

Praliné

il ricettario



INDICE

• *Torte*

TORTA PRUGNA & PRALINÉ	6
TORTA AL LIMONE & ALLA NOCCIOLA PRALINATA	8
BROWNIE PRALINÉ	10

• *Snack e praline*

SNACK AL LIMONE FRIZZANTE	12
BON BON AL LAMPONE E PISTACCHIO	14
INTENSE ONDULAZIONI	16
PALET ALLE MANDORLE DOLCI E AL CARAMELLO ALL'ARANCIA	18
PRALINA NOCCIOLA E MANDORLA	20

• *Pasticceria classica*

MORBIDEZZA AL PISTACCHIO	22
PRALI-BIGNÈ	24
BABÀ-BOULE	26
PRALI-MACARON	28

• *Specialità*

GOLOSITÀ AL PISTACCHIO	30
GELATO PRALINATO	32
SFERA DI NATALE	34

PRALINÉ PATISFRANCE: GUSTI UNICI, TEXTURE INIMITABILI

È dalla magica unione della migliore frutta secca con lo zucchero che nascono i Praliné PatisFrance, i pralinati di alta qualità. Dai gusti golosi e dalle texture sorprendenti, i Praliné PatisFrance sono in grado di stupire e ispirare i professionisti di tutto il mondo. Base mandorla o nocciola, note tostate o caramellate, profumi delicati o aromi intensi, ogni Praliné PatisFrance ha un gusto del tutto unico.

La grande varietà di texture, dalle paste cremose e vellutate a quelle granulose, croccanti o frizzanti, fa sì che i Praliné PatisFrance abbiano infinite possibilità di utilizzo. Usati puri o in combinazione con altri ingredienti, sono ideali sia per aromatizzare sia per farcire e trovano applicazione in tutti i prodotti di pasticceria e cioccolateria.

Scopri la magia dei Praliné PatisFrance, lasciati stupire dal loro gusto inconfondibile.



LE LINEE

TRADIZIONALI

Il gusto ricco e la texture unica dell'autentico praliné



- Gusto intenso
- Note caramellate e tostate
- Texture granulosa

CLASSICI

Il grande gusto dei pralinati racchiusi in una morbida crema



- Gusto rotondo
- Texture cremosa
- Struttura fine e delicata

SPECIALI

I pralinati innovativi che presentano un tocco in più



- Gusti golosi
- Texture sorprendenti
- Da utilizzare in purezza

I PRODOTTI

TRADIZIONALI

PRALINÉ A L'ANCIENNE 57%
22% mandorle, 35% nocciole.
Note tostate e caramellate,
texture granulosa.

PRALINÉ PISTACHE 52%
52% pistacchi, gusto intenso,
note caramellate; texture
granulosa.

CLASSICI

PRALINÉ NOISETTE 50%
50% nocciole tostate, gusto
rotondo e deciso, texture
cremosa.

PRALINÉ AMANDE 50%
50% mandorle tostate, gusto
rotondo e deciso, texture
cremosa.

PRALINÉ AMANDE DOUX 59%
59% mandorle pelate
leggermente tostate, delicato
gusto torrone.

SPECIALI

PRALICRAC CHOCOLAIT
Base mandorla e nocciola,
cookies e cioccolato al latte;
texture croccante.

PRALICRAC BEURRE SALÉ
Mandorla e nocciola, caramello
al burro salato; texture
croccante.

PRALIFIZZ
Base mandorla dolce, effetto
scoppiettante.

TORTA PRUGNA & PRALINÉ

PASTA FROLLA

Farina	375 g
Polvere di mandorle	50 g
Zucchero a velo	150 g
Burro	225 g
Uova	80 g

PATISFRANCE PRALICRAC CHOCOLAIT

PatisFrance Pralicrac Chocolait 360 g

PASTA DI PRUGNE

Prugne secche	360 g
---------------	-------

GANACHE ALL'ECUADOR

Latte	300 g
Belcolade Origins Ecuador 71	260 g
Burro	20 g
Glucosio	50 g
Tuorli	80 g

PASTA FROLLA: Mixare tutti gli ingredienti fino a che si otterrà una struttura sabbiosa. Conservare in frigorifero, poi stendere in uno strato di 3 mm e inserire in uno stampo ad anello. Cuocere a 180°C per 15-20 minuti.

PATISFRANCE PRALICRAC CHOCOLAIT: Scaldare a 40°C, poi colare sulla pasta frolla riempiendo 1/3 dello stampo.

PASTA DI PRUGNE: Frullare le prugne fino ad ottenere una pasta in pezzi. Per ogni crostata, versare 100 g di pasta di prugne sullo strato di Pralicrac Chocolait.

