les fiches conseils

PRALINÉ AMANDE/NOISETTE

PÂTE PRALINÉ 50/50 AUX AMANDES ET AUX NOISETTES

les + produits :

- La **gamme PRALINÉ AMANDE/NOISETTE** est disponible sous 3 formats.
- Le produit contient 50% de sucre caramélisé, 25% d'amandes et 25% de noisettes grillées.
- **PRALINÉ AMANDE/NOISETTE** onctueux et crémeux stabilisé.
- **Sans gluten.**

Réfs. 5642, 3623 et 3720

irca
SINCE 1919

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

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

les fiches conseils

Idées recettes :

PÂTE SABLÉE PRALINÉ :

Beurre	300 g
Sucre glace	200 g
Sel	5 g
PRALINÉ AMANDE/NOISETTE	250 g
Œufs	2
Farine T45 DISGROUP	500 g

Malaxer le beurre pommade avec le PRALINÉ AMANDE/NOISETTE, le sucre glace et le sel. Ajouter les œufs puis la farine. Réserver 2 heures au réfrigérateur avant de foncer les tartes. Laisser reposer ces tartes 1 heure puis cuire 20 mlnutes à 160°C.

CRÈME PÂTISSIÈRE PRALINÉ :

Lait	1 kg
Jaunes d'œufs	220 g
Sucre	200 g
Poudre à crème pâtissière DISGROUP	100 g
Beurre	100 g
Pâte de noisette Irca	180 g
PRALINÉ AMANDE/NOISETTE	100 g
Crème DISGROUP fouettée	400 g

Faire bouillir le lait, blanchir les jaunes avec le sucre et ajouter la préparation pour crème pâtissière. Cuire cette crème pâtissière. Ajouter le beurre avant de refroidir. Au fouet, lisser cette crème et parfumer avec la pâte de noisette et le PRALINÉ AMANDE/NOISETTE. Ajouter délicatement la crème fouettée.

Retrouvez le **PRALINÉ AMANDE / NOISETTE** dans de nombreuses recettes de nos conseillers techniques :

- Les éclairs Kokicroc'
- L'entremets Cubanisto
- L'entremets Tourbillon
- L'entremets Alliance praliné/orange etc.

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

Conseils d'utilisation :

- PRALINÉ AMANDE/NOISETTE contient des ingrédients de choix permettants le fourrage de bonbons chocolat, de pâtisseries, de glaces ou de viennoiseries.

Référence 5642	Seau de 1 kg x 6
Référence 3623	Seau de 5 kg
Référence 3720	Seau de 20 kg

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »