

Prali'Pop

Un fourrage innovant à base de praliné amande et de maïs relevé avec une pointe de sel pour un goût unique et différenciant.


PATISFRANCE[®]
SOURCE DE SÉDUCTION




Puratos
Partenaire pour l'innovation

Prali'Pop PatisFrance



Un fourrage innovant à base de praliné amande et de maïs relevé avec une pointe de sel pour un goût unique et différenciant.

D'après la dernière étude Taste Tomorrow les consommateurs aiment découvrir de nouvelles saveurs et vivre de nouvelles expériences gustatives dans le domaine de la pâtisserie-chocolat.

En effet, plus de 80% des consommateurs Français recherchent des goûts inhabituels, exotiques ou surprenants.

L'une de nos missions est de vous proposer des ingrédients en adéquation avec les tendances du marché et les attentes des consommateurs.

Nous avons donc développé Prali'Pop PatisFrance.



Recette Hollywood Boulevard : page 4



Les caractéristiques du produit :

- Contient 50% d'amande et 12,5% de maïs
- Un goût subtilement relevé par une pointe de sel
- Fabriqué dans notre usine à Charmes, dans les Vosges sur une ligne traditionnelle pour obtenir un produit proche d'une fabrication artisanale
- **Disponible en seau de 2 kilos**
- **Date de durabilité minimale de 9 mois.**



Les avantages pour les consommateurs:

- La promesse d'un goût innovant
- Une texture authentique
- Un produit fabriqué en France



Les bénéfices pour vous :

- Du storytelling et une animation pour votre gamme de produits
- Un goût unique et différenciant
- Une grande diversité d'applications
- Un produit prêt à l'emploi et simple d'utilisation

Recette

Pop'Choux

Par Grégory Geffard • Quantité : environ 25 choux • Moule Silikomart SF243

SABLÉ SÉSAME

| | |
|---------------------------|-------|
| Beurre | 300 g |
| Sucre semoule | 160 g |
| Sel fin | 4 g |
| Farine | 480 g |
| Volcano PatisFrance | 10 g |
| Œufs | 50 g |
| Puratos Graines de sésame | 40 g |

Réaliser le sablé en mélangeant tous les ingrédients ensemble. Étaler entre deux feuilles à 3 mm. Détailler des cercles de 6 cm de diamètre. Cuire sur Silpain® à 170°C pendant +/- 15 minutes.

PÂTE À CHOUX

| | |
|---------------|-------|
| Eau | 250 g |
| Lait | 250 g |
| Beurre | 200 g |
| Sel fin | 10 g |
| Sucre semoule | 10 g |
| Farine | 300 g |
| Œufs | 500 g |

Faire bouillir l'eau, le lait, le beurre, le sel et le sucre. Ajouter la farine puis dessécher la pâte sur le feu. Ajouter les œufs au batteur. Pocher des choux de 2 tailles différentes « style religieuse ».

CRUMBLE NOISETTE

| | |
|-----------------------------------|-------|
| Beurre frais | 190 g |
| Sucre cassonade | 230 g |
| Noisette Brute Poudre PatisFrance | 70 g |
| Farine | 165 g |

Torréfier la poudre de noisette à 150°C pendant 10 minutes, puis pétrir tous les ingrédients ensemble. Étaler à 2 mm au laminoir entre deux feuilles guitare avant de réserver au frais. Détailler des cercles et les déposer sur la pâte à choux. Cuire à 180°C pendant +/- 25 minutes.

MOUSSE PRALI'POP

| | |
|------------------------------|-------|
| Lait | 150 g |
| Gelée Dessert PatisFrance | 28 g |
| Prali'Pop PatisFrance | 225 g |
| Patiscrem PatisFrance montée | 370 g |

Chauffer le lait à 60°C puis ajouter la gelée dessert. Verser sur le Prali'Pop et mélanger. A 30°C, incorporer la crème montée. Garnir les choux.

MOUSSE ABRICOT

| | |
|-------------------------------|-------|
| Starfruit Abricot PatisFrance | 500 g |
| Gelée Dessert PatisFrance | 70 g |
| Patiscrem PatisFrance montée | 450 g |

Chauffer la purée à 45°C puis ajouter la gelée dessert. Incorporer la crème montée. Mouler les moules silicones et surgeler

CONFIT ABRICOT

| | |
|-------------------------------|-------|
| Starfruit Abricot PatisFrance | 500 g |
| Glucose | 80 g |
| Sucre | 120 g |
| Pectine NH | 14 g |

Chauffer le Starfruit avec le glucose à 50°C. Incorporer le mélange pectine/sucre puis porter à ébullition pendant 1 minute.

