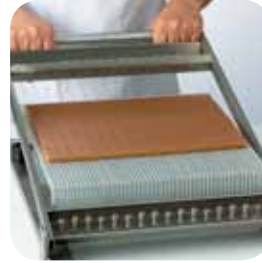


Praliné voor overtrek- en vormpralines

Overtrekpralines



Vormpralines



Methode:

Verwarm eerst de chocolade tot 40°C, voeg vervolgens de praliné toe (20-22°C) en tempereer het geheel tot 26°C.

Voor overtrekpralines: Tempereer de Belcolade Selection Noir, Lait of Blanc en strijk een dun laagje van de getempereerde chocolade op een bakpapier. Plaats de kader met gewenste dikte hierop en wanneer de chocolade bijna uitgekristalliseerd is, strijk de praliné hierop uit. Laat uitkristalliseren gedurende 12 uur op een temperatuur van 16-18°C met een relatieve vochtigheid lager dan 60%. Wanneer deze praliné uitgekristalliseerd is, strijk vervolgens een dun laagje getempereerde chocolade aan de andere zijde van de ganache en snij de gewenste vorm met de gitaar. Overtrek met getempereerde Belcolade Selection Noir, Lait of Blanc. Laat de afgewerkte produkten uitkristalliseren op 18°C gedurende 12 uur met een relatieve vochtigheid lager dan 60%. Daarna in een koele plaats van 16°C bewaren.

Voor vormpralines: Vul een gemouleerde vorm met de gekozen praliné en laat kristalliseren gedurende 2-4 uur op 18°C met een relatieve vochtigheid lager dan 60%. Tempereer Belcolade Selection Noir, Lait of Blanc en sluit af met een dun laagje chocolade.

Ingrediënten:

	PatisFrance Tradition Praliné Pistache	PatisFrance Tradition Pralinor	PatisFrance Pralinés Tradition	PatisFrance Praliné Noisette 50%	PatisFrance Praliné Amande Doux	PatisFrance Praliné Amande Noisette 50%	PatisFrance Pralinés Fluide
Gekozen Praliné	1000	1000	Biedt een gamma van hoogwaardige, originele pralinés: • Met een grote keuze aan intense smaken • Gemaakt van pure noten en suiker • Met een hoogwaardige textuur	1000	1000	1000	Is een gamme van klassieke pralinés: • extreem fijne pasta's gemaakt van geroosterde noten • tragere decantatie van olie • gladde, vloeibaar textuur geschikt voor industrieel gebruik
Belcolade Lait Selection O3X5/J of G	200	200		200	200	200	
Belcolade Noir Selection C501/J	100	100		100	100	100	
Belcolade Pure Prime Presses Cocoa Butter	60	60		60	60	60	
Totaal gewicht	1360	1360		1360	1360	1360	