

RECETARIO PATISFRANCE




PATISFRANCE[®]

UNA MARCA DE  puratos
Food Innovation for Good

LEMONFRUIT



 PATISFRANCE®

LEMONFRUIT



INGREDIENTES

Masa de tarta

Tegral Allegro	1000 g
Harina floja	500 g
Mantequilla sin sal	400 g
Huevos	4-6 un

Molde de referencia

- SILIKOMART TARTE RING 80 mm

Crema de limón

Huevos	150 g
Azúcar granulada	160 g
Starfruit Limón PatisFrance	100 g
Mantequilla sin sal	200 g

Merengue

Merengue Italiano	500 g
Agua	150 g

PROCEDIMIENTO

Masa de tarta

- En un bowl mezclar con paleta **Tegral Allegro** junto con la harina y mantequilla blanda a temperatura ambiente, para incorporar los ingredientes.
- Bajar la velocidad de la máquina e incorporar los huevos y mezclar en velocidad media hasta formar una masa homogénea.
- Cubrir la masa con film plástico y refrigerar al menos 1 hora.
- Sacar la masa del frío y estirar hasta lograr 3 mm de espesor.
- Fonsar los moldes uno a uno y colocar sobre una bandeja de horneado con silpat microperforado.
- Llevar al congelador por 30 minutos (esto ayudará a que la tarta no pierda su forma en el horno).
- Hornear a 165°C por 15 minutos.
- Retirar del horno y dejar enfriar a temperatura ambiente.
- Retirar los aros y llevar las piezas nuevamente a horneado para obtener un mejor dorado de las bases de la tarta.

Crema de limón

- En una olla incorporar huevos, azúcar y **Starfruit Limón PatisFrance**.
- Llevar a fuego medio y mezclar los ingredientes hasta que la mezcla comience a tomar espesor con la ayuda de un batidor de varilla.
- Una vez que la mezcla alcance 45°C, incorporar la mantequilla cortada en cubos y retirar del fuego.
- Con un mixer obtener una mezcla homogénea.
- Con la ayuda de un film plástico, tapar a piel y reservar en frío.

Merengue

- En un bowl, agregar el agua y luego **Merengue Italiano**.
- Batir con globo en velocidad alta por 8 minutos.
- Disponer el merengue en una manga de pastelería con boquilla lisa de 2,5 cm de diámetro.

Montaje

- Disponer el relleno de limón en una manga de pastelería para luego colocar 30 gr de relleno sobre la base de la tarta.
- Decorar con merengue tal como se presenta en la imagen.
- Con la ayuda de un soplete, quemar el merengue hasta obtener un dorado ligero.



CANNELÉ




PATISFRANCE®

CANNELÉ



INGREDIENTES

Cannelé

Patis' Cannelé PatisFrance	450 g
Agua (80°C)	500 g
Ron Moreno	50 g
Mantequilla sin sal fundida 45°C	50 g

PROCEDIMIENTO

Cannelé

- Incorporar los ingredientes líquidos dentro de un bowl de batidora y luego agregar **Patis' Cannelé PatisFrance**.
- Mezclar con paleta por 1 minuto en velocidad lenta e incorporar la mantequilla fundida.
- Subir la velocidad y mezclar por 10 minutos en velocidad media.
- Cubrir la superficie de la mezcla con film plástico y llevar a frío a 5°C hasta que la mezcla alcance una temperatura bajo 10°C (refrigerar de un día para otro).
- Llevar los moldes de cannelé (estaño/cobre) a -18°C por algunos minutos, para luego pintar uno a uno con mantequilla fundida.
- Llenar cada molde con mezcla a $\frac{3}{4}$ de su capacidad.
- Llevar los moldes a una bandeja cubierta con papel de horneado.
 - Hornear a 200°C por 45 a 50 minutos en horno de convección.
 - Hornear a 225°C entre 50 a 55 minutos en horno de piso.
 - Una vez horneados, volcar los moldes y esperar algunos minutos antes de retirar los mismos.

