



## PRALINS ET PRALINÉS

### Histoire du praliné

L'ancêtre du praliné est la praline, une amande enrobée de sucre cuit, inventée par Lassagne, officier de bouche du Duc de Choiseuil-Praslin sous le règne de Louis XIII. Le même Lassagne fut le premier à broyer les pralines pour en faire la première pâte de praline : le pralin ou praliné en pâte.

### Définition et Réglementation

Le pralin ou praliné poudre est la poudre grasse obtenue après broyage grossier du mélange sucre/fruits secs torréfiés (amandes et/ou noisettes). Le praliné est la pâte aromatique obtenue après texturation de la poudre de praliné.

On distingue :

- LES PRALINS GLACIERS
- LES PRALINS PATISSIERS
- LES PRALINES CONFISEURS
- LES PRALINES D'AROMATISATION

Les additifs utilisés pour ces produits sont réglementés par le règlement CE n° 1333/2008 sur les additifs alimentaires. Les arômes utilisés sont réglementés par le règlement CE n° 1334/2008 relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires.

Selon le code des usages en matière de confiserie, le praliné est un mélange renfermant 50 % d'amandes et/ou noisettes torréfiées et broyées et 50 % de sucre.

### Procédé de fabrication

Après cuisson intime du sucre et des amandes et/ou noisettes torréfiées, la praline obtenue est grossièrement broyée dans une première broyeuse, puis plus finement dans une deuxième broyeuse. On obtient ainsi la poudre de praliné (ou pralin).

Après plusieurs heures d'affinage et de texturation (dans une meule en granit, un moulin à bille ou une tonne rotative par exemple), la poudre de praliné se transforme en une pâte aromatique, de texture crémeuse à ferme : on obtient le praliné.

Différents paramètres déterminent la qualité du pralin :

- **La couleur** est déterminée par les degrés de blanchiment et de torréfaction des fruits secs et le degré de cuisson du sucre.
- **Le goût** provient de la nature et de la variété des fruits secs (doux pour les amandes, corsé pour les noisettes), des degrés d'émondage et de torréfaction et du degré de cuisson du sucre.
- **L'onctuosité** et la texture dépendent des process et technologies d'affinage.

### Composition, caractéristiques et utilisations principales de chaque catégorie



	PROPRIETES	UTILISATION
<b>Pralins glaciers</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Hachés, moulus en poudre</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Décoration des glaces</li><li>• Enrobage des glaces</li></ul>
<b>Pralins pâtisseries</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• En grain</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Décor d'entremets</li></ul>
<b>Pralins confiseurs</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Constitués d'amandes, de noisettes ou des deux</li><li>• Pâte ferme</li><li>• Couleur : claire ou foncée (fruits très torréfiés)</li><li>• Goût : doux, corsé ou intermédiaire</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fourrage des bonbons chocolat</li></ul>
<b>Pralins d'aromatisation</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pâte lisse</li><li>• Couleur : sombre</li><li>• Goût : amandes/noisettes</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Aromatisation des différents appareils : crèmes pâtisseries, crèmes au beurre...</li><li>• Aromatisation des glaces</li></ul>

## Précautions d'emploi

Après un long stockage du praliné, il arrive que l'huile des fruits secs broyés remonte à la surface du pralin. Il convient simplement de bien réhomogénéiser la pâte avant utilisation. Lorsque le praliné est utilisé pour aromatiser une crème ou une glace, il est nécessaire de bien le lisser avec une spatule ou un fouet afin d'éviter la formation de grumeaux. Le praliné doit être conservé dans un endroit frais et sec. Il est nécessaire de veiller aux conditions de stockage pour la bonne conservation du produit.

### Liste des entreprises pouvant vous proposer ces produits :

- AXIANE MEUNERIE
- CSM FRANCE
- PATISFRANCE PURATOS

syfab

Pour retrouver l'ensemble de nos fiches produits, scannez ce code avec votre téléphone :

