I PRALINÉ

Guida all'utilizzo

PATISFRANCE®

SOURCE DE SÉDUCTION

PATISFRANCE®

SOURCE DE SÉDUCTION

I praliné sono ampiamente utilizzati per arricchire prodotti di cioccolateria e pasticceria. Oggi più che mai il loro straordinario gusto intenso seduce gli amanti delle cose buone.
A confermarlo è il fatto che la frutta a guscio, in particolare modo la nocciola e la mandorla, siano tra gli ingredienti più apprezzati dai consumatori. Dopo oltre 300 anni, la pasta pralinata è diventata una fonte infinita di ispirazione e creatività per pasticceri e cioccolatieri di tutto il mondo.

Il praliné incarna una vera e propria miscela di sapori e consistenze. Noi di Puratos sappiamo padroneggiare e sviluppare la passione per questo incredibile ingrediente dal 1946. Con questa guida, vi invitiamo a immergervi nel cuore delle paste pralinate per scoprirne tutti i segreti, le diverse applicazioni e le novità che abbiamo in serbo per voi. Per sviluppare le ricette, i nostri chef pâtissier hanno selezionato con cura ogni praliné per risaltare il gusto in applicazione combinando in maniera eccezionale sapori e consistenze.

COSA SI INTENDE PER PRALINÉ?

Il praliné è una pasta composta da frutta a guscio e zucchero.

In Francia, il praliné è rigorosamente definito dal *Code de Pratique de la Pâtisserie Française*. Il codice specifica che il praliné deve essere fatto **con almeno il 50% di frutta a guscio**. Noi di Puratos rispettiamo questa definizione per offrirvi un prodotto altamente gustoso, di alta qualità e differenziante.

Si tratta di un **prodotto estremamente versatile** che può essere utilizzato in molte applicazioni di pasticceria, cioccolateria e viennoiserie.

AROMATIZZAZIONE PER CREME, MOUSSE, GELATI E SEMIFREDDI

CREAZIONE DI GANACHE

RIPIENI PER CIOCCOLATINI

PATISFRANCE, ESPERIENZA E PASSIONE PER I PRALINÉ DAL 1946

Dal 1946, PatisFrance ha affinato la sua abilità nella lavorazione della frutta a guscio e nella preparazione di prelibati praliné, diventando un'eccellenza nel settore.

Tutta la nostra esperienza risiede nel paesino di Charmes, nel nord-est della Francia, incorniciato dai Vosgi. Qui la frutta a guscio, proveniente dai migliori Paese di origine, viene selezionata, lavorata e controllata dal nostro team di esperti. Il risultato è una gamma di praliné che si avvale di decenni di esperienza e di continue innovazioni. Si distingue quindi per il suo gusto eccezionale e le sue consistenze sorprendenti.

La qualità e la selezione dei praliné dipende da 3 fattori principali:

- Le materie prime utilizzate
- La percentuale di frutta a guscio inclusa nel prodotto
- Il processo di produzione

Per questo motivo non scendiamo a compromessi nella scelta di ingredienti pregiati, nei numerosi controlli di produzione e nell'inclusione di un minimo del 50% di frutta a guscio.

Il nostro stabilimento ha la **certificazione IFS** (International Food Standard) di alto livello e la **certificazione BRC** (Brand Reputation through Compliance) di grado A, standard indispensabile per garantire la qualità dei nostri prodotti a clienti e fornitori.

Utilizziamo due metodi di produzione per soddisfare le esigenze di tutti i professionisti: il **metodo artigianale** con cui si producono i **Praliné tradizionali** e **metodo moderno** con cui si producono i **Praliné fluidi**.

PRALINÉ TRADIZIONALI

Questi praliné sono prodotti in una linea che riproduce l'autentico metodo francese, in grado di conferire tutte le caratteristiche aromatiche tipiche del metodo artigianale.

La frutta e lo zucchero vengono cotti e tostati insieme in una vasca di rame a fiamma diretta.

La massa viene poi mescolata con una spatola fino a quando le nocciole, le mandorle o i pistacchi sono completamente tostati e lo zucchero è caramellato.

La massa viene poi raffreddata su un piano di marmo.

