



Weiss

LE CHOCOLAT DEPUIS 1882
FRANCE

L'INSPIRATION PRALINÉ

*Mon carnet de recettes
Poudre de Praliné Weiss*

La Poudre de Praliné Weiss

Le Praliné... un ingrédient incontournable de la pâtisserie qui apporte de l'authenticité aux recettes et qui renvoie les gourmands aux plaisirs d'Antan...

Parce que l'utilisation du praliné pâte a des limites, la Chocolaterie Weiss a créé un produit qui vous permet d'apporter ce goût typique de fruits secs et de caramel dans des recettes inédites.

La Poudre de Praliné Weiss va vous surprendre par sa texture et surtout par sa facilité d'emploi : aucune remontée d'huile, pas d'alourdissement des préparations en les rendant plus grasses, un dosage rapide et propre, et surtout la possibilité d'imaginer des mariages insolites !



CRUMBLE À LA POUDRE DE PRALINÉ

Mélanger les ingrédients ensemble. Étaler sur une plaque et cuire à 130 °C sole, jusqu'à légère coloration. Briser en morceaux à l'utilisation.

PÂTE SUCRÉE À LA POUDRE DE PRALINÉ

Mélanger le sel et le sucre au beurre ramolli. Mélanger la farine avec la Poudre de Praliné. Ajouter ce mélange au mélange précédent puis hydrater avec les oeufs.

Laisser reposer une heure à 4°C.
Cuisson à 160°C en four sole.

Beurre pommade	300 g
Farine	300 g
Amandes grains	250 g
Poudre de Praliné Weiss	700 g



Beurre AOC Charente Poitou	270 g
Sucre glace	200 g
Poudre de Praliné Weiss	500 g
Fleur de sel	3 g
Farine	600 g
Œufs	150 g





Lait	1000 g
Sucre roux	100 g
Jaunes d'Œufs	40 g
Poudre de Praliné Weiss	450 g



Lait	1000 g
Sucre roux	100 g
Jaunes d'Œufs	80 g
Poudre à flan	80 g
Poudre de Praliné Weiss	600 g
Beurre	400 à 500 g



Crème Fleurette 35%	250 g
Poudre de Praliné Weiss	50 g



CRÈME ANGLAISE PRALINÉE

Réaliser une crème pâtissière avec le sucre et les jaunes en les ajoutant au mélange Poudre de Praliné et lait. Remuer en cuisant à 85°C. Filtrer et réserver au froid.

CRÈME MOUSSELINE PRALINÉE

Réaliser une crème pâtissière avec le lait, le sucre, les jaunes et la poudre à flan, en ajoutant la Poudre de Praliné dans le lait.

Refroidir sur plaque entre des feuilles de cellophane. A froid, battre la crème pâtissière pendant 3 minutes à la feuille. Incorporer le beurre pommade et monter la masse.

CHANTILLY PRALINÉE

Réaliser une chantilly traditionnelle au batteur ou au siphon.



CRÈME D'AMANDE PRALINÉE

Mélanger le beurre avec la poudre d'amandes, la poudre de praliné et la féculé. Ajouter les œufs, puis monter l'appareil. Pocher la crème d'amande sur votre fond de tarte.

Cuisson à 175°C en four ventilé pendant 20 minutes environ. Cette recette est parfaite pour des tartes ou des galettes des rois originales et savoureuses.

GUIMAUVE PRALINÉE

30 minutes avant, mélanger ensemble la gélatine et l'eau, puis ajouter le sucre inverti.

Dissoudre le sucre en poudre dans l'eau de cuisson et à l'ébullition, ajouter le sucre inverti (bis).

A part, fondre le mélange « gélatine » à 45°C.

Lorsque le sirop est à 110°C, lancer le battage du mélange « gélatine ». A 118°C verser le sucre cuit sur le mélange « gélatine » et monter en neige à grande vitesse. A 55°C, aromatiser avec la Poudre de Praliné Weiss. Mettre dans un cadre poudré.

Après complet refroidissement et gélification (soit 12 heures plus tard environ), détailler.

Beurre	225 g
Poudre de Praliné Weiss	375 g
Poudre d'amandes	150 g
Féculé	25 g
Œufs	250 g

Gélatine poudre I 50B	70 g
Eau froide	300 g
Sucre inverti	400 g
Sucre en poudre	450 g
Eau de cuisson	300 g
Sucre inverti bis	280 g
Poudre de Praliné Weiss	900 g





IDÉES POUDRÉES ET... SALÉES !!

Chez Weiss nous aimons tenter les mariages insolites, et débusquer ceux qui se révéleront être une expérience culinaire réussie !

Régis Bouet vous propose ainsi 2 idées simples mais originales, pour sublimer des plats salés avec notre Poudre de Praliné !

DÉS DE FOIE GRAS À LA POUDRE DE PRALINÉ

Foie gras à la confiture d'oignon, de figues ou de griottes, sucette de foie gras au chocolat, foie gras au pain d'épices.... Ce ne sera pas la première fois que le foie gras sera sublimé avec une touche sucrée. A cette liste, n'hésitez pas à ajouter une recette inédite, aux arômes surprenants, en proposant des dés de foie gras roulés dans de la Poudre de Praliné Weiss !



MAGRET DE CANARD LAQUÉ À LA POUDRE DE PRALINÉ

La Poudre de Praliné peut être utilisée dans une sauce qui s'accorde parfaitement avec le gibier:

Tentez l'expérience avec un magret de canard.

Pour cela, lorsque votre magret est cuit à 80%, saupoudrer les deux côtés avec la poudre de praliné et arroser régulièrement avec le jus pour obtenir un beau laquage.

Au moment de servir, saupoudrer à nouveau le dessus du magret avec la Poudre de Praliné.

A large, decorative orange frame with a scalloped, scalloped border surrounds the text. The frame is centered on the page and has a white outline.

Pour toute information,
n'hésitez pas à contacter le service commercial Weiss au :
+33(0)4 77 49 41 49
Service Export : +33(0)4 77 49 41 42



Weiss

LE CHOCOLAT DEPUIS **1882**
FRANCE

CHOCOLATERIE WEISS

1, rue Eugène Weiss - BP 242

42006 Saint-Étienne Cedex 1 - FRANCE

Tel : + 33 (0)4 77 49 41 41 - Fax : +33 (0)4 77 37 99 54

www.weiss.fr