

Entremet alla vaniglia (Christophe Felder & Camille Lescq)

Ingrédients

- 37g di latte intero
- 270g di panna fresca intera
- 1 baccello di vaniglia
- 37g di zucchero semolato
- 1,2g di pectina NH
- 62g di tuorli d'uovo
- 74g di farina di mandorle
- 86g di zucchero a velo
- 86g di albumi d'uovo
- 31g di zucchero semolato
- 160g di gianduia
- 31g di feuilletine (o crêpes dentelles sbriciolate)
- 37g di pasta frolla sbriciolata
- 1 pizzico di fleur de sel
- 3,7g di gelatina
- 92g di latte intero
- 19g di panna doppia
- 1 baccello di vaniglia
- 6g di vaniglia liquida
- 19g di zucchero semolato (1)
- 31g di tuorli d'uovo
- 12g di zucchero semolato (2)
- 400g di panna fresca

Préparation

1. Ecco una ricetta di dolce al cucchiaino tutto vaniglia, realizzata grazie a una ricetta del libro *Bûches* di Christophe Felder & Camille Lescq.
2. Poiché la stagione delle tronchetti è passata da un po' di tempo, ho scelto di usare lo stampo Cloud di Silikomart e ho quindi aumentato le quantità di conseguenza.
3. Le quantità indicate di seguito sono quindi adattate a questo stampo, sta a voi fare i calcoli se utilizzate uno stampo diverso.
4. Nessuna difficoltà particolare per realizzare questo dolce, tanto più che ho eliminato la fase della glassa a specchio e al suo posto ho utilizzato una bomboletta di glassa velluto bianco, oltre a due baccelli di vaniglia per la decorazione.
5. Come per tutti i dolci che necessitano di un tempo di riposo nel congelatore, potete prepararli con largo anticipo e tirarli fuori dal congelatore e fare la decorazione la sera prima (per servirli a pranzo) o al mattino (per servirli la sera).
6. Portate a ebollizione il latte, la panna e i semi del baccello di vaniglia.
7. Lasciate raffreddare, poi filtrate il liquido.
8. Mischiate lo zucchero e la pectina, poi versate il latte su questo composto mescolando continuamente.
9. Rimettete tutto nella casseruola e portate a ebollizione.
10. Fuori dal fuoco, aggiungete poi i tuorli sbattuti mescolando bene, quindi versate la preparazione nel vostro stampo a inserto (per me, un quadrato di dimensioni inferiori a quelle dello stampo).
11. Mettete nel congelatore.
12. Preriscaldate il forno a 170°C.

13. Tostate la farina di mandorle per una decina di minuti.
14. Mischiate lo zucchero a velo setacciato e la farina di mandorle tostata.
15. Montate gli albumi a neve, poi rassodateli aggiungendo lo zucchero semolato poco alla volta continuando a montare.
16. Quando gli albumi sono ben fermi, incorporate delicatamente con una spatola il composto di zucchero a velo e farina di mandorle.
17. Mettete il composto in una tasca da pasticciere munita di una bocchetta liscia, poi formate il biscotto su una teglia coperta di carta da forno; formate un quadrato (o cerchio, o altro) della dimensione del vostro stampo, poi infornate per 20-30 minuti.
18. Il biscotto deve essere dorato ma non troppo cotto.
19. Fate sciogliere il gianduia a bagnomaria, poi aggiungete la feuilletine, la pasta frolla e la fleur de sel.
20. Stendete tra due fogli di carta da forno in modo da avere due volte la dimensione del vostro stampo (se il vostro stampo è un quadrato di 20cm di lato, sarà necessario stendere il croccante di circa 40x20cm, per poter tagliare due quadrati di dimensione leggermente inferiore al vostro stampo).
21. Conservate nel congelatore.
22. Preparate la mousse alla vaniglia solo quando il croccante e l'inserito alla vaniglia sono congelati.
23. Iniziate preparando la crema inglese: mettete la gelatina in una ciotola di acqua ben fredda.
24. Portate a ebollizione il latte, la panna doppia, il baccello di vaniglia raschiato, la vaniglia liquida e lo zucchero (1).
25. Montate i tuorli con lo zucchero (2).
26. Versate sopra metà del latte bollente mescolando bene, quindi trasferite tutto nella casseruola.
27. Cuocete a fuoco basso fino a raggiungere la temperatura di 85°C.
28. Aggiungete la gelatina reidratata e strizzata, quindi lasciate raffreddare la crema.
29. Montate la panna ben fredda fino a ottenere una chantilly non troppo ferma.
30. Quando la crema inglese è a 26°C, aggiungete una piccola parte di chantilly e incorporatela mescolando energicamente.
31. Aggiungete poi delicatamente il resto della chantilly, facendo attenzione a non fare sgonfiare il composto.
32. Montaggio: Versate circa 1/3 della vostra mousse sul fondo del vostro stampo.
33. Lasciate riposare per qualche minuto nel congelatore, poi adagiate al centro il palet alla vaniglia congelato.
34. Copritelo con un po' di mousse.
35. Tagliate il croccante praliné in due quadrati un po' più piccoli del vostro stampo con una lama di coltello calda.
36. Adagiate un quadrato sulla mousse, poi ancora un po' di mousse e il secondo quadrato di croccante.
37. Versate la restante mousse facendo attenzione che tutte le pareti dello stampo siano ben coperte di mousse.
38. Terminate adagiando la dacquoise tagliata alla giusta dimensione.
39. Mettete il dolce nel congelatore per diverse ore (o diversi giorni se volete prepararlo in anticipo).
40. Finiture: Una bomboletta di glassa velluto bianco La ricetta originale di Christopher Felder e Camile Lesecq prevedeva una glassa a specchio bianca e una decorazione con alcuni bastoncini di meringa, ma per ragioni di tempo, organizzazione, e anche perché la trovo più bella sullo stampo Cloud, ho scelto di usare una bomboletta di glassa velluto.
41. Rimuovete il dolce dallo stampo, poi spruzzatelo con la bomboletta di glassa (fate attenzione a proteggere il luogo in cui lo fate, può essere rapidamente molto sporco).

