



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

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



GANACHE CU NUCI CAMELIZATE ȘI WHISKEY

REȚETĂ MICUL PATISER

Pentru 50 macarons de aprox. 4 cm

Ganache

Ciocolată cu lapte (41% cacao)	170 g
Nuci caramelizate	40 g
Smântână de frișcă (32-35% grăsime)	120 g
Whiskey (de ex. J&B)	20 g
Cantitate TOTALĂ cremă (aprox.)	350 g

Nuci caramelizate

Zahăr	50 g
Nuci	50 g

** Din cantitatea de nuci caramelizate vei folosi doar 40 g. Ce rămâne poți presăra pe cremă, la montaj.



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

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



Instrucțiuni

Nuci caramelizate

1. Încinge cuptorul la 180°C.
2. Pune nucile pe o tavă, într-un singur strat.
3. Pune tava în cuptor și coace nucile pentru aproximativ 10-15 minute.
4. 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.
5. Atunci când zahărul începe să facă o spumă ușoară pe margini, adaugă nucile.
6. Amestecă bine cu o lingură, până când nucile sunt îmbrăcate în zahărul caramelizat.
7. Răstoarnă cu grijă nucile pe o folie de teflon/hârtie de copt/folie de silicon, pune-le într-un singur strat și lasă-le să se răcească.
8. După ce s-au răcit, pune nucile caramelizate într-un chopper sau robot și mărunțește-le.



 [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 castronul la microunde pentru 10 secunde, la putere medie. Amestecă. Repetă până când jumătate din ciocolată s-a topit (ciocolata se poate topi și pe bain-marie, într-un bol termorezistent, dar care nu atinge apa).
3. Încălzește într-o cratiță smântâna, până când ajunge la punctul de fierbere.
4. Toarnă smântâna peste ciocolată și așteaptă 1 minut.
5. Omogenizează amestecul cu o spatulă, din centru spre exterior, presând ciocolata cu spatula, pentru a favoriza topirea acesteia.
6. Adaugă nucile caramelizate și whiskey-ul. Omogenizează.
7. 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.