GANACHE ALL'ECUADOR: Bollire il latte con il burro e il glucosio, aggiungere i tuorli e cuocere fino a 85°C. Versare sul cioccolato e fare una ganache. Lasciar raffreddare, poi colare sullo strato di pasta di prugne. Lasciar cristallizzare a 16-18°C per circa 2 ore.



TORTA AL LIMONE & ALLA NOCCIOLA PRALINATA

INGREDIENTI

Burro	600 g
PatisFrance Praliné Noisette 50%	150 g
Pasta di nocciola	50 g
Zucchero semolato	600 g
Uova	550 g
Zest di 3 limoni	q.b.
Farina	550 g
Lievito in polvere	10 g
Granella di nocciole tostate	150 g

Ammorbidire il burro e mescolarlo con il praliné e con la pasta di nocciole, poi montare il tutto in un mixer dotato di frusta per renderlo areato. In una ciotola a parte, sbattere le uova con lo zucchero. Quando le due misture sono ben areate, unirle insieme con l'aiuto di una spatola. Aggiungere la farina setacciata, il lievito, lo zest sbianchito e la granella di nocciole e mescolare bene. Versare il composto nelle tortiere imburrate e infarinate e cuocere in forno a 170°C per circa 35/40 minuti. A cottura ultimata, capovolgere le torte su una griglia ricoperta di carta da forno estraendole dalle tortiere, e inzupparle con sciroppo di limone. Quando le torte saranno raffreddate, decorarle con lo zest di limone oppure con fettine di limone candito e ultimare con una strato di glassa.



BROWNIE PRALINÉ

INGREDIENTI

Zucchero	800 g
PatisFrance Praliné Noisette 50%	720 g
Uova	600 g
Farina	480 g
Belcolade Lait Caramel	360 g
Burro	180 g
Nocciole tostate a pezzi	100 g
Sale	10 g

Miscelare cioccolato e burro, aggiungere PatisFrance Praliné Noisette 50%.
Montare le uova e lo zucchero fino ad ottenere una consistenza morbida.
Aggiungere il cioccolato lavorato. Mixare la farina setacciata, il sale e le
nocciole tostate. Stendere uno strato di 1 cm di composto e cuocere a
170°C per 25-30 min. a valvola chiusa.



SNACK AL LIMONE FRIZZANTE

INGREDIENTI

PatisFrance Pralifizz	500 g
Scorzette di limone candito	150 g
Cointreau	15 g
Belcolade puro burro di cacao	30 g
Belcolade Lait Selection	q.b.
Destrosio	q.b.

Ammorbidire il Pralifizz in microonde, facendo attenzione a non superare i 35°C. Aggiungere il burro di cacao sciolto e portare il tutto a 27°C. Versare il Cointreau sulle scorzette di limone e mescolare bene. Con una sac a poche dotata di bocchetta n°12, depositare il prodotto su un foglio di carta forno creando barrette lunghe e strette. Lasciar stabilizzare a 18°C per almeno 2 ore. Ricoprire le barrette con il cioccolato temperato e far rotolare nel destrosio. Lasciar riposare, poi ritagliare della lunghezza desiderata.



BON BON AL LAMPONE E PISTACCHIO

CREMINO AL PISTACCHIO PRALINATO

PatisFrance Praliné Pistache 52%	500 g
Pistacchi in pezzi	100 g
Belcolade Lait Selection	100 g
Belcolade Noir Selection	50 g
Belcolade puro burro di cacao	30 g

PASTA DI LAMPONE

Purea di lampone	300 g
Zucchero di canna	180 g
Pectina gialla	6 g
Zucchero	50 g
Liquore al lampone	30 g

GANACHE AL CIOCCOLATO

Panna fresca 35% mg	140 g
Zucchero invertito	25 g
Belcolade Noir Selection	170 g
Burro concentrato	30 g
Sorbitolo	10 g

CREMINO AL PISTACCHIO PRALINATO: Miscelare il praliné con i due cioccolati temperati e il burro di cacao sciolto, poi aggiungere i pistacchi in pezzi e mescolare bene. Stendere in uno strato di 6 mm e lasciar cristallizzare.

PASTA DI LAMPONE: Unire la purea di lampone con parte dello zucchero e scaldare; aggiungere la pectina miscelata con i 50g di zucchero e cuocere a 104°C. Riporre in una ciotola e ricoprire con pellicola. Quando la mistura raggiunge i 35°C, aggiungere il liquore. Una volta raffreddato, stendere su uno strato di 2 mm sul cremino al pistacchio cristallizzato. Conservare a 18°C per almeno 4 ore prima di rivestire con la ganache.

