

DESERTURI SEDUCĂTOARE



PATISFRANCE

SAVOIRE FAIRE FRANȚUZESC ȘI PASIUNE PENTRU GUST

Selectăm cele mai calitative fructe uscate din cele mai bune culturi ale lumii, care sunt apoi procesate în Franța de experții noștri. Grație expertizei noastre, încă din 1946, reușim să transformăm diverse tipuri de nuci în creații praliné cu gust unic.

De peste 65 de ani, PatisFrance este alegerea nr. 1 a multor pastry chefs din întreaga lume. Datorită originilor puternice franțuzești și a reputației impecabile de a livra ingrediente de cea mai înaltă calitate, PatisFrance își menține poziția de lider în furnizarea cremelor realizate din diferite tipuri de nuci.



Ce este o cremă praliné?

Praliné este un produs original franțuzesc, care este definit de *Les codes d'usages en confiserie*:

«Produs dulce folosit în principal ca umplutură. Este un amestec măcinat compus din cel puțin 50% migdale și/sau alune și zahăr.»



SECRETUL DESERTURILOR SEDUCĂTOARE

Mai puțin înseamnă mai mult când e vorba despre cele mai bune ingrediente. Ideea e simplă, găsim cele mai bune ingrediente, intervenim asupra lor cât mai puțin posibil pentru a le păstra savoarea pură.

Am adus la nivel de excelență arta de a transforma diverse tipuri de nuci în creme praliné.

Expertiză în procesul de prăjire și caramelizare

- Zahărul se caramelizează în timp ce se prăjesc nucile
- Masa obținută este răcită pe o placă de marmură și apoi este măcinată mărunt și omogenizată cu ajutorul pietrei de granit



Tehnică tradițională



Expertiză în procesul de măcinare

- Proces industrial
- Amestecul este rafinat într-o moară modernă



Tehnologie performantă



ARTA LUCRURILOR SIMPLE

GAMA DE CREME PRALINÉ PATISFRANCE



Tradition

Pastă texturată de alune caramelizate cu note prăjite

Pralirex

Pastă fluidă făcută 100% din diferite tipuri de nuci



Gianduja

Pastă onctuoasă cu ciocolată și arahide



Praliné amestecat cu alte ingrediente pentru a obține o textură foarte crocantă

Specialități Pralirac



Încă din secolul 17, cremele praliné și gianduja au inspirat maeștri cofetari și patiseri și, iată că 300 de ani mai târziu, gustul și textura nucilor seduce gurmanzii din lumea întreagă.



Cremele praliné seduc atât consumatorii cât și cofetarii

- Gust excelent
- Textură cremoasă și crocantă
- Ingrediente premium cu valori nutriționale ridicate
- Versatilitate, inspiră o varietate nesfârșită de deserturi



SAVOARE ȘI
TEXTURĂ
SURPRINZĂTOARE

Textura dă gustul

66% dintre consumatori sunt dispuși să încerce alimente cu texturi diferite.

Textura este acum un criteriu important în luarea deciziei. Consumatorii acordă la fel de multă atenție unei texturi speciale, delicioase și atrăgătoare precum acordă atenție gustului. *

* Studiul Taste Tomorrow 2021



Gust autentic și o textură
specifică praliné



Conținut ridicat de alune:
minim 50%



Alune de origine selecționate din
cele mai bune regiuni din lume



Etichetă mai curată - nu conține:
ulei de palmier, culori și arome
artificiale



Creativitate fără limite



Ușor de folosit



Produs realizat în Franța

PRALINÉ TRADITION



PATISFRANCE

ÎNCEARCĂ PRALINÉ TRADITION ÎN CREAȚIILE TALE

- Praline și tablete
- Aromatizare creme
- Ganache în macarons,
tarte, entremets



PASIUNE PENTRU GUST



**GUST INTENS
ȘI AUTENTIC
DE ALUNE**



100% piure din pastă de alune cu gust intens



Fructe uscate selecționate din cele mai bune regiuni din lume



Etichetă mai curată - nu conține: ulei de palmier, culori și arome artificiale



Creativitate fără limite



Ușor de folosit



Produs în Franța

PRALIREX

Adaugă un touch de

PATISFRANCE

exceleță deserturilor tale



AROMATIZARE

- ✓ înghețată
- ✓ mousse-uri și creme
- ✓ blaturi
- ✓ biscuiți
- ✓ ganache



UMPLUTURI

- ✓ creme de cofetărie și viennoiserie
- ✓ praliné și tablete
- ✓ entremets
- ✓ creme pentru biscuiți



