

Bolo bundt de baunilha (inspiração Nicolas Paciello)

Ingrédients

- 135g de gemas de ovo
- 170g de açúcar refinado
- 100g de creme de leite integral
- 135g de farinha T45
- 3g de fermento químico
- 45g de manteiga
- 1 vagem de baunilha
- 50g de açúcar
- 150g de água
- 150g de chocolate branco Valrhona (ou outro chocolate branco)
- 1 vagem de baunilha (ou baunilha em pó)
- 78g de creme de leite integral

Préparation

1. Eu tive a sorte de participar de um workshop de Nicolas Paciello há alguns meses, e ele nos recebeu com fatias de seu famoso bolo de baunilha que achei delicioso.
2. Então, claro, quando vi a receita na revista Ginette #11 há algumas semanas, tirei capturas de tela para poder refazê-lo.
3. Claro que ele assa em uma forma circular e eu não segui exatamente a receita da sua cobertura, mas a receita do bolo é sempre a mesma e é realmente muito boa!
4. Derreta a manteiga.
5. Bata as gemas de ovo com o açúcar.
6. À parte, misture a farinha, o fermento e os grãos de baunilha.
7. Adicione a mistura de gemas e açúcar, mexendo com um batedor.
8. Em seguida, adicione o creme de leite em 3 vezes com uma espátula, depois a manteiga derretida e esfriada.
9. Unte e enfarinhe sua forma, depois despeje a massa nela e asse no forno pré-aquecido a 150°C por cerca de 40 minutos (para verificar se o bolo está assado, insira uma faca, a lâmina deve sair seca).
10. Coloque todos os ingredientes em uma panela e leve a ferver, depois deixe esfriar.
11. Quando o bolo sair do forno, desenforme-o sobre uma grade e regue-o com a calda morna usando um pincel.
12. Derreta o chocolate.
13. Leve o creme a ferver e depois despeje-o em 3 vezes sobre o chocolate para criar uma emulsão e obter uma ganache bem lisa e brilhante.
14. Adicione os grãos de baunilha ou baunilha em pó e misture bem.
15. Deixe esfriar um pouco à temperatura ambiente.
16. Quando o bolo estiver desenformado e resfriado, espalhe a ganache por cima e deixe cristalizar completamente antes de saborear!