GANACHE AL CIOCCOLATO: Riscaldare la panna con lo zucchero invertito e il sorbitolo, portandoli a 85°C. Versare il tutto sul cioccolato e miscelare con un frullatore manuale. Una volta che la mistura è omogenea e ha raggiunto una temperatura di 35-38°C, aggiungere il burro e miscelare nuovamente. Quando la ganache raggiunge i 30-32°C, versarla sullo strato di pasta di lampone e lasciarla riposare per 24 ore a 18°C (umidità massima 60%). Dopo che ha cristallizzato, con l'aiuto di una chitarra ritagliare in quadrati 2,3x2,3 cm. Ricoprire con cioccolato e decorare a piacere.



INTENSE ONDULAZIONI

NOCCIOLE AL CIOCCOLATO

Nocciole spellate 500 g

Belcolade polvere di cacao olandese q.b.

Belcolade Lait Selection q.b.

PRALINE GOLOSE

PatisFrance Praliné a l'ancienne 57% q.b.

Belcolade Lait Selection 100 g

Belcolade Noir Selection 50 g

Belcolade puro burro di cacao 30 g

NOCCIOLE AL CIOCCOLATO: Tostare 500g di nocciole spellate a 160°C.

Una volta fredde, ricoprirle con il cioccolato temperato e rotolarle immediatamente nel cacao in polvere. Lasciar riposare a 18°C.

PRALINE GOLOSE: Sciogliere i due cioccolati insieme con il burro di cacao, poi aggiungere il praliné. Portare il tutto a 26°C poi formare delle piccole praline posizionandole in fila una dietro l'altra. Lasciar solidificare a 18°C per almeno 2 ore, poi ricoprire con il cioccolato Noir Selection temperato. Subito dopo la ricopertura, aggiungere le nocciole al cioccolato.



PALET ALLE MANDORLE DOLCI E AL CARMELLO ALL'ARANCIA

DISCHI DI CIOCCOLATO

Belcolade Lait Selection q.b.

CARMELLO ALL'ARANCIA

Zucchero semolato	150 g
Panna fresca 35%mg	200 g
Sciroppo di glucosio	50 g
Burro	50 g
Zest d'arancia finemente grattugiato	q.b

CREMINO AL PRALINÉ AMANDE DOUX

PatisFrance Praliné Amande Doux	250 g
Belcolade Lait Selection	40 g
Belcolade Blanc Selection	20 g
Belcolade puro burro di cacao	20 g

DISCHI DI CIOCCOLATO: Temperare il cioccolato Belcolade Lait Selection, creare dei dischi sottili aventi diametro 6cm e far cristallizzare.

CARMELLO ALL'ARANCIA: Caramellare lo zucchero a secco, poi decuocerlo aggiungendo piano piano la panna precedentemente infusa con lo zest d'arancia. Riportare la temperatura a 105°C, poi filtrare. Lasciar raffreddare a 35°C prima di procedere con l'aggiunta del burro. Mixare con un frullatore manuale finché non si otterrà una struttura liscia. Lasciar raffreddare completamente prima di utilizzare.

CREMINO AL PRALINÉ AMANDE DOUX: Sciogliere i cioccolati con il burro di cacao, poi aggiungere il praliné. Portare il tutto a 26°C. Non appena la mistura rapprende, con una sac a poche dotata di bocchetta n°6 colare il prodotto sui dischi di cioccolato creando dei cerchi (lasciando quindi l'interno vuoto). Poi, farcire il centro con il caramello all'arancia e ricoprire con un secondo disco di cioccolato.



PRALINA NOCCIOLA E MANDORLA

PRALINA NOCCIOLA

PatisFrance Praliné Noisette 50%	750 g
Belcolade Lait Selection	150 g
Belcolade Noir Selection	75g
Belcolade puro burro di cacao	45 g

PRALINA MANDORLA

PatisFrance Praliné Amande 50%	750 g
Belcolade Lait Selection	150 g
Belcolade Noir Selection	75g
Belcolade puro burro di cacao	45 g

Mescolare il praliné con il cioccolato al latte e il burro di cacao fuso e cristallizzare a 27°C. Versare negli stampi e lasciare cristallizzare per 3 ore prima di applicare ad entrambi i lati uno strato molto sottile di cioccolato. Utilizzare una chitarra per tagliare dei quadrati da 22x22 mm. Ricoprire con Belcolade Noir o Lait Selection e decorare con una nocciola o una mandorla caramellata.



MORBIDEZZA AL PISTACCHIO

SPONGE JOCONDE AL PISTACCHIO

Uova	500 g
Polvere di mandorle	190 g
Polvere di pistacchi	190 g
Zucchero semolato	380 g
Farina bianca	100 g
Burro	80 g
Albumi	330 g
Zucchero semolato	50 g

CREMA AL BURRO AL PISTACCHIO

Crema al burro	750 g
Burro	150 g
PatisFrance Praliné Pistache 52%	150 g
Pasta di pistacchio	75 g
Kirsch	30 g

FROSTING VERDE

Belcolade Blanc Selection	q.b.
Belcolade puro burro di cacao	q.b.
Colorante verde	q.b.

