

REINVENTEMOS  
LA PASTELERÍA



SEPTIEMBRE 2022

Una nueva colección de productos con el relleno como protagonista. Nuevas texturas y sabores en tendencia para tus recetas más indulgentes.

Reinventemos la Pastelería  
¡Hasta la última capa!



[www.puratos.es](http://www.puratos.es)



900 878 779



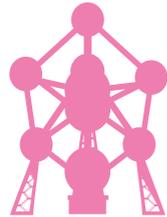
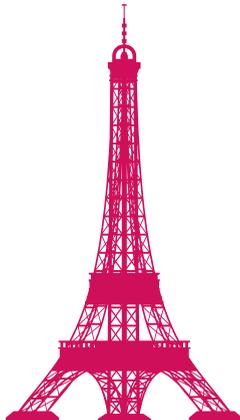
@puratosespana



@puratospain

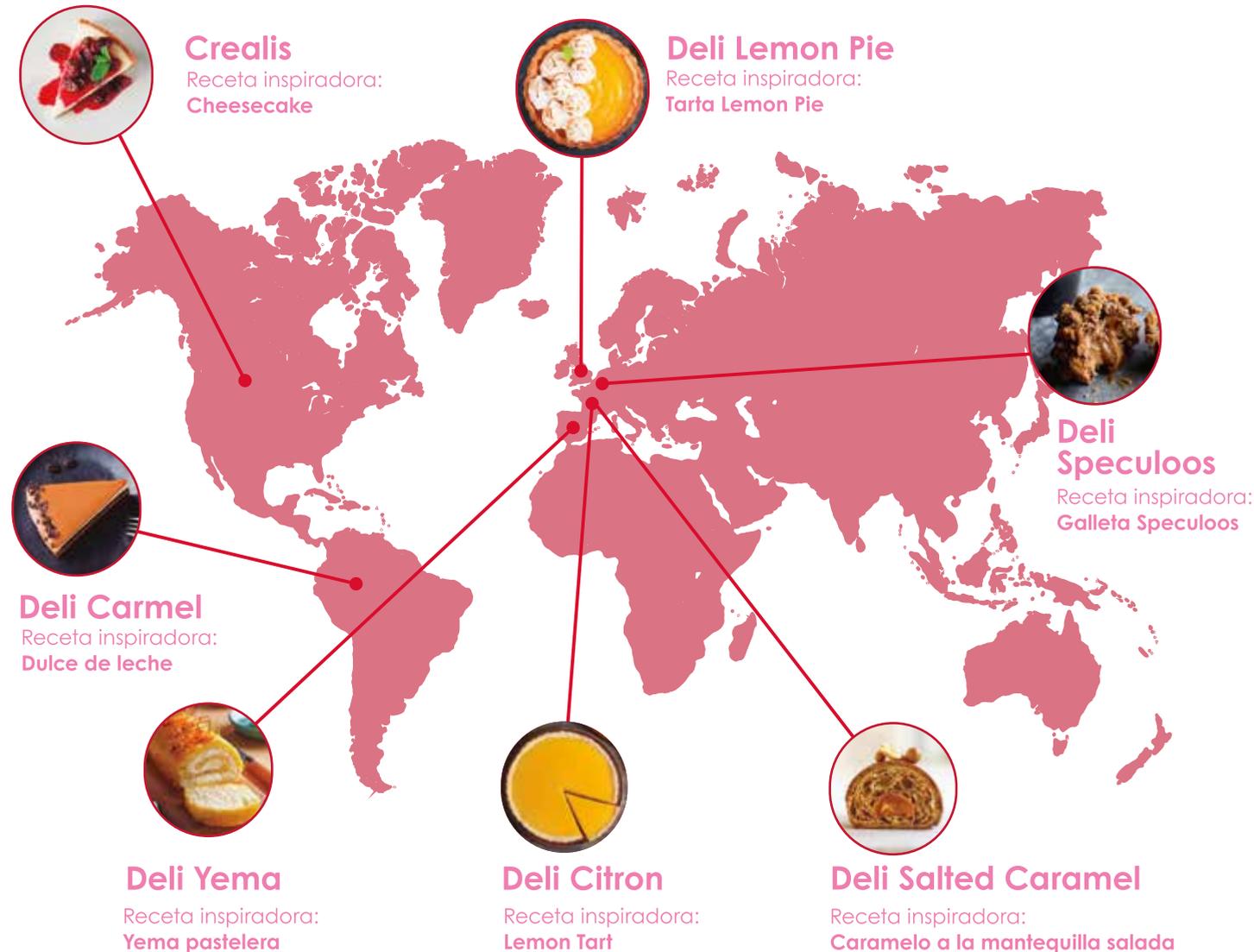


t500@puratos.com

GAMA	PRODUCTO	RECETAS	
GAMA DELI	DELI SPECULOOS	SPECULOOS MUFFIN BRAZO DE ESPECULOOS	
	¡NUEVO! DELI SALTED CARAMEL	CROISSANT DE CARAMELO SALADO FINGER SNACK	
	PATIS'DELICE	PARIS-BREST VERRINE DE CREMA Y FRAMBUESA	
GAMA PRALINÉ PASTIFRANCE	¡NUEVO! PRALINÉ COLLECTION AMANDE MARCONA 70%	MOUSSE DE PRALINÉ AMANDE MARCONA 70% BOMBÓN DE PRALINÉ AMANDE MARCONA Y BELCOMADE COSTA RICA	
	GIANDUJA LAIT 36% CACAO-TRACE 	MUFFIN DE CARAMELO Y GIANDUJA MARACUYÁ GIANDUJA	
	PRALIREX PISTACHE 100%	CHOUX DE PISTACHO POSTRE DE PISTACHO Y LIMÓN CON JENGIBRE	

# AMPLIAMOS

## la Gama Deli



### Deli Citron



**Deli Citron** es un relleno cremoso de limón inspirado en la auténtica Lemon Tart francesa para decoración e inyección, elaborado con leche y un toque fresco de zumo de limón.

