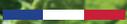


L'ALLIANCE ENTRE

# GOURMANDISE & DURABILITÉ



**PATISFRANCE®**  
SOURCE DE SÉDUCTION



Les dernières études sont formelles : les consommateurs veulent se faire plaisir avec des produits savoureux et gourmands, mais ils souhaitent aussi acheter de plus en plus en pleine conscience.

En 2023, **59% des consommateurs français souhaitent être informés de l'origine des produits et de la manière dont ils sont fabriqués.** Ce chiffre a augmenté de 7 points par rapport à 2021 (Source Taste Tomorrow – 2023).

D'autre part, les Français sont de plus en plus nombreux à acheter des produits fabriqués en France. **85% des consommateurs achètent du « Made In France »**, principalement des produits alimentaires (70%) et **près de 90% d'entre eux souhaitent en acheter davantage.**  
(Source : Rapport Chambre du Commerce & de l'Industrie – Novembre 2023).

L'une de nos missions est de **vous accompagner au quotidien et de vous apporter des solutions qui répondent aux attentes de vos clients**, tout en nous engageant de manière durable pour les générations futures.

C'est pour toutes ces raisons que nous avons fait le choix de prendre part à l'accompagnement de la **création d'une filière de fruits secs français.** Ainsi nous avons développé deux nouveaux produits : **un praliné et une pure pâte à base de noisettes 100% françaises.** Ces produits combinent toute **notre expertise en fruits secs** et concrétisent notre volonté d'agir pour **créer plus d'impact dans une filière aux multiples enjeux.**

Toutes ces actions et cet engagements se reflètent à travers le programme Nut-Trace avec pour ambition d'innover en donnant du sens sur toute la chaîne de valeur.



**Jonathan Mougel, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur 2019**, a une sensibilité toute particulière pour la préservation de la biodiversité, l'environnement et est toujours en quête d'ingrédients savoureux qui ont une histoire. C'est donc naturellement qu'il a pris part au développement de ces 2 nouveautés et a qu'il a développé 5 nouvelles recettes qui les subliment.

A travers ce cahier, nous vous invitons donc à découvrir toute la subtilité et l'intensité de ces noisettes françaises grâce à des recettes qui subliment cet ingrédient iconique de la pâtisserie française.

# SOMMAIRE

---

LES NOUVEAUTÉS .....	P 5
PARIS-NOX .....	P 6
MILLE-FEUILLES VANILLE NOISETTE .....	P 8
SAINT-HONORÉ NOISETTE VANILLE .....	P 10
TARTE NOISETTES & FIGUES .....	P 12
BASQUE NOISETTE .....	P 14



“ De la plantation à l’assiette, l’unique passerelle entre la dégustation raisonnée et la gourmandise absolue.

Je suis ravi de signer ce troisième opus ainsi qu’une pâte de noisette 100% dans la gamme «Collection» de chez PatisFrance.

Ces produits arborent fièrement nos couleurs tricolores grâce à une fabrication territoriale reconnue, des matières premières sélectionnées pour leur potentiel organoleptique exceptionnel et surtout au travail passionné des nocolteurs français.

Ces valeurs communes de qualité, de partage et d’humanité m’ont inspiré pour la réalisation de recettes lisibles et connues de notre gastronomie.

À vos classiques et bonne dégustation !”

*Jonathan Mougel*  
PÂTISSIER  
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE  


# LA TRANSFORMATION DES FRUITS SECS,

UNE EXPERTISE ACQUISE DEPUIS 1946

Depuis près de 80 ans, nous avons acquis un savoir-faire dans la transformation des fruits secs, la fabrication des pralinés et de produits à base de fruits secs.

La sélection de nos fournisseurs, le choix de matières premières nobles selon un cahier des charges précis, la maîtrise des processus de fabrication, les nombreux points de contrôles sur ligne et l'expertise humaine des équipes, garantissent une qualité optimale constante.

Notre site dédié à la transformation et la fabrication de produits à base de fruits secs se situe à Charmes, dans le cœur des Vosges. Fruits secs, pralinés, fourrages ou encore Gianduja font partie de la large gamme de produits que nous vous proposons.

# NOUVEAUTÉS

## PRALINÉ COLLECTION NOISETTES FRANCE 64%

Un praliné tradition à base de 64% de noisettes d'origine française sublimé par une subtile touche de vanille révélant un goût d'une intensité unique.



