

Glaçages éclair

Café, Chocolat et Blanc

**PATISFRANCE**
SOURCE DE SÉDUCTION

*Des fondants stabilisés prêts à l'emploi
pour finitions d'éclairs, gâteaux,
beignets, muffins ...*



**Puratos**
Partenaire pour l'innovation

Les glaçages éclair PatisFrance

Des fondants stabilisés (= fudges) prêts à l'emploi pour finitions d'éclairs, gâteaux, beignets, muffins ...



Qu'est-ce qu'un fondant / un fudge ?

Un fondant ou un fudge est un produit sucré appliqué sur un produit de pâtisserie ou de boulangerie pour :

- Donner une touche de finition
- Apporter une texture fondante ou croquante
- Protéger le produit fini

Quelle(s) différence(s) a-t-il entre un fondant et un fudge ?

Un fondant contient uniquement du sucre et de l'eau. C'est une solution saturée en sucre.

Un fudge est un fondant auquel on a rajouté des hydrocolloïdes (qui permettent d'apporter de la stabilité face à l'humidité) et de la matière grasse (qui permet d'apporter une texture souple).

Découvrez notre gamme de glaçages pour éclair

(chocolat, café ou blanc) prêts à l'emploi, avec une excellente stabilité à la surgélation.



Les caractéristiques du produit :

- Préparé avec du vrai chocolat noir pour le glaçage noir, et du café instantané pour le glaçage café
- Température d'application comprise entre 40 et 50°C selon la fluidité souhaitée.
- **Disponibles en seau de 4 kg.**
- **Date de durabilité minimale de 9 mois pour les 3 références.**



Les bénéfices pour vous :

- Prêts à l'emploi, pas besoin de réhydrater
- Plage de température d'utilisation entre 40 et 50°C selon le mode d'application
- Pas de craquelure après congélation
- Excellente stabilité après 3 jours au frais à 6°C et aussi en conditions très humides
- Régularité des couleurs pour les versions chocolat et café
- Aromatisation possible pour la version blanc avec nos solutions d'aromatisation (gamme Classic, Patis'Arôme Café, Cacao poudre, Prétachoco, Prétacacao et nos chocolats Belcolade)