les fiches conseils

GAMME PRALIN DÉLICRISP

PRALINÉ CROUSTILLANT À BASE DE CHOCOLAT POUR LA PÂTISSERIE ET LA CHOCOLATERIE

les + produits :

- La **gamme PRALIN DÉLICRISP** comprend 9 références (voir tous les parfums et leurs spécificités au dos).
- Pâtes prêtes à l'emploi permettant une rapidité de fabrication de vos spécialités.
- Texture souple, utilisable à température ambiante, amenant croustillance dans vos recettes.
- Goûts puissants et prononcés permettant de bien faire ressortir la saveur dans vos créations.

SEAUX DE **5 KG**

irca
SINCE 1919

Retrouvez toutes les références au dos

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

Conseils proposés par nos conseillers techniques :
Marc Hemery et Hugo Alessio

les fiches conseils

Idée recette :

BONBONS FEUILLETÉS

PRALIN DÉLICRISP ..... 1 kg
Couverture RENO CONCERTO irca ..... 200 g

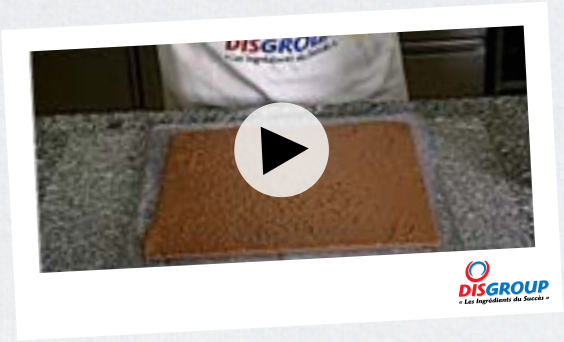
Mélanger le **PRALIN DÉLICRISP** avec la couverture tempérée puis couler en cadre. Laisser figer et découper à la guitare des bonbons. Enrober de couverture.

Conseils d'utilisation :

- Idéal pour le fourrage d'entremets, de petits gâteaux et de bonbons chocolat.
- En fonction des saisons, le PRALIN DELICRISP peut être réchauffé légèrement au micro-ondes ou au bain-marie de manière à pouvoir l'étaler plus facilement.
- Pour gagner du temps lors du montage des entremets, vous pouvez étaler sur plusieurs feuilles de cuisson tout le seau de PRALIN DELICRISP puis les surgeler. Ces plaques seront à votre disposition au fur et à mesure des besoins.
- Il est important d'harmoniser les goûts afin d'avoir des contrastes gustatifs. (Exemple : Le DÉLICRISP CARAMEL avec une mousse acidulé, le DÉLICRISP CITRON ou PISTACHE se marient parfaitement avec les fruits rouges etc.)

Retrouvez la gamme **PRALIN DÉLICRISP** dans de nombreuses recettes de nos conseillers techniques comme la bûche Esperanza ...

Découvrez la vidéo «l' Astuce des Chefs» du **PRALIN DÉLICRISP** !



Toutes nos recettes et vidéos sont disponibles sur notre site internet : **www.disgroup.fr**

Réf. 6786	Chocolat blanc		Base chocolat blanc	/	5 kg
Réf. 6435	Chocolat au lait		Base chocolat lait	/	5 kg
Réf. 6698	Chocolat noir		Base chocolat noir	/	5 kg
Réf. 2432	Citron meringué		Base chocolat blanc 26%	Avec éclats de meringue	5 kg
Réf. 2431	Pistache		Base chocolat blanc 21%	/	5 kg
Réf. 1688	Cocounty		Base chocolat lait 22%	Avec flocons de coco	5 kg
Réf. 1687	Caramel fleur de sel		Base chocolat blanc 27%	Saveur sucré / salé	5 kg
Réf. 7575	Fruits rouges		Base chocolat blanc 28%	Saveur framboise / fraise	5 kg
Réf. 5331	Tropical		Base chocolat blanc 24%	Saveur mangue / passion	5 kg

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »