



PÂTE D'AMANDES & CACAHUÈTES FAÇON PRALINÉ

Amandes 50% - Cacahuètes 25%

INGRÉDIENTS

Pour réaliser cette pâte, nous associons 50% d'amandes à 25% de cacahuètes. Nous utilisons des amandes d'Espagne de type Valencia mélangées à des cacahuètes sélectionnées pour leurs qualités organoleptiques.

PERSONNALITÉ AROMATIQUE

Ce produit a été imaginé pour vous permettre de réaliser des recettes personnalisées avec une association de fruits secs peu commune. Nous avons fait le choix d'une torréfaction poussée pour révéler le goût de la cacahuète grillée. L'amande est présente. Elle apporte de l'équilibre et de la douceur. En fin de bouche apparaissent des notes d'amertume.

Sensation sucrée

Faible Moyen Fort

Goût du fruit

Faible Moyen Fort

Goût torréfaction

Faible Moyen Fort

TEXTURE

texture lisse

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



INFOS TECHNIQUES

Composition

Amandes

50%

Cacahuètes

25%

Sucre

25%

Ingrédients Amandes type Valencia, Cacahuètes, 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.



ORIGINE

ESPAGNE

Région : PROVINCE DE VALENCE

Profil : AMANDES TYPE VALENCIA

Une pâte façon praliné réalisée exclusivement à partir d'amandes d'Espagne de type Valencia. Connues pour leurs vertus nutritives et énergétiques, les amandes de Valence sont aussi réputées pour leur saveur et pour leurs arômes uniques. Très plébiscitées par les chefs pâtisseries et chocolatiers, elles font aujourd'hui partie des ingrédients incontournables pour la réalisation de gâteaux et de desserts. Les cacahuètes associées, ont été sélectionnées pour l'intensité de leur goût.

IDÉE RECETTE

Recette de Frédéric Hawecker - Meilleur Ouvrier de France Chocolatier - Confiseur 2011

BARRE CARMEL - CACAHUÈTES



CARMEL MOU

Glucose DE38	120 g	17,55 %
Sucre	180 g	26,32 %
Crème	300 g	43,85 %
Beurre	80 g	11,70 %
Sel	4 g	0,58 %
Total	684 g	100 %

- Caraméliser le glucose et le sucre.
- Décuire avec le beurre puis la crème chaude et le sel.
- Recuire à 104°C.
- Laisser refroidir et mouler à moitié dans des barres chemisées de chocolat de couverture lactée Tannéa™ Lait 43%.

PRALINÉ CACAHUÈTES

PÂTE D'AMANDES & CACAHUÈTES	500 g	74,63 %
Beurre de cacao	70 g	40,44 %
Cacahuètes salées hachées	80 g	11,95 %
Feuilletine mixée	20 g	2,98 %
Total	670 g	100 %

- Mélanger tous les ingrédients.
- Couler à 23°C sur le caramel.
- Laisser cristalliser et obturer le chocolat de couverture Tannéa™ Lait 43%.

LES ATOUTS DE LA PÂTE D'AMANDES & CACAHUÈTES

- Peu sucrée.
- Un vrai goût de cacahuète grillée.

CHOCOLATERIE DE L'OPERA

846 Chemin du Barret 13160 Châteaurenard France

Tel. : + 33 4 90 87 00 10

www.chocolateriedelopera.com | info@chocolateriedelopera.com

