

Paste pralinate e specialità



Scopri il gusto unico e le texture
inimitabili di tutta la gamma

PatisFrance

Savoir-Faire e passione per il gusto

Una “fonte di seduzione” da più di 65 anni, i prodotti PatisFrance sono particolarmente apprezzati e amati dai pasticceri di tutto il mondo. Con tutta la sua storia legata al territorio francese e a prodotti di ineccepibile qualità, PatisFrance è un fornitore di prima importanza per frutta secca e prodotti a valore aggiunto che da questa derivano.

Tutta la nostra esperienza si può ritrovare a Charmes, nella Francia Nord-Est. Qui sono trasformati i migliori prodotti provenienti da tutto il Mondo, combinando l'artigianalità con i più rigidi controlli di qualità. Il risultato è un range di paste pralinate derivato da decenni di knowhow e di innovazione continua.



L'esperienza nella selezione della materia prima

La frutta secca che utilizziamo viene selezionata dai raccolti migliori ed è quindi attentamente lavorata per diventare parte della nostra gamma di paste pralinate. Questo gioca un ruolo di primaria importanza nella qualità del prodotto finito.



L'eccellenza nella lavorazione

Abbiamo una grande esperienza nella lavorazione della frutta secca e utilizziamo una varietà di processi produttivi per rispondere alle esigenze di tutti i professionisti:



Tecnica tradizionale:

Gusto tostato e caramellato

Struttura grezza

L'esperienza nei processi di tostatura e caramellizzazione

- Lo zucchero caramella mentre la frutta secca subisce un processo di tostatura
- La massa è raffreddata su una superficie di marmo e quindi schiacciata utilizzando una pietra di granito



Le ultime ed innovative tecnologie:

Gusto eccellente

Struttura liscia e cremosa

L'esperienza nel processo di raffinamento

- Un processo industriale
- La miscela è raffinata in un moderno mulino a biglie

Controlli di qualità stringenti sono garantiti durante tutto il processo produttivo, dalla tostatura al prodotto finito

Aggiungi un tocco di eccellenza in tutte le tue creazioni...

Le possibilità di utilizzo delle paste pralinate Patisfrance sono davvero infinite; in particolare irrinunciabili nel mondo del cioccolato, della pasticceria fine e dei prodotti sfogliati quando gusto e texture fanno la differenza.

	PER AROMATIZZARE <ul style="list-style-type: none">✓ Mousse✓ Creme✓ Glasse✓ Ganache✓ Impasti✓ Gelati✓ Frolle		FARCITURA <ul style="list-style-type: none">✓ Frolle✓ Praline✓ Snack✓ Torte moderne	
				

...con le paste pralinate e le specialità

**PATISFRANCE**
SOURCE DE SÉDUCTION

Gusto eccellente

Ogni pasta pralinata Patisfrance ha un suo gusto del tutto unico:

- tostato, caramellato, in funzione della tipologia di processo produttivo
- mandorla, nocciola e pistacchio possono essere combinati con tanti gusti

Texture sorprendenti

Una scelta che varia da texture cremose e vellutate a prodotti più strutturati e addirittura croccanti, il tipo di pasta pralinata utilizzato fa veramente la differenza nei prodotti finiti.



PatisFrance

una gamma unica dal gusto eccellente e dalle sorprendenti texture

Già nel 17° secolo le paste pralinate erano fonte di ispirazione per la creatività di pasticceri e cioccolatieri. Sono passati più di 300 anni ma il gusto della frutta secca continua a sedurre i “gourmet” di tutto il mondo. L'ampia gamma PatisFrance è in grado di rispondere a tutte le esigenze nelle tre linee dei: CLASSICI, TRADIZIONALI e SPECIALI.



Classici
Prodotti con le ultime tecnologie

Gusto rotondo, tostatura media, struttura fine, regolare e cremosa e lenta decantazione.

