

Praliné de Almendra Chiquitana y Galletas de Miel

Concepto

Este praliné combina la intensidad aromática y grasa natural de la almendra chiquitana con el sabor profundo de galletas elaboradas con miel de caña, que aportan notas tostadas y amargas. Se formula con una proporción 50:50 entre frutos secos y azúcar, logrando una pasta equilibrada en dulzor y textura. El uso de galletas cocidas permite aprovecharlas dentro de una base de sabor caramelizado y especiado, generando un perfil único ideal para turrone, bombonería o rellenos de barras de chocolate.



Utensilios necesarios

- Balanza digital
- Sartén o cazo de fondo grueso
- Espátula de silicona resistente al calor
- Robot triturador o molino de piedra (melanger)
- Termómetro de azúcar

- Tapete de silicona o mármol para enfriar

Tiempos

- Preparación: 25 minutos
- Reposo: 30 minutos
- Procesado: 15 a 25 minutos según equipo

Ingredientes

Ingrediente	Cantidad (g)
Almendra chiquitana tostada (con piel)	500
Azúcar blanca granulada	500
Galletas de miel de caña (cocidas, secas)	150
Sal fina	1
Aceite de almendra o girasol (opcional, si queda espeso)	10

Peso total aproximado: 1.161 g

Procedimiento

1. Tostar las almendras.

Llevar las almendras al horno a 160 °C durante 12–15 min hasta que desarrollen aroma intenso y color dorado medio. Este paso intensifica la liberación de aceites naturales, facilitando la molienda y potenciando el sabor.

2. Cocinar el caramelo seco.

En una sartén o cazo, colocar el azúcar poco a poco y fundir hasta obtener un caramelo ámbar medio (175–180 °C). No remover hasta que la mayor parte del azúcar esté fundida; el movimiento prematuro cristaliza el azúcar.

3. Incorporar las almendras.

Añadir las almendras calientes al caramelo y mezclar con espátula de silicona hasta recubrirlas por completo. Extender sobre un tapete de silicona o mármol ligeramente aceitado y dejar enfriar hasta endurecer.

4. Triturar.

Una vez frío, romper el bloque y triturar en robot de cuchillas o melanger. Primero se obtendrá una textura arenosa (praliné granulado), luego una pasta espesa. Seguir procesando hasta lograr fluidez y brillo. El calor por fricción ayuda a liberar los aceites naturales de la almendra.

5. Incorporar las galletas.

Añadir las galletas cocidas y secas, trituradas groseramente. Procesar hasta homogeneizar. Aportan notas tostadas, especiadas y una estructura ligeramente más espesa, ideal para rellenos.

6. Ajustar textura.

Si el praliné está muy denso, añadir gradualmente el aceite neutro o de almendra hasta alcanzar una textura fluida, brillante y untuosa.

7. Reposar.

Dejar reposar 30 min a temperatura ambiente antes de envasar para estabilizar los aceites.

Notas técnicas

- La **almendra chiquitana** posee un contenido de grasa del 55–58 %, ligeramente inferior a la marcona, pero con un aroma más intenso y tostado. Esto da un praliné más “seco” y de sabor complejo.
- Las **galletas de miel de caña** aportan melanoidinas que refuerzan el color y un retrogusto amargo-dulce que equilibra la dulzura del azúcar.

- No conviene bajar del 50 % de azúcar, ya que la cristalización parcial ayuda a la estabilidad y conservación.
- Si se busca un perfil más cremoso, se puede reducir la molienda y dejar una textura tipo “pasta crocante”.

Conservación y vida útil

- **Temperatura ambiente (18–22 °C):** hasta 2 meses en frasco hermético, alejado de la luz.
- **Refrigerado (4 °C):** hasta 3 meses, sellado al vacío o protegido de la humedad.
- **Congelado (-18 °C):** hasta 6 meses; descongelar lentamente a temperatura ambiente antes de usar.