

Vaniljatangko (inspiraatio Cédric Grolet)

Ingrédients

- 110g kermaa 35% rasvaa
- 1 vaniljatangko
- 12g glukoosia
- 12g invertoitua sokeria tai neutraalia akasihunajaa
- 150g Waina-suklaata tai muuta valkosuklaata, kuten Ivoire
- 290g kermaa 35% rasvaa
- 150g hasselpähkinöitä
- 150g manteleita
- 120g sokeria
- 25g vettä
- 110g vettä
- 135g sokeria
- 4,5g pektiiniä NH
- 1 vaniljatangko
- 300g tummaa suklaata
- 300g kaakaovoita

Préparation

1. Jos pidät vaniljasta, olet oikeassa paikassa!
2. Olet varmasti jo nähnyt Cédric Groletin vaniljatangon, yhden hänen illuusioistaan; hän ei ole julkaissut reseptiä, mutta tämän jälkiruoan koostumus on saatavilla hänen sivustollaan, joten tein oman versioni tämän kuvauksen ja hänen Instagram-tilillään olevan videon perusteella.
3. Resepti on lopulta melko yksinkertainen; vaikeinta on antaa jälkiruolle tango ulkomuoto, mutta jos sinulla on kiire, voit myös tarjota sen lasissa, lopputulos on yhtä herkullinen, vaikka vähemmän visuaalinen.
4. Lopuksi, praliinin määrät ovat liian suuret, voit vähentää niitä, mutta muuten praliini säilyy erittäin hyvin useita viikkoja ilmatiiviissä astiassa huoneenlämmössä Materiaali: Pursotinpusit Ainesosat: Käytin Norohyn Madagaskarin vaniljauutetta ja vaniljaa & Valrhonan Waina ja Karibia -suklaita: koodi ILETAITUNGATEAU 20% alennukseen koko sivustolla (affiliate).
5. Käytin Koro kaakaovoita: koodi ILETAITUNGATEAU 5% alennukseen koko sivustolla (ei affiliate).
6. Kuumenna kerma (1) vaniljan jyvien, glukoosin ja hunajan kanssa.
7. Samalla sulata suklaa.
8. Kaada kuuma neste sulatetun suklaan päälle ja sekoita hyvin, jotta saat sileän ja kiiltävän ganachen.
9. Lisää sitten kylmä kerma ja sekoita ganache sauvasekoittimella.
10. Peitä kosketuskelmulla ja anna jäähtyä jääkaapissa vähintään 6 tuntia, mielellään yön yli.
11. Paahda manteleita, hasselpähkinöitä ja käytettyjä vaniljatangkoja 10-15 minuuttia 150°C:ssa.
12. Valmista karamelli sokerilla ja vedellä.
13. Kun se on meripihkanvärinen, kaada se pähkinöiden ja vaniljatankojen päälle.
14. Anna jäähtyä täysin ja sekoita seos (lisää tarvittaessa vaniljauutetta tai -jauhetta) kunnes saat tahnamaisen koostumuksen.
15. Varo sekoittamasta liikaa, praliinin on oltava riittävän "kiinteää" tähän reseptiin, jos se on liian nestemäistä, et voi pursottaa sitä.
16. Sekoita pektiini lusikalliseen sokeria.
17. Kiehauta vesi, jäljellä oleva sokeri ja vaniljan siemenet.

18. Kaada sokeri-pektiiniseos siihen ja vatkaa hyvin, sitten jatka kypsennystä 2-3 minuuttia.
19. Anna jäähtyä täysin.
20. Kokoaminen: Vatkaa vaniljakreemi kunnes se muistuttaa kermavaahtoa.
21. Laita se pursotinpussiin, ja myös praliini ja vaniljageeli kumpikin omaan pursotinpussiinsa Pursota vuorotellen eri seoksia (laittaen suhteellisen vähän vaniljageeliä kahteen muuhun nähden, jotta jälkiruoasta ei tule liian makeaa) muovikelman päälle.
22. Tankojen tulee olla noin 15-20 cm pitkiä ja ei kovin leveitä.
23. Sulje muovikeltu eliminoiden kaikki ilmakuplat ja muodostaen tangon muoto.
24. Sulata suklaa ja kaakaovoi, ja lisää vähän mustaa väriainetta, jos haluat realistisemmän illuusion.
25. Kasta jäädytetyt tangot sulatettuun suklaaseen, raaputa niitä veitsellä, jotta ne eivät olisi liian sileitä.
26. Lisää kaakaojauhetta pensselillä ja viimeistele käyttämällä liekkiä paahdaaksesi hieman tankoja muutamasta kohdasta.
27. Aseta ne jääkaappiin noin 1-2 tuntia antaaksesi niiden sulaa, ja sitten nauti!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com