

Peral de vainilla y tonka

Ingrédients

- 100g de huevos enteros (2 huevos medianos)
- 60g de azúcar granulada
- 60g de harina
- 100g de azúcar
- 75g de agua
- 5g de aroma de vainilla
- 235g de leche entera
- 1 vaina de vainilla
- 55g de yemas de huevo (aproximadamente 3 yemas)
- 80g de azúcar
- 35g de maicena
- 25g de mantequilla (1)
- 100g de mantequilla (2) sacada del refrigerador varias horas antes
- 5 peras (ajustar según su tamaño, debe poder rodear el círculo con las mitades de pera)
- 1 limón
- 140g de crema líquida entera
- 25g de azúcar glas
- 1 pera

Préparation

1. Tenía muchas ganas de hacer un fraisier, lamentablemente, ¡todavía no hay fresas francesas por aquí!
2. Así que me aventuré con un pastel de pera, todo en frescura y ligereza con su crema perfumada con vainilla y haba tonka.
3. Por supuesto, pueden usar solo vainilla si el haba tonka no es de su gusto J.
4. De lo contrario, la receta es la más clásica, un bizcocho, una crema mousseline y frutas para un postre delicioso en todas las circunstancias.
5. Material: Robot de repostería BatidorMangas pasteleras Boquilla Saint Honoré de Buyer Círculo 18cm
Ingredientes: He utilizado polvo de vainilla y vaina de vainilla de Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
6. Tiempo de preparación: 1 hora + 15 minutos de cocción Para un pastel de pera de 18cm de diámetro:
Bizcocho: de huevos enteros (2 huevos medianos) de azúcar granulada de harina 1/2 haba tonka Batir los huevos con el azúcar y el haba tonka rallada durante varios minutos (al menos 10 a 15), hasta obtener una mezcla blanqueada, muy hinchada, que haga el lazo.
7. Tamiza la harina y añádela con la ayuda de una espátula.
8. Hay que mezclar lo menos posible para tener una masa homogénea pero todavía bien hinchada.
9. Vierte en un molde o círculo de 18cm de diámetro y hornea en el horno precalentado a 180°C durante unos 15 minutos (a verificar según los hornos).
10. Almíbar: de azúcar de agua de aroma de vainilla Lleva el agua y el azúcar a ebullición.
11. Cuando el azúcar esté totalmente disuelto, añade el aroma de vainilla (y un poco de haba tonka rallada si lo deseas), luego reserva.
12. Crema mousseline: de leche entera 1/2 haba tonka 1 vaina de vainilla de yemas de huevo (aproximadamente 3 yemas) de azúcar de maicena de mantequilla (1) de mantequilla (2) sacada del refrigerador varias horas antes Crema pastelera: Lleva la leche a ebullición con el haba tonka rallada y las semillas de vainilla.

13. Paralelamente, bate las yemas de huevo con el azúcar y la maicena.
14. Vierte la mitad de la leche caliente sobre la mezcla anterior, mezclando bien, luego vuelve a verter todo en la cacerola.
15. Cocina a fuego medio batiendo constantemente hasta que la crema espese.
16. Fuera del fuego, agrega la mantequilla (1) y mezcla bien, luego vierte la crema en un recipiente (lo más grande posible si tienes prisa), cúbrelo con film en contacto y enfría en el refrigerador hasta que esté a temperatura ambiente (no debe estar demasiado fría para agregar la mantequilla).
17. Crema mousseline: Cuando la crema pastelera esté a temperatura ambiente, bátela para alisarla, luego agrega poco a poco la mantequilla pomada (debe estar bien blanda para integrarse correctamente) batiendo constantemente.
18. Continúa batiendo hasta obtener una crema mousseline bien aireada, espumosa y lisa.
19. Si por alguna razón las temperaturas no son correctas y ves aún trozos de mantequilla, o si tu mousseline se corta, no te preocupes, es recuperable.
20. En este caso, utiliza un soplete y calienta los bordes del recipiente mientras sigues batiendo, la crema se alisará gradualmente (si no tienes soplete, pon el recipiente durante unos segundos en un baño maría bien caliente, luego bate y repite hasta obtener un buen resultado).
21. Luego, pasa al montaje.
22. Montaje: 5 peras (ajustar según su tamaño, debe poder rodear el círculo con las mitades de pera) imón Corta el bizcocho en dos y embebe las dos partes con la ayuda de un pincel.
23. Coloca tu círculo sobre el plato de servicio, luego coloca papel de acetato en su interior.
24. Coloca medias peras (que primero has rociado con un poco de limón para evitar que se oxiden) cortadas como en las fotos alrededor del borde.
25. Recorta de nuevo el bizcocho para obtener el diámetro correcto y colócalo en el fondo del círculo.
26. Coloca un poco de crema mousseline en el bizcocho y en los bordes para cubrir las peras, luego coloca de peras cortadas en trozos pequeños encima (reutilizando los restos de las peras de alrededor).
27. Cubre con crema mousseline, luego con el segundo bizcocho.
28. Termina con un poquito de crema mousseline y alisa bien la parte superior.
29. Pon el pastel de pera en el refrigerador durante al menos 2 a 3 horas.
30. Terminaciones: de crema líquida entera de azúcar glas 1 pera Haba tonka Polvo de vainilla Desmolda el pastel de pera (si no tienes intención de comerlo inmediatamente, no retires el papel de acetato).
31. Bate la crema líquida con el azúcar glas hasta obtener una nata montada firme.
32. Corta una pera en dos y en rodajas finas, colócalas sobre el pastel.
33. Luego, coloca la nata montada sobre el pastel de pera, y decora con un poco de haba tonka rallada y polvo de vainilla.
34. Y ya está, tu pastel de pera está listo, ¡puedes disfrutarlo!