



Sv. Valentīna dienas lāses ar šokolādes glazūras pildījumu

SASTĀVDAĻAS

Lazdu riekstu cepumu mīkla

160 g milti
100 g sviests
90 g cukurs
50 g olu dzeltenumi
40 g rīvēta šokolādes - lazdu riekstu masa
40 g lazdu riekstu milti
30 g malti lazdu rieksti
2 g sāls
1 šķipsniņa cepamais pulveris katrai kūkai

ŠOKOLĀDES PILDĪJUMS

12 sfēriskām pusītēm 3,5 cm diametrā
pildījumu var saglabāt saldētavā un tas ir
ideāli piemērots mazu konditorejas
izstrādājumu pagatavošanai pie kafijas
120 g tumšā šokolāde
80 g svaigs krējums

AVEŅU PILDĪJUMS

12 sfēriskām pusītēm, 3,5 cm diametrā
pildījumu var saglabāt saldētavā un tas ir
ideāli piemērots mazu konditorejas
izstrādājumu pasniegšanai ar kafiju
125 g avenes
30 g cukura
3 g želatīna loksnes

BAVĀRIJAS KRĒMS AR LAZDU RIEKSTIEM

240 g piena
130 g putukrējuma
55 g olu dzeltenumi
40 g cukura
24 g kukurūzas cietes
20 g sviesta
8 g želatīna loksnes
100 g smalki sasmalcinātu LAZDU
RIEKSTUvai lazdu riekstu praline,
fleur de sel

GIANDUJAS PĀRKLĀJUMS

125 g giandujas šokolāde
110 g svaigs krējums
20 g akācijas medus
10 g saulespuķu eļļa

BALTAIS PĀRKLĀJUMS

100 g baltās šokolādes
75 g krējuma
70 g cukura
8 g želatīna loksnes

INSTRUKCIJAS

1. Lazdu riekstu cepumu

Samiksē sviestu ar cukuru un pievieno lazdu riekstus, olu dzeltenumu un lazdu riekstu šokolādes masu. Tad samaisa miltus, sāli un cepamo pulveri. Izveido klaipu, ievieto to bļodā, pārsedz ar pārtikas plēvi un ieliek ledusskapī uz 1 stundu.
Izrullē mīklu 3-4 mm biezumā un izgriez divus gabaliņus ar mīklas formiņu lāses formā 12 cm gara, 8 cm plata, 4 cm augsta.
Ar mazāku cepumu formiņu izspiež vēl 2 lāses 11 cm garas, 7 cm platas, 4 cm augstas



2. ŠOKOLĀDES PILDĪJUMS

Salauziet šokolādi bļodā. Uzkarsējiet krējumu līdz vārīšanās temperatūrai, izlejiet to uz šokolādes un samaisiet, līdz tā ir izkususi un maisījums ir viendabīgs un spīdīgs.

Sadaliet to 12 sfēriskās silikona veidņu pusītēs, 3,5 cm diametrā, un ievietojiet saldētavā.

3. BAVĀRIJAS KRĒMS AR LAZDU RIEKSTIEM

Iemērciet želatīnu.

Sajauciet olu dzeltenumu un cukuru ar kukurūzas cieti.

Uzkarsējiet pienu līdz vārīšanās temperatūrai, pēc tam pievienojiet olu dzeltenumu, labi samaisiet un novietojiet uz uguns, nepārtraukti maisot, līdz krējums sāk sabiezēt.

Noņemiet no uguns; pievienojiet sviestu, nospiestu želatīnu un samaisiet, līdz tas pilnībā izšķīst.

Tad pievienojiet kraukšķīgu maisījumu, dānsnu šķipsnu floru de sel un ļaujiet visam pilnīgi atdzist. Visbeidzot, rūpīgi samaisiet putukrējumu.

Bavārijas krēms tiek pagatavots tieši pirms lāsīšu pagatavošanas.

Izspiediet lazdu riekstu mīklu ar lāses cepumu formiņu un astājiet formiņu vietā; kārtojiet visus 4 uz cepešpannas vai veidnes bez malām, kas izklātas ar pergamenta papīru.

Ielieciet sfēriskās šokolādes pusītes divu lielāko lāšu viducī un otrā lāsē aveņu sfērisko pusīti.

Viršū pildiet Bavārijas krēmu līdz augšējai malai. Lieciet ledusskapī uz 4 stundām.

4. GIANDUJAS PĀRKLĀJUMS

Salauž šokolādi bļodā.

Uzkarsē krējumu ar medu gandrīz līdz vārīšanās temperatūrai, pēc tam pārlej to pāri šokolādei un maisa, līdz iegūst viendabīgu, maisījumu.

Šajā brīdī pievieno eļļu un rūpīgi sajauc.

Pirms tā izmantošanas masu pilnībā atdzesē līdz istabas temperatūrai, pirms pārklāt ar glazūru divas lielākās lāses.

Pilda ar Bavārijas krēmu līdz malai. Liek ledusskapī uz 4 stundām.

5. BALTAIS PĀRKLĀJUMS

Salauž balto šokolādi bļodā.

Želeju mērcē aukstā ūdenī.

Uzkarsē 70 g ūdens ar cukuru, lai iegūtu sīrupu. Uzlej sīrupu uz šokolādes un labi samaisa, pēc tam pievieno krējumu un izspiestu želatīnu.

Turpina maisīt, līdz masa ir viendabīga. Ļauj tai atdzist līdz istabas temperatūrai

Izņem lāses no ledusskapja.

Noņemt cepumu formu - vajadzības gadījumā ar nazi atdala formiņu no Bavārijas krēma.

Novieto to uz sieta, kas atrodas uz paplātes.

Glazēt divas lielākās lāses ar gianduju un mazākās ar balto šokolādi.

Ļauj liekajai glazūrai notecēt. Liek ledusskapī uz 2 stundām.

Lielākās lāses augšpusē liek Ferrero Rocher un zelta pulveri.

Mazākās lāses rotā ar neapstrādātām balto rožu ziedlapiņām.