

Vaniljestang (inspirasjon Cédric Grolet)

Ingrédients

- 110g kremfløte med 35% fett
- 1 vaniljestang
- 12g glukose
- 12g invertsukker eller nøytral honning som akasiehonning
- 150g Waina-sjokolade eller annen hvit sjokolade som Ivoire
- 290g kremfløte med 35% fett
- 15 til 20g oppbrukte vaniljestenger + vaniljeekstrakt eller -pulver
- 150g hasselnøtter
- 150g mandler
- 120g sukker
- 25g vann
- 110g vann
- 135g sukker
- 4,5g pektin NH
- 1 vaniljestang
- 300g mørk sjokolade
- 300g kakaosmør

Préparation

1. Hvis du liker vanilje, har du kommet til rett sted!
2. Du har sikkert allerede sett Cédric Grolets vaniljestang, en av hans trompe-l'œil; han har ikke publisert oppskriften, men sammensetningen av denne desserten er tilgjengelig på nettstedet hans, så jeg har laget min versjon basert på denne beskrivelsen og videoen av montasjen tilgjengelig på hans Instagram-konto.
3. Oppskriften er faktisk ganske enkel, det vanskeligste er å gi desserten utseendet til en bønne, men hvis du har liten tid, kan du også servere den i glass, resultatet vil være like godt selv om det er mindre visuelt.
4. Endelig er mengdene for pralinéen for store, du kan redusere dem, men ellers holder pralinéen seg veldig godt i flere uker i en lufttett beholder ved romtemperatur Utstyr: Sprøyteposer Ingredienser: Jeg brukte vaniljeekstrakt og vanilje fra Madagaskar Norohy & sjokoladene Waina og Caraïbe fra Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabatt på hele nettstedet (tilknyttet).
5. Jeg brukte kakaosmør fra Koro: kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabatt på hele nettstedet (ikke tilknyttet).
6. Varm opp kremen (1) med vaniljefrø, glukosen og honningen.
7. Samtidig smelt sjokoladen.
8. Hell den varme væsken over den smeltede sjokoladen og rør godt for å få en jevn og skinnende ganache.
9. Deretter tilsetter du kald krem og passerer ganachen med en stavmikser.
10. Dekk den med plastfolie, og la den avkjøles i kjøleskapet i minst 6 timer, gjerne over natten.
11. Rist mandler, hasselnøtter og oppbrukte vaniljestenger i 10 til 15 minutter ved 150°C.
12. Lag en karamell med sukkeret og vannet.
13. Når det er rødfarget, hell det over nøttene og vaniljestengene.
14. La det avkjøles helt, og blend deretter blandingen (tilsett om ønskelig vaniljeekstrakt eller -pulver) inntil du får en pasta.
15. Pass på å ikke blende for mye, det må være en ganske "solid" praliné for denne oppskriften.
16. Hvis den er for flytende kan den ikke sprøytes.
17. Bland pektinet med en spiseskje sukker.

18. Kok opp vannet, resten av sukkeret og vaniljefrøene.
19. Hell sukker/pektin-blandingen i og pisk godt, så fortsett å koke i 2-3 minutter.
20. La det avkjøles helt.
21. Montering: Pisk den monterte ganachen til en kremet tekstur.
22. Ha den i en sprøytepose, og ha pralinéen og vaniljegelen hver i sin egen sprøytepose. Sprøyt de forskjellige blandingsene vekselvis (og bruk relativt lite vaniljegel i forhold til de to andre for å unngå å få en for søt dessert) på et stykke plastfolie.
23. Stengene skal være ca 15 til 20 cm lange og ikke være for brede.
24. Lukk plastfolien ved å fjerne alle luftbobler og forme den til en bønneform.
25. Smelt sjokoladen med kakaosmøret, og tilsett litt svart farge hvis du vil ha en mer realistisk trompe-l'œil.
26. Dypp de frosne stengene i den smeltede sjokoladen, og skrap dem med en kniv for å gjøre dem mindre glatte.
27. Tilsett litt kakaopulver med en pensel, og bruk til slutt en liten brenner for å svakt sverte stengene på noen steder.
28. Sett dem i kjøleskapet i ca.
29. 1 til 2 timer for å tine, og nyt!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com