

# Entremet de baunilha (Christophe Felder & Camille Lesecq)

## Ingrédients

- 37g de leite integral
- 270g de creme líquido integral
- 1 vagem de baunilha
- 37g de açúcar refinado
- 1,2g de pectina NH
- 62g de gemas de ovo
- 74g de farinha de amêndoa
- 86g de açúcar de confeitiro
- 86g de claras de ovo
- 31g de açúcar refinado
- 160g de gianduja
- 31g de feuilletine (ou crepes dentelle esmigalhados)
- 37g de sablé esmigalhado
- 1 pitada de flor de sal
- 3,7g de gelatina
- 92g de leite integral
- 19g de creme de leite fresco
- 1 vagem de baunilha
- 6g de baunilha líquida
- 19g de açúcar refinado (1)
- 31g de gemas de ovo
- 12g de açúcar refinado (2)
- 400g de creme líquido

## Préparation

1. Aqui está uma receita de sobremesa toda de baunilha, realizada graças a uma receita do livro Bûches de Christophe Felder & Camille Lesecq.
2. Como a temporada de troncos passou há algum tempo, escolhi usar a forma Cloud de Silikomart e, portanto, aumentei as quantidades em consequência.
3. As quantidades indicadas abaixo são, portanto, adaptadas a essa forma; cabe a você fazer os cálculos se estiver usando uma forma diferente.
4. Nenhuma dificuldade particular para fazer este bolo, especialmente porque removi a etapa de glacê espelhado e usei, em vez disso, um spray de glacê aveludado branco, bem como duas vagens de baunilha para decoração.
5. Como para todas as sobremesas que necessitam de um tempo de solidificação no congelador, você pode prepará-la bem antes e retirá-la do congelador e fazer a decoração na noite anterior (para servir ao meio-dia) ou na manhã (para servir à noite).
6. Leve à fervura o leite, o creme e os grãos da vagem de baunilha.
7. Deixe esfriar, em seguida, filtre o líquido com uma peneira fina.
8. Misture o açúcar e a pectina, depois despeje o leite sobre essa mistura, mexendo constantemente.
9. Despeje tudo na panela e leve à fervura.
10. Fora do fogo, adicione em seguida as gemas batidas, mexendo bem, e despeje a preparação na sua forma de insert (para mim, um quadrado menor que o tamanho da forma).
11. Coloque no congelador.
12. Pré-aqueça o forno a 170°C.

13. Torre a farinha de amêndoa por cerca de dez minutos.
14. Misture o açúcar de confeitador peneirado e a farinha de amêndoa torrada.
15. Bata as claras em neve, depois adicione o açúcar refinado aos poucos, enquanto continua batendo para firmá-las.
16. Quando as claras estiverem bem firmes, incorpore delicadamente com uma espátula de silicone a mistura de açúcar de confeitador e farinha de amêndoa.
17. Coloque a mistura em um saco de confeitador com um bico liso e modele o biscoito em uma assadeira coberta com papel manteiga; forme um quadrado (ou círculo, ou outro) do tamanho de sua forma e leve ao forno por 20 a 30 minutos.
18. O biscoito deve estar dourado, mas não muito cozido.
19. Derreta o gianduja em banho-maria, depois adicione a feuilletine, o sablé e a flor de sal.
20. Espalhe entre duas folhas de papel manteiga de forma a obter duas vezes o tamanho da sua forma (se sua forma for um quadrado de 20cm de lado, será necessário espalhar o crocante de 40x20cm aproximadamente, para poder cortar dois quadrados de tamanho ligeiramente inferior à sua forma).
21. Reserve no congelador.
22. Prepare a mousse de baunilha apenas quando o crocante e o insert de baunilha estiverem congelados.
23. Comece preparando o creme inglês: coloque a gelatina em uma tigela com água bem fria.
24. Leve à fervura o leite, o creme fresco, a vagem de baunilha raspada, a baunilha líquida e o açúcar (1).
25. Bata as gemas de ovo com o açúcar (2).
26. Despeje sobre eles metade do leite fervente, batendo bem, e depois, despeje tudo de volta na panela.
27. Cozinhe em fogo baixo até atingir a temperatura de 85°C.
28. Adicione a gelatina reidratada e espremida, depois deixe o creme esfriar.
29. Bata o creme líquido bem frio até obter um chantilly não muito firme.
30. Quando o creme inglês estiver a 26°C, adicione uma pequena parte do chantilly e incorpore-a misturando vigorosamente.
31. Em seguida, adicione delicadamente o restante do chantilly, tomando cuidado para não deixar a mistura murchar.
32. Montagem: Despeje cerca de 1/3 da sua mousse no fundo da sua forma.
33. Deixe-a firmar por alguns minutos no congelador, depois coloque no meio o paleta de baunilha congelado.
34. Cubra com um pouco de mousse.
35. Corte o crocante de pralinê em dois quadrados um pouco menores que sua forma, usando uma lâmina de faca quente.
36. Coloque um quadrado sobre a mousse, em seguida, mais um pouco de mousse e o segundo quadrado crocante.
37. Despeje a mousse restante, certificando-se de que todas as paredes da forma estejam bem cobertas de mousse.
38. Finalize colocando a dacquoise cortada no tamanho certo.
39. Coloque a sobremesa no congelador por várias horas (ou vários dias se você quiser preparar com antecedência).
40. Acabamentos: Uma lata de spray de glacê aveludado branco A receita original de Christopher Felder e Camille Lesecq incluía um glacê espelhado branco e uma decoração com alguns palitos de merengue, mas por questões de tempo, organização e também porque acho mais bonito na forma Cloud, escolhi usar um spray de glacê aveludado.

41. Desenforme a sobremesa e, em seguida, borrife-a com o spray de glacê (cuidado para proteger o local onde você faz isso, pode rapidamente se tornar muito bagunçado).

Recette imprimée depuis [www.iletaitungateau.com](http://www.iletaitungateau.com)