



 [instagram.com/miculpatiser](https://www.instagram.com/miculpatiser)

 [facebook.com/miculpatiser](https://www.facebook.com/miculpatiser)



# GANACHE CAMEL CAPPUCINO

REȚETĂ MICUL PATISER

Pentru 50 macarons de aprox. 4 cm

Zahăr	75 g
Smântână de frișcă (32-35% grăsime)	42 g
Cafea espresso proaspătă	67 g
Cafea solubilă (nes)	3.5 g
Ciocolată albă (34% cacao)	167 g
Unt (80-82% grăsime)	15 g
Cantitate TOTALĂ cremă (aprox.)	370 g

\*\* Untul trebuie să fie la temperatura camerei (moale, dar nu topit)



 [instagram.com/miculpatiser](https://www.instagram.com/miculpatiser)

 [facebook.com/miculpatiser](https://www.facebook.com/miculpatiser)



## Instrucțiuni

1. Cântărește ciocolata într-un castron. Dacă ciocolata este tabletă, mărunțește-o bine cu un cuțit.
2. Pune într-o cratiță smântâna, cafeaua espresso proaspătă și cafeaua solubilă și încălzește-le până când ajung la punctul de fierbere.
3. Într-o cratiță cu fund dublu, topește zahărul, până când acesta ajunge la culoarea caramelului (maro închis). Ar trebui să ajungă la temperatura de 150-160°C.
4. Atunci când zahărul începe să facă o spumă ușoară pe margini, adaugă lichidul (smântâna de frișcă și cafeaua). Ai grijă la aburul degajat! Omogenizează bine cu un tel compoziția.
5. Toarnă caramelul peste ciocolată și așteaptă 1 minut.
6. Omogenizează amestecul cu o spatulă, din centru spre exterior, presând ciocolata cu spatula, pentru a favoriza topirea acesteia.
7. Adaugă untul moale (la temperatura camerei) și folosește mixerul vertical pentru emulsionarea ganache-ului, la viteză mică.
8. Oprește-te atunci când ganache-ul se îngroașă și devine lucios.
9. Acoperă crema cu folie alimentară în contact și pune-o în frigider să se stabilizeze, minim 3 ore.
10. Scoate crema din frigider cu minim 30 minute înainte de poșare. Ca să poată fi poșată, crema trebuie să fie la temperatura camerei.