

*Projet Erasmus+ Namur - Marsala*  
*" Tradi Ali Culture "*  
*Traditions et folklore liés à l'alimentation*



De l'éducation et culture  
pour l'éducation et  
au long de la vie

# *La pralina*



*Evelyne Thibaut*

Versione italiana realizzata da Fedi Dhahbi

Istituto Statale d'Istruzione Secondaria Superiore « Abele Damiani »



Institut Ilon – Saint-Jacques

## Origine storica della pralina :



Jean Neuhaus

La pralina belga é stata inventata e battezzata “pralina” nel 1912, da Jean Neuhaus, confiseur (chi produce o vende dolci) belga.

La società Neuhaus era stata fondata nel 1857, da un altro Jean Neuhaus, d'origine svizzera, nonno del precedente, in associazione con suo cognato che era farmacista. All'inizio essi vendevano dei dolci farmaceutici (caramelle contro la tosse, liquirizia contro il mal di stomaco, etc.).

La storia comincia nel 1857 quando Jean Neuhaus si installa a Bruxelles e apre una farmacia nella prestigiosa « Galerie de la Reine (galleria della regina) ». Allora lui comincia a ricoprire le sue medicine di uno strato di cioccolato per renderle più accettabili.



L'invenzione della « praline » nel 1912, fu un'idea di suo nonno : sostituire le medicine con la panna, creando così il primo cioccolato ripieno. Lui la chiamò « la praline » e fu un successo immediato.



Nel 1915, Louise Agostini, la moglie di Jean Neuhaus, inventò un cofanetto regalo elegante in cui i cioccolatini erano presentati in modo attraente. Questa scatola, chiamata “ ballotin ” divenne un regalo di tendenza.

Nel 1937, vennero creati i cioccolatini « Bonbon 13 » e « Astrid » che divennero dei veri classici di Neuhaus. Oggi, questi cioccolatini sono ancora fabbricati secondo la ricetta originale.



« Bonbon 13 »



« Astrid »



Caprice



Tentation

Nel 1958, le praline diventeranno le stars dell' esposizione universale. Neuhaus vi presenta « Caprice » e « Tentation ». Questi due cioccolatini raffinati, immaginati nel 1923 da suo genero, sono costituiti da un biscotto croccante ( ricetta speciale di Neuhaus ), rivestiti di cioccolato e ripieni di panna o di ganache. Questi cioccolatini restano ancora oggi le icone di Neuhaus.

Nel 1959 e 1960, il Belgio celebra le nozze del Principe Albert e di Paola poi quelle del Re Baudouin e di Fabiola. Per segnare l'occasione, Neuhaus crea 4 nuovi cioccolatini chiamati : « Baudouin », « Fabiola », « Albert » e « Paola ».



Oggi il cioccolataio Neuhaus è leader di mercato nel settore del cioccolato di lusso in Belgio. La strategia dell'impresa si concentra sulla sua crescita internazionale. Il cioccolataio ha attualmente più di 1000 punti vendita in 50 paesi. E una delle poche ditte di cioccolato che ancora produce in Belgio.

### **Alcuni tipi di praline :**

Esistono un gran numero di altri cioccolatini in Belgio e dunque un gran numero di tipi di praline. Alcuni sono farciti, altri in cioccolato puro o ancora, fatti interamente o parzialmente di altri prodotti non a base di cioccolato, come per esempio il marzapane.

Le praline farcite sono ripiene di panna, di crema al burro, di ganache, di pasta pralinata, di caramello, di liquore, di pezzetti di frutta secca o non ... ma anche di foie gras, ect.

Fra le praline più famose, troviamo le « Manons » (farcite con crema aromatizzata), le Gianduja, le truffes, etc.

La pralina è anche chiamata « bouchée de chocolat ».

## **Ricette e tecniche di fabbricazione**

### **Prima fase : il temperaggio del cioccolato**

***Per lavorare il cioccolato, esso deve essere fuso e temperato.***

***Che cosa è il temperaggio ?***

Il temperaggio consiste nel portare il cioccolato alla sua buona temperatura d'uso allo scopo di ottenere una pre-cristallizzazione sufficientemente stabile del burro di cacao contenuto nel cioccolato. Il fatto di far fondere il cioccolato a 40/45 gradi e di raffreddarlo poi alla buona temperatura d'uso, assicura la durezza, la forza di ritiro e la brillantezza del prodotto finito. Tre fattori importanti durante il temperaggio sono: il tempo, la temperatura e il movimento.

