



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

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



GANACHE DE FRUCTUL PASIUNII

REȚETĂ MICUL PATISER

Pentru 50 macarons de aprox. 4 cm

Ciocolată cu lapte (41% cacao)	225 g
Piure de fructul pasiunii (fără zahăr)	100 g
Zahăr tos	16 g
Unt (80-82% grăsime)	40 g
Cantitate TOTALĂ cremă	380 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 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 piureul și zahărul, până când ajung la punctul de fierbere.
4. Toarnă lichidul 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 untul moale. 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.