CREME DE MANTEIGA PRALINÉ



Confeitaria

Creme de Manteiga Praliné

Para: recheio para bolos
Duração: 40 minutos
Dificuldade: fácil



Ingredientes
Creme de manteiga praliné

- 120 gr de clara de ovo
- 200 gr de açúcar refinado
- 450 gr de manteiga pomada
- 40 gr de praliné

Outras fragrâncias para escolher:

- extrato de café, cacau em pó ou cobertura de chocolate derretido, etc.

Material usado

- Panela inoxidável
- Termômetro sonda
- Batedeira Kitchenaid K45

Fases técnicas do Creme de Manteiga Praliné



1

Para fazer esta receita de creme de manteiga com praliné, comece preparando todos os ingredientes.
Este é um creme muito leve e estável.
É leve, porque permanece em sua textura um creme com manteiga e muito agradável ao paladar.



2

Despeje a água e o açúcar refinado em uma panela de aço inoxidável.
A quantidade de água é a quantidade necessária para umedecer o açúcar.
Não há necessidade de colocar muito.



3

Deixe a calda ferver até atingir 121ºC.
O uso de um termômetro de sonda é útil, mas não essencial.
(Para controlar o ponto do açúcar, basta mergulhar os dentes de um garfo no açúcar fervente; se, ao retirar, começar a formar fios, o açúcar está no ponto).



4

Quando o açúcar se aproximar dos 110ºC, comece a bater as claras na batedeira.



5

Assim que atingir os 121ºC, despeje lentamente o açúcar sobre as claras em neve, despejando-o pela parede interna da tigela da batedeira.



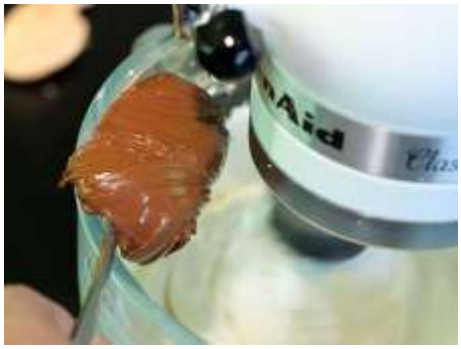
6

Assim que o açúcar estiver totalmente incorporado nas claras, bata até esfriar completamente em alta velocidade.



7

Depois que a preparação for resfriada (deve estar entre 30 a 35ºC no máximo), incorpore gradualmente a manteiga cortada em cubos.
Quando a manteiga estiver completamente incorporada, bata novamente para clarear o creme.



8

Adicione 2 colheres de sopa de amêndoa / avelã praliné.



9

Misture novamente com a batedeira para o incorporar bem.



10

Reserve o creme até à hora de o usar.
O creme também pode ser aromatizado com café, chocolate ... dependendo do uso que você deseja fazer.



Nosso CLIENTE é o nosso PATRÃO

CRIATIVIDADE INOVAÇÃO QUALIDADE

PARA USOS INDUSTRIAIS - MULTIPLICAR RECEITA
USE SEMPRE A MESMA METODOLOGIA

Informação para Colaboradores

Padaria Pão d'Avó