

Crèmes de praliné

Les crèmes de praliné ressemblent aux pâtes pralinées en ce qui concerne leur goût et leur consistance. Elles doivent, selon la législation allemande, contenir au moins 10 % d'amandes ou de noisettes blanchies et torréfiées.

A la différence des pâtes pralinées on y ajoute de la graisse végétale, ce qui supprime le processus de "tempérage". La teneur en sucre ne doit pas dépasser 67 %. En dehors du soja il est interdit d'ajouter des produits céréaliers ou d'autres farines.

Stockage:

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

NC	Crème pralinée, ferme à couper	Consistance, couleur et goût sont identiques à ceux de la pâte pralinée aux noisettes, foncée avec une quantité importante de noisettes finement broyées et torréfiées. Crème prête pour passage au four.
GNC	Crème pralinée, onctueuse	Composition et goût identiques à NC mais de consistance plus molle. Crème prête pour passage au four.



LI Crème pralinée
"Mousseline"

Crème pralinée tendre, légère, prête à être dressée et sans éléments de cacao. La teneur élevée en noisettes lui donne une saveur accentuée pur noisettes. Crème prête pour passage au four.



*Crème pralinée
"Mousseline"
sans éléments de cacao*

