

Praliné de avelã (Cédric Grolet)

Ingrédients

- 300g de avelãs
- 200g de açúcar
- 60g de água
- 2g de sal fino

Préparation

1. Uma receita básica hoje, que eu recuperei do livro À Loucura de Raphaële Marchal, a do praliné.
2. Trata-se aqui da receita de Cédric Grolet (que entra na composição de sua famosa avelã), ela é 100% avelã, mas nada impede você de misturar avelãs e amêndoas (ou outra fruta seca) se você quiser um praliné diferente.
3. Você pode preparar uma boa quantidade de uma vez (a preparação e a mistura das avelãs serão mais simples) e conservar seu praliné em um recipiente hermético na geladeira.
4. Coloque as avelãs em uma assadeira forrada com papel manteiga, depois leve ao forno pré-aquecido a 150°C por cerca de 30 minutos.
5. Uma vez que as avelãs estejam torradas, deixe esfriar um pouco e depois esfregue-as umas contra as outras para retirar a pele.
6. Prepare a calda de açúcar: aqueça a água e o açúcar até a temperatura de 110°C, depois coloque as avelãs na panela.
7. A mistura vai ficar arenosa e depois caramelizar.
8. Quando o caramelo estiver homogêneo e com uma bonita cor, despeje as avelãs sobre um Silpat ou uma folha de papel manteiga levemente untada, e deixe esfriar.