

Vaniljstång (inspiration Cédric Grolet)

Ingrédients

- 110g grädde med 35% fett
- 1 vaniljstång
- 12g glukos
- 12g omvänd socker eller neutralt honung som akacia
- 150g Waina choklad eller annan vit choklad som Ivoire
- 290g grädde med 35% fett
- 15 till 20g utmattade vaniljstänger + extrakt eller vaniljpulver
- 150g hasselnötter
- 150g mandlar
- 120g socker
- 25g vatten
- 110g vatten
- 135g socker
- 4,5g NH pektin
- 1 vaniljstång
- 300g mörk choklad
- 300g kakaosmör

Préparation

1. Om du älskar vanilj har du kommit till rätt plats!
2. Du har säkert redan sett Cédric Grolets vaniljstång, ett av hans trompe-l'œil; han har inte publicerat receptet men sammansättningen av denna dessert finns tillgänglig på hans hemsida, så jag gjorde min version baserat på denna beskrivning och videon av monteringen som finns tillgänglig på hans Instagram-konto.
3. Receptet är faktiskt ganska enkelt, det svåraste är att ge desserten utseendet av en vaniljstång, men om du har ont om tid kan du också servera det i glas, resultatet blir lika gott även om det är mindre visuellt.
4. Slutligen är mängderna för pralinén för stora, du kan minska dem, men annars håller sig pralinén väldigt bra i flera veckor i en lufttät burk i rumstemperatur. Utrustning: Spritsar Ingredienser: Jag använde vaniljextrakt och vanilj från Madagaskar Norohy & Waina och Caraibes choklad från Valrhona: koden ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affilierad).
5. Jag använde kakaosmör från Koro: koden ILETAITUNGATEAU för 5% rabatt på hela webbplatsen (ej affilierad).
6. Förberedelsetid: 1h30 + frysning För 10 till 12 vaniljstänger beroende på storlek: Vaniljvispad ganache: grädde med 35% fett 1 vaniljstång glukos omvänd socker eller neutralt honung som akacia Waina choklad eller annan vit choklad som Ivoire grädde med 35% fett Värm grädden (1) med vaniljstångens frön, glukos och honung.
7. Samtidigt, smält chokladen.
8. Häll den varma vätskan över den smälta chokladen och rör om väl för att få en slät och glansig ganache.
9. Tillsätt sedan den kalla grädden och mixa ganachen med en stavmixer.
10. Filma den i kontakt, och låt den svalna i kylskåpet i minst 6 timmar, helst över natten.
11. Rosta mandlarna, hasselnötterna och de utmattade vaniljstängerna i 10 till 15 minuter vid 150°C.
12. Förbered en karamell med sockret och vattnet.
13. När den är bärnstensfärgad, häll den över de torra frukterna och vaniljstängerna.
14. Låt svalna helt och mixa sedan blandningen (lägg till extrakt eller vaniljpulver om du vill) tills du får en pasta.

15. Var noga med att inte mixa för mycket, du vill ha en ganska "solid" praliné för detta recept, om den är för flytande kan du inte spritsa den.
16. Vaniljgelé: vatten socker 4, NH pektin 1 vaniljstång Blanda pektinet med en matsked socker.
17. Koka upp vatten, resten av sockret och vaniljstångens frön.
18. Häll socker/pektinblandningen i och vispa väl, fortsätt sedan att koka i 2-3 minuter.
19. Låt svalna helt.
20. Montering: Vispa den monterade ganachen tills du får en vispad gräddkonsistens.
21. Sätt den i en spritspåse, och häll även praliné och vaniljgelé var och en i en spritspåse Spritsa de olika förberedelserna i omgångar (genom att relativt sett använda lite vaniljgelé jämfört med de andra två för att inte få en för söt dessert) på ett ark av plastfilm.
22. Stängerna bör vara cirka 15 till 20 cm långa och inte mycket breda.
23. Stäng plastfilmen genom att eliminera alla luftbubblor och forma en stångform.
24. Mörk chokladöverdrag: mörk choklad kakaosmör Valfritt: lite svart färgämne Osötat kakaopulver Smält chokladen med kakaosmöret och tillsätt lite svart färgämne om du vill ha en mer realistisk trompe-l'œil.
25. Doppa de frysta stängerna i den smälta chokladen, skrapa sedan dem med en kniv för att göra dem mindre släta.
26. Lägg lite kakaopulver med en borste och använd slutligen en brännare för att lätt ännu vissa ställen på stängerna.
27. Placera dem i kylskåpet i cirka 1 till 2 timmar för att tina, och sedan kan du njuta av dem!