TEXTURĂ SURPRINZĂTOARE



GIANDUJA PATISFRANCE

Ciocolată cremoasă și alune de pădure



Gust dulce și echilibrat de arahide de pădure și ciocolată



Conține ciocolată sustenabilă
Belcolade Cacao-Trace



Textură moale și flexibilă,
ușor de folosit la temperatura camerei



Gata de folosit



Ușurință în utilizare



Creativitate fără limite



Produs în Franța

Deserturi Chic

Consumatorii își doresc tot mai mult deserturi speciale și asta ne provoacă să fim tot mai inovativi. Am lucrat cu cei mai renumiți cofetari tineri din lume care, cu ajutorul cremelor noastre praliné, au reinventat creații clasice și au creat deserturi noi, originale.

Încearcă Gianduja în deserturile tale bestseller și îndrăznește să creezi altele noi!

- ✓ Aromatizarea cremelor
- ✓ Praline cu ciocolată
- ✓ Decorare



VĂ PLACE
CROQUANT?

Savuros și crocant în

- ✓ Praline de ciocolată
- ✓ Bază pentru entremets
- ✓ Glazuri



PRALICRAC PATISFRANCE

Umplutură pe bază de praliné cu incluziuni crocante



-  Textură crocantă unică și surprinzătoare
-  Alune de origine selecționată din cele mai bune regiuni din lume
-  Etichetă mai curată: fără conservanți
-  Gata de folosit
-  Ușurință în utilizare
-  Ușor de feliat
-  Creativitate fără limite
-  Produs în Franța



PORTOFOLIU PRALINÉ

Gama Praliné Tradition



Praliné Noisette 50%

- ✓ Conține 50% alune de pădure
- ✓ Gust intens de alune de pădure
- ✓ Textură fină



Prali'Pop

- ✓ 55% migdale și 12,5% porumb
- ✓ Aroma este intensificată cu puțină sare
- ✓ Produs realizat printr-o metodă artizanală, în Franța

Gama Gianduja



Gianduja 36%

- ✓ 36% pastă de alune de pădure
- ✓ Gust dulce
- ✓ Textură flexibilă

Gama Pralicrac



Pralicrac Chocolait

- ✓ 53% pastă de alune de pădure și migdale
- ✓ 11% ciocolată cu lapte
- ✓ Textură crocantă dată de bucățile de clătite



Pralicrac Pecan

- ✓ 18% pastă de migdale
- ✓ Textură crocantă dată de nucile pecan, orezul caramelizat & crumble



Pralicrac Citron

- ✓ 22% pastă de migdale
- ✓ Textură crocantă dată de incluziunile crocante de lămâie & bucăți crocante de orez

PATISFRANCE ÎN ROMÂNIA

Gama Pralirex



Pralirex Noisette

- ✓ 100% alune de pădure
- ✓ Gust intens de alune de pădure
- ✓ Culoare maro naturală



Pralirex Pistache

- ✓ 100% fistic
- ✓ Gust intens de fistic
- ✓ Culoare maro-verzuie



GUSTUL REAL
DE FRUCTE

STARFRUIT PATISFRANCE

Atracție naturală

- ✓ 90% fruct și doar 10% zahăr
- ✓ Fără aditivi, coloranți sau arome artificiale
- ✓ Fructele sunt selectate și culese când sunt complet coapte
- ✓ Proces de pasteurizare unic, adaptat fiecărui tip de fruct pentru a păstra gustul natural, textura și culoarea fructelor



