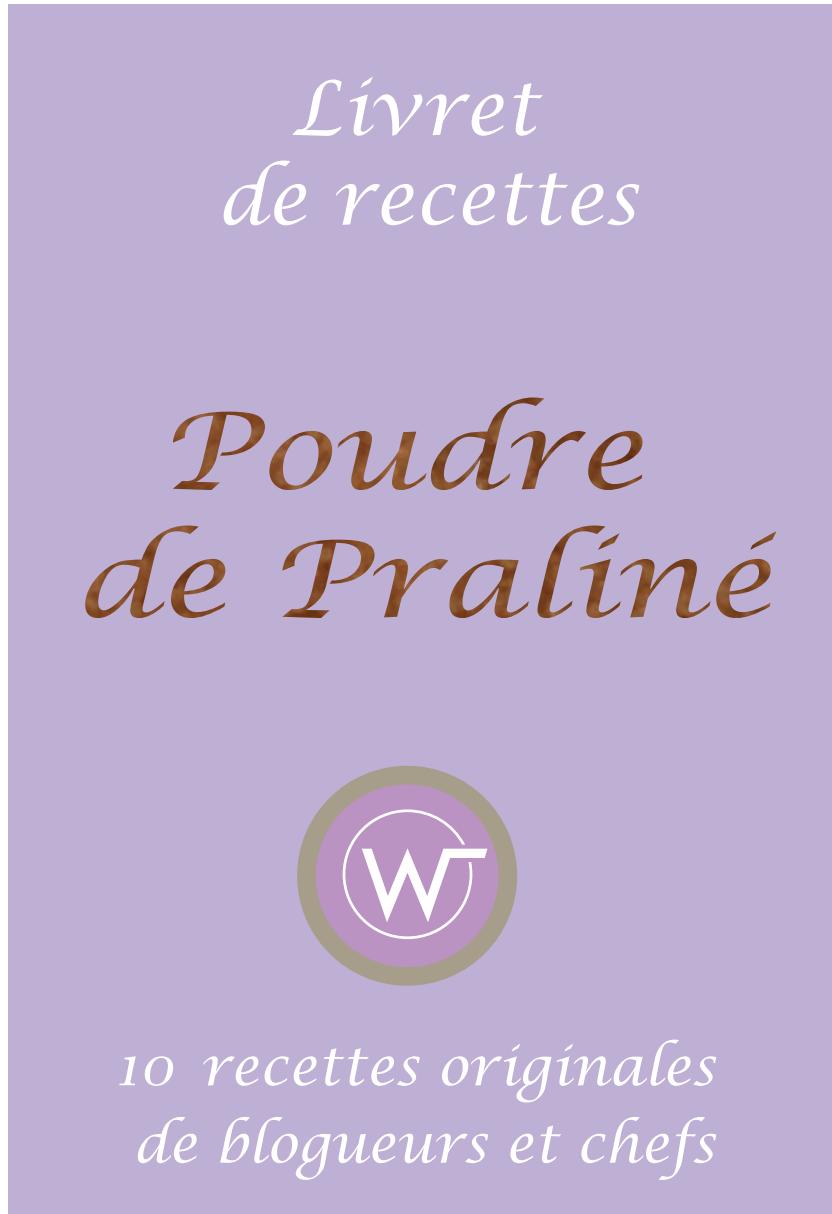


*Livret
de recettes*

*Poudre
de Praliné*



*10 recettes originales
de blogueurs et chefs*





La Poudre de Praliné Weiss

La maison Weiss excelle dans la fabrication de praliné depuis plus de 130 ans. Il est aujourd’hui un ingrédient incontournable de la pâtisserie apportant de l’authenticité aux recettes. Avec sa dernière innovation, la poudre de praliné, Weiss révolutionne son usage et offre la possibilité d’imaginer des mariages insolites.

La poudre, une innovation praliné Weiss

La Poudre de Praliné Weiss, de par son aspect de sucre glace, peut être associée à des blancs montés, à de la crème chantilly, à de la pâte à biscuits secs, à de la génoise et des sorbets. Elle n’alourdit pas les préparations contrairement à la texture huileuse du praliné classique. La poudre se mélange facilement à la farine, au sucre, à la maïzena, et se dilue aisément dans un liquide à l’aide du fouet.

