PRALINÉ DE NOU DE MACADÀMIA

CaracterístiQUEs del praliné dE NOU DE MACADÀMIA

El praliné és un producte de fàcil aplicació en receptes de pastisseria -especialment, per l'aportació de sucre- i cuina -on segons en quins plats pot entrar malgrat el seu component dolç-.

Base per a diferents cremes, mousses, glassejats, gelificats, gelats, bombons i fins i tot bescuits, pot ser usat directament també com a gest en un postre o com a capa d' un pastís de diferents textures. Presentació en forma de pasta densa, amb textura variable segons la proporció i el tipus de greixos del fruit sec en si.

Aplicacions

El praliné de nou de macadàmia pot ser afegit a qualsevol recepta com a complement de sabor marcat del fruit sec i textura untuosa. D' ús directe en medis de greix, s' emulsiona fàcilment en ells i és una base idònia per a tota mena de cremes.

Base imprescindible en xocolateria, és un ingredient present en ganaches de bomboneria, farcits, trufes fresques i congelades,... està molt present en tota mena de tècniques de pastisseria de vitrina (mousses, glassejats,...) i de restaurant (cremosos, salses, gelats,...) també pot ser emulsionat amb líquid (aigua, infusions, llet,...) amb una quantitat suficient d'aquest.

Curiositats

L'origen del praliné s'atribueix a un error, com altres tantes invencions a la cuina i la pastisseria; i se sol situar a la França del segle XVIII.

Tot i que a Bèlgica la paraula praline es fa servir com a nom per a bombons de xocolata, i a França es fa servir el terme pralin per referir-se a ametlles garrapinyades -normalment acolorides amb tons roses- la paraula praliné sol referir-se a la barreja a parts iguals de caramel en sec i fruits secs (torrats o no).

Hi ha diferents tipus de pralinès: amb sucre sense coure triturat amb el fruit sec, amb el sucre caramel·litzat; més refinat o menys refinat (à l'ancienne) i avui dia s'elabora amb qualsevol fruit sec o llavor, i fins i tot de manera creativa amb altres ingredients com cereals, llegums o fins i tot hortalisses.

Dosificació

Q/S

Receptes

Additional Information:

- Dimensions: N/A
- Weight: N/A

- Ref. 1: 40424008 – 1 Kg
- Al·lèrgens (ingredients): Fruits secs
- Al·lèrgens (traces): Cacahuets, Crustacis, Làctics, Ou, Sèsam, Soja, Sulfits
- Classificació: Ingredient
- Origen: Natural
- Medi: Àcid, Aigua, Alcohol, Greix
- Resisteix congelació: Sí