



# PRALINÉ NOISETTES

## 50%

PRALINE TRADITION

### INGRÉDIENTS

Ce praliné d'exception est constitué à 50% de noisettes d'Italie du Piémont de type « Tonda Gentile Trilobata » labellisées IGP (Indication Géographique Protégée), réputées pour leur qualité aromatique.

### PERSONNALITÉ AROMATIQUE

Ce praliné à la fois fin et onctueux met en exergue le bon goût de la noisette.

#### Sensation sucrée

Faible Moyen Fort

#### Goût du fruit

Faible Moyen Fort

#### Goût torrification

Faible Moyen Fort

### TEXTURES



texture lisse

- Couleur : marron clair
- Granulométrie :  $\leq 60 \mu\text{m}$



texture artisanale

- Couleur : marron foncé
- Granulométrie :  $\leq 800 \mu\text{m}$

### INFOS TECHNIQUES

#### Composition

Noisette total

50%

Sucre

49,5%



#### Ingrédients

Noisette du Piémont IGP, Sucre, Lécithine de tournesol

#### DDM

- 12 mois après date de production
- 3 mois après ouverture

#### Conditionnement

- Seau plastique 2 kg - texture lisse
- Seau plastique 6 kg - texture artisanale / lisse
- Échantillons 100 gr

#### Conservation

12 °C / 20 °C à l'abri de la lumière

#### Allergènes

Fruits à coques, lait, soja, gluten, œufs

Gamme  
LES PRALINÉS



### ORIGINE

ITALIE

Région : PIÉMONT

Profil : TYPE

« TONDA GENTILE TRILOBATA »

Pour réaliser ce praliné d'exception, nous utilisons des noisettes qui bénéficient de l'Indication Géographique Protégée. Cette noisette est principalement cultivée dans la province de Cuneo, au cœur des Langhe Piémontaises, où un savoir-faire en matière de culture et de récolte en a fait la réputation. Ses paramètres physiques (ronde et homogène) ainsi que la finesse de son arôme sont universellement connus. Grâce à une transformation réalisée selon un protocole qualitatif très strict, nous obtenons un produit final de grande qualité.



## IDÉE RECETTE

Proposée par Thierry Court

### PRALINÉ ANANAS



Purée ananas	500 g	49 %
Sucre	250 g	24 %
Glucose atomisé	150 g	15 %
Sucre	100 g	10 %
Pectine jaune	12 g	1 %
Acide citrique	10 g	1 %
<b>Total</b>	<b>1022 g</b>	<b>100 %</b>

#### PROCÉDÉ DE LA PÂTE DE FRUITS :

- Faire bouillir la purée d'ananas et ajouter le mélange sucre/pectine (100g+12g).
- Mélanger et ajouter ensuite progressivement le mélange sucre/glucose atomisé (250g+150g).
- Cuire à 106°C ou 72°Brix, ajouter l'acide citrique et couler.

#### PROCÉDÉ DU PRALINÉ :

- Mettre au point le mélange chocolat au lait et beurre de cacao.
- Ajouter le zeste de citron et mélanger au praliné.
- Couler sur la pâte de fruit froide.

PRALINÉ NOISETTE 50% TEXTURE ARTISANALE	500 g	77 %
CHOCOLAT LAIT DIVO® 40%	100 g	15 %
BEURRE DE CACAO	50 g	8 %
1 zeste citron jaune	-	0 %
<b>Total</b>	<b>650 g</b>	<b>100 %</b>

## LES ATOÛTS DU PRALINÉ NOISETTES 50%

- Un vrai goût de noisette.
- Une traçabilité et un label IGP
- Deux types de textures (lisse ou artisanale).

CHOCOLATERIE DE L'OPÉRA®

Tel : +33 4 90 87 00 10 | info@chocolateriedelopera.com | www.chocolateriedelopera.com

