

Recept Honoré

Ingredience

Jablečná pyre

490 g Jablka Chantecler

65 g másla

40 g hnědého cukru

80 g šťávy yuzu

Lískooříškový krém

3g želatiny v listech

200 ml mléka

40 g žloutků

20 g cukru

120 g pralinky s lískovými oříšky

60 g másla Měkká lísková sušenka

55 g másla

80 g lískových ořechů

125 g vajec

100 g cukru

25 g mouky T55

10 g kukuřičného škrobu

2 g prášku do pečiva

Kůra 2 citronů

Křupavý lískový oříšek

50 g mléčné a lískové čokolády

50 g pražených lískových ořechů

50 g neslazené lískové pasty

100 g feuilletinu

Šlehaný ganache odlehčený yuzu a vanilka z Madagaskaru

410 g krému

40 g invertního cukru

40 g glukózy

280 g čokolády yuzu

615 g krému

4 vanilkové lusky

6 g želatiny v listech

POSTUP

Jablka umyjte, oloupejte a nakrájejte na kostky. Na nepřilnavé pánvi rozpustíme máslo. Po rozpuštění přidejte hnědý cukr a jablka.

Vařte na vysokém ohni, aby zkaramelizovala, občas míchejte asi 10 minut. Smíchejte s yuzu šťávou a promíchejte po dobu 1 minuta. Nalijte do 18 cm prstence a zmrazte.

Krémová vložka z lískových oříšků Želatinu rehydratujte ve studené vodě. Zahřejte mléko. Rozšlehejte žloutky a cukr. Jakmile je mléko horké, nalijte 1/3 na směs cukru a vajec. Smíchejte obě směsi v kastrolu a vařte na mírném ohni za stálého míchání do 84 ° C (183,2 ° F).

Sejměte z tepla, přidejte vymačkanou želatinu a dobře promíchejte. Skladujte při pokojové teplotě, a když teplota dosáhne přibližně 38 ° C (100,4 ° F), přidejte lískový oříšek a máslo a poté vmíchejte mixér.

Nalijte do formy Multi-insertto Round insert a zmrazte. Měkká lísková sušenka Rozpusťte máslo. Opečte lískové ořechy v troubě při 150 ° C (302 ° F) asi 15 minut a nakrájejte je. Vejce a cukr šlehejte 10 minut.

Špachtlí jemně přidejte prosetou směs mouky, kukuřičného škrobu a prášku do pečiva. Když je směs hladká, přidejte citronovou kůru. Nalijte sušenku na Tapis Roulade a posypte nasekanými lískovými ořechy. Pečte při 200 ° C (392 ° F) po dobu 10 minut.

Nakrájejte a zakryjte vrstvou křupky. Křupavý lískový oříšek Rozpusťte čokoládu. Přidejte pralinku a lískové ořechy, poté promíchejte. Začleňte feuilletin. Naneste vrstvu na měkký lískový sušenku. Uchovávejte v chladničce.

Šlehaný ganache osvětlený yuzu a vanilkou z Madagaskaru Želatinu rehydratujte ve studené vodě. 410 g smetany zahřejte na polovinu a seškrábnutou vanilku, invertovaný cukr a glukózu.

Jakmile se vaří, přidejte vymačkanou želatinu z ohně. Tuto směs nalijte třikrát na čokoládu yuzu a mezi každým přidáním dobře promíchejte. Zakryjte kontaktní fólií a držte stranou.

Když teplota dosáhne 37 ° C (98,6 ° F), přidejte 615 šlehačky. Sestavení Nalijte šlehaný ganache na dno formy. Umístěte krémovou vložku z lískových oříšků a poté vložku z jablka-yuzu. Nalijte vrstvu yuzu ganache nahoru na okraje formy.

Umístěte sušenku pokrytou křupavou (křupavou nahoře). Zmrazte po dobu nejméně 5 hodin, odstraňte a ozdobte bílým Mini Spray Velvet a doplňte třpytivým stříbrem, abyste dodali nádech jiskry.