

Pâtes pralinées

Les pâtes pralinées sont obtenues à partir de noisettes ou d'amandes blanchies, torréfiées et finement broyées, de composants de cacao et de 50 % de sucre au maximum. Les pâtes pralinées foncées sont à base de pâte de cacao et de beurre de cacao ; les pâtes pralinées claires sont uniquement à base de beurre de cacao. Leur teneur en eau est nulle. L'humidité détériore leur qualité. Aucune graisse ne peut être ajoutée excepté du beurre de cacao.

Les pâtes pralinées sont utilisées pour la fabrication de divers produits finis (comme pour la pâte d'amandes):
barres, cubes, en couches, pour des roulades avec de la pâte d'amandes, pour fourrer des pralinés, des bonbons, des gâteaux, pour parfumer la crème au beurre, etc... Quelquefois on ajoute du sucre en poudre, mais pas plus de 500 g de sucre en poudre pour 1 kg de pâte pralinée.

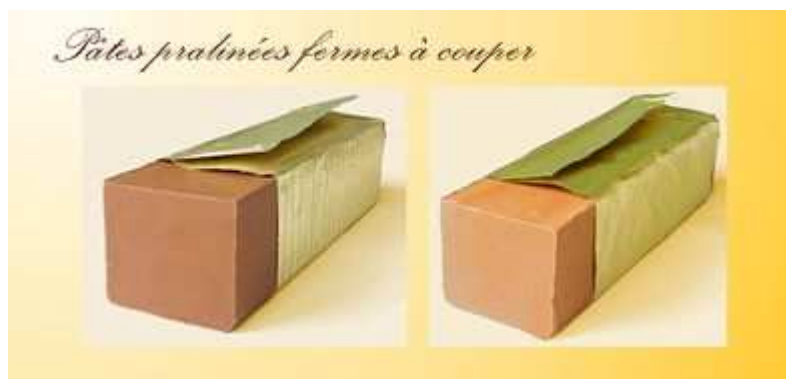
La consistance des pâtes pralinées dépend de la quantité de beurre de cacao que l'on ajoute. Les pâtes pralinées sont aussi sensibles aux changements de température que le chocolat. Une fois fondues, ces pâtes sont soumises à un procédé de refroidissement spécial appelé "tempérage" qui leur redonne leur texture lisse et attrayante.

Stockage:

frais (18°C au maximum), à l'abri de la lumière, s ec
humidité relative de l'air: 60 % au maximum

Pâtes pralinées fermes à couper

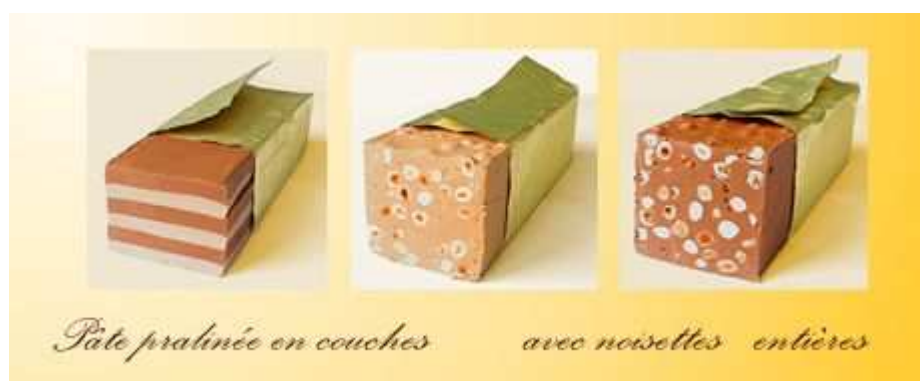
NNd	Pâte pralinée foncée aux noisettes	Goût très fin de noisettes et de chocolat.
NNh	Pâte pralinée claire, aux noisettes	Goût pur de noisettes torréfiées.



Sortes spéciales:

NNeh	Pâte pralinée, extra claire aux noisettes	Pâte pralinée très claire à base de noisettes légèrement torréfiées.
NBN	Pâte pralinée aux noisettes amère	Avec une note amère. Addition de chocolat, de noisettes fortement torréfiées et de caramel.
MNH	Pâte pralinée aux amandes claire	Les amandes torréfiées donnent à ce produit un goût tout à fait exceptionnel.

Pour les ventes à la coupe les produits ci-dessous, vendus par 2,5 kg sous feuilles aluminium, sont les plus adaptés:



NNSA	Pâte pralinée aux noisettes en couches, foncée et claire	Ce produit est composé de couches superposées de pâte pralinée claire et foncée.
NNKAd	Pâte pralinée aux noisettes, foncée, avec noisettes entières	Avant le refroidissement de ces pâtes on y ajoute des noisettes entières légèrement torréfiées.
NNKAh	Pâte pralinée aux noisettes, claire, avec noisettes entières	

Pâtes pralinées aux noisettes, molles

NNdw Pâte pralinée aux noisettes,
foncée, molle

NNhw Pâte pralinée aux noisettes,
claire, molle

Pour ces pâtes, l'addition de beurre de cacao a été réduite afin qu'elles restent consistantes et ne nécessitent pas de "tempérage".

