ChocoLab

Praliné noisette croustillant

Praliné / gianduja

Date : 01/11/2026 Rendement : 1 900 g

Ingrédients

Ingrédient	Masse	%
Praliné noisette 60 %	1 400 g	73,7 %
Couverture lait 40 %	420 g	22,1 %
Beurre de cacao	80 g	4,2 %
Total	**1 900 g**	100 %

Allergènes (UE)

Soja · Lait · Fruits à coque

Procédé & notes

Détendre le praliné, incorporer la couverture à 30 °C puis le beurre de cacao. Étaler à 6 mm.