



## Gocce di San Valentino con ganache

### INGREDIENTI

#### IMPASTO ALLE NOCCIOLE

160 g farina 00  
100 g burro  
90 g zucchero  
50 g tuorli d'uovo  
40 g cioccolato gianduia grattugiato  
40 g farina di nocciole  
30 g nocciole tritate  
2 g sale  
1 pizzico di lievito in polvere per torte

#### GLASSA AL GIANDUIA

125 g cioccolato al gianduia  
110 g panna fresca  
20 g miele d'acacia  
10 g olio di semi di girasole

#### FARCITURA AL CIOCCOLATO

per 12 semisfere di 3,5 cm di diametro (la farcitura può essere conservata in freezer e servita come dolcetto da accompagnare al caffè)  
120 g cioccolato fondente  
80 g panna fresca

#### GLASSA BIANCA

100 g cioccolato bianco  
75 g panna  
70 g zucchero  
8 g gelatina in fogli

#### FARCITURA AL LAMPONE

per 12 semisfere di 3,5 cm di diametro (la farcitura può essere conservata in freezer e servita come dolcetto da accompagnare al caffè)  
125 g lamponi  
30 g zucchero  
3 g gelatina in fogli

#### BAVARESE ALLE NOCCIOLE

240 g latte  
130 g panna montata  
55 g tuorli d'uovo  
40 g zucchero  
24 g amido di mais  
20 g burro  
8 g gelatina in fogli  
100 g nocciole frantumate (o nocciole pralinate)  
fleur de sel  
NB: la farcitura al cioccolato e quella al lampone possono essere conservate in freezer e servite come piccolo dolce da accompagnare al caffè.

### ISTRUZIONI

#### 1. FARCITURA AL CIOCCOLATO

Rompi il cioccolato in una ciotola. Riscalda la panna senza portarla ad ebollizione, versala sul cioccolato e mescola fino a quando non si è fusa con esso formando un composto liscio e omogeneo.  
Suddividilo in 12 semisfere all'interno di uno stampo di silicone di 3,5 cm di diametro e metti in freezer.



## 2. FARCITURA AL LAMPONE

Sciogli la gelatina in acqua fredda. Fai cuocere i lamponi insieme allo zucchero con 20 g d'acqua lasciando bollire per 5 minuti a fuoco basso. Togli dal fuoco, aggiungi la panna e, se lo desideri, passa il composto al setaccio. Aggiungi la gelatina mescolando fino a quando non si amalgama. Distribuisci il composto negli stampi di silicone e metti in freezer.

## 3. BAVARESE ALLE NOCCIOLE

Sciogli la gelatina. Mescola i tuorli e lo zucchero con l'amido di mais.

Riscalda il latte portandolo quasi ad ebollizione, poi versalo sui tuorli, mescola bene e rimetti sul fuoco, cuocendo e mescolando fino a quando la crema non inizia ad addensarsi.

Togli dal fuoco, aggiungi il burro, la gelatina strizzata e mescola fino a quando il tutto non si amalgama completamente. Incorpora il mix croccante, un'abbondante presa di fleur de sel e lascia raffreddare completamente; infine, incorpora con cautela la panna montata. La bavarese va preparata poco prima della goccia.

Taglia l'impasto alla nocciola con uno stampo a forma di goccia senza rimuoverlo; disponi tutte e 4 le gocce su un vassoio o un piatto senza bordi con la carta da forno.

Metti una semisfera di ripieno al cioccolato al centro delle due gocce più grandi e una semisfera al lampone al centro delle altre gocce. Copri con la bavarese fino al bordo. Lascia in frigo per 4 ore.

## 4. GLASSA AL GIANDUIA

Rompi il cioccolato in una ciotola. Riscalda la panna insieme al miele portando quasi ad ebollizione, poi versa il cioccolato e mescola sino a ottenere un composto omogeneo senza grumi; a questo punto aggiungi l'olio e mescola fino a quando il composto non si è ben amalgamato.

Lascialo raffreddare a temperatura ambiente prima di utilizzarlo per ricoprire le due gocce più grandi.

## 5. GLASSA AL CIOCCOLATO BIANCO

Rompi il cioccolato in una ciotola. Metti a bagno la gelatina in acqua fredda. Riscalda 70 g d'acqua con lo zucchero fino ad ebollizione per ottenere uno sciroppo.

Versa lo sciroppo sopra al cioccolato e mescola con cura, poi unisci la panna e la gelatina strizzata.

Continua a mescolare fino a quando il composto è omogeneo e privo di grumi. Lascia raffreddare a temperatura ambiente.

## 6. ULTIME FASI

Rimuovi le gocce dal frigo. Rimuovi lo stampo, se necessario facendo scorrere un coltello tra lo stampo e la bavarese. Disponi su una griglia posta a sua volta su un vassoio.

Ricopri le due gocce più grandi con la glassa al gianduia e le più piccole con quella al cioccolato bianco. Lascia colare la glassa in eccesso attraverso la griglia.

Lascia in frigo per 2 ore. Decora le gocce più grandi con un Ferrero Rocher e della polvere dorata e quelle più piccole con dei petali di rosa bianca non trattati.