



# PRALINÉ AMANDES VALENCIA ET NOISETTES 60%

Amandes 30% - Noisettes 30%

PRALINÉ TRADITION

## INGRÉDIENTS

Ce praliné tradition est constitué à parts égales d'amandes d'Espagne de type Valencia 30% et de noisettes d'Italie du Piémont 30% de type « Tonda Gentile Trilobata » labellisées IGP (Indication Géographique protégée).

## PERSONNALITÉ AROMATIQUE

La dégustation démarre sur une note légère d'amertume puis sur des notes de miel. La fin de bouche est sur un goût persistant de noisettes.

### Sensation sucrée

Faible **Moyen** Fort

### Goût du fruit

Faible **Moyen** Fort

### Goût torréfaction

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

Noisettes

30%

Amandes

30%

Sucre

39,5%

### Ingrédients

Amande type Valencia, Noisette du Piémont IGP, Sucre, Lécithine de tournesol

### DDM

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

### Conservation

12°C / 20°C à l'abri de la lumière

### Conditionnement

- Seau plastique 6 kg
- Échantillons 100 gr



### Allergènes

Fruits à coques, lait, soja, gluten, oeufs



## ORIGINE

ITALIE & ESPAGNE

Région : RÉGION DE VALENCE & PIÉMONT

Noisettes du Piémont : Principalement cultivée dans la province de Cuneo, au coeur des Langhe Piémontaises, où le 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 reconnus.



Amandes Valencia :

Réputées pour leurs vertus nutritives et énergétiques, les amandes de Valence sont aussi appréciées pour leur saveur et pour leurs arômes uniques.

# IDÉE RECETTE

Recette de David Wesmaël, Meilleur Ouvrier de France Glacier 2004

## GLACE AU PRALINÉ AMANDES - NOISETTES

Extrait de l'esquimaux praliné miel, citron et poire.



Lait entier	1142 g	53 %
Saccharose	80 g	3,8 %
Glucose atomisé	140 g	6,5 %
Poudre de lait 0%	100 g	4,6 %
<b>PRALINÉ AMANDES VALENCIA ET NOISETTES 60%</b>	<b>530 g</b>	<b>24,5 %</b>
Stabilisateur	8 g	0,6 %
Noisettes pralinettes	150 g	7 %
<b>Total</b>	<b>2150 g</b>	<b>100 %</b>

- Chauffer le lait
- A 20°C, ajouter la moitié du saccharose.
- A 30°C, ajouter la poudre de lait et le glucose atomisé.
- A 45°C, ajouter le stabilisateur pour glaces mélangé avec l'autre moitié du saccharose.
- Pasteuriser à 85°C.
- Verser sur le praliné amandes-noisettes et mixer
- Refroidir rapidement à 4°C.
- Laisser maturer 4 heures minimum, mixer à nouveau et turbiner.

## LES ATOUTS DU PRALINÉ AMANDES VALENCIA ET NOISETTES 60%

- Deux types de textures (lisse ou artisanale)
- Des noisettes labellisées IGP
- Une palette aromatique unique

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

