

Polukugle od Čokolade i Trešanja

Autor:Tereza Alabanda,*The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 60 minuta

Vrijeme pečenja : 10 minuta

Spremno za 70 minuta plus hlađenje

Razina: Napredna

Sastojci:

Sablé keksi od čokolade i lješnjaka:

- Glatko brašno 135g
- Kakao prah 15g
- Šećer 60g
- Tostirani mljeveni lješnjaci 45g
- Maslac 105g
- Žumanjci 30g (1 veliki žumanjak)

Žele od trešanja:

- Pire od trešanja 115g
- Šećer 30g
- Želatina 3g (1.5 listić)

Mousse od trešanja:

- Pire od trešanja 140g
- Šećer 30g
- Želatina 4g (2 listić)
- Slatko vrhnje 35% 140g

Mousse od mliječne čokolade:

- Mliječna čokolada 85g
- Mlijeko 55g
- Želatina 3g (1.5 listić)
- Slatko vrhnje 35% 225g

Glazura od mliječne čokolade:

- Slatko vrhnje 35% 225g
- Želatina 3g (1.5 listić)
- Mliječna čokolada 85g
- Voda 30g
- Ulje 30g

Ukrašavanje:

- Nasjeckani lješnjaci
- Tučeno slatko vrhnje
- Trešnje

Upute

1. Da biste napravili sable kekse od čokolade i lješnjaka stavite brašno u električnu sjeckalicu, dodajte šećer, tostirane mljevene lješnjake i kakao prah, i pulsirajte da se sve izmiješa. Zatim dodajte hladni maslac narezan na kockice i nastavite pulsirati dok ne dobijete mrvičastu smjesu. Dodajte žumanjak i pulsirajte još nekoliko puta dok ne napravite tijesto.
2. Stavite list masnog papira na radnu površinu. Stavite tijesto na papir i spljoštite ga prstima. Zatim ga prekrijte drugim listom masnog papira. Razvaljajte tijesto na debljinu od 6mm podesivim valjkom za tijesto, a zatim ga stavite u zamrzivač na 20 minuta da se ohladi. Izrežite šest diskova promjera 9cm i prebacite ih na lim za pečenje obložen perforiranom silikonskom podlogom. Pokrijte ih drugom perforiranom silikonskom podlogom i pecite na 180°C otprilike 10 minuta. Zatim ih izvadite i ostavite da se ohlade.
3. Da biste napravili žele od trešanja namočite želatinu u hladnoj vodi. Čim želatina omekša iscijedite je. Stavite pire od trešanja u stakleni vrč, dodajte šećer i promiješajte pjenjačom. Zagrijte smjesu u mikrovalnoj pećnici. Dodajte namočenu želatinu u vrući pire i miješajte dok se ne otopi. Zatim sve ostaviti da se malo ohladi. Prebacite žele u dresir vrećicu i rasporedite ga u silikonski kalup u obliku malih polukugli. Sve stavite u zamrzivač da se stisne.
4. Da biste napravili mousse od trešanja namočite želatinu u hladnoj vodi. Čim želatina omekša iscijedite je. Stavite pire od trešanja u stakleni vrč, dodajte šećer i

promiješajte pjenjačom. Zagrijte smjesu u mikrovalnoj pećnici. Dodajte namočenu želatinu u vrući pire i miješajte dok se ne otopi. Zatim sve ostaviti da se malo ohladi. Miksajte slatko vrhnje u samostojećem mikseru s nastavkom u obliku pjenjače dok ne bude mekano tučeno. Dodajte mlaku smjesu od trešanja u tučeno slatko vrhnje i miješajte pjenjačom dok smjesa ne postane jednolika. Prebacite mousse u dresir vrećicu bez nastavka napunite silikonski kalup u obliku polukugli srednje veličine gotovo do vrha. Protresite kalup da bi se mousse ravnomjerno rasporedio. Umetnite jednu polukuglu zamrznutog želea od trešanja u sredinu svakog mousea. Zatim sve stavite u zamrzivač da se stisne.

5. Da biste napravili mousse od mliječne čokolade namočite želatinu u hladnoj vodi. Čim želatina omekša iscijedite je. Zagrijte mlijeko u mikrovalnoj pećnici, dodajte mu namočenu želatinu i miješajte dok se na otopi. Otopite mliječnu čokoladu u mikrovalnoj pećnici s pola snage, dodajte joj mješavinu mlijeka i želatine i miješajte pjenjačom dok smjesa ne postane jednolika. Miksajte slatko vrhnje u samostojećem mikseru s nastavkom u obliku pjenjače dok ne bude mekano tučeno. Dodajte mlaku čokoladnu mješavinu slatkim vrhnju i miješajte dok se smjesa ne ujednači. Prebacite mousse u dresir vrećicu bez nastavka i napunite silikonski kalup u obliku velikih polukugli do pola. Umetnite jednu zamrznutu polukuglu srednje veličine u svaki mousse. Zatim sve stavite u zamrzivač da se stisne.
6. Da biste napravili glazuru od mliječne čokolade namočite želatinu u hladnoj vodi. Čim želatina omekša izvadite je i iscijedite. Zagrijte vrhnje u mikrovalnoj pećnici, dodajte mu namočenu želatinu i miješajte dok se ne otopi. Otopite mliječnu čokoladu u mikrovalnoj pećnici s pola snage, dodajte joj mješavinu slatkog vrhnja i želatine, te promiješajte pjenjačom. Zatim izradite smjesu štapnim mikserom. Dodajte vodu i biljno ulje i još jednom izradite štapnim mikserom. Zatim je ostavite na sobnoj temperaturi dok se ne ohladi na temperaturu od 30°C-32°C.
7. Stavite zamrznutu polukuglu na rešetku glazirajte je. Prebacite polukuglu na sable keks i ukasite je nasjeckanim lješnjacima. Istisnite ružicu od tučenog slatkog vrhnja i stavite trešnju na vrh.
8. Eto, vaše slasne polukugle od čokolade i trešanja su gotove! U slast!