

Hasselnötspralin (Cédric Grolet)

Ingrédients

- 300g hasselnötter
- 200g socker
- 60g vatten
- 2g fint salt

Préparation

1. En grundrecept idag, som jag har hämtat från boken A la Folie av Raphaële Marchal, den för pralin.
2. Här handlar det om receptet från Cédric Grolet (som ingår i hans berömda hasselnöt), det är 100% hasselnöt men inget hindrar er från att blanda hasselnötter och mandlar (eller andra nötter) om ni vill ha en annan typ av pralin.
3. Ni kan förbereda en bra mängd på en gång (beredningen och mixningen av hasselnötterna blir enklare) och förvara er pralin i en lufttät behållare i kylskåpet.
4. Placera hasselnötterna på en plåt täckt med bakpapper, och sätt in dem i en förvärm� ugn på 150°C i cirka 30 minuter.
5. När hasselnötterna är rostade, låt dem svalna lite och gnugga dem mot varandra för att ta bort skalen.
6. Förbered sockerlagen: värm vattnet och sockret tills temperaturen når 110°C, och lägg sedan i hasselnötterna i kastrullen.
7. Blandningen kommer att bli sandig och sedan karamelliseras.
8. När karamellen är homogen och har en fin färg, häll ut hasselnötterna på en Silpat eller ett lätt oljat bakpapper, och låt dem svalna.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com