L'antica macina di granito viene utilizzata per macinare e raffinare il praliné, in modo da ottenere una pasta vellutata ma ancora dalla consistenza autentica e artigianale.

PRALINÉ FLUIDI

Questi praliné nascono in una linea di produzione che si incentra sulla finezza della macinatura, per conferire al prodotto una finitura impeccabile e una consistenza molto liscia.

La pasta di frutta a guscio tostata viene mescolata con lo zucchero.

La massa risultante viene raffinata in un mulino di ultima generazione.

SCANSIONA IL QR-CODE E VISITA IL NOSTRO LABORATORIO DEI PRALINÈ PER UN'ESPERIENZA A 360º!

GAMMA PRALINÉ

Base mandorla o nocciola, note tostate o caramellate, profumi delicati o aromi intensi; ogni Praliné PatisFrance ha un gusto del tutto unico.

La grande varietà di texture, dalle paste cremose e vellutate a quelle granulose o croccanti, fa sì che i Praliné PatisFrance abbiano infinite possibilità di utilizzo.

Usati puri o in combinazione con altri ingredienti, sono ideali sia per aromatizzare sia per farcire e trovano applicazione in tutti i prodotti di pasticceria e cioccolateria.

PRALINÉ A L'ANCIENNE 67%

22% mandorle, 35% nocciole. Note tostate e caramellate, texture granulosa.

PRALINÉ NOISETTE 50%

50% nocciole tostate, gusto rotondo e deciso, texture cremosa.

PRALINÉ NOISETTE IGP PIÉMONT 62%

62% di nocciole piemontesi tostate con un tocco di fior di sale e vaniglia; gusto unico e intenso.

PRALINÉ PISTACHE 52%

52% pistacchi, gusto intenso, note caramellate; texture granulosa.

PRALINÉ AMANDE 50%

50% mandorle tostate, gusto rotondo e deciso, texture cremosa.

PRALICRAC BEURRE SALÉ

Mandorla e nocciola, caramello al burro salato; texture croccante.

PATISFRANCE PRALINÉ COLLECTION NOISETTE IGP PIÉMONT 62%

NOVITÀ

Una pasta pralinata eccezionale nella sua semplicità; a base di nocciole piemontesi al 62% con un tocco di fiore di sale e vaniglia, rivela un gusto di intensità unica.

PATISFRANCE®
SOURCE DE SÉDUCTION

- Disponibile in secchi da 5 kg.
- Durata minima di 9 mesi.
- Conservare in un luogo fresco e asciutto.

Caratteristiche del prodotto:

- Contiene 62% di nocciole Piemonte, fior di sale di Guérande e vaniglia;
- Una consistenza granulosa e autentica;
- Prodotto in Francia, nella nostra fabbrica nel cuore del Vosgi.

A causa della sua composizione, del processo di produzione e del suo contenuto di frutta secca, il prodotto può leggermene risultare separato con il passare del tempo. Si tratta di una situazione naturale e normale. Una buona miscelazione prima dell'uso ripristinerà le sue proprietà iniziali.

I benefici per te

- Una consistenza autentica e tradizionale nel rispetto dei migliori pralinati;
- Un gusto unico, sottile e differenziante;
- Un'origine nota per rassicurare i vostri clienti;
- Un'ampia versatilità di applicazioni per le tue creazioni.

I vantaggi per i consumatori:

- La promessa di un prodotto dal gusto e dalla struttura autentici;
- Trasparenza sull'origine del prodotto;
- Un prodotto realizzato secondo la tradizione francese.

