

Vanilya Çubu u (Cédric Grolet esintisi)

Ingrédients

- 110g %35 ya ıçeren sıvı krema
- 1 vanilya çubu u
- 12g glikoz
- 12g ters eker veya nötr bal tipi akasya
- 150g Waina çikolata veya ba ka beyaz çikolata türü Ivoire
- 290g %35 ya ıçeren sıvı krema
- 15 ila 20g tüketilmi vanilya çubukları + vanilya özütü veya tozu
- 150g fındık
- 150g badem
- 120g eker
- 25g su
- 110g su
- 135g eker
- 4,5g pektin NH
- 1 vanilya çubu u
- 300g bitter çikolata
- 300g kakao ya ı

Préparation

1. E er vanilyayı seviyorsanız, do ru yere geldiniz!
2. Muhtemelen zaten Cédric Grolet'in vanilya çubu unu, trompe-l'œil'lerinden birini gördünüz; tarifi yayınlamadı ama bu tatlının bile imi sitesinde mevcut, bu yüzden bu açıklamadan ve Instagram hesabındaki montaj videosundan kendi versiyonumu yaptım.
3. Tarif aslında oldukça basit, en zor olan tatlıya bir çubuk görünümü vermek ama zamanınız kısıtlıysa, aynı zamanda tartlar içinde servis edebilirsiniz, sonuç da aynı derecede iyi olur ama görsel olarak daha az etkileyici.
4. Son olarak, praline miktarları fazla, azaltabilirsiniz ama aksi halde oda sıcaklı ında hava geçirmez bir kapta birkaç hafta çok iyi saklanır Malzemeler: Duy torbaları Malzemeler: Vanilya özütü ve Madagascar vanilyasını Norohy & Waina çikolataları ve Valrhona'dan Caribbean çikolatalarını kullandım: tüm sitede %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ba lantılı).
5. Kakao ya ını Koro'dan kullandım: tüm sitede %5 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ba lantısız).
6. Hazırlama süresi: 1s30dk + dondurma Vanilya çubuklarının boyutuna göre 10 ila 12 için: Vanilya ganajı: %35 ya ıçeren sıvı krema 1 vanilya çubu u glikoz ters eker veya nötr bal tipi akasya Waina çikolata veya ba ka beyaz çikolata türü Ivoire %35 ya ıçeren sıvı krema Kremayı vanilya çubuklarının taneleri, glikoz ve bal ile ısıtın.
7. Aynı anda çikolatayı eritin.
8. Sıcak sıvıyı erimi çikolatanın üzerine dökün ve pürüzsüz ve parlak bir ganaj elde edene kadar iyice karı tırın.
9. Ardından so uk kremayı ekleyin ve ganajı bir el blenderiyle karı tırın.
10. Temas filmi ile kaplayın ve buzdolabında en az 6 saat, mümkünse bir gece so umasını bekleyin.
11. Vanilyalı pralin: 15 ila tüketilmi vanilya çubukları + vanilya özütü veya tozu fındık badem eker su Bademleri, fındıkları ve tüketilmi vanilya çubuklarını 150°C'de 10 ila 15 dakika kavurun.
12. eker ve su ile bir karamel hazırlayın.
13. Kavruldu unda, kuruyemi lerin ve vanilya çubuklarının üzerine dökün.
14. Tamamen so umaya bırakın, ardından karı ımı (iste e ba lı olarak vanilya özütü veya tozu ekleyerek) macun kıvamına gelene kadar çekin.

15. Çok fazla karı tırmamaya dikkat edin, bu tarif için oldukça "katı" bir pralin gerekiyor, çok sıvı olursa sıkma torbasına koyamazsınız.
16. Vanilya jeli: su 4, pektin NH 1 vanilya çubuğu Pektini bir yemek kaşığı ile ekerle karı tırın.
17. Suyu, kalan ekeri ve vanilya çubuğunun tanelerini kaynatın.
18. Pektin/ eker karı mını içine dökün ve iyice çırpın, ardından 2-3 dakika daha piirin.
19. Tamamen soumasını bekleyin.
20. Montaj: Ganajı chantilly kıvamına gelene kadar çırpın.
21. Doy torbasına koyun ve pralin ile vanilya jelini de her birini ayrı bir doy torbasına yerle tirin.
22. Preparasyonları bir film tabakası üzerinde sıra ile sıkın (çok tatlı bir tatlı olmaması için vanilya jelinden di erlerine göre daha az koyarak).
23. Çubuklar yaklaşık 15 ila 20 cm uzunluğunda ve çok geniş olmamalıdır.
24. Tüm hava kabarcıklarını yok ederek ve çubuk ekli olu turarak gıda filmini kapatın.
25. Çikolata kaplaması: bitter çikolata kakao yağı Opsiyonel: biraz siyah renk verici ekersiz kakao tozu Çikolatayı kakao yağı ile eritin ve daha gerçekçi bir trompe-l'œil elde etmek istiyorsanız biraz siyah renk verici ekleyin.
26. Dondurulmuş çubukları erimi çikolataya batırın, ardından daha pürüzsüz hale getirmek için bir bıçak ile ürünü kazıyın.
27. Az miktar kakao tozu ekleyin ve sonunda bir çubuk kullanarak çubukların bazı yerlerini hafifçe karartın.
28. Buzdolabında yaklaşık 1 ila 2 saat bekletin ve çözöldükten sonra afiyet olsun!