



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

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



TORT MACARON CAFEA, CAMEL ȘI CIOCOLATĂ

Conține:

- Două blaturi macaron de 20 cm (unul cu cacao și unul cu nes)
- Namelaka de cafea
- Ganache de caramel și ciocolată cu lapte

Pentru un tort de 20 cm, sunt necesare 350 g de namelaka și 100 g de ganache

*** În blatul de macaron (rețeta cu 160 g albuș) se adaugă 5 g nes în albușul lichid

NAMELAKA CU CAFEA

REȚETĂ MICUL PATISER

Pentru 1 tort de 20 cm

Gelatină pudră (250 bloom)	2 g
Apă plată	10 g
Cafea (espresso proaspăt)	70 g
Ciocolată albă caramelizată (Gold) (30.4% cacao)	125 g
Smântână de frișcă (35% grăsime)	140 g
Extract natural de cafea	1 lgț.
Cantitate TOTALĂ cremă	350 g



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

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



Instrucțiuni

1. Amestecă gelatina și apa într-un castronel. Lasă gelatina să se hidrateze aprox. 10 minute.
2. Cântărește ciocolata într-un bol. Dacă ciocolata este tabletă, marunțește-o bine cu un cuțit.
3. Pregătește un espresso proaspăt (sau o cafea foarte tare).
4. Adaugă gelatina hidratată peste cafeaua fierbinte. Amestecă până când aceasta s-a topit complet.
5. Toarnă amestecul peste ciocolată și așteaptă 1 minut.
6. Folosește mixerul vertical pentru emulsionarea compoziției, la viteză mică.
7. Adaugă extractul de cafea.
8. Adaugă smântana de frișcă, turnând în fir subțire și emulsionând amestecul cu mixerul vertical.
9. Acoperă cu folie alimentară la contact cu crema și pune-o în frigider pentru minim 12 ore.
10. Înainte de montarea tortului, scoate crema din frigider și mixează până când ajunge la consistența unei creme de unt.



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

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



GANACHE CAMEL ȘI CIOCOLATĂ CU LAPTE

REȚETĂ MICUL PATISER

Pentru 1 tort de 20 cm

Zahăr	30 g
Smântână de frișcă (32-35% grăsime)	44 g
Ciocolată cu lapte (41% cacao)	44 g
Unt (82% grăsime)	6 g
Sare	0.6 g
Cantitate TOTALĂ cremă (aprox.)	120 g



Instrucțiuni

1. Cântărește ciocolata într-un castron. Dacă ciocolata este tabletă, mărunțește-o bine cu un cuțit.
2. Încălzește smântâna, până când ajunge la punctul de fierbere.
3. Într-o cratiță cu fund dublu, topește zahărul, până când acesta ajunge la culoarea caramelului (maro închis). Ar trebui să ajungă la temperatura de 150-160°C.
4. Atunci când zahărul începe să facă o spumă ușoară pe margini, adaugă smântâna de frișcă. Ai grijă la aburul degajat!
Omogenizează bine cu un tel compoziția.
5. Ia cratița de pe foc și adaugă sarea.
6. Toarnă caramelul peste ciocolată și așteaptă 1 minut.
7. Omogenizează amestecul cu o spatulă, din centru spre exterior, presând ciocolata cu spatula, pentru a favoriza topirea acesteia.
8. Adaugă untul moale (la temperatura camerei) și folosește mixerul vertical pentru emulsionarea ganache-ului, la viteză mică.
9. Oprește-te atunci când ganache-ul se îngroașă și devine lucios.
10. Acoperă crema cu folie alimentară în contact și pune-o în frigider să se stabilizeze, minim 3 ore.
11. Scoate crema din frigider cu minim 30 minute înainte de poșare.
Ca să poată fi poșată, crema trebuie să fie la temperatura camerei.



Montaj tort

- Pregătește un espresso proaspăt (sau o cafea tare) și lasă-l să se răcească.
- Pune crema namelaka într-un poș cu dui de 8 mm.
- Pune ganache-ul într-un poș fără dui și taie 0.5 cm din vârf.
- Pe un disc de carton, cu diametrul de 22-25 cm, pune puțin ganache în mijloc. Lipește de disc primul blat de macaron.
- Pensulează cu espresso interiorul fiecărui blat. Acesta va ajuta ca blatul să se înmoaie mai repede.
- Poșează crema namelaka pe toată suprafața blatului.
- Poșează ganache-ul circular, astfel încât să fie distribuit uniform pe fiecare felie de tort.
- Pune al doilea blat macaron peste cremă și presează ușor.
- Lasă tortul în frigider pentru minim 6 ore.

Opțional: poți pune în interior biluțe crocante de ciocolată cu lapte (ai nevoie de aprox. 50 g/1 tort) sau cafea boabe, marunțită grosier.