

# PRALIN DELICRISP

CLASSIC - NOIR - BLANC - COCONTY

CARAMEL FLEUR DE SEL - FRUITS ROUGES



Your best solution,  
**always.**

**irca**

SINCE 1919

# PRALIN DELICRISP

CLASSIC - NOIR - BLANC - COCONTY - CARAMEL FLEUR DE SEL - FRUITS ROUGES

**PRALIN DELICRISP** è un prodotto di straordinaria qualità a base di pregiati ingredienti che, sapientemente combinati tra loro, conferiscono al prodotto un gusto particolarmente raffinato. La croccantezza dei pezzetti di crêpes esalta il sapore di ogni singolo componente fornendo sensazioni uniche al palato. **PRALIN DELICRISP** è indicato per la preparazione di deliziose praline, entremets, farciture di torte e pasticcini.

**Confezione:** secchielli da 5 kg.



**PRALIN DELICRISP** is an extraordinarily high-quality product containing ingredients, perfectly combined, which confer a particularly refined taste. The crunchiness of the pieces of crêpes brings out the taste of every single ingredient, drawing out unique sensations on the palate. **PRALIN DELICRISP** is particularly suitable for the preparation of delicious pralines, entremets, cake fillings and mignon-pastries.

**Packaging:** 5 kg pails.

## In pralineria:

- Per la realizzazione di ripieni di praline in stampo:  
g 800 PRALIN DELICRISP (a scelta)  
g 200-300 RENO FONDENTE, LATTE o BIANCO (fuso a bassa temperatura)
- Per la realizzazione di praline da taglio:  
g 1.000 PRALIN DELICRISP (a scelta)  
g 1.000 RENO FONDENTE, LATTE o BIANCO (fuso a bassa temperatura)
- Per la realizzazione di torroni morbidi croccanti:  
g 1.000 PRALIN DELICRISP (a scelta)  
g 1.000 NOBEL BITTER, LATTE o BIANCO

## For pralines making:

- to make fillings for moulded pralines:  
g 800 PRALIN DELICRISP (at will)  
g 200-300 DARK, MILK or WHITE RENO chocolate (melted at low temperature)
- to make pralines:  
g 1.000 PRALIN DELICRISP (at will)  
g 1.000 DARK, MILK or WHITE RENO chocolate (melted at low temperature)
- to make soft, crunchy nougat:  
g 1.000 PRALIN DELICRISP (at will)  
g 1.000 NOBEL BITTER, MILK or WHITE

## In pasticceria:

- Come farcitura di torte, frollini, biscotti, sfogliatine:  
prelevare il prodotto e spatolarlo su pan di spagna, pasta sfoglia, frolla ecc.
- Come ripieno di entremets, mousse e bavaresi:  
spatolare il prodotto in cerchi appositi dell'altezza desiderata (suggeriamo 5-10 mm).  
Mettere in congelatore per qualche minuto in modo da poter essere prelevato ed utilizzato all'interno del dolce, sopra una mousse, come ganache ecc.
- Come copertura croccante:  
PRALIN DELICRISP (a scelta) g 200 + CHOCOSMART (a scelta) g 800.  
Miscelare Chocosmart (precedentemente fuso a bassa temperatura) con Pralin Delicrisp e coprire il dolce prescelto (Pan di Spagna, torte morbide, cakes, ecc.)

## For pastry making:

- as a ready-to-use filling for cakes, shortbread, cookies, puff pastries:  
spread the product with a palette knife on sponge cake, puff pastry, shortcrust pastry, etc.
- as a filling for entremets, mousse, bavaresi:  
spread the product with a palette knife in proper rings of your desired height (we suggest 5-10 mm) and put in a freezer for a few minutes so it can be easily handled and used inside a cake, on top of a mousse, as a ganache, etc.
- as a crunchy coating:  
PRALIN DELICRISP (at will) g 200 + CHOCOSMART (at will) g 800.  
Mix Chocosmart (previously melted at low temperature) with Pralin Delicrisp and cover the desired sweet (Pan di Spagna, soft cakes, cakes, etc.)

Ulteriori ricette sono scaricabili dal sito [www.irca.eu](http://www.irca.eu) / you can download further recipes from website [www.irca.eu](http://www.irca.eu)

Irca S.p.A. Via degli Orsini, 5 - 21013 Gallarate (VA) Italia - Tel. +39 0331 284111 - Fax +39 0331 284199