

Praliné de almendra, avellana y pistacho

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos

INGREDIENTES

70 gr Almendras

70 gr Avellanas

60 gr Pistacho

130 gr Azúcar

30 gr Agua

Sal - 1 pizca (realza el sabor)

ELABORACIÓN

Elaboración

Preparar frutos secos

Tostar ligeramente la almendra en granillo, + avellana + pistacho en horno a 160 °C, hasta que empiece a dorar (10–12 min).

Las avellanas ya tostadas, solo revisa que no tengan piel amarga.

Los pistachos, pelados y crudos, no necesitan más.

Caramelo

En un cazo, calienta el azúcar con el agua hasta obtener un caramelo rubio dorado.

No remuevas con cuchara, solo mueve la cazuela suavemente.

Bañar frutos secos

Añade los frutos calientes al caramelo.

Mezcla rápido para que queden bien recubiertos.

Vuelca sobre un silpat o papel sulfurizado y deja enfriar por completo.

Triturar

Rompe en trozos y pasa a un procesador (Thermomix o robot potente).

Primero obtendrás un polvo tipo praliné seco, sigue triturando hasta que se suelte el aceite de los frutos secos y se forme una pasta fluida y brillante.

Ajusta con la pizca de sal.

Resultado

Textura: cremosa, fluida, brillante.

Sabor: almendra -> base redonda, avellana -> tostado aromático, pistacho -> frescor y color verde.

Versátil: lo puedes usar para un crujiente, una crema ligera o como punto decorativo en plato.