

Vanillepeul (inspiratie Cédric Grolet)

Ingrédients

- 110g ongeklopte room met 35% vetgehalte
- 1 vanillepeul
- 12g glucose
- 12g invertsuiker of neutrale honing zoals acacia
- 150g Waina chocolade of andere witte chocolade zoals Ivoire
- 290g ongeklopte room met 35% vetgehalte
- 15 tot 20g uitgeputte vanillepeulen + vanille-extract of -poeder
- 150g hazelnoten
- 150g amandelen
- 120g suiker
- 25g water
- 110g water
- 135g suiker
- 4,5g pectine NH
- 1 vanillepeul
- 300g pure chocolade
- 300g cacaoboter

Préparation

1. Als je vanille lekker vindt, ben je hier aan het juiste adres!
2. Je hebt zeker al de vanillepeul van Cédric Grolet gezien, een van zijn trompe-l'œil-creaties; hij heeft het recept niet gepubliceerd, maar de samenstelling van dit dessert is beschikbaar op zijn website, dus ik heb mijn versie gemaakt op basis van die beschrijving en de montagevideo die beschikbaar is op zijn Instagram-account.
3. Het recept is eigenlijk vrij eenvoudig, het moeilijkste is om het dessert het uiterlijk van een vanillepeul te geven, maar als je weinig tijd hebt, kun je het ook in glaasjes serveren, het resultaat zal net zo lekker zijn, zelfs als het minder visueel is.
4. Tot slot zijn de hoeveelheden voor de praliné te groot, je kunt ze verminderen, maar anders blijft de praliné wekenlang goed bewaard in een hermetisch afgesloten container op kamertemperatuur. **Materiaal:** Spuitzakken
Ingrediënten: Ik heb de vanille-extract en de vanille uit Madagaskar van Norohy & de Waina en Caraïbes chocolades van Valrhona gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 20% korting op de hele site (affiliate).
5. Ik heb de cacaoboter van Koro gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 5% korting op de hele site (niet affiliate).
6. Verwarm de room (1) met de vanillepeulkorrels, de glucose en de honing.
7. Smelt tegelijkertijd de chocolade.
8. Schenk de hete vloeistof over de gesmolten chocolade en meng goed om een gladde en glanzende ganache te verkrijgen.
9. Voeg vervolgens de koude room toe en meng de ganache met een staafmixer.
10. Dek het af met plasticfolie en laat het minstens 6 uur in de koelkast afkoelen, indien mogelijk een nacht.
11. Rooster de amandelen, hazelnoten en uitgeputte vanillepeulen 10 tot 15 minuten op 150°C.
12. Bereid een karamel met suiker en water.
13. Als het amberkleurig is, giet het over de noten en vanillepeulen.
14. Laat volledig afkoelen, maal dan het mengsel (voeg indien gewenst vanille-extract of -poeder toe) tot een pasta.

15. Zorg ervoor dat je het niet te veel mixt, de praliné moet vrij "stevig" zijn voor dit recept, als het te vloeibaar is, kun je het niet spuiten.
16. Meng de pectine met een eetlepel suiker.
17. Breng water, de rest van de suiker en de vanillepeulkorrels aan de kook.
18. Voeg al roerend het suiker/pectine-mengsel toe en kook verder gedurende 2-3 minuten.
19. Laat volledig afkoelen.
20. Montage: Klop de opgeklopte ganache op tot de consistentie van slagroom.
21. Doe het in een spuitzak, en doe ook de praliné en het vanillegel elk in een spuitzak. Spuit de verschillende bereidingen afwisselend (met relatief weinig vanillegel ten opzichte van de andere twee om niet een te zoet dessert te krijgen) op een stuk plasticfolie.
22. De peulen moeten ongeveer 15 tot 20 cm lang zijn en niet te breed.
23. Sluit de plasticfolie door alle luchtballen te verwijderen en een peulvorm te vormen.
24. Smelt de chocolade met de cacaoboter, en voeg een beetje zwart kleurstof toe als je een realistischer trompe-l'œil wilt krijgen.
25. Dompel de bevroren peulen in de gesmolten chocolade, en schraap ze vervolgens met een mes om ze minder glad te maken.
26. Voeg een beetje cacaopoeder toe met een penseel, en gebruik ten slotte een brander om de peulen op enkele plaatsen lichtjes te verbranden.
27. Plaats ze ongeveer 1 tot 2 uur in de koelkast om te ontdooien en geniet ervan!