



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.



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 %

PRALINÉ AMANDES VALENCIA ET NOISETTES 60%	530 g	24,5 %
Stabilisateur	8 g	0,6 %
Noisettes pralinettes	150 g	7 %
Total	2150 g	100 %

- 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 | info@chocolateriedelopera.com

