

TP 300 – TP 400 – TP 450

TP 300 - 400



Pour la préparation d'Amandes, Noisettes,
Cacahuètes

CARMELISÉES ou **CHOCOLATÉES**

CAPACITÉ PRODUIT 8 à 20 kg



TP 450

(Avec ventilation)



TURBINES A PRALINER TP 300 – 400 - 450

PRODUCTION

- 8 / 20 Kg d'amandes caramélisées en 1h15/1h 30

CARACTERISTIQUES

Tension : 230 v

Puissance : 300/400 w

Chauffage au gaz (Butane ou Propane)

Brûleur équipé d'un allumage électronique et d'une soupape de sécurité

Dimensions :	TP 300	TP 400*
Machine : L x P x h	62 x 50 x 66	77 x 55 x 115
Cuve : Diam x P	42 x 36	52 x 36
Poids :	35 Kg	58 Kg

** TP 450 (TP 400 + VENTILATION)*



Recette pour la Préparation d'Amandes. Noisettes ou Cacahuètes CAMELISEES

Introduire dans la cuve (8 kg): 3 kg de sucre

5 kg d'Amandes ou noisettes ou cacahuètes

Maintenir la turbine arrêtée jusqu'à la fusion du sucre.

Mettre en fonction le moteur jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.

Arrêter le moteur et basculer la cuve en avant pour vider le produit sur une table de marbre.

Etendre rapidement le produit avec une spatule et couper en morceaux.

Recette pour Amandes. Noisettes ou cacahuètes PRALINEES

Introduire dans la cuve (8 kg): 3 kg de sucre - 1 litre d'eau

4 kg d'amandes ou noisettes ou cacahuètes

Mettre la turbine en marche, Allumer le brûleur,

Laisser évaporer toute l'eau, le produit va passer en phase de sablage, puis caramélisation-pralinage.

De temps en temps, séparer les amandes qui pourraient se mettre en « paquet ».

Recette pour Amandes ou Noisettes CHOCOLATEES

Ingrédients (8kg): 1.5 kg de sucre

2.5 kg d'amande ou noisettes brutes (avec peaux) 25 g de beurre

1 kg de couverture fondante (noire) fondue 75 g beurre de cacao fondu

500 g cacao poudre

Mettre dans la turbine les amandes ou noisettes brutes. Dans un poêlon en cuivre faire cuire le sucre avec de l'eau à 117 °C. Verser le sucre cuit sur les amandes ou noisettes en laissant tourner la turbine afin d'obtenir un sablage, allumer le brûleur, laisser tourner jusqu'à coloration du sucre et torréfaction à coeur des amandes, ajouter le beurre.

Verser sur un marbre en veillant à ce que les amandes se détachent bien. Laisser refroidir les amandes et la turbine.

Remettre les amandes ou noisettes caramélisées froides dans la cuve. Faire tourner la turbine, puis ajouter progressivement, le mélange du praliné et des couvertures lactées et fondantes, surveiller et déparer les amandes jumelles.

Laisser tourner pour obtenir une forme parfaite et régulière, puis ajouter la couverture fondante mélangée au beurre de cacao afin d'obtenir une croûte plus solide, ajouter le cacao en poudre afin d'obtenir l'aspect final.