



Капки с пълнеж от ганаш за Свети Валентин

СЪСТАВКИ

ТЕСТО ЗА ЛЕШНИКОВИ СЛАДКИ

160 г брашно,
100 г масло,
90 г захар,
50 г яйчни жълтъци,
40 г настърган шоколад джандуя,
40 г лешниково брашно,
30 г смлени лешници,
2 г сол,
1 щипка бакпулвер за всяка тортичка

ШОКОЛАДОВ ПЪЛНЕЖ

12 полусфери с диаметър 3,5 см пълнежът може да се запази във фризера и е идеален за сервиране като малки сладкиши с кафе
120 г тъмен шоколад,
80 г прясна сметана

МАЛИНОВ ПЪЛНЕЖ

12 полусфери с диаметър 3,5 см пълнежът може да се запази във фризера и е идеален за сервиране като малки сладкиши с кафе
125 г малини,
30 г захар,
3 г желатинови листа

БАВАРСКИ КРЕМ С ЛЕШНИЦИ

240 г мляко,
130 г бита сметана,
55 г яйчни жълтъци,
40 г захар,
24 г царевично нишесте,
20 г масло,
8 г желатинови листа,
100 г лешников грилаж, ситно натрошен или лешников пралин,
Цвете на солта fleur de sel

ГЛАЗУРА ОТ ДЖАНДУЯ

125 г шоколад джандуя,
110 г прясна сметана,
20 г акациев мед,
10 г слънчогледово олио



БЯЛА ГЛАЗУРА

100 г бял шоколад,
75 г сметана,
70 г захар,
8 г желатинови листа

ИНСТРУКЦИИ

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

2. ШОКОЛАДОВ ПЪЛНЕЖ

Шоколадът се начупва в купа. Сметаната се загрява, 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 желатина 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. Остава 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. Остава 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 стелажа. 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.