



Fourrage à base de graines pour l'industrie de la Pâtisserie, Viennoiserie,
Biscuiterie, Chocolaterie, Confiserie, Glace...

RECETTES & SUGGESTIONS D'INCORPORATION



Ces recettes ont été développées et vous sont proposées par la Société PRALIFLOR et des artisans boulangers – pâtisseries et chocolatiers.

Régulièrement, nous vous présenterons d'autres recettes et exemples d'utilisation de Praliflor.

Pour découvrir toutes nos suggestions, vous pouvez consulter notre site internet : www.praliflor.fr

Notre service commercial & technique restent à votre écoute et seront heureux de vous apporter de plus amples informations.

Sincères Salutations

Thomas DUSAUSOY
Responsable commercial



Viennoiseries

Pains garnis sur base croissant :

INGREDIENTS

PRALIFLOR (Pâte ou Poudre) 50%
Crème Pâtissière 50%

PROCEDE

Mélanger ces 2 ingrédients pour obtenir une structure homogène.

Garnir comme un pain au chocolat la préparation à l'aide d'une poche puis rouler celui-ci.

Mettre en pousse et cuire comme un pain au chocolat.



Escargots sur base brioche :

INGREDIENTS

PRALIFLOR (Pâte ou Poudre) 50%
Crème Pâtissière 50%



PROCEDE

Mélanger ces 2 ingrédients pour obtenir une structure homogène.

Étaler la brioche sur une épaisseur de 5 mm en moyenne.

Répartir la préparation sur le $\frac{3}{4}$ haut de la largeur du pâton.

Dorer le $\frac{1}{4}$ restant puis rouler le pâton en démarrant du haut.

Laisser repousser le boudin 5/10 minutes puis couper les tronçons de 4cm de largeur.

Placer sur une plaque le boudin en réalisant un $\frac{1}{4}$ de tour afin de laisser apparaître la spirale.

Cuire comme un pain au raisin.



Pâtisseries

Paris - Brest (Base pâte à choux)



INGREDIENTS

Couronne traditionnelle pour Paris - Brest
100 g de PRALIFLOR (Pâte ou Poudre)
100 g de beurre doux pomade
100 g de crème pâtissière

PROCEDE

Foisonner les ingrédients pendant 5min
Garnir les couronnes de pâte à choux préalablement coupées
Saupoudrer de sucre glace et mettre au froid 2 heures

Gâteaux Chocolat

INGREDIENTS

Génoise chocolat
Mousse chocolat
Feuilletine croquante au PRALIFLOR
800 g Pailleté feuilletine
500 g Chocolat lait
500 g PRALIFLOR (Pâte ou Poudre)

PROCEDE

Garnir un cadre 40x60 de la génoise choco siropée
Placer la recette de feuilletine croquante au PRALIFLOR.
Puis finir de lisser avec la mousse au chocolat. Placer au froid. Décor miroir chocolat
Décercler et couper les parts selon convenance

INGREDIENTS

Génoise chocolat
Mousse chocolat
Praliné feuilleté au PRALIFLOR
2,5 kg Pailleté feuilletine
1 kg Chocolat lait
2,5 kg PRALIFLOR (Pâte ou Poudre)
0,4 kg Beurre de cacao

PROCEDE

Garnir un cadre 40x60 de la génoise choco siropée
Placer la recette de Praliné feuilleté au PRALIFLOR.
Puis finir de lisser avec la mousse au chocolat. Placer au froid. Décor miroir chocolat
Décercler et couper les parts selon convenance





Crèmes et Préparations pour Pâtisserie - Confiterie - Chocolaterie ...

Crème au beurre (remplacement ganache)

INGREDIENTS

1kg de crème au beurre
250 g PRALIFLOR (Pâte)

Crème mouseline

INGREDIENTS

1kg de crème pâtissière
250 g beurre doux pommade
100 g PRALIFLOR (Pâte)

Pailleté croustillant au riz soufflé

INGREDIENTS

200 g riz soufflé
100 g couverture lactée
230 g PRALIFLOR (Pâte)

Fourrage Praliflor pour bonbons au chocolat

INGREDIENTS

1kg PRALIFLOR (Pâte)
150 g à 200g beurre de cacao
50 g couverture lactée

Crème meringuée Praliflor

INGREDIENTS

1 kg meringue italienne
1 kg beurre doux pommade
500 g PRALIFLOR (Pâte)



Frangipane Tournesol

INGREDIENTS

Crème Pâtissière :

2,5 l lait

625 g sucre cristal

350 g farine

400 g œufs

Passer en cellule de refroidissement

Crème d'Amande de Tournesol

1,5 kg de beurre pommade

2 kg de sucre semoule

800 g œufs

2 kg de POUDRE DE TOURNESOL

Ou 50% POUDRE DE TOURNESOL et 50% POUDRE D'AMANDE

PROCEDE

Mélanger la **Crème Pâtissière** et la **Crème d'Amande de Tournesol** en y ajoutant en fin de malaxage pour les quantités indiquées ci-dessus 200 g de Rhum agricole 54°.