



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

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



GANACHE VEGAN CU AVOCADO ȘI TONKA

REȚETĂ MICUL PATISER

Pentru 50 macarons de aprox. 4 cm

Ciocolată neagră (55% - 61% cacao)	180 g
Avocado bine copt (pulpă)	45 g
Lapte de ovăz	160 g
Tonka	-
Cantitate TOTALĂ cremă	385 g

** Poți folosi și alt tip de lapte vegetal în loc de cel de ovăz

** Folosește aprox. un sfert dintr-o sămânță de tonka. Nu pune prea multă tonka, pentru că are o aromă foarte puternică.



 [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. Peste ciocolată adaugă aprox. un sfert de sămânță de tonka, dată pe răzătoarea fină.
3. 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).
4. Marunțește bine cu o furculiță pulpa de avocado.
5. Adaugă avocado peste ciocolată.
6. Încălzește într-o cratiță laptele de ovăz, până când ajunge la punctul de fierbere.
7. Toarnă laptele peste ciocolată și așteaptă 1 minut.
8. Omogenizează amestecul cu o spatulă, din centru spre exterior, presând ciocolata cu spatula, pentru a favoriza topirea acesteia.
9. Folosește mixerul vertical pentru emulsionarea ganache-ului, la viteză mică.
10. Oprește-te atunci când ganache-ul se îngroașă și devine lucios.
11. Acoperă crema cu folie alimentară în contact și pune-o în frigider să se stabilizeze, minim 3 ore.
12. Scoate crema din frigider cu minim 30 minute înainte de poșare. Ca să poată fi poșată, crema trebuie să fie la temperatura camerei.