

Ciasto dulcey, orzechy pekan i wanilia

Ingrédients

- 1 laska wanilii
- 115g dulcey
- 70g pe nego mleka
- 1,3g elatyny
- 135g mietanki p ynnej 35% t uszczu
- 75g mas a
- 80g cukru
- 1 ótko
- 100g m ki
- 35g orzechów pekan
- 3 jajka
- 75g cukru
- 135g dulcey
- 100g mas a
- 160g m ki
- 7g proszku do pieczenia
- 20g mietanki p ynnej
- 20g orzechów pekan
- 150g dulcey
- 20g oleju neutralnego
- 35g drobno posiekanych orzechów pekan
- 200g mietanki p ynnej 35% t uszczu
- 20g cukru pudru
- 25g purée z orzechów pekan

Préparation

1. Oto przepis na ciasto wykonane kilka tygodni temu, ale jeszcze nie mia am czasu go spisa !
2. Jak co roku w lutym wi tujemy urodziny mojego m a, wi c zazwyczaj robi łciasto waniliowe z pekanami (jedno z jego ulubionych po cze): charlotte w zesz ym roku, tarta rok wcze niej, a w tym roku to ciasto/deser zawieraj cy równie łczekolad łdulcey, łczekolad ło smaku biszkoptu, która doskonale pasuje do orzechów pekan i oczywi cie wanilii!
3. Jest to proste ciasto do wykonania, trzeba je tylko rozpocz łdzie łwcze niej, aby namelaka mog a skryształizowa łsi łw lodówce.
4. Sprz łt: Worki do szprycowania Ko cówka 12mm Ko cówka do ciastka 14mm Ko o 22cm Wa ek do ciasta Sk adniki: U y am purée z orzechów pekan i orzechów pekan Koro: kod ILETAITUNGATEAU na 5% zni ki na ca y asortyment (nie afiliowany).
5. U y am wanilii Norohy & czokolady Dulcey z Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% zni ki na ca y asortyment (afiliowany).
6. Czas przygotowania: 1h10 + 40 minut pieczenia Na ciasto o rednicy 22cm: Namelaka dulcey wanilia: aska wanilii dulcey pe nego mleka 1, elatyny mietanki p ynnej 35% t uszczu Namocz elatyn łw zimnej wodzie.
7. Podgrzej mleko z wanili , dodaj namoczon łi odci ni łt elatyn , a nast pnie wlej je na uprzednio rozpuszczon łczekolad .
8. Mieszaj, a łpowstanie g adka i b yszcz ca ganache, a nast pnie dodaj zimn łt mietank łi znowu wymieszaj.
9. Owi łnamelak łfoli łi pozostaw do skryształizowania w lodówce na kilka godzin, najlepiej przez noc.
10. Piasek pekan: mas a cukru łótko m ki orzechów pekan Wymieszaj mi kkie mas o z cukrem, a

następnie dodaj sól.

11. Następnie dodaj maki na koniec posiekane orzechy pekan.

12. Rozwałuj ciasto między dwoma arkuszami papieru do pieczenia, a następnie wstaw je na co najmniej 45 minut do lodówki.

13. Następnie usuwaj górny arkusz papieru do pieczenia i piecz piasek przez około 15 minut w 170°C.

14. Po wyjściu z piekarnika delikatnie pokrój na małe kwadraty i pozostaw do ostygnięcia.

15. Oczywiście, ciasto będzie za duże, ale trudno przygotować mniejszą ilość ciasta, a sam piasek jest równie pyszny sam w sobie do kawy. **Miekkie ciasto:** 3 jajka cukru ciasto masło maki proszku do pieczenia mietanki pynnej orzechów pekan Rozpuść czekoladę ciasto z masłem.

16. Ubij jajka z cukrem.

17. Dodaj rozpuszczoną czekoladę i masło.

18. Dodaj maki, proszek do pieczenia, a na koniec mietanki i posiekane orzechy pekan.

19. Przekładaj ciasto do koła lub formy o średnicy 22cm.

20. Piecz przez 25 do 30 minut w około 170°C (czubek noża wbijany w ciasto powinien wychodzić suchy).

21. Pozwól ci kowicie ostygnąć.

22. Lukrowanie rocher: ciasto oleju neutralnego drobno posiekanych orzechów pekan Rozpuść czekoladę.

23. Dodaj olej neutralny, a następnie orzechy pekan.

24. Odetnij wierzch ciasta, aby uzyskać ładny kształt powierzchni.

25. Zanurz ciasto w lukrze (spód i boki ciasta muszą być pokryte lukrem).

26. Chantilly pekan: mietanki pynnej 35% tłuszczu cukru pudru purée z orzechów pekan Ubij mietanki pynne; gdy zaczną się łączyć, dodaj cukier puder i purée z orzechów pekan.

27. Wyciśnij na ciasto chantilly i namaluj ciasto, a następnie dodaj kwadraty piasku pekan i kilka całych orzechów pekan przed delektowaniem się!