



PRALIN DELICRISP

*Вишукане праліне з хрумкими вафлями
Delicrisp виготовлене з додаванням
справжнього масла*

Finest paste with crunchy Delicrisp made with pure butter

Quality through expertise

PRALIN DELICRISP

CLASSIC, BLANC, CARAMEL FLEUR DE SEL, COCONTY, FRUITS ROUGES, NOIR, PISTACHE, CITRON MERINGUE

PRALIN DELICRISP високоякісне праліне з унікальним поєднанням смаків. Шматочки хрумких вафель "Делікрісп" підкреслюють особливий смак начинки. PRALIN DELICRISP представлені у варіантах: Класик- фундук та молочний шоколад, Бланк- білий шоколад, Фльор де сел- смак солоної карамелі, Коконті- смак молочного шоколаду та кокосу, Фрут руж- смак лісових ягід, містить субліювані суниці та малину, Ноір- смак чорного шоколаду, Пісташ-смак фісташки, Сітрон меранге- смак лимону та меренги.

PRALIN DELICRISP is an extraordinarily high-quality cream containing ingredients, perfectly combined, which confer a particularly refined taste. The crunchiness of the pieces of crêpes brings out the taste of every single ingredient, drawing out unique sensations on the palate. PRALIN DELICRISP is particularly suitable for the preparation of delicious pralines, entremets, cake fillings, petits fours and ice-cream.



CRUNCHY PISTACHIO PRALINE

Праліне з хрумкими кранчами та фісташками

Рецепт

Фісташкова начинка з кранчами

RENO BLANC SUPÉRIEUR білий шоколад 34% 100г
PRALIN DELICRISP PISTACHE 400г

Розтопіть RENO BLANC SUPÉRIEUR до 45 ° C, додайте PRALIN DELICRISP PISTACHE і обережно перемішайте.

Цукерки:

Заповнити 1/3 силіконових форм із CHOCO-SMART CIOCCOLATO, попередньо нагрітим до 28-30 ° Охолодити, щоб кристалізувати при 12-15 ° C. Наповнити форму PISTACHE PRALINE (Охолодити для кристалізації при 12-15 ° C кілька хвилин) Вийняти цукерки з форми та покрити кожну цукерку тонким шаром темперованого чорного шоколаду NOIR PEROU 70%. Прикрасити за бажанням.

RECIPE

CRUNCHY PISTACHIO FILLING

RENO BLANC SUPÉRIEUR g 100
PRALIN DELICRISP PISTACHE g 400

Melt RENO BLANC SUPÉRIEUR up to approximately 45°C, add PRALIN DELICRISP PISTACHE and stir gently.

METHOD

Fill by 1/3 the round silicone moulds with the CHOCO-SMART CIOCCOLATO previously warmed at 28-30°C and let crystallize at 12-15°C for about 1 hour. Fill the mould with the crunchy pistachio filling and let crystallize at 12-15°C. Using a spatula, form a light layer of untempered dark chocolate on the surface of every praline. Wait for 10 minutes until cool, remove the praline from moulds and cover with tempered NOIR PEROU 70%. Decorate as desire.



CRUNCHY LEMON-MERINGA PRALINE

Праліне з смаком лимона, меренги, містить хрумкі кранчі

Рецепт

Праліне начинка Лимон-меренга

RENO BLANC SUPÉRIEUR білий шоколад 34% 100г
PRALIN DELICRISP CITRON MERINGUE 400г

Розтопити RENO BLANC SUPÉRIEUR до 45°C, додати PRALIN DELICRISP CITRON MERINGUE, обережно змішати.

Цукерки:

Зробити корпус з RENO BLANC SUPÉRIEUR, наповнити форми другим шаром (CHOCOSMART CIOCCOLATO 500г та паста лоқрица 18-20г) розтопивши їх до 28-30°C, покрити внутрішню сторону корпусу, кристалізувати та наповнити PRALIN DELICRISP CITRON MERINGUE закрити корпус темперованим RENO BLANC SUPÉRIEUR.

RECIPE

LEMON MERINGA FILLING

RENO BLANC SUPÉRIEUR g 100
PRALIN DELICRISP CITRON MERINGUE g 400

Melt RENO BLANC SUPÉRIEUR up to approximately 45°C then add PRALIN DELICRISP CITRON MERINGUE.

METHOD

Line some polycarbonate moulds for chocolate shells with RENO BLANC SUPÉRIEUR and let harden. Line again with a liquorice filling (CHOCOSMART CIOCCOLATO g 500 and powdered liquorice g 18-20) previously warmed at 28-30°C in order to create a second thin chocolate shells. Scrape off the product in excess and fill with the lemon meringa filling. Close with tempered RENO BLANC SUPÉRIEUR.



*Спеціально для Спільки Пекарських Центрів