

Praliné na pistachio (Cédric Grolet)

Ingrédients

- 500g ng pistachio
- 250g ng asukal
- 80g ng tubig
- 10g ng fleur de sel

Préparation

1. Matapos ang praliné na may hazelnut, narito ang isang bagong bersyon ng praliné na mono-fruit sec, ang sa pistachio!
2. Ang resipe ay nagmula sa aklat ni Cédric Grolet, at nangangailangan ng isang kagamitan lamang, isang makapangyarihang blender (kung wala kayong blender, sa kasamaang palad ay hindi ninyo magagawa ang resipe na ito).
3. I-toast ang mga pistachio sa loob ng 15 minuto sa 150°C.
4. Maghanda ng caramel gamit ang asukal at tubig.
5. Kapag umabot ito sa 180°C, ibuhos ito sa mga pistachio.
6. Hayaan itong mag-crystallize.
7. Paghaluin hanggang makuha ang praliné, pagkatapos ay idagdag ang fleur de sel.
8. At ayon, maaari mong itago ang iyong praliné sa isang saradong garapon sa loob ng ilang linggo!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com