Pastas de praliné de azúcar mascabado

VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

©2021 Valrhona - Philippe Barret - École Gourmet Valrhona - Queda prohibida toda reproducción, todos los derechos reservados. Imágenes no contractuales.

Pastas de praliné de azúcar mascabado

UNA RECETA ORIGINAL DE LA *École Gourmet Valrhona*

Receta calculada para unas 30 unidades.

PASTAS

160 g	Mantequilla
70 g	Azúcar mascabado
50 g	Leche entera
80 g	**PRALINÉ DE ALMENDRA Y AVELLANA 50 %**
220 g	Harina T80

PASTAS

Mezclar la mantequilla pomada y el azúcar mascabado.
Blanquear bien la mezcla.
Calentar ligeramente la leche y mezclar enérgicamente con el **PRALINÉ DE ALMENDRA Y AVELLANA 50 %**.
Agregar a la mantequilla blanqueada y añadir la harina tamizada.
En una bandeja con papel sulfurizado, escudillar las pastas en forma de rosetón con ayuda de una manga con boquilla acanalada.
Hornear a 160 °C en horno ventilado durante 17 minutos.

Si se utiliza un cortapastas, extender la masa a 12 mm de grosor entre dos hojas de papel sulfurizado.
Reservar durante 30 minutos en el congelador.
Retirar el papel sulfurizado y cortar con la forma deseada con diferentes cortapastas.
Colocar las pastas en una bandeja con papel sulfurizado.
Hornear a 160 °C en horno ventilado durante 17 minutos.

Consejos del chef

Elegir un cortapastas relacionado con la temática de Navidad (en forma de estrella, de abeto, de copo…). Estas pastas se conservan perfectamente hasta diez días en un recipiente metálico.

La harina T80 es más saludable porque tiene un índice glucémico más bajo. No obstante, se puede utilizar harina T45 o T55 en las mismas proporciones.