

FAGRA ÖSTERLEN

Öppen Pralin

Inspiration till denna pralin fick jag när jag cyklade genom äppelodlingarna i Kivik bara en bit från där jag bor.

Receptet ger ca 64 praliner à 13 gram

Chokladskal

Mignardise Ronde Ivoire

(runda vita skal) **Ref. 23035**

Fyll chokladskalen med fyllningarna och garnera med fintärnade äppelbrunoise

Mjölkchoklad- och kardemummaganache

120 g vispgrädde

20 g invertsocker

220 g Z-Karamel

(couverturechoklad med karamellkrisp) **Ref. 20460**

1 tsk stött kademumma

1 nypa havssalt

Smält chokladen till 45°C. Koka upp de övriga ingredienserna och låt dra några minuter. Sila gräddkoket och häll över den smälta chokladen i tre omgångar och skapa en emulsion. Mixa ganachen i en kanmixer tills den är slät och glansig. Låt svalna i rumstemp till 30°C och fyll därefter med ganachen ovanpå kolan i dina pralinskal. Lämna ett utrymme på ca 2-3 mm till lockning.

Äpplekola

75 g smör

75 g vit sirap

75 g vispgrädde

75 g kiviks äpplekonc

75 g socker

1/2 citron saft + cest

1 nypa havssalt

1 tsk äppelcidervinäger

Börja med att smälta smöret i en kastrull. Tillsätt därefter dem övriga ingredienserna. Koka kolan till 115°C. Smaka eventuellt av med mer äppelcidervinäger. Kyl kastrullen hastigt i ett vattenbad för att avsluta Kokprocessen. Låt därefter kolan svalna i rumstemperatur till 30°C. Häll upp i en spritspåse och fyll därefter dina pralinskal till hälften med kolan.