

Haselnusspraline (Cédric Grolet)

Ingrédients

- 300g Haselnüsse
- 200g Zucker
- 60g Wasser
- 2g feines Salz

Préparation

1. Ein Grundrezept heute, das ich aus dem Buch "À la Folie" von Raphaële Marchal übernommen habe, das für Praliné.
2. Hier handelt es sich um das Rezept von Cédric Grolet (das in die Zusammensetzung seiner berühmten Haselnuss eingeht), es ist 100% Haselnuss, aber nichts hindert Sie daran, Haselnüsse und Mandeln (oder andere Trockenfrüchte) zu mischen, wenn Sie ein anderes Praliné möchten.
3. Sie können eine gute Menge auf einmal zubereiten (die Vorbereitung und das Mixen der Haselnüsse werden einfacher sein) und Ihr Praliné in einem luftdichten Behälter im Kühlschrank aufbewahren.
4. Minuten.
5. Sobald die Haselnüsse geröstet sind, lasst sie ein wenig abkühlen und reibt sie dann gegeneinander, um die Haut zu entfernen.
6. Bereitet den Zuckersirup vor: erhitzt das Wasser und den Zucker bis zu einer Temperatur von 110°C, dann gebt die Haselnüsse in den Topf.
7. Die Mischung wird sandig und karamellisiert dann.
8. Wenn das Karamell homogen ist und eine schöne Farbe hat, gebt die Haselnüsse auf ein Silpat oder ein leicht geöltes Blatt Backpapier und lasst sie abkühlen.