



PRALINÉ AMANDES DE PROVENCE 60%

PRALINÉ TRADITION

INGRÉDIENTS

Ce praliné est réalisé à 60% d'amandes de Provence d'exception cultivées dans la Drôme selon des principes de la culture responsable. Sans engrais, ni pesticides, c'est le travail naturel des sols et celui du vent qui participe à leur protection contre les maladies.

PERSONNALITÉ AROMATIQUE

- Relevé, chaud
- Pas d'amertume
- Bien équilibré
- Large palette aromatique

Sensation sucrée

Faible Moyen Fort

Goût du fruit

Faible Moyen Fort

Goût torrification

Faible Moyen Fort

TEXTURE

texture lisse

- Couleur : marron foncé
- Granulométrie : $\leq 70 \mu\text{m}$



INFOS TECHNIQUES

Composition

Amandes

60%

Sucre

40%

Ingrédients Amandes de Provence type Mandaline, Sucre.

DDM

- 24 mois après date de production

Conservation

12°C / 20°C à l'abri de la lumière

Conditionnement

- Seau plastique 3 kg
- Échantillons 100 gr



Allergènes

Fruits à coques.



ORIGINE

FRANCE

Région : DRÔME PROVENÇALE

Profil : TYPE « MANDALINE »

Pour réaliser ce savoureux praliné aux amandes de Provence, nous nous sommes adressés à l'un des pionniers de l'amandiculture en Provence, Hervé Lauzier. C'est au coeur d'une région « bénie des Dieux », berceau de la truffe et des plus grands Côtes-du-Rhône, qu'il cultive de façon raisonnée ses 22 ha.

Pour réaliser ce praliné aux amandes de Provence, nous avons sélectionné la catégorie « MANDALINE » pour leurs caractéristiques aromatiques ; à la fois puissantes mais avec beaucoup de rondeur. Pour notre recette de praliné, nous avons privilégié une torrification assez forte qui révèle des notes d'épices légèrement acidulées. Ces qualités gustatives nous permettent de proposer un praliné 60% qui met en avant le goût du fruit et qui s'associe parfaitement avec les autres matières premières.

Un praliné au parfait équilibre gustatif...

IDÉE RECETTE

Proposée par Vincent Durant - Meilleur Ouvrier de France Chocolatier-Confiseur 2019

PRALINÉ AMANDES DE PROVENCE ET SPÉCULOOS

Extrait de la barre Deltora™ praliné.



PRALINÉ AMANDES DE PROV. 60%	305 g	58 %
TANNÉA™ 43%	61 g	12 %
Beurre de cacao	19 g	4 %
Poudre de speculoos	145 g	27 %
Total	530 g	100 %

- Fondre à 45°C le beurre de cacao et la couverture lactée.
- Verser sur le praliné à température ambiante, mélanger.
- Ajouter la poudre de speculoos, tempérer à 27°C et couler sur la pâte de fruit à 5 mm d'épaisseur.
- Après cristallisation, chablonner puis retourner.

LES ATOUTS DU PRALINÉ AMANDES DE PROVENCE 60%

- Un vrai goût d'amande
- Une large palette aromatique
- Un sourcing exclusif

CHOCOLATERIE DE L'OPERA
846 Chemin du Barret 13160 Châteaurenard France
Tel. : + 33 4 90 87 00 10
www.chocolateriedelopera.com | info@chocolateriedelopera.com

