

Vanilyalı Entremet (Christophe Felder & Camille Lesecq)

Ingrédients

- 37g tam ya lı süt
- 270g tam ya lı krema
- 1 vanilya çubu u
- 37g toz eker
- 1,2g NH pektin
- 62g yumurta sarısı
- 74g badem tozu
- 86g pudra ekeri
- 86g yumurta beyazı
- 31g toz eker
- 160g gianduja
- 31g feuilletine (veya kırılmı dantel krepler)
- 37g ufalanmı un kurabiyesi
- 1 tutam deniz tuzu
- 3,7g jelatin
- 92g tam ya lı süt
- 19g çift krema
- 1 vanilya çubu u
- 6g sıvı vanilya
- 19g toz eker (1)
- 31g yumurta sarısı
- 12g toz eker (2)
- 400g sıvı krema

Préparation

1. te Christophe Felder ve Camille Lesecq'in Bûches kitabındaki bir tarif le yapılan tamamen vanilyalı bir tatlı tarifi.
2. Kütük mevsimi bir süredir geçti i için Silikomart'ın Cloud kalıbını kullanmayı seçtim ve dolayısıyla miktarları buna göre artırdım.
3. A a ıda verilen miktarlar bu kalıba göre ayarlanmı tır, farklı bir kalıp kullanırsanız hesaplamaları siz yapmalısınız.
4. Bu keki yapmak için özel bir zorluk yok, özellikle de ayna glazür a amasını kaldırdım ve onun yerine beyaz kadife glazür spreyi kullandım, ayrıca süsleme için iki vanilya çubu u kullandım.
5. Dondurucuda bekleme süresi gerektiren tüm tatlılar gibi, ileride hazırlayabilir ve dondurucudan çıkararak süslemesini ö leden önce (ö le yeme i için servis etmek üzere) veya sabah (ak am için servis etmek üzere) yapabilirsiniz.
6. Süt, krema ve vanilya çubu unun tohumlarını kaynatın.
7. So umaya bırakın, ardından sıvıyı süzün.
8. eker ve pektini karı tırın, ardından karı ıma sürekli çırparak sütü ekleyin.
9. Tüm karı ımı tencereye geri koyun ve kaynatın.
10. Ate ten alarak çırpılmı yumurta sarılarını ekleyin, iyice karı tırın, ardından hazırlı ı ek kalıbınıza dökün (benim için kalıbın boyundan daha küçük bir kare).
11. Dondurucuya yerle tirin.
12. Fırını 170°C'ye önceden ısıtın.
13. Badem tozunu yakla ık on dakika kavurun.

14. Pudra ekerini eleyin ve kavrulmu badem tozunu karı tırın.
15. Yumurta beyazlarını kar gibi çırpın, ardından sertle ene kadar azar azar toz eker ekleyerek çırpın.
16. Yumurtalar iyice sertle ti inde, bir spatula yardımıyla pudra ekeri ve badem tozu karı ımını dikkatlice ekleyin.
17. Karı ımı bir sıkma torbasına koyun ve yuvarlak bir ucla donatın, ardından ya lı ka ıtla kaplı bir tepsiye sıkın; kalıplarınızın boyutunda bir kare (veya daire, veya ba ka bir ekil) olu turun, ardından 20 ila 30 dakika pi irin.
18. Bisküvi altın rengi olmalı ama çok pi memelidir.
19. Giandujayı benmari usulü eritin, ardından feuilletine, un kurabiyesi ve deniz tuzunu ekleyin.
20. Yakla ık kalıbınızın iki katı büyüklü ünde olacak ekilde iki ya lı ka ıt arasında yayın (e er kalıbınızın boyutu 20 cm kenarlı bir kare ise, krokanı yakla ık 40x20 cm yayıp, kalıbınıza hafif daha küçük iki kare kesebilmek için).
21. Dondurucuda bekletin.
22. Vanilya köpü ünü sadece krokan ve vanilya ekini dondurulmu olduklarında hazırlayın.
23. Kremalı vanilya hazırlamaya ba layın: Jelatini çok so uk suya koyun.
24. Lütfen sütü, çift kremayı, kazınmı vanilya çubu unu, sıvı vanilyayı ve ekeri (1) kaynatın.
25. Yumurta sarılarını eker (2) ile çırpın.
26. Üzerine kaynar sütün yarısını ekleyin ve iyice çırpın, ardından tüm karı ımı tencereye geri ekleyin.
27. Karı ımı, 85°C'ye ula ana kadar dü ük ate te pi irin.
28. Rehidrate edilmi ve süzülmü jelatini ekleyin, ardından kremayı so umaya bırakın.
29. So uk sıvı kremayı, çok sert olmayan bir krem anti olana kadar çırpın.
30. Kremalı vanilya 26°C oldu unda, krem antinin bir kısmını ekleyin ve güçlü bir ekilde karı tırarak karı ıma ekleyin.
31. Ardından kalan krem antiyi dikkatlice ekleyin, karı ımı çöktürmemeye dikkat edin.
32. Montaj: Mous olan karı ımının yakla ık 1/3'ini kalıbınızın altına dökün.
33. Bir kaç dakika dondurucuda bekletin, ardından donmu vanilya paletini ortaya yerle tirin.
34. Üzerini biraz mousse ile kaplayın.
35. Sıcak bir bıçak yardımıyla pralin krokanı kalıbınızdan biraz daha küçük iki kareye kesin.
36. Bir kareyi mousenin üzerine koyun, ardından biraz daha mousse ekleyin ve ikinci krokan karesini yerle tirin.
37. Kalan mous'u dökün, tüm kalıbın kenarlarının mousse ile kaplandı ına dikkat edin.
38. Do ru boyutta kesilmi dacquosie ile bitirin.
39. Tatlıyı birkaç saat (veya önceden hazırlamak istiyorsanız birkaç gün) dondurucuda bırakın.
40. Son i lemler: Bir sprej i esi ile beyaz kadife glaze Christophe Felder ve Camille Lesecq'in orijinal tarifinde beyaz ayna glazes ve birkaç mereng çubu uyla bir dekorasyon vardı, ancak zaman, organizasyon nedenleriyle ve aynı zamanda Cloud kalıbında daha güzel gördü ümden dolayı, bir kadife glazür spreji kullanmayı tercih ettim.
41. Tatlıyı kalıptan çıkartın, ardından sprej i eyle glaze püskürtün (bunu yaparken, yapaca ınız yeri korumalısınız, hızla çok kirli olabilir).