Solutions d'aromatisation
Chocolat et Cacao

Des pâtes au cacao ou au chocolat à la texture souple, prêtes à l'emploi pour aromatiser tous types d'applications : crèmes pâtissières, flans, cakes, crèmes au beurre, chantilly, glaces, etc.

Pretachoco PatisFrance

Avantages :

- Donne l'appellation « au chocolat »
- Prêt à l'emploi grâce à sa texture souple, gain de temps car ne nécessite ni fonte, ni tempérage du chocolat
- Sans huile de palme
- Note aromatique chocolatée fruitée : contient du Belcolade Noir Suprême 70.5%
- Dosage entre 6 et 10% avec une intensité de couleur dès 6%

Disponible en seau de 5 kg.
Date de durabilité minimale de 12 mois.

Pretacao PatisFrance

Avantages :

- Donne l'appellation « au cacao »
- Prêt à l'emploi grâce à sa texture souple, gain de temps car ne nécessite pas de tamiser la poudre de cacao
- Note aromatique cacaotée intense
- Aspect lisse et brillant
- Dosage entre 8 et 10%.

Disponible en seau de 5 kg.
Date de durabilité minimale de 12 mois.

Mille-feuille choco

Par : Gregory Geffard
Quantité : une plaque de feuilletage

FEUILLETAGE

Farine	1000 g
Eau	500 g
Sel	20 g
Beurre de Tourrage	700 g

Pétrir les 3 premiers ingrédients. Laisser reposer et réaliser 6 tours. Détailler en plaque et cuire à 190º C environ 20 min.

CRÈME PÂTISSIÈRE CHOCOLAT

Lait	1000 g
Delicecrem PatisFrance	280 g
Pretachoco PatisFrance	180 g

Réaliser une crème pâtissière avec la Delicecrem puis aromatiser avec le Pretachoco.

MONTAGE

Dresser des boules de crème chocolat sur les bandes de feuilletage.

Superposer avec une autre bande de feuilletage.

Dresser une seconde couche de boules chocolat.

FINITION

Déposer des éclats de chocolat noir saupoudrés de cacao.

Application du règlement INCO :
Allergènes présents à déclarer* :
Gluten (blé) – lait (et dérivés) – soja