Es espatulable y muy estable a la congelación, ideal para cakes, tartas, bollería y bombonería.

### Deli Lemon Pie



**Deli Lemon Pie** es una crema de limón inspirado en el auténtico Lemon Pie Inglés, ideal para preparar la tarta de limón y merengue o como relleno. Elaborado con leche, huevos y zumo de limón, es espatulable y muy estable a la congelación. Ideal para cakes, tartas, bollería y bombonería.

### Crealis



**Crealis**, la base lista para elaborar cheeseckae americano y tarta de queso.

Tiene una textura cremosa con gran sabor a queso, ya que contiene un 33% de crema de queso.

### Deli Caramel



**Deli Caramel** es un relleno cremoso de auténtico caramelo para decoración e inyección, inspirado en el dulce de leche suramericano.

Está elaborado con leche y azúcar, es espatulable y muy estable en congelación ideal para cakes, tartas y bollería.

### Deli Yema



**Deli Yema** es una yema pastelera lista para usar en decoraciones de pastelería, indicada para caramelizar con azúcar, inspirada en la famosa yema española, elaborada con huevos y azúcar.

Es espatulable y estable a la congelación ideal para tartas y hojaldres.

### Deli Speculoos

Relleno con sabor a galleta speculoos, caramelizada con un toque de especias.

¡NUEVOS PRODUCTOS!

a continuación



### Deli Salted Caramel

Cre moso relleno de caramelo con mantequilla y un toque de sal de Guérande.



Toda la Gama Deli disponible en cubo de 5kg.

# DELI SPECULOOS

Una cremosa fusión de galleta  
caramelizada con un toque  
de especias

Relleno de  
auténtica  
galleta belga  
caramelizada  
speculoos



## CARACTERÍSTICAS

**Deli Speculoos** es un relleno cremoso de auténtica galleta belga caramelizada speculoos, ideal para usar como relleno o decoración de tartas y bollería.

Ideal para rellenar muffins, croissants o decorar y saborizar tartas. Es espatulable y muy estable a la congelación.

## BENEFICIOS PARA EL PROFESIONAL

- Crema fácil y lista para usar
- Versatilidad.
- Posibilidad de aplicar un sinfín de creaciones.
- Estable a la congelación.

## VENTAJAS PARA EL CONSUMIDOR

- El sabor de la auténtica galleta belga caramelizada con especias.
- El sabor es tendencia.
- Sabor premium basado en ingredientes de alta calidad.





## SPECULOOS MUFFIN

### Composición

Masa de muffin	80 g.
Relleno speculoos	15 g.
<b>TOTAL</b>	<b>95 g.</b>

### Masa de muffin

Ingredientes	g
Satin Moist Vainilla	1000 g.
Huevo	400 g.
Bifrisol Alto Oleico	400 g.
Agua	200 g.

### Método

Batir **Satin Moist Vainilla** con el agua, los huevos y **Bifrisol Alto Oleico** con accesorio pala durante 3 minutos a segunda velocidad. Pesar 80 g de masa en el molde para muffin y hornear 25 minutos a 200°C.

### MONTAJE

Disponer el muffin una vez frío. Rellenar con 15 g de **Deli Speculoos**. Decorar con un rallado del mismo relleno y pegar galletas speculoos en la parte superior.





## BRAZO DE SPECULOOS

### Almibar para calar

Ingredientes	g
Agua	500 g.
Azúcar	500 g.
Canela en polvo	10 g.

#### Método

En un cazo, arrancar el hervor al azúcar y el agua, una vez frío, añadir la canela. Reservar hasta su uso.

### Mezcla de speculoos

Ingredientes	g
Canela en polvo	8 g.
Nuez moscada	2 g.
Clavo molido	2 g.
Jengibre en polvo	2 g.
Cardamomo	2 g.
Pimienta blanca	1 g.

#### Método

Mezclar todos los ingredientes en polvo y guardar en un envase hermético hasta su uso.

### Plancha bizcocho

Ingredientes	g
Integral BYP	1000 g.
Huevos	960 g.

#### Método

Mezclar los dos ingredientes y montar a máxima velocidad durante 8 minutos. Estirar planchas y cocer 3 minutos a 270°C.

### Galleta de canela

Ingredientes	g
Patacrout	1000 g.
Mimetic/Mantequilla	100 g.
Agua	400 g.
Canela en polvo	10 g.

#### Método

Mezclar todos los ingredientes con accesorio pala hasta obtener una masa homogénea. Rallar y cocer a 160°C durante 20 minutos, hasta que esté dorada. Reservar hasta su uso.

### Crema montada con speculoos

Ingredientes	g
Ambiente	1000 g.
Deli Speculoos	200 g.
Mezcla de speculoos	17 g.
Galleta de canela	100 g.

#### Método

Montar la nata con el azúcar y la mezcla de speculoos. Añadir la galleta de canela troceada una vez montada la nata para aportar un toque crujiente al brazo.

### Baño Marmoleado

Ingredientes	g
Decorcrem 520	100 g.
Decorcrem White	400 g.

#### Método

Fundir por separado. Añadir **Decorcrem White** al **Decorcrem 520**. Bañar el tronco sin mezclar.

### MONTAJE

Cortar una plancha de bizcocho en 4 partes iguales. En cada una de las partes, empapar con el almibar y alisar una capa generosa de **Deli Speculoos**. Rellenar el brazo con la nata montada con speculoos y enrollar. Congelar. Calentar el baño de cacao y bañar el brazo, antes de que seque, decorar con trozos de galleta de canela.