Des recettes réalisées par des passionnés

Dans le cadre de développement de nouveaux produits, Chocolat Weiss collabore avec des blogueurs passionnés de cuisine. Ce livret nous permet de mettre à l’honneur leurs réalisations et de les remercier pour leur travail.



Cookies à la Poudre de Praliné chocolat au lait et Pépites de chocolat noir



Ingrédients

- Sucre roux : 100 g
- Farine : 200 g
- Poudre de Praliné : 80 g
- Levure chimique : 1 sachet
- Pépites de chocolat : 200 g
- Chocolat au lait 38% : 100 g
- Beurre doux : 100 g

Recette réalisée par :
La Maison Joséphine

Instructions

Préchauffer le Four à 180°C.

Fondre le beurre et le chocolat au lait au bain-marie.

Fouetter les oeufs avec le sucre roux.

Ajouter farine et levure à la maryse.

Mélanger pour obtenir une pâte homogène.

Ajouter la poudre de praliné au beurre chocolat.

Ajouter les pépites de chocolat délicatement.

Constituer des tas de pâtes sur une plaque

recouverte d'un papier de cuisson avec

une cuillère à café.

Enfourner 10 à 12 minutes.

Laisser refroidir 15 minutes.

Weiss

LE CHOCOLAT DEPUIS 1882
FRANCE



Financiers à la Poudre de Praliné et Pépites de chocolat



Ingédients

- Sucre glace : 130 g
- Farine : 50 g
- Poudre de praliné : 70 g
- Poudre d'amandes : 50 g
- Beurre doux : 70 g
- Oeufs : 4 blancs
- Pépites de chocolat : 100 g
- Huile de pépins de raisins

Recette réalisée par :
La Maison Joséphine

Instructions

Préchauffer le Four à 180°C.

Fondre le beurre dans une casserole à feu doux.

Mélanger sucre glace, farine, poudre d'amandes et poudre de praliné dans un cul de poule.

Ajouter le beurre fondu et remuer.

Ajouter les blancs d'oeufs et mélanger vivement.

Ajouter les pépites de chocolat.

Verser la pâte dans chaque empreinte d'un moule préalablement huilé.

Enfourner 15 minutes.

Laisser tiédir avant de démouler.

Weiss
LE CHOCOLAT DEPUIS 1882
FRANCE



Cake au chocolat au lait à la Poudre de Praliné



Ingrédients

- Beurre : 120 g
- Oeufs : 2 pièces
- Poudre de Praliné : 50 g
- Sucre de cassonade : 120 g
- Chocolat au lait 38%: 100 g
- Levure chimique : 1/2 sachet

Instructions

Préchauffer le four à 180 °C. (th 6)

Fondre le chocolat au lait avec le beurre.

Fouetter les oeufs avec le sucre.

Ajouter la farine, la levure, le praliné à l'aide d'une maryse.

Ajouter le mélange de beurre et de chocolat fondu.

Mélanger à la maryse et verser la pâte lisse dans un moule à cake.

Enfourner pendant 40 minutes.

Laisser refroidir pendant 15 minutes.

Démouler et réserver au frais.

Recette réalisée par le blog :
La Maison Joséphine



Cupcakes à la Poudre de Praliné



Ingédients

Pour la pâte :

- Sucre : 175 g
- Farine : 160 g
- Poudre de praliné : 2 c. à soupe
- Beurre mou : 125 g
- Oeufs : 2 pièces
- Levure chimique : 1 c. à café
- Vinaigre blanc : 1 c. à café
- Lait demi-écremé : 60 ml
- Crème fraîche : 10 cl
- Sel : une pincée
- Bicarbonate de sodium :
1 c. à café

Pour le glaçage :

- Beurre : 50 g
- Sucre glace : 100 g
- Fromage à tartiner : 150 g
- Poudre de praliné : 2 c. à soupe

Recette réalisée par le blog :
<http://poire-chocolat.net>

Instructions

Pour la pâte :

Préchauffer le four à 180°C (th6).

Déposer le beurre mou dans un cul de poule.

Fouetter jusqu'à obtenir une crème.

Incorporer le sucre et la poudre de praliné et battre.

Ajouter les oeufs les uns après les autres en fouettant.

Ajouter la farine, la levure et le sel au tamis.

Ajouter la crème fraîche et mélanger.

Ajouter le mélange vinaigre blanc bicarbonate.

Verser la pâte au 2/3 des caissettes en papier.

Enfourner 20 minutes à 180°C.

