

# Galletas de cacao con crema de caramelo salado al regaliz

Unas galletas estéticamente sorprendentes que combinan tres sabores en un solo bocado: cacao, regaliz y caramelo salado.

Receta en: <http://www.atresquartsdequinze.net/galetes-de-regalessia/>

Fecha de publicación: 26/03/2018

**Raciones:** 20 galletas dobles rellenas (aprox.)

**Preparación:** 1 horas (sin tiempo de reposo)

## Ingredientes

### Para la masa de galletas de cacao:

Unidades	Métrico	Volumen	Ingrediente
	125 gr		de mantequilla pomada
	65 gr		de azúcar de caña
	70 gr		de azúcar glas
	8 gr (ml)		de concentrado de regaliz ( <b>Antésite</b> con anís o cualquier otro esencia de buena calidad)
1	50 gr		huevo (M)
	225 gr		de harina floja
1	40 gr		de cacao amargo
	5 gr		de carbón activo en polvo (apto para el uso alimentario)

### Para el caramelo salado a la regaliz:

Unidades	Métrico	Volumen	Ingrediente
	110 gr		de nata líquida (35% de grasa)
	10 gr		de concentrado de regaliz ( <b>Antésite</b> con anís o cualquier otro esencia de buena calidad)
	100 gr		de azúcar granulado
	30 gr		de mantequilla
		1 pizca	de sal en escamas

### Para la crema de mantequilla con base de crema inglesa:

Unidades	Métrico	Volumen	Ingrediente
	45 gr		de leche entera
2 unidades	40 gr		de yema (L)
	32 gr		de azúcar blanco granulado
1 pizca			de vainilla en polvo
	160 gr		de mantequilla blanda

## Organización

Uno de los secretos para conseguir unas galletas bien bonitas, que no se deformen en el horno, es un buen reposo de la masa en la nevera. Si se dispone de tiempo, preparar la masa, dejarla reposar unas horas, estirla y ponerla

de nuevo en la nevera. Hornear las galletas bien frías (o incluso congeladas) para que no pierdan la forma.

## **Preparación**

### **Para la masa de galletas:**

1. En primer lugar, sacar la mantequilla de la nevera para dejar que se temple. Pesar y preparar el resto de ingredientes.
2. Mezclar los dos tipos de azúcar y pasarlos por el molinillo o robot para que queden bien finos.
3. Cuando la mantequilla esté a temperatura ambiente, trabajar durante un par de minutos con la pala del robot o bien con una varilla de mano dentro de un bol.
4. Añadir los azúcares y la sal y volver a batir bien hasta que la consistencia sea bien cremosa.
5. A continuación añadir el huevo semibatido y el concentrado de regaliz. Volver a batir bien.
6. Finalmente tamizar la harina, el cacao y el carbón en polvo encima de la mezcla de mantequilla y huevo en dos tandas. Entre tanda y tanda, remover con una espátula hasta que los ingredientes secos queden apenas incorporados.
7. Verter la masa en la mesada y amasar con la palma de la mano hasta que quede brillante. Mejor no excederse. Dividirla en dos partes, envolver con film de plástico y dejar reposar en la nevera un par de horas.
8. Retirar la masa de la nevera por partes, estirar entre hojas de papel de horno (sin nada de harina) hasta que tenga un grosor de unos 4 mm (o menos). Al principio frecerà bastante resistencia, pero es indispensable trabajar siempre con la masa bien fría. Una vez estirada, marcar con un cortapastas redondo de unos 5 cm de diámetro. Poner otra vez la masa tapada en la nevera sobre una placa hasta que quede bien dura. Entonces separar las galletas marcadas y ponerlas en una bandeja recubierta con papel de horno. Volver a amasar los recortes y repetir la operación hasta que ya no quede masa.
9. Cuando estén todas las galletas recortadas y frías, precalentar el horno a 180 °C. Hornear las galletas por tandas. Dejarlas 8 minutos en el horno a 180, retirar las galletas y apagar el horno. Dejar que baje la temperatura durante 5 minutos. Volver a ponerlas el horno (con el horno apagado) y dejarlas un mínimo de 20 minutos. De esta manera conservarán bien la forma sin tostarse demasiado. Asegurarse de que están hechas y, si es necesario, dejarlas unos minutos más. Repetir la operación tantas veces como bandejas tengamos preparadas.

### **Para el caramelo salado al regaliz:**

1. Poner la nata y el concentrado de regaliz en un cazo y calentar el líquido a fuego muy suave.
2. Mientras tanto preparar un caramelo seco con los 100 gr de azúcar. Poner un tercio del azúcar en un cazo de fondo grueso y fundir. Cuando esté líquido, añadir el segundo tercio, y cuando el segundo tercio se derrita, añadir el resto de azúcar. Dejar el caramelo en el fuego hasta que tenga un color ámbar relativamente oscuro, sin que se quemase demasiado.
3. Añadir la nata caliente al caramelo en dos tandas. Prestar atención a las salpicaduras. Remover bien y dejar en el fuego hasta que la temperatura sea de unos 108 °C.
4. Retirar el caramelo, dejar enfriar un poco y añadir la sal y la mantequilla. Pasar por la batidora de brazo (túrmix) durante un buen rato. Reservar el caramelo salado al regaliz tapado a piel a temperatura ambiente hasta que se enfríe.

### **Para la crema de mantequilla con base de crema inglesa:**

1. Retire la cantidad necesaria de mantequilla de la nevera y dejar templar. Pesar y preparar el resto de ingredientes.

2. En un tazón pequeño batir las yemas, el azúcar y la vainilla hasta que la mezcla quede espumosa. Añadir la leche y remover bien.
3. Poner la mezcla en un cazo a fuego directo muy suave (hay tan poca cantidad de líquido que, de otra manera, el huevo podría cuajar rápidamente). Remover la crema continuamente dibujando un ocho con una espátula de silicona, repasando todo el fondo del cazo para que no se pegue. Cuando espese (a unos 84 ° C), retirar del fuego, poner en un bol y tapar con film de plástico a piel (en contacto con la crema). Dejar enfriar a temperatura ambiente.
4. Cuando esté fría, batir la mantequilla durante un par de minutos con una batidora eléctrica de varillas. Idealmente, la mantequilla debería estar a unos 21 °C para conseguir que se airee bien y quede bien blanda. Si es necesario, calentar unos segundos (muy poco!) en el microondas.

#### Para la crema de caramelo salado al regaliz:

1. Medir 100 gr de crema de mantequilla y 100 gr de caramelo salado al regaliz. (Con estas cantidades será suficiente para rellenar todas las galletas y se puede reservar el resto de preparaciones para otros usos.) Batir las dos cremas juntas (a temperatura ambiente) hasta que estén bien amalgamadas.
2. Rellenar una manga pastelera equipada con brocheta redonda y rellenar las galletas de forma que la parte más bonita de la galleta quede por fuera en ambos lados.
3. Poner las galletas dentro un tupper en la nevera para que la crema coja cuerpo.

