

**Delité
Plus**

Pralindelit Crujiente Decordelit Crujiente



NUESTRA RECETA

FÓRMULA:

- Nata semimontada sin azúcar. 1litro.
- Leche o agua (caliente +/- 35°C). 300g.
- Freshdelit Neutro. 200g.
- Chocdelit Lait. 100g.
- Pralindelit Crujiente. 400g.

PROCESO DE ELABORACIÓN:

- 1º Montar la nata y reservar.
- 2º Realizar por este orden, la mezcla previa: agua, estabilizante y Chocdelit Lait fundido y caliente.
- 3º Mezclar a la Nata gradualmente.
- 4º por último el Pralindelit Crujiente.

MONTAJE:

En un molde para semifríos cortaremos una base de bizcocho de un centímetro inferior al molde. Sobre la base de bizcocho, extenderemos una capa muy fina de Pralindelit Crujiente. Colocaremos el bizcocho en el fondo del molde, incorporaremos el relleno hasta llenar el molde por completo y pasaremos a enfriar en el congelador.

TARTA TIPO FERRERO. Mousse de Ferrero.

PRALINDELIT CRUJIENTE

•**Grado de dificultad:** Bajo. •**Textura:** Suave y cremosa.

•**Mantenimiento y Conservación:** congelación, a la hora de servir entre 3 y 8 grados.



ACABADO Y DECORACIÓN:

Una vez congelada la tarta, desmoldar y depositar sobre una rejilla.

Calentar el **crystaldelit chocolate negro** 48°C y recubrir la tarta al completo. Para terminar espolvorear granillo de almendra tostado, decorando con filigranas de chocolate.

EL CONSEJO DE NUESTRO PASTELERO



Es conveniente calentar el Pralindelit para su buena disolución en la mezcla. No montar la nata excesivamente. No agitar el Crystaldelit con batidor manual.



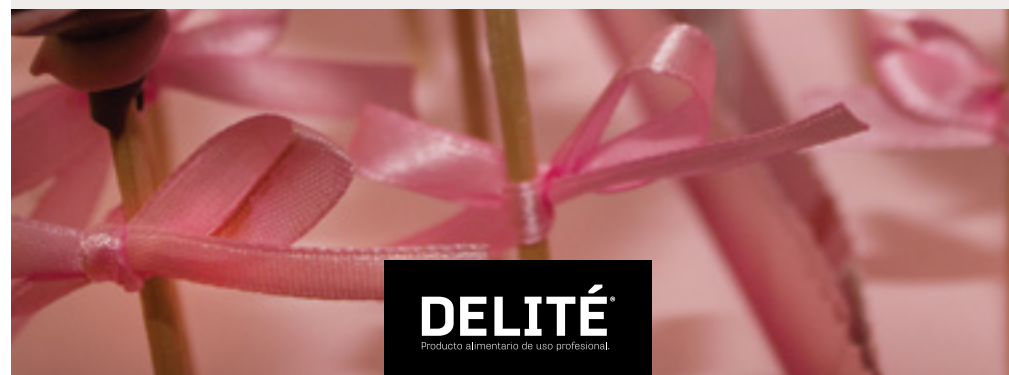
**Delité
Plus**

alpa a uppa.com



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

Síguenos en [facebook.com/Delitebe](https://www.facebook.com/Delitebe)



DELITÉ
Producto alimentario de uso profesional.



**Delité
Plus**



**Pralindelit &
Decordelit
Crujiente**

Conoce su historia, aplicaciones y curiosidades



DELITÉ
Producto alimentario de uso profesional.

Delité Plus

Pralindelit Crujiente

Producto de uso directo de alto sabor a avellana y almendra con crujientes escamas de barquillo.

Producto listo como relleno. Ideal para elaboraciones de turrone y otras aplicaciones.



Excelente sabor y crujiente



CURIOSIDADES

Las avellanas y almendras son ricas en vitamina E y en fibra, aportan calcio, con lo que se recomiendan para prevenir enfermedades como la osteoporosis, así como magnesio y potasio.

Las avellanas y las almendras son los frutos secos más ricos en ácidos grasos monoinsaturados. El ácido oleico constituye alrededor del 70% de los ácidos grasos presentes en las almendras y las avellanas.

Su contenido en antioxidantes es considerable; así, las almendras muestran una concentración en vitamina E superior a los 20 mg/100g y en las avellanas la concentración de este compuesto está por encima de los 40 mg/100g.

Como el resto de frutos secos su contenido en sodio es extremadamente bajo, solamente 24 mg/100g.



Delité Plus

Decordelit Crujiente

Escamas finas de barquillo crujientes.

Producto recomendado para las mezclas en los rellenos de turrone o bombones.



Sabor fino a barquillo y crujiente



NUESTRAS RECOMENDACIONES



Es un producto que absorbe rápidamente la humedad. Antes de realizar mezclas con otros productos de mucha humedad, mezclar con las grasas de las fórmulas, aislando así de posibles emigraciones de humedad.

ALMACENAMIENTO

Conservar en lugar limpio, fresco y seco. Evitar cambios bruscos de temperatura, aislar de olores y humo. Evitar 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.



Pralindelit Crujiente.

Ingredientes: Praliné de avellanas, galleta "pailleté", cobertura de chocolate con leche, praliné de almendras, crema al cacao y avellanas, grasa de coco hidrogenada y sal.

Decordelit Crujiente.

Ingredientes: Agua, harina de trigo, azúcar, harina de malta de cebada, leche en polvo, proteína de leche, grasa anhidra de leche, sal, antioxidante: ácido ascórbico, antiglomerante: E-504i, aroma de vainilla.

Delité Plus

Pralindelit Crujiente Decordelit Crujiente



APLICACIONES

Base de tartas, pasteles, turrone y rellenos de bombón pero siempre mezclado con cremas de base grasa así como coberturas tanto puras como sucedáneos.

SABÍAS QUE...



Los frutos secos en la dieta habitual ayudan a reducir el riesgo de obesidad.

Las almendras y avellanas, una vez recogidas de los árboles, se almacenan en lugares frescos y en cámaras frigoríficas (0°-7°C) con una humedad relativa del 65% para mantener el producto en perfectas condiciones.

Comer 5 almendras antes de ingerir bebidas alcohólicas puede prevenir la borrachera, puesto que la almendra amarga contiene amigdalina que es la sustancia que les da el olor y el gusto particular del ácido cianhídrico.

Receta del S.XIX de Xinzo: para la elaboración de barquillos. A cada tres libras de harina de flor una libra de azúcar y tres yemas de huevo, todo bien batido.

