

DESER CZEKOLADOWO- WANILIOWY – Laska Wanilii



Deser składa się z delikatnego ciasta waniliowego, intensywnego nadzienia czekoladowo-karmelowego, lekkiego musu waniliowego oraz chrupiącej czekoladowej polewy.

Najlepszy efekt uzyskasz, przygotowując deser etapami. Warto rozpocząć od nadzienia i ciasta, następnie wykonać mus, złożyć deser w formach i dokładnie go zamrozić. Polewę наносimy dopiero na całkowicie zamrożone desery.

SKŁADNIKI

Film online dostępny pod adresem:

Mus waniliowy

- 250 g śmietanki 30% lub 32%
- 50 g żółtek
- 15 g mąki ziemniaczanej
- 12 g żelatyny Bloom 180
- 250 g mleka
- 150 g białej czekolady
- pasta waniliowa



- laska wanilii

Ciasto waniliowe

- 3 jajka
- 100 g cukru
- 50 g masła
- 120 g mąki pszennej
- pasta waniliowa

Nadzienie czekoladowo-karmelowe

- 200 g cukru
- 200 g śmietanki 30%
- 50 g masła
- 100 g czekolady
- 50 g czarnego kakao

Polewa czekoladowa

- 200 g masła kakaowego
- 200 g czekolady deserowej
- czarny barwnik przeznaczony do mas tłustych

1. NADZIENIE CZEKOLADOWO-KARMELOWE

Nadzienie najlepiej przygotować jako pierwsze, ponieważ przed składaniem deseru powinno być dobrze schłodzone.

Wsyp cukier do rondelka i podgrzewaj na średnim ogniu. Nie mieszaj go intensywnie łyżką. Pozwól, aby cukier stopniowo się rozpuścił i nabrał złotego, karmelowego koloru.



W osobnym naczyniu podgrzej śmietankę. Powinna być gorąca, ale nie musi się gotować.

Kiedy karmel osiągnie złotobrzązowy kolor, zdejmij rondel z ognia i stopniowo dodawaj gorącą śmietankę.

Uwaga: podczas dodawania śmietanki karmel będzie bardzo mocno się pieniać i parować. Dodawaj ją powoli i zachowaj ostrożność.

Ponownie ustaw rondel na małym ogniu i mieszaj do uzyskania jednolitej masy.

Dodaj masło i wymieszaj.

Następnie dodaj czekoladę oraz przesiane czarne kakao. Dokładnie wymieszaj do uzyskania gładkiej, błyszczącej masy.

Jeżeli posiadasz blender ręczny, możesz krótko zblendować nadzienie, starając się nie napowietrzać masy.

Przełóż nadzienie do mniejszych silikonowych form lub przygotowanych wkładek do deseru.

Wstaw do zamrażarki i zamroź.

2. CIASTO WANILIOWE

Roztop masło i pozostaw je na chwilę do lekkiego przestudzenia.

Jajka umieść w misie miksera, dodaj cukier i ubijaj przez kilka minut, aż masa stanie się jasna, puszysta i wyraźnie zwiększy swoją objętość.

Dodaj pastę waniliową.

Mąkę przesiej i dodawaj do masy jajecznej partiami. Delikatnie mieszaj szpatułką, wykonując ruchy od dołu ku górze, aby masa zachowała jak najwięcej powietrza.

Na końcu dodaj roztopione, przestudzone masło i ponownie delikatnie wymieszaj.

Rozprowadź ciasto równą warstwą na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.



Piecz w temperaturze około **170–180°C**, aż ciasto lekko się zarumieni i będzie sprężyste po dotknięciu.

Po upieczeniu całkowicie wystudź.

Z wystudzonego ciasta wytnij krążki lub inne kształty dopasowane do wielkości form, w których składany będzie deser.

Krążki powinny być nieco mniejsze od samej formy, aby po złożeniu deseru nie wystawały poza jego krawędzie.

3. MUS WANILIOWY

Żelatynę przygotuj zgodnie z instrukcją producenta. Jeżeli używasz żelatyny w proszku, zalej ją odpowiednią ilością zimnej wody i pozostaw do napęcznienia.

Białą czekoladę umieść w wysokim naczyniu lub misce.

Mleko przelej do rondelka.

Laskę wanilii przekrój wzdłuż, wyskrob ziarenka i dodaj je do mleka. Dodaj również pastę waniliową. Mleko podgrzej niemal do zagotowania.

W osobnej misce dokładnie wymieszaj żółtka z mąką ziemniaczaną.

Do żółtek wlej niewielką część gorącego mleka i energicznie wymieszaj. Następnie przelej całość z powrotem do rondelka.

