

Gianduia

Préparation : 20 min • Cuisson : 20 min

Ingrédients

- 300g de chocolate ao leite com alto teor de cacau (usei o Bahibé 46% da Valrhona)
- 300g de avelãs
- 300g de açúcar de confeiteiro

Préparation

1. Você conhece minha paixão por avelãs, então foi bastante surpreendente que eu não tivesse uma receita de gianduia por aqui.
2. Não é por falta de fazê-la de vez em quando, mas nunca tinha tirado tempo para tirar fotos das etapas e escrever a receita.
3. É um ótimo presente gourmet para as festas, então desta vez aqui está a receita ilustrada!
4. Gianduia é muito simples, é uma mistura de avelãs, açúcar de confeiteiro e chocolate ao leite.
5. Claro, se você quiser, pode substituir o chocolate ao leite por chocolate amargo, também ficará muito bom!
6. E você também pode dividir as quantidades pela metade sem problema.
7. Comece torrando as avelãs a 150°C por cerca de 20 minutos.
8. Deixe-as esfriar, depois esfregue-as para retirar as cascas soltas (não precisa insistir, se ficar algumas não é um problema).
9. Em seguida, coloque-as no processador de alimentos com o açúcar de confeiteiro e bata até obter uma pasta bem lisa e homogênea, quase líquida.
10. Isso pode demorar bastante tempo, se o seu processador não for muito potente, faça pausas para que o motor não superaqueça.
11. Sem interrupção, ainda leva facilmente 15 minutos para obter um bom resultado.
12. Em seguida, derreta o chocolate lentamente em banho-maria, garantindo que não ultrapasse a temperatura de 35°C.
13. Você pode despejá-lo no processador e bater novamente ou misturar com uma espátula.
14. Despeje a gianduia imediatamente em formas ou em um quadro para cortar em pequenos quadrados/retângulos depois.
15. Deixe cristalizar.
16. Eu cobri meus pedaços de gianduia com chocolate temperado porque devem viajar, então aguentam melhor assim, mas não é obrigatório; no entanto, se quiser guardá-los por vários dias/semanas, recomendo armazená-los no refrigerador.
17. Pronto, a gianduia está pronta, aproveite!