de 18 cm avec la mousse chocolat blanc
- Insérer la crème brûlée et le coulis
- Obturer avec le reste de mousse
- Refermer avec un fond de biscuit
- Surgeler

FINITIONS

Glacer avec Puratos Miroir Glassage Neutre et déposer une plaquette en chocolat blanc avec quelques décors et quelques pistaches.



RECETTE

Tarte Pistache Pamplemousse

Par Eric Rogard
Pour 10 tartes

PÂTE SUCRÉE

Farine	250 g
Beurre	125 g
Œufs entiers	50 g
Sucre glace	125 g
Amande Poudre PatisFrance	50 g

Crémer le beurre avec le sucre glace et la poudre d'amande. Ajouter les œufs puis la farine et mélanger sans corser.

CRÈME D'AMANDE PISTACHE

Beurre	100 g
Sucre glace	100 g
Amande Poudre PatisFrance	100 g
Œufs entiers	50 g
Puratos Classic Pistache	35 g
Pamplemousse frais	6 p
Pistaches Hachées PatisFrance	25 g

Crémer le beurre avec le sucre glace et la poudre d'amande. Ajouter les œufs puis le Classic Pistache. Lever les segments de pamplemousses.

OPALINE

Sucre semoule	150 g
Sirop de glucose	50 g
Eau	35 g

Cuire à 155°C puis couler sur feuilles Silpat. Dès que refroidi, réduire le caramel en poudre dans un robot coupe. Disposer la poudre en disque du même diamètre que la tartelette à l'aide d'un chablon. Passer un instant à four chaud et parsemer de pistache en poudre.

CRÈME LÉGÈRE PISTACHE

Préparation pour Crème Légère PatisFrance	112,5 g
Eau froide	250 g
Puratos Classic Pistache	35 g

Monter la préparation pour crème légère avec l'eau à l'aide d'un batteur muni du fouet puis ajouter le Classic Pistache.

MONTAGE

Foncer les tartelettes avec la pâte sucrée puis dresser la crème d'amande et déposer dessus les segments de pamplemousses et des pistaches entières. Cuire à 170°C en four à sole pendant 15 minutes environ. Refroidir les tartes puis napper de Napstar Blond Puratos.

FINITIONS

Dresser la crème sur les tartelettes puis déposer une opaline dessus.



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