

Str k wanilii (inspiracja Cédric Grolet)

Ingrédients

- 110g mietany 35%
- 1 str k wanilii
- 12g glukozy
- 12g cukru inwertowanego lub neutralnego miodu typu akacja
- 150g czekolady Waina lub innej białej czekolady typu Ivoire
- 290g mietany 35%
- 15 do 20g wyczerpanych str ków wanilii + ekstrakt lub proszek waniliowy
- 150g orzechów laskowych
- 150g migdałów
- 120g cukru
- 25g wody
- 110g wody
- 135g cukru
- 4,5g pektyny NH
- 1 str k wanilii
- 300g ciemnej czekolady
- 300g masła kakaowego

Préparation

1. Je li lubisz wanili, trafi e łwe w a ciwe miejsce!
2. Z pewno ci łwidzia e łju łstr k wanilii Cédric Grolet, jedno z jego iluzji; nie opublikowa łprzepisu, ale sk ad tego deseru jest dost pny na jego stronie, wi c przygotowa em swoj łwersj łna podstawie tego opisu i wideo z monta u dost pnego na jego koncie Instagram.
3. Przepis jest ostatecznie do łprosty, najtrudniejsze jest nadanie deserowi wygl du str ka, ale je li brakuje ci czasu, mo esz równie łpoda łgo w szklankach, efekt b dzie równie dobry, chocia łmniej wizualny.
4. W ko cu ilo ci na praliné s łzbyt du e, mo esz je zmniejszy, ale w przeciwnym razie praliné dobrze przechowuje si łprzez kilka tygodni w hermetycznym pojemniku w temperaturze pokojowej Sprz łt: Worki cukiernicze Sk adniki: U y em ekstraktu waniliowego i wanilii z Madagaskaru Norohy & czekolad Waina i Karaibów z Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% зни ki na ca ej stronie (partnerski).
5. U y em masła kakaowego Koro: kod ILETAITUNGATEAU na 5% зни ki na ca ej stronie (niepartnerski).
6. Czas przygotowania: 1h30 + mro enie Dla 10 do 12 str ków wanilii w zale no ci od ich rozmiaru: Bita ganache waniliowa: mietany 35% 1 str k wanilii glukozy cukru inwertowanego lub neutralnego miodu typu akacja czekolady Waina lub innej białej czekolady typu Ivoire mietany 35% Podgrzej mietan ł(1) z ziarnami str ka wanilii, glukozy ł miodem.
7. W mi dzyczasie rozpu łczekolad .
8. Wlej gor c łciecz na roztopion łczekolad, mieszaj c dobrze, aby uzyska łg adk łi b yszcz c łganache.
9. Nast pnie dodaj zimn ł mietan łi zmiksuj ganache za pomoc łblendera r cznego.
10. Owi łj łw łoli łspo ywcz łi pozostaw do sch odzenia w lodówce na co najmniej odzin, a najlepiej na noc.
11. Praliné waniliowe: 15 do wyczerpanych str ków wanilii + ekstrakt lub proszek waniliowy orzechów laskowych migdałów cukru wody Upra łmigda y, orzechy laskowe i wyczerpane str ki wanilii przez 10 do 15 minut w 150°C.
12. Przygotuj karmel z cukru i wody.
13. Gdy b dzie bursztynowy, wlej go na orzechy i str ki wanilii.
14. Pozwól ca kowicie ostygn, a nast pnie zmiksuj mieszkank ł(dodaj c, je li chcesz, ekstrakt lub proszek

waniliowy) a uzyskasz pastę.

15. Uwaga, aby nie miksować za długo, pralinę powinno być do „stała” do tego przepisu, jeżeli będzie zbyt płynna, nie będziesz mógł tego nałożyć.

16. Gel waniliowy: woda cukru 4, pektyny NH 1 strąka wanilii Wymieszaj pektynę z cukrem.

17. Doprowadź do wrzenia wodę, resztę cukru i ziarnę strąka wanilii.

18. Wlej mieszankę cukru/pektyny, dobrze ubijaj, a następnie gotuj przez 2-3 minuty.

19. Pozwól całkowicie ostygnąć.

20. Montaż: Ubij bitą śmietanę, a uzyskasz konsystencję bitą śmietanę.

21. Umieść ją w worku cukierniczym, a także wlej pralinę i gel waniliowy, każdy do osobnego worka cukierniczego. Nadziewaj różne przygotowania na przemian (wskazując stosunkowo mały gel waniliowy w porównaniu do dwóch pozostałych, aby nie było zbyt słodkiego deseru) na arkuszu folii spożywczej.

22. Strąki powinny mieć około 15 do 20 cm długości i nie być zbyt szerokie.

23. Zamknij folię spożywczą, eliminując wszystkie pęcherzyki powietrza i formując kształt strąka.

24. Pokrycie ciemną czekoladą: ciemnej czekolady masła kakaowego Opcjonalnie: trochę czarnego barwnika Kakao w proszku bez cukru Rozpuść czekoladę z masłem kakaowym i dodaj trochę czarnego barwnika, jeżeli chcesz uzyskać bardziej realistyczny efekt.

25. Zanurz zamrożone strąki w roztopionej czekoladzie, a następnie zeskrob je nożem, aby stały się ciemniej gładkie.

26. Dodaj trochę kakao w proszku na dół, a na koniec użyj palnika, aby lekko przyciemnić strąki w kilku miejscach.

27. Umieść je w lodówce na około 1 godzinę, aby się zamroziły, a następnie smaczno!