



GOTAS DE SAN VALENTÍN CON RELLENO DE GANACHE

Tiempo:

90 minutos

Personas:

4 personas

Dificultad:

Difícil

Ingredientes

PARA LA CANTIDAD DE MASA DE GALLETAS DE AVELLANA

Harina tipo 00	160 g
Mantequilla	100 gramos
Azúcar	90 gramos
Yemas de huevo	50 g
Chocolate gianduja rallado	40 g
Harina de avellanas	40 g
Avellanas picadas	30 g
Sal	2 gramos
Polvo para hornear	1 pizca por bizcocho

PARA LA CANTIDAD DE RELLENO DE CHOCOLATE

Medias esferas de 3,5cm de diámetro 12	
Chocolate negro	120 gramos
Nata fresca	80 g

PARA LA CANTIDAD DEL RELLENO DE FRAMBUESA

Medias esferas de 3,5cm de diámetro 12	
--	--



Frambuesas	125 g
Azúcar	30 gramos

PARA LA CANTIDAD DE HELADO DE GIANDUJA

Chocolate gianduja	125 g
Nata fresca	110 g
Miel de acacia	20 g
Aceite de girasol	10 g

PARA LA CANTIDAD DE HELADO BLANCO

Chocolate blanco	100g
Crema	75g
Azúcar	70 gramos
Hojas de gelatina	8 g

PARA LA CREMA BÁVARA CON AVELLANA CANTIDAD

Leche	240 gramos
Nata montada	130 gramos
Yemas de huevo	55 g
Azúcar	40 gramos
Maicena	24 g
Mantequilla	20 gramos
Hojas de gelatina	8 g
Avellana quebradiza	100 g
Finamente triturado (o un praliné de avellanas)	
Flor de sal	

Gotas de San Valentín con relleno de ganache - paso a paso

1. RELLENO DE CHOCOLATE

- Rompe el chocolate en un bol. Calentar la nata hasta justo antes del punto de ebullición, verterla sobre el chocolate y remover hasta que se derrita y la mezcla esté bien combinada y brillante.

- Dividirlo en 12 medias esferas de molde de silicona de 3,5 cm de diámetro y meter en el congelador.

2. RELLENO DE FRAMBUESA

- Remojar la gelatina en agua fría. Cocer las frambuesas y el azúcar con 20g de agua durante 5 minutos a fuego lento. Retirar del fuego, incorporar la nata y, si se desea, colar. Agrega la gelatina hasta que se derrita. Distribuir en moldes de silicona y meter en el congelador.

3. CREMA BÁVARA CON AVELLANA

- Remojar la gelatina. Mezclar la yema de huevo y el azúcar con la maicena.

- Calentar la leche hasta que casi hierva, luego verter sobre la yema de huevo, mezclar bien y volver a poner al fuego, cocinar y revolver hasta que la crema comience a espesar.

- Alejar del calor; agrega la mantequilla, la gelatina exprimida y mezcla hasta que se derrita por completo. Luego agrega la mezcla crujiente, una pizca generosa de flor de sal y deja enfriar totalmente; Finalmente, agregue con cuidado la crema batida. La crema bávara se elaborará justo antes de la caída.

- Corta la masa de galletas de avellanas con el cortador de galletas en forma de gota de lluvia y mantén el cortador en su lugar; Coloca los 4 en un plato o en un plato sin lados forrado con papel pergamino.

- Poner media esfera de relleno de chocolate en el



centro de las dos gotas más grandes y la otra gota con media esfera de frambuesa. Cubrir con la crema bávara hasta el borde. Meter en el frigorífico durante 4 horas.

4. HELADO DE GIANDUJA

- Rompe el chocolate en un bol. Calentar la nata con la miel casi hasta que hierva, luego verter sobre el chocolate y revolver hasta obtener una mezcla homogénea y sin grumos; en este punto, agregue el aceite y revuelva hasta que esté bien mezclado.
- Déjelo enfriar completamente a temperatura ambiente antes de usarlo para glasear las dos gotas más grandes.

5. GLASEADO BLANCO

- Rompe el chocolate blanco en un bol. Remojar la gelatina en agua fría. Calentar 70g de agua con el azúcar hasta que hierva para obtener almíbar.
- Vierta el almíbar sobre el chocolate y mezcle bien, luego combine la nata y la gelatina exprimida.
- Sigue revolviendo hasta que la mezcla esté homogénea y sin grumos. Déjelo enfriar a temperatura ambiente.

6. PASOS FINALES

- Sacar las gotas de la nevera. Retire el cortador de galletas – si es necesario, deslice un cuchillo entre el cortador de galletas y la bávara. crema. Colóquelo sobre una rejilla colocada sobre una bandeja.
- Glasear las dos gotas más grandes con la gianduja y las más pequeñas con el chocolate blanco. Deje que el exceso de glaseado gotee a través de la rejilla.
- Poner en el frigorífico durante 2 horas. Complete la gota más grande con Ferrero Rocher y polvo de oro. Para las gotas más pequeñas, decore con pétalos de rosa blancos sin tratar.

Nota: los rellenos de chocolate y frambuesa se pueden conservar en el congelador y son perfectos para servir como pequeños pasteles con café.