Laisser refroidir.

Pour le glaçage :

Battre le fromage frais, le beurre mou, le sucre glace, et la poudre de praliné. Remplir une poche à douille. Réservoir au frais 1 heure minimum.

Pocher les cupcakes de glaçage.

Saupoudrer de poudre de praliné.

Weiss

LE CHOCOLAT DEPUIS 1882
FRANCE



Chantilly à la Poudre de Praliné

Ingrédients

- Crème fleurette 35% : 250g
- Poudre de praliné : 50 g

Instructions

Verser la crème fleurette et la poudre de praliné dans un siphon.
Insérer la cartouche de gaz et agiter.

Crème mousseline à la Poudre de Praliné

- Lait : 1 litre
- Sucre roux : 100 g
- Jaunes d'oeufs 4 jaunes
- Poudre à flan : 80 g
- Poudre de praliné : 600 g
- Beurre : 400 à 500 g

Recettes réalisées par :
Chocolat Weiss

Réaliser une crème pâtissière avec le lait, le sucre, les jaunes et la poudre de praliné.

Refroidir sur plaque et battre 3 minutes à la feuille.
Ajouter le beurre et mélanger.

Weiss

LE CHOCOLAT DEPUIS 1882
FRANCE



Crème anglaise à la Poudre de Praliné



Ingrédients

- Lait : 1 litre
- Sucre roux : 100 g
- Oeufs : 4 jaunes
- Poudre de Praliné : 450 g

Instructions

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



- Beurre pommade : 300 g
- Farine : 300 g
- Amandes grains : 250 g
- Poudre de praliné : 700g

Recettes réalisées par :
Chocolat Weiss

Crumble à la Poudre de Praliné

Mélanger les ingrédients ensemble.

Etaler sur une plaque, et cuire à 130°C au bas du four jusqu'à obtenir une légère coloration. Briser la plaque en morceaux.



Entremets Mousse au chocolat Sur croustillant praliné



Ingrédients

Pour la base génoise :

- Oeufs : 2 pièces
- Poudre de praliné : 50 g
- Sucre de cassonade : 120 g
- Chocolat au lait 38% : 100 g
- Levure chimique : 1/2 sachet

Pour le croustillant praliné :

- Chocolat au lait 38% : 200 g
- Poudre de praliné : 50 g
- Crêpes dentelles : 85g

Recette réalisée par le blog :
recettesagogo.over-blog.com

Instructions

Pour la base génoise au robot :

Monter les blancs en neige avec la pincée de sel.
Ajouter le sucre petit à petit et réduire la vitesse du robot. Mettre les jaunes d'oeufs, et ajouter progressivement la levure mélangée à la farine.
Verser la pâte dans le cercle au four (30 min).
Laisser refroidir, décercler et déposer sur un plat.
Pour ajouter le croustillant au praliné, sur la génoise, nettoyer le cercle, et recercler le avec un rhodoïd.

Pour le croustillant :

Fondre le chocolat au bain marie .
Ajouter la poudre de praliné Weiss et mélanger.
Incorporer les crêpes dentelles écrasées
Étaler sur la génoise le mélange.
Réservoir au frais.

Weiss

LE CHOCOLAT DEPUIS 1882
FRANCE



Entremets Mousse au chocolat Sur croustillant praliné



Ingédients

Pour la mousse au chocolat :

- Chocolat au lait 38% : 200 g
- Crème fleurette froide : 300 g

Pour le miroir au chocolat :

- Eau : 40 g
- Sucre : 20 g
- Crème fleurette : 100 g
- Chocolat noir 72% : 100 g

Recette réalisée par le blog :
recettesagogo.over-blog.com

Instructions

Pour la mousse au chocolat au lait :

Fondre le chocolat au bain marie.

Monter la crème très froide en chantilly,
et incorporer au chocolat fondu.

Verser la mousse sur la base génoise croustillant.

A remettre au frais au moins trois heures.

Pour le miroir :

Chauffer l'eau et ajouter le sucre.

Réserver au frais.

Dans un second récipient, verser la crème,
préalablement chauffée, sur des copeaux de chocolat
noir. Mélanger.

Verser le sirop froid pour refroidir le mélange
crème chocolat.

Le miroir est terminé. Placer le sur la mousse et
réserver au frais quelques heures.

Pour la dégustation, décercler et enlever le rhodoïd.

