

## Praliné amande noisette

0309234057

Valrhona



### Descriptif

La fabrication de ce praliné est artisanal. Dès le début de la cuisson, on verse les fruits secs et le sucre dans le chaudron afin de les cuire ensemble. On arrête la cuisson lorsqu'on observe que le mélange commence à caraméliser sur les bords. Les pralinés Valrhona sont élaborés afin de sublimer le goût des recettes dont ils sont l'ingrédient. Tout comme le chocolat, le praliné doit se travailler selon des techniques précises qui permettent à la matière d'exprimer toutes ses qualités. Peut s'utiliser pour aromatiser une ganache ou une chantilly, pour faire un cremeux ou pour tartiner.

La fabrication de ce praliné est artisanal. Dès le début de la cuisson, on verse les fruits secs et le sucre dans le chaudron afin de les cuire ensemble. On arrête la cuisson lorsqu'on observe que le mélange commence à caraméliser sur les bords. Les pralinés Valrhona sont élaborés afin de sublimer le goût des recettes dont ils sont l'ingrédient. Tout comme le chocolat, le praliné doit se travailler selon des techniques précises qui permettent à la matière d'exprimer toutes ses qualités. Peut s'utiliser pour aromatiser une ganache ou une chantilly, pour faire un cremeux ou pour tartiner.

### Caractéristiques techniques et dimensionnelles

|                           |     |                |        |           |     |
|---------------------------|-----|----------------|--------|-----------|-----|
| Quantité (unité de vente) | 300 | Unité de vente | Pot de | Poids/qté | 300 |
|---------------------------|-----|----------------|--------|-----------|-----|