SPONGE JOCONDE AL PISTACCHIO: Mescolare le due polveri di frutta secca con lo zucchero e le uova. Piano piano, con l'aiuto di una spatola, aggiungere il burro fuso raffreddato e la farina setacciata, poi aggiungere i tuorli precedentemente montati con il rimanente zucchero ed amalgamare bene. Cuocere su un foglio di carta forno per circa 5 minuti a 230°C (600 g per foglio). Una volta freddo, ricoprire con pellicola e refrigerare.

CREMA AL BURRO AL PISTACCHIO: Ammorbidire la crema al burro ed il burro con l'aiuto di una frusta, e gradualmente aggiungere il Praliné Pistache, la pasta di pistacchio e il liquore. Continuare a mescolare con la frusta finché non si otterrà una texture areata, poi usare immediatamente.

FROSTING VERDE: Dopo aver fatto sciogliere il cioccolato, mescolarlo bene insieme al burro di cacao e al colorante.

MONTAGGIO E DECORAZIONE: In un rettangolo 27x37cm assemblare la torta in 10 strati come segue:

- 1 strato di sponde joconde al pistacchio rivestita sulla parte superiore con un sottile strato di Belcolade Blanc Selection
- 190 g di crema al burro al pistacchio
- Da ripetere 4 volte, poi terminare con uno strato di crema al burro al pistacchio.

Una volta assemblato, ricoprire con la pellicola e conservare in frigorifero a +4°C, oppure nel congelatore. Per la decorazione, utilizzare una pistola spray per rivestire la superficie superiore con una miscela di burro di cacao, colorante verde e cioccolato Belcolade Blanc Selection. Ricavare delle monoporzioni e ultimare con dei piccoli rettangoli di cioccolato Belcolade Noir Selection temperato e cristallizzato.



PRALI-BIGNÈ

COPERTURA CROCCANTE AL CACAO

Farina	120 g
Burro	100 g
Belcolade polvere di cacao olandese	20 g
Zucchero di canna	100 g

PASTA CHOUX

Acqua	500 g
Burro	200 g
Sale	10 g
Zucchero	20 g
Farina	300 g
Belcolade polvere di cacao olandese	20 g
<u>Ova intere</u>	<u>500 g</u>

CREMA PASTICCERA AL PRALINÉ

Latte	1000 g
Zucchero	160 g
Tuorli d'uovo	80 g
<u>Ova intere</u>	<u>100 g</u>
CPT Stabil	90 g
PatisFrance Praliné Amande 50%	300 g
<u>Panna fresca montata</u>	<u>600 g</u>

CARAMELLO AL LAMPONE E PRALINÉ

Glucosio	50 g
Zucchero semolato	100 g
Panna fresca 35%mg	100 g
Purea di lampone	200 g
PatisFrance Praliné Amande 50%	100 g

COPERTURA CROCCANTE AL CACAO: Mixare tutti gli ingredienti insieme fino a che non si ottiene un composto omogeneo. Conservare in frigorifero. Stendere in uno strato di 2 mm e ritagliare a cerchi aventi diametro 4cm. Congelare.

PASTA CHOUX: Portare ad ebollizione l'acqua con il burro, il sale e lo zucchero. Aggiungere la farina e il cacao e amalgamare bene. Aggiungere le uova piano piano, continuando a mescolare fino a che non si otterrà una struttura liscia. Con il sac-a-poche, colare il composto a forma di choux aventi diametro 4cm, poi adagiarvi sulla superficie la copertura croccante al cacao e cuocere in forno a 170°C per 40-45 minuti (valvola aperta).

CREMA PASTICCERA AL PRALINÉ: Portare ad ebollizione il latte con 60g di zucchero. Mescolare il resto dello zucchero con il CPT Stabil, i tuorli e le uova intere. Quando il latte bolle, aggiungere la miscela di uova e mescolare fino ad ottenere una struttura ferma e omogenea. Aggiungere il Praliné Amande, mescolare bene e colare su una teglia; ricoprire con la pellicola e abbattere velocemente a 4°C. Ammorbidire la crema pasticcera al praliné aggiungendo la panna fresca montata a neve ferma.

CARAMELLO AL LAMPONE E PRALINÉ: Scaldare a 60°C la panna con la purea. Caramellare a secco lo zucchero e il glucosio, poi decuocere il caramello con la miscela di panna e purea. Far bollire per 1 minuto e colare sul Praliné Amande. Mescolare per rendere omogeneo. Conservare in frigorifero.

MONTAGGIO: farcire il bignè con la crema pasticcera al praliné, e nel centro inserire il caramello al lampone e praliné.