Para moldes de silicona:

- Llenar cada molde con mezcla a $\frac{3}{4}$ de su capacidad.
 - Hornear a 200°C por 45 a 50 minutos en horno de convección.
 - Luego desmoldar en caliente y volcar su base sobre el papel siliconado.
 - Hornear por 10 minutos extra para lograr la crocancia y color dorado característico.
- El tiempo de horneado debe ser adaptado al tamaño de cada molde o de acuerdo al tipo de horno utilizado.

Sugerencias

- Para lograr un resultado óptimo, lo ideal es dejar la mezcla en refrigeración de un día para otro, de lo contrario es posible enfriar la mezcla en abatidor; lo importante es lograr enfriar la mezcla hasta una temperatura menor a 10°C.
- En caso de hornear en molde de silicona, es importante respetar el tiempo de horneado, para luego desmoldar aún en caliente para hornear tiempo extra para lograr el color y crocancia característica.

BOMBÓN GIANDUJA



BOMBÓN GIANDUJA



INGREDIENTES

Bombón gianduja

Belcolade Selección Noir 55% CT	200 g
Gianduja 36% PatisFrance	320 g
Almendras tostadas y troceadas en cubo	20 g

Molde de referencia

- MARTELLATO MA1988

PROCEDIMIENTO

Bombón gianduja

- Fundir **Belcolade Selección Noir 55%** en microondas dando intervalos de temperatura hasta fundir completamente.
- Templar hasta obtener una temperatura de trabajo de 31 a 32°C.
- Llevar el chocolate a un bowl y reservar.
- Disponer el chocolate fundido en una manga de pastelería y rellenar todos los espacios del molde de policarbonato.
- Esperar un par de minutos antes de volcar el molde y retirar el excedente de chocolate.
- Dejar que el chocolate cristalice a temperatura ambiente.
- Por otra parte, fundir la **Gianduja PatisFrance** en microondas hasta lograr una temperatura de 40°C.
- Volcar sobre el mesón para trabajar con la ayuda de una espátula y bajar su temperatura a 28°C.
- Disponer la gianduja atemperada en una manga de pastelería para luego rellenar los casquillos del molde de policarbonato ya cristalizados.
- Antes de que la gianduja cristalice, colocar las almendras troceadas y tostadas previamente.
- Llevar los moldes al frío por algunos minutos.
- ***Importante para este paso no es necesario sellar los casquillos***
- Una vez que el relleno esté cristalizado y los casquillos de chocolate se hayan despegado, desmoldar.
- Para finalizar, templar nuevamente chocolate Belcolade, y sumergir las piezas una a una manteniendo las almendras picadas en la parte superior.
- Golpear ligeramente el tenedor sobre el bowl para escurrir el exceso de chocolate.
- Una vez que el chocolate ha dejado de escurrir, dejar las piezas sobre una bandeja con papel mantequilla hasta que las piezas cristalicen.

MOKKARONS



MOKKARONS



INGREDIENTES

Macarons

Patis' Macaron PatisFrance	1000 g
Agua 40 - 45°C	200 g
Colorante hidrosoluble café	6 g

Ganache de café

Azúcar granulada	90 g
Crema fresca de leche	280 g
Café en grano	15 g
Azúcar invertida	60 g
Glucosa	60 g
Belcolade Origen Perú 64% CT	250 g
Belcolade Selección Leche 35% CT	115 g
Belcolade Manteca de Cacao	15 g

PROCEDIMIENTO

Macarons

- En un bowl, disponer **Patis' Macaron PatisFrance** y reservar.
- En una olla, colocar a fuego medio el agua junto al colorante café.
- Calentar hasta disolver el colorante y lograr que el agua alcance los 45°C, retirar del fuego y agregar sobre **Patis' Macaron PatisFrance**.
- Mezclar con paleta a velocidad media por 10 minutos.
- Disponer la mezcla en una manga de pastelería con boquilla lisa y realizar piezas de 4 cm de diámetro en una bandeja con papel siliconado.
- Luego llevar a horno convector con tiraje abierto a una temperatura de 135°C por un periodo de 15 - 20 minutos aprox.
- Enfriar a temperatura ambiente.
- Una vez que las tapas de macaron estén completamente frías, desprender el papel siliconado y reservar.

