

Vagem de baunilha (inspiração Cédric Grolet)

Ingrédients

- 110g de creme de leite a 35% de gordura
- 1 vagem de baunilha
- 12g de glicose
- 12g de açúcar invertido ou mel neutro tipo acácia
- 150g de chocolate Waina ou outro chocolate branco tipo Ivoire
- 290g de creme de leite a 35% de gordura
- 15 a 20g de vagens de baunilha secas + extrato ou pó de baunilha
- 150g de avelãs
- 150g de amêndoas
- 120g de açúcar
- 25g de água
- 110g de água
- 135g de açúcar
- 4,5g de pectina NH
- 1 vagem de baunilha
- 300g de chocolate amargo
- 300g de manteiga de cacau

Préparation

1. Se você gosta de baunilha, você chegou ao lugar certo!
2. Você provavelmente já viu passar a vagem de baunilha de Cédric Grolet, um de seus trompe-l'œil; ele não publicou a receita, mas a composição desta sobremesa está disponível em seu site, então eu realizei minha versão a partir desta descrição e do vídeo da montagem disponível em sua conta do Instagram.
3. A receita é bastante simples, o mais difícil é dar a aparência de uma vagem à sobremesa, mas se você estiver sem tempo, também pode servi-la em verrines, o resultado será tão bom, mesmo que menos visual.
4. Finalmente, as quantidades para o praliné são muito grandes; você pode reduzi-las, mas caso contrário, o praliné se conserva muito bem por várias semanas em um recipiente hermético à temperatura ambiente
Material: Sacos de confeitar Ingredientes: Eu usei o extrato de baunilha e a baunilha de Madagascar Norohy & os chocolates Waina e Caribe da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
5. Eu usei a manteiga de cacau Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
6. Tempo de preparação: 1h30 + congelamento Para 10 a 12 vagens de baunilha, dependendo do tamanho: Ganache montada de baunilha: de creme de leite a 35% de gordura 1 vagem de baunilha de glicose de açúcar invertido ou mel neutro tipo acácia de chocolate Waina ou outro chocolate branco tipo Ivoire de creme de leite a 35% de gordura Aqueça o creme (1) com os grãos da vagem de baunilha, a glicose e o mel.
7. Paralelamente, derreta o chocolate.
8. Despeje o líquido quente sobre o chocolate derretido, mexendo bem para obter uma ganache lisa e brilhante.
9. Em seguida, adicione o creme frio e passe a ganache no mixer de mão.
10. Cubra com filme plástico em contato, e deixe esfriar na geladeira por pelo menos 6 horas, se possível uma noite.
11. Praliné de baunilha: 15 a de vagens de baunilha secas + extrato ou pó de baunilha de avelãs de amêndoas de açúcar de água Torre as amêndoas, avelãs e vagens de baunilha secas por 10 a 15 minutos a

150°C.

12. Prepare um caramelo com o açúcar e a água.

13. Quando estiver âmbar, despeje sobre as frutas secas e as vagens de baunilha.

14. Deixe esfriar completamente, depois misture a mistura (acrescentando, se desejar, extrato ou pó de baunilha) até obter uma pasta.

15. Cuidado para não misturar demais, é necessário um praliné bastante "sólido" para esta receita; se estiver muito líquido, não será possível colocar no saco de confeitar.

16. Gel de baunilha: de água de açúcar 4, de pectina NH 1 vagem de baunilha Misture a pectina com uma colher de sopa de açúcar.

17. Leve a água, o restante do açúcar e os grãos da vagem de baunilha à fervura.

18. Despeje a mistura de açúcar/pectina dentro, batendo bem, e depois continue cozinhando por 2-3 minutos.

19. Deixe esfriar completamente.

20. Montagem: Bata a ganache montada até obter a textura de chantilly.

21. Coloque-a em um saco de confeitar, e despeje também o praliné e o gel de baunilha cada um em um saco de confeitar. Alterne as diferentes preparações (colocando relativamente pouco gel de baunilha em comparação com as outras duas para não ter uma sobremesa muito doce) sobre uma folha de filme plástico.

22. As vagens devem ter cerca de 15 a 20 cm de comprimento e não serem muito largas.

23. Feche o filme plástico eliminando todas as bolhas de ar e formando uma forma de vagem.

24. Cobertura de chocolate amargo: de chocolate amargo de manteiga de cacau Opcional: um pouco de corante preto Cacau em pó sem açúcar Derreta o chocolate com a manteiga de cacau, e adicione um pouco de corante preto se desejar ter um trompe-l'œil mais realista.

25. Mergulhe as vagens congeladas no chocolate derretido, depois raspe-as com uma faca para torná-las menos lisas.

26. Adicione um pouco de cacau em pó com um pincel, e, por fim, use um maçarico para escurecer ligeiramente as vagens em alguns pontos.

27. Coloque-as na geladeira por cerca de 1 a 2 horas para deixá-las descongelar, e depois delicie-se!