

Tarte albicocca e vaniglia

PASTA SABLÉE

Burro	400 g
Sale	3 g
Zucchero di canna	150 g
Uova	150 g
Farina	650 g
Polvere di mandorle	100 g

In planetaria munita di foglia miscelare burro, zucchero di canna e sale. Aggiungere gradualmente le uova ed infine le polveri. Miscelare a bassa velocità sino ad ottenere una massa omogenea. Porre in frigorifero per 12 ore coprendo con pellicola alimentare. Stendere ad uno spessore di 2,5 mm e foderare gli stampi.

CREMA DI MANDORLE

Burro	100 g
Zucchero di canna	100 g
Polvere di mandorle	100 g
Uova	75 g
Farina	358 g

Montare in planetaria munita di foglia burro, zucchero di canna e polvere di mandorle. Aggiungere gradualmente le uova, la farina e continuare a miscelare sino a rendere la massa omogenea. Coprire con pellicola e porre in frigorifero. Stendere un leggero strato sopra la base di Sablée.

COMPOSTA DI ALBICOCHE

Starfruit Albicocca PatisFrance	70 g
Vivafil La tradizione Albicocca 70% Fava di Tonka	300 g
Zucchero	40 g
Pectina NH	2 g
Baccello di vaniglia	1 pz

Preparare uno sciroppo con Starfruit, zucchero, pectina ed aggiungere in seguito Vivafil LT Albicocca 70% e fava tonka. Portare a bollore e lasciare cuocere per circa 20 minuti. Quando raffreddata porre 140 g di composta all'interno della tarte. Cuocere a 160°C per circa 30 minuti.

CREMA PASTICCERA

Cremyvit 4x4	200 g
Acqua	500 g

Miscelare in planetaria munita di frusta Cremyvit 4x4 e acqua. Lasciar riposare 10 minuti e muovere nuovamente ad alta velocità per 3 minuti. Porre 240 g in ogni base tarte cotta. Congelare.

CREMA LEGGERA ALLA VANIGLIA

Passionata	330 g
Zucchero	50 g
Albume	65 g
Gelatina in fogli	4 g
Passionata semi-montata	70 g
Baccelli di vaniglia	½ pz

Riscaldare la panna con il la polpa del baccello di vaniglia. Miscelare zucchero e tuorli, versare i liquidi riscaldati e portare a 82°C. Aggiungere la gelatina e quando la temperatura del composto raggiunge i 35°C aggiungere la Passionata semi-montata. Porre 180 g come finitura della tarte e congelare nuovamente.

DECORAZIONE

Creare una massa velluto sciogliendo a 45°C Belcolade Blanc Selection e Belcolade puro Burro di Cacao. Aggiungere del colorante liposolubile arancione e decorare.




PATISFRANCE[®]
SOURCE DE SÉDUCTION



Scarica la nostra app MyPuratos

www.puratos.it

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

Seguici su    



STARFRUIT
Puree di frutta


PATISFRANCE[®]
SOURCE DE SÉDUCTION

Starfruit PatisFrance

Puree di frutta dal sapore autentico e naturale



Secondo lo studio **Taste Tomorrow**, i consumatori sembrano essere sempre **più attenti alla loro salute** e cercano un'alimentazione **sana, naturale e trasparente**.

Una delle missioni di PatisFrance è offrire prodotti il più naturali possibile, preservando le loro caratteristiche aromatiche.

La gamma Starfruit, è nata per far della frutta la vera protagonista dei tuoi prodotti.

Caratteristiche del prodotto:

- Ricette con il 90% di frutta e solo il 10% di zucchero.
- No additivi, coloranti e aromi artificiali.
- La frutta viene selezionata e raccolta a piena maturazione ottenendo così prodotti eccezionali e di ottima qualità.
- Processo di pastorizzazione unico e adattato ad ogni frutto per preservare il gusto naturale, la consistenza e il colore della frutta.
- Prodotto con breve lista ingredienti: ottimo per la salute dei consumatori.



Benefici per l'utilizzatore:

- Pronto all'uso.
- Stoccaggio a temperatura ambiente (asettico) e confezione con tappo richiudibile.
- Se congelato è facile da dosare, senza necessità di scongelamento.
- Ampia scelta di applicazione: dessert, mousse, creme...



