

Pastel dulce, nuez de pecán y vainilla

Ingrédients

- 1 vaina de vainilla
- 115g de dulce
- 70g de leche entera
- 1,3g de gelatina
- 135g de crema líquida al 35% de grasa
- 75g de mantequilla
- 80g de azúcar
- 1 yema de huevo
- 100g de harina
- 35g de nuez pecana
- 3 huevos
- 75g de azúcar
- 135g de dulce
- 100g de mantequilla
- 160g de harina
- 7g de levadura química
- 20g de crema líquida entera
- 20g de nuez pecana
- 150g de dulce
- 20g de aceite neutro
- 35g de nueces pecanas finamente picadas
- 200g de crema líquida al 35% de grasa
- 20g de azúcar glas
- 25g de puré de nuez pecana

Préparation

1. Voilà la receta de un pastel realizado hace algunas semanas pero que aún no había tenido tiempo de escribir.
2. Como cada año en febrero, celebramos el cumpleaños de mi esposo, y por lo general hago un pastel de vainilla y nuez pecana (una de sus combinaciones favoritas): una charlotte el año pasado, una tarta el año anterior, y este año se trata de un pastel/postre que también contiene chocolate dulce, chocolate con sabor a galleta que combina muy bien con la nuez pecana y la vainilla, ¡por supuesto!
3. Es un pastel fácil de realizar, simplemente hay que empezar la víspera para que el namelaka pueda cristalizar en el refrigerador.
4. Material: Mangas pasteleras Boquilla 12mm Boquilla pequeña de cuatro 14mm Círculo de 22cm Rodillo de pastelería Ingredientes: He usado el puré de nuez pecana y las nueces pecanas de Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
5. He utilizado la vainilla Norohy & el chocolate Dulce de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
6. Poner la gelatina a rehidratar en agua fría.
7. Calentar la leche con la vainilla, añadir la gelatina rehidratada y escurrida y luego verter sobre el chocolate previamente fundido.
8. Mezclar hasta obtener una ganache lisa y brillante, luego añadir la crema fría y volver a mezclar.
9. Filmar el namelaka y dejarlo cristalizar en el refrigerador por varias horas, si es posible una noche.
10. Mezclar la mantequilla en pomada con el azúcar, luego añadir la yema de huevo.

11. Luego añadir la harina y finalmente las nueces pecanas picadas.
12. Extender la masa entre dos hojas de papel sulfurizado, luego refrigerar por al menos 45 minutos.
13. Luego, quitar la hoja de papel sulfurizado de encima y hornear el sablé durante aproximadamente 15 minutos a 170°C.
14. Al salir del horno, cortar delicadamente pequeños cuadrados de sablé y dejar enfriar.
15. Derretir el chocolate dulce con la mantequilla.
16. Batir los huevos con el azúcar.
17. Añadir el chocolate y la mantequilla fundidos.
18. Incorporar la harina, la levadura y finalmente la crema y las nueces pecanas picadas.
19. Verter la masa en un círculo o un molde de 22cm de diámetro.
20. Hornear por 25 a 30 minutos de cocción a 170°C aproximadamente (la punta de un cuchillo insertada en el pastel debe salir seca).
21. Dejar enfriar completamente.
22. Derretir el chocolate.
23. Añadir el aceite neutro, luego las nueces pecanas.
24. Cortar la parte superior del pastel para tener una superficie bien lisa.
25. Sumergir el pastel en el glaseado (la parte inferior y los lados del pastel deben estar cubiertos de glaseado).
26. Batir la crema líquida; cuando comience a tomar consistencia, añadir el azúcar glas y el puré de nuez pecana.
27. Escudillar en el pastel la chantilly y el namelaka dulce, luego añadir los cuadrados de sablé de pecana y algunas nueces pecanas enteras antes de disfrutarlo.