GAMA DE PIUREURI NATURALE DE FRUCTE



PLĂCERI DULCI
ȘI SĂNĂTOASE

STARFRUIT



PATISFRANCE



Gata de folosit



Ușor de utilizat, fără a fi nevoie de dezghețare



Depozitare ușoară la temperatura camerei și ambalaj ce permite resigilarea după deschidere



Ingrediente bune pentru sănătate



Perioada de valabilitate minimă între 12 și 14 luni



ATRAȚIE
NATURALĂ



FINISAJE PREMIUM



MIROIR

Glazuri pentru

Miroir Fruits Rouges

Pentru acoperire completă a deserturilor din mousse

- ✓ Ideal pentru evenimente speciale (Valentine's Day, Crăciun, nunți, etc.)
- ✓ Fără arome sau coloranți artificiali, de origine vegetală
- ✓ Culoare și gust provenit din suc natural de căpșuni

PATISFRANCE

deserturi spectaculoase

Miroir Glassage Neutre

Glazură neutră pentru decorul șarlotelor aerate (bavarois, mousse) și a produselor fine de cofetărie.

- ✓ Se recomandă în special când este necesară acoperirea completă a produsului
- ✓ Gata de utilizat (necesită o ușoară încălzire la 35-40°C)
- ✓ Poate fi aplicată cu pensula sau prin pulverizare
- ✓ Structură tixotropică



LUCIU
PERFECT



MIROIR

Glazuri pentru

Miroir Glassage Noir

Glazură cu aromă de ciocolată pentru decorul șarlotelor aerate (bavarois, mousse) și a produselor fine de cofetărie, proaspete și congelate.

- ✓ Se recomandă în special când este necesară acoperirea completă a produsului
- ✓ Gata de utilizat la rece
- ✓ Poate fi aplicată cu pensula sau prin pulverizare
- ✓ Structură tixotropică

PATISFRANCE

deserturi spectaculoase

Miroir Glassage Chocolat Blanc

Glazură cu 20% ciocolată albă Belcolade pentru finisaje de tip „oglindă”.

- ✓ Conține 20% ciocolată albă belgiană
- ✓ Glazură perfectă pentru finisaje premium
- ✓ Special concepută pentru acoperire completă, inclusiv pe suprafețe verticale sau curbate



DECORURI



Diverse tipuri de nuci



fulgi de migdale



fistic



alune de pădure

- ✓ Expertiză la cel mai înalt nivel
- ✓ Nucile sunt atent selectate și culese când sunt complet coapte
- ✓ Oferă o aromă inovatoare și o textură încântătoare
- ✓ Sursă de beneficii nutritive
- ✓ O mare varietate de forme, texturi, culori și arome



Fulgi de ciocolată



Fulgi de ciocolată neagră



Fulgi fini de ciocolată



Fulgi de ciocolată albă

Arome



Caramel lichid



- ✓ Fără conservanți, fără coloranți
- ✓ Gust autentic de caramel



Extract de cafea Trabliti



- ✓ Doar 3 ingrediente
- ✓ Fără coloranți artificiali
- ✓ Gust și miros intens de cafea



Extract natural de vanilie

- ✓ Doar 2 ingrediente
- ✓ Produs din păstăi de vanilie din Madagascar
- ✓ Gust și culoare intensă de vanilie

Alte soluții

- ✓ Fulgi de caramel
- ✓ Făină de migdale
- ✓ Fondant Vega

- ✓ Gelatină pudră
- ✓ Foi de gelatină

- ✓ Patis' Coeur Fondant Chocolat - mix pentru Lava Cake



TARTĂ CU ZMEURĂ ȘI FISTIC



INGREDIENTE

Aluat fraged	g
Unt 82%	250
Zahăr pudră	170
Sare	2
Ouă	100
Pudră de fistic	100
Făină	390

Cremă de fistic

Zahăr	60
Pudră de fistic	82
Unt 82%	82
Ouă	82
Zmeură congelată	60 buc

MOD DE PREPARARE

Aluat fraged

Se amestecă toate ingredientele. Se întinde aluatul până la grosimea de 2 mm și se mulează în forma de tartă. Se coace la 160°C timp de 15 minute.

