



PATISFRANCE[®]
SOURCE DE SÉDUCTION

パティスフランス製品カタログ



Praline プラリネ

プラリネはフランスではクリームや生地の風味付け、ケーキのレイヤー等あらゆる最終商品に幅広く使用されています。パティスフランスはプラリネをはじめとしたナッツ製品を得意としており幅広い製品ラインナップをご用意しております。

厳選されたナッツ原料

パティスフランスはナッツの原料メーカーとしても長い歴史をもち、ノウハウを蓄積しております。

例えばアーモンドはカリフォルニア産をはじめ世界各地のナッツを厳しい基準で選別し、一定の品質を保つべく時期によって最適な配合でブレンドしております。



パティスフランスのプラリネを使用すると、ナッツそのものの味を作品に表すことができます。中でも1番好きなプラリネはヘーゼルナッツ・プラリネです。ヘーゼルナッツの品質が良く、気に入っています。



様々な使用方法

プラリネは典型的なフレンチパティスリーだけではなくチョコレートやアイスクリーム、ヴィエノワズリーなど世界中で様々な商品に使用されています。その可能性は無限大です。ナッツの種類違いやロースト時間の異なる個性あふれるプラリネ各製品をご使用いただくことで皆様のオリジナリティあふれる作品作りのお手伝いをさせていただきます。



ジョナサン・ムジェル

M.O.F. パティスフランスデモンストレーター

PATISFRANCE®

SOURCE DE SÉDUCTION



パティスフランス

理想とするフレンチパティスリーを、貴方のお手でお作りいただけます

16世紀にフランス宮廷で花開いたフレンチパティスリーは現代に至るまで伝統を守りつつ、進化を続けています。パティスフランスは1946年にフランスで発売以来、70年以上にわたり、M.O.F.(フランス国家最優秀職人章)をはじめとしたトップシェフたちから絶大な信頼が寄せられてきました。伝統的なフレンチパティスリーの流れを汲みつつ、時代の変化にも応える味はシェフの心だけではなく消費者の心もとらえます。本国フランスではフレンチパティスリーに欠かせない材料として高く評価されています。



幅広い製品ラインナップもパティスフランスの魅力。シェフの皆様の創造力をかき立て、皆様が思い描く作品をお作りいただけます。創造性に富んだ作品は新しいものを求める現代の消費者も魅了します。

いつの時代も人々の憧れのフレンチパティスリー。本場フランスで長年愛されているパティスフランス製品をご使用いただくことで伝統的なものから革新的なものまでお作りいただくことができます。私たちピュラトスジャパンが日本のシェフの皆様に向けて厳選した製品をお届けしてまいります。

Recipes

レシピ

パティスフランス各種製品を使用した
多彩なレシピをご用意しております。
レシピ詳細はQRコードにアクセスしていただくと
ご覧いただけます。

(ピュラトスウェブサイト www.puratos.co.jp 内)



100% ヘーゼルナッツ

使用製品:ヘーゼルナッツ・ブラリネ



カボス・ドゥ・カカオ

使用製品:ヘーゼルナッツ・ブラリネ



ゴールデン・アフタヌーン

使用製品:スーパーボム38%、ヘーゼルナッツ・ブラリネ



ブラウニー

使用製品:パティス・フォンダン・ショコラ





マカロン抹茶

使用製品:パティス・マカロン(AF)



マカロン

〈基本配合〉

- パティス・マカロン(AF)……………1,000g
- 45～55℃のお湯……………200g
- 色素(色粉)……………1～5g

〈工程〉

1. パティス・マカロン(AF)、色素の順に入れ、軽く混ぜ合わせる
2. お湯を足し、よく混ぜ合わせてからピーターで中速で4分間混ぜる
3. 生地を絞る
4. 2枚天板にしてすぐに焼成する※
※デッキオープン:約150℃、ダンパーを開けて、約15～25分間焼成
※コンベクションオープン:約130℃で約15～25分間焼成
5. マカロンフィリングを絞りサンドする
6. 冷蔵庫で一晩保存し、マカロンシェルとクリームをなじませる

カヌレ

〈基本配合〉

- パティス・カヌレ(PJ)……………450g
- 無塩バター※……………50g
- 50～60℃のお湯……………500g
- ラム酒……………50g

※室温に戻す必要はありません

〈工程〉

1. 全ての材料を混ぜ合わせ、ミキサーのホイッパーで中速で5分間攪拌する
2. ラップをして生地を冷蔵庫(5℃)で一晩寝かせる
3. 使用前に再度生地全体をなるべく空気が入らないように攪拌する
※一晩寝かせた生地の表面には膜ができます
※膜は捨てずに残りの生地と均一になるように攪拌してください
4. 型にポマード状のバター(もしくはピュラリックス)を均一に塗る
5. 焼成【スチールの型を使用の場合】
コンベクションオープンの場合:190℃ 風力3 焼成時間 約50分
デッキオープンの場合:上火、下火 220℃ 焼成時間 約1時間
※シリコン、銅型の場合、焼成温度を約20℃上げることをおすすめします
6. 焼成後すぐに型抜きする
※シリコン型の場合、モールドから出した後、色づくまで再度焼成してください

