

Vaníliarúd (Cédric Grolet ihletése)

Ingrédients

- 110g 35%-os tejszín
- 1 vaníliabab
- 12g glükóz
- 12g invert cukor vagy semleges méz, például akácméz
- 150g Waina vagy más fehér csokoládé, például Ivoire
- 290g 35%-os tejszín
- 150g mogyoró
- 150g mandula
- 120g cukor
- 25g víz
- 110g víz
- 135g cukor
- 4,5g NH pektin
- 1 vaníliabab
- 300g fekete csokoládé
- 300g kakaóvaj

Préparation

1. Ha szereted a vaníliát, jó helyen jársz!
2. Biztosan már láttad Cédric Grolet vaníliababját, az egyik trompe-l'œil-jét; nem tette közzé a receptet, de a desszert összetevői elérhető a weboldalán, így én a leírás és az Instagram-fiókján elérhető videó alapján készítettem el a saját verziómat.
3. A recept végül elég egyszerű, a legnehezebb az, hogy a desszertnek vaníliabab formát adjunk, de ha időhiányban szenvedsz, tálalhatod poharakban is, az eredmény ugyanolyan finom lesz, bár kevésbé látványos.
4. Végül a praliné mennyisége túl nagy, csökkentheted, de egyébként a praliné több hétig jól eltartható légmentesen záródó edényben szobahőmérsékleten. Eszközök: Zsákok Hozzávalók: Használok a vanília kivonatot és a Madagaszkári Norohy vaníliát, valamint a Waina és Caraïbes csokoládékat a Valrhona-tól: ILETAITUNGATEAU kód 20% kedvezményre az egész oldalon (partner).
5. Használok a kakaóvaját a Koro-tól: ILETAITUNGATEAU kód 5% kedvezményre az egész oldalon (nem partner).
6. Elkészítési idő: 1h30 + fagyasztás 10-12 vaníliababhoz a méretüktől függően: Vaníliás ganache: 35%-os tejszín 1 vaníliabab glükóz invert cukor vagy semleges méz, például akácméz Waina vagy más fehér csokoládé, például Ivoire 35%-os tejszín Melegítsd fel a tejszínt (1) a vaníliabab magjaival, a glükózzal és a mézzel.
7. Közben olvaszd meg a csokoládét.
8. Öntsd a forró folyadékot az olvasztott csokoládéra, jól keverd össze, hogy sima és fényes ganache-t kapj.
9. Ezután add hozzá a hideg tejszínt, és turmixold le a ganache-t.
10. Fedd le a felületét, és hagyd a hűtőben legalább 6 órán át hűlni, lehet leggyorsabban egy éjszakát.
11. Vaníliás praliné: 15- használt vaníliabab + kivonat vagy vaníliapor mogyoró mandula cukor víz Pirítsd meg a mandulát, a mogyorót és a használt vaníliababokat 10-15 percig 150°C-on.
12. Készíts karamellt a cukorból és a vízből.
13. Amikor borostyánszínű, öntsd a száraz gyümölcsökre és a vaníliababokra.
14. Hagyd teljesen kihűlni, majd turmixold a keveréket (ha szeretnéd, adhatsz hozzá vanília kivonatot vagy port) amíg tésztát nem kapsz.

15. Figyelj arra, hogy ne turmixold túl, elég „szilárd” pralinéra van szükség ehhez a recepthez, ha túl folyékony, nem tudod majd tölteni.
16. Vaníliás zselé: víz cukor 4, NH pektin 1 vaníliabab Keverd össze a pektint egy ev kanál cukorral.
17. Forrald fel a vizet, a maradék cukrot és a vaníliabab magjait.
18. Öntsd a cukor/pektin keveréket a vízhez, miközben jól felvered, majd fzd további 2-3 percig.
19. Hagyd teljesen kihlni.
20. Összeállítás: Verd fel a ganache-t, amíg tejszínhab állagú nem lesz.
21. Tedd egy zsákba, és öntsd a pralinét és a vaníliás zselét is külön zsákokba Töltsd a különböző készítményeket felváltva (viszonylag kevés vaníliás zselét téve a másik kettőhöz képest, hogy ne legyen túl édes a desszert) egy fóliára.
22. A baboknak körülbelül 15-20 cm hosszúnak kell lenniük, és nem lehetnek túl szélesek.
23. Zárd le a fóliát, eltávolítva az összes levegőbuborékot, és formázz egy babot.
24. Fekete csokoládé bevonat: fekete csokoládé kakaóvaj Opcionális: egy kis fekete színezék Cukrozott kakaópor Olvaszd meg a csokoládét a kakaóvajjal, és adj hozzá egy kis fekete színezéket, ha szeretnél egy valóságosbb trompe-l'œil-t.
25. Mártsd a fagyasztott babokat az olvasztott csokoládéba, majd kapard meg ket egy késsel, hogy simábbak legyenek.
26. Adj hozzá egy kis kakaóport ecsettel, és végül használj egy lángszórót, hogy néhány helyen enyhén megfeketedjenek a babok.
27. Helyezd ket a hűtőbe körülbelül 1-2 órára, hogy kiengedjenek, majd élvezd!