< retour

Epicerie

Pâte praliné

Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]
TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :

Type : Confitures, gelées, coulis

La pâte de praliné désigne un mélange finement broyé de noisette et/ou d'amande, de chocolat et de sucre. Elle très utilisée pour fourrer toute sorte de confiserie notamment à base de chocolat. Il ne faut pas la confondre avec le pralin qui est un mélange d'amande ou de noisette avec du sucre.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

calories	protéines	glucide	lipide	magnesium
527 kcal	6,64 g	58,20 g	28,90 g	88,00 mg

calcium	sodium	acides gras saturés	cholestérol	phosphore
106,00 mg	42,70 mg	8,47 g	2,50 mg	172,00 mg

sucre	fibre	cuivre	zinc	fer
57,60 g	4,00 g	0,55 mg	1,00 mg	2,90 mg

manganèse
1,23 mg

Afficher plus

* Source de données : AFSSA

Vacherin praliné, sauce chocolat [3]

En savoir plus [3]

Liens

[1] https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15270

[2] https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15270

[3] https://www.qooq.com/recipes/vacherin-praline-sauce-chocolat