Vantaggi per i consumatori:

- Purea di frutta dal delizioso sapore fruttato e povera di zuccheri.
- Prodotto naturale con un breve elenco di ingredienti.

SCOPRI LA NOSTRA GAMMA DI PUREE DI FRUTTA:

ALBICOCCA



LIMONE



FRAGOLA



LAMPONI



MANGO



PASSION FRUIT



MELA VERDE



- **Pack:** 6 L (6 brick x 1L)

Conservazione:

- Prima dell'apertura: conservare a temperatura ambiente.
- Dopo l'apertura: conservare in frigorifero tra 0-4°C e consumare nel giro di qualche giorno.

- **Shelf-life:** 14 mesi.

Gelatine di frutta

GELATINA MELA VERDE

Starfruit Mela Verde PatisFrance	1000 g
Sciroppo di glucosio	80 g
Zucchero di canna	950 g
Pectina Gialla	20 g
Soluzione acido citrico 1:1	14 g

GELATINA FRUTTO DELLA PASSIONE

Starfruit Passion Fruit PatisFrance	1000 g
Sciroppo di glucosio	120 g
Zucchero di canna	800 g
Pectina Gialla	27 g
Soluzione acido citrico 1:1	14 g

GELATINA LAMPONE

Starfruit Lampone PatisFrance	1000 g
Sciroppo di glucosio	200 g
Zucchero di canna	1140 g
Pectina gialla	22 g
Soluzione acido citrico 1:1	15 g

PROCEDIMENTO

Riscaldare Starfruit a 40°C con il glucosio e 800 g di zucchero. Aggiungere gradualmente il resto dello zucchero miscelato con pectina. Portare a 108°C ed aggiungere l'acido citrico. Colare nel quadro, lasciare formare una leggera pelle e coprire con pellicola. Porre a 18-20°C per 12 ore.

DECORAZIONE

Tagliare delle forme desiderate e passare le paste di frutta nello zucchero semolato.



Torta esotica mango e passion fruit

FROLLA ALLE NOCCIOLE

Burro	600 g
Zucchero a velo	400 g
Uova intere	200 g
Sale	8 g
Farina tipo «frolla»	900 g
Polvere di nocciole	100 g

Impastare, in planetaria munita di foglia, burro e zucchero a velo sino ad ottenere una massa omogenea. Aggiungere i liquidi e le polveri. Ultimare l'impasto. Porlo in frigorifero per 12 ore. Stendere ad uno spessore di 2,5 mm e tagliare dei cerchi da 9,5 cm. Cuocere a 175°C per circa 12 minuti.

CREMA INGLESE AL MANGO

Starfruit Mango PatisFrance	1000 g
Zucchero	200 g
Tuorli	300 g

Mixare la purea di frutta con i tuorli e lo zucchero. Scaldare a 85°C continuando a mixare.

CREMOSO AL MANGO

Crema Inglese al mango	600 g
Belcolade Blanc Selection	500 g
Belcolade Puro Burro di Cacao	75 g

Riscaldare la crema inglese a 60 °C e versare sul cioccolato e burro di cacao. Emulsionare e colare in anelli o siliconi circolari con diametro 7,5 cm.

MOUSSE BASE GANACHE

Panna	500 g
Belcolade Blanc Selection	580 g
Belcolade Puro Burro di Cacao	30 g
Panna Semi-montata	500 g

Versare la crema inglese calda (60°C) sul cioccolato e burro di cacao. Emulsionare e colare in anelli o siliconi circolari con diametro 7,5 cm.

GLASSA ESOTICA

Starfruit Passion Fruit PatisFrance	250 g
Starfruit Mango PatisFrance	50 g
Sciroppo di glucosio	75 g
Zucchero	100 g
Pectina NH	5 g
Gelatina in fogli	5 g
Acqua per gelatina	30 g
Miroir Glassage Neutre	150 g

Riscaldare le puree di frutta con il glucosio. Aggiungere gradualmente la pectina miscelata allo zucchero semolato. Portare a bollore ed aggiungere la gelatina reidratata e la glassa. Emulsionare e lasciare riposare per 12 ore a 4°C. Utilizzare a 30°C. Porre i dolci glassati sulle basi frolla e decorare con la restante mousse e richiami di frutta esotica.

