

Past de vanilie (inspirat de Cédric Grolet)

Ingrédients

- 110g de smântân lichid cu 35% gr sime
- 1 p staie de vanilie
- 12g de glucoz
- 12g de zah r invertit sau miere neutr de tip acacia
- 150g de ciocolat Waina sau alt ciocolat alb de tip Ivoire
- 290g de smântân lichid cu 35% gr sime
- 15 pâ n la 20g de p st i de vanilie epuizate + extract sau pudr de vanilie
- 150g de alune
- 150g de migdale
- 120g de zah r
- 25g de ap
- 110g de ap
- 135g de zah r
- 4,5g de pectin NH
- 1 p staie de vanilie
- 300g de ciocolat neagr
- 300g de unt de cacao

Préparation

1. Dacă î i place vanilia, ai ajuns în locul potrivit!
2. Cu siguran ai v zut deja p staia de vanilie a lui Cédric Grolet, unul dintre trompe-l'œil-urile sale; nu a publicat re eta, dar compozi ia acestui desert este disponibil pe site-ul s u, a a c am realizat versiunea mea pe baza acestei descrieri i a videoclipului de montaj disponibil pe contul s u de Instagram.
3. Re eta este, în cele din urm , destul de simpl , cel mai greu fiind s dai desertului aspectul unei p st i, dar dacă nu ai timp, po i s -l serve ti i în verine, rezultatul va fi la fel de bun, chiar dacă mai pu in vizual.
4. În cele din urm , cantit ile pentru pralin sunt prea mari, le po i reduce, dar în rest pralin se p streaz foarte bine câteva s pt mâni într-un recipient etan la temperatura camerei Materiale: Pungi pentru spritz Ingrediente: Am folosit extract de vanilie i vanilie din Madagascar Norohy & ciocolata Waina i Caraibe de la Valrhona: cod ILETAITUNGATEAU pentru 20% reducere pe întregul site (afiliat).
5. Am folosit unt de cacao Koro: cod ILETAITUNGATEAU pentru 5% reducere pe întregul site (neafiliat).
6. Timp de preparare: 1h30 + congelare Pentru 10 pâ n la 12 p st i de vanilie în func ie de dimensiunea lor: Ganache montat cu vanilie: de smântân lichid cu 35% gr sime 1 p staie de vanilie de glucoz de zah r invertit sau miere neutr de tip acacia de ciocolat Waina sau alt ciocolat alb de tip Ivoire de smântân lichid cu 35% gr sime Înc lzi i smântâna (1) cu semin ele p st ii de vanilie, glucoza i mierea.
7. În paralel, topi i ciocolata.
8. Turna i lichidul cald peste ciocolata topit amestecând bine pentru a ob ine o ganache neted i str lucitoare.
9. Apoi, ad uga i smântâna rece i pasa i ganache-ul cu un mixer vertical.
10. Acoperi i-o cu folie alimentară i l sa i-o s se r ceasc în frigider timp de cel pu in 6 ore, dacă este posibil, o noapte.
11. Pralin cu vanilie: 15 pâ n la de p st i de vanilie epuizate + extract sau pudr de vanilie de alune de migdale de zah r de ap Pr ji i migdalele, alunele i p st ile de vanilie epuizate timp de 10 pâ n la 15 minute la 150°C.
12. Preg ti i un caramel cu zah rul i apa.
13. Când devine chihlimbar, turna i-l peste fructele uscate i p st ile de vanilie.

14. Lăsați să se răcească complet, apoi mixați amestecul (adăugând, dacă doriți, extract sau pudră de vanilie) până obțineți o pastă.
15. Atenție să nu mixați prea mult, trebuie să obțineți o pralină destul de „solidă” pentru această rețetă, dacă este prea lichidă nu veți putea să o sprizați.
16. Gel cu vanilie: de apă de zahăr 4, de pectin NH 1 pastă de vanilie. Amestecați pectina cu o lingură de zahăr.
17. Puneți la fiert apa, restul de zahăr și semințele pastilei de vanilie.
18. Turnați amestecul de zahăr/pectin într-un amestecător bine, apoi continuați gătitul 2-3 minute.
19. Lăsați să se răcească complet.
20. Montaj: Bateți ganache-ul montat până obțineți o textură de frișcă.
21. Puneți-l într-o pungă pentru spritz și turnați, de asemenea, pralină și gel de vanilie fiecare într-o pungă pentru spritz. Sprizați diferitele preparate alternativ (punând relativ puțin gel de vanilie în comparație cu celelalte două pentru a nu avea un desert prea dulce) pe o foaie de folie alimentară.
22. Pastilele trebuie să aibă aproximativ 15 până la 20cm lungime și să nu fie foarte late.
23. Închideți folia alimentară eliminând toate bulele de aer și formând o formă de pastă.
24. Îmbracă-minte cu ciocolată neagră: de ciocolată neagră de unt de cacao. Opțional: puțin colorant negru Cacao pudră fără zahăr. Topiți ciocolata cu untul de cacao și adăugați puțin colorant negru dacă doriți să obțineți un trompe-l'œil mai realist.
25. Înmuiiți pastilele congelate în ciocolata topită, apoi răzuți-le cu un cuțit pentru a le face mai puțin netede.
26. Adăugați puțin pudră de cacao cu o pensulă, în cele din urmă, folosiți un torț pentru a înnegri ușor pastilele în câteva locuri.
27. Puneți-le în frigider timp de aproximativ 1 până la 2 ore pentru a le lăsa să se decongeleze, apoi bucurați-vă!