



prALiné tradition  
amANDE-NOISETTE 55%  
ORIGINE FRANCE

# Praliné Tradition Amande-Noisette 55% Origine France PatisFrance



*Un praliné au goût intense et à la texture unique réalisé avec des ingrédients 100% français et transformés dans notre usine dans les Vosges.*

La dernière étude Taste Tomorrow fait ressortir un constat très clair : la qualité perçue du produit fini ne suffit plus.

Les consommateurs veulent savoir toute l'histoire qui se cache derrière leurs achats, en toute transparence. En effet, 62% d'entre eux veulent connaître la provenance du produit qu'ils achètent et 56% souhaitent avoir des informations sur la provenance des ingrédients.

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 le Praliné Amande-Noisette 55% Origine France.



## Les caractéristiques du produit :

- A base d'amandes et de noisettes torréfiées en provenance de coopératives du Sud de la France
- A base de sucre roux caramélisé en provenance des DOM-TOM
- Fabriqué dans notre usine à Charmes, dans les Vosges, sur une ligne reproduisant une méthode artisanale
- Une technique de cuisson spécifique, en bassine de cuivre et un broyage à la meule de granit pour obtenir un praliné au goût intense et à la texture granuleuse

Disponible en seau de 5 kilos.

Date de durabilité minimale de 9 mois.

A conserver dans un endroit frais et sec (<20°C).



## Les avantages pour les consommateurs :

- La promesse d'un goût et d'une texture authentique
- Un produit local, 100% français



## Les bénéfices pour vous :

- Du storytelling pour vos clients avec ce produit 100% français
- Un goût unique et différenciant
- Une grande diversité d'applications pour vos pâtisseries/chocolats.

## Recette

# Paris Brest

Par Mathias Gautron - Quantités : 4 unités

### STREUZEL NOISETTE

Beurre	344 g
Cassonade	168 g
Vergeoise	95 g
Poudre de Noisette PatisFrance	440 g
Fleurs de sel	5 g
Farine T55	308 g

Mélanger tous les ingrédients ensemble. Etaler la pâte à 3 mm dans un cercle de 18 cm. Etaler la pâte à 1,8 mm afin de détailler des petits disques de 4 cm de diamètre. Cuire les cercles de 18 cm au four à 145°C pendant 10 minutes.

### FINANCIER NOISETTE (150 G)

Friavit PatisFrance	290 g
Eau	145 g
Beurre noisette	145 g
Pralirex Noisette PatisFrance	40 g

Fondre le beurre afin d'obtenir un beurre noisette. Mélanger au batteur à feuille le Friavit, le beurre à 60°C et l'eau pendant 3 minutes à vitesse moyenne. Ajouter le Pralirex Noisette. Couler le financier noisette sur le Streuzel Noisette à 150 g. Cuire le tout à 160°C pendant 20 minutes.

### CRÈME PÂTISSIÈRE

Lait	500 g
Vanille	1 pc
Jaunes d'œufs	125 g
Sucre semoule	100 g
Elgel PatisFrance	45 g
Beurre	50 g

Infuser la vanille dans le lait. Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre puis ajouter la poudre à crème Elgel. Réaliser une crème pâtissière et ajouter le beurre. Réserver.

### CRÈME MOUSSELINE PRALINÉ

Crème pâtissière	300 g
Beurre	200 g
Praliné Amande-Noisette 55% Origine France PatisFrance	120 g
Pralirex Noisette PatisFrance	30 g
Sel fin	0,1 g

Au batteur avec le fouet, mélanger la crème pâtissière avec le Praliné, le Pralirex et le sel. Ajouter le beurre pommade et émulsionner le tout.

### PÂTE À CHOUX

Eau	250 g
Lait entier	250 g
Sucre semoule	10 g
Sel	10 g
Beurre	225 g
Farine T55	275 g
Œufs entiers	500 g

Faire bouillir le lait et l'eau avec le beurre le sel et le sucre. Ajouter la farine tamisée et dessécher le tout. Ajouter les œufs petit à petit. Au fond d'un moule Flexipan® (1031G42), déposer un premier disque de streuzel noisette et dresser un petit chou. Reposer un disque de streuzel noisette dessus. Enfourner le tout à 210°C et réduire la température du four à 185°C pendant 30 à 35 minutes.

### GLAÇAGE TERROIR

Chocolat au Lait PatisFrance	350 g
Huile de pépins de raisins	60 g
Pralirex Noisette PatisFrance	5 g
Noisettes Hachées PatisFrance grillées	60 g

Fondre le chocolat. Ajouter l'huile et le Pralirex Noisette puis mixer. Ajouter les amandes hachées grillées. Réserver puis utiliser à 32°C.

### MONTAGE ET FINITIONS

- Glacer le disque de streuzel et financier noisette avec le glaçage terroir sur les bords.
- Dresser, à l'aide d'une douille St-Honoré, le dessus du financier avec de la crème mousseline.
- Garnir le fond des choux avec un peu de Pralinor France et déposer la crème mousseline noisette dessus.
- Déposer sept choux sur la crème mousseline noisette.



## Recette

# Praliné France

Par : Bertrand Balay - Quantité : 1 cadre de 8 mm

### PRALINÉ FRANCE

Praliné Amande-Noisette 55%	
Origine France PatisFrance	1010 g
CroustiCrep PatisFrance	120 g
Beurre de cacao PatisFrance	110 g
Chocolat au Lait PatisFrance	230 g
Fleur de sel (facultatif)	6 g

Mélanger le praliné avec le Crousticrep.

Rajouter le beurre de cacao (26°C) et le chocolat (31°C) puis remélanger.

Mixer le tout jusqu'à 28°C maximum.

Couler en cadre 34 x 34 x 0,8 cm et laisser cristalliser pendant 6 heures minimum.

Chablonner absolument en couverture lactée puis immédiatement à la guitare 28 x 28 mm.

Mettre les intérieurs à 22-24°C, avant l'enrobage avec le Chocolat Noir PatisFrance.



[www.puratos.fr](http://www.puratos.fr)

PatisFrance - Puratos - Parc d'affaires Silic - 40 rue de Monthéry - 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](https://www.instagram.com/patisfrance_export_officiel)

  
SOURCE DE SÉDUCTION