

## Χιονάνθρωπος

### Μπισκούι ζενουάζ σοκολάτας

100 g αμυγδαλόπαστα	12 g γαλακτωματοποιητής
300 g αβγά	175 g αλεύρι
125 g ζάχαρη κρυσταλλική	70 g βούτυρο
3 g βανίλια υγρή	

Χτυπάμε στο μίξερ σε μέτρια ταχύτητα, την αμυγδαλόπαστα με τη ζάχαρη. Προσθέτουμε λίγη από την ποσότητα αβγών, μέχρι να έχουμε ένα ομοιογενές μίγμα. Ενσωματώνουμε το HF και ανακατεύουμε καλά.

Χτυπάμε σε γρήγορη ταχύτητα, προσθέτοντας σταδιακά τα αβγά μέχρι να διογκωθεί το μίγμα. Ανακατεύουμε το αλεύρι και προσθέτουμε το βούτυρο, λιωμένο και κρύο. Ψήνουμε στον φούρνο στους 180°C για 20 λεπτά ανάλογα το πάχος της φόρμας.

### Σιρόπι βανίλιας

1 στικ βανίλιας	750 g σιρόπι D 1260
350 g νερό	(375 g ζάχαρη / 375 g νερό)

Βράζουμε το νερό με τη βανίλια και, εκτός φωτιάς, προσθέτουμε το σιρόπι κρύο.

### Σαντιγί σοκολάτας

190 g σοκολάτα μαύρη κουβερτούρα
65 g πικρή σοκολάτα
750 g κρέμα γάλακτος, χτυπημένη

Χτυπάμε την κρέμα γάλακτος ενώ είναι πολύ κρύα. Ζεσταίνουμε τις 2 σοκολάτες στους 45°C και ανακατεύουμε το σύνολο.

### Τραγανή φεγιετίν

15 g σοκολάτα μαύρη	50 g πάστα φουντουκιού
15 g σοκολάτα γάλακτος	80 g φεγιετίν
125 g πραλίνα	

Ζεσταίνουμε τη σοκολάτα στους 40°C, ανακατεύουμε την πραλίνα, την πάστα φουντουκιού και τη φεγιετίν στο τέλος και απλώνουμε πάνω στο μπισκούι σοκολάτας ή σε ένα φύλλο.

### Ιταλική μαρέγκα

200 g ασπράδια αβγών	120 g νερό
400 g ζάχαρη κρυσταλλική	

Κάνουμε ένα σιρόπι στους 121°C και το αδειάζουμε στα ασπράδια αβγών όταν έχουν διογκωθεί κατά τα  $\frac{3}{4}$ . Συνεχίζουμε το χτύπημα για λίγα λεπτά ακόμη να κρυσώσει η μαρέγκα και είναι έτοιμη να τη χρησιμοποιήσουμε.