



PRALINÉ NOISETTES – CORIANDRE

Noisettes 65% - Coriandre 2,3%

PRALINÉ CRÉATION

INGRÉDIENTS

Pour réaliser ce praliné original nous associons 65% de noisettes à 2,3% de coriandre. Nous utilisons des noisettes d'Italie du Piémont de type « Tonda Gentile Trilobata » labellisées IGP (Indication Géographique Protégée), réputées pour leur qualité aromatique. Nous utilisons également de la coriandre qui possède de fortes qualités organoleptiques

PERSONNALITÉ AROMATIQUE

Un praliné imaginé pour les artisans à la recherche d'innovations organoleptiques. L'association de la coriandre à la noisette apporte une touche de fraîcheur à un produit qui reste néanmoins très équilibré.

Sensation sucrée

Faible Moyen Fort

Goût du fruit

Faible Moyen Fort

Goût torréfaction

Faible Moyen Fort

TEXTURE

texture lisse

- Couleur : marron
- Granulométrie : ≤ 60 µm



INFOS TECHNIQUES

Composition



* Valeurs arrondies.

Ingrédients Noisette du Piémont IGP, Coriandre, Sucre

DDM

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

Conditionnement

- Seau plastique 6 kg
- Échantillons 100 gr



Conservation

12°C / 20°C à l'abri de la lumière

Allergènes

Fruits à coques, lait, soja, arachides, sésame, gluten, œufs.

Gamme
LES PRALINÉS



ORIGINE

ITALIE

Région : PIÉMONT

Profil : TYPE

« TONDA GENTILE TRILOBATA »

Pour réaliser ce praliné original, 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

Recette de Fabien Déal - KKO Concept

BARRE CHOCOLATÉE LA GOURMANDISE



PRALINÉ NOISETTES - CORIANDRE	500 g	48,78 %
BEURRE DE CACAO	500 g	48,78 %
CHOCOLAT DIVO® 40%	25 g	2,44 %
Total	1025 g	100 %

Glucose	260 g	22,79 %
Sucre	240 g	21,03 %
Crème	480 g	42,07 %
Beurre demi sel	160 g	14,02 %
Gousse de vanille	1 g	0,09 %
Total	1141 g	100 %

PROCÉDÉ PRALINÉ CORIANDRE :

- Mélanger le praliné, le beurre de cacao et la couverture.
- Mélanger et couler votre praliné à environ 26°C.

PROCÉDÉ CARAMEL SEMI LIQUIDE BEURRE SALÉ VANILLE :

- Faire fondre le glucose dans une casserole, les gousses de vanille, ajouter le sucre petit à petit et cuire jusqu'à obtention d'un caramel (première fumée).
- Dans une casserole, monter la crème à ébullition.
- Décuire le caramel avec la crème, porter le tout à ébullition, refroidir à ajouter le beurre mixer.
- Laisser refroidir.

LES ATOÛTS DU PRALINÉ NOISETTES - CORIANDRE

- Peu sucré
- Un belle alliance aromatique
- Un goût original

CHOCOLATERIE DE L'OPÉRA®

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

