



PRALINÉ NOISETTES 50%

PRALINE TRADITION

INGRÉDIENTS

Ce praliné d'exception est constitué à 50% de noisettes d'Italie du Piémont de type « Tonda Gentile Trilobata » labellisées IGP (Indication Géographique Protégée), réputées pour leur qualité aromatique.

PERSONNALITÉ AROMATIQUE

Ce praliné à la fois fin et onctueux met en exergue le bon goût de la noisette.

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

Noisette total

50%

Sucre

49,5%



Ingrédients Noisette du Piémont IGP, Sucre, Lécithine de tournesol

DDM

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

Conditionnement

- Seau plastique 2 kg - texture lisse
- Seau plastique 6 kg - texture artisanale / lisse
- Échantillons 100 gr

Conservation

12 °C / 20 °C à l'abri de la lumière

Allergènes

Fruits à coques.



ORIGINE

ITALIE

Région : PIÉMONT

Profil : TYPE « TONDA GENTILE TRILOBATA »

Pour réaliser ce praliné d'exception, nous utilisons des noisettes qui bénéficient de l'Indication Géographique Protégée. Cette noisette est principalement cultivée dans la province de Cuneo, au coeur des Langhe Piémontaises, où un 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 connus. Grâce à une transformation réalisée selon un protocole qualitatif très strict, nous obtenons un produit final de grande qualité.



IDÉE RECETTE

Proposée par Thierry Court

PRALINÉ ANANAS



Purée ananas	500 g	49 %
Sucre	250 g	24 %
Glucose atomisé	150 g	15 %
Sucre	100 g	10 %
Pectine jaune	12 g	1 %
Acide citrique	10 g	1 %
Total	1022 g	100 %

PROCÉDÉ DE LA PÂTE DE FRUITS :

- Faire bouillir la purée d'ananas et ajouter le mélange sucre/pectine (100g+12g).
- Mélanger et ajouter ensuite progressivement le mélange sucre/glucose atomisé (250g+150g).
- Cuire à 106°C ou 72°Brix, ajouter l'acide citrique et couler.

PROCÉDÉ DU PRALINÉ :

- Mettre au point le mélange chocolat au lait et beurre de cacao.
- Ajouter le zeste de citron et mélanger au praliné.
- Couler sur la pâte de fruit froide.

PRALINÉ NOISETTE 50% TEXTURE ARTISANALE	500 g	77 %
CHOCOLAT LAIT DIVO™ 40%	100 g	15 %
BEURRE DE CACAO	50 g	8 %
1 zeste citron jaune	-	0 %
Total	650 g	100 %

LES ATOUTS DU PRALINÉ NOISETTES 50%

- Un vrai goût de noisette.
- Une traçabilité et un label IGP
- Deux types de textures (lisse ou artisanale).

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

