

Polukugle od malina i bijele čokolade

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 50 minuta

Vrijeme pečenja : 10 minuta

Spremno za 60 minuta plus hlađenje

Razina : Napredna

Sastojci:

Sablé keksi od badema:

- Bademovo brašno 55g
- Glatko brašno 115g
- Šećer 55g
- Sol 1g
- Maslac 100g
- Vanilija u prahu
- Žumanjci 20g (1 žumanjak)

Žele od malina:

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

Mousse od malina:

- Pire od malina 140g
- Šećer 30g
- Sok od limuna 10g
- Želatina 4g (2 listića)
- Slatko vrhnje 35% 140g

Mousse od bijele čokolade:

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

Glazura od bijele čokolade:

- Slatko vrhnje 35% 150g
- Želatina 3g (1.5 listić)
- Bijela čokolada 200g
- Voda 30g
- Biljno ulje 30g

Ukrašavanje:

- Nasjeckani bademi
- Maline

Upute

1. Da biste napravili sablé kekse od badema stavite prosijano brašno u električnu sjeckalicu. Dodajte bademovo brašno, šećer, vaniliju u prahu i sol i pulsirajte da se izmiješa. Zatim dodajte hladni maslac narezan na kockice i pulsirajte dok ne dobijete mrvičastu smjesu. Dodajte žumanjak i pulsirajte još nekoliko puta dok ne napravite tijesto.
2. Stavite list masnog papira na radni stol i na njega stavite tijesto. Prvo ga pritisnite prstima kako biste ga spljoštili. Zatim na tijesto stavite drugi list masnog papira i pritisnite da se zalijepi. Razvaljajte tijesto na debljinu od 6mm pomoću podesivog valjka za tijesto. Stavite sve u zamrzivač na otprilike 20 minuta da se ohladi.

3. Izrežite diskove promjera 9cm. Prebacite kekse na lim za pečenje obložen perforiranom silikonskom podlogom. Pokrijte ih drugom perforiranom silikonskom podlogom i pecite na 180°C otprilike 10 minuta, dok ne porumene.
4. Da biste napravili žele od malina namočite želatinu u hladnoj vodi. Čim želatina omekša, izvadite je i iscijedite. Stavite pire od malina u zdjelu, dodajte šećer i promiješajte pjenjačom. Zagrijte smjesu u mikrovalnoj pećnici. Dodajte namočenu želatinu u vrući pire i miješajte dok se ne otopi. Stavite žele u dresir vrećicu, napunite kalup u obliku malih polukugli smjesom i sve stavite u zamrzivač da se stisne.
5. Da biste napravili mousse od malina namočite želatinu u hladnoj vodi. Čim se želatina namoči, izvadite je i iscijedite. Stavite pire od malina u zdjelu, dodajte sok od limuna i šećer te promiješajte pjenjačom. Zagrijte ovu mješavinu u mikrovalnoj pećnici. Dodajte želatinu i miješajte dok se ne rastopi. Ostavite ovu mješavinu da se malo ohladi. Stavite slatko vrhnje u stojeći mikser s nastavkom u obliku pjenjače i miksajte na srednjoj brzini dok ne bude mekano tučeno. Dodajte mlaku mješavinu od malina u tučeno vrhnje. Miješajte pjenjačom dok se ne ujednači.
6. Stavite mousse u dresir vrećicu bez nastavka i napunite silikonski kalup u obliku polukugli srednje veličine gotovo do vrha. Protresite kalup da se mousse ravnomjerno rasporedi. Umetnite jednu zamrznutu malu polukuglu želea od malina u sredinu i sve stavite u zamrzivač da se stisne.
7. Da biste napravili mousse od bijele čokolade namočite želatinu u hladnoj vodi. Čim želatina omekša izvadite je i iscijedite. Zagrijte mlijeko u mikrovalnoj pećnici, dodajte mu namočenu želatinu i miješajte dok se ne otopi. Otopite bijelu čokoladu u mikrovalnoj pećnici s pola snage, dodajte mješavinu mlijeka i želatine i miješajte pjenjačom dok smjesa ne postane jednolika. Stavite slatko vrhnje u stojeći mikser s nastavkom u obliku pjenjače i miksajte na srednjoj brzini dok ne bude mekano tučeno. Dodajte mlaku smjesu od bijele čokolade u tučeno slatko vrhnje i miješajte dok smjesa ne postane jednolika.
8. Prebacite mousse u dresir vrećicu bez nastavka i napunite silikonski kalup u obliku velikih polukugli do pola. Umetnite zamrznute polukugle srednje veličine u mousse od bijele čokolade. Sve stavite u zamrzivač da se stisne.
9. Da biste napravili glazuru od bijele čokolade namočite želatinu u hladnoj vodi. Čim želatina omekša izvadite je i iscijedite.

10. Zagrijte vrhnje u mikrovalnoj pećnici, dodajte mu namočenu želatinu i miješajte dok se ne otopi. Otopite bijelu čokoladu u mikrovalnoj pećnici s pola snage i postupno dodajte mješavinu slatkog vrhnja i želatine u čokoladu. Promiješajte silikonskom špatulom. Zatim dodajte vodu i biljno ulje i još jednom promiješajte. Prebacite glazuru u stakleni vrč i izradite je štapnim mikserom. Zatim je ostavite na sobnoj temperaturi dok se ne ohladi na temperaturu od 30°C-32°C.
11. Stavite zamrznutu polukuglu na rešetku i glazirajte je. Prebacite polukuglu na keks i ukrasite je nasjeckanim bademima. Na kraju stavite jednu malinu.
12. Evo, vaše slasne polukugle od malina i bijele čokolade su gotove! U slast!