### CARACTÉRISTIQUES

- 64% de noisettes 100% françaises soigneusement torréfiées & vanille
- Une texture authentique, une couleur claire
- Des notes intenses de noisettes fraîches herbacées typiques des variétés Corabel/Pauetet
- Disponible en seau de 5 kg
- Date de durabilité minimale de 9 mois

### AVANTAGE & BÉNÉFICES

- La promesse d'un goût intense en noisette et d'une texture authentique
- Facile d'utilisation pour une multitude d'applications possibles : Paris-Brest, entremets, tarte, confiseries, éclairs...
- Fabrication française
- Accompagnement de la création d'une filière de noisettes françaises

## PRALIREX COLLECTION

Une pâte 100% noisettes d'origine française torréfiées pour un goût pur et intense.



### CARACTÉRISTIQUES

- 100% françaises noisettes françaises soigneusement torréfiées
- Une texture lisse et une couleur blonde
- Des notes intenses de noisettes fraîches herbacées typiques des variétés Corabel/Pauetet
- Disponible en seau de 1,5 kg
- Date de durabilité minimale de 9 mois

### AVANTAGE & BÉNÉFICES

- La promesse d'un goût intense & savoureux
- Facile d'utilisation
- De multiples applications possibles : aromatisation mousses, glaces, crémeux...
- S'inscrit dans une démarche de désucrage
- Fabrication française
- Accompagnement de la création d'une filière de noisettes françaises



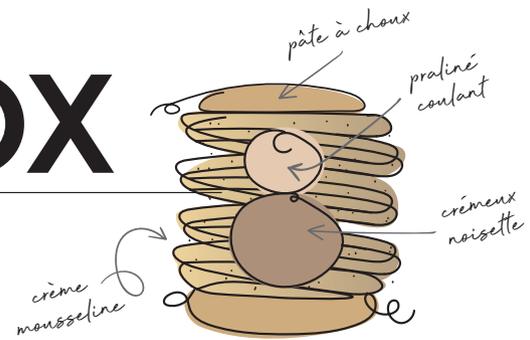
## CRAQUELIN

• BEURRE DOUX	250 G
• CASSONADE	325 G
• FARINE	325 G

I Mélanger l'ensemble des ingrédients et étaler le plus fin possible.  
Stocker au congélateur.  
Découper des disques de 55 mm de diamètre au moment de les poser sur les choux.

# CHOU PARIS-NOX

POUR 20 PIÈCES DE 55 MM DE DIAMÈTRE



## PÂTE À CHOUX

• LAIT	130 G
• EAU	130 G
• BEURRE	115 G
• SEL	4 G
• SUCRE	3 G
• FARINE T55	150 G
• ŒUFS FRAIS	270 G

## COULANT NOISETTE (9 G PAR PIÈCE)

• PRALIREX COLLECTION NOISETTE FRANCE	120 G
• PRALINÉ COLLECTION NOISETTE FRANCE 64%	30 G
• EAU MINÉRALE	45 G

## CRÈMEUX NOISETTE (UNE SPHÈRE DE 12 G)

• CRÈME 35% PATISCREM	170 G
• LAIT	50 G
• PRALIREX COLLECTION NOISETTE FRANCE	25 G
• PRALINÉ COLLECTION NOISETTE FRANCE 64%	25 G
• PECTINE NH	2 G
• MASSE GÉLATINE	5 G
• BEURRE	15 G

## CRÈME MOUSSELINE PARIS-NOX (65 G PAR PIÈCE)

• LAIT	667 G
• SUCRE	23 G
• CASSONADE	26 G
• JAUNES D'ŒUFS	135 G
• ŒUFS	50 G
• POUDRE À CRÈME À CHAUD ELSAY	62 G
• BEURRE DOUX À CHAUD	65 G
• PRALIREX COLLECTION NOISETTE FRANCE	40 G
• PRALINÉ COLLECTION NOISETTE FRANCE 64%	212 G
• BEURRE DOUX POMMADE	200 G

II

Porter à ébullition le lait, le beurre, le sel et le sucre. Ajouter la farine puis dessécher. Incorporer les œufs graduellement. Dresser des choux 55 mm, appliquer le craquelin. Cuire à 160°C pendant +/- 30 minutes au four ventilé.

III

Mélanger l'ensemble des ingrédients. Déposer dans des demi-sphères de 3 cm de diamètre en silicone et congeler.

