

Bawang ng vanilya (inspirasyon ni Cédric Grolet)

Ingrédients

- 110g ng liquid cream na may 35% fat
- 1 pod ng vanilla
- 12g ng glucose
- 12g ng inverted sugar o neutral honey tulad ng acacia
- 150g ng Waina chocolate o ibang puting tsokolate tulad ng Ivory
- 290g ng liquid cream na may 35% fat
- 15 hanggang 20g ng mga pod ng vanilla na ginamit + extract o pulbos ng vanilla
- 150g ng hazelnuts
- 150g ng almonds
- 120g ng asukal
- 25g ng tubig
- 110g ng tubig
- 135g ng asukal
- 4.5g ng pectin NH
- 1 pod ng vanilla
- 300g ng dark chocolate
- 300g ng cocoa butter

Préparation

1. Kung mahilig ka sa vanilla, nandito ka sa tamang lugar!
2. Siguradong nakita mo na ang vanilla pod ni Cédric Grolet, isa sa kanyang mga trompe-l'œil; hindi niya inilathala ang resipe ngunit ang komposisyon ng dessert na ito ay available sa kanyang website, kaya't ginawa ko ang aking bersyon mula sa paglalarawan na ito at sa video ng pagbuo na available sa kanyang Instagram account.
3. Ang resipe ay sa huli ay medyo simple, ang pinakamahirap ay ang bigyang anyo ang dessert na parang pod, ngunit kung kulang ka sa oras, maaari mo rin itong ihain sa mga baso, magiging masarap pa rin ang resulta kahit na hindi gaanong kaakit-akit.
4. Sa wakas, ang mga dami para sa praliné ay masyadong marami, maaari mo itong bawasan, ngunit kung hindi, ang praliné ay nag-iingat ng maayos ng ilang linggo sa isang hermetically sealed na lalagyan sa temperatura ng kuwarto Materyal : Mga piping bag Mga sangkap : Gumamit ako ng vanilla extract at vanilla mula sa Madagascar Norohy & mga tsokolate Waina at Caraïbes mula sa Valrhona : code ILETAITUNGATEAU para sa 20% na diskwento sa buong site (affiliate).
5. Gumamit ako ng cocoa butter Koro : code ILETAITUNGATEAU para sa 5% na diskwento sa buong site (non-affiliate).
6. Oras ng paghahanda : 1h30 + pagyeyelo Para sa 10 hanggang 12 pods ng vanilla ayon sa kanilang laki : Vanilla ganache : ng liquid cream na may 35% fat 1 pod ng vanilla ng glucose ng inverted sugar o neutral honey tulad ng acacia ng Waina chocolate o ibang puting tsokolate tulad ng Ivory ng liquid cream na may 35% fat Painitin ang cream (1) kasama ang mga butil ng pod ng vanilla, glucose at honey.
7. Kasabay nito, tunawin ang tsokolate.
8. Ibuhos ang mainit na likido sa natunaw na tsokolate habang maayos na hinahalo upang makuha ang isang makinis at makintab na ganache.
9. Pagkatapos, idagdag ang malamig na cream at ipasa ang ganache sa immersion blender.
10. Takpan ito ng plastic wrap, at hayaang lumamig sa refrigerator ng hindi bababa sa 6 na oras, kung maaari ay isang gabi.

11. Vanilla praliné : 15 hanggang ng mga pod ng vanilla na ginamit + extract o pulbos ng vanilla ng hazelnuts ng almonds ng asukal ng tubig I-toast ang mga almonds, hazelnuts at mga ginamit na pod ng vanilla sa loob ng 10 hanggang 15 minuto sa 150°C.
12. Maghanda ng caramel gamit ang asukal at tubig.
13. Kapag ito ay amber, ibuhos ito sa mga tuyong prutas at mga pod ng vanilla.
14. Hayaan itong ganap na lumamig, pagkatapos ay i-blend ang halo (na nagdadagdag kung nais mo ng extract o pulbos ng vanilla) hanggang makuha ang isang masa.
15. Mag-ingat na huwag masyadong i-blend, kailangan ng praliné na medyo "matatag" para sa resipe na ito, kung masyadong likido ito ay hindi mo ito maipipiping.
16. Vanilla gel : ng tubig ng asukal 4.
17. ng pectin NH 1 pod ng vanilla Ihalo ang pectin sa isang kutsara ng asukal.
18. Pakuluan ang tubig, ang natitirang asukal at ang mga butil ng pod ng vanilla.
19. Ibihos ang halo ng asukal/pectin dito habang maayos na hinahalo, pagkatapos ay ipagpatuloy ang pagluluto ng 2-3 minuto.
20. Hayaan itong ganap na lumamig.
21. Pagbuo : I-whip ang ganache hanggang makuha ang texture ng whipped cream.
22. Ilipat ito sa isang piping bag, at ibuhos din ang praliné at vanilla gel bawat isa sa isang piping bag I-pipe ang iba't ibang paghahanda nang alternatibo (na naglalagay ng medyo kaunting vanilla gel kumpara sa dalawa pang iba upang hindi magkaroon ng dessert na masyadong matamis) sa isang piraso ng plastic wrap.
23. Dapat ang mga pod ay humigit-kumulang 15 hanggang 20cm ang haba, at hindi dapat masyadong malapad.
24. Isara ang plastic wrap sa pamamagitan ng pag-aalis ng lahat ng bula ng hangin at pagbuo ng hugis ng pod.
25. Dark chocolate coating : ng dark chocolate ng cocoa butter Opsyonal : kaunting itim na pangkulay Cocoa powder na walang asukal Tunawin ang tsokolate kasama ang cocoa butter, at magdagdag ng kaunting itim na pangkulay kung nais mong magkaroon ng mas makatotohanang trompe-l'œil.
26. Isawsaw ang mga frozen na pod sa natunaw na tsokolate, pagkatapos ay kalusin ang mga ito gamit ang kutsilyo upang gawing hindi gaanong makinis.
27. Magdagdag ng kaunting cocoa powder gamit ang brush, at sa wakas ay gumamit ng torch upang bahagyang itim ang mga pod sa ilang bahagi.
28. Ilagay ang mga ito sa refrigerator ng mga 1 hanggang 2 oras upang hayaang matunaw, pagkatapos ay tamasahin!