DEPUIS 50 ANS, FABRIQUÉ EN FRANCE

TURBINES À PRALINES

TP 300 400



Pour la préparation d'amandes, noisettes, cacahuètes ... Caramélisées ou chocolatées

Existe en 3 modèles:

- **TP 300 – capacité 8 kg**
- **TP 400 – capacité 20 kg**
- **TP 450 – capacité 20 kg + ventilation**



Turbine TP450 avec ventilation



NOISETTES



AMANDES



NOIX DE CAJOU



ET BIEN D'AUTRES PRODUITS & RECETTES

DEPUIS 50 ANS, FABRIQUÉ EN FRANCE

TP 300 400 TURBINES À PRALINES

CARAMÉLISATION



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.

PRALINES - SABLAGE



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 et allumer le brûleur.
Laisser évaporer toute l'eau, le produit va passer en phase de sablage, puis pralinage.
De temps en temps, séparer les amandes qui pourraient se mettre coller entre elles.

ENROBAGE CHOCOLAT



Introduire dans la cuve (8 kg):

- 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

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.
Laisser refroidir les amandes et la turbine.
Faire tourner la turbine, puis ajouter progressivement, le mélange du praliné et des couvertures lactées et fondantes puis ajouter la couverture fondante mélangée au beurre de cacao.

INFOS TECHNIQUES

Modèle	Capacité	Tension	Puissance	Chauffage	Dimensions	Diamètre de cuve	Poids	Equipement
TP 300	**8 kg**	**230 V mono**	**300 W**	**Butane / propane**	**62 x 50 x 66 cm**	**42 cm**	**35 kg**	
TP 400	**20 kg**	**230 V mono**	**400 W**	**Butane / propane**	**77 x 55 x 115 cm**	**52 cm**	**58 kg**	
TP 450	**20 kg**	**230 V mono**	**400 W**	**Butane / propane**	**77 x 55 x 115 cm**	**52 cm**	**63 kg**	**Ventilation**