

Praliné ng hazelnut (Cédric Grolet)

Ingrédients

- 300g ng hazelnut
- 200g ng asukal
- 60g ng tubig
- 2g ng pinong asin

Préparation

1. Isang pangunahing resipe ngayon, na nakuha ko mula sa librong A la Folie ni Raphaële Marchal, ang tungkol sa praliné.
2. Ito ay ang resipe ni Cédric Grolet (na bahagi ng kanyang sikat na hazelnut), ito ay 100% hazelnut ngunit wala namang pumipigil sa inyo na paghaluin ang mga hazelnut at almonds (o ibang tuyong prutas) kung nais ninyo ng ibang praliné.
3. Maaari kayong gumawa ng malaking dami nang sabay-sabay (mas madali ang paghahanda at paghalo ng mga hazelnut) at itago ang inyong praliné sa isang hermetikong lalagyan sa refrigerator.
4. Ilagay ang mga hazelnut sa isang tray na may parchment paper, pagkatapos ay ilagay ito sa preheated oven sa 150°C sa loob ng mga 30 minuto.
5. Kapag ang mga hazelnut ay na-roast na, hayaang lumamig ng kaunti at pagkatapos ay ikiskis ang mga ito laban sa isa't isa upang alisin ang balat.
6. Maghanda ng sugar syrup: initin ang tubig at asukal hanggang umabot sa temperatura na 110°C, pagkatapos ay ilagay ang mga hazelnut sa kawali.
7. Ang halo ay magiging buhaghag, pagkatapos ay magiging caramelized.
8. Kapag ang caramel ay homogenous at may magandang kulay, ilipat ang mga hazelnut sa isang Silpat o isang piraso ng parchment paper na bahagyang pinahiran ng langis, at hayaang lumamig.