

Kugle od Jagoda i Kokosa

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 40 minuta

Vrijeme pečenja : 10 minuta

Spremno za 50 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)

Mousse od jagoda:

- Pire od jagoda 85g
- Šećer 30g
- Želatina 3g (1.5 listić)
- Slatko vrhnje 35% 85g

Mousse od kokosa:

- Kokosovo mlijeko 115g
- Šećer 30g
- Želatina 3g (1.5 listić)
- Slatko vrhnje 35% 150g

"Rocher" glazura od bijele čokolade:

- Bijela čokolada 200g
- Biljno ulje 30g
- Sitno nasjeckani bademi 55g

Ukrašavanje:

- Ružičasta čokolada ili "candy melts" 250g

Upute

1. Da biste napravili sablé kekse od badema stavite prosijano brašno, bademovo brašno, šećer, vaniliju u prahu i sol u električnu sjeckalicu 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. Pritisnite ga prstima kako biste ga spljoštili. Zatim na tijesto stavite drugi list masnog papira i pritisnite da se zalijepi. Razvaljajte tijesto na debljinu od 3mm pomoću podesivog valjka za tijesto. Stavite sve u hladnjak na 20 minuta.
3. Maknite papir s ohlađenog tijesta i izrežite ovalne oblike. Prebacite kekse na lim za pečenje prekriven perforiranom silikonskom podlogom. Prekrijte kekse drugom perforiranom silikonskom podlogom i pecite na 180°C otprilike 10 minuta. Zatim ih ostavite da se ohlade.
4. Da biste napravili mousse od jagoda namočite želatinu u hladnoj vodi. Čim želatina omekša, izvadite je i iscijedite. Stavite pire od jagoda u zdjelu. Dodajte šećer i promiješajte pjenjačem. Zagrijte smjesu u mikrovalnoj pećnici. Dodajte namočenu želatinu u vrući pire i miješajte dok se ne otopi. Ostavite ovu smjesu da se malo ohladi. Miksajte slatko vrhnje u samostojećem mikseru dok ne bude mekano tučeno. Dodajte mlaku mješavinu od jagoda u tučeno slatko vrhnje i miješajte pjenjačem dok smjesa ne postane jednolika.

5. Stavite mousse od jagoda u dresir vrećicu bez nastavka i napunite silikonski kalup u obliku malih polukugli. Stavite sve u zamrzivač da se stisne. Kada se polukugle zamrznu, spojite dvije po dvije polukugle kako biste dobili male kugle. Stavite ih u zamrzivač dok vam ne zatrebaju.
6. Da biste napravili mousse od kokosa namočite želatinu u hladnoj vodi. Čim želatina omekša izvadite je i iscijedite. Stavite kokosovo mlijeko u zdjelu, dodajte šećer i promiješajte. Zagrijte ovu smjesu u mikrovalnoj pećnici. Dodajte namočenu želatinu u vruće mlijeko i miješajte dok se ne otopi. Ostavite ovu smjesu da se malo ohladi. Miksajte slatko vrhnje u samostojećem mikseru dok ne bude mekano tučeno. Dodajte mlako kokosovo mlijeko u tučeno slatko vrhnje i miješajte pjenjačem da se sjedini.
7. Stavite mousse od kokosa u dresir vrećicu bez nastavka i napunite kalup u obliku kugli srednje veličine do pola. Umetnite jednu zamrznutu kuglu moussea od jagoda u svaku rupu. Zatim napunite kalup do vrha mousseom od kokosa i sve stavite u zamrzivač da se stisne.
8. Da biste napravili "rocher" glazuru od bijele čokolade otopite bijelu čokoladu u mikrovalnoj pećnici s pola snage. Dodajte joj biljno ulje i miješajte dok se ne ujednači. Zatim dodajte sitno nasjeckane bademe i promiješajte. Ostavite glazuru da se ohladi na 35°C.
9. Umetnite drveni štapić u zamrznuti mousse i uronite kuglu u glazuru. Protresite da se višak glazure okapa, i zagladite dno tako da kuglu protrljate o masni papir.
10. Da biste napravili čokoladne trake izlijte temperiranu ružičastu čokoladu na komad acetatne folije. Zagladite je malom špatulom i napravite trake pomoću "češlja". Stavite čokoladu u hladnjak da se stisne.
11. Da biste napravili čokoladne diskove izlijte temperiranu ružičastu čokoladu na komad acetatne folije. Zagladite je špatulom i ostavite na radnoj površini dok se ne počne stiskati. Zatim izrežite diskove promjera 5cm i stavite sve u hladnjak da se potpuno stisne. Ukoliko koristite "candy melts", ne trebate ih temperirati.
12. Stavite tri glazirane kugle na sablé keks. Istisnite malo ružičaste čokolade i stavite jedan čokoladni disk na svaku kuglu. Zatim stavite dvije ružičaste trake na vrh.
13. Eto, vaše slasne kugle od jagoda i kokosa su gotove! U slast!