MONTAGE ET FINITIONS

- Garnir les choux avec la mousse Prali'Pop.
- A l'aide d'une poche, garnir également avec un insert de confit abricot
- Glacer les galets de mousse abricot en orange
- Réaliser le montage en intercalant le galet entre deux choux
- Poser sur un sablé
- Saupoudrer avec du sucra-neige



Recette

Hollywood Boulevard

Par : Bertrand Balay • Quantité : 2 cadres de 36 x 36 x 0,8 • Moule Maé insert – Ref : 009318

PRALI'POP

| | |
|--|-------|
| Prali'Pop PatisFrance | 800 g |
| Belcolade Beurre de Cacao | 60 g |
| Belcolade Selection Lait 35% Cacao-Trace | 280 g |
| Crousticrep PatisFrance | 185 g |
| Fleur de sel | 5 g |
| Belcolade Beurre de Cacao (Magic Temper) | 13 g |

Mélanger soigneusement le praliné pour l'homogénéiser. Incorporer le Crousticrep et la fleur de sel. Ajouter le mélange de beurre de cacao et le chocolat à 30°C et homogénéiser le tout. Prélever un peu de masse praliné et réaliser un prémélange avec le beurre de cacao pomme (type Magic Temper) avant de rassembler l'ensemble. Couler à 27°C maximum sur le caramel tendre dans un cadre de 36 x 36 x 0,8. (Si vous n'avez pas le Magic Temper, rassembler les 2 beurres de cacao, et l'incorporer dans le praliné en même temps que la couverture).

CARAMEL TENDRE

| | |
|-----------------------------------|-------|
| Glucose confiseur PatisFrance | 225 g |
| Sucre | 645 g |
| Sorbitol poudre PatisFrance | 38 g |
| Beurre | 335 g |
| Lécithine (facultatif) | 2,5 g |
| Patiscrem PatisFrance | 775 g |
| Bicarbonate de soude (facultatif) | 2,5 g |
| Puratos Classic Vanille | 40 g |
| Fleur de sel | 15 g |

Dans une casserole assez grande, réaliser un caramel à sec avec le glucose, le sucre et le sorbitol. Le décuire avec le mélange beurre/lécithine, puis ajouter la crème tiède, le bicarbonate, le sel et la

vanille. Cuire à 120/121°C et couler en cadre inox de 36 x 36 x 0,8. Laisser refroidir le caramel pendant 24 heures.

GUIMAUVE VANILLE

| | |
|----------------------------------|-------|
| Sucre inverti | 175 g |
| Gélatine poudre bœuf PatisFrance | 28 g |
| Eau d'hydratation | 65 g |
| Eau | 130 g |
| Sucre | 390 g |
| Sucre inverti | 120 g |
| Puratos Classic Vanille | 35 g |

Hydrater la gélatine poudre avec l'eau, puis la faire fondre. Dans la cuve d'un batteur, déposer les 175g de sucre inverti. Réaliser une cuisson à 110°C avec l'eau, le sucre et le sucre inverti. A bonne température, verser le sucre cuit dans la cuve du batteur sur le sucre inverti. Ajouter la gélatine fondue et la vanille, puis bien mélanger l'ensemble à la main, avant de démarrer le batteur. Monter la guimauve et laisser tourner jusqu'à 55°C. Graisser les moules et dresser à l'intérieur.

MONTAGE ET FINITIONS

- Sur une plaque plate avec un Silpat®, verser le caramel dans le cadre. Laisser refroidir pendant 24 heures.
- Le lendemain, superposer un 2^{ème} cadre, puis couler la masse de praliné avant de laisser cristalliser.
- Chablonner sur le praliné. Retourner l'ensemble avant de détailler à la guitare avec le bras de 1,5 cm.
- Déposer sur chaque bande l'insert de guimauve et détailler des tronçons de 11 cm.
- Enrober finement 2 fois avec le chocolat Belcolade Origins Noir Arriba.

Retrouvez toutes nos références de la gamme Praliné et spécialités aux fruits secs :
4 familles de produits pour vous inspirer

Pralinés Fluides



Ces Pralinés à la finesse irréprochable sont fabriqués sur une ligne de production insistant sur la finesse de broyage, ce qui leur apporte une texture lisse et souple unique.

Pralinés Traditions



Cuits en bassine de cuivre, ces pralinés traditionnels aux notes de fruits secs intenses et à la texture unique, révèlent le goût authentique du praliné.



Très riches en goût ces pâtes pures de fruits secs intensifient vos applications sans ajout de sucre supplémentaire.

Pâtes Pures

Ces produits aux goûts et textures inédites sont fabriqués grâce à notre savoir-faire dans le traitement des fruits secs et leur mélange avec d'autres ingrédients.

Spécialités aux fruits secs



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