



# Les pralinés et spécialités aux fruits secs



# Un savoir-faire maîtrisé

Depuis 1946, la fabrication des pralinés est l'un des savoir-faire historiques de PatisFrance-Puratos.

Le choix de fruits secs nobles, la maîtrise des processus de fabrication, les nombreux points de contrôles sur ligne et l'expertise humaine des équipes, garantissent une qualité optimale constante.

La qualité d'un praliné dépend essentiellement de 3 facteurs :

- Le procédé de fabrication
- Les matières premières utilisées
- Les pourcentages de fruits secs incorporés



Aujourd'hui, nous proposons une gamme large et adaptée aux différents besoins des professionnels :

## Les pralinés **Traditions**

Ces pralinés sont fabriqués sur une ligne reproduisant une méthode artisanale, ce qui leur confère une texture particulière et un goût intense.

■  
Cuisson et torréfaction des fruits secs et du sucre dans une bassine en cuivre.

■  
La masse est remuée à la spatule jusqu'à torréfaction des fruits secs et caramélisation du sucre.

■  
Refroidissement de la masse.

■  
Broyage dans des systèmes de cylindres puis affinage et texturation à la meule de granit.



## Les pralinés **Fluides**

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

■  
La pâte de noisettes ou d'amandes torréfiées est mélangée avec le sucre.

■  
Le mélange est ensuite affiné dans un broyeur spécifique pour obtenir la pâte de praliné.



# Les Pralinés et Spécialités aux fruits secs PatisFrance

Une gamme unique pour tous les goûts et jeux de textures.

C'est en France, durant le 16<sup>ème</sup> siècle, que Clément Lassagne, chef du maréchal du Plessis-Praslin, a créé la pâte de praliné. Des amandes entières enrobées de sucre caramélisé ont été écrasées pour faire une pâte : le "praliné" (un mélange d'au moins 50% de fruits secs et de sucre).

Depuis, les pralinés ont été largement utilisés pour aromatiser des chocolats, pâtisseries, viennoiseries et glaces. Aujourd'hui, le fruit sec a gagné en popularité et séduit, les gourmets du monde entier.

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 granuleuse, 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 croustillantes ou croquantes sont fabriqués grâce à notre savoir-faire dans le traitement des fruits secs et leur mélange avec d'autres ingrédients.

## Spécialités aux fruits secs



# Les Traditions



Pralinés traditionnels au goût puissant et à la texture granuleuse. Ces pralinés sont fabriqués sur une ligne reproduisant une méthode artisanale, ce qui leur confère une texture particulière et un goût intense.

	Descriptif	Conditionnement	Date de Durabilité Minimale
Amande	Praliné à base de 60 % d'amandes torréfiées.	Seau de 5 kg	9 mois
Noisette	Praliné à base de 50 % de noisettes torréfiées.	Seau de 5 kg	9 mois
Pralinor (amande-noisette)	Praliné à base de 55 % de fruits secs torréfiés (37 % d'amandes et 18 % de noisettes).	Seau de 5 kg et 15 kg	9 mois
Intense 69 (amande-noisette)	Praliné à base de 69 % d'amandes et de noisettes extra torréfiées pour un goût puissant et intense.	Seau de 4.5 kg	9 mois
Extra (amande-noisette)	Praliné à base de 50 % de fruits secs torréfiés (30 % d'amandes et 20 % de noisettes). Praliné très granuleux.	Seau de 1.5 kg, 5 kg et 10 kg	9 mois
A l'Ancienne (amande-noisette)	Praliné à base de 67 % de fruits secs torréfiés (noisettes et amandes), de sucre caramélisé et de grains de noisettes.	Seau de 5 kg	9 mois
Pistache	Praliné à base de 52 % de pistaches extra vertes et torréfiées.	Seau de 1.5 kg	9 mois



# Les Fluides

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



<b>Amande</b>	Praliné à base de 50 % d'amandes.	Seau de 5 kg et 15 kg	9 mois
<b>Noisette</b>	Praliné à base de 50 % de noisettes, avec une note vanille.	Seau de 5 kg et 15 kg	9 mois
<b>Amande-noisette</b>	Praliné à base de 25 % d'amandes et 25% de noisettes.	Seau de 5 kg et 15 kg	9 mois
<b>Amande Doux</b>	Praliné à base de 59 % d'amandes légèrement torréfiées, ce qui lui procure un goût proche du turrón.	Seau de 5 kg	9 mois