# DELI SALTED CARAMEL

El sabor de moda, inspirado en la receta francesa de caramelo a la mantequilla salada.

**¡NUEVO!**

Proceso tradicional francés: caramelo con escamas de sal del mar de Guérande.



## CARACTERÍSTICAS

- NAFNAC.
- Relleno cremoso y suave.
- Fácil y rápido de usar.
- Muy versátil: como relleno o topping.
- Estable a temperatura ambiente.

Ofrece una infinidad de posibilidades para tus recetas.

## BENEFICIOS PARA EL PROFESIONAL

- Crema fácil y lista para usar. Versatilidad.
- Posibilidad de aplicar un sinfín de creaciones.
- Estable a la congelación.

## VENTAJAS PARA EL CONSUMIDOR

- El sabor de la receta de auténtico caramelo salado francés.
- Nuevos sabores en línea con las tendencias de consumo.
- Sabor premium basado en ingredientes de alta calidad.





## CROISSANT DE CARAMELO SALADO

Ingredientes	%	(kg.)	Formula Completa
Easy Croissant Atelier 50%	50,00	0,500	1,500 Kg
Betina Pastelera Extra	25,00	0,250	0,750 Kg
Betina Gran Fuerza	25,00	0,250	0,750 Kg
Agua +/-	30,00	0,300	0,900 Kg
Levadura	2,50	0,025	0,075 Kg
Hielo	13,34	0,133	0,400 Kg
Mimetic Control	45,00	0,450	1,350 Kg
Total Masa		1,908	5,725 Kg
Peso de masa/pieza		0,070	0,070 Kg
Cantidad de piezas		27 u.	81 u.



### Masa coloreada

Ingredientes	g
Masa de croissant	425 g.
Cocoa powder	40 g.
Agua	20 g.

### Método

Apartar la parte de masa dos minutos antes de acabar el amasado y añadir el cacao en polvo y el agua. Reservar.

### Proceso

Amasado	4 minutos lenta + 4 minutos rápida en espiral
Temperatura de la masa (°C)	18°C
Reposo en Bloque	30 minutos a -18°C
Laminado	2 pliegues doble en la masa sin color.
Reposo	30 minutos a 4°C
Forma	Pegar la masa coloreada encima de la masa laminada y estirar a 2mm. Cortar las piezas y enrollar.

### ACABADO Y DECORACIÓN

Una vez frío el croissant, inyectar con **Deli Salted Caramel**. Bañar con **Carat Cakau Milk** y decorar con cacahuetes, chocolate y escamas de sal.

## FINGER SNACK



### Bizcocho de manzana

Ingredientes	g
Satin Manzana	1000 g.
Huevos	350 g.
Agua	225 g.
Aceite	300 g.

### Método

Mezclar todos los ingredientes en la batidora con accesorio pala hasta obtener una mezcla homogénea. Verter el contenido en una lata de 60 x 40 y cocer 25 minutos a 200°C. Reservar.

### MONTAJE

Disponer una tira de bizcocho de manzana, con la ayuda de una manga, realizar una tira de **Deli Salted Caramel**. Congelar unos minutos para obtener más consistencia y bañar con **Carat Cakau Milk**, decorar al gusto.



# PATIS DELICE



Deliciosa crema pastelera  
francesa PatisFrance lista para usar

Sabor tradicional  
a leche con notas  
avainilladas, con una  
textura cremosa.  
Perfil nutricional mejorado,  
con menos azúcares,  
calorías y grasas  
que una crema  
tradicional.



## CARACTERÍSTICAS

Crema pastelera cremosa UHT lista para usar, con un gran sabor lácteo avainillado y un perfil nutricional mejorado, servida en un práctico tetrabrick de 1L.

### CARACTERÍSTICAS DE PRODUCTO

- Sabor tradicional.
- Muy fácil de usar.
- Perfil nutricional mejorado.
- Se puede emulsionar para que gane +40% de volumen.
- Calidad constante.
- Textura cremosa.

### BENEFICIOS PARA EL PROFESIONAL

- Muy fácil de utilizar (abrir y batir).
- Calidad constante.
- Fácil almacenamiento.
- Largo tiempo de conservación del pack cerrado.
- Muy versátil.

## FACIL DE USAR



Cortar el tetrabrick horizontalmente



Presionar sobre el embalaje para que salga la crema



Batir para homogeneizar



Crema lista para usar



PARIS-BREST

### Pasta Choux

Ingredientes	g
Leche	125 g.
Agua	125 g.
Sal	3 g.
Mantequilla	100 g.
Harina	170 g.
Huevos	275 g.
Almendra fileteada	c/s

### Crema muselina de praliné

Ingredientes	g
Patis'Delice PatisFrance	125 g.
Mantequilla	125 g.
Praliné Noisette PatisFrance	3 g.

### MONTAJE

Cortar la parte superior de los Paris-Brest, rellenar con crema muselina de praliné utilizando una boquilla nº 10. Espolvorear la parte superior con **Azúcar Insoluble** y tapan.



### Método

Hervir la leche y el agua con la sal y la mantequilla. Agregar la harina y secar. Agregar los huevos poco a poco. Con una boquilla lisa, elaborar el Paris-Brest de 6 cms de diámetro. Dorar ligeramente la pieza y añadir **Almendra fileteada**. Hornear a 200°C con el tiro abierto.

### Método

Montar la crema con el praliné. Añadir la mantequilla en pomada suavemente

### Galleta de avellana

Ingredientes	g
Mimetic/Mantequilla	125 g.
Azúcar	45 g.
Avellana triturada	35 g.
Yemas de huevo	35 g.
Sal	1g.
Impulsor	4 g.
Betina Pastelera Extra	150 g.

