



ChocoLab

# Praliné noisette croustillant

Praliné / gianduja

Date : 16/09/2026

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 %        |
| <b>Total</b>          | <b>1 900 g</b> | <b>100 %</b> |

## 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.