Cremă de fistic

Se amestecă zahărul și untul, se adaugă pudra de fistic, apoi treptat ouăle. Se umplu tartele precoapte cu 15 g de cremă. Se pun 2-3 bucăți de zmeură congelată în cremă și se coace totul, din nou, 8-10 minute la 160°C.

INGREDIENTE

Ganache de vanilie spumat	g
Frîșcă	133
Miere	47
Păstaie de vanilie	1
Belcolade Selection Blanc Cacao-Trace	93
Apă	24
Gelatină pudră PatisFrance	4
Frîșcă 35% (rece)	270

Coulis de zmeură

Starfruit Raspberry PatisFrance	200
Gelatină pudră PatisFrance	2
Apă	12

Glazură de fistic

Miroir Glassage Neutre	700
Pralirex Pistachio PatisFrance	30
Colorant verde	QS

MOD DE PREPARARE

Ganache de vanilie spumat

Se încălzește frîșca, mierea și vanilia. Se adaugă gelatina hidratată și ciocolata. Se amestecă și se adaugă frîșca rece. Se păstrează la frigider jumătate de zi. Se spumează și se umple o sferă de 55 mm cu 20 g de ganache spumat.

Coulis de zmeură

Se încălzește piureul de zmeură și se adaugă gelatina hidratată. Se lasă să se răcească.

Glazură de fistic

Se aduc la punctul de fierbere toate ingredientele și se așteaptă până acestea ajung la 35-40°C.

ASAMBLARE ȘI FINISARE

- Se mulează tarta și se coace la 160°C timp de 15 minute.
- Se toarnă 15 g de cremă de fistic în fiecare tartă, se pune zmeura congelată și se coace.
- Se umple o sferă de 55 mm cu 20 g de ganache spumat, apoi în interiorul ganache-ului se pune coulis de zmeură, după care se congelează.
- Se scoate din formă și se scufundă în glazura de fistic, se elimină surplusul de glazură și se pune deasupra tartei.
- Se decorează cu bucăți de fistic.

PRĂJITURĂ CU CIOCOLATĂ



INGREDIENTE

Sirop de vanilie	g
Apă	300
Zahăr	180
Baton de vanilie	1buc

Chec

Marțipan 50%	130
Ouă	160
Faină	21
Praf de copt	4

Belcolade Noir Origins Vietnam 73 Cacao-Trace	80
Unt 82%	40
Gianduja 36% PatisFrance	150

MOD DE PREPARARE

Sirop de vanilie

Se fierb toate ingredientele.

Chec

Se încălzește frișca, vanilia, glucoza și untul până la 80°C și se toarnă peste ciocolată. Se blendează pentru omogenizare și se toarnă într-un mulaj de silicon. Se congelează.

După congelare se pulverizează cu un amestec de ciocolată cu unt de cacao 50/50.

INGREDIENTE

Glazură crocantă	g
Belcolade Selection Lait Cacao-Trace	1000
Ulei	150
Cuburi de migdale prăjite	100
Eclats de caramel PatisFrance	50

MOD DE PREPARARE

Glazură crocantă

Se topește ciocolata împreună cu uleiul, la care se adaugă fulgii de caramel și migdalele prăjite.

Se aplică la 40-45°C pe produsul congelat.

ASAMBLARE ȘI FINISARE

- Se toarnă compoziția în formele dorite.
- Se adaugă 50 g de **Gianduja**, tăiată cubulețe, pe fiecare chec.
- Se coc la 165°C pentru 20 de minute.
- Se însiropează fiecare chec și se pune în congelator.
- Se scufundă în glazura încălzită la 40-45°C.
- Se decorează cu mix de nuci și **Gianduja**.

