قطرات عيد الحب المحشوّة بالغاناش

درجة الصعوبة: صعب

الحصص: 4 أشخاص

مدة التحضير: 150 دقيقة

المكوّنات:

عجينة كوكيز البندق المقادير

طحين 00	160جرام
زبدة	100جرام
سكر	90جرام
صفار بيض	50جرام
شوكولاتة جيانودجا مبشورة	40جرام
بندق مفروم	30جرام
ملح	2جرام
رشة بايكنغ باودر للكعكة الواحدة	

حشوة الشوكولاتة المقادير

شوكولاتة داكنة	120جرام
كريمة طازجة	80جرام

حشوة توت العليق المقادير

توت العليق	125جرام
سكر	30جرام
شرائح جيلاتين	3جرام

كريمة البندق الباقارية — المقادير

حليب	240جرام
كريمة مخفوقة	130جرام
صفار البيض	55جرام
سكر	40جرام
نشاء الذرة	24جرام
زبدة	20جرام
شرائح جبلتين	8جرام
بريتل البندق، مطحونة ناعمة (أو براليين البندق)	100جرام
ملح بحري	

طبقة الجاناوجا — المقادير

شوكولاتة جاناوجا	125جرام
كريمة طازجة	110جرام
عسل الأكاسيا	20جرام
زيت دوار الشمس	10جرام

الزينة البيضاء — المقادير

شوكولاتة بيضاء	100جرام
كريمة	75جرام
سكر	70جرام
شرائح جيلاتين	8جرام

طريقة التحضير

1. عجينة كوكيز البندق

- امزج الزبدة والسكر وأضيفي البندق، وصفار البيض، والجاناوجا.
- ثم أضيفي الطحين، والملح، والباكينغ باودر.
- شكّلي العجينة، وضعيها في وعاء، ثم غلفيها ودعيها تستريح في الثلاجة لمدّة ساعة.
- افردي العجينة لتصبح بسماكة 3-4 ملم واقطعي قطعتين باستخدام قاطعة كوكيز بشكل قطرة المطر (12 سم طولاً، 8 سم عرضاً، 4 سم سماكة)
- باستخدام قاطعة كوكيز أصغر، شكّلي قطعتين أخريين (11 سم طولاً، 7 سم عرضاً، 4 سم سماكة)

2. حشوة الشوكولاتة

بالنسبة إلى 12 كرة بقطر 3.5 سم (يمكن حفظ الحشوة في الثلاجة وتقديمها لاحقاً إلى جانب القهوة)

- ضعي الشوكولاتة في وعاء.
- سخّني الكريمة وقبل أن تصل إلى درجة حرارة الغليان اسكبيها فوق الشوكولاتة وحرّكي حتى ذوبان الشوكولاتة والحصول على مزيج متجانس ولامع.
- قسّمي المزيج إلى 12 كرة في قالب سيليكون، بقطر 3.5 سم، وضعيه في الفريزر.

3. حشوة توت العليق

بالنسبة إلى 12 كرة بقطر 3.5 سم (يمكن حفظ الحشوة في الثلاجة وتقديمها لاحقاً إلى جانب القهوة)

• انقع شرائح الجيلاتين في ماء بارد.
• قم بطهي توت العليق والسكر مع 20 جرام من الماء لمدة 5 دقائق حتى الغليان على نار هادئة.
• أبعد القدر عن مصدر الحرارة، أضف الكريمة والمزج، كما يمكنك تصفية المزيج. أضف الجيلاتين حتى تمام ذوبانه.
• وزّع المزيج في قوالب سيليكون وضعه في الثلاجة.

4. كريمة البندق البافارية

• انقع الجيلاتين. ثم اخلط صفار البيض والسكر مع نشاء الذرة.
• سخّن الحليب حتى يقترب من درجة حرارة الغليان، ثم اسكبه فوق صفار البيض، اخفق جيداً ثم أعد التسخين، مع التحريك حتى تصبح الكريمة سميكة.
• أبعد الوعاء عن مصدر الحرارة: أضف الزبدة، والجيلاتين، والمزج حتى تمام الذوبان.
• ثم أضف المزيج المقرمش، مع رشة من الملح البحري ودع المزيج الحالي يبرد. في النهاية أضف الكريمة المخفوقة بكل هدوء. يجب تحضير الكريمة البافارية مباشرة قبل القطرات.
• قطع عجينة كوكيز البندق باستخدام قطاعة بشكل قطرة المطر واترك القطاعة في مكانها؛ ضع أربع قطع في صحن مجهز بورق الخبز. بدون حواف.
• ضع نصف دائرة من حشوة الشوكولاتة في منتصف القطرتين الكبيرتين وضع نصف دائرة من حشوة توت العليق في منتصف القطرتين الصغيرتين.
• غطّ القطع بالكريمة البافارية حتى الأطراف. ضعها في الثلاجة لمدة 4 ساعات.

5. طبقة الجاندوجا

• ضع الشوكولاتة في وعاء.
• سخّن الكريمة مع العسل حتى تقترب من الغليان، ثم ضعها فوق الشوكولاتة وحرّك حتى يتضاعف حجم المزيج ويصبح خالياً من التكتلات؛ في هذه المرحلة أضف الزيت وحرّك حتى الامتزاج بشكل كامل.
• دع المزيج يبرد تماماً بدرجة حرارة الغرفة قبل وضعه على القطرتين الكبيرتين.

6. الزينة البيضاء

• ضع الشوكولاتة البيضاء في وعاء. انقع الجيلاتين في ماء بارد.
• سخّن 70 جرام من الماء مع السكر حتى الغليان والحصول على شراب مركز.
• اسكب الشراب المركز فوق الشوكولاتة البيضاء واخلط بشكل جيد، ثم أضف الكريمة والجيلاتين. استمرّ في التحريك حتى يتضاعف حجم المزيج ويصبح خالياً من

التكتلات.

- دعيه يبرد بدرجة حرارة الغرفة، ثم أخرجي القطرات من البرّاد.
- أزيلي قطّاعة الكوكيز - مرّري سكين حادّة بين القطّاعة والكريمة البافارية إذا دعت الحاجة.

ضعي القطع على شبك فوق صينية.

- ضعي طبقة من الجيانودجا على القطرات الكبيرة وبالنسبة للقطرات الأصغر، ضعي طبقة من الشوكولاتة البيضاء. دعي الفائض من الشوكولاتة يخرج إلى الصينية عبر الشبك.
- ضعي القطرات في الثلاجة لمدّة ساعتين.
- زيني القطرة الكبيرة بشوكولاتة فيريرو روشيه وبودرة الذهب.
- وبالنسبة إلى القطرات الأصغر، زيّنيها ببتلات ورود بيضاء.