

Pereira de baunilha e cumaru

Ingrédients

- 100g de ovos inteiros (2 ovos médios)
- 60g de açúcar granulado
- 60g de farinha
- 100g de açúcar
- 75g de água
- 5g de aroma de baunilha
- 235g de leite integral
- 1 vagem de baunilha
- 55g de gemas de ovo (cerca de 3 gemas)
- 80g de açúcar
- 35g de amido de milho
- 25g de manteiga (1)
- 100g de manteiga (2) retirada da geladeira várias horas antes
- 5 peras (ajuste conforme o tamanho, deve ser possível cercar o aro com as meias-peras)
- 1 limão
- 140g de creme de leite fresco
- 25g de açúcar de confeiteiro
- 1 pera

Préparation

1. Eu estava com muita vontade de fazer um bolo de morango, mas infelizmente, ainda não há morangos franceses na minha região!
2. Então me aventurei a fazer um bolo de peras, com frescor e leveza, com seu creme aromatizado com baunilha e fava tonka.
3. Você pode, claro, usar apenas baunilha se a fava tonka não for do seu agrado.
4. Caso contrário, a receita é o mais clássico possível, um pão de ló, um creme mousseline e frutas para uma sobremesa deliciosa em qualquer ocasião!
5. Material: Batedeira Batedor Sacos de confeitar Bico de confeitar Saint Honoré de Buyer Aro de 18cm
Ingredientes: Usei pó de baunilha e vagem de baunilha de Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
6. Tempo de preparo: 1 hora + 15 minutos de cozimento Para um bolo de pera de 18cm de diâmetro: Pão de ló: de ovos inteiros (2 ovos médios) de açúcar granulado de farinha 1/2 fava tonka Bata os ovos com o açúcar e a fava tonka ralada por vários minutos (pelo menos 10 a 15), até obter uma mistura branca, bem volumosa, que faça o ponto de fita.
7. Peneire a farinha e adicione-a com uma espátula de silicone.
8. Deve-se misturar o mínimo possível para obter uma massa homogênea, mas ainda bem volumosa.
9. Despeje em uma forma ou aro de 18cm de diâmetro e leve ao forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 15 minutos (verifique conforme o seu forno).
10. Calda: de açúcar de água de aroma de baunilha Leve a água e o açúcar para ferver.
11. Quando o açúcar estiver totalmente dissolvido, adicione o aroma de baunilha (e um pouco de fava tonka ralada se desejar), e então reserve.
12. Creme mousseline: de leite integral 1/2 fava tonka 1 vagem de baunilha de gemas de ovo (cerca de 3 gemas) de açúcar de amido de milho de manteiga (1) de manteiga (2) retirada da geladeira várias horas antes Creme de confeiteiro: Leve o leite para ferver com a fava tonka ralada e as sementes de baunilha.

13. Em paralelo, bata as gemas com o açúcar e o amido de milho.
14. Despeje metade do leite quente na mistura anterior, misturando bem, e depois despeje tudo de volta na panela.
15. Cozinhe em fogo médio, mexendo constantemente até o creme engrossar.
16. Fora do fogo, adicione a manteiga (1) e mexa bem, depois despeje o creme em um recipiente (o maior possível se estiver com pressa), cubra com filme plástico em contato e resfrie na geladeira até que esteja em temperatura ambiente (não deve estar muito frio para adicionar a manteiga).
17. Creme mousseline: Quando o creme de confeiteiro estiver na temperatura ambiente, bata para alisar, depois adicione aos poucos a manteiga amolecida (deve estar bem macia para se incorporar corretamente) enquanto bate constantemente.
18. Continue a bater até obter um creme mousseline bem aerado, espumoso e liso.
19. Se por acaso as temperaturas não estiverem corretas e ainda notar pedaços de manteiga, ou se o seu mousseline tiver separado, não se preocupe, é possível corrigir.
20. Nesse caso, use um maçarico e aqueça as laterais da tigela enquanto continua a bater, o creme vai alisar gradualmente (se não tiver um maçarico, coloque a tigela sobre um banho-maria bem quente por alguns segundos, depois bata e repita até obter um bom resultado).
21. Em seguida, passe para a montagem.
22. Montagem: 5 peras (ajuste conforme o tamanho, deve ser possível cercar o aro com as meias-peras) imão Corte o pão de ló ao meio e embeba as duas partes com um pincel.
23. Coloque seu aro no prato de servir e, em seguida, coloque um acetato por dentro.
24. Coloque as metades de pera (que você terá ligeiramente passado suco de limão primeiro para evitar que oxidem) cortadas como nas fotos em todo o perímetro.
25. Redimensione o pão de ló para obter o diâmetro correto e coloque-o na base do aro.
26. Coloque um pouco de creme mousseline sobre o pão de ló e nas bordas para cobrir as peras, depois distribua de peras cortadas em pequenos pedaços por cima (reaproveitando as sobras das peras do perímetro).
27. Cubra com creme mousseline, em seguida, coloque o segundo pão de ló.
28. Finalize com um pouco de creme mousseline e alise bem o topo.
29. Coloque o bolo de peras na geladeira por pelo menos 2 a 3 horas.
30. Acabamento: de creme de leite fresco de açúcar de confeiteiro 1 pera Fava tonka Pó de baunilha Desenforme o bolo de peras (se não pretende comê-lo imediatamente, não retire o acetato).
31. Bata o creme de leite com o açúcar de confeiteiro até obter chantilly firme.
32. Corte uma pera ao meio e em fatias finas, disponha-as sobre o bolo.
33. Em seguida, aplique o chantilly por cima do bolo de peras e decore com um pouco de fava tonka ralada e pó de baunilha.
34. E pronto, seu bolo de peras está pronto, aproveite!