

Carlota de vainilla y nuez de pacana

Ingrédients

- 500g de nueces de pecana
- 300g de azúcar
- 50g de agua
- 60g de leche entera
- 60g de nata líquida entera
- 25g de yema de huevo
- 10g de azúcar granulada
- 45g de chocolate con leche
- 65g de praliné de pecana
- 150g de claras de huevo (aproximadamente 5 claras)
- 150g de azúcar
- 100g de yemas de huevo (aproximadamente 6 yemas)
- 130g de harina
- 40g de azúcar
- 50g de agua
- 7g de aroma de vainilla
- 45g de praliné de pecana
- 30g de Jivara o chocolate con leche 40%
- 40g de crêpes dentelles desmenuzadas
- 2g de gelatina
- 45g de leche entera
- 10g de nata líquida entera (1)
- 1 vaina de vainilla
- 10g de azúcar (1)
- 15g de yemas de huevo
- 5g de azúcar (2)
- 200g de nata líquida entera
- 20g de azúcar
- 1 cucharadita de aroma de vainilla
- 30g de chantillí

Préparation

1. Y aquí está la receta del pastel realizado para los 30 años de mi marido y cuyos sabores él escogió, ¡una charlota de vainilla y pecana!

2. Encontramos evidentemente un bizcocho de soletilla pochado en cartuchera, una mousse de vainilla pero también un crujiente y un cremoso de praliné de pecana.

3. Finalmente, para terminar, realicé un sabayón de vainilla que caramelicé estilo crème brûlée para una pequeña dosis extra de golosina. Obviamente, pueden realizar el praliné de pecana varios días/semanas antes para ahorrar tiempo, se conserva perfectamente bien en un recipiente cerrado a temperatura ambiente.

4. Material: Batidor Bandeja perforada Mangas pasteleras Boquilla de 10mm Círculo de 20cm Ingredientes: He utilizado las nueces de pacana Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).

5. He utilizado el chocolate Bahibé de Valrhona y el aroma de vainilla y las vainas de vainilla Norohy: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).

6. Tiempo de preparación: aproximadamente 2 horas + 10 minutos de cocción Para una charlota de 20 a 22cm de diámetro: Praliné de pecana: de nueces de pecana de azúcar de agua Una pizca de flor de sal Tueste las nueces de pacana en el horno precalentado a 150°C durante 15 minutos.

7. Mientras tanto, prepare el caramelo con el azúcar y el agua.
8. Cuando esté bien dorado, viértalo sobre las nueces de pacana, agregue la flor de sal y deje cristalizar.
9. Cuando el caramelo esté frío y duro, mezcle todo hasta obtener un praliné liso.
10. Cremoso de pecana: de leche entera de nata líquida entera de yema de huevo de azúcar granulada de chocolate con leche de praliné de pecana Calentar la leche con la nata.
11. Batir las yemas de huevo con el azúcar.
12. Verter los líquidos calientes sobre la mezcla, removiendo bien, luego verter todo en la cacerola y cocer a la nappe, es decir, a 85°C.
13. Verter la crema inglesa así obtenida sobre el chocolate y el praliné y licuar el cremoso con una batidora de inmersión.
14. Cubra con plástico en contacto directo y deje enfriar completamente en el refrigerador.
15. Bizcocho de soletilla: de claras de huevo (aproximadamente 4) de azúcar de yemas de huevo (aproximadamente 6 yemas) de harina QS de azúcar glas Monte las claras a punto de nieve, luego apriete con el azúcar.
16. Cuando tenga un merengue bien firme y brillante, añada las yemas de huevo y bata unos segundos para incorporarlas.
17. Añadir luego delicadamente con una espátula la harina tamizada.
18. Colocar la masa en una manga pastelera con una boquilla lisa de 1 cm de diámetro.
19. Pochar 2 círculos de 20 a 22 cm de diámetro, y dos cartucheras de 6 cm de altura, de manera que rodeen su círculo de entremets.
20. Espolvorear los bizcochos con azúcar glas.
21. Hornear durante aproximadamente 10 minutos a 180°C, los bizcochos deben estar cocidos pero aún bien esponjosos.
22. Despegarlos delicadamente del papel sulfurizado.
23. Colocar su círculo de entremets en su plato de servicio o cartón dorado, luego colocar la cartuchera alrededor, no dudando en apretar bien los bizcochos en el lugar de la unión, para evitar fugas.
24. Colocar en el fondo uno de los círculos de bizcocho, recortándolo si es necesario para que tenga la dimensión adecuada.
25. Jarabe de vainilla para remojar: de azúcar de agua de aroma de vainilla Mezclar todos los ingredientes en una cacerola pequeña y llevar a ebullición.
26. Remoje ligeramente el bizcocho de soletilla que constituye la base de la charlota, reserve el resto para el montaje.
27. Crujiente de pecana: de praliné de pecana de Jivara o chocolate con leche 40% de crêpes dentelles desmenuzadas Derretir el chocolate, luego añadir el praliné y extender el crujiente sobre la base del pastel.
28. Mousse de vainilla: de gelatina de leche entera de nata líquida entera (1) 1 vaina de vainilla de azúcar (1) de yemas de huevo de azúcar (2) de nata líquida entera Rehidratar la gelatina en un bol de agua fría.
29. Calentar la leche con la nata (1), los granos de vainilla y el azúcar (1).
30. Batir las yemas de huevo con el azúcar (2).
31. Vierta el líquido caliente sobre la mezcla, luego vuelva a verter todo en la cacerola y cocine removiendo sin parar hasta 83°C.
32. Añadir la gelatina rehidratada y bien escurrida.
33. Dejar enfriar hasta 30°C, luego montar la nata líquida en chantillí (no demasiado firme, sino será más

difícil de incorporar).

34. Añadirla delicadamente a la crema inglesa de vainilla, luego pasar inmediatamente al montaje.
35. Montaje: QS de praliné de pecana Extienda la mitad del cremoso de pecana sobre el crujiente cristalizado.
36. Añadir la mitad de la mousse.
37. Cubrir con el segundo bizcocho de soletilla, remojarlo con jarabe de vainilla y añadir el resto del cremoso de pecana.
38. Finalizar añadiendo el resto de la mousse de vainilla y un poco de praliné de pecana.
39. Colocar en el refrigerador o congelador hasta que esté completamente cuajado.
40. Sabayón: 1 yema de huevo de azúcar 1 cucharadita de aroma de vainilla de chantillí Azúcar moreno para la caramelización Batir la yema de huevo con el azúcar y la vainilla.
41. Colocar la mezcla sobre un baño maría y batir hasta que alcance una temperatura de unos 70°C.
42. La mezcla debe blanquear y crecer.
43. Dejar enfriar, luego montar la nata líquida en chantillí, y añadirla a la mezcla anterior.
44. Extender una capa muy fina de sabayón sobre la charlota desmoldada, enfriar unos minutos, luego espolvorear con azúcar moreno y caramelizar con un soplete antes de disfrutarla.