



PRALINÉ «NOISETTES DE NAPLES» 60%

PRALINE TRADITION

INGRÉDIENTS

Ce praliné d'exception est constitué à 60% de noisettes italiennes de la région de Naples, un terroir réputé pour la production de noisettes de grande qualité.

PERSONNALITÉ AROMATIQUE

Grâce à une torréfaction légère, ce praliné révèle un goût de **noisette fraîche** et une **sensation sucrée modérée**. En bouche, il offre une texture onctueuse et une expérience résolument gourmande.

Sensation sucrée

Faible Moyen Fort

Goût du fruit

Faible Moyen Fort

Goût torréfaction

Faible Moyen Fort

TEXTURE

texture lisse

- Couleur : beige
- Granulométrie : $\leq 65 \mu\text{m}$



INFOS TECHNIQUES

Composition

Noisette total

60%

Sucre

39,6%



Ingrédients

Pâte de «noisettes de Naples» torréfiées, Sucre, Émulsifiant : lécithine de tournesol

DDM

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

Conditionnement

- Seau plastique 6 kg - texture lisse
- Échantillons 100 gr

Conservation

12 °C / 20 °C à l'abri de la lumière

Allergènes

Fruits à coques.



ORIGINE

ITALIE

Région : NAPLES

Cultivées dans la région de Naples, les noisettes de ce praliné sont reconnues pour leur qualités aromatiques uniques.

Récoltées à maturité puis soigneusement sélectionnées, elles séduisent par leur goût franc et persistant.

Encore peu présentes dans la fabrication de pralinés, les noisettes de Naples révèlent pourtant toute la noblesse d'une origine rare.

Elles sont un choix idéal pour des créations qui privilégient la pureté du fruit, où élégance et intensité se

IDÉE RECETTE

Proposée par Mathieu Lerenard - Meilleur Ouvrier de France Chocolatier - Confiseur 2023

PÂTE À TARTINER



PRALINÉ «NOISETTES DE NAPLES» 60%	1034 g	76,59 %
Huile de pépins de raisin	101 g	7,47 %
CHOCOLAT MORENDO™ 32%	168 g	12,45 %
CACAO POUDRE 22/24%	47 g	3,49 %
Total	1182 g	100 %

PROCÉDÉ :

- Mélanger le cacao poudre et l'huile ensemble, ajouter le Praliné «Noisettes de Naples» 60% puis mettre le chocolat Morendo 32% tempéré.
- Couler en pot, laisser cristalliser une nuit couvercle ouvert. Fermer le lendemain.
- Stockage froid positif ou négatif.

LES ATOUTS DU PRALINÉ «NOISETTES DE NAPLES»

- Un bon goût de noisette fraîche
- Une couleur claire
- Une texture lisse
- Une origine peu utilisée

CHOCOLATERIE DE L'OPERA

846 Chemin du Barret 13160 Châteaurenard France

Tel. : + 33 4 90 87 00 10

www.chocolateriedelopera.com | info@chocolateriedelopera.com