PARIS-BREST



INGREDIENTE

Chouchou Pralin	g
Noisettes IGP Piémont Blanchies - Calibre 13/15	500
Zahăr	250
Albuș	40

Choux

Tegral Clara Ultra	250
Apă (20°C)	435
Ulei	170

MOD DE PREPARARE

Chouchou Pralin

Se pisează alunele în bucăți medii, apoi se amestecă cu zahărul și albușul.

Choux

Se mixează pudra cu uleiul și apa la viteză mică timp de 1 minut. Se continuă mixarea încă 5-6 minute la viteză mare.

Regim de coacere:

- cuptor cu vatră: la 210°C timp de 35 minute cu trapa închisă, apoi se continuă coacerea timp de 5 minute cu trapa deschisă.
- cuptor convecție: la 170°C timp de 30 minute cu funcția de uscare.

Coacerea se realizează FĂRĂ ABUR.

INGREDIENTE

Cremă de alune de pădure	g
Cremyvit Vanilla	300
Apă (4°C)	750
Praliné Noisette 50% PatisFrance	100

Praliné Noisette

Praliné Noisette 50% PatisFrance	100
----------------------------------	-----

MOD DE PREPARARE

Cremă de alune de pădure

Cremyvit Vanilla se mixează cu apă rece la viteză mare timp de 3-5 minute după care se adaugă **Praliné Noisette**.

ASAMBLARE ȘI FINISARE

- Se taie Choux-ul în 2 părți.
- Se umple baza cu o cantitate mică de praliné.
- Se pun câteva bucăți de alune caramelizate peste praliné. Se toarnă crema în choux. Se pune capacul și se decorează crema cu bucăți de alune. Se decorează cu zahăr pudră și cacao .

CHOUX CU ZMEURĂ



INGREDIENTE

Aluat eclair	g
Apă	130
Lapte	130
Unt 82%	115
Sare	4
Zahăr	10
Făină	150
Ouă	270

Cremă de zmeură

Raspberry Starfruit PatisFrance	550
Zahăr	180
Pectină NH	8
Mascarpone	300
Frișcă 35%	400

MOD DE PREPARARE

Aluat eclair

Se aduce la punctul de fierbere apa cu laptele, sarea și zahărul. Se adaugă făina și se amestecă până se dezlipește de pereții vasului.

Se transferă compoziția în bolul mixerului, se amestecă cu paleta și se adaugă ouăle unul câte unul.

Se toarnă pe foaie de silicon choux-uri de 3 cm.

Cremă de zmeură

Se amestecă pectina cu zahărul, se adaugă piureul de zmeură și se fierbe un minut.

Se adaugă peste frișcă și mascarpone, apoi compoziția se blendează până se obține o textură cremoasă.

Se lasă la rece.

INGREDIENTE

Glazură	g
Vega Fondant PatisFrance	500
Starfruit Raspberry PatisFrance	25
Cacao Butter	50

MOD DE PREPARARE

Glazură

Se încălzește fondantul cu piureul de zmeură și se adaugă untul de cacao topit. Se utilizează la 35°C.

ASAMBLARE ȘI FINISARE

- După ce se răcesc, choux-urile se găuresc la bază.
- Se umplu choux-urile cu crema de zmeură și se lasă la rece.
- Se glasează fiecare choux.

ENTREMETS CU ZMEURĂ



INGREDIENTE

Jocond biscuit	g
Ouă	210
Amandes Blanchies Poudre Fine PatisFrance	185
Zahăr pudră	160
Făină	42
Albuș	135
Zahăr	25
Unt 82%	35
Amandes Effilees PatisFrance	Q.S

Insertjie

Vivafil Strawberry	400
---------------------------	-----

MOD DE PREPARARE

Jocond biscuit

Se amestecă ouăle cu pudra de migdale și zahărul pudră. Se spumează albușurile cu zahărul și se încorporează în primul amestec. Se adaugă făina cernută și untul topit.

Se întinde pe tăvi cu diametrul 60/40, iar deasupra se presară fulgii de migdale.

Se coace la 230°C timp de 6 minute.

Insertjie

Între 2 foi de Jocond Biscuit (14 cm) se pune un strat de **Vivafil** și se congelează.