### **Materiale necessario :**

- una spatola
- un misuratore della temperatura del cioccolato  
o un bagno-maria  
o un forno a micro-onde (per una piccola quantità)



**un misuratore della temperatura del cioccolato**

## Temperare con le Callets™

La pre-cristallizzazione è molto facile se voi lavorate con del cioccolato che è già stato temperato. I Callets™ di Callebaut sono già stati temperati e hanno già questa forma di cristallizzazione richiesta. Essi possono quindi essere facilmente aggiunti al cioccolato fuso.

### **Fase 1**

Fate fondere il cioccolato in una tempéreuse (termostato a 45°C) o in un bagno-maria.

**Per le nostre praline utilizzeremo**  
del cioccolato fondente :  
CALLEBAUT 811NV a blocchi  
e Callets a 54.5% di burro di cacao



### **Fase 2**

Diminuite il termostato :  
± 32 °C per il cioccolato fondente,  
± 31 °C per il cioccolato al latte  
± 30 °C per il cioccolato bianco  
e aggiungete subito da 15% a 20% di Callets™ a temperatura ambiente.



### **Fase 3**

Mescolate bene il cioccolato per assicurare la dispersione dei cristalli stabili di Callets™.

I Callets™ fondono troppo presto ?

E' perchè il cioccolato è ancora troppo caldo. Aggiungete più Callets™ e continuate a girare.



### **Fase 4**

In questo modo, otterrete un cioccolato leggermente denso, pronto all'uso.



Con un apparecchio a micro-onde, per piccole quantità che devono essere rapidamente utilizzate, è possibile temperare il cioccolato utilizzando dei callets.

## Ricette et tecnica di fabbricazione con moulage :

### Lista del materiale previsto :

|   |  |
|---|--|
|  <p>Coltello paletta</p>                                 |  <p>Spatola</p>  |
|  <p>Stampo per praline ou</p>                            |  <p>Battitore elettrico</p>   |
|  <p>un misuratore della temperatura del cioccolato</p> |  <p>Griglia per scolare</p>  |
|  <p>Coltello paletta triangolare</p>                   |  <p>Poche con beccucci</p>  <p>Beccucci lisci</p> |
|  <p>Ciotole</p>  |  <p>Spatola</p>  |



## L'assemblaggio di una pralina modellata e ripiena

### **Etape 1**

Riempite lo stampo di cioccolato temperato. Gli stampi devono essere a temperatura ambiente e al bisogno, riscaldarli leggermente con una pistola termica ad aria calda (temperatura ideale : 26 °Caà 27 °C). Evitate che gli stampi diventino più caldi del cioccolato temperato.



### **Etape 2**

Inclinate lo stampo e grattate il cioccolato in eccesso dalla superficie e dai bordi con l'aiuto di una paletta.



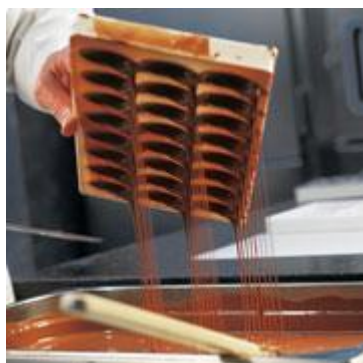
### **Etape 3**

Battete forte lo stampo sulla superficie di marmo o il piano di lavoro per liberare eventuali bolle d'aria



### **Etape 4**

Versate il cioccolato in eccesso fuori dallo stampo e verificate che tutti gli angoli dello stampo siano coperti di cioccolato in modo uniforme.



### **Etape 5**

Togliete i resti di cioccolato dalla superficie e dai bordi dello stampo con un piccolo coltello paletta.



### **Etape 6**

Lasciate il cioccolato riposare per 5 min : posate lo stampo su un foglio di carta o una griglia (apertura verso il basso) e lasciate che il cioccolato in più sgoccioli (fino a che le gocce cominciano a solidificarsi).



### **Etape 7**

Grattate gli ultimi resti di cioccolato dallo stampo e lasciate indurire lo stampo per alcuni minuti in frigo (10 °C). Gli stampi sono pronti ad essere riempiti di ganache o altro ripieno.



