

Praliné orzechowe (Cédric Grolet)

Ingrédients

- 300g orzechów laskowych
- 200g cukru
- 60g wody
- 2g soli drobnej

Préparation

1. Podstawowy przepis dzisiaj, który znalazłem w książce "A la Folie" Raphaële Marchal, przepis na pralin .
2. To przepis Cédrica Groleta (wchodzi oczywiście w skład jego słynnego orzecha laskowego), jest w 100% orzechowy, ale nic nie stoi na przeszkodzie, aby wymieszać orzechy laskowe z migdałami (lub innymi suszonymi owocami), jeśli chcesz uzyskać inną pralin .
3. Możesz przygotować dużo łatwiej raz (przygotowanie i miksowanie orzechów będzie prostsze) i przechowywać swój pralin w hermetycznym pojemniku w lodówce.
4. Umieść orzechy laskowe na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, a następnie piecz je w piekarniku nagrzanym do 150°C przez około 30 minut.
5. Gdy orzechy będą łupane, pozwól im trochę wystygnąć , a następnie pocieraj je o siebie, aby usunąć łuski .
6. Przygotuj syrop cukrowy: podgrzej wodę i cukier do temperatury 110°C, a następnie dodaj orzechy do garnka.
7. Mieszanka zacznie się kruszyć , a potem karmelizować .
8. Kiedy karmel jest jednolity i ma ładny kolor, prześlij orzechy na Silpat lub lekko natuszczony papier do pieczenia i pozwól im wystygnąć .