

Hasselnöt

Pralin

En riktig lyxig nötig pralin med choklad, hasselnötter och mandel i olika texturer
Receptet ger ca 64 praliner à 13 gram

Choklad till temperering

400g Kayambé 45%

(couverture mjölkchoklad)

Ref. 20450

Temperera chokladen enligt följande temperaturer.

Smält chokladen till 45°C.

Kyl till 27°C.

Värm till 30-31°C

Pralinéganache

160 g **400g Kayambé 45%**

(couverture mjölkchoklad)

Ref. 20450

100 g Grädde

16 g Invertsocker/Glykos

48 g Gros Grains Praliné

(grovkornig mandel- och hasselnötspraliné)

Ref. 21055

½ st vaniljstång

1 nypa salt

Smält mjölkchokladen tillsammans med jordnötspraliné till 45°C. Koka upp grädde, invertsocker och den urskrapade vaniljstången. Sila gräddkoket genom en finmaskig sil. Skapa en emulsion genom att tillsätta den varma grädden i tre omgångar över den smälta chokladen. Kör sedan ganachen i en kanmixer för att avsluta din emulsion. Smaka av med havssalt. Låt sedan ganachen svalna till 30°C innan du fyller upp dina pralinskal.

Smörkola

50 g smör

50 g ljus sirap

25 g glykos

75 g vispgrädde

50 g socker

1 st vaniljstång

25 g ljust muscovadosocker

1 nypa havssalt

Börja med att smälta smöret i en 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.

Hasselnötscrunch

1/2 dl hasselnötter

1/2 dl mandel

1 dl Croustilline

(våffelflarn) **Ref. 21007**

0,5 dl riven kokos

15 g ljus sirap

40 g smör

Smält smör och sirap i en kastrull och tillsätt övriga ingredienser. Fortsätt att värma under omrörning tills blandningen börjar få en rostad gyllenbrun ton. Häll upp blandningen på en silikonmatta och svalna. Mixa därefter crunchet grovt i en matberedare.