ALLA SCOPERTA DI UN TERRITORIO E DI UNA NOCCIOLA D'ECCEZIONE

Il nocciolo piemontese è un arbusto di medie dimensioni che ama crescere lungo i sentieri in prossimità di campi agricoli.
Il terroir della regione rende uniche le nocciole. Infatti, se durante il giorno l'albero riceve tutto il sole di cui ha bisogno, la vicinanza del mare e l'altitudine permettono notti fresche durante le quali gli alberi si rigenerano. In questo modo si ottiene la migliore condizione possibile per i loro frutti.
Anche le nocciole beneficiano di questa situazione, che permette loro di assumere gradualmente le sostanze nutritive e di prendersi il tempo necessario per sviluppare tutti gli aromi.
La denominazione «Nocciola del Piemonte» o «Nocciola Piemonte» indica il frutto della varietà di nocciole «Rotonda Gentile Trilobata». Il suo rinomato sapore è molto fine e persistente, la polpa è croccante grazie al ricco contenuto di olio. La forma è leggermente trilobata.
La raccolta di questa nocciola avviene nell'arco di un mese, quando l'estate volge al termine, tra metà agosto e metà settembre.
Ogni anno vengono raccolte in media 11.000 tonnellate di nocciole Piemonte IGP. Questo rappresenta il 10% della produzione di nocciole in Italia e solo l'1,2% della produzione mondiale di nocciole.
Una nocciola tanto rara quanto gustosa, riconosciuto da tutti per le sue qualità gustative.
Per ricordare che l'IGP (Indicazione Geografica Protetta) indica un prodotto agricolo, grezzo o trasformato, la cui qualità e reputazione sono legate alla sua origine geografica. È una garanzia e un riconoscimento a livello nazionale e internazionale.

COME BILANCIARE I PRALINÉ NELLE RICETTE BASE DI PASTICCERIA

Nelle pagine a seguire una serie di ricette testate dai nostri chef pâtissier per garantire il miglior equilibrio di sapori e consistenze.

Crema Pasticcera

	Latte	Bacca di vaniglia	Zucchero	Tuorlo d'uovo	Amido di mais	Praliné
PRALINÉ DAL 50 AL 60% DI FRUTTA A GUSCIO						
PatisFrance Praliné Noisette 50%	1000	1 pz		220	90	**440**
PatisFrance Praliné Amande 50%	1000	1 pz		220	90	**440**
PatisFrance Praliné Pistache 52%	1000	1 pz		220	90	**440**
PRALINÉ CON PIÙ DEL 60% DI FRUTTA GUSCIO						
PatisFrance Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62%	1000	1 pz	90	220	90	**340**
PatisFrance Praliné à l'Ancienne 67%	1000	1 pz	90	220	90	**340**
PURE PASTE DI FRUTTA A GUSCIO						
PatisFrance Pralirex Noisette	1000	1 pz	190	220	90	**220**
PatisFrance Pralirex Pistache	1000	1 pz	190	220	90	**220**

Procedimento

- Portare a ebollizione il latte con la vaniglia.
- Versare lo zucchero, le uova e l'amido.
- Far bollire per 2 minuti e versare il praliné.
- Mescolare e raffreddare.

Crema Pasticcera senza uova

	Panna (1)	Zucchero	Gelatina animale in polvere	Acqua	**Praliné**	Panna (2)
PRALINÉ DAL 50 AL 60% DI FRUTTA A GUSCIO						
PatisFrance Praliné Noisette 50%	70		4	24	**600**	300
PatisFrance Praliné Amande 50%	70		4	24	**600**	300
PatisFrance Praliné Pistache 52%	70		4	24	**600**	300
PRALINÉ CON PIÙ DEL 60% DI FRUTTA GUSCIO						
PatisFrance Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62%	70		4	24	**450**	300
PatisFrance Praliné à l'Ancienne 67%	70		4	24	**450**	300
PURE PASTE DI FRUTTA A GUSCIO						
PatisFrance Pralirex Noisette	70	100	4	24	**300**	300
PatisFrance Pralirex Pistache	70	100	4	24	**300**	300

Procedimento

- Scaldare la panna (1), aggiungere lo zucchero se necessario.
- Sciogliere la gelatina idratata con la panna.
- Mescolare con il praliné e aggiungere la panna fredda (2).

I nostri consigli

Mescolare 360 g di praliné al 50% con 120 g di Pralirex, senza aggiungere zucchero, per ottenere un buon equilibrio di dolcezza.

