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 잔두야 초콜릿	40g
헤이즐넛 기반 밀가루	40g
갈아놓은 헤이즐넛	30g
소금	2g
베이킹파우더 케이크당 한	꼬집

초콜릿 속재료의 경우	양
지름 3.5cm 반구형 틀	12개
다크초콜릿	120g
생크림	80g

잔두야 아이싱의 경우	양
지름 3.5cm 반구형 틀	12개
라즈베리	125g

설탕	3 g

잔두야 아이싱의 경우	양
잔두야초콜릿	125g
생크림	110g
아카시아 꿀	20g
해바라기씨유	10g

화이트 아이싱의 경우	양
화이트초콜릿	100g
크림	75g
설탕	70g
젤라틴 시트	8g

헤이즐넛이 든 바바리안 크림의 경우	양
우유	240 g
휘핑크림	130 g
달걀 노른자	55 g
설탕	40 g
옥수수 전분	24 g
버터	120 g
젤라틴 시트	8 g
헤이즐넛 브리틀	100 g
잘게 부순(또는 헤이즐넛 프랄린)	
플뢰르 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 짜낸 젤라틴을 넣어주고 완전하게 녹을 때까지 섞어준다. 그런 다음, 바삭바삭한 혼합물과 플뢰르 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 깐 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. 잔두야 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 바바리안 크림 사이를 잘 분리한다. 드롭을 트레이에 올린 랙 위에 놓는다.

• 2개의 큰 드롭은 잔두야 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.