

Tartufi od Bijele Čokolade, Naranče i Mente Recept

Autor:Tereza Alabanda,*The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 20 minutes

Vrijeme kuhanja : 10 minutes

Spremno za 30 minuta plus hlađenje

Razina : Napredna

Sastojci:

Pâtes des Fruits od naranče

- Sok od naranče i mrkve 220g

Sastojci: 150g svježe iscijeđenog soka od naranče

4g naribane korice od naranče

70g mrkve.

- Šećer 270g
- Glukočni sirup 50g
- Žuti pektin 7g
- Limunska kiselina 5g otopljena u 5g vode

Ganache od bijele čokolade i mente

- Bijela čokolada 200g
- Slatko vrhnje 70g
- Maslac 30g
- Ekstrakt mente 2 kapljice
- Ušećereni listovi mente za ukras

Upute

1. Da biste napravili pâtes des fruits od naranče, prvo napravite sok od naranče i mrkve. Stavite svježe iscijeđeni sok od naranče, koricu naranče i nasjeckanu mrkvu u blender i blendajte dok ne dobijete glatki sok.
2. Izvažite sve sastojke. Otopite limunsku kiselinu u vodi i stavite sa strane.
3. prvo stavite 100g soka od naranče i mrkve u lonac. Dodajte 50g šećera i žuti pektin i dobro promiješajte pjenjačom. Zatim dodajte preostali sok i šećer i opet promiješajte.
4. Stavite lonac na vatru i zagrijavajte smjesu do vrenja. Kada smjesa proključa, dodajte glukozni sirup i umetnite sondu digitalnog kuhinjskog termometra u smjesu. Nastavite kuhati povremeno miješajući dok temperatura ne dosegne 107°C.
5. Tada maknite lonac s vatre. Dodajte limunsku kiselinu koju ste prethodno otopili u vodi i dobro promiješajte pjenjačom.
6. Rasporedite smjesu u silikonski kalup s polukuglama promjera 2,5cm. Ostavite smjesu na sobnoj temperaturi otprilike sat vremena da se stisne.
7. Da biste napravili ganache od bijele čokolade i mente otopite bijelu čokoladu u mikrovalnoj pećnici s pola snage. Dodajte slatko vrhnje koje ste također zagrijali u mikrovalnoj pećnici. Miješajte pjenjačom dok smjesa ne postane jednolika. Zatim dodajte omekšani maslac i miješajte dok se ne otopi. Na kraju umiješajte dvije kapi ekstrakta mente.
8. Pripremite silikonski kalup s polukuglama promjera 4cm. Stavite ganache u dresir vrećicu bez nastavka i do pola napunite polukugle. Umetnite jedan pâtes des fruits od naranče u svaku polukuglu s ganacheom, a zatim sve stavite u zamrzivač na otprilike jedan sat da se stisne.
9. Kada se sve stisne, izvadite gotove polukugle iz kalupa. Spojite dvije polukugle i zarolajte ih između dlanova dok ne dobijete kuglu. Zatim kuglu uvaljajte u ušećerene listiće mente. Ponavljajte postupak sukladno broju pripremljenih polukugli.
10. Eto, slasni tartufi od bijele čokolade, naranče i mente su gotovi, uživajte!