



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 pistachos 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.



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.

