

Praliné de avellana (Cédric Grolet)

Ingrédients

- 300g de avellanas
- 200g de azúcar
- 60g de agua
- 2g de sal fina

Préparation

1. Una receta básica hoy, que he recuperado del libro *A la Folie* de Raphaële Marchal, la del praliné.
2. Se trata aquí de la receta de Cédric Grolet (que entra en la composición de su famosa avellana), es 100% avellana, pero nada le impide mezclar avellanas y almendras (u otro fruto seco) si desea un praliné diferente.
3. Puede preparar una buena cantidad de una vez (la preparación y la mezcla de las avellanas serán más simples) y conservar su praliné en un recipiente hermético en el refrigerador.
4. Coloque las avellanas en una bandeja cubierta con papel sulfurizado, luego hornéelas en el horno precalentado a 150°C durante aproximadamente 30 minutos.
5. Una vez que las avellanas estén tostadas, déjelas enfriar un poco y luego frote unas contra otras para quitar la piel.
6. Prepare el jarabe de azúcar: caliente el agua y el azúcar hasta alcanzar una temperatura de 110°C, luego agregue las avellanas a la cacerola.
7. La mezcla se volverá arenosa y luego caramelizará.
8. Cuando el caramelo esté homogéneo y tenga un bonito color, vierta las avellanas sobre un Silpat o una hoja de papel sulfurizado ligeramente engrasada, y déjelas enfriar.