Weiss

LE CHOCOLAT DEPUIS 1882
FRANCE



Coupelle de chocolat au lait surmontée d'une crème praliné sur un gateau aux pépites de chocolat

Instructions

Les coques :

Fondre le chocolat au lait 30 sec. au micro-ondes

Mélanger jusqu'à obtenir une pâte liquide.

recouvrir d'une fine couche de chocolat un moule demi-sphère et congeler quelques minutes.

Recommencer l'opération pour solidifier la coque.

La crème pralinée :

Verser et fouetter tous les ingrédients dans un bol.

Cuire au Micro-ondes 1.30 min et fouetter

Recommencer l'opération 3 fois et réserver au frais.



Ingrédients

Pour les coques en chocolat :

- Chocolat au lait Weiss : 100 g

Pour la crème pralinée :

- Maïzena : 25 g

- Poudre de praliné Weiss : 50 g

- Sucre en poudre : 80 g

- Lait : 50 cl

Recette réalisée par le blog :

Lespetitsplatsdema.blogspot.fr



Coupelle de chocolat au lait surmontée d'une crème pralinée sur un gâteau aux pépites de chocolat

Ingrédients

Pour les gâteaux :

- Oeufs : 4 blancs
- Beurre : 100 g
- Farine : 35 g
- Poudre de praliné : 25 g
- Sucre glace : 80 g
- Pépites de chocolat 45% :
4 cuillères à soupe

Recette réalisée par le blog :

Lespetitsplatsdemama.blogspot.fr

Instructions

Le gâteau :

Préchauffer le four à 180°C (th6).

Fouetter légèrement les blancs.

Mélanger la farine tamisée, la poudre de praliné et le sucre glace.

Ajouter les blancs d'œufs en remuant énergiquement, le beurre fondu, et les pépites.

Remplir un moule à savarin en silicium aux trois quarts et enfourner pour 12 minutes.

Démouler, et laisser refroidir les gâteaux sur une grille.

Monter les desserts :

Déposer un gâteau aux pépites de chocolat dans chaque assiette, ajouter une coque au chocolat et remplir de crème pralinée.

Weiss

LE CHOCOLAT DEPUIS 1882
FRANCE



Les impressions

Blogs partenaires :

La poudre de praliné est juste délicieuse.

Le rendu préparé est parfait pour moi qui avait l'habitude d'utiliser de la pralinoise.

Noasette de <http://recettesagogo.over-blog.com>

C'est un produit original et délicieux aussi bien dans les crèmes que dans les gâteaux.

La crème à base de poudre de praliné, que j'ai faite, avait un très bon goût de praliné, comme dans mon enfance. Une saveur d'antan.

Ema de <http://lespetitsplatsdema.blogspot.fr>

La poudre de praliné est moins grasse et ne dénature pas la texture des préparations. Elle peut être incorporée dans des crèmes sans sensation de croquant. De plus, son côté «sec» est intéressant pour la conservation et le dosage.

Maëliss de <http://poire-chocolat.net>

Le goût de la poudre de praliné est très intéressant. Il nécessite d'adapter les quantités de sucre dans les pâtisseries. Il est facilement dosable puisqu'il est très fin. Ce produit peut être utilisé par tout le monde pour la réalisation de gâteaux-maison de base.

Sophie de <http://maisonjosephine.over-blog.com>

Professionnel :

La poudre de praliné ouvre la porte à de nouvelles associations tant au niveau sucré que salé. Sa texture permet de proposer aux gourmets des mariages insolites comme des plats à base de foie gras, qui seront sublimés par une touche sucrée.

Régis Bouet, Maître Chocolatier Weiss

Weiss

LE CHOCOLAT DEPUIS 1882
FRANCE



La poudre de Praliné Weiss

Découvrez à votre tour la poudre de praliné Weiss. Fabriquée à partir d'ingrédients issus des plus nobles terroirs, la poudre de praliné est caractérisée par un goût intense de fruits secs (Amandes Valencia et Noisettes Romaines).



Retrouvez la poudre de praliné Weiss
et les chocolats de pâtisserie
dans l'ensemble des boutiques chocolat
Weiss et sur la boutique en ligne
www.chocolat-weiss.fr

Weiss

LE CHOCOLAT DEPUIS 1882
FRANCE



Weiss

LE CHOCOLAT DEPUIS 1882
FRANCE

www.chocolat-weiss.fr