

Pralin ou Pralinette

Temps de préparation : 30 à 45min
Temps de cuisson : 15 min

Recette pour votre
Cook'in



Ingrédients

- 150 g de sucre
- 30 ml d'eau
- 100 g d'amandes émondées
- 50 g de noisettes émondées

Peser tous les ingrédients. Placer la toile Silpat® à proximité.

Mélanger dans la casserole et faire chauffer le sucre et l'eau.

Dès que le sucre est fondu et que ça ressemble à un sirop, jeter les amandes et les noisettes.

Et à partir de ce moment, mélanger sans cesse pour bien enrober chaque fruit sec.

Au bout de quelques min, un "sable se forme".

Il faut continuer de remuer jusqu'au moment où le sucre caramélise.

Quand votre caramel enrobe bien tous les fruits secs et a une couleur bien dorée, verser sur la toile Silpat®

Etaler rapidement avec la spatule haute température.

Laisser refroidir complètement avant de casser la plaque de nougatine obtenue en morceaux. Verser dans le bol du Cook'in®.

Mixer 25 sec/ vit 5 puis par à-coup de TURBO pour obtenir une poudre plus ou moins fine au choix, le "pralin". On peut s'arrêter là et conserver ce pralin dans un bocal type confiture. Il vous servira pour la décoration de gâteaux, aromatiser des crèmes, donner du craquant à une préparation, pour les ganaches, pour enrober...

Ou mixer plus longuement raclant régulièrement la pâte avec la spatule du Cook'in®, pour obtenir une pâte de pralin que j'appelle "Pralinette". Il faut mixer environ 1 min 30/ vit 10 avant que cela devienne une pâte souple, et ça fait même un peu de bruit mais ce n'est pas le moteur. Ensuite, je mixe 1 min/vit 6 puis 30 sec/vit 7. (Selon la consistance souhaitée)

Voilà, cette "Pralinette" vous servira par exemple pour la crème Paris Brest, pour les ganaches macarons ou pour les chocolats, les glaces, les muffins, les cupcakes, les cakes, les crème pâtisseries parfumées...

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Nougatine concassée	25 sec		5	
					TURBO
	Racler de temps en temps	1 min 30		10	
		1 min		6	
		30 sec		7	

Ma touche perso :