

Galletas caprese

Receta en: <http://www.atresquartsdequinze.net/?p=4881>

Fecha de publicación: 29/02/2016

Raciones: 15-20 galletas Preparación: 2 horas aprox.

Ingredientes

Para las galletas:

Unidades	Métrico	Volumen	Ingrediente
	200 gr (aprox.)		de <i>pasta frolla</i> restante de la receta anterior (o de cualquier otra masa <i>sablée</i>)
	50 gr (aprox.)		de azúcar blanco granulado
5 hojas			de albahaca (o cantidad al gusto)

Para el relleno:

Ganache de chocolate blanco y mascarpone:

Unidades	Métrico	Volumen	Ingrediente
	100 gr		de chocolate blanco
	50 gr		de nata (35% de materia grasa)
	100 gr		de mascarpone

Otros:

Unidades	Métrico	Volumen	Ingrediente
		4-5 c/s	de mermelada casera de tomate

Preparación

Para las galletas:

1. En primer lugar, preparar el azúcar aromatizado con albahaca:
 1. Blanquear las hojas de albahaca: escaldarlas con agua salada unos 20 segundos y pasarlas a un bol lleno de agua con hielo.
 2. Secarlas con papel absorbente, picarlas bien finas con un cuchillo y mezclar-las con el azúcar en un bol pequeño. El azúcar debe humedecerse ligeramente y formar grumos, sin deshacerse ni perder la textura granulosa. Si no está suficientemente húmedo, se pueden añadir unas gotas de agua, sin excederse.
2. Sacar la *pasta frolla* de la nevera y estirarla con el rodillo en la encimera fría ligeramente enharinada hasta obtener una lámina de unos 2-3 mm de grosor.
3. Calentar el horno a 180 °C con calor arriba y abajo.
4. Con un cortapastas circular (o circular ondulado) cortar las galletas. Contarlas para realizar un agujero en el centro de la mitad de las galletas (con la punta de una boquilla redonda de 15 mm). Juntar las sobras formando un disco, envolverlas con papel film y volver a meter la masa en la

nevera.

5. Colocar todas las galletas encima de una bandeja forrada con algún material antiadherente.
6. Repetir los dos pasos anteriores con la masa restante hasta terminarla toda. Mientras tanto reservar las galletas crudas ya formadas en la nevera.
7. Distribuir el azúcar de albahaca por encima de las galletas agujereadas, intentando mantener el orificio limpio.
8. Hornear las galletas en la parte central del horno durante 8-10 minutos. Deben quedar ligeramente tostadas.
9. Sacarlas del horno, dejarlas enfriar un minuto y pasarlas a una rejilla hasta que estén completamente frías.

Para la *ganache* de mascarpone:

1. Poner la nata al fuego en un cazo pequeño. Cuando arranque el hervor, retirarla.
2. Cortar el chocolate en trozos pequeños. Ponerlo en un bol de plástico y fundirlo en el microondas a potencia máxima de 20 en 20 segundos. Mezclarlo entre intervalos.
3. Cuando esté completamente fundido, añadir la nata caliente en dos veces. Después de cada adición emulsionar la *ganache* con una espátula, removiendo en círculo desde el centro hacia el exterior.
4. Cuando la mezcla esté brillante y lisa, cubrirla con film de plástico a piel y reservarla en la nevera un mínimo de 3 horas (si es posible, toda la noche).
5. Después del periodo de reposo, sacar la *ganache* de la nevera y montarla con la batidora eléctrica de mano. Con unas barillas de mano, batir bien el mascarpone y añadir la *ganache* montada de chocolate blanco.
6. Poner la crema resultante en una manga pastelera con boquilla lisa redonda de 1 cm de diámetro y reservarla.

Montaje:

1. Poner 4-5 cucharadas soperas de mermelada de tomate en un bol pequeño y mezclarla bien para darle una textura lisa y uniforme.
 2. Con la manga pastelera, realizar un cordón de *ganache* en el contorno superior de las galletas enteras. Rellenar el espacio interior con mermelada de tomate. (Para evitar que la humedad de la *ganache* i de la mermelada ablande las galletas, antes de rellenarlas se pueden pintar con un poco de chocolate blanco fundido. En este caso no es necesario que esté temperado.)
 3. Tapar todas las pastas secas con la corona de galleta y azúcar de albahaca.
 4. Guardar las galletas en la nevera dentro de un recipiente hermético.
-