



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ため、

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



ペルーキャラメル

使用製品:ヘーゼルナッツ・ブラリネ、ジャンドゥーヤCT、
パティス・フォンダン・ショコラ



パリ・ブレスト

使用製品:アーモンド・ヘーゼルナッツ・ブラリネ



ガトー・ドゥ・ヴォヤージュ・ジャンドゥーヤ

使用製品:パティス・フォンダン・ショコラ、ジャンドゥーヤCT



マカロン抹茶

使用製品:パティス・マカロン (AF)





カヌレ

〈基本配合〉裏表紙をご参照ください

〈工程〉

1. 全ての材料を混ぜ合わせ、ホイッパーで攪拌する
2. 生地を冷蔵庫(5℃)で一晩寝かせる
3. 型にボマード状のバター(もしくはピュラリックス)を均一に塗る
4. 焼成【スチール、銅、シリコンの型を使用の場合】
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
5. 焼成後すぐに型抜きする

カヌレ

使用製品: パティス・カヌレ(PJ)



フォンダン・ショコラ

〈基本配合〉裏表紙をご参照ください

〈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、180℃のコンベクションオープン(ファン1)で焼成する
※生地量と焼き加減はお好みで調整し焼成してください
(生地量30g、4分間で中心がトロっとした状態)

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



ブラウニー

使用製品: パティス・フォンダン・ショコラ



ブレッド・アンド・バタフライ

使用製品: ジヤンドゥーヤCT



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



マッド・ハッター

アーモンド・ブラリネ60



製品カテゴリー	ブラリネ			ジャンドゥーヤ
製品名	アーモンド・ブラリネ60	アーモンド・ヘーゼルナッツ・ブラリネ	ヘーゼルナッツ・ブラリネ	ジャンドゥーヤCT
パッケージ・製品イメージ				
製品特徴	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			
原産国	フランス			
荷姿	5kg/プラスチックバケツ			
賞味期限 (製造日より)	12ヶ月			
保存方法	直射日光を避け、20℃以下、相対湿度60%以下の暗所にて保存し、開封後は要密閉			
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、パンなど			

製品カテゴリー	フルーツ・フィリング	パティスリー・ミックス		
製品名	スーパーポム38%	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	■フランス産他ゴールデンアップル種 ■甘さ控えめ ■焼成可能	■外側はカリッと内側はしっとりした食感 ■ブルボンバナニャ使用	■ベルコ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	■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	フランス	日本	フランス	日本
荷姿	4.5kg/缶×6	10kg/袋	5kg/袋	10kg/袋
賞味期限 (製造日より)	36ヶ月	9ヶ月	12ヶ月	9ヶ月
保存方法	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	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	ケーキ、焼菓子、ヴィエノワズリー等	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	*まとまった量のご注文の際には事前にお問合せいただきますようお願いいたします。	■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 ※工程は中面をご覧ください	〈フォンダンショコラ〉 ■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	■パティス・マカロン(AF)…1,000g ■45～55℃のお湯…200g ■色素(色粉)…1～5g


[puratosyogashi](https://www.facebook.com/puratosyogashi)


[puratos_japan_patisserie](https://www.instagram.com/puratos_japan_patisserie)




プロ向けコンテンツ満載！

ピュラプリ
purappli







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

PF_03_110423AG_RP