IV

Cuire la crème, le lait et la pectine pendant 1 minute puis incorporer le Pralirex et le praliné. Ajouter la masse gélatine et couler sur le beurre avant de mixer. Couler en demi-sphère silicone de 3 cm. (2 demi-sphères par portion) Surgeler.

V

Porter à ébullition le lait et le sucre. Ajouter le mélange blanchi de cassonade, poudre à crème, jaunes d'œufs et œufs. Cuire 3 minutes et ajouter le beurre à chaud et la pâte de noisette. Lisser correctement puis refroidir. Mettre le beurre en pommade et lisser le praliné. Lisser la crème pâtissière au fouet et à grande vitesse, puis incorporer le praliné et le beurre pommade. Monter quelques secondes.

## MONTAGE ET FINITIONS

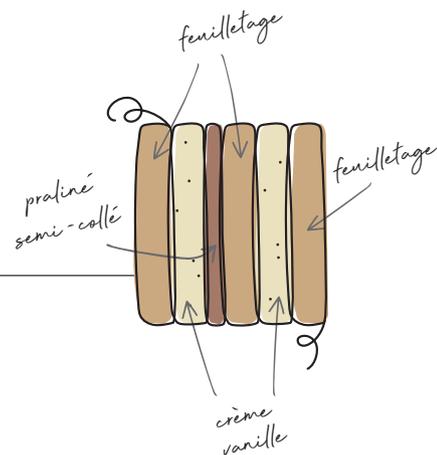
Couper au deux tiers les choux. Garnir légèrement le fond de crème mousseline. Superposer la sphère de crèmeux noisette et la demi-sphère de praliné coulant par-dessus. Pocher en tournant autour avec une petite douille cannelée. Déposer le chapeau.



MILLE - FEUILLES

# VANILLE NOISETTE

POUR 12 MILLE- FEUILLES



## FEUILLETAGE

• CRÈME 35% PATISCREM	500 G
• SEL	12,5 g
• FARINE	500 G
• BEURRE DE TOURAGE 84%	300 G

## CRÈME VANILLE SPÉCIALE

• LAIT	200 G
• CRÈME	400 G
• GOUSSE DE VANILLE DE TAHITI	1 PC
• SUCRE	140 G
• <b>POUDRE À CRÈME À CHAUD ELSAY</b>	<b>18 G</b>
• JAUNES D'ŒUFS	160 G
• BEURRE	90 G
• MASSE GÉLATINE	40 G
• <b>BEURRE DE CACAO CACAO-TRACE</b>	<b>15 G</b>

## MASSE PRALINÉ NOISETTE SEMI-COLLÉE

• <b>PRALINÉ COLLECTION NOISETTE FRANCE 64%</b>	<b>370 G</b>
• <b>BEURRE DE CACAO CACAO-TRACE</b>	<b>24 G</b>
• <b>COUVERTURE BELCOLADE ORIGINS LAIT CAMEROUN 45% CACAO-TRACE</b>	<b>44 G</b>
• BEURRE DE CACAO (ISSU DU MAGIC-TEMPER)	3 G

I

Réaliser une détrempe avec la crème, le sel et la farine. Mélanger de façon homogène sans trop corser. Laisser reposer 30 minutes ce pâton. L'étaler sur un format de 20 x 40 cm. Préparer un carré de beurre de 20 x 20 cm. Réaliser le montage et donner 2 tours doubles et 2 tours simples avec 1 heure de repos entre chaque tour. Réaliser une abaisse de 3 mm, cuire et caraméliser.

II

Faire infuser le lait, la crème et la vanille. Blanchir les jaunes d'œufs, le sucre et la poudre à crème. Cuire la crème pendant 3 minutes et ajouter les beurres et la masse gélatine. Refroidir. Lisser correctement avant de garnir.

III

Faire fondre la couverture et le beurre de cacao à 34°C. Incorporer le tout au praliné puis ajouter le beurre de cacao issu du Magic-Temper. Tabler à 22°C et couler en cadre à chocolat de 3 mm d'épaisseur. Conserver à 4°C. Tailler des bandes de la taille des mille-feuilles après cristallisation.

## MONTAGE ET FINITIONS

Cuire et caraméliser le feuilletage. Découper des bandes de 5 x 21 cm. Garnir de crème vanille avec une douille plate sur la première bande de feuilletage, appliquer une deuxième bande et garnir finement de crème. Appliquer une bande de praliné semi-collé et à nouveau un peu de crème vanille. Souder la dernière bande de feuilletage. Découper des rectangles de 7 cm de long.



