

Vanilipaj, pekannötter & crème brûlée

Ingrédients

- 60g smör
- 90g florsocker
- 30g pekannötspulver
- 50g ägg
- 180g T55 mjöl
- 50g majsstärkelse
- 110g pekannötspulver
- 12g majsstärkelse
- 90g florsocker
- 65g hela ägg
- 65g smör
- 23g pekannötspuré
- 30g helmjolk
- 225g flytande grädde
- 30g strösocker
- 1,2g pektin NH
- 52g äggulor
- 30g äggulor
- 20g strösocker
- 37g mjolk
- 125g grädde 35% (1)
- 1 vaniljstång
- 110g grädde 35% (2)
- 45g mascarpone
- 100g brylékräm

Préparation

1. En ny pajrecept, återigen med den räfflade formen från Buyer som jag fick i julklapp, och som jag tycker mycket om, som ni kanske har märkt!
2. Det är en paj som jag gjorde till min partners födelsedag, som bara bad om ett recept med vispad brylékräm, och här är resultatet: en paj med pekannötter, vanilj och såklart brylékräm.
3. Receptet är ganska enkelt, tveka inte att dela upp arbetet över två dagar genom att göra mördegen och brylékrämen dagen innan eftersom båda måste svalna en tid innan de ena ska bakas och den andra tillsätts till grädden.
4. Om du har ont om tid kan du självklart förvandla denna paj till vanilj-pecan paj och göra en vaniljgrädde genom att hoppa över brylékrämssteget.
5. Utrustning: Räfflad Circle De Buyer Kavel Splitsar Perforerad Plåt Saint Honoré Splitsar De Buyer
Gasbrännare
Ingredienser: Jag använde Norohy / Valrhona vanilj, finns här (-20% på hela sidan med koden ILETAITUNGATEAU) och pecannötter och pekannötspuré från Koro (-5% på sidan med koden ILETAITUNGATEAU).
6. Förberedelsetid: 1h15 + vilotid + 1h20 bakning För en paj med 20 cm i diameter: Pekannöt mördeg: smör florsocker pekannötspulver En nypa salt ägg T55 mjöl majsstärkelse Vispa smöret med florsockret, saltet och pekannötspulvret.
7. Tillsätt ägget, och avsluta med mjölet och majsstärkelsen.
8. Blanda tills en homogen deg bildas, inte längre, forma en boll och linda in den i plastfolie och placera den i kylskåpet i minst 1 timme.

9. Kavla sedan ut degen till en tjocklek av 2 mm och fodra formen.
10. Lägg den i kylskåp i minst 40 minuter eller i frysen i minst 20 minuter innan du bakar i 9 minuter vid 170°C.
11. Pekannöt & vaniljkräm: pekannötpulver majsstärkelse florsocker hela ägg smör pekannötspuré 1/2 vaniljstång eller en matsked vaniljarom Några hackade pekannötter Arbeta smöret till en kräm med pekannötspuré, tillsätt sedan florsocker, pekannötpulver, vanilj och majsstärkelse.
12. Tillsätt sedan ägget lite i taget.
13. Häll på den förgräddade pajbotten, tillsätt några hackade pekannötter och baka igen vid 170°C i 20 minuter.
14. Vaniljpuck: (Recept av Christophe Felder) helmjölk flytande grädde 1/2 vaniljstång strösocker 1, pektin NH äggulor Koka upp mjölken, grädden och vaniljstångens korn.
15. Häll över socker och pektin blandat under omrörning.
16. Koka upp igen och låt koka i 2 minuter.
17. Ta av från värmen och tillsätt sedan de vispade äggulorna under omrörning och häll sedan smeten över den avsvalnade pajen.
18. Ställ i kylskåpet.
19. Brylékrämsgrädde: Du kan minska mängden brylékräm, jag gjorde inte det eftersom jag inte gillar att arbeta med för små mängder; om du behåller denna mängd kommer du att ha lite brylékräm över, men det klagar man sällan på ;) äggulor strösocker mjölk grädde 35% (1) 1 vaniljstång QS rörsocker grädde 35% (2) mascarpone brylékräm Värm mjölken med vaniljen och låt blandningen dra i minst 30 minuter.
20. Värm sedan blandningen igen.
21. Vispa äggulorna med sockret.
22. Häll den varma vaniljmjölken över, blanda väl och tillsätt sedan den kalla grädden (1).
23. Häll den resulterande grädden i en/a formar och grädda vid 95°C i cirka 45 minuter (justera beroende på formens storlek och därmed tjockleken på din kräm); krämen är satt när den är dallrig men inte längre flytande.
24. Låt svalna helt, karamellisera sedan krämen med rörsocker och en gasbrännare.
25. Tveka inte att karamellisera den minst ånger, din grädde kommer bara att få mer smak.
26. Blanda brylékrämen, och spara .
27. Vispa vispgrädden (2) med mascarpone.
28. När grädden börjar bli luftig, tillsätt gradvis brylékräm och fortsätt vispa tills du har en ordentligt luftig grädde.
29. Sedan, lägg det i en spritspåse med den valda munstycket (jag använde Saint Honoré sprits), och spritsa grädden på pajen.
30. Slutligen, dekorera den (jag lade några pekannötter och karamellringar: för att göra detta, strö socker på ett bakplåtspapper, rita ringar och karamellisera vid 160°C i några minuter, övervaka noggrant ugnen).
31. Och njut!