

PRALINE AMANDES - NOISETTES GRAND CONFISEUR - 6 KG



Réf DGF: 02227 / Code barre: 3584730 02227 5
(Révisé le: 10/01/2016) - Révision: 4

L'ingrédient indispensable pour aromatiser vos crèmes de pâtisserie, crèmes glacées, bonbons pralinés et gâteaux.

Pâte brune. Goût amandes/noisettes caramélisé, absence de rancidité. Texture/apparence: pâte semi-fluide surfine Couleur: brun clair

Conditionnement :

Seau plastique blanc
Poids net : 6 kg
Poids brut: 6.16kg

Etiquetage :

Etiquetage sur seau mentionnant :

- * Liste des ingrédients
- * N° de lot : AASXX ou AAFJJ/MM
- AA= année de fabrication
- SXX = n° semaine de fabrication
- FJJ/MM = jour et mois de fabrication
- * DLUO : MOIS/AAAA

Ingrédients :

Sucre , noisettes 25%, amandes 25%, stabilisant: sorbitol.

Mode d'emploi :

La crème du Paris-Brest :

1 litre de lait UHT entier
400 g jaunes d'oeufs
300g sucre semoule
100g poudre à crème pâtissière DGF Service
100 g praliné Grand Confiseur DGF SERVICE
100g beurre fin DGF ROYAL
Ajouter le beurre et le praliné en fin de cuisson et la crème.
Laisser refroidir sur feuille guitare.
Ajouter 200g de crème au beurre suivant votre recette.
Gâteaux de campagne à l'ancienne :
600g beurre fin DGF ROYAL
100g Praliné Grand Confiseur DGF SERVICE
600g de sucre semoule
550g d'oeufs entiers
550g farine pâtissière T55 + 10g baking powder
Mettre le beurre en pommade avec le praliné à l'aide du batteur.
Monter à l'aide du fouet les oeufs avec le sucre.
Mélanger les 2 préparations et incorporer la farine.
Bonbons, pralinés.

Conseils d'utilisation :

Produit à homogénéiser avant emploi, car risque de décantation de la matière grasse après un long stockage.

Conditions de stockage :

Dans un endroit frais et sec. Température de stockage +18°C max.

Conservation :

A consommer de préférence dans les 24 mois après la fabrication.