



PRALINÉ AMANDES VALENCIA 50%

PRALINÉ TRADITION

INGRÉDIENTS

Ce praliné traditionnel est constitué à 50% d'amandes d'Espagne de type Valencia. Ces amandes sont réputées pour leurs qualités nutritives et organoleptiques.

PERSONNALITÉ AROMATIQUE

Un praliné équilibré au bon goût d'amande révélé grâce à une torréfaction légère et une sensation de sucre limitée.

Sensation sucrée

Faible Moyen Fort

Goût du fruit

Faible Moyen Fort

Goût torréfaction

Faible Moyen Fort

TEXTURES



texture lisse

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



texture artisanale

- Couleur : marron foncé
- Granulométrie : $\leq 800 \mu\text{m}$

INFOS TECHNIQUES

Composition

Amandes

50%

Sucre

49,5%



Ingrédients Amandes type Valencia, 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 2 kg - texture artisanale
- Seau plastique 6 kg - texture artisanale / lisse
- Échantillons 100 gr

Allergènes

Fruits à coques.



ORIGINE

ESPAGNE

Région : PROVINCE DE VALENCE

Profil : AMANDES TYPE VALENCIA

Praliné traditionnel réalisé 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.

PRALINÉ CITRON

Extrait de la bouchée figue-coing

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



PRALINÉ AMANDES VALENCIA 50%	817g	81,68 %
CHOCOLAT LAIT TANNÉA™ 43%	82 g	8,16 %
BEURRE DE CACAO	82 g	8,16 %
Beurre de cacao Magic Temper	9 g	0,93 %
Zestes de citrons jaunes	11 g	1,07 %
Total	1000 g	100 %

- Mixer le praliné avec les zestes.
- Ajouter le collage fondu (chocolat lait Tannéa™ 43% avec le beurre de cacao).
- Ajouter le beurre de cacao Magic Temper.
- Vérifier la température de 24°C.
- Couler le praliné une fois froid sur la gelée figue coing.
- Retourner, laisser sécher une journée et détailler.
- Laisser encore sécher une journée et enrober.

PÂTE D'AMANDES CAFÉ CRÈME

Extrait du bonbon Jamaya™

Recette de Franck Kestener,
Meilleur Ouvrier de France Chocolatier-confiseur 2004,
Champion du Monde de Pâtisserie 2006



Crème fraîche 35% MG	100 g	16 %
Sorbitol poudre	20 g	3,2 %
Pâte de café	5 g	0,8 %
PRALINÉ AMANDES VALENCIA 50%	500 g	80 %
Total	625 g	100 %

- Porter à ébullition la crème avec le sorbitol et la pâte de café.
- Verser la pâte d'amande et mélanger au batteur à consistance homogène.
- Étaler entre deux feuilles dans un cadre de 3 mm d'épaisseur 36/36 cm.
- Laisser refroidir.

LES ATOUTS DU PRALINÉ AMANDES VALENCIA 50%

- Un vrai goût d'amande.
- Deux types de textures.