

Hasselnøddepraliné (Cédric Grolet)

Ingrédients

- 300g hasselnødder
- 200g sukker
- 60g vand
- 2g fint salt

Préparation

1. En grundopskrift i dag, som jeg har hentet fra bogen A la Folie af Raphaële Marchal, nemlig praliné.
2. Dette er opskriften fra Cédric Grolet (som indgår i sammensætningen af hans berømte hasselnød), den er 100% hasselnød, men intet forhindrer dig i at blande hasselnødder og mandler (eller andre nødder), hvis du ønsker en anden praliné.
3. Du kan forberede en god mængde på én gang (forberedelsen og blandingen af hasselnødderne vil være lettere) og opbevare din praliné i en tætsluttende beholder i køleskabet.
4. Placer hasselnødderne på en bageplade dækket med bagepapir, og bag dem i en forvarmet ovn ved 150°C i cirka 30 minutter.
5. Når hasselnødderne er ristet, lad dem køle af lidt, og gnid dem mod hinanden for at fjerne skallen.
6. Forbered sukkerlagen: varm vandet og sukkeret op til en temperatur på 110°C, og tilsæt derefter hasselnødderne i gryden.
7. Blandingen vil blive sandet og derefter karamelisere.
8. Når karmellet er homogent og har en smuk farve, hæld hasselnødderne ud på en Silpat eller et let olieret bagepapir, og lad dem køle af.