

Bombas de baunilha.

Ingrédients

- 75g de chocolate branco
- 1 folha de gelatina
- 300g de creme de leite com pelo menos 30% de gordura
- 75g de água
- 75g de leite
- 3g de mel
- 60g de manteiga
- 90g de farinha T55
- 150g de ovos
- 500g de chocolate ao leite com 46% de cacau
- 100g de avelãs torradas picadas

Préparation

1. Eu acho que estou em um período muito chocolateado no momento, mas é verdade que as frutas da estação me inspiram menos do que as frutas da primavera e verão.
2. ansiosamente aguardando o retorno das frutas vermelhas e outras!
3. Enquanto isso, me consolo com esses pequenos choux estilo rochers de baunilha.
4. É muito simples de fazer e super delicioso: mini choux recheados com uma ganache montada de baunilha e mergulhados em uma mistura de chocolate ao leite e avelãs picadas.
5. Deixe cristalizar, e então aproveite!
6. Quanto à organização, você pode preparar a massa de choux e a ganache no dia anterior, assim, no dia D, você só precisa bater a ganache, assar os choux, recheá-los e glaceá-los.
7. Aliás, outra vantagem é que você pode armazená-los no freezer antes ou depois de glaceados por vários dias, se quiser ter uma sobremesa pronta no freezer!
8. Material: Placa de cozimento Sacos de confeitar Bico 12mm Bico 8mm Batedeira Ingredientes: Utilizei a baunilha de Madagascar, bem como os chocolates Ivoire e Bahibé da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
9. Rehidrate a gelatina em um recipiente com água fria.
10. Aqueça o creme com as sementes de baunilha, em seguida, adicione a gelatina reidratada e escorrida.
11. Misture, em seguida, despeje sobre o chocolate branco derretido ou picado.
12. Misture bem até obter uma ganache homogênea, em seguida, adicione os restantes de creme de leite.
13. Cubra com plástico filme em contato, em seguida, coloque na geladeira por pelo menos 6 horas, ou durante a noite.
14. Aqueça o leite, a água, a manteiga, o açúcar, o sal e o mel.
15. Quando a mistura ferver e a manteiga estiver totalmente derretida, adicione a farinha de uma só vez e misture bem.
16. Retorne ao fogo e resseque a massa até formar uma fina película no fundo da panela.
17. Despeje a massa na tigela da batedeira equipada com a pá, ou em um bowl, e misture-a por alguns minutos para esfriar e liberar o vapor.
18. Em seguida, adicione gradualmente os ovos, misturando bem entre cada adição.
19. Você deve obter uma massa homogênea e acetinada.

20. Coloque a massa de choux em um saco de confeitar com um bico de 12mm de diâmetro, em seguida, molde os choux de 2 a 3cm de diâmetro sobre uma assadeira untada.
21. Polvilhe com uma mistura igual de açúcar de confeiteiro e manteiga de cacau em pó (ou, na falta disso, somente açúcar de confeiteiro), em seguida, asse no forno pré-aquecido a 180°C com calor estático por cerca de 30 minutos.
22. Deixe esfriar.
23. Bata a ganache até obter uma textura de chantilly.
24. Coloque-a em um saco de confeitar com um bico liso de 8mm.
25. Perfure os choux por baixo, em seguida, recheie-os com a ganache montada.
26. Coloque-os no freezer enquanto prepara o glacê, será mais fácil com os choux bem frios.
27. Derreta lentamente o chocolate sem passar de 35°C.
28. Adicione as avelãs picadas, misture bem, em seguida, espete um palito nos choux e mergulhe-os no glacê.
29. Agite-os para remover o excesso, e raspe a parte inferior dos choux, em seguida, coloque-os sobre uma folha de papel manteiga.
30. Deixe cristalizar na geladeira e então, aproveite!