BABÀ-BOULE

BABÀ

Farina	400 g
Sale	8 g
Zucchero semolato	24 g
Lievito	20 g
Latte	55 g
Uova	240 g
Burro fuso	120 g

BAGNA

Acqua	1,4 l
Succo di passion fruit	100 g
Zucchero semolato	700 g
Bacello di vaniglia	1 pz
Zest di 4 arance fresche	q.b.
Rum	q.b.

PUREA ALL'ARANCIA E PASSION FRUIT

Polpa di arancia fresca	200 g
Succo di passion fruit	100 g
Pectina	6 g
Zest di 2 arance fresche	q.b.
Zucchero semolato	150 g

MOUSSE ALLA NOCCIOLA PRALINATA

Crema pasticcera	250 g
PatisFrance Praliné Noisette 50%	80 g
Panna montata	200 g
Gelatina in fogli	4 g

GLASSA ALLA NOCCIOLA

Acqua	200 g
PatisFrance Praliné Noisette 50%	500 g
Glucosio	300 g
Gelatina in fogli	10 g
Colorante rosso	q.b.
Colorante giallo	q.b.

BABÀ (circa 50 pezzi da 16g): Mescolare insieme tutti gli ingredienti tranne il burro, poi inserire nell'impastatrice a velocità 2 per circa 10 minuti (la temperatura dell'impasto non dovrà eccedere i 23°C). Lasciar lievitare per 30 minuti. Aggiungere il burro fuso e impastare nuovamente a velocità 1 per 10-15 minuti, finché il burro non sarà ben incorporato. Versare in stampi di silicone a forma emisferica (diametro 4,5 cm), colando 16g di impasto in ogni sfera. Lasciar lievitare in un contenitore apposto ad una temperatura massima di 28°C per circa 30 minuti. Cuocere in forno a 180°C per almeno 20 minuti. A cottura ultimata, rimuovere dagli stampi e conservare in luogo asciutto fino a che non si dovrà procedere con la bagna.

BAGNA: Far bollire tutti gli ingredienti insieme, poi immergerli i babà. Conservare in luogo fresco (4°C) all'interno di stampi emisferici ricoperti con pellicola.

PUREA ALL'ARANCIA E PASSION FRUIT: Con l'aiuto di un cutter creare una miscela con le arance intere spellate, il succo di passion fruit, lo zucchero e la pectina, poi cuocere nel Thermomix fino a 101°C. Interrompere la cottura e aggiungere lo zest d'arancia tagliato alla julienne (precedentemente sbollentato). Inserire in una ciotola e ricoprire con pellicola, poi conservare in luogo fresco (4°C).

MOUSSE ALLA NOCCIOLA PRALINATA: Miscelare la gelatina ammorbidita con la crema pasticcera, poi aggiungere il Praliné Noisette. Amalgamare bene usando un mixer manuale fino a che non si otterrà una struttura liscia, poi aggiungere la panna montata utilizzando una spatola morbida. Versare in stampi emisferici aventi diametro 5 cm. Riporre in congelatore prima di utilizzare.

GLASSA ALLA NOCCIOLA: Miscelare l'acqua con il glucosio, poi riscaldare in una casseruola. Togliere dal fuoco, aggiungere il Praliné Noisette ed amalgamare bene con un mixer manuale. Aggiungere poi la gelatina precedentemente ammorbidita e i coloranti. Setacciare con l'aiuto di un filtro conico, ricoprire con pellicola e conservare in luogo fresco. La glassa dovrà essere utilizzata a una temperatura massima di 36°C su un supporto congelato completamente privo di condensa.

ASSEMBLAGGIO: Posizionare una semisfera di babà già inzuppata su un supporto a scelta e decorarne il centro con la purea di arancia e passion fruit. Adagiarvi sopra un fine quadrato di cioccolato al latte con un buco al centro, poi la semisfera di mousse alla nocciola pralinata precedentemente glassata con la glassa alla nocciola. Conservare in luogo fresco prima di servire.



PRALI-MACARON

MACARON ALLA NOCCIOLA

Polvere di nocciole	150 g
Polvere di mandorle	150 g
Zucchero a velo	300 g
Albumi	100 g
Zucchero di canna	200 g
Acqua	30 g
Albumi liquidi temperati	100 g

CREMA AL BURRO AL PRALINÉ

Crema al burro	400 g
Pasta di noccioia	50 g
PatisFrance Praliné Noisette 50%	50 g
Acqua	30 g

COULIS PRALINÉ

PatisFrance Praliné Noisette 50%	q.b.
Acqua	50 g

MACARON ALLA NOCCIOLA: Passare al setaccio lo zucchero a velo con le polveri di mandorla e noccioia. Fare una meringa italiana con 200g di zucchero e 100g di albumi. Setacciare il mix di polveri e aggiungerlo agli albumi, poi unire alla meringa mentre è ancora calda. Colare la pasta di macaron su un Silpat e lasciarlo asciugare per circa 10 minuti. Cuocere in forno a valvola aperta a 220°C. Lasciar raffreddare.

