

Vanille-Dessert (Christophe Felder & Camille Leseq)

Ingrédients

- 37g Vollmilch
- 270g flüssige Vollcreme
- 1 Vanilleschote
- 37g Kristallzucker
- 1,2g Pektin NH
- 62g Eigelb
- 74g Mandelpulver
- 86g Puderzucker
- 86g Eiweiß
- 31g Kristallzucker
- 160g Gianduja
- 31g Feuilletine (oder zerbröselte Crêpes Dentelles)
- 37g zerbröseltes Sandgebäck
- 1 Prise Fleur de Sel
- 3,7g Gelatine
- 92g Vollmilch
- 19g Doppelrahmkreme
- 1 Vanilleschote
- 6g flüssige Vanille
- 19g Kristallzucker (1)
- 31g Eigelb
- 12g Kristallzucker (2)
- 400g flüssige Sahne

Préparation

1. Hier ist ein Rezept für ein reines Vanilledessert, zubereitet nach einem Rezept aus dem Buch Bûches von Christophe Felder & Camille Leseq.
2. Da die Bûche-Saison nun schon eine Weile vorbei ist, habe ich mich entschieden, die Cloud-Form von Silikomart zu verwenden und die Mengen entsprechend zu erhöhen.
3. Die unten angegebenen Mengen sind also auf diese Form angepasst, es liegt bei Ihnen, die Berechnungen anzustellen, wenn Sie eine andere Form verwenden.
4. Es gibt keine besonderen Schwierigkeiten bei der Zubereitung dieses Kuchens, zumal ich die Stufe des Spiegelglazes entfernt habe und stattdessen eine Sprühdose mit weißem Samtglaze sowie zwei Vanilleschoten zur Dekoration verwendet habe.
5. Wie bei allen Desserts, die eine Gefrierzeit benötigen, können Sie es lange im Voraus vorbereiten und aus dem Gefrierschrank holen und die Dekoration am Abend zuvor (für einen Mittagstisch) oder am Morgen (für einen Abendtisch) machen.
6. Kochen.
7. Abkühlen lassen, dann die Flüssigkeit abseihen.
8. Mischen Sie den Zucker mit dem Pektin, dann gießen Sie die Milch auf diese Mischung, während Sie ständig rühren.
9. Alles zurück in den Topf gießen und zum Kochen bringen.
10. Nehmen Sie den Topf vom Herd, fügen Sie dann die geschlagenen Eigelbe hinzu und rühren Sie gut, dann gießen Sie die Mischung in Ihre Einsatzform (bei mir ein Quadrat, das kleiner ist als die Form).
11. Legen Sie es in den Gefrierschrank.
12. Ofen auf 170°C vor.

13. Rösten Sie das Mandelpulver etwa zehn Minuten lang.
14. Mischen Sie den gesiebten Puderzucker mit dem gerösteten Mandelpulver.
15. Schlagen Sie das Eiweiß zu Schnee, dann fügen Sie nach und nach den Kristallzucker hinzu, während Sie weiterschlagen, um es zu stabilisieren.
16. Wenn das Eiweiß fest ist, heben Sie vorsichtig mit einem Spatel die Mischung aus Puderzucker und Mandelpulver unter.
17. Füllen Sie die Mischung in einen Spritzbeutel mit einer glatten Tülle und spritzen Sie das Biskuit auf ein mit Backpapier belegtes Blech; formen Sie ein Quadrat (oder einen Kreis oder anderes) in der Größe Ihrer Form, dann 20 bis 30 Minuten backen.
18. Das Biskuit sollte goldbraun sein, aber nicht zu durchgebacken.
19. Sel hinzu.
20. Rollen Sie es zwischen zwei Blatt Backpapier aus, um die doppelte Größe Ihrer Form zu erhalten (wenn Ihre Form ein Quadrat mit 20 cm Seitenlänge ist, müssen Sie das Knusperstück auf etwa 40x20 cm ausrollen, um zwei Quadrate leicht kleiner als Ihre Form schneiden zu können).
21. Kühlen Sie es im Gefrierschrank.
22. Vanilleeinsatz gefroren sind.
23. Bereiten Sie zunächst die Crème Anglaise zu: Die Gelatine in eine Schale mit kaltem Wasser legen.
24. Bringen Sie die Milch, die Doppelrahmkreme, die ausgekratzte Vanilleschote, die flüssige Vanille und den Zucker (1) zum Kochen.
25. Schlagen Sie die Eigelbe mit dem Zucker (2).
26. Gießen Sie die Hälfte der kochenden Milch darüber, während Sie gut rühren, dann geben Sie alles zurück in den Topf.
27. Bei schwacher Hitze bis 85°C kochen.
28. Fügen Sie die rehydrierte Gelatine hinzu, lassen Sie die Crème dann abkühlen.
29. Schlagen Sie die gut gekühlte flüssige Sahne zu nicht zu fester Schlagsahne.
30. Wenn die Crème Anglaise 26°C erreicht hat, fügen Sie einen kleinen Teil der Schlagsahne hinzu und rühren sie kräftig unter.
31. Fügen Sie dann vorsichtig den Rest der Schlagsahne hinzu, dabei darauf achten, dass die Mischung nicht zusammenfällt.
32. Montage: Gießen Sie etwa 1/3 Ihrer Mousse auf den Boden Ihrer Form.
33. Lassen Sie es ein paar Minuten im Gefrierschrank fest werden, dann legen Sie den gefrorenen Vanillepuck in die Mitte.
34. Decken Sie ihn mit etwas Mousse ab.
35. Schneiden Sie den Praliné-Knusper mit einem warmen Messer in zwei Quadrate, die etwas kleiner sind als Ihre Form.
36. Legen Sie ein Quadrat auf die Mousse, dann wieder etwas Mousse und das zweite Knusperquadrat.
37. Gießen Sie die restliche Mousse hinein und achten Sie darauf, dass alle Wände der Form gut mit Mousse bedeckt sind.
38. Beenden Sie, indem Sie die Dacquoise in der richtigen Größe platzieren.
39. Legen Sie das Dessert für mehrere Stunden (oder mehrere Tage, wenn Sie es im Voraus zubereiten möchten) in den Gefrierschrank.
40. Fertigstellung: Eine Sprühdose weißer Samtglaze Das Originalrezept von Christopher Felder und Camile Lesecq enthielt einen weißen Spiegelglaze und eine Dekoration mit ein paar Baiserstangen, aber aus Zeit- und organisatorischen Gründen und auch weil ich finde, dass es auf der Cloud-Form schöner aussieht, habe ich mich entschieden, eine Sprühdose mit Samtglaze zu verwenden.

41. Entformen Sie das Dessert, dann besprühen Sie es mit der Glaze (achten Sie darauf, den Ort zu schützen, an dem Sie es tun, da es schnell sehr unordentlich werden kann).

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com