

Praliné nocciola (Cédric Grolet)

Ingrédients

- 300g di nocciole
- 200g di zucchero
- 60g di acqua
- 2g di sale fino

Préparation

1. Una ricetta base oggi, che ho recuperato dal libro A la Folie di Raphaële Marchal, quella del praliné.
2. Si tratta qui della ricetta di Cédric Grolet (che entra nella composizione della sua famosa nocciola), è 100% nocciola ma nulla vi impedisce di mescolare nocciole e mandorle (o un altro frutto secco) se volete un praliné diverso.
3. Potete preparare una buona quantità in una volta (la preparazione e il mixaggio delle nocciole saranno più semplici) e conservare il vostro praliné in un contenitore ermetico in frigorifero.
4. Posizionate le nocciole su una teglia rivestita di carta da forno, poi infornatele nel forno preriscaldato a 150°C per circa 30 minuti.
5. Una volta tostate le nocciole, lasciatele raffreddare un po' poi sfregatele le une contro le altre per rimuovere la pelle.
6. Preparate lo sciroppo di zucchero: fate scaldare l'acqua e lo zucchero fino a raggiungere la temperatura di 110°C, poi mettete le nocciole nella casseruola.
7. Il composto diventerà sabbioso, poi caramellizzerà.
8. Quando il caramello è omogeneo e ha un bel colore, trasferite le nocciole su un Silpat o su un foglio di carta da forno leggermente unta, e lasciatele raffreddare.