



Cremini Pralinati




Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE


PATISFRANCE[®]
SOURCE DE SÉDUCTION

I cremi pralinati sono preparazioni composte da cioccolato e praliné.

Per realizzarli occorre:

- ★ temperare il cioccolato;
- ★ unirlo al pralinato conservato a 18°C;
- ★ aggiungere eventuali inclusioni (dal 5 al 25% sul peso del prodotto finito);
- ★ colare nello stampo prescelto;
- ★ far cristallizzare a 18°C per circa 12 ore.

Una volta raggiunta la cristallizzazione, possono essere ultimati con una decorazione o ricoperti con cioccolato temperato.

E non solo: queste preparazioni possono anche essere utilizzate come interno di praline a lunga conservazione!

Cremino al Caramello Salato

Belcolade Noir Selection CT 100 g

PatisFrance Praligrac Beurre Salé 300 g

Guscio: Belcolade Selection Amber CT



Cremino Ancienne

Belcolade Noir Selection CT	350 g
PatisFrance Praliné Ancienne 67%	500 g

Guscio: Belcolade Noir Selection CT



Cremino Nocciola

Belcolade Lait Selection CT 250 g

PatisFrance Praliné Noisette 50% 500 g

Guscio: Belcolade Lait Selection CT



Cremino Pistacchio

Belcolade Blanc Selection 250 g

PatisFrance Praliné Pistache 52% 150 g

Guscio: Belcolade Noir Selection CT



Cremino Cocco

Belcolade Blanc Selection	250 g
PatisFrance Praliné Amande 50%	500 g
Cocco Rapé	40 g

Guscio: Belcolade Blanc Selection





Scarica la nostra app MyPuratos

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

Seguici su