### Método

Ablandar la mantequilla, agregar el azúcar, la avellana triturada y la sal. Mezclar todo. Terminar la mezcla con la harina tamizada junto con el **Impulsor**. Conservar durante una hora a 4°C. Rallar la galleta y hornear en horno de pisos a 150°C durante 25 minutos.

### Crema emulsionada

Ingredientes	g
Patis'Delice PatisFrance	300 g.

### Coulis de frambuesa

Ingredientes	g
Bakefil Frambuesa	300 g.
Agua	50 g.
Classic Frambuesa	15 g.

### MONTAJE

Colocar trozos de galleta en el fondo del vaso. Rellenar con **Patis'Delice PatisFrance** montada y terminar con el coulis de frambuesa. Decorar con 3 frambuesas frescas y ralladura de lima.



## VERRINE DE CREMA Y FRAMBUESA



### Método

Montar **Patis'Delice PatisFrance** y a continuación, rellenar los vasos.

### Método

Mezclar todos los ingredientes hasta obtener textura de coulis.

# GAMA DE PRALINÉS

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



Amplia gama  
de deliciosos  
pralinés basados  
en frutos secos  
seleccionados

**PatisFrance, la experiencia y la pasión por el praliné desde 1946**

En nuestra planta de Charmes, en el noreste de Francia, **PatisFrance** ha adquirido el conocimiento especializado en el procesamiento de frutos secos:

- Selección de los ingredientes más nobles.
- Dominio de los procesos de producción.
- Inclusión de un mínimo del 50% de frutos secos en nuestros pralinés.
- innovación continua.
- Seguimiento y control.
- Experiencia de nuestros equipos.

Todo ello garantiza una calidad constante, un sabor excepcional y una textura sorprendente en toda nuestra gama de pralinés, con textura fluida o crujiente, sabor intenso, sin azúcares añadidos...

**¡La elección es tuya!**



**TENDENCIAS DEL MERCADO DE PRALINÉS**



**Los frutos secos son uno de los sabores favoritos de los consumidores, además de ser percibidos como saludables.**

- 1 CHOCOLATE
- 2 VAINILLA
- 3 AVELLANA
- 4 ALMENDRA
- 5 FRESA

**+11,35%**

Lanzamientos con frutos secos en los últimos 6 años.

**71%**

de los consumidores quieren conocer el origen de los alimentos.

**65%**

quieren saber más sobre la historia de los productos.

# PRALINÉ COLLECTION AMANDE MARCONA 70%

**PATISFRANCE**  
SOURCE DE SÉDUCTION

**¡NUEVO!**  
Fusión de un  
ingrediente  
noble español  
con el expertise del  
auténtico praliné  
francés



Elaborado con un 70% de almendras de Marcona, azúcar caramelizada y un toque de flor de sal del Delta del Ebro que resalta un sabor con una intensidad única.



FABRIQUÉ EN  
**FRANCE**  
QUALITÉ PREMIUM

## CARACTERÍSTICAS

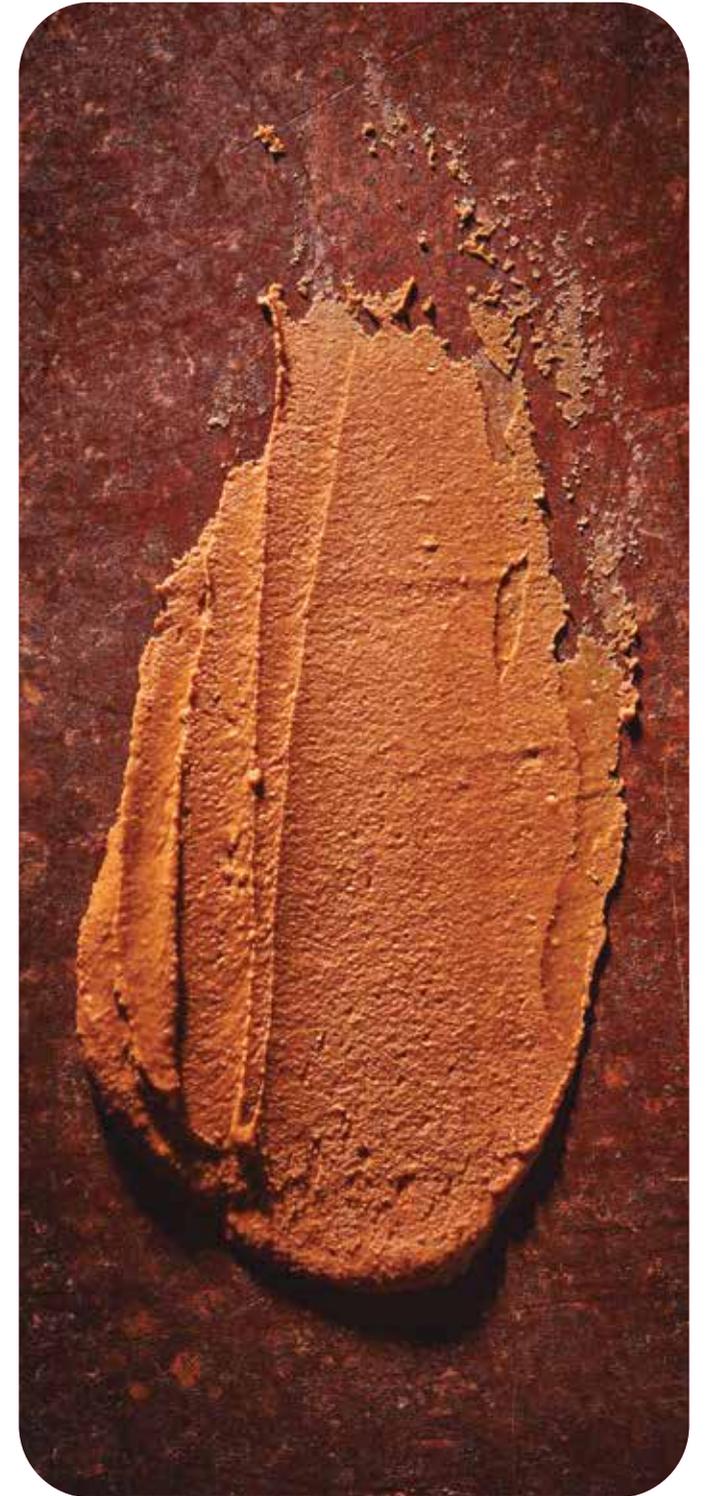
- Contiene 70% de almendras Marcona Española y un toque de flor de sal del Delta del Ebro.
- Textura auténtica y granulosa.
- Elaborado en nuestra fábrica, de Charmes en Francia.
- Disponible en cubos de 5Kg.

