< 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