

BRYNT SMÖR & HASSELNÖT

Öppen Pralin

Denna pralin har blivit något av min signaturpralin och alla gillar väl brynt smör

Receptet ger ca 64 praliner à 13 gram

Chokladskal

Mignardise Ronde Noir

(runda mörka skal) **Ref. 23030**

Fyll pralinskalen med ganachen och därefter kolan, garnera med en karameliserad hasselnöt.

Brynt smörkola

75 g smör
75 g ljus sirap
38 g glykos
100 g vispgrädde
75 g socker
1 st vaniljstång
38 g ljust muscovadosocker
1 nypa havssalt

Börja med att bryna smöret i en kastrull tills det är brynt. Häll över smöret i en ny kastrull skåra och skrapa ur vaniljstången och tillsätt därefter dem övriga ingredienserna. Koka kolan till 115°C rör om då och då. 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

Mörk Chokladganache med Brynt Smör

120 g vispgrädde
176 g El Jardin 70%
(singelplantage couverture)
Ref. 20583

44 g Praliné Noisettes

(hasselnötspraliné)

Ref. 21050

1 st vaniljstång
20g invertsocker
33g brynt smör

Smält chokladen till 45°C. Koka upp grädde, invertsocker och vaniljstång. Sila gräddkoket och håll över den smälta chokladen i tre omgångar och skapa en emulsion. Bryn smöret i en kastrull. Mixa ganachen i en kanmixer tills den är slät ochglansig. Montera ner det brynta smöret. 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.

Karameliserade Hasselnötter

64 st hasselnötskärnor
100 g socker
20 g glykos
100 g vatten
4 g salt

Sätt ugnen på 160°C. Koka upp socker, glykos och vatten. Tillsätt hasselnötterna och koka i ca 10 min eller tills lagen är sirapsliknande. Lyft upp nötterna med en nätslev och sprid ut på en silikonduk. Rosta nötterna i ugnen 15-20 min. Låt nötterna svalna och tryck sedan ner dem i dina pralinskal efter att du fyllt i kolan.