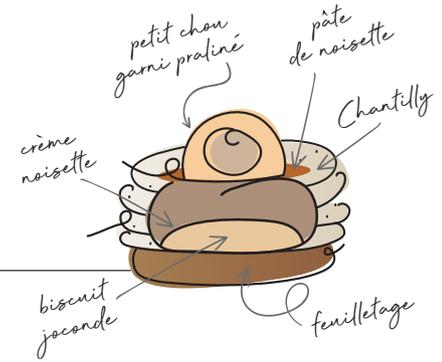
### FEUILLETAGE À LA CRÈME

• CRÈME 35% PATISCREM	500 G
• SEL	12,5 G
• FARINE T45	500 G
• BEURRE DE TOURAGE 84%	300 G

Réaliser une détrempe avec la crème, le sel et la farine. Mélanger de façon homogène sans trop corser. Laisser reposer le pâton pendant 30 minutes. L'étaler sur un format de 20 x 40 cm. Préparer un carré de beurre de 20 x 20 cm. Réaliser le montage et donner 2 tours doubles et 2 tours simple avec 1 heure de repos entre chaque tour. Réaliser une abaisse de 3 mm.

SAINT-HONORÉ

# NOISETTE VANILLE



POUR 20 PIÈCES DE 65 MM DE DIAMÈTRE

## BISCUIT JOCONDE

• <b>POUDRE DE NOISETTES BRUTES</b>	<b>160 G</b>
• SUCRE GLACE	135 G
• TRIMOLINE	500 G
• ŒUFS	225 G
• FARINE	45 G
• BEURRE	37 G
• BLANCS D'ŒUFS	120 G
• SUCRE	21 G

## CRÈME NOISETTE (25 G PAR INSERT DE 50 X 20 MM)

• LAIT	200 G
• PECTINE NH	2 G
• SUCRE	15 G
• <b>PRALIREX COLLECTION NOISETTE FRANCE</b>	<b>60 G</b>
• JAUNES D'ŒUFS	40 G
• <b>POUDRE À CRÈME À CHAUD ELSAY</b>	<b>19 G</b>
• <b>PRALINÉ COLLECTION NOISETTE FRANCE 64%</b>	<b>60 G</b>
• CRÈME FOUETTÉE	220 G

## CHANTILLY VANILLE

• <b>CRÈME 35% PATISCREM (1)</b>	<b>75 G</b>
• GOUSSES DE VANILLE	2 PC
• LAIT	45 G
• POUDRE DE VANILLE	1 G
• GÉLATINE EN POUDRE	4 G
• EAU D'HYDRATATION	24 G
• <b>CHOCOLAT SELECTION EXTRA BLANC 34% CACAO-TRACE</b>	<b>120 G</b>
• FROMAGE BLANC TYPE SKYR	50 G
• <b>CRÈME 35% PATISCREM (2)</b>	<b>450 G</b>

II

Blanchir au batteur les noisettes brutes, le sucre glace, la trimoline et les œufs. Ajouter la farine tamisée. Monter les blancs d'œufs avec le sucre et incorporer au mélange précédent. Ajouter le beurre fondu en fin de montage. Dresser une feuille 40 x 60 cm et cuire pendant 8 minutes à 185°C. Découper des disques de 45 mm de diamètre.

III

Porter à ébullition le lait, la pectine, le sucre et la pâte de noisette puis mixer. Ajouter les jaunes d'œufs et la poudre à crème blanchis puis cuire comme une crème pâtissière. Refroidir rapidement. Mixer la crème pâtissière et ajouter le praliné. Remixer pour obtenir une texture bien lisse. Ajouter délicatement la crème montée puis dresser immédiatement.

IV

Chauffer la crème (1), le lait, les gousses et la poudre de vanille. Ajouter la masse gélatine fondue et verser sur le chocolat blanc et le fromage blanc. Mixer. Ajouter la crème froide (2) et mixer à nouveau. Stocker à 4°C pendant 12 heures avant de monter.

