# Préparations pour crèmes pâtissières





## Préparations pour crèmes pâtissières

Ce qu'il y a de meilleur ...



#### Un incontournable de la Boulangerie-Pâtisserie!

PatisFrance vous propose une large gamme de crèmes pâtissières adaptées à vos différents besoins. PatisFrance a mis au point de nombreuses alternatives en matière de parfums, de textures et de propriétés technologiques.

Toutes nos préparations sont simples à utiliser et délicieuses à savourer. Toutes ces solutions sont pour vous un gage de sécurité et de facilité de mise en oeuvre. Nous vous proposons des crèmes pouvant être préparées à chaud ou à froid, avec du lait ou de l'eau, à sélectionner selon vos besoins.

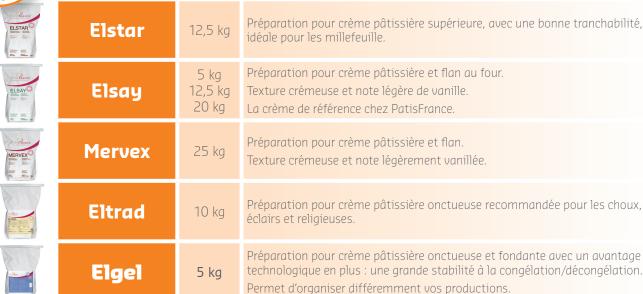
Elles peuvent être parfumées à l'infini avec des alcools et liqueurs ou des arômes naturels tels que l'extrait de café, la fleur d'oranger, l'amande amère, l'eau de rose, ou encore du cacao ... Nos préparations vous permettent de réaliser des crèmes pâtissières destinées notamment à la garniture d'éclairs, millefeuilles, religieuses, au fourrage crémeux des gâteaux, à la garniture des tartes aux fruits et des flans pâtissiers.

Les crèmes pâtissières sont au coeur de nombreuses recettes. Elles jouent ainsi un rôle important dans la qualité de vos réalisations. C'est pour cela que nous veillons à vous procurer le meilleur à travers cette gamme.

Pour toujours plus de séduction, choisissez PatisFrance!



### Préparations pour crèmes pâtissières à CHAUD



Sur base de la recette indiquée sur les packs, nos préparations pour crèmes pâtissières à chaud permettent l'appellation « pur beurre ».













### Préparations pour crèmes pâtissières à FROID

	Pur beurre			
	Délicecrem	5 kg	Préparation pour crème pâtissière haut de gamme alliant les qualités techniques du process à froid et un goût savoureux.  Présence de grains de vanille naturelle.  S'utilise avec du lait.  Stable à congélation/décongélation.  Stable à la cuisson.	
ANCE	Starcrem	10 kg	Préparation pour crème pâtissière à froid, s'utilise avec de l'eau. Recommandée en choux, éclairs et fonds de tarte sans cuisson. Bon goût de lait. Stable à la congélation/décongélation.	
YO Comments	Elfroy	5 kg 20 kg	Préparation pour crème pâtissière instantanée. Stable à congélation/décongélation. S'utilise avec de l'eau.	
	Finecrem	10 kg	Préparation haut de gamme au bon goût de vanille naturelle. S'utilise avec de l'eau. Stable à la congélation/décongélation. Stable à la cuisson.	

Sur base de la recette indiquée sur les packs, nos préparations pour crèmes pâtissières à froid ci-dessus, permettent l'appellation « pur beurre ».

	Végétal			
SPACES OF THE PROPERTY OF THE	Supracrem	15 kg	Préparation à base de matière grasse végétale non hydrogénée. Excellente tenue en millefeuille grâce à sa bonne tranchabilité.	
PATISTRANCE  PRESTICREM  This #8	Presticrem	5 g	Préparation à base de matière grasse végétale non hydrogénée. Bon goût de vanille et de lait.	







Ce qu'il y a de meilleur ...

#### Recette: Petits choux Chocolat Menthe et Praliné

#### **PÂTE À CHOUX**

Lait	250 g
Eau	250 g
Sucre	10 g
Sel	10 g
Beurre	200 g
Farine	300 g
Œufs	450 g
Réaliser une pâte à choux.	

#### **CRAQUELIN**

Beurre	150 g
Farine	150 g
Sucre	150 д
Colorant	Q.S.

Mélanger les ingrédients et colorer à votre guise. Etaler entre deux feuilles guitare à environ 2 mm. Surgeler.

#### CRÈME CHOCOLAT MENTHE

Lait	500 g
Délicecrem PatisFrance	150 д
Patiscrem PatisFrance montée	250 g
Puratos Classic Menthe	45 g
Pretachoco PatisFrance	72 g

Réaliser une crème pâtissière avec les deux premiers ingrédients. Aromatiser avec le Classic et le Pretachoco. Incorporer la crème montée.

#### CRÈME GOÛT PRALINÉ

Lait	500 g
Délicecrem PatisFrance	150 g
Patiscrem PatisFrance montée	250 g
Puratos Carat Supercrem	
Amande Noisette	40 a

Réaliser une crème pâtissière avec les deux premiers ingrédients. Aromatiser avec le Supercrem. Incorporer la crème montée

#### **MONTAGE ET FINITION:**

- Pocher la pâte à chou
- Déposer un rond de craquelin sur chaque chou
- Cuire à 200° C environ 25 minutes
- Une fois refroidis, garnir les choux avec la crème chocolat menthe et praliné



#### Application réglement INCO

Dénomination produit : Choux au praliné et choux au chocolat et à la menthe.

Allergènes présents à déclarer (\*) : Lait et dérivés - œufs - céréales (blé) - fruits à coques (amande - noisette) - soja.

En cas d'étiquetage, consulter la liste d'ingrédients à déclarer sur notre site internet www.puratos.fr, rubrique Téléchargement.

#### 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



