

Pistacia pralino (Cédric Grolet)

Ingrédients

- 500g da pistacioj
- 250g da sukero
- 80g da akvo
- 10g da florosalo

Préparation

1. Post la praliné hazelnut, jen nova versio de la mono-frukta praliné, tiu kun pistacio!
2. La recepto estas el la libro de Cédric Grolet, kaj postulas unu nuran ilon, sufi e potenca miksililo (se vi ne havas miksilon, beda rinde vi ne povos fari ĝin tiun recepton).
3. Roastu la pistaciojn dum 15 minutoj je 150°C.
4. Preparu karamelon kun la sukero kaj la akvo.
5. Kiam ĝi atingas 180°C, veru ĝin sur la pistaciojn.
6. Lasu kristali ĝin.
7. Miksu ĝin vi atingas praliné, poste aldonu la florosalon.
8. Kaj jen, vi povas konservi vian praliné en fermita boteleto dum kelkaj semajnoj!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com