

Vanilková luska (inspirace Cédricem Groletem)

Ingrédients

- 110g tekuté smetany s 35% tuku
- 1 vanilková luska
- 12g glukózy
- 12g invertovaného cukru nebo neutrálního medu typu akácie
- 150g okolády Waina nebo jiné bílé okolády typu Ivoire
- 290g tekuté smetany s 35% tuku
- 15 až 20g vybraných vanilkových lusků + extrakt nebo vanilkový prášek
- 150g lískových ořechů
- 150g mandlí
- 120g cukru
- 25g vody
- 110g vody
- 135g cukru
- 4,5g pektinu NH
- 1 vanilková luska
- 300g hořké okolády
- 300g kakaového másla

Préparation

1. Pokud máte rádi vanilku, jste na správném místě !
2. Určitě jste už slyšeli vanilkovou lusku od Cédric Grolet, jedno z jeho trompe-l'œil; nezveřejnil recept, ale složení tohoto dezertu je k dispozici na jeho webu, takže jsem vytvořil svou verzi na základě tohoto popisu a videa dostupného na jeho Instagramovém účtu.
3. Recept je nakonec docela jednoduchý, nejtěžší je dát dezertu vzhled lusky, ale pokud máte málo času, můžete ho také podávat v pohárech, výsledek bude také dobrý, i když méně vizuální.
4. Nakonec jsou množství pro pralíně příliš velká, můžete je snížit, ale jinak se pralíně velmi dobře uchovávají několik týdnů hermeticky uzavřené nádobě při pokojové teplotě. Materiál: Cukrářské sáčky Ingredience: Použil jsem vanilkový extrakt a vanilku z Madagaskaru Norohy & okolády Waina a Karibik od Valrhona: kód ILETAITUNGATEAU pro 20% slevu na celý web (partnerský).
5. Použil jsem kakaové máslo Koro: kód ILETAITUNGATEAU pro 5% slevu na celý web (nepartnerský).
6. čas přípravy: 1h30 + zmrazení Na 10 až 12 vanilkových lusků podle jejich velikosti: Leháná ganache s vanilkou: tekuté smetany s 35% tuku 1 vanilková luska glukózy invertovaného cukru nebo neutrálního medu typu akácie okolády Waina nebo jiné bílé okolády typu Ivoire tekuté smetany s 35% tuku Zahřejte smetanu (1) s jádrem vanilkového lusku, glukózou a medem.
7. Mezitím rozpustíte okoládu.
8. Horkou tekutinu nalijte na rozpuštěnou okoládu a dobře promíchejte, aby vznikla hladká a lesklá ganache.
9. Poté přidejte studenou smetanu a prošlehejte ganache ponorným mixérem.
10. Zakryjte ji potravinářskou fólií a nechte vychladnout v lednici alespoň 2 hodiny, pokud možno přes noc.
11. Pralíně s vanilkou: 15 až 20 vybraných vanilkových lusků + extrakt nebo vanilkový prášek lískových ořechů mandlí cukru vody Opečte mandle, lískové ořechy a vybrané vanilkové lusky po dobu 10 až 15 minut při 150°C.
12. Připravte karamel s cukrem a vodou.
13. Když je jantarový, nalijte ho na sušené ovoce a vanilkové lusky.
14. Nechte zcela vychladnout, poté mixujte směs (pokud chcete, přidejte vanilkový extrakt nebo prášek) až do

získání pasty.

15. Pozor, abyste to nepřemixovali, praliné musí být pro tento recept dost „pevné“, pokud je příliš měkké, nebudete ho moci naplnit.
16. Gel s vanilkou: vody cukru 4, pektinu NH 1 vanilková lusk Smíchejte pektin s lýčím cukru.
17. Přiveďte k varu vodu, zbytek cukru a jádra vanilkového lusku.
18. Nalijte směs s cukru/pektinu dovnitř a dobře šlehejte, poté pokračujte v vaření 2-3 minuty.
19. Nechte zcela vychladnout.
20. Montáž: lehejte šlehanou ganache, dokud nedosáhnete textury šlehačky.
21. Dejte ji do cukrářského sáčku a také nalijte praliné a gel s vanilkou každě do cukrářského sáčku. Naplněte různé přímky stádavě a i relativně malém množství gelu s vanilkou ve srovnání s oběma ostatními, aby dezert nebyl příliš sladký) na potravinářskou fólii.
22. Lusky by měly mít průměr 15 až 20 cm na délku a neměly by být příliš široké.
23. Uzavřete potravinářskou fólii a odstraňte všechny vzduchové bubliny a vytvořte tvar lusky.
24. Obal z hořkéokolády: hořkéokolády kakaového másla Volitelné: trochu červeného barviva Kakao v prášku bez cukru Rozpusťteokoládu s kakaovým máslem a přidejte trochu červeného barviva, pokud chcete mít realistický šetrumpel-œil.
25. Namázejte zmražené lusky do rozpuštěnéokolády, poté je škrábněte nožem, aby byly méně hladké.
26. Přidejte trochu kakaového prášku šetrtem a nakonec použijte plynový špičák, abyste na několika místech lehce zernili lusky.
27. Umístěte je do lednice na průměr 1 až 2 hodiny, aby se rozmrazily, a poté si pochutnejte!