



< 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

527

kcal

protéines

6,64

g

glucide

58,20

g

lipide

28,90

g

magnesium

88,00

mg

calcium

106,00

mg

sodium

42,70

mg

acides
gras
saturés

8,47

g

cholestérol

2,50

mg

phosphore

172,00

mg

sucre

57,60

g

fibres

4,00

g

cuivre

0,55

mg

zinc

1,00

mg

fer

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>