



**Delité
Plus**



**Pralindelit
Almendra**



DELITÉ[®] 
Producto alimentario de uso profesional.



Pralindelit Almendra

Praliné con el 50% de almendra tostada, caramelizada y refinada.

La pasta de almendra de Delité es ideal para la preparación de productos de repostería y pastelería.



- Alta cremosidad y finura
- 50% almendra marcona repelada
- Fácil uso



HISTORIA

El praliné de almendra es una reliquia de la confitería y repostería de Francia.

El praliné nació en el siglo XVIII y su nombre se debe al duque de Choiseul (1719-1785): mariscal de campo francés y Conde de Plessis-Praslin. Su cocinero principal fue el primero en combinar azúcar líquido con trozos de almendra, quien por accidente derramó caramelo sobre unas almendras molidas. Una vez enfriada la mezcla, la partió a trozos y la trituyó, dando como resultado esta crema dulce. El descubrimiento fue aceptado como ingrediente para dulces y postres. Tiempo más tarde, se empezó a conocer en otros países de Europa, como Bélgica, Suiza e Italia.



APLICACIONES

Cremas, helados, suflés, bombones y turrone. biscuit glacees, ganaches, crujientes, polvorones.



NUESTRAS RECOMENDACIONES

ALMACENAMIENTO

Conservar en lugar limpio, fresco y seco. Evitar cambios bruscos de temperatura, aislar de olores y humo. Eludir las exposiciones prolongadas a la luz y a la humedad.

RECOMENDACIONES DE USO

Una vez abierto el envase, retirar lo que se vaya a consumir y tapar, comprobando su cierre.



Ingredientes: almendra y azúcar.



Pralindelit Almendra

Praliné con el 50% de almendra tostada, caramelizada y refinada.

50%

Almendra



Excelente sabor a almendra.

Producto de alta calidad para rellenos de repostería, bombones, etc.

Preparación rápida y fácil.

Fácil de mezclar y extender.



SABÍAS QUE...

La mezcla de caramelo y frutos secos se deja enfriar y se endurece; si se ralla grueso (o se machaca con un mazo) se obtiene un polvo granulado: es el pralín



Si se tritura el pralin más fino, o se pulveriza, se obtiene una pasta aceitosa debido a que la grasa de los frutos secos lía la mezcla. Es el praliné.



Añadiendo cacao al praliné, se obtiene una pralinoise. La pralinoise puede ser también una mezcla de praliné con chocolate o ganache.



No debe confundirse el praliné con la praline, que es una almendra recubierta de azúcar caramelizado, similar a la almendra garrapiñada.





Delité Plus

Pralindelit Almendra

Praliné con el 50% de almendra tostada, caramelizada y refinada.

- **Grado de dificultad:** Alta
- **Textura:** Mousse
- **Mantenimiento y Conservación:** Congelación, a la hora de servir entre 3 y 8 grados.



Almendra



NUESTRA RECETA:

Tarta bombón de almendra y chocolate.

Tarta realizada con bizcocho dacquoise de turrón y almendra con núcleo de chocolate con crema inglesa y mousse de turrón tipo Jijona.

OTRAS RECETAS:

• Tiramisú al chocolate con helado de praliné de almendra.

VER RECETA

• Soufflé de limón con praliné de almendras.

VER RECETA

• Alfajorcitos diferentes y súper tentadores.

VER RECETA

BIZCOCHO DACQUOISE DE TIPO JIJONA

- Claras de huevo. 200g.
- Azúcar. 80g.
- Turrón Jijona. 150g.
- Harina de almendra. 100g.
- Harina. 30g.

PROCESO DE ELABORACIÓN

Batir las claras, añadir el azúcar con las claras ya consistentes, añadir con suavidad la harina de almendra, turrón desmenuzado y harina, extender sobre papel de horno. Hornear a 180°C., durante aproximadamente 14 minutos. Una vez fría, congelar, despegar y cortar adecuadamente.

FORMULA INTERIOR DE CHOCOLATE

- Nata. 300g.
- Crema inglesa. (Formula anterior). 120g.
- Chocodelit 64%. 100g.

PROCESO DE ELABORACIÓN

Montar la nata sin azúcar y reservar, a continuación, con la crema inglesa todavía caliente verter sobre la cobertura CHOCDELIT 64%, una vez bien disuelta, mezclaremos con suavidad a la nata. Por medio del molde adecuado pasaremos al frío para su posterior empleo como núcleo de las tartas.

FÓRMULA CREMA INGLESA

- Nata: 100g.
- Leche: 100g.
- Yemas de huevo: 90g.
- Azúcar: 50g.
- Hojas de gelatina: 16g.

PROCESO DE ELABORACIÓN

Pon en un cazo la leche, nata y parte del azúcar hasta romper la ebullición, En un bol, pondremos las yemas y el resto del azúcar, incorporar la leche a las yemas. **Recuerda que en este tipo de elaboraciones hay que verter los ingredientes calientes sobre los fríos**, en caso contrario la yema de huevo cuajaría. Pasar por el colador para separar cualquier resto de las yemas. A continuación, incorporar las hojas de gelatina previamente hidratada.

FÓRMULA MOUSSE TIPO JIJONA

- Nata. 1000g.
- Turrón de Jijona. 350g.
- Crema Inglesa. 235g. (Formula anterior)
- Granillo de almendra tostado. 100g.
- Azúcar. 50g.

PROCESO DE ELABORACIÓN

Semimontar la nata con azúcar y reservar, a continuación realizar una papilla por este orden, crema inglesa, turrón jijona y granillo de almendra, que mezclaremos con suavidad a la nata.



MONTAJE TARTA JIJONA

Sobre lámina de acetato o lámina de guitarra dispondremos el molde adecuado, realizando el llenado a la inversa, por medio de manga escudillaremos 1/3 pate del molde con el mousse de jijona, depositando encima el interior de chocolate, terminando de llenar el molde con el mousse de Jijona, sellando con el Dacquoise y congelar.

DECORACIÓN

Una vez frío desmoldear depositando la tarta sobre una rejilla, pintando a pistola con una disolución del 50% chocdelit 64% y un 50% de manteca de cacao a 38°C. Una vez obtenido el efecto terciopelo, decoraremos con una porción de turrón de Jijona y unas plaquetas de chocolate pegando una almendra en el centro.


EL CONSEJO DE NUESTRO PASTELERO



Ingredientes calientes sobre fríos



Delité
Plus



Pol. Ind. Masia d'Espí
C/ Gibraltar, 20
46930 Quart de Poblet
Valencia. España

.....
T. 902 400 507
www.back-europ.es
www.delitebe.com



DELITÉ
Producto alimentario de uso profesional.

