

Hazelnut praline (Cédric Grolet)

Ingrédients

- 300g da noisettes
- 200g da sukero
- 60g da akvo
- 2g da fina salo

Préparation

1. Recepto de bazo hodia , kiun mi prenis el la libro A la Folie de Raphaële Marchal, tiu de la praliné.
2. Temas i tie pri la recepto de Cédric Grolet (eniranta en la komponadon de lia fama noisette), i estas 100% noisette sed nenio malhelpas vin miksi noisettes kaj amandojn (a alian sekigitan frukton) se vi volas malsaman praliné.
3. Vi povas prepari bonan kvanton unufoje (la preparado kaj miksado de la noisettes estos pli simpla) kaj konservi vian praliné en hermetika ujo en la fridujo.
4. Metu la noisettes sur pladon kovritan per sulfurpapero, poste enfornu ilin en la anta varmita forno je 150°C dum irka 30 minutoj.
5. Post kiam la noisettes estas rostitaj, lasu ilin malvarmeti i iom, poste frikiu ilin unu kontra la alia por forigi la ha ton.
6. Preparu la sukera siropo: varmigu la akvon kaj la sukero is la temperaturo de 110°C, poste metu la noisettes en la kaserolon.
7. La miksa o komencos sabli, poste karamelizi.
8. Kiam la karamelo estas homogena kaj havas belan koloron, forigu la noisettes sur Silpat a iom oleitan sulfurpapera folio, kaj lasu ilin malvarmeti i.