

Praliné ya hazelnut (Cédric Grolet)

Ingrédients

- 300g za hazelnuts
- 200g za sukari
- 60g za maji
- 2g ya chumvi finyu

Préparation

1. Mapishi ya msingi leo, ambayo niliyapata katika kitabu A la Folie cha Raphaële Marchal, ile ya praliné.
2. Hapa ni mapishi ya Cédric Grolet (yanayohusika katika muundo wa hazelnut yake maarufu), ni 100% hazelnut lakini hakuna kinachokuzuia kuchanganya hazelnuts na almonds (au tunda lingine la kavu) ikiwa unataka praliné tofauti.
3. Unaweza kuandaa kiasi kizuri kwa wakati mmoja (kuandaa na kuchanganya hazelnuts kutakuwa rahisi zaidi) na kuhifadhi praliné yako katika chombo kisichovuja kwenye friji.
4. Andaa siropu ya sukari: pasha maji na sukari hadi kufikia joto la 110°C, kisha weka hazelnuts kwenye sufuria.
5. Mchanganyiko utanza kuwa na mchanganyiko, kisha utakuwa na karamel.
6. Wakati karamel inakuwa sawa na ina rangi nzuri, weka hazelnuts kwenye Silpat au karatasi ya kuoka iliyo na mafuta kidogo, na acha zipoze.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com