フォンダン・ショコラ

〈基本配合〉

- パティス・フォンダン・ショコラ……………1,000g
- 全卵……………250g
- 約45℃のお湯……………250g

〈工程〉

1. 全ての材料をホイッパーで混ぜ合わせる
2. 生地を分割し(60g)、焼成する(中心がトロっとした状態)
コンベクションオープンの場合:180℃ 風力1 焼成時間 約6分
デッキオープンの場合:上火、下火 210℃ 焼成時間 約10分
※焼成前の生地の状態でも冷凍解凍可能です
※焼成後の冷凍解凍も可能です
※焼成後冷凍の状態からレンジアップで写真のようなとろっとした状態にすることもできます



カヌレ

使用製品:パティス・カヌレ(PJ)



フォンダン・ショコラ

使用製品:パティス・フォンダン・ショコラ



製品カテゴリー	ブラリネ		フルーツ・フィリング
製品名	アーモンド・ブラリネ50	ヘーゼルナッツ・ブラリネ	スーパーポム38%
パッケージ・製品イメージ			
製品特徴	<ul style="list-style-type: none"> ■アーモンドペーストを含む原材料を微粒にすりつぶしたなめらかな食感 ■アーモンド分50% ■力強いアーモンドの風味を持つアーモンド・ブラリネ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ヘーゼルナッツペーストを含む原材料を微粒にすりつぶしたなめらかな食感 ■ヘーゼルナッツ分50% ■コクがあり、余韻が残るヘーゼルナッツ・ブラリネ 	<ul style="list-style-type: none"> ■フランス産他りんごを使用 ■甘さ控えめ ■焼成可能 <p>※まとまった量のご注文の際には事前にお問合せいただけますようお願いいたします。</p>
原産国	フランス		
荷姿	5kg/プラスチックバケツ		4.5kg/缶×6
賞味期限 (製造日より)	12ヶ月		36ヶ月
保存方法	直射日光を避け、20℃以下、相対湿度65%以下の暗所にて保存し、開封後は要密閉		常温にて湿気を避けて保存。開封後は密封容器に移し冷蔵保存
用途	フィリング、クリームやムースなどの練りこみ、ボンボンショコラ、アイスクリーム、焼菓子、パン等		ケーキ、焼菓子、ヴィエノワズリー等

製品カテゴリー	パティスリー・ミックス		
製品名	パティス・カヌレ(PJ)	パティス・フォンダン・ショコラ	パティス・マカロン(AF)
パッケージ・製品イメージ			
製品特徴	<ul style="list-style-type: none"> ■外側はカリッと内側はしっとりした食感 ■ブルボンバナニラ使用 	<ul style="list-style-type: none"> ■ベルカラーデチョコレート35%以上配合 ■チョコレートケーキ、ブラウニーなど汎用性あり 	<ul style="list-style-type: none"> ■クランキーなクラストとしっとりとした内相 ■色やフレーバーを加えることでオリジナルのマカロンが作れる
原産国	日本	フランス	日本
荷姿	10kg/袋	5kg/袋	10kg/袋
賞味期限 (製造日より)	9ヶ月	12ヶ月	9ヶ月
保存方法	直射日光を避け、25℃以下、相対湿度65%以下にて保存。開封後は要密閉	直射日光を避け、5~25℃、相対湿度65%以下にて保存。開封後は要密閉	直射日光を避け、5~25℃、相対湿度60%以下にて保存。開封後は要密閉
用途	カヌレ	フォンダンショコラ、チョコレートケーキ、ブラウニー等	マカロン
基本配合	<ul style="list-style-type: none"> ■パティス・カヌレ(PJ)…450g ■無塩バター※…50g ■50~60℃のお湯…500g ■ラム酒…50g ※室温に戻す必要はありません 工程は中面をご覧ください 	<p>〈フォンダンショコラ〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ■パティス・フォンダン・ショコラ…1,000g ■全卵…250g ■約45℃のお湯…250g 工程は中面をご覧ください 	<ul style="list-style-type: none"> ■パティス・マカロン(AF)…1,000g ■45~55℃のお湯…200g ■色素(色粉)…1~5g 工程は中面をご覧ください

 puratosyogashi
 
 puratos_japan_patisserie
 






Puratos Japan Co., Ltd. 2-2-22 Jingumae, Shibuya-ku, Tokyo 150-0001 Japan
 ピュラトスジャパン株式会社 〒150-0001 東京都渋谷区神宮前2丁目2番22号
 Tel: 03-5410-2322 Fax: 03-5410-2321 service_japan@puratos.com

www.puratos.co.jp


puratos
 Food Innovation for Good