



PURE PÂTE DE NOISETTE

PURES PÂTES DE FRUITS SECS

INGRÉDIENTS

Cette pâte de noisettes est obtenue exclusivement à partir de "Noisettes du Piémont" qui bénéficient du label IGP (Indication Géographique Protégée).

PERSONNALITÉ AROMATIQUE

Un goût exceptionnel de noisettes subtilement souligné de notes de torréfaction. Au final, une pâte sur le fruit puissante et bien équilibrée.

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

Noisettes

100%

Ingrédients

Produit obtenu exclusivement à partir de "Noisette du Piémont"

DDM

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

Conditionnement

- Seau plastique 1 kg
- Seau plastique 5 Kg
- Échantillons 100 gr



Conservation

12°C / 20°C à l'abri de la lumière

Allergènes

Fruits à coques, lait, soja, gluten, œufs



ORIGINE

ITALIE

Région : PIÉMONT

Profil : TYPE « TONDA GENTILE TRILOBATA »

Pour réaliser cette pâte de noisettes 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

Recette de Thierry Bamas - Meilleur Ouvrier de France 2011, Champion du Monde des Desserts Glacés 2010

CROUSTILLANT PRALINÉ

Extrait de l'entremet Panama



Crumble amandes	430 g	29 %
Pailleté feuillantine	210 g	14 %
PRALINÉ NOISETTE 50%	280 g	19 %
PURE PÂTE DE NOISETTE	260 g	17 %
BEURRE DE CACAO CLARIFIÉ	215 g	14 %
COUVERTURE TANNÉA™ 43%	170 g	11 %
Total	1500 g	100 %

- Faire fondre le beurre de cacao clarifié à 60 / 65°C et la couverture lait Tannéa™ ensemble.
- Verser le tout sur le mélange crumble, feuillantine, pâte de noisette et praliné.
- Mélanger délicatement et couler sur un cadre (582 x 385 x 3,5 cm) avec une feuille guitare au fond.

LES ATOUTS DE LA PURE PÂTE DE NOISETTE

- Le véritable goût de la noisette - sans sucre.
- Un label qui garantit l'origine et la qualité des noisettes.
- Un produit final très bien équilibré au bon goût de fruits.
- Une texture LISSE avec une fine granulométrie.

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

