

Pähkinäpraliini (Cédric Grolet)

Ingrédients

- 300g hasselpähkinöitä
- 200g sokeria
- 60g vettä
- 2g hienoa suolaa

Préparation

1. Perusresepti tänään, jonka olen saanut Raphaële Marchalin kirjasta A la Folie, se on praliini.
2. Tässä on Cédric Grolet'n resepti (joka kuuluu hänen kuuluisan hasselpähkinänsä koostumukseen), se on 100 % hasselpähkinää, mutta mikään ei estä sinua sekoittamasta hasselpähkinöitä ja manteleita (tai muita kuivattuja hedelmiä), jos haluat erilaisen praliinin.
3. Voit valmistaa suuren määrän kerralla (hasselpähkinöiden valmistus ja sekoittaminen on helpompaa) ja säilyttää praliinisi tiiviissä astiassa jääkaapissa.
4. Aseta hasselpähkinät leivinpaperilla vuoratulle pellille ja paista niitä esilämmitetyssä uunissa 150 °C:ssa noin 30 minuuttia.
5. Kun hasselpähkinät ovat paahdettuja, anna niiden jäähtyä hieman ja hiero niitä toisiaan vasten kuoren poistamiseksi.
6. Valmista sokerisiirappi: kuumenna vesi ja sokeri 110 °C:seen, lisää sitten hasselpähkinät kattilaan.
7. Seos alkaa murentua ja sitten karamellisoitua.
8. Kun karamelli on homogeenista ja kauniin väristä, kaada hasselpähkinät Silpatille tai kevyesti öljytylle leivinpaperille ja anna niiden jäähtyä.