

# Entremet de vainilla (Christophe Felder & Camille Lesecq)

## Ingrédients

- 37g de leche entera
- 270g de crema líquida entera
- 1 vaina de vainilla
- 37g de azúcar granulada
- 1,2g de pectina NH
- 62g de yemas de huevo
- 74g de almendra molida
- 86g de azúcar glas
- 86g de claras de huevo
- 31g de azúcar granulada
- 160g de gianduja
- 31g de feuilletine (o crepes dentzel desmenuzadas)
- 37g de manteca desmenuzada
- 1 pizca de flor de sal
- 3,7g de gelatina
- 92g de leche entera
- 19g de crema doble
- 1 vaina de vainilla
- 6g de vainilla líquida
- 19g de azúcar granulada (1)
- 31g de yemas de huevo
- 12g de azúcar granulada (2)
- 400g de crema líquida

## Préparation

1. Aquí hay una receta de postre todo vainilla, realizada gracias a una receta del libro Troncos de Christophe Felder & Camille Lesecq.
2. Como la temporada de troncos ha pasado hace ya un tiempo, elegí utilizar el molde Cloud de Silikomart y por lo tanto aumenté las cantidades en consecuencia.
3. Las cantidades proporcionadas a continuación están adaptadas a este molde, ustedes hagan los cálculos si utilizan un molde diferente.
4. No hay dificultad particular para realizar este pastel, sobre todo porque quité el paso del glaseado espejo y usé en su lugar un spray de glaseado aterciopelado blanco, así como dos vainas de vainilla para la decoración.
5. Como con todos los postres que requieren un tiempo de reposo en el congelador, pueden prepararlo con mucha anticipación y sacarlo del congelador y hacer la decoración la noche anterior (para servirlo al mediodía) o por la mañana (para servirlo por la noche).
6. Lleven a ebullición la leche, la crema y las semillas de la vaina de vainilla.
7. Dejen enfriar, luego cuelen el líquido.
8. Mezclen el azúcar y la pectina, luego viertan la leche sobre esta mezcla batiendo constantemente.
9. Vuelvan a echar todo en la cacerola y lleven a ebullición.
10. Fuera del fuego, añadan las yemas de huevo batidas, mezclando bien, luego viertan la preparación en su molde de inserto (para mí, un cuadrado de tamaño inferior al del molde).
11. Coloquen en el congelador.
12. Precalienten el horno a 170°C.
13. Tuesten la almendra molida durante unos diez minutos.

14. Mezclen el azúcar glas tamizado y la almendra molida tostada.
15. Batan las claras de huevo hasta llegar a punto de nieve, luego agreguen el azúcar granulada poco a poco mientras continúan batiendo.
16. Cuando las claras estén bien firmes, incorporen delicadamente con una espátula de goma la mezcla de azúcar glas y almendra molida.
17. Coloquen la mezcla en una manga pastelera con boquilla lisa, luego dispongan el bizcocho en una bandeja cubierta con papel de horno; formen un cuadrado (o círculo, u otra forma) del tamaño de su molde, luego horneen durante 20 a 30 minutos.
18. El bizcocho debe estar dorado pero no demasiado cocido.
19. Fundan el gianduja al baño maría, luego añadan la feuilletine, el sablé y la flor de sal.
20. Extiendan entre dos hojas de papel de horno de manera que tenga el doble del tamaño de su molde (si su molde es un cuadrado de 20cm de lado, deberá extender el crujiente de 40x20cm aproximadamente, para poder cortar dos cuadrados de tamaño ligeramente inferior a su molde).
21. Reserven en el congelador.
22. No preparen la mousse de vainilla hasta que el crujiente y el inserto de vainilla estén congelados.
23. Empiecen por preparar la crema inglesa: pongan la gelatina en un bol de agua bien fría.
24. Lleven a ebullición la leche, la crema doble, la vaina de vainilla raspada, la vainilla líquida y el azúcar (1).
25. Batan las yemas de huevo con el azúcar (2).
26. Viértanlo sobre la mitad de la leche hirviendo batiendo bien, luego viertan todo en la cacerola.
27. Cocinen a fuego lento hasta alcanzar la temperatura de 85°C.
28. Agreguen la gelatina rehidratada y escurrida, luego dejen enfriar la crema.
29. Batan la crema líquida bien fría hasta obtener una chantilly no demasiado firme.
30. Cuando la crema inglesa esté a 26°C, añadan una pequeña parte de la chantilly e incorpórenla mezclando vigorosamente.
31. Añadan luego delicadamente el resto de la chantilly, cuidando de no hacer que se desinflen la mezcla.
32. Montaje: Viertan aproximadamente 1/3 de su mousse en el fondo del molde.
33. Déjenla tomar unos minutos en el congelador, luego coloquen en el medio el palet de vainilla congelado.
34. Cúbranlo con un poco de mousse.
35. Corten el crujiente de praliné en dos cuadrados un poco más pequeños que su molde con la ayuda de una cuchilla caliente.
36. Coloquen un cuadrado sobre la mousse, luego nuevamente un poco de mousse y el segundo cuadrado de crujiente.
37. Viertan la mousse restante asegurándose de que todos los bordes del molde estén bien cubiertos de mousse.
38. Terminen colocando la dacquoise cortada a la dimensión adecuada.
39. Coloquen el postre en el congelador por varias horas (o varios días si desean prepararlo con anticipación).
40. Acabados: Un spray de glaseado aterciopelado blanco La receta original de Christopher Felder y Camille Lesecq incluía un glaseado espejo blanco y una decoración con algunos palitos de merengue, pero por razones de tiempo, organización, y también porque encuentro que queda más bonito en el molde Cloud, opté por usar un spray de glaseado aterciopelado.
41. Desmolden el postre, luego rocíenlo con el spray (tengan cuidado de proteger el lugar donde lo hacen, puede ensuciar rápidamente).