Bombón de gianduja

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bombón de gianduja

Huevo batido: Cantidad necesaria
Azucar impalpable: Cantidad necesaria
Crema de almendras:
Masa Philo: 2 Láminas
Granache de gianduja:
Manteca derretida: Cantidad necesaria

Crema de almendras

Azucar: 50 grs.
Polvo de Almendras: 50 grs.
Gianduja: 100 grs.
Huevos: 2 Unidades
Manteca: 50 g

Crema inglesa de hinojo

Leche: 300 cc
Azucar: 90 grs.
Yemas: 7 Unidades
Crema de leche: 300 cc
Hinojo: 1/4 Unidad
Anís estrellado: 1 Unidad

Decoración

Almendras Tostadas: grs.
Azucar: 100 grs.
Agua: 35 cc

Duja

Avellanas tostadas: 200 grs.
Azucar impalpable: 200 grs.

Ganache de gianduja

Chocolate: 75 g
Crema de leche: 200 cc
Manteca: 20 g
Gianduja: 60 grs.

Gianduja

Chocolate: 130 g
Manteca de cacao: 60 g
Duja:

Preparación de la Receta

Duja

- Procese las avellanas tostadas con el azúcar impalpable hasta obtener una pasta y reserve.

Gianduja

- Derrita el *chocolate* con la *manteca* de cacao y mezcle con el duja.

Ganache de gianduja

- En una *cacerola* lleve la *crema* de leche a hervor.
- Pique el *chocolate*, bañe con la *crema* caliente y mezcle hasta que éste se disuelva.
- Añada la gianduja y deje enfriar hasta que tome consistencia.
- Vierta dentro de una manga pastelera con pico liso y forme bastones sobre una placa con papel film.
- Lleve al freezer durante 6 horas antes de armar el bombón.

Crema de almendras

- Mezcle la *manteca* pomada con el azúcar, los huevos, el polvo de almendras y el gianduja hasta obtener una masa lisa.

Bombón de gianduja

- Corte las láminas de masa philo hasta obtener cuadrados de 20 cm de lado.
- Pincele las láminas de masa philo con *manteca* derretida y huevos batidos.
- Unte con la *crema* de almendras, en el centro disponga un bastón de gianduja, enrolle y selle los bordes.
- Pincele la masa con *manteca* derretida, espolvoree con azúcar impalpable y cocine en el horno precalentado a 200/230º C hasta que la masa se vea dorada.

Crema inglesa de hinojo

- Pique finamente el *hinojo*.
- En una *cacerola* disponga la leche, la *crema* de leche, la mitad del azúcar, el anís y el *hinojo*.
- En un bowl bata las yemas con la mitad del azúcar.
- Vierta la preparación de leche, mezcle y lleve sobre fuego bajo.
- Revuelva continuamente hasta que nape el revés de una cuchara de madera.
- Pase a través de un *tamiz* y deje enfriar antes de servir.
- Sirva en vasos pequeños.

Decoración

- En una *cacerola* disponga el azúcar, el agua y lleve sobre el fuego hasta obtener un *almíbar* a 120º C.
- Incorpore las almendras y revuelva hasta que el *almíbar* se cristalice.

Presentación

- En el costado de un plato sirva un bombón, rocíe los bordes con la *crema* inglesa y decore con las almendras cristalizadas.
- En un costado del plato sirva el vaso con la *crema* inglesa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bombon-de-gianduja