

Hasselnøttpraliné (Cédric Grolet)

Ingrédients

- 300g hasselnøtter
- 200g sukker
- 60g vann
- 2g fint salt

Préparation

1. En grunnoppskrift i dag, som jeg har hentet fra boken A la Folie av Raphaële Marchal, den om praliné.
2. Dette er oppskriften til Cédric Grolet (som inngår i sammensetningen av hans berømte hasselnøtt), den er 100% hasselnøtt, men ingenting hindrer deg i å blande hasselnøtter og mandler (eller annen tørket frukt) hvis du ønsker en annen praliné.
3. Du kan lage en god mengde på en gang (forberedelsen og miksingen av hasselnøttene vil være enklere) og oppbevare pralinéen din i en lufttett beholder i kjøleskapet.
4. Legg hasselnøttene på et brett dekket med bakepapir, og sett dem i en forvarmet ovn på 150°C i omtrent 30 minutter.
5. Når hasselnøttene er ristet, la dem avkjøle litt, og gni dem mot hverandre for å fjerne skallet.
6. Forbered sukkerlaken: varm opp vannet og sukkeret til en temperatur på 110°C, og legg deretter hasselnøttene i gryten.
7. Blandingen vil bli sandete, og deretter karamelliseres.
8. Når karamellen er jevn og har en fin farge, hell hasselnøttene på en Silpat eller et lett oljet bakepapir, og la dem avkjøle.