

Vaina de vainilla (inspiración Cédric Grolet)

Ingrédients

- 110g de crema líquida al 35% de materia grasa
- 1 vaina de vainilla
- 12g de glucosa
- 12g de azúcar invertido o miel neutra tipo acacia
- 150g de chocolate Waina u otro chocolate blanco tipo Ivoire
- 290g de crema líquida al 35% de materia grasa
- 15 a 20g de vainas de vainilla agotadas + extracto o polvo de vainilla
- 150g de avellanas
- 150g de almendras
- 120g de azúcar
- 25g de agua
- 110g de agua
- 135g de azúcar
- 4,5g de pectina NH
- 1 vaina de vainilla
- 300g de chocolate negro
- 300g de manteca de cacao

Préparation

1. Si te gusta la vainilla, ¡has llegado al lugar correcto!
 2. Seguramente ya has visto la vaina de vainilla de Cédric Grolet, uno de sus trampantojos; no ha publicado la receta, pero la composición de este postre está disponible en su sitio, así que he realizado mi versión a partir de esta descripción y del video del montaje disponible en su cuenta de Instagram.
 3. La receta es finalmente bastante simple, lo más difícil es dar la apariencia de una vaina al postre, pero si te falta tiempo, también puedes servirlo en vasos, el resultado será igual de bueno aunque menos visual.
 4. Finalmente, las cantidades para el praliné son demasiado grandes, puedes reducirlas, pero de lo contrario, el praliné se conserva muy bien durante varias semanas en un recipiente hermético a temperatura ambiente
- Material: Mangas pasteleras
Ingredientes: He usado el extracto de vainilla y la vainilla de Madagascar Norohy & los chocolates Waina y Caribe de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
5. He usado la manteca de cacao Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
 6. Calienta la crema (1) con los granos de la vaina de vainilla, la glucosa y la miel.
 7. En paralelo, derrite el chocolate.
 8. Vierte el líquido caliente sobre el chocolate derretido mezclando bien para obtener una ganache lisa y brillante.
 9. Luego, añade la crema fría y pasa la ganache por la batidora de inmersión.
 10. Cúbrela con film plástico y déjala enfriar en el refrigerador al menos 6 horas, si es posible una noche.
 11. Tostar las almendras, las avellanas y las vainas de vainilla agotadas durante 10 a 15 minutos a 150°C.
 12. Prepara un caramelo con el azúcar y el agua.
 13. Cuando esté ámbar, vierte sobre los frutos secos y las vainas de vainilla.
 14. Deja enfriar completamente, luego tritura la mezcla (añadiendo si lo deseas extracto o polvo de vainilla) hasta obtener una pasta.

15. Ten cuidado de no triturar demasiado, se necesita un praliné bastante "sólido" para esta receta, si es demasiado líquido no podrás dar forma.
16. Mezcla la pectina con una cucharada de azúcar.
17. Lleva a ebullición el agua, el resto del azúcar y los granos de la vaina de vainilla.
18. Vierte la mezcla azúcar/pectina en ella batiendo bien, luego continúa la cocción 2-3 minutos.
19. Deja enfriar completamente.
20. Montaje: Bate la ganache montada hasta obtener una textura de crema chantilly.
21. Colócala en una manga pastelera, y vierte también el praliné y el gel de vainilla cada uno en una manga pastelera. Intercala las diferentes preparaciones (poniendo relativamente poco gel de vainilla en comparación con las otras dos para no tener un postre demasiado dulce) sobre una hoja de film plástico.
22. Las vainas deben medir unos 15 a 20 cm de largo, y no ser muy anchas.
23. Cierra el film plástico eliminando todas las burbujas de aire y formando una forma de vaina.
24. Derrite el chocolate con la manteca de cacao, y añade un poco de colorante negro si deseas tener un trampantojo más realista.
25. Sumerge las vainas congeladas en el chocolate fundido, luego ráspalas con un cuchillo para hacerlas menos lisas.
26. Añade un poco de cacao en polvo con un pincel, y finalmente usa un soplete para quemar ligeramente las vainas en algunos lugares.
27. Colócalas en el refrigerador unas 1 a 2 horas para dejarlas descongelar, ¡y luego disfruta!