

Fındık Pralin (Cédric Grolet)

Ingrédients

- 300g fındık
- 200g eker
- 60g su
- 2g ince tuz

Préparation

1. Bugün temel bir tarif, Raphaële Marchal'ın A la Folie kitabından aldım, pralin tarifi.
2. Burada Cédric Grolet'in tarifi var (ünlü fındık karı ımında yer alıyor), %100 fındık ama isterseniz fındık ve badem (veya ba ka bir kuru meyve) karı tırarak farklı bir pralin yapabilirsiniz.
3. Bir seferde iyi bir miktar hazırlayabilirsiniz (fındıkların hazırlanması ve karı tırılması daha kolay olacaktır) ve pralinizi buzdolabında hava geçirmez bir kaptaki saklayabilirsiniz.
4. Fındıkları ya lı ka ıt serili bir tepsiye yerle tirin, ardından 150°C'ye önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 30 dakika pi irin.
5. Fındıklar kavrulduktan sonra biraz so umaya bırakın, ardından kabuklarını çıkarmak için birbirine sürtün.
6. eker urubunu hazırlayın: suyu ve ekeri 110°C'ye kadar ısıtın, ardından fındıkları tencereye ekleyin.
7. Karı ım kum gibi olacak, ardından karamelize olacaktır.
8. Karı ım homojen ve güzel bir renge ula tı ında, fındıkları hafif ya lı bir Silpat veya ya lı ka ıt üzerine alın ve so umaya bırakın.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com