



Tartaleta de chocolate Ferrero Rocher

INGREDIENTES

Masa de chocolate

60g de mantequilla, cortada en cubitos pequeños
1 cucharadita de aceite neutro tipo girasol o semilla de uva
50g de azúcar
1/2 cucharadita de extracto de vainilla
1 pizca de sal
1/2 huevo batido
15g de maicena
12g de cacao en polvo sin azúcar
75g de harina blanca

Ganache de chocolate

100g de chocolate praliné en tablilla
70g + 170g de crema entera 35% grasa

Ganache de chocolate de leche

30g de crema entera
90g de chocolate de leche
10g de mantequilla

Decoración

Ferrero Rocher
Perlas de azúcar color oro

Material

2 mangas pastelera
2 duyas lisa de 8 a 10 mm de diámetro
Cortador de galletas rectangular

INSTRUCCIONES

1. El día anterior Masa de chocolate

Precalentar el horno a 180°C.

Con un batidor eléctrico mezclar la mantequilla, el aceite, el azúcar, la vainilla y la sal en un tazón hasta que la mezcla esté suave y bien mezclada. Agregar el huevo y mezclar solo lo suficiente para incorporar. Agregar la maicena, cacao y harina comience con 75g y agregue un poco más si la masa está pegajosa y mezclarlo hasta que la masa se desprege del recipiente. Luego formar una bola de masa con tus manos.

Extender la masa 5 mm de espesor y cortar pequeñas tartaletas de forma rectangular y con bordes redondeados con un cortador de galletas. Colocarlos en una hoja de papel para hornear. Hornear durante 8 minutos a 180°C. Las galletas estarán listas cuando la superficie esté seca y los bordes comiencen a ser firmes, y el centro aún este ligeramente blando. Dejar enfriar completamente sobre una rejilla.



2. Ganache de chocolate

Derretir el chocolate suavemente en el microondas. Calentar 70g de crema y realizar una mezcla: incorporar la crema al chocolate en tres veces, revolviendo vigorosamente con un batidor de mano. Luego añadir el resto de la crema fría. Cubrir con una hoja film transparente y guardar en el refrigerador por 3 horas.

3. Ganache de chocolate de leche

Derretir el chocolate de leche suavemente en el microondas. Calentar la crema. Verter el chocolate derretido en tres ocasiones diferentes, revolver vigorosamente con un batidor de mano. Añadir la mantequilla, cubrir con un film transparente y dejar enfriar en el refrigerador durante la noche.

4. El mismo día Montaje de la tartaleta

Batir el ganache de chocolate hecho el día anterior con un batidor eléctrico a velocidad media hasta que tenga una consistencia cremosa y firme similar a la de una crema batida. Transferir el ganache a la manga pastelera con una duya lisa de 8 a 10 mm de diámetro.

Transferir el ganache de chocolate de leche también a una manga pastelera con duya lisa.

Colocar 2 Ferrero Rocher en cada tartaleta con una cucharada de ganache de chocolate. Luego, agregar aleatoriamente otras cucharadas de ganache de praliné y ganache de chocolate.

Decorar con perlas de azúcar color oro y mantenerlo fresco hasta la degustación.

Alérgenos: avellanas, lecitina de soya, gluten, huevo, leche.