

CAKE DE VAINILLA



CALCULADA PARA 12 UNIDADES

MASA PARA CAKE DE VAINILLA

Harina T55.....	680g
Levadura química.....	15g
Huevos enteros.....	490g
Yemas	240g
Azúcar	600g
Azúcar invertido	60g
Sal	10g
Extracto de vainilla NOROHY	70g

Nata UHT 35%	300g
Mantequilla líquida clarificada VALRHONA.....	450g

Tamizar juntos la harina y la levadura química.

Mezclar con las varillas los huevos, las yemas con el azúcar, el azúcar invertido, la sal y el extracto de vainilla.

Agregar los ingredientes secos tamizados, la leche y la mantequilla derretida caliente a 45/48°C.

Reservar.

Para conseguir una textura mejor, **dejar reposar** durante 12 horas.

BAÑO OPALYS VAINILLA

Chocolate Opalys 33%	850g
Aceite de pepitas de uva	55g
Manteca de cacao.....	75g
Extracto de vainilla NOROHY	20g

Fundir juntos todos los ingredientes. **Reservar**.

STREUSEL DE VAINILLA

Harina T55.....	190g
Harina de almendras	190g
Azúcar	140g
Sal.....	3g
Mantequilla seca 84%.....	170g
Extracto de vainilla NOROHY	9g

Mezclar los ingredientes secos, la mantequilla fría y el extracto de vainilla hasta **obtener** una masa homogénea. **Reservar**.

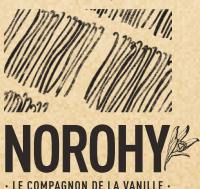
MANTEQUILLA AMASADA PARA CAKE

Mantequilla seca 84%.....	160g
Harina T45.....	40g

Mezclar la mantequilla pomada con la harina.



Receta ofrecida por:



Una receta original de:
La École Valrhona

  @norohyvainille
norohy.com

Queda prohibida toda reproducción o difusión, excepto para uso privado.

Créditos fotográficos:
Laurent Fau

PREPARACIÓN

El día anterior, **realizar** la masa de cake de vainilla y **dejar reposar** durante 12 horas a 4°C.

Preparar el baño Opalys vainilla y **reservar**.

Realizar el streusel y **pasarlo** por un tamiz para **calibrarlo**. **Hornear** durante unos 30 minutos a 150°C con el ventilador activado.

Untar los moldes de 18 cm x 4,5 cm x 4,5 cm con la mantequilla amasada y **rellenar** con 260g de masa de cake de vainilla.

Cubrir con papel sulfurizado y una placa para **obtener** cakes bien planos.

Hornear durante unos 25 minutos a 160°C.

Desmoldar y **congelar** los cakes.

Repartir el streusel de vainilla uniformemente sobre una placa con papel sulfurizado.

Fundir el baño Opalys vainilla a 40°C y **sumergir** los cakes al revés con pinchos de brochetas. Antes de que cristalice por completo, **colocar** el cake encima del streusel.

Dejar que cristalice a 4°C antes de **dar la vuelta** al cake.

DECORACIONES

Extender una fina capa de cobertura Opalys precristalizada sobre un mármol y **espolvorear** con vainilla en polvo. **Hacer** virutas con ayuda de una cuchara de melón antes de que cristalice por completo.