CREMA AL BURRO AL PRALINÉ: Mixare tutti gli ingredienti nella planetaria. Colare il composto sui gusci di macaron creando dei cerchi.

COULIS PRALINÉ: Mixare i due ingredienti, poi colare sui gusci di macaron rimanendo all'interno dei cerchi creati con la crema al burro. Chiudere con un altro guscio di macaron. Si consiglia di refrigerare i macaron per un giorno intero prima di servirli.



GOLOSITÀ AL PISTACCHIO

SABLÉ BRETON ALLA NOCCIOLA

Zucchero di canna	150 g
Burro	160 g
Sale	5 g
Tuorli	80 g
Lievito in polvere	5 g
Farina	200 g
Polvere di nocciole	50 g

MARMELLATA PESCA / MANDARINO

Mandarini sciroppati	2 barattoli
Polpa di pesche bianche	200 g
Zucchero	150 g
Pectina	8 g

CREMOSO AL PRALINÉ PISTACCHIO

Passionata	250 g
Tuorli	50 g
Stabilizzante	40 g
PatisFrance Praliné Pistache 52%	60 g

GLASSA AL PRALINÉ PISTACCHIO

Panna fresca 35% mg	200 g
Acqua	120 g
Belcolade Blanc Selection	200 g
PatisFrance Praliné Pistache 52%	230 g
Miroir l'Original Neutre	460 g
Gelatina	8 g

SABLÉ BRETON ALLA NOCCIOLA: Mescolare lo zucchero con il burro e il sale per ottenere una texture omogenea. Poi aggiungere i tuorli gradualmente, la farina setacciata con il lievito e le nocciole in polvere. Mescolare bene, poi conservare in frigorifero fino a che inizia ad indurirsi. Stendere su uno strato di 5 mm e ritagliare a forma di rettangoli 10x2cm. Cuocere a 180°C su un Silpat.

MARMELLATA PESCA / MANDARINO: Scolare i mandarini dallo sciroppo e mescolarli con la polpa di pesche e 100g di zucchero. Scaldare a 40°C e aggiungere il resto dello zucchero unito alla pectina. Cuocere fino a 101°C.

CREMOSO AL PRALINÉ PISTACCHIO: Cuocere la Passionata con i tuorli fino a 85°C. Interrompere la cottura, aggiungere lo stabilizzante e versare sul Praliné Pistache. Amalgamare bene, poi inserire il tutto in stampi di silicone di forma sferica e congelare.

GLASSA AL PRALINÉ PISTACCHIO: Scaldare la panna con l'acqua a 80°C, aggiungere la gelatina precedentemente ammorbidita, poi versare sul cioccolato unito al praliné. Mixare con un frullatore manuale per rimuovere eventuali bolle d'aria.



GELATO PRALINATO

INGREDIENTI

<u>Latte intero</u>	1200 g
<u>Panna fresca 35%</u>	275 g
<u>PatisFrance Praliné Amande Doux 59%</u>	240 g
<u>Zucchero granulato</u>	160 g
<u>Latte in polvere</u>	75 g
<u>Zucchero invertito</u>	40 g
<u>Stabilizzatore per gelati</u>	3 g
<u>Glicerina</u>	3 g

Portare a 85°C il latte intero, il latte in polvere, lo zucchero granulato e lo zucchero invertito. Raggiunti i 50°C, aggiungere la panna fresca, il Praliné Amande Doux, lo stabilizzatore e la glicerina. Dopo la pastorizzazione raffreddare velocemente il preparato a 4°C. Lasciare maturare per almeno 12 ore a 4°C. Turbinare, rimuovere a -8°C e plasmare. È possibile ora mettere a -18°C per stabilizzare.



SFERA DI NATALE

INGREDIENTI FROLLA ALLE MANDORLE

Tegral Patacrout	900 g
Farina di mandorle	100 g
Mimetic Incorporation	400 g
Uova	100 g

BISCUIT PRALINÉ AMANDE

Tegral biscuit	950 g
Uova intere	750 g
Acqua	100 g
PF Praliné Amande 50%	100 g

SCIROPPO AL COINTREAU

Zucchero	100 g
Acqua	300 g
Cointreau	50 g

CROUSTILLANT PISTACCHIO

PF Praliné Pistache 52%	600 g
Crousticrep	50 g
Belcolade Lait Selection	70 g
Granello di pistacchi tostati	20 g

COMPOSTA DI LAMPONI

Purea di lamponi	600 g
Zucchero	200 g
Zucchero	40 g
Pectina gialla	12 g
Liquore di lamponi	70 g

GELÉE DI ALBICOCCA

Purea di albicocca	100 g
Sciroppo di glucosio DE38	300 g
Pectina NH	50 g
Zucchero	30 g
Succo di limone	28 g