Tradizionali
Prodotti seguendo il processo tradizionale francese



Solo frutta secca e zucchero, gusto intenso, note caramellate e tostate, struttura grezza.

L'innovazione è chiave, soprattutto quando si vogliono stupire i propri consumatori; ecco perché abbiamo sviluppato una gamma di specialità, grazie alla nostra abilità di miscelare i giusti ingredienti nelle giuste proporzioni.

Speciali
A base di paste pralinate



La gamma

Linea CLASSICI

- **Praliné Noisette 50%:** pasta pralinata dalla media tostatura con il 50 % di nocciola; il gusto classico di una pasta pralinata alla nocciola dalla texture estremamente cremosa. Secchiello da 5 kg.
 - **Praliné Amande 50%:** pasta pralinata dalla media tostatura con il 50 % di mandorla; il gusto classico di una pasta pralinata alla mandorla dalla texture estremamente cremosa. Secchiello da 5 kg.
 - **Praliné Amande Doux 59%:** pasta pralinata unica, con il 59 % di mandorle pelate, leggermente tostate, caratterizzato da un leggero gusto di torrone (colore chiaro). Secchiello da 5 kg.
-

Linea TRADIZIONALI

- **Praliné a l'Ancienne 57%:** pasta pralinata a base di nocciola e mandorla con una texture croccante derivata dallo zucchero caramellato e la frutta tritata grossolanamente. Secchiello da 5 kg.
-

Linea SPECIALI

- **Pralicrac Chocolait:** melange di pasta pralinata mandorla e nocciola combinata con la fine croccantezza di biscotti croccanti sbriciolati e l'aggiunta di cioccolato al latte. Secchiello da 4,5 kg.
- **Pralicrac Beurre Salé:** melange di pasta pralinata croccante combinata con cioccolato e pezzi di caramello al burro salato (caramello d'Isigny e burro salato con sale de Guérande). Secchiello da 4,5 kg.
- **PraliFizz** melange a base di pasta pralinata mandorla combinata con uno sorprendente effetto "scoppiettante". Secchiello da 2 kg.



PRALINA NOCCIOLA E MANDORLA



Pralina Nocciola

<u>Patis France Praliné Noisette</u>	<u>750 g</u>
<u>Belcolade Lait Sélection</u>	<u>150 g</u>
<u>Belcolade Noir Sélection</u>	<u>75g</u>
<u>Burro di cacao</u>	<u>45 g</u>

Pralina Mandorla

<u>Patis France Praliné Amande</u>	<u>750 g</u>
<u>Belcolade Lait Sélection</u>	<u>150 g</u>
<u>Belcolade Noir Sélection</u>	<u>75g</u>
<u>Burro di cacao</u>	<u>45 g</u>

Procedimento

Mescolare il praliné con il cioccolato al latte e il burro di cacao fuso e cristallizzare a 27°C.

Versare negli stampi e lasciare cristallizzare per 3 ore prima di applicare ad entrambi i lati uno strato molto sottile di cioccolato.

Utilizzare una chitarra per tagliare dei quadrati da 22x22 mm. Ricoprire con Belcolade Noir o Lait Selection e decorare con una nocciola o mandorle caramellate.

GELATO PRALINÉ



Ingredienti

Grassi del latte	1200 g
Panna fresca 35%	275 g
PatisFrance Amande Doux 59%	240 g
Zucchero granulato	160 g
Latte in polvere	75 g
Zucchero invertito	40 g
Stabilizzatore per gelati	3 g
Glicerina	3 g

Procedimento

Portare a 85°C il latte, latte in polvere, zucchero granulato e lo zucchero invertito. Raggiunti i 50°C, aggiungere panna fresca, PatisFrance Amande Doux 59%, stabilizzatore e glicerina. Dopo la pastorizzazione raffreddare velocemente il preparato a 4°C. Lasciare maturare minimo 12h a 4°C.

Turbinare, rimuovere a -8°C e plasmare. È possibile ora mettere a -18°C per stabilizzare.

