



# Praliné de Pistache 70% pistache

**CÓDIGO:** PRO-PI701BY-19A

**VIDA DE ANAQUEL:** 12 meses

**EMPAQUE:** cubeta 1kg / 6 cubetas por caja

**CERTIFICACIONES:**  

**NO CONTIENE LECITINA**

**TODOS LOS PISTACHES SON SELECCIONADOS** cuidadosamente y manipulados con delicadeza en cada etapa de la producción.

**UN PROCESO PERSONALIZADO Y PERDURABLE:** Los frutos secos se seleccionan por tamaño, origen y uso designado. La selección es hecha por expertos para garantizar una calidad ejemplar.

**LOS PISTACHES FLORECEN EN UN CLIMA** **TEMPLADO** donde el suelo se riega exclusivamente con agua de pozo, agua de manantial de montaña y agua de lluvia, creando huertos que capturan los matices propios de la naturaleza. Además, se utilizan métodos tradicionales para reducir los desperdicios.



- Recolectados y manipulados cuidadosamente, los frutos secos se plantan y se procesan por dedicados expertos.
- Siempre son abiertos en las instalaciones, para preservar su frescura.
- Los frutos secos se tuestan a mano con precisión para liberar todos sus sabores de forma controlada.
- Una vez secados, los pistaches son más ligeros y frágiles, por lo que se cortan y tamizan con delicadeza, se caramelizan con azúcar fina, y se enfrían para obtener un crujiente único y se convierten en praliné para conseguir una cremosidad intensa.

 @CacaoBarryOfficial

 @cacaobarryofficial



## El postre chocopistache

Receta para 10 postres.

### Bizcocho

280 g	Chocolate amargo Extra Bitter Guayaquil 64% de Cacao Barry
380 g	Mantequilla sin sal
300 g	Huevo
270 g	Azúcar en polvo
160 g	Harina

Combinar el azúcar con la harina, añadir el huevo y mezclar, sin trabajar la mezcla de más. Fundir la mantequilla con el chocolate y añadir a la mezcla anterior.

### Confitura de pistache

100 g	Praliné de Pistache 70% pistache
100 g	Pistache picado

Introducir la confitura de pistache en el centro de la masa de bizcocho y colocar en platos de postre. Decorar con semillas de trigo sarraceno y hornear cada bizcocho durante 12 minutos a 160°C.