INGREDIENTE

Mousse de zmeură	g
Starfruit Framboise PatisFrance	1 L
Gelatina pudră PatisFrance	16
Apă	80
Bezea italiană	600
Frișcă 35%	700

Glazură roșie

Miroir Glassage Fruits Rouges	500
--------------------------------------	-----

MOD DE PREPARARE

Glazură crocantă

Se hidratează gelatina în apa rece. Se încălzește piureul la 60°C și se adaugă gelatina. Când compoziția ajunge la 35°C se încorporează bezeaua și frișca semibătută.

Se toarnă într-o formă de silicon aproximativ 350 g. Se pune inserția în interior și se congelează.

Glazură crocantă

Se încălzește la 38°C și se emulsifică.

TARTĂ DE CIOCOLATĂ ȘI VANILIE



INGREDIENTE

Aluat de tartă	g
Făină	300
Unt 82%	240
Zahăr pudră	80
Fulgi de sare	4

Cremeux de ciocolată

Belcolade Selection Lait Cacao-Trace	100
Belcolade Origins Vietnam 73 Cacao-Trace	60
Sirop de glucoză	10
Lapte	100
Gelatină pudră PatisFrance	4
Apă	24
Frișcă 35%	200

MOD DE PREPARARE

Aluat de tartă

Se amestecă toate ingredientele împreună, apoi se întinde compoziția între două foi de hârtie la 3 mm. Se decupează patru discuri de 180 mm. Se coace pe silicon la 160°C timp de 15 minute.

Cremeux de ciocolată

Se topesc ciocolata, glucoza și laptele împreună. Se adaugă gelatina hidratată și frișca rece. Se amestecă și se lasă peste noapte la frigider.

INGREDIENTE

Strat crocant	g
Pralicrac Chocolait PatisFrance	230

Mousse de vanilie

Lapte	70
Baton de vanilie	2buc
Gălbenuș	60
Zahăr	70
Gelatină pudră PatisFrance	4
Apă	24
Mascarpone	170
Frișcă 35%	360

MOD DE PREPARARE

Glazură crocantă

Se topește **Pralicrac** și se întinde o cantitate de 115 g între cele două discuri de aluat.

Mousse de vanilie

Se încălzesc primele patru ingrediente la 85°C, apoi se adaugă gelatina hidratată. Se amestecă și se lasă la frigider peste noapte. A doua zi se omogenizează crema de vanilie și se adaugă mascarpone și frișcă.

Se spumează până se ajunge la textura unui mousse.

ASAMBLARE ȘI FINISARE

- Pe discurile cu **Pralicrac** se toarnă cu un dui cremeux de ciocolată.
- Cu ajutorul unui șpritz se toarnă mousse de vanilie.
- Se decorează cu discuri și bețișoare de ciocolată .

TARTĂ DE CIOCOLATĂ ȘI GIANDUJA



INGREDIENTE

Aluat	g
Făină	375
Amandes Blanchies Poudre Fine PatisFrance	80
Zahăr pudră	150
Unt 82%	225
Sare	3
Ouă	80

Ganache

Frîșcă 35%	360
Baton vanilie	1buc
Glucoză	40
Unt 82%	40
Belcolade Noir Supreme	70
Belcolade Selection Lait Cacao-Trace	350

MOD DE PREPARARE

Sirop de vanilie

Se amestecă făina, pudra de migdale, sarea și untul până la obținerea unui aluat nisipos. Se adaugă ouăle și se amestecă până la obținerea unui aluat omogen. Se lasă la frigider. Se întinde aluatul la grosimea de 3 mm și se decupează în funcție de forma și dimensiunea dorită. Se coace la 170°C timp de 10-12 minute. După răcire, se acoperă interiorul cu un strat subțire de ciocolată.

Ganache

Se încălzește frîșca, vanilia, glucoza și untul până la 80°C și se toarnă peste ciocolată. Se blendează pentru omogenizare și se toarnă într-un mulaj de silicon. Se congelează.

După congelare se pulverizează cu un amestec de ciocolată cu unt de cacao 50/50.

