LE PRALINé NOISETTES DE M.O.F NICOLAS BERNARDé

La Recette

https://cuisinedaubery.com/recipe/praline-noisettes/

Un praliné de qualité professionnelle

Chef : Nicolas Bernardé
Difficulté : Niveau Facile
Cuisine : Cuisine Française
Plats : Base, Base Sucrée, Praliné

Ingrédients

Pour 900 g de praliné (Poids utile)
100 grammes d'Eau 10 Centilitres/100 Millilitres
330 grammes de Sucre
100 grammes de Glucose
550 grammes de Noisettes Vous pouvez remplacer partiellement ou entièrement avec des amandes
2 grammes de Sel
1 cuillère à soupe d'Extrait de vanille

Pour 700 g de praliné (Poids utile)
77,7 grammes d'Eau 7,77 Centilitres/77,7 Millilitres
256,6 grammes de Sucre
77,7 grammes de Glucose
427,7 grammes de Noisettes Vous pouvez remplacer partiellement ou entièrement avec des amandes
1,5 grammes de Sel
0,7 cuillère à soupe d'Extrait de vanille

Pour 500 g de praliné (Poids utile)
55,5 grammes d'Eau 5,55 Centilitres/55,5 Millilitres
183,3 grammes de Sucre
55,5 grammes de Glucose
305,5 grammes de Noisettes Vous pouvez remplacer partiellement ou entièrement avec des amandes
1,1 grammes de Sel
0,5 cuillère à soupe d'Extrait de vanille

LE PRALINé NOISETTES DE M.O.F NICOLAS BERNARDé

Instructions

Voici la recette en vidéo :

1. Pour obtenir une saveur encore plus intense, vous pouvez torréfier les Noisettes (550 g) à 160 C pendant 5 minutes avant de commencer, bien que cette étape soit facultative
2. Dans une casserole, faites chauffer l'Eau (100 g ou 10 Centilitres/100 Millilitres) et le Sucre (330 g) à feu vif jusqu?à ébullition
3. Ajoutez le Glucose (100 g) (ou sirop de maïs) pour garantir une texture plus lisse
4. Lorsque le sirop commence à bouillonner, ajoutez les Noisettes (550 g) et remuez constamment à feu moyen
5. Le mélange deviendra blanc avant de caraméliser?réduisez le feu à ce moment-là
6. Continuez à remuer et faites cuire jusqu?à ce que la température atteigne 180 C
7. Étalez les Noisettes (550 g) caramélisées sur un tapis silicone et laissez-les refroidir complètement jusqu?à ce qu?elles durcissent
8. Cassez la masse en morceaux et mixez-les dans un robot culinaire puissant
9. Au début, les Noisettes (550 g) se transformeront en une poudre granuleuse appelée pralin, idéale pour décorer des desserts
10. Continuez à mixer, et les huiles naturelles finiront par transformer le mélange en une pâte lisse : c?est le praliné