## MONTAGE ET FINITIONS

Cuire et caraméliser la plaque de feuilletage, puis découper des disques de 60 mm. Couler 25 g de crème noisette dans un moule silicone cylindre de chez Maé de 50 x 20 mm de haut, puis incruster le disque de joconde noisette. Surgeler. Déposer ce palet sur le feuilletage. Monter la chantilly et pocher avec une douille Saint-Honoré fine et sur un plateau tournant. Déposer en surface de la crème noisette 10 g de pâte de noisette pure et plonger un mini chou garni de praliné pur. (Recette du chou et du craquelin – Page 6 et 7 – Paris-Nox)



### **PÂTE SUCRÉE NOISETTE** (2 CADRES DE 2 MM X 27 X 40 CM)

• BEURRE	100 G
• SEL	1,66 G
• <b>POUDRE DE NOISETTES</b>	<b>50 G</b>
• SUCRE GLACE	50 G
• ŒUFS	42 G
• FARINE T55	200 G

### **CROUSTILLANT NOISETTE (10 G PAR TARTELETTE)**

• <b>PRALINÉ COLLECTION NOISETTE FRANCE 64%</b>	<b>75 G</b>
• GOUSSE DE VANILLE	1/4 P
• NOISETTES FRANCE CONCASSÉES	65 G
• FEUILLETINE	65 G

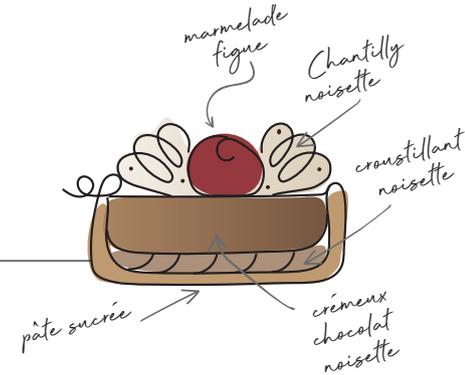
I Couper le beurre en cubes réguliers et mélanger tous les ingrédients sans corser.  
Étaler la pâte dans un cadre de 2 mm d'épaisseur.  
Couper des bandes de 21.3 cm de long .

II Détendre le praliné et ajouter tous les ingrédients.  
Lisser à hauteur de 10 g par tartelette.

T A R T E

# NOISETTES & FIGUES

POUR 20 TARTELETTES DE 70 MM DE DIAMÈTRE  
(MOULES DE CHEZ MALLARD-FERRIÈRE)



## CRÈMEUX CHOCOLAT AU LAIT-NOISETTE

• LAIT	250 G
• CRÈME	180 G
• SUCRE	20 G
• JAUNES D'ŒUFS	120 G
• CHOCOLAT ORIGINS LAIT VIETNAM 45% CACAO-TRACE	350 G
• PRALIREX COLLECTION NOISETTE FRANCE	60 G

III

Réaliser une crème anglaise avec les 4 premiers ingrédients. Verser sur le chocolat et la pâte de noisette. Mixer et réserver à 4°C.

## COMPOTE DE FIGUES (20 G PAR FOND)

• FIGUES DE SOLIÈS	500 G
• PURÉE DE FRAMBOISES	60 G
• GLUCOSE ATOMISÉ	50 G
• SUCRE	25 G
• INULINE	25 G
• PECTINE NH	3,5 G
• FIGUES MORCEAUX	125 G

IV

Couper 125 g de figues en morceaux et réserver. Couper les autres figues et ajouter les framboises. Cuire le sucre, le glucose et l'eau à 104°C et plonger les fruits. Laisser légèrement compoter. Ajouter l'inuline et la pectine nH puis mélanger une minute à ébullition. Refroidir et mixer légèrement puis ajouter les autres morceaux de figues. Réserver.

## CHANTILLY NOISETTE

• CRÈME 35% PATISCREM (1)	50 G
• LAIT	25 G
• PRALINÉ COLLECTION NOISETTE FRANCE 64%	85 G
• PRALIREX COLLECTION NOISETTE FRANCE	20 G
• BELCOLADE SELECTION EXTRA BLANC 34% CACAO-TRACE	50 G
• MASSE GÉLATINE	21 G
• CRÈME 35% PATISCREM (2)	300 G

V

Chauffer le lait et la crème (1) à 45°C. Ajouter le Praliné, la pâte de noisette et mixer. Ajouter le chocolat et la masse gélatine fondus puis remixer. Incorporer la crème froide et mixer à nouveau. Conserver pendant 10 heures au froid positif.