## BENEFICIOS PARA USTED

- Calidad y tradición de la alta pastelería francesa.
- Un sabor único y diferenciado, con textura granulada.
- Un origen más conocido que tranquiliza a sus clientes.
- Gran diversidad de aplicaciones en pastelería y chocolate.

## VENTAJAS PARA EL CONSUMIDOR

- Gran sabor y textura auténtica. Transparencia y trazabilidad del origen del producto.
- Los nutrientes de las almendras.





## La almendra Marcona, una variedad española

El clima caliente y seco de España es ideal para las almendras. La floración se produce en enero y la cosecha se lleva a cabo al final del verano. Se obtiene un fruto con forma ligeramente abombada y más corta que las almendras corrientes. Es famosa por su sabor suave y su textura tierna. Esa suavidad se reproduce en este praliné que elaboramos con 70% de almendras Marcona.



Esta historia de amor entre el repostero y la almendra me parece profunda y apasionante. Desde mis primeros recuerdos de la infancia hasta mis primeros bizcochos Joconde, este fruto seco es un símbolo que figura en todas las degustaciones más clásicas, pero también en las más atrevidas. Vámonos a España, a las tierras de Tarragona, al encuentro de la almendra Marcona. Crear un praliné es algo especial: combina la herencia de los conocimientos y de la práctica específica de sus ingredientes. Vamos a hacerlo de manera sencilla, incluyendo nada menos que un 70% de almendra. Contamos con la piel cruda y contundente y con la suave frescura de su carne. Y una ínfima cantidad de Flor de Sal del Delta del Ebro, cristalizando el conjunto.

Buen viaje amigos,

*Jonathan Mougel*  
Jonathan Mougel  
MOF Pâtissier-Confiseur 2019



### Bizcocho con almendra Marcona

Ingredientes	g
Satin Moist Vainilla	1000 g.
Huevo	400 g.
Agua	200 g.
Bifrisol Alto Oleico	300 g.
Praliné Collection Amande Marcona 70%	300 g.
Almendra Marcona troceada	c/s

#### Método

Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea. Escudillar planchas de 4mm. y añadir almendra Marcona troceada para aportar crujiente al bizcocho. Hornear a 215°C durante 7 minutos aprox.

### Gelificado de albaricoque y maracuya

Ingredientes	g
Pulpa de albaricoque	400 g.
Classic Maracuya	50 g.
Bavarois Neutre	100 g.

#### Método

Calentar la pulpa a 50°C, añadir **Classic Maracuya** y **Bavarois Neutre**. Poner en moldes circulares de silicona con 180g. cada unidad. Congelar hasta su uso.

### Mousse de Marcona con chocolate con leche

Ingredientes	g
Nata UHT 35% mg Puratos	1000 g.
Leche	300 g.
Bavarois Neutre	220 g.
Belcolade Lait Selection	350 g.
Praliné Collection Amande Marcona 70%	300 g.

#### Método

Disolver la leche tibia con el **Bavarois Neutre**, agregar el **Belcolade Lait Selection** fundido y el **Praliné Collection Amande Marcona 70%**. Suavemente incorporar la Nata UHT 35% mg Puratos semimontada.

### Glaseado de gianduja

Ingredientes	g
Miroir Glassage Neutre	1000 g.
Gianduja Lait PatisFrance	200 g.

#### Método

Mezclar el baño y la gianduja. Calentar entre 45-50°C, pasar el túrmix y reservar.



## MOUSSE DE PRALINÉ AMANDE MARCONA 70%

### MONTAJE

En el molde de silicona poner 2/4 partes de mousse, poner encima el gelificado, cubrir de mousse 3/4 partes y poner la base de bizcocho de praliné. Congelar. Desmoldar y bañar con el glaseado de gianduja. Decorar con una faja elaborada con **Belcolade Lait Selection CT** y unos discos de chocolate.



## BOMBON DE PRALINÉ AMANDE MARCONA Y BELCOLADE COSTA RICA



### Bombón praliné

Ingredientes	g
Praliné Collection Amande Marcona 70%	1000 g.
Belcolade Noir Origins Costa Rica	500 g.

### Método

Pesar el praliné y atemperar debidamente el chocolate, mezclar las dos partes y verter en un marco. Cristalizar y cortar piezas de 2,25 x 3 cms con la ayuda de una cortadora de guitarra.

