

Bundt cake alla vaniglia (ispirazione Nicolas Paciello)

Ingrédients

- 135g di tuorli d'uovo
- 170g di zucchero semolato
- 100g di panna liquida intera
- 135g di farina 00
- 3g di lievito in polvere
- 45g di burro
- 1 baccello di vaniglia
- 50g di zucchero
- 150g di acqua
- 150g di cioccolato bianco Valrhona (o un altro cioccolato bianco)
- 1 baccello di vaniglia (o vaniglia in polvere)
- 78g di panna liquida intera

Préparation

1. Ho avuto la fortuna di partecipare a un workshop di Nicolas Paciello alcuni mesi fa, e ci ha accolti con fette del suo famoso cake alla vaniglia che ho trovato delizioso.
2. Quindi, quando ho visto passare la ricetta sulla rivista Ginette #11 qualche settimana fa, ho fatto degli screenshot per poterla rifare.
3. Ovviamente, lui lo cuoce in uno stampo circolare e non ho seguito esattamente la sua ricetta della glassa, ma la ricetta del cake è sempre la stessa ed è davvero molto buona!
4. Fate fondere il burro.
5. Montate i tuorli d'uovo con lo zucchero.
6. A parte, mescolate la farina, il lievito e i semi di vaniglia.
7. Aggiungete il composto di tuorli e zucchero mescolando con una frusta.
8. Aggiungete poi la panna liquida in 3 volte con l'aiuto di una spatola, poi il burro fuso e intiepidito.
9. Imburrate e infarinate il vostro stampo, poi versateci l'impasto e infornate nel forno preriscaldato a 150°C per circa 40 minuti (per verificare se il dolce è cotto, infilateci un coltello, la lama deve uscire asciutta).
10. Mettete tutti gli ingredienti in una casseruola e portate a ebollizione, poi lasciate raffreddare.
11. Quando il dolce esce dal forno, sformatelo su una griglia e impregnate con lo sciroppo tiepido usando un pennello.
12. Fate fondere il cioccolato.
13. Portate la panna a ebollizione poi versatela in 3 volte sul cioccolato in modo da creare un'emulsione e avere una ganache ben liscia e brillante.
14. Aggiungete i semi di vaniglia o la vaniglia in polvere e mescolate bene.
15. Lasciatela raffreddare un po' a temperatura ambiente.
16. Quando il cake è sfornato e raffreddato, distribuite la ganache sopra e lasciate cristallizzare completamente prima di godervelo!