

Gianduja

Préparation : 20 min • Cuisson : 20 min

Ingrédients

- 300g de chocolate con leche con alto contenido de cacao (usé Bahibé 46% de Valrhona)
- 300g de avellanas
- 300g de azúcar glas

Préparation

1. Conoces mi pasión por las avellanas, así que fue bastante sorprendente que no tuviera una receta de gianduja por aquí.
2. No es por falta de hacerla de vez en cuando, pero nunca me había tomado el tiempo de fotografiar los pasos y escribir la receta.
3. Es un gran regalo gourmet para las fiestas, ¡así que esta vez aquí está la receta ilustrada!
4. El gianduja es muy simple, es una mezcla de avellanas, azúcar glas y chocolate con leche.
5. Por supuesto, si lo deseas, puedes reemplazar el chocolate con leche por chocolate negro, será muy bueno también.
6. Y también puedes dividir las cantidades a la mitad sin problema.
7. Comienza tostando las avellanas a 150°C durante aproximadamente 20 minutos.
8. Déjalas enfriar, luego frótalas para retirar las pieles de las avellanas que se desprenden (no es necesario insistir, si queda algo no pasa nada).
9. Luego, colócalas en un procesador de alimentos con el azúcar glas y mezcla hasta obtener una pasta bien lisa y homogénea, casi líquida.
10. Puede llevar bastante tiempo, si tu procesador no es muy potente, piensa en hacer pausas para que el motor no se sobrecaliente.
11. Sin interrupción, toma fácilmente 15 minutos para obtener un buen resultado.
12. Luego, derrite el chocolate suavemente al baño maría, vigilando que no sobrepase los 35°C.
13. Puedes verterlo en el procesador y mezclar nuevamente, o mezclar con la espátula.
14. Vierte la gianduja inmediatamente en moldes, o en un cuadro para cortar pequeños cuadrados/rectángulos después.
15. Deja cristalizar.
16. Cubrí mis piezas de gianduja con chocolate templado porque deben viajar y se mantendrán mejor de esta manera, pero no es para nada obligatorio; sin embargo, si deseas conservarlas varios días/semanas, te aconsejo mantenerlas en el refrigerador.
17. Aquí está, ¡el gianduja está listo, disfrútalo!