



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

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



GANACHE DE ZMEURĂ

REȚETĂ MICUL PATISER

Pentru 50 macarons de aprox. 4 cm

Ciocolată albă (34% cacao)	250 g
Piure de zmeură (fără zahăr)	100 g
Cantitate TOTALĂ cremă (aprox.)	350 g

** Dacă nu ai piure de zmeură, poți folosi zmeură congelată. Ca să obții un piure fin, încălzește zmeura pe foc sau la microunde, blendează și strecoară semințele. Ține cont că trebuie să încălzești o cantitate mai mare de zmeură pentru a obține cantitatea necesară de piure.



 [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 de zmeură, până când ajunge la punctul de fierbere.
4. Toarnă piureul 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.