



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

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



GANACHE TIRAMISÙ

REȚETĂ MICUL PATISER

Pentru 50 macarons de aprox. 4 cm

Ciocolată albă (34% cacao)	200 g
Smântână de frișcă (32-35% grăsime)	140 g
Cafea solubilă (nes)	3.3 g
Unt (80-82% grăsime)	15 g
Cantitate TOTALĂ cremă (aprox.)	350 g

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

** 3.3 g înseamnă aproximativ două lingurițe de cafea solubilă



 [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 și cafeaua solubilă, până când ajung 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 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.