



TARTELETA DE PRALINE FERRERO ROCHER

Tiempo:

Personas:

Dificultad:



1h



6 personas



Difícil

Ingredientes

PARA LA MASA:

Harina	130g
Azúcar en polvo	45g
Polvo de almendra	15g
Sal	1g
Mantequilla blanda	65g
Huevo batido	½

PARA LA GANACHE LLENA DE PRALINÉ:

Crema entera	220g +110g
Hojas de gelatina	2
Chocolate blanco marfil	95g
Praliné de avellanas	100g

PARA EL GANACHE DE CHOCOLATE:

Crema entera	100g
Mantequilla blanda	40g
Chocolate 70%	70g
Chocolate con leche	30g

Instrucciones

1. Ganache de praliné:

- Remoje las hojas de gelatina en agua fría.
- Derrita el chocolate blanco. Al mismo tiempo, caliente los 220g de crema líquida. Añada las hojas de gelatina escurridas a la crema caliente. Haga una emulsión: añada la crema caliente al chocolate derretido en 3 partes, mezclando vigorosamente con la espátula blanda.
- Añada el resto de la crema entera fría y la praliné de avellanas. Suavice con una batidora de mano, tape y deje reposar en un lugar fresco durante 12 horas.

2. Preparación de la base de las tartaleas:

- Corte la mantequilla en trozos pequeños y luego deje que lleguen a temperatura ambiente (si es necesario, métalos en el microondas a 500W durante unos segundos, pero tenga cuidado de no derretirlos).
- Ponga la harina, el azúcar glasé, el polvo de almendra, la sal y la mantequilla en el tazón de un procesador de alimentos.
- Mezcle hasta que la mezcla esté bien enarenada. Añada el huevo batido y vuelva a mezclar hasta que la masa empiece a formar una bola.
- Usando un rodillo, extienda la masa entre 2 hojas de papel de hornear hasta un grosor de 3mm. Deje la masa en un lugar fresco durante 30 minutos antes de colocarla en 6 moldes circulares de 6cm de diámetro.
- Ponga las bases de las tartas de nuevo en la nevera mientras el horno se precalienta a 180°. Luego, hornee las bases de las tartas por 12 minutos, desmolde y vuelva a hornear por otros 3-4 minutos para que los bordes queden dorados.

3. Preparación de la galleta:

- Prepare el ganache de chocolate: Derrita los 2 chocolates. Al mismo tiempo, caliente la crema de leche. Haga una emulsión: añada la crema caliente al chocolate derretido en 3 partes, mezclando vigorosamente con la espátula blanda.
- Esparza una cucharada de praliné en cada base de tarta y déjela reposar en el congelador.



- Deje enfriar un poco el ganache antes de verterlo sobre el praliné de las bases y luego métalo durante 1 hora en la nevera.
- Saque el ganache de praliné y bátalo en una crema batida con un procesador de alimentos como si fuera una crema chantilly. Colóquela con una manga pastelera en cada pastelito sobre la ganache, usando una boquilla acanalada. Coloque encima de todo un Ferrero Rocher.