

Vanilková strukovina (inšpirácia Cédricom Groletom)

Ingrédients

- 110g tekutého smotany s 35% tuku
- 1 struk vanilky
- 12g glukózy
- 12g invertovaného cukru alebo neutrálny med typu akácia
- 150g okolády Waina alebo inej bielej okolády typu Ivoire
- 290g tekutého smotany s 35% tuku
- 15 až 20g vybraných strukov vanilky + extrakt alebo prážok vanilky
- 150g lieskových oriežkov
- 150g mandlí
- 120g cukru
- 25g vody
- 110g vody
- 135g cukru
- 4,5g pektínu NH
- 1 struk vanilky
- 300g tmavej okolády
- 300g kakaového masla

Préparation

1. Ak máte radi vanilku, ste na správnom mieste!
2. Určite ste uvideli struk vanilky od Cédric Grolet, jeden z jeho trompe-l'œil; nezverejnil recept, ale zloženie tohto dezertu je dostupné na jeho stránke, takže som si pripravila svoju verziu na základe tohto popisu a videa z montáže dostupného na jeho úcte Instagram.
3. Recept je nakoniec celkom jednoduchý, najľahšie je dať dezertu vzhľad struku, ale ak máte málo času, môžete ho tiež podávať v pohároch, výsledok bude tiež dobrý, aj keď menej vizuálny.
4. Nakoniec, množstvá na pralíné sú príliš veľké, môžete ich znížiť, ale inak sa pralíné veľmi dobre uchováva niekoľko týždňov v hermeticky uzavretej nádobe pri izbovej teplote. Materiál: Vrecká na zdobenie Ingrediencie: Použila som vanilkový extrakt a vanilku z Madagaskaru Norohy & okolády Waina a Karibik od Valrhona: kód ILETAITUNGATEAU na 20% z avu na celú stránku (partnerský).
5. Použila som kakaové maslo Koro: kód ILETAITUNGATEAU na 5% z avu na celú stránku (nepartnerský).
6. čas prípravy: 1h30 + mrazenie Na 10 až 12 strukov vanilky podľa ich veľkosti: zmes ganache s vanilkou: tekutého smotany s 35% tuku 1 struk vanilky glukózy invertovaného cukru alebo neutrálny med typu akácia okolády Waina alebo inej bielej okolády typu Ivoire tekutého smotany s 35% tuku Zohrejte smotanu (1) s jadierkami struku vanilky, glukózou a medom.
7. Medzitým rozpustíte okoládu.
8. Nalejte horúcu tekutinu na rozpustenú okoládu a dobre premiešajte, aby ste získali hladkú a lesklú ganache.
9. Potom pridajte studenú smotanu a prejdite ganache ponorným mixérom.
10. Zakryte ju priesvitnou fóliou a nechajte vychladnúť v chladničke aspoň 6 hodín, ak je to možné, cez noc.
11. Pralíné s vanilkou: 15 až 20 vybraných strukov vanilky + extrakt alebo prážok vanilky lieskových oriežkov mandlí cukru vody Opečte mandle, lieskové oriešky a vybrané struky vanilky po dobu 10 až 15 minút pri 150°C.
12. Pripravte karamel s cukrom a vodou.
13. Keď je jantárový, nalejte ho na sušené ovocie a struky vanilky.
14. Nechajte úplne vychladnúť, potom mixujte zmes (ak chcete, pridajte extrakt alebo prážok vanilky) až do

nezískate pastu.

15. Dávajte pozor, aby ste to neprehnali s mixovaním, praliné by malo byť „pevné“ pre tento recept, ak je príliš tekuté, nebudete ho môcť šnaplni.
16. Gél s vanilkou: vody cukru 4, pektínu NH 1 struk vanilky. Zmiešajte pektín s lyžicou cukru.
17. Priveďte do varu vodu, zvyšok cukru a jadierka struku vanilky.
18. Nalejte zmes cukru/pektínu do toho a dobre zahaňte, potom pokračujte v varení 2-3 minúty.
19. Nechajte úplne vychladnúť.
20. Montáž: zahaňte zahanúť ganache, týmto nezískate textúru zahanúť.
21. Dajte ju do vrečka na zdobenie a tiež nalejte praliné a gél vanilky každým do vrečka na zdobenie. Striedavo naplňte rôzne prípravy (s relatívne malším množstvom gélu vanilky v porovnaní s ostatnými dvoma, aby dezert nebol príliš sladký) na fóliu.
22. Struky by mali mať približne 15 až 20 cm na dĺžku a nemali by byť špeciálne široké.
23. Zatvorte fóliu odstránením všetkých bublín vzduchu a vytvorte tvar struku.
24. Obalenie v tmavejokoláde: tmavejokolády kakaového masla. Voliteľne: trochu čierneho farbiva Kakao v prášku bez cukru. Rozpusťteokoládu s kakaovým maslom a pridajte trochu čierneho farbiva, ak chcete maťrealistickejšitrompe-l'œil.
25. Namáčajte zmrazené struky do rozpustenejokolády, potom ich ožkrabte nožom, aby ste ich urobili menej hladkými.
26. Pridajte trochu kakaového prášku žetcom a nakoniec použijte plynovýššhorák, aby ste na niektorých miestach jemne zerneli struky.
27. Uložte ich do chladničky na približne 1 až 2 hodiny, aby sa rozmrazili, a potom si pochutnajte!