Crema Mousseline

	Latte	Panna	Bacca di vaniglia	Zucchero	Pectina NH	Tuorlo d'uovo	Amido di mais	Praliné	Burro
PRALINÉ DAL 50 AL 60% DI FRUTTA A GUSCIO									
PatisFrance Praliné Noisette 50%	400	100	1 pz	10	3	100	47	**400**	240
PatisFrance Praliné Amande 50%	400	100	1 pz	10	3	100	47	**400**	240
PatisFrance Praliné Pistache 52%	400	100	1 pz	10	3	100	47	**400**	240
PRALINÉ CON PIÙ DEL 60% DI FRUTTA GUSCIO									
PatisFrance Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62%	400	100	1 pz	70	3	100	47	**313**	240
PatisFrance Praliné à l'Ancienne 67%	400	100	1 pz	70	3	100	47	**313**	240
PURE PASTE DI FRUTTA A GUSCIO									
PatisFrance Pralirex Noisette	400	100	1 pz	90	3	100	47	**200**	240
PatisFrance Pralirex Pistache	400	100	1 pz	90	3	100	47	**200**	240

Procedimento

- Portare a ebollizione il latte e la panna con la vaniglia.
- Versare il preparato di zucchero, pectina NH, uova e amido.
- Far bollire per 2 minuti e versare il praliné.
- Mescolare e raffreddare.
- Una volta freddo, aggiungere il burro morbido e montare con la panna.

Crema al burro

	Latte	Zucchero (1)	Tuorlo d'uovo	Burro Temperato	Zucchero (2)	Bianco dell'uovo	Praliné
PRALINÉ DAL 50 AL 60% DI FRUTTA A GUSCIO							
PatisFrance Praliné Noisette 50%	150	20	125	500	90	35	**150**
PatisFrance Praliné Amande 50%	150	20	125	500	90	35	**150**
PatisFrance Praliné Pistache 52%	150	20	125	500	90	35	**150**
PRALINÉ CON PIÙ DEL 60% DI FRUTTA GUSCIO							
PatisFrance Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62%	150	20	125	500	90	35	**115**
PatisFrance Praliné à l'Ancienne 67%	150	20	125	500	90	35	**115**
PURE PASTE DI FRUTTA A GUSCIO							
PatisFrance Pralirex Noisette	150	20	125	500	90	35	**75**
PatisFrance Pralirex Pistache	150	20	125	500	90	35	**75**

Procedimento

- Preparare una crema pasticcera mescolando il latte, lo zucchero e i tuorli d'uovo.
- Raffreddare la crema a 30ºC, quindi aggiungere il burro temperato e montare.
- Nel frattempo, scaldare lo zucchero e gli albumi a 50ºC e montare.
- Mescolare la panna montata con la meringa e incorporare il praliné.

Panna Montata

	Panna (1)	Latte	Gelatina animale in polvere	Acqua	Belcolade Puro Burro di Cacao CT	Belcolade Blanc Selection CT	Praliné	Panna (2)	Zucche-ro
PRALINÉ DAL 50 AL 60% DI FRUTTA A GUSCIO									
PatisFrance Praliné Noisette 50%	100	150	3	18	**35**	**150**	**565**	1600	
PatisFrance Praliné Amande 50%	100	150	3	18	**35**	**150**	**565**	1600	
PatisFrance Praliné Pistache 52%	100	150	3	18	**35**	**150**	**565**	1600	
PRALINÉ CON PIÙ DEL 60% DI FRUTTA GUSCIO									
PatisFrance Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62%	100	150	3	18	**35**	**150**	**425**	1600	
PatisFrance Praliné à l'Ancienne 67%	100	150	3	18	**35**	**150**	**425**	1600	
PURE PASTE DI FRUTTA A GUSCIO									
PatisFrance Pralirex Noisette	100	150	3	18	**35**	**150**	**280**	1600	145
PatisFrance Pralirex Pistache	100	150	3	18	**35**	**150**	**280**	1600	145

Procedimento

- Portare a ebollizione la panna (1) e il latte.
- Aggiungere la gelatina idratata e versare il burro di cacao, il cioccolato bianco e il praliné.
- Mescolare e aggiungere la restante panna fredda (2).
- Mettere a riposo in frigorifero per una notte prima di montare.

