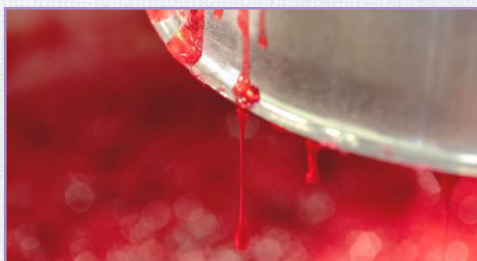
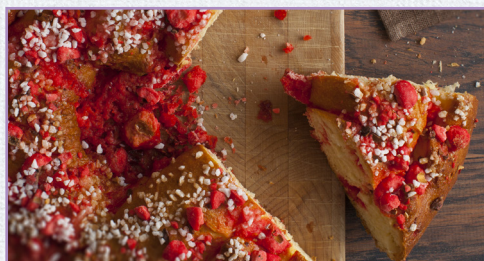




CRÈME DE PRALINES AMANDES 20%

PRÉPARATION À BASE DE CRÈME ET DE PRALINES ROSES AMANDES HACHÉES



SEAU
DE
1KG



Ref. 4314

les + produits :

- La CRÈME DE PRALINES contient 20% d'amandes.
- Elle a une consistance semi-épaisse, agrémentée de petits éclats d'amandes torréfiées.
- Son goût est crémeux et sucré, légèrement aromatisé à la vanille et parfumé par l'amande délicatement grillée.
- Elle sert à la préparation de viennoiseries, de pâtisseries et de desserts, en fourrage, garnissage ou nappage.
- Elle peut s'utiliser également comme pâte à tartiner.



les fiches conseils



Idee recette :

TARTELETTES FRAMBOISES / PRALINES ROSES

Recette pour 45 tartelottes ø 80 mm

• Pâte sucrée :

Beurre DISGROUP	300 g
Sucre glace	375 g
Sel	5 g
Poudre d'amande DISGROUP	125 g
Œufs	2
Farine T45 DISGROUP	500 g

Malaxer le beurre pommade avec le sucre glace, le sel et la poudre d'amande. Ajouter les œufs puis la farine. Réserver 2 heures au réfrigérateur avant de foncer les tartes.

• Crème d'amandes :

Poudre d'amande DISGROUP	250 g
Sucre	250 g
Beurre DISGROUP	250 g
Œufs	300 g
Poudre à crème pâtissière DISGROUP	50 g
Crème liquide 35% DISGROUP	225 g

Travailler la poudre d'amande avec le beurre en pommade et le sucre. Ajouter progressivement les œufs. Incorporer la poudre à crème puis la crème liquide.

• Chantilly crème de pralines :

Crème liquide 35% DISGROUP	800 g
Lait	200 g
Sirop de glucose DISGROUP	25 g
CRÈME DE PRALINES	700 g
Couverture chocolat blanc SINFONIA 34% Irca	400 g
Beurre de cacao Irca	150 g
Crème liquide 35% DISGROUP	1150 g

Faire chauffer la crème avec le lait, la crème de praline et le glucose puis le verser sur le chocolat et le beurre de cacao partiellement fondus. Mixer avec la crème froide.

Le lendemain monter cette chantilly jusqu'à bonne consistance.

MONTAGE DES TARTELETTES

Garnir de crème d'amande les fonds jusqu'à la moitié de la hauteur de la tarte. Cuire 20-25 minutes à 165°C. À froid, lisser la tarte avec du Fruttidor Framboise.

Pocher à l'aide d'une douille unie la chantilly puis décorer avec des pralines concassées.

Utilisez la **CRÈME DE PRALINES AMANDES 20%** en variante dans les recettes de nos conseillers techniques :

- L'entremets Kir Blanc
- Le panettone aux pralines



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