

Hazelnootpraliné (Cédric Grolet)

Ingrédients

- 300g hazelnoten
- 200g suiker
- 60g water
- 2g fijn zout

Préparation

1. Een basisrecept vandaag, dat ik heb gehaald uit het boek A la Folie van Raphaële Marchal, dat van de praliné.
2. Dit is het recept van Cédric Grolet (dat deel uitmaakt van zijn beroemde hazelnoot), het is 100% hazelnoot, maar niets staat u in de weg om hazelnoten en amandelen (of een andere gedroogde vrucht) te mengen als u een andere praliné wilt.
3. U kunt een goede hoeveelheid in één keer bereiden (de voorbereiding en het mixen van de hazelnoten zullen eenvoudiger zijn) en uw praliné in een luchtdichte container in de koelkast bewaren.
4. Leg de hazelnoten op een bakplaat bedekt met bakpapier en rooster ze in de voorverwarmde oven op 150°C gedurende ongeveer 30 minuten.
5. Zodra de hazelnoten geroosterd zijn, laat ze even afkoelen en wrijf ze dan tegen elkaar om de schil te verwijderen.
6. Bereid de suikersiroop: verwarm het water en de suiker tot een temperatuur van 110°C, voeg dan de hazelnoten toe aan de pan.
7. Het mengsel zal korrelig worden en vervolgens karameliseren.
8. Wanneer de karamel homogeen is en een mooie kleur heeft, giet de hazelnoten op een Silpat of een licht ingevette bakplaat met bakpapier en laat ze afkoelen.