

Pistachio-praliini (Cédric Grolet)

Ingrédients

- 500g pistaaseja
- 250g sokeria
- 80g vettä
- 10g merisuolaa

Préparation

1. Hasselpähkinäpraliinin jälkeen, tässä on uusi versio yksittäisestä kuivatuista hedelmistä valmistetusta praliinista, tämä on pistaasista!
2. Resepte on peräisin Cédric Grolet'n kirjasta, ja se vaatii vain yhden välineen, tarpeeksi tehokkaan tehosekoittimen (jos sinulla ei ole tehosekoitinta, valitettavasti et voi valmistaa tätä reseptiä).
3. Paahda pistaasit 15 minuutin ajan 150°C:ssa.
4. Valmista karamelli sokerista ja vedestä.
5. Kun se saavuttaa 180°C, kaada se pistaasien päälle.
6. Anna kiteytyä.
7. Sekoita, kunnes saat praliinia, ja lisää sitten merisuola.
8. Ja voilà, voit säilyttää praliinisi suljetussa purkissa muutaman viikon ajan!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com