CREMA INGLESE BASE

Passionata	250 g
Latte	250 g
Tuorli	100 g
Zucchero	50 g

MOUSSE PRALINÉ PISTACHE

Crema inglese base	600 g
Gelatina	12 g
Passionata (semimontata)	400 g
PF Praliné Pistache 52%	300 g

GLASSA

Miroir Glassage Neutre	500 g
Colorante idrosolubile giallo	4 g
Colorante idrosolubile verde	2 g
Oro in polvere	2 g

SFERE DI CIOCCOLATO

Belcolade Blanc Selection	500 g
Colorante liposolubile giallo	4 g
Colorante liposolubile verde	2 g

FINITURA

Pistacchi interi	q.b.
Lamponi freschi	q.b.



FROLLE ALLE MANDORLE: Mescolare, in planetaria con l'aiuto di una foglia, tutti gli ingredienti. Coprire l'impasto con la pellicola e conservare a 4°C. Stendere la pasta a 2,5 mm di spessore e tagliare dei dischi di 5 cm di diametro. Cuocere a 180°C per circa 15 minuti.

BISCUIT PRALINÉ AMANDE: Montare tutti gli ingredienti, con l'aiuto di una frusta, a velocità elevata per circa 8 minuti. Stendere il composto, ben montato, su Silpat ad uno spessore di 5mm. Cuocere a 210°C con immissione di vapore per 4 minuti.

SCIROPPO AL COINTREAU: Portare ad ebollizione acqua e zucchero, raffreddare. Aggiungere il Cointreau, mescolare e chiudere con pellicola. Conservare a 4°C.

CROUSTILLANT PISTACCHIO: Incorporare il Belcolade Lait Selection temperato al Praliné. Aggiungere il resto degli ingredienti. Mescolare e stendere tra due fogli di acetato a 3 mm di spessore. Far cristallizzare a 17°C.

COMPOSTA DI LAMPONI: Mescolare la purea di lamponi con 200 g di zucchero e scaldare insieme. Aggiungere la pectina miscelata con la seconda parte di zucchero e portare il tutto a 103°C. Aggiungere il liquore di lamponi e colare in stampi Flexipan® a semisfere di 4 cm di diametro. Abbatte in negativo.

GELÉE DI ALBICOCCA: Caramellare zucchero e glucosio. Scaldare la purea di albicocca e decuocere il caramello. Aggiungere la pectina e portare ad ebollizione. Completare con il succo di limone. Colare l'equivalente di 8 g sopra le semisfere e abbatte il tutto.

CREMA INGLESE BASE: Miscelare tuorli e zucchero. Scaldare Passionata e latte, versare sulla miscela e portare il tutto a 82°C.

MOUSSE PRALINÉ PISTACHE: Incorporare alla crema inglese, ancora calda, la gelatina reidratata. Versare sul Praliné Pistache e creare un'emulsione. Quando il composto raggiunge i 40°C, incorporare la Passionata semimontata. Colare la mousse in sfere di silicone da 7 cm di diametro, poi inserire al

centro la composta di lamponi e albicocche. Appoggiare un disco di biscuit inzuppato allo sciroppo al Cointreau, aggiungere un po' di mousse e inserire un disco di Croustillant Pistache. Chiudere con un disco di biscuit e abbatte il tutto.

GLASSA: Scaldare tutti gli ingredienti a 35°C. Emulsionare con un mixer ad immersione, facendo attenzione a non incorporare aria, e glassare le sfere di mousse ben fredde.

SFERE DI CIOCCOLATO: Temperare il cioccolato e aggiungere i coloranti. Colare delle sfere di 10 cm di diametro. Quando il cioccolato è ben cristallizzato, sformare e con l'aiuto di coppa pasta, creare dei fori.

FINITURA: Posizionare un disco di frolla alla base di una semisfera di cioccolato. Adagiare, sopra la frolla, una sfera glassata, decorando la superficie con pistacchi e lamponi. Completare il dolce, saldando l'altra semisfera di cioccolato.



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   



TORTA PERA & PRALINÉ

PASTA FROLLA

Farina	500 g
Burro	375 g
Sale	3 g
Zucchero	10 g
Latte intero	100 g
Tuorli	4 g

PERE SCIROPATE

Pere Williams	8 pz
Acqua	3 l
Zucchero semolato	1500 g
Limone	½ pz
Bacello di vaniglia	½ pz

CREMA ALLA NOCCIOLA PRALINATA

Latte intero	500 g
Panna fresca 35% mg	500 g
PatisFrance Praliné Noisette 50%	260 g
Tuorli	120 g
Uova	100 g
Bacello di vaniglia	1 pz

PASTA FROLLA: Mettere la farina, il burro freddo, il sale e lo zucchero nella ciotola della planetaria e miscelare fino ad ottenere un impasto granuloso. Quando il tutto è ben amalgamato, aggiungere il latte freddo precedentemente unito ai tuorli e miscelare delicatamente. Lasciar riposare per 30 minuti ricoperto da pellicola.

