

# Bolo de dulcey, noz-pecã e baunilha

## Ingrédients

- 1 fava de baunilha
- 115g de dulcey
- 70g de leite integral
- 1,3g de gelatina
- 135g de creme de leite líquido com 35% de gordura
- 75g de manteiga
- 80g de açúcar
- 1 gema de ovo
- 100g de farinha
- 35g de nozes de pecã
- 3 ovos
- 75g de açúcar
- 135g de dulcey
- 100g de manteiga
- 160g de farinha
- 7g de fermento em pó
- 20g de creme de leite
- 20g de nozes de pecã
- 150g de dulcey
- 20g de óleo neutro
- 35g de nozes de pecã picadas finamente
- 200g de creme de leite líquido com 35% de gordura
- 20g de açúcar de confeitiro
- 25g de purê de noz pecã

## Préparation

1. Esta é a receita de um bolo feito há algumas semanas, mas que ainda não tinha tido tempo de escrever!
2. Como todos os anos em fevereiro, comemoramos o aniversário do meu marido, e geralmente faço um bolo de baunilha e pecã (uma de suas combinações favoritas): uma charlotte no ano passado, uma tarte no ano anterior, e este ano é um bolo/entremet que também contém chocolate dulcey, aquele chocolate com sabor de biscoito que combina muito bem com a noz-pecã e a baunilha, é claro!
3. É um bolo fácil de fazer, basta começar no dia anterior para que o namelaka possa cristalizar na geladeira.
4. Equipamento: Sacos de confeitar Bico 12mm Bico petit fours 14mm Aro de 22cm Rolo de massa Ingredientes: Usei o purê de noz-pecã e as nozes de pecã Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
5. Usei a baunilha Norohy & o chocolate Dulcey da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
6. Tempo de preparo: 1h10 + 40 minutos de cozimento Para um bolo de 22cm de diâmetro: Namelaka dulcey baunilha: 1 fava de baunilha de dulcey de leite integral 1, de gelatina de creme de leite líquido com 35% de gordura Hidrate a gelatina em água fria.
7. Aqueça o leite com a baunilha, adicione a gelatina hidratada e espremida e despeje sobre o chocolate previamente derretido.
8. Misture bem até obter uma ganache lisa e brilhante, depois adicione o creme frio e misture novamente.
9. Filme o namelaka e deixe cristalizar na geladeira por várias horas, de preferência uma noite.
10. Sablé pecã: de manteiga de açúcar em gema de ovo de farinha de nozes de pecã Misture a manteiga amolecida com o açúcar, depois adicione a gema de ovo.

11. Em seguida, adicione a farinha e, por último, as nozes de pecã picadas.
12. Abra a massa entre duas folhas de papel manteiga e coloque na geladeira por pelo menos 45 minutos.
13. Em seguida, retire o papel manteiga de cima e asse o sablé por cerca de 15 minutos a 170°C.
14. Assim que sair do forno, corte delicadamente em pequenos quadrados e deixe esfriar.
15. Claro, você terá demais sablé, mas é difícil fazer uma quantidade menor de massa, o sablé também é delicioso sozinho para acompanhar um café Bolo macio de dulcey: 3 ovos de açúcar de dulcey de manteiga de farinha de fermento em pó de creme de leite de nozes de pecã Derreta o chocolate dulcey com a manteiga.
16. Bata os ovos com o açúcar.
17. Adicione o chocolate e a manteiga derretidos.
18. Incorpore a farinha, o fermento e, por último, o creme de leite e as nozes de pecã trituradas.
19. Despeje a massa em um aro ou forma de 22cm de diâmetro.
20. Asse por cerca de 25 a 30 minutos a 170°C (a ponta de uma faca inserida no bolo deve sair seca).
21. Deixe esfriar completamente.
22. Cobertura de rocha: de dulcey de óleo neutro de nozes de pecã picadas finamente Derreta o chocolate.
23. Adicione o óleo neutro e depois as nozes de pecã.
24. Corte o topo do bolo para uma superfície lisa.
25. Mergulhe o bolo na cobertura (a parte de baixo e as laterais do bolo devem ser cobertas com cobertura).
26. Chantilly de pecã: de creme de leite líquido com 35% de gordura de açúcar de confeitiro de purê de noz pecã Bata o creme de leite; quando começar a engrossar, adicione o açúcar de confeitiro e o purê de noz pecã.
27. Coloque sobre o bolo o chantilly e o namelaka dulcey, depois adicione os quadrados de sablé pecã e algumas nozes inteiras antes de se deliciar!