Ganache de café

- En un bowl colocar **Belcolade Origen Perú 64% CT**, **Belcolade Selección Leche 35% CT** y la **Manteca de Cacao Belcolade**. Reservar.
- En una olla, disponer la crema junto a los granos de café a fuego medio.
- Calentar hasta lograr hervir.
- Apagar el fuego y dejar infusionar por algunos minutos.
- Filtrar y reservar.
- En una olla, disponer la azúcar granulada y llevar a fuego medio bajo.
- Fundir poco a poco hasta tomar color caramelo ligero.
- Retirar la olla del fuego e incorporar la crema aún caliente.
- Remover con una espátula sin incorporar aire.

CONTINÚA 

MOKKARONS



PROCEDIMIENTO

Ganache de café

- Llevar nuevamente a fuego medio, agregar la cantidad necesaria de leche entera para lograr corregir el peso perdido por evaporación de los 370 g iniciales de producto (Crema fresca de leche 280 g + 90 g de azúcar granulada).
- Incorporar el azúcar invertida, la glucosa y llevar nuevamente a fuego medio, hasta alcanzar los 85°C.
- Volcar la mezcla sobre los chocolates y la manteca de cacao.
- Con un mixer, procesar la mezcla hasta que quede homogénea.
- Con un film plástico cubrir el relleno a piel y dejar reposar a temperatura ambiente hasta que estabilice y adquiera consistencia.

Montaje

- Disponer la ganache en una manga de pastelería con boquilla lisa.
- Rellenar las tapas de macaron con la ganache.

ENTREMET DE CHOCOLATE & FRAMBUESAS



ENTREMET DE CHOCOLATE & FRAMBUESAS



INGREDIENTES

Base de galleta

Tegral Allegro	1000 g
Harina floja	500 g
Mantequilla sin sal	400 g
Huevos	4-6 un

Bizcocho de chocolate

Leche entera	185 g
Mantequilla sin sal	80 g
Harina floja	180 g
Belcolade Cacao en Polvo 22-24	65 g
Azúcar granulada	220 g
Polvos de hornear	1 cda
Huevos	90 g
Vaina de vainilla	½ un.

PROCEDIMIENTO

Base de galleta

- En un bowl mezclar con paleta **Tegral Allegro** junto con la harina y mantequilla blanda a temperatura ambiente, para incorporar los ingredientes.
- Bajar la velocidad de la máquina e incorporar los huevos y mezclar en velocidad media hasta formar una masa homogénea.
- Cubrir la masa con film plástico y refrigerar al menos 1 hora.
- Sacar la masa del frío y estirar hasta lograr 3 mm de espesor.
- Con un cortador de 8 cm de diámetro cortar piezas y colocar sobre una bandeja de horneado con silpat microperforado.
- Hornear a 165°C por 15 minutos.
- Retirar del horno y dejar enfriar a temperatura ambiente.
- Una vez que las piezas estén completamente frías, dar vuelta presentando el entramado hacia arriba.
- Reservar hasta el montaje.

Bizcocho de chocolate

- En una olla disponer la leche junto a la mantequilla.
- Llevar a fuego bajo para calentar la leche ligeramente hasta que la mantequilla se funda por completo.
- Retirar del fuego y reservar.
- Por otra parte, mezclar y cernir todos los ingredientes secos. Reservar.
- En un bowl incorporar los huevos con las semillas de la vainilla y el azúcar granulada.
- Batir con globo hasta lograr punto escriba.
- Agregar los ingredientes secos en dos tandas, incorporando con la ayuda de un mezquino con movimientos envolventes.
- Colocar la mezcla sobre una placa de horneado de 40 x 30 cm con papel mantequilla en su base.
- Hornear a 180°C por 12 minutos.
- Retirar del horno y reservar.

