



가나슈가 든 발렌타인데이 드롭

소요시간:

🕒 1시간 30분

사람 수:

👤 4 인분

수준:

●●● 어려움

재료

헤이즐넛 쿠키 반죽의 경우 양

밀가루 종류 00 160g

버터 100g

설탕 90g

달걀 노른자 50g

강판에 간 잔두아 초콜릿 40g

헤이즐넛 기반 밀가루 40g

갈아놓은 헤이즐넛 30g

소금 2g

베이킹파우더 케이크당 한 꼬집

초콜릿 속 재료의 경우 양

지름 3.5cm 반구형 틀 12개

다크초콜릿 120g

생크림 80g

잔두아 아이싱의 경우 양

지름 3.5cm 반구형 틀 12개

라즈베리	125g
설탕	3g
찬두아 아이싱의 경우	
찬두아초콜릿	125g
생크림	110g
아카시아 꿀	20g
해바라기씨유	10g
화이트 아이싱의 경우	
화이트초콜릿	100g
크림	75g
설탕	70g
젤라틴 시트	8g
헤이즐넛이 든 바바리안 크림의 경우	
우유	240g
휘핑크림	130g
달걀 노른자	55g
설탕	40g
옥수수 전분	24g
버터	120g
젤라틴 시트	8g
헤이즐넛 브리들	100g
잘게 부순(또는 헤이즐넛 프말린)	
들뢰르 드 셀	

가나슈가 든 발렌타인데이 드롭 - 단계별 설명

1. 초콜릿 속재료

초콜릿을 부숴 볼에 넣는다. 크림을 끓기 직전까지 가열하고 초콜릿에 부어 초콜릿이 녹고 혼합물이 완전히 결합되고 윤기가 날 때까지 저어준다.

혼합물을 12개의 지름 3.5cm 반구(half-spheres)형 실리콘 틀에 나누어 붓고 냉동고에 넣는다.

2. 라즈베리 속재료

젤라틴을 찬물에 담근다. 라즈베리와 설탕을 물 20g에 넣고 5분간 약한불에서 끓인다. 불을 끄고 크림을 넣고 원한다면 체로 거른다. 젤라틴을 넣고 휘저어 녹인다. 실리콘 틀에 나눠 넣고 냉동고에 넣는다.

3. 헤이즐넛이 든 바바리안 크림

젤라틴을 물에 담근다. 달걀 노른자와 설탕을 옥수수 전분과 함께 넣고 저어준다.

우유를 거의 끓을 때까지 가열한 다음, 달걀 노른자에다 붓고 잘 섞은 후 다시 가열하면서 크림이 걸쭉해지기 시작할 때까지 저으며 익힌다.

불을 끈다. 버터와 물을 자른 젤라틴을 넣어주고 완전하게 녹을 때까지 섞어준다. 그런 다음, 바삭바삭한 혼합물과 들뢰르 드 셀 넉넉히 한 꼬집을 더해준 후 완전히 식힌다. 마지막으로, 조심스럽게 휘핑크림을 저으면서 넣어준다. 바바리안 크림은 드롭 만들기 직전에 만들 것이다.

헤이즐넛 쿠키 반죽을 빗방울 모양 쿠키 커터로 자르되, 쿠키 커터를 빼지 않고 그대로 둔다. 드롭 4개 모두 황산지를 칸 쟁반이나 접시에 배치한다.

반구형 초콜릿 속재료를 2개의 큰 드롭 중심에 채워넣고, 다른 드롭에는 반구형 라즈베리 속재료를 채운다. 바바리아 크림으로 가장자리까지 덮는다. 냉장고에 4시간 동안 넣어둔다.

4. 잔두아 아이싱

초콜릿을 부숴 볼에 넣는다. 크림과 꿀을 거의 끓을 때까지 가열한 다음 초콜릿에 붓고 균일하고 덩어리 없는 혼합물이 될 때까지 저어준다. 그런 다음, 오일을 넣고 완전히 섞일 때까지 저어준다.

상온으로 식을 때까지 놔둔 다음, 2개의 큰 드롭에 발라준다.

5. 화이트 아이싱

화이트초콜릿을 부숴 볼에 넣는다. 젤라틴을 찬물에 담근다. 물 70g에 설탕을 넣고 끓여 시럽을 만든다.

시럽을 초콜릿에 붓고 잘 섞은 다음 크림과 물기를 뺀 젤라틴을 넣는다.

혼합물이 균일하고 덩어리가 없을 때까지 계속 저어준다. 그리고 상온이 될 때까지 식힌다.

6. 마지막 단계

드롭을 냉장고에서 꺼낸다. 쿠키 커터를 빼낸다. 필요하다면 나이프를 이용해 쿠키 커터와 바바리아 크림 사이를 잘 분리한다. 드롭을 트레이에 올린 랙 위에 놓는다.

2개의 큰 드롭은 잔두아 글레이즈를 발라주고 2개의 작은 드롭은 화이트초콜릿 글레이즈를 발라준다. 과도한 글레이즈는 랙 아래로 떨어지게 둔다.

냉장고에 2시간 동안 넣어둔다. 큰 드롭 위에 페레로 로쉐를 올리고 골드 파우더로 장식한다. 작은 드롭은 아무런 처리 없는 흰장미 꽃잎으로 장식한다.

참고: 초콜릿 속재료와 라즈베리 속재료는 냉동고에 저장할 수 있고, 커피를 곁들인 작은 페이스트리로 테이블에 내기 완벽하다.