### Etape 8

Riempite gli stampi di ganache, di pralinato o di altro tipi di ripieno (vedi pagina seguente). Usare una pocha con bessussi liscia (o anche senza beccucci). Riempite fino a 2 mm dal bordo. Se no, sarà impossibile chiudere lo stampo. Assicuratevi che il ripieno non sia troppo caldo (max. 25 °C). Fatto il ripieno, lasciate indurire.



### Etape 9

Chiudere le praline : riscaldare leggermente la parte superiore dello stampo con la pistola termica ad aria calda. Stendete dopo una piccola parte del cioccolato temperato sul coltello paletta verso l'alto. Ripetete l'operazione più volte piuttosto che stendere troppo cioccolato sullo stampo in una sola volta.

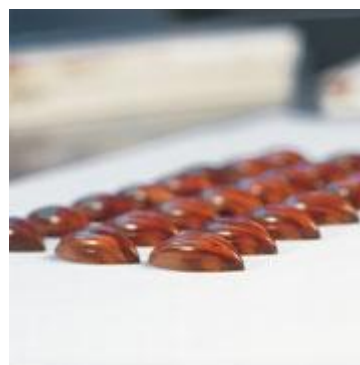


### Etape 10

Ripulite la parte superiore e togliete il cioccolato in eccesso raschiando la superficie e i bordi dello stampo. Poi mettete per circa 30 minuti in frigo (10 °C).

### Etape 11

Battete leggermente lo stampo con il dorso del coltello paletta. Dopo togliete delicatamente i cioccolatini dallo stampo e metteteli su un foglio di carta o su una placca in acciaio inox.



### Consiglio :

Mettete i guanti per evitare le impronte delle dita sui cioccolatini. Sarebbe ideale mettere lo stampo su una superficie pulita per evitare di attirare la polvere o le briciole di cioccolato. Infatti le praline e gli stampi sono carichi di elettricità statica per alcuni istanti e attirano facilmente polvere e briciole indesiderate.

## **Ripieni diversi :**

### **Ripieno pralinato**

Ingredienti :

- 500g di pralinato (pasta di nocciole caramellizzata)
- 200g di cioccolato al latte

Ricetta :

1. fare fondere il cioccolato e mescolare con il pralinato.



### **Ripieno ganache al cioccolato**

Ingredienti :

- 200 ml di panna a 45% di materia grassa
- 1 cucchiaio di zucchero semolato
- 200 g di cioccolato al latte
- 40 g di burro

Ricetta :

1. Versare la panna in una casseruola con lo zucchero e portare a ebollizione a fuoco moderato.
2. Aggiungere il cioccolato alla panna e mescolare bene per avere una pasta liscia.
3. Poi aggiungere il burro a piccoli pezzi e mescolare.

### **Altri ripieni « Ganache »**

Si può avere una moltitudine di Ganaches dal gusto diverso semplicemente modificando gli aromi incorporati nella panna.



## **Ricetta e tecnica di fabbricazione con copertura : la « manon café »**



### ***Gli ingredienti :***

- una miscela di 50% di cioccolato al latte e 50% di PRA-CLAS (Callebaut)
- delle noci
- cioccolato bianco per la copertura
- estratto di caffè
- un pizzico di vaniglia
- 500 g di fondente
- 1 dl di panna
- 500 g di burro

### ***Altri utensili necessari :***



### ***La preparazione del ripieno : crema al burro e al caffè :***

- Nel battitore , si lavora il burro al quale si aggiunge dopo qualche minuto il fondente.
- Una volta che la miscela è omogenea, vi si aggiunge la vaniglia e anche la panna.
- Battere il tutto alla velocità massima per ottenere la panna montata. Bisogna continuare a battere la crema fino a che il siero e il burro formato dalla panna si dissociano .
- Adesso bisogna riscaldare il composto fino a riformare una crema.
- Si ottiene una crema alla quale si aggiunge l'estratto di caffè e si rettifica se necessario.

### ***Il montaggio della praline :***

- Abbiamo preparato un quadrato di pasta al cioccolato (composta di cioccolato al latte e di PRA-CLAS che è una pasta di nocciole).
- Facciamo uno strato di cioccolato fondente.
- Ritorniamo al primo strato e sovrapponiamo il secondo quadrato.
- Distribuiamo la crema al burro
- Mettiamo tutto in frigo.
- Togliamo dal quadrato.
- Tagliamo i quadrati in piccoli rettangoli con l'aiuto di una chitarra.
- Posiamo una noce su ogni rettangolo.
- Rimane solo da ricoprire la forchetta (vedi pagina successiva) e le praline nel cioccolato bianco temperato (vedi « Prima fase : il temperaggio del cioccolato »).