BROWNIE PRALINÉ



Ingredienti

Belcolade Lait Caramel	360 g
Burro	180 g
Uova	600 g
Zucchero	800 g
PatisFrance Praliné Noisette 50%	720 g
Farina	480 g
Sale	10 g
Nocciole tostate a pezzi	100 g

Procedimento

Miscelare cioccolato e burro, aggiungere PatisFrance Praliné Noisette 50%. Montare le uova e lo zucchero fino ad ottenere una consistenza morbida. Aggiungere il cioccolato lavorato.

Mixare la farina setacciata, il sale e le nocciole tostate.

Stendere uno strato di 1 cm di composto e cuocere a 170°C per 25-30 min. a valvola chiusa.

CROSTATATA PRALINÉ-PRUGNA



Frolla

Farina	375 g
Burro	225 g
Zucchero a velo	150 g
Uova	80 g
Mandorle in polvere	50 g
Sale	5 g

Choco Pralirac

PatisFrance Pralirac Chocolat	360 g
-------------------------------	-------

Pasta di prugna

Prugne secche	360 g
---------------	-------

Ecuador Ganache

Latte	300 g
Belcolade Origins Ecuador 71	230 g
Tuorli	80 g
Glucosio	50 g
Burro	20 g

Procedimento

Frolla: Mescolare farina, polvere di mandorle, zucchero a velo, sale e burro fino ad una ottenere una texture sabbiosa. Porre in frigo per ottenere una consistenza compatta. Stendere uno strato da 3 mm di spessore e mettere in uno stampo ad anello. Cuocere in forno a 180°C per 15/20 minuti.

Choco Pralirac: Scaldare leggermente a 40°C, riempire 1/3 dello stampo. Lasciare riposare.

Pasta di Prugna: Frullare le prugne fino ad ottenere una pasta in pezzi. Per ogni crostata, distribuite 100 g di pasta sopra il Choco Pralirac.

Ecuador ganache: Portare ad ebollizione il latte, aggiungere burro e glucosio, i tuorli, amalgamare bene e cuocere portando la temperatura a 85°C. Versare sopra il cioccolato e fare una ganache. Lasciare raffreddare e versare nello stampo, sopra alla pasta di prugne. Lasciare cristallizzare a 16-18 °C (per +/- 2 ore).

MACARON PRALINÉ



Macarons alla nocciola

Nocciola in polvere	150 g
Mandorla in polvere	150 g
Zucchero a velo	300 g
Albumi temperati	100 g
Zucchero semolato	200 g
Acqua	30 g
Albumi temperati liquidi	100 g

Crema pralinata al burro:

Crema di burro	400 g
PatisFrance Praliné Noisette 50%	120 g
Acqua	30 g

Praliné Coulis

PatisFrance Praliné Noisette 50%	q.b.
Acqua	50 g

Procedimento

Macarons alla nocciola: Mescolare e setacciare lo zucchero a velo, le mandorle e le nocciole in polvere. Fare una meringa italiana con 200 g di zucchero e 100 g di albumi. Setacciare la polvere ottenuta e aggiungere gli albumi temperati, poi miscelare direttamente con la meringa mentre è ancora calda. Formare i gusci dei macaron su un Silpat, lasciare asciugare per circa 10 minuti. Cuocere in forno con valvola aperta a 220 °C. Lasciare raffreddare.

Crema pralinata al burro: Mescolare tutti gli ingredienti con frusta in planetaria. Guarnire i gusci dei macaron.

Praliné Coulis: Mescolare i due ingredienti e farcire direttamente il centro del macaron. Chiudere i macaron. Refrigerare i macarons per un giorno prima di servire.



www.puratos.it

Puratos Italia S.p.A - Via Lumière Fratelli, 37/A - 43122 Parma (PR) - Italia
T +39 0521 16021 - F +39 0521 387950 - E info@puratos.it - www.puratos.it


Puratos
Reliable partners in innovation