دستور تهیه پرالین شیرینی خوشمزه و پرکالری

28 مرداد 1402

پرالین چیست؟

خیلی ساده میتوان گفت ، پرالین آجیل کاراملی است. پرالین یا پرالینه (به انگلیسی : praline) آبنبات کلاسیک از جنوب آمریکا و یکی از مواد مورد استفاده در صنعت شیرینی سازی است که ترکیبی از یک مغز روغنی مثل پسته ، بادام ، فندق ، گردو و غیره به همراه کارامل یا خامه است.

پرالین دو نوع آمریکایی و فرانسوی دارد که در ترکیب با شکلات تبدیل به یک شکلات لوکس می شود. پرالین یک ترکیب خیلی خوشمزه و البته پرکالری است که مقاومت کردن در مقابلش بسیار سخت است.

برای تهیه پرالین میتوانید از ترکیب مغزهای روغنی یا مغز دلخواهتان استفاده کنید .

پرالین را میتوانید به صورت خرد شده استفاده کنید تا این که در میکسر بریزید تا حالت خمیری به خودش بگیرد و به عنون صبحانه ای مقوی یا به عنوان طعم دهنده در ترکیب کیک ، چیز کیک، شیرینی و شکلات از آن استفاده کنید.

قانون اصلی برای تهیه پرالین هم اندازه بودن مقدار شکر و آجیل است، شما میتوانید آجیل را به صورت درسته یا خلالی یا خرد شده داخل کارامل بریزید و هم بزنید تا تمام سطح آجیل به کارامل آغشته شود و سپس یک لایه نازک از آن را داخل سینی ای که چرب کرده اید بریزید و بعد از خنک شدن به اندازه های دلخواه بشکنید.

در برخی از موارد بعد از تهیه کارامل برای این که پرالین بافت نرم تری پیدا کند حین هم زدن کم کم به کارامل خامه اضافه می کنند و مدام هم می زنند تا یکدست شود سپس آن را روی آجیل ها می ریزند و می گذارند خشک شود.

پرالین فندق

مواد لازم پرالین فندق

مغز فندق خام	150 گرم
شکر	100 – 150 گرم
آب	2 قاشق غذاخوری

فر را با دمای 160 درجه سانتیگراد روشن کنید تا گرم شود.

مغز فندق را روی سینی فر بریزید و 10 دقیقه در فر قرار دهید تا تست شوند و بتوانید پوستشان را به راحتی جدا کنید.

فندق ها را کناری بگذرید تا خنک شوند سپس با دو انگشت فندق ها را فشار دهید تا پوستشان جدا شود یا این که مقداری از مغز های فندق را داخل حوله بریزید و با مالش حوله پوستشان را کاملا جدا کنید.

برای تهیه کارامل شکر و آب را داخل یک تابه مناسب بریزید و روی حرارت ملایم قرار دهید تا از کناره ها شروع به ذوب شدن کند.

صبر کنید تا شکر کاملا ذوب شود و به رنگ کهربایی در آید سپس با یک قاشق چوبی کارامل را هم بزنید تا اگر شکری باقی مانده است کاملا ذوب شود.

کارامل را روی فندق ها بریزید ، کارامل به محض برخورد با فندق ها خودش را می گیرید.

با چاقو یا گوشت کوب ترکیب فندق و کارامل را به اندازه دلخواهتان خرد کنید.

پرالین فرانسوی شما آماده است ، شما میتوانید به تنهایی از این آجیل استفاده کنید یا این که به ترکیب شیرینی و شکلات اضافه اش کنید یا برای تزئین کیک ها و دسر ها به کار ببرید.

در روش دیگر میتوانید فندق ها را به صورت کامل یا خرد شده داخل کارامل بریزید و روی حرارت هم بزنید تا تمام سطح فندق ها با کارامل پوشانده شود و سپس روی سینی ای که از قبل چرب شده است بریزید و بعد از خنک شدن به تکه های دلخواه خردش کنید. پرالین را در شیشه ای در بسته بین 3 – 6 ماه می توانید در یخچال نگهداری نمایید.

طرز تهیه خمیر پرالین

متناسب با دائقه خودتان برای تهیه کارامل خمیر پرالین میتوانید شکر را کمتر بگیرید تا پرالین شما کم شیرین تر شود. رای تهیه خمیر پرالین بعد از این که کارامل کاملا سرد شد ، کارامل را خرد کنید و به همراه مغز دلخواهتان داخل غذاساز بریزید و به قدری میکس کنید تا مغزها روغن بیندازد و حالت خمیری پیدا کند و در شیشه ای در بسته داخل یخچال نگهداری کنید.

خمیر پرالین تا 1 ماه در یخچال ماندگاری دارد.

از خمیر پرالین میتوانید به عنوان شکلات صبحانه استفاده کنید.