

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pralinato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

200 g di mandorle tostate

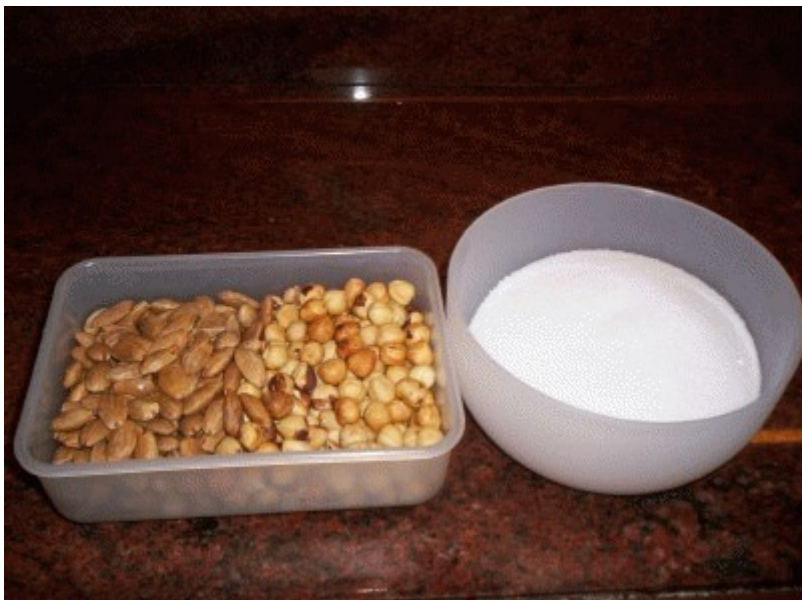
200 g di nocciole tostate

400 g di zucchero

1/2 bicchiere di acqua.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Pesare la stessa quantità di frutta secca e zucchero.



3 Mettere a fuoco basso lo zucchero con 1/2 bicchiere di acqua, senza usare cucchiari di nessun genere.



4 Quando il caramello è biondo,



5 Aggiungere la frutta secca. A questo punto, girare con un cucchiaino di legno, il caramello ridiventera zucchero, sabbioso.



6 Continuando, questo zucchero ottenuto, si scioglie di nuovo, diventerà di nuovo caramello.



7 Ecco come si presenta, é pronto, in tutto sono stati necessari 15 minuti.



8 Mettere tutto su carta da forno senza toccarlo e far raffreddare.



9 Rigrare il tutto perchè sotto c'è piu caramello, cosi è piu facile da rompere a pezzetti piccoli.



10 Mettere tutti i pezzetti nel robot e tritare.



11 Dopo tre minuti si trasforma in polvere.



12 Quindi, piano piano, si trasforma in una pasta un po' grassa, che si stacca dalle pareti del robot.

Tritare ancora.



13 Quando torna ad attaccarsi alle pareti del robot, il pralinato è pronto.



14 Si conserva benissimo in frigorifero.

NOTE

Il praliné, o pralinato, è una crema densa che usano i professionisti in pasticceria, per dare il gusto alle loro preparazioni. Si usa per, cioccolatini, per la bavarese alla nocciola o anche mescolato con cioccolata al latte e feuillantine per realizzare la base di certi dolci. Si può preparare in anticipo, si mantiene anche 2/3 mesi in frigorifero.