# Lískový ořech s mléčnou čokoládou

**List s celkovým vybavením:**
Skleničky na dezerty, metlička, silikonová stěrka, nálevky, rendlík, ponorný mixér, váha, kuchyňský robot, plech, trouba, indukce/sporák, škrabka na citrusy, nůž, krájecí prkno, lžíce, pinzeta, cukrářský sáček, paletka, fén, mikrovlnná trouba

**SUROVINY**
167g mléčná nebo hořká gianduja z lískových ořechů
3g sojový lecitin
67g voda
67g mléko plnotučné
10g likér Amaretto nebo Frangelice

3 skleničky o velikosti 180 ml

## Gianduja cremeux

Vodu s mlékem zlehka nahřejeme.

Mléčnou gianduju (nugát) rozpustíme na 45°C a pomocí stěrky smícháme se sójovým lecitinem. Postupně ke gianduje přiléváme vodu s mlékem a zapracováváme silikonovou stěrkou. Po spojení vyměníme stěrku za ponorný mixér a vytvoříme emulzi.

Nakonec přilijeme likér a dávkujeme do skleniček. Necháme stabilizovat v lednici.

**SUROVINY**
15g beurre noisette
Lískooříškový crumble
- 35g máslo (kostičky, studené)
- 35g rýžová mouka
- 35g cukr krupice
- 35g lískooříšková mouka
- 0.5g sůl

Horký vzduch 160°C - 20 min.

## Rekonstruovaný crumble

Máslo zkaramelizujeme v kastrůlku na 145°C, ihned vylijeme do nádoby přes sítko a zchladíme.

Do mísy kuchyňského robotu přidáme všechny ingredience na crumble (nejlépe vychlazené) a pomocí káčka/protínačky mícháme na střední rychlost, dokud se nevytvoří drobenka.

Crumble vysypeme na plech, rozhrneme do jedné vrstvy a pečeme při 160°C cca 20 minut. Po upečení necháme zchladit.

Na zchlazené gianduja crémeux dávkujeme po 25g lískooříškového crumble a dekorujeme pomocí spirálky z gianduji, mikrobylinkami a lískovým ořechem.