

nouveau



Subeca

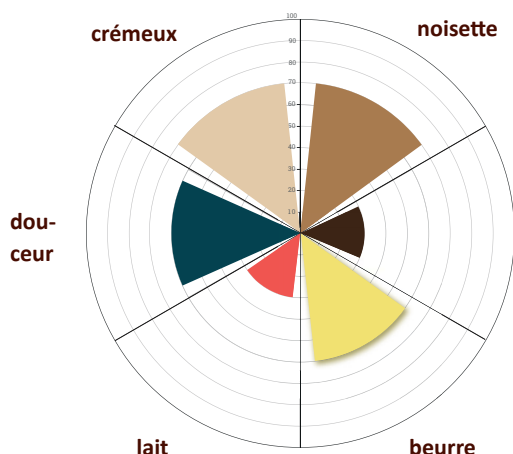
Pralin au beurre et aux noisettes

BN, Réf.-Nr. 319 056

Notre nouveau praliné au beurre et aux noisettes crémeux et polyvalent pour l'utilisateur professionnel :

- Comme garniture
- Comme pâte à tartiner
- Pur ou fouetté pour affiner les pâtisseries.

TYPE AROMATIQUE



CARACTERE

- goût de noisettes fraîchement grillées
- fine note de beurre
- nuance de lait
- consistance crémeuse et onctueuse
- douce note de cacao

cacao CONSERVATION

- 12 mois

26 % Noisette 12,5 % Beurre
10 % Lait 100 % Plaisir

UTILISATIONS POSSIBLES



Pâtisserie



Confiserie



Intérieurs de
chocolats



Friandises

PROPRIÉTÉS

- crémeux
- dressage possible
- ne nécessite pas de tempérage

EMBALLAGES



seau de 6 kg



Comme garniture - même fouettée.

La consistance crémeuse de ce pralin permet de le fourrer directement dans une multitude de pâtisseries différentes. Si vous préférez une garniture plus légère et plus moelleuse, vous pouvez également battre le pralin au beurre et aux noisettes et l'utiliser ensuite pour le décor de vos créations.



Anneau de praliné

Une application appréciée pour la variante directe ou fouettée : Pralin au beurre et aux noisettes fondant sur un fond de pâte brisée croustillante, enrobé d'une couverture de chocolat noir Lubeca de qualité supérieure.

INFO : Pour enrober un anneau de pralin, il est possible d'utiliser de la couverture de chocolat noir noble 70% RATZEBURG Réf. 752.



CONSEIL : Le pralin s'harmonise bien avec la pâte d'amande LUBECA à base d'amandes méditerranéennes MO MM Réf. 014 (pâte d'amandes à 52% d'amandes).

Barre de Praliné

Le pralin au beurre convient parfaitement pour fourrer des pralines coupées ou des barres. Pour ce faire, le pralin au beurre et aux noisettes légèrement chauffées est le verser dans un cadre (par exemple sur de la pâte d'amande). Celui-ci se solidifie sous l'effet du refroidissement et peut être découpé à souhait. Les pralines coupées ou les barres peuvent ensuite être enrobées de chocolat de couverture LUBECA. Il n'est pas nécessaire de tempérer le Praliné.



Comme garniture de chocolats



Le pralin au beurre et aux noisettes est particulièrement bien mis en valeur lorsqu'il est utilisé seul dans un corps creux chocolat (truffe). Pour faciliter le remplissage des pralines, le pralin est légèrement chauffé (<30°C) puis dressé dans des corps creux. Le pralin aux noisettes se solidifie après un bref refroidissement. La truffe peut être fermée puis enrobée de chocolat noir ou lait et agrémentée d'amandes hachées (voir photo).

Le pralin au beurre et aux noisettes de Lubeca - facile à travailler et peut être utilisé directement.

La consistance crémeuse et généreuse ainsi que le goût de beurre et de noisette fraîchement grillé forment un ensemble harmonieux qui offre d'innombrables possibilités d'utilisation. Le pralin au beurre et aux noisettes de Lubeca ne contient que des ingrédients naturels, sans ajout de graisses étrangères.



Comme pâte à tartiner

La texture du pralin au beurre et aux noisettes convient parfaitement comme pâte à tartiner de haute qualité pour le pain et les petits pains, la tresse au levain et la brioche.

Autres caractéristiques

Pas de tempérage nécessaire, ce praliné peut être dressé et/ou fouetté. La recette empêche la formation de givre gras car notre pralin est exempt d'huile de palme et d'autres graisses végétales

