

Vanilleschote (Inspiration Cédric Grolet)

Ingrédients

- 110 g Sahne mit 35% Fettgehalt
- 1 Vanilleschote
- 12 g Glukose
- 12 g Invertzucker oder neutraler Honig wie Akazienhonig
- 150 g Waina-Schokolade oder andere weiße Schokolade wie Ivoire
- 290 g Sahne mit 35% Fettgehalt
- 15 bis 20 g verbrauchte Vanilleschoten + Vanilleextrakt oder -pulver
- 150 g Haselnüsse
- 150 g Mandeln
- 120 g Zucker
- 25 g Wasser
- 110 g Wasser
- 135 g Zucker
- 4,5 g Pektin NH
- 1 Vanilleschote
- 300 g dunkle Schokolade
- 300 g Kakaobutter

Préparation

1. Wenn Sie Vanille mögen, sind Sie hier genau richtig!
2. Sie haben sicherlich schon die Vanilleschote von Cédric Grolet gesehen, eines seiner Trompe-l'Œil; er hat das Rezept zwar nicht veröffentlicht, aber die Zusammensetzung dieses Desserts ist auf seiner Website verfügbar, also habe ich meine Version basierend auf dieser Beschreibung und dem Montagevideo, das auf seinem Instagram-Konto verfügbar ist, gemacht.
3. Das Rezept ist letztendlich ziemlich einfach, das Schwierigste ist es, dem Dessert das Aussehen einer Schote zu verleihen, aber wenn Sie wenig Zeit haben, können Sie es auch in Gläsern servieren, es wird genauso gut schmecken, auch wenn es weniger visuell ist.
4. Schließlich sind die Mengen für das Praliné zu groß, Sie können sie reduzieren, aber ansonsten hält sich das Praliné mehrere Wochen in einem luftdichten Behälter bei Raumtemperatur sehr gut Material: Spritzbeutel
Zutaten: Ich habe Norohy Vanilleextrakt und Madagaskar-Vanille & Waina- und Karibikschokoladen von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf der gesamten Website (verbunden).
5. Ich habe Kakaobutter von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf der gesamten Website (nicht verbunden).
6. Zubereitungszeit: 1h30 + Einfrieren Für 10 bis 12 Vanilleschoten je nach Größe: Aufgeschlagene Vanilleganache: Sahne mit 35% Fettgehalt 1 Vanilleschote Glukose Invertzucker oder neutraler Honig wie Akazienhonig Waina-Schokolade oder andere weiße Schokolade wie Ivoire Sahne mit 35% Fettgehalt Erhitzen Sie die Sahne (1) mit den Vanillesamen, der Glukose und dem Honig.
7. Parallel dazu die Schokolade schmelzen.
8. Gießen Sie die heiße Flüssigkeit auf die geschmolzene Schokolade und rühren Sie gut, um eine glatte und glänzende Ganache zu erhalten.
9. Dann die kalte Sahne hinzufügen und die Ganache mit einem Stabmixer pürieren.
10. Decken Sie sie mit Frischhaltefolie ab und lassen Sie sie mindestens 6 Stunden, vorzugsweise über Nacht, im Kühlschrank abkühlen.
11. Minuten bei 150°C.

12. Bereiten Sie ein Karamell mit dem Zucker und dem Wasser zu.
13. Wenn es bernsteinfarben ist, über die Nüsse und Vanilleschoten gießen.
14. Lassen Sie es vollständig abkühlen und mixen Sie dann die Mischung (falls gewünscht, mit Vanilleextrakt oder -pulver) bis eine Paste entsteht.
15. Achten Sie darauf, nicht zu lange zu mixen; das Praliné muss für dieses Rezept ziemlich "fest" sein, wenn es zu flüssig ist, können Sie es nicht aufspritzen.
16. Vanillegel: Wasser Zucker 4, Pektin NH 1 Vanilleschote Mischen Sie das Pektin mit einem Esslöffel Zucker.
17. Bringen Sie das Wasser, den restlichen Zucker und die Vanillesamen zum Kochen.
18. Gießen Sie die Zucker/Pektin-Mischung hinein und rühren Sie gut, dann 2-3 Minuten weiterkochen lassen.
19. Vollständig abkühlen lassen.
20. Montage: Schlagen Sie die aufgeschlagene Ganache, bis sie eine Schlagsahne-Konsistenz erreicht.
21. Füllen Sie sie in einen Spritzbeutel, und geben Sie das Praliné und das Vanillegel jeweils in einen Spritzbeutel Spritzen Sie die verschiedenen Zubereitungen abwechselnd (relativ wenig Vanillegel im Vergleich zu den beiden anderen, damit der Nachtisch nicht zu süß wird) auf ein Stück Frischhaltefolie.
22. Die Schoten sollten etwa 15 bis 20 cm lang sein und nicht zu breit.
23. Das Frischhaltefolie schließen, indem Sie alle Luftblasen entfernen und eine Schotenform bilden.
24. Dunkle Schokoladenhülle: dunkle Schokolade Kakaobutter Optional: etwas schwarze Lebensmittelfarbe Kakaopulver ohne Zucker Schmelzen Sie die Schokolade mit der Kakaobutter und fügen Sie etwas schwarze Lebensmittelfarbe hinzu, wenn Sie ein realistischeres Trompe-l'Œil wünschen.
25. Tauchen Sie die gefrorenen Schoten in die geschmolzene Schokolade, und kratzen Sie sie mit einem Messer ab, um sie weniger glatt zu machen.
26. Fügen Sie etwas Kakaopulver mit einem Pinsel hinzu und verwenden Sie schließlich ein Lötgerät, um die Schoten an einigen Stellen leicht zu schwärzen.
27. Legen Sie sie etwa 1 bis 2 Stunden in den Kühlschrank, um sie auftauen zu lassen, und genießen Sie sie dann!