

Intitulé du plat			Type de plat		
Pralin ou praliné noisettes ou noisettes et amandes (recette 1)					
Fiche technique de fabrication-bon économat.					
N° de référence				Nombre de couverts	
				+/- 350gr	
Denrées	Unité	Qté	N°	Phases techniques	Temps
noisettes	gr	250	1.1	<ul style="list-style-type: none"> Torréfier les noisettes sur une plaque couverte d'une feuille de papier sulfurisé ou d'un silpat +/- 10 min à 180°C. 	
ou					
noisettes	gr	125	1.2	<ul style="list-style-type: none"> Retirer la peau des noisettes en les frictionnant dans un linge sans monder les amandes. ! \ chaud. 	
amandes	gr	125			
Sucre s0 ou s2	gr	180	1.3	<ul style="list-style-type: none"> Réserver sur plaque. Mettre le sucre et l'eau dans une sauteuse porter le sirop à 121°C. 	
eau	cl	5			
			1.4	<ul style="list-style-type: none"> Ajouter les noisettes. Mélanger hors du feu jusqu'à ce que le sucre cristallise 	
			1.5	<ul style="list-style-type: none"> Remettre ensuite sur feu doux en mélangeant sans cesse (important) jusqu'à caramélisation. ! \ pas trop foncée sinon amer 	
			1.6	<ul style="list-style-type: none"> Verser la préparation sur une feuille de papier cuisson sulfurisée ou sur silpat. Laisser refroidir +/- 30 minutes. 	
			1.7	<ul style="list-style-type: none"> Couper la plaque en morceaux et cutterer le tout progressivement. Vous allez d'abord obtenir une poudre appelé le pralin. 	
			1.8	<ul style="list-style-type: none"> Continuer à cutterer afin d'obtenir une pâte qui deviendra de plus en plus lisse, le praliné ! \ Cutterer en plusieurs fois afin que le robot ne surchauffe pas ! 	
			1.9		
			1.10	<p>Remarque : La technique de cuire les noisettes dans le caramel pour bien les enrober et torréfier est plus difficile car le caramel risque de cristalliser ou de bruler. voir « recette 2 »</p>	
Schéma ou dessin ou photo					