

Galletas rellenas de chocolate

Ingrédients

- 120g de mantequilla
- 240g de harina T55
- 95g de azúcar glas
- 1 pizca de sal
- 35g de harina de avellana
- 1 huevo grande (55 a 60g sin cáscara)
- 45g de crema líquida entera
- 55g de praliné
- 55g de chocolate con leche al 40%
- 10g de miel
- 15g de mantequilla
- 70g de chocolate negro
- 85g de crema líquida
- 5g de miel

Préparation

1. Hoy les propongo una receta perfecta para las meriendas de pequeños y grandes: galletas de avellana rellenas de ganache de chocolate.
2. Hice dos versiones, la primera con chocolate negro, la segunda con un ganache de chocolate con leche-praliné de avellana.
3. Si quieren hacer solo una versión, solo tienen que multiplicar por dos las cantidades del ganache de su elección, y por supuesto pueden reemplazar la harina de avellana por la harina de frutos secos de su elección. La receta es muy sencilla y las galletas se conservan bien varios días en una caja hermética!
4. Material: Rodillo de pastelería Placa de cocción Mangas pasteleras Boquilla 12mm Cortador acanalado 6cm
Ingredientes: He utilizado los chocolates Jivara y Caraïbes de Valrhona: código promocional ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
5. Mezclar la mantequilla, la harina, el azúcar glas, la sal y la harina de avellana hasta obtener una especie de arena/crumble.
6. Incorpore luego el huevo y mezcle hasta tener una masa homogénea.
7. Envuelva la masa en plástico y colóquela en el refrigerador por al menos 2h.
8. Extienda la masa a un grosor de 2 a 3mm, luego corte círculos de 6cm con un cortador acanalado.
9. Precaliente el horno a 170°C.
10. Hornee las galletas durante 15 minutos, deben estar doradas al salir del horno.
11. Caliente la crema líquida con la miel.
12. Derrita el chocolate y mézclelo con el praliné.
13. Vierta la crema caliente en tres veces sobre el chocolate, removiendo bien para tener un ganache muy liso.
14. Añada luego la mantequilla y mezcle bien, si es necesario puede usar una batidora de inmersión para tener un ganache homogéneo y brillante.
15. Deje enfriar a temperatura ambiente.
16. Caliente la crema líquida con la miel.
17. Derrita el chocolate.
18. Vierta la crema caliente en tres veces sobre el chocolate, removiendo bien para tener un ganache muy liso.

19. Si es necesario puede usar una batidora de inmersión para tener un ganache homogéneo y brillante.
20. Deje enfriar a temperatura ambiente.
21. Montaje: Una vez frías las galletas, coloque los ganaches enfriados en una manga pastelera y luego rellene las galletas.
22. Y por último, ¡disfrute!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com