Crema Inglese

	Latte	Panna	Tuorlo d'uovo	Zucchero	Praliné
PRALINÉ DAL 50 AL 60% DI FRUTTA A GUSCIO					
PatisFrance Praliné Noisette 50%	800	200	200	50	**240**
PatisFrance Praliné Amande 50%	800	200	200	50	**240**
PatisFrance Praliné Pistache 52%	800	200	200	50	**240**
PRALINÉ CON PIÙ DEL 60% DI FRUTTA GUSCIO					
PatisFrance Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62%	800	200	200	90	**186**
PatisFrance Praliné à l'Ancienne 67%	800	200	200	90	**186**
PURE PASTE DI FRUTTA A GUSCIO					
PatisFrance Pralirex Noisette	800	200	200	110	**120**
PatisFrance Pralirex Pistache	800	200	200	110	**120**

Procedimento

- Portare a ebollizione il latte e la panna.
- Versare sui tuorli d'uovo e sul preparato di zucchero e cuocere a 85ºC.
- Aggiungere il praliné e mescolare. Conservare a 4ºC.

Ganache al Praliné

	Panna	Sciroppo di glucosio	Praliné	Belcolade Lait Selection CT	Belcolade Puro Burro di Cacao CT
PRALINÉ DAL 50 AL 60% DI FRUTTA A GUSCIO					
PatisFrance Praliné Noisette 50%	550	30	265	800	90
PatisFrance Praliné Amande 50%	550	30	265	800	90
PatisFrance Praliné Pistache 52%	550	30	265	800	90
PRALINÉ CON PIÙ DEL 60% DI FRUTTA GUSCIO					
PatisFrance Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62%	550	30	203	800	90
PatisFrance Praliné à l'Ancienne 67%	550	30	203	800	90
PURE PASTE DI FRUTTA A GUSCIO					
PatisFrance Pralirex Noisette	550	30	133	800	90
PatisFrance Pralirex Pistache	550	30	133	800	90

Procedimento

- Portare a ebollizione la panna e lo sciroppo di glucosio.
- Aggiungere il praliné e versare il cioccolato e il burro di cacao.
- Mescolare e versare nei gusci delle crostatine.

Mousse al Praliné

	Latte	Panna	Tuorlo d'uovo	Zucchero	Gelatina animale in polvere	Acqua	**Praliné**	Panna montata
PRALINÉ DAL 50 AL 60% DI FRUTTA A GUSCIO								
PatisFrance Praliné Noisette 50%	250	250	115	20	10	60	**350**	430
PatisFrance Praliné Amande 50%	250	250	115	20	10	60	**350**	430
PatisFrance Praliné Pistache 52%	250	250	115	20	10	60	**350**	430
PRALINÉ CON PIÙ DEL 60% DI FRUTTA GUSCIO								
PatisFrance Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62%	250	250	115	70	10	60	**276**	430
PatisFrance Praliné à l'Ancienne 67%	250	250	115	70	10	60	**276**	430
PURE PASTE DI FRUTTA A GUSCIO								
PatisFrance Pralirex Noisette	250	250	115	130	10	60	**175**	430
PatisFrance Pralirex Pistache	250	250	115	130	10	60	**175**	430

Procedimento

- Scaldare il latte e la panna, aggiungere i tuorli d'uovo e lo zucchero, quindi cuocere come una crema pasticcera.
- Aggiungere la gelatina idratata.
- Versare il praliné e mescolare.
- Aggiungere la panna a 30ºC.

Base Cake al Praliné

	Praliné	Zucche-ro (1)	Sale	Burro a cubetti	Farina	Baking	Uova	Albume	Zucche-ro (2)
PRALINÉ DAL 50 AL 60% DI FRUTTA A GUSCIO									
PatisFrance Praliné Noisette 50%	**640**		1,5	210	150	7	130	280	90
PatisFrance Praliné Amande 50%	**640**		1,5	210	150	7	130	280	90
PatisFrance Praliné Pistache 52%	**640**		1,5	210	150	7	130	280	90
PRALINÉ CON PIÙ DEL 60% DI FRUTTA GUSCIO									
PatisFrance Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62%	**492**	30	1,5	210	150	7	130	280	90
PatisFrance Praliné à l'Ancienne 67%	**492**	30	1,5	210	150	7	130	280	90
PURE PASTE DI FRUTTA A GUSCIO									
PatisFrance Pralirex Noisette	**320**	200	1,5	210	150	7	130	280	90
PatisFrance Pralirex Pistache	**320**	200	1,5	210	150	7	130	280	90

Procedimento

- Tagliare il burro a cubetti e montare il praliné, lo zucchero 1 (se necessario), il sale, il burro, la farina, il lievito e le uova.
- Montare a neve gli albumi e lo zucchero 2.
- Mescolare delicatamente le due preparazioni e riempire gli stampi per torte.
- Cuocere a 160ºC per 40 minuti.