Podgrzewaj na niewielkim ogniu, cały czas mieszając, aż masa wyraźnie zgęstnieje.

Zdejmij rondel z ognia.

Dodaj napęczniałą żelatynę i dokładnie wymieszaj, aż całkowicie się rozpuści.

Gorącą masę wylej na białą czekoladę. Odczekaj około minutę, a następnie wymieszaj lub zblenduj do uzyskania idealnie gładkiej emulsji.

Pozostaw masę do lekkiego przestudzenia.



Śmietankę 30% lub 32% ubij na miękko. Nie powinna być bardzo sztywna – najlepsza będzie konsystencja lekkiej, puszystej śmietanki pozostawiającej delikatny ślad po trzepacze.

Kiedy masa waniliowo-czekoladowa będzie już tylko lekko ciepła, dodaj do niej część ubitej śmietanki i wymieszaj.

Następnie dodaj pozostałą śmietankę i delikatnie połącz szpatułką.

Mus należy wykorzystać od razu po przygotowaniu.

4. SKŁADANIE DESERU

Przygotuj silikonowe formy.

Do każdej formy nałóż porcję musu waniliowego. Rozprowadź mus również po bokach formy, aby po wyjęciu deser miał równą powierzchnię bez pustych przestrzeni.

Do środka włóż wcześniej zamrożone nadzienie czekoladowo-karmelowe.

Lekko dociśnij.

Przykryj kolejną niewielką porcją musu waniliowego.

Na końcu połóż przygotowany wcześniej krążek ciasta waniliowego.

Delikatnie go dociśnij. Powierzchnia ciasta powinna znajdować się na równi z krawędzią formy.

Jeżeli nadmiar musu wypłynie po bokach, wyrównaj powierzchnię szpatułką.

Formę włóż do zamrażarki.

Desery muszą być **całkowicie zamrożone** przed wyjęciem z formy i wykonaniem dekoracji. Najwygodniej pozostawić je w zamrażarce na całą noc.

5. POLEWA CZEKOLADOWA

Roztop osobno masło kakaowe i czekoladę deserową.



Połącz je ze sobą i dokładnie wymieszaj.

Dodaj niewielką ilość czarnego barwnika przeznaczonego do produktów tłustych.

Mieszaj lub zblenduj do uzyskania jednolitego, głębokiego koloru.

Nie używaj zwykłego barwnika na bazie wody, ponieważ może spowodować zwarzenie czekolady. Barwnik musi być przeznaczony do czekolady lub innych mas tłustych.

6. WYKOŃCZENIE DESERU

Wyjmij całkowicie zamrożone desery z silikonowych form.

Powierzchnia powinna być twarda i bardzo zimna.

Jeżeli mieszanka czekolady i masła kakaowego ma być наносzona pistoletem natryskowym, przelej ją do zbiornika urządzenia i nanieś ciekłą, równomierną warstwę na zamrożony deser.

Dzięki dużej różnicy temperatur pomiędzy ciepłą mieszanką czekoladową a mocno zmrożonym deserem na powierzchni powstanie charakterystyczna, delikatnie aksamitna struktura.

Podczas natryskiwania obracaj deser, aby pokryć również jego boki.

Po udekorowaniu przełóż desery do lodówki i pozwól im powoli się rozmrozić.

PRZECHOWYWANIE I PODAWANIE

Po wykonaniu polewy deserów nie należy rozmrażać w temperaturze pokojowej.

Najlepiej przełożyć je z zamrażarki bezpośrednio do lodówki i pozostawić tam do stopniowego rozmrożenia.

Podawaj deser dobrze schłodzony.



KILKA WAŻNYCH WSKAZÓWEK

Karmel

Nie dopuszczaj do bardzo mocnego ściemnienia cukru. Zbyt ciemny karmel będzie gorzki.

Mus

Śmietanki nie ubijaj na bardzo sztywno. Zbyt mocno ubita śmietanka utrudni uzyskanie gładkiego i lekkiego musu.

Żelatyna

Nie gotuj żelatyny. Dodaj ją do gorącej masy po zdjęciu rondelka z palnika.

Składanie

Nadzienie wkładane do musu powinno być zamrożone. Dzięki temu pozostanie dokładnie na swoim miejscu.

Mrożenie

Nie próbuj wyjmować deseru z silikonowej formy, jeśli nie jest całkowicie zamrożony. Może się zdeformować lub uszkodzić.

Polewa

Mieszanka czekolady i masła kakaowego nie może być наносzona na rozmrożony deser. Powierzchnia deseru powinna być bardzo zimna i całkowicie zamrożona.

Barwnik

Do czekolady używaj wyłącznie barwnika rozpuszczalnego w tłuszczach.