# Les Spécialités

Subtils mélanges de pralinés et de brisures de crêpes ou céréales pour des textures extra croustillantes



<b>Pralicrac Chocolait</b>	Subtil mélange de praliné amande-noisette, de brisures de crêpes et de chocolat au lait (15 g de chocolat au lait aux 100 g).	Seau de 4,5 kg	9 mois
<b>Pralicrac Blanc</b>	Subtil mélange de praliné amande, de brisures de crêpes avec une touche lactée.	Seau de 4,5 kg	9 mois
<b>Pralicrac Caramel au Beurre Salé</b>	Subtil mélange de praliné croustillant, éclats de caramel d'Isigny au beurre salé et sel de Guérande.	Seau de 4,5 kg	9 mois
<b>Pralicrac Noir</b>	Subtil mélange de praliné amande-noisette, de brisures de crêpes et de chocolat Noir Belcolade.	Seau de 2 kg	9 mois
<b>Pralicrac Pécan</b>	Subtil mélange de praliné pécan, riz soufflé et chocolat au lait.	Seau de 2 kg	9 mois
<b>Pralicrac Framboise</b>	Subtil mélange croustillant à base de pralinés et de framboises séchées.	Seau de 2 kg	9 mois
<b>Pralifizz</b>	Subtil mélange de praliné amande légèrement torréfiée, de céréales croustillantes et de sucre pétillant.	Seau de 2 kg	9 mois
<b>Gianduja</b>	Subtil mariage de chocolat au lait avec 36% de noisettes, au fondant exceptionnel.	Seau de 4 kg	9 mois

# Les Pures

Pâtes pures de fruits secs torréfiés, très riches en goût.



<b>Pralirex Pistache</b>	Pâte pure de pistaches torréfiées.	Seau de 1,5 kg	9 mois
<b>Pralirex Noisette</b>	Pâte pure de noisettes torréfiées.	Seau de 1,5 kg et 4,5 kg	9 mois

# Une fabrication française



**Tous nos pralinés PatisFrance sont produits dans notre usine Française, à Charmes, en Lorraine.** Nos équipes locales, grâce à leur savoir-faire, permettent la fabrication de produits d'exception ainsi que la maîtrise de la qualité des produits.

Le site contrôle l'ensemble des opérations relatives aux fruits secs : l'approvisionnement, la transformation, la production, le conditionnement et la livraison.



L'usine est certifiée BRC et IFS et ce sont environ 73 collaborateurs en production, qualité, R&D, administration, maintenance, stockage et distribution qui sont sollicités pour son fonctionnement.



## Ondulation Intense

*Par Stéphane Leroux – Meilleur Ouvrier de France Pâtissier  
Pour environ 30 individuels.*

### NOISETTES TORRÉFIÉES AU CHOCOLAT

Noisettes Blanchies PatisFrance 500 g  
Belcolade Cacao Poudre QS

Dans un four à 160°C, faire torréfier à coeur les noisettes émondées. Après complet refroidissement, les enrober dans du chocolat Noir Sélection tempéré et les rouler directement dans le cacao en poudre. Réserver le tout à 18°C.

### PRALINÉ INTENSE 69

Praliné Tradition Intense 69 PatisFrance 500 g  
Belcolade Lait Sélection 35 % 100 g  
Belcolade Noir Sélection 55 % 50 g  
Belcolade Beurre de Cacao 30 g

Faire fondre les chocolats et le beurre de cacao, puis mélanger le tout avec le Praliné Intense 69. Tempérer le tout à 26°C et garnir les bandes ondulées cristallisées mises dos à dos de façon à créer 4 petites cavités. Laisser cristalliser l'ensemble à 18°C au moins 2 heures et enrober le tout avec le Belcolade Noir Sélection tempéré. A la sortie d'enrobage, ajouter directement des noisettes au chocolat.



*Application du règlement INCO. Allergènes présents à déclarer : fruits à coques (noisettes, amandes), lait, soja. Ces éléments vous sont fournis sous réserve du strict respect des matières premières utilisées et du mode opératoire indiqué.*

[www.puratos.fr](http://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](mailto:patisfrance@puratos.com)

**Puratos**  
Partenaire pour l'innovation