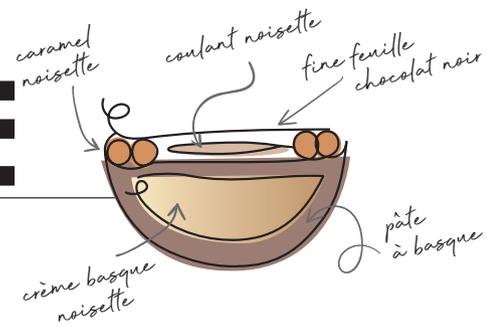
## MONTAGE ET FINITIONS

Foncer et cuire des tartes de 70 mm de diamètre. Déposer le croustillant noisette et garnir de crèmeux lait noisette. Déposer une boule de marmelade de figue au centre de la tartellette. Dresser la chantilly noisette à l'aide d'une douille sultane et sur plateau tournant. Garnir le trou avec la compote de figues. Passer au pistolet à l'aide du **Miroir Neutre** et décorer de pétales de fleurs.



# BASQUE NOISETTE

POUR 20 PÂTISSERIES DE 60 MM DE DIAMÈTRE



## PÂTE À BASQUE (ÉPAISSEUR 2,5 MM)

• BEURRE FRAIS SEC 84%	228 G
• SUCRE SEMOULE	162 g
• SEL	2 G
• FARINE T 55	144 G
• <b>POUDRE D'AMANDE BLANCHE</b>	110 G
• ŒUFS	32 G
• JAUNES D'ŒUFS	26 G

## CRÈME À BASQUE NOISETTE (40G PAR PIÈCE)

• LAIT	667 G
• SUCRE	23 G
• CASSONADE	26 G
• JAUNES D'ŒUFS	135 G
• ŒUFS	50 G
• <b>POUDRE À CRÈME À CHAUD ELSAY</b>	82 G
• <b>PRALIREX COLLECTION NOISETTE FRANCE</b>	40 G
• <b>PRALINÉ COLLECTION NOISETTE FRANCE 64%</b>	212 G
• POUDRE DE NOISETTE BRUTE	120 G

## CARAMEL NOISETTE (16 G PAR PIÈCE)

• <b>CRÈME 35% PATISCREM</b>	354 G
• <b>PRALIREX COLLECTION NOISETTE FRANCE</b>	64 G
• INFUSION NOISETTE	248 G
• <b>GOUSSES DE VANILLE</b>	1 PC
• SUCRE	126 G
• SIROP DE GLUCOSE	64 G
• FLEUR DE SEL	3,36 G
• BEURRE	110 G

## COULANT NOISETTE (9 G PAR PIÈCE)

• <b>PRALIREX COLLECTION NOISETTE FRANCE</b>	120 G
• <b>PRALINÉ COLLECTION NOISETTE FRANCE 64%</b>	30 G
• EAU MINÉRALE	45 G

I

Sabler ensemble le beurre, le sucre, le sel, la farine tamisée et la poudre d'amande.

Ajouter les œufs ainsi que les jaunes d'œufs puis réserver au réfrigérateur. Abaisser entre deux feuilles de papier sulfurisé et entre deux règles de 2,5 mm d'épaisseur.

II

Porter à ébullition le lait et le sucre.

Ajouter le mélange blanchis de cassonade, de poudre à crème, de jaunes et d'œufs.

Cuire 3 minutes puis ajouter la pâte de nousette et le praliné.

Lisser correctement puis refroidir.

Lisser la crème pâtissière et garnir les fonds.

Cuire à 160°C pendant +/- 20 minutes.

III

Porter à ébullition la crème puis ajouter la pâte de nousette.

Mixer et laisser infuser pendant 30 minutes.

Caraméliser le sucre et le glucose puis décuire avec l'infusion (248 g) et la fleur de sel.

Cuire à 104 °C et réserver en bassine inox.

Mixer à 40°C avec le beurre et réserver.

IV

Mélanger l'ensemble des ingrédients et garder en poche hermétique avant utilisation.

## MONTAGE ET FINITIONS

Foncer des moules à pomponettes de 60 mm de diamètre. Garnir avec la crème nousette et refermer avec la pâte à basque. Cuire à 165°C pendant +/- 18 minutes. Démouler et refroidir. Réaliser une double couronne sur le dessus du basque en partant de l'extérieur. Garnir le centre avec le praliné coulant nousette. Déposer un disque fin en chocolat Origins Noir Arriba 66% en guise de décor.

*Jonathan Mougel*

PÂTISSIER  
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE



  
**PATISFRANCE**<sup>®</sup>  
SOURCE DE SÉDUCTION

[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)