INGREDIENTE

Mousse Gianduja	g
Lapte	80
Gianduja 36% PatisFrance	240
Gelatină pudră	4
Apă	20
Frîșcă 35%	300

Alune caramelizate

Noisettes IGP Piémont Blanchies - Calibre 13/15	350
Zahăr	100
Apă	30

MOD DE PREPARARE

Mousse Gianduja

Se încălzește laptele la 90°C, apoi se toarnă peste **Gianduja** și gelatina hidratată. Se blendează pentru omogenizare și se lasă la răcit până la 30°C, apoi se încorporează frîșca.

Se umple tarta lăsând liber 0,5 cm din ea.

Alune caramelizate

Se fierbe apa cu zahărul până la 110°C. Se adaugă alunele și se pun înapoi pe foc. Se amestecă până când alunele se acoperă cu un strat de caramel. Se întind pe hârtie de copt.

DECORARE

Pe suprafața tartei se așază ganache-ul pulverizat. Se decorează cu alune caramelizate și picături de **Miroir Glassage Neutre**.

CIOCO MINI TARTĂ



INGREDIENTE

Aluat de tartă	g
Zahăr pudră	165
Sare	2
Amandes blanchies poudre fin PatisFrance	55
Cacao	20
Făină	400
Unt 82%	260
Ouă	105

Popcorn Praliné

Prali'Pop PatisFrance	480
Cacao butter	48

MOD DE PREPARARE

Sirop de vanilie

Se taie untul în cuburi mici, apoi se amestecă totul.

Se întinde la 2 mm și se lasă să se odihnească la frigider.

Se mulează aluatul în forme. Iar la final se coace 10 minute la 155°C.

Popcorn Praliné

Se topește untul de cacao și se amestecă cu praliné.

Se umple tarta cu 3 g și se lasă la frigider.

INGREDIENTE

Chocolate Cremeux	g
Lapte	500
Frîșcă	540
Baton de vanilie	4buc
Gălbenuș	340
Sirop de glucoză	200
Gelatină pudră PatisFrance	19
Apă	114
Belcolade Noir Origins Vietnam 73 Cacao-Trace	300
Belcolade Lait Selection Cacao-Trace	250

MOD DE PREPARARE

Chocolate Cremeux

Se încălzește laptele, frîșca și batonul de vanilie.

Se amestecă gălbenușul și zahărul și se fierbe la 85°C.

Se toarnă peste gelatina hidratată și se adaugă ciocolata.

Se amestecă și se lasă să se răcească la frigider.

Se amestecă cu spatula înainte de utilizare.

ASAMBLARE ȘI FINISARE

- În cojile de tartă se pune un strat de **Prali'Pop**.
- Peste praliné se pun 10 gr de cremeux de ciocolată.
- Se decorează cu chipsuri de ciocolată de 3 cm.

TABLETE DE CIOCOLATĂ PRALINÉ



INGREDIENTE

Molding	g
Belcolade Selection Lait Cacao-Trace	1000

Praliné

Praliné Noisette PatisFrance	500
Cocoa butter	65
Belcolade Selection Lait Cacao-Trace	65
Noisettes IGP Piémont Blanchies - Calibre 13/15	100

MOD DE PREPARARE

Molding

Se temperează ciocolata și se toarnă în mulaje pentru a realiza cochilia tabletei.

Praliné

Se topește ciocolata și untul de cacao, se amestecă cu praliné și se cristalizează la 24°C.

Se adaugă alune sfărâmate în fiecare tabletă și se umple cu praliné cristalizat. Se lasă la cristalizat pentru 12 ore după care se închide tableta cu ciocolată temperată .

URMĂREȘTE-NE

Descoperă mai multe rețete și noutăți
despre portofoliul PatisFrance
în România!



f Puratos România
@ puratos_romania
▶ Puratos România



Puratos Prod SRL

Șos. de Centură nr. 25, 077180, Sat Tunari, Com. Tunari, jud. Ilfov, România

Tel.: +40 727 221 221

www.puratos.ro