PERE SCIROPATE: Fare uno sciroppo con l'acqua, lo zucchero, il limone e la vaniglia portati ad ebollizione. Sbucciare le pere e rimuovere i semi, poi immergerle nello sciroppo e cuocerle senza farle bollire, ricoprendole con della pellicola. Quando le pere sono cotte, togliere dal fuoco e lasciar raffreddare. Una volta fredde, conservare in luogo fresco ricoperte di pellicola.

CREMA ALLA NOCCIOLA PRALINATA: Mescolare il latte e la panna in una casseruola insieme ai semi di vaniglia e scaldare a 40°C. Versare il liquido sui tuorli uniti alle uova e al praliné. Mescolare bene e lasciar riposare qualche minuto prima di utilizzare.

COTTURA & ASSEMBLAGGIO: Stendere la frolla e precuocere con le lenticchie in forno a 180°C per circa 20 minuti. Una volta raffreddate, tagliare le pere in 4 spicchi e posizzarli a raggiera sulla base di frolla. Colarvi sopra la panna alla nocciola pralinata e cuocere in forno a 120°C per circa 40 minuti (è molto importante non farlo bollire). Dopo la cottura, quando la torta è completamente raffreddata, distribuire sulla superficie delle nocciole caramellate e dello zucchero a velo. Con l'aiuto di uno scavino, ricavare delle sfere da una pera e farle dorare in una padella con miele e burro. Posizzarle sulla torta insieme a qualche decorazione di cioccolato.



TEGAMINI PRALINATI

FROLLA ALLA NOCCIOLA

Burro	480 g
Sale	4g
Zucchero a velo	200 g
Uova	175g
Farina	800 g
Nocciole in polvere	100g

CRÈME BRÛLÉE ALLA NOCCIOLA PRALINATA

Panna fresca 35% mg	500 g
Baccello di vaniglia	1 pz
PatisFrance Praliné Noisette 50%	280 g
Tuorli	150 g

CROCCANTE ALLA NOCCIOLA

Glucosio	100 g
Zucchero di canna	100 g
Acqua	10 g
Burro	100 g
Granello di nocciole	130 g

FROLLA ALLA NOCCIOLA: Mescolare il burro con il sale e lo zucchero a velo nella planetaria attrezzata con la foglia fino ad ottenere una texture omogenea. Continuando a mescolare, unire le uova e la farina setacciata con le nocciole in polvere. Conservare in luogo fresco a 4°C ricoperto con pellicola. Una volta che l'impasto è raffreddato, stenderlo su uno strato di 4 mm e ritagliarlo in cerchi di 10cm di diametro includendo due "orecchie", una per lato del cerchio, poi rovesciare su stampi aventi diametro 8cm. Cuocere in forno sugli stampi di silicone a 180°C per 15-20 minuti. A metà cottura spruzzare con della doratura d'uovo al caffè (100g uova + 4g caffè solubile). Una volta raffreddati, rimuovere i tegamini dagli stampi. Conservare in luogo asciutto.

CRÈME BRÛLÉE ALLA NOCCIOLA PRALINATA: Scaldare la panna con i semi di vaniglia in una casseruola. Versare il liquido sui tuorli e mescolare insieme al praliné. Miscelare bene e filtrare con un colino conico. Ricoprire con la pellicola e lasciar riposare per 30 minuti. Riempire la base dei tegamini con questo composto e cuocere a 95°C per 35-40 minuti (forno ventilato). Far attenzione a non far bollire. Prima di servire, cospargere la superficie con dello zucchero di canna e caramellare con un cannello, poi aggiungere un disco di croccante alla nocciola.

CROCCANTE ALLA NOCCIOLA: Sciogliere il glucosio con lo zucchero e l'acqua in una casseruola. Quando la miscela è liscia, aggiungere il burro a cubetti e amalgamare bene senza far bollire. Aggiungere la granello di nocciole e cuocere in forno a 180°C per circa 15 minuti in stampi di silicone aventi diametro 8 cm. Lasciar raffreddare negli stampi e poi posizionarli sulla superficie dei tegamini.

ASSEMBLAGGIO & FINITURA: Collocare le basi di frolla sui tappetini di silicone risvoltati. A metà cottura, spruzzarle con la doratura d'uovo al caffè. Una volta cotte e raffreddate, farcirle con la crème brûlée e riporre in forno a 95°C. Quando il tutto è raffreddato, cospargere con zucchero di canna e caramellare con un cannello. Infine, adagiare un disco di croccante alla nocciola.

