

Pralin Kacang Hazelnut (Cédric Grolet)

Ingrédients

- 300g hazelnut
- 200g gula
- 60g air
- 2g garam halus

Préparation

1. Sebuah resep dasar hari ini, yang saya ambil dari buku *A la Folie* karya Raphaële Marchal, yaitu praliné.
2. Ini adalah resep dari Cédric Grolet (yang menjadi bagian dari komposisi hazelnut terkenalnya), ini 100% hazelnut tetapi tidak ada yang menghalangi Anda untuk mencampur hazelnut dan almond (atau buah kering lainnya) jika Anda ingin praliné yang berbeda.
3. Anda bisa menyiapkan dalam jumlah yang banyak sekaligus (persiapan dan penggilingan hazelnut akan lebih mudah) dan menyimpan praliné Anda dalam wadah kedap udara di lemari es.
4. Letakkan hazelnut di atas loyang yang dilapisi kertas roti, lalu panggang dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 150°C selama sekitar 30 menit.
5. Setelah hazelnut dipanggang, biarkan sedikit dingin lalu gosokkan satu sama lain untuk menghilangkan kulitnya.
6. Siapkan sirup gula: panaskan air dan gula hingga suhu 110°C, lalu masukkan hazelnut ke dalam panci.
7. Campuran akan menggumpal, lalu karamel.
8. Ketika karamel sudah merata dan memiliki warna yang bagus, tuangkan hazelnut ke atas Silpat atau selembar kertas roti yang sedikit diolesi minyak, dan biarkan dingin.