

# Μπισκότο με σοκολάτα από τον Στέλιο Παρλιάρo και τις «Γλυκές Αλχημείες»!

ΓΙΑ ΤΟ ΜΠΙΣΚΟΤΟ ΚΑΡΑΜΕΛΙΖΕ

40 γρ. γάλα      12 γρ. βούτυρο      60 γρ. γλυκόζη      160γρ.  
ζάχαρη

120γρ. αμύγδαλο λευκό χοντροκομμένο

15 γρ. κακάο      λίγο πιπέρι τριμμένο

ΓΙΑ ΤΗΝ GANACHE

400γρ.κουβερτούρα 55%τεμαχισμένη σε μικρά κομμάτια.450γρ.κρέμα  
γάλακτος 35%

ΕΚΤΕΛΕΣΗΚοσκινίζουμε το κακάο.Σε μία κατσαρόλα βάζουμε το γάλα  
το βούτυρο τη γλυκόζη και τη ζάχαρη.Μόλις αρχίσουν να βράζουν  
δηλαδή όταν η θερμοκρασία φτάσει στους 106βαθ.αποσύρουμε την  
κατσαρόλα από τη φωτιά και ρίχνουμε το κακάο το αμύγδαλο και  
το πιπέρι ανακατεύοντας.Αφήνουμε το μείγμα να κρυώσει  
λίγο.Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 170βαθ.Στρώνουμε τη  
μαλακιά ζύμη σε λαδόκολλα τη σκεπάζουμε με μία άλλη και  
ανοίγουμε με τον πλάστη σε λεπτό φύλλο.Ξεκολλάμε τη μία  
λαδόκολλα και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο για 15λεπτά  
περίπου.Αφήνουμε το μπισκότο να κρυώσει λίγο και το κόβουμε σε  
σχήμα της αρεσκείας μας.Αυτό πρέπει να γίνει πολύ γρήγορα για  
να μην παγώσει και σπάσει το μπισκότο.

ΓΙΑ ΤΗ GANACHE Σ' ένα μπολ τεμαχίζουμε την κουβερτούρα σε  
μικρά κομμάτια,ζεσταίνουμε την κρέμα γάλακτος μέχρι η  
θερμοκρασία της να φτάσει στους 90βαθ.Τη ρίχνουμε σιγά σιγά  
πάνω από την κουβερτούρα ανακατεύοντας από το κέντρο προς τα  
τοιχώματα του μπολ έως ότου πετύχουμε μία λεία και γυαλιστερή  
ganache.Στο τέλος μπορούμε να τη χτυπήσουμε με το μπλέντερ

χειρός-αποφεύγοντας να το σηκώσουμε για να μην πάρει αέρα η κρέμα-.Αφήνουμε την κρέμα να κρυώσει και γεμίζουμε ανά δύο μπισκότα,δεν τα συντηρούμε στο ψυγείο για να μην πάρουν υγρασία.

<https://www.facebook.com/glykesalchimies/photos/a.1406828976229769.1073741829.1406585812920752/1500535760192423/?type=1&theater>