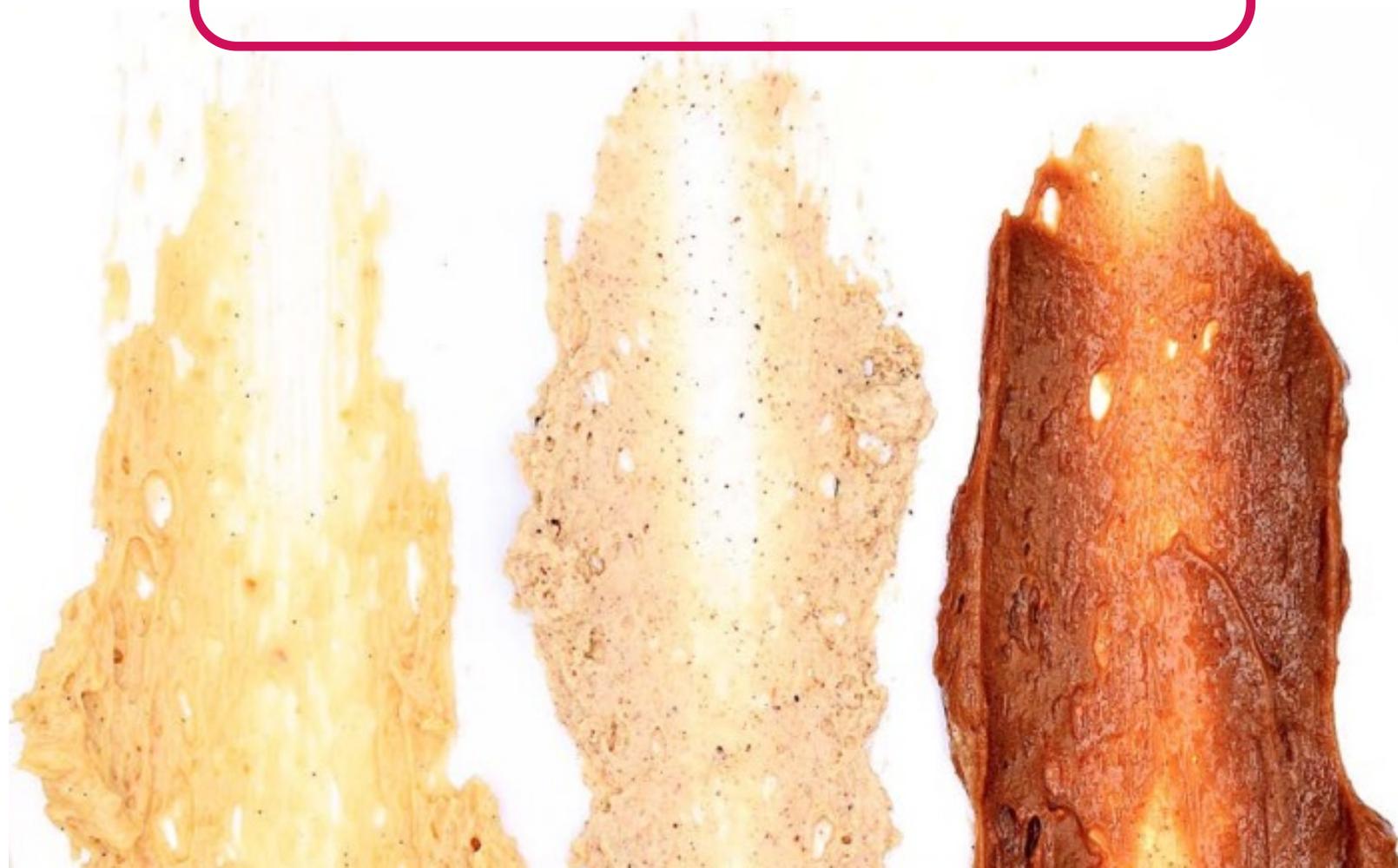
### MONTAJE

Disponer los bombones y pegar a cada uno una almendra Marcona tostada. Bañar cada pieza con **Belcolade Noir Selection CT**. Decorar con unos hilos de **Belcolade Lait Selection CT**.



En Francia, el praliné está estrictamente definido por el Código de prácticas de la confitería francesa. Especifica que el praliné debe estar elaborado con al menos un 50% de frutos secos.

En **PatisFrance** respetamos esta definición de praliné para ofrecerle un producto muy sabroso, cualitativo y diferenciador producidos en nuestra planta de Charmes en Francia.



# GIANDUJA LAIT 36% CACAO-TRACE



Un sabor muy suave  
y equilibrado con un  
36% de avellanas y  
un 45% de chocolate  
con leche Belcolade  
Cacao-trace



## CARACTERÍSTICAS

- Un sabor muy suave y equilibrado con 36% de avellanas y 45% de chocolate con leche.
- Contiene auténtico chocolate Belcolade certificado Cacao-Trace.
- Textura suave y flexible.

## BENEFICIOS PARA USTED

- Listo para usar.
- Textura suave que permite un fácil uso en temperatura ambiente.
- Ahorro de tiempo.
- Gran diversidad de aplicaciones: aromatización de crema pastelera, decoración de chocolate, relleno de bombones de chocolate...

## VENTAJAS PARA EL CONSUMIDOR

- La promesa de un sabor sabroso.
- Contiene auténtico chocolate Belcolade certificado Cacao-Trace.
- Un producto que ayuda a recuperar la confianza en la alimentación gracias a su trazabilidad.



## Muffin

Ingredientes	g
Satin Moist Vainilla	1000 g.
Agua	200 g.
Brifisol Alto Oleico	400 g.
Huevo	400 g.

## Corazón de caramelo salado

Ingredientes	g
Deli Salted Caramel	1000 g.
Mantequilla	100 g.

## Glaseado crujiente

Ingredientes	g
Pralicrac Beurre Salé CT	500 g.
Belcolade Lait Selection CT	150 g.
Brifisol Alto Oleico	50 g.

## Ganache de gianduja

Ingredientes	g
Gianduja Lait 36% CT Patisfrance	1100 g.
Nata UHT 35% MG Puratos	550 g.

## MONTAJE

- Rellenar los moldes y hornear los muffins. Dejar enfriar.
- Inyectar los muffins con el caramelo, congelar y glasear.
- Escudillar la ganache de gianduja.
- Decorar al gusto.