ENTREMET DE CHOCOLATE & FRAMBUESAS



INGREDIENTES

Compota de frambuesas

Frambuesas congeladas	650 g
Classic Frambuesa	100 g
Azúcar granulada	300 g
Gelatina sin sabor	15 g
Agua	35
Cointreau	20 g

Mousse de chocolate

Gelatina sin sabor	15 g
Agua	40 g
Passionata A	500 g
Belcolade Selección Noir 55% CT	500 g
Passionata B	750 g

PROCEDIMIENTO

Compota de frambuesas

- En un bowl incorporar el agua y agregar la gelatina en polvo. Reservar.
- Colocar las frambuesas junto con el azúcar y **Classic Frambuesa** en una olla.
- Llevar a fuego medio hasta alcanzar 102°C.
- Retirar del fuego y dejar enfriar hasta los 50°C.
- Agregar la gelatina previamente hidratada.
- Mezclar hasta disolver por completo.
- Llevar la mezcla a un bowl para finalmente incorporar el Cointreau.
- Con film plástico cubrir a piel y llevar a frío a 4°C.

Montaje

- Una vez que la compota de frambuesas haya tomado consistencia, volcar sobre el bizcocho de chocolate y distribuir en forma homogénea con la ayuda de una espátula angular.
- Llevar al congelador por 30 minutos.
- Con un cortador redondo de 4 cm de diámetro, cortar discos.
- Reservar en frío hasta el montaje final.

Mousse de chocolate

- En un bowl incorporar el agua y agregar la gelatina en polvo. Reservar.
- En una olla disponer **Passionata (A)** y calentar a fuego medio hasta alcanzar 60°C.
- Retirar del fuego e incorporar la gelatina previamente hidratada y mezclar hasta disolver por completo.
- Volcar la crema caliente sobre **Belcolade Selección Noir 55% CT**.
- Mezclar hasta obtener el núcleo de la mousse.
- Enfriar a temperatura ambiente hasta alcanzar 40°C.
- Batir los 750 g de crema **Passionata (B)** hasta lograr una consistencia de semi-batido.
- Incorporar la crema semi-batida sobre el núcleo de la mousse de chocolate realizando movimientos envolventes con la ayuda de un mezquino.
- Disponer la mousse en una manga de pastelería.

ENTREMET DE CHOCOLATE & FRAMBUESAS



INGREDIENTES

Glaçage de chocolate negro

Miroir Plus PatisFrance	500 g
--------------------------------	-------

Molde de referencia

-
- PAVOFLEX 3D PLANET

PROCEDIMIENTO

Glaçage de chocolate negro

-
- En un bowl plástico calentar **Miroir Plus PatisFrance** hasta alcanzar 35-40°C.
 - Con un mixer, quitar las burbujas de aire de la superficie del producto.
 - Reservar hasta el montaje.

Montaje & Decoración

-
- Rellenar las cavidades de los moldes uno a uno con la mousse de chocolate a $\frac{3}{4}$ de su capacidad.
 - Colocar los discos de bizcochuelo y compota de chocolate congelados en el centro de la mousse, dejando la compota de frambuesa en el interior y el bizcochuelo como base del postre.
 - Llevar el molde al congelador por al menos un par de horas.
 - Una vez que las piezas estén completamente congeladas, desmoldar y colocar sobre una rejilla de baño.
 - Cubrir las piezas una a una con **Miroir Plus PatisFrance**.
 - Con un palo de brocheta, pinchar la superficie de las piezas para arrastrar ligeramente y desprender la rejilla de baño.
 - Disponer las piezas sobre la base de galleta.
 - Decorar las superficies de los entremet con decoración de chocolate tal como se aprecia en la imagen de referencia.