

# 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.