## Método

Mezclar todos los ingredientes con accesorio pala durante 3 minutos hasta obtener una masa homogénea. Dosificar en moldes de muffin y cocer a 200°C durante 25 minutos.

## Método

Juntar los ingredientes y calentar hasta obtener una masa homogénea. Inyectar los muffins con 12 gramos.

## Método

Mezclar todos los ingredientes juntos y aplicar el glaseado entre 30 y 35°C.

## Método

Calentar la nata y mezclarla con **Gianduja Lait 36% CT Patisfrance**. Dejar que endurezca a 17°C durante toda la noche. Montar y colocar 50g. sobre el muffin.



## MUFFIN DE CAMELO Y GIANDUJA





### Base Brisa de Gianduja

Ingredientes	g
Mimetic/Mantequilla	290 g.
Surfin Puratos	115 g.
Leche	60 g.
Gianduja Lait 36% CT Patisfrance	100 g.
Betina Pastelera Extra	480 g.

#### Método

Mezclar **Mimetic**/mantequilla y azúcar. Añadir la leche e incorporar. Añadir **Gianduja Lait 36% CT Patisfrance** y por último la harina. Laminar a 2 mm. y cortar discos.  
Cocer en Silpain unos 18 minutos a 160°C.

### Crema de maracuya y Gianduja

Ingredientes	g
Nata 35% mg Uht Puratos	200 g.
Classic Maracuya	70 g.
Gianduja Lait CT Patisfrance 36%	480 g.
Mimetic/Mantequilla	100 g.

#### Método

Calentar nata y **Classic Maracuya** a 75°C, verter sobre la **Gianduja Lait CT Patisfrance 36%**. Por último incorporar la mantequilla a 38°C y mezclar. Verter en moldes para el interior de la tarta.

### Bizcocho de Almendra

Ingredientes	g
Satin Almendra Tradición	500 g.
Huevo	175 g.
Agua	50 g.
Aceite Bifrisol Alto Oleico	175 g.

#### Método

Mezclar todo en batidora y pala a velocidad lenta. Escudillar en plancha de 5 mm y cocer a 210°.

### Mousse de Gianduja

Ingredientes	g
Gelatina en hojas	12 g.
Leche entera	380 g.
Gianduja Lait CT Patisfrance 36%	530 g.
Nata 35% mg Uht Puratos	270 g.

#### Método

Hidratar la gelatina en agua fría. Escurrir bien y verter en la leche caliente a 70-75°C. Añadir **Gianduja Lait CT Patisfrance 36%** y a 30°C incorporar la nata semimontada.

### MONTAJE

Disponer de moldes individuales de silicona y verter un poco de mousse de gianduja.

Incorporar el interior de maracuya y gianduja congelado.

Rellenar con un poco más de mousse.

Cerrar con un disco de bizcocho de almendra y congelar.

Desmoldear y glasear con **Miroir Glassage Neutro** mezclado con **Gianduja Lait 36% CT Patisfrance**.

Decorar al gusto.

# PRALIREX PISTACHE 100%



100% pistachos  
sin aromas añadidos  
sin colorantes  
sin conservantes



FABRIQUÉ EN  
**FRANCE**  
QUALITÉ PREMIUM

## CARACTERÍSTICAS

- Frutos secos que han sido seleccionados cuidadosamente por su gusto al paladar.
- Fórmulas completamente naturales: 100% frutos secos, sin aroma añadido, ni colorantes, ni conservantes.
- Proceso de producción para conservar el sabor y el color marrón natural de los frutos secos.

## BENEFICIOS PARA USTED

- Dosis económica: entre 10 y 15% del peso del producto final en función de cada aplicación.
- Permite la denominación "con pistacho".
- Ideal para todos los gustos: con crema pastelera, chantilly, helado, flan, bollos...

## VENTAJAS PARA EL CONSUMIDOR

- Sabor intenso a pistacho con bajo contenido de azúcar.





## CHOUX DE PISTACHO

### Pasta choux

Ingredientes	g
Tegral Clara	1000 g.
Agua	1200 g.
Pistacho troceado	c/s
Azúcar bolado	c/s

### Método

Mezclar en la batidora con accesorio pala a marcha rápida los dos ingredientes durante 5 minutos. Escudillar 4 lionesas una al lado de la otra, repartir azúcar bolado y pistachos troceados por la superficie. Cocer 35 minutos a 200°C con el tiro abierto.

### MONTAJE

Abrir la pasta choux, rellenar con la crema de pistacho e inyectar la crema con **Topfil Wildberries**. Pegar unos pistachos sin tostar, par dar color y espolvorear ligeramente con **Azúcar Insoluble**. Decorar al gusto.

### Crema de pistacho

Ingredientes	g
Cremy Tradición	500 g.
Leche	140 g.
<b>Pralirex Pistache Patisfrance 100%</b>	150 g.
<b>Nata 35% MG Puratos</b>	400 g.

### Método

Elaborar crema en frío con **Cremy Tradición** y la leche, diluir **Pralirex Pistache Patisfrance 100%**. Semi montar la nata y mezclar con suavidad a la crema pastelera de pistacho.

## Galleta reconstruida

Ingredientes	g
Trocitos de galleta	250 g.
Piel de lima	1 u.
Pistachos picados	50 g.
Mantequilla	175 g.

### Método

Tostar los pistachos a 160°C. Mezclar los trocitos de galleta con la piel de lima, añadir los pistachos tostados y la mantequilla derretida. Pesar 155 g. para cada tarta redonda de 16 cm. Extender y compactar. Congelar.

## Bizcocho de pistacho

Ingredientes	g
Satin Moist Vainilla	1000 g.
Huevos	400 g.
Brifisol Alto Oleico	300 g.
Agua	200 g.
Pralirex Pistache Patisfrance 100%	200 g.

