

## ПРАЛИНА - Praliné

Значение 1 - Praliné: Обикновено над 50% смлени печени ядки (лешници, бадеми или друго) хомогенизирани с термична обработка на захар (до 160°C)

Произходът на пралина датира от 1600 г., когато Клеман Джалузо, личният готвач на херцога Плеси-Праслин, започва да пече бадеми в захар като лакомство за него.



Значение 2 - Praline belge : В Белгия, пралини наричат шоколадови бонбони с различни пълнежи.



Значение 3 - Praline: В Франция, пралини наричат печени бадеми или лешници покрити с тънък слой от бял карамел/захарен фондан.

