



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

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



GANACHE DE FISTIC

REȚETĂ MICUL PATISER

Pentru 50 macarons de aprox. 4 cm

Ciocolată albă (34% cacao)	200 g
Smântână de frișcă (32-35% grăsime)	120 g
Pastă de fistic (100% fistic)	40 g
Cantitate TOTALĂ cremă (aprox.)	360 g



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

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



Instrucțiuni

1. Cântărește ciocolata într-un castron, împreună cu pasta de fistic. 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. Folosește mixerul vertical pentru emulsionarea ganache-ului, la viteză mică.

7. Oprește-te atunci când ganache-ul se îngroașă și devine lucios.

8. Acoperă crema cu folie alimentară în contact și pune-o în frigider să se stabilizeze, minim 3 ore.

9. Scoate crema din frigider cu minim 30 minute înainte de poșare. Ca să poată fi poșată, crema trebuie să fie la temperatura camerei.