### Método

Mezclar todos los ingredientes con accesorio pala durante 3 minutos a segunda velocidad. Estirar para elaborar planchas. Cocer a 200°C durante 15 minutos. Cortar discos de 16 cm de diámetro. Congelar.

## Confitura de limón con jengibre

Ingredientes	g
Piel de limón confitado	270 g.
Zumo de lima	25 g.
Zumo de limón	30 g.
Jengibre rallado	3 g.

### Método

Calentar el zumo de limón y de lima, infusionar el jengibre durante diez minutos. Colar si se desea. Picar finamente la piel de limón y añadirla a los zumos. Debe tener una textura bastante homogénea. Extenderlo sobre el bizcocho.

## Mousse de pistacho

Ingredientes	g
Leche	385 g.
Azúcar	70 g.
Bavarois Neutre	120 g.
Pralirex Pistache Patisfrance 100%	110 g.
Nata UHT 35% MG Puratos	460 g.

### Método

Elaborar una crema inglesa con los tres primeros ingredientes. Añadir a continuación, **Bavarois Neutre y Pralirex Pistache Patisfrance 100%**. Cuando la mezcla esté a 30°C incorporar la nata semi montada.

## Galleta reconstruida

Ingredientes	g
Nata UHT 35% MG Puratos	260 g.
Surfin Puratos	25 g.
Yema de huevo	40 g.
Huevo entero	25 g.
Hojas de gelatina	6 g.
Pralirex Pistache Patisfrance 100%	60 g.
Belcolade Blanc Intense	70 g.
Mimetic/Mantequilla	55 g.

### Método

Elaborar una crema inglesa con los cuatro primeros ingredientes. Incorporar la gelatina previamente hidratada. Verter sobre el chocolate blanco, mezclar con cuidado para evitar la incorporación de aire. Añadir **Pralirex Pistache Patisfrance 100%**. Cuando la mezcla esté a 40°C añadir Mimetic/mantequilla.

## Glaseado

Ingredientes	g
Miroir Glassage Neutre	1000 g.
Summum Pistache	100 g.
Colorante verde	c/s

### Método

Mezclar **Miroir Glassage Neutre y Summum Pistache**, calentar a 40°C y añadir el colorante verde hasta obtener el color deseado. Aplicar sobre el mousse congelado.

## MONTAJE

Formar 3 discos de galleta reconstruida de 18 cm de diámetro (155g./unidad). Conservar en el congelador. Elaborar el bizcocho de pistacho, recortar 6 discos de 16 cm de diámetro y conservar en el congelador. En el fondo de un aro de 16 cms de diámetro, colocar un disco de bizcocho de pistacho. Estirar sobre el mismo 100 g de confitura de limon y jengibre, tapar con un segundo disco de bizcocho. Conservar en el congelador. Elaborar el cremoso de pistacho y verter 170 g. sobre los discos. Montar en sentido inverso en los círculos de postre de 18 cm de diámetro; rellenar los círculos con mousse, hundir la inserción y cubrir con una fina capa de mousse. Colocar encima la galleta reconstruida y congelar.

## ACABADO

Glasear a 30 – 35°C por encima el pastel congelado. Decorar con pistachos picados y adornar con chocolate.



POSTRE  
DE PISTACHO  
Y LIMÓN CON  
JENGIBRE

# Una gama única de pralinés para todos los gustos y texturas

Nuestra experiencia histórica nos permite ofrecer 10 referencias de pralinés con diferentes ingredientes, sabores, texturas... ¡La elección es tuya!

**GAMA  
COMPLETA  
DE PRALINÉS  
EN ESPAÑA**

## Praliné Tradition

Frutos secos mezclados con azúcar, se cuecen en ollas de cobre a fuego directo, se enfrían y se trituran.

A continuación, el auténtico conche de granito se utiliza para texturizar el producto con el fin de resaltar las características aromáticas tan particulares de los pralinés tradicionales.



Praliné à l'Ancienne 67%

## Praliné Collection

Pralinés excepcionales, elaborados con ingredientes nobles de los mejores orígenes para reinventar la pastelería y la chocolatería con sabores y texturas únicas.



Praliné Collection Amande Marcona 70%

## Pralinés Fluidos

Nuestros pralinés fluidos están elaborados en un taller insistiendo en un molido muy fino para conseguir una textura suave y flexible inigualable.



Praliné Fluide Noisette 50%



Praliné Fluide Amande 50%

## Especialidades

Productos con una gran variedad de sabores y texturas que se fabrican gracias a nuestra experiencia en la elaboración de frutos secos.

Nuestras especialidades de frutos secos son los Gianduja, de textura cremosa, y los Pralicrac, de textura crujiente.



Gianduja Lait 36% Cacao-Trace



Pralicrac Chocolait Cacao-Trace



Pralicrac Caramel au Beurre Salé

## Pralirex Pastas Pures

Nuestros Pralirex están elaborados con 100% de fruta seca sin azúcares añadidos, lo que le permite intensificar el sabor de sus creaciones y aromatizar sus preparaciones.



Pralirex Pistache patisserie 100%

## Praliné Carat

Productos producidos en España, una opción de pralinés con ingredientes de alta calidad a un precio competitivo, con diferentes concentraciones de frutos secos y textura semi sólida, para aplicaciones tanto en chocolate como en pastelería.



Praliné Hazelnut 28% Carat



Praliné Almond 29% Carat

# FOOD INNOVATION FOR GOOD

[www.puratos.es](http://www.puratos.es)

8268/09/22

T 500 Puratos s.a. - Carretera C-63 km 13,5 - 17410 Sils, Girona  
Línea Puratos 900 878 779 - Facebook: @puratosespana - Instagram @puratospain - t500@puratos.com

