



Gotas de chocolate

Masa para galleta de avellanas

160g de harina, tipo 00
100g de mantequilla
90g de azúcar
50g de yemas de huevo
40g de chocolate oscuro rallado
30g de avellanas molidas
2g de sal
1 pizca de polvo para hornear

CREMA BAVARIA CON AVELLANAS

240g de leche
130g de crema batida
55g de yemas de huevo
40g de azúcar
24g de fécula de maíz
20g de mantequilla
9g de hojas de gelatina
100g de avellana finamente picada
Sal de grano

Relleno de chocolate

Para las 12 medias esferas de 3.5cm de diámetro se puede conservar el relleno en el congelador y servirlo como pastelitos para acompañar el café
120g de chocolate oscuro
80g de crema

GLASEADO DE CHOCOLATE GIANDUJA

125g de chocolate Gianduja chocolate con avellanas
110g de crema
20g de miel de acacia
10g de aceite de girasol

Relleno de frambuesa

Para las 12 medias esferas de 3.5cm de diámetro se puede conservar el relleno en el congelador y servirlo como pastelitos para acompañar el café
125 de frambuesas
30g de azúcar
3g de hojas de gelatina
80g de crema

GLASEADO DE CHOCOLATE BLANCO

100g de chocolate blanco
75g de crema
70g de azúcar
8g de hojas de gelatina

INSTRUCCIONES

- 1.** Masa para galleta de avellanas
 - Mezclar la mantequilla con el azúcar y añadir las avellanas, seguido por las yemas de huevo y el chocolate oscuro. Formar una bola, ponerlo en un bol, taparlo con un film plástico y dejarlo en el refrigerador durante 1 hora.
 - Extender la masa ancho de 3-4mm y cortar en dos partes con un cortador en forma de gota 12cm de largo, 8cm de ancho, 4cm de alto. Con un cortador más pequeño, corta otras dos gotas 11cm de largo, 7cm de ancho, 4cm de alto.
- 2.** Relleno de chocolate
 - Romper el chocolate en un bol. Calentar la crema sin dejarla hervir, verter el chocolate y mover constantemente hasta que esté fundido y que la mezcla esté brillante y homogénea.
 - Verter la mezcla en un molde de silicona de 12 medias esferas 3.5cm de diámetro y ponerlo en el congelador.
- 3.** Relleno de frambuesa
 - Remojar la gelatina en agua fría. Calentar las frambuesas y el azúcar con 20ml de agua, durante 5 minutos a fuego lento.
 - Quitar del fuego, verter la crema y la gelatina hasta que funda. Disponer la mezcla en otro molde de silicona de 12 medias esfera 3.5cm de diámetro y ponerlo en el congelador.



- 4.** Crema bavaria con avellanas
 - Remojar la gelatina. Mezclar las yemas de huevo y el azúcar con la fécula de maíz. Calentar la leche hasta que casi hierva, y después verter la leche con la mezcla anterior. Mezclar bien y volver a calentar la mezcla. Remover hasta que la mezcla empiece a espesar.
 - Quitar del fuego, añadir la mantequilla, la gelatina, y mezclar hasta que funda completamente.
 - Después, añadir lo crujiente. Agregar una generosa pizca de sal y dejarlo enfriar. Por último, con cuidado verter la nata de crema.
 - Cortar la masa de galleta de avellana con el cortador en forma de gota y dejar el cortador en la masa, disponer las 4 gotas en un plato con papel de pergamino.
 - Poner una media esfera de relleno de chocolate en el centro de las dos gotas más grandes y en las dos otras poner una media de esfera de frambuesa.
 - Cubrir con la crema bavaria hasta el borde. Poner en el refrigerador durante 4 horas.
- 5.** Glaseado de chocolate Gianduja
 - Romper el chocolate en un bol.
 - Calentar la crema con la miel hasta que casi hierva, después verter el chocolate y remover hasta obtener una mezcla homogénea y sin grumos; en este momento, añadir el aceite y remover hasta que este bien mezclado.
 - Dejar enfriar completamente al aire libre antes de usarlo para glasear las dos gotas más grandes.
- 6.** Glaseado de chocolate blanco
 - Romper el chocolate blanco en un bol. Remojar las hojas de gelatina en agua fría. Calentar 70ml de agua con el azúcar hasta que hierva para obtener un jarabe.
 - Verter el jarabe con el chocolate y mezclar bien, después combinar la crema y la gelatina. Seguir removiendo hasta que la mezcla este homogénea y sin grumos. Dejarlo enfriar al aire libre.
- 7.** Paso final
 - Sacar las gotas del refrigerador. Quitar el cortador y si es necesario, pasar un cuchillo entre el cortador y la crema bavaria. Ponerlas en una rejilla para empezar el trabajo.
 - Glasear las dos gotas más grandes con el chocolate Gianduja y las más pequeñas con el chocolate blanco. Dejar el exceso de glaseado fluir en la rejilla. Dejar en el refrigerador durante 2 horas.
 - Poner un Ferrero Rocher y polvo dorado encima. Para las gotas más pequeñas, decorar con pétalos de rosa blanca.