

Obleas

Tipo de plato: Relleno Bombones · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Mavillum

INGREDIENTES

30 gr	Azúcar glass
20 gr	Mantequilla — derretida
15 gr	Claras de huevo
20 gr	Harina trigo
	Sal — pizca
	Vainilla — 1 gota opcional

ELABORACIÓN

Paso a paso

Mezclar azúcar, clara y mantequilla derretida hasta que esté homogéneo.

Añadir harina y sal y mezclar suavemente.

Precalentar el horno a 180 °C y forrar una bandeja con papel vegetal o silpat.

Con una cucharita, poner pequeñas porciones de masa y aplanarlas con el dorso de la cuchara hasta que queden muy finas (~1 mm).

Hornear 5–7 min, hasta que los bordes se doren ligeramente.

Retirar y dejar enfriar. Se endurecerán al enfriar, quedando crujientes y finas.

Moldear Ferrero Rocher con oblea y ganache

Preparar la oblea

Coloca la oblea crujiente sobre la palma de tu mano o sobre una cuchara cóncava.

Ganache debajo

Coloca una pequeña cantidad de ganache (~2–3 g) debajo de la oblea.

Esto sirve como “pegamento” y amortigua la oblea para que no se rompa al moldear.

Ganache encima

Coloca la porción principal de ganache (?10 g) sobre la oblea.

Inserta la avellana en el centro.

Añade un poco más de ganache encima si es necesario para cubrir la avellana.

Moldear

Con las manos ligeramente húmedas o frías, empieza a cerrar la ganache alrededor de la oblea y la avellana.

Rueda suavemente entre las palmas hasta formar una bola uniforme y redonda.

Refrigerar

Coloca la bola sobre papel vegetal y refrigera 10–15 min para que tome firmeza antes de bañar en chocolate.

Tips

Haz obleas muy finas, porque deben ser solo un toque crujiente dentro del bombón.

Se pueden recortar con un cortador pequeño de 2 cm mientras aún están calientes, porque se endurecen rápido.

Guarda en un recipiente hermético hasta usar, para que no absorban humedad.