

Gousse di vaniglia (ispirazione Cédric Grolet)

Ingrédients

- 110g di panna liquida al 35% di materia grassa
- 1 baccello di vaniglia
- 12g di glucosio
- 12g di zucchero invertito o miele neutro tipo acacia
- 150g di cioccolato Waina o altro cioccolato bianco tipo Ivoire
- 290g di panna liquida al 35% di materia grassa
- 15 a 20g di baccelli di vaniglia esausti + estratto o polvere di vaniglia
- 150g di nocciole
- 150g di mandorle
- 120g di zucchero
- 25g di acqua
- 110g di acqua
- 135g di zucchero
- 4,5g di pectina NH
- 1 baccello di vaniglia
- 300g di cioccolato fondente
- 300g di burro di cacao

Préparation

1. Se ami la vaniglia, sei arrivato nel posto giusto!
2. Avrai sicuramente già visto il baccello di vaniglia di Cédric Grolet, uno dei suoi trompe-l'œil; non ha pubblicato la ricetta ma la composizione di questo dessert è disponibile sul suo sito, quindi ho realizzato la mia versione a partire da questa descrizione e dal video del montaggio disponibile sul suo account Instagram.
3. La ricetta è alla fine abbastanza semplice, la cosa più difficile è dare l'aspetto di un baccello al dessert, ma se sei a corto di tempo, puoi anche servirlo in bicchierini, il risultato sarà altrettanto buono anche se meno visivo.
4. Infine, le quantità per il praliné sono troppo elevate, puoi ridurle, ma altrimenti il praliné si conserva molto bene per diverse settimane in un contenitore ermetico a temperatura ambiente. **Attrezzatura:** Sacche da pasticciere **Ingredienti:** Ho utilizzato l'estratto di vaniglia e la vaniglia del Madagascar Norohy & i cioccolati Waina e Caraïbes di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
5. Ho utilizzato il burro di cacao Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
6. Tempo di preparazione: 1h30 + congelamento Per 10 a 12 baccelli di vaniglia a seconda della loro dimensione: Ganache montata alla vaniglia: di panna liquida al 35% di materia grassa 1 baccello di vaniglia di glucosio di zucchero invertito o miele neutro tipo acacia di cioccolato Waina o altro cioccolato bianco tipo Ivoire di panna liquida al 35% di materia grassa Fai scaldare la panna (1) con i semi del baccello di vaniglia, il glucosio e il miele.
7. In parallelo, fai sciogliere il cioccolato.
8. Versa il liquido caldo sul cioccolato fuso mescolando bene per ottenere una ganache liscia e brillante.
9. Poi, aggiungi la panna fredda e passa la ganache al frullatore ad immersione.
10. Coprila con pellicola, e lasciala raffreddare in frigorifero almeno 6 ore, se possibile una notte.
11. Praliné alla vaniglia: 15 a di baccelli di vaniglia esausti + estratto o polvere di vaniglia di nocciole di mandorle di zucchero di acqua Tosta le mandorle, le nocciole e i baccelli di vaniglia esausti per 10 a 15 minuti a 150°C.

12. Prepara un caramello con lo zucchero e l'acqua.
13. Quando è ambrato, versalo sui frutti secchi e i baccelli di vaniglia.
14. Lascia raffreddare completamente, quindi frulla il composto (aggiungendo, se lo desideri, estratto o polvere di vaniglia) fino a ottenere una pasta.
15. Attenzione a non frullare troppo, serve un praliné abbastanza "solido" per questa ricetta, se è troppo liquido non potrai utilizzarlo con la sac à poche.
16. Gel alla vaniglia: di acqua di zucchero 4, di pectina NH 1 baccello di vaniglia Mescola la pectina con un cucchiaino di zucchero.
17. Porta a ebollizione l'acqua, il resto dello zucchero e i semi del baccello di vaniglia.
18. Versa il composto zucchero/pectina mescolando bene, quindi continua la cottura per 2–3 minuti.
19. Lascia raffreddare completamente.
20. Montaggio: Monta la ganache fino a ottenere una consistenza di panna montata.
21. Mettila in una sac à poche, e versa anche il praliné e il gel di vaniglia ciascuno in una sac à poche Forma le diverse preparazioni in alternanza (mettendo relativamente poco gel di vaniglia rispetto agli altri due per non avere un dessert troppo dolce) su un foglio di pellicola alimentare.
22. I baccelli devono essere lunghi circa 15–20 cm e non essere molto larghi.
23. Chiudi la pellicola alimentare eliminando tutte le bolle d'aria e formando una forma di baccello.
24. Copertura di cioccolato fondente: di cioccolato fondente di burro di cacao Opzionale: un po' di colorante nero Cacao in polvere senza zucchero Sciogli il cioccolato con il burro di cacao, e aggiungi un po' di colorante nero se desideri un trompe-l'œil più realistico.
25. Immergi i baccelli congelati nel cioccolato fuso, quindi grattali con un coltello per renderli meno lisci.
26. Aggiungi un po' di polvere di cacao con un pennello, e infine usa un cannello per annerire leggermente i baccelli in alcuni punti.
27. Mettili in frigorifero circa 1–2 ore per lasciarli scongelare, poi goditeli!