



МАЛИНОВ ПЪЛНЕЖ КОЛИЧЕСТВО

Полусфери с диаметър 3,5 см (пълнежът може да се запази във фризера и е идеален за сервиране като малки сладкиши с кафе)

Малини 125 г

Захар 30 г

Желатинови листа 3 г

БАВАРСКИ КРЕМ С
ЛЕШНИЦИ КОЛИЧЕСТВО

Мляко 240 г

Бита сметана 130 г

Яйчни жълтъци 55 г

Захар 40 г

Царевично нишесте 24 г

Масло 20 г

Желатинови листа 8 г

Лешников грилаж, ситно
натрошен (или лешников
пралин) 100 г

Нерафинирана морска сол
(fleur de sel)

ГЛАЗУРА ОТ
ДЖАНДУЯ КОЛИЧЕСТВО

Шоколад джандуя 125 г

Прясна сметана 110 г

Акациев мед 20 г

Слънчогледово олио 10 г

БЯЛА ГЛАЗУРА КОЛИЧЕСТВО

Бял шоколад 100 г

Сметана 75 г

Захар 70 г

Капки с пълнеж от ганаш за Свети Валентин ~ стъпка по стъпка

1. ТЕСТО ЗА ЛЕШНИКОВИ СЛАДКИ

- Смесва се маслото със захарта и се добавят лешниците, яйчния жълтък и джандуята. След това се разбърква брашното, солта и бакпулвера. Оформя се на топка, поставя се в купа, запечатва се с найлоново фолио и се оставя в хладилника за 1 час.

- Разточва се тесто с дебелина 3-4 мм и с форма за сладки се изрязват две парчета като дъждовни капки (дължина 12 см, ширина 8 см, дебелина 4 см). С по-малка форма за сладки се отделят още 2 капки (дължина 11 см, ширина 7 см, дебелина 4 см).

2. ШОКОЛАДОВ ПЪЛНЕЖ

- Шоколадът се начупва в купа. Сметаната се загрева, като се сваля от котлона непосредствено преди да заври, налива се върху шоколада и се разбърква, докато той се разтопи и сместа стане хомогенна и гладка. Разпределя се в 12 силиконови форми-полусфери с диаметър 3,5 см и се слагат във фризера.

3. МАЛИНОВ ПЪЛНЕЖ

- Желатинът се накисва в студена вода. Слагат се малините и захарта с 20 г вода да врят 5 минути на слаб огън. Свалят се от котлона, сипва се сметаната с бързо

разбиване и по желание се прецежда.
Налива се желатинът с бъркане, докато се разтопи. Разпределя се в силиконови формички и се слагат във фризера.

4. БАВАРСКИ КРЕМ С ЛЕШНИЦИ

- Накисва се желатинът. Разбъркват се заедно жълтъкът и захарта с царевичното нишесте. Млякото се загрява почти докато заври, след това се налива върху жълтъка, разбърква се добре и се слага отново на котлона, като се разбърква, докато кремът започне да се сгъстява. Сваля се от котлона; добавят се маслото, изцедения желатин и се разбърква, докато се разтопи напълно. След това се добавя хрупкавата смес, голяма щипка fleur de sel и се оставя да изстине напълно; накрая внимателно се налива с разбъркване разбитата сметана. Баварският крем се прави точно преди капката. Тестото за лешниковите сладки се нарязва с формичка за сладки на капки, без да тя да се отделя; всичките 4 сладки се подреждат върху поднос или в плитка чиния, застлана с пергаментова хартия. В центъра на всяка от двете най-големи капки се поставят полусфери с шоколадов пълнеж, а в другата капка - полусфера от малина. Покрива се с баварския крем до ръба. Поставя се в хладилника за 4 часа.

5. ГЛАЗУРА ОТ ДЖАНДУЯ

- Шоколадът се начупва в купа. Сметаната се загрява с меда почти до кипене, след това се залива върху шоколада и се разбърква до получаване на хомогенна смес без бучки; тогава се добавя олиото и се разбърква до равномерно смесване. Оставя се напълно да се охлади до стайна температура, преди да се използва за глазиране на двете по-големи капки.

6. БЯЛА ГЛАЗУРА

- Белият шоколад се разбива в купа. Желатинът се накисва в студена вода. Загрява се 70 г вода със захарта докато заври - до получаване на сироп. Сиропът се излива върху шоколада и се разбърква добре, след това се смесва сметаната с изцедения желатин. Бърка се, докато сместа стане хомогенна и без бучки. Оставя се да се охлади до стайна температура.

7. ЗАКЛЮЧИТЕЛНИ СЪПКИ

- Изваждат се капките от хладилника.

Отделя се формичката за сладки - при необходимост като се плъзне нож между нея и баварския крем. Поставя се на стелаж, върху поднос. Двете по-големи капки се глазират с джандуя, а по-малките - с белия шоколад. Излишната глазура се оставя да капе през стелаж. Поставя се в хладилника за 2 часа. Върху по-голямата капка се поставя Ferrero Rocher и златен прах. По-малките капки може да се украсят с необработени листенца от бяла роза.