

Pralicrac Exotique


PATISFRANCE[®]
SOURCE DE SÉDUCTION

*Un fourrage croustillant à base de praliné
amande, de noix de coco et de
fruit de la passion*




Puratos
Partenaire pour l'innovation

Pralicrac Exotique PatisFrance



Un fourrage croustillant à base de praliné amande, de noix de coco et de fruit de la passion pour un goût exotique et différenciant.

La dernière étude Taste Tomorrow affirme que les consommateurs aiment découvrir de nouvelles saveurs et vivre de nouvelles expériences gustatives dans le domaine de la pâtisserie-chocolat.

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 le Pralicrac Exotique à la texture croustillante et au bon goût fruité pour un plaisir irrésistible.



Recette Choux Verveine Ananas : page 4



Les caractéristiques du produit :

- A base de fourrage praliné amande (11% d'amande)
- Contient 15% de noix de coco et 6% d'inclusions fruit de la passion
- Une texture croustillante par la présence de billes de riz soufflées
- Fabriqué en France dans notre usine à Charmes
- **Disponible en seau de 2 kilos.**
- **Date de durabilité minimale de 9 mois.**



Les avantages pour les consommateurs:

- La promesse d'un goût savoureux et d'une texture gourmande
- Un produit sans huile de palme, sans arôme et sans colorant artificiel (NAFNAC)



Les bénéfices pour vous :

- Prêt à l'emploi et simple d'utilisation
- Bonne tranchabilité
- Une grande diversité d'applications: base d'entremets, bûche, biscuit, garniture de bonbons ...

Moorea

Par Eric Rogard • Quantité : 25 pièces

PÂTE SUCRÉE

Farine	200 g
Beurre	160 g
Jaunes d'œufs cuits durs	50 g
Sucre glace	70 g
Noisettes brutes râpées PatisFrance	25 g

Crémer le beurre avec le sucre glace et la poudre de noisette. Ajouter les œufs puis la farine et mélanger sans corser. Détailler des disques de 9,5 cm de diamètre. Cuire sur Silpain® à 160°C environ 12 minutes.

INSERT EXOTIQUE

Puratos Topfil Mangue	385 g
Starfruit Exotique PatisFrance	172 g
Gelée Dessert Boeuf PatisFrance	36 g
Jus de citron vert	44 g
Vanille en poudre PatisFrance	2 g

Chauffer le Starfruit et le jus de citron vert à 40°C puis ajouter la Gelée Dessert et les autres ingrédients. Mouler la préparation dans des cercles de 7,5 cm.

MOUSSE

Lait	450 g
Puratos Classic Vanille	32 g
Sucre	27 g
Jaunes d'œufs	54 g
Gelée Dessert Boeuf PatisFrance	54 g
Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao Trace	195 g
Patiscrem PatisFrance montée	570 g
Zeste de citron vert	1 pièce
Zeste d'orange	½ pièce

Réaliser une crème anglaise avec le lait, les zestes, le sucre, le Classic vanille et les jaunes d'œufs. Incorporer la Gelée Dessert puis verser sur le chocolat. Mixer. Ajouter la crème montée à 34°C.

CROUSTILLANT EXOTIQUE

Pralicrac Exotique PatisFrance	350 g
--------------------------------	-------

Ramollir légèrement le Pralicrac au four à micro-ondes puis l'étaler à 2 mm d'épaisseur. Refroidir et détailler des disques de 7,5 cm.

GLAÇAGE EXOTIQUE

Starfruit Exotique PatisFrance	250 g
Starfruit Citron PatisFrance	50 g
Sirop de glucose PatisFrance	75 g
Sucre	100 g
Pectine NH PatisFrance	5 g
Gélatine Poudre Boeuf PatisFrance	5 g
Eau	30 g
Puratos Miroir Glassage Neutre	150 g

Chauffer les purées de fruits avec le glucose à 40°C puis ajouter le mélange sucre/pectine. Faire bouillir et ajouter la gélatine hydratée puis le glaçage. Mixer.

MONTAGE ET FINITIONS : MONTAGE À L'ENVERS

- Dans un cercle de 8,5 cm de diamètre, couler 40 g de mousse puis déposer un insert et un disque de croustillant.
- Surgeler.
- Glacer puis déposer sur un disque de sablé.
- Décorer avec le reste de mousse.



Choux Verveine Ananas

Par Bertrand Balay • Quantité : environ 12 choux

PÂTE À CHOUX

Eau	130 g
Lait	130 g
Beurre	115 g
Sel fin	4 g
Sucre semoule	3 g
Farine	150 g
Œufs	270 g

Mélanger l'eau, le lait, le beurre, le sel, le sucre et faire bouillir le tout. Ajouter la farine, dessécher la pâte sur le feu puis au batteur. Ajouter les œufs. Pocher la pâte à choux sur Silpat®. Enfourner pendant 20 minutes à 180°C, hourras fermés puis 40 minutes à 165°C, hourras ouverts.

CRAQUELIN

Beurre	125 g
Sucre roux	150 g
Farine pâtisseries PatisFrance	150 g

Mélanger les ingrédients sans corser la pâte. Étaler entre deux feuilles à 2 mm et mettre au congélateur. Découper selon la forme désirée et poser sur la pâte à choux avant cuisson.

CONFIT ANANAS-CITRON VERT

Starfruit Ananas PatisFrance	500 g
Zeste de citron vert	1 pièce et demie
Sucre	75 g
Pectine NH PatisFrance	8 g

Chauffer la purée de fruit et le zeste puis incorporer le mélange pectine/sucre. Cuire pendant 2 minutes et couler en demi-cadre préalablement filmé. Pocher 22 g de confit par chou.

CROUSTILLANT EXOTIQUE

Pralicrac Exotique PatisFrance QS
Réchauffer légèrement le Pralicrac au four à micro-ondes, puis l'étaler à 3 mm entre des règles. Réserver au frais et détailler des disques de 5 cm de diamètre.

CHANTILLY VERVEINE

Verveine séchée	6 g
Patiscrem PatisFrance	430 g
Mascarpone	110 g
Sucre	60 g
Puratos Classic Vanille	20 g

Infuser à froid la verveine dans la crème pendant 24 heures. Chinoiser l'infusion et refaire le poids si besoin. Ajouter les autres ingrédients puis monter la chantilly.

MONTAGE ET FINITIONS

- Glacer le demi-cadre de confit ananas à l'aide du **Puratos Miroir Glassage Neutre**.
- Détailler les glaçages de vos choux et mixer l'ensemble des chutes de confit.
- Couper vos choux, puis dresser une très fine couche de chantilly.
- Coller le disque de croustillant exotique et dresser 22 g de confit dans chaque chou.
- Dresser une belle rosace de chantilly et refermer avec le chapeau.
- Déposer les glaçages et décorer avec une feuille de verveine.

Retrouvez toutes les autres références croustillantes de la gamme spécialités aux fruits secs PatisFrance.

Des produits aux textures inédites basés sur notre savoir-faire praliné.



Pralicrac Caramel au beurre salé



Pralicrac Pécan



Pralicrac Blanc



Pralicrac Pistache



Pralicrac Framboise



Pralicrac Noir



Pralicrac Chocolait



Pralifizz



Pralicrac Graines



Pralicrac Citron



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