



PICATURI CU UMPLUTURA GANACHE DE ZIUA INDRAGOSTITILOR

Durata: 150 min Portii: 4 persoane Nivel: Avansat

INGREDIENTE

ALUAT DE FURSECURI CU ALUNE DE PADURE CANTITATE

Faina 00	160 g
Unt	100 g
Zahar	90 g
Galbenus de ou	50 g
Ciocolata gianduja rasa	40 g
Faina de aluna de padure	40 g
Alune de padure tocate	30 g
Sare	2 g
Varf de praf de copt per prajitura	1

UMPLUTURA DE CIOCOLATA CANTITATE

(umplutura se poate
pastra la frigider si
este perfecta pentru a
fi servita la cafea sub
forma de prajiturele)

Ciocolata neagra	120 g
Smantana dulce	80 g



UMPLUTURA DE ZMEURA

CANTITATE

(umplutura se poate pentru forma cu 12 jumatați de sfere cu diametrul de 3,5 cm
pastra la frigider si este perfecta pentru a fi servita la cafea sub forma de prajiturele)

Zmeura 125 g

Zahar 30 g

Foi de gelatina 3 g

CREMA BAVAREZA CU ALUNE DE PADURE

CANTITATE

Lapte 240 g

Frisca 130 g

Galbenusuri de ou 55 g

Amidon de porumb 24 g

Unt 20 g

Foi de gelatina 8 g

Alune pisate fin (sau o pralina cu alune) 100 g

Sare fina

GLAZURA GIANDUJA

CANTITATE

Ciocolata gianduja 125 g

Smantana dulce 110 g

Miere acacia 20 g

Ulei de floarea soarelui 10 g

GLAZURA ALBA

CANTITATE

Ciocolata alba 100 g

Smantana 75 g

Zahar 70 g

Foi de gelatina 8 g

Picaturi cu umplutura ganache de Ziua indragostitilor

1. Aluat de fursecuri cu alune de padure:

Amesteca untul cu zaharul si adauga alunele de padure, galbenusul de ou si ciocolata gianduja. Apoi amesteca faina, sarea si praful de copt. Formeaza un aluat, pune-l intr-un castron, acopera-l cu folie alimentara si lasa-l la frigider timp de 1 ora. Intinde coca de 3-4mm grosime si taie doua bucati cu forma de prajituri de tip picatura de ploaie (12 cm lungime, 8 cm latime, 4 cm inaltime). Folosind o forma de taiat mai mica, taie alte doua forme de picaturi de ploaie (11 cm lungime, 7 cm latime, 4 cm inaltime).

2. Umplutura de ciocolata:

Rupe ciocolata intr-un castron. Incalzeste smantana pana exact inainte de a ajunge la punctul de fierbere, toarn-o peste ciocolata si amesteca pana se topeste iar compozitia devine omogena si lucioasa. Toarna compozitia intr-o forma cu 12 jumatați de sfere cu diametrul de 3,5cm si pune-o la frigider.

3. Umplutura de zmeura:

Inmoaie gelatina in apa rece. Incalzeste zmeura impreuna cu zaharul si cu 20 ml de apa timp de 5 minute, lasandu-le sa fiarba la foc mic. Inlatura vasul de pe aragaz, adauga smantana batuta si, daca doresti, trece compozitia prin sita. Amesteca gelatina pana se topeste. Toarna compozitia in formele de silicon si pune-o la frigider.

4. Crema bavareza cu alune de padure:

Inmoaie gelatina. Amesteca galbenusul de ou cu zaharul si amidonul. Incalzeste laptele pana aproape de punctul de fierbere, apoi toarna-l peste galbenus; amesteca bine apoi pune compozitia la foc, lasand-o sa fiarba si amestecand pana cand crema incepe sa se ingroase. la vasul de pe aragaz, adauga untul, gelatina stoarsa si amesteca pana cand se topeste complet. Apoi adaugati amestecul crocant, un varf generos de sare fina si lasa sa se raceasca de tot; in final, amestecati cu grija frisca. Crema bavareza se va face chiar inainte de a face picatura. Taie coca fursecurilor cu alune de padure cu ajutorul formei de prajituri „picatura de ploaie” si nu indeparta forma; asaza toate cele 4 forme pline pe o farfurie sau pe un platou fara margini peste care ai pus hartie de copt. Pune cate o jumătate de sfera cu umplutura de ciocolata in mijlocul celor doua picaturi mai mari si cate o jumătate de sfera cu umplutura de zmeura in celelalte doua picaturi. Acopera cu crema bavareza pana la margine. Pune la frigider timp de 4 ore.

5. Glazura gianduja:

Intr-un castron, rupe in bucati ciocolata. Incalzeste smantana impreuna cu mierea pana cand ajunge aproape de fierbere, apoi adauga ciocolata si amesteca pana obtii o compozitie omogena si fara cocoloase; adauga uleiul si amesteca pana cand s-a incorporat complet. Lasa sa se raceasca la temperatura camerei inainte de a o folosi pentru a glazura cele doua picaturi mai mari.

6. Glazura alba:

Intr-un castron, rupe in bucati ciocolata alba. Inmoaie gelatina in apa rece. Incalzeste 70 ml de apa cu zahar pana cand aceasta fierbe si devine un sirop. Toarna siropul peste ciocolata si amesteca bine, apoi adauga smantana si gelatina. Amesteca incontinuu pana cand compozitia devine omogena si fara cocoloase. Lasa sa se raceasca la temperatura camerei.

Scoate picaturile de la frigider. Indeparteaza formele de taiat – daca este nevoie, foloseste un cutit pentru a desprinde forma de crema bavareza. Pune pe un gratar intr-o tava. Glazureaza cele doua picaturi mari cu gianduja iar pe cele mici cu ciocolata alba. Lasa surplusul de glazura sa se scurga prin gratar. Pune la frigider timp de 2 ore. Deasupra picaturii mari,



asaza o specialitate Ferrero Rocher si pudra aurie. Picaturile mici se decoreaza cu petale de trandafir alb, netratate.