Génoise al Praliné

	Uova	Zucchero	Farina	Praliné
PRALINÉ DAL 50 AL 60% DI FRUTTA A GUSCIO				
PatisFrance Praliné Noisette 50%	375	220	200	**180**
PatisFrance Praliné Amande 50%	375	220	200	**180**
PatisFrance Praliné Pistache 52%	375	220	200	**180**
PRALINÉ CON PIÙ DEL 60% DI FRUTTA GUSCIO				
PatisFrance Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62%	375	220	200	**138**
PatisFrance Praliné à l'Ancienne 67%	375	220	200	**138**
PURE PASTE DI FRUTTA A GUSCIO				
PatisFrance Pralirex Noisette	375	220	200	**90**
PatisFrance Pralirex Pistache	375	220	200	**90**

Procedimento

- Scaldare le uova e lo zucchero a 50ºC e montare per qualche minuto.
- Unire delicatamente la farina e aggiungere il praliné.
- Riempire gli stampi e cuocere a 180ºC per 15-20 minuti.

Joconde al Praliné

	Zucchero a velo	Praliné	Farina	Uova	Albume	Zucchero
PRALINÉ DAL 50 AL 60% DI FRUTTA A GUSCIO						
PatisFrance Praliné Noisette 50%	120	**150**	40	200	120	40
PatisFrance Praliné Amande 50%	120	**150**	40	200	120	40
PatisFrance Praliné Pistache 52%	120	**150**	40	200	120	40
PRALINÉ CON PIÙ DEL 60% DI FRUTTA GUSCIO						
PatisFrance Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62%	120	**115**	40	200	120	40
PatisFrance Praliné à l'Ancienne 67%	120	**115**	40	200	120	40
PURE PASTE DI FRUTTA A GUSCIO						
PatisFrance Pralirex Noisette	120	**75**	40	200	120	40
PatisFrance Pralirex Pistache	120	**75**	40	200	120	40

Procedimento

- Mescolare insieme lo zucchero a velo, il praliné, la farina e le uova.
- Montare a neve gli albumi e lo zucchero.
- Unire delicatamente le due preparazioni e infornare a 180ºC per 7-8 minuti

I nostri consigli

La quantità di frutta a guscio rimane la stessa, solo la percentuale di zucchero diminuisce.

Cookie al Praliné

	Belcolade Lait Selection CT	Praliné	Burro	Farina	Zucchero	Sale	Baking	Uova
PRALINÉ DAL 50 AL 60% DI FRUTTA A GUSCIO								
PatisFrance Praliné Noisette 50%	30	120	100	190	50	2,5	3	65
PatisFrance Praliné Amande 50%	30	120	100	190	50	2,5	3	65
PatisFrance Praliné Pistache 52%	30	120	100	190	50	2,5	3	65
PRALINÉ CON PIÙ DEL 60% DI FRUTTA GUSCIO								
PatisFrance Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62%	30	120	100	190	50	2,5	3	65
PatisFrance Praliné à l'Ancienne 67%	30	120	100	190	50	2,5	3	65
PURE PASTE DI FRUTTA A GUSCIO								
PatisFrance Pralirex Noisette	30	120	100	190	50	2,5	3	65
PatisFrance Pralirex Pistache	30	120	100	190	50	2,5	3	65

Procedimento

- Sciogliere il cioccolato, aggiungere il praliné e far cristallizzare a 24ºC.
- Aggiungere un goccio d'acqua per addensare la preparazione.
- Con una piccola sac à poche, dressare dei chunks di pralinato e congelare.
- Tagliare il burro a cubetti piccoli e uniformi.
- Mescolare tutti gli ingredienti per ottenere un impasto, aggiungere l'equivalente di 150 g dei chunks di praliné, mescolare brevemente e poi dare forma ai biscotti.
- Cuocere a 170ºC per 10 minuti.

I nostri consigli

La scelta del praliné determinerà la forza delle note di frutta a guscio e la dolcezza in bocca.

Glassa al Praliné

	Latte	Sciroppo di glucosio	Gelatina animale in polvere	Acqua	Belcolade Lait Selection CT	Belcolade Blanc Selection CT	Praliné	Miroir Glassage Neutre
PRALINÉ DAL 50 AL 60% DI FRUTTA A GUSCIO								
PatisFrance Praliné Noisette 50%	300	500	30	180	**300**	**100**	**520**	**1000**
PatisFrance Praliné Amande 50%	300	500	30	180	**300**	**100**	**520**	**1000**
PatisFrance Praliné Pistache 52%	300	500	30	180	**300**	**100**	**520**	**1000**
PRALINÉ CON PIÙ DEL 60% DI FRUTTA GUSCIO								
PatisFrance Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62%	300	500	30	180	300	100	**400**	**1000**
PatisFrance Praliné à l'Ancienne 67%	300	500	30	180	300	100	**400**	**1000**
PURE PASTE DI FRUTTA A GUSCIO								
PatisFrance Pralirex Noisette	300	500	30	180	300	100	**260**	**1000**
PatisFrance Pralirex Pistache	300	500	30	180	300	100	**260**	**1000**

Procedimento

- Far bollire il latte e il glucosio, aggiungere la gelatina idratata e versare il tutto sul cioccolato e sul praliné.
- Aggiungere la glassa e frullare.
- Utilizzare a 40ºC.

I nostri consigli

La quantità di frutta a guscio rimane la stessa, solo la percentuale di zucchero diminuisce.

TRUCCHI & SUGGERIMENTI DAI NOSTRI PASTICCIERI

Diventate esperti di pralinati seguendo i consigli e i trucchi dei nostri pasticcieri e cioccolatieri.

C'è molto olio in superficie del secchio di praliné, cosa devo fare?

Si tratta di un fenomeno naturale, dovuto all'elevato contenuto di olii della frutta secca. È quindi essenziale omogeneizzare il pralinato nel mixer prima di utilizzarlo.

Perché il praliné ha un sapore rancido?

È probabile che una nota di rancido compaia per i prodotti che hanno superato il loro periodo di conservazione, soprattutto se il secchio di praliné è già stato aperto. Infatti, la frutta secca ricca di olii è sensibile all'ossidazione. Per questo motivo ti consigliamo di conservare il praliné nel suo secchio originale, al riparo dalla luce, per preservarne il più possibile il sapore.

Come conservare il praliné?

Conservare il praliné in un luogo fresco e asciutto, a una temperatura compresa tra 5 e 25ºC e con un livello di umidità inferiore al 65%. Si consiglia inoltre di limitare il più possibile le variazioni di temperatura, in quanto tendono ad accelerare la decantazione del prodotto.

I miei cioccolatini ripieni di praliné stanno diventando bianchi, come posso evitare questo problema?

Potrebbe essere dovuto alla fioritura dei grassi, un fenomeno naturale per cui compare una pellicola bianca sulla superficie di cioccolatini. L'affioramento del grasso è più accentuato quando il cioccolatino è riempito con un ripieno a base di grassi, come il praliné. Per rallentare questo fenomeno, assicurarsi di rispettare la curva di cristallizzazione della miscela di cioccolato e praliné (23ºC). Da notare che il fenomeno si manifesterà più più rapidamente con una copertura scura che con una copertura al latte. Assicuratevi di conservare le praline di cioccolato al riparo dalla luce, in un luogo fresco e asciutto, con una temperatura compresa tra 14 e 16ºC e un livello di umidità inferiore al 65%.

puratos
Food Innovation for Good

www.puratos.it
Puratos Italia S.r.l. - socio unico
Via Lumière Fratelli, 37/A - 43122 Parma (PR), Italia
T:+39 0521 16021 - F: +39 0521 387950 - E: info@puratos.it