



PRALINÉ PISTACHES 60%

PRALINÉ TRADITION

INGRÉDIENTS

Ce praliné est constitué à 60% de pistaches rigoureusement sélectionnées pour leurs qualités organoleptiques.

PERSONNALITÉ AROMATIQUE

A la dégustation, l'attaque est d'abord sur le sucre mais très vite le véritable goût de la pistache apparaît. En fin de bouche, on ressent quelques touches de miel liées à notre choix d'une torréfaction douce.

Sensation sucrée

Faible **Moyen** Fort

Goût du fruit

Faible **Moyen** Fort

Goût torréfaction

Faible **Moyen** Fort

TEXTURE

texture lisse

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



INFOS TECHNIQUES

Composition

Pistaches

60%

Sucre

39,5%

Ingrédients Pistaches, Sucre, Lécithine de tournesol.

DDM

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

Conditionnement

- Seau plastique 1 kg
- Échantillons 100 gr



Conservation

12 °C / 20 °C à l'abri de la lumière

Allergènes

Fruits à coques, lait, soja, gluten, oeufs.



ORIGINE

Les pistaches de ce praliné sont sélectionnées pour leurs qualités organoleptiques. Leur provenance peut varier selon les années afin de garantir une stabilité aromatique du produit final.

Le processus de fabrication employé permet de garantir un juste équilibre aromatique entre la sensation de sucre et la fraîcheur du fruit sec.

Ce praliné a été imaginé pour des intérieurs de bonbons et pâtisseries moins sucrées.

IDÉES RECETTES

Recettes de Pierre Mathieu - PM Pâtissier Bordelais.



CRÉMEUX PISTACHE

Extrait de la recette « Variations chocolat pistache »

Crème	200 g	39 %
Gélatine	2 g	-
Eau froide	12 g	2 %
PRALINÉ PISTACHE 60%	200 g	39 %
PÂTE DE PISTACHE 100%	100 g	19 %
Total	514 g	100 %

- Chauffer la crème à ébullition. Ajouter la gélatine gonflée.
- Refroidir à 40°C et verser sur le praliné et la pâte de pistache au robot coupe.
- Une fois un mélange homogène obtenu, débarasser et réserver au frigo.

CROUSTILLANT PISTACHE

Extrait de la recette « Variations chocolat pistache »

Noix de Pécan	135 g	27 %
Feuilletine	45 g	9 %
CHOCOLAT DIVO™ 40%	90 g	18 %
PRALINÉ PISTACHE 60%	180 g	36 %
Pistaches	45 g	9 %
Fleur de sel	2 g	-
Total	497 g	100 %

- Au bain-marie fondre le chocolat de couverture Divo™ 40%.
- Ajouter ensuite le praliné pistache, puis le restant des ingrédients en ayant pris soin préalablement de concasser les fruits secs.
- Etaler entre deux feuilles guitares à une épaisseur de 0,8 cm.
- Détailler des ronds de Ø3 cm.
- Réserver.

LES ATOUTS DU PRALINÉ PISTACHES 60%

- Un bon goût de pistache.
- Belle fluidité de texture.

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