## La tecnica di copertura con la forchetta

Più la temperatura del ripieno è vicina a quella del cioccolato temperato, più il risultato finale sarà riuscito. Preciso che è impossibile per certi ripieni (p. ex. un fourrage au beurre). In questo caso, controllate che il ripieno non sia troppo freddo ma abbastanza solido per poter essere inzuppato

### Per una copertura sottile :

#### Etape 1

Immergete velocemente il ripieno nel cioccolato temperato fino a che solo la superficie del ripieno superi ancora il cioccolato.



#### Etape 2

Con l'aiuto della forchetta ricoprite il ripieno di cioccolato



#### Etape 3

Con la forchetta uscite la praline dal cioccolato. Controllate che la praline superi di un terzo la punta della forchetta



#### Etape 4

Con dei movimenti dall'alto in basso, eliminate il cioccolato in eccesso. Ad ogni movimento verso il basso, toccate la superficie del cioccolato temperato che si trova nel recipiente. La tensione superficiale del cioccolato tirerà allora davvero il cioccolato in eccesso della praline



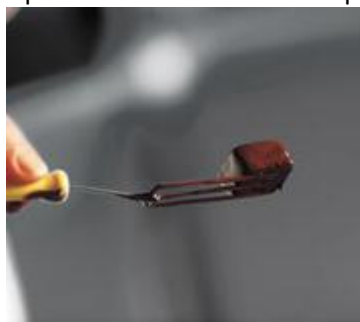
#### Etape 5

Asciugate la forchetta sul bordo del recipiente



#### Etape 6

Uscite la forchetta dalla parte inferiore della praline facendo scivolare un pò la praline in avanti. Eviterete così che appaia un ispessimento alla base della praline.



### *Per una copertura più spessa:*

#### **Etape 1 :**

Immergete il ripieno nel cioccolato temperato con il lato superiore verso il basso



#### **Etape 2 :**

Giratela con la forchetta.



#### **Etape 3 :**

Con la forchetta uscite la praline dal cioccolato e controllate che la praline superi di 1/3 la punta della forchetta.

#### **Etape 4 :**

Con dei movimenti dall'alto in basso eliminate il cioccolato in eccesso. Ad ogni movimento verso il basso, toccate la superficie del cioccolato temperato che si trova nel recipiente. La tensione superficiale del cioccolato tira davvero il cioccolato in eccesso della praline.



#### **Etape 5 :**

Pulite la forchetta sul bordo del recipiente.

#### **Etape 6 :**

Uscite la forchetta dal lato inferiore della praline facendo scivolare un pò la praline in avanti. Eviterete così che un ispessimento appaia alla base della praline.

### *!! Per il raffreddamento !!*

Non mettete subito le praline in frigo, ma lasciatele prima indurire un quarto d'ora a temperatura ambiente. Gli sbalzi improvvisi di temperatura diminuiscono la brillantezza del cioccolato e potrebbero anche rompere il sottile strato di cioccolato. Se avete più di 20°C in laboratorio, lasciatele indurire alcuni minuti poi mettete in frigo a 10 °C.

## **Ricetta di praline piene : la « truffe au chocolat »**



### **Gli ingredienti :** (4/5 persone)

- 100g di cioccolato fondente a 70 %
- 4 cucchiaini di cacao in polvere
- 50g di zucchero in polvere
- 50g di burro
- 1 uovo
- 2 cucchiaini di latte

### **La preparazione :**

- In una casseruola a bagnomaria, spezzare il cioccolato a pezzetti, aggiungere lo zucchero , il latte e il burro.
- Fare fondere il composto e mescolare fino a renderlo completamente liscio.
- Togliere la casseruola dal fuoco.
- Rompere l'uovo e separare il tuorlo dall'albume.
- Aggiungere il tuorlo al composto, mescolare e disporre la preparazione per raffreddarla e farla indurire.
- Modellare poi le truffes :
  - versare il cacao in polvere in un piatto.
  - prendere una noce di impasto e fare una pallina con il palmo della mano.
  - Poi rotolarla nel cacao.
- Metterle in frigo 1 ora e servire fredde.

Potete aromatizzare le truffes come desiderate, basta solo aggiungere l'aroma desiderato al cioccolato.