

Bundt cake de vainilla (inspiración Nicolas Paciello)

Ingrédients

- 135g de yemas de huevo
- 170g de azúcar granulado
- 100g de crema líquida entera
- 135g de harina T45
- 3g de levadura química
- 45g de mantequilla
- 1 vaina de vainilla
- 50g de azúcar
- 150g de agua
- 150g de chocolate ivoire de Valrhona (u otro chocolate blanco)
- 1 vaina de vainilla (o vainilla en polvo)
- 78g de crema líquida entera

Préparation

1. Tuve la suerte de asistir a un taller de Nicolas Paciello hace unos meses, y nos recibió con rebanadas de su famoso pastel de vainilla que encontré delicioso.
2. Entonces, cuando vi la receta en la revista Ginette #11 hace unas semanas, hice capturas de pantalla para poder recrearlo.
3. Por supuesto, él lo hornea en un molde circular y no seguí exactamente su receta para el glaseado, pero la receta del pastel sigue siendo la misma y es realmente muy buena.
4. Derrite la mantequilla.
5. Batir las yemas de huevo con el azúcar.
6. Aparte, mezclar la harina, la levadura y los granos de vainilla.
7. Añadir la mezcla de yemas de huevo y azúcar, removiendo con la ayuda de un batidor.
8. Añadir luego la crema líquida en 3 veces con la ayuda de una espátula, luego la mantequilla derretida y tibia.
9. Mantequilla y enharina tu molde, luego vierte la masa dentro y hornea en el horno precalentado a 150°C durante unos 40 minutos (para verificar si el pastel está cocido, inserta un cuchillo en él, la hoja debe salir seca).
10. Poner todos los ingredientes en una cacerola y llevar a ebullición, luego dejar enfriar.
11. Cuando el pastel sale del horno, desmoldarlo sobre una rejilla y empapararlo con el jarabe tibio usando un pincel.
12. Derrite el chocolate.
13. Llevar la crema a ebullición y luego verterla en 3 veces sobre el chocolate para crear una emulsión y tener una ganache bien lisa y brillante.
14. Agregar los granos de vainilla o la vainilla en polvo y mezclar bien.
15. Dejar enfriar un poco a temperatura ambiente.
16. Cuando el pastel esté desmoldado y frío, distribuye la ganache sobre él y déjalo cristalizar completamente antes de disfrutarlo.