

Vaniljestang (inspiration Cédric Grolet)

Ingrédients

- 110g fløde med 35% fedt
- 1 vaniljestang
- 12g glucose
- 12g invertsukker eller neutral honning, fx akacie
- 150g Waina chokolade eller anden hvid chokolade, fx Ivoire
- 290g fløde med 35% fedt
- 15 til 20g udtjente vaniljestænger + vaniljeekstrakt eller pulver
- 150g hasselnødder
- 150g mandler
- 120g sukker
- 25g vand
- 110g vand
- 135g sukker
- 4,5g pektin NH
- 1 vaniljestang
- 300g mørk chokolade
- 300g kakaosmør

Préparation

1. Hvis du kan lide vanilje, er du kommet til det rette sted!
2. Du har sikkert allerede set Cédric Grolets vaniljestang, en af hans trompe-l'œil; han har ikke udgivet opskriften, men sammensætningen af denne dessert er tilgængelig på hans hjemmeside, så jeg har lavet min version ud fra denne beskrivelse og montagevideoen tilgængelig på hans Instagram-konto.
3. Opskriften er forholdsvis enkel, det sværeste er at give desserten udseendet af en vaniljestang, men hvis du har travlt, kan du også servere den i glas; resultatet vil være lige så godt, selvom det er mindre visuelt.
4. Endelig er mængderne til pralinéen for store, du kan reducere dem, men ellers holder pralinéen sig meget godt i flere uger i en lufttæt beholder ved stuetemperatur Udstyr: Sprøjteposer Ingredienser: Jeg har brugt vaniljeekstrakten og vaniljen fra Madagaskar Norohy & Waina- og Karaibisk chokolade fra Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabat på hele siden (tilknyttet).
5. Jeg har brugt kakaosmør fra Koro: kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabat på hele siden (ikke tilknyttet).
6. Forberedelsestid: 1t30 + indfrysning Til 10 til 12 vaniljestænger afhængig af deres størrelse: Pisket vaniljeganache: fløde med 35% fedt 1 vaniljestang glucose invertsukker eller neutral honning, fx akacie Waina chokolade eller anden hvid chokolade, fx Ivoire fløde med 35% fedt Varm fløden (1) op med vaniljekornene, glucose og honning.
7. Sideløbende smeltes chokoladen.
8. Hæld den varme væske over den smeltede chokolade og rør godt for at opnå en glat og glansfuld ganache.
9. Tilsæt derefter den kolde fløde og blend ganachen med en stavblender.
10. Dæk den med film, og lad den køle af i køleskabet i mindst 6 timer, hvis muligt natten over.
11. Praliné med vanilje: 15 til udtjente vaniljestænger + vaniljeekstrakt eller pulver hasselnødder mandler sukker vand Rist mandlerne, hasselnødderne og de udtjente vaniljestænger i 10 til 15 minutter ved 150°C.
12. Lav en karamel med sukkeret og vandet.
13. Når den er ravfarvet, hældes den over de ristede nødder og vaniljestængerne.
14. Lad køle helt af, blend derefter blandingen (tilsæt eventuelt vaniljeekstrakt eller pulver) indtil du opnår en pasta.

15. Pas på ikke at blende for meget, pralinéen skal være ret "fast" til denne opskrift, hvis den er for flydende vil du ikke kunne sprøjte den ud.
16. Vaniljegele: vand sukker 4, pektin NH 1 vaniljestang Bland pektinen med en skefuld sukker.
17. Bring vandet, det resterende sukker og vaniljekornene i kog.
18. Hæld sukker/pektin-blandingen i under kraftig omrøring, og kog derefter yderligere 2-3 minutter.
19. Lad køle helt af.
20. Sammensætning: Pisk den piskede ganache til flødeskumskonsistens.
21. Kom den i en sprøjtepose, og hæld også pralinéen og vaniljegelen i hver sin sprøjtepose.
22. Sprøjt de forskellige forberedelser skiftevis (med relativt lidt vaniljel i forhold til de to andre for ikke at have en for sød dessert) på en film.
23. Stængerne skal være omkring 15 til 20 cm lange og ikke særlig brede.
24. Luk filmen ved at fjerne alle luftbobler og forme til en stang.
25. Overtræk af mørk chokolade: mørk chokolade kakaosmør Valgfrit: lidt sort farvestof Usødet kakaopulver Smelt chokoladen med kakaosmørret, og tilsæt lidt sort farvestof, hvis du ønsker et mere realistisk trompe-l'œil.
26. Dyp de frosne stænger i den smeltede chokolade, og skrab dem derefter med en kniv for at gøre dem mindre glatte.
27. Tilsæt lidt kakaopulver med en pensel, og brug til sidst en cremebrulee-brænder til let at sode stængerne nogle steder.
28. Placer dem i køleskabet omkring 1 til 2 timer for at lade dem tørre op; derefter kan du nyde!