



# PRALINÉ NOISETTES - CORIANDRE

Noisettes 65% - Coriandre 2,3%

PRALINÉ CRÉATION

## INGRÉDIENTS

Pour réaliser ce praliné original nous associons 65% de noisettes à 2,3% de coriandre. Nous utilisons des noisettes d'Italie du Piémont de type « Tonda Gentile Trilobata » labellisées IGP (Indication Géographique Protégée), réputées pour leur qualité aromatique. Nous utilisons également de la coriandre qui possède de fortes qualités organoleptiques

## PERSONNALITÉ AROMATIQUE

Un praliné imaginé pour les artisans à la recherche d'innovations organoleptiques. L'association de la coriandre à la noisette apporte une touche de fraîcheur à un produit qui reste néanmoins très équilibré.

### Sensation sucrée

Faible Moyen Fort

### Goût du fruit

Faible Moyen Fort

### Goût torréfaction

Faible Moyen Fort

## TEXTURE

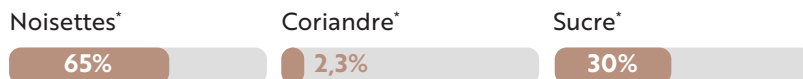
texture lisse

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



## INFOS TECHNIQUES

### Composition



\* Valeurs arrondies.

**Ingrédients** Noisette du Piémont IGP, Coriandre, Sucre

### DDM

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

### Conditionnement

- Seau plastique 6 kg
- Échantillons 100 gr



### Conservation

12°C / 20°C à l'abri de la lumière

### Allergènes

Fruits à coques, lait, soja, arachides, sésame, gluten, œufs.



## ORIGINE

ITALIE

Région : PIÉMONT

Profil : TYPE « TONDA GENTILE TRILOBATA »

Pour réaliser ce praliné original, 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

Recette de Fabien Déal - KKO Concept

## BARRE CHOCOLATÉE LA GOURMANDISE



PRALINÉ NOISETTES - CORIANDRE	500 g	48,78 %
BEURRE DE CACAO	500 g	48,78 %
CHOCOLAT DIVO™ 40%	25 g	2,44 %
<b>Total</b>	<b>1025 g</b>	<b>100 %</b>

Glucose	260 g	22,79 %
Sucre	240 g	21,03 %
Crème	480 g	42,07 %
Beurre demi sel	160 g	14,02 %
Gousse de vanille	1 g	0,09 %
<b>Total</b>	<b>1141 g</b>	<b>100 %</b>

### PROCÉDÉ PRALINÉ CORIANDRE :

- Mélanger le praliné, le beurre de cacao et la couverture.
- Mélanger et couler votre praliné à environ 26°C.

### PROCÉDÉ CAMEL SEMI LIQUIDE BEURRE SALÉ VANILLE :

- Faire fondre le glucose dans une casserole, les gousses de vanille, ajouter le sucre petit à petit et cuire jusqu'à obtention d'un caramel (première fumée).
- Dans une casserole, monter la crème à ébullition.
- Décuire le caramel avec la crème, porter le tout à ébullition, refroidir à ajouter le beurre mixer.
- Laisser refroidir.

## LES ATOUTS DU PRALINÉ NOISETTES - CORIANDRE

